



# Curso de Evaluación y caracterización sensorial de los vinos Blancos de Castilla y León

## *¿Quiere conocer los requisitos para dar conformidad a los vinos blancos mediante el sistema de autocontrol?*

Es una realidad ya implantada, que las **bodegas** que operan bajo la **figura de calidad I.G.P** Vino de la Tierra de Castilla y León, deben **dar conformidad a los vinos** que elaboren mediante su propio **sistema de autocontrol**. Este sistema será adoptado también por las **bodegas** que pertenezcan a las diferentes **Denominaciones de Origen de Castilla y León** tras su acreditación **ISO 17065**.

Desde nuestro Laboratorio de Análisis Sensorial, hemos diseñado este curso de formación, para que las bodegas conozcan los **requisitos sensoriales** planteados en el Pliego de Condiciones de los Vinos de la Tierra de Castilla y León.



Para ello estableceremos mediante cata práctica de más de 10 referencias vínicas singulares, como caracterizar y establecer la ficha de cata para dar conformidad desde bodega, a las referencias de vino blanco que elaboran, cumpliendo así con el sistema de autocontrol y **evitando** posibles problemas de **descalcificación** de partidas.

## *¿Qué se debe pedir al vino y como evaluarlo?*

Lo primero es diseñar una ficha de cata específica que responda a la aptitud del vino como I.G.P Vino de la Tierra de Castilla y León. En este curso, aprenderás a diferenciar y evaluar los atributos claves tanto positivos como negativos (defectos), y así poder establecer un sistema de cata fiable que dé conformidad a los vinos blancos.





## OBJETIVOS:

- Conocer los requisitos de la Normativa UNE-EN-ISO 17065, en cuanto a criterios de autocontrol de bodega en calidad sensorial
- Conocer los nuevos requisitos sensoriales del Pliego de condiciones e instrucciones técnicas de la I.G.P Vino de la Tierra de Castilla y León.
- Aprender a caracterizar los vinos blancos de Castilla y León por tipologías y variedades.
- Conocer la metodología de evaluación en cata: por tipologías y variedades, a través de una ficha de cata específica y sus descriptores adecuados.
- Adquirir experiencia y destreza en la cata de vinos blancos de Castilla y León.

## DESTINATARIOS:

Catadores profesionales, bodegueros, enólogos, comerciales, personal de producción de bodega, etc.

## CONTENIDOS:

- Introducción Normativa de los paneles de evaluación: hacia la norma UNE-EN-ISO 17025
- Caracterización del vino del vino blanco de Castilla y León, por tipología y variedades
- Desarrollo de ficha de cata específica para control de calidad interno
- Entrenamiento en cata: atributos positivos y defectos.
- Metodología de valoración: técnicas cualitativas y cuantitativas.
- Catas prácticas con referencias de las marcas vínicas de la IGP Vino de la Tierra de Castilla y León.





### DETALLES DEL CURSO:

**METODOLOGÍA:** Formación presencial abierta

**DURACIÓN:** 4 horas

**PRECIO:** 150€

**+INFO e INSCRIPCIONES:** Tfno. 983 135 660 EM@IL: [formacion@cclalimentaria.es](mailto:formacion@cclalimentaria.es)



## CURSO BONIFICABLE MEDIANTE LOS CRÉDITOS DE LA FUNDAE DENTRO DE LA FORMACIÓN PROGRAMADA POR LAS EMPRESAS

*Aviso legal: La gestión de la bonificación de los créditos de la Fundae, dentro de la formación programada por las empresas, se realizará mediante la Entidad de formación "Cibus IN para Agroalimentación S.L., propiedad del Grupo empresarial CCL.*

