



# ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

VINOS | CAVAS | JEREZ | CERVEZAS | ESPIRITUOSOS | JAMONES | QUESOS | ACEITE DE OLIVA | CAFÉS

C/. Alcalá, 142, 1º planta 28009/MADRID - Tel/Fax: 91 402 67 04 - 645 82 92 99

## METODOLOGÍA DE CATA

### I. FASE VISUAL:

- ¿Cuanto color? Capa ¿mucho, media, poca? ¿Se puede leer a través de la copa?
- Definir color y tonalidad.
- Determinar si hay evolución o no. ¿es un vino joven o con crianza?.
- (Presencia de carbónico, suciedad, o alguna sustancia o turbidez).

### II. FASE OLFATIVA:

- a).- A copa parada
  - Intensidad del olor ¿mucho, media, poca?
  - ¿hay algún aroma dominante o es neutro? (Primarios, secundarios, terciarios)
  - ¿Es un vino joven o tiene crianza?
- b).- Al agitar la copa
  - ¿Persiste el mismo aroma o cambia? (Complejidad).
  - Rueda de aromas/Series.
  - ¿Evoluciona?
  - Determinar la calidad.
  - ¿Hay bouquet?

### III. FASE GUSTATIVA:

- Primera impresión ¿Como entra? Dulce, Abocado, Seco.
- Intensidad. ligero, con cuerpo, amplio (llena la boca), sabroso, suave, grosero, etc.
- Paso en boca ¿Seco / dulce?.
- Equilibrio entre acidez, extracto y alcohol.
  - ¿En armonía o cada uno por su lado?.
  - ¿Alguna sensación dominante? Acidez, alcohol, Tanino. Etc.
- Evaluación.

### IV. VÍA RETRONASAL:

- Intensidad.
- Evolución. ¿Refuerza la fase olfativa?.

### V. POSTGUSTO:

- Intensidad y duración (persistencia, ¿se queda o se va?
- Notas dominantes.

### VI. CONCLUSIÓN:

- Evaluación ¿de calidad, vulgar, grosero?
- Determinación del momento de consumo.



# ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

VINOS | CAVAS | JEREZ | CERVEZAS | ESPIRITUOSOS | JAMONES | QUESOS | ACEITE DE OLIVA | CAFÉS

C/. Alcalá, 142, 1º planta 28009/MADRID - Tel/Fax: 91 402 67 04 - 645 82 92 99

## CURSO DE INICIACIÓN A LA CATA DE VINOS



### TARJETA REGALO



Descubra los secretos de la cultura del vino, su metodología de cata, las características que determinan su calidad, su elaboración, las pautas a seguir en su selección, adquisición y conservación, y todo ello, de manera **SENCILLA, AMENA y PRÁCTICA.**

Cataremos más de 20 vinos y finalizaremos el curso con un divertido maridaje de vinos y quesos.

¿Te atreves a maridar un queso puro de **VACA, OVEJA, CABRA y MEZCLA AZUL** de oveja, cabra y vaca: con un CAVA, CHARDONNAY ROBLE, CABERNET, PX o MOSCATEL?

### Aula de Cata:

Calle, Alcalá, 142, 1ª planta. (Madrid).  
Metro: Manuel Becerra. Líneas 2 y 6.

### Tarjeta Regalo:

Un acierto seguro. Fácil de comprar.  
La persona obsequiada podrá realizar el curso elegido durante todo el año.

### Estuche con dos catavinos profesionales:

**¡ Este mes al matricularte en el Curso de Iniciación a la Cata del Vino, te obsequiaremos un MANTEL DE CATA DIN A3 plastificado y CAJA DE DOS CATAVINOS PROFESIONALES de REGALO ¡!**

### Centro recomendado por:

La ASOCIACIÓN INTERNACIONAL PARA EL FOMENTO DE LA CULTURA DE LA GASTRONOMIA Y EL VINO - AFOCVINO.

### Más información:

Teléfonos: 91 402 67 04 - Móvil: 645 82 92 99

E-mail: [info@escueladecata.com](mailto:info@escueladecata.com).

Web site: [www.escueladecata.com](http://www.escueladecata.com)

© **Matriculas:** Lunes a viernes de 10 a 14:00 y de 16:00 a 20:00 horas.  
Sábados de 10 a 14:00 horas.