

LOS DEFECTOS Y LAS VIRTUDES DEL VINO: LA ENOLOGÍA ENTRE EL YING Y EL YANG

“Seminario intensivo y centrado exclusivamente en el causa y origen de los principales defectos que habitualmente muestran los vinos, además los atributos positivos”

OBJETIVOS:

- ✓ Explicación fisiológica del olfato y de la composición química del vino asociada a las propiedades cualitativas del vino.
- ✓ Detección de umbrales de percepción, percepción defectos cruzados de cada catador
- ✓ Facilitar un vocabulario fácil y asequible para todo el mundo, ampliando el conocimiento acerca de sus alteraciones y propiedades positivas del vino y poder descartar botellas defectuosas.
- ✓ Identificar el origen de esos defectos y atributos positivos aportados durante la elaboración y crianza de vinos
- ✓ Proporcionar herramientas y criterios OBJETIVOS a profesionales que se inician en la industria del vino (enólogos, responsables de bodega, responsables de enoturismo, departamentos comerciales, sommeliers, cadena de distribución...)
- ✓ Refrescar la materia para todos aquellos que se dedican al análisis sensorial como profesionales en el ámbito de la enología.

EXTRACTO DEL CURSO:

Seminario, intensivo y centrado exclusivamente en el causa y origen de los principales defectos que habitualmente muestran los vinos, además los atributos positivos. Permitirá al alumno auto conocerse como catador, sabiendo cuáles son sus umbrales de detección y cómo estos se ven afectados por el conjunto de la composición del vino.

Así mismo, de manera estructurada, se conocerá el origen de los defectos y virtudes de los vinos ayudando a vigilar los puntos críticos y aplicar las correspondientes medidas correctoras.

En el curso del mismo se degustarán y explicarán numerosas muestras de vinos, tanto manipulados como comerciales, defectuosos y de calidad.

PROFESOR:

Antonio Palacios, además de ser Doctor en Biología y Licenciado en Enología. Tiene un amplio Curriculum como investigador, docente universitario, director de Laboratorios Excell Ibérica centro privado dedicado a los análisis finos en el campo de la viticultura y enología, tanto químicos como microbiológicos. Además de tener una actividad constante en Masters, cursos especializados, proyectos de I+D+i está en contacto permanente con la industria bodeguera.

Su profundo conocimiento sobre Análisis Sensorial y su relación con la composición del vino, así como su actividad como docente y enólogo, hacen de él un profesor excepcional para poder impartir un curso práctico y didáctico sobre cómo identificar y valorar cualidades y defectos cuando estamos frente a una copa de vino.

DIRIGIDO A:

- Profesionales que se inician en la industria del vino
- ✓ Enólogos
- ✓ Responsables de sección en bodega, almacenamiento, crianza, embotellado
- ✓ Responsables de enoturismo, guías, catas a las visitas
- Departamentos comerciales,
- Sommeliers
- ✓ Responsables de compras de los distintos eslabones de la cadena de distribución

PROGRAMA

DÍA 10

09:00 a 11:00

DEFECTOS DEL VINO – BLOQUE I

Origen de los defectos organolépticos del vino desde el viñedo, la materia prima Alteraciones provocadas por ataques fúngicos en la uva (mohos, Botrytis), inmadurez, sobre maduración, maduraciones demasiado rápidas.

11:30 a 13:00

DEFECTOS DEL VINO – BLOQUE II

Contaminaciones de microorganismos no deseados durante las fermentaciones alcohólica y maloláctica, así como las excesivas aportaciones de oxígeno.

13:00 a 15:00

PAUSA COMIDA

15:00 a 18:00

ATRIBUTOS POSITIVOS DEL VINO – BLOQUE IV

Origen de los defectos organolépticos del vino originados durante el almacenamiento y maduración en roble. Levaduras, bacterias, TCA y *Brettanomyces*, oxidación y reducción del vino.

DÍA 11

09:00 a 11:00

MECANISMOS DE CATA – BLOQUE IV

Explicación fisiológica del olfato y de la composición química del vino asociada a las propiedades cualitativas del vino. Umbrales de detección. Cata de disoluciones contaminadas con diferentes moléculas.

11:30 a 13:30

CATA DE VINOS – BLOQUE V

Cata de vinos manipulados con diferentes defectos
Cata de vinos comerciales

13:30 a 15:30

PAUSA COMIDA

15:30 a 18

AUTOEVALUACIÓN – BLOQUE VI

Trabajos prácticos.
Cata ciega de identificación de defectos.
Cuestionarios de evaluación.

10 y 11 de julio

Manzanares (Ciudad Real)

Precio: 250€ (Iva no incluido)

BONIFICACION 100% A TRAVES DE FUNDAE (Fundación Tripartita)