

## FICHA TÉCNICA DEL CURSO

**Referencia:** ONV2CT0332

**Nombre:** La cata de vinos

**Duración:** 10 horas

**Modalidad:** Teleformación

### Objetivos:

Realizar catas sencillas de los tipos de vinos más significativos, identificando sus características y sabores básicos, empleando el vocabulario adecuado y utilizando las fichas de cata.

### Contenidos:

1. Definición y metodología de la cata de vinos.
2. Equipamientos y útiles de la cata.
3. Técnicas y elementos importantes de la cata.
4. Fases de Cata.
5. El Olfato y los olores del vino.
6. El gusto y los cuatro sabores elementales.
7. Equilibrio entre aromas y sabores.
8. La vía retronasal.
9. Alteraciones y defectos del vino.
10. Fichas de cata. Estructura y contenido.
11. Puntuación de las fichas de cata.
12. Vocabulario específico de la cata.