

# Los aromas del vino y sus orígenes





*Una cata de vinos real para aprender a identificar los aromas de los vinos:*

## *A quien va dirigida:*

Enólogos  
Técnicos de bodegas

Jefes de compra  
Camareros

Sumiller  
Comités de Cata



Te ofrecemos una **cata interpretativa** donde el alumno aprenderá a reconocer las moléculas que forman la fracción aromática de los vinos

hablaremos sobre su **origen** y aprenderemos a **clasificar** los vinos según estas moléculas

¿Cuáles son los **aromas varietales** de un Moscatel o un Albillo Criollo?

¿Un listán blanco de **altura** produce los mismo aromas que un listán blanco de **costa**?

¿Cuales son las notas propias del **roble** de origen americano o de **maderas** muy tostadas?

**Desvelaremos todas estas preguntas  
a lo largo de un recorrido sensorial  
de 30 vinos**



# Que incluye la cata:

Cata de **30 Vinos** modificados con las moléculas aromáticas responsables de:

Los aromas de las variedades de uva más comunes

Los aromas aportados durante el proceso de crianza de vinos

Aromas aportados por los diferentes tipos de madera

Esteres aromáticos revelados durante la fermentaciones

Aromas Oxidativos

Documentación del curso y una clasificación aromática de los aromas catados





*Cuanto tiempo dura la formación? 2 días de 4 horas*



*¿Lugar de la formación? En las instalaciones del cliente, donde nos encontremos cómodos*



*Que necesitamos:*

*Ordenador y proyección de imágenes*

*5-6 copas por participante*

*Gozar de buena salud*

*Ganas de aprender*