



Taller 'Experiencia única sensorial aromas, color, sabor y textura de los vinos a través de las catas'

Código del curso: 2024cc12

Enlace web: <https://www.upo.es/formacionpermanente/cursos-de-verano/taller-experiencia-unica-sensorial-aromas-color-sabor-y-textura-de-los-vinos-a-traves-de-las-catas>

Fecha: 24 de junio de 2024

Duración: 7,5 horas

Eurocréditos: 1 ECTS

Tarifa: 50 €*
* El coste del certificado-diploma de aprovechamiento es de 10,00 € (en concepto de gestión de expediente y emisión)

Formato: Presencial

Dirección del curso: Profa. Dra. Dña. **Manuela Domínguez Orta**. Departamento de Economía Financiera y Contabilidad. Universidad Pablo de Olavide

Coordinación: Profa. Dra. Dña. **Laura Gómez Ruiz**. Departamento de Economía Financiera y Contabilidad. Universidad Pablo de Olavide

Resumen del contenido del curso

El objetivo del curso es enseñar a los participantes a apreciar el vino desde distintos prismas: aromas, color, sabor y textura; y que vivan las catas como una experiencia única sensorial.

Para ello, el curso se estructurará en sesiones teóricas en las que se abordarán temas como la elaboración de los vinos, denominaciones de origen o variedades de uva; y talleres, en los que se realizará la cata práctica de distintos tipos de vinos incidiendo en las diferencias de colores, aromas y sabores.

Dirigido a

Estudiantes de hostelería o titulaciones relacionadas con este sector, profesionales de la restauración o que quieran comenzar su trayectoria en este ámbito, personas aficionadas y amantes de los vinos, o simplemente interesados en vivir una experiencia de los sentidos. Por tanto, el curso no está restringido a personas con una formación específica o en camino de tenerla, sino que puede ser de gran utilidad para el público en general.

Programa

Lunes 24 de junio

09,00 a 09,30 horas Recepción y entrega de documentación.

09,30 a 10,00 horas Inauguración del curso.

Participan:

- Profa. Dra. Dña. Manuela Domínguez Orta. Departamento de Economía Financiera y Contabilidad. Universidad Pablo de Olavide.
- Profa. Dra. Dña. Laura Gómez Ruiz. Departamento de Economía Financiera y Contabilidad. Universidad Pablo de Olavide.
- Dña. Cristina Reina Carreño. Gestión, organización y realización de catas.

10,00 a 11,00 horas Conferencia: "**Fundamentos básicos del mundo vinícola**".

Participan:

- Dña. Rocío Martín Romero. Asesoramiento y ventas vinícolas.
- Dña. Cristina Reina Carreño. Gestión, organización y realización de catas.

11,00 a 11,30 horas Descanso

11,30 a 13,00 horas Conferencia: "**Un viaje sensorial por los vinos blancos**"

Taller: "**Cata de varias referencias de vinos blancos**"

- D. Raúl de los Santos Vela. Enólogo.

13,00 a 14,30 horas Conferencia: "**De la viña a la copa: apreciando la diversidad de vinos tintos**".

Taller: "**Cata de varias referencias de vinos tintos**". Bodega La Arquería de Pruna.

Participan:

- Dña. Patricia Rodríguez. Enóloga y viticultora.
- D. Salvador Márquez. Viticultor y gerente de bodega.

14,30 a 16,30 horas Descanso

16,30 a 18,00 horas Conferencia: "**Explorando la elegancia: la magia de los generosos**".

Taller: "**Cata de varias referencias de vinos generosos**".

- D. Ignacio Soto. Sumiller, químico- enólogo y formador homologado.

- 18,00 a 18,15 horas** Descanso.
- 18,15 a 19, 45 horas** Conferencia: "**Delicadeza en el aperitivo, el mundo de los Vermut**"
Taller: "**Cata de varias referencias de Vermut**". Bodega Vermut Florum.
- Participan:**
- Dña. Pilar Fernández. Enóloga.
 - D. Miguel Ángel Alonso. Gerente de bodega.
- 19,45 a 20,00 horas** Clausura del curso y entrega de diplomas.

Patrocinan



Colaboran



3

Contacto

Sede Olavide en Carmona - Rectora Rosario Valpuesta
C/ Ramón y Cajal, 15. 41410 - Carmona (Sevilla)
954 144 355 / 608 234 949
www.upo.es/olavideencarmona
olavideencarmona@upo.es