PROPUESTA DISTRITO DEL VINO BA.
MATERIA: CATA DE VINO
ANÁLISIS SENSORIAL

- **Lugar**: Escuela Hall.Devoto
- **Cursada**: 8 cursos al año (abril a dic.) de 8hs. Cada uno
- **Cupo**: 25 alumnos por curso
- **Modalidad**: presencial 2 clases de 2.5 hs. Y 1 clase de 3 hs.
- **Días**: Martes, miércoles y jueves por la tarde-noche
- **Docentes:** MSc. Lic. Alejandra Picallo/ Mg. Ing. Gabriela Montian

Desarrollo de contenidos teórico-prácticos:

Los temas a tratar pueden sufrir modificaciones en función de horarios/público y/o material conseguido

Clase 1 (2.5 hs de duración)

Teoría: Introducción al Análisis Sensorial

- **Definición**
- **Estímulo y Percepción**
- **Condiciones necesarias para realizar análisis sensorial**
- **Presentación de muestras**
- **Los sentidos**

Práctica:

Se degustarán 3 vinos blancos de distintas cepas (A confirmar. Cepas posibles: Sauvignon blanc, Chardonnay, Pinot grigio, Torrontés).

Clase 2 (2.5 hs de duración)

Teoría:

- **Catas: Tipos de catas de vino**
- **Copa de degustación de vinos**

- **Mecánica de la Cata**
- **Análisis sensorial del vino**
- **Descriptores**
- **Sustancias Aromáticas**

Prácticas: Se degustarán 3 vinos tintos de distintas cepas (A confirmar. Cepas posibles: Malbec, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Pinot Noir).

Clase 3: (3 hs de duración)

Teórico-práctico: cata y maridaje
Se maridarán quesos, fiambres y otros productos con cuatro vinos diferentes.