

CURSO PRÁCTICO DE Cata de Vinos

25 HORAS



HERENCIA (CR), DEL 2 AL 16 DE MARZO DE 2020

**CURSO SUBVENCIONADO POR EL FEADER, MAPA Y JCCM, EN EL MARCO DEL
PROGRAMA DE DESARROLLO RURAL DE CASTILLA-LA MANCHA 2014-2020**



Unión Europea
Fondo Europeo Agrícola
de Desarrollo Rural
Europa invierte en las zonas rurales



**MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN**



Castilla-La Mancha

Curso práctico de CATA DE VINOS

■ OBJETIVO GENERAL:

- Mejorar la cualificación de los/as profesionales del sector agroalimentario y mejorar la competitividad de las empresas del sector.

■ OBJETIVO ESPECÍFICO:

- Identificar las características de los vinos para de este modo conocer mejor los productos que sus cooperativas/bodegas elaboran y estar en condiciones de valorar y de promocionar su propia producción.

■ DESTINATARIOS/AS:

- Agricultores y agricultoras, socios/as y rectores/as de cooperativas agrarias, preferentemente; y en general, agricultores/as que quieran mejorar la gestión de su explotación. Se pondrá especial atención en los colectivos de jóvenes, mujeres y socios EAP, EAPIR, o Agrupación de Productores.

■ DESARROLLO:

- Duración: 25 horas (5 sesiones de 5 horas cada una)
- Fechas: Del 2 al 16 de marzo de 2020
- Lugar: "BODEGAS SAN JOSÉ" – Avda. de la Encarnación, 15 – HERENCIA (CR)
- Horario: clases lunes y miércoles de 16:00h a 21:00h de la tarde.

■ MATERIAL PARA EL ALUMNADO:

- Documentación
- Carpeta, bolígrafo y Bloc de notas.

■ INSCRIPCIONES:

Para participar es necesario inscribirse en la cooperativa, cumplimentando la FICHA DE INSCRIPCIÓN (Anexo III) y adjuntando fotocopia del DNI.

■ CERTIFICACIÓN:

Cooperativas Agro-alimentarias expedirá un certificado de aprovechamiento a los alumnos y a las alumnas que hayan asistido a un mínimo del 70% de las sesiones y superen las pruebas de aprovechamiento correspondientes.



PROGRAMA

- INTRODUCCIÓN BÁSICA DE VITICULTURA, ASÍ COMO DE ENOLOGÍA EN GENERAL.
 - Historia de la vitivinicultura y evolución hasta nuestros tiempos
- LA VINIFICACIÓN EN BLANCO Y LAS DIFERENTES PRÁCTICAS ENOLÓGICAS.
- LAVINIFICACIÓN EN ROSADOS Y DIFERENTES PRÁCTICAS ENOLÓGICAS.
- LAVINIFICACIÓN EN TINTOS Y DIFERENTES PRÁCTICAS ENOLÓGICAS.
- OTROS TIPOS DE ELABORACIONES ESPECIALES.
- EL ARTE DE LA CATA. FUNDAMENTOS Y MECANISMOS DE PERCEPCIÓN SENSORIAL.
- CONSERVACIÓN, SERVICIO Y CONSUMO ÓPTIMO DEL VINO.
- PARTE PRÁCTICA:
 - Instrumentos y metodología de la cata
 - Talleres de aromas
 - Talleres de sabores
 - Prácticas de cata de diferentes vinos y regiones para fijar conceptos

Ponente:

JAVIER OCÓN, Enólogo

Máster en Viticultura, Enología y Marketing del Vino

ORGANIZA

Departamento de Formación de Cooperativas Agro-alimentarias CLM



cooperativas
agro-alimentarias
Castilla-La Mancha

Avda. de Criptana, 43
13600 Alcázar de San Juan
Tlf.: 926 54 52 00
Fax: 926 54 52 08



DELEGACIONES DE CACLM

c/ Rosario, 6, 5ª - pta. 12
02001 Albacete
Tlf: 607 82 31 22
Fax: 967 24 10 19

Pza. de la Hispanidad, 10, 4ªA
16002 Cuenca
Tlf: 969 22 51 56
Fax: 969 22 58 01

Ronda de Buenavista, 15-2º
45005 Toledo
Tlf: 925 21 09 21
Fax: 925 21 09 16

C/ Juan II, 1A-5ºB
13001 Ciudad Real
Tlf: 609 46 83 41
Fax: 926 21 50 90



cooperativas@agroalimentariasclm.coop www.agroalimentariasclm.coop

PATROCINAN



Unión Europea

Fondo Europeo Agrícola
de Desarrollo Rural

Europa invierte en las zonas rurales



Castilla-La Mancha



MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN

Formación enmarcada en las ayudas para la realización de actividades de formación de la submedida 1.1 del Programa de Desarrollo Rural de Castilla-La Mancha 2014-2020

COLABORAN

