



COFRADÍA  
DEL VINO

— Ecuador —

# Catador Amateur

Horario de clases: 18h00 a 21h00

## CLASE 1

- De la historia a la Cata Historia de la vid y el vino Principales países productores Concepto de terroir
- Definición de vinos
- Despertando los sentidos -La Cata

## CLASE 2

- De la Cepa a la Copa
- El mundo en blanco, tinto y rosado Elaboración: de la cepa a la Copa
- Los vinos espumantes Métodos de elaboración Niveles de dulzor

## CLASE 3

- El vestido y la guarda del vino Cápsulas, Corchos y otros sistemas de cierre
- Las botellas
- Etiquetas y contraetiquetas
- Los vinos de guarda
- El roble y el vino La cava

## CLASE 4

- De la copa a la mesa
- Las copas
- Utensilios para el vino
- Servicio del vino
- La decantación
- Temperaturas de servicio
- Maridajes, diferentes criterios y práctica

