

# JORNADA PRÁCTICA INICIACIÓN A LA CATA DE VINOS



## CAMPO DE CRIPTANA, 6 Y 7 DE MAYO DE 2025

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







# JORNADA PRÁCTICA INICIACIÓN A LA CATA DE VINOS

## OBJETIVOS GENERALES:

- ☐ Mejorar la cualificación de los profesionales del sector agroalimentario y mejorar la competitividad de las empresas del sector.
- □ Propiciar el relevo generacional haciendo hincapié en los colectivos de jóvenes y mujeres vinculados al sector agroalimentario.

## 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 promocionar su propia producción.

### DESTINATARIOS/AS:

□ Rectores/as, socios/as y trabajadores y trabajadores de cooperativas del sector, preferentemente; y en general agricultores/as interesados en la temática a tratar. Se pondrá especial atención en los colectivos de mujeres, jóvenes, titulares de explotaciones compartidas y socios de EAP, EAPIR y Agrupaciones de Productores.

### DESARROLLO

- ☐ **Duración:** 8 horas (2 sesiones de 4 horas cada una)
  - ☐ Fecha: <u>6 y 7 de mayo de 2025</u>
  - Lugar: Escuela de Catadores de Campo de Criptana, Avda. de la Hispanidad, 11.
  - ☐ **Horario:** de 16:00h 20:00h de la tarde. La primera parte de cada sesión será teórica y a continuación se harán prácticas de cata con diferentes vinos regionales.

## INSCRIPCIONES:

Para participar es necesario inscribirse en la cooperativa, cumplimentando la FICHA DE INSCRIPCIÓN (Anexo III) correspondiente.
¡PLAZAS LIMITADAS!

## CERTIFICACIÓN

Cooperativas Agro-alimentarias expedirá un certificado de aprovechamiento a los/as alumnos/as que hayan asistido al menos el 75% de las horas del curso y superen las pruebas de aprovechamiento correspondientes.

# **PROGRAMA**

- 1. LA MATERIA PRIMA Y SU COMPOSICIÓN
- 2. TERMINOS EMPLEDADOS
- 3. EL CATADOR
- 4. INSTRUMENTOS DE LA CATA
- 5. ESTÍMULOS Y PERCEPCIONES DE INTERVIENEN EN LA CATA DE **UN VINO**
- 6. TIPOS DE VINO
- 7. FASES DE LA CATA
  - a. Fase de cata Visual
  - b. Fase de cata Olfativa
  - c. Fase de cata Gustativa
- 8. TALLER PRÁCTICO DE AROMAS

9. CATA PRÁCTICA DE VINOS

IMPARTE: LAURA DÍAZ-PAVÓN, Técnica Superior en Vitivinicultura

# **ORGANIZA**

#### Departamento de Formación de Cooperativas Agro-alimentarias CLM

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, 5° -pta. 12 02001 Albacete Tlf: 607 82 31 22 Fax: 967 24 10 19 Pza. de la Hispanidad, 10, 4ºA 16002 Cuenca Tlf: 969 22 51 56 Fax: 969 22 58 01 RondadeBuenavista, 15-2° 45005Toledo Tlf: 925 21 09 21 Fax: 925 21 09 16 C/Juan II, 1A-5°B 13001 Ciudad Real Tlf: 609 46 83 41 Fax: 926 21 50 90



cooperativas@agroalimentariasclm.coop

www.agroalimentariasclm.coop

# **PATROCINAN**







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**













