



Introducción a la Cata de Vinos

10 de noviembre de 2022

De 18:00 a 21:00 horas

Programa:

TEORIA

Historia del vino:

Existe en el planeta antes que el ser humano, y desconocido hasta el siglo XIX.

La aparición de la enología. Enólogo y terroir.

La filoxera, destruye los viñedos, vitis vinífera y americana, híbridos e injertos.

Composición del vino, tipos de elaboraciones, el envejecimiento del vino.

PRÁCTICA

(Se analizarán diversas sustancias, y aromas naturales en el vino, así como 8 vinos diferentes)

Los sabores básicos

Identificación de aromas. Primarios, secundarios, terciarios.

Tanino y sulfuroso.

Análisis de vinos: Blanco-Rosado-Clarete-tinto

Vino joven frente a maduro

Vinos ácidos y neutros

Ponente:

Rafael Roper Bolívar. Coronel retirado del Ejército del Aire y abogado, especializado en Derecho Internacional Público, ha realizado una amplia actividad profesional en OTAN, ONU, y diversas Embajadas de España, en multitud de países repartidos por cuatro continentes, por lo que no ha tenido una actividad estable y permanente como comunicador sobre el

mundo del vino, sino desarrollada en los diversos países en donde ha residido.

- 1982 cursó sus primeros estudios sobre enología en la Universidad Complutense (Ingenieros técnicos agrónomos).
- 1985 fue Premio Nacional de Cata de Vinos, en el concurso organizado por Vinoselección y la revista Sobremesa.
- Colaborador en diferentes revistas de vinos (Gourmet, Teleculinaria)
- 1998-2000 Subdirector de la revista portuguesa de gastronomía y vinos Cardapio.
- Organizador del encuentro de vinos Alentejo-Extremadura, que se ha celebrado hasta el momento en 13 ediciones.
- Fundó la empresa portuguesa Sabores Ibéricos (exportación-importación de vinos portugueses y españoles).
- Ha dirigido innumerables catas, cursos, y realizado disertaciones sobre vinos.
- Ha publicado dos libros sobre el vino. (O vino sem segredos, y Las grandes mentiras del vino)
- Actualmente realiza videos temáticos en YouTube, en su canal "VINO CLARITO"

Incluye:

Dos copas, la clase teórica, el conocimiento de sustancias, la cata de 8 variedades y un aperitivo al final del curso.

Lugar de celebración: Sala Worclub. COAAT Granada. San Matías 19

Precio colegiados: 39,00 €

Inscripciones a través de Icolegia. Máximo 20 personas. Por motivos organizativos, el mínimo será 10 personas.