

CATAS DE VINO Y CERVEZA EN VALENCIA:

CATA VERTICAL BODEGAS EL PARAGUAS DO RIBEIRO

Hola vamos a impartir una cata vertical única de la bodega El Paraguas, de su vino blanco puntuado con 92/100 puntos en las mejores guías nacionales e internacionales, "EL PARAGUAS" cataremos las añadas 2016, 2015, 2014, 2013, 2012 y 2011.

El precio actual de la añada 2016 en las tiendas esta entre 19 y 20 €

Disfrutaremos de cómo se comportan las variedades Treixadura, Godello y Albariño, a lo largo de estos años, así como el potencial de guarda de este vino blanco, a través de las 6 añadas, que han elaborado desde el inicio de esta bodega.

Observaremos como afecta la climatología de esta zona de la DO Ribeiro, que además fue el primer CRDO en formarse en Galicia.

Finalizaremos la cata con una degustación de ibéricos.

- Fecha: jueves 21 de septiembre de 2017.

- Horario: 19:30 h hasta las 21:30 h

Es necesaria la inscripción en: enocata@enocata.com o whatsapp: 649 491 562

Lugar de la cata: Sede de Enocata.com

Calle Alejandro VI (Papa) número 4, planta 1, puerta nº 2, 46005 Valencia.

En google maps:

<https://www.google.es/maps/place/Enocata.com/@39.4624871,-0.3645974,17z/data=!4m5!3m4!1s0xd6048c632fcea97:0xc872cdb7c55228df!8m2!3d39.4623988!4d-0.364675>.

No tengo más botellas, para poder repetir esta cata.

¿Te vas a perder disfrutar estos vinos, los cuales no son posibles de catar en otro sitio que no sea en la bodega?

CURSO DE INICIACIÓN A LA CATA DE VINOS:

Dirigido a:

Personas que sientan curiosidad por la cultura del vino, que quieran conocer los conceptos básicos de elaboración, cata y conservación, estando junto a compañeros con inquietudes similares, en el fantástico y fascinante mundo de los vinos. Además puede ser el regalo ideal además de diferente y original, para los amigos, compañeros y familiares a los que queremos.

Objetivos:

Este nivel está especialmente diseñado para que el participante:

· Aprende las habilidades básicas de la cata de vinos, pudiendo expresar, con un vocabulario adecuado, las sensaciones que le transmite, después de degustar diferentes tipos de vino.

Aprende a distinguir que vinos te gustan pero que no sabías por qué.

· Adquiere seguridad, no te sientas intimidado en el restaurante, podrás elegir cual es el más apropiado para cada ocasión.

· Conoce como leer la etiqueta de un vino, su compra, su conservación, la forma y temperatura de servirlos.

Comprenda los conceptos básicos de elaboración de los tipos de vinos más significativos.

· Es decir disfruta del vino en todos sus sentidos, de una forma amena, instructiva, práctica, fácil, sencilla y a la vez cercana, sin florituras.

Programa:

1ª Sesión.- LA CATA Y DEGUSTACIÓN DE VINOS: Metodología de la cata de vinos. Cata práctica.

2ª Sesión.- ELABORACIÓN DE VINOS: Introducción básica del proceso de elaboración. Cata práctica.

Formación del Profesorado de Cata:

- Master en Viticultura, Enología y Marketing del Vino, en la Escuela de Viticultura y Enología (EVER) de Requena (Valencia).

- Maestro Cavista, en la Escuela de Viticultura y Enología (EVER) de Requena (Valencia).

Jurado Internacional en:

- Concours Mondial Bruxelles.

- Concurso Internacional de Vinos Bacchus.

- Concours Les Citadelles Du Vin.

- Concours Mondial des Pinots.

- Concurso Internacional Premios Zarcillo.

- Concurso Internacional Tempranillos al Mundo.

- Concurso Vinhos de Portugal.

- Concurso Internacional de Vinos y Espirituosos CINVE.

- Concurso Premios Baco.

- Concurso Internacional Premios Arribe.

- Concurso Internacional Vinduero – Vindouro.

- Concurso Internacional Premios Magnum.

- Concurso Internacional Nuevo Vino.

- Premios Cofradía del Vino Reino de la Monastrell.
- Concurso Internacional de Vinos Ecológicos Ecoracimo.
- Concurso Mono Vino.
- Premios Vinhoreca.
- Vicepresidente de la Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino (AEPEV).
- Miembro de la Federación Internacional de Periodistas y Escritores de Vinos y Espirituosos (FIJEV).
- Miembro de la Asociación Valenciana de Sumilleres (ASVASU).
- Miembro de la Unión Española de Catadores. (U.E.C.).

Somos articulistas, escritores, bloggers y comunicadores:

- Colaborando en las publicaciones siguientes: Periódico diario digital del vino "El Correo del Vino", Semanario independiente elcorreodelvino.com Revista Digital elsumiller.com, articulistas, cronistas, columnistas, escritores y bloggers en enocata.com.
- Directores del programa "Enocatas" en <http://gastroradio.com/programa/enocatas>, comentaristas y tertulianos en los programas "El Forcat" de la Cope Valencia, 93.4 F.M. y en "Entre Fogones" en <http://gastroradio.com/programa/entre-fogones>.
- Representantes de la artista plástica Inma Amo, <http://www.inmaamo.com>, que dedica parte de su obra pictórica, plasmando en etiquetas de vinos y aceites, cuadros, barricas y tapas, motivos dedicados a la cultura del mundo del vino y el aceite.

Fechas próximos cursos de iniciación a la cata de vinos en Valencia capital:

- 11 y 18 de julio de 2017.
- 19 y 26 de septiembre de 2017.
- 17 y 24 de octubre de 2017.
- El curso consta de dos sesiones de dos horas y media cada una (con un total de 5:30 horas), con una parte teórica y otra práctica.
- **Horario:** De 19:30 a 22:00 h.
- **Precio del curso:** 50 €, 30 € solo una sesión.
- **Vinos a catar:** Se catarán en total, ocho vinos de gama media - alta, cuatro por sesión, de bodegas seleccionadas en diferentes zonas vitivinícolas de España.

Se utilizaran fichas descriptivas y metodológicas de cata, donde el asistente podrá interactuar en las catas, pues dichas fichas, están diseñadas para que se puedan elegir las palabras necesarias para describir los vinos en sus diferentes fases: Visual, Olfativa y Gustativa.

Para que de este modo, no sea solo el profesor quien comente lo que descubre en los vinos en sus diferentes fases, pues el asistente no aprende ni descubre nada de los colores, aromas y sabores de los vinos.

Es decir, después de las explicaciones del profesor, el alumno utilizará las fichas desde el primer vino a catar, para descubrir los que le transmite el vino, pudiendo elegir de la ficha de cata las

palabras a utilizar, para después comentarlos entre todos los asistentes, pues con la cata comentada solo por el profesor, el alumno no aprende y comprende nada si somos nosotros los que le decimos que color tiene, a que huele y a que saben los vinos presentados, si previamente no lo ha intentado él solo.

Después de catar los vinos, los comentaremos entre todos, interactuando activamente todos los asistentes que quieran participar.

- Materiales a emplear:

- En las catas se utilizarán copas Spiegelau.
- Fichas descriptivas y metodológicas de cata.
- Se utilizará el juego de aromas de “Le Nez Du Vin”, para el reconocimiento de aromas.
- Las sesiones teóricas (nada aburridas) serán apoyadas con presentaciones multimedia.
- Se entregará también a cada alumno un dossier con el material docente de las sesiones.
- Al finalizar el curso se entregará un diploma de asistencia.

LUGAR DE IMPARTICIÓN:

En nuestra sede o en diferentes restaurantes, enotecas y vinotecas de la Comunidad Valenciana. (consultar lugar para la fecha elegida).

INFORMACIÓN Y PREMATRÍCULA:

En www.enocata.com Telf: 649 491 562 e-mail: enocata@enocata.com.

Es necesario una prematricula en la fecha elegida, dado que son grupos muy reducidos de un máximo de 10 a 14 personas.

La confirmación de las prematriculas será por orden de inscripción.

CURSO DE INICIACIÓN “EXPRES” A LA CATA DE VINOS

Dirigido a:

Personas que sientan curiosidad por la cultura del vino, que quieran conocer los conceptos básicos de elaboración, cata y conservación, estando junto a compañeros con inquietudes similares, en el fantástico y fascinante mundo de los vinos. Además puede ser el regalo ideal **además de diferente y original, para los amigos, compañeros y familiares a los que queremos.**

Objetivos:

Este nivel está especialmente diseñado para que el participante:

Aprende las habilidades básicas de la cata de vinos, pudiendo expresar, con un vocabulario adecuado, las sensaciones que le transmite, después de degustar diferentes tipos de vino.

Aprende a distinguir que vinos te gustan, pero que no sabías por qué.

- Adquiere seguridad, no te sientas intimidado en el restaurante, podrás elegir cual es el más apropiado para cada ocasión.

- Conoce como leer la etiqueta de un vino, su compra, su conservación, la forma y temperatura de servirlos.
- Es decir disfruta del vino en todos sus sentidos, de una forma amena, práctica, fácil y a la vez instructiva y divertida.

Programa:

Única Sesión.- LA CATA Y DEGUSTACIÓN DE VINOS: Metodología de la cata de vinos. Cata práctica.

Fechas próximos cursos de iniciación exprés a la cata de vinos en Valencia capital:

- Viernes 21 de julio de 2017 de 2016. Horario: 20:00 a 21:30 h.
- Sábado 22 de julio de 2017. Horario: 12:00 a 13:30 h.
- Sábado 22 de julio de 2017. Horario: 20:00 a 21:30 h.
- Viernes 11 de agosto de 2017 de 2016. Horario: 20:00 a 21:30 h.
- Sábado 12 de agosto de 2017. Horario: 12:00 a 13:30 h.
- Sábado 12 de agosto de 2017. Horario: 20:00 a 21:30 h.
- Viernes 18 de agosto de 2017 de 2016. Horario: 20:00 a 21:30 h.
- Sábado 19 de agosto de 2017. Horario: 12:00 a 13:30 h.
- Sábado 19 de agosto de 2017. Horario: 20:00 a 21:30 h.
- Viernes 25 de agosto de 2017 de 2016. Horario: 20:00 a 21:30 h.
- Sábado 26 de agosto de 2017. Horario: 12:00 a 13:30 h.
- Sábado 26 de agosto de 2017. Horario: 20:00 a 21:30 h.
- Viernes 15 de septiembre de 2017 de 2016. Horario: 20:00 a 21:30 h.
- Sábado 16 de septiembre de 2017. Horario: 12:00 a 13:30 h.
- Sábado 16 de septiembre de 2017. Horario: 20:00 a 21:30 h.
- Viernes 22 de septiembre de 2017 de 2016. Horario: 20:00 a 21:30 h.
- Sábado 23 de septiembre de 2017. Horario: 12:00 a 13:30 h.
- Sábado 23 de septiembre de 2017. Horario: 20:00 a 21:30 h.
- Viernes 29 de septiembre de 2017 de 2016. Horario: 20:00 a 21:30 h.
- Sábado 30 de septiembre de 2017. Horario: 12:00 a 13:30 h.
- Sábado 30 de septiembre de 2017. Horario: 20:00 a 21:30 h.
- Viernes 6 de octubre de 2017 de 2016. Horario: 20:00 a 21:30 h.
- Sábado 7 de octubre de 2017. Horario: 12:00 a 13:30 h.
- Sábado 7 de octubre de 2017. Horario: 20:00 a 21:30 h.
- Viernes 20 de octubre de 2017 de 2016. Horario: 20:00 a 21:30 h.

- Sábado 21 de octubre de 2017. Horario: 12:00 a 13:30 h.
- Sábado 21 de octubre de 2017. Horario: 20:00 a 21:30 h.
- Viernes 27 de octubre de 2017 de 2016. Horario: 20:00 a 21:30 h.
- Sábado 28 de octubre de 2017. Horario: 12:00 a 13:30 h.
- Sábado 28 de octubre de 2017. Horario: 20:00 a 21:30 h.

El curso consta de una sesión de 1,30 horas, con una parte teórica y otra práctica.

- **Precio del curso:** 20 €.

- **Vinos a catar:** Se catarán en total, tres vinos de gama media - alta, de bodegas seleccionadas en diferentes zonas vitivinícolas de España.

TALLER DE INICIACIÓN A LA CATA DE CERVEZAS:

Dirigido a:

Personas que sientan curiosidad por la cultura de la cerveza, que quieran conocer los conceptos básicos de elaboración, cata y conservación, estando junto a compañeros con inquietudes similares, en el fantástico y fascinante mundo de la cerveza. Además puede ser el regalo ideal además de diferente y original, para los amigos, compañeros y familiares a los que queremos.

Objetivos:

Este nivel está especialmente diseñado para que el participante:

Aprende las habilidades básicas de la cata de cervezas, pudiendo expresar, con un vocabulario adecuado, las sensaciones que te transmite, después de degustar diferentes tipos de cerveza.

Aprende a distinguir que cervezas te gustan, pero que no sabías por qué.

Adquiera seguridad, no te sientas intimidado en el bar o restaurante, elige cual es la más apropiada para cada ocasión.

Comprenda los conceptos básicos de elaboración de los tipos de cervezas más significativas,

Conocer la amplia variedad de cervezas que existe en el mundo.

Conozca como leer la etiqueta de una cerveza, su compra, su conservación, la forma y temperatura de servirlos.

Es decir disfrute de la cerveza en todos sus sentidos, de una forma amena, práctica, fácil y a la vez divertida.

Programa:

Única sesión.- ELABORACIÓN DE CERVEZAS: Introducción del proceso de elaboración. Y LA CATA Y DEGUSTACIÓN DE CERVEZAS: Metodología de la cata de Cervezas. Cata práctica.

Contenidos del curso:

- Historia de la cerveza.
- Ingredientes.
- Proceso de elaboración.
- Familias o tipos de cerveza.
- La cata y sus diferentes fases.

Fechas próximos taller de iniciación a la cata de cervezas en Valencia capital:

- Viernes 21 de julio de 2017 de 2016. Horario: 20:00 a 21:30 h.
- Sábado 22 de julio de 2017. Horario: 12:00 a 13:30 h.
- Sábado 22 de julio de 2017. Horario: 20:00 a 21:30 h.
- Viernes 11 de agosto de 2017 de 2016. Horario: 20:00 a 21:30 h.
- Sábado 12 de agosto de 2017. Horario: 12:00 a 13:30 h.
- Sábado 12 de agosto de 2017. Horario: 20:00 a 21:30 h.
- Viernes 18 de agosto de 2017 de 2016. Horario: 20:00 a 21:30 h.
- Sábado 19 de agosto de 2017. Horario: 12:00 a 13:30 h.
- Sábado 19 de agosto de 2017. Horario: 20:00 a 21:30 h.
- Viernes 25 de agosto de 2017 de 2016. Horario: 20:00 a 21:30 h.
- Sábado 26 de agosto de 2017. Horario: 12:00 a 13:30 h.
- Sábado 26 de agosto de 2017. Horario: 20:00 a 21:30 h.
- Viernes 15 de septiembre de 2017 de 2016. Horario: 20:00 a 21:30 h.
- Sábado 16 de septiembre de 2017. Horario: 12:00 a 13:30 h.
- Sábado 16 de septiembre de 2017. Horario: 20:00 a 21:30 h.
- Viernes 22 de septiembre de 2017 de 2016. Horario: 20:00 a 21:30 h.
- Sábado 23 de septiembre de 2017. Horario: 12:00 a 13:30 h.
- Sábado 23 de septiembre de 2017. Horario: 20:00 a 21:30 h.
- Viernes 29 de septiembre de 2017 de 2016. Horario: 20:00 a 21:30 h.
- Sábado 30 de septiembre de 2017. Horario: 12:00 a 13:30 h.
- Sábado 30 de septiembre de 2017. Horario: 20:00 a 21:30 h.
- Viernes 6 de octubre de 2017 de 2016. Horario: 20:00 a 21:30 h.
- Sábado 7 de octubre de 2017. Horario: 12:00 a 13:30 h.
- Sábado 7 de octubre de 2017. Horario: 20:00 a 21:30 h.
- Viernes 20 de octubre de 2017 de 2016. Horario: 20:00 a 21:30 h.

- Sábado 21 de octubre de 2017. Horario: 12:00 a 13:30 h.
- Sábado 21 de octubre de 2017. Horario: 20:00 a 21:30 h.
- Viernes 27 de octubre de 2017 de 2016. Horario: 20:00 a 21:30 h.
- Sábado 28 de octubre de 2017. Horario: 12:00 a 13:30 h.
- Sábado 28 de octubre de 2017. Horario: 20:00 a 21:30 h.

El taller consta de una sesión de 1,30 horas, con una parte teórica y otra práctica.

- **Precio del curso:** 20 €.

- **Cervezas a Catar:** Se catarán en total, 5 cervezas de diferentes tipos o familias.

Se utilizarán fichas descriptivas y metodológicas de cata, donde el asistente podrá interactuar en las catas, pues dichas fichas, están diseñadas para que se puedan elegir las palabras necesarias para describir las cervezas en sus diferentes fases: Visual, Olfativa y Gustativa.

Para que de este modo, no sea solo el profesor quien comente lo que descubre en las cervezas en sus diferentes fases, pues el asistente no aprende ni descubre nada de los colores, aromas y sabores de los vinos.

Es decir, después de las explicaciones del profesor, el alumno utilizará las fichas desde la primera cerveza a catar, para descubrir los que le transmite el vino, pudiendo elegir de la ficha de cata las palabras a utilizar, para después comentarlos entre todos los asistentes, pues con la cata comentada solo por el profesor, el alumno no aprende y comprende nada si somos nosotros los que le decimos que color tiene, a que huele y a que saben las cervezas presentadas, si previamente no lo ha intentado él solo.

Después de catar las cervezas los comentaremos entre todos, interactuando activamente todos los asistentes que quieran participar.

También se aprenderán los conceptos básicos de elaboración de los tipos de cerveza más significativos.

- **Materiales a emplear:**

- En las catas se utilizarán copas Spiegelau.
- Fichas descriptivas y metodológicas de cata.
- Se utilizará el juego de aromas de “Le Nez Du Vin”, para el reconocimiento de aromas.
- **Para el reconocimiento de aromas de la cerveza. Se podrá observar y oler, in situ, el cereal (malta), lúpulo y la levadura.**
- Las sesiones teóricas (nada aburridas) serán apoyadas con presentaciones multimedia.
- Se entregará también a cada alumno un dossier con el material docente de las sesiones.
- Al finalizar el curso se entregará un diploma de asistencia.

Dirigido a:

Personas que quieran continuar por su curiosidad por la cultura del vino, ampliando los conceptos de elaboración, de cata y diferenciar entre varias zonas vitivinícolas, estando junto a compañeros con inquietudes similares, en el fantástico y fascinante mundo de los vinos. Además puede ser el regalo ideal además de diferente y original, para los amigos, compañeros y familiares a los que queremos.

Objetivos:

Este nivel está especialmente diseñado para que el participante

Aprende y amplía tus habilidades de la cata de vinos, pudiendo expresar, con un vocabulario adecuado, las sensaciones que te transmite, después de degustar diferentes tipos de vino.

Sigue aprendiendo a distinguir que vinos te gustan pero que no sabías por qué.

Adquiere más seguridad, no te sientas intimidado en el restaurante, elige cual es el más apropiado para cada ocasión.

Aprende a diferenciar algunos tipos de vinos según la zona de elaboración.

Es decir disfruta del vino en todos sus sentidos, de una forma amena, práctica, fácil y a la vez divertida.

En el vais a poder introducirnos en algunas de las zonas vitivinícolas de España y aprender a diferenciar diferentes tipos de vinos según la zona de elaboración, todo ello con catas prácticas, de 12 tipos de vinos y de este modo poder diferenciar inclusive entre zonas semejantes, pero con diferentes suelos, climas y orientaciones, descubriendo la personalidad y tipicidad de cada uno de ellos, pero siempre de una forma cercana, fácil y amena, pues a los cursos se viene a disfrutar.

Programa:

- 1ª Sesión.- INTRODUCCIÓN A LAS ZONAS VITIVINÍCOLAS DE ESPAÑA. Cata práctica.
- 2ª Sesión.- DIFERENCIACIÓN DE ALGUNOS TIPOS DE VINOS, SEGÚN LA ZONA DE ELABORACIÓN. Cata práctica.

Fechas próximos cursos intermedio de cata de vinos nivel 1 en Valencia capital:

- 20 de septiembre de 2017 y 27 de septiembre de 2017.
- 18 de octubre de 2017 y 25 de octubre de 2017.
- El curso consta de dos sesiones de dos horas y media cada una, con una parte teórica y otra práctica.
- **Horario:** De 19:30 a 22:00 h.
- **Precio del curso:** 50 €, 30 € solo una sesión.
- **Vinos a catar:** Se catarán en total, doce vinos de gama media - alta, seis por sesión, de bodegas seleccionadas en diferentes zonas vitivinícolas de España.

Todos los meses realizaremos catas especiales o catas verticales, para poder disfrutar de las grandes zonas y bodegas de España y de también de diferentes partes del mundo, que se irán anunciando en breve las diferentes temáticas, a medida que vayamos visitando y adquiriendo los vinos a catar.

Si queréis información rápida y directa cuando tengamos los contenidos de las catas, deberéis enviar un **whatsapp: 649 491 562**

Las fechas de las próximas catas especiales o verticales en Valencia capital son las siguientes:

Jueves:

- Jueves 21 de septiembre de 2017 de 2016. Horario: 19:30 a 21:30 h.
- Jueves 5 de octubre de 2017 de 2016. Horario: 19:30 a 21:30 h.
- Jueves 19 de octubre de 2017 de 2016. Horario: 19:30 a 21:30 h.

Viernes:

- viernes 29 de septiembre de 2017 de 2016. Horario: 19:30 a 21:30 h.
- viernes 6 de octubre de 2017 de 2016. Horario: 19:30 a 21:30 h.
- viernes 13 de octubre de 2017 de 2016. Horario: 19:30 a 21:30 h.
- viernes 27 de octubre de 2017 de 2016. Horario: 19:30 a 21:30 h.

Los viernes, incluye al final de la cata de un pequeño picoteo de embutidos ibéricos.

- **Precio de la cata: 25€.**

Si queréis información rápida y directa cuando tengamos los contenidos de las catas, deberéis enviar un **whatsapp: 649491562.**

ENOCATAS CON PICOTEO TYPICAL SPANISH, FRIDAY NIGHT:

Catas **con picoteo**, para poder disfrutar de grandes bodegas de España, que se irán anunciando en breve, las diferentes temáticas:

Las fechas de las próximas catas especiales en Valencia capital son las siguientes:

- viernes 29 de septiembre de 2017 de 2016. Horario: 20:30 a 22:30
- viernes 6 de octubre de 2017 de 2016. Horario: 20:30 a 22:30
- viernes 13 de octubre de 2017 de 2016. Horario: 20:30 a 22:30
- viernes 27 de octubre de 2017 de 2016. Horario: 20:30 a 22:30

- **Precio de la cata: 25€.**

El picoteo final, typical Spanish, será con embutidos ibéricos, diferentes tortillas creativas y realizadas por nuestra fantástica Chef.

ENOCATAS CON PICOTEO, SATURDAY NIGHT:

Todos los meses realizaremos una cata especial **con picoteo, un sábado**, para poder disfrutar de grandes bodegas de España, que se irán anunciando en breve, las diferentes temáticas:

Las fechas de las próximas catas especiales en Valencia capital son las siguientes:

- **Precio de la cata:** 25€.

- viernes 30 de septiembre de 2017 de 2016. Horario: 20:30 a 22:30

- viernes 7 de octubre de 2017 de 2016. Horario: 20:30 a 22:30

- viernes 14 de octubre de 2017 de 2016. Horario: 20:30 a 22:30

- viernes 21 de octubre de 2017 de 2016. Horario: 20:30 a 22:30

- viernes 28 de octubre de 2017 de 2016. Horario: 20:30 a 22:30

El picoteo final, typical Spanish, será con embutidos ibéricos, diferentes tortillas creativas, realizadas por nuestra fantástica Chef.

EN TODAS NUESTRAS CATAS:

Se utilizarán fichas descriptivas y metodológicas de cata, donde el asistente podrá interactuar en las catas, pues dichas fichas, están diseñadas para que se puedan elegir las palabras necesarias para describir los vinos en sus diferentes fases: Visual, Olfativa y Gustativa.

Para que de este modo, no sea solo el profesor quien comente lo que descubre en los vinos en sus diferentes fases, pues el asistente no aprende ni descubre nada de los colores, aromas y sabores de los vinos.

Es decir, después de las explicaciones del profesor, el alumno utilizará las fichas desde el primer vino a catar, para descubrir los que le transmite el vino, pudiendo elegir de la ficha de cata las palabras a utilizar, para después comentarlos entre todos los asistentes, pues con la cata comentada solo por el profesor, el alumno no aprende y comprende nada si somos nosotros los que le decimos que color tiene, a que huele y a que saben los vinos presentados, si previamente no lo ha intentado él solo.

Después de catar los vinos, los comentaremos entre todos, interactuando activamente todos los asistentes que quieran participar.

- Materiales a emplear:

- En las catas se utilizarán copas Spiegelau.

- Fichas descriptivas y metodológicas de cata.

- Se utilizará el juego de aromas de “Le Nez Du Vin”, para el reconocimiento de aromas.

- Las sesiones teóricas (nada aburridas) serán apoyadas con presentaciones multimedia.

- Se entregará también a cada alumno un dossier con el material docente de las sesiones.

- Al finalizar el curso se entregará un diploma de asistencia.

LUGAR DE IMPARTICIÓN:

En nuestra sede o en diferentes restaurantes, enotecas y vinotecas de la Comunidad Valenciana. (consultar lugar para la fecha elegida).

INFORMACIÓN Y PREMATRÍCULA:

En www.enocata.com

Telf: 96 3745078; 649 491 562.

whatsapp: 649491562

e-mail: enocata@enocata.com.

Es necesario una prematricula en la fecha elegida, dado que son grupos muy reducidos de un máximo de 10 a 14 personas.

La confirmación de las prematriculas será por orden de inscripción.

“ENOCATA MUSICAL” CON LOS CINCO SENTIDOS EN VALENCIA

La próxima Enocata Musical, se celebrará en Valencia y Madrid, en horario de 20:00 a 22:00 h, es un evento único y exclusivo: una “Enocata Musical”, donde se armonizará música, pintura y vino, todo ello fusionado con los cinco sentidos: Vista, olfato, gusto, tacto y oído.

La primera vez se celebró en Valencia, contando con la participación de Miguel Ángel Martín, de enocata.com y los profesores Rebeca Capella (violín) y José Vicente León (oboe) de la Asesoría Musical, asesoresmusicales.com y la artista pintora plástica Inma Amo, que expuso algunos de sus cuadros más representativos, la cual entre sus últimas acciones ha sido ceder la imagen, de uno de sus cuadros, para las cartas gastronómicas de la terraza del Hotel Ritz de Madrid.

Diversos estudios confirman que cuando un vino es probado con música de fondo, se estimulan ciertas áreas del cerebro, potenciando el gusto, así como sus sensaciones y emociones.

Vino, música y pintura se complementan de forma excelente, siendo una armonía y maridaje, con el que se consigue una experiencia inolvidable.

Se catarán cuatro vinos de bodegas seleccionadas en diferentes zonas vitivinícolas españolas, donde Miguel Ángel Martín, explicará cómo se debe catar un vino, de una forma amena, cercana, práctica y sencilla, a la vez que instructiva.

De este modo, acto seguido, podrán los asistentes ser capaces de describir los diferentes vinos, a medida que vayan interpretándose las cuatro obras musicales y poder sentir las percepciones que les transmite la música acompañada con el vino.

Después de cada pieza musical, entre los asistentes, músicos, la pintora y el catador Miguel Ángel Martín, comentarán las sensaciones y emociones que les ha transmitido la música y las pinturas allí expuestas, a través de sus vinos.

La música de violín y oboe, que será interpretada por los profesores, serán obras de J.S. A. Vivaldi, J.S. Bach, L. Boccherini y L.V. Beethoven.

La Enocata Musical, anterior se realizó en el restaurante Tapearte de Valencia.

El precio es de 35€ por persona y 60€ la pareja.

Las personas interesadas en asistir a esta Enocata Musical, deben reservar su plaza en:
enocata@enocata.com.

Fecha a determinar próximamente.

Regala catas de vino, porque el vino es cultura y es para disfrutarlo todo el año.

Esta prevista una visita a diferentes Bodegas de la Comunidad Valenciana, realizándose los sábados, para más información y detalles de la visita en el Telf: 649 491 562, email: enocata@enocata.com.

A lo largo de todo el año se realizan diferentes visitas a bodegas de toda España, además de las solicitadas por un grupo en cuestión.

También vamos a seguir realizando cursos personalizados y catas, en otras fechas y duración horaria a convenir.

Se realizan catas para grupos de amigos (cumpleaños, aniversarios, celebraciones especiales, ocio, despedidas de soltera/o), **como** para asociaciones, fallas, empresas (incentivos), colectivos.

Se podrán realizar catas, si lo desean en su propia sede o **catas a domicilio** particular, incluyendo festivos, sábados y domingos.
