

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Enología Avanzada

Duración: 80h

Modalidad: Online

Objetivo

- Conocer las principales formas de elaboración, crianza y variedades de vinos, así como catarlos, degustarlos y servirlos de forma correcta.
- Saber qué esperar de un vino, y cuando no está en las condiciones más adecuadas.
- Saber cómo están distribuidas las principales zonas vinícolas del país, y los tipos de vinos que producen, así como sus métodos de elaboración, cultivos y variedades principales.
- Entender las fases que componen la cata de los vinos, y conocer qué sentidos y órganos intervienen en la misma.
- Aplicar las sensaciones experimentadas para encontrar defectos o virtudes del vino.
- Conocer las tendencias actuales y clásicas de maridajes, y reconocer las alianzas y los antagonismos.

Contenido

UD1. La cata.

- 1.1. La cata y el catador. Pruebas de valoración sensorial.
- 1.2. Fisiología de la cata. Los sabores elementales.
- 1.3. El proceso de la cata. Instalaciones y fichas de cata. Fases y características de la cata. Su vocabulario.

UD2. Elaboración de vinos blancos, tintos y rosados.

- 2.1. Orígenes de los aromas del vino. Factores de calidad.
- 2.2. La fermentación. Los componentes del vino. Equilibrio de aromas y sabores en los vinos.
- 2.3. Elaboración de vinos blancos, rosados, claretes y vinos grises. Su cata.
- 2.4. Elaboración de vinos tintos jóvenes y de guarda. Su cata. La madera en el vino. El roble.

UD3. Otros vinos (licorosos, gasificados, dulces...).

- 3.1. Elaboración de vinos carbónicos y espumosos. Su cata.

- 3.2. Vinos de licor, dulces naturales y naturalmente dulces.
- 3.3. Vinos españoles de crianza biológica (“bajo velo”), amontillados y olorosos. Vinos especiales: mistelas, enverados, chacolís, fondillón, rancios.

UD4. Do Málaga y sierras de Málaga: un ejemplo de evolución de la industria del vino en España.

- 4.1. Zonas de producción.
- 4.2. Denominación de origen Málaga.
- 4.3. Otras menciones tradicionales de los vinos de Málaga.
- 4.4. Clasificación por la variedad de uva, el contenido en azúcar y el color.
- 4.5. Envejecimiento del vino de Málaga.
- 4.6. Cata de vinos de la d. O. Málaga.
- 4.7. Denominación de origen «sierras de Málaga».

UD5. Clasificación de los vinos en España. Legislación.

- 5.1. Zonas vitícolas.
- 5.2. Clasificación comunitaria.
- 5.3. Vinos de calidad producidos en región determinada. Denominaciones de origen españolas y sus variedades. Vinos de la tierra.

UD6. Principales variedades nacionales e internacionales.

- 6.1. Principales variedades nacionales blancas y tintas. Sus vinos varietales.
- 6.2. Principales variedades blancas y tintas del mundo. Sus vinos varietales.

UD7. La Guarda del Vino.

- 7.1. Cómo leer la etiqueta de un vino.
- 7.2. El sumiller. El servicio del vino. Presentación, descorche y decantación. Los corchos.
- 7.3. La conservación de los vinos. La bodega y la cava.

UD8. El consumo del vino.

- 8.1. El vino y la salud. Consumo responsable y moderado de alcohol.
- 8.2. Alteraciones y defectos del vino.

UD9. Vocabulario Enológico.

UD10. El Maridaje.

- 10.1. El Maridaje.
- 10.2. Clases de maridajes.
- 10.3. El vino en la mesa.
- 10.4. Maridar a partir de Vinos.
- 10.5. Acuerdos y alianzas.
- 10.6. Sustancias que facilitan el Maridaje.
- 10.7. Esquema de alianzas clásicas de Vinos.

UD11. Los Espirituosos.

- 11.1. La Destilación.
- 11.2. Características generales de los Espirituosos.
- 11.3. El Coñac.
- 11.4. El Armagnac.
- 11.5. Los BranEdies.
- 11.6. Espirituosos obtenidos a partir de la destilación de los hollejos de la uva.
- 11.7. Espirituosos obtenidos a partir de otras frutas, hierbas semillas y lácteos.
- 11.8. Espirituosos procedentes de la destilación de tubérculos y cereales: el whisky, el Sake. Otros espírituosos: el Ron y el Tequila.
- 11.9. Clasificación de los espírituosos.