

## ENOLOGÍA



**Área:** General  
**Modalidad:** Presencial  
**Duración:** 25 h  
**Precio:** 325.00€

[Curso Bonificable](#)  
[Contactar](#)  
[Recomendar](#)  
[Matricularme](#)

## OBJETIVOS

- Conocer las principales formas de elaboración, crianza y variedades de vinos, así como catarlos, degustarlos y servirlos de forma correcta.
- Saber que esperar de un vino, y cuando no está en las condiciones más adecuadas.
- Saber como 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 que 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.
- Manejar con fluidez el vocabulario enológico, y aplicarlo a las situaciones correctas.
- Comprar o pedir vinos como consumidor responsable y conocedor de los mismos y de sus principales características.
- Conocer los ingredientes y las formas de elaboración de los principales productos destilados, procedentes de vinos o de otros productos fermentables, así como sus características sapidas y aromáticas.

## CONTENIDOS

### TEMA 1. LA CATA

- 1.1. LA CATA Y EL CATADOR. PRUEBAS DE VALORACIÓN SENSORIAL
- 1.2. FISIOLÓGIA 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

### TEMA 2. ELABORACIÓN DE VINOS BLANCOS, TINTOS Y ROSADOS

- 2.1. ORIGENES 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 JOVENES Y DE GUARDA. SU CATA. LA MADERA EN EL VINO. EL ROBLE
- ### TEMA 3. 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 OLOSOSOS. VINOS ESPECIALES: MISTELAS, ENVERADOS, CHACOLIS, FONDILLON, RANCIOS
- ### TEMA 4. DO MALAGA Y SIERRAS DE MALAGA: UN EJEMPLO DE EVOLUCIÓN DE LA INDUSTRIA DEL VINO EN ESPAÑA
- 4.1. ZONAS DE PRODUCCIÓN
  - 4.2. DENOMINACIÓN DE ORIGEN MALAGA
  - 4.3. OTRAS MENCIONES TRADICIONALES DE LOS VINOS DE MALAGA
  - 4.4. CLASIFICACIÓN POR LA VARIEDAD DE UVA, EL CONTENIDO EN AZÚCAR Y EL COLOR
  - 4.5. ENVEJECIMIENTO DEL VINO DE MALAGA
  - 4.6. CATA DE VINOS DE LA D. O. MALAGA
  - 4.7. DENOMINACIÓN DE ORIGEN SIERRAS DE MALAGA

TEMA 5. CLASIFICACION DE LOS VINOS EN ESPAÑA. LEGISLACION

5.1. ZONAS VITICOLAS

5.2. CLASIFICACION COMUNITARIA

5.3. VINOS DE CALIDAD PRODUCIDOS EN REGION DETERMINADA. DENOMINACIONES DE ORIGEN ESPAÑOLAS Y SUS VARIEDADES. VINOS DE LA TIERRA TEMA

6. 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

TEMA 7. LA GUARDA DEL VINO

7.1. COMO LEER LA ETIQUETA DE UN VINO

7.2. EL SUMILLER. EL SERVICIO DEL VINO. PRESENTACION, DESCORCHE Y DECANTACION. LOS CORCHOS

7.3. LA CONSERVACION DE LOS VINOS. LA BODEGA Y LA CAVA

TEMA 8. EL CONSUMO DEL VINO

8.1. EL VINO Y LA SALUD. CONSUMO RESPONSABLE Y MODERADO DE ALCOHOL

8.2. ALTERACIONES Y DEFECTOS DEL VINO

TEMA 9. VOCABULARIO ENOLOGICO T

TEMA 10. 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 CLASICAS DE VINOS

TEMA 11. LOS ESPIRITUOSOS

11.1. LA DESTILACION

11.2. CARACTERISTICAS GENERALES DE LOS ESPIRITUOSOS

11.3. EL CONÑAC

11.4. EL ARMAGNAC

11.5. LOS BRANDIES

11.6. ESPIRITUOSOS OBTENIDOS A PARTIR DE LA DESTILACION DE LOS HOLLEJOS DE LA UVA 11.7. ESPIRITUOSOS OBTENIDOS A PARTIR DE OTRAS FRUTAS, HIERBAS SEMILLAS Y LACTEOS 11.8. ESPIRITUOSOS PROCEDENTES DE LA DESTILACION DE TUBERCULOS Y CEREALES: EL WHISKY, EL SAKE. OTROS ESPIRITUOSOS: EL RON Y EL TEQUILA

11.9. CLASIFICACION DE LOS ESPIRITUOSOS