ENOLOGÍA

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

Curso Bonificable
Contactar
Recomendar
Matricularme

OBJETIVOS

- Conocer las principales formas de elaboracion, crianza y variedades de vinos, asi como catarlos, degustarlos y servirlos de forma correcta.
Saber que esperar de un vino, y cuando no esta en las condiciones mas adecuadas.
- Saber como estan distribuidas las principales zonas vinicolas del pais, y los tipos de vinos que producen, asi como sus metodos de elaboracion, cultivos y variedades principales.
- Entender las fases que componen la cata de los vinos, y conocer que sentidos y organos intervienen en la misma. Aplicar las sensaciones experiementadas para encontrar defectos o virtudes del vino.
- Conocer las tendencias actuales y clasicas de maridajes, y reconocer las alianzas y los antagonismos.
- Manejar con fluidez el vocabulario enologico, y aplicarlo a las situaciones correctas.
- Comprar o pedir vinos como consumidor responsable y conocedor de los mismos y de sus principales caracteristicas.
- Conocer los ingredientes y las formas de elaboracion de los principales productos destilados, procedentes de vinos o de otros productos fermentables, asi como sus caracteristicas sapidas y aromaticas.

CONTENIDOS

TEMA 1. LA CATA
1.1. LA CATA Y EL CATADOR. PRUEBAS DE VALORACION SENSORIAL
1.2. FISIOLOGIA DE LA CATA. LOS SABORES ELEMENTALES
1.3. EL PROCESO DE LA CATA. INSTALACIONES Y FICHAS DE CATA. FASES Y CARACTERISTICAS DE LA CATA. SU VOCABULARIO
TEMA 2. ELABORACION DE VINOS BLANCOS, TINTOS Y ROSADOS
2.1. ORIGENES DE LOS AROMAS DEL VINO. FACTORES DE CALIDAD
2.2. LA FERMENTACION. LOS COMPONENTES DEL VINO. EQUILIBRIO DE AROMAS Y SABORES EN LOS VINOS
2.3. ELABORACION DE VINOS BLANCOS, ROSADOS, CLARETES Y VINOS GRISES. SU CATA
2.4. ELABORACION DE VINOS TINTOS JOVENES Y DE GUARDA. SU CATA. LA MADERA EN EL VINO. EL ROBLE TEMA
3. OTROS VINOS (LICOROSOS, GASIFICADOS, DULCEShellip)
3.1. ELABORACION DE VINOS CARBONICOS Y ESPUMOSOS. SU CATA
3.2. VINOS DE LICOR, DULCES NATURALES Y NATURALMENTE DULCES
3.3. VINOS ESPAÑOLES DE CRIANZA BIOLOGICA (ldquoBAJO VELOrdquo), AMONTILLADOS Y OLOROSOS. VINOS ESPECIALES: MISTELAS, ENVERADOS, CHACOLIS, FONDILLON, RANCIOS TEMA
4. DO MALAGA Y SIERRAS DE MALAGA: UN EJEMPLO DE EVOLUCION DE LA INDUSTRIA DEL VINO EN ESPAÑA
4.1. ZONAS DE PRODUCCION
4.2. DENOMINACION DE ORIGEN MALAGA
4.3. OTRAS MENCIONES TRADICIONALES DE LOS VINOS DE MALAGA
4.4. CLASIFICACION POR LA VARIEDAD DE UVA, EL CONTENIDO EN AZUCAR Y EL COLOR
4.5. ENVEJECIMIENTO DEL VINO DE MALAGA
4.6. CATA DE VINOS DE LA D. O. MALAGA
4.7. DENOMINACION DE ORIGEN laquoSIERRAS DE MALAGAraquo

TEMA 5. CLASIFICACION DE LOS VINOS EN ESPANñA. LEGISLACION
5.1. ZONAS VITICOLAS
5.2. CLASIFICACION COMUNITARIA
5.3. VINOS DE CALIDAD PRODUCIDOS EN REGION DETERMINADA. DENOMINACIONES DE ORIGEN ESPANñOLAS 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
EMA 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