

# ENOLOGÍA AVANZADA

SKU: EVOL-5043-VTP-B | Categorías: [Catering](#), [HOSTELERÍA](#), [RESTAURACIÓN Y TURISMO](#), [Hoteles](#), [Restauración](#), [Sumillería](#)

## INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas [80](#)

### CURSO DE ESPECIALIZACIÓN:

#### Objetivos

- En nuestro curso online de enología avanzada, los participantes tendrán la oportunidad de sumergirse en el fascinante mundo del vino a un nivel más profundo. Aprenderán sobre las últimas tendencias en viticultura, técnicas de vinificación innovadoras y la influencia del terroir en el sabor del vino. Además, explorarán la cata de vinos de manera experta, identificando aromas, sabores y defectos comunes. ¡Un viaje enológico que no te puedes perder!
- 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.

#### Contenidos:

##### 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, chacolí, 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.

También te puede interesar: [curso enología, licores y aguardientes](#)

o este otro: [Enología para cocineros](#)

Síguenos: [Instagram](#)

