

ENOLOGÍA AVANZADA

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

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas [80](#)

Acreditado por Universidad [NO](#)

Créditos ECTS [0](#)

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, 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.

También te puede interesar: <https://formacion.cursosbonificadosevolution.es/cursos/hosteleria-restauracion-y-turismo/sumilleria-hosteleria-restauracion-y-turismo/hotr035po-enologia-licores-y-aguardientes>

o este otro: <https://formacion.cursosbonificadosevolution.es/cursos/hosteleria-restauracion-y-turismo/cocina-hosteleria-restauracion-y-turismo/enologia-para-cocineros>

Síguenos: <https://www.instagram.com/formacionevolution/>

