

# Enología Avanzada

## Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

## Objetivos:

- 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.
- 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 sápidas y aromáticas.

## Contenidos:

### TEMA 1. LA CATA

#### 1.1. LA CATA Y EL CATADOR. PRUEBAS DE VALORACIÓN SENSORIAL

#### 1.2. FISIOLÓGÍA 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. 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 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 OLOSOS. VINOS ESPECIALES: MISTELAS, ENVERADOS, CHACOLÍS, FONDILLÓN, RANCIOS

## TEMA 4. 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



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



#### 4.7. DENOMINACIÓN DE ORIGEN «SIERRAS DE MÁLAGA» T

### EMA 5. 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

### 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. 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

### 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 ENOLÓGICO

### TEMA 10. EL MARIDAJE

#### 10.1. EL MARIDAJE

#### 10.2. CLASES DE MARIDAJES



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



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

TEMA 11. LOS ESPIRITUOSOS

11.1. LA DESTILACIÓN

11.2. CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LOS ESPIRITUOSOS

11.3. EL COÑAC

11.4. EL ARMAGNAC

11.5. LOS BRANDIES

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 ESPIRITUOSOS: EL RON Y EL TEQUILA

11.9. CLASIFICACIÓN DE LOS ESPIRITUOSOS

