



# Enología avanzada

**Sku:** 0183\_V2

**Horas:** 80

## 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

## CONTENIDOS

### **Tema 1. 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

### **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 olorosos. 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

4.7. Denominación de origen «sierras de Málaga»

#### **Tema 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
- 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 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 espirtuosos: el Ron y el Tequila
- 11.9. Clasificación de los espirtuosos