



Viticultura básica para hostelería

Sku: CT1604

Horas: 20

Formato: HTML

CONTENIDOS

1. La Vid. 1.1. La familia de las vitáceas. 1.2. Morfología. ciclo vegetativo de la vid y maduración de la baya. 1.3. Principales viníferas españolas y extranjeras. 2. Principales prácticas culturales. 2.1 Multiplicación de la vid. 2.2. Sistemas de conducción y poda. 2.3. Mantenimiento del Suelo. 2.4. Tratamientos de tipo Sanitario. 2.5. Aportación hídrica. de nutrientes. minerales. etc. 2.6. Determinación del momento idóneo de la vendimia. 3 Geografía y Vino. El vino y los factores del medio físico. 3.1. Clima: Latitud. insolación. temperaturas. precipitaciones. vientos y otros meteoros. 3.2 Suelo: Estructura. textura. principales componentes y otros elementos. 3.3. Configuración del terreno: laderas. fondos de valle. orientación y otros elementos. 4. Concepto de mención geográfica. 4.1. Antecedentes históricos y normativa europea vigente.