

## Enología Avanzada



**Área:** HOSTELERIA Y TURISMO

**Modalidad:** Teleformación

**Duración:** 80 h

**Precio:** 24.00€

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

### 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. FISIOLÓGIA 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 OLOSOSOS. 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 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

### METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado**. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

### REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados. No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.