

## VITICULTURA, ENOLOGIA Y CATA



**Dirigido a:**

**Objetivos:**

Manuel M<sup>a</sup> López Alejandre, hijo y nieto de bodegueros, ha dedicado su vida profesional al mundo del vino. Es autor de más de diez textos relacionados con la enología y, en concreto, de la magnífica obra: viticultura, enología y cata. El presente curso, extraído de la obra de este destacado autor, consigue introducir al alumno en el maravilloso mundo del vino, desde un rigor de profesional experto, pero con un estilo divulgativo y pedagógico que lo pone al alcance de cualquier interesado. A lo largo de su temario, podrá conocer su origen mitológico; se adentrará en los viñedos, en sus variedades y en las enfermedades que pueden perjudicar a la calidad de la uva; en las distintas formas de elaboración de crianza; aprenderá a diagnosticar las posibles alteraciones que el vino pueda sufrir; conocerá los distintos tipos de vinos y sus zonas productoras; entrará en la apasionante aventura de la cata y sabrá como cuidarlos y servirlos. Le recomendamos que, una vez complete el curso, proceda a la lectura del libro, ello le dará la visión completa que el autor ha querido reflejar en su obra.

### Contenidos formativos:

#### ÍNDICE

##### 0 Presentación

##### 1 La vid y el vino

- 1.1 Introducción
- 1.2 La vid
- 1.3 La poda
- 1.4 Accidentes, plagas y enfermedades de la vid
- 1.5 Principales variedades de viníferas
- 1.6 Las variedades españolas más conocidas
- 1.7 Variedades internacionales más conocidas
- 1.8 Cuestionario: La vid y el olivo

##### 2 Elaboración del vino

- 2.1 Introducción
- 2.2 El lagar
- 2.3 Las levaduras

- 2.4 El desfangado y la corrección de los mostos
- 2.5 La chaptalización y la desacidificación
- 2.6 Dos milenarias prácticas enológicas - el soleo y el enyesado
- 2.7 El anhídrido sulfuroso
- 2.8 Los depósitos de fermentación
- 2.9 Tipos de fermentación
- 2.10 Otros tipos de fermentación
- 2.11 Cuestionario: Elaboración del vino

- 3 Los vinos espumosos
  - 3.1 Introducción
  - 3.2 El vino base
  - 3.3 Denominaciones
  - 3.4 Espumoso de fermentación en botella y granvás
  - 3.5 Los vinos de aguja
  - 3.6 Vinos espumosos gasificados
  - 3.7 Cuestionario: Los vinos espumosos

- 4 Arquetipos de crianza
  - 4.1 Introducción
  - 4.2 El sistema andaluz para la crianza de los vinos tradicionales
  - 4.3 Comienza la crianza
  - 4.4 La crianza oxidativa
  - 4.5 El sistema de criaderas y soleras
  - 4.6 La crianza de blancos y tintos
  - 4.7 La fermentación y crianza de vinos blancos en barrica
  - 4.8 La crianza en botella
  - 4.9 Cómo y cuánto tiempo puede guardarse la botella
  - 4.10 Cuestionario: Arquetipos de crianza

- 5 Accidentes y enfermedades de los vinos
  - 5.1 Introducción
  - 5.2 Las quiebras
  - 5.3 Las enfermedades
  - 5.4 La clarificación y estabilización de los vinos
  - 5.5 La clarificación con bentonita y con productos de origen orgánico - los encolados
  - 5.6 La refrigeración
  - 5.7 La filtración
  - 5.8 El embotellado
  - 5.9 Cuestionario: Accidentes y enfermedades de los vinos

- 6 La cata de vinos
  - 6.1 Introducción

- 6.2 La Enología y la Cata
- 6.3 La copa
- 6.4 Otros recipientes para catar
- 6.5 Orden de la cata
- 6.6 La cata visual
- 6.7 La cata olfativa
- 6.8 El vino en la copa
- 6.9 La fase gustativa
- 6.10 Denominaciones comunes
- 6.11 Las sensaciones táctiles
- 6.12 Orden y temperatura de cata
- 6.13 Qué entendemos por chambres
- 6.14 La decantación
- 6.15 Cuidados y servicio del vino
- 6.16 Cuestionario: La cata de vinos
- 6.17 Cuestionario: Cuestionario final

**Duración:** 10 Horas

**Fecha Inicio:** -

**Fecha Fin:** -

**Horario:** -

**Lugar Impartición:** Consultar

**Precio:** 45,00€

**Descuentos:** PRECIO ÚNICO. PROMOCIÓN.PACK 12 (60 €) ¡UN CURSO GRATIS!

**Tipo de Formación:** -

**Requisitos:** Consultar

**Calendario:** Estamos actualizando el contenido, perdona las molestias.

\* Delfín Formación es una entidad inscrita y acreditada en el registro de Centros y Entidades de Formación Profesional para el Empleo de la Comunidad Valenciana.

\* Si tienes cualquier duda, por favor llámanos al 965 34 06 25 o envíanos un WhatsApp al 607 74 52 82, te responderemos lo más rápido posible.

\* Sólo se considera como alumno/a matriculado/a en el curso a aquella persona que haya completado la ficha de inscripción y pagado el importe total de la acción formativa antes del inicio del curso. Delfín formación se reserva el derecho a anular o aplazar este curso si no se llega a cubrir un mínimo de inscripciones.