

Enología avanzada

AF: 40015

OBJETIVO

- Conocer las principales formas de elaboración, crianza y variedades de vinos, así como catarlos, degustarlos y servirlos de forma correcta. Saber que esperar de un vino, y cuando no está en las condiciones más adecuadas.
- Saber como 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 que 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 sapidas y aromáticas.

ÍNDICE

TEMA 1. LA CATA 1.1. LA CATA Y EL CATADOR. PRUEBAS DE VALORACION SENSORIAL 1.2. FISIOLOGIA DE LA CATA. LOS SABORES ELEMENTALES 1.3. EL PROCESO DE LA CATA. INSTALACIONES Y FICHAS DE CATA. FASES Y CARACTERISTICAS DE LA CATA. SU VOCABULARIO

TEMA 2. ELABORACION DE VINOS BLANCOS, TINTOS Y ROSADOS 2.1. ORIGENES DE LOS AROMAS DEL VINO. FACTORES DE CALIDAD 2.2. LA FERMENTACION. LOS COMPONENTES DEL VINO. EQUILIBRIO DE AROMAS Y SABORES EN LOS VINOS 2.3. ELABORACION DE VINOS BLANCOS, ROSADOS, CLARETES Y VINOS GRISES. SU CATA 2.4. ELABORACION DE VINOS TINTOS JOVENES Y DE GUARDA. SU CATA. LA MADERA EN EL VINO. EL ROBLE

TEMA 3. OTROS VINOS (LICOROSOS, GASIFICADOS, DULCEShellip) 3.1. ELABORACION DE VINOS CARBONICOS Y ESPUMOSOS. SU CATA 3.2. VINOS DE LICOR, DULCES NATURALES Y NATURALMENTE DULCES 3.3. VINOS ESPANTildeOLES DE CRIANZA BIOLOGICA (ldquoBAJO VELOrdquo), AMONTILLADOS Y OLOROSOS. VINOS ESPECIALES: MISTELAS, ENVERADOS, CHACOLIS, FONDILLON, RANCIOS

TEMA 4. DO MALAGA Y SIERRAS DE MALAGA: UN EJEMPLO DE EVOLUCION DE LA INDUSTRIA DEL VINO EN ESPANTildeA 4.1. ZONAS DE PRODUCCION 4.2. DENOMINACION DE ORIGEN MALAGA 4.3. OTRAS MENCIONES TRADICIONALES DE LOS VINOS DE MALAGA 4.4. CLASIFICACION POR LA VARIEDAD DE UVA, EL CONTENIDO EN AZUCAR Y EL COLOR 4.5. ENVEJECIMIENTO DEL VINO DE MALAGA 4.6. CATA DE VINOS DE LA D. O. MALAGA 4.7. DENOMINACION DE ORIGEN laquoSIERRAS DE MALAGArquo

ÍNDICE

TEMA 5. CLASIFICACION DE LOS VINOS EN ESPAÑA. LEGISLACION 5.1. ZONAS VITICOLAS 5.2. CLASIFICACION COMUNITARIA 5.3. VINOS DE CALIDAD PRODUCIDOS EN REGION DETERMINADA. DENOMINACIONES DE ORIGEN ESPAÑOLAS Y SUS VARIETADES. VINOS DE LA TIERRA

TEMA 6. PRINCIPALES VARIETADES NACIONALES E INTERNACIONALES 6.1. PRINCIPALES VARIETADES NACIONALES BLANCAS Y TINTAS. SUS VINOS VARIETALES 6.2. PRINCIPALES VARIETADES BLANCAS Y TINTAS DEL MUNDO. SUS VINOS VARIETALES

TEMA 7. LA GUARDA DEL VINO 7.1. COMO LEER LA ETIQUETA DE UN VINO 7.2. EL SUMILLER. EL SERVICIO DEL VINO. PRESENTACION, DESCORCHE Y DECANTACION. LOS CORCHOS 7.3. LA CONSERVACION 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 ENOLOGICO

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 CLASICAS DE VINOS

TEMA 11. LOS ESPIRITUOSOS 11.1. LA DESTILACION 11.2. CARACTERISTICAS GENERALES DE LOS ESPIRITUOSOS 11.3. EL CONGNER 11.4. EL ARMAGNAC 11.5. LOS BRANDIES 11.6. ESPIRITUOSOS OBTENIDOS A PARTIR DE LA DESTILACION DE LOS HOLLEJOS DE LA UVA 11.7. ESPIRITUOSOS OBTENIDOS A PARTIR DE OTRAS FRUTAS, HIERBAS SEMILLAS Y LACTEOS 11.8. ESPIRITUOSOS PROCEDENTES DE LA DESTILACION DE TUBERCULOS Y CEREALES: EL WHISKY, EL SAKE. OTROS ESPIRITUOSOS: EL RON Y EL TEQUILA 11.9. CLASIFICACION DE LOS ESPIRITUOSOS