



## Viticultura, enología y cata



**Área:** Hostelería  
**Modalidad:** Teleformación  
**Duración:** 10 h  
**Precio:** Consultar

[Curso Bonificable](#)  
[Contactar](#)  
[Recomendar](#)  
[Matricularme](#)

### 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

#### 0 Presentación

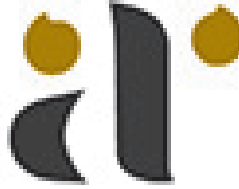
#### 1 La vid y el vino

- 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 bodega
- 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 chamberer
- 6.14 La decantación
- 6.15 Cuidados y servicio del vino
- 6.16 Cuestionario: La cata de vinos
- 6.17 Cuestionario: Cuestionario final

## 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.
- **El curso puede realizarse exclusivamente a través de Internet pero si el estudiante lo desea puede adquirir un manual impreso**. De esta manera podrá volver a consultar la información del curso siempre que lo desee sin que necesite utilizar el Campus Virtual o, estar conectado a Internet.

## 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.