



## CURSO ENOLOGÍA

### OBJETIVOS

Conocer el vino a través de su cata y del análisis sensorial, su elaboración, su composición, origen, las variedades de las uvas utilizadas en su elaboración, sus atributos y defectos.

### CONTENIDOS

- 1 Historia del vino
2. Historia de la vid
3. Morfología de la vid
4. Tipos de uvas y de vinos
5. Sobre las partes de la baya de la vid
6. Climatología y suelos
7. Maduración y vendimia
- 8 Maduración de Tempranillo
- 9 Vino blanco joven
- 10 La Moderna Viticultura
- 11 Los hollejos y el vino tinto
12. Maquinaria para Vinos Tintos
13. Control de maceración en tintos
14. Evaluación de la calidad de los vinos tintos viejos
15. El sulfuroso
16. Las levaduras
17. Debate sobre levaduras
18. La Maloláctica
19. La filtración
20. La clarificación
21. Sobre la dosis de clarificante para vinos tintos
22. Rotología Vitivinícola
23. Predicción de calidad de cosechas de vino
24. Maceración carbónica
25. Microbiología de la uva
26. La estabilidad
27. La crianza
- 28 .El Roble
29. Control físico de la calidad de las barricas
30. El tapón de corcho
31. Las botellas
32. El vino en la botella
33. Los análisis del vino
34. La cata
35. Vinos con olor y gusto a moho
36. Cata y futuro de un vino
37. Relaciones de calidad en comercio del vino
38. Variedad Tempranillo
39. Tempranillo peludo
40. Actualización en crianza de tempranillo

FORMACION INDUSTRIAL TELEMATICA

ESPECIALISTAS EN LA INDUSTRIA

FORMACION E-LEARNING

PERSONALIZADA IN COMPANY



- 41 La mejora de los vinos regionales
- 42 Enología en España
- 43. Investigaciones sobre vinos tintos