

Enología Avanzada

Enología Avanzada

Duración: 80 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: e-learning

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 experiementadas 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.

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2026

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



© icaformación2026

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

TEMA 1. LA CATA
1.1. LA CATA Y EL CATADOR. PRUEBAS DE VALORACIÓN SENSORIAL
1.2. FISIOLOGÍA 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 OLOROSOS. 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

© icaformación2026

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

© icaformación2026