

Programa

Módulo 1. La degustación del vino

1. Tipos de cata
2. La degustación a través de los sentidos:
 - 2.1. Vista
 - 2.2. Olfato
 - 2.3. Gusto
 - 2.4. Tacto
 - 2.5. Oído
3. Diccionario de los compuestos y sus aromas
4. Los defectos más comunes en los vinos
5. Adjetivos

Módulo 2. Viticultura y enología

1. Viticultura
 - 1.1. El ciclo vegetativo
 - 1.2. Sistemas de poda
 - 1.3. Períodos de poda
 - 1.4. Lloro
 - 1.5. Evolución de los constituyentes de la uva
2. Vinificación
 - 2.1. Tratamientos mecánicos
 - 2.2. Vinificación del vino rosado
3. Variedades
 - 3.1. Blancas
 - 3.2. Tintas

Módulo 3. La elaboración y maduración del vino

- 3.1. Maduración
- 3.2. Clarificado, estabilizado y filtrado
- 3.3. Embotellado. Tapón
- 3.4. Con crianza
- 3.5. Las claves del envejecimiento en bodega

Módulo 4. El servicio del vino

- 4.1 Tipos de copas
- 4.2. Servicio:
- 4.3. Evolución vino en botella
- 4.4. Condiciones medioambientales de la bodega
- 4.5. Decantación
- 4.6. Maridajes
- 4.7. Normas del etiquetado del vino
- 4.8. Defectos de los vinos

Módulo 5- los vinos europeos

- 5.1 Vinos franceses
- 5.2 Vinos italianos
- 5.3 Vinos de Portugal
- 5.4 Vinos de Alemania, Suiza y Austria

Módulo 6- Los vinos del nuevo mundo

- 6.1 USA
- 6.2. Canadá
- 6.3. Chile
- 6.4. Argentina
- 6.5. Australia
- 6.6. Nueva Zelanda
- 6.7. Sudáfrica

Módulo 7- Vinos especiales

- 7.1. Con podredumbre noble
- 7.2. Fortificados
- 7.3. Espumosos

Módulo 8- Cultura del vino

- 8.1. La cultura del vino como mecanismo de comunicación y marketing
- 8.2. El lenguaje del vino
- 8.3. Marketing a largo plazo: la buena imagen del vino