

Viticultura, enología y cata

Viticultura, enología y cata

Duración: 60 horas

Precio: 420 euros.

Modalidad: e-learning

Objetivos:

OBJETIVOS: Manuel Mª 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.

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:

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

© icaformación2026

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 barrica
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 chambrer
6.14 La decantación
6.15 Cuidados y servicio del vino
6.16 Cuestionario: La cata de vinos
6.17 Cuestionario: Cuestionario final

© icaformación2026