



**Curso de Enología Avanzada**  
(90 horas)



# Curso de Enología Avanzada

En Vértice Institute, conscientes de la necesidad de progreso y evolución de la sociedad actual, hemos desarrollado unos programas formativos adaptados a aquellos alumnos que quieran prepararse para incorporar en su perfil la adquisición de nuevos conocimientos o el reciclaje de los ya existentes, con el fin de alcanzar una meta personal o satisfacer una necesidad profesional.

El sistema de aprendizaje de todos nuestros cursos de formación se realiza a través de metodología online. El alumno contará con un temario actual y completo, fácilmente comprensible y con una clara vocación práctica. La evaluación perseguirá la asimilación correcta y de aplicabilidad real a través de diferentes recursos didácticos disponibles en el intuitivo y ameno campus virtual 3D.

Por otra parte, el alumnado obtendrá un seguimiento periódico y una atención de dudas permanente y personalizada a través del sistema de tutorías (vía campus virtual, telefónica o por correo electrónico) durante el periodo en el que transcurran los cursos. El claustro docente se compone de expertos procedentes tanto del mundo profesional como académico y con una dilatada experiencia en cada área de conocimiento.

Por tanto, la calidad de los contenidos, la versatilidad de los recursos tecnológicos y la profesionalidad de los tutores, terminan de conformar el conjunto de elementos necesarios para que el alumno pueda alcanzar con facilidad su objetivo marcado.

## Destinatarios

Trabajadores y desempleados

## 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 experimentadas para encontrar defectos o virtudes del vino.
- Conocer las tendencias actuales y clásicas de maridajes, y reconocer las alianzas y los antagonismos.

## Programa

### 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. De 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
- 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

## Metodología

En **Vértice Institute**, marcamos a nuestros alumnos un itinerario formativo basado en el "seguimiento continuo de los alumnos". Ponemos a disposición del alumno un orientador personal que lo acompañará durante todo el proceso de formación. La metodología está basada en un uso intensivo de las nuevas tecnologías, creando un entorno de aprendizaje activo, próximo y colaborativo en el Campus Virtual. Se combinan así, la flexibilidad de los medios online con las ventajas de la formación presencial.

Nuestros recursos metodológicos:

1) **Foros de debate**, con manuales especializados y actualizados, casos prácticos y docentes altamente cualificados, que resolverán tus dudas a través de tutorías vía correo electrónico

2) Enseñanza interactiva con **herramientas multimedia y pruebas de autoevaluación** para verificar la asimilación de contenidos por parte del alumno.

## Campus Vértice

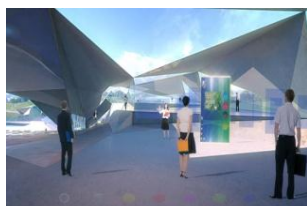
El Campus Vértice es un espacio donde los alumnos pueden realizar los cursos elegidos de una forma ágil y sencilla. Se trata de un entorno virtual en 3D que reproduce todas las dependencias donde el alumno desarrollará los distintos momentos del proceso formativo (aula, biblioteca, auditorio, cafetería, sala de recrea servicios virtuales orientados a la formación, donde se puede interactuar con compañeros y profesores como lo haría en un centro de formación presencial. Por tanto, en Campus Vértice, gracias a la utilización de las Nuevas Tecnologías aplicadas a la formación, se encuentra albergada la óptima combinación de elementos y recursos pedagógicos que cubren todas las necesidades del proceso de aprendizaje.

Este campus virtual en 3D al que el alumno tendrá acceso durante todo el curso, las 24 horas del día, facilita el correcto aprendizaje del contenido del curso, la participación en foros de debate, vídeos interactivos, ejercicios prácticos, contenido interactivo multimedia, autoevaluaciones,

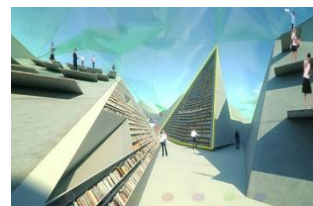
archivos de descarga, enlaces webs, acceso al contenido bibliográfico, permite la interrelación con otros alumnos y con el profesorado, y muchas más posibilidades.



Auditorio del Campus



Aula



Biblioteca

## Precio

El precio del curso es **90 €**. Una vez abonado y la matriculación completada, procederemos a darle inicio a su curso.

Posibilidad de pago en **dos mensualidades**.

## Duración

90 horas

## Diploma acreditativo

Al finalizar el curso, el alumno podrá obtener un certificado digital que acredite la realización de 90 horas del curso

## Inscripción y formas de pago

Para matricularse deberá rellenar el formulario de inscripción que adjuntamos o bien cumplimentado la solicitud pinchando [aquí](#).

El pago del curso podrá realizarse de las siguientes formas:

- Transferencia Bancaria
- Domiciliación
- Tarjeta de crédito
- Paypal

Estamos a su disposición para cualquier duda o consulta:



**Madrid**  
C/ Magallanes, 1.

**Málaga**  
C/ Hilera, 14.

**Tlf:** 902 904 600  
**Fax:** 902 510 044

[info@verticeinstitute.com](mailto:info@verticeinstitute.com)  
**[verticeinstitute.com](http://verticeinstitute.com)**