



WINE INSTITUTE

# FORMACIÓN VITIVINÍCOLA

## Curso de enología

### Objetivos

Analizar la incidencia de las principales variables ecológicas en la obtención de uvas de alta calidad enológica.

Entender como el factor humano incide en la problemática del viñedo y en el estilo de los Vinos.

Entender diferentes mecanismos de limpieza de vinos y comprender los orígenes de defectos de vinos y su posible corrección.

### Perfil de los participantes

Personas que ya posean conocimientos enológicos básicos y que deseen recibir una intensa capacitación en esta área, tales como: personas vinculadas a bodegas. Estudiantes y profesionales del mundo del vino, elaboradores artesanales de vino.

### Duración: 6 clases

#### Módulo I

##### Viticultura

Suelos: influencia en Calidad. Poda y manejo de la vid.  
Ampelografía de la vid.

#### Módulo II

##### Elaboración

Vinificaciones especiales: Termo maceración. Termoflash.  
Maceración carbónica. Elaboración de dulces naturales,  
cosecha tardía, licorosos.

#### Módulo III

##### Clarificación, filtración y estabilización de vinos

Definiciones, objetivos y mecanismos.

#### Módulo IV

##### Crianza del vino

Roble. Origen. Fabricación de barricas. Concepto de  
grano. Influencia en el vino de los distintos tipos de roble.

#### Módulo V

##### Teoría de mezcla / Corte de vinos

Ensayos Prácticos de Mezcla / Corte de vinos.

#### Módulo VI

##### Principales defectos de los vinos

Definición, origen, corrección.

Diploma otorgado por Wine Institute. Incluye material didáctico y degustación de vinos en todas las clases