



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