

BLOQUE 1 | INICIO 15 DE ABRIL DE 2025

FECHA	CLASE	MUESTRA DE VINO
Martes 15-4	CLASE 18. INTRODUCCIÓN A LA VINIFICACIÓN	Viognier
Martes 22-4	CLASE 19. VINIFICACIÓN.	Petit Verdot
Martes 29-4	CLASE 20. FUNDAMENTOS DE ENOLOGÍA.	Vino blanco de corte (blend)
Martes 6-5	CLASE 21. ENOLOGIA	Vino tinto de corte (blend)
Martes 13-5	CLASE 22. CHAMPAGNE. ESPUMOSOS. CAVAS. VINOS DULCES Y ESPECIALES.	Espumante método champenoise
Martes 20-5	CLASE 23. VINOS DEL VIEJO MUNDO. ESPAÑA.	Tempranillo
Martes 27-5	CLASE 24. VINOS DEL VIEJO MUNDO. ITALIA.	Sangiovese
Martes 3-6	CLASE 25. VINOS DEL VIEJO MUNDO. FRANCIA	Merlot
Martes 10-6	CLASE 26. VINOS DEL VIEJO MUNDO. ALEMANIA	Riesling
Martes 17-6	CLASE 27. VINOS DEL VIEJO MUNDO. PORTUGAL	Vino generoso (estilo porto / oporto)
Martes 24-6	CLASE 28. VINOS DEL NUEVO MUNDO. ESTADOS UNIDOS.	Cabernet Sauvignon con paso por barrica
Martes 1-7	CLASE 29. VINOS DEL NUEVO MUNDO. CHILE.	Carmenere
Martes 8-7	CLASE 30. VINOS DEL NUEVO MUNDO. URUGUAY, BRASIL, BOLIVIA	Tannat
Martes 15-7	CLASE 31. VINOS DEL NUEVO MUNDO. SUDAFRICA	Chenin
Martes 22-7	CLASE 32. VINOS DEL NUEVO MUNDO. AUSTRALIA	Syrah
Martes 29-7	Examen parcial escrito multiple choice	