

ENOLOGIA | INICIO 16 DE ABRIL 2025 | CLASES DEL PRIMER BLOQUE

FECHA	CLASE	MUESTRA DE VINO
Miércoles 16/4	CLASE 1. NOCIONES BÁSICAS DE TRABAJOS ANUALES EN VIÑEDOS. CATA TÉCNICA Y COMERCIAL	Chardonnay
Miércoles 23/4	CLASE 2. ETAPAS DEL DESARROLLO DE LA UVA I. CATA TÉCNICA Y COMERCIAL	Cabernet Sauvignon
Miércoles 30/4	CLASE 3. ETAPAS DEL DESARROLLO DE LA UVA II: FACTORES QUE INFLUYEN. CATA I: VINOS BLANCOS.	Sauvignon Blanc
Miércoles 7/5	CLASE 4. OPERACIONES COMUNES A TODAS LAS VINIFICACIONES Y PRINCIPALES DIFERENCIAS CON LA VINIFICACIÓN ARTESANAL I. CATA I: VINOS TINTOS.	Malbec
Miércoles 14/5	CLASE 5. OPERACIONES COMUNES A TODAS LAS VINIFICACIONES Y PRINCIPALES DIFERENCIAS CON LA VINIFICACIÓN ARTESANAL II. CATA I: VINOS ROSADOS.	Vino Rosado
Miércoles 21/5	CLASE 6. TIPOS DE ESTABLECIMIENTOS VITIVINÍCOLAS Y ADAPTACIONES PARA ELABORACIONES ARTESANALES I. CATA II: COPAS. TEMPERATURA DE SERVICIO.	Pinot Noir
Miércoles 28/5	CLASE 7. TIPOS DE ESTABLECIMIENTOS VITIVINÍCOLAS Y ADAPTACIONES PARA ELABORACIONES ARTESANALES II. CATA II: ETIQUETAS. CORCHOS. ACCESORIOS.	Torrontés
Miércoles 4/6	CLASE 8. VIEJO MUNDO I: INTRODUCCIÓN A FRANCIA. CATA II. SISTEMA DE CLASIFICACIÓN DE ORIGEN.	Bonarda
Miércoles 11/6	CLASE 9. VIEJO MUNDO II: ITALIA Y ESPAÑA. DENOMINACIONES, CEPAS Y ESTILOS.	Viognier
Miércoles 18/6	CLASE 10. VIEJO MUNDO III: PORTUGAL Y ALEMANIA. PRINCIPALES ZONAS, DENOMINACIONES, CEPAS Y ESTILOS. CATA II. SISTEMA DE CLASIFICACIÓN DE ORIGEN.	Merlot
Miércoles 25/6	CLASE 11. VINIFICACIÓN DE BLANCO I: PUNTO ÓPTIMO DE COSECHA, PROCESOS, FORMA DE OBTENCIÓN DEL MOSTO, MACERACIÓN FRÍA, FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA. CATA II.	Chenin
Miércoles 2/7	CLASE 12. VINIFICACIÓN DE BLANCO II: TEMPERATURAS ÓPTIMAS, FINAL DE FERMENTACIÓN, GESTIÓN DEL SULFUROSO, CORRECCIONES Y ESTABILIZACIÓN. CATA II: DENOMINACIONES DE ORIGEN.	Syrah
Miércoles 9/7	FERIADO NO HAY CLASES	
Miércoles 16/7	CLASE 13. VINIFICACIÓN EN TINTO I: PUNTO ÓPTIMO DE COSECHA, PROCESOS, MACERACIÓN PREFERMENTATIVA, MACERACIÓN Y POST MACERACIÓN. CATA II. LOS VINOS DE CRIANZA.	Cabernet Franc
Miércoles 23/7	CLASE 14. VINIFICACIÓN EN TINTO II: GESTIÓN DE LA FML, GESTIÓN DEL SULFUROSO, OBTENCIÓN DEL VINO FLOR, PENSADO. CATA II. ROBLES AMERICANOS Y EUROPEOS.	Semillón
Miércoles 30/7	CLASE 15. VINIFICACIÓN EN TINTO III: DESTINO DE LOS DIFERENTES TIPOS DE VINO OBTENIDOS, CONSERVACIÓN Y ESTABILIZACIÓN. CATA II: LOS DIFERENTES APORTES DE LA MADERA.	Cualquier vino con paso por madera
Miércoles 6/8	EXAMEN PARCIAL	