

DIPLOMATURA EN ENOLOGÍA | INICIO 17 DE JUNIO DE 2025

FECHA	CLASE	
Martes 17/6	CLASE 1. NOCIONES BÁSICAS DE TRABAJOS ANUALES EN VIÑEDOS. CATA TÉCNICA Y COMERCIAL.	Muestra de Chardonnay
Jueves 19/6	CLASE 2. ETAPAS DEL DESARROLLO DE LA UVA I. CATA TÉCNICA Y COMERCIAL.	Muestra de Cabernet Sauvignon
Martes 24/6	CLASE 3. ETAPAS DEL DESARROLLO DE LA UVA II: FACTORES QUE INFLUYEN. CATA I: VINOS BLANCOS.	Muestra de Sauvignon Blanc
Jueves 26/6	CLASE 4. OPERACIONES COMUNES A TODAS LAS VINIFICACIONES Y PRINCIPALES DIFERENCIAS CON LA VINIFICACIÓN ARTESANAL I. CATA I: VINOS TINTOS	Muestra de Malbec
Martes 1/7	CLASE 5. OPERACIONES COMUNES A TODAS LAS VINIFICACIONES Y PRINCIPALES DIFERENCIAS CON LA VINIFICACIÓN ARTESANAL II. CATA I: VINOS ROSADOS.	Muestra de cualquier vino rosado
Jueves 3/7	CLASE 6. TIPOS DE ESTABLECIMIENTOS VITIVINÍCOLAS Y ADAPTACIONES PARA ELABORACIONES ARTESANALES I. CATA II: COPAS. TEMPERATURA DE SERVICIO.	Muestra de Pinot Noir
Martes 8/7	CLASE 7. TIPOS DE ESTABLECIMIENTOS VITIVINÍCOLAS Y ADAPTACIONES PARA ELABORACIONES ARTESANALES II. CATA II: ETIQUETAS. CORCHOS. ACCESORIOS.	Muestra de Torrontés
Jueves 10/7	CLASE 8. VIEJO MUNDO I: INTRODUCCIÓN A FRANCIA. CATA II. SISTEMA DE CLASIFICACIÓN DE ORIGEN.	Muestra de Bonarda
Martes 15/7	CLASE 9. VIEJO MUNDO II: ITALIA Y ESPAÑA. DENOMINACIONES, CEPAS Y ESTILOS. CATA II. SISTEMA DE CLASIFICACIÓN DE ORIGEN.	Muestra de Viognier.
Jueves 17/7	CLASE 10. VIEJO MUNDO III: PORTUGAL Y ALEMANIA. PRINCIPALES ZONAS, DENOMINACIONES, CEPAS Y ESTILOS. CATA II. SISTEMA DE CLASIFICACIÓN DE ORIGEN.	Muestra de Merlot
Martes 22/7	CLASE 11. VINIFICACIÓN DE BLANCO I: PUNTO ÓPTIMO DE COSECHA, PROCESOS, FORMA DE OBTENCIÓN DEL MOSTO, MACERACIÓN FRÍA, FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA. CATA II.	Muestra de Chenin
Jueves 24/7	CLASE 12. VINIFICACIÓN DE BLANCO II: TEMPERATURAS ÓPTIMAS, FINAL DE FERMENTACIÓN, GESTIÓN DEL SULFUROSO, CORRECCIONES Y ESTABILIZACIÓN. CATA II: DENOMINACIONES DE ORIGEN.	Muestra de Syrah
Martes 29/7	CLASE 13. VINIFICACIÓN EN TINTO I: PUNTO ÓPTIMO DE COSECHA, PROCESOS, MACERACIÓN PREFERMENTATIVA, MACERACIÓN Y POST MACERACIÓN. CATA II. LOS VINOS DE CRIANZA.	Muestra de Cabernet Franc
Jueves 31/7	CLASE 14. VINIFICACIÓN EN TINTO II: GESTIÓN DE LA FML, GESTIÓN DEL SULFUROSO, OBTENCIÓN DEL VINO FLOR, PENSADO. CATA II. ROBLES AMERICANOS Y EUROPEOS.	Muestra de Semillón
Martes 5/8	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.	Muestra de cualquier vino con paso por madera
Jueves 7/8	EXAMEN PARCIAL	