

ÍNDICE

0 Introducción

1 Historia del vino

- 1.1 Origen del vino
- 1.2 Egipto
- 1.3 Grecia
- 1.4 El cristianismo como propagador del vino
- 1.5 Conocimientos prácticos
- 1.6 Cuestionario: Historia del vino

2 La vid

- 2.1 Historia de la vid
- 2.2 Variedades tintas
- 2.3 Variedades blancas
- 2.4 Plagas de la vid
- 2.5 Enfermedades de la vid
- 2.6 Virus
- 2.7 Conocimientos prácticos
- 2.8 Conocimientos prácticos
- 2.9 Cuestionario: La vid

3 Elaboración del vino blanco

- 3.1 Vendimia y transporte
- 3.2 Despalillado-estrujado y escurrido
- 3.3 Prensado y desfangado
- 3.4 Fermentación alcohólica
- 3.5 Procesos finales
- 3.6 Conocimientos prácticos
- 3.7 Cuestionario: Elaboración vino blanco

4 Elaboración del vino tinto

- 4.1 Vendimia y transporte
- 4.2 Despalillado-estrujado y encubado
- 4.3 Maceración - fermentación
- 4.4 Bazuqueos y remontados
- 4.5 Descube y prensado
- 4.6 Fermentación maloláctica
- 4.7 Destino del vino
- 4.8 Procesos finales
- 4.9 Conocimientos prácticos
- 4.10 Cuestionario: Elaboración vino tinto

5 Elaboración del vino rosado

- 5.1 Vendimia, despalillado-estrujado y encubado
- 5.2 Maceración
- 5.3 Fermentación alcohólica
- 5.4 Procesos finales

5.5 Conocimientos prácticos

5.6 Cuestionario: Elaboración vino rosado

6 Elaboración de vinos espumosos

6.1 Definición de Cava

6.2 Grupo de vinos carbónicos

6.3 Historia del cava y champagne

6.4 Diferencias y similitudes entre cava y champagne

6.5 Zonas de producción y variedades de uva

6.6 Elaboración del cava

6.7 Tipos de cava

6.8 Conocimientos prácticos

6.9 Cuestionario: Elaboración de vinos espumosos

7 Elaboración vinos dulces

7.1 Vino dulce natural

7.2 Vino de Pedro Ximenez

7.3 Vino de hielo

7.4 Conocimientos prácticos

7.5 Cuestionario: Elaboración vinos dulces

8 Elaboración vinos de Jerez

8.1 Elaboración

8.2 Crianza biológica

8.3 Sistema de Criaderas y Soleras

8.4 Tipo de vinos de Jerez

8.5 Conocimientos prácticos

8.6 Cuestionario: Elaboración vinos generosos

9 Elaboración de destilados

9.1 Bebidas espirituosas

9.2 Objetivos de la destilación

9.3 Aparatos de destilación

9.4 Fundamentos de la destilación

9.5 Clasificación de destilados

9.6 Elaboración del brandy

9.7 Elaboración del ron

9.8 Elaboración del whisky

9.9 Cuestionario: Elaboración de destilados

10 Cata de vinos

10.1 Cata de vinos

10.2 Lugar de cata

10.3 Número de vinos a catar

10.4 Fases de la cata

10.5 Primera Fase - Visual

10.6 Segunda Fase - Olfativa

10.7 Tercera Fase - Gustativa

10.8 Cuarta Fase - Post gustativa

10.9 Conocimientos prácticos

10.10 Cuestionario: Cata de vinos

11 El Sumiller

11.1 Funciones del Sumiller

11.2 La carta de vinos

11.3 Gestión de bodega

11.4 Material de servicio

11.5 Presentación de la botella

11.6 Jarrear o decantar

11.7 Abrir una botella de vino

11.8 Conocimientos prácticos

11.9 Cuestionario: El Sumiller

12 Maridaje

12.1 Definición de maridaje

12.2 Los sabores principales

12.3 Reglas clásicas

12.4 Reglas actuales del maridaje

12.5 Tipos de maridaje

12.6 Maridaje vino y quesos

12.7 Conocimientos prácticos

12.8 Cuestionario: Maridaje

12.9 Cuestionario: Cuestionario final