

GUÍA DIDÁCTICA

MICROFORMACIÓN 4

EL ENVEJECIMIENTO





EL TIEMPO ENTENDIDO DE OTRA MANERA

MICROFORMACIÓN 4

DATOS GENERALES DE LA ACCIÓN FORMATIVA

DESCRIPCIÓN

Este módulo ofrece una exploración profunda de la arquitectura bodeguera de Jerez. Asimismo, se explican el origen y los efectos de las barricas de Jerez en el brandy, así como los fenómenos de oxidación, extracción y homogeneización en el sistema de criaderas y soleras. Además, se abordan los diferentes tipos de Brandy de Jerez y el impacto del envejecimiento en su perfil de sabor, destacando el efecto sherry y las técnicas de envinado.

DURACIÓN

7,5 horas

OBJETIVO GENERAL

■ Identificar y explicar las características arquitectónicas y técnicas de producción del Brandy de Jerez, así como comprender el impacto de los diferentes factores en su calidad y sabor, incluyendo el uso de barricas de Jerez y el sistema de criaderas y soleras.

Índice de contenidos

04

El envejecimiento

4.1 Las bodegas catedrales

4.2 Sherry Casks

4.2.1 El origen

4.2.2 Efectos en el Brandy

4.3 Criaderas y soleras

4.3.1 ¿En qué consiste?

4.3.2 Fenómenos del sistema de criaderas y soleras

4.4 La edad del Brandy de Jerez

4.4.1 Tipos de Brandy de Jerez

4.5 El efecto Sherry

4.5.1 Tipos de envinado

