

GUÍA DIDÁCTICA

CURSO BÁSICO DE LAS DOP VINOS DE JEREZ Y MANZANILLA-SANLÚCAR DE BARRAMEDA





DESCUBRE LA ESENCIA DEL VINO

DATOS GENERALES DE LA ACCIÓN FORMATIVA

DESCRIPCIÓN

Este curso ofrece una formación online diseñada para acercar a los participantes a los vinos del Marco de Jerez. A través de una metodología fundamentalmente teórica, se revisarán aspectos históricos, la introducción a la viticultura, y las técnicas de elaboración y crianza de todas las tipologías. Es una formación adecuada tanto para quienes deseen adentrarse en el mundo del vino como para profesionales que busquen consolidar sus conocimientos. Para asegurar una experiencia de aprendizaje enriquecedora, los contenidos del curso están ilustrados con material audiovisual, incluyendo infografías, vídeos y animaciones. Al final del curso, los alumnos deberán superar un test de conocimiento para obtener un diploma acreditativo.

DATOS GENERALES DE LA ACCIÓN FORMATIVA

DURACIÓN

25 horas

OBJETIVO GENERAL

- Conocer la historia, el territorio y las características de las DOP Jerez-Xérès-Sherry y Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda.
- Comprender los principales procesos de elaboración y crianza de sus vinos.
- Identificar los diferentes tipos de vinos y sus características principales.
- Conocer las pautas básicas de conservación, servicio y maridaje.
- Valorar la singularidad, diversidad y riqueza cultural y enológica de los Vinos de Jerez y la Manzanilla.

Índice de contenidos

01

Historia

1.1 3000 años de historia

- 1.1.1 *Pasado de leyenda*
- 1.1.2 *Una historia de 3000 años*
- 1.1.3 *El espíritu viajero*
- 1.1.4 *Al-Ándalus*
- 1.1.5 *Las grandes expediciones*
- 1.1.6 *El jerez que hoy conocemos*
- 1.1.7 *El presente*

02

Viticultura

2.1 El territorio de la denominación de origen Orografía

2.2 Factores climáticos

2.3 La tierra albariza

2.4 Las variedades de uva

- 2.4.1 *Palomino*
- 2.4.2 *Pedro Ximénez*
- 2.4.3 *Moscatel*

2.5 El ciclo anual de la vid

- 2.5.1 *Evolución anual de las labores y la vid*
- 2.5.2 *La poda*
- 2.5.3 *Maduración y vendimia*

Índice de contenidos

03

Clasificación general de los vinos

3.1 Familias de vinos

3.1.1 Generosos

3.1.2 Dulces naturales

3.1.3 Generosos de licor

3.2 Diversidad

3.3 Riqueza enológica

04

Vinificación

4.1 Introducción

4.2 Fases de la vinificación

4.3 Los mostos

4.2.1 El prensado

4.2.2 Los mostos

4.2.3 Clasificación de los mostos

4.4 Fermentación

4.5 El velo de flor

4.6 El vino base

4.6.1 Decantación y deslío

4.6.2 Clasificación del vino del año

4.7 La fortificación

4.8 Vinificación de los vinos dulces

4.8.1 Sobremaduración y asoleo

4.8.2 Fermentación parcial

Índice de contenidos

05

Crianza

5.1 Introducción

5.1.1 Esquema general del proceso

5.2 Sobretablas

5.3 Sistemas de envejecimiento

5.3.1 Criaderas y soleras

5.3.2 Añadas

5.4 Tipos de crianza

5.4.1 Crianza biológica

5.4.2 Crianza oxidativa

5.5 La bota

5.6 La bodega

5.6.1 Arquitectura aplicada

5.6.2 Características de la bodega

5.7 Sacas

Índice de contenidos

06

Tipos de vino

6.1 Introducción

6.2 Vinos generosos

6.2.1 Fino

6.2.2 Manzanilla

6.2.3 Oloroso

6.2.4 Amontillado

6.2.5 Palo cortado

6.3 Vinos dulces naturales

6.3.1 Pedro Ximénez

6.3.2 Moscatel

6.3.3 Dulce

6.4 Vinos generosos de licor

6.4.1 Pale Cream

6.4.2 Medium

6.4.3 Cream 6.5 Vinos con indicación de vejez

07

Denominación de origen

7.1 ¿Qué es una DO?

Índice de contenidos

08

Uso y disfrute

8.1 Consumo, conservación y servicio

8.1.1 Conservación

8.1.2 Servicio

8.1.3 Temperatura

8.2 Vinos de jerez y gastronomía

8.2.1 Claves para maridar los vinos de jerez

8.2.2 Gastronomía internacional

8.3 Sherry mixing

09

Bibliografía

