



# Entendiendo el vino. Enología, viticultura y degustación

**Profesor:** Ernesto Franco Luesma

## Introducción

El vino es una de las bebidas más antiguas y fascinantes que existen. A lo largo de la historia, esta bebida ha sido apreciada por sus sabores y aromas, su capacidad para evocar sensaciones y experiencias únicas, y su papel en la cultura culinaria mediterránea.

En este curso, nos sumergiremos en el fascinante mundo del vino, explorando su historia, aprendiendo sobre su producción, identificando sus principales aromas, entre otros aspectos. No importa si eres un aficionado o simplemente tienes curiosidad por adentrarte en este apasionante mundo, este curso está diseñado para todos los niveles de conocimiento previo.

## Metodología

Presentaciones, imágenes, gráficos, videos y esquemas junto con el entrenamiento sensorial y la degustación de vinos serán las herramientas utilizadas para poder comprender el vino, aprender a disfrutar y valorar este producto mediterráneo e intentar desvelar sus mitos y verdades.

## Programa

Los temas 10 y 11, relacionados con la degustación y la identificación de aromas son transversales a todo el curso y desde las primeras sesiones del curso se empezará a identificar aromas y a degustar vinos.

1. Evolución histórica de la viticultura y del vino.
2. La vid: gestión del viñedo y variedades más comunes.
3. Elaboración de vinos blancos y rosados.
4. Elaboración de vinos tintos.
5. La crianza del vino.
6. Elaboración de espumosos.

7. Elaboración vinos dulces: Sherry y Porto.
8. Vinos del viejo mundo: España, Francia, Italia, Alemania y Centroeuropa.
9. Vinos del nuevo mundo: Estados Unidos, Australia, Nueva Zelanda, Argentina, Chile y Sudáfrica.
10. Identificación y clasificación de los aromas del vino: entrenamiento sensorial.
11. Degustación.

