

ENOLOGÍA

ELABORACIÓN DE VINOS A PEQUEÑA ESCALA

Aprender a elaborar vino es posible para cualquier aficionado a través de nuestro

CURSO DE ELABORACIÓN DE VINOS A PEQUEÑA ESCALA.

Un programa pionero en esta materia, dirigido a consumidores, pequeños elaboradores y aficionados en el que, en pocas semanas, estos pueden adquirir los conocimientos necesarios para elaborar vino.

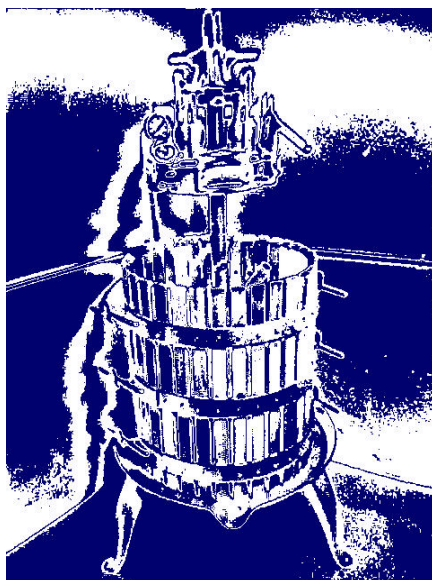
Por otra parte, este programa está pensado especialmente para nuestros alumnos, siendo el complemento fundamental en su proceso de formación en la cata de vinos.

Los participantes en estos cursos eminentemente prácticos protagonizan directamente todas las fases de alumbramiento de un vino: desde procesos iniciales como el despalillado, el estrujado,

el prensado, etc. pasando por las mediciones y controles de la fermentación

hasta las labores de limpieza y estabilización del vino y su embotellado.

El programa comprende la elaboración de 3 tipos de vino: TINTO, BLANCO y ROSADO, vinificados todos ellos durante el curso simultáneamente y a cuya finalización el alumno recibe una porción de cada tipo de vino elaborado.



El CURSO DE ELABORACIÓN DE VINOS A PEQUEÑA ESCALA se realiza una vez al año, coincidiendo su inicio con la época de vendimia, y tiene una duración total de **30 horas** impartidas en un periodo de **9 semanas consecutivas**.

El *CÍRCULO DEL VINO MATRITENSE* cuenta con una bodega registrada en la Comunidad Autónoma de Madrid en pleno centro de Madrid, con todos los equipos y maquinaria necesarios para la elaboración de vinos a pequeña escala.

Fechas **curso 2011**

12, 18, 19, 25, 26 de septiembre, 3, 10, 17, 24 de octubre y 7, 14 de noviembre
(11 clases durante 9 semanas consecutivas)

PROGRAMA CURSO "ELABORACIÓN DE VINOS A PEQUEÑA ESCALA "

PROCESOS TÉCNICOS

- Vendimia.
- Estrujado y despalillado.
- Desfangado.
- Sangrado.
- Encubado.
- Levadurado.
- Control de la fermentación.

- Crianza sobre lías.
- Clarificación.
- Filtración.
- Embotellado.

TEORÍA ENOLÓGICA

- Decisión de la fecha de vendimia.
- Corrección de los mostos.
- El anhídrido sulfuroso.

- Fermentación y levaduras.
- La maceración prefermentativa.
- Las enzimas pectolíticas.
- Bazuqueos y remontados.
- Acidez y pH.
- Fermentación maloláctica.
- La crianza sobre lías.
- Clarificación de vinos.
- Filtrado y estabilización.

Precio: 540,00 €.