



Aprender a elaborar vino es posible para cualquier aficionado a través de nuestro CURSO DE ELABORACIÓN ARTESANAL DE VINO.

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 de sumillería, siendo el complemento fundamental en su proceso de formación dentro de nuestra escuela.

LA ESCUELA DEL VINO MATRITENSE cuenta con una bodega registrada en la Comunidad Autónoma de Madrid, en pleno centro de nuestra ciudad, con todos los equipos y maquinaria necesarios para la elaboración de vinos a pequeña escala. En ella, los alumnos pueden seguir paso a paso los procesos que tienen lugar en las grandes bodegas.

programa

curso “Elaboración Artesanal de Vino 2021”

Círculo del Vino Matritense
Plaza de Olavide 4 – Madrid
Telf.: 91 522 53 07
email: info@vinomatritense.com
url: www.vinomatritense.com

CURSO ELABORACIÓN ARTESANAL DE VINO CONVOCATORIA 2021

del 13 de septiembre al 15 de noviembre de 2021

35 horas

CONTENIDOS

1

Sesión 1.

i (13 de septiembre de 2021) – 19h30 a 22h30

Contenidos teóricos: Morfología de la uva. Decisión de la fecha de vendimia. Recolección de la uva y calidad. Vinificación en blanco. Vinificación en tinto.

Trabajos prácticos: Preparación de la bodega.

Sesión 2.

i (19 de septiembre de 2021) – 7h30 a 16h30

Trabajos prácticos: Vendimia de uva blanca. Despalillado uva blanca. Extracción del mosto.

Trabajos prácticos: Vendimia de uva tinta. Encubado de uva tinta.

Sesión 3.

i (20 de septiembre de 2021) – 19h30 a 22h30

Contenidos teóricos: El despalillado. La maceración pre-fermentativa. Prensado y extracción del mosto. Técnica del desfangado. Las correcciones de los mostos.

Trabajos prácticos: Desfangado mosto blanco. Corrección de mostos. Levadura mostos.

Sesión 4.

i (27 de septiembre de 2021) – 19h30 a 22h30

Contenidos teóricos: Las levaduras. Cinética de la fermentación alcohólica. Evolución de la fermentación por densitometría.

Trabajos prácticos: Control de fermentación. Bazuqueos.

Sesión 5.

i (4 de octubre de 2021) – 19h30 a 22h30

Contenidos teóricos: El anhídrido sulfuroso (SO₂). Formas del anhídrido sulfuroso. Control del SO₂ activo. Gestión del sombrero: bazuqueos, remontados y deslastrado.

Trabajos prácticos: Control de fermentación. Bazuqueos.

Sesión 6.

i (11 de octubre de 2021) – 19h30 a 22h30

Trabajos prácticos: Descubre vino tinto.

Contenidos teóricos: Crianza sobre lías de vinos blancos. Gestión de la autólisis celular.

Sesión 7.

i (18 de octubre de 2021) – 19h30 a 22h30

Trabajos prácticos: Desfangado vino tinto. Homogenización vino tinto. Control organoléptico vino blanco.

Contenidos teóricos: Los trasiegos.

Sesión 8.

i (25 de octubre de 2021) – 19h30 a 22h30

Trabajos prácticos: Control organoléptico vino blanco. Control organoléptico vino tinto. Clarificación de vino blanco.

Contenidos teóricos: La fermentación maloláctica.

Sesión 9.

i (8 de noviembre de 2021) – 19h30 a 22h30

Trabajos prácticos: Control organoléptico vino tinto. Clarificación de vino tinto.

Contenidos teóricos: La clarificación de vinos. Filtración de vinos.

Sesión 10.

i (15 de noviembre de 2021) – 19h30 a 22h30

Trabajos prácticos: Filtración vino blanco. Embotellado vino blanco. Embotellado vino tinto.

<http://www.vinomatritense.com/curso-elaboracion-vino/>

<https://www.youtube.com/watch?v=qnUbks4HVqM>

<https://www.youtube.com/watch?v=k748NEEMds0>



CURSO ELABORACIÓN ARTESANAL DE VINO CONVOCATORIA 2021

del 13 de septiembre al 15 de noviembre de 2021

INFORMACIÓN DOCENTE

METODOLOGÍA

i El “Curso de Elaboración Artesanal de Vino” hereda la experiencia en formación dentro del mundo del vino de casi **30 años** de nuestra escuela.

Nuestra metodología se basa en la importancia de la **presenciabilidad** para la adquisición de conocimientos en la disciplina concreta del vino, por lo que las clases lectivas son **100% presenciales**.

CLASES LECTIVAS: A excepción de la primera sesión, todas las clases simultanean contenidos teóricos con prácticos.

RECURSOS: Está formado por aquellos medios con los que el alumno puede seguir los contenidos del curso, participar directamente en su desarrollo y su posterior aplicación a la finalización del mismo:

- **Bodega:** En el propio centro de formación y en plena ciudad de Madrid, nuestra bodega permite que el curso se desarrolle por completo en unas instalaciones de producción de vinos, evitando los conceptos demasiado teóricos o abstractos en la elaboración del vino.
- **Temario:** Compuesto por un manual con el contenido teórico del curso y los estadillos empleados habitualmente en bodega.
- **Direcciones útiles:** El curso facilita al alumno los contactos de proveedores de todos aquellos productos, materiales y suministros necesarios para la producción de vinos a pequeña escala.

DIRECCIÓN DEL CURSO

i El profesorado integrante de la Escuela del Vino Matritense garantiza una dilatada y contrastada experiencia en formación y docencia tradicional dentro del mundo del vino.

LA DIRECCIÓN del curso es llevada a cabo por **Fernando García del Río**. Director del Circulo del Vino Matritense. Licenciado en Ciencias Políticas y Sociología (Universidad Complutense de Madrid). M.B.A. (Centro de Estudios de Gestión Universidad Complutense de Madrid). Especialista en Economía y Legislación Vitivinícola (Universidad Politécnica de Madrid). Autor de las obras: **Cómo leer la Etiqueta de un vino** (Ediciones Altaya, 1996), **El libro del catador de vinos** (Alianza Editorial, 1999), **Ribera del Duero: Vinos y Bodegas** (Alianza Editorial, 2001), **El Método del Catador** (Alianza Editorial, 2004), **El Sumiller del Siglo XXI** (Alianza Editorial, 2012). Director de cursos de verano de la **Universidad Carlos III** de Madrid en temas vitivinícolas. Jurado Internacional **OIV** (Oficina Internacional del Vino). **Bodeguero**.