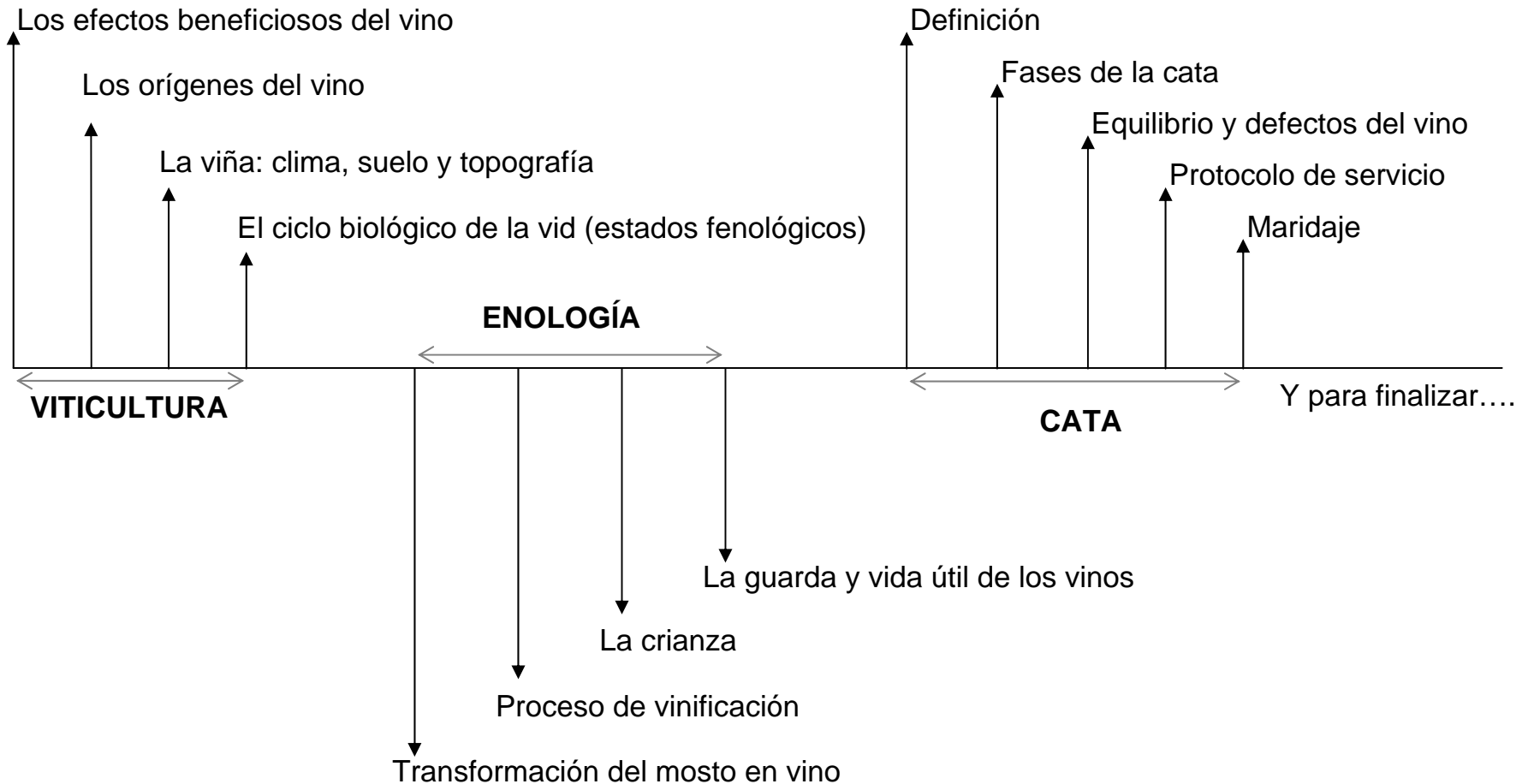


# INDICE



# INDICE: VITICULTURA

## - LOS EFECTOS BENEFICIOSOS DEL VINO

- Estudios indican que un consumo moderado de vino ayuda a prevenir ciertos cánceres y enfermedades del corazón, tiene un efecto antioxidante, reduce el colesterol y la presión de la sangre en las venas.

## - LOS ORÍGENES DEL VINO

- Desde el año 6000 a.C. hasta nuestros días. Breve historia del vino.
- La vitis (género) vinífera (subgénero).
- La filoxera. Un problema solucionado aunque aún persista.

## - LA VIÑA: Factores fundamentales en la calidad del vino

- Clima: temperatura y precipitaciones.
  - Suelo: test de textura, materia orgánica, Ph y oligoelementos.
  - Topografía: altitud y latitud.
  - Concepto de “terroir” y “pago”.
- Elección de la variedad

## - EL CICLO BIOLÓGICO DE LA VID Y SUS ESTADOS FENOLÓGICOS

Reposo vegetativo → Desborre → Brotación → Floración → Envero → Maduración

# INDICE: ENOLOGÍA

- TRANSFORMACIÓN DEL MOSTO EN VINO
- PROCESO DE VINIFICACIÓN de vinos blancos, tintos y rosados (ver).
- LA CRIANZA
- LA GUARDA Y VIDA ÚTIL DE LOS VINOS

# INDICE: LA CATA

- DEFINICIÓN
- FASES DE LA CATA:
  - FASE 1 → OBSERVACIÓN POR MEDIO DE LOS SENTIDO: EXAMEN VISUAL, OLFATIVO Y GUSTATIVO
  - FASE 2 → DESCRIPCIÓN DE LAS PERCEPCIONES
  - FASE 3 → COMPOSICIÓN RELACIONADA CON NORMAS CONOCIDAS
  - FASE 4 → JUICIO JUSTIFICADO
- EL EQUILIBRIO DE UN VINO Y SUS DEFECTOS MÁS COMUNES
- RUEDA DE LOS AROMAS, CEPA DE LOS AROMAS Y LOS AROMAS DEL VINO
- PROTOCOLO DEL SERVICIO DEL VINO
- FICHA DEGUSTACIÓN
- MARIDAJE