HIGHER MÁSTER SUMILLERÍA

PROGRAMA

PROGRAMA

BLOQUE I
El vino en toda su dimensión.

BLOQUE II
El Análisis sensorial del vino.

BLOQUE III
El vino en el mundo.

BLOQUE IV
El Sommelier

BLOQUE V

Hi!BLOQUE EXTRA
Inglés.
Viajes y visitas técnicas.

BLOQUE I
El vino en toda su dimensión.

1. Historia

1.1 ENOLOGÍA.

1.1.1 La vendimia.

· Recepción de la uva en bodega
· Despalillado y estrujado
· Las correcciones de la vendimia
· El encubado.
· La fermentación alcohólica.
· La maceración.
· El prensado.
· Vinos tintos de maceración carbónica

1.1.2 Elaboración de vinos blancos, rosados y tintos.

· El desfangado.
· Protección contra las oxidaciones
· Control de las fermentaciones
· Elaboración de vinos blancos fermentados en barrica
· Elaboración de vinos rosados
· Elaboración de vinos tintos y su crianza.

1.1.3 Elaboración de vinos espumosos (Champagne, cava, sparkling)

· Tipos de vinos espumosos
· Métodos de vinificación
· El Champagne:
  Historia.
  Principales variedades de uva. Terroir y viña.
  El « assemblage ou Cuvée » La toma de espuma, maduración y crianza.
  Diversidad y tipología del Champagne.
  Las Maisons de Champagne y los Vignerons. Cómo leer la etiqueta del Champagne.
  La cata y su servicio.

1.1.4 Vinificaciones especiales

· Vinos de podredumbre noble.
· Vinos dulces.
· Vinos generosos y de licor.
· Vinos aromatizados y de aperitivo.
· Vinos ecológicos y biodinámicos.
· Vinos sin alcohol.
· Vinos de bajo grado alcohólico.
· Vinos de hielo.

- **1.2 EDAFOLOGÍA.**
  · Formación y clasificación de los suelos.
  · Composición orgánica y mineral de los suelos.
  · Propiedades físicas y químicas de los suelos.

- **1.3 CLIMATOLOGÍA**
  · Temperatura
  · Presión atmosférica
  · Humedad y precipitación
  · El clima en España y en otras zonas vitivinícolas del mundo

- **1.4 VITICULTURA**
  · Características más importantes de un suelo vitícola
  · El cultivo de la vid en España y en otras latitudes.
  · Ampelografía
  · Origen y evolución de la vid
  · Vides salvajes y vides cultivadas
  · La Vitis vinifera L.
  · La raíz, el tallo, las yemas, la flor, el racimo y la baya.
  · Ciclo vegetativo de la vid
  · Crecimiento y desarrollo radicular.
  · El lloro.
  · Desborre
  · Crecimiento vegetativo aéreo
  · Agostamiento y caída de la hoja
  · Desarrollo y evolución de las yemas
  · Ciclo reproductor
  · Floración
  · Polinización y fecundación
  · Cuajado
  · Crecimiento y desarrollo de las uvas
  · Variedades
  · Principales variedades de vinificación españolas y foráneas.

BLOQUE II
El análisis sensorial del vino

• 2. Los sentidos y su fisiología.

2.1 Metodología de la cata del vino.
2.2 Análisis visual –colores, evolución, precipitados, etc-.
2.3 El origen de los aromas de los vinos.
Taller práctico de aromas del vino.
2.4 Los principales defectos del vino en nariz.
2.5 Percepciones gustativas y cata de sabores en estado puro
2.6 El tacto y su importancia a la hora de catar los vinos.
2.7 La mineralidad en los vinos, el terroir y otros conceptos.
2.8 Otras desviaciones defectuosas en los vinos.
2.9 Cata a pares, cata triangular, cata a ciegas y cata vertical.

BLOQUE III
El vino en el mundo

• 3. Legislación en la Unión Europea.

3.1 Características diferenciadoras de las principales regiones vitivinícolas de Europa y el mundo. Se estudiarán las condiciones climatológicas, sus variedades, viticultura y vinificación.

ESTILOS Y TENDENCIAS.

Se catarán aproximadamente unos 250 vinos – los más representativos – de diferentes variedades de uvas- de todas y cada una de las zonas y denominaciones de origen más representativas e importantes de cada país. Este módulo incluye las leyes del vino de cada región y su etiquetado.

3.2 Portugal. (Vinho Verde, Dao, Bairrada, Douro, Alentejo, Tejo)

3.3 España. (Rioja, Navarra, Cariñena, Calatayud, Somontano, Campo de Borja, Penedés, Priorato, Ribera del Duero, Toro, Bierzo, Rueda, Rias Baixas, Jumilla, Yecla, La Mancha, Valdepeñas, Canarias, etc.)

3.4 Francia (Burdeos, Borgoña, Alsacia, el Loira, El Ródano, Sur de Francia, Champagne).

3.5 Italia (Soave, Valpolicella y Bardolino, Friuli, Trentino, Liguria, Lombardía, Barolo, Toscana, Emilia Romagna, Chianti, Marche, Umbría Lazio, Abruzzo, Basilli cata, Puglia, Campania, Sicilia, Cerdeña).

3.6 Alemania (Mosela, Nahe, Rheingau, Rheinhessen, Pfalz, Baden y otras regiones.)

3.7 Austria (Niederösterreich, Burgenland, Steiemark, Wien)

3.8 Hungría

3.9 Grecia (Nauossa, Nemea, Santorini, Mantinia).

3.10 Otros países (Rumania, Croacia, Moldavía, Armenia, Georgia)

3.11 El Nuevo Mundo

3.11.1 Nueva Zelanda

3.11.2 Australia

3.11.3 Sudáfrica

3.11.4 Argentina

3.11.5 Chile

3.11.6 Uruguay

3.11.7 Estados Unidos y Canadá.

BLOQUE IV
El Sommelier

- **4. La gestión de la bodega en el restaurante.**

  4.1 Conservación del vino.

  4.2 Inventario y gestión de la bodega.

  4.3 Técnicas de compras, márgenes y stock.

  4.4 Rotación, inventarios, añadas y consumo preferente.

  4.5 La carta de vinos.

  4.6 Qué elegir.

  4.7 Rentabilidad.

  4.8 Copeo (escandallo).

  4.9 Reglas a tener en cuenta.

  4.10 Actividades.

  4.11 Originalidad.

- **5. El servicio del vino.**

  5.1 La temperatura y su importancia.

  5.2 Presentación del vino.

  5.3 Descorche y servicio.

  5.4 Decantación del vino.

  5.5 Orden del servicio.

- **6. Materiales de servicio**

  6.1 Decantadores, copas, sacacorchos, anti goteos, cubiteras y termómetros.

  6.2 La botella.

  6.2.1 La cápsula

  6.2.2 Tipos de tapón.

  6.2.3 El corcho. Origen y clasificación. El TCA.

  6.2.4 Tapones sintéticos.

  6.3 La etiqueta: aspectos legales y lectura.

BLOQUE V
Hi! BLOQUE EXTRA
Inglés.

Viajes y visitas técnicas.

El idioma inglés básico que todo experto en vinos debe conocer.

El Máster organiza 3 viajes -dos nacionales y uno internacional. La Rioja, Ribera del Duero y Burdeos han sido destinos ya visitados.
Bodegas míticas como Vega Sicilia y los 5 PREMIER GRAND CRU CLASEÉ de Burdeos como Château Lafite Rothschild, Château Latour, Château Margaux, Château Haut-Brion, Château Mouton Rothschild han abierto sus puertas para los miembros del Higher Máster Sumillería. Igualmente hemos sido recibidos por Enólogos tan especiales como Jorge Monzón; María José López de Heredia y Juan Carlos López de Lacalle. Para esta edición estamos organizando visitas a la Borgoña pasando por la Côte de Rhône. También el Priorato y La Ribeira Sacra. Si el tiempo lo permite es posible que se realice una visita a Jerez. Durante los viajes además de catar sobre el terreno, se produce una situación de compañerismo y hermanamiento entre los Highers que hace que la experiencia sea única.
Por supuesto nos acogemos a la gastronomía de la zona y por las noches allí donde nos alojemos se suelen descorchar ejemplares adquiridos de las DD.OO visitadas