



CURSO: Biotecnología de los alimentos: el vino. (30 horas)

Información en: <http://cfiepalencia.spymac.com>

Contenidos y temporalización

Lunes 14 de noviembre	16 a 19 h.	Presentación y ev. inicial. Viticultura	CFIE de Palencia. Salón de Actos	Sonia García
Miércoles 16 de noviembre	16 a 19 h.	Bioquímica y microbiología del vino	CFIE de Palencia. Aula 4	Encarnación Fernández
Lunes 21 de noviembre	16 a 19 h.	Transformación de la uva en vino	CFIE de Palencia. Aula 3	Encarnación Fernández
Miércoles 23 de noviembre	16 a 19 h.	Prácticas de laboratorio	Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias	María del Álamo y Encarnación Fernández
Jueves 24 de noviembre	16 a 20 h.	Crianza y envejecimiento de los vinos	Bodegas Vega Sicilia	Begoña Jovellar
Lunes 28 de noviembre	16 a 20 h.	Cata de vinos y análisis sensorial	Estación Enológica de Castilla y León	Técnicos de la Estación Enológica
Martes 29 de noviembre	16 a 20 h.	Cata de vinos y análisis sensorial	Estación Enológica de Castilla y León	Técnicos de la Estación Enológica
Miércoles 30 de noviembre	16 a 20 h.	Cata de vinos y análisis sensorial	Estación Enológica de Castilla y León	Técnicos de la Estación Enológica
Lunes 12 de diciembre	16 a 18 h.	Evaluación final y conclusiones	CFIE de Palencia. Aula 4	

Nociones elementales de viticultura.

- Introducción a la viticultura: conceptos básicos.
- Partes de la vid (*Vitis vinifera* L): raíz, tallo, hojas, yemas, inflorescencia y la flor, el racimo y la baya.
- Ciclo vegetativo.
- Prácticas culturales. Poda y sistemas de conducción.
- Relación entre viticultura, climatología y edafología.
- Principales variedades en Castilla y León.

Bioquímica y microbiología del vino.

- La materia prima: de la uva al vino.
- Principales componentes del mosto y del vino.
- Levaduras y fermentación alcohólica.
- Bacterias lácticas y fermentación maloláctica.
- Alteraciones microbiológicas de los vinos.

Transformación de la uva en vino.

- Preparación y realización de la vendimia.
- Primeras operaciones de la vendimia.
- Vinificación de vinos blancos secos.
- Vinificación de tintos.
- Vinificación de vinos rosados.

Prácticas de laboratorio.

Crianza y envejecimiento de los vinos.

- La madera de roble y su utilización enológica.
- Características de los vinos a envejecer.
- Transformaciones del vino durante la crianza y el envejecimiento.

Técnicas de Cata de vinos y análisis sensorial.

- Fase visual - Limpieza y color.
- Intensidad del color.
- Fluidez y efervescencia.
- Fase olfativa – Etapas.
- El aroma de los vinos.
- Fase olfativa - Clasificación de los aromas.
- Fase gustativa - El ataque.
- Los sentidos utilizados en la cata.
- Vocabulario del catador.

Lugares de celebración

- **CFIE de Palencia.** C/ Fernando el Magno s/n. Palencia.
- **Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias.** Avda Madrid 57. Palencia.
- **Bodegas Vega Sicilia.** Carretera N 122, Km 323. Valbuena de Duero, Valladolid.
- **Estación Enológica de Castilla y León.** C/ Santísimo Cristo 26. Rueda, Valladolid.