

MÓDULO 1

INTRODUCCIÓN

CLASE 1

- Conocimientos básicos de vino, la cata de vino, análisis sensorial
- ¿Qué es el vino?
- Clasificación de bebidas alcohólicas
- Clasificación del vino por vinificación, edad y grado de dulce
- La cata de vino
- Definición de cata
- Tipos de cata
- Guión de cata y notas de cata y vocabulario
- Fase de la cata: vista, olfato, gusto, retrogusto.

CLASE 2

- Taller de aromas
- Aromas característicos de algunas variedades de uva
- Historia del vino



TEMARIO
Diplomado en vinos
2026

MÓDULO 2

VITIVINICULTURA

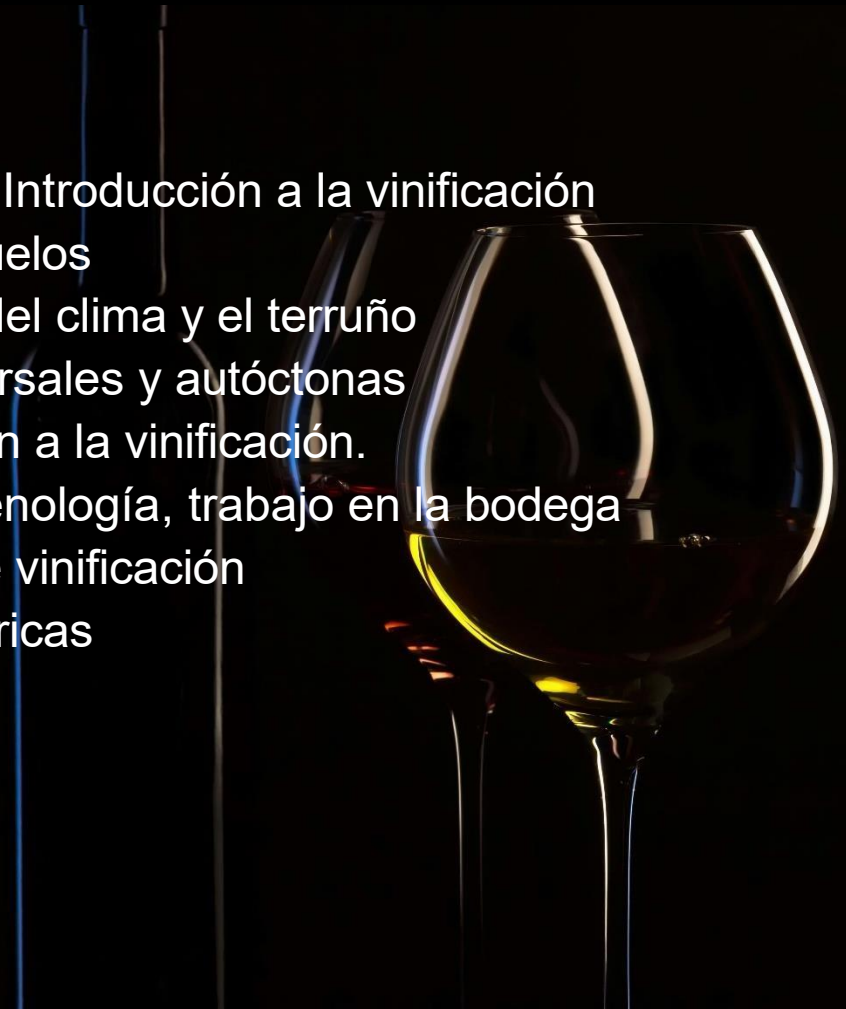
CLASE 3

- Viticultura 1
- La ampelografía y ampelometría
- Partes de la vid y la uva
- Reproducción de la vid y ciclo vegetativo
- Vendimia
- Técnicas de cultivo y poda
- Tendencias ecológicas en el viñedo: viticultura orgánica y biodinámica
- Enfermedades y plagas

CLASE 4

Viticultura 2 – Introducción a la vinificación

- Tipos de suelos
- Influencia del clima y el terroir
- Uvas universales y autóctonas
- Introducción a la vinificación.
- Que es la enología, trabajo en la bodega
- Proceso de vinificación
- Uso de barricas



MÓDULO 2

VITIVINICULTURA

CLASE 5

- Proceso de vinificación y estilos de vino blanco

CLASE 6

- Proceso de vinificación y estilos de vino tinto

- CLASE 7

Proceso de vinificación y estilos de vino rosado y naranja

- CLASE 8

Vinos espumosos

Clase de degüelle de botella con cuchillo

CLASE 9

Vinos generosos

CLASE 10

Vinos biodinámicos, orgánicos, veganos y naturales

CLASE 11

Alrededor de la botella de vino: botellas, corchos y etiquetas

CLASE 12

El movimiento comercial del vino



MÓDULO 3

Servicio y Maridaje

CLASE 13

- Conservación del vino
- Métodos de las cartas de vinos

CLASE 14

- Servicio, accesorios y protocolo.
- Temperatura de servicio del vino
- Tipo de copas
- Experiencia Riedel

CLASE 15

- Teoría del maridaje



MÓDULO 4

Regiones del nuevo mundo

- CLASE 16: Introducción a las regiones del viejo y nuevo mundo y sus diferencias
- CLASE 17 Estados Unidos
- CLASE 18 Argentina
- CLASE 19 Chile
- CLASE 20 Uruguay y Sudáfrica
- CLASE 21 Australia y Nueva Zelanda
- CLASE 22 México centro
- CLASE 23 México Baja California
- CLASE 24 México Coahuila y Chihuahua





MÓDULO 5

Regiones del Viejo Mundo

- CLASE 25 Portugal
- CLASE 26 España Introducción y zona Norte
- CLASE 27 España Rioja
- CLASE 28 España Zona central
- CLASE 29 España Castilla y León
- CLASE 30 España Zona sur y Jerez
- CLASE 31 Italia Zona norte
- CLASE 32 Italia Piemonte
- CLASE 33 Italia Zona centro
- CLASE 34 Italia Toscana
- CLASE 35 Italia Zona sur
- CLASE 36 Grecia y Hungría
- CLASE 37 Eslovenia y Croacia
- CLASE 38 Alemania y Austria
- CLASE 39 Francia Introducción y Alsacia
- CLASE 40 Francia Borgoña, Valle del Ródano, Beaujolais
- CLASE 41 Francia Languedoc, Rousillon, sudoeste y Provenza
- CLASE 42 Francia Burdeos
- CLASE 43 Francia Valle de Loira
- CLASE 44 Francia Champagne