

VIII Curso de Especialista en Gestión Enoturística y Análisis Sensorial de Vinos

de la Universidad de La Laguna

CRONOGRAMA: MÓDULO DE VITICULTURA - ENOLOGÍA

DICIEMBRE 2021

Miércoles 1
- Apertura del Campus Virtual

ENERO 2022

Lunes 17 (Sesión Teórica)	Martes 18 (Sesión Teórica)
- Situación e importancia de la viticultura en las Islas Canarias. - Historia de la Vid y el Vino en Canarias.	- Introducción a la Viticultura. - La vid y sus variedades.
Lunes 24 (Sesión Teórica)	Martes 25 (Sesión Teórica)
- La vid y sus variedades. - Fisiología y necesidades de la vid.	- Fisiología y necesidades de la vid.
Lunes 31 (Sesión Teórica)	
- Los suelos vitícolas. - Las prácticas vitícolas: establecimiento, fertilización, riego y gestión de la vegetación (poda).	

FEBRERO 2022

	Martes 1 (Sesión Teórica)	
	- Las prácticas vitícolas: establecimiento, fertilización, riego y gestión de la vegetación (poda).	
Lunes 7 (Sesión Teórica)	Martes 8 (Sesión Teórica)	Sábado 12 (Sesión Práctica)
- Plagas y enfermedades.	- El clima: Factor de calidad y riesgo.	- Experiencia en campo y bodega (Isla de La Gomera)
Lunes 14 (Sesión Teórica)	Martes 15 (Sesión Teórica)	Sábado 19 (Sesión Práctica)
- El espacio de vinificación. - Introducción a la vinificación.	- Máster Class: Acercamiento a la Vitivinicultura Azores	- Experiencia en campo y bodega (Isla de Fuerteventura)
Lunes 21 (Sesión Teórica)	Martes 22 (Sesión Teórica)	Sábado 26 (Sesión Práctica)
- El espacio de vinificación. - Introducción a la vinificación.	- Máster Class: Acercamiento a la Vitivinicultura Madeira	- Experiencia en campo y bodega (Isla de Tenerife)
Lunes 28 (Sesión Teórica)		
- Técnicas de prefermentación. - Técnicas de fermentación.		

MARZO 2022

	Martes 2 (Sesión Teórica)	
	- Máster Class: Acercamiento a la Vitivinicultura Cabo Verde	
Lunes 7 (Sesión Teórica)	Martes 8 (Sesión Teórica)	Sábado 12 (Sesión Práctica)
- Elaboración de vinos blancos.	- Elaboración de vinos tintos.	- Experiencia en campo y bodega (Isla de Tenerife)
Lunes 14 (Sesión Teórica)	Martes 15 (Sesión Teórica)	Sábado 19 (Sesión Práctica)
- Maceración carbónica.	- Crianza en los vinos.	- Experiencia en campo y bodega (Isla de Lanzarote)
Lunes 21 (Sesión Teórica)	Martes 22 (Sesión Teórica)	
- Elaboración de vinos dulces, licorosos y generosos.	- Vinos ecológicos y biodinámicos. - Clasificación del vino.	
Lunes 28 (Sesión Teórica)	Martes 29 (Sesión Teórica)	
- Técnicas de posfermentación. - Técnicas de envasado.	- Fermentación maloláctica. - Técnicas, herramientas y alteraciones durante todo el proceso.	

ABRIL 2022

Viernes 1
- Evaluación Online

Sesiones Teóricas

- Residentes en Tenerife (presencialmente o por streaming)
- Residentes fuera de Tenerife (streaming)

Sesiones Prácticas

- Para todo el alumnado (presencial)