



MONTILLA MORILES  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN  
*the PXperts*

CONSEJO REGULADOR DE LAS DENOMINACIONES DE  
ORIGEN PROTEGIDAS MONTILLA-MORILES  
Y VINAGRE DE MONTILLA-MORILES

CURSO TÉCNICO DE ESPECIALIZACIÓN  
EN VINOS GENEROSOS Y VINAGRES DE  
MONTILLA-MORILES

Edición especial BODEGAS  
JUNIO 2023



## ÍNDICE DE CONTENIDOS

1. INTRODUCCIÓN	3
2. OBJETIVO	3
3. A QUIÉN VA DIRIGIDO	4
4. INSCRIPCIONES	4
5. PROGRAMA DEL CURSO	5
6. ÍNDICE DE MATERIAS	8

## 1. INTRODUCCIÓN

El Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Protegidas Montilla-Moriles y Vinagre de Montilla-Moriles tiene entre sus fines y funciones la formación en su más extenso sentido. Para ello, el Aula de Formación Montilla-Moriles pone a su disposición un programa muy ambicioso en el que se detalla una amplia y variada oferta formativa, proyectada en colaboración con la Escuela de Hostelería de Córdoba y la empresa especializada Incentifor.

Dentro de las actividades de su Aula de formación, se desarrollarán tres seminarios anuales (marzo, junio en inglés y septiembre) dirigidos a la formación superior en los Vinos y Vinagres de Montilla-Moriles para personal técnico y directivo relacionado con establecimientos de restauración y hostelería, distribución y tiendas especializadas, que pretende dotar al alumno de los conocimientos avanzados imprescindibles para asegurar una conservación y servicio adecuados de nuestros productos.

El programa se lleva a cabo durante dos jornadas, que incluirán las sesiones teóricas, Catas y talleres.

Al finalizar el seminario, se realizará una prueba de aptitud. Aquellos candidatos que superen la misma, recibirán el correspondiente diploma y certificado acreditativo como TECNICO ESPECIALIZADO EN VINOS GENEROSOS Y VINAGRES DE MONTILLA MORILES. EDICION ESPECIAL BODEGAS.

## 2. OBJETIVO

El objetivo de este curso es la capacitación técnica de equipos directivos (propietarios, directores, gerentes) y personal del sector de bodeguero, que les asegure el adecuado grado de conocimiento y les facilite una mejor prestación de servicios a sus clientes en relación a los Vinos y Vinagres de Montilla Moriles, con especial incidencia en análisis sensorial, conservación, servicio y maridaje.

3. A QUIÉN VA DIRIGIDO Este Curso está dirigido a:

- Propietarios y Directivos de bodegas, lagares y cooperativas
- Empleados de bodega, lagares y cooperativas, así como personal vinculado a estas empresas en enotecas, tiendas especializadas y distribuidores.
- Otras empresas vinculadas a operadores inscritos.

4. INSCRIPCIONES

Las solicitudes deberán hacerse llegar al Aula de Formación del Consejo Regulador ([formacion@montillamoriles.es](mailto:formacion@montillamoriles.es)), rellenando el formulario disponible en la página web del Consejo [www.montillamoriles.es](http://www.montillamoriles.es) . Una vez aprobada la admisión por el Consejo Regulador, se comunicará al interesado que, en el plazo máximo de 10 días se deberá hacer una transferencia bancaria con el importe del curso.

El coste total del curso es de 300,00 €, siendo una parte importante de este coste sufragado por el Consejo Regulador, la Administración y las bodegas participantes en el curso; y por tanto la cuota de inscripción al curso será de únicamente 160,00€. Esta cuota podrá ser bonificable a través de FUNDAE. Esta cuota incluye material docente y almuerzos los días de formación.

## 5. PROGRAMA

<b>DIA 19 DE JUNIO (LUNES) – JORNADA MAÑANA</b>	
08.30h-09.00h	<b>Recepción de participantes y entrega de documentación</b>
09.00h-09.30h	<b>Sesión 1:</b> Introducción a los vinos y vinagre de Montilla Moriles
09.30h-11.00	<b>Sesión 2:</b> Elaboración de los vinos de Montilla-Moriles.
11.00h - 11.30h	Coffee-break
11.30h - 13.00h	<b>Sesión 3:</b> La crianza de los vinos de Montilla-Moriles
13.00h - 14.00h	Cata sensorial de vinos de la DOP Montilla-Moriles
14.00h - 16.30h	Almuerzo
<b>DIA 19 DE JUNIO (LUNES) – JORNADA TARDE</b>	
16:30h-18.00h	<b>Sesión 4:</b> Viticultura de Montilla-Moriles. La variedad PX
18.00h–19.30h	<b>Sesión 5:</b> Introducción y cata a los vinagres de Montilla-Moriles
19.30h	Fin de la primera sesión
<b>DIA 26 DE JUNIO (LUNES) - JORNADA DE MAÑANA</b>	
09.00h–10.30h	<b>Sesión 6:</b> Didáctica de la formación: fundamentos psico-pedagógicos y diseño de cursos aplicados al vino de Montilla-Moriles
10.30h - 11.00h	Coffee-break
11.00h - 13.00h	<b>Sesión 7:</b> Roll play de formación. Casos prácticos
13.00h - 14.30h	<b>Sesión 8:</b> Gestión de Bodega, conservación y servicio
14.30h - 16.30h	Almuerzo
<b>DIA 26 DE JUNIO (LUNES) - JORNADA DE TARDE</b>	
16:30h - 18.30	<b>Sesión 9:</b> Didáctica de la Cata. Elaboración de material
18.30h-19.00h	Prueba de aprovechamiento
19.00h - 19.30h	Clausura del curso, entrega de diplomas y fin de la sesión

## 6. INDICE DE MATERIAS

### SESION 1: INTRODUCCION A LOS VINOS Y VINAGRES DE MONTILLA-MORILES

DURACION: 30 min.

DOCENTE: ENRIQUE GARRIDO GIMENEZ. DTOR GERENTE CRDOP MONTILLA-MORILES

1. Introducción al concepto de Denominación de Origen Protegida
2. La Denominación de Origen Protegida Montilla-Moriles
  - 2.1. Localización
  - 2.2. Factores diferenciadores
  - 2.3. Datos estadísticos
3. Evolución histórica de la vitivinicultura de la zona
4. El Consejo Regulador
  - 4.1. Antecedentes
  - 4.2. Fines y Funciones
5. La certificación de producto

### SESION 2: LA VITICULTURA DE MONTILLA-MORILES

DURACION: 1h 30min

DOCENTE: PILAR RAMIREZ. DTOR. ING. AGRÓNOMO. IFAPA-CABRA

1. Distribución del viñedo en la Denominación de Origen Protegida Montilla-Moriles
2. Clima y suelo
3. Material Vegetal
  - 3.1. Variedades autorizadas
  - 3.2. Portainjertos
4. Sistemas de conducción del viñedo
  - 4.1. Disposición de las plantas
  - 4.2. Forma de las cepas
5. Prácticas culturales
  - 5.1. Control de plagas y enfermedades
  - 5.2. Manejo de la vegetación
  - 5.3. Manejo del suelo
  - 5.4. Riego
6. Maduración y vendimia
  - 6.1. Seguimiento de la maduración
  - 6.2. Determinación del momento óptimo de vendimia
  - 6.3. Vendimia
7. Bibliografía

### SESIÓN 3: ELABORACION DE LOS VINOS DE MONTILLA-MORILES

DURACION: 1h 30min

DOCENTE: MIGUEL CRUZ MARQUES. DTOR. ING. AGRÓNOMO. ENOLOGO. OTAI-LAGAR BLANCO

1. Introducción
2. Métodos de vinificación en la DOP Montilla-Moriles
3. La elaboración de vinos en la DOP Montilla-Moriles

- 3.1. La recolección de la uva
- 3.2. El Transporte
- 3.3. Toma de muestras
- 3.4. Selección por calidades y estado sanitario
- 3.5. Triturado y bombeo
- 3.6. Prensado
- 3.7. Corrección y separación de mostos
- 3.8. Desfangado
- 3.9. La fermentación de los mostos
  - 3.9.1. Definición
  - 3.9.2. Introducción
  - 3.9.3. Pie de cuba
  - 3.9.4. Levaduras seleccionadas
  - 3.9.5. Fases de fermentación
  - 3.9.6. Temperaturas de fermentación según tipo de vino
  - 3.9.7. Duración del proceso
  - 3.9.8. Trasiegos
  - 3.9.9. Decantación estática, insolubilizaciones y clarificación espontánea
  - 3.9.10. Deslío
  - 3.9.11. Envasado o almacenamiento antes de crianza
4. La elaboración de vinos dulces de uva Pedro Ximénez
  - 4.1. La vendimia
  - 4.2. El asoleo de la uva
  - 4.3. Primer prensado
  - 4.4. Segundo prensado
  - 4.5. Preparación para la crianza
  - 4.6. La crianza

#### SESION 4: CRIANZA DE LOS VINOS DE MONTILLA-MORILES

DURACION: 1h 30min

DOCENTE: JUAN MORENO VIGUERA. CATEDRATICO QUIMICA AGRICOLA UNIV. CORDOBA. GRUPO VITENOL UCO.

1. La crianza del Vino
  - 1.1. Introducción
  - 1.2. Definición
  - 1.3. La crianza biológica
  - 1.4. El sistema de Criadera y Soleras
  - 1.5. La crianza oxidativa
2. Tipos de vino según el método de crianza
  - 2.1. Vinos de crianza biológica
    - 2.1.1. El Vino Fino. Características organolépticas
  - 2.2. Vinos de crianza oxidativa
    - 2.2.1. El Oloroso
    - 2.2.2. El Vino dulce Pedro Ximénez
    - 2.2.3. Pasificación
    - 2.2.4. Procedimiento
  - 2.3. Vinos de crianza mixta
    - 2.3.1. El Amontillado
    - 2.3.2. El Palo Cortado

SESION 5: INTRODUCCION Y CATA DE VINAGRES DE MONTILLA-MORILES

DURACION: 1h 30min

DOCENTE: ROCIO MARQUEZ ORTEGA. DTRA. QUIMICA-ENOLOGA. PTA. VINAVIN.

1. Conceptos básicos y tipos de vinagres
2. Normativa de los vinagres
3. La DOP Vinagre de Montilla-Moriles
  - 3.1. Historia
  - 3.2. Elaboración
  - 3.3. Crianza y envejecimiento
  - 3.4. Tipos de vinagres y caracterización de los mismos
4. Iniciación a la cata de vinagres
  - 4.1. Nociones de cata de vinagres
  - 4.2. Cata dirigida de vinagres de Montilla-Moriles

SESIÓN 6. APROXIMACIÓN TEÓRICA. FUNDAMENTOS PSICO-PEDAGÓGICOS Y DISEÑO DE CURSOS APLICADOS AL VINO DE MONTILLA-MORILES

DURACION: 1h 30min

DOCENTE: EVA HINOJOSA PAREJA. DEPARTAMENTO DE EDUCACION. FACULTAD DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN. UNIVERSIDAD DE CORDOBA

1. Proceso didáctico
  - 1.1. Concepto
  - 1.2. Elementos
2. Enseñanza preactiva: la importancia de planificar
  - 2.1. Preguntas iniciales... y esenciales
  - 2.2. Metodología y estrategias didácticas
  - 2.3. Planificación del discurso
  - 2.4. Gestión de espacios y tiempos
3. Enseñanza interactiva: ¡preparados, listos, acción!
  - 3.1. Comunicación efectiva

SESIÓN 7. APROXIMACIÓN PRACTICA. ROLL-PLAY DE FORMACION. CASOS PRÁCTICOS

DURACION: 2h

DOCENTE: EVA HINOJOSA PAREJA. DEPARTAMENTO DE EDUCACION. FACULTAD DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN. UNIVERSIDAD DE CORDOBA

SESION 8: GESTIÓN DE BODEGA, CONSERVACION Y SERVICIO DE LOS VINOS DE MONTILLA-MORILES

DURACION: 1h 15min

DOCENTE: JOSE IGNACIO SANTIAGO HURTADO. ENOLOGO.

1. Introducción
2. El etiquetado de los vinos de Montilla-Moriles
  - 2.1. Normativa de referencia
  - 2.2. Indicaciones obligatorias
  - 2.3. Indicaciones facultativas
3. El envasado
4. Gestión y control de inventarios y stocks
5. Aprovisionamiento



6. La conservación y almacenamiento del vino
7. El servicio de los vinos
  - 7.1. El sumiller, técnicas de servicio y utensilios
  - 7.2. Temperaturas de servicio
  - 7.3. La decantación
  - 7.4. La copa y el catavino
8. La carta de vinos
9. Uso y maridaje de los vinos de Montilla-Moriles
  - 9.1. El maridaje y su importancia
  - 9.2. Armonización de los vinos
10. Reconocimiento oficial de la DOP Montilla-Moriles a la restauración
11. El decálogo de los Vinos de Montilla-Moriles