



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 SEPTIEMBRE 2024



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 tres jornadas, que incluirán sesiones teóricas, visitas, Catas organolépticas 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 Y VINAGRES DE MONTILLA MORILES.

2. OBJETIVO

El objetivo de este curso es la capacitación técnica de equipos directivos (propietarios, directores, gerentes) y personal del sector de la restauración y la Hostelería (sumilleres, jefes de sala, maîtres, cocineros, etc.), personal de Enotecas, tiendas especializadas en la Denominación de Origen y los Vinos y Vinagres de Montilla-Moriles, 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 establecimientos de Restauración y Hostelería
 - Sumilleres, jefes de sala, maîtres, camareros y profesionales que desarrollen la actividad de servicio de sala.
 - Empleados de Enotecas, tiendas especializadas y distribuidores.
 - Cocineros con interés en los Vinos de Montilla-Moriles y sus aplicaciones gastronómicas

4. INSCRIPCIONES

Las solicitudes deberán hacerse llegar al Aula de Formación del Consejo Regulador (formacion@montillamoriles.es), rellenando el formulario disponible en la página web del Consejo 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 620,00 €, 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 **250,00€**

Esta cuota incluye material docente, alojamiento en la zona, traslados, almuerzos y cenas durante los días de formación

5. PROGRAMA

DIA 09 DE SEPTIEMBRE - JORNADA DE MAÑANA	
08.00- 09.00h	Traslado desde Córdoba a Hotel Don Gonzalo
09.00- 09.15h	Apertura del curso y traslado desde Hotel Don Gonzalo a Bodegas Robles
09.15h - 11.15h	Visita a Bodegas Robles
11.30h - 11.45h	Traslado a Bodegas Perez Barquero
12.00h - 14.00h	Visita a Bodegas Perez Barquero
14.00h - 16.00h	Almuerzo en Bodegas Perez Barquero
16.00h - 17.15h	Traslado al Hotel Don Gonzalo y tiempo libre
DIA 09 DE SEPTIEMBRE - JORNADA DE TARDE	
17.15h - 18:45h	Sesión 1: Introducción y viticultura de los vinos de Montilla Moriles
18.45h - 19.00h	Coffee-break
19.00h - 20.30h	Sesión 2: Elaboración de los vinos de Montilla Moriles
20.30h - 21.30h	Tiempo libre
21.30h - 23.30h	Cena en el Hotel Don Gonzalo y fin de la primera jornada
DIA 10 DE SEPTIEMBRE - JORNADA DE MAÑANA	
08:45h-09:15h	Traslado desde Hotel Don Gonzalo a Bodegas Delgado
09.15h-11.15h	Visita a Bodegas Delgado
11.15h-11.45h	Traslado a Alvear
12.00h-14.00h	Visita a Alvear
14.00h-16:00h	Almuerzo en Alvear
16.00h - 17.15h	Traslado al Hotel Don Gonzalo y tiempo libre

DIA 10 DE SEPTIEMBRE - JORNADA DE TARDE	
17.15h-18.45h	Sesión 3: Crianza de los Vinos de Montilla-Moriles
18.45h - 19.00h	Coffee-break
19.00h -20.30h	Sesión 4: Introducción y cata Vinagres de Montilla Moriles
20.30h - 21.30h	Tiempo libre
21.30h - 23.30	Cena en Hotel Don Gonzalo
DIA 11 DE SEPTIEMBRE - JORNADA DE MAÑANA	
08:00h-08.30h	Traslado Bodegas del Pino
08.30h-11.00h	Visita a la pasera y Bodegas del Pino
11.00h - 11.30h	Traslado al Hotel Don Gonzalo
11.30h - 13.00h	Sesión 5: Gestión de Bodega, conservación y servicio
13.15h- 13.30h	Prueba de aprovechamiento
13.30h - 14.30h	Clausura del curso y entrega de certificados
14.30h - 17.00h	Almuerzo en Restaurante Los Lagares
17.00h - 17.45h	Traslado a la estación de Córdoba

6. INDICE DE MATERIAS

SESION 0: INTRODUCCION A LOS VINOS Y VINAGRES DE MONTILLA-MORILES

DURACION: 30min

DOCENTE: ENRIQUE GARRIDO GIMENEZ. SECRETARIO GENERAL 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 1: 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 2: 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 3: CRIANZA DE LOS VINOS DE MONTILLA-MORILES

DOCENTE: JUAN MORENO VIGUERA. CATEDRÁTICO QUÍMICA AGRÍCOLA 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 4: ELABORACION DE LOS VINAGRES DE MONTILLA-MORILES

DURACION: 1h 30min

DOCENTE: ISABEL LOPEZ INFANTE. JEFA DE SERVICIO JUNTA DE ANDALUCIA.

1. Conceptos básicos y tipos de vinagres
2. Normativa de los vinagres
3. La DOP Vinagre de Montilla-Moriles
 - a. Historia
 - b. Elaboración
 - c. Crianza y envejecimiento
 - d. Tipos de vinagres y caracterización de los mismos
4. Iniciación a la cata de vinagres
 - a. Nociones de cata de vinagres
 - b. Cata dirigida de vinagres de Montilla-Moriles

SESION 5: GESTIÓN DE BODEGA, CONSERVACION Y SERVICIO DE LOS VINOS DE MONTILLA-MORILES

DURACION: 1h 30min

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