



# Examen de Enólogo 2020

## Principales contenidos

### Viticultura

1. Ciclo fenológico de la vid.
2. Fisiología de la vid y maduración de la uva
3. Criterios y acciones asociadas al establecimiento de un viñedo.
4. Labores culturales en terreno, incluyendo protección fitosanitaria.
5. Agricultura de precisión aplicada a la viticultura.
6. Manejo del recurso hídrico como elemento clave en la producción.

### Vinificación

Enfoque práctico (o procedimental en bodega) y enológico de la transformación de uva en vino bruto incluyendo:

1. Decisiones de cosecha y su impacto en estilo y calidad del vino.
2. Elaboración de vinos tranquilos y espumantes, en sus versiones blancos, rosados y tintos.
3. Procedimientos de inoculación, correcciones, empleo de coadyuvantes de fermentación.
4. Prevención y solución de paralizaciones de fermentación alcohólica.
5. Fermentación maloláctica y sulfitaje.

### Enotecnia

Enfoque práctico (o procedimental en bodega) y enológico de la transformación de vino bruto en vino terminado incluyendo insumos y equipamiento relacionados a:

1. Crianza en barrica, microoxigenación natural e inducida y empleo del roble en general.
2. Clarificación.
3. Estabilizaciones tartárica, proteica, metálica, factores que favorecen la estabilidad microbiológica (en todos los vinos) y del color (en vinos tintos).
4. Filtraciones.



### **Análisis y Aseguramiento de Calidad**

1. Enfoque enológico de análisis físico, químico y microbiológico de vinos, incluyendo interpretación de resultados.
2. Controles de parámetros del vino en envasado e insumos de envasado.
3. Enfermedades y defectos en el vino.
4. Inocuidad, calidad, trazabilidad y conceptos generales que involucran principales certificaciones de la industria.

### **Legislación vitivinícola**

1. Ley de Alcoholes 18.455, Norma la producción, elaboración y comercialización de alcoholes etílicos, bebidas alcohólicas y vinagres.
2. Decreto 521, Denominación de Origen Pisco.
3. Decreto 464 de zonificación vitícola y denominación de origen.
4. Actualizaciones de la Ley respecto a contenido de agua en el vino y otros tópicos.

### **Prueba de integración**

La siguiente es una prueba 100% de desarrollo que busca evaluar en una mirada amplia e integradora el conocimiento de los postulantes en cuanto a todos los tópicos detallados anteriormente, incluyendo:

- Dosificación de insumos y otras correcciones en mostos y vinos.
- Polifenoles, considerando su importancia, efectos y formas de trabajar en torno a los mismos.
- Aspectos relevantes en los diferentes enfoques de la viticultura (convencional, orgánica, biodinámica) incluyendo el manejo integrado y sustentable del viñedo.