

# 大学课程

## 葡萄酒陈年和老化



**tech** 科学技术大学

## 大学课程 葡萄酒陈年和老化

- » 模式:在线
- » 时长: 6周
- » 学位: TECH 科技大学
- » 课程表:自由安排时间
- » 考试模式:在线

网页链接: [www.techtitute.com/cn/nutrition/postgraduate-certificate/wine-aging-breeding](http://www.techtitute.com/cn/nutrition/postgraduate-certificate/wine-aging-breeding)

# 目录

01

介绍

---

4

02

目标

---

8

03

课程管理

---

12

04

结构和内容

---

16

05

方法

---

20

06

学位

---

28

# 01 介绍

让葡萄酒产生一系列芳香、口感和物理化学变化和品质的主要关键之一，就是它在橡木桶中的时间。这一过程持续数月，可使饮料得到长期保持，并防止可能出现的负面发展。橡木桶的类型多种多样，每种类型都会影响酒的香气和风味，总之，会对酿酒师的作品产生不同的影响。考虑到这些不胜枚举的细节以及该行业不断发展和专业化的方式，TECH 开设了这一完全在线的课程，学生可以通过完全灵活的方式学习专业课程，满足每个人的需求。



“

感谢了这种专业化,你将能够最大限度地发展最前卫的酿酒技术,从而酿造出品质卓越的葡萄酒”

社会技术和材料的发展为产品储存的优化、护理和效率带来了明显的进步。虽然时代确实在变,但有些活动却不会变,或者至少不会脱离其最初的样子。在葡萄酒储存方面,葡萄酒的陈酿和成熟过程一直以使用橡木桶为基础。

每种不同类型的木材,以及橡木桶的储藏能力和饮料在其中停留的时间长短,都会带来完全不同的口感、物理、化学和嗅觉特征。具体而言,你将了解为什么以及如何葡萄酒陈酿中使用橡木桶,并分析不同类型橡木在物理层面的不同特性以及它们与葡萄酒接触时产生的影响。确定制造橡木桶的不同阶段,从砍伐树木到运抵酿酒厂。

这个大学课程的目的是让葡萄酒行业的专业人士了解与橡木材料和橡木在葡萄酒保存中的应用有关的所有细节。这样,你就能提高自己的酿酒技能,在葡萄酒陈酿和老化领域更上一层楼,在这个每天都需要最优秀专业人才的行业中占据一席之地。

这是一个 100% 在线的文凭课程,其教材、组织和一般学习方法都非常灵活,可根据每个学生的需求进行调整。

这个**葡萄酒陈年和老化大学课程**包含市场上最完整、最新的教育课程。主要特点是:

- 由酿酒学的专家介绍实际案例的研究
- 这个课程的内容图文并茂、示意性强、实用性强为那些视专业实践至关重要的学科提供了科学和实用的信息
- 可以进行自我评估过程的实践,以推进学习
- 其特别强调创新方法
- 理论课、向专家提问、关于有争议问题的讨论区和这个反思性论文
- 可以从任何有互联网连接的固定或便携式设备上获取内容



你将学习如何澄清和去除  
会使葡萄酒变质的成分"

“

通过这个大学课程的学习,你将了解并掌握有关酒桶的每一个细节,以及它们在酿造优质葡萄酒时的重要性”

TECH 汇集了酿酒学界的许多关键技能,使该课程成为你职业未来的助推器。

通过创新、前沿的学习形式,成为葡萄酒陈酿和老化方面的专家。

这个课程的教学人员包括来自这个行业的专业人士,他们将自己的工作经验带到了这一培训中,还有来自领先公司和著名大学的公认专家。

多媒体内容是用最新的教育技术开发的,将允许专业人员进行情景式学习,即一个模拟的环境,提供一个身临其境的培训,为真实情况进行培训。

这个课程的设计重点是基于问题的学习,藉由这种学习,专业人员必须努力解决整个学年出现的不同的专业实践情况。为此,你将获得由知名专家制作的新型交互式视频系统的帮助。



# 02 目标

这个大学课程的设计将使 学生获得葡萄酒陈酿和保养专业所需的能力。了解不同类型的橡木桶贮存方式、不同材质的橡木桶所能提供的酒类品质，以及橡木桶的成熟和保存过程，将使任何希望脱颖而出、跻身行业前沿的专业人士选择这一资格认证。在一个不断发展的世界中，关键是要知道如何使用新技术或新信息，这就是为什么 TECH 为学生的专业化制定了一系列总体和具体目标。





“

通过这个课程接受培训,学习如何澄清和去除会降低葡萄酒品质的各种成分”



## 总体目标

---

- ◆ 提供尽可能广泛的葡萄栽培知识
- ◆ 向学生展示葡萄栽培对生产优质葡萄酒的重要性
- ◆ 灌输基于可持续发展的环境保护需求
- ◆ 强调化合物在酿造阶段和最终产品中的葡萄酒学重要性
- ◆ 研究与酿酒过程有关的微生物，它们的营养需求，以及它们对葡萄酒的有益或有害特性
- ◆ 为白葡萄酒的生产提供知识
- ◆ 确定现有的广泛的可能性，以便为特定的风土、葡萄品种和葡萄酒风格选择最合适的工艺
- ◆ 最大限度地发展最先进的酿酒技术，使学生能够生产出最高质量的白葡萄酒
- ◆ 使学生成为生产红葡萄酒的专家
- ◆ 确定在起泡酒酿造中使用或有潜力的品种
- ◆ 考察影响酿酒的葡萄栽培要素
- ◆ 产生有关远征的专门知识准备饮用的葡萄酒
- ◆ 为这组伟大的葡萄酒确立酿酒的重要性
- ◆ 证明有必要保护这些作为我们文化一部分的遗产珍品
- ◆ 拓宽关于过滤和消除可能使葡萄酒贬值的各种成分的知识
- ◆ 拓宽对酒桶的制作方法的认识
- ◆ 介绍敬酒桶的重要性
- ◆ 加深对葡萄酒的感官分析要评估的方面和如何进行评估
- ◆ 识别葡萄酒的感官变化





## 具体目标

---

- 能够识别和理解制造木桶的不同阶段
- 说明不同制造商之间的差异化要素
- 要注意的是, 木桶不仅是一个芳香的贡献, 也是一个稳定葡萄酒的元素
- 分析橡木的成分
- 确定法国、美国和东欧橡木之间的区别
- 考察橡木桶和葡萄酒之间的互动现象
- 了解椭圆单宁酸的重要性
- 能够理解粮食的概念



得益于灵活、适应性强的学习方法, 你将能够以一种充满活力、毫不费力的方式学习"

# 03

## 课程管理

为了追求教学材料的卓越性, TECH 建立了一个专业人员框架, 与他们共同开发葡萄酒陈酿和熟化方面的专业内容。有鉴于此, 这个大学课程拥有一批在该领域享有盛誉的教师, 学生可以在他们的指导下继续在这个专业领域中成长。



A close-up photograph of a wine barrel stave, showing the wood grain and a metal箍 (箍) around it. The image is partially obscured by a diagonal white and purple overlay.

“

与最高声望的专业人士一起,成为葡萄酒陈酿和老化领域的杰出专业人士”

## 管理人员



### Clavero Arranz, Ana 女士

- ◆ Cepa 21 酒庄总经理
- ◆ Emilio Moro酒庄集团总经理
- ◆ Emilio Moro酒庄集团首席财务官
- ◆ Cepa 21 酒庄行政主管
- ◆ 旧金山康文托酒庄行政技术员
- ◆ 毕业于巴利亚多利德大学工商管理专业
- ◆ ESIC 财务管理硕士学位
- ◆ ICF 高级教练
- ◆ ICEX 的 CEOS 数字沉浸式课程
- ◆ IESE 管理发展计划



## 教师

### Masa Guerra, Rocío 女士

- ◆ 普罗托斯酒庄酿酒师
- ◆ 马塔洛梅拉酒庄助理酿酒师
- ◆ Emilio Moro 酒庄葡萄收货经理
- ◆ BRC 的质量负责人和 Viñedos Real Rubio 的酿酒师
- ◆ Solar Viejo 酒庄助理酿酒师
- ◆ Ébano Viñedos y Bodegas 酒庄和葡萄园经理
- ◆ 埃尔索托酒庄酿酒助理兼实验室技术员
- ◆ 帕伦西亚农业工程高等技术学校酿酒学学位
- ◆ 巴利亚多利德商会商学院葡萄酒企业管理工商管理硕士

### Arranz Núñez, Beatriz 女士

- ◆ Viñas del Jaro 的酿酒师
- ◆ 比尼亚布埃纳酿酒助理
- ◆ Bodega Familia A. De La Cal 的酿酒师
- ◆ 坎库拉酒庄助理酿酒师
- ◆ 维塔佩酒窖工人
- ◆ 商业发展学院酿酒师培训师
- ◆ 巴利亚多利德省葡萄酒博物馆的酿酒师和导游
- ◆ 杜罗河畔里贝拉法定产区高级理事会监督员
- ◆ 巴利亚多利德大学酿酒学学位

# 04

## 结构和内容

这个大学课程大纲中的所有内容都是精心设计的，目的是为培养葡萄酒陈酿专业实践能力提供关键。从本单元的第一部分到最后部分，我们将逐一讲解这一专业活动的理论和实践关键。







“

在本课程中,你将学习到与使用不同类型橡木相关的关键问题,以及它们如何影响优质葡萄酒的酿造”

## 模块1. 橡木桶在葡萄酒陈酿中的重要性

- 1.1. 橡木对于橡木桶制造的重要性
- 1.2. 橡木
- 1.3. 木材选择
- 1.4. 木材的干燥和成熟
- 1.5. 木桶制造
- 1.6. 来自橡木桶的芳香
- 1.7. 橡木单宁
- 1.8. 桶, 防水且多孔的容器
- 1.9. 充分利用橡木桶
- 1.10. 橡木桶的第二次生命





“

这个课程由葡萄酒行业的领军人物创建,旨在将你培养成葡萄酒陈酿和特里亚萨领域的专家”

# 05 方法

这个培训计划提供了一种不同的学习方式。我们的方法是通过循环的学习模式发展起来的: **Re-learning**。

这个教学系统被世界上一些最著名的医学院所采用,并被**新英格兰医学杂志**等权威出版物认为是最有效的教学系统之一。





“

发现 Re-learning, 这个系统放弃了传统的线性学习, 带你体验循环教学系统: 这种学习方式已经证明了其巨大的有效性, 尤其是在需要记忆的科目中”

## 在TECH, 我们使用案例法

在特定的临床情况下, 医生应该怎么做? 在整个课程中, 你将面对多个基于真实病人的模拟临床案例, 他们必须调查, 建立假设并最终解决问题。关于该方法的有效性, 有大量的科学证据。专业人员随着时间的推移, 学习得更好, 更快, 更持久。

和TECH, 营养学家可以体验到一种正在动摇世界各地传统大学基础的学习方式。



根据Gérvas博士的说法, 临床病例是对一个病人或一组病人的注释性介绍, 它成为一个“案例”, 一个说明某些特殊临床内容的例子或模型, 因为它的教学效果或它的独特性或稀有性。至关重要的是, 案例要以当前的职业生活为基础, 试图重现专业营养实践中的实际问题。

“

你知道吗, 这种方法是1912年在哈佛大学为法律学生开发的? 案例法包括提出真实的复杂情况, 让他们做出决定并证明如何解决这些问题。1924年, 它被确立为哈佛大学的一种标准教学方法”

该方法的有效性由四个关键成果来证明:

1. 遵循这种方法的营养学家不仅实现了对概念的吸收, 而且还, 通过练习评估真实情况和应用知识来发展自己的心理能力。
2. 学习内容牢固地嵌入到实践技能中, 使营养师能够更好地将知识融入临床实践。
3. 由于使用了从现实中产生的情况, 思想和概念的吸收变得更容易和更有效。
4. 投入努力的效率感成为对学生的一个非常重要的刺激, 这转化为对学习的更大兴趣并增加学习时间。



## Re-learning 方法

TECH有效地将案例研究方法与基于循环的100%在线学习系统相结合，在每节课中结合了8个不同的教学元素。

我们用最好的100%在线教学方法加强案例研究：Re-learning。



营养师将通过真实的案例并在模拟学习中解决复杂情况来学习。这些模拟情境是使用最先进的软件开发的，以促进沉浸式学习。



处在世界教育学的前沿,按照西班牙语世界中最好的在线大学(哥伦比亚大学)的质量指标, Re-learning 方法成功地提高了完成学业的专业人员的整体满意度。

通过这种方法,我们已经培训了超过45000名营养师,取得了空前的成功,在所有的临床专科手术中都是如此。所有这些都是在一个高要求的环境中进行的,大学学生的社会经济状况很好,平均年龄为43.5岁。

Re-learning 将使你的学习事半功倍,表现更出色,使你更多地参与到训练中,培养批判精神,捍卫论点和对比意见:直接等同于成功。

在我们的方案中,学习不是一个线性的过程,而是以螺旋式的方式发生(学习,解除学习,忘记和重新学习)。因此,我们将这些元素中的每一个都结合起来。

根据国际最高标准,我们的学习系统的总分是8.01分。



该方案提供了最好的教育材料,为专业人士做了充分准备。



### 学习材料

所有的教学内容都是由教授该课程的专家专门为该课程创作的,因此,教学的发展是具体的。

然后,这些内容被应用于视听格式,创造了TECH在线工作方法。所有这些,都是用最新的技术,提供最高质量的材料,供学生使用。



### 营养技术和程序的视频

TECH使学生更接近最新的技术,最新的教育进展和当前牙科技术的最前沿。所有这些,都是以第一人称,以最严谨的态度进行解释和详细说明的,以促进学生的同化和理解。最重要的是,您可以想看几次就看几次。



### 互动式总结

TECH团队以有吸引力和动态的方式将内容呈现在多媒体丸中,其中包括音频,视频,图像,图表和概念图,以强化知识。

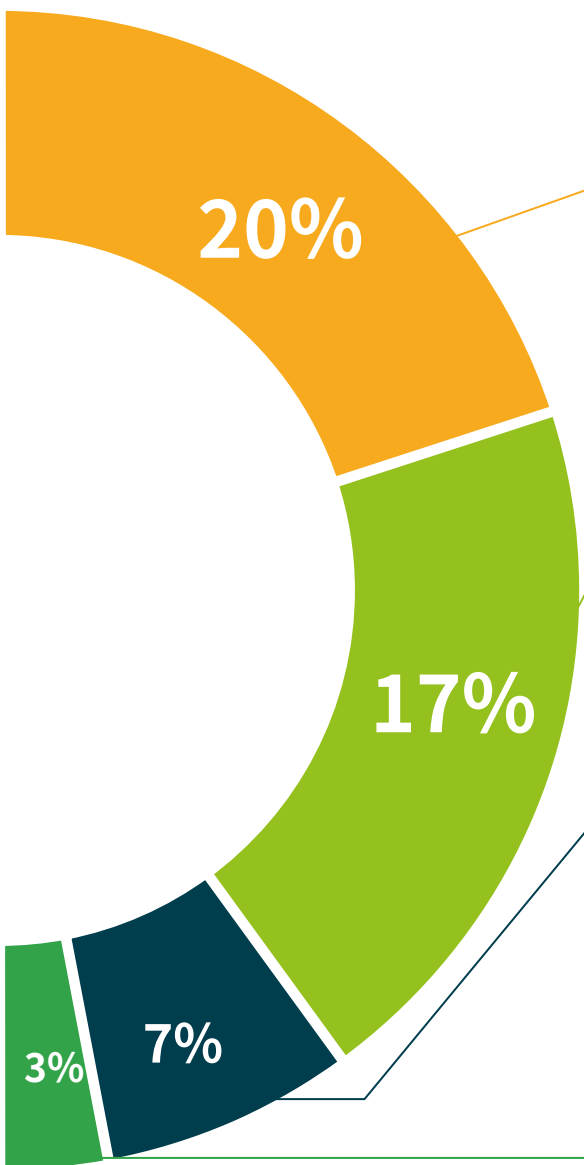
这个独特的多媒体内容展示培训系统被微软授予“欧洲成功案例”。



### 延伸阅读

最近的文章,共识文件和国际准则等。在TECH的虚拟图书馆里,学生可以获得他们完成培训所需的一切。





### 由专家主导和开发的案例分析

有效的学习必然是和背景联系的。因此, TECH将向您展示真实的案例发展, 在这些案例中, 专家将引导您注重发展和处理不同的情况: 这是一种清晰而直接的方式, 以达到最高程度的理解。



### 测试和循环测试

在整个课程中, 通过评估和自我评估活动和练习, 定期评估和重新评估学习者的知识: 通过这种方式, 学习者可以看到他/她是如何实现其目标的。



### 大师课程

有科学证据表明第三方专家观察的有用性。  
向专家学习可以加强知识和记忆, 并为未来的困难决策建立信心。



### 快速行动指南

TECH以工作表或快速行动指南的形式提供课程中最相关的内容。一种合成的, 实用的, 有效的帮助学生在学业上取得进步的方法。



# 06 学位

葡萄酒陈年和老化大学课程除了保证最严格和最新的培训外,还可以获得由TECH科技大学颁发的大学课程学位证书。





“

顺利完成这个课程并获得大学学位，无需旅行或通过繁琐的程序”

这个葡萄酒陈年和老化大学课程包含了市场上最完整和最新的课程。

评估通过后, 学生将通过邮寄收到TECH科技大学颁发的相应的大学课程学位。

TECH科技大学颁发的证书将表达在大学课程获得的资格, 并将满足工作交流, 竞争性考试和专业职业评估委员会的普遍要求。

学位: 葡萄酒陈年和老化大学课程

模式: 在线

时长: 6周



健康 信心 未来 人 导师  
信息 教育 教学 学习  
保证 资格认证 承诺 机构 社区 科技 创新  
个性化的关注 现在 质量  
知识 网页 培养  
网上教室 发展 语言 机构

**tech** 科学技术大学

大学课程  
葡萄酒陈年和老化

- » 模式:在线
- » 时长:6周
- » 学位:TECH 科技大学
- » 课程表:自由安排时间
- » 考试模式:在线

大学课程

葡萄酒陈年和老化