

Enología para cocineros

Modalidad: curso e-Learning Duración: 50 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

- Conocer la historia, evolución, principales formas de elaboración y variedades, así como catarlos, degustarlos y servirlos de forma correcta
- Saber qué esperar de un vino, y cuando no está en las condiciones más adecuadas
- Entender las fases que componen la cata de los vinos, y conocer qué sentidos y órganos intervienen en la misma
- Aplicar las sensaciones experimentadas para encontrar defectos o virtudes del vino
- Conocer las tendencias actuales y clásicas de maridajes, y elaborar ofertas culinarias conjuntamente con los vinos con las que se maridan entender los tipos de maridajes que se pueden proponer, y elaborar una oferta propia

CONTENIDOS

UD1. Historia del Vino.

- 1.1. Orígenes.
- 1.2. Época Clásica.
- 1.3. Edad Media.
- 1.4. Siglo XIX.
- 1.5. Siglo XX.

UD2. La Uva.

- 2.1. Introducción.
- 2.2. Sus Componentes.
- 2.3. Variedades.
- 2.4. Cultivo.

UD3. Elaboración y Crianza.

- 3.1. Vinificación y Fermentación.
- 3.2. Vinos Blancos.
- 3.3. Vinos Tintos.
- 3.4. Vinos Rosados y Claretes.
- 3.5. Vinos Licorosos.
- 3.6. Vinos Espumosos.

- 3.7. Licores.
- 3.8. Crianza.

UD4. Características Químicas y Organolépticas.

- 4.1. Composición del Vino.
- 4.2. Colores.
- 4.3. Aromas.
- 4.4. Sabores.

UD5. La Cata.

- 5.1. Definición y Objetivos.
- 5.2. Tipos de Cata.
- 5.3. Mecanismos Neurofisiológicos.
- 5.4. La Ceremonia.
- 5.5. Vocabulario.

UD6. Maridaje.

- 6.1. Definición.
- 6.2. El Vino en la Cocina.
- 6.3. Tradición.
- 6.4. Contraste o Afinidad.
- 6.5. Nuevas Tendencias.

UD7. Denominaciones de Origen.

- 7.1. Marco Legal del Vino en España.
- 7.2. Denominaciones de Origen Calificadas.
- 7.3. Denominaciones de Origen.
- 7.4. Vinos de la Tierra.

UD8. Otros Conocimientos Útiles.

- 8.1. Nutrición y Dietética.
- 8.2. Cocina Creativa.
- 8.3. Nuevas Materias Primas.
- 8.4. Idiomas.
- 8.5. Los Servicios.