

Enología para cocineros

Horas

50

Acerca de este curso

Cod: 0427_V2

Tema 1. Historia del Vino.

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

Tema 2. La Uva.

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

Tema 3. Elaboración y Crianza.

- 3.1. Vinificación y Fermentación
- 3.2. Vinos Blancos
- 3.3. Vinos Tintos
- 3.4. Vinos Rosados y Claretos
- 3.5. Vinos Licorosos
- 3.6. Vinos Espumosos
- 3.7. Licores
- 3.8. Crianza

Tema 4. Características Químicas y Organolépticas.

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

Tema 5. La Cata.

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

5.5. Vocabulario

Tema 6. Maridaje.

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

Tema 7. 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

Tema 8. Otros Conocimientos Útiles.

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

¿Qué aprenderás?

- 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.
- Elaborar ofertas culinarias conjuntamente con los vinos con las que se maridan.
- Entender los tipos de maridajes que se pueden proponer.
- Elaborar una oferta propia.