

Armonías entre ofertas gastronómicas y vinos. Maridaje

Código: CT0441

Duración: 25 horas

Objetivos:

- **Catar vinos, otras bebidas y productos selectos propios de sumillería, diseñando su oferta.**
- **Gestionar la conservación de los vinos y realizar su servicio especializado, asesorando al cliente sobre la armonía entre vinos y platos y, comunicarse en una lengua extranjera si procede, integrándose en el equipo del establecimiento y actuando bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental.**

Contenidos

1. Definición de maridaje y su importancia.

2. Criterios para relacionar alimentos y bebidas.

2.1. Textura.

2.2. Aroma.

2.3. Color.

2.4. Equilibrio gustativo.

3. Armonización de los vinos.

3.1. Aperitivos.

3.2. Entradas.

3.3. Pescados.

3.4. Carnes.

3.5. Postres.

4. Combinaciones más frecuentes.

5. Los enemigos del maridaje.