
PROGRAMA FORMATIVO

ENOLOGÍA Y MARIDAJE

Código: 3617

➤ **Modalidad: Distancia**

➤ **Duración: 150 horas**

➤ **Objetivos:**

Recetario de Cocina Nacional, Internacional y Cocina Creativa

En este manual se conocerá los diversos tipos de cocina, como pueden ser la cocina nacional e internacional, la cocina creativa y la cocina de autor y a su vez se pretende descubrir la variedad de elementos que se pueden encontrar dentro de ellas.

Iniciación a la cata de vinos

Adquirir conocimiento de las principales formas de crianza y maduración de los vinos. Conocer la metodología de la cata de vinos. Conocer los sentidos que forman parte de la cata de un vino. Saber reconocer un vino por su color, su olor y su sabor. Conocer el proceso de preparación de vino para la cata. Aprender a conservar un vino.

Maridaje, enología y cata de vinos

Conseguir en el alumno unos conocimientos avanzados de la eno-gastronomía para mejorar la competencia y desarrollo de los profesionales del sector; para contribuir al progreso, integración y reconversión de la hostelería y restauración ante los nuevos retos turísticos: tendencias de la gastronomía y enología, haciendo especial hincapié en Andalucía y Málaga en concreto.

➤ **Contenidos:**

RECETARIO DE COCINA NACIONAL, INTERNACIONAL Y COCINA CREATIVA

La cocina española

Peculiaridades de la cocina española. Índice glucémico y dieta hipoglucemiante. Cocina gallega. Cocina asturiana. Cocina de Madrid. Cocina extremeña. Cocina de Navarra. Cocina riojana-aragonesa. Cocina catalana. Cocina manchega. Cocina andaluza. Cocina murciana. Cocina balear. Cocina canaria. Cocina vasca. Cocina valenciana.

Cocina internacional

La cocina francesa. Cocina italiana. Cocina china. Cocina japonesa.

Cocina creativa

Conceptos generales. Los alimentos y su combinación. Nutrientes. Conceptos de dieta equilibrada. Uso clínico de los ácidos grasos.

La cocina de autor

Conceptos generales. ¿Fusión o creación? La nueva cocina de autor en España. Algunas recetas de autores españoles. Alta cocina española ¿gastronomía o marketing? Algunas recetas de Karlos Arruñanos. Entrantes. Salsas- guarniciones. Pescados- mariscos. Carnes. Postres.

PROGRAMA FORMATIVO

INICIACIÓN A LA CATA DE VINOS

La Enología y la Cata

Las dos escuelas francesas de cata. La expresión .

La percepción a través de los sentidos

Resumiendo. Umbrales. Objetivos y finalidades de la cata.

Orden de la cata

La educación y entrenamiento de los sentidos.

La percepción

El análisis químico no permite distinguir entre vinos. Concepto de degustación. Sentidos utilizados en la cata.

La fase visual

Algo más sobre el color de los vinos. La riqueza en un vino de polifenoles está condicionada por diversos factores. Los componentes cromáticos. Otros factores que influyen en el color. Consecuentemente, tienden a aumentar el color. Otros factores influyentes: la bodega. Términos empleados para hablar del color . Vocabulario específico.

La fase olfativa

Las vías olfativas y la clasificación de los aromas. Clasificación de los olores. Correspondencia entre compuestos aromáticos y olores. El vino en la copa.

La vía retronasal y la fase gustativa

Fases de la cata gustativa. Técnica de la degustación. El origen de los sabores. Las sensaciones táctiles. La temperatura del vino.

Preparación del vino para la cata

¿Qué entendemos por chamber? Orden de presentación. Las fichas de cata. La copa. El local o sala de degustación. La bodega.

El vino en casa, su conservación

¿Cuál es la vida de un vino? El corcho. El descorchado. La decantación. Otros aspectos a tener en cuenta.

La gastronomía y el vino

MARIDAJE, ENOLOGÍA Y CATA DE VINOS

I Parte Enología, Cata y Maridaje

Introducción

Historia del vino

La cata y el catador. Pruebas de valoración sensorial

Fisiología de la cata. Los sabores elementales

Práctica de cata, condiciones ambientales y fichas de cata

Fases de la cata. Orígenes de los aromas del vino

Vocabulario básico de cata

Composición del vino. Fermentaciones. Equilibrio de sabores y olores. Factores de calidad

Elaboración y cata de vinos blancos

Elaboración y cata de vinos rosados y tintos

Cata de vinos tintos de crianza, curva de vida y periodos de envejecimiento. El roble

Elaboración y cata de vinos carbónicos y espumosos. Cata y maridaje

Vinos Finos "bajo velo", Amontillados y Olorosos. Vinos especiales: Mistelas, Enverados, Chacolí, Fondillón, Rancios

Vinos de Licor, Dulces Naturales y Naturalmente Dulces

Vinos de las Denominaciones de Origen "Málaga" y "Sierras de Málaga". Elaboración, cata y maridaje

FORMACIÓN CONTINUA

PROGRAMA FORMATIVO

Clasificación de los vinos en España

Vinos de Calidad Producidos en Región Determinada (nivel de protección). Denominaciones de Origen españolas y sus variedades. Vinos de la Tierra

Principales variedades nacionales blancas y tintas. Su maridaje

Principales variedades blancas y tintas del mundo. Su maridaje

Cómo leer la etiqueta de un vino

El servicio del vino. Presentación, descorche y decantación

La bodega. Guarda y conservación de los vinos

El vino y la salud

Enfermedades, alteraciones y defectos del vino

Léxico enológico básico

II Parte Alianzas, Maridajes y Menús

A modo de prólogo

La educación de los sentidos

El sentido del olfato y el maridaje

El sentido del gusto y el maridaje

La fusión: Tacto, aroma y sabor

Elaboración de los alimentos y maridaje

La cocina y el vino

Vinos, hierbas aromáticas y especias

Rivalidades, divorcios y desencuentros. Los maridajes difíciles

Un vino para cada plato. Un plato para cada vino

Ejemplos de menús maridados y comentados