

MARIDAJE, ENOLOGÍA Y CATA DE VINOS

100
HORAS

DESCRIPCIÓN

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.

OBJETIVOS

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

UNIDAD 1: 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- 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.

UNIDAD 2: 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.