

Maridaje, Enología y Cata de Vinos

❖ Modalidad: Distancia

❖ Duración: **475** horas

❖ **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:**

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 Fines "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, descorchado 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

PROGRAMA FORMATIVO

Ejemplos de menús maridados y comentados