



Enología para cocineros

Sku: 0427_V2

Horas: 50

OBJETIVOS

CONOCER LA HISTORIA, EVOLUCIÓN, PRINCIPALES FORMAS DE ELABORACIÓN Y VARIEDADES, ASÍ COMO CANTARLOS, 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, Y ELABORAR OFERTAS CULINARIAS CONJUNTAMENTE CON LOS VINOS CON LAS QUE SE MARIDAN ENTENDER LOS TIPOS DE MARIDAJES QUE SE PUEDEN PROPONER, Y ELABORAR UNA OFERTA PROPIA

CONTENIDOS

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 36s 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. 23 8.5. Los Servicios