
Curso: Maridaje, enología y cata de vinos

Horas:

Objetivos:

Adquirir conocimientos y habilidades para saber catar vinos, reconocerlos, además de adquirir conocimientos de gastronomía, y aprender a saber mezclar y combinar la gastronomía con el vino.

Dirigido a:

A todas las personas que trabajan en este campo y a todas las personas que a título personal quieran obtener estos conocimientos.

Capacita para:

Para aplicar los conocimientos y habilidades adquiridos en el trabajo de hostelería y alimentación de manera óptima.

Otros datos:

Curso a todo color y de gran calidad.
Gran cantidad de gráficos que ilustran y complementan los contenidos del curso.

Contenido Formativo:

1. Historia del vino

- 1.1. Historia de los vinos españoles

2. La cata y el catador. Pruebas de valoración sensorial

- 2.1. Ejemplos generales de diferentes tipos de catas
- 2.2. Ejemplos de diferentes tipos de catadores
- 2.3. Pruebas de valoración sensorial
- 2.4. Pruebas afectivas
- 2.5. Gama de colores de los vinos

3. Fisiología de la cata. Los sabores elementales

- 3.1. Sensaciones visuales: el ojo

FICHA TÉCNICA

- 3.2. Sensaciones olfativas: la nariz
- 3.3. Sensaciones gustativas: la lengua y el paladar
- 3.4. Los sabores elementales
- 3.5. Sentidos utilizados en la cata

4. Práctica de cata, condiciones ambientales y fichas de cata

- 4.1. Condiciones ambientales de la cata
- 4.2. Técnica de cata
- 4.3. Fichas de cata

5. Fases de la cata. Orígenes de los aromas del vino

- 5.1. Fase Visual
- 5.2. Fase Olfativa
- 5.3. Fase Gustativa
- 5.4. Fase Postgustativa

6. Vocabulario básico de cata

- 6.1. Fase Visual
- 6.2. Fase Olfativa
- 6.3. Fase Gustativa
- 6.4. Fase Postgustativa

7. Composición del vino. Fermentaciones. Equilibrio de sabores y olores.

- 7.1. Factores de calidad
- 7.2. La fermentación alcohólica
- 7.3. Fermentación maloláctica
- 7.4. Sustancias con sabor dulce provenientes de la uva
- 7.5. Sustancias con sabor dulce provenientes de la fermentación
- 7.6. Sustancias con sabor ácido
- 7.7. Sustancias con sabor salado
- 7.8. Sustancias con sabor amargo/astringente
- 7.9. Sustancias volátiles
- 7.10. Otras sustancias
- 7.11. Equilibrio de sabores
- 7.12. El equilibrio de los olores
- 7.13. Factores de calidad del vino

8. Elaboración y cata de vinos blancos

- 8.1. Método General de elaboración
- 8.2. Cata de vinos blancos

9. Elaboración y cata de vinos rosados y tintos

- 9.1. Elaboración de vinos rosados
- 9.2. Vino Gris
- 9.3. Clarete

FICHA TÉCNICA

- 9.4. Elaboración de vinos tintos
- 9.5. Vino tinto de doble pasta
- 9.6. Maceración carbónica
- 9.7. Cata de vinos rosados
- 9.8. Cata de vinos tintos jóvenes y de maceración carbónica

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

- 10.1. Crianza de vinos tintos en barricas de madera
- 10.2. Crianza en botella
- 10.3. Períodos de crianza
- 10.4. La madera en el vino
- 10.5. Cata de vinos tintos de crianza
- 10.6. Curva de vida de un vino
- 10.7. Cálculo del tiempo que lleva un vino en el mercado

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

- 11.1. Vinos gasificados
- 11.2. Vinos de aguja
- 11.3. Vinos espumosos
- 11.4. Diferentes elaboraciones de vinos espumosos
- 11.5. El Cava
- 11.6. Principales espumosos del mundo
- 11.7. Cata de vinos espumosos
- 11.8. Maridaje de los vinos espumosos

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

- 12.1. Elaboración de Vinos Finos de Crianza bajo Velo
- 12.2. Tipos de vinos de crianza bajo velo y oxidativa
- 12.3. Vinos generosos de licor con vejez calificada de la D.O. Jerez
- 12.4. Vinos generosos de licor con indicación de edad de la D.O. Jerez
- 12.5. Cata y Maridaje
- 12.6. Elaboración de Mistelas, Vinos Rancios, Fondillones, Enverados y Chacolí.

13. Vinos de Licor, Dulces Naturales y Naturalmente Dulces

- 13.1. Vinos de Licor
- 13.2. Vinos Naturalmente Dulces (V.N.D.)

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

- 14.1. Zonas de producción de vinos con D.O. "Málaga" y "Sierras de Málaga"¹⁵⁵
- 14.2. Denominación de Origen Málaga
- 14.3. Clasificación por la variedad, el contenido en azúcar y el color
- 14.4. Envejecimiento del vino de Málaga
- 14.5. Cata de vinos de la D. O. Málaga

FICHA TÉCNICA

14.6. Denominación de origen «Sierras De Málaga»

15. Clasificación de los vinos en España

15.1. Zonas vitícolas en Europa

15.2. Vinos de mesa

15.3. Vinos de Calidad Producidos en una Región Determinada (V.C.P.R.D.)

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

16.1. Abona (D.O.) (Tenerife Sur)

16.2. Alella (D.O.) (Barcelona)

16.3. Alicante (D.O.) (Alicante y algo de Murcia)

16.4. Almansa (D.O.) (Albacete)

16.5. Ampurdan -Costa Brava (D.O.) (Gerona)

16.6. Arabako Txacolina (D.O.) Álava (N.O.)

16.7. Arlanza (D.O.)

16.8. Arribes (V.C.) (Vino de Calidad de Arribes)

16.9. Binissalen Mallorca (D.O.)

16.10. Bierzo (D.O.) León (N.O.)

16.11. Bizkaiko Txacolina (D.O.) (Vizcaya)

16.12. Bullas (D.O.) (Murcia)

16.13. Calatayud (D.O.) (Zaragoza)

16.14. Campo de Borja (D.O.) (Zaragoza)

16.15. Cariñena (D.O.) (Zaragoza)

16.16. Cataluña (D.O.)

16.17. Cava (D.O.)

16.18. Cigales (D.O.) (Valladolid)

16.19. Conca de Barberá (D.O.) (Tarragona)

16.20. Condado de Huelva (D.O.)

16.21. Coster del Segre (D.O.) (Lleida y Tarragona)

16.22. Dehesa del Carrizal (V.P.)

16.23. Dominio de Valdepusa (V.P.)

16.24. El Hierro (D.O.) (Canarias)

16.25. Finca Elez (V.P.) El Bonillo (Albacete) Sierra de Alcaraz

16.26. Getaraiko Txacolina (D.O.) (Guipúzcoa)

16.27. Jerez-Xerès-Sherry y Manzanilla Sanlúcar de Barrameda (D.O.)

16.28. Jumilla (D.O.) (Murcia, Albacete)

16.29. La Mancha (D.O.)

16.30. La Palma (D.O.) (Canarias)

16.31. Lanzarote (D.O.) (Canarias)

16.32. Málaga - Sierras de Málaga - Pasas de Málaga (D.O.)

16.33. Manchuela (D.O.) (Albacete, Cuenca)

16.34. Méntrida (D.O.) (Toledo)

16.35. Mondejar (D.O.) (Guadalajara)

16.36. Monterrei (D.O.) (Orense)

FICHA TÉCNICA

- 16.37. Montilla-Moriles (D.O.) (Córdoba)
- 16.38. Montsant (D.O.) (Tarragona)
- 16.39. Navarra (D.O.)
- 16.40. Pago Guijoso (V.P.) (Albacete)
- 16.41. Penedés (D.O.) (Barcelona y Tarragona)
- 16.42. Pla del Bagés (D.O.) - Barcelona (Manresa)
- 16.43. Pla i Llevant (D.O.) (Mallorca)
- 16.44. Priorato (D.O.C.) (Tarragona)
- 16.45. Rías Baixas (D.O.) - Pontevedra (S.O.)
- 16.46. Riberira Sacra (D.O.) (Lugo y Orense)
- 16.47. Ribeiro(D.O.) - Oeste de Orense (Rivadavia)
- 16.48. Ribera del Duero (D.O.) (Burgos, Valladolid, Segovia y Soria)
- 16.49. Ribera del Guadiana (D.O.) (Extremadura)
- 16.50. Ribera del Júcar (D.O.) (Cuenca)
- 16.51. Rioja (D.O.C.) (Álava, La Rioja y Navarra)
- 16.52. Rueda (D.O.) (Valladolid, Segovia y Ávila)
- 16.53. Somontano (D.O.) (Huesca)
- 16.54. Tacoronte Acentejo (D.O.) - Tenerife (Norte)
- 16.55. Tarragona (D.O.)
- 16.56. Terra Alta (D.O.) (Tarragona)
- 16.57. Tierra de León (V.C.)
- 16.58. Tierra del Vino de Zamora (D.O.)
- 16.59. Toro (D.O.) (Zamora y Valladolid)
- 16.60. Uclés (D.O.)
- 16.61. Utiel Requena (D.O.) - Valencia (Oeste)
- 16.62. Valdeorras (D.O.) - Orense (N.O.)
- 16.63. Valdepeñas (D.O.) (Ciudad Real)
- 16.64. Valencia (D.O.)
- 16.65. Valtiendas (V.C.) (Segovia)
- 16.66. Valle de Güimar (D.O.) (Tenerife)
- 16.67. Valle de la Orotava (D.O.) (Tenerife)
- 16.68. Valles de Benavente (V.C.) (Zamora)
- 16.69. Vinos de Madrid (D.O.) (Sur de Madrid)
- 16.70. Ycoden-Daute-Isora (D.O.) - Tenerife (N.O.)
- 16.71. Yecla (D.O.) (Murcia)
- 16.72. Vinos de la Tierra Españoles

17. Principales variedades nacionales blancas y tintas. Su maridaje

- 17.1. Variedades blancas
- 17.2. Variedades tintas

18. Principales variedades blancas y tintas del mundo. Su maridaje

- 18.1. Variedades blancas
- 18.2. Variedades tintas

FICHA TÉCNICA

19. Cómo leer la etiqueta de un vino

- 19.1. Indicaciones obligatorias
- 19.2. Indicaciones optativas para vinos de calidad
- 19.3. Contraetiqueta

20. El servicio del vino. Presentación, descorche y decantación

- 20.1. El Sumiller
- 20.2. La presentación de los vinos
- 20.3. Los corchos y el descorche
- 20.4. Tipos de tapones
- 20.5. Tipos de corchos para cada vino
- 20.6. El Descorche
- 20.7. El descorche de los vinos espumosos
- 20.8. Los corchos. Sus defectos.
- 20.9. Cómo servir el vino
- 20.10. Temperatura del vino
- 20.11. Temperatura de servicio de los vinos
- 20.12. Orden de servicio
- 20.13. La decantación
- 20.14. Decantar un Oporto Vintage

21. La bodega. Guarda y conservación de los vinos

- 21.1. Características
- 21.2. La bodega del restaurante: La Cava
- 21.3. Armarios climatizados

22. El vino y la salud

- 22.1. Un poco de historia
- 22.2. La paradoja francesa
- 22.3. Los Polifenoles

23. Enfermedades, alteraciones y defectos del vino

- 23.1. La reducción
- 23.2. Anhídrido sulfuroso
- 23.3. Enfermedades debidas a levaduras
- 23.4. Enfermedades bacterianas
- 23.5. Enfermedades bacterianas que producen alteraciones lácticas (Provocadas por
- 23.6. bacterias lácticas)
- 23.7. Contaminaciones del vino por factores exógenos a su elaboración (aromas y sabores a moho): los anisoles y las Brettanomyces
- 23.8. Otras alteraciones por diversas causas
- 23.9. Accidentes físico-químicos
- 23.10. Quiebras del vino

24. Léxico enológico básico

FICHA TÉCNICA

25. La educación de los sentidos

- 25.1. Alianzas, rivalidades, acuerdos y discrepancias
- 25.2. Una cuestión de principios
- 25.3. Compartir protagonismo
- 25.4. Definir las alianzas
- 25.5. Sustancias que facilitan o modifican el maridaje
- 25.6. Esquema de alianzas clásicas de vinos

26. El sentido del olfato y el maridaje

- 26.1. Los aromas en la relación vino - comida

27. El sentido del gusto y el maridaje

- 27.1. El papel de los sabores en la relación vino - comida
- 27.2. Sabor dulce en el vino
- 27.3. Sabor dulce en los alimentos
- 27.4. Sabor salado en el vino
- 27.5. Sabor salado en los alimentos
- 27.6. Sabor ácido en el vino
- 27.7. Sabor ácido en los alimentos
- 27.8. Sabor amargo en el vino
- 27.9. Sabor amargo en los alimentos
- 27.10. Las burbujas
- 27.11. Sabor picante en los alimentos
- 27.12. Otros sabores

28. La fusión: Tacto, aroma y sabor

- 28.1. Las texturas en los alimentos y su relación con el vino
- 28.2. Texturas grasas
- 28.3. El papel de la grasa en la percepción de los aromas de los alimentos
- 28.4. Texturas cremosas / suaves
- 28.5. Texturas filamentosas
- 28.6. Texturas harinosas
- 28.7. Texturas crujientes y crocantes
- 28.8. Texturas gelatinosas
- 28.9. Texturas viscosas

29. Elaboración de los alimentos y maridaje

- 29.1. Métodos y Técnicas de elaboración de los alimentos

30. La cocina y el vino

- 30.1. Consejos y recomendaciones

31. Vinos, hierbas aromáticas y especias

FICHA TÉCNICA

32. Rivalidades, divorcios y desencuentros. Los maridajes difíciles

33. Un vino para cada plato. Un plato para cada vino

33.1. Las principales alianzas y maridajes

34. Ejemplos de menús maridados y comentados

34.1. Los vinos de Málaga en la mesa. Maridaje con vinos de la Denominación de Origen

34.2. Málaga y Sierras de Málaga.

34.3. Menús maridados de vinos y Cocina Internacional

34.4. Diferentes platos maridados con vinos de las Denominaciones de Origen Málaga

34.5. Sierras de Málaga

34.6. Otros ejemplos de maridaje entre platos y vinos de diferentes zonas