
Curso: Enología y Maridaje - Obra completa - 3 volúmenes

Horas:

Objetivos:

Adquirir conocimientos sobre cocina nacional, internacional y la nueva corriente de la cocina creativa. Conocer el proceso de elaboración del vino, así como la metodología de la cata de vinos, saber reconocer los vinos, preparar los vinos para la cata y aprender a conservar el vino. Conseguir unos conocimientos avanzados de la enogastronomía para mejorar la competencia y desarrollo de los profesionales del sector.

Dirigido a:

A toda persona que trabaje en el sector de la hostelería y alimentación que quiera adquirir conocimientos en torno al sector del vino y maridaje.

Capacita para:

Para aplicar los conocimientos y habilidades adquiridos de manera profesional.

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. RECETARIO DE COCINA NACIONAL, INTERNACIONAL Y COCINA CREATIVA**
- 2. COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL**
- 3. La cocina española**
 - 3.1. Peculiaridades de la cocina española
 - 3.2. Índice glucémico y dieta hipoglucemiante
 - 3.3. Cocina gallega
 - 3.4. Cocina asturiana

FICHA TÉCNICA

- 3.5. Cocina madrileña
- 3.6. Cocina extremeña
- 3.7. Cocina navarra
- 3.8. Cocina riojana-aragonesa
- 3.9. Cocina catalana
- 3.10. Cocina manchega
- 3.11. Cocina andaluza
- 3.12. Cocina murciana
- 3.13. Cocina balear
- 3.14. Cocina canaria
- 3.15. Cocina vasca
- 3.16. Cocina valenciana
- 3.17. Resumen

4. La cocina internacional

- 4.1. Cocina francesa
- 4.2. Cocina italiana
- 4.3. Cocina china
- 4.4. Cocina japonesa
- 4.5. Resumen

5. COCINA CREATIVA

6. Principios básicos de la combinación de alimentos

- 6.1. Conceptos generales
- 6.2. Los alimentos y su combinación
- 6.3. Nutrientes
- 6.4. Concepto de dieta equilibrada
- 6.5. Uso clínico de los ácidos grasos
- 6.6. Resumen

7. La cocina de autor

- 7.1. Conceptos generales
- 7.2. ¿fusión o creación?
- 7.3. La nueva cocina de autor en España
- 7.4. Algunas recetas de autores españoles
- 7.5. Alta cocina española, ¿gastronomía o marketing?
- 7.6. Algunas recetas de Karlos Arguiñano
- 7.7. Entrantes
- 7.8. Salsas y guarniciones
- 7.9. Pescados-mariscos
- 7.10. Carnes
- 7.11. Postres
- 7.12. Resumen

FICHA TÉCNICA

8. INICIACIÓN A LA CATA DE VINO

9. La Enología y la Cata

- 9.1. Las dos escuelas francesas de cata
- 9.2. La expresión

10. La percepción a través de los sentidos

- 10.1. Resumiendo
- 10.2. Umbrales
- 10.3. Objetivos y finalidades de la cata

11. Orden de la cata

- 11.1. La educación y el entrenamiento de los sentidos

12. La percepción

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

13. La fase visual

- 13.1. Algo más sobre el color de los vinos
- 13.2. La riqueza de polifenoles está condicionada por diversos factores
- 13.3. Los componentes cromáticos
- 13.4. Otros factores que influyen en el color
- 13.5. Consecuentemente, tienden a aumentar el color
- 13.6. Otros factores influyentes: la bodega
- 13.7. A modo de resumen
- 13.8. Términos empleados para hablar del color

14. La fase olfativa

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

15. La vía retronasal y la fase gustativa

- 15.1. Fases de la cata gustativa
- 15.2. Técnica de la degustación
- 15.3. El origen de los sabores
- 15.4. Las sensaciones táctiles

16. Preparación del vino para la cata

- 16.1. La temperatura del vino
- 16.2. ¿Qué entendemos por chamberer?
- 16.3. Orden de presentación

FICHA TÉCNICA

- 16.4. Las fichas de cata
- 16.5. La copa
- 16.6. El local o sala de degustación

17. El vino en casa, su conservación

- 17.1. La bodega
- 17.2. ¿Cuál es la vida de un vino?
- 17.3. El corcho
- 17.4. El descorchado
- 17.5. La decantación
- 17.6. Otros aspectos a tener en cuenta

18. La gastronomía y el vino, maridajes posibles

19. MARIDAJE, ENOLOGÍA Y CATA DE VINO

20. Historia del vino

- 20.1. Historia de los vinos españoles

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

- 21.1. Ejemplos generales de diferentes tipos de catas
- 21.2. Ejemplos de diferentes tipos de catadores
- 21.3. Pruebas de valoración sensorial
- 21.4. Pruebas afectivas
- 21.5. Gama de colores de los vinos

22. Fisiología de la cata. Los sabores elementales

- 22.1. Sensaciones visuales: el ojo
- 22.2. Sensaciones olfativas: la nariz
- 22.3. Sensaciones gustativas: la lengua y el paladar
- 22.4. Los sabores elementales
- 22.5. Sentidos utilizados en la cata

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

- 23.1. Condiciones ambientales de la cata
- 23.2. Técnica de cata
- 23.3. Fichas de cata

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

- 24.1. Fase Visual
- 24.2. Fase Olfativa
- 24.3. Fase Gustativa
- 24.4. Fase Postgustativa

25. Vocabulario básico de cata

FICHA TÉCNICA

- 25.1. Fase Visual
- 25.2. Fase Olfativa
- 25.3. Fase Gustativa
- 25.4. Fase Postgustativa

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

- 26.1. Factores de calidad
- 26.2. La fermentación alcohólica
- 26.3. Fermentación maloláctica
- 26.4. Sustancias con sabor dulce provenientes de la uva
- 26.5. Sustancias con sabor dulce provenientes de la fermentación
- 26.6. Sustancias con sabor ácido
- 26.7. Sustancias con sabor salado
- 26.8. Sustancias con sabor amargo/astringente
- 26.9. Sustancias volátiles
- 26.10. Otras sustancias
- 26.11. Equilibrio de sabores
- 26.12. El equilibrio de los olores
- 26.13. Factores de calidad del vino

27. Elaboración y cata de vinos blancos

- 27.1. Método General de elaboración
- 27.2. Cata de vinos blancos

28. Elaboración y cata de vinos rosados y tintos

- 28.1. Elaboración de vinos rosados
- 28.2. Vino Gris
- 28.3. Clarete
- 28.4. Elaboración de vinos tintos
- 28.5. Vino tinto de doble pasta
- 28.6. Maceración carbónica
- 28.7. Cata de vinos rosados
- 28.8. Cata de vinos tintos jóvenes y de maceración carbónica

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

- 29.1. Crianza de vinos tintos en barricas de madera
- 29.2. Crianza en botella
- 29.3. Períodos de crianza
- 29.4. La madera en el vino
- 29.5. Cata de vinos tintos de crianza
- 29.6. Curva de vida de un vino
- 29.7. Cálculo del tiempo que lleva un vino en el mercado

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

- 30.1. Vinos gasificados

FICHA TÉCNICA

- 30.2. Vinos de aguja
- 30.3. Vinos espumosos
- 30.4. Diferentes elaboraciones de vinos espumosos
- 30.5. El Cava
- 30.6. Principales espumosos del mundo
- 30.7. Cata de vinos espumosos
- 30.8. Maridaje de los vinos espumosos

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

- 31.1. Elaboración de Vinos Finos de Crianza bajo Velo
- 31.2. Tipos de vinos de crianza bajo velo y oxidativa
- 31.3. Vinos generosos de licor con vejez calificada de la D.O. Jerez
- 31.4. Vinos generosos de licor con indicación de edad de la D.O. Jerez
- 31.5. Cata y Maridaje
- 31.6. Elaboración de Mistelas, Vinos Rancios, Fondillones, Enverados y Chacolí.

32. Vinos de Licor, Dulces Naturales y Naturalmente Dulces

- 32.1. Vinos de Licor
- 32.2. Vinos Naturalmente Dulces (V.N.D.)

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

- 33.1. Zonas de producción de vinos con D.O. "Málaga" y "Sierras de Málaga"¹⁵⁵
- 33.2. Denominación de Origen Málaga
- 33.3. Clasificación por la variedad, el contenido en azúcar y el color
- 33.4. Envejecimiento del vino de Málaga
- 33.5. Cata de vinos de la D. O. Málaga
- 33.6. Denominación de origen «Sierras De Málaga»

34. Clasificación de los vinos en España

- 34.1. Zonas vitícolas en Europa
- 34.2. Vinos de mesa
- 34.3. Vinos de Calidad Producidos en una Región Determinada (V.C.P.R.D.)

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

- 35.1. Abona (D.O.) (Tenerife Sur)
- 35.2. Alella (D.O.) (Barcelona)
- 35.3. Alicante (D.O.) (Alicante y algo de Murcia)
- 35.4. Almansa (D.O.) (Albacete)
- 35.5. Ampurdan -Costa Brava (D.O.) (Gerona)
- 35.6. Arabako Txacolina (D.O.) Álava (N.O.)
- 35.7. Arlanza (D.O.)
- 35.8. Arribes (V.C.) (Vino de Calidad de Arribes)

FICHA TÉCNICA

- 35.9. Binissalen Mallorca (D.O.)
- 35.10. Bierzo (D.O.) León (N.O.)
- 35.11. Bizkaiko Txacolina (D.O.) (Vizcaya)
- 35.12. Bullas (D.O.) (Murcia)
- 35.13. Calatayud (D.O.) (Zaragoza)
- 35.14. Campo de Borja (D.O.) (Zaragoza)
- 35.15. Cariñena (D.O.) (Zaragoza)
- 35.16. Cataluña (D.O.)
- 35.17. Cava (D.O.)
- 35.18. Cigales (D.O.) (Valladolid)
- 35.19. Conca de Barberá (D.O.) (Tarragona)
- 35.20. Condado de Huelva (D.O.)
- 35.21. Coster del Segre (D.O.) (Lleida y Tarragona)
- 35.22. Dehesa del Carrizal (V.P.)
- 35.23. Dominio de Valdepusa (V.P.)
- 35.24. El Hierro (D.O.) (Canarias)
- 35.25. Finca Elez (V.P.) El Bonillo (Albacete) Sierra de Alcaraz
- 35.26. Getaraiko Txacolina (D.O.) (Guipúzcoa)
- 35.27. Jerez-Xerès-Sherry y Manzanilla Sanlúcar de Barrameda (D.O.)
- 35.28. Jumilla (D.O.) (Murcia, Albacete)
- 35.29. La Mancha (D.O.)
- 35.30. La Palma (D.O.) (Canarias)
- 35.31. Lanzarote (D.O.) (Canarias)
- 35.32. Málaga - Sierras de Málaga - Padas de Málaga (D.O.)
- 35.33. Manchuela (D.O.) (Albacete, Cuenca)
- 35.34. Méntrida (D.O.) (Toledo)
- 35.35. Mondejar (D.O.) (Guadalajara)
- 35.36. Monterrei (D.O.) (Orense)
- 35.37. Montilla-Moriles (D.O.) (Córdoba)
- 35.38. Montsant (D.O.) (Tarragona)
- 35.39. Navarra (D.O.)
- 35.40. Pago Guijoso (V.P.) (Albacete)
- 35.41. Penedés (D.O.) (Barcelona y Tarragona)
- 35.42. Pla del Bagés (D.O.) - Barcelona (Manresa)
- 35.43. Pla i Llevant (D.O.) (Mallorca)
- 35.44. Priorato (D.O.C.) (Tarragona)
- 35.45. Rías Baixas (D.O.) - Pontevedra (S.O.)
- 35.46. Riberira Sacra (D.O.) (Lugo y Orense)
- 35.47. Ribeiro(D.O.) - Oeste de Orense (Rivadavia)
- 35.48. Ribera del Duero (D.O.) (Burgos, Valladolid, Segovia y Soria)
- 35.49. Ribera del Guadiana (D.O.) (Extremadura)
- 35.50. Ribera del Júcar (D.O.) (Cuenca)
- 35.51. Rioja (D.O.C.) (Álava, La Rioja y Navarra)
- 35.52. Rueda (D.O.) (Valladolid, Segovia y Ávila)
- 35.53. Somontano (D.O.) (Huesca)

FICHA TÉCNICA

- 35.54. Tacoronte Acentejo (D.O.) - Tenerife (Norte)
- 35.55. Tarragona (D.O.)
- 35.56. Terra Alta (D.O.) (Tarragona)
- 35.57. Tierra de León (V.C.)
- 35.58. Tierra del Vino de Zamora (D.O.)
- 35.59. Toro (D.O.) (Zamora y Valladolid)
- 35.60. Uclés (D.O.)
- 35.61. Utiel Requena (D.O.) - Valencia (Oeste)
- 35.62. Valdeorras (D.O.) - Orense (N.O.)
- 35.63. Valdepeñas (D.O.) (Ciudad Real)
- 35.64. Valencia (D.O.)
- 35.65. Valtiendas (V.C.) (Segovia)
- 35.66. Valle de Güimar (D.O.) (Tenerife)
- 35.67. Valle de la Orotava (D.O.) (Tenerife)
- 35.68. Valles de Benavente (V.C.) (Zamora)
- 35.69. Vinos de Madrid (D.O.) (Sur de Madrid)
- 35.70. Ycoden-Daute-Isora (D.O.) - Tenerife (N.O.)
- 35.71. Yecla (D.O.) (Murcia)
- 35.72. Vinos de la Tierra Españoles

36. Principales variedades nacionales blancas y tintas. Su maridaje

- 36.1. Variedades blancas
- 36.2. Variedades tintas

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

- 37.1. Variedades blancas
- 37.2. Variedades tintas

38. Cómo leer la etiqueta de un vino

- 38.1. Indicaciones obligatorias
- 38.2. Indicaciones optativas para vinos de calidad
- 38.3. Contraetiqueta

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

- 39.1. El Sumiller
- 39.2. La presentación de los vinos
- 39.3. Los corchos y el descorche
- 39.4. Tipos de tapones
- 39.5. Tipos de corchos para cada vino
- 39.6. El Descorche
- 39.7. El descorche de los vinos espumosos
- 39.8. Los corchos. Sus defectos.
- 39.9. Cómo servir el vino
- 39.10. Temperatura del vino
- 39.11. Temperatura de servicio de los vinos

FICHA TÉCNICA

- 39.12. Orden de servicio
- 39.13. La decantación
- 39.14. Decantar un Oporto Vintage

40. La bodega. Guarda y conservación de los vinos

- 40.1. Características
- 40.2. La bodega del restaurante: La Cava
- 40.3. Armarios climatizados

41. El vino y la salud

- 41.1. Un poco de historia
- 41.2. La paradoja francesa
- 41.3. Los Polifenoles

42. Enfermedades, alteraciones y defectos del vino

- 42.1. La reducción
- 42.2. Anhídrido sulfuroso
- 42.3. Enfermedades debidas a levaduras
- 42.4. Enfermedades bacterianas
- 42.5. Enfermedades bacterianas que producen alteraciones lácticas (Provocadas por
- 42.6. bacterias lácticas)
- 42.7. Contaminaciones del vino por factores exógenos a su elaboración (aromas y sabores a moho): los anisoles y las Brettanomyces
- 42.8. Otras alteraciones por diversas causas
- 42.9. Accidentes físico-químicos
- 42.10. Quiebras del vino

43. Léxico enológico básico

44. La educación de los sentidos

- 44.1. Alianzas, rivalidades, acuerdos y discrepancias
- 44.2. Una cuestión de principios
- 44.3. Compartir protagonismo
- 44.4. Definir las alianzas
- 44.5. Sustancias que facilitan o modifican el maridaje
- 44.6. Esquema de alianzas clásicas de vinos

45. El sentido del olfato y el maridaje

- 45.1. Los aromas en la relación vino - comida

46. El sentido del gusto y el maridaje

- 46.1. El papel de los sabores en la relación vino - comida
- 46.2. Sabor dulce en el vino
- 46.3. Sabor dulce en los alimentos
- 46.4. Sabor salado en el vino

FICHA TÉCNICA

- 46.5. Sabor salado en los alimentos
- 46.6. Sabor ácido en el vino
- 46.7. Sabor ácido en los alimentos
- 46.8. Sabor amargo en el vino
- 46.9. Sabor amargo en los alimentos
- 46.10. Las burbujas
- 46.11. Sabor picante en los alimentos
- 46.12. Otros sabores

47. La fusión: Tacto, aroma y sabor

- 47.1. Las texturas en los alimentos y su relación con el vino
- 47.2. Texturas grasas
- 47.3. El papel de la grasa en la percepción de los aromas de los alimentos
- 47.4. Texturas cremosas / suaves
- 47.5. Texturas filamentosas
- 47.6. Texturas harinosas
- 47.7. Texturas crujientes y crocantes
- 47.8. Texturas gelatinosas
- 47.9. Texturas viscosas

48. Elaboración de los alimentos y maridaje

- 48.1. Métodos y Técnicas de elaboración de los alimentos

49. La cocina y el vino

- 49.1. Consejos y recomendaciones

50. Vinos, hierbas aromáticas y especias

51. Rivalidades, divorcios y desencuentros. Los maridajes difíciles

52. Un vino para cada plato. Un plato para cada vino

- 52.1. Las principales alianzas y maridajes

53. Ejemplos de menú maridados y comentados

- 53.1. Los vinos de Málaga en la mesa. Maridaje con vinos de la Denominación de Origen
- 53.2. Málaga y Sierras de Málaga.
- 53.3. Menús maridados de vinos y Cocina Internacional
- 53.4. Diferentes platos maridados con vinos de las Denominaciones de Origen Málaga
- 53.5. Sierras de Málaga
- 53.6. Otros ejemplos de maridaje entre platos y vinos de diferentes zonas