



## ÁREA: HOSTELERÍA Y TURISMO

### ENOLOGÍA PARA COCINEROS

80 horas

#### OBJETIVOS:

- Conocer la historia, evolución, principales formas de elaboración y variedades, así como catarlos, 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.

#### ÍNDICE:

##### 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 QUÍMICAS 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. Idiomas
- 8.5. Los servicios