



DOCTOR OLÓRIZ 2, 1ºA
GRANADA 18012
tel. 900 44 22 44
fax 900 10 17 99
email info@grupo2000.es
web www.grupo2000.es



Maridaje, Enología y Cata de Vinos

IC-3377

Modalidad: Distancia

Duración: 80h

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 Finos "bajo velo", Amontillados y Olorosos. Vinos especiales: Mistelas, Enve-
rados, Chacolí, Fondillón, Rancios

Vinos de Licor, Dulces Naturales y Naturalmente Dulces

Vinos de las Denominaciones de Origen "Málaga" y "Sierras de Málaga". Elabora-
ción, cata y maridaje

Clasificación de los vinos en España

Vinos de Calidad Producidos en Región Determinada (nivel de protección). Denomi-
naciones 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, descorche 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
Ejemplos de menús maridados y comentados