



ENOLOGÍA PARA COCINEROS

SKU: 0427_V2

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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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 Claretes
- 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