

Enología para cocineros

AF: 40014

OBJETIVO

- Conocer la historia, evolución, principales formas de elaboración y variedades, así como catarlos, degustarlos y servirlos de forma correcta. Saber que 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 que 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. ORIGENES 1.2. EPOCA CLASICA 1.3. EDAD MEDIA 1.4. SIGLO XIX 1.5. SIGLO XX

TEMA 2. LA UVA 2.1. INTRODUCCION 2.2. SUS COMPONENTES 2.3. VARIEDADES 2.4. CULTIVO

TEMA 3. ELABORACION Y CRIANZA 3.1. VINIFICACION Y FERMENTACION 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. CARACTERISTICAS QUIMICAS Y ORGANOLEPTICAS 4.1. COMPOSICION DEL VINO 4.2. COLORES 4.3. AROMAS 4.4. SABORES

TEMA 5. LA CATA 5.1. DEFINICION Y OBJETIVOS 5.2. TIPOS DE CATA 5.3. MECANISMOS NEUROFISIOLOGICOS 5.4. LA CEREMONIA 5.5. VOCABULARIO

TEMA 6. MARIDAJE 6.1. DEFINICION 6.2. EL VINO EN LA COCINA 6.3. TRADICION 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 UTILES 8.1. NUTRICION Y DIETETICA 8.2. COCINA CREATIVA 8.3. NUEVAS MATERIAS PRIMAS 8.4. IDIOMAS 8.5. LOS SERVICIOS

