



Maridaje, enología y cata de vinos

Maridaje, enología y cata de vinos

Duración: 60 horas

Precio: euros

Modalidad: e-learning

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un acceso a una plataforma de teleformación de última generación con un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

Requisitos previos:

No hay requisitos previos ni profesionales ni formativos

Salidas profesionales:

Esta formación está encaminada a obtener una mejor cualificación y competencia profesional.

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licenciados/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadores/as sociales etc...

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

- Por el aula virtual, si su curso es on line
- Por e-mail
- Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.

Titulación:

Al finalizar el curso obtendrás un certificado de realización y aprovechamiento del curso según el siguiente modelo:



Programa del curso:

Historia del vino

Historia de los vinos españoles

La cata y el catador. Pruebas de valoración sensorial

Ejemplos generales de diferentes tipos de catas

Ejemplos de diferentes tipos de catadores

Pruebas de valoración sensorial

Pruebas afectivas

Gama de colores de los vinos

Fisiología de la cata. Los sabores elementales

Sensaciones visuales: el ojo

Sensaciones olfativas: la nariz

Sensaciones gustativas: la lengua y el paladar

Los sabores elementales

Sentidos utilizados en la cata

Práctica de cata, condiciones ambientales y fichas de cata

Condiciones ambientales de la cata

Técnica de cata

Fichas de cata

Fases de la cata. Orígenes de los aromas del vino

Fase Visual

Fase Olfativa

Fase Gustativa

Fase Postgustativa

Vocabulario básico de cata

Fase Visual

Fase Olfativa

Fase Gustativa

Fase Postgustativa

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

Factores de calidad

La fermentación alcohólica

Fermentación maloláctica

Sustancias con sabor dulce provenientes de la uva

Sustancias con sabor dulce provenientes de la fermentación

Sustancias con sabor ácido

Sustancias con sabor salado

Sustancias con sabor amargo/astringente

Sustancias volátiles

Otras sustancias

Equilibrio de sabores

El equilibrio de los olores

Factores de calidad del vino

Elaboración y cata de vinos blancos

Método General de elaboración

Cata de vinos blancos

Elaboración y cata de vinos rosados y tintos

Elaboración de vinos rosados

Vino Gris

Clarete

Elaboración de vinos tintos

Vino tinto de doble pasta

Maceración carbónica

Cata de vinos rosados

Cata de vinos tintos jóvenes y de maceración carbónica

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

Crianza de vinos tintos en barricas de madera

Crianza en botella

Períodos de crianza

La madera en el vino

Cata de vinos tintos de crianza

Curva de vida de un vino

Cálculo del tiempo que lleva un vino en el mercado

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

Vinos gasificados

Vinos de aguja

Vinos espumosos

Diferentes elaboraciones de vinos espumosos

El Cava

Principales espumosos del mundo

Cata de vinos espumosos

Maridaje de los vinos espumosos

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

Elaboración de Vinos Finos de Crianza bajo Velo

Tipos de vinos de crianza bajo velo y oxidativa

Vinos generosos de licor con vejez calificada de la D.O. Jerez

Vinos generosos de licor con indicación de edad de la D.O. Jerez

Cata y Maridaje

Elaboración de Mistelas, Vinos Rancios, Fondillones, Enverados y Chacolí.

Vinos de Licor, Dulces Naturales y Naturalmente Dulces

Vinos de Licor

Vinos Naturalmente Dulces (V.N.D.)

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

Zonas de producción de vinos con D.O. "Málaga" y "Sierras de Málaga"¹⁵⁵

Denominación de Origen Málaga

Clasificación por la variedad, el contenido en azúcar y el color

Envejecimiento del vino de Málaga

Cata de vinos de la D. O. Málaga

Denominación de origen «Sierras De Málaga»

Clasificación de los vinos en España

Zonas vitícolas en Europa

Vinos de mesa

Vinos de Calidad Producidos en una Región Determinada (V.C.P.R.D.)

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

Abona (D.O.) (Tenerife Sur)

Alella (D.O.) (Barcelona)

Alicante (D.O.) (Alicante y algo de Murcia)

Almansa (D.O.) (Albacete)

Ampurdan -Costa Brava (D.O.) (Gerona)

Arabako Txacolina (D.O.) Álava (N.O.)

Arlanza (D.O.)

Arribes (V.C.) (Vino de Calidad de Arribes)

Binissalen Mallorca (D.O.)

Bierzo (D.O.) León (N.O.)

Bizkaiko Txacolina (D.O.) (Vizcaya)

Bullas (D.O.) (Murcia)

Calatayud (D.O.) (Zaragoza)

Campo de Borja (D.O.) (Zaragoza)

Cariñena (D.O.) (Zaragoza)

Cataluña (D.O.)

Cava (D.O.)
Cigales (D.O.) (Valladolid)
Conca de Barberá (D.O.) (Tarragona)
Condado de Huelva (D.O.)
Coster del Segre (D.O.) (Lleida y Tarragona)
Dehesa del Carrizal (V.P.)
Dominio de Valdepusa (V.P.)
El Hierro (D.O.) (Canarias)
Finca Elez (V.P.) El Bonillo (Albacete) Sierra de Alcaraz
Getaraiko Txacolina (D.O.) (Guipúzcoa)
Jerez-Xerès-Sherry y Manzanilla Sanlúcar de Barrameda (D.O.)
Jumilla (D.O.) (Murcia, Albacete)
La Mancha (D.O.)
La Palma (D.O.) (Canarias)
Lanzarote (D.O.) (Canarias)
Málaga - Sierras de Málaga - Pasas de Málaga (D.O.)
Manchuela (D.O.) (Albacete, Cuenca)
Mérida (D.O.) (Toledo)
Mondejar (D.O.) (Guadalajara)
Monterrei (D.O.) (Orense)
Montilla-Moriles (D.O.) (Córdoba)
Montsant (D.O.) (Tarragona)
Navarra (D.O.)
Pago Guijoso (V.P.) (Albacete)
Penedés (D.O.) (Barcelona y Tarragona)
Pla del Bagés (D.O.) - Barcelona (Manresa)
Pla i Llevant (D.O.) (Mallorca)
Priorato (D.O.C.) (Tarragona)
Rías Baixas (D.O.) - Pontevedra (S.O.)
Riberira Sacra (D.O.) (Lugo y Orense)
Ribeiro(D.O.) - Oeste de Orense (Rivadavia)
Ribera del Duero (D.O.) (Burgos, Valladolid, Segovia y Soria)
Ribera del Guadiana (D.O.) (Extremadura)
Ribera del Júcar (D.O.) (Cuenca)
Rioja (D.O.C.) (Álava, La Rioja y Navarra)

Rueda (D.O.) (Valladolid, Segovia y Ávila)
Somontano (D.O.) (Huesca)
Tacoronte Acentejo (D.O.) - Tenerife (Norte)
Tarragona (D.O.)
Terra Alta (D.O.) (Tarragona)
Tierra de León (V.C.)
Tierra del Vino de Zamora (D.O.)
Toro (D.O.) (Zamora y Valladolid)
Uclés (D.O.)
Utiel Requena (D.O.) - Valencia (Oeste)
Valdeorras (D.O.) - Orense (N.O.)
Valdepeñas (D.O.) (Ciudad Real)
Valencia (D.O.)
Valtiendas (V.C.) (Segovia)
Valle de Güimar (D.O.) (Tenerife)
Valle de la Orotava (D.O.) (Tenerife)
Valles de Benavente (V.C.) (Zamora)
Vinos de Madrid (D.O.) (Sur de Madrid)
Ycoden-Daute-Isora (D.O.) - Tenerife (N.O.)
Yecla (D.O.) (Murcia)
Vinos de la Tierra Españoles

Principales variedades nacionales blancas y tintas. Su maridaje

Variedades blancas

Variedades tintas

Principales variedades blancas y tintas del mundo. Su maridaje

Variedades blancas

Variedades tintas

Cómo leer la etiqueta de un vino

Indicaciones obligatorias

Indicaciones optativas para vinos de calidad

Contraetiqueta

El servicio del vino. Presentación, descorche y decantación

El Sumiller

La presentación de los vinos

Los corchos y el descorche

Tipos de tapones

Tipos de corchos para cada vino

El Descorche

El descorche de los vinos espumosos

Los corchos. Sus defectos.

Cómo servir el vino

Temperatura del vino

Temperatura de servicio de los vinos

Orden de servicio

La decantación

Decantar un Oporto Vintage

La bodega. Guarda y conservación de los vinos

Características

La bodega del restaurante: La Cava

Armarios climatizados

El vino y la salud

Un poco de historia

La paradoja francesa

Los Polifenoles

Enfermedades, alteraciones y defectos del vino

La reducción

Anhídrido sulfuroso

Enfermedades debidas a levaduras

Enfermedades bacterianas

Enfermedades bacterianas que producen alteraciones lácticas (Provocadas por bacterias lácticas)

Contaminaciones del vino por factores exógenos a su elaboración (aromas y sabores a moho): los anisoles y las Brettanomyces

Otras alteraciones por diversas causas

Accidentes físico-químicos

Quebras del vino

Léxico enológico básico

La educación de los sentidos

Alianzas, rivalidades, acuerdos y discrepancias

Una cuestión de principios

Compartir protagonismo

Definir las alianzas

Sustancias que facilitan o modifican el maridaje

Esquema de alianzas clásicas de vinos

El sentido del olfato y el maridaje

Los aromas en la relación vino - comida

El sentido del gusto y el maridaje

El papel de los sabores en la relación vino - comida

Sabor dulce en el vino

Sabor dulce en los alimentos

Sabor salado en el vino

Sabor salado en los alimentos

Sabor ácido en el vino

Sabor ácido en los alimentos

Sabor amargo en el vino

Sabor amargo en los alimentos

Las burbujas

Sabor picante en los alimentos

Otros sabores

La fusión: Tacto, aroma y sabor

Las texturas en los alimentos y su relación con el vino

Texturas grasas

El papel de la grasa en la percepción de los aromas de los alimentos

Texturas cremosas / suaves

Texturas filamentosas

Texturas harinosas

Texturas crujientes y crocantes

Texturas gelatinosas

Texturas viscosas

Elaboración de los alimentos y maridaje

Métodos y Técnicas de elaboración de los alimentos

La cocina y el vino

Consejos y recomendaciones

Vinos, hierbas aromáticas y especias

Rivalidades, divorcios y desencuentros. Los maridajes difíciles

Un vino para cada plato. Un plato para cada vino

Las principales alianzas y maridajes

Ejemplos de menú maridados y comentados

Los vinos de Málaga en la mesa. Maridaje con vinos de la Denominación de Origen Málaga y Sierras de Málaga.

Menú maridados de vinos y Cocina Internacional

Diferentes platos maridados con vinos de las Denominaciones de Origen Málaga

Sierras de Málaga

Otros ejemplos de maridaje entre platos y vinos de diferentes zonas