

Categorías: Hostelería y turismo

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

CONTENIDOS

UD1. Historia del Vino. 1.1. Orígenes. 1.2. Época Clásica. 1.3. Edad Media. 1.4. Siglo XIX. 1.5. Siglo XX. UD2. La Uva. 2.1. Introducción. 2.2. Sus Componentes. 2.3. Variedades. 2.4. Cultivo. UD3. 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. UD4. Características Químicas y Organolépticas. 4.1. Composición del Vino. 4.2. Colores. 4.3. Aromas. 4.4. Sabores. UD5. La Cata. 5.1. Definición y Objetivos. 5.2. Tipos de Cata. 5.3. Mecanismos Neurofisiológicos. 5.4. La Ceremonia. 5.5. Vocabulario. UD6. Maridaje. 6.1. Definición. 6.2. El Vino en la Cocina. 6.3. Tradición. 6.4. Contraste o Afinidad. 6.5. Nuevas Tendencias. UD7. 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. UD8. Otros Conocimientos Útiles. 8.1. Nutrición y Dietética. 8.2. Cocina Creativa. 8.3. Nuevas Materias Primas. 8.4. Idiomas. 8.5. Los Servicios.

