

# Enología para Cocineros

---

**Modalidad: Teleformación**

**Duración: 80 horas**

## 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.

## Índice

### **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 claretes.
- 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.