

# ENOLOGÍA Y MARIDAJE

60 Horas

## Objetivos:

- Saber diferenciar los diferentes tipos de vinos y su maridaje con la gastronomía.

## Contenidos:

### 1. MÓDULO 1. COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL. COCINA CREATIVA

#### TEMA 1. COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL

1. Introducción.
2. Concepto de oferta gastronómica, criterios para su elaboración.
3. La gastronomía española.
4. Platos significativos de la gastronomía nacional.
5. Gastronomía internacional.
6. Platos significativos de la gastronomía internacional.

#### TEMA 2. COCINA CREATIVA Y COCINA DE AUTOR

1. Conceptos relacionados con la alimentación.
2. Dieta equilibrada.
3. Cocina creativa.
4. Cocina de autor.

## 5. MÓDULO 2. VITICULTURA, ENOLOGÍA Y ENOTECNIA

### TEMA 1. VITICULTURA

1. Historia del vino.
2. Historia de la viticultura.
3. Botánica de la vid.
4. Geografía vitícola y sistemas vitícolas.
5. Material vegetal.
6. Anatomía y morfología de la vid.
7. Ecología vitícola: clima y suelo.
8. Técnicas de cultivo.
9. Entomología de la vid.
10. Enfermedades de la vid.
11. Viticultura en regiones secas mediterráneas.
12. Control de calidad en viticultura.
13. Riesgos laborales en viticultura.

### TEMA 2. ENOLOGÍA Y ENOTECNIA

1. Físico-química de mostos y vinos. Composición.
2. Microbiología Enológica.
3. Control de calidad de mostos y vinos.
4. Enotecnia.
5. Elaboración y crianza del vino.

6. Ingeniería Enológica.
7. Control del proceso de elaboración de vinos y mostos.
8. Análisis sensorial y cata.
9. Técnicas de bodega.
10. Riesgos laborales en viticultura.

### **TEMA 3. ENÓLOGO, TÉCNICO ESPECIALISTA EN VITIVINICULTURA Y TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE VINOS**

1. Introducción.
2. Regulación de las profesiones.
3. Procedimiento para la habilitación.
4. Prácticas enológicas.

### **TEMA 4. ECONOMÍA, LEGISLACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN**

1. Economía y Política del vino.
2. Gestión económica y administrativa de empresas vitivinícolas.
3. Entidades asociativas.
4. Registros que deben llevarse en el sector vitivinícola.
5. Seguros vitivinícolas.
6. Legislación.
7. Comercialización y marketing del vino.
8. Mercados y estrategias empresariales.
9. Habilidades sociales relacionadas con la comercialización en vitivinicultura.

## **TEMA 5. TIPOLOGÍA DE VINOS**

1. Introducción.
2. Tipos de vino y características principales.
3. Las Denominaciones de Origen. El INDO.
4. Vinos de mesa y vinos especiales.
5. Características de los vinos tranquilos.
6. Vinos de crianza.
7. Cava y Champagne.
8. MÓDULO 3. CATA DE VINOS

## **TEMA 1. INTRODUCCIÓN A LA CATA DE VINOS**

1. Introducción.
2. ¿Por qué conocer de vinos?
3. Definición y metodología de la cata de vinos.
4. Equipamientos y útiles de la cata.
5. ¿Cómo organizar una cata de vinos?
6. Iniciación a la cata de vinos.

## **TEMA 2. FASES DE LA CATA DE VINOS.**

1. Introducción.
2. Visual.
3. Olfativa.
4. El gusto y los sabores elementales.

5. Equilibrio entre aromas y sabores.
6. La vía retronasal.
7. Características sensoriales de los vinos.

### **TEMA 3. PRÁCTICA DE LA CATA, CONDICIONES AMBIENTALES Y FICHAS DE CATA**

1. Alteraciones y defectos del vino.
2. Temperatura del vino para la cata.
3. Orden de la presentación.
4. Fichas de cata: estructura y contenido.
5. Puntuación de las fichas de cata.
6. Técnicas y elementos importantes de la cata.

### **TEMA 4. APROVISIONAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE VINOS**

1. Introducción.
2. El aprovisionamiento externo. Elección de proveedores.
3. Controles de calidad de los productos. Importancia del transporte.
4. Defectos aparecidos en los productos y diagnóstico de las posibles causas.
5. La recepción de los vinos.
6. Sistema de almacenamiento de vinos.
7. La bodega.
8. La bodeguilla o cava del día.
9. La conservación del vino.
10. Recomendaciones básicas a tener en cuenta en la conservación del vino.

11. Métodos de rotación de vinos.

12. Registros documentales (vales de pedido, fichas de existencias).

13. Métodos manuales e informatizados para la gestión y control de inventarios y stocks.

14. MÓDULO 4. SERVICIO DE VINOS

### **TEMA 1. INTRODUCCIÓN AL SERVICIO DE VINOS**

1. Introducción.

2. Tipos de servicio.

3. Normas generales de servicio.

4. Utensilios del sumiller empleados en el servicio del vino.

5. Abertura de botellas de vino.

6. La decantación: objetivo y técnica.

7. Tipos, características y función de: botellas, corchos, etiquetas y cápsulas.

### **TEMA 2. CARTAS DE VINOS**

1. Introducción.

2. La confección de una carta de vinos.

3. Normas básicas para la confección de una carta de vinos.

4. Composición, características y categorías de cartas de vinos.

5. Ejemplificación de los criterios a seguir en la elaboración de la carta de vinos.

6. Diseño gráfico de cartas de vinos.

7. Política de precios.

8. La rotación de vinos en la carta.

9. Las sugerencias de vinos.

10. MÓDULO 5. MARIDAJE

## **TEMA 1. INTRODUCCIÓN AL MARIDAJE**

1. Vino y gastronomía.

2. Introducción al maridaje.

3. Definición de maridaje y su importancia.

4. Reglas básicas del maridaje.

5. Armonización de los vinos.

6. Maridaje de vinos y aperitivos.

7. Maridaje de entradas y vinos.

8. Maridaje de vinos y ensaladas.

9. Maridaje de vinos y pescados.

10. Maridaje de vinos y pescados.

11. Maridaje de vinos y carnes.

12. Maridaje de vinos y pastas.

13. Maridaje de vinos y quesos.

14. Maridaje de vinos y foie gras.

15. Maridaje de vinos y setas.

16. Maridaje de vinos y postres.



## TEMA 2. LA EDUCACIÓN DE LOS SENTIDOS

1. Introducción.
2. Alianzas clásicas de vinos.
3. Los sentidos y el maridaje.
4. La cocina y el vino.
5. Enemigos del maridaje.

1.

