

# Maridaje, Enología y Cata de Vinos

- **Modalidad: Distancia**
- **Duración: 84 horas**
- **Objetivos:**

Conseguir en el alumno unos conocimientos avanzados de la eno-gastronomía para mejorar la competencia y desarrollo de los profesionales del sector; para contribuir al progreso, integración y reconversión de la hostelería y restauración ante los nuevos retos turísticos, tendencias de la gastronomía y enología.



- **Contenidos:**

## I Parte Enología, Cata y Maridaje

Introducción  
Historia del vino  
La cata y el catador. Pruebas de valoración sensorial  
Fisiología de la cata. Los sabores elementales  
Práctica de cata, condiciones ambientales y fichas de cata  
Fases de la cata. Orígenes de los aromas del vino  
Vocabulario básico de cata  
Composición del vino. Fermentaciones. Equilibrio de sabores y olores. Factores de calidad  
Elaboración y cata de vinos blancos  
Elaboración y cata de vinos rosados y tintos  
Cata de vinos tintos de crianza, curva de vida y periodos de envejecimiento. El roble  
Elaboración y cata de vinos carbónicos y espumosos. Cata y maridaje  
Vinos Finos "bajo velo", Amontillados y Olorosos. Vinos especiales, Mistelas, Enverados, Chacolí, Fondillón, Rancios  
Vinos de Licor, Dulces Naturales y Naturalmente Dulces  
Vinos de las Denominaciones de Origen "Málaga" y "Sierras de Málaga". Elaboración, cata y maridaje  
Clasificación de los vinos en España  
Vinos de Calidad Producidos en Región Determinada (nivel de protección). Denominaciones de Origen españolas y sus variedades. Vinos de la Tierra  
Principales variedades nacionales blancas y tintas. Su maridaje  
Principales variedades blancas y tintas del mundo. Su maridaje  
Cómo leer la etiqueta de un vino  
El servicio del vino. Presentación, descorche y decantación  
La bodega. Guarda y conservación de los vinos  
El vino y la salud  
Enfermedades, alteraciones y defectos del vino  
Léxico enológico básico

## II Parte Alianzas, Maridajes y Menús

A modo de prólogo

La educación de los sentidos

El sentido del olfato y el maridaje

El sentido del gusto y el maridaje

La fusión: Tacto, aroma y sabor

Elaboración de los alimentos y maridaje

La cocina y el vino

Vinos, hierbas aromáticas y especias

Rivalidades, divorcios y desencuentros. Los maridajes difíciles

Un vino para cada plato. Un plato para cada vino

Ejemplos de menús maridados y comentados