

CURSO ONLINE 100% BONIFICADO, DE 60 HORAS

# MARIDAJE, ENOLOGÍA Y CATA DE VINOS



Curso bonificado por Fundación Tripartita y Seguridad Social. No supone ningún coste para empresa ni trabajador  
Duración: 60 horas | Modalidad: online

---

## Programa:

### 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)  
Méntrida (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  
Quiebras 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 menús maridados y comentados**

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

Menús 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



Si quieres información o inscribirte,  
pincha aquí y déjanos tus datos  
para que nos pongamos en contacto

[www.cubicformacion.com](http://www.cubicformacion.com)