ENOLOGÍA PARA COCINEROS

SKU: EVOL-5044-VTP-B | **Categorías:** Cocina, HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y TURISMO, Hoteles, Restauración, Sumillería

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas	80
Créditos ECTS	0

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

Enología para Cocineros

Objetivos

- En nuestro emocionante curso online de enología para cocineros, los participantes descubrirán cómo el maridaje perfecto puede elevar sus creaciones culinarias a un nivel completamente nuevo. Aprenderán a seleccionar vinos que complementen y realcen los sabores de sus platos, creando experiencias gastronómicas inolvidables. Además, explorarán técnicas de degustación y maridaje, permitiéndoles sorprender a sus comensales con combinaciones exquisitas y armoniosas. ¡Prepárate para llevar tus habilidades culinarias al siguiente nivel con nuestro curso de enología para cocineros!
- 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 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.

El curso online de enología para cocineros es una oportunidad única para adquirir conocimientos especializados sobre el mundo del vino y su maridaje con la gastronomía. Este programa está diseñado específicamente para cocineros y profesionales de la gastronomía que están diseñados para mejorar su habilitación y habilidades en el campo de la enología.

Durante el curso, los participantes aprenderán sobre las diferentes variedades de uva, vinícolas regionales, procesos de elaboración del vino, técnicas de cata y maridaje con platos culinarios. Esto también incluye temas como la conservación y servicio del vino, la selección de una variedad de vinos para el tipo de comida y la creación de experiencias gastronómicas únicas con pasión por el maridaje.

Esto es ideal para chefs que desean mejorar su experiencia en el mundo del vino y ofrecer una experiencia gastronómica completa a sus clientes. Esta es una excelente oportunidad para que puedas diferenciar el mercado laboral y el equipo experto en marítima y enología. ¡No pierdas la oportunidad de potenciar tu carrera culinaria con nuestro curso online de enología para cocineros! ¡Inscríbete ahora y comienza a explorar el apasionante mundo del vino desde una perspectiva culinaria!

Creemos que te puede interesar este curso: Enología: vinos, aguardientes y licores

O este otro: Elaboración de vinos, otras bebidas alcohólicas, aguas cafés e infusiones

Síguenos en: Instagram