



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE  
DEL ÉXITO**

# Guía del Curso

## Enología y Maridaje

---

Modalidad de realización del curso: -

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

---

### OBJETIVOS

Adquirir conocimientos sobre cocina nacional, internacional y la nueva corriente de la cocina creativa. Conocer el proceso de elaboración del vino, así como la metodología de la cata de vinos, saber reconocer los vinos, preparar los vinos para la cata y aprender a conservar el vino. Conseguir unos conocimientos avanzados de la enogastronomía para mejorar la competencia y desarrollo de los profesionales del sector.

### CONTENIDOS

#### RECETARIO DE COCINA NACIONAL, INTERNACIONAL Y COCINA CREATIVA

#### COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL

#### LA COCINA ESPAÑOLA

1. Peculiaridades de la cocina española
2. Índice glucémico y dieta hipoglucemiante
3. Cocina gallega
4. Cocina asturiana

5. Cocina madrileña
6. Cocina extremeña
7. Cocina navarra
8. Cocina riojana-aragonesa
9. Cocina catalana
10. Cocina manchega
11. Cocina andaluza
12. Cocina murciana
13. Cocina balear
14. Cocina canaria
15. Cocina vasca
16. Cocina valenciana
17. Resumen

## LA COCINA INTERNACIONAL

1. Cocina francesa
2. Cocina italiana
3. Cocina china
4. Cocina japonesa
5. Resumen

## COCINA CREATIVA

## PRINCIPIOS BÁSICOS DE LA COMBINACIÓN DE ALIMENTOS

1. Conceptos generales
2. Los alimentos y su combinación
3. Nutrientes
4. Concepto de dieta equilibrada
5. Uso clínico de los ácidos grasos
6. Resumen

## LA COCINA DE AUTOR

1. Conceptos generales
2. ¿fusión o creación?
3. La nueva cocina de autor en España
4. Algunas recetas de autores españoles
5. Alta cocina española, ¿gastronomía o marketing?
6. Algunas recetas de Karlos Arguiñano
7. Entrantes
8. Salsas y guarniciones
9. Pescados-mariscos
10. Carnes
11. Postres
12. Resumen

## INICIACIÓN A LA CATA DE VINO

### LA ENOLOGÍA Y LA CATA

1. Las dos escuelas francesas de cata
2. La expresión

### LA PERCEPCIÓN A TRAVÉS DE LOS SENTIDOS

1. Resumiendo
2. Umbrales
3. Objetivos y finalidades de la cata

### ORDEN DE LA CATA

1. La educación y el entrenamiento de los sentidos

## LA PERCEPCIÓN

1. El análisis químico no permite distinguir entre vinos
2. Concepto de degustación
3. Sentidos utilizados en la cata

## LA FASE VISUAL

1. Algo más sobre el color de los vinos
2. La riqueza de polifenoles está condicionada por diversos factores
3. Los componentes cromáticos
4. Otros factores que influyen en el color
5. Consecuentemente, tienden a aumentar el color
6. Otros factores influyentes: la barrica
7. A modo de resumen
8. Términos empleados para hablar del color

## LA FASE OLFATIVA

1. Las vías olfativas y la clasificación de los aromas
2. Clasificación de los olores
3. Correspondencia entre compuestos aromáticos y olores
4. El vino en la copa

## LA VÍA RETRONASAL Y LA FASE GUSTATIVA

1. Fases de la cata gustativa
2. Técnica de la degustación
3. El origen de los sabores
4. Las sensaciones táctiles

## PREPARACIÓN DEL VINO PARA LA CATA

1. La temperatura del vino
2. ¿Qué entendemos por chamberer?
3. Orden de presentación
4. Las fichas de cata
5. La copa
6. El local o sala de degustación

## EL VINO EN CASA, SU CONSERVACIÓN

1. La bodega
2. ¿Cuál es la vida de un vino?
3. El corcho
4. El descorchado
5. La decantación
6. Otros aspectos a tener en cuenta

## LA GASTRONOMÍA Y EL VINO, MARIDAJES POSIBLES

## MARIDAJE, ENOLOGÍA Y CATA DE VINO

## HISTORIA DEL VINO

1. Historia de los vinos españoles

## LA CATA Y EL CATADOR. PRUEBAS DE VALORACIÓN SENSORIAL

1. Ejemplos generales de diferentes tipos de catas
2. Ejemplos de diferentes tipos de catadores
3. Pruebas de valoración sensorial
4. Pruebas afectivas
5. Gama de colores de los vinos

## FISIOLOGÍA DE LA CATA. LOS SABORES ELEMENTALES

1. Sensaciones visuales: el ojo
2. Sensaciones olfativas: la nariz
3. Sensaciones gustativas: la lengua y el paladar
4. Los sabores elementales
5. Sentidos utilizados en la cata

## PRÁCTICA DE CATA, CONDICIONES AMBIENTALES Y FICHAS DE CATA

1. Condiciones ambientales de la cata
2. Técnica de cata
3. Fichas de cata

## FASES DE LA CATA. ORÍGENES DE LOS AROMAS DEL VINO

1. Fase Visual
2. Fase Olfativa
3. Fase Gustativa
4. Fase Postgustativa

## VOCABULARIO BÁSICO DE CATA

1. Fase Visual
2. Fase Olfativa
3. Fase Gustativa
4. Fase Postgustativa

## COMPOSICIÓN DEL VINO. FERMENTACIONES. EQUILIBRIO DE SABORES Y OLORES

1. Factores de calidad
2. La fermentación alcohólica

3. Fermentación maloláctica
4. Sustancias con sabor dulce provenientes de la uva
5. Sustancias con sabor dulce provenientes de la fermentación
6. Sustancias con sabor ácido
7. Sustancias con sabor salado
8. Sustancias con sabor amargo/astringente
9. Sustancias volátiles
10. Otras sustancias
11. Equilibrio de sabores
12. El equilibrio de los olores
13. Factores de calidad del vino

## ELABORACIÓN Y CATA DE VINOS BLANCOS

1. Método General de elaboración
2. Cata de vinos blancos

## ELABORACIÓN Y CATA DE VINOS ROSADOS Y TINTOS

1. Elaboración de vinos rosados
2. Vino Gris
3. Clarete
4. Elaboración de vinos tintos
5. Vino tinto de doble pasta
6. Maceración carbónica
7. Cata de vinos rosados
8. Cata de vinos tintos jóvenes y de maceración carbónica

## CATA DE VINOS TINTOS DE CRIANZA, CURVA DE VIDA Y PERIODOS DE ENVEJECIMIENTO. EL ROBLE

1. Crianza de vinos tintos en barricas de madera
2. Crianza en botella
3. Períodos de crianza

4. La madera en el vino
5. Cata de vinos tintos de crianza
6. Curva de vida de un vino
7. Cálculo del tiempo que lleva un vino en el mercado

## ELABORACIÓN Y CATA DE VINOS CARBÓNICOS Y ESPUMOSOS. CATA Y MARIDAJE

1. Vinos gasificados
2. Vinos de aguja
3. Vinos espumosos
4. Diferentes elaboraciones de vinos espumosos
5. El Cava
6. Principales espumosos del mundo
7. Cata de vinos espumosos
8. Maridaje de los vinos espumosos

## VINOS FINOS "BAJO VELO", AMONTILLADOS Y OLOROSOS. VINOS ESPECIALES: MISTELAS, ENVERADOS, CHACOLÍS, FONDILLÓN, RANCIOS

1. Elaboración de Vinos Finos de Crianza bajo Velo
2. Tipos de vinos de crianza bajo velo y oxidativa
3. Vinos generosos de licor con vejez calificada de la D.O. Jerez
4. Vinos generosos de licor con indicación de edad de la D.O. Jerez
5. Cata y Maridaje
6. Elaboración de Mistelas, Vinos Rancios, Fondillones, Enverados y Chacolís

## VINOS DE LICOR, DULCES NATURALES Y NATURALMENTE DULCES

1. Vinos de Licor
2. Vinos Naturalmente Dulces (V.N.D.)

## VINOS DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN "MÁLAGA" Y "SIERRAS DE MÁLAGA". ELABORACIÓN, CATA Y MARIDAJE

1. Zonas de producción de vinos con D.O. "Málaga" y "Sierras de Málaga"<sup>155</sup>
2. Denominación de Origen Málaga
3. Clasificación por la variedad, el contenido en azúcar y el color
4. Envejecimiento del vino de Málaga
5. Cata de vinos de la D. O. Málaga
6. Denominación de origen «Sierras De Málaga»

## CLASIFICACIÓN DE LOS VINOS EN ESPAÑA

1. Zonas vitícolas en Europa
2. Vinos de mesa
3. 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

1. Abona (D.O.) (Tenerife Sur)
2. Alella (D.O.) (Barcelona)
3. Alicante (D.O.) (Alicante y algo de Murcia)
4. Almansa (D.O.) (Albacete)
5. Ampurdan -Costa Brava (D.O.) (Gerona)
6. Arabako Txacolina (D.O.) Álava (N.O.)
7. Arlanza (D.O.)
8. Arribes (V.C.) (Vino de Calidad de Arribes)
9. Binissalen Mallorca (D.O.)
10. Bierzo (D.O.) León (N.O.)
11. Bizkaiko Txacolina (D.O.) (Vizcaya)
12. Bullas (D.O.) (Murcia)

13. Calatayud (D.O.) (Zaragoza)
14. Campo de Borja (D.O.) (Zaragoza)
15. Cariñena (D.O.) (Zaragoza)
16. Cataluña (D.O.)
17. Cava (D.O.)
18. Cigales (D.O.) (Valladolid)
19. Conca de Barberá (D.O.) (Tarragona)
20. Condado de Huelva (D.O.)
21. Coster del Segre (D.O.) (Lleida y Tarragona)
22. Dehesa del Carrizal (V.P.)
23. Dominio de Valdepusa (V.P.)
24. El Hierro (D.O.) (Canarias)
25. Finca Elez (V.P.) El Bonillo (Albacete) Sierra de Alcaraz
26. Getaraiko Txacolina (D.O.) (Guipúzcoa)
27. Jerez-Xerès-Sherry y Manzanilla Sanlúcar de Barrameda (D.O.)
28. Jumilla (D.O.) (Murcia, Albacete)
29. La Mancha (D.O.)
30. La Palma (D.O.) (Canarias)
31. Lanzarote (D.O.) (Canarias)
32. Málaga - Sierras de Málaga - Pasas de Málaga (D.O.)
33. Manchuela (D.O.) (Albacete, Cuenca)
34. Méntrida (D.O.) (Toledo)
35. Mondejar (D.O.) (Guadalajara)
36. Monterrei (D.O.) (Orense)
37. Montilla-Moriles (D.O.) (Córdoba)
38. Montsant (D.O.) (Tarragona)
39. Navarra (D.O.)
40. Pago Guijoso (V.P.) (Albacete)
41. Penedés (D.O.) (Barcelona y Tarragona)
42. Pla del Bagés (D.O.) - Barcelona (Manresa)
43. Pla i Llevant (D.O.) (Mallorca)
44. Priorato (D.O.C.) (Tarragona)
45. Rías Baixas (D.O.) - Pontevedra (S.O.)
46. Riberira Sacra (D.O.) (Lugo y Orense)

47. Ribeiro(D.O.) - Oeste de Orense (Rivadavia)
48. Ribera del Duero (D.O.) (Burgos, Valladolid, Segovia y Soria)
49. Ribera del Guadiana (D.O.) (Extremadura)
50. Ribera del Júcar (D.O.) (Cuenca)
51. Rioja (D.O.C.) (Álava, La Rioja y Navarra)
52. Rueda (D.O.) (Valladolid, Segovia y Ávila)
53. Somontano (D.O.) (Huesca)
54. Tacoronte Acentejo (D.O.) - Tenerife (Norte)
55. Tarragona (D.O.)
56. Terra Alta (D.O.) (Tarragona)
57. Tierra de León (V.C.)
58. Tierra del Vino de Zamora (D.O.)
59. Toro (D.O.) (Zamora y Valladolid)
60. Uclés (D.O.)
61. Utiel Requena (D.O.) - Valencia (Oeste)
62. Valdeorras (D.O.) - Orense (N.O.)
63. Valdepeñas (D.O.) (Ciudad Real)
64. Valencia (D.O.)
65. Valtiendas (V.C.) (Segovia)
66. Valle de Güimar (D.O.) (Tenerife)
67. Valle de la Orotava (D.O.) (Tenerife)
68. Valles de Benavente (V.C.) (Zamora)
69. Vinos de Madrid (D.O.) (Sur de Madrid)
70. Ycoden-Daute-Isora (D.O.) - Tenerife (N.O.)
71. Yecla (D.O.) (Murcia)
72. Vinos de la Tierra Españoles

## PRINCIPALES VARIEDADES NACIONALES BLANCAS Y TINTAS. SU MARIDAJE

1. Variedades blancas
2. Variedades tintas

## PRINCIPALES VARIEDADES BLANCAS Y TINTAS DEL MUNDO. SU

## MARIDAJE

1. Variedades blancas
2. Variedades tintas

## CÓMO LEER LA ETIQUETA DE UN VINO

1. Indicaciones obligatorias
2. Indicaciones optativas para vinos de calidad
3. Contraetiqueta

## EL SERVICIO DEL VINO. PRESENTACIÓN, DESCORCHE Y DECANTACIÓN

1. El Sumiller
2. La presentación de los vinos
3. Los corchos y el descorche
4. Tipos de tapones
5. Tipos de corchos para cada vino
6. El Descorche
7. El descorche de los vinos espumosos
8. Los corchos. Sus defectos.
9. Cómo servir el vino
10. Temperatura del vino
11. Temperatura de servicio de los vinos
12. Orden de servicio
13. La decantación
14. Decantar un Oporto Vintage

## LA BODEGA. GUARDA Y CONSERVACIÓN DE LOS VINOS

1. Características
2. La bodega del restaurante: La Cava
3. Armarios climatizados

## EL VINO Y LA SALUD

1. Un poco de historia
2. La paradoja francesa
3. Los Polifenoles

## ENFERMEDADES, ALTERACIONES Y DEFECTOS DEL VINO

1. La reducción
2. Anhídrido sulfuroso
3. Enfermedades debidas a levaduras
4. Enfermedades bacterianas
5. Enfermedades bacterianas que producen alteraciones lácticas (Provocadas por
6. bacterias lácticas)
7. Contaminaciones del vino por factores exógenos a su elaboración (aromas y sabores a moho): los anisoles y las Brettanomyces
8. Otras alteraciones por diversas causas
9. Accidentes físico-químicos
10. Quiebras del vino

## LÉXICO ENOLÓGICO BÁSICO

### LA EDUCACIÓN DE LOS SENTIDOS

1. Alianzas, rivalidades, acuerdos y discrepancias
2. Una cuestión de principios
3. Compartir protagonismo
4. Definir las alianzas
5. Sustancias que facilitan o modifican el maridaje

6. Esquema de alianzas clásicas de vinos

## EL SENTIDO DEL OLFATO Y EL MARIDAJE

1. Los aromas en la relación vino - comida

## EL SENTIDO DEL GUSTO Y EL MARIDAJE

1. El papel de los sabores en la relación vino - comida
2. Sabor dulce en el vino
3. Sabor dulce en los alimentos
4. Sabor salado en el vino
5. Sabor salado en los alimentos
6. Sabor ácido en el vino
7. Sabor ácido en los alimentos
8. Sabor amargo en el vino
9. Sabor amargo en los alimentos
10. Las burbujas
11. Sabor picante en los alimentos
12. Otros sabores

## LA FUSIÓN: TACTO, AROMA Y SABOR

1. Las texturas en los alimentos y su relación con el vino
2. Texturas grasas
3. El papel de la grasa en la percepción de los aromas de los alimentos
4. Texturas cremosas / suaves
5. Texturas filamentosas
6. Texturas harinosas
7. Texturas crujientes y crocantes
8. Texturas gelatinosas
9. Texturas viscosas

## ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y MARIDAJE

1. Métodos y Técnicas de elaboración de los alimentos

## LA COCINA Y EL VINO

1. 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

1. Las principales alianzas y maridajes

## EJEMPLOS DE MENÚS MARIDADOS Y COMENTADOS

1. Los vinos de Málaga en la mesa. Maridaje con vinos de la Denominación de Origen
2. Málaga y Sierras de Málaga.
3. Menús maridados de vinos y Cocina Internacional
4. Diferentes platos maridados con vinos de las Denominaciones de Origen Málaga
5. Sierras de Málaga
6. Otros ejemplos de maridaje entre platos y vinos de diferentes zonas



C/ San Lorenzo 2 - 2  
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476  
Fax: 951 987 941



[www.academiaintegral.com.es](http://www.academiaintegral.com.es)  
E-mail: [info@academiaintegral.com.es](mailto:info@academiaintegral.com.es)