



Junta de Castilla y León

Consejería de Cultura y Turismo
Dirección General de Turismo

LOTE: I_GASTRONOMÍA Y ENOTURISMO

CURSO: 8_COCINANDO CON VINO Y SUS MARIDAJES

FECHA INICIO	03 ABRIL 2018	
FECHA FIN	05 ABRIL 2018	
DURACION/ HORAS	24h.	
HORARIO	Día 03: 10:00 a 14:00 y de 16:00 a 20:00 Día 04: 10:00 a 14:00 y de 16:00 a 20:00 Día 05: 10:00 a 14:00 y de 16:00 a 20:00	
LUGAR DE IMPARTICIÓN (dirección completa)	MUSEO DEL VINO DE PEÑAFIEL_CASTILLO Calle del Palacio 47300 Peñafiel (Valladolid)	
NOMBRE Y DIRECCIÓN DEL ALOJAMIENTO	RESIDENCIA SAN GABRIEL Ctra.La Aguilera km 6,5 09400_Aranda de Duero (Burgos)	
PROFESOR	FRANCISCO JAVIER MONEDERO GARRIDO	NIF: 03465661-K
COORDINADOR	YASMINA MARTÍNEZ MARTÍNEZ	NIF: 71103791-G

TEMARIO:

▪ CONTENIDOS

➤ MÓDULO 1. El vino

- Unidad Didáctica 1. Elaboración de vino: tinto, rosado, blanco, espumosos.
- Unidad Didáctica 2. Vinos con crianza.
- Unidad Didáctica 3. Vinos dulces.
- Unidad Didáctica 4. Vinos generosos.
- Unidad Didáctica 5. Vinos aromatizados, destilados y otros.

➤ MÓDULO 2. La cata

- Unidad Didáctica 1. Fases de la cata.
- Unidad Didáctica 2. Los sentidos durante la cata.
- Unidad Didáctica 3. Orígenes de los aromas del vino.
- Unidad Didáctica 4. Composición del vino. Fermentaciones. Equilibrio de sabores y olores. Factores de calidad.
- Unidad Didáctica 5. Vocabulario básico de cata.



Junta de Castilla y León

Consejería de Cultura y Turismo
Dirección General de Turismo

➤ **MÓDULO 3. Armonías con vino**

- Unidad Didáctica 1. El vino en la cocina.
- Unidad Didáctica 2. Normas básicas de maridaje.
- Unidad Didáctica 3. Vino, hierbas aromáticas y especias.
- Unidad Didáctica 4. Divorcios y desencuentros. Maridajes difíciles.
- Unidad Didáctica 5. Cada plato con su vino.

▪ **SUPUESTOS PRÁCTICOS**

➤ **MÓDULO 4. Prácticas**

- Análisis sensorial de diferentes tipos de vino para entender después su maridaje: tintos, rosados, blancos, espumosos, dulces, generosos,...
- Cata de texturas.
- Creación y estudio de distintas armonías de comida y vino.