

Unavia Formación S.L.
www.unaviaformacion.es
direccion@unaviaformacion.es
968208630



FORMACIÓN

Catálogo de Cursos

VITICULTURA, ENOLOGÍA Y CATA + COCTELERÍA

Sector: HOSTELERIA

CONVOCATORIA ABIERTA. Si está interesado en este curso, por favor, consulte las fechas.

Lugar Impartición: POR DETERMINAR

Modalidad: JORNADA PRESENCIAL

Duración: 18.00 horas

Objetivos:

VITICULTURA, ENOLOGÍA Y CATA

Manuel M^a López Alejandre, hijo y nieto de bodegueros, ha dedicado su vida profesional al mundo del vino. Es autor de más de diez textos relacionados con la enología y, en concreto, de la magnífica obra: viticultura, enología y cata. El presente curso, extraído de la obra de este destacado autor, consigue introducir al alumno en el maravilloso mundo del vino, desde un rigor de profesional experto, pero con un estilo divulgativo y pedagógico que lo pone al alcance de cualquier interesado. A lo largo de su temario, podrá conocer su origen mitológico; se adentrará en los viñedos, en sus variedades y en las enfermedades que pueden perjudicar a la calidad de la uva; en las distintas formas de elaboración de crianza; aprenderá a diagnosticar las posibles alteraciones que el vino pueda sufrir; conocerá los distintos tipos de vinos y sus zonas productoras; entrará en la apasionante aventura de la cata y sabrá como cuidarlos y servirlos. Le recomendamos que, una vez complete el curso, proceda a la lectura del libro, ello le dará la visión completa que el autor ha querido reflejar en su obra.

COCTELERIA

Conocer el concepto de coctelería, su historia y sus funciones dentro del departamento de bar.

- Identificar y aprender a usar los principales útiles de coctelería.
- Aprender las principales técnicas para realizar cócteles.
- Capacitar al alumnos para disponer de un amplio repertorio de combinaciones para cóctel con y sin alcohol.
- Conocimientos para integrar elementos de decoración en cócteles así como su servicio en barra.

Contenidos:

VITICULTURA, ENOLOGÍA Y CATA

0 Presentación

- 1 La vid y el vino
 - 1.1 Introducción
 - 1.2 La vid

- 1.3 La poda
- 1.4 Accidentes, plagas y enfermedades de la vid
- 1.5 Principales variedades de viníferas
- 1.6 Las variedades españolas más conocidas
- 1.7 Variedades internacionales más conocidas
- 1.8 Cuestionario: La vid y el olivo

2 Elaboración del vino

- 2.1 Introducción
- 2.2 El lagar
- 2.3 Las levaduras
- 2.4 El desfogado y la corrección de los mostos
- 2.5 La chaptalización y la desacidificación
- 2.6 Dos milenarias prácticas enológicas - el soleo y el enyesado
- 2.7 El anhídrido sulfuroso
- 2.8 Los depósitos de fermentación
- 2.9 Tipos de fermentación
- 2.10 Otros tipos de fermentación
- 2.11 Cuestionario: Elaboración del vino

3 Los vinos espumosos

- 3.1 Introducción
- 3.2 El vino base
- 3.3 Denominaciones
- 3.4 Espumoso de fermentación en botella y granvás
- 3.5 Los vinos de aguja
- 3.6 Vinos espumosos gasificados
- 3.7 Cuestionario: Los vinos espumosos

4 Arquetipos de crianza

- 4.1 Introducción
- 4.2 El sistema andaluz para la crianza de los vinos tradicionales
- 4.3 Comienza la crianza
- 4.4 La crianza oxidativa
- 4.5 El sistema de criaderas y soleras
- 4.6 La crianza de blancos y tintos
- 4.7 La fermentación y crianza de vinos blancos en barrica
- 4.8 La crianza en botella
- 4.9 Cómo y cuánto tiempo puede guardarse la botella
- 4.10 Cuestionario: Arquetipos de crianza

5 Accidentes y enfermedades de los vinos

- 5.1 Introducción
- 5.2 Las quiebras
- 5.3 Las enfermedades
- 5.4 La clarificación y estabilización de los vinos
- 5.5 La clarificación con bentonita y con productos de origen orgánico - los encolados
- 5.6 La refrigeración
- 5.7 La filtración
- 5.8 El embotellado
- 5.9 Cuestionario: Accidentes y enfermedades de los vinos

6 La cata de vinos

- 6.1 Introducción
- 6.2 La Enología y la Cata
- 6.3 La copa
- 6.4 Otros recipientes para catar

- 6.5 Orden de la cata
- 6.6 La cata visual
- 6.7 La cata olfativa
- 6.8 El vino en la copa
- 6.9 La fase gustativa
- 6.10 Denominaciones comunes
- 6.11 Las sensaciones táctiles
- 6.12 Orden y temperatura de cata
- 6.13 Qué entendemos por chambrer
- 6.14 La decantación
- 6.15 Cuidados y servicio del vino
- 6.16 Cuestionario: La cata de vinos
- 6.17 Cuestionario: Cuestionario final

COCTELERÍA

1. ESPUMAS

- ? En base a un puré de frutas
- ? Con base alcohólica
- ? Cocteles completos en espuma /cocteles de ?cuchara?

2. SPRITZ

- ? Preparación de un spritz a sifón y tratamientos de las bebidas amargas y cordials dentro de coctelería
- ? Elaboración de spritz (regaliz, almendra amarga, naranja borde etc.)

3. ESFERIFICACIONES

- ? En base a un puré de fruta o similar
- ? Con base alcohólica
- ? Cocteles completos en esferificaciones

4. PERLAS

- ? Perlas estilo caviar alcohólicas /no
- ? Perlas con interior líquido

5. SODAS

- ? Sodas infusionadas
- ? Sodas diluidas

6. SHAKES

- ? Batidos en base a un lácteo o derivado vegetal
- ? Batidos con puré de fruta y más espesante

7. FROZEN

- ? Granizados a la minute
- ? Granizados elásticos (inulina)

8. ESPESANTES /TEXTURIZANTES

- ? Geles de fruta (alcohólicos y no alcohólicos)
- ? Espaguetis de sabores (en base a una gelatina)

9. GLASS COATINGS

- ? En base a una pectina
- ? Con azúcares técnicos
- ? Con ácidos y picantes (ácido tartárico ?el que cubre las gominolas y polvo de tomate picante para las micheladas)

10. SHOTS

- ? En texturas
- ? Gelificados
- ? En espumas sin base de puré de frutas

11. AHUMADOS

- ? Elaboración de cocteles ahumados

? Uso y gestión de una ahumadora (tipo Aladino) para ahumar y envejecer licores nobles