

Maridaje, enología y cata de vinos

Maridaje, enología y cata de vinos

Duración: 60 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: e-learning

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2026

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



© icaformación2026

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

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

© icaformación2026

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

© icaformación2026

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, Chacolís, 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 Chacolís.

Vinos de Licor, Dulces Naturales y Naturalmente Dulces
Vinos de Licor
Vinos Naturalmente Dulces (V.N.D.)

© icaformación2026

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)

© icaformación2026

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)

© icaformación2026

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

© icaformación2026

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

© icaformación2026

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

© icaformación2026

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

© icaformación2026