

VINOS DE ANDALUCÍA OCCIDENTAL.

18 horas

Tanto en el contexto del sector de la hostelería como en el de la industria vinícola, es adecuado tener conocimientos detallados sobre las variedades y las materias primas del vino.

Puesto que cada vez está más valorado en nuestra cultura, la cata y el análisis del vino ha ido perfeccionándose y adquiriendo una técnica específica que nuestros docentes han de conocer. Ésta formación pretende mejorar el análisis sensorial de los vinos como parte importante de la formación del profesorado con el objetivo de que pueda ser transmitido a los futuros profesionales del sector.

OBJETIVOS

Ampliar conocimientos en el sector de los vinos generosos y de licor
Actualizarse en la normativa sobre vinos generosos y generosos de licor
Profundizar en la elaboración de vinos de crianza biológica
Conocer las singularidades en el proceso productivo de los vinos con crianza mixta
Conocer y diferenciar todos los tipos de vinos dulces

CONTENIDOS

(ver en la otra página)

LUGAR DE REALIZACIÓN. FECHAS Y HORARIO

Sala de catas de la Escuela Superior de Hostelería y Agroturismo de Mérida.
Avenida del Río s/n. Mérida
Días 13,14,15 y 16 de Noviembre. desde 16:00 h a 20:30h

METODOLOGÍA

Las explicaciones teóricas se alternarán con el proceso formal de cata.

DESTINATARIOS

Profesores de Formación Profesional de Hostelería y Turismo y de Industrias Alimentarias.

PONENTE

Francisco del Castillo. Sumiller, especialista en vinos y Máster en Viticultura y enología

INSCRIPCIONES y LISTA DE ADMITIDOS

Puedes inscribirte en la página web del CPR de Mérida hasta el día 11 de noviembre de 2017. La lista de admitidos se publicará en esta misma web el día 12 de noviembre.

El máximo de inscripciones son 20. Tendrán prioridad los miembros de las familias formativas mencionadas de la demarcación de Mérida.

NOTA: El tipo de financiación de éste curso, permite que se pueda abonar los gastos de desplazamiento al mismo .

CRÉDITOS Y CERTIFICACIONES

Por la asistencia y participación en este curso se certificarán 2 créditos de formación.

Para ser certificados, la asistencia mínima requerida será del 85% del total del horas del curso (Orden de 31/10/2000 , D.O.E. 4/11/2000. Art. 19, 2), así como la realización con aprovechamiento de las actividades propuestas .

ORGANIZA:

CONTENIDOS DEL CURSO: VINOS DE ANDALUCÍA OCCIDENTAL

APROXIMACIÓN A LOS VINOS DE LICOR

Concepto y normativa.

Tipos de vinos de licor.

Menciones tradicionales de los Vinos de licor:

Vinos dulces naturales, Vins doux naturels, Vinhos generosos, Vinos generosos,

Vinos generosos de licor.

Otros vinos de licor. Mistelas, Marsalas y otros.

VINOS DE LICOR. VINHOS GENEROSOS. LOS PORTOS

Breve reseña. Los Vinhos generosos.

Marco territorial y materia prima.

Clasificación de los diversos terruños.

Elaboración de los Portos. Los diversos tipos de Portos.

VINOS TRADICIONALES DE ANDALUCÍA OCCIDENTAL

Normativa. Sobre vinos generosos y generosos de licor.

Factores ecológicos de los vinos tradicionales.

Tipos de vinos tradicionales.

El envejecimiento de los vinos tradicionales.

Cata de diversos vinos de licor. Fino, amontillado, oloroso, 3 Portos, vino dulce natural, mistela.

LOS VINOS DE CRIANZA BIOLÓGICA.

Concepto y origen.

La singularidad de estos vinos. El asunto de la normativa.

Las levaduras. Factores claves en su mantenimiento.

Proceso de elaboración. Efectos de la crianza biológica.

Armonía de vinos de crianza biológica con alimentos.

El caso de los vinos amarillos de Jura.

Cata de 5 vinos de crianza biológica (finos y manzanillas).

VINOS DE CRIANZA MIXTA. LOS AMONTILLADOS

Breve reseña histórica. Zonas productoras.

Normativa sobre los amontillados. Proceso de elaboración.

Perfil de los amontillados.

Armonía de amontillados con preparaciones gastronómicas.

Cata de 4 amontillados.

VINOS PUROS DE CRIANZA OXIDATIVA SECOS

Los olorosos. Breve devenir histórico.

Normativa. Proceso de elaboración. Tipos de olorosos.

Armonía de olorosos con preparaciones gastronómicas.

El asunto de los palos cortados. Discrepancias en su obtención.

Cata de 3 olorosos y dos palos cortados.

VINOS PUROS DE CRIANZA OXIDATIVA DULCES.

Vinos dulces de Pedro Ximénez. Vinos dulces de Moscatel.

La normativa sobre los dulces Pedro Ximénez.

Proceso de elaboración del vino dulce Pedro Ximénez.

Armonías del dulce PX con preparaciones gastronómicas.

Reseña sobre la elaboración del vino dulce de moscatel.

Cata de 4 dulces Pedro Ximénez y 1 dulce moscatel.

LOS VINOS GENEROSOS DE LICOR

Introducción a los vinos dulces de cabeceo.

Normativa. Tipos de vinos.

Medium. Pale Cream. Cream. Normativas y proceso de elaboración.

Armonías gastronómicas.

Cata de 4 vinos generosos de licor.

2. LOS VINOS DE MÁLAGA.

Breve introducción a los vinos naturalmente dulces.

Breve reseña histórica de los vinos de Málaga.

Las zonas de producción.

La materia prima.

Los tipos de vino.

Vinos de licor. Vinos básicos. Productos autorizados.

Proceso de elaboración. Todos los vinos de licor.

Vinos naturalmente dulces de Málaga. Proceso de elaboración.

Cata de 6 vinos diversos de Málaga.

ORGANIZA:

Ana Isabel Chamizo Blázquez

Asesora de Formación Profesional y

Enseñanzas de Régimen Especial.

anabelchamizo@educarex.es. Telf: 924009740