

Τίτλος Μαθήματος	Οινολογία και Κουζίνα				
Κωδικός Μαθήματος	CGMT-214				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	Δίπλωμα				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	1 ^{ος} χρόνος / 2 ^ο εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	TBA				
ECTS	4	Διαλέξεις / εβδομάδα	Δ/Ε	Εργαστήρια / εβδομάδα	2 ώρες / εβδομάδα
Στόχος Μαθήματος	Στόχος του μαθήματος είναι η ανάπτυξη γνώσεων, δεξιοτήτων και κατανόησης της γαστρονομίας και των γαστρονομικών αρχών. Πώς μπορούν να χρησιμοποιηθούν οι πέντε αισθήσεις στον συνδυασμό φαγητού και κρασιού.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Στο τέλος του μαθήματος, ο φοιτητής αναμένεται να: • Αναγνωρίζει όλων των τύπων οίνων και οινοπνευματωδών ποτών. • Μάθει πώς να κάνει γευσιγνωσία οίνου και να αξιολογήσετε το επίπεδο ποιότητας. • γνωρίζει όλους τους παράγοντες που απαιτούνται για την παραγωγή κρασιού και άσπρου κρασιού. • Γνωρίζει όλες τις μεγάλες αμπελουργικές περιοχές του κόσμου. • Προσδιορίζει τις διαφορές μεταξύ οίνων και οινοπνευματωδών ποτών. • Να είναι σε θέση να συνδυάζει τα κρασιά με διαφορετικά πιάτα φαγητού				
Προαπαιτούμενα	Κανένα	Συναπαιτούμενα		Κανένα	
Περιεχόμενο Μαθήματος	Εισαγωγή στο κρασί: Ορισμός του κρασιού, Ιστορία της οινοποίησης, Πρώιμη επίδραση των οινοπνευματωδών ποτών, Επίπεδα παραγωγής, Περιοχές παραγωγής οίνου στον κόσμο. Το αμπέλι και ο καλλιεργητής: Σημασία των φυσικών συνθηκών, Μικροκλίματα και τοπογραφία, Κλίμα και χώμα, Τύποι αμπέλου και πολλαπλασιασμός, Πώς τα σταφύλια γίνονται γλυκά, Κλάδεμα και κατάρτιση, μέθοδοι εμβολιασμού, Ο ετήσιος κύκλος αμπελοκαλλιέργειας, Τελειοποίηση και συγκομιδή. Λευκά σταφύλια του κόσμου: οι οίνοι της Γαλλίας, οι οίνοι που παράγονται σε κάθε περιοχή, οι οίνοι και τα τρόφιμα, ο χαρακτηρισμός του κρασιού και τα τρόφιμα, οι ονοματολογίες του Bordeaux και η ταξινόμηση του 1855, η περιφέρεια της Βουργουνδίας, η περιφέρεια Ροδανού και Λουάρ και η Αλσατία και ο νόμος για το κρασί. Νέες περιοχές: Κρασιά της Καλιφόρνιας, της Νέας Υόρκης και του Βορειοδυτικού Ειρηνικού.				

	Κόκκινα σταφύλια του κόσμου: Κόκκινα κρασιά της Βουργουνδίας και της κοιλάδας του Ροδανού, Τι είναι τανίνη, Κόκκινα κρασιά του Μπορντό, Διαφορετικά επίπεδα ποιότητας του κρασιού του Μπορντό, Τι είναι ένα ταξίδι Châteaux, Κρασιά άλλων σημαντικών περιοχών του κόσμου: Κρασιά Ιταλίας, Ισπανίας και άλλων ευρωπαϊκών χωρών. Σαμπάνια: Ιστορία, Μέθοδοι παραγωγής, Δευτεροβάθμια ζύμωση, Μέθοδος Champenoise, Remuage, Απόρριψη ιζημάτων και παρουσίασης, Δεξαμενή, Μέθοδοι μεταφοράς και ενανθράκωσης, Στυλ αφρώδους οίνου, Μέγεθος φιαλών, Άλλοι αφρώδεις οίνοι συμπληρώνουν τα τρόφιμα. Ενισχυμένοι οίνοι: Sherry και Port, Η μέθοδος sherry, Περιοχή και εδάφη, Σταφύλια για sherry, παραδοσιακά και μοντέρνα sherry, Mosto και flor, Finos και rayas, Το σύστημα solera, Χρωματισμός και γλυκαντική, Η μέθοδος Port, Σταφύλια για το λιμάνι, , Maturation, Στυλ λιμανιών, Χοροί και μίγματα, Εμφιάλωση και αποστολές, άλλοι εμπλουτισμένοι οίνοι, ιστορία και στυλ της Μαδέρας, Estufagen, Marsala, Μάλαγα και Tarragona, Vermouths συμπληρώνοντας τα τρόφιμα. Φαγητό και κρασί- συνδυασμός κρασιού με κόκκινα-άσπρα κρέατα, πουλερικά, κυνήγια και γλυκά Ανατομία του εμπορίου: Η λειτουργία μάρκετινγκ, Τα μικρά και μεγάλα ταξίδια, Λειτουργίες του μεσίτη, Μίγμα και ναυτιλία, Αξία του μεταφορέα, ασθένεια ταξιδιού στα κρασιά, Δεξιότητες εμφιάλωσης, ευθύνες του κατόχου της άδειας για την κανονικότητα, Εμπορικοί σύλλογοι, Ηνωμένο Βασίλειο, , Κυβερνητικός έλεγχος, αξιωματικός τελωνειακών και εμπορικών προτύπων, δοκιμή κρασιού, παγκόσμια παραγωγή του εμπορίου. Κρασιά, οινοπνευματώδη ποτά και καταναλωτές: Αισθητή χρήση οινοπνευματωδών ποτών, Κοινωνικές πτυχές αλκοόλ, Επιλογή κρασιών για τη συμπλήρωση των τροφίμων, κανονισμοί επισήμανσης, Επιλογή οίνων για τους επισκέπτες, Αποθήκευση και σερβίρισμα κρασιού στο σπίτι, Άνοιγμα μπουκαλιών, Θερμοκρασία κρασιού, τα σχήματα και τις χρήσεις τους.
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Το μάθημα παραδίδεται μέσω διαλέξεων, συζητήσεων, εργασιών, παρουσιάσεων, μελετών και εργαστηριακών εφαρμογών.
Βιβλιογραφία	Υποχρεωτικό: Η απόλαυση της γεύσης Ένα ελληνικό βιβλίο για τη μαγειρική, το φαγητό και το κρασί Συγγραφέας: Τσακίρης Αργύρης Ν. Εκδότης: Ψύχαλος ISBN: 9786185049003 Αριθμός Σελίδων: 279 Εξώφυλλο: Μαλακό εξώφυλλο Διαστάσεις: 21x14 Γλώσσα Γραφής: ελληνικά Έτος Έκδοσης: 2013

Αξιολόγηση		50 %	Τελική Εξέταση		
		0 – 40 %	Ενδιάμεση Εξέταση / Εργασίες / Ερωτηματολόγια		
		0 – 30 %	Συμμετοχή στα Εργαστήρια		
		0 – 20 %	Κατ'οικόν Εργασίες		
		0 – 10 %	Παρουσία στην τάξη & Συμμετοχή		
Γλώσσα	Ελληνικά				
ECTS Allocation	Estimated student's work time distribution in hours:				
	Contact hours		Student's private time		
	Lecture	23	Private study	69	
	Mid-Term Test	1	Homework / Assignments / Projects	14	
	Final Exam	2	Test preparation	9	
			Final Exam Preparation	18	
	Total:	26	Total:	124	