

CURSO ESPECIAL PARA ALUMNOS EXTRANJEROS VENDIMIA 2017

Este curso está dirigido a todos los amantes del vino, como así también a aquellas personas que quisieran introducirse en este apasionante mundo.

-) **LUGAR:** Mendoza, Argentina.
-) **EXPOSITOR:** Wine Institute
-) **METOLOGÍA:** Curso de 48 hs, repartidas en 6hs diarias de clases prácticas y teóricas
-) **DURACIÓN:** 8 días
-) **MATERIAL:** Al finalizar el curso, se obtendrá la certificación institucional Correspondiente.
-) **OBJETIVOS:** Contar con los conocimientos básicos de Suelos, Terroir, Geografía Vitivinícola Argentina y rutas del vino. Aprender del proceso de elaboración de vinos tranquilos y espumantes. Conocer las principales características de variedades utilizadas en Argentina.

ITINERARIO

Día 1 Domingo 12 de Marzo

-) Arribo al aeropuerto.
-) Traslado a hotel

Día 2 Lunes 13 de Marzo

-) 08.30 hs. Salida del Hotel. Bienvenida.
-) 10:00 hs. visita a Bodega Belasco de Baquedano
-) 12:00 hs. Bodega Chandon
-) 14:00 hs. Almuerzo en Azafrán
-) 16.00 hs. Clase modulo I: Breve reseña histórica de la vitivinicultura en Argentina. Tipos de suelos y sus principales características. Aportes del Terroir y su influencia en la calidad del vino.

Día 3 Martes 14 de Marzo

-) 09:30 hs. Salida del Hotel
-) 11:00 hs. Bodega Luigi Bosca





-) 13:30 hs. Bodega Clos de Chacras
-) Almuerzo en Don Mario
-) 18.00 Clase módulo II: Geografía Vitivinícola Argentina: Zonas de producción. Rutas enológicas. Características de suelo y Clima. Tipicidades.

Día 4 Miércoles 15 de Marzo

-) 09:00 hs. Salida del Hotel.
-) 11:00 hs. Bodega Séptima
-) 13:00 hs. Bodega Caelum
-) 14:30 hs Almuerzo en Restaurante Don Mario
-) 18.00 hs Clase módulo III: Elaboración de vinos tintos y blancos, proceso y características de vinos jóvenes y de guarda.

Día 5 Jueves 16 de Marzo

-) 09.00 hs. Salida del Hotel
-) 10:30 hs. Bodega Catena Zapata
-) 12:00 hs. Bodega Renacer
-) 14:00 hs. Almuerzo en Azafrán
-) 16:00 hs. Clase módulo IV: Elaboración de espumantes. Distintos métodos de elaboración. Influencia de la elaboración en los aromas.

Día 6 Viernes 17 de Marzo

-) 09.15 hs Salida Hotel
-) 10:00 hs. Bodega Trapiche
-) 12:00 hs. Bodega Carinae
-) 16:00 hs. Clase modulo V: Cata. Técnica de degustación. Pasos. Etapas visual, olfativa y gustativa.
-) Familia de aromas. Variedades. Características de las principales uvas blancas y tintas. Taller de aromas.
-) 21.30 hs. hs Cena en Francis Mallman





WINE INSTITUTE
FORMACIÓN VINÍCOLA

Día 7 Sábado 18 de Marzo

-) 9.15 hs. Salida del Hotel.
-) 10.30 hs. Bodega Norton.
-) Entrega de diplomas.

Día 8 Domingo 19 de Marzo

-) Traslados al Aeropuerto

**Incluye hospedaje hotel tres estrellas, traslados, almuerzos, visitas a bodegas,
degustaciones, guía –**

sommelier durante recorridos, dictado del curso, material de estudio, diploma .

Hotel cinco estrellas (Opcional)

 WineInstitute.Ar

 WineInstituteArg

 Wine Institute Arg

www.wineinstitute.com.ar

Mendoza

25 de Mayo 1349 - Ciudad
0054 261 4200000 / 4253594
info@wineinstitute.com.ar

Chile

Hernando de Aguirre 61 - Of D
Provincia - (02) 20051055
info@wineinstitute.cl

