

FORMACIÓN VITIVINÍCOLA

Especialización en Enoturismo

Objetivos

- Entregar herramientas para el desarrollo del turismo enológico.
- Adquirir los conocimientos técnico comercial de vinos para desenvolverse en la industria.
- Conocer las regiones vitivinícolas más importantes del mundo y especialmente de Argentina.

Perfil de los participantes

Este curso está dirigido a Guía de Turismo, Licenciados en Turismo; y a toda persona interesada en incorporarse al sector vitivinícola a través del Enoturismo.

Programa

1. Cultura del vino

Breve reseña histórica de la Vid y el Vino en el mundo. Llegada de la Vid a Argentina. Cepajes que se cultivan en Argentina. Híbridos. Concepto de Terroir. Ampelografía. Características de la Vitis Vinífera. Taxonomía de la vid. Origen de la vitivinicultura. Teorías. Historia de la elaboración. La Phylloxera.

2. Viticultura

Fisiología de la Vid. Ciclo vegetativo. Factores Externos. Prácticas culturales en viñedos.

Clima: temperatura, precipitaciones, humedad, adversidades.

Suelo: profundidad, textura, estructura. Riego, potencial hídrico. Métodos de riego: no presurizados, presurizados. Poda, objetivos y elementos de poda. Época de realización.

Sistema de conducción: Objetivo y clasificación.

3. Enología

Proceso y técnicas de elaboración de un vino blanco, tinto y rosado.

Fermentación alcohólica: controles y operaciones.

Elaboración de espumantes: métodos e influencia de la elaboración en los aromas. Clasificación de espumantes.

4. Argentina Vitivinícola

República Argentina. Características generales, clima, suelos, altitudes, terruños. Datos relevantes de la industria.

Región Noroeste: características geográficas. Valles Calchaquíes. Panorama Vitivinícola en Jujuy, Tucumán, Catamarca y Salta. Bodegas y vinos. Enoturismo de la región.

Región Cuyo: Características generales. Panorama vitivinícola en La Rioja, San Juan y Mendoza. Terruños, bodegas y vinos de la zona. Enoturismo en la región.

Región Patagónica: Características generales. Panorama vitivinícola de Neuquén, Río Negro, La Pampa y Buenos Aires. El terruño. Bodegas y Vinos. Zonas emergentes de Argentina. Bodegas de Entre Ríos, Chubut, San Luis Córdoba y Santiago del Estero. Descripción del terruño, Bodegas y Vinos.

5. Cata y Servicio del vino

Pasos para servir un vino. Temperaturas de servicio. Secuencia correcta de servicio. Tipos de carta.

Elementos a conocer para el correcto servicio: Botella, copas, cápsulas.

Cata de vinos al momento del servicio. Defectos en el vino, qué hacer al encontrarlos.

Servicio en restaurantes.

Concepto de Cata. Estímulos, interacción entre ellos.

Umbrales. Aspectos psicofisiológicos de la cata.

Vocabulario de cata.

Fase visual, atributos que se analizan, descripción de los colores del vino. Vinos efervescentes.

El Olfato: caracterización del aroma. Metodología de cata. Clasificación de aromas.

Sabor y tacto: sensaciones en boca. Evolución de las percepciones en boca. Armonía del vino. Equilibrio de sabores y olfatos gustativos. Principales Cepajes.



WINE INSTITUTE

FORMACIÓN VITIVINÍCOLA

6. Inglés Vitivinícola

Historia del vino: orígenes. Desarrollo alrededor del mundo. Llegada a América. Orígenes de la filoxera.

Historia de la Vitivinicultura en Argentina y Mendoza: Vitivinicultura tradicional, Vitivinicultura Moderna y Reconversión.

Fisiología de la vid. Descripción y función de las partes de la uva y de la vid. Uvas de mesa y para vinificación. Elaboración de vinos blancos y tintos. Equipamiento de bodega.

Servicio del vino, herramientas y accesorios útiles.

Cata: Concepto, Familia de aromas de vinos blancos y tintos, Etapas y Cómo describirla/realizarla.

8. Hospitalidad

Hospitalidad en el Mundo del Turismo y el Vino.

Concepto de Hospitalidad, clasificación. El Servicio en la Hospitalidad, etapas. Enoturismo en una bodega.

Canales de comercialización. Hospedaje en bodegas.

Oratoria y comunicación.

7. Enoturismo

Concepto de turismo. Pilares del Enoturismo. Tipología del Enoturista. Desarrollo del enoturismo en Argentina. Diversificación y crecimiento del producto enoturístico. Producto turístico según la OMT (Organización Mundial de Turismo). Características de la experiencia turística. Rutas del Vino. Aspectos claves, principales retos. Comercialización. Perfil del guía de turismo de bodega. Fuentes de turistas. Diferencias entre el turista argentino y extranjero.

Plan de consolidación del enoturismo en Argentina. Modelo Evolutivo de Gestión de Calidad en Turismo del Vino. Plan Operativo Nacional de Enoturismo. Análisis de oferta turística. Estadísticas argentinas, por regiones. Principales mercados. Indicadores Económicos.

Turismo nacional y extranjero, porcentaje de turista que hace enoturismo. Gasto promedio de turistas en bodega por día. Bodegas más visitadas. Bodegas con mayor desarrollo enoturístico en Mendoza.

Producción Mundial de vino. Enoturismo en el Viejo Mundo, características, estadísticas, regiones más visitadas, bodegas más visitadas. (España, Francia, Italia, Portugal, Alemania). Enoturismo en el Nuevo Mundo, características, estadísticas, regiones más visitadas, bodegas más visitadas. (Estados Unidos, Sudáfrica, Nueva Zelanda, Chile, Uruguay, Brasil) Desarrollo del Destino: Circuitos Integrados Binacionales y Transnacionales: Brasil, Argentina, Chile y Uruguay.

Casos exitosos de enoturismo en el mundo.

Ruta del vino.