

# FORMACIÓN VITIVINÍCOLA

## Curso de Gastronomía y Maridajes Internacionales

### Objetivos

Conocer el concepto de maridaje como así también las diferencias referidas al estilo de vinos.  
Adquirir conocimientos de los maridajes relacionados a los países de viejo mundo, tales como Italia, Francia y España.  
Reconocer los productos regionales de cada país, haciendo referencia a su tradiciones gastronómicas.

### Perfil de los participantes

Personas interesadas en adquirir conocimientos relacionados a la gastronomía y maridajes referidas al viejo mundo como así también público en general.

### Módulo I

#### Concepto de maridajes

Concepto de maridajes. Reconocer texturas. Reconocer sabores. Reglas básicas para maridar. Principio de armonía y concordancia. Teorías del maridaje. Los enemigos del vino. Diferencia maridajes blancos y tintos. Maridajes genéricos. Maridajes en el mundo.

### Módulo II

#### Gastronomía Italiana

Gastronomía Italiana. Comidas características región norte, región centro y región sur.

### Módulo III

#### Gastronomía Francesa

Gastronomía Francesa. Comidas características de las regiones de Alsacia, Borgoña, Centro, Betraña, Normadía, Languedoc, Corcega, Provence-Alpes-Cote d'Azur, Aquitaine. Denominaciones de origen de quesos.

### Módulo IV

#### Gastronomía Española

Gastronomía Española. Comidas características del Norte, Mediterráneo, Sur y Meseta.

Diploma otorgado por Wine Institute.