



WINE INSTITUTE

FORMACIÓN VITIVINÍCOLA

Curso sommelier

Objetivos

Conocer sobre regiones vitivinícolas de Argentina.
Obtener conocimientos básicos de elaboración de vinos y destilados.
Implementar las reglas básicas de servicio: logrando el mejor acorde entre diferentes platos y vinos.

Perfil de los participantes

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

Duración: 6 clases

Módulo I

Breve reseña histórica de la vid y el vino en el mundo

Llegada de la vid a la Argentina, características de la vitis vinífera, origen de la vitivinicultura, historia de la elaboración.

Módulo II

Vino

Concepto. Elaboración de tintos, blancos y rosados.

Módulo III

Servicio

Copas utilizadas para cada tipo de vino. Limpieza de las mismas. Temperaturas de servicio. Secuencia de consumo por tipo de vino. Elementos a utilizar.

Módulo IV

Maridajes

Concepto. Reglas básicas. Objetividad y subjetividad. Gastronomía Argentina.

Módulo V

Cata

Concepto. Descriptores aromáticos de cada uno de los cepajes. Técnica de degustación. Clasificación de aromas. Aportes de la madera.

Módulo VI

Destilados

Elaboración de los mismos. Conceptos básicos. Degustación. Taller de Cata. Reconocimiento de estilos de destilados.

Diploma otorgado por Wine Institute. Incluye material didáctico y degustación de vinos en todas las clases