



## **CURSO ESPECIAL PARA EXTRANJEROS JULIO 2015**

*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
- **METODOLOGÍA:** Curso de 40 hs, repartidas en 4hs 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 5 de Julio**

Arribo al aeropuerto. Traslado a hotel

#### **Día 2 - Lunes 6 de Julio**

8:40hs. Salida del Hotel. Bienvenida.

10 hs. visita a Bodega Belasco de Baquedano

11.30hs. Bodega Chandon

Almuerzo en Azafrán

15.30 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 7 de Julio**

8:40 Salida del Hotel

9.30hs. Bodega Luigi Bosca

12 hs. Bodega Clos de Chacras

Almuerzo en Clos de Chacras

15.30 Clase módulo II:

Geografía Vitivinícola Argentina: Zonas de producción. Rutas enológicas. Características de suelo y Clima. Tipicidades.

#### **Día 4 - Miércoles 8 de Julio**

8:40 hs. Salida del Hotel.

9:30 hs. Catena Zapata

12 hs. Bodega Carinae

Almuerzo en Restaurante Don Mario

15.30 Clase módulo III:

Elaboración de vinos tintos y blancos, proceso y características de vinos jóvenes y de guarda.

#### **Día 5 – Jueves 9 de Julio**

9:15 hs. Salida del Hotel

10 hs. Bodega Séptima

12 hs. Bodegas Caelum



Almuerzo en Azafrán

15.30 Clase módulo IV:

Elaboración de espumantes. Distintos métodos de elaboración. Influencia de la elaboración en los aromas.

**Día 6 - Viernes de 10 de Julio**

9.00 Salida Hotel

10 hs. Bodega Trapiche

12 hs. Bodega Carinae

Almuerzo libre

15.30 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. Entrega de diplomas y obsequios

21:30 hs Cena en Francis Mallman

**Día 7 – Sábado 11 de Julio**

06:00 hs. Salida del Hotel.

06:30 hs. Salida visita a San Juan vitivinícola.

- VISITA BODEGA GRAFFIGNA
- VISITA BODEGA CALLIA
- VISITA BODEGA CASA MONTE
- ALMUERZO EN RESTAURANT SOLARES DEL SIRAH

19:00 hs. aproximadamente llegada al Hotel.

**Día 8 - Domingo 12 de Julio**

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)**

