



# FORMACIÓN VITIVINÍCOLA

## Curso especial para extranjeros vendimia 2014

### Perfil de los participantes

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

<b>Lugar</b>	Santiago de Chile
<b>Expositor</b>	Wine Institute
<b>Metología</b>	Curso de 40 hs, repartidas en 4hs diarias de clases prácticas y teóricas
<b>Duración</b>	1 semana

### Material

Al finalizar el curso, se obtendrá la certificación institucional correspondiente.

### Objetivos

Contar con los conocimientos básicos de Suelos, Terroir, Geografía Vitivinícola chilena y principales características de variedades utilizadas en Chile.

Aprender del proceso de elaboración de vinos tranquilos y espumantes.

Conocer las Nuevas tendencias enológicas de vinos en Chile

#### Día 1 Domingo

Arribo al aeropuerto.  
Traslado a hotel

#### Día 2 lunes

**9:45 hs:** Bienvenida

#### 10:30 hs: Modulo I

Breve reseña histórica de la vitivinicultura en Chile.  
Terroir. Principales cepajes. vitivinicultura, sistemas de conducción más utilizados y su incidencia en el vino.  
Manejo del Riego, sistema de riego.

**13:00 hs:** Almuerzo en "Ancla" o "La Pescadería".

#### 18:30 hs: Modulo II

Principales Regiones Vitivinícolas. La uva y su ciclo de maduración. El racimo de uva: su composición.  
Practica en viñedos.

#### Día 3 martes (Valle del Maipo)

**8:30 hs:** Salida del Hotel.

**10:00 hs:** Viña Concha y Toro.

**12:00 hs:** Viña Santa Rita.

Almuerzo en Restaurante "Viña Santa Rita".

**16:30:** Viña de Martino

#### Día 4 miércoles

#### 9:00 hs: Clase modulo III

Características de la elaboración de vinos tintos y blancos, proceso y características de vinos jóvenes y de guarda.

#### 11:30 hs: Clase modulo IV

Elaboración de Espumantes. Distintos métodos de producción. Influencia de la elaboración en los aromas.  
Nuevas tendencias enológicas de vinos en Chile.

**13:00 hs:** Almuerzo en "La Casa Vieja".

#### 18:00 hs: Clase modulo V

Características de elaboración del Pisco chileno, uvas, zona y diferenciación de tipos de Piscos.



WINE INSTITUTE

# FORMACIÓN VITIVINÍCOLA

## Día 5 jueves (Valle Casablanca)

**9:00 hs:** Salida del Hotel.

**11:00 hs:** Viña Casa del Bosque.

**12:30 hs:** Almuerzo en "Estancia El Cuadro".

**15:30 hs:** Viña Casa Marin.

**17:00 hs:** Viña Matetic.

## Día 6 viernes

**8:00 hs:** Salida del Hotel.

**10:00 hs:** Viña Santa Cruz.

**12:00 hs:** Viña Viu Manent.

**13:30 hs:** Almuerzo Restaurant "La Casita".

**15:30 hs:** Viña Lapostolle.

**17:00 hs:** Viña Montes.

## Día 7 sábado

Desayuno en el hotel.

Entrega de diplomas y obsequios.

Traslado al aeropuerto.

## Incluye

En todas las clases teóricas se realizan catas. Taller de aromas, técnica de degustación, pasos. etapas visual, olfativa y gustativa. Familia de aromas. Variedades. Características de las principales uvas blancas y tintas.