



WINE INSTITUTE

FORMACIÓN VITIVINÍCOLA

Curso de inglés vitivinícola

Objetivos

Conocer sobre historia del vino.
Obtener conocimientos y vocabulario técnico referido a viticultura y elaboración de vinos.
Lograr realizar una cata en inglés.

Perfil de los participantes

Este curso está dirigido personal de Bodega, sommeliers, profesores de inglés, traductores y a toda persona interesada en aprender el vocabulario de vinos en inglés.

Duración: 5 clases

Módulo I

Historia del Vino

Orígenes. Desarrollo alrededor del mundo. Llegada a América. Orígenes de la filoxera. Historia de la Vitivinicultura en Argentina, sobre todo en Mendoza: Vitivinicultura tradicional, Vitivinicultura Moderna y Reconversión. Degustación de vinos.

Módulo II

Ampelografía

Características y diferencias entre las uvas de mesa y para vinificar. Descripción y función de las partes de la uva y de la vid. Degustación de vinos.

Módulo III

Elaboración

Equipamiento de una bodega. Elaboración de tintos y blancos. Degustación de vinos.

Módulo IV

Servicio

Herramientas y accesorios útiles. Cata: Concepto, Familia de aromas de vinos blancos y tintos, Partes y Cómo describirla/realizarla. Degustación de vinos.

Módulo V

Presentación

Escrita y/u oral de un vino proveniente de alguna región vitivinícola del mundo. Taller de Cata. Degustación de vinos.

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