



Curso de vinos y degustación. Nivel Inicial

Orientado a aquellos que quieran iniciarse en este apasionante mundo o pretendan sistematizar las experiencias o conocimientos que ya poseen.

PROGRAMA

Encuentro 1

- ¿Qué es el vino? Sus orígenes e historia. Factores que inciden en la calidad del vino: clima, suelo, cepa y hombre. El terroir. Importancia de las añadas: diferencias entre las distintas zonas vitivinícolas. Definición de vinos varietales y genéricos.
- ¿Qué es la vid? Ciclo vegetativo de la vid, trabajo en la viña. Enfermedades.
- Introducción a la degustación del vino. Definición y objetivos de la cata. Análisis sensorial: vista, nariz y boca. Copas de degustación. Temperaturas de servicio.

Encuentro 2

- ¿Cómo se hace el vino? Elaboración de vino tinto. Elaboración de vino blanco y rosado. Diferencias.
- Componentes del vino, influencia en sus características.
- Degustación: examen visual, examen olfativo (aromas primarios, secundarios y terciarios) y examen gustativo. El equilibrio de los vinos.

Encuentro 3

- Regiones vitivinícolas del mundo. Denominación de origen controlada. Los vinos del nuevo mundo. Variedades de cepas y sistemas de elaboración. Tipos de vinos.
- El vino en Argentina: pasado, presente y futuro. Regiones Vitivinícolas y sus características diferenciales.

Encuentro 4

- La crianza del vino. Barricas, toneles y botella. Su influencia en el producto final: características sensoriales y evolución del vino. Importancia del corcho.
- Vinos de guarda y vinos jóvenes. Consejos para el consumidor. Cómo guardar el vino en casa.
- Casamiento de comidas y vinos. Principios. Armonías regionales. El vino en los diferentes pasos de un menú. Platos difíciles.

Nota: en cada clase se degustarán entre 3 y 4 vinos distintos a fin de aplicar los conocimientos adquiridos.

*Actividad a cargo de: **Antonio Raviña**. Sommelier, título otorgado por la Escuela Argentina de Sommeliers y la Association de la Sommellerie Internationale (ASI), avalado por la Universidad Católica de Cuyo.*