
LA SUISSE – Educación Superior
ESCUELA DE LA INDUSTRIA DE LA HOSPITALIDAD Y MANAGEMENT

PROGRAMA EJECUTIVO
ENOLOGÍA: LAS RUTAS DEL VINO EN ARGENTINA

Objetivos:

El presente curso supone una aproximación al análisis sensorial de vinos en la teoría y en la práctica. Se presenta la cata como instrumento que sirve para el mejor conocimiento de los alimentos, y más concretamente de los vinos, la vitivinicultura y las regiones productoras más representativas de la Argentina relacionadas con el turismo.

Destinatarios:

Todo interesado en aprender a decodificar el lenguaje del vino y todo lo relacionado con caminos del vino. Orientado para: alumnos, egresados, hoteleros, agentes de viajes y público general.

Metodología:

En este curso, eminentemente práctico, se realizarán ejercicios con soluciones preparadas expresamente para la educación de los sentidos, con vinos que permitirán apreciar diferencias entre unos y otros, y se catarán vinos blancos, rosados, y tintos de distintas zonas, edades, variedades de uva y técnicas de elaboración.

Estos encuentros se desarrollarán en 8 (ocho) clases de 3 hs. cada una (total de 24 horas)

- El curso se dictará de forma presencial.
- 7 encuentros de 3 horas cada uno, 1 vez por semana.
- La modalidad del curso es Teórico-Práctica.
- Realización de degustaciones en cada clase para afianzar conocimientos.
- Completado de ficha de degustación en todas las clases

Contenido del Curso:

MODULO I:

Presentación. Breve historia de la vid y el vino. La cata o degustación. Introducción al Análisis sensorial con preparados. Ejercicio de degustación con vinos. Ejercitación sensorial.-

El sentido del gusto en la apreciación de los vinos. Reconocimiento de gustos básicos de forma práctica. ABC de la degustación. Ejercitación sensorial con preparados y vinos.-

CEPEC Av. Corrientes 1996 (C1045AAO) Tel. Fax. 4953-7099 /
9582 www.cepec.edu.ar infolasuisse@cepec.edu.ar

Apreciación de aromas y olores que aparecen en los vinos. Aromas primarios y aromas secundarios: frutas, maderas, etc. (se recomienda traer pañuelo para tapar ojos). Ejercitación sensorial con preparados y vinos.-

MODULO II

Vinos blancos. Aromas y gustos básicos. Las regiones vitivinícolas de Argentina. La variedad de cepas. Elaboración de vinos blancos. Ejercicio de degustación con vinos blancos. Ejercitación sensorial.-

Vinos rosados. Qué es el vino rosado. Reconocimiento de aromas y gustos básicos. Las regiones vitivinícolas de Argentina. La variedad de cepas. Elaboración de vinos rosados. Ejercicio de degustación con vinos rosados. Ejercitación sensorial.-

MODULO III

Vinos tintos. Reconocimiento de aromas y gustos básicos. Las regiones vitivinícolas de Argentina. La variedad de cepas. Elaboración de vinos tintos. ABC de la degustación. Ejercicio de degustación con vinos tintos. Ejercitación sensorial.-

Vinos tintos: La noche del Malbec. El arte del maridaje de comidas y bebidas. Denominación de Origen. Ejercicio de degustación con vinos. Degustación de vinos tintos. Ejercitación sensorial.-

MODULO IV

Vinos Espumosos. Reconocimiento de aromas y gustos básicos. La variedad de cepas. Elaboración de vinos espumosos. Apertura técnica. Denominación de Origen: Champagne. Conservación y servicio de los vinos. Degustación de vinos espumosos. Ejercitación sensorial. Qué es el cooler?.-