

Curso/taller avanzado de vinos y cata

Fundamentación

Con este curso tomara conocimiento de las zonas vitivinícolas del mundo en general y de Argentina en particular y aprenderá a diferenciar diferentes tipos de vinos según la zona de elaboración, todo ello con catas prácticas, de este modo podrá diferenciar inclusive entre zonas semejantes, pero con diferentes suelos, climas y orientaciones, descubriendo la personalidad y tipicidad de cada uno de ellos, pero siempre de una forma cercana, fácil y amena.

Objetivos:

- Aprender, ampliar y consolidar habilidades en la cata de vinos, pudiendo expresar, con un vocabulario adecuado, las sensaciones que transmiten los vinos, después de degustar diferentes tipos.
- Seguir aprendiendo a distinguir que vinos gustan más pero que no sabía por qué.
- Adquirir más seguridad para elegir que vino es el más apropiado para cada ocasión.
- Aprender a diferenciar algunos tipos de vinos según la zona de elaboración.

Contenidos planificados para desarrollarse en forma completa

- Introducción a las zonas vitivinícolas del mundo. Principales variedades nacionales e internacionales
- Denominación de origen. Clasificación. Legislación.
- El vino y la salud. Consumo responsable y moderado de alcohol.
- Alteraciones y defectos del vino.
- Diferenciación de algunos tipos de vinos, según la zona de elaboración en Argentina. Cata y maridaje. (teoría y practica)
- Elección de vinos según menú de alimentos.

Bibliografía:

- **“Enología Práctica: Conocimiento y Elaboración del Vino”**, Jacques Blouin · Ediciones Mundi-Prensa
- **“El Pequeño Larousse De Los Vinos”**, Por Aique
- **“La guía del vino argentino 2019”**, Aldo Graziani y Valeria Mortara
- **“Vino argentino: manual práctico”**, Jorge Dengis y María Fernanda Dengis
- **“Manual de gestión operativa en alimentos y bebidas”**. RENTERIA, GABRIELA; Ediciones Elemento. 2013

Metodología de trabajo:

- Cada clase cuenta con un texto con el contenido desarrollado, una presentación en power point ilustrativa y videos ilustrativos (se enviaran los archivos via email)

- Se creara un grupo de whatsapp para tener contacto con el tallerista.
- Habra una conexión zoom o similar con el tallerista una vez por semana en horario preestablecido.
- Se catarán vinos de gama media/alta, de bodegas seleccionadas en diferentes zonas vitivinícolas del mundo y/o regiones de Argentina.
- Se utilizaran fichas descriptivas y metodológicas de cata, donde el asistente podrá interactuar en las catas, pues dichas fichas, están diseñadas para que se puedan elegir las palabras necesarias para describir los vinos en sus diferentes fases: Visual, Olfativa y Gustativa.
- Al finalizar el curso habra una evaluacion final.

Destinatarios del curso.

Personas que quieran seguir avanzando en su curiosidad por la cultura del vino, ampliando los conceptos de elaboración, de cata y diferenciar entre varias zonas vitivinícolas del mundo.

Como requisito se pide tener conocimientos previos de vinos, cata y maridaje o haber realizado el **Taller de UNICEN Introducción al conocimiento del vino, cata maridaje. Coctelería.**

Sede: CURSO VIRTUAL

Carga horaria total: 5 clases

Recursos audiovisuales:

Los alumnos deberán tener pc o celular con acceso a internet y una dirección de email.

Tallerista: Lic. Gabriela Rentería <https://www.linkedin.com/in/gabrielarenteria/>