

PROGRAMA DE: **SOMMELIER EXPERTO DETALLADO 1**



Temario:

- **Viticultura I y II. 36 hs**

Historia de la Viticultura, Morfología de la Vid.

Fisiología Vegetal: fotosíntesis, respiración, relaciones hídricas, transporte de foto-asimilados.

El ciclo vegetativo de la Vid: lloro, brotación, crecimiento vegetativo, senescencia foliar y reposo invernal.

El ciclo reproductivo de la Vid: iniciación floral, floración, cuaje, desarrollo de las bayas.

Ecología de la vid Implantación y Gestión del Viñedo

- **Enología I y II. 36 hs**

Historia del vino. Composición del mosto y del vino.

Concepto y tipos de fermentación.

Vinificación de blancos, rosados, tintos y espumantes.

Técnicas enológicas. Vinos fortificados.

Correcciones, estabilizaciones y clarificaciones.

Defectos del vino. Conservación, crianza y añejamiento.

- **Análisis Sensorial 16 hs.**

Concepto y tipos de degustación.

Características de los sentidos utilizados.

Etapas de la degustación.

Descripción de lo percibido. Interferencia de sabores.

Diseño y características de las copas de cata.

Planillas de degustación. Vocabulario específico.

- **Idiomas 14 hs.**

Francés: Elementos básicos de expresión y pronunciación.

- **Geografía Vitivinícola Argentina 16 hs**

Descripción de regiones vitivinícolas.

Región Norte. Región Centro Norte.

Región Centro I y II. Región Centro Sur. Región Sur.

- **Geografía Vitivinícola del Viejo Mundo 9 hs.**

Denominaciones de Origen. Características geográficas de Europa:

Francia, Italia, España, Portugal, Alemania y Europa Occidental, Europa Oriental.

PROGRAMA DE: **SOMMELIER EXPERTO DETALLADO 2**



- **Geografía Vitivinícola del Nuevo Mundo 9 hs.**

Características geográficas de: Canadá, Estados Unidos, Australia, Nueva Zelanda, Sudáfrica, Chile, Uruguay, Brasil.

- **Sommellerie 18 hs.**

Historia de la Sommellerie. Funciones y características del Sommelier. Servicio del vino. Armado de cartas. Organización de stock e inventario. Organización de la cava. Nociones de fichaje de stock y facturación. Gestión de cava.

- **Infusiones 18 hs.**

Historia del Mate. Servicio del mate. La yerba mate y sus propiedades. Tipos de consumo de mate y sus maridajes. Comercialización. Historia del Té. Tipos de Té. Ceremonia del té. Evolución de las exportaciones. Características del Café: Cosecha y tratamientos. Exportación. Degustación y vocabulario. Tipos de preparaciones. Conservación de café.

- **Aguas 8hs.**

Características. Agua Potable, Aguas Minerales, Aguas Envasadas. Clasificación de las aguas minerales. Efectos sobre el organismo. Evaluación Sensorial

- **Cacaos y chocolates 16hs.**

Variedades de Cacao. Historia del Chocolate. Cultivo y Comercialización. Características de los distintos mercados. La fábrica y los ingredientes del chocolate. Tipos de Chocolate. Degustación. Maridajes con vinos, destilados, espumantes, licores, etc.

- **Olivicultura 18 hs.**

El olivo y sus características. Comercio nacional e internacional. Elaboración de aceite de oliva o Elayotecnia. Calidades. Clasificación de los aceites. Análisis sensorial.

- **Tabacos y Puros 8 hs.**

Historia del Puro. Características de la planta. Producción. Estilos de Degustación. Vocabulario específico

PROGRAMA DE: **SOMMELIER EXPERTO DETALLADO 3**



- **Quesos 16 hs.**

Historia y Origen del Queso. Tipología de quesos. Servicio y corte del queso. Conservación. Análisis sensorial de quesos y técnicas de cata. Elaboración de quesos. Maridaje con el vino.

- **Bebidas 18 hs.**

Elaboración de vinos encabezados: Jerez, Porto. Madeira y Marsala. Destilación. Cerveza. Whisky. Cognac. Armagnac. Calvados. Sidra. Aperitivos a base de vino. Aperitivos a base de alcohol. Licores

- **El Ceremonial y Protocolo 18 hs**

La cátedra apunta a generar un espacio para el aprendizaje y el conocimiento de los buenos modales del vino y su servicio y otras bebidas. Se abordarán así las estrategias para una adecuada atención y servicio.

- **Marketing 6 hs.**

Comprender los principios básicos del marketing digital, las bases de la comercialización de Vinos, Aplicar los pasos para la confección de un completo plan de Marketing de un producto vínico. Analizar el funcionamiento de una agencia de publicidad en el rubro de Vinos y otras bebidas. Conocer las bases de la publicidad de bodegas y Vinos. Análisis, Prensa, Difusión y Turismo Enológico.

- **Bodegas y etiquetas 8 hs**

Como leer etiquetas. Normativa nacional del INV, Menciones obligatorias y optativas
Ejemplos prácticos. Bodegas de Argentina y sus etiquetas que un Sommelier tiene que conocer y recordar. Normativas de etiquetado internacionales (Comunidad europea, Estados Unidos de América, etc.)

- **La cata y el maridaje 8 hs**

Introducción Cata y Maridaje. Definiciones. Productos: Queso. Carne y productos cárnicos. Diferentes comidas. Pizza, pastas. Postres y chocolate. Condiciones de cata. Técnica de evaluación.

- **Cata de vinos y alimentos**

Todas las asignaturas tienen cata de vino, bebidas y alimentos.

+54 9 11 2613-0650 centroenologo@gmail.com

WWW.CENTROENOLOGOS.COM.AR