

PROGRAMA DE: **SOMMELIER DE VINOS** **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.

- **Geografía Vitivinícola Argentina 16 hs**

Descripción de regiones vitivinícolas.

Región Norte. Región Centro Norte.

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

PROGRAMA DE: **SOMMELIER DE VINOS DETALLADO 2**



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

Denominaciones de Origen. Características geográficas de Europa:

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

- **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.

- **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