

Vinos argentinos. Lo que hay que saber.

Comienzo del curso: lunes 12 de junio, 2017.

Lunes y miércoles 14:30-16:30 hs. Costo: 1900\$

Gastronomicos y Hoteleros, 15% dto.

Durante el curso se recorrerá desde la historia del vino, procesos de cuidados de las uvas antes de convertirse en vino, estilos de vinificación, terroirs, otras bebidas en hechas en base a vino, nociones de AAyBB, y sobre todo, trataremos de entender el vino como un producto único y de excepción.

Se harán degustaciones acordes con cada tema, de vinos de primera línea.

Temario:

1. Introducción y repaso de la historia del vino.
 - El vino en la historia de la humanidad. Como llega a Argentina
 - Reseña del valor del vino en nuestro país.
2. Vinificación y Vitivinicultura I
 - Enología sensitiva. La vid y sus partes. El diseño enológico.
3. Vinificación y Vitivinicultura II
 - Métodos de vinificación. Diferencias tintos y blancos.
 - Nuevos estilos.
 - Corte y Blending. Barricas. Crianza y Estiba
4. Clasificación de Vinos.
 - Vinos y terruños. Varietales. Vinos Especiales.
5. Geografía vitivinícola Argentina
 - Nuestro oasis vitivinícola. Zonas y sub zonas.

- El desafío por delante.
6. Argentina en el Mundo del Vino
- NWW vs Viejo Mundo.
 - La revolución del 2000.
 - Cambios en el consumo y en el perfil de consumidor.
 - La globalización del vino.
7. Nociones de Vinos del Mundo
- Vinos del nuevo y viejo mundo. Principales zonas productoras.
 - Conceptos de Grand Cru .
8. Malbec y Torrontés.
- Nuestras cepas estrella.
9. Otras bebidas del mundo:
- Bebidas elaboradas en base a uvas. Jerez, Porto, Cognac, Brandy, etc.
- 11 El vino en el restaurante.
- Carta vs lista de vinos. Selección y armado estratégico de la carta.
 - Administración de nuestra cava. Compras. Costos.
12. Servicio de vinos en el Restaurante. Role Playing.. El Sommelier
- Apertura de Botellas. Secuencia de servir. Estilos. Decanter: cuando si.
Técnicas de Venta. Lectura de Mesa
- 13.Vinos y Comidas
- El famoso maridaje. Tradicionales y no tradicionales. Trabajo práctico.
- 14.Dudas y Evaluación final. Entrega de certificados.

✓ Dictado por el Lic. Mariano E. Spataro, propietario de la La Tienda de Vinos Wine & Coffee Bar