



## WINE INSTITUTE

### FORMACIÓN VITIVINÍCOLA

#### PROGRAMA DE VINOS EN MENDOZA

Este programa ha sido creado en el año 2010 con el objetivo de formar embajadores de nuestra cultura vitivinícola en el mundo, el mismo es llevado a cabo en la sede de Wine Institute Mendoza.

Desde el inicio hemos recibido con una frecuencia de 2 a 4 veces por año extranjeros provenientes de todas partes del mundo y residentes en Argentina, con la intención de conocer más sobre nuestra provincia y los atributos de nuestros vinos.

Por dicho programa han pasado más de 400 personas, convirtiéndose en comunicadores de nuestra historia y de nuestros vinos.

El mismo está dirigido a personas apasionadas en el mundo del vino como así también a aquellos conocedores que desean profundizar en el terroir y en los vinos de nuestra zona.

Este programa incluye diferentes actividades que realizamos en la provincia de Mendoza, en donde las personas que accedan podrán aprender y contar con los conocimientos del suelo Mendocino, el terroir y toda nuestra geografía vitivinícola. También aprenderán sobre el proceso de elaboración de vinos tranquilos y espumantes conociendo las principales características de las variedades plantadas en nuestra provincia.

El programa incluye clases teóricas prácticas a cargo de los profesionales que conforman el equipo docente del Instituto, visitas técnicas guiadas a bodegas, gastronomía, maridajes regionales y degustaciones de los vinos más característicos y representativos de cada zona.

Se degustan 30 muestras de diferentes estilos de vinos en nuestras clases como así también muestras de cada bodega que visitamos en el programa, llegando aproximadamente a más de 70 muestras provenientes de suelos diferentes.

Uno de las fechas más solicitadas es la Vendimia donde incluimos actividades de terreno como la cosecha manual con el objetivo de conocer más sobre las tareas realizadas en el viñedo.

Este programa se dicta entres dos a cuatro veces al año en grupos reducidos, máximo 15 personas.

El mismo ha sido promocionado por años en ferias de vinos de Latinoamérica, como así también Centroamérica y Asia. En estos últimos años las promociones se vienen realizando en redes sociales de la institución y acuerdos con embajadas y consulados de distintas partes del mundo que colaboran en nuestra promoción.

A continuación mostramos el programa modelo que ofrecemos, donde recorreremos zonas productoras de mayor importancia, como así también bodegas de gran volumen como pequeños productores. Respecto a la elección gastronómica buscamos platos regionales que nos representen y nos aporten identidad gastronómica. Al finalizar el mismo se entregan certificados emitidos por la institución avalando la cantidad de horas prácticas realizadas en la institución y bodegas.



WINE INSTITUTE  
FORMACIÓN VITIVINÍCOLA

ITINERARIO (consultar fechas disponibles)

**Día 1. Domingo 24/11**

Arribo al aeropuerto.

Traslado a hotel.

**Día 2. Lunes LUJAN DE CUYO**

**09.00 hs.** Salida del Hotel. Bienvenida.

**10:00 hs.** Visita a Bodega Belasco de Baquedano.

**12:30 hs.** Bodega Chandon.

**14:30 hs.** Almuerzo en Anna Bistró.

**18.00 hs.** Clase modulo I: Breve reseña histórica de la vitivinicultura en Argentina. Tipos de suelos y sus principales características. Aportes del Terroir y su influencia en la calidad del vino. Llegada de la vid a Mendoza.

**Día 3. Martes LUJAN DE CUYO**

**08:30 hs.** Salida del Hotel.

**09:30 hs.** Bodega Luigi Bosca.

**12:30 hs.** Bodega Clos de Chacras.

**14:30 hs.** Almuerzo en Don Mario.

**16.30 hs.** Clase módulo II: Geografía Vitivinícola Argentina: Zonas de producción. Rutas enológicas. Características de suelo y Clima. Tipicidades.

**Día 4. Miércoles ESTE MENDOCINO**

**09:00 hs.** Salida del Hotel.

**09:30 hs.** Bodega Zuccardi.

**11:00 hs.** Bodega Crotta.

**13:30 hs.** Almuerzo en Restaurante La Marchigiana.

**16.30 hs.** Clase módulo III: Geografía Vitivinícola de la provincia de Mendoza. Primera Zona, Luján de Cuyo y Maipú. Zona Norte y Zona Sur. Suelo y Clima. Varietales característicos. Bodegas.



WINE INSTITUTE  
FORMACIÓN VITIVINÍCOLA

ITINERARIO (consultar fechas disponibles)

**Día 5. Jueves VISITA MAIPÚ**

**09:15 hs.** Salida del Hotel.

**10:30 hs.** Bodega El Enemigo.

**12:00 hs.** Almuerzo en El Enemigo.

**14:30 hs.** Visita Bodega Carinae.

**16:00 hs.** Visita y degustación de aceite de oliva a Bodega Laur.

**18:30 hs.** Clase módulo IV: Geografía Vitivinícola de la provincia de Mendoza. Zona Este; San Martín, Rivadavia, Junín y Santa Rosa. Zona del Valle de Uco; Tupungato, Tunuyán y San Carlos. Suelo y Clima. Varietales característicos. Bodegas.

**Día 6. Viernes VISITA VALLE DE UCO**

**08:00 hs.** Salida Hotel.

**10:00 hs.** Visita Bodega Domaine Bousquet.

**12:30 hs.** Visita y Almuerzo en Bodega Laureano Gomez.

**15:00 hs.** Visita a bodega Montevejo de Clos de los Siete.

**19:00 hs.** Clase modulo V: Cata. Técnica de degustación. Pasos. Etapas visual, olfativa y gustativa. Familia de aromas. Variedades, características de las principales uvas blancas y tintas. Técnicas de Análisis Sensorial.

**Entrega de diplomas.**

**Día 7. Sábado VISITA LUJAN DE CUYO**

**08:30 hs.** Salida del Hotel.

**09:30 hs.** Visita y degustación Bodega Catena Zapata.

**12:00 hs.** Visita a bodega Carmelo Patti.

**14:00 hs.** Finalización del programa.