

PROGRAMA DE VINOS EN MENDOZA

Este curso está dirigido a todos los amantes del vino, como así también a aquellas personas que desean introducirse en este apasionante mundo.

- **LUGAR:** Mendoza, Argentina.
- **EXPOSITOR:** Wine Institute
- **METOLOGÍA:** Curso de 48 hs, repartidas en 6hs diarias de clases prácticas y teóricas
- **DURACIÓN:** 5 días
- **MATERIAL:** Al finalizar el curso, se obtendrá la certificación institucional correspondiente.
- **OBJETIVOS:** Contar con los conocimientos básicos de Suelos, Terroir, Geografía Vitivinícola Argentina y rutas del vino. Aprender del proceso de elaboración de vinos tranquilos y espumantes. Conocer las principales características de variedades utilizadas en Argentina.

ITINERARIO

Domingo: búsqueda Aeropuerto, traslado a Hotel.

Día 1

- Recorrido por la zona de Luján de Cuyo.
- Visitas y degustaciones en bodegas de la región.
- Almuerzo en restaurante local.
- Clase módulo I: Viticultura. Tipos de suelos y sus principales características. Suelos de Argentina y Mendoza. Tipos de Riego

Día 2.

- Recorrido por Maipú y zonas tradicionales de Mendoza.
- Visitas y degustaciones en bodegas de la región.
- Almuerzo en restaurante de bodega.
- Clase módulo II: Geografía Vitivinícola Argentina: Zonas de producción. Rutas enológicas. Características de suelo y Clima. Tipicidades.

Día 3.

- Recorrido por zonas vitivinícolas de Agrelo, Luján de Cuyo.
- Visitas y degustaciones en bodegas de la región.
- Almuerzo en restaurante local.
- Clase módulo III: Elaboración de vinos tintos y blancos, proceso y características de vinos jóvenes y de guarda.

Día 4.

- Recorrido por Chacras de Coria y Vistalba.
- Visitas y degustaciones en bodegas de la región.
- Almuerzo en bodega.
- Clase módulo IV: Elaboración de espumantes. Distintos métodos de elaboración. Influencia de la elaboración en los aromas.

Día 5.

- Recorrido por Vistalba y Perdriel.
- Visitas y degustaciones en bodegas de la región.
- Almuerzo de cierre.
- Clase modulo V: Cata. Técnica de degustación. Pasos. Etapas visual, olfativa y gustativa.
- Entrega de diplomas.

Traslados, almuerzos, visitas a bodegas, degustaciones, guía – sommelier durante recorridos, dictado del curso, material de estudio, diploma.

Este programa está sujeto a modificaciones según la disponibilidad de las bodegas.