



WINE INSTITUTE

# FORMACIÓN VITIVINÍCOLA

## Curso de chocolates y vinos

### Objetivos

Adquirir conocimientos de la calidad del chocolate a través de su origen.  
Conocer el lugar que ocupa el chocolate en el mundo.  
Lograr obtener los conocimientos en materia de cata y elaboración de chocolates y vinos.

### Perfil de los participantes

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

Duración: 2 clases

### Módulo I

#### Cultura del chocolate

Reseña histórica. Zonas productoras y los procesos en el mundo actual del chocolate.  
Observar, degustar y iniciarse en el conocimiento de los distintos tipos de chocolates.

### Módulo II

#### Elaboración de vinos tintos y blancos

Proceso y características de vinos jóvenes de guarda.  
Cata, técnica de degustación, pasos.  
Clasificación de aromas.

Diploma otorgado por Wine Institute. Incluye material didáctico y degustación de vinos todas las clases