

CURSO ESPECIAL PARA EXTRANJEROS VENDIMIA 2015

Participantes

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

LUGAR: Mendoza, Argentina.

EXPOSITOR: Wine Institute

METODOLOGÍA: Curso de 48 hs, repartidas en 6 hs diarias de clases prácticas y teóricas.

DURACIÓN: 8 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

Día 1 Domingo 1 de Marzo

Arribo al aeropuerto.
Traslado a hotel.

Día 2 Lunes 2 de Marzo

09:15 hs: Salida del hotel. Bienvenida.
10:00 hs: Visita a Bodega Belasco de Baquedano.
11:30 hs: Bodega Ruca Malen. Almuerzo en Azafrán.

Clase Módulo I

18:30 hs: 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.

Día 3 Martes 3 de Marzo

08:45 hs: Salida del hotel.
09:30 hs: Bodega Luigi Bosca.
12:00 hs: Bodega Clos de Chacras.
Almuerzo en Clos de Chacras.

Clase Módulo II

18:30 hs: Geografía Vitivinícola Argentina: Zonas de producción. Rutas enológicas. Características de suelo y clima. Tipicidades

Día 4 Miércoles 4 de Marzo

08:45 hs: Salida del Hotel.
09:30 hs: Cena Zapata.
12:00 hs: Bodega Carinae.
Almuerzo en Restaurante Don Mario.

Clase Módulo III

18:30 hs: Elaboración de vinos tintos y blancos, proceso y características de vinos jóvenes y de guarda.

Día 5 Jueves 5 de Marzo

09:15 hs: Salida del Hotel.
10:00 hs: Bodega Séptima.
12:00 hs: Bodegas Caelum.
Almuerzo en Azafrán.

Clase Módulo IV

18:30 hs: Elaboración de espumantes. Distintos métodos de elaboración. Influencia de la elaboración en los aromas.

Día 6 Viernes 6 de Marzo

09:15 hs: Salida del hotel.
10:00 hs: Bodega Trapiche.
12:00 hs: Bodega Sin Fin.
21:00 hs: Cena en Francis Mallman.

Clase Módulo V

18:30 hs: Cata. Técnica de degustación. Pasos. Etapas visual, olfativa y gustativa. Familia de aromas. Variedades. Características de las principales uvas blancas y tintas. Taller de aromas.

Día 7 Sábado 7 de Marzo

09:15 hs: Salida del hotel.
10:30 hs: Bodega Norton desayuno, visita a la bodega, almuerzo y práctica de cosecha manual.
Entrega de diplomas y obsequios

Fiesta Nacional de la Vendimia

18:00 hs: Acto Central de La Fiesta Nacional de la Vendimia.

Día 8 Domingo 8 de Marzo

Traslado al aeropuerto.

Incluye

Incluye hospedaje hotel tres estrellas, traslados, almuerzos, visitas a bodegas, degustaciones, guía –sommelier durante recorridos, dictado del curso, material de estudio, diploma . Hotel cinco estrellas (Opcional).

PROGRAMA VENDIMIA 2015 - 5 DIAS

Participantes

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

LUGAR: Mendoza, Argentina.

EXPOSITOR: Wine Institute

METODOLOGÍA: Curso de 30 hs, repartidas en 6 hs 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

Día 1 Miércoles 4 de Marzo

Arribo al aeropuerto.
Traslado a hotel.

Día 2 Jueves 5 de Marzo

09:15 hs: Salida del hotel.
10:00 hs: Bodega Séptima.
12:00 hs: Bodegas Caelum. Almuerzo en Azafrán.

Clase Módulo I

18:30 hs: Geografía Vitivinícola Argentina: Zonas de producción. Rutas enológicas. Características de suelo y clima. Tipicidades. Cata. Técnica de degustación. Variedades. Características de las principales uvas blancas y tintas. Taller de aromas.

Día 3 Viernes 6 de Marzo

09:15 hs: Salida del hotel.
10:00 hs: Bodega Trapiche.
12:00 hs: Bodega Sin Fin.
21:00 hs: Cena en Francis Mallman.

Clase Módulo II

18:30 hs: Elaboración de espumantes y vinos tranquilos. Distintos métodos de elaboración. Influencia de la elaboración en los aromas.

Día 4 Sábado 7 de Marzo

09:15 hs: Salida del Hotel.
10:30 hs: Bodega Norton desayuno, visita a la bodega, almuerzo y práctica de cosecha manual.
Entrega de diplomas y obsequios

Fiesta Nacional de la Vendimia

18:00 hs: Acto Central de La Fiesta Nacional de la Vendimia.

Día 5 Domingo 8 de Marzo

Traslado al aeropuerto.

Incluye

Incluye hospedaje hotel tres estrellas, traslados, almuerzos, visitas a bodegas, degustaciones, guía –sommelier durante recorridos, dictado del curso, material de estudio, diploma . Hotel cinco estrellas (Opcional).