



WINE INSTITUTE

# FORMACIÓN VITIVINÍCOLA

## Curso de Vendimia

### Objetivos

Contar con los conocimientos básicos de viticultura.  
Aprender del proceso de elaboración de vinos tintos y blancos.  
Lograr obtener los conocimientos en materia de cata.

### Perfil de los participantes

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

Duración: 4 clases

### Módulo I

#### Viticultura

Sistemas de conducción más utilizados y su incidencia en el vino terminado. Manejo del riego, sistema de riego. La uva y su ciclo de maduración. El racimo de uva: su composición.

### Módulo II

#### Elaboración de vinos tintos y blancos

Proceso y características de vinos jóvenes de de guarda.

### Módulo III

#### Cata

Técnica de degustación, pasos. Clasificación de aromas.

### Módulo IV

#### Taller

Reconocimiento de cepajes. Degustación de vinos, según su terroir y su técnica de vinificación.

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