

# FORMACIÓN VITIVINÍCOLA

## Carrera: Sommelier Internacional

### Objetivos

- Formar a sommeliers capaces de comunicar profesionalmente las cualidades del vino.
- Obtener las herramientas específicas para el servicio de bebidas y productos gourmet.
- Desarrollar profesionales en el área de enoturismo, comercialización y comunicación del sector vitivinícola.

### Perfil de los participantes

Esta carrera está dirigida a personal de bodegas de sector tanto técnico como comercial, como así también al sector gastronómico y turístico. Aquellas personas apasionadas por el vino.

## Programa

### Primer Año

#### 1. Cultura del vino

Breve reseña histórica de la Vid y el Vino en el mundo. Llegada de la Vid a Chile. Cepajes que se cultivan en Chile. Sinonimias. Híbridos. Concepto de Terroir. Ampelografía. Características de la Vitis Vinífera. Taxonomía de la vid. Origen de la vitivinicultura. Teorías. Historia de la elaboración. La Phylloxera. La industria del vino. Desarrollo en Chile. Consumo en el país y el mundo. Viejo y nuevo mundo vitivinícola. El servicio del vino en Chile y el mundo. Historia de la Sommellerie. La figura del Sommelier. Incumbencias, utilidad, inserción laboral. Campo laboral. Organismos de la Sommellerie en el mundo y Chile.

#### 2. Viticultura

Fisiología de la Vid. Ciclo vegetativo. Factores Externos. Prácticas culturales en viñedos.  
**Clima:** temperatura, precipitaciones, humedad, adversidades.  
**Suelo:** profundidad, textura, estructura. Riego, potencial hídrico.  
**Métodos de riego:** no presurizados, presurizados. Poda, objetivos y elementos de poda. Época de realización.  
**Sistema de conducción:** Objetivo y clasificación.  
Enfermedades y plagas de la vid. Estrategia y medios de lucha.  
**Ampelografía:** identificación y descripción de variedades.

#### 3. Enología

Proceso y técnicas de elaboración de un vino blanco, tinto y rosado.  
**Fermentación alcohólica:** controles y operaciones.  
**Elaboración de espumantes:** métodos e influencia de la elaboración en los aromas. Clasificación de espumantes. Elaboración de vinos especiales. Clasificación. Ley general de vinos.  
**Alteraciones del vino:** defectos y quebraduras. Detección a nivel sensorial.

#### 4. Chile Vitivinícola

Características generales. Clima, suelos, altitudes y terrenos.  
**Regiones Vitivinícolas:** características geográficas, valles, hectáreas plantadas, viñas y enoturismo de cada región.  
Actualidad de Chile Vitivinícola y datos relevantes de la industria.

# FORMACIÓN VITIVINÍCOLA

## 5. Servicio del Vino

Sommellerie, origen. Actitudes del Sommelier. Reglas del servicio. Imagen corporal y gestual.

**Mise en Place:** elementos del servicio del vino. Pasos para servir un vino. Temperaturas de servicio. Secuencia correcta de servicio. Tipos de carta.

**Elementos de un vino:** Botella, copas, cápsulas. Cata de vinos al momento del servicio. Defectos en el vino, qué hacer al encontrarlos. Servicio en restaurant.

## 6. Nociones Básicas de Cocina

Técnicas y vocabulario gastronómico. Métodos de cocción, cortes en la cocina. Relación Chef Sommelier. Funciones del Sommelier. Cortes de Verduras. Cocina Chilena. Comidas regionales y cata.

## 7. Aceite de Oliva

Agronomía del olivo. Método de elaboración de aceite. Clasificación. Catación. Condiciones de cata. Técnica de degustación de aceites. Aromas. Principales características, atributos y defectos. Apuntes de salud. Los cultivos chilenos más importantes. Variedades.

## 8. Quesos

Concepto. Composición química. Etapas del proceso de elaboración. Clasificación. Defectos en los quesos. Denominaciones de Origen. Análisis sensorial de los quesos, metodologías de cata. Maridajes.

## 9. Cata

Concepto de Cata. Estímulos, interacción entre ellos. Umbrales. Aspectos psicofisiológicos de la cata. Vocabulario de cata.

**Fase visual:** atributos que se analizan, descripción de los colores del vino. Vinos efervescentes.

**El Olfato:** caracterización del aroma. Metodología de cata. Clasificación de aromas.

**Sabor y tacto:** sensaciones en boca. Evolución de las percepciones en boca. Armonía del vino. Equilibrio de sabores y olfatos. Principales Cepajes.

## 10. Análisis Sensorial

Análisis Sensorial de los alimentos. Concepto y objetivos del Análisis Sensorial. Función en la industria.

Organización del análisis sensorial. Tipos de Jueces y su entrenamiento (jurado o panel). Sala de degustación. Las muestras y tipos de copas. Pruebas Sensoriales y su aplicación en vinos. Clasificación y descripción.

**Perfil Sensorial:** armado de perfil y su uso. Sensaciones complejas. Prácticas de pruebas sensoriales.

## 11. Oratoria

El proceso de comunicación. Axiomas de la comunicación humana. Paul Watzlawick. Barreras y fallas en el proceso de comunicar. Comunicación eficaz. Concepto de oratoria. La oratoria moderna. Objetivos de la oratoria. La importancia de la oratoria. El discurso. Como elaborar un discurso. Partes de un discurso. Formas de un discurso. Condiciones del discurso. Cómo diseñar presentaciones exitosas. Técnicas de expresión oral. Clases de público. El miedo escénico. Sistema de creencias. Técnica de reenfoque. Técnica de la imaginación. Relajación 4x4x4x4.

## 12. Inglés Vitivinícola I

**Historia del vino:** orígenes. Desarrollo alrededor del mundo. Llegada a América. Orígenes de la filoxera.

**Historia de la Vitivinicultura en Chile:** Vitivinicultura tradicional, Vitivinicultura Moderna y Reconversión. Fisiología de la vid. Descripción y función de las partes de la uva y de la vid. Uvas de mesa y para vinificación. Elaboración de vinos blancos y tintos. Equipamiento de bodega. Servicio del vino, herramientas y accesorios útiles.

**Cata:** Concepto, Familia de aromas de vinos blancos y tintos, Etapas y Cómo describirla/realizarla.

# FORMACIÓN VITIVINÍCOLA

## Segundo Año

### 1. Marketing Vitivinícola

Análisis del Mercado Interno. Problemática. Características de la industria. Estrategias predominantes. Evolución. Qué es el Marketing. Concepto. Marketing estratégico las 4 p. La investigación y segmentación del mercado. Criterios de segmentación. Diferenciación. Posicionamiento. Marca. Concepto. Principios del Marketing Táctico. Ciclo de vida del producto. Publicidad – comunicación. Distribución- Canales Comerciales. Precio.

### 2. Atlas del Viejo Mundo

Estilos de Vinos. Comercialización y Mercadeo. Superficie cultivada en el mundo. Superficie de viñedos en el mundo. Producción global de uvas. Consumo Mundial de Vino. Francia Vitivinícola. Regiones, descripción del terroir. Denominaciones de Origen. Pirámide de calidad. Italia. Regiones vitivinícolas. Denominaciones de origen. España vitivinícola. Regiones. Sistema de Denominaciones. Elaboración del Jerez. Alemania vitivinícola, Clasificaciones alemanas. Pirámide de calidad. Portugal Vitivinícola. Principales regiones. Vinos de Oporto y Madeira. Hungría, Suiza, Grecia y Austria.

### 3. Inglés Vitivinícola II

Olive Oil. Elaboration. Clasification. Tasting. Spirits. Distillation process. Parts of spirits. Types. Tasting. Beers. Elaboration. Clasification. Types. Tasting.

### 4. Atlas del Nuevo Mundo

Argentina, Australia, Nueva Zelanda, Estados Unidos, Brasil, Uruguay, China y Sudáfrica. Regiones vitivinícolas productivas de cada país. Varietales emblemáticos. Tipos de vinos. Diferenciación. Bodegas.

### 5. Destilados

Concepto. Historia de la destilación. Procesos y tipos de destilación, destilación simple y continua. Cata de destilados, descriptores aromáticos, caracteres positivos y negativos. Destilados reconocidos.

### 6. Gastronomía y Maridajes

Concepto. Objetivo-Meta. Condiciones. Normas de Cocina. Análisis sensorial de los vinos y platos. Cocina Internacional. Técnicas de cocción.

### 7. Coctelería

Concepto de Cocktail. Bartender, función. Partes de una barra. Cocteles, herramientas, cristalería y componentes de un cocktail. Clasificación de los cocteles. Elaboración de cocteles a partir de una receta.

### 8. Cerveza

Historia de la cerveza. Materia prima. Proceso de elaboración y producción. Técnicas de Cata. Estilos de cervezas. Defectos y atributos de la cerveza. Descriptores aromáticos. Maridajes con estilos de cervezas.

### 9. Infusiones

La planta y su proceso de elaboración. Variedades y Sub variedades de té. Blends. Teteras, tipos y materiales. Cata y maridaje.

### 10. Chocolate

Historia del cacao. Proceso de elaboración. Calidad y tipos de chocolates. Cata y Maridaje.

### 11. Puros

Anatomía del habano. Ciclo de producción. Cultivo. Técnicas de elaboración. Estilos de presentación. Añejamiento y conservación. Características sensoriales. Servicio de un Cigar. Pasos de la cata en frío y en caliente

# FORMACIÓN VITIVINÍCOLA

## 12. Cata Profesional

La catación y sus componentes. Los sentidos que intervienen en la cata. Estímulo- Sensación.

**Planillas de Cata:** clasificación. Concursos Internacionales de vinos.

**Terminología Sensorial:** sensaciones visuales; tacto-olfativas y gustativas. Sensaciones complejas. El Origen de los aromas. Aroma y Bouquet. Evolución de los vinos en barricas de roble. Extracción de constituyentes de la madera.

Equilibrio de aromas y sabores. Caracteres gustativos y olfativos del vino. Interacciones entre sabor y olor.

Sabores básicos, origen y evolución. Descategorización de vinos y otros tipos de vinos.

## 14. Evaluación de Proyecto

Concepto de proyecto. Actividad Económica.

Formulación de un proyecto, pasos a seguir, viabilidad.

Etapas y tipos de proyectos. Factores productivos.

Beneficios y costos. Horizonte de evaluación. Principales indicadores de rentabilidad.

## 13. Armado de Carta

Pasos para su elaboración y planificación. Herramientas y Categorías. Diseño de Menús y cartas; apariencia, estilo y calidad. Estrategias de neuromarketing en restaurantes. Control de costos. Tipos de Cartas. Carta de Vinos y bebidas. Criterios a tener en cuenta. Formatos de carta.