



WINE INSTITUTE

FORMACIÓN VITIVINÍCOLA

Curso Online de Chocolates y Vinos

Objetivos

Adquirir conocimientos de la calidad del chocolate a través de su origen.
Obtener conocimientos de la historia del chocolate y vino.
Lograr obtener los conocimientos en materia de Cata, elaboración de chocolates y vinos.

Perfil de los participantes

Este curso está dirigido a todos los amantes del vino y chocolates, con o sin conocimientos previos.

Duración 4 Clases

Módulo I

Historia del Chocolate

Historia, elaboración y tipos.

Módulo II

Historia del Vino

Regiones Vitivinícolas. Terroir y principales cepajes.
Características de los mismos según el origen.

Módulo III

Elaboración de vinos

Elaboración de vinos tintos, blancos y rosados.
Procesos y características.

Módulo IV

Cata y Maridajes

Maridaje de vinos y chocolates.
Técnica de degustación de chocolate.

Diploma otorgado por Wine Institute.