



WINE INSTITUTE

# FORMACIÓN VITIVINÍCOLA

## Curso sommelier

### Objetivos

Conocer sobre regiones vitivinícolas de Chile.

Obtener conocimientos básicos de elaboración de vinos y destilados.

Implementar las reglas básicas de servicio: logrando el mejor acorde entre diferentes platos 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: 6 clases

#### Módulo I

##### Reseña histórica de la vitivinicultura en Chile

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

#### Módulo II

##### Vino

Concepto. Clasificación de vinos. Elaboración de tintos, blancos y rosados.

#### Módulo III

##### Servicio

Copas utilizadas para cada tipo de vino. Limpieza de las mismas. Temperaturas de servicio. Secuencia de consumo por tipo de vino. Elementos a utilizar.

#### Módulo IV

##### Maridajes

Concepto. Reglas básicas. Objetividad y subjetividad. Gastronomía chilena. Maridajes de vino con quesos.

#### Módulo V

##### Cata

Concepto. Descriptores aromáticos de cada uno de los cepajes. Técnica de degustación. Clasificación de aromas. Aportes de la madera.

#### Módulo VI

##### Destilados

Elaboración de los mismos. Conceptos básicos. Degustación. Taller de Cata. Reconocimiento de cepajes.

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