

# FORMACIÓN VITIVINÍCOLA

## Diplomado en Enoturismo

### Objetivos

- Dar herramientas para el desarrollo del turismo enológico.
- Adquirir los conocimientos técnico comercial de vinos para desenvolverse en la industria.
- Conocer las regiones vitivinícolas de Chile.

### Perfil de los participantes

Este curso está dirigido a Guía de Turismo, Licenciados en Turismo; y a toda persona interesada en incorporarse en la industria a través del Enoturismo.

## Programa

### Primer Semestre

#### 1. Cultura del vino

Breve reseña histórica de la Vid y el Vino en el mundo. Llegada de la Vid a Chile. Características de la Vitis Vinífera. 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.

#### 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.

#### 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. Inglés Vitivinícola

**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.

#### 5. Geografía Vitivinícola de Chile

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.

#### 6. Geografía Vitivinícola Mundial

Ley de denominaciones de origen. Europa, zonas de producción y concepto de terroir. Vinos típicos de cada país.

**Viejo Mundo:** Francia, Italia, España, Portugal, Alemania, Europa del Este.

**Nuevo Mundo:** Chile, Uruguay, Australia, Nueva Zelanda, Sudáfrica, Estados Unidos.



WINE INSTITUTE

# FORMACIÓN VITIVINÍCOLA

## 7. 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 olfatogustativos. Principales Cepajes.

## 8. 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.

## 9. Servicio del Vino

**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.

## 10. Enoturismo

Definición y concepto del enoturismo. Cultura del vino. Turismo. Pilares del turismo. Tipología del enoturista. Desarrollo del enoturismo en Chile. Diversificación y crecimiento del producto enoturístico.

Gestión y producto turístico. Ruta del vino y experiencia en bodega. Perfil del guía de turismo. Viejo y Nuevo mundo. Producción mundial.

## 11. Hospitalidad

Hospitalidad en el mundo del turismo y el vino. Historia. La Expansión de la Hospitalidad por el Mundo. Servicio. Enoturismo: Hotel y Viñas. Canales de comercialización.