

VINOS DE LA A A LA Z

TEMARIO GENERAL DEL CURSO

Julieta Quindimil

- Generalidades del vino, composición y clasificaciones. La *vitis vinífera*. La baya. La importancia de los polifenoles.
- Los recipientes de fermentación y/o conservación del vino: toneles, foudres, piletones epoxi, acero inoxidable, barricas, tanques de PVC, huevos de cemento, ánforas.
- El proceso de vinificación. La elaboración del vino paso a paso. Análisis de caso.
- Las principales variedades de uvas tintas y blancas, características generales
- Como transformarse en catadores. Aprendamos todos secretos el análisis sensorial del vino que nos transformaran en verdaderos conocedores. Cata visual, olfativa y gustativa. Descriptores aromáticos generales. La importancia de la memoria sensorial. Reconocimiento aromático utilizando descriptores.
- Olores extraños: principales defectos olfativos y gustativos.
- Nuevas tendencias: Vinos de autor, de bodegas boutiques, de garaje, orgánicos y biodinámicos.
- La palabra que todo lo cambia: El concepto de Terroir. Clima, suelo, variedad y mano del hombre. ¿Cómo impactan en el vino?
- La ruta del vino argentino. Regiones, estilos y variedades emblema de cada región. ¿Todas las regiones elaboran bien todas las variedades?
- El sutil encanto de las burbujas: Los espumosos: su métodos de elaboración, estilos y cata.
- La barrica: influencia de la madera sobre el vino. Los pros y los contras de su uso.
- Accesorios del vino: *screw caps*, tapones sintéticos, *decanter*s, copas, aireadores. Para que sirven? Como utilizarlos?
- Nuevas tendencias en el mercado: los vinos “filosos”, el concepto *single vineyard*, Los vinos de parcelas. La mineralidad y sus controversias.
- ¡Con comida, es mejor! La teoría del maridaje, alimentos que potencian o destruyen al vino.
- Nociones generales de servicio: decantación/aireación. Copas. El manejo de

la temperatura de servicio.

- Como elegir correctamente un vino en la góndola. Elegir para consumir. Elegir para guardar. Elegir para regalar.