

CURSO DE Vino y maridaje



Objetivo

El vino ha estado presente desde los inicios de la humanidad, ha participado en varios hechos históricos constituyéndolo actualmente en una de las pocas bebidas consideradas patrimonio mundial inmaterial de la humanidad.

El presente curso tiene como objetivo generar una idea más concreta entre los participantes sobre el maravilloso mundo del vino, sus orígenes, actualidad y las diferentes experiencias que se pueden vivir en torno a esta bebida.

Contenido

Módulo 1

Orígenes, historia y actualidad del vino

Teoría

- Orígenes, historia y actualidad del vino
- Origen y evolución del vino
- Historia del vino moderno y su desarrollo ligado a la evolución del hombre
- Principios básicos sobre la viticultura
- Enología y winemakers (proceso de elaboración del vino)
- Aromas y sensaciones

Práctica

- Despertando los sentidos
- Taller Sensorial (aromas y sabores)
- Los participantes tendrán la oportunidad de utilizar sus sentidos para identificar los principales aromas y sabores presentes en los vinos. Cata sensorial vino rosado

Módulo 2

Descripción y elaboración de los principales vinos

Teoría

- Vinos blancos, tintos, espumosos
- Procesos de elaboración de los diferentes vinos
- Recorrido por las principales cepas tintas y blancas

Práctica

- Iniciación a las catas
- Cata de vino espumante, blanco y vinos tinto

Módulo 3

Principales denominaciones de origen viejo mundo

Teoría

- Italia, Francia cuna del vino moderno
- El viñedo francés
- Bourgogne

Práctica

- Cata vino blanco italiano, blanco y tinto francés

Módulo 4

Significado e historia de las denominaciones de origen

Teoría

- California, Argentina y Chile. Representando Nuevo mundo
- Normas básicas de Maridaje

Práctica

- Cata vinos, blanco California, tinto argentino, tinto chileno

Módulo 5

Taller de maridaje

- Cata a ciegas
- Taller de Maridaje. Se presentan cuatro vinos y los participantes según los conocimientos adquiridos durante el curso escogerán el acorde que mejor acompañe los vinos dentro de una serie de platos presentados

Entrega de Certificados

Intensidad: 20 horas

Fecha inicio: 24 de octubre

Horario:

Sábados 9:00 a.m. a 12:00 m.

Valor matrícula: \$1'000.000

Sede Biblioteca Museo

Carlos Lleras Restrepo

Calle 70 A No. 7-37

Educación Continuada

Cra. 4 No 23 - 76, Módulo 29 of. 201

PBX (+571) 242 7030

Exts. 3956/57/58

Teléfono 3213571

www.utadeo.edu.co