



# Temario

## Curso de introducción al vino

### Clase 1

#### INTRODUCCIÓN AL VINO

---

- ¿Qué es el vino? Clasificación de bebidas
- La franja del vino – La uva
- Viticultura, de la siembra a la bodega
- Vinificación, de la llegada de la uva al embotellado.
- Clasificación del vino por vinificación, grado de dulce y edad.
- Botellas, corchos y etiquetas.
- Como se cata un vino.
- Taller de aromas.
- Cata de 4 vinos.

## Clase 2

### SERVICIO Y MARIDAJE

---



- Maridaje. Reglas básicas. Propuestas contemporáneas.
- Los estilos de vino. Como influyen el tipo de uva, la región y la vinificación al elegir un maridaje.
- Servicio del vino. Temperatura del vino. Tipos de copas.
- En el restaurante: protocolo y carta de vinos.
- La conservación del vino.
- Cómo comprar un vino
- Cata de 4 vinos





## Clase 3

### REGIONES DEL NUEVO MUNDO

---

Recorrido por las principales regiones productoras del nuevo mundo y sus vinos más representativos. Cata de 4 vinos.

- Estados Unidos
- México
- Argentina
- Chile
- Australia
- Nueva Zelanda
- Sudáfrica

# Clase 4

## REGIONES DEL VIEJO MUNDO

---

Recorrido por las principales regiones productoras del viejo mundo y sus vinos más representativos. Cata de 4 vinos.

- España
- Italia
- Francia
- Portugal
- Hungría

