

OCTUBRE 2026



Cultura del Vino: Aprende, Degusta y Vive la Experiencia en la Viña

Profesores:

- Pedro Vega**, viticultor Viña TerraNoble.
- **Marcelo García**, Enólogo Viña TerraNoble
- Ignacio Mattas**, Director Regional Chile-América Latina Viña TerraNoble
- Bárbara Lewin**, Gerenta de Marketing Viña TerraNoble

Duración: 3 sesiones (2 sesiones Online + 1 visita al viñedo)

Horario: 19:30 -21.00 hrs (clases online)

Fechas de sesiones:

sesión 1 – Online por Zoom	Martes	13 de octubre
sesión 2 – Online por Zoom	Martes	20 de octubre
sesión 3 – Presencial en Viña	Sábado	24 de octubre

Modalidad: Online / Plataforma Zoom + Presencial

DESCRIPCION DEL CURSO:

Descripción:

Curso teórico-práctico para amantes del vino. Incluye 2 sesiones online (1,5 hrs) y 1 experiencia presencial en la Viña TerraNoble, Valle de Casablanca. Aprenderás cómo se hace el vino, manejo vitícola, suelos, cosecha, degustación, variedades y maridaje. Una experiencia formativa y sensorial, organizada junto a la Dirección de Extensión Cultural de la Universidad Andrés Bello.

Objetivo General:

Descubrir el fascinante mundo del vino a través de una experiencia formativa que combina cultura, historia, territorio, producción y degustación, permitiendo a los participantes comprender qué hay detrás de una botella de vino y disfrutarla con mayor conocimiento y confianza.

Objetivos Específicos:

1. Conocer la importancia de la viticultura en la elaboración de vinos de calidad y descripción del valle de donde proviene el vino que se degustará en cada sesión
2. Conocer los aspectos centrales del proceso de elaboración de vinos a nivel enológico
3. Conocer el aporte del vino chileno a la marca país Chile
4. Conocer como combinar adecuadamente el vino con comidas
5. Obtener nociones básicas de cata de un vino, aprender a reconocer sus aromas y sabores, servicio y acompañamiento con comidas.

SESIÓN 1 (ONLINE)

El Vino: Historia, Territorio y Cultura

Duración: 90 minutos

Objetivo: Comprender el origen del vino, su importancia cultural y los factores naturales que influyen en su identidad y calidad.

Expositor: Pedro Vega

Contenidos

1. El vino como patrimonio cultural

- Breve historia del vino desde sus orígenes hasta la actualidad.
- El vino y su vínculo con la gastronomía, la cultura y las tradiciones.

2. Chile como país vitivinícola

- Breve historia del vino en Chile.
- Posicionamiento de Chile en la industria mundial.
- Principales regiones productoras.

3. El concepto de terroir

- ¿Qué significa realmente terroir?
- Cómo influyen el clima, el suelo y la geografía en el vino.
- La importancia de las condiciones naturales.

4. Los valles vitivinícolas de Chile

- Características generales de los principales valles.
- Influencia de la Cordillera de los Andes, el Océano Pacífico y la corriente de Humboldt.
- El Valle de Casablanca como referente de vinos de clima frío.

5. Tendencias actuales del mundo del vino

- Sustentabilidad.
- Agricultura regenerativa.
- Nuevos consumidores y nuevas formas de disfrutar el vino.

Aprendizaje esperado

Comprender que el vino nace en un territorio y que sus características son el resultado de una combinación única de naturaleza, historia y cultura.

SESIÓN 2 (ONLINE)

De la Uva al Mercado: Cómo se Construye una Marca de Vino

Duración: 90 minutos

Objetivo: Conocer el proceso de elaboración del vino y comprender cómo una botella llega al consumidor.

Expositor: Ignacio Mattas y Bárbara Lewin

Contenidos

1. Del viñedo a la bodega

- Ciclo anual de la vid.
- Vendimia.
- Proceso de elaboración de vinos blancos y tintos.
- Crianza y guarda.
- Embotellado.

2. Las variedades más conocidas

- Cabernet Sauvignon.
- Carmenere.
- Merlot.
- Pinot Noir.
- Sauvignon Blanc.
- Chardonnay.

3. Cómo leer una etiqueta

- Variedad.
- Añada.
- Valle de origen.
- Productor.
- Información relevante para el consumidor.

4. El vino como producto y marca

- La importancia del diseño de etiquetas.
- Botellas, cápsulas y packaging.
- Cómo se construye una marca de vino.
- Diferencias entre vinos premium, reserva e íconos.

5. Comercialización y tendencias

- Cómo llega el vino al consumidor.
- Exportación y mercados internacionales.
- Tendencias actuales de consumo.
- El impacto del marketing y las redes sociales en la industria.

Aprendizaje esperado

Comprender que detrás de cada botella existe un proceso productivo, una estrategia comercial y una propuesta de valor diseñada para conectar con distintos consumidores.

SESIÓN 3 (PRESENCIAL EN VIÑA TERRANOBLE)

Vivir el Vino en su Lugar de Origen

Duración: 5 horas (incluye traslado)

Salida de Santiago 9:00 hrs. (Punto de salida: Campus Antonio Varas UNAB - Antonio Varas 810, Providencia, Región Metropolitana)

Regreso aproximado a las 13:30 hrs.

Objetivo: Experimentar en terreno los conceptos aprendidos durante las sesiones online, comprendiendo la relación entre territorio, viñedo, elaboración y degustación.

Expositor: Ignacio Mattas y Marcelo García

Programa

Bienvenida e introducción

- Presentación de la viña.
- Historia y filosofía de TerraNoble.

Recorrido por el viñedo

- Conociendo la planta de la vid.
- Manejo vitícola.
- Influencia del clima de Casablanca.
- Cómo el terroir se expresa en el vino.

Taller práctico de degustación

- Introducción a la metodología de degustación.
- Degustación guiada de 4 vinos y tablita de quesos y charcutería.

Conversatorio de cierre

- Preguntas y respuestas.
- Reflexiones finales.
- Entrega de conclusiones y recomendaciones para seguir explorando el mundo del vino.

Aprendizaje esperado

Relacionar el territorio, el proceso productivo y la degustación, desarrollando una comprensión integral del vino desde su origen hasta su consumo.

INFORMACIÓN IMPORTANTE ANTES DE TU INSCRIPCIÓN

METODOLOGÍA

- El curso tendrá 2 sesiones online (13 y 20 octubre) a través de **Zoom**. Recibirás el enlace de acceso por correo unos días antes del inicio.
- **Las clases no se grabarán.** Te recomendamos conectarte puntualmente a cada sesión para aprovechar la experiencia al máximo.

CONFIRMACIÓN DEL CURSO

Todos nuestros cursos requieren un **cupo mínimo de participantes** para su realización. Si no se alcanza este cupo, te contactaremos con suficiente antelación para ofrecerte traslado a otra oferta cultural disponible ó gestionaremos la devolución del dinero vía Ticketera Ecopass.

PROCESO DE INSCRIPCIÓN Y FACTURACIÓN

Puedes inscribirte a través de la ticketera Ecopass ingresando a <https://cultura.unab.cl/cursos/>

Solicitud de factura (Obligatorio antes del pago): Si necesitas factura corporativa, **no compres directamente en Ecopass**. Debes solicitarla previamente escribiendo a rnavarro@unab.cl

- **Asunto del correo:** Facturación del curso de Extensión Cultura - Cultura del Vino
- **Datos requeridos:** Nombre completo, RUT y correo electrónico del contacto.
- **Enlace de información del curso** <https://cultura.unab.cl/cursos/>

Nota importante: No es posible emitir facturas con posterioridad a la compra en la ticketera.

TU CONTRIBUCIÓN - Endowment UNAB

Este curso tiene un valor de \$50.000

Al inscribirte, realizas una valiosa contribución. **Todos los fondos** provenientes de las actividades de la Dirección de Extensión Cultural se destinan al **Endowment UNAB**, el fondo patrimonial de la Universidad que financia becas para estudiantes.

Puedes conocer más sobre esta iniciativa en: endowment.unab.cl

CERTIFICADO DE PARTICIPACIÓN

Al finalizar el curso, podrás recibir un **certificado de asistencia** que acredita tu participación.

- Su entrega está sujeta al cumplimiento del 100% de la asistencia (3 sesiones).
- Nuestros programas son de carácter formativo y no evaluativo; por lo tanto, el **certificado no incluye calificaciones ni notas**. El documento acredita participación del asistente.

CONTACTO

- Para **dudas sobre la programación o contenidos del curso:** cultura@unab.cl
- Para **gestión de facturas:** rnavarro@unab.cl