

## Un Viaje por los Secretos del Vino

**Profesores:** Pedro Verga, viticultor Viña TerraNoble  
Marcelo García, Enólogo Viña TerraNoble  
Angélica Valenzuela, Directora Comercial de Wines of Chile  
Ricargo Grellet, Sommelier

**Duración:** 4 sesiones

**Horario:** 19:00 -20.30 hrs

**Inicio:** jueves 29 de septiembre 2022

**Modalidad:** Online / Plataforma Zoom

### DESCRIPCION DEL CURSO:

#### Descripción:

Desde los albores de la humanidad, el vino ha estado presente en las instancias más significativas de la historia, en su religiosidad, cultura y vida de las personas. En Chile, el vino también ha acompañado el devenir de nuestro desarrollo jugado un rol fundamental para dar a conocer nuestro país a nivel mundial.

Es en este contexto que este curso busca entregar nociones generales sobre viticultura, enología la influencia del vino en nuestra imagen país y como combinar adecuadamente el vino y comida desarrolladas por un invitado especial para cada sesión seguido de una cata de vino guiada.

#### Objetivo General:

Entregar conocimientos generales sobre viticultura, enología y de la industria del vino en Chile como también elementos generales a considerar en la degustación de un vino y su acompañamiento con comidas

#### Objetivos Específicos:

1. Conocer la importancia de la viticultura en la elaboración de vinos de calidad
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.

## **PROGRAMA:**

### **1. Fecha**

#### **Nociones básicas de viticultura**

Revisar como el trabajo en el viñedo es fundamental para la elaboración de un vino de calidad

Cata: Gran Reserva Cabernet Sauvignon

Expositor y Cata: Pedro Vega

### **2. Fecha**

#### **Nociones básicas de enología.**

Revisar el proceso de elaboración de un vino desde la llegada de la uva a la bodega, guarda y embotellado.

Cata: Gran Reserva Carmenere

Expositor y cata: Marcelo García

### **3. Fecha**

#### **La industria vitivinícola chilena. Su aporte a la marca Chile**

La mirada internacional de la industria y su aporte a la marca Chile  
Consumo de vino en Chile. Bienvenida la nueva generación de consumidores

Cata: Gran Reserva Merlot

Expositor: Angélica Valenzuela

Cata: Tomás Uribe

### **4. Fecha**

#### **Maridaje**

Una mirada a la correcta combinación de vino y comida  
Dieta Mediterránea

Cata: Gran Reserva Carignan

Expositor y Cata: Sommelier Ricargo Grellet

**Metodología:**

En cada sesión el profesor invitado abrirá con una exposición sobre el tema central de la charla y luego guiará una cata la cual irá dando pie a la interacción a través de preguntas de los alumnos y la cata del vino seleccionado para la clase el cual habrá sido previamente enviado a los participantes quienes deberán tenerla abierta la botella con una copa y algún elemento que haga las veces de escupitín