

## VINOS Y ESPUMANTES DEVELANDO ALGUNOS DE SUS SECRETOS

**Profesores:** Pedro Vega, viticultor Viña TerraNoble  
Marcelo García, Enólogo Viña TerraNoble  
Ignacio Mattas, Enólogo Asistente Viña TerraNoble  
Darío Córdova, Consultor y cronista gastronómico

**Duración:** 4 sesiones  
**Horario:** 19:30 -21:00 hrs  
**Inicio:** Martes 14 de mayo  
**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 conocimientos sobre aspectos específicos de viticultura y enología, el desarrollo del mundo de los espumantes y como maridar el vino con comida según la variedad

#### 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 los sistemas de conducción en viticultura para la elaboración de vinos de calidad
2. Conocer los aspectos centrales del proceso y distintos tipos de guarda en la elaboración de vinos de calidad
3. Conocer sobre la elaboración de espumantes
4. Obtener nociones básicas de cata de un vino, aprender a reconocer sus aromas y sabores, servicio y acompañamiento con comidas.

## **PROGRAMA:**

### **1. Fecha:**

#### **Sistemas de Conducción en el viñedo**

Revisar los distintos sistemas de conducción de las parras en el viñedo

Cata: Algarrobo Chardonnay 2023

Expositor y Cata: Pedro Vega

### **2. Fecha:**

#### **La importancia de la guarda en la elaboración de un vino de calidad**

Revisar el proceso de guarda durante la elaboración de un vino y los diferentes contenedores disponibles

Cata: Azara Carmenere 2022

Expositor y cata: Marcelo García

### **3. Fecha:**

#### **Los Espumantes**

Conocer los distintos tipos de espumantes y su elaboración

Cata: Cencellada

Expositor: Ignacio Mattas

### **4. Fecha**

#### **Maridaje**

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

Cata: Azara Cabernet Sauvignon 2021

Expositor y Cata: Darío Córdova, Consultor y cronista gastronómico

## **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

quines deberán tenerl abierta la botella con una copa y algún elemento que haga las veces de escupitin

Nota: Los vinos pueden variar según evolución de la cosecha