

La Magia del Vino y sus Valles

Profesores: Pedro Vega, viticultor Viña TerraNoble
Marcelo García, Enólogo Viña TerraNoble
Ignacio Mattas, Director Regional Chile-América Latina Viña TerraNoble
Por definir

Duración: 4 sesiones
Horario: 19:30 -21.00 hrs
Inicio: Martes 27 de agosto de 2024
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 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.

PROGRAMA:

1. Fecha: 27 de agosto

Nociones básicas de viticultura

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

Cata: Algarrobo Pinot Noir - Valle Casablanca

Expositor y Cata: Pedro Vega

2. Fecha: 03 de septiembre

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: Azara Cabernet Sauvignon-Valle de Colchagua

Expositor y cata: Marcelo García

3. Fecha: 10 de septiembre

La industria vitivinícola chilena. Su aporte a la marca Chile y comercialización

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: Azara Carmenere-Valle del Maule

Expositor: Ignacio Mattas

4. Fecha 24 de septiembre

Maridaje

Una mirada a la correcta combinación de vino y comida

Dieta Mediterránea

Cata: Azara Merlot – Valle del Maule

Expositor y Cata: Por definir

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 tener abierta la botella con una copa y algún elemento que haga las veces de escupitín

Nota: Los vinos pueden variar según evolución de la cosecha