Diplomado en vinos de argentina y del mundo

CLASE 1 – Introducción a la sommellerie.

CLASE 2 – Análisis sensorial. Técnica de cata.

CLASE 3 – Nociones generales de la armonía entre platos y vinos.

CLASE 4 – Servicio. Copas, decantadores, temperaturas óptimas, tendencias.

CLASE 5 – Viticultura, terroir.

CLASE 6 – Tendencias Vinos orgánicos y biodinámicos.

CLASE 7 – Elaboración de vinos tranquilos tintos, rosados y blancos.

CLASE 8 – Elaboración de vinos espumosos, dulces y especiales: métodos y estilos.

CLASE 9 – Nuevo Mundo I. Argentina, Introducción.

CLASE 10 – Nuevo Mundo I. Argentina: Atributos, el malbec y NOA.

CLASE 11 – Nuevo Mundo I. Argentina, Cuyo: Mendoza, San Juan y La Rioja.

CLASE 12 – Nuevo Mundo I. Argentina, Patagonia: región atlántica, resumen y testimonios.

CLASE 13 – Nuevo Mundo I. Cocina argentina.

CLASE 14 – Nuevo Mundo II. Uruguay, Chile. Brasil.

CLASE 15 – Nuevo Mundo III. Estados Unidos, Australia, Nueva Zelanda, Sudáfrica y Canadá.

CLASE 16 – Viejo Mundo Francia I. Alsace, Jura, Savoie y Bourgogne.

CLASE 17 – Viejo Mundo Francia II. Bordeaux, Sudouest y Vallée de la Loire.

CLASE 18 – Viejo Mundo Francia III. Vallée du Rhône, Corse, Provence, Languedoc, Roussillon y Champagne.

CLASE 19 – Viejo Mundo IV. España y Portugal.

CLASE 20 – Viejo Mundo V. Italia.

CLASE 21 – Viejo Mundo VI. Alemania y Austria.

CLASE 22 – Vinos dulces. De vendimia tardía. Botritizados: Tokaji y Sauternes. De hielo.

CLASE 23 – Vinos generosos y fortificados. Jerez, VDL, VDN, Marsala, Madeira y Porto.

CLASE 24 – Producto gourmet I. Quesos.

CLASE 25 – Producto gourmet II. Aceite de Oliva.

CLASE 26 – Producto gourmet III. Tabaco.

CLASE 27 – Producto gourmet IV Chocolate.

CLASE 28 – Producto gourmet V. Aguas.

CLASE 29 – Infusiones. Té, café y yerba mate.

CLASE 30 – Cerveza. Elaboración, estilos y consumo.

CLASE 31 – Sidra y Sake.

CLASE 32 – Aperitivos: Vermut y Bitters. Licores más reconocidos.

CLASE 33 – Destilados de vino uva y otras frutas: Brandy, Cognac, Pisco, Calvados.

CLASE 34 – Destilados clásicos.: Gin, Vodka, Ron, Tequila, Whisky.