

CURSOS Y TALLERES

MARZO Y ABRIL 2017



face

Sede: Bodegas de Argentina. Güemes 4474. Piso 1. Palermo. CABA



EQUIPO DOCENTE

PROFESORES

- **GABRIELA CELESTE** ING. AGRÓNOMO DIRECTORA RESPONSABLE DE ENO ROLLAND PARA ARGENTINA.
- **LAURA GARCILAZO** LIC. EN TURISMO Y SOMMELIER.
- **SAMANTHA NILSON** SOMMELIER ERNESTO CATENA.
- **TAIS AMOSIO** CHOCOLATIER “COCOABIT”.
- **ENZO BRITEZ.** COCINERO DEL GATO DUMAS.
- **MA. ALEJANDRA BIDASECA** LIC. EN COMERCIO INTERNACIONAL Y ESPECIALISTA EN VINOS.
- **MARIANO FRESCO** PERIODISTA Y SOMMELIER CUISINE & VINS Y PICCOLO BANFI.
- **JUAN GIACALONE** LIC. EN COMUNICACIÓN Y SOMMELIER BODEGA ARGENTO Y BODEGA GARZON.
- **FERNANDO ARMESTO** SOMMELIER Y PROF. DOCTORADO EN INGLES.
- **CARLO CONTINI** BARTENDER

DIRECTORA LIC. MA. ALEJANDRA BIDASECA



- **CURSO DE INTRODUCCION AL MUNDO DEL VINO, ELABORACION, CATA COMUNICACIÓN Y MARKETING**

DIAS: LUNES 13, 20, 27 DE MARZO 3, 10, 17 24 DE ABRIL Y 8 DE MAYO

HORARIO: 19 a 21 HS.

PROFESOR: Sommelier y Periodista especializado en vinos Mariano Fresco.

OBJETIVO: Introducir a los alumnos en el mundo del vino desde sus orígenes, repasar los métodos de elaboración, pasos de la degustación y conocer las mejores estrategias de comunicación y marketing del mundo del vino.

PROGRAMA

CLASE 1 Historia del vino.. Principales actores en la industria y producción de vino. Zonas vitivinícolas. Elaboración de vinos orgánicos y biodinámicas. Varietales y de corte. Las denominaciones de origen. Pasos de la degustación.

CLASE 2 Vinos blancos, rosados y tintos. Elaboración. Conceptos fundamentales.

CLASE 3 Vinos tintos. Vinos jóvenes y de crianza .La crianza del vino. Distintos tipos de barricas Influencia de la madera.

CLASE 4 Los espumantes, distintos métodos de elaboración. Champagne. Cavas .El desarrollo de los espumantes en Argentina. Los Vinos dulces.

CLASE 5 Vinos del Viejo y Nuevo Mundo. Italia, Francia, España, Alemania EEUU y Uruguay .Principales zonas, denominaciones, cepas y estilos.

CLASE 6 Servicio y protocolo del vino. Las Copas para todo tipo de bebidas. Temperatura de Servicio. Apertura y presentación de botellas. Decantación .Conservación de los vinos.



CLASE 7 Maridajes. Tipos. Reglas básicas .Maridajes de alimentos y bebidas alrededor del mundo.

CLASE 8 Comercialización y Comunicación del vino. La comunicación como valor agregado. Tipos de comunicación Redes sociales. Prensa. Feria. Relaciones Públicas. Eventos. Estrategias de marketing utilizadas por la industria vitivinícola. Análisis del comportamiento del consumidor. Aspectos comerciales.

VALOR: \$1400 X MES.

- **CURSO DE INGLÉS ENOLÓGICO**

DIAS: MARTES 21, 28 DE MARZO 4 Y 11 DE ABRIL

HORARIO: 19 a 21 HS.

PROFESOR: Sommelier y profesor Doctorado en Inglés Fernando Armesto.

OBJETIVO: Otorgar a los participantes vocabulario técnico específico del área vitivinícola y del servicio de vinos.

PROGRAMA

CLASE 1 Wine Terms. Varieties and Types. Specific Vocabulary. Serving Wine. The use of modals (grados de formalidad e informalidad). Degustación de un vino blanco.

CLASE 2 Wine tasting moments. Specific vocabulary of each step. Guiding a tasting sesión. Degustación de vinos tintos.

CLASE 3 Main varietal characters. Specific vocabulary to describe each of the moments in a tasting session. Degustación de vino Rosado.

CLASE 4: Serving wine: Steps to follow. Suggesting wine pairings. Different moments, typical phrases. Degustación de vino espumante.

VALOR: \$1400 X MES.



- **TALLER DE COCTELERIA**

DIAS: MIERCOLES 3, 10, 17 y 24 DE ABRIL.

HORARIO: 19 a 21 HS.

PROFESOR: Carlo María Contini.

OBJETIVO: al finalizar las 4 clases serán en grado de preparar cocktail con cualquier tipo de vino y tener conocimiento en grappa con su respectivos cocktails. Orientado para todos aquellos que quieran incursionar en el área de la cocteleria. Con o sin conocimientos previos.

PROGRAMA

CLASE 1 Presentación de las herramientas, su correcto uso en barras de tragos. Uso de la cristalería y copas para cada caso y cada coctel. Cocktails con vino frío y caliente. Selección de vinos para cocktails. Degustación de los mismos.

CLASE 2 Preparación de cocktails a base de espumante .Preparación de cocktails con vino fortificado y tardío. Tipología de sorbetes.

CLASE 3 Grappa cocktails. Método de producción y estilos. Ingredientes a utilizar. Historia y anécdotas. Degustación.

CLASE 4 Repaso general del curso. Elaboración de tu propio Trago.

VALOR: \$1400