

CONTENIDOS DE LA CARRERA SOMMELIER PROFESIONAL 2024

ANÁLISIS SENSORIAL

Introducción a la cata, funciones de un Sommelier.
La vista en la cata, técnica.
Nariz en cata, clasificación de aromas. Series aromáticas.
La boca en la cata y equilibrio de sabores.
Importancia de la temperatura del vino.

VITICULTURA

Historia, disciplina y clasificación del vino.
Cultivo de la vid, partes y fisonomía.
Cultivo vital de la planta, factores.
Factores variables.
Sistema de conducción.
Factores modificables y accidentes.
Reproducción. Terroir.

ENOLOGÍA

El vino y su clasificación.
Variedades y estadísticas.
Composición química del mosto y vino.
Vinificación en blanco.
Vinificación en tinto.
Vino rosado.
Maceración carbónica.
Crianza
Corcho, cápsula. Etiqueta.
D.O.C.
Ley de vinos.

ENOLOGÍA 2

Vinos espumantes y gasificados.
El champagne, historia y métodos de elaboración, estilos, varietales, botellas, corcho, cápsulas.
La crianza del vino, tipos de crianza, oxidativa, reductiva, biológica.
Microoxigenación en vinos.
Vinificaciones especiales, dulce, natural, cosecha tardía.
Vinos, encabezados y fortificados.
Geografía vitivinícola.
Regiones vitivinícolas en Argentina, estadísticas.
Regiones vitivinícolas en América.

Regiones vitivinícolas del nuevo mundo.

Regiones vitivinícolas de Europa.

Bebidas y Coctelería: Clasificación de las bebidas alcohólicas.

La destilación. Historia y métodos.

Clasificación de los destilados con respecto a la materia prima.

Principales destilados coctelera.

PATAGÓNICA se reserva el derecho de modificar, en todo o en parte, el presente contenido del Programa de estudio referido al año lectivo 2024, con previo aviso a sus alumnos.