

CONTENIDOS DE LA CARRERA SOMMELIER PROFESIONAL 2023

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 2023, con previo aviso a sus alumnos.