

Plan de Estudios para SOMMELIER

Detalle del Contenido Curricular por Mes

Módulo I

I Mes:

- La Sommellerie. Historia y situación actual de la profesión
- Historial mundial del vino
- Fisiología de los sentidos. Introducción a la cata
- Introducción al mercado del vino
- Introducción al maridaje. El arte de armonizar vinos y platos
- Introducción al servicio

II Mes:

- Viticultura I: Factores de calidad. El ciclo vegetativo de la vida
- Viticultura II: Contingencias climáticas. Enfermedades del viñedo. Biocultivo. Calentamiento Global.
- La evolución de la enología
- Elaboración de vinos tranquilos.
- Elaboración de vinos espumosos. Diferentes métodos
- Elaboraciones especiales. Vinos dulces y vinos fortificados
- Tendencias en el mundo del vino. Su impacto en la enología y la Sommellerie.

III Mes:

- Historia vitivinícola argentina
- Legislación y economía vitivinícola argentina. Variables y tendencias
- Región de Cuyo: Mendoza y San Juan. Región del NOA noroeste argentino
- Región de la Patagonia. Otras nuevas regiones
- Servicio. La conducta hacia el cliente
- Ceremonial, protocolo y etiqueta, nociones básicas

Módulo II

IV Mes:

- Geografía Vitivinícola: Francia – Introducción (historia y legislación)
- Geografía Vitivinícola: Burdeos – Burdeos
- Geografía Vitivinícola: Alsace – Alsacia
- Geografía Vitivinícola: Jura y Savoie
- Geografía Vitivinícola: Bourgogne - Borgoña
- Geografía Vitivinícola: Región Champagne y otros espumantes
- Geografía Vitivinícola: Vallée du Rhône – Valle del Ródano
- Geografía Vitivinícola: Languedoc - Rousillon
- Geografía Vitivinícola: Vallée de la Loire
- Geografía Vitivinícola: Suroeste / Córcega / Provenza

V Mes:

- Geografía Vitivinícola: Italia – Introducción (historia y legislación)
- Geografía Vitivinícola: Región Centro
- Geografía Vitivinícola: Región Norte
- Geografía Vitivinícola: Región Sur e Islas
- Productos I: El agua mineral
- Productos I: Aceite de Oliva. Aceto Balsámico. Vinagres de vino
- Negocios: El armado y gestión de carta

VI Mes:

- Geografía Vitivinícola: España – Introducción (historia y legislación)
- Geografía Vitivinícola: Rioja
- Geografía Vitivinícola: Castilla y León
- Geografía Vitivinícola: Castilla La Mancha
- Geografía Vitivinícola: Galicia
- Geografía Vitivinícola: País Vasco
- Geografía Vitivinícola: Cataluña
- Geografía Vitivinícola: El Cava

- Geografía Vitivinícola: Otras regiones: Asturias. Cantabria. Murcia. Extremadura. Madrid
- Geografía Vitivinícola: Las Islas Canarias y las Islas Baleares
- Geografía Vitivinícola: Otras regiones: Aragón. Navarra. Valencia.
- Geografía Vitivinícola: Andalucía: El Sherry
- Productos I: Quesos
- Negocios: La Industria Vitivinícola (las bodegas: organización, clasificación)

Módulo III

VII Mes:

- Geografía Vitivinícola: Australia
- Geografía Vitivinícola: Nueva Zelanda
- Geografía Vitivinícola: Sudáfrica
- Geografía Vitivinícola: Grecia. Suiza. Europa del Este
- Geografía Vitivinícola: Chile
- Geografía Vitivinícola: Uruguay
- Negocios II: Marketing de Vinos

VIII Mes:

- Destilados de Vino
- Destilados de Cereal y otros
- Licores y Aperitivos
- Cerveza, Sidra y Sake
- Tabaco

IX Mes:

- Geografía Vitivinícola: Alemania y Austria
- Geografía Vitivinícola: Hungría y Portugal
- Productos Gourmet
- Infusiones+}