



# Introducción al Vino, la Cata y el Maridaje

Plan de estudio





---

# ***SOBRE NOSOTROS***

Studyx es la nueva tendencia en estudios online. Diseñado en detalle para que los usuarios vivan una experiencia única y personalizada.

Somos el impulso de inspiración, para tu desarrollo personal y profesional.

Aquí descubrirás los beneficios de certificarte en EEUU; la importancia de formalizar y validar tus conocimientos, seremos ese puente que une tus proyectos a la realidad.

Miles de alumnos nos eligen día a día colocando a studyx en el centro de nuestra comunidad hispanohablante.

Se parte del mañana, unete a Studyx y abrete al mundo.

---

# Introducción al Vino, la Cata y el Maridaje

---

01

## Modalidad

Online en vivo

02

## Objetivos del diplomado

En este curso aprenderás todo lo necesario sobre el vino, denominaciones, consejos, accesorios, combinaciones y mucho más, que te permitirán transformarte en un experto en la materia.

¡No te pierdas la oportunidad de entrar a este fantástico mundo del Vino!

Bienvenidos y gracias por confiar en nosotros.

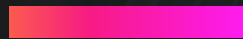
03

## Módulos

- 19 Clases con contenido de lectura + Videos explicativos + Seminarios complementarios de diferentes áreas + Actividades prácticas + Exámenes parciales y Final.



# Perfil Profesional



Al finalizar este curso los alumnos contarán con los conocimientos necesarios para:

- Explicar el vino desde sus orígenes.
- Conocer los métodos de elaboración.
- Describir los vinos organolépticamente a través de la cata.
- Desarrollar el análisis sensorial.
- Aprender las teorías del maridaje y las mejores combinaciones entre platos y vinos.

Estos serán algunos de los conceptos que te ayudarán a lograr una experiencia inolvidable al brindar con una copa de vino.

Salud.



# ¿Por que elegirnos?

Si estas buscando ingresar al mundo del Vino, la Cata y los Maridajes o perfeccionarte en todos los temas que te mencionamos, estás en el sitio correcto, Studyx tiene todo lo que necesitas para explotar tu potencial:



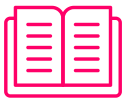
## Aprendizaje Flexible

Nuestra metodología te permitirá manejar tus tiempos e imponer tu ritmo de aprendizaje.



## Diplomados Certificados

Obtén un certificado de tu diplomado y materializa tu futuro.



## Contenido Practico

Los contenidos del curso te permitirán incorporar los conocimientos necesarios para tus tareas



## Seminarios

Los seminarios o clases en vivo permitirán ampliar conceptos importantes e incorporar novedades que vayan surgiendo.



## Docentes

Nuestros Docentes te guiarán y quitarán todas tus inquietudes para que puedas avanzar a pasos firmes



## Exámenes

Los exámenes te ayudaran a fortalecer y afirmar conceptos fundamentales

# Temario Introducción al Vino, la Cata y el Maridaje

---

- **Clase 1:** Historia del vino. Elaboración de tintos y blancos. El vino en la Argentina. Historia. El vino argentino, potencial infinito. Exportaciones.
- **Clase 2:** Zonas vitivinícolas. Variedades más utilizadas en el país. Vinos varietales y de corte. Europa vs Estados Unidos. La Revolución Californiana.
- **Clase 3:** Degustación de vinos. Catar. Degustar. Beber. Arte, no ciencia. Color. Aroma. Sabor. ¿Cómo se bebe un vino para degustarlo? El vino y el lenguaje.
- **Clase 4:** Copas. Temperatura de servicio. Etiquetas. Corchos. Accesorios. Maridajes entre vinos y platos. Armar la propia bodega.
- **Clase 5:** Champagne. Espumosos. Cavas. Métodos de elaboración. El mercado. Degustación. Maridajes.
- **Clase 6:** El mundo del vino actual. La importancia de la relación precio-calidad. Denominaciones de origen. Las vinotecas. Apéndice. Breve diccionario enológico.
- **Clase 7:** El maridaje. Definición. Sinónimos. ABC de la armonización. Ejemplos clásicos y por contraposición. Consejos infalibles. La cocina y el vino. El sommelier y el cocinero, actores principales de los matrimonios enogastronómicos.



# Temario Introducción al Vino, la Cata y el Maridaje

---



- **Clase 8:** Reglas de maridaje. Enumeración. Equilibrio. Potenciando los sentidos.
- **Clase 9:** Los enemigos del vino. Ajo, cebolla, vinagre, aceto. Los amargos: apio, berro, alcaucil, endibias, espárragos. Los huevos. Los salados: de la sardina a las anchoas. Caldos, consomés y sopas. Embutidos, ahumados y escabeches. La complejidad del picante.
- **Clase 10:** Los espumosos. Maridajes clásicos, modernos y exóticos. Versatilidad. Análisis de la combinación de las burbujas con los alimentos.
- **Clase 11:** Maridajes por contraposición. Más allá de las reglas tradicionales. Vinos dulces y alimentos salados. Vinos ligeros y elaboraciones picantes. La acidez como complemento de preparaciones con buen tenor de carbohidratos.
- **Clase 12:** Vinos para picadas. Las variedades de uva más versátiles. Combinaciones infinitas. Quesos, fiambres, ahumados. Jamón, panceta, lomo. Salames, chorizos y longanizas. Patés y Leverwurst. Aceitunas y pickles.

# Temario Introducción al Vino, la Cata y el Maridaje

---

- **Clase 13:** Vinos para carnes. Maridajes a la hora de una auténtica pasión. Los mejores acuerdos para diferentes carnes: vacuna, cerdo.
- **Clase 14:** Vinos para Chocolates. Cosechas Tardías y Dulces Naturales. Fortificados: Porto, Jerez, Marsala y Madeira. Combinaciones por concordancia y contraposición. Otras alternativas: destilados.
- **Clase 15:** Maridajes entre quesos y vinos. Clásico de clásico. Placer para todos los sentidos.
- **Clase 16:** Vinos y pastas (frescas y secas). La importancia del relleno. Para cada salsa, un vino diferente.
- **Clase 17:** Vinos y pescados Maridajes sutiles, versátiles y fundamentales en nuestra dieta diaria. De blancos, rosados y tintos ligeros.
- **Clase 18:** Vinos y risottos con hongos, mariscos, espárragos, azafranados, a la caprese o carbonara, las diferentes opciones de risottos se multiplican y son un elixir.
- **Clase 19:** Vinos fortificados. ABC de exponentes con mayor graduación alcohólicas. Maridajes.
- **Clase 20:** Examen Final









# Introducción al Vino, la Cata y el Maridaje



info@mystudyx.com | +1 (866) 217-7282

 [mystudyx.com](https://mystudyx.com)

 [instagram.com/studyxacademia](https://www.instagram.com/studyxacademia)

 [facebook.com/Studyx-Academia](https://www.facebook.com/Studyx-Academia)