

# **ENOLOGIA**

El Mundo del Vino



**Oradores de Las Américas**  
*Prof. Ricardo Pérez Pimentel*  
*Presidente*

1. ¿Conoce la importancia del “vino” en las relaciones en el mundo corporativo, social, político, religioso, sentimental, etc.
2. ¿Sabe armonizar el vino y los alimentos?
3. ¿Tiene conciencia sobre el vino y la salud?
4. ¿Sabe sostener la copa de vino?
5. ¿Cómo se descorcha y se sirve el vino?
6. ¿Cuál es la temperatura para los vinos?
7. ¿Cuándo están dañados y cómo se colocan?
8. ¿Sabe catar el vino?
9. ¿Distingue usted los vinos de alta expresión (El vino francés, español, italiano y californiano)?
10. ¿Puede realizar degustaciones horizontales, verticales y ciegas para identificar las uvas?

***Propósito general:***

Ofrecer desde los conocimientos básicos, hasta las informaciones más profundas sobre la “Enología”, como ciencia que trata la fabricación y la conservación de los vinos, hasta llegar a la catación de los mismos como forma de elevar la cultura de nuestros estimados participantes.

***Propósitos específicos:***

1. Conocer la importancia del “vino” en las relaciones en el mundo corporativo, social, político, religioso, familiar, conyugal, etc.
2. Saber armonizar el vino y los alimentos.
3. Crear conciencia sobre el vino y la salud.
4. Sostener correctamente la copa de vino.
5. Hablar sobre cómo descorchar y servir el vino.
6. Distinguir los vinos de alta expresión (El vino francés, español, italiano y californiano).
7. Realizar degustaciones horizontales, verticales y ciegas.
8. Aprender a preparar una bodega casera práctica.
9. Establecer la temperatura para los vinos.

**Oradores de Las Américas**

*Prof. Ricardo Pérez Pimentel*

*Presidente*

## **PROGRAMA**

- I. Conociendo el vino.
  - \* Definición científica.
  - \* Aspectos culturales gastronómicos fisiológicos.
- II. La cosecha y vinificación.
- III. Clasificación de los vinos.
- IV. Clasificación ampelográfica
- V. Oficina Internacional de la Vid.
- VI. Servicio del Vino.
- VII. Aperitivos y digestivos.
- VIII. Cataciones de vino.
- IX. Demostraciones prácticas de servicio de vino:
  - 1. Descorche.
  - 2. Manera correcta de sostener la copa.
  - 3. La copa universal.
  - 4. Decantación y oxigenación.
- X. Vinos de alta expresión de: Francia, España, Italia.
- XI. Lectura de etiqueta e identificación.
- XII. Armonía entre vinos y alimentos.
- XIII. El vino y la salud.
- XIV. Taller de catación:  
Degustaciones horizontales, verticales y ciegas para identificar las uvas.
- XV. Bodega cacería práctica.

*Oradores de Las Américas*

*Prof. Ricardo Pérez Pimentel*

*Presidente*