

**Establecimiento:** IES N°3012 “El Carril”

**Espacio Curricular:** Gastronomía y Enología

**Cantidad de horas semanales:** 3

**Formato:** seminario

**Profesor:** Tec. Sup. Enól. Rodrigo Martearena Benavente

**Año:** 2023

**Objetivos generales:**

- Comprender los fundamentos de la enología y la vitivinicultura
- Interpretar los distintos factores que hacen a la calidad y negocio del vino.
- Aplicar los conocimientos enológicos adquiridos en relación con las actividades hotelera, turística y gastronómica.
- Hacer a la gestión de producción y artesanías regionales.
- Valorar el trabajo cultural detrás de cada botella de vino.
- Entender que el vino debe sumar y no restar a la experiencia gastronómica del comensal.
- Ayudar a la comunicación del vino como agentes directos, interlocutores entre el productor y el cliente.

**Contenidos:**

**Unidad I: Viticultura**

Definición de Vino; ley 14878. Historia breve de la viticultura antigua. Panorama de la viticultura en las Colonias y en el Río de la Plata. Regiones vitivinícolas del viejo mundo y del nuevo mundo, regiones productoras de la Argentina. Concepto de Terroir. Características generales de la Región de los Valles Calchaquíes, condiciones agroecológicas de la Región de los Valles Calchaquíes.

Ciclo vegetativo de la Vid. Morfología de la planta, raíces, tallo, flores, hojas, fruto; como inciden los factores ambientales en el desarrollo de las plantas, suelo, climas, latitud, temperaturas, diversos factores climáticos. Partes del grano de uva; hollejo pulpa y semilla y sus contenidos particulares.

La vendimia, maduración de la uva, formas de recolección, mecánica y manual.

**Unidad II: Enología**

Recepción de la uva. Procesos de vinificación para lograr vinos tintos, rosados y blancos, la fermentación alcohólica. Distintas operaciones de bodega, encubado, macerado, siembra, fermentación alcohólica y malo-láctica, trasiego, clarificación, envasado, guarda y crianza; diferencias entre los procesos. Vinos dulces, cosecha tardía y dulce natural.

Las bodegas en la actualidad.

Procesos de vinificación en espumantes, método Champenoise, charmat y chaussepied.

### **Unidad III: El Vino y la Gastronomía**

Las distintas variedades de uvas; cepas tintas y blancas. Descriptores aromáticos de cada variedad, aromas primarios, secundarios y terciarios, el análisis gustativo, dulce, salado, ácido, amargo y umami. Atributos sensoriales del vino; la cata, examen visual, aromático y gustativo.

La relación de la Gastronomía con el vino. Maridaje, tipos de maridaje, por región, por afinidad y por oposición. Tablas de maridajes. Reglas al momento de combinar platos y vinos. Las distintas Bebidas alcohólicas, la barra, el Bartender y el Sommelier

El servicio del vino y Destilados, comportamiento y temperaturas para su consumo. Implementos, Cristalería. Cartas.

Concepto de vino Varietal, Genérico y Blend.

Etiquetas, como se leen, diferencias entre el nuevo mundo del vino y el viejo mundo. Marketing del vino. Posicionamiento de Salta en el Mercado mundial.

#### **Contenidos Procedimentales:**

- entender parte del vocabulario enológico.
- poder interpretar un vino.
- identificar a los Valles Calchaquíes como una importante región vitivinícola en el Mundo.
- identificar y diferenciar los distintos descriptores de las variedades de uva.
- comprender y realizar Maridajes.
- aprender a realizar un correcto servicio del vino.
- aprender a confeccionar una carta de vinos.

**Cronograma:** 1° trimestre: Unidad I, 2° trimestre: Unidad II, 3° trimestre: Unidad III.

#### **Instrumentos de evaluación:**

- trabajos prácticos.
- trabajos expositivo oral, individual y grupal, audiovisuales.
- trabajos de investigación.
- examen final.

#### **Criterios de evaluación:**

Se tendrá en cuenta los siguientes criterios en la evaluación de los resultados de aprendizaje:

- si el alumno puede explicar el proceso desde la obtención de la materia prima hasta el resultado final de la vinificación.
- si entiende el valor agregado que puede aportar el correcto maridaje a la gastronomía.
- como resuelve los distintos problemas de maridaje.

**Recursos Didácticos:** Libros de Texto, Videos, cartilla, pizarra, exposición del Docente, Salida de estudio.

### **Bibliografía:**

- Tratado de Enología tomos I y II – José Hidalgo Torres – 2da edición – Editorial Mundi Prensa – 2011.
- Buenas Prácticas en Marketing del Vino – Pierre Mora y Yohan Castang – Editorial Mundi Prensa – 2006.
- La Interpretación Sensorial del Vino – Carlos Catania y Silvina Avagnina – INTA – Caviar Bleu ed. Andina Sur – 2010.
- Guía de la Nueva Cultura del Vino – Josep Bujan – Freixenet.
- Degustar el Vino – Phillips Hills – Ed. Albatros – 2005.
- Vino Argentino, guía práctica – Silvia Avagnina y Carlos Catania – Ed antucura – 2011.
- El Bar en casa – Hernán Samonta – Ediciones Libertador – 2004
- Cocktelería Argentina – Rodolfo Reich – Editorial Albatros – 2007
- Cartilla del seminario confeccionada por el Docente.

Rodrigo Martearena Benavente  
Tec. Sup. Enólogo