



Módulo Arte y cultura
Curso: Cultura del vino
Facilitadora: Concepción Suárez Santos

I. Descripción general del curso

El curso se basa en brindar conocimientos de una técnica milenaria, en el cual se incluyen procesos de la historia y evolución del vino en las diversas sociedades de la humanidad. Además, se mencionan procedimientos del cultivo y elaboración del vino, los tipos de cepas, el protocolo de servicio, las reglas básicas del proceso de cata con aplicación de los sentidos, especialmente la vista, el olfato y el gusto, sin dejar de lado los tipos de armonías entre alimentos y bebidas.

Debido a que los vinos en su elaboración tienen una clara y fuerte influencia del medio donde se desarrollan, se explica de manera sencilla y comprensible la geografía vitivinícola a nivel mundial, esto les permitirá a los alumnos tener la suficiente capacidad de saber comprar una botella de vino, y distinguir de qué país son los vinos de su preferencia. En lo posible se realizarán degustaciones al final de la clase para que aprendan a descubrir esos aromas y sabores que se encuentran en una botella de vino.

II. Contenidos del curso

- Conocimientos básicos de la terminología de la cultura del vino.
- Demostración práctica de cata de un vino.
- Explicación de las mejores armonías entre vino y alimentos.