



Programa descargable





Módulo 1: Viticultura y Enología en el Sudoeste Bonaerense

Objetivos

- Analizar información técnica específica vinculada al sector y en particular a la región del SOB
- Evaluar la viabilidad de emprender proyectos afines a la viticultura y la enología en la región del SOB.
- Transmitir conocimientos básicos e información necesaria para evaluar la actividad productiva.
- Identificar los principales instrumentos para conocer el mercado local.

Destinatarios / Beneficiarios

- Propietarios y personal vinculados a las bodegas de la región del SOB.
- Productores agropecuarios y emprendedores privados que deseen recibir una capacitación en viticultura y enología.
- Profesionales en agronomía.
- Funcionarios municipales.
- Docentes y estudiantes de escuelas técnicas agropecuarias de la región.
- Público en general interesado en la temática.

Contenidos

El Programa de Capacitación Profesional, Módulo 2 *Viticultura y Enología en el Sudoeste Bonaerense*, consta de tres (3) encuentros de una duración aproximada de 4hs. La totalidad de los módulos son dictados bajo la modalidad presencial con la coordinación de un docente experto y la presencia de emprendedores y profesionales vinculados a la actividad vitivinícola que transmitan su experiencia en el marco de cada temática.





1.- LA VITICULTURA: GENERALIDADES

Día: miércoles 5 de Septiembre – 15 horas

Lugar: Centro Cultural
Avda. del Golf S/N
Sierra de la Ventana.

Disertante: Jorge Nazrala (Director de Tecnicatura en Enología de la UNCUYO-Mendoza)

Contenidos Mínimos:

- La uva, su desarrollo y composición
- Factores agronómicos que afectan la calidad del vino
 - Variedad
 - Clima, zona, sitio
 - Añada (efecto año)
 - Productividad y equilibrio vegetativo productivo del viñedo
 - Disposición de la canopia e insolación de los racimos. Sistemas de conducción
 - Estado hídrico del viñedo
- La madurez de la uva y la calidad del vino
- Pérdidas de calidad de la uva por problemas sanitarios, alteraciones fisiológicas y contingencias climáticas.
- Pérdidas de calidad de la uva por malas prácticas durante la cosecha, transporte y recepción de la uva.

2.- LA ENOLOGÍA: EL PROCESO DE PRODUCCION DEL VINO

Día: Jueves 6 de Septiembre – 15 horas

Lugar: Centro Cultural
Avda. del Golf S/N
Sierra de la Ventana.

Disertante: Hugo César Galiotti (Profesor de Enología de la UNCUYO-Mendoza)

Contenidos mínimos:

- Elaboración de vinos: operaciones comunes.
- Esquemas de elaboración de vinos tranquilos y espumantes.
- Uso del SO₂





- Estabilidad. Concepto. Estabilidad físico-química. Quebraduras metálicas. Quebraduras proteicas. Quebradura oxidásica. Oxidación de los vinos. Precipitación de materia colorante. Estabilidad microbiológica.
- Logro de la estabilidad. Métodos físicos, químicos. Filtración.
- Preparación del vino para el embotellado.

Charla abierta: “Viticultura y enología, generalidades” en Feria “Arte & Vino en Coronel Suarez.

A cargo de Jorge Nazrala y Hugo Galiotti (UNCUYO) – Viernes 7 de Septiembre

3.- NEGOCIOS Y EMPRENDIMIENTOS VITIVINÍCOLAS

Día: Martes 11 de Septiembre – 15 horas

Lugar: Centro Cultural
Avda. del Golf S/N
Sierra de la Ventana.

Disertantes:	Martin Abenel	Finca La Comarca (Coronel Dorrego)
	Manuel Torres Andrade	Bodega MyL Colores (Coronel Pringles)
	Mariana Marcenac	Bodega Ita-Malal (Saavedra)
	Ceferino Martínez	Bodega Al Este (Médanos)
	Facundo Parra	Bodega Saldungaray (Tornquist)

Bodegas invitadas del SE de Buenos Aires

Bodega Cordón Blanco (Tandil).

Bodega Puerta del Abra – La Gloriosa (Balcarce)

Contenidos mínimos:

Parte I: a cargo de Martin Abenel. (Docente invitado, somelier y Asesor en Vinos)

- La vitivinicultura en la Argentina: su historia.
- El vino en la provincia de Buenos Aires.
- Zonas productoras en Buenos Aires. La región del SOB. Comarca de Ventania.





Parte II: a cargo de propietarios y profesionales de los establecimientos y bodegas convocados.

- Desarrollo y análisis de proyectos de inversión vinculados a la producción de vid y de vinos en el SOB.
- Experiencias desarrolladas por bodegas en la Provincia de Buenos Aires y la Región del Sudoeste Bonaerense.

Cierre de la jornada: se podrán degustar los productos ofrecidos por gentileza de las bodegas presentes en el evento.

