

FRENCH WINE SCHOLAR™

The Wine School Chile trae por segunda vez a Chile el **French Wine Scholar**, el curso más prestigioso a nivel mundial en cuanto a Vinos de Francia se refiere. Fue creado por la y es administrados por **Wine Scholar Guild** con el respaldo del **Ministerio de Agricultura de Francia**

PROFESORA

Monica Marin, candidata al renombrado **Masters of Wine**, y profesora oficial y certificada tanto de la Wine Scholar Guild como de la Wine & Spirit Education Trust, la École du Vin de Bordeaux y del Concejo Regulatorio de Vinos de Jerez.

FECHA Y HORARIOS

- Fechas clases: jueves 29 de noviembre a sábado 1 de diciembre de 2018 de 09:00 a 18:00
- Fecha de examen: sábado 15 de diciembre de 10:00 a 11:00 horas
- 60 horas de estudio previo
- Cata de más de 35 vinos

DETALLE DEL CURRÍCULUM

El **programa French Wine Scholar™** presenta a la región vitivinícola francesa como un todo integrado explicando el impacto de la historia, el significado de los eventos geológicos, la importancia de los marcadores topográficos y la influencia de los factores climáticos en el vino que se sirve. Ningún tópico es discutido de manera aislada para poder a los alumnos un conocimiento práctico de los materiales en mano.

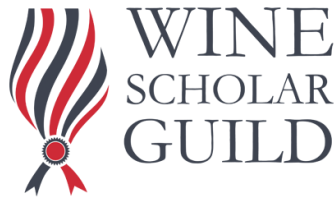
Primera Unidad

La Primera Unidad cubre la ley del vino, las variedades de uva, viticultura y vinificación en profundidad con el objetivo de que el candidato se enfrente a las regiones de Francia desde una posición de fortaleza. Es muy importante leerlo en detalle, incluso para alumnos con experiencia, ya que mucho ha cambiado, especialmente en lo que respecta a la ley del vino y a nuevas investigaciones sobre el origen de las uvas.

Segunda Unidad

Alsacia

La diversidad de tipos de suelo, la variedad de uvas y de estilos de vinos hacen de Alsacia un paisaje sensorial complicado. ¿Sabes la diferencia entre Kleyner y Klevener? ¿La relación entre Pinot Gris, Tokay y Furmit? ¿Puedes explicar la diferencia entre un Vandanges Tardives y una Sélection de Grains Nobles? Esta clase lleva a Alsacia más allá de lo básico.



Champagne

El proceso de la Champagne fue uno evolucionario, no uno revolucionario. Conoce cómo se desarrolló el método a partir de un fenómeno inexperto e incontrolado hasta el proceso práctico y pulido que es el día de hoy. Aprende por qué Champagne se ha convertido en una región única entre las productoras de vinos espumantes del mundo y por qué se ha convertido en el producto de clase mundial que se considera hoy en día.

Borgoña

En Borgoña, una antigua y fracturada geología ofrece vinos de distinción y carácter específico. ¡Aprenderás cómo el suelo, la topografía y el clima crean suficiente variabilidad para elaborar 101 AOC diferentes dentro de las fronteras de esta región! Descubre la historia y el precedente histórico, detrás de tales sutiles y matizados fraccionamientos.

Beaujolais

Descubre la naturaleza polifacética de Beaujolais tal como se expresa a través de sus diferentes tipos de suelos y técnicas de vinificación. Aprende cómo la maceración carbónica y la fermentación tradicional cambian los sabores en el vidrio. Descubre cómo una variedad de trazos de elementos de suelos graníticos de los *Crus* de Beaujolais crean vinos de diferente carácter y capacidad de envejecimiento.

Jura

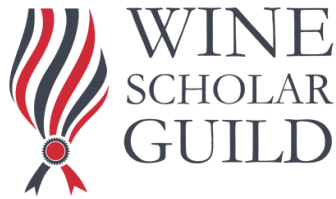
Jura se encuentra entre Borgoña y Suiza y representa elevación este del Saône. Aunque es extraño encontrar los vinos fuera de Jura mismo, produce unos cuantos productos relacionados con el vino de variedades de uva poco típicas que merecen nuestra atención. La región es famosa por Vin Jaune, pero Pasteur, responsable del trabajo revolucionario en la ciencia de la fermentación y Millardet, responsable tanto de la "Mezcla de Burdeos" como de los injertos de vides francesas en suelos americanos como una solución a la filoxera nacieron acá. ¡Y eso no es todo! La zona de producción de Arbois fue una de las primeras en obtener el estatus de AOC en 1936.

Savoie/Savoy

Savoie es una región alpina justo al sur de Jura. Muy poco vino es exportado; la mayor parte de la producción es consumida por los turistas que la visitan la región para la temporada de esquí y otros deportes de invierno. Los vinos, sin embargo, son tan coloridos como las uvas de las que se hacen - Jacquère, Altesse, Gringet, Molette, Mondeuse Noire, Persan- y son tan divertidas de estudiar como son de tomar.

Valle del Loira

¿Sabías que los viñedos de Sauvignon Blanc de Menetou-Salon, Reuilly y Quincy crecen todos en marga Kimmeridgean? ¿Que uno de los vinos blancos que más años ha vivido es el Savennières? ¿Estás familiarizado con Breton, Côt y Pineau d'Aunis? Es tiempo de explorar una cultura vinícola tan larga y ancha como el mismo río. Hay más de 5 docenas de AOCs que flanquean las orillas del Loira. Aprende a descubrir los tesoros de esta región y explora la diversidad de variedades de uvas y estilos de vinos.



Burdeos

Estudiar Burdeos a partir de cero. Aquí los estilos de vino se basan en una combinación de suelo, la uva y la mano del hombre. Explora los terruños distintivos de Burdeos con el fin de comprender mejor la naturaleza de la mezcla, y a continuación descubre cómo y por qué la mezcla ha cambiado en los últimos 150 años.

Sudoeste de Francia

La viticultura fue establecida en Gascuña antes que Burdeos fuese plantado por vides. Se cree que acá se originó la Magdeleine Noire des Charentes, la madre tanto de la Merlot como de la Malbec. Las uvas son interesantes y de alta calidad, los vinos son buenos, pero la región languideció en oscuridad debido a que Burdeos bloqueó el acceso del suroeste al mercado global del vino mediante el control del comercio a través de su puerto. Sin salida al mar durante siglos, esta región empieza con razón a hacerse un nombre por sí misma. Este conjunto de regiones de cultivo ha adoptado un "todos para uno y uno para todos" hacia el mundo del vino. ¿Y por qué no? D' Artagnan, el cuarto de los tres Mosqueteros procedía de Gascuña y acuñó la frase.

Languedoc-Roussillon

A pesar de que Languedoc y Roussillon se unieron administrativamente en 1972, han sido histórica, cultural y topográficamente dos regiones distintas. Roussillon produce el 80 % los "Vins Doux Naturels" de Francia elaborados a partir de antiguas variedades de uva de vid españolas. Sin embargo, hoy en día también produce muchos tintos secos de gran éxito de esas mismas cepas viejas. Languedoc representa una gran abundancia de viñas que han sido etiquetadas históricamente con productos IGP o simplemente "Vins Sans IG". Hoy en día se redescubre su terroir y su legado de uva con nuevos AOC y una unidad colectiva por la calidad. Juntos, Languedoc--Roussillon representan la última frontera del vino en Francia.

INCLUYE

- Libro de Estudio en Castellano editado y publicado por la Wine Scholar Guild
- 24 horas de clase
- Cata dirigida de más de 35 vinos franceses
- Examen de 100 preguntas de selección múltiple – 60 minutos
- Certificado y Pin del FWS (sujeto aprobación del examen)

