



**Colegio de Abogados del Departamento Judicial de Dolores.**

Belgrano N° 160 - 7100 Dolores (Bs. As) - Tel-Fax: (02245) 441592 / 441990 / 446343

Pagina web: [www.colabdol.com.ar](http://www.colabdol.com.ar) E mail: [colabdol@speedy.com.ar](mailto:colabdol@speedy.com.ar)

## **CIRCULAR N° 1489/08**

Dolores, 19 de agosto de 2008.-

**REF: “ Curso Técnico Práctico “La Cultura del Vino y la Técnica de la Degustación 9, 16, 23 y 30 septiembre 2008, de 21 a 23 hs” en la sede Colegio de Abogados ”.-**

**UNREGISTERED**

Sres: Abogados

Created by Unregistered Version

En el marco de lo dispuesto por el art. 19 inc. 23 y concordantes de la LEY 5.177 se ha diagramado para el próximo 9, 16, 23, y 30 de Septiembre del corriente año, en el horario de 21 a 23 hs. un Curso Teórico – practico sobre “ LA CULTURA DEL VINO Y TECNICA DE DEGUSTACION ”, a cargo del Docente Enólogo Daniel César Massera.-

Estas 4 clases incluyen material, vinos, apuntes y certificados de asistencias. Las mismas tendrán lugar en nuestra sede colegial sita en calle Belgrano N° 160 de DOLORES.-

Tendrá un costo de \$100 para los matriculados del C.A.D. y \$120 para Magistrados y Funcionarios del Departamento Judicial Dolores.-

Con cupo limitado de 30 alumnos, solicitamos confirme su asistencia, hasta el día 5 de septiembre.-

### **INSCRIPCION**

**Colegio de Abogados del Depto. Judicial Dolores. Calle Belgrano N° 160.-**

**TEL: 02245-441592**

**Email: [colabdol@speedy.com.ar](mailto:colabdol@speedy.com.ar)**

### **Temario**

El vino, su origen y evolución a través de la historia. Su importancia en la mesa como acompañante de la comida.

La elaboración de los vinos. Cómo nace cada tipo de vino. Los colores. La calidad. Vinos sencillos y vinos finos. Los cepajes. Elementos que componen la calidad de un vino.

La denominación de los vinos. Nombres correctos y denominaciones incorrectas. Varietales y Genéricos. Qué son las D.O.C.

Las nuevas tendencias mundiales en vinos finos. Los modelos de elaboración: tradicional y moderno. Diferencias. Fortalezas de cada uno.

La compra y acondicionamiento de los vinos. Dónde y cómo comprar. El manejo correcto de la bodega. Las condiciones de almacenamiento.

La relación de los vinos con la comida. Fundamentos. El buen gusto de saber combinar platos y vinos.

El servicio de los vinos finos. Su ritual. Cómo la tecnología hizo modificar las normas de servicio. Las nuevas tendencias en copas. Decantación.

La degustación. Fundamentos. Técnica. Degustación de vinos blancos, tintos y espumantes. Qué placer nos aguarda en cada paso. La degustación como escuela para nuestros sentidos. Las planillas descriptivas y comparativas, su correcto uso.

Vinos espumosos. El Champagne, virtuoso desde hace siglos. Elaboración de los vinos espumantes. Tipos. Servicio. Usos. Otras denominaciones.

\* \* \* \* \*

Duración del curso: cuatro clases teórico - prácticas de dos horas reloj cada una. Se entrega certificado de asistencia.

Dr. Alberto O. Belén.-  
Secretario General.-

Dr. Adrián Rubén Lamacchia.-  
Presidente.-