



**PROGRAMA INTENSIVO EN MALBEC**

**CURSADO INTENSIVO HORARIOS DE CURSADO: 8.30 AM A 12.30/13.00 Y 15.00 HS A 19.00 HS**

**MODULO 1**

**SEDE: UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO. FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS**

**Nombre del Módulo 1: Origen e Historia de la Vid Malbec. Conocimientos generales del Malbec.**

**CUERPO DOCENTE**

**Coordinación: Msc. Ing. Agr. Liliana A. Niveyro.**

**Docentes:**

**Dr. Adolfo Cueto**

Doctor en Historia. Decano de facultad. Consejero Superior. Docente universitario y de posgrado a nivel nacional e internacional. Distinciones. Miembro de tribunales de evaluación y jurado. Investigador clase I. Conferencias públicas. Compilador, editor y Escritor. Director de Doctorados, Maestrías y Becarios.

**Ing. Agr. José Guillermo Rodríguez**

Ingeniero Agrónomo. Vicerrector de la Universidad Nacional de Cuyo. Coordinador del Programa de Inclusión e Igualdad de Oportunidades "Gustavo Kent". Docente universitario y de Posgrado. Decano Facultad Ciencias Agrarias. Menciones Honoríficas. Socio Correspondiente Extranjero de la Academia Italiana de la Vid y el Vino. Socio Fundador y Vicepresidente del Área Vitícola de la Academia Argentina de la Vid y el Vino. Investigador Categoría III, SECYT.

**Ing. Hugo Galiotti**

Ingeniero Agrónomo. Master Science Viticultura y Enología - Ecole National Agronomique Montpellier. Investigador clase III. Publicaciones destacadas. Docente Universitario. Director de Carrera. Consejo Directivo. Asesor y Consultor Vitivinícola. Asesor en Bodegas: "Viña Concha Ibáñez". Talca, Chile, Hacienda del Plata, Domaines B M Argentine SA, La Vigne SA. Socio parte de ADEVI. Director de Proyectos y pasantías. Proyectos de asistencia técnica

**OBJETIVO y TEMARIO: Conocer la historia de la vid y del vino en Mendoza para comprender su desarrollo y evolución, desde la colonia a la actualidad. Conocer el cultivo diferentes tipos de manejo Características. Cultivo. Manejo del viñedo.**

**SEDE: UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS Alte. Brown 500 - Chacras de Coria - Luján de Cuyo - Mendoza - Tel. 54 (261) 413-5010.**

**Visita:**

**Bodega y Museo de la Bodega la Rural, a un cultivo de un Malbec de 100 años, con los profesores, completando en el lugar las horas el módulo. Almuerzo opcional.**

**MODULO 2**

**SEDE: UNIVERSIDAD JUAN AGUSTIN MAZA**

**Nombre del Módulo 2: Vinificación del Malbec & sus Terroirs**

**CUERPO DOCENTE**

**Coordinación: Mariela Pereyra**

**Docentes:**

**Mariano Di Paola**

Licenciado Gerente de Enología de Bodegas Rutini.

**Marcelo Pelleriti**

Licenciado Gerente de Enología de Monteviejo.

**Rodolfo Sadler**

Licenciado Gerente de Enología de Santa Ana y Michel Torino de Grupo Trapiche.

**Gabriela Celeste**

Ing. Agrónomo Consultora y responsable del laboratorio Eno Rolland para Argentina.

**Rolando Lupino**

Licenciado. Gerente Enólogo de Pascual Toso.

Mariano, Rodolfo y Rolando hicieron el post grado desde el Viñedo al Vino que se dictado entre APEEA y U Maza.

Respecto a Marcelo y Gabriela, ellos han trabajado y realizado cosecha en el exterior bajo la conducción M.Rolland, de hecho son sus colaboradores en Argentina.

## MODULO 2

**OBJETIVO Y TEMARIO:** Conocer el proceso de vinificación del Malbec.

Los mejores índices de madurez para Malbec. La composición química de la uva y del mosto. La Cosecha desde la recepción en bodega y la importancia de la protección contra la oxidación. MP Fría y la molienda. Fenómenos de extracción y difusión. Flujograma de distintos tipos de vinificación. El manejo del Anh. Sulfuroso. La Fermentación maloláctica y aplicaciones. Los cuidados posteriores. La estabilización de la materia colorante. Vinos Malbec.

**DIRECCIÓN UNIVERSIDAD JUAN AGUSTIN MAZA:** Av. de Acceso Este - Lateral Sur 2245, S. José, Guaymallen, Mendoza, Argentina.

**Visita:**

A confirmar

## MODULO 3

**SEDE: UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA NACIONAL FACULTAD REGIONAL MENDOZA**

**Nombre del Módulo 3: Malbec Orgánico y Malbec Biodinámico**

### CUERPO DOCENTE

**Coordinación: Santiago Sari y Lic. Rene Juez.**

**Docentes:**

**Santiago Sari**

Ingeniero Agrónomo, investigador del Centro de Estudios de Enología de la EEA Mendoza INTA. Profesor de Análisis sensorial B de la Licenciatura de Enología de la UTN Mendoza.

**Martín Fanzone**

Lic. en Bromatología, Máster y Doctor en Enología (URV, Tarragona, España). Investigador en química enológica de la EEA Mendoza INTA. Profesor de Análisis sensorial A de la Licenciatura de Enología de la UTN Mendoza.

**OBJETIVO Y TEMARIO:** Conocer el proceso de cultivo de vinos orgánicos y biodinámicos  
Conocer condiciones de Certificación y Vinificación de vinos orgánicos y biodinámicos  
Certificación y Vinificación Orgánica y Biodinámica: Reconocer características de los vinos orgánicos y biodinámicos y degustación. Conocer los riesgos y precauciones en la elaboración de vinos orgánicos y biodinámicos

**DIRECCION UTN FACULTAD REGIONAL MENDOZA: Rodríguez 273 5500 Mendoza.**

**Visita:**

A. Confirmar. Bodegas orgánicas y biodinámicas

**MODULO 4**

**SEDE: UNIVERSIDAD DE CONGRESO**

**Nombre del Módulo 4: Comercialización Internacional del Malbec.**

**CUERPO DOCENTE**

**Coordinación:** Arq. Claudia Helmig

**Docentes:**

**Ernesto Lucio Sbriglio**

Doctorando en Administración Universidad de Jaén. Specialization en "Theory and Tools of the Harvard Negotiation Project" Master en Negocios Internacionales - Univ. de Lleida Catalunya. Escritor de Manual Práctico sobre Clasificación y Valoración Aduanera" y "El Comercio Internacional" Profesor titular y Tutor de la Lic. En Comercio Exterior en Universidad de Congreso. Profesor titular en las Maestrías de Administración de Negocios de la Universidad Nacional del Litoral (Santa Fe); Univ. Nacional de Córdoba; Univ. Tecnológica Nacional. Consultor Senior del Banco Interamericano De Desarrollo (BID). Presidente del Consejo Profesional de Licenciados en Comercio Internacional

**Magdalena Pesce**

Graduada Relaciones Internacionales. Oddbins Wine Merchants, Londres (Inglaterra). Product Manager en Merino Textile, Valencia (España). Gerente de Marketing y Comunicación de Wines of Argentina y es la responsable de generar, junto al equipo, estrategias y líneas de acción para el posicionamiento de la marca vino argentino en el mundo.

**Invitados especiales:** Mario Lazaro, Roberto Pani entre otros.

**OBJETIVO Y TEMARIO: La comercialización internacional Análisis del Comercio exterior aplicado al mercado vitivinícola Marketing Vitivinícola 3.0. La inserción del vino argentino en el Mundo.**

**DIRECCIÓN UNIVERSIDAD DE CONGRESO:** Colón 90. 5500 Mendoza

**MÓDULO 5**

**SEDE: UNIVERSIDAD DEL ACONCAGUA**

**Nombre Módulo 5: Economía, Costos , Marketing y Análisis Sensorial del Malbec**

**CUERPO DOCENTE**

**Coordinación: María Florencia Rodriguez**

**Docentes:**

**Nelo L. Morichi**

Licenciado en Administración de Empresas egresado de la UDA. Diploma de Grado en Project Management - Fac. Ingeniería UNC. Especialización en Administración Estratégica y Mercadotecnia Internacional. Actualmente Planning and Operations Director en Unveiling Argentina

**Sebastián González**

Licenciado en Comercio Internacional - Universidad del Aconcagua. Gerente Comercial de Bodega Valcosta Estate. Profesor Adjunto de la Cátedra, Técnicas y Estrategias de Comercialización Internacional de la carrera Comercio Internacional. Expositor-Disertante en Seminarios, Cursos y Maestrías en MKT, Negociaciones Internacionales y Comercio Internacional.

**Cecilia A. Martínez**

Sommelier Internacional - (Universidad Católica de Cuyo y Universidad de Barcelona) en Bodegas Escorihuela. Docente Titular de cátedras en Escuela Argentina de Sommeliers y Facultad Vitivinícola Don Bosco. Asesoría técnico-vitivinícola para proyectos vinculados a medios de comunicación. Jurado Nacional e Internacional en Concursos Vinícolas y Olivícolas. Disertante en Conferencias, Talleres, Diplomaturas.

**Ramiro Luis Noussan Lettry**

Licenciado en Administración y Contador Público Nacional y Perito Partidor, en ambas carrera egresado de la Universidad Nacional de Cuyo. Especialista en Docencia Universitaria - UNC 2005. Especialización en Costos y Gestión Empresarial (adeuda tesis). Maestría en Administración de Negocios, MBA - Facultad de Ciencias Económicas Universidad Nacional de Cuyo (adeuda tesis). Miembro Investigador del IDICEJ - Instituto de Investigaciones de la Facultad de Ciencias Económicas y Jurídicas de la Universidad del Aconcagua.

**OBJETIVO Y TEMARIO: Profundizar en el Marketing Internacional Análisis de los Costos de elaboración del Malbec Desarrollo de la Economía y el Modelo de Negocios Vitivinícolas Análisis Sensorial del Malbec**

**DIRECCIÓN UNIVERSIDAD DEL ACONCAGUA: Catamarca 147, 5500 Mendoza**

**MODULO 6**

**SEDE: UNIVERSIDAD CHAMPAGNAT**

**Nombre Modulo 6: Turismo Vitivinícola**

**CUERPO DOCENTE**

**Coordinación: Lic. Gabriel Rey**

**Docentes:**

**Arq. Mariano Alguacil**

Master Consultoría y Dirección Turística- 2007 -2008. Universidad de León España. Arquitecto Urbanista. Coordinador del área de Certificación y Seguimiento de Calidad Académica, Docente y Asesor Académico De Rectorado. Consultor.

**Lic. Mariana Juri**

Lic.en Turismo. Encargada de Turismo de la Capital de Mendoza en la Municipalidad de Mendoza. Docente. Reconocida

**OBJETIVO Y TEMARIO: Dotar a los estudiantes de los conocimientos necesarios para la interpretación de los fenómenos y hechos que se manifiestan en el ámbito de la vitivinicultura y el turismo y la relación entre ellos.**

**Analizar los nuevos modelos de turismo vinculados a la tematización, de destinos enoturísticos.**

**Capacitar a los alumnos para el análisis, planificación sostenible y gestión de los recursos turísticos, vinculados al mundo del vino**  
**Introducción al Turismo del Vino: Los Servicios y La Demanda Turística Las Bodegas en la oferta turística**

**DIRECCIÓN U. CHAMPAGNAT: Av. Belgrano 721 5501 Godoy Cruz. Mendoza.**

**Visita:**

Recorrido de Bodegas

**MODULO 7**

**SEDE: UNIVERSIDAD DE MENDOZA**

**Nombre Módulo 7: Los Paisajes y la Arquitectura de la Vid y el Vino en la Argentina**

## CUERPO DOCENTE

**Coordinación: Arq. Eliana Bórmida**

### **Docentes:**

#### **Eliana Bórmida**

Arquitecta, FAUD, UM. Profesora Emérita por la misma institución. Ha desarrollado en forma paralela actividades como profesional independiente, docente universitaria, investigadora, conferencista y miembro de instituciones relacionadas con el Patrimonio Cultural. En 1973, asociada con el Arq. Mario Yanzón, formó su estudio de proyecto y dirección de obras. Durante las dos últimas décadas se ha dedicado especialmente a la arquitectura de bodegas vitivinícolas, que han alcanzado reconocimiento internacional. En 2012 el estudio B&Y recibió el Premio Konex de Arquitectura, máximo galardón nacional.

#### **Liliana Girini**

Arquitecta, FAUD, UM. Doctora en Arquitectura, FAUD-UM. Posgraduada en "*Rehabilitation, restoration et reutilisation en Architecture*" por la *École d'Architecture de Normandie*, Francia. Docente e investigadora de la FAUD, UM. Es Directora de Investigaciones y dirige el Instituto de Cultura Arquitectónica y Urbana (ICAU) de la misma facultad. Ha desarrollado su trayectoria de investigación principalmente sobre patrimonio vitivinícola regional.

#### **Graciela Moretti**

Arquitecta, FAUD, UM. Magister en Historia de la Arquitectura y el Urbanismo Latinoamericano, UNT. Docente en Historia 2 (FAUD-UM) e investigadora del ICAU (FAUD-UM). Trabaja en la Dirección de Patrimonio Cultural y Museos, provincia de Mendoza. Es miembro de ICOMOS. También del comité argentino del TICCIH y de la Academia Argentina de la Vid y el Vino. Jurado del concurso The Best Of (2007-2012).

#### **Franco Marchionni**

Arquitecto, FAUD, UM. Magíster en Arte Latinoamericano-U.N.Cuyo. Doctor en Arquitectura, FAUD, UM. Beca Posdoctoral IADIZA-CONICET 2011-2013. Actividad científica en LaDyOT Laboratorio de Desertificación y Ordenamiento Territorial IADIZA- CONICET-CCT/Mza. Y IURA - Instituto de Investigación Urbano, Regional y Ambiental FACULTAD DE ARQUITECTURA, URBANISMO Y DISEÑO UNIVERSIDAD DE MENDOZA.

#### **Carina Médico**

Arquitecta, FAUD-Universidad de Mendoza. Magister en Diseño, Planificación y gestión de Paisaje, Red ALFA-PEHUEN. Doctoranda de la VII edición del Doctorado en Arquitectura. Universidad de Mendoza. Docente Investigadora del ICAU-Instituto de Cultura Arquitectónica y Urbana- y del IURA - Instituto de Investigaciones Urbano, regional y ambiental- Universidad de Mendoza. Miembro de la Red Interuniversitaria de Paisajes en las nuevas territorialidades de América Latina.

**OBJETIVO Y TEMARIO:**

**Recorrido histórico por los paisajes y la arquitectura del vino en la Argentina con especial referencia a Mendoza desde los orígenes hasta la actualidad, procurando comprender aspectos esenciales como los asentamientos humanos, los paisajes, la organización de las fincas, los actores, las bodegas, el equipamiento y los procesos de elaboración. El paisaje como recurso: los paisajes nuevos y los tradicionales. Oportunidades y amenazas.**

**Reconocimiento y valoración de los recursos tangibles e intangibles del paisaje tradicional de la vid frente al surgimiento de los nuevos paisajes tecnológicos. Identidad, oportunidades y amenazas. Los nuevos paisajes y la arquitectura del vino como sustento de la imagen del producto en los mercados globalizados y el desarrollo sustentable de los territorios y las comunidades involucradas Paisajes vitivinícolas en las Grandes Capitales del Vino. Las regiones del viejo y nuevo mundo vitivinícola. Los casos de: Mendoza, San Francisco-Napa, Valparaíso-Casablanca, Porto, Florencia, Bilbao-Rioja y Bordeaux, entre otras capitales de la red que conforman actualmente diez ciudades con tradición vitivinícola. El concurso The Best Of Wine Tourism, a través de dos categorías: Arte y Cultura; Arquitectura, Parques y Jardines.**

**El patrimonio vitivinícola y los paisajes inscriptos en la lista de patrimonio mundial de la UNESCO hasta el año 2014. Las inscripciones de Tokaj-Hegyalja (Hungría), Alto Douro, isla de Pico en las Azores (Portugal), Piamonte (Italia). Criterios y valoración. Las listas indicativas y los sitios postulados que podrían ingresar en los próximos años: Champagne (Francia), Requena - Utiel y Rioja (España). Las posibilidades de Mendoza para su ingreso.**

**Visita explicativa**

**DIRECCIÓN UNIVERSIDAD DE MENDOZA: Arístides Villanueva 5500 Mendoza.**

**COFFEE BREAKS EN CADA SEDE**

**ALMUERZOS A CARGO DE CADA ALUMNO ASISTENTE**

**Universidad Nacional De Cuyo: Facultad de Ciencias Agrarias**







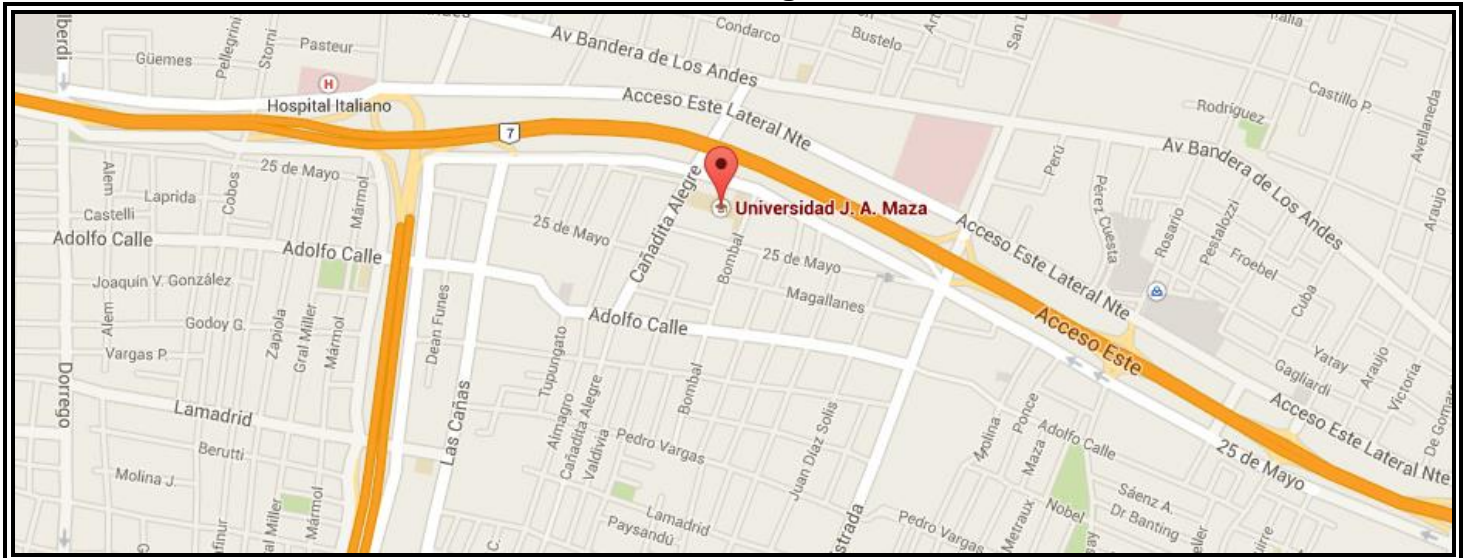
STUDY IN  
MENDOZA

DIPLOMADO DE  
MALBEC



**Alte. Brown 500. Chacras de Coria. Luján de Cuyo. Mendoza**

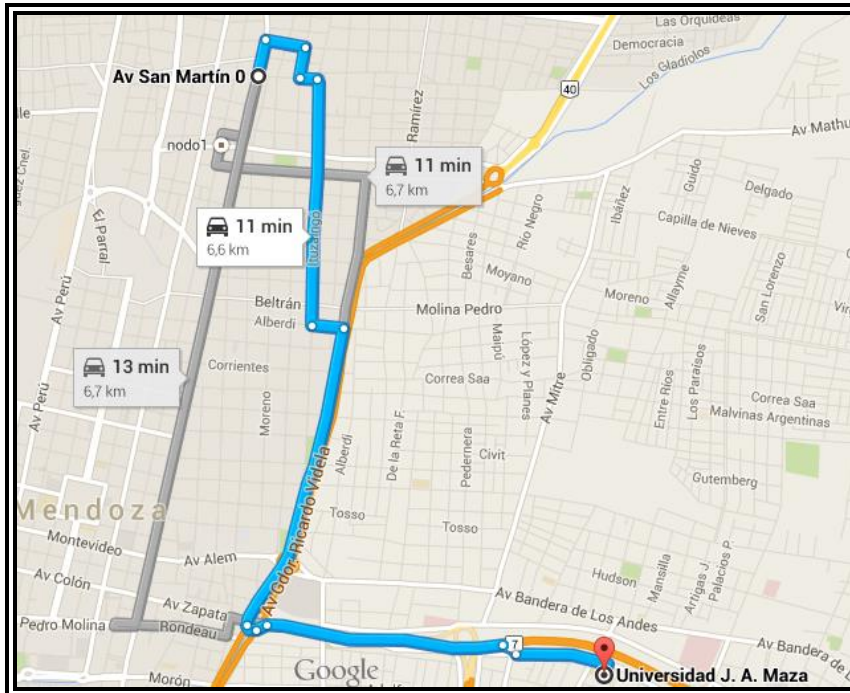
### Universidad Juan Agustín Maza





STUDY IN  
MENDOZA

DIPLOMADO DE  
MALBEC



**Acceso Este Lateral Sur 2245. Mendoza, Argentina**

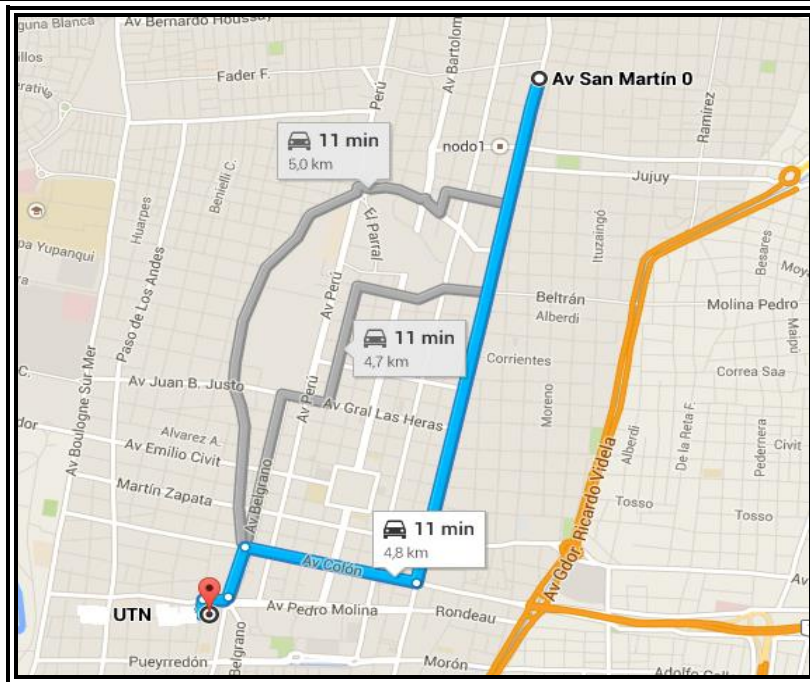
**Universidad Tecnológica Nacional. UTN. Facultad Regional Mendoza**





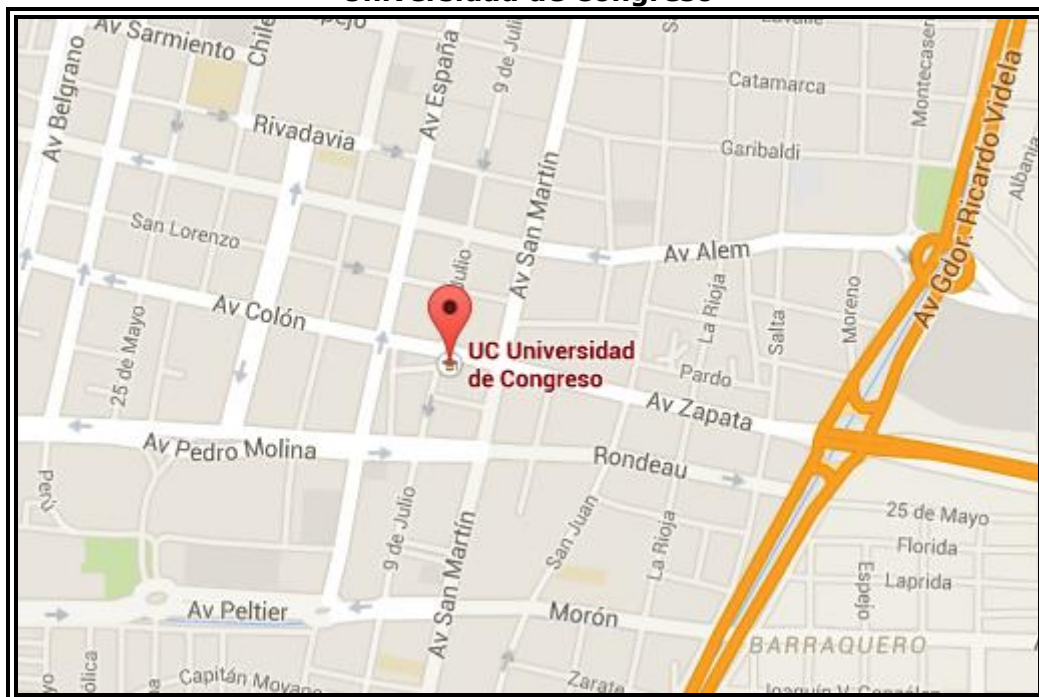
**STUDY IN  
MENDOZA**

**DIPLOMADO DE  
MALBEC**



**Rodríguez Cnel. 273, 5500 Mendoza**

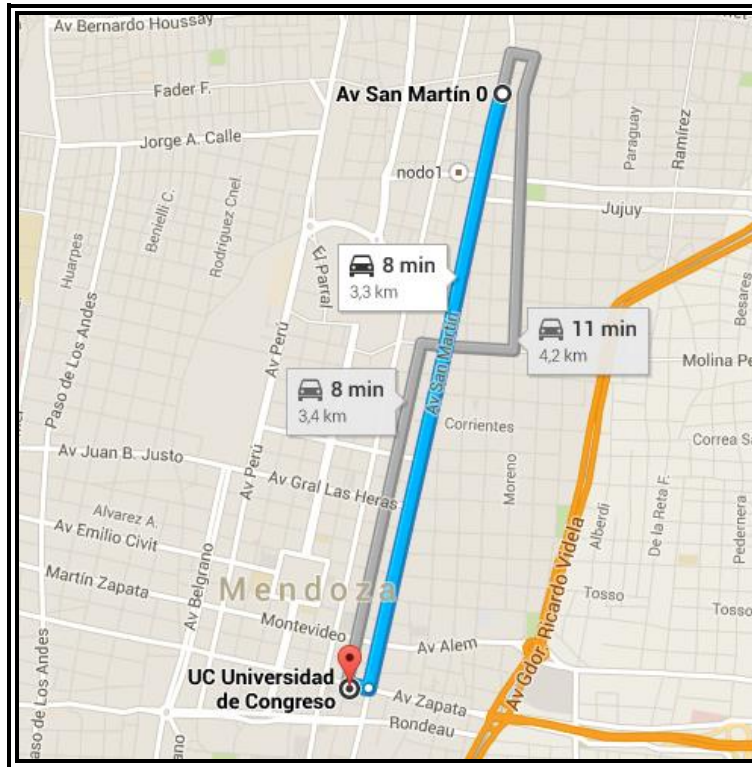
**Universidad de Congreso**





STUDY IN  
MENDOZA

DIPLOMADO DE  
MALBEC



Av Colón 90, M5500GEN Mendoza

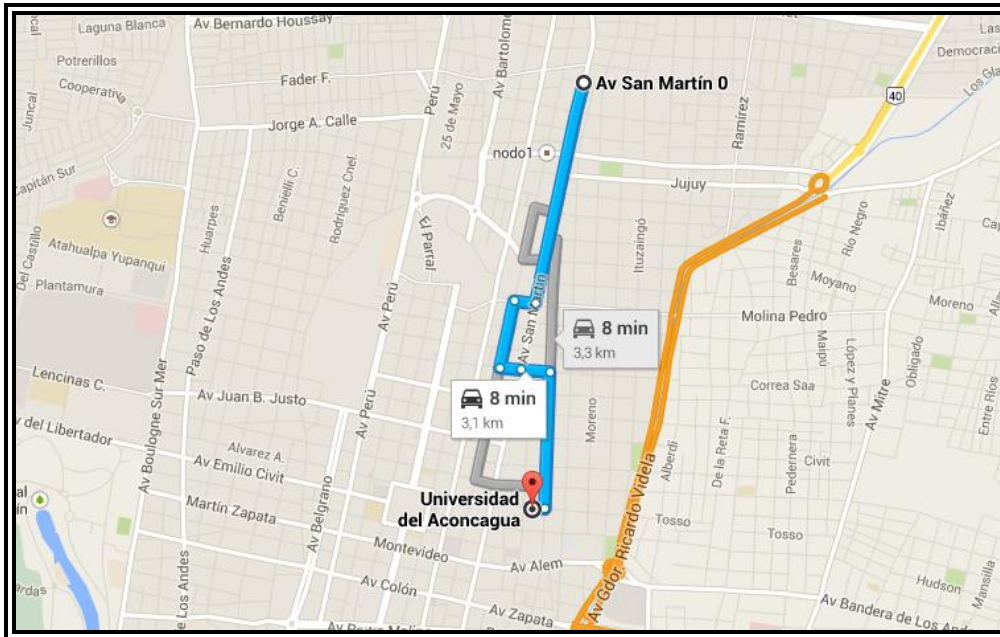
Universidad del Aconcagua





STUDY IN  
MENDOZA

DIPLOMADO DE  
MALBEC



**Catamarca 129, 5500 Mendoza**

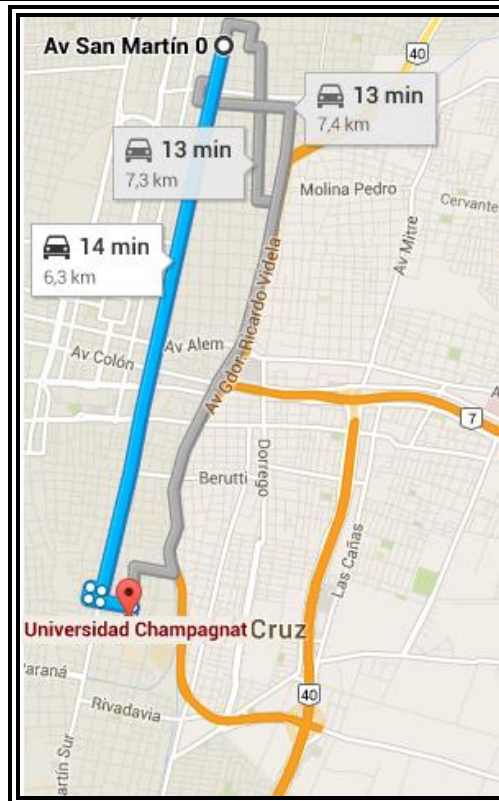
### Universidad Champagnat





STUDY IN  
MENDOZA

DIPLOMADO DE  
MALBEC



**Belgrano 721, Godoy Cruz, Mendoza**

### Universidad de Mendoza



**Arístides Villanueva 5500 Mendoza**