

Bienvenidos a la Academia Rockers

¿Qué vino vamos a tomar en
el futuro?

 **RocktheGlass**
by Fernanda Orellano



La Academia Rockers

A través de la Academia quiero compartir mi aprendizaje y mi experiencia, pero sobre todo, mi cultura por el vino.

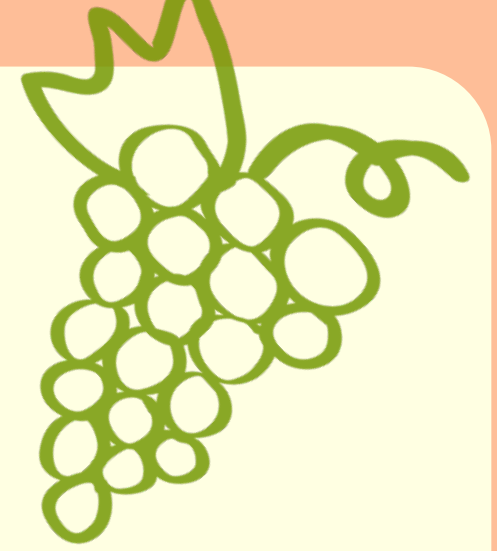
El vino me ofreció una aventura, la de aprender a beber y a disfrutar, viajar, descubrir regiones e historias.

Hoy quiero invitarte a una primera lección, para que vos inicies tu propia aventura.

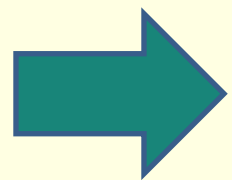




Antes del nuevo milenio



- 80' .Revolución cualitativa en el sector.
 - Cambio en los patrones de consumo.
 - Bebe menos, más calidad y más diversidad.
- Producir menos es producir calidad.
 - La calidad es inversamente proporcional a la cantidad.
 - Manejos de viñedos para bajar los rendimientos (menos uva, mejor calidad de los atributos de la fruta)
- Desarrollar e identificar su parque varietal (malbec, chardonnay, etc.)



Antes del nuevo milenio

El Juicio de Paris. California vs Francia

- 1976. Steven Spurrier.

➔ Marcó un punto de inflexión en la historia.

Chateau Montelena y
Stag's Leap

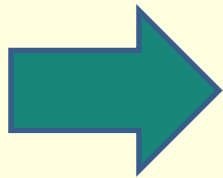


Antes del nuevo milenio

- Francia, el gran productor, ya no estuvo solo.
- Aún hoy, produce vinos únicos y emblemáticos.

➔ Protagonismo del Nuevo Mundo. Más producen, más crece el mercado internacional, y más competitivo y más dinámico es cada día.

- Modernización del sector
 - Inversiones.
 - Transferencias de capital
 - Intercambio de conocimiento/know how.





Antes del nuevo milenio

- Llegó la moda de las cepas francesas.
- ➔ Vinos concentrados, cuerpo y mucha madera.
- California lideró con sus vinos.
- Uvas emblemas: malbec argentino, cab. de Napa Valley, etc.

- Oferta amplia, variada y segmentada.
- Viejo Mundo (terroir) vs Nuevo Mundo (varietal)

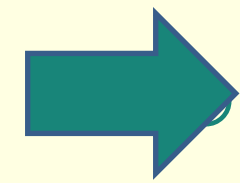




Tendencias

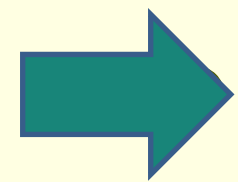


¿Dónde estamos hoy y qué vamos a tomar en el futuro?



Vinos con identidad/únicos: cepas autóctonas + territorio.

- Consumidor comprometido y saludable: vinos ecológicos / vinos menos o sin alcohol.



Menos tinto . Menos Madera. Más fruta.

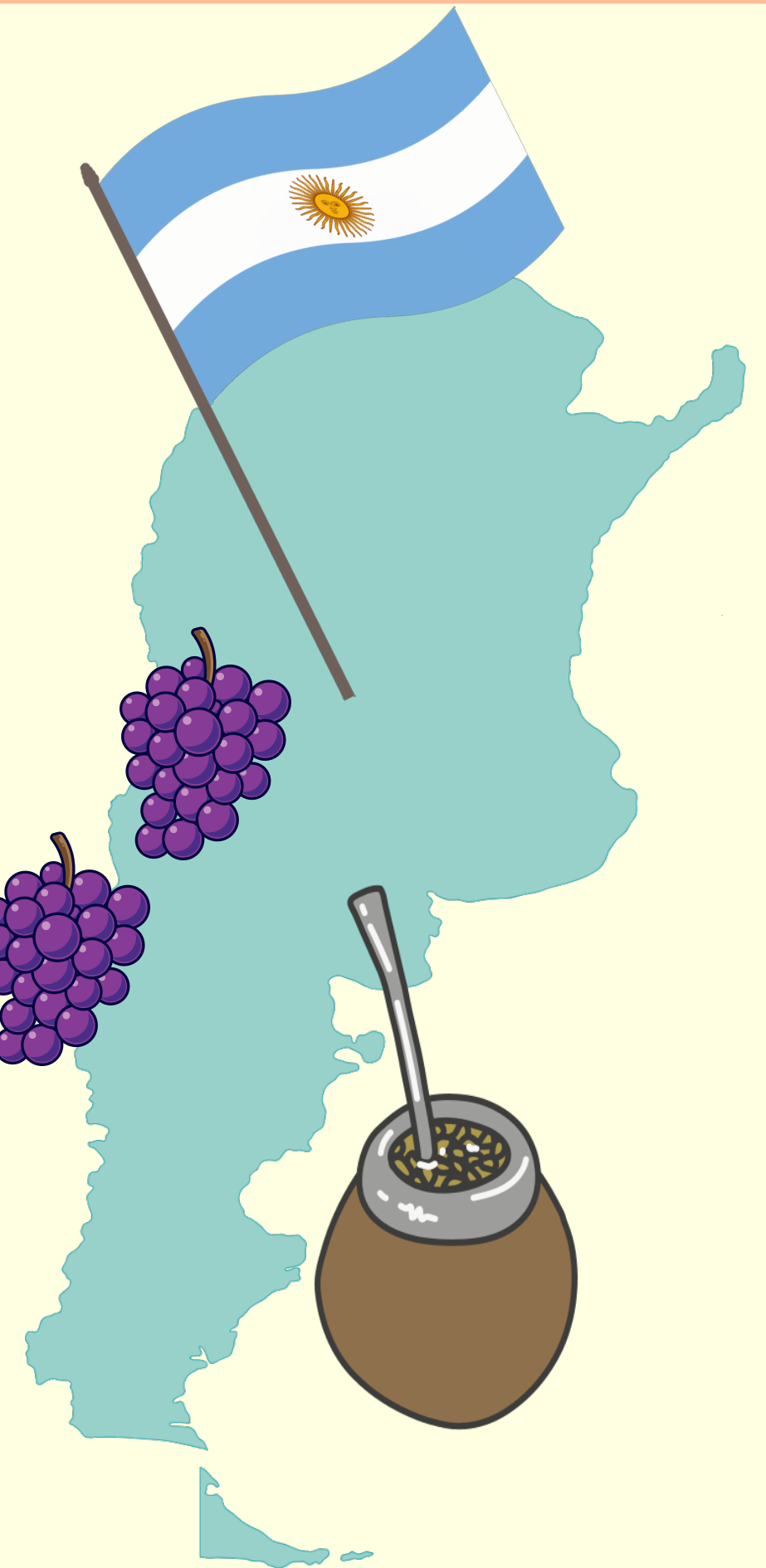
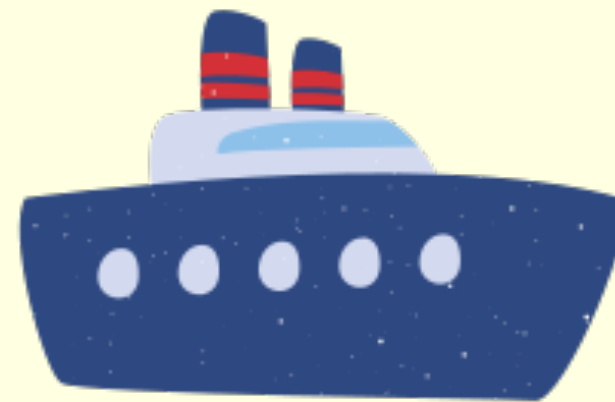
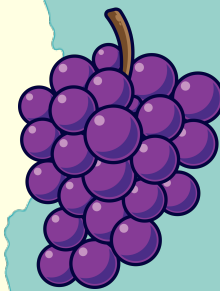
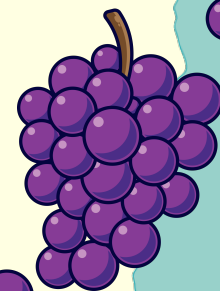
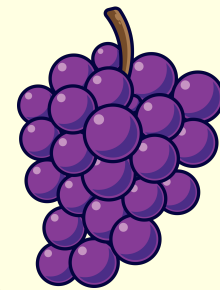
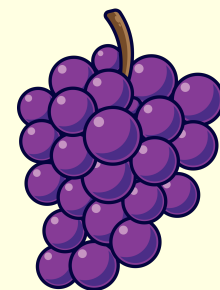
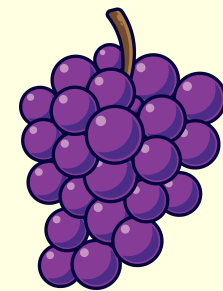
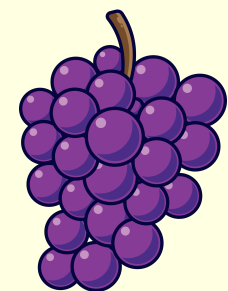
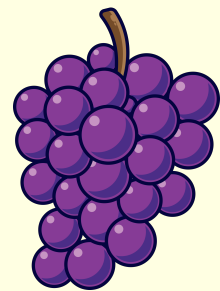
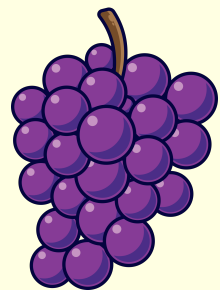
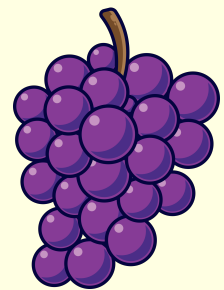
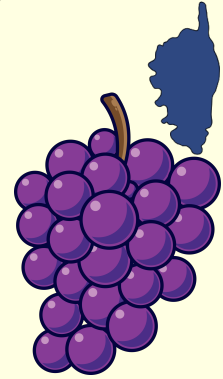
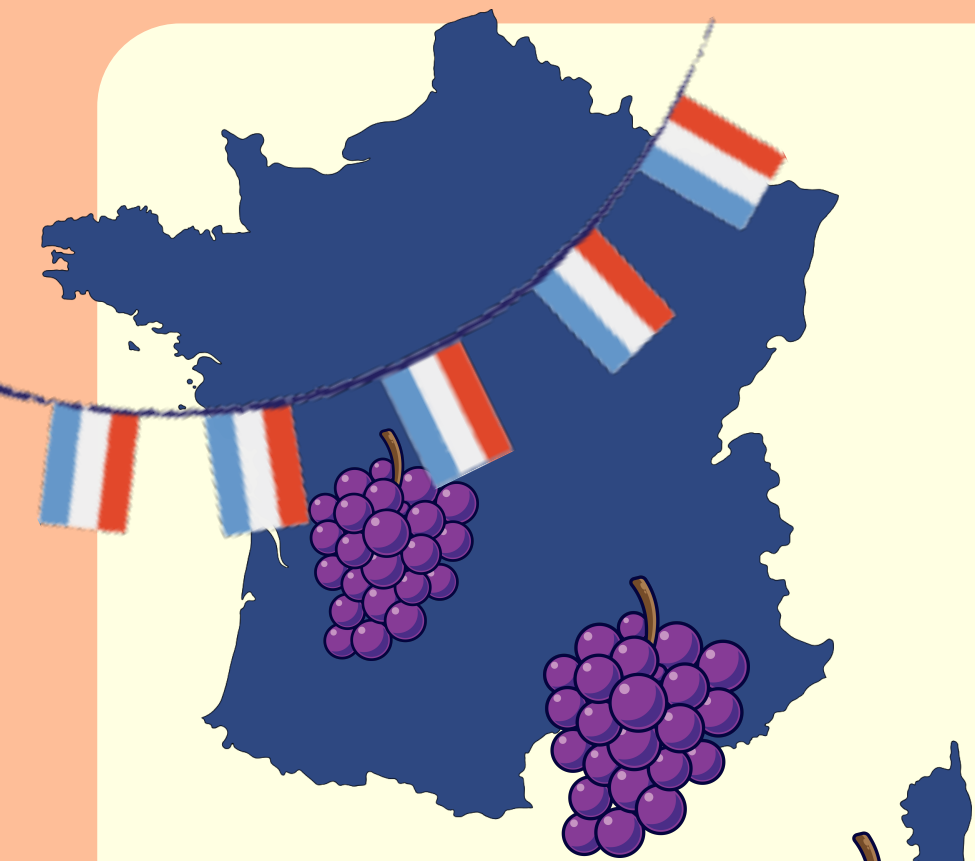
- Más blanco, rosé y espumoso.
- Vinos con historia / valores / tradiciones.

Malbec

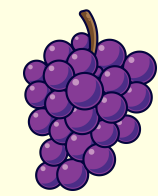
Inteligencia argento en el viñedo

Francesa de nacimiento
(Bordeaux / Cahors)

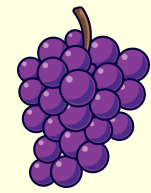
Argentina por adopción



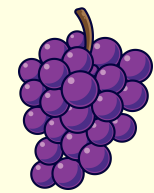
Malbec



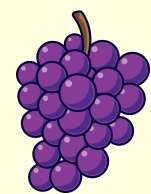
Cepa tinta embajadora.



46.941 ha. plantadas.



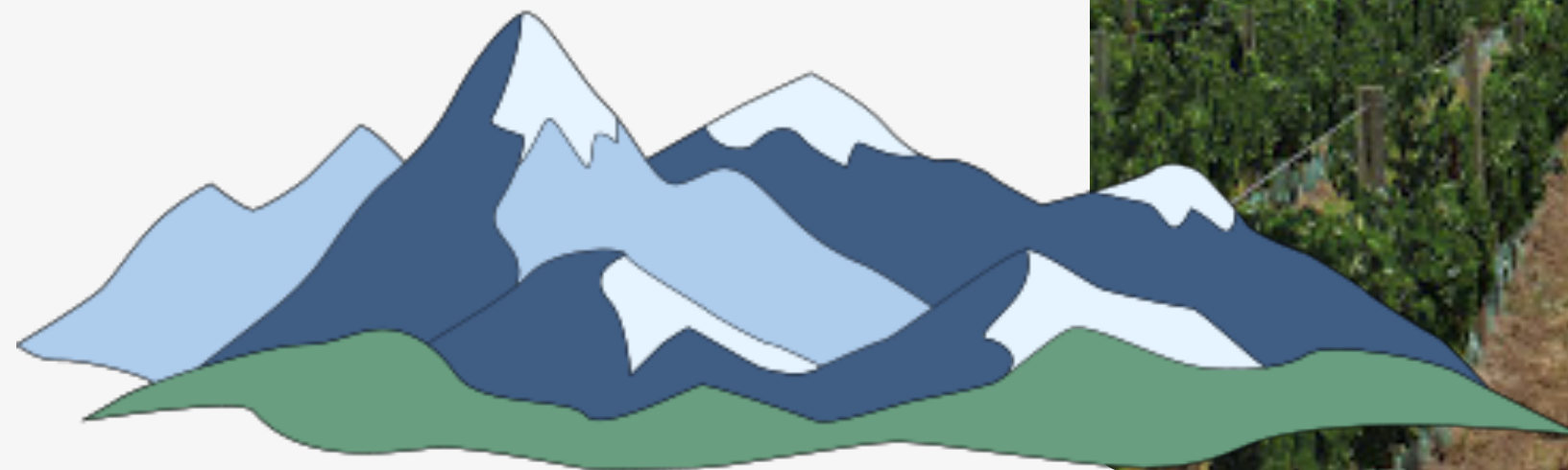
Versátil . Plástica.

 Mendoza. Hogar espiritual y el epicentro del cultivo: 85%.
Una de las grandes capitales vitivinícolas del mundo.



El malbec en Mendoza

- aromas a fruta roja y ciruela, especias y florales
- taninos suaves y sedosos
- balanceado y equilibrado



El malbec en el NOA

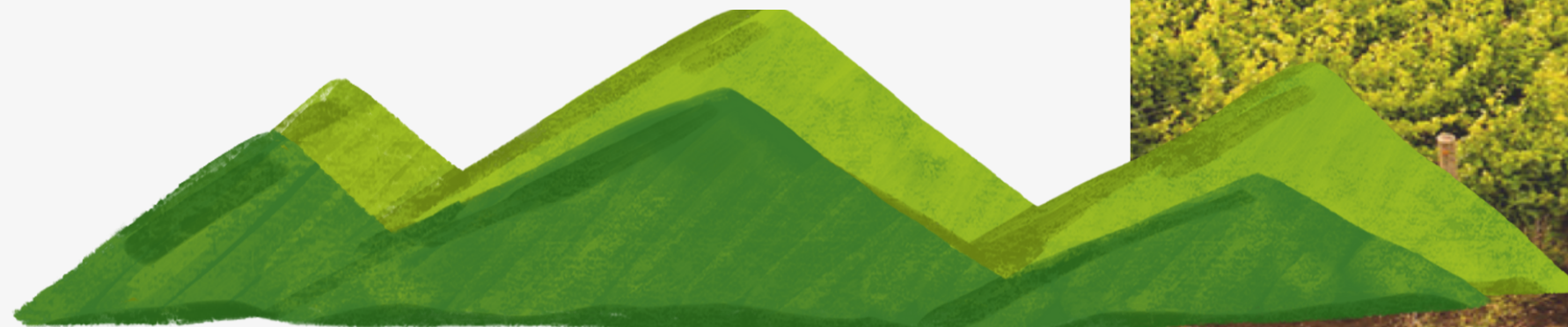


- aromas a fruta muy madura, higo, mermelada
- taninos robusto
- + alcohol y + peso en boca



El malbec en Patagonia

- aromas a fruta roja fresca, moras, cereza, fresas
- taninos dócil
- + frescos y + fluidez en boca



Cómo iniciar tu aventura . Cursos

La vuelta al mundo en 80 copas El mejor GPS del planeta del vino

- Países y regiones productoras.
- Uvas y estilos, y los grandes vinos como Champagne, Porto, Rioja, Barolo, Bordeaux y Bourgogne, otros.

La Cocina del Vino. Del viñedo a la copa sin escalas

- Conceptos sobre viticultura y vinificación. Estilos: tinto, blanco, rose. El vino y la madera.
- La degustación. Conceptos y herramientas para apreciar un vino.



Quiénes pueden hacer estos cursos

Todos los que tengan interés y ganas de aprender.
Cocineros, bartenders, camareros, negociantes del vino,
otros profesionales, apasionados o aficionados al vino.

Recursos

Cada módulo tiene su material descargable (PDF).
Más clases adicionales grabadas (MP4 descargables).
Fuentes de consulta y referencia.
Una clase sincrónica en vivo para responder dudas.



Cursos autogestionables.

Duración: 6 semanas desde la inscripción que se hace efectiva con el pago.

Para participar ...



- **Matriculación**
 - en la web: www.urocktheglass.com/academia
- **Valor:**
 - La vuelta al mundo: 70 US. (setenta dólares estadounidenses)
 - La cocina del vino: 60 US. (sesenta dólares estadounidenses)
 - **Formas de pago:** tarjeta de crédito (en la web)

Para mas información, no dudes en consultar

- por mail: info@urocktheglass
- por mensaje privado en [@urocktheglass.com](https://www.urocktheglass.com)

**¡Muchas
GRACIAS!**