



ITESO, Universidad
Jesuita de Guadalajara

Educación Continua



CURSO

SABER DE VINOS

Acompáñanos y comprueba que para saber de vinos basta con el interés que ya tienes por aprender de esta fascinante bebida..

En este curso adquirirás las bases para elegir un vino y sentirte capaz de evaluar su potencial de acuerdo con los datos que presenta su etiqueta.

En paralelo, desarrollar la capacidad personal de identificar las cualidades que hacen a un vino agradable para los sentidos y así describir el “vino ideal” según el criterio individual. Por último, conocer los factores a considerar para la conservación adecuada de una botella, así como la etiqueta y el correcto servicio del vino.

DIRIGIDO A

Todo aquel que tenga interés por la cultura del vino, sin importar el nivel de conocimiento ni la frecuencia de consumo.

OBJETIVO

Adquirir las bases para elegir un vino y sentirte capaz de evaluar su potencial de acuerdo con los datos que presenta su etiqueta.

AL FINAL DEL PROGRAMA

Las y los participantes serán capaces de identificar las cualidades que hacen a un vino agradable para los sentidos y así describir el “vino ideal”.

Inicia **martes 27 de febrero de 2024**

Modalidad **presencial**

Duración de **30 horas en 15 sesiones**

Horario **martes de 19:00 a 21:00 hrs**

Inversión

\$13,000 de contado o 3 pagos de \$4,500 MXN

Si desea pagar en otra moneda, se utilizará el tipo de cambio del día en que se realice el pago.

CONTENIDO TEMÁTICO

**Introducción**

Ubicar el vino entre el resto de las bebidas alcohólicas. Entender qué es una cata de vino. Cata de vino.

**Historia del vino**

Conocer el origen y desarrollo del vino a través del tiempo. Cata de vino.

**Geografía del vino**

Entender por qué hay regiones y países que producen vino y otros que no. Franjas productoras, el terroir y los elementos que lo componen, cómo influyen las características geográficas. Cata de vino.

**Tipos de uva**

Conocer los principales tipos de uva y las características de los vinos que producen. La vitis vinífera y los principales tipos de uva que se producen a nivel mundial. Cata de vino.

**Proceso de elaboración del vino**

Identificar por qué un vino puede valer lo que cuesta. La vendimia, el proceso de fabricación y añejamiento. Cata de vino.

**Práctica olfativa I**

Entrenar el olfato para la identificación de los aromas en un vino. Diferencia entre aroma y olor, clasificación de aromas, dinámica de identificación de aromas. Cata de vinos.

**Vinos de América del Norte**

Ubicar las principales zonas productoras e identificar los niveles de calidad definidos por el país productor. Historia del vino en México. Zonas productoras en México. Clasificación de vinos mexicanos. Historia del vino en Estados Unidos. Zonas productoras en Estados Unidos. Clasificación de vinos estadounidenses. Cata de vinos.

**Vinos de América del Sur**

Ubicar las principales zonas productoras e identificar los niveles de calidad definidos por el país productor. Historia del vino en Argentina. Zonas productoras en Argentina. Clasificación de vinos argentinos. Historia del vino en Chile. Zonas productoras en Chile. Clasificación de vinos chilenos. Cata de vinos.

**Vinos de África y Oceanía**

Ubicar las principales zonas productoras e identificar los niveles de calidad definidos por el país productor. Historia del vino en Oceanía. Zonas productoras en Oceanía. Clasificación de vinos australianos y neozelandeses. Historia del vino en África. Zonas productoras en África. Clasificación de vinos sudafricanos. Cata de vinos.

**Vinos de España**

Ubicar las principales zonas productoras e identificar los niveles de calidad definidos por el país productor. Historia del vino en España. Zonas productoras y denominaciones de origen. Clasificación de vinos españoles. Cata de vinos.

**Vinos de Francia**

Ubicar las principales zonas productoras e identificar los niveles de calidad definidos por el país productor. Historia del vino en Francia. Zonas productoras y denominaciones de origen. Clasificación de vinos franceses. Cata de vinos.

**Vinos de Italia**

Ubicar las principales zonas productoras e identificar los niveles de calidad definidos por el país productor. Historia del vino en Italia. Zonas productoras y denominaciones de origen. Clasificación de vinos italianos. Cata de vinos.

**Práctica olfativa II**

Entrenar el olfato para la identificación de los aromas en un vino. Clasificación de aromas (repaso). Dinámica de identificación de aromas. Olor de un vino defectuoso. Cata de vinos.

**Etiqueta, servicio y guarda del vino**

Conocer el “rito” del descorché y consejos prácticos para servir y conservar el vino. ¿Quién es y qué hace un *sommelier*? ¿Cómo se abre y sirve el vino? Temperatura correcta de servicio. ¿Cómo escoger un vino? ¿Cómo conservar el vino en casa? Cata de vinos.

**Maridaje**

Aprender a combinar el vino con los alimentos. Principios del maridaje. Enemigos del vino. Ejercicio de maridaje.

REQUISITOS

- Ser mayor de edad
- Estar de acuerdo en que el consumo de vino durante las sesiones es responsabilidad de cada participante

METODOLOGÍA

La primera parte de cada sesión consiste en exposición magisterial, esta parte teórica le servirá al participante para ir identificando, por país, por tipo de uva y por proceso de elaboración, los factores que intervienen en el precio y calidad de los vinos. Si bien se utilizarán términos propios del mundo vinícola, siempre se hará la analogía hacia términos y conceptos cotidianos. La segunda parte consiste en la cata de vinos. Así es como los participantes irán puliendo sus sentidos. Se elaborarán las fichas técnicas de cada vino de modo que, al final del curso, se cuente con los datos (marca, añada, uva, etcétera) y las características (color, aroma, sabores) de todos ellos. Las sesiones de práctica olfativa están pensadas para que los participantes pongan a prueba su sentido del olfato. Están programadas una en la primera mitad del curso y otra hacia el final, de modo que el participante evalúe su avance.

La “imagen” que cada vino produce en cada uno de nosotros es muy personal. Hacia las últimas sesiones del curso se dará opción para que cualquier participante, de forma voluntaria, describa las características de un vino. El objetivo es que el alumno ponga en práctica los términos aprendidos y se sienta capaz de describir un vino y dar su opinión sobre él.

**Educación
Continua**

ITESO, Universidad Jesuita de Guadalajara
Oficina de Educación Continua



+52 (33)3669 3482 / +52 (33)3669 3484 / +52(33)3669 3524



diplomados@iteso.mx

Promotora

Ana María Franco Castañeda



anafranco@iteso.mx



+52 (33) 2796 9094



diplomados.iteso.mx

ACREDITACIÓN

Para acreditar este programa es necesario:

- Participar activamente, dado que el principal actor y sujeto de acción en torno a su propio aprendizaje es el participante mismo, esta experiencia educativa requerirá de tu parte autogestión y autonomía para la ejecución y seguimiento del programa
- Cumplir con el 80% de los entregables
- Contar con un 80% de asistencia a las sesiones

COORDINADOR

Alberto Salvatori

Es Ingeniero Industrial por el Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Occidente (ITESO), por vocación, y sommelier y distribuidor de vinos por pasión. Cuenta con un Diplomado en Vinos por la Asociación Mexicana de Sommeliers. Es sommelier por la Asociación Italiana de Sommeliers. Miembro fundador de la Organización Nacional de Sommeliers de México y coordinador y catedrático en el Diplomado de sommelier en la Escuela Patagónica. Es un activo promotor de la cultura del vino y creyente de que a todos les gusta el vino, pero no todos lo saben.

TAMBIÉN TE PUEDEN INTERESAR OTROS PROGRAMAS COMO:



ARQUITECTURA DE PAISAJE



DISEÑO DE INTERIORES



NEUROCIENCIA, INTELIGENCIA EMOCIONAL Y COMUNICACIÓN

*El ITESO se reserva el derecho de apertura del programa en caso de no cubrir el mínimo requerido de participantes.
El contenido de esta ficha se encuentra sujeta a cambios sin previo aviso.*

Educación Continua

ITESO, Universidad Jesuita de Guadalajara
Oficina de Educación Continua



+52 (33)3669 3482 / +52 (33)3669 3484 / +52(33)3669 3524



diplomados@iteso.mx

Promotora

Ana María Franco Castañeda



anafranco@iteso.mx



+52 (33) 2796 9094



diplomados.iteso.mx