



**CURSOS Y
Diplomados
ITESO**



CURSO

SABER DE VINOS

Despierta tus sentidos y domina el arte de elegir, degustar y disfrutar cada copa. ¡Descubre el fascinante mundo de los vinos sin importar tu experiencia previa!

Descripción

Vive una experiencia práctica para aprender, apreciar, elegir y disfrutar vinos con confianza. Desarrollarás habilidades sensoriales para identificar aromas y sabores, entender las etiquetas, y realizar maridajes efectivos. Adquirirás conocimientos sobre historia, geografía, tipos de uva y procesos de elaboración, con un enfoque accesible para todos los niveles de experiencia.



Inicio

19 de febrero 2025



Duración

30 horas en 15 sesiones



Modalidad

Presencial



Horario

Miércoles
19:00 a 21:00 horas



Inversión

Contado:
\$14,000 MXN o

3 pagos de:
\$4,800 MXN c/u

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

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

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

- Beneficios del programa:**
- Aprende a elegir y evaluar vinos con base en sus características.
 - Desarrolla tus habilidades olfativas y sensoriales para identificar aromas y sabores.
 - Descubre los factores que determinan la calidad y el precio de un vino.
 - Conoce las mejores prácticas para conservar, servir y maridar vinos.

TEMARIO

01

Introducción

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

02

Historia del vino

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

03

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.

04

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.

05

Proceso de elaboración del vino

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

06

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.

07

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.

08

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.

09

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.

10

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.

11

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.

12

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.

13

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.

14

Etiqueta, servicio y guarda del vino

Conocer el “rito” del descorche 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?

15

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.

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

CONOCE A LOS EXPERTOS

Coordinación **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.

Ana María Franco Castañeda

PROMOTORA

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

 diplomados@iteso.mx / anafranco@iteso.mx

 +52 (33) 27 96 90 94

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