



G

CATA DE
VINOS





ÍNDICE

CATA DE VINOS

1. Presentación
2. Objetivos
3. Temario
4. Contribuidores y Docentes



CATA DE VINOS
VITIVINICULTURA Y
EVALUACIÓN SENSORIAL

1. PRESENTACIÓN

¡HAZ DEL VINO UN MUNDO DE SENSACIONES!

Si siempre has soñado con convertirte en un experto del mundo del vino, el **curso online de Cata de Vinos de Gastronomía Internacional** es exactamente lo que estabas buscando. Con la educación de clase mundial que nos caracteriza, despertaremos y sensibilizaremos tus sentidos del gusto, olfato, tacto y vista para que puedas evaluar un vino como todo un profesional. Acompáñanos en este fascinante viaje a través de los principales países productores y sus mejores vinos, estilos de elaboración e historia. Aprende a elegir el mejor vino para cada ocasión, selecciona la armonía ideal para tus platillos favoritos y conviértete en el experto a quien tus amigos recurren cuando necesitan una recomendación.



2. OBJETIVOS



OBJETIVOS



Cata de Vinos 1 es un curso 100% online de 12 semanas (3 meses) de duración en el cuál aprenderás:

- ▶ Descorchar un vino, elegir la copa y condiciones adecuadas para la cata.
- ▶ Realizar una cata profesional de distintos estilos de vino, con la intención de ligar las características organolépticas de cada uno a factores propios como el proceso de elaboración, materia prima, región de procedencia, servicio y maridaje.
- ▶ Identificar a los profesionales que se involucran en el proceso de cultivo, elaboración y distribución del vino.
- ▶ Establecer las diferencias del vino frente a otras bebidas alcohólicas identificando sus características generales.
- ▶ Desarrollar habilidades relacionadas con los sentidos para aplicar una metodología profesional en la evaluación sensorial de los dos principales estilos de vino.
- ▶ Identificar, por medio de la cata, las tipicidades de algunas de las cepas más emblemáticas.

2. OBJETIVOS



OBJETIVOS



- ▶ Identificar la morfología, ciclo biológico de la vid y la uva, así como principales cepajes y sus descriptores con relación al vino, y los factores que influyen en su maduración, cantidad y calidad para ofrecer un servicio de excelencia en la cata de vinos.
- ▶ Analizar las normas relacionadas con el etiquetado para seleccionar un vino con base en las características descritas en la misma.
- ▶ Identificar los elementos de una botella, sus diferentes tipos y tamaños utilizados al envasar el vino.
- ▶ Identificar las diferencias entre las dos principales zonas de producción de vino en el mundo: Viejo y Nuevo Mundo.
- ▶ Analizar y comprender el vino desde un enfoque químico, sus componentes y la relación que guardan con las características organolépticas en copa.
- ▶ Ofrecer y reconocer un servicio de vino de excelencia, mediante la aplicación de sus pasos, entendimiento de los mismos y reconocimiento de los elementos necesarios.
- ▶ Diseñar propuestas de maridaje con base en tus platillos o vinos favoritos, logrando armonías exitosas.

3. TEMARIO



TEMARIO

SEMANA 01

SEMANA 02

SEMANA 03

SEMANA 04

MES 01

MÓDULO 1
INTRODUCCIÓN A LA CATA Y MUNDO DEL VINO

MÓDULO 2
LA VID

MÓDULO 3
ELABORACIÓN DEL VINO

MÓDULO 4
ETIQUETAS Y BOTELLAS

MES 02

MÓDULO 5
VINOS DEL VIEJO MUNDO

PRÁCTICA INTEGRADORA
DISEÑANDO MI PROPIA CARTA DE VINOS

MÓDULO 6
VINOS DEL NUEVO MUNDO

MÓDULO 7
EL VINO Y LOS SENTIDOS

MES 03

MÓDULO 8
LA CATA PROFESIONAL DEL VINO

MÓDULO 9
EL SERVICIO DEL VINO

MÓDULO 10
LA ARMONÍA DEL VINO CON LOS ALIMENTOS

PRÁCTICA INTEGRADORA FINAL
DISEÑANDO UN MENÚ DE 3 TIEMPOS Y SU MARIDAJE

MÓDULO 1 INTRODUCCIÓN A LA CATA Y MUNDO DEL VINO

SEMANA 1

TEMAS

- 1.1. El camino del vino
- 1.2. El vino como alimento
- 1.3. Tipos de vino
- 1.4. Breve historia de la vid y el vino
- 1.5. Los componentes del sabor

VINOS

- ▶ Santa Carolina - Chardonnay
- Valle de Rapel - Chile - 2015
- ▶ Bodega Iniesta Fuentealbilla
- Ai.8 - Syrah/Tempranillo - D.O.
Manchuela - España - 2014
- ▶ L.A. Cetto - Don Luis, Merlot
- Valle de Guadalupe - Ensenada
B.C. México - 2013

MÓDULO 2 SERVICIOS EN LOS EVENTOS

SEMANA 2

TEMAS

- 2.1. La vid: características generales
- 2.2. Los ciclos biológicos de la vid y la uva
- 2.2. Los principales cepajes y sus descriptores

VINOS

- ▶ Santa Carolina - Sauvignon Blanc
- Valle Central, Chile / 2015
- ▶ L.A. Cetto - Chardonnay - Valle de
Guadalupe, Ensenada BC México.
2015
- ▶ Robert Mondavi - Private
Selección, Cabernet Sauvignon,
Central Coast, California EU - 2014

MÓDULO 3 ELABORACIÓN DEL VINO

SEMANA 3

TEMAS

- 3.1. Vendimia de los racimos
- 3.2. Elaboración de vinos tranquilos
- 3.3. Elaboración de vinos espumantes
- 3.2. Elaboración de vinos fortificados
- 3.3. El embotellado del vino

VINOS

- ▶ Santo Tomas - Syrah - Valle de Santo Tomas, Ensenada BC - México - 2014
- ▶ Sperone - Prosecco - Glera - Veneto - DOC, Italia.
- ▶ González Byass - Tío Pepe -Fino - Palomino - D.O. Jerez-Xeres-Sherry, Andalucía, España.

MÓDULO 4 ETIQUETAS Y BOTELLAS

SEMANA 4

TEMAS

- 4.1. El viejo y el nuevo mundo del vino
- 4.2. Vinos regionales
- 4.3. Etiquetas y botellas

VINOS

- ▶ Gerardo Cesari - Fiorile - Pinot Grigio - Delle Venezie IGT, Italia, 2014.
- ▶ Casa Magoni - Nebbiolo - Valle de Guadalupe, Ensenada BC. México - 2014
- ▶ Miguel Torres - Santa Digna Reserva - Cabernet Sauvignon - Chile - 2013.

MÓDULO 5 VINOS DEL VIEJO MUNDO

SEMANA 1

TEMAS

- 5.1. Regiones productoras
- 5.2. El Viejo Mundo: Europa

VINOS

- ▶ Terre, Sangiovese - Chianti DOCG, Italia - 2014
- ▶ Calvet - Merlot Cabernet Sauvignon - Bordeaux, Francia - 2014
- ▶ Dehesas Viejas - Crianza - Tempranillo - Ribera del Duero, España - 2013

TEMAS

- 6.1. Las Américas
- 6.2. Otras regiones

VINOS

- ▶ Monte Xanic - Calixa - Syrah/ Cabernet Sauvignon - Valle de Guadalupe Ensenada BC. México - 2014
- ▶ Tall Horse - Cabernet Sauvignon - Western Cape South África - 2015
- ▶ Altos las Hormigas - Malbec - Mendoza, Argentina - 2015

MÓDULO 6 VINOS DEL NUEVO MUNDO

SEMANA 3

PRÁCTICA INTEGRADORA 1

MI CARTA DE VINOS

SEMANA 2

En esta práctica demostrarás las habilidades adquiridas para agrupar vinos con características similares basándote en los conocimientos adquiridos sobre la vid y el proceso de elaboración del vino.

Para ello, diseñaras tu propia carta de vinos, misma que deberá exponer los principales estilos de vino para satisfacer un rango amplio de gustos y necesidades.

TEMAS

- 7.1. Química del vino
- 7.2. Composición del vino
- 7.3. Compuestos aromáticos y descriptores

VINOS

- ▶ Calvet - Grenache/Syrah - Cotes Du Rone, Rodano Francia
- ▶ Luigi Bosca - Cabernet Sauvignon - Mendoza, Argentina - 2012
- ▶ Rioja Alta - Viña Alberdi - Tempranillo - Reserva, Rioja, España

MÓDULO 7 EL VINO Y LOS SENTIDOS

SEMANA 4

MÓDULO 8
**LA CATA
PROFESIONAL
DEL VINO**

SEMANA 1

TEMAS

- 8.1. La calidad en los vinos
- 8.2. La cata profesional

VINOS

- ▶ Robert Mondavi - Private Selección
- Chardonnay - Central Coast, EUA
- 2012
- ▶ Lorenza - Rosè - Cabernet
Sauvignon - Valle Central - Chile -
2015
- ▶ Chateau Guillon - Cabernet
Sauvignon, Merlot - Graves,
Bordeaux, Francia

MÓDULO 9
**EL SERVICIO
DEL VINO**

SEMANA 2

TEMAS

- 9.1. Los actores del servicio
- 9.2. El servicio, paso a paso

VINOS

- ▶ Casa Madero - Cosecha Tardía
- Semillon / Gewürztraminer -
Valle de Parras, Coahuila, México
- ▶ B&G - Semillon - Sauvignon Blanc
- Sauternes, Bordeaux, Francia
- ▶ Royal Oporto - Ruby - Tinta Roriz,
Tinta Barroca, Tinta cao, Touriga
- Alto Duero, Portugal

MÓDULO 10
**LA ARMONÍA
DEL VINO CON
LOS
ALIMENTOS**

SEMANA 3

TEMAS

- 9.1. Conceptos básicos
- 9.2. El arte de conjurar sensaciones
- 9.3. Maridajes específicos

VINOS

- ▶ La Chablisienne - Chardonnay
- Chablis, Borgoña, Francia - 2013
- ▶ Casa Madero - Casa Grande
- Shiraz - Valle de Parras,
Coahuila, México - 2012
- ▶ Freixenet, Carta Nevada,
Xarel-o, Macabeo, Parellada,
Penedés, España

**PRÁCTICA
INTEGRADORA
FINAL**

DISEÑANDO
UN MENÚ DE 3
TIEMPOS Y SU
MARIDAJE

SEMANA 4

En esta última práctica integradora deberás recuperar tus habilidades para el análisis de distintos perfiles organolépticos de una gran variedad y estilos de vinos.

Para ello diseñarás un menú de tres tiempos eligiendo de una forma profesional, el vino que mejor acompañe cada platillo y que funcione para el general de los paladares que buscan incrementar su disfrute con este tipo de experiencias.

A hand holding a pencil is writing on a document. In the background, several wine glasses filled with red wine are visible. The scene is set against a light, neutral background. A semi-transparent red banner is overlaid across the middle of the image, containing the text.

CONTRIBUIDORES Y DOCENTES

4. CONTRIBUIDORES Y DOCENTES

CONTRIBUIDORES

Conoce a los expertos que escribieron y diseñaron los materiales educativos, videos y recetarios del curso.



**SOMMELIER
ISAAC VERA**

CATA DE VINOS



El Sommelier Isaac Vera Yañez es Licenciado en Gastronomía egresado de la Universidad Autónoma del Estado de México, con estudios de posgrado como Sommelier por la Escuela de Sommeliers de Chile de la ciudad de Santiago. Especialista en vinos de Jerez avalado por la DO Jerez-Xeres-Sherry. Se ha desempeñado como Sommelier en diversos restaurantes y hoteles de Ciudad de México como 'The Palm', además de 'Au Pied de Cochon' en el Hotel Presidente Intercontinental de Santa Fe. A esta experiencia ha sumado su colaboración en diversas bodegas del Valle de Guadalupe, Ensenada BC, como Monte Xanic, en donde ayudó a implementar diversos sistemas de calidad, tanto en campo, bodega, cava y áreas de degustación, como primer paso para la obtención de la certificación ISO 9000-2008. Su trayectoria como docente lo ubican en prestigiosas universidades del interior de la república.



**LICENCIADO JORGE
EDGARDO FURIÓ**

CATA DE VINOS



El Profesor Furió ha dedicado gran parte de su vida profesional a la enseñanza superior de la elaboración del vino, su análisis sensorial y disfrute. Es Licenciado en Enología e Industrias Frutihortícolas por parte de la Facultad Don Bosco, de Mendoza, Argentina, una de las regiones más importantes de producción vinícola del Cono Sur. Antes de unirse a Gastronomía Internacional fue Profesor Adjunto de la Cátedra de Enología en la Facultad de Enología Don Bosco (2006-2011), y Profesor Titular de la Cátedra de Análisis Sensorial la Universidad Nacional de Chilecito, La Rioja, Argentina (2010-2012).

4. CONTRIBUIDORES Y DOCENTES

DOCENTE

Conoce a los chefs docentes de este curso, son los encargados de responder tus preguntas, calificar y retroalimentar tus actividades prácticas e integradoras.



**SOMMELIER
ISAAC VERA**

CATA DE VINOS



El Sommelier Isaac Vera Yañez es Licenciado en Gastronomía egresado de la Universidad Autónoma del Estado de México, con estudios de posgrado como Sommelier por la Escuela de Sommeliers de Chile de la ciudad de Santiago. Especialista en vinos de Jerez avalado por la DO Jerez-Xeres-Sherry. Se ha desempeñado como Sommelier en diversos restaurantes y hoteles de Ciudad de México como 'The Palm', además de 'Au Pied de Cochon' en el Hotel Presidente Intercontinental de Santa Fe. A esta experiencia ha sumado su colaboración en diversas bodegas del Valle de Guadalupe, Ensenada BC, como Monte Xanic, en donde ayudó a implementar diversos sistemas de calidad, tanto en campo, bodega, cava y áreas de degustación, como primer paso para la obtención de la certificación ISO 9000-2008. Su trayectoria como docente lo ubican en prestigiosas universidades del interior de la república.



GASTRONÓMICA
INTERNACIONAL
Instituto de formación online