



CATA DE VINOS
2





ÍNDICE

CATA DE VINOS

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



CATA DE VINOS 2

LA INDUSTRIA VITIVINÍCOLA,
NUEVAS TECNOLOGÍAS Y EL
PANORAMA ACTUAL



1. PRESENTACIÓN

¡HAZ DEL VINO EL SECRETO DE TU ELEGANCIA!

Si siempre has soñado con convertirte en un experto del mundo del vino, el curso online de **Cata de Vinos 2** de Gastronomía Internacional es exactamente lo que estabas buscando. Con la educación de clase mundial que nos caracteriza, te brindaremos un panorama amplio sobre la industria del vino a nivel mundial. Comenzarás por construir tu propia cava con las condiciones ideales para almacenar tus vinos favoritos y pondrás en práctica los conocimientos adquiridos sobre legislaciones vitivinícolas, técnicas modernas y sistemas de evaluación sensorial profesionales. Acompáñanos por este fascinante viaje y déjate sorprender aún más por esta bebida creada por los dioses.



2. OBJETIVOS



OBJETIVOS



Cata de Vinos 2 es un curso 100% online de 12 semanas (3 meses) de duración en el cuál aprenderás:

- ▶ Cómo construir tu propia cava con las condiciones ideales para la guarda de tus vinos favoritos, manteniéndolos en perfecto estado de conservación.
- ▶ Las bases de una viticultura amigable con la vida y el medio ambiente, los vinos orgánicos y biodinámicos, dos estilos que han surgido en respuesta de un consumidor que busca una mayor responsabilidad en la producción y consumo.
- ▶ Las características de las variedades más utilizadas en la elaboración de vinos blancos, rosados, tintos, espumosos y fortificados, distinguiendo sus características y tipicidades para desarrollar más y mejores habilidades en catas a ciegas.
- ▶ Las formas de puntuación que se usan profesionalmente para evaluar los distintos estilos de vino.

2. OBJETIVOS



OBJETIVOS



- ▶ Los conceptos básicos sobre Coctelería, analizar la estructura de los cócteles y diseñar tus propias recetas utilizando vinos de distintos estilos como todo un bar tender profesional.
- ▶ Cuáles son las distintas regiones productoras de vino en Francia, Italia y México; sus características, la legislación del país, la forma en que regula a cada región productora y cómo identificar la clasificación de sus vinos.
- ▶ Las características del terruño de las principales regiones productoras.
- ▶ Los diferentes canales de distribución y compra-venta de vinos.
- ▶ Conceptos generales sobre la Ampelografía como rama de la botánica.
- ▶ Cómo la tecnología, puesta al servicio de la enología, ha permitido elaborar vinos con características clásicas ahorrando tiempo, espacio y recursos.
- ▶ Analizar la combinación de la técnica de micro oxigenación y uso de duelas o chips de roble como sustituto de un proceso tradicional de crianza en barricas, identificando las ventajas y desventajas de cada práctica enológica.

2. OBJETIVOS



OBJETIVOS



- ▶ Comprender la forma en que se puntúan de manera profesional distintos tipos de vino.
- ▶ Analizar el panorama actual sobre los concursos internacionales de vinos más importantes dentro de la industria.
- ▶ Cuáles son las principales bodegas y su ubicación.
- ▶ Algunos personajes importantes para la industria vitivinícola.
- ▶ Los vinos mexicanos galardonados con premios internacionales.

3. TEMARIO



TEMARIO





MÓDULO 1 COMPRAS, CAVAS Y CONSERVACIÓN

SEMANA 1

TEMAS

- 1.1. De compras por el mundo
- 1.2. Cavas y conservación

VINOS

- ▶ Georges Duboeuf - Beaujolais Nouveau - Gamay - Beaujolais AOC., Francia - 2016
- ▶ Cono Sur - Reserva Especial - Pinot Noir - Valle de Casa Blanca, Chile - 2013
- ▶ La Borde Vieille - Parteaguas - Grenache/Carignan/Syrah - Cotes de Rousillon, Francia - 2016



MÓDULO 2 BIODINAMISMO Y VINOS ORGÁNICOS


SEMANA 2

TEMAS

- 2.1. Introducción
- 2.2. Viticultura orgánica
- 2.3. La viticultura convencional, orgánica y biodinámica
- 2.4. Prácticas de la viticultura orgánica
- 2.5. Certificación y Trazabilidad
- 2.6. Biodinámica
- 2.7. Control Biológico de Plagas

VINOS

- ▶ Casa Madero - Chardonnay - Orgánico - Valle de Parras, Coahuila, México - 2015
- ▶ Guilles Louvet - O - Pinot Noir - Vin de Pays - IGP, Francia - 2014



MÓDULO 3 AMPELOGRAFÍA Y DESCRIPCIÓN DE VARIEDADES


SEMANA 3

TEMAS

- 3.1. Ampelografía
- 3.2. Principales variedades de la uva y sus características

VINOS

- ▶ Marius Peyol - Carignan/
Cinsault/Grenache/Shiraz
- Cotes de Provence, Francia
- 2015
- ▶ Tall Horse - Pinotage - Western
Cape, South África - 2015
- ▶ Sottano - Malbec - Rosè
- Mendoza, Argentina - 2014



MÓDULO 4 NUEVAS TECNOLOGÍAS: LA BODEGA

SEMANA 4

TEMAS

- 4.1. Introducción
- 4.2. La madera dentro del vino.
Los “chips” y las “duelas”
- 4.3. La micro oxigenación como aliada
en los trabajos enológicos

VINOS

- ▶ Tall Horse - Sauvignon Blanc
- Western Cape, South África - 2015
- ▶ Masi - Masiatico - Pinot Grigio/
Verduzzo - Veneto, Italia - 2015
- ▶ Freixenet - Etcétera - Verdejo/Viura
- Rueda, España - 2014

MÓDULO 5 CONCURSOS INTERNACIONALES

SEMANA 1

TEMAS

- 5.1. Introducción
- 5.2. Concursos Internacionales

VINOS

- ▶ Casa Magoni - Manaz - Viogner/
Fiano - Valle de Guadalupe,
Ensenada BC, México - 2015
- ▶ Luis Jadot - Pinot Noir -
Bourgogne, Francia - 2013
- ▶ Luis Jadot - Gamay - Beaujolais
Villages, Francia - 2013

PRÁCTICA INTEGRADORA 1

DISEÑA TU
PROPIO VINO

SEMANA 2

En esta práctica integradora consolidarás los conocimientos y habilidades adquiridas en los primeros 5 módulos de estudio.

Para ello, pondrás a prueba el criterio propio que te has formado sobre el estilo de vino que más te gusta y elegirás, de manera teórica, el proceso que seguirías si tuvieras que diseñarlo.



MÓDULO 6
**COCTELERÍA
CON VINO**



SEMANA 3

TEMAS

- 6.1. Historia y definición del cóctel
- 6.2. Clasificación
- 6.3. Terminología y tecnicismos
- 6.4. Cristalería
- 6.5. Equipo, utensilios y accesorios
- 6.6. Sectores del bar
- 6.7. Algunos componentes del cóctel
- 6.8. Clases de bebidas alcohólicas
- 6.9. Licores y cremas
- 6.10. Recetas clásicas

VINOS

- ▶ Los Haroldos - Nampe
- Torrontés, Mendoza
- Argentina - 2015

- ▶ Gonzalez Byass - Tío Pepe
- Fino en Rama - Palomino
- D.O. Jerez, Andalucía, España



MÓDULO 7
**VINOS DE
FRANCIA**



SEMANA 4

TEMAS

- 7.1. Historia
- 7.2. La legislación
- 7.3. Regiones principales
- 7.4. Los Negociantes (Négociants)

VINOS

- ▶ Laugel - Riesling - Alsace, Francia
- 2015

- ▶ Chateau Haut, Surget - Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot
- Lalande de Pomerol, Bordeaux, Francia - 2013

- ▶ Moet & Chandon - Pinot Noir, Pinot Menieur, Chardonnay - Epernay, Francia



MÓDULO 8
**VINOS DE
ITALIA**

SEMANA 1

TEMAS

- 8.1. Historia
- 8.2. Las regiones vitícolas
- 8.3. Legislación y clasificaciones
- 8.4. Las regiones vitícolas

VINOS

- ▶ Beni di Batasiolo - Nebbiolo
- LANGHE D.O.C., Italia - 2013
- ▶ Zonin - Ripasso - Corvina/
Rondinella/Molinara - Valpolicella,
Veneto, Italia - 2013



MÓDULO 9
**VINOS DE
ESPAÑA**

SEMANA 2

TEMAS

- 9.1. Historia
- 9.2. Legislación y clasificaciones
- 9.1. Principales regiones y DO's
- 9.2. Las denominaciones de origen
calificadas en España

VINOS

- ▶ Lagar de Cervera - Albariño - Rias
Baixas, España - 2014
- ▶ Protos - Roble - Tempranillo
- Ribera del Duero, España - 2014
- ▶ Cune - Crianza - Tempranillo/
Garnacha Tinta/Mazuelo - Rioja,
España - 2012

MÓDULO 10 VINOS MEXICANOS

SEMANA 3

TEMAS

- 10.1. Historia del vino en México
- 10.2. Principales zonas productoras de vino en el país
- 10.3. Premios internacionales otorgados a vinos mexicanos
- 10.4. Personajes importantes en la industria del vino en México

VINOS

- ▶ Sinergi - Ícaro - Nebbiolo/ Merlot/ Petite Sirah - Valle de Guadalupe, Valle de Guadalupe Ensenada BC, México - 2013
- ▶ Santo Tomas - Único - Cabernet Sauvignon/Merlot - Valle de Santo Tomas, Ensenada BC, México - 2010
- ▶ Monte Xanic - Gran Ricardo - Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot, Malbec - Valle de Guadalupe, Ensenada BC, México - 2013

PRÁCTICA INTEGRADORA FINAL LOS VINOS DE MI PAÍS

SEMANA 4

En esta práctica final analizarás la oferta de vinos que predomina en tu país para formarte un panorama más amplio sobre la distribución de las bodegas más importantes de la región y la industria del vino en general.



**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