

El consumo del vino en México ha crecido de manera sostenida durante los últimos 10 años, lo cual ha generado el interés en el público de conocer más sobre esta bebida, en diferentes segmentos que van desde gente joven hasta paladares un poco más experimentados.

La variedad de vinos que se encuentran hoy en el mercado, provienen de diferentes regiones del globo terráqueo, por lo que es importante entender las características de las mismas, su historia y desarrollo y por supuesto sus diversos estilos, aprendiendo a identificar sus características organolépticas y las posibilidades de armonización con un sin fin de platillos.





Dirigido a:

Personas interesadas en el conocimiento y disfrute del vino, a través de un recorrido histórico y de la geografía vitivinícola de las principales regiones productoras del mundo con el objetivo de entender la situación actual de esta bebida en el mundo e identificar sus diversos y particulares perfiles sensoriales a través de la degustación.

Objetivo general:

Profundizar los conocimientos relacionados con la industria vitivinícola del mundo, reconociendo su origen, evolución histórica, desarrollo y situación actual, tomando como referencia las principales regiones productoras del mundo, sus características y diferencias, así como el análisis sensorial de algunos vinos representativos de cada una de estas zonas.

Módulos del diplomado:

- · Introducción al mundo del vino y la viticultura
- Vinos de España
- · Vinos de Italia
- Vinos de Francia
- · Vinos de México
- Vinos de Estados Unidos
- · Vinos de Sudamérica (Chile y Argentina)
- Vinos de Oceanía
- Otras regiones y zonas productoras emergentes

Este diplomado puede tomarse de manera modular.



Claustro docente

· Andrés Amor

- Licenciado en Gastronomía
- Consultor de restaurantes y periodista gastronómico. Uno de los 25 Líderes del Vino Mexicano 2020 por la Revista Líderes Mexicanos.

· Jesús Diez

- Químico Farmacéutico Biólogo de profesión; graduado de la Maestría en Viticultura y Enología y la Maestría en Alta Dirección y Administración de Empresas en la Universidad Politécnica de Madrid.
- Entusiasta desarrollador de la cultura del vino y destilados en México, basando el crecimiento en la educación de mercado.

· Manuel Negrete

- Estudió Administración y Economía, el Diplomado en Vinos y el de Bebidas Destiladas e Infusiones. Es Certified Sommelier por la Court of Master Sommeliers: Americas.
- Es el Wine Director del Wine Bar by Concours Mondial de Bruxelles.

· Ángel Rivas

- Licenciado en Comunicación con formación en periodismo. Estudió el diplomado en vinos, destilados y cervezas de la Asociación de Sommeliers Mexicanos. Cuenta con el nivel introductorio del Court of Master Sommeliers. Certificado el Consejo Regulador de vinos de Jerez, por Loire Valley Wines y como Maestro Tequilero.
- Actualmente es gerente de mercadotecnia digital de La Naval y su importadora Douro.

- Ángel Salinas

- Licenciado en Administración de Empresas y cuenta con el WSET 3 que lo avala como Sommelier Certificado por The Court of Master Sommeliers.
- Actualmente es el socio director operativo de Vinology MX, empresa que representa a más de 50 bodegas de vino de diversas partes del mundo para su venta y distribución en México.

José Luis Umaña

- Sommelier certificado por la Asociación de Sommeliers Mexicanos (ASM).
- Es asesor comercial y senior sommelier de Proyecto Vinícola. Coordinador de promoción de los consorcios italianos del Asti y el Chianti. De igual manera asesora centros de consumo e imparte catas de vinos,



Requisitos de ingreso:

- · Ser mayor de 18 años
- Llenar la solicitud de admisión https://www.cessa.edu.mx/proceso-admision-online
- Enviar de manera electrónica la documentación personal correspondiente
- · Hacer el pago de inscripción

Requerimientos para cursar el programa en línea:

- · Comprar los vinos indicados para el curso
- · Contar con equipo de cómputo
- · Conexión a internet de buena velocidad
- · Manejo de programas y paquetería básica de Microsoft Office
- · Cuenta personal de correo electrónico

Dinámica del curso:

El curso integra la teoría con la degustación de vinos. El participante deberá comprar los vinos indicados para cada sesión en el sitio de su preferencia. Al momento de inscribirse, recibirán el calendario de las sesiones, así como el listado de vinos requeridos para poder hacer las degustaciones y análisis sensoriales correspondientes.

Inicio:
17 de agosto, 2022

Horario:
De 19:00 a 21:00 hrs.

Días:
Modalidad:
Virtual con sesiones en vivo

Sede:

Programa sujeto a cambios sin previo aviso. Curso sin validez oficial. Al terminar y acreditar todo el curso, CESSA Universidad extiende una constancia con valor curricular.