




DIPLOMADO EN VINOS PARA LA FORMACIÓN DE SOMMELIER

ASOCIACIÓN DE SOMMELIERS MEXICANOS A.C.

www.sommeliersmexicanos.org

 Asociación de Sommeliers Mexicanos A.C.

 ASM_AC

Única Organización en México avalada por la **ASSOCIATION DE LA SOMMELLERIE INTERNATIONALE “ASI”** y cofundadora de la **ALIANZA PANAMERICANA DE SOMMELIERS “APAS”**. <http://www.sommellerie-internationale.com/en-MX/>

Clases teórico- prácticas

Fecha de Inicio: Sábado 28 de Febrero de 2015.

Sede: **Centro Gastronómico Arte Culinario**

Dirección: Dr. José María Vértiz No.1054 Col. Vértiz Narvarte C.P. 03600 Del. Benito Juárez México D.F.

Horario: Sábados de 9:00 a 13:00 horas

Duración total: 172 horas

Objetivo:

Distinguir las características organolépticas de diferentes tipos de vino, según su origen, variedad de uva y forma de elaboración a través de la cata de vinos sugiriendo posibles maridajes con alimentos.

Metodología:

Cada una de las sesiones contempla en la primera parte el fundamento teórico, el cual es expuesto por el instructor con la interacción de los participantes, realizando distintas dinámicas. Al término de dicha exposición se hace un receso de 20 minutos, regresando a la segunda parte de la sesión, la cual considera el desarrollo de la cata de vinos. En esta actividad, los participantes intervienen de forma activa en la descripción organoléptica de 3 vinos.

Evaluación:

Los criterios de evaluación a cubrir por el participante en cada uno de los módulos son los siguientes:

1. Trabajos de investigación
2. Presentación de mapas conceptuales o cuadros sinópticos o resúmenes
3. Fichas técnicas de cata
4. Evaluación práctica
5. Evaluación escrita
6. Calificación mínima aprobatoria: 7 (siete)

Dirigido a:

Meseros, capitanes, gerentes de restaurantes, profesores y estudiantes de carreras relacionadas con la gastronomía y el turismo, así como a todas aquellas personas interesadas en el apasionante mundo del vino.

Mayores Informes:

E-mail: vinoyvinobien@gmail.com
asociacionsommeliersmexicanos@gmail.com
Teléfono de oficina: 62 74 80 78-55 34 52 19

Inversión total: \$30,000.00

Forma de Pago:

Inscripción: \$5,000.00
8 colegiaturas de \$3,125.00
10% de descuento por pago en una sola exhibición.

Principales Instructores:

Luis Cárdenas Barona: Presidente de la Asociación de Sommeliers Mexicanos, Líder de la Sommellerie en México, 28 años de experiencia en Docencia y maestro de la todas las generaciones de Sommeliers en México.

Georgina Estrada Gil: Vicepresidente de relaciones Públicas de la Asociación de Sommeliers Mexicanos, Embajadora de Louis XIII en México, Sommelier instructora de la Universidad CESSA, conductora del Podcast “Sommeliers para llevar” Grupo Reforma.

Marcos Flores Tlalpan: Mejor Sommelier de México 2005, 2007 y 2010, Sommelier instructor Asociación de Sommeliers Mexicanos, Miembro del Jurado de los Argentina Wine Awards 2011, Miembro del Jurado de la Final del concurso Mejor Sommelier de América 2012.

Mauricio Jiménez: Head Sommelier del Grupo La Castellana, considerado como una de los líderes del vino en México por la revista líderes.

Luis Antonio Morones: Sommelier de lugares como La Castellana Mundo Gourmet, Restaurante The Palm y Au Pied de Cochon dentro del Hotel Presidente Intercontinental. 1er lugar en el Concurso Embajador de los vinos del Sud de France 2009, 1er Lugar en el Concurso Nacional de Sommeliers 2010, 2012; 1er lugar en el concurso Embajador de los vinos de Alsacia 2012 y representante de México en el pasado concurso Mejor Sommelier de las Américas 2012.

Francisco Olachea: Ingeniero químico con maestría en Biotecnología por la Universidad Autónoma Metropolitana, especialista en cerveza con certificación internacional por la BJCP, con sede en Estados Unidos y asesor de diferentes empresa cerveceras. Es diplomado en Vino, Bebidas destilada e infusiones.

Sergio López: 1er lugar en el Festival Sud de France 2011 categoría amateur, subcampeón en el Festival Sud de France 2012 categoría profesional, participando también en el Concurso Nacional de Sommeliers 2012 donde obtuvo el 4º lugar. Fue propietario de uno de los lugares más exitosos de Tequisquiapan, Querétaro, dedicado exclusivamente a la difusión del vino, el Wine Bar “Todos a Beber”

CONTENIDO DEL PROGRAMA

MÓDULO I FUNDAMENTOS DE VITIVINICULTURA

Antecedentes de la vid y el vino
Clasificación de la vid
Partes de la vid
Fisiología de la vid
Ciclo vegetativo de la vid
Formas de propagación de la vid
Sistemas de conducción de la vid
Tipos de poda de la vid
Variedades nobles de la vid
Procesos de vinificación

MÓDULO II GEOGRAFÍA VITIVINÍCOLA DEL NUEVO MUNDO

AUSTRALIA

Ubicación geográfica
Antecedentes y cifras vitivinícolas
Legislación vitivinícola
Regiones vitivinícolas
Zonas de producción
Uvas y vinos más representativos

NUEVA ZELANDA

Ubicación geográfica
Antecedentes y cifras vitivinícolas
Legislación vitivinícola
Regiones vitivinícolas
Zonas de producción
Uvas y vinos más representativos

SUDÁFRICA

Ubicación geográfica
Antecedentes y cifras vitivinícolas
Legislación vitivinícola
Regiones vitivinícolas
Zonas de producción
Uvas y vinos más representativos



ESTADOS UNIDOS

Ubicación geográfica
Antecedentes y cifras vitivinícolas
Legislación vitivinícola
Regiones vitivinícolas
Zonas de producción
Uvas y vinos más representativos

CHILE

Ubicación geográfica
Antecedentes y cifras vitivinícolas
Legislación vitivinícola
Regiones vitivinícolas
Zonas de producción
Uvas y vinos más representativos

ARGENTINA

Ubicación geográfica
Antecedentes y cifras vitivinícolas
Legislación vitivinícola
Regiones vitivinícolas
Zonas de producción
Uvas y vinos más representativos

MÉXICO

Ubicación geográfica
Antecedentes y cifras vitivinícolas
Legislación vitivinícola
Regiones vitivinícolas
Zonas de producción
Uvas y vinos más representativos

MÓDULO III GEOGRAFÍA VITIVINÍCOLA DEL VIEJO MUNDO

PORTUGAL

Ubicación geográfica
Antecedentes y cifras vitivinícolas
Legislación vitivinícola
Regiones vitivinícolas
Zonas de producción
Uvas y vinos más representativos



ESPAÑA

Generalidades de los vinos de España
Antecedentes vitivinícolas
Regiones vitivinícolas
Cifras vitivinícolas
Legislación vitivinícola
Denominaciones de origen
Variedades de uva por región

ITALIA

Generalidades de los vinos de Italia
Antecedentes y cifras vitícolas
Regiones vitivinícolas
Legislación vitivinícola
Variedades de uva por región
Los vinos del sur de Italia
Los vinos del norte de Italia
Los vinos del centro de Italia

ALEMANIA

Ubicación geográfica
Antecedentes y cifras vitivinícolas
Legislación vitivinícola
Regiones vitivinícolas
Zonas de producción
Uvas y vinos más representativos

MÓDULO IV GEOGRAFÍA VITIVINÍCOLA DE FRANCIA

Ubicación geográfica
Antecedentes vitivinícolas
Cifras vitivinícolas
Legislación vitivinícola
Categorización de vinos
Regiones vitivinícolas
Denominaciones de origen
Variedades de uva por región
Vinos más representativos de cada región



MÓDULO VI SERVICIO DEL VINO

La cata de vinos

La carta de vinos

Conservación del vino y control de la cava de vinos

Armonización de vinos y alimentos

Proceso de servicio del vino

