

A photograph of a wine bottle and a bunch of grapes on a wooden surface. The bottle is tilted, and the grapes are in the foreground. The background is a rustic wooden table.

# Curso OCEANÍA Y SUS VINOS

Australia y Nueva Zelanda son dos países que han desarrollado su vocación vitivinícola de manera relevante y cuya enología de “Nuevo Mundo” ha sorprendido alrededor del globo terráqueo por su calidad y también por tener un perfil sensorial constante y consistente.

Australia logró colocarse en el 2020 como el sexto país productor mundial de vino con un 5 % de la producción total. Aunque es un mercado relativamente pequeño, su industria vitivinícola se ha consolidado a lo largo de los últimos años tanto a nivel nacional como internacional, encontrándose en una fase de madurez y estando compuesta por un gran número de pequeñas bodegas y un número reducido de grandes bodegas.

Por su parte, Nueva Zelanda está dentro de los principales productores de vino del hemisferio sur y es uno de los pocos países que durante el 2020 incrementó su producción en el mundo, debido a la creciente demanda que sus vinos, principalmente blancos, están teniendo en el extranjero, siendo Estados Unidos su principal mercado.



Centro de Estudios Superiores de San Ángel

# Curso OCEANÍA Y SUS VINOS

## Inicio:

20 de abril, 2022

## Horario:

Miércoles de 19:00 a 21:00 hrs.

## Duración:

10 hrs. a cursarse en 5 semanas

## Modalidad:

Virtual  
Sesiones en vivo

## Sede:

Campus Virtual, CESSA Universidad

## Requisitos de ingreso:

- Ser mayor de 18 años
- Llenar la solicitud de admisión (<https://www.cessa.edu.mx/extension-universitaria/proceso-admision>)
- Enviar de manera electrónica tu documentación
- 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

*\*Curso sin validez oficial. Se extenderá una constancia de estudios con valor curricular. Programa sujeto a cambios sin previo aviso.*

## Objetivo general:

Profundizar los conocimientos relacionados con la industria vitivinícola australiana y neozelandesa reconociendo su origen, evolución historia, desarrollo y situación actual, tomando como referencia las principales regiones productoras del país, sus características y diferencias, así como el análisis sensorial de algunos vinos representativos de las mismas.

## Dirigido a:

Personas interesadas en el conocimiento y disfrute del vino australiano y neozelandés, a través de un recorrido histórico y de la geografía vitivinícola de Oceanía que les permita entender la situación actual del mismo e identificar su perfil sensorial a través de la degustación.

## Contenido del curso:

- Introducción al vino de Oceanía y sus regiones productoras
- La producción de vino en Oceanía
- Geografía vitivinícola de Australia
- Geografía vitivinícola de Nueva Zelanda
- Actualidades de los vinos de Oceanía
- Los vinos de Oceanía y su maridaje

## Tutor:

### 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. Su búsqueda constante por actualizarse, lo llevó a certificarse con el Consejo Regulador de vinos de Jerez, por Loire Valley Wines y como Maestro Tequilero.
- Su carrera periodística la inició en Buena Mesa del Periódico Reforma y actualmente es columnista de los periódicos Excelsior, El Universal y de Gourmet de México.
- Actualmente es gerente de mercadotecnia digital de La Naval y su importadora Douro.

## 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.