

Curso ESTADOS UNIDOS Y SUS VINOS

Estados Unidos es uno de los más grandes productores de vino del mundo y cuenta con una tradición vinícola desde el siglo XIX. A lo largo de este tiempo su historia ha enfrentado diferentes retos, que incluyeron etapas como la prohibición para producir vino durante la década de los veinte.

Sin embargo, actualmente es el mayor mercado de consumo así como el principal país importador de vino; en las grandes ciudades se ha acostumbrado a beber vino. Los principales factores que han influido en el crecimiento del consumo son: el juicio de París, el programa 60 minutos donde se demostró que el vino es la bebida cardiosaludable por excelencia, así como la producción de cintas cinematográficas que apuestan por hacer del vino una bebida aspiracional.



Online

Curso ESTADOS UNIDOS Y SUS VINOS

Inicio:

20 de enero, 2021

Horario:

Miércoles de 19:00 a 21:00 hrs.

Duración:

12 hrs. a cursarse en 6 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 norteamericana 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 estadounidense, a través de un recorrido histórico y de su geografía vitivinícola 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 norteamericano
- Geografía vitivinícola de Estados Unidos
- La producción de vino estadounidense
- Análisis sensorial del vino norteamericano
- El vino norteamericano y su maridaje

Tutor:

Laura Santander

- Sommelier certificada por el Court of Masters Sommeliers y Maestra Tequilera.
- Es asesora para la industria restaurantera y la del vino, participando activamente en la elaboración de cartas de vinos y destilados.
- Fue nombrada dentro de las 25 Líderes del Vino en México por la Revista Líderes Mexicanos. Colabora editorialmente en varios medios como El Conocedor, Eddy Warman, Periódico El Universal y el suplemento Buena Mesa del Periódico Reforma.
- Ha participado en diversos festivales como Wine and Food Festival, Millesime, Morelia en Boca, CONVITE y otros eventos internacionales, para impartir catas magistrales.
- Ha sido parte de importantes paneles de jueces en concursos de vinos y destilados en México y el extranjero.

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.