

Curso ARGENTINA Y CHILE Y SUS VINOS

Argentina es el 1er viñedo en tamaño del hemisferio sur del continente americano y éste está dividido en tres zonas vitivinícolas: noroeste, centro y sur, concentrándose en la región centro más del 90 por ciento de sus plantaciones. Este país tiene una cultura vitivinícola arraigada y muy vinculada a su gastronomía, lo cual lo ha llevado a trascender fronteras, y tener presencia en varios países del mundo; de hecho, según la Organización de la Viña y el Vino (OIV) fue el país del mundo que más creció desde 2019.

El vino es parte de la cultura y de la historia de Chile, y su origen se remonta a la llegada de los primeros españoles; sin embargo, ésta larga historia está fundamentada en varios hitos entre los que destaca el considerar la cepa Carmenere como la icónica de este país americano. Según cifras de la OIV, este país es el cuarto exportador de vino en el mundo.



Centro de Estudios Superiores de San Ángel

Curso ARGENTINA Y CHILE Y SUS VINOS

29 de septiembre, 2021

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 argentina y chilena reconociendo su origen, evolución histórica, 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 este país europeo.

Dirigido a:

Personas interesadas en el conocimiento y disfrute del vino argentino y chileno, a través de un recorrido histórico y de la geografía vitivinícola de estos países del nuevo mundo que les permita entender la situación actual de los mismos e identificar sus perfiles sensoriales a través de la degustación.

Contenido del curso:

- Introducción al vino de Argentina y Chile y sus regiones productoras
- La producción de vino en Argentina y Chile
- Geografía vitivinícola de Argentina y Chile
- Actualidades de los vinos de Argentina y Chile
- Los vinos argentinos y chilenos y su maridaje

Tutor:

Raúl Gil

- Es enólogo graduado de la Facultad Tecnológica de Enología e Industrias Frutihortícolas "Don Bosco" en Mendoza. Ha cursado estudios complementarios de Marketing Estratégico Aplicado a Vinos, así como Diseño Gráfico Aplicado a Vinos.
- Se convirtió en el primer enólogo de una pequeña bodega de Chacras de Coria en Mendoza y posteriormente colaboró con Bodegas Peñaflor y Bodega Sulaiman.
- Ya en México, trabajó como sommelier en Casa Pedro Domecq y posteriormente como instructor de vinos, licores y destilados en el CECAD de la misma empresa.
- Durante tres años se desempeñó como sommelier de Ferrer y Asociados y posteriormente como enólogo de UNGRAM México.
- Se desempeñó como enólogo sommelier de Digrans, (importadora de Viña Concha y Toro y Bodegas Zuccardi), sommelier corporativo de Grupo Corazón de Alcachofa y como Embajador Nacional de Marcas de Vinos en La Madrileña.
- Actualmente es Gerente de Compras Corporativo Store in Store Gourmet en El Palacio de Hierro.
- Desde el 2007, tiene un proyecto personal, Wine & Cellars, especializándose en asesorías, capacitación, cursos y catas.
- Ha sido columnista de la revista El Conocedor, así como de otras publicaciones especializadas.
- Desde su inicio, forma parte del claustro docente de la Maestría en Administración del Vino del CESSA.

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.