

Curso VINOS DE OTRAS REGIONES

El mercado de vino en México está dominado por ciertos países; sin embargo, el interés de los consumidores por probar nuevas propuestas ha ocasionado que haya un incremento en la oferta de vino de otras regiones del mundo como son: Croacia, Eslovenia, Hungría, Grecia, Sudáfrica y China.

La antigua Yugoslavia es cuna de dos regiones que cobran importancia en su producción y venta de vino. En el caso de Croacia, sus vinos han sido testigos de una larga historia, además de tener aproximadamente 130 variedades de uva autóctonas. De hecho, la uva Zinfandel tiene su origen en este país. Por su lado, Eslovenia se caracteriza por actualmente de evolucionar y ofrecer hoy al mercado vinos naturales y ecológicos.

Grecia y Hungría han jugado un papel importante en el desarrollo de la cultura vitivinícola. La primera cultura fue la primera en proponer una clasificación de vinos por su color, mientras que Hungría actualmente se distingue por sus vinos dulces, aunque sus cepas autóctonas producen vinos secos de muy buena calidad.

El vino sudafricano es pionero en los vinos de nuevo mundo su primera ley del vino se remonta a 1973 al delimitar las regiones vinícolas concentradas en pocas zonas específicas; sin embargo, se ha ido transformando y modernizando y hoy su paisaje es parte de su encanto cuando de vino y enoturismo se trata.

En el caso de China, es el sexto productor de vino en el mundo y esto lo coloca en la mira de los conocedores de vino. Lo ha logrado pues el consumo en dicho país es importante, sin embargo, han sabido asesorarse de proyectos internacionales de calidad.

Curso VINOS DE OTRAS REGIONES

Inicio:

10 de noviembre, 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 de Croacia, Eslovenia, Hungría, Grecia, Sudáfrica y China, reconociendo su origen, evolución historia, desarrollo y situación actual, tomando como referencia las principales regiones productoras de cada 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 de regiones vitivinícolas poco conocidas, a través de un recorrido histórico y de la geografía de cada una de estas zonas lo cual les permitirá entender su situación actual e identificar su perfil sensorial a través de la degustación.

Contenido del curso:

- Introducción a otras regiones de vino
- Croacia y Eslovenia
- Hungría y Grecia
- Sudáfrica y el sur del continente africano
- China

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.