

Curso ITALIA Y SUS VINOS

La historia del vino italiano se empezó a gestar desde el año 8,000 a.C. y aunque en un inicio usaban uvas silvestres para vinificar, fueron domesticando variedades de vid y perfeccionando sus métodos de elaboración, siendo de esta forma que esta tradición milenaria arraigada en este país, lo ha convertido en el mayor productor de vino en el mundo.

Esta bebida sin duda es ícono de la cultura italiana por muchas razones y esto ha detonado el crecimiento en producción y consumo en la zona; de hecho, es muy factible que sea el país con más cantidad de marcas y clases de esta bebida, por lo que encontramos una amplia variedad de estilos, calidades y precios de vino, muchos de los cuales están elaborados con uvas endémicas que le han dado renombre y fama mundial a las diferentes regiones vitivinícolas de este país del Viejo Mundo.



CESSA[®]
UNIVERSIDAD

Centro de Estudios Superiores de San Ángel

Curso ITALIA Y SUS VINOS

Inicio:

11 de agosto, 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 italiana 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 italiano, a través de un recorrido histórico y de la geografía vitivinícola de este país del viejo mundo 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 Italia y sus regiones productoras
- La producción de vino en Italia
- Geografía vitivinícola de Italia
- Actualidades de los vinos de Italia
- Los vinos de Italia y su maridaje

Tutor:

Andrés Amor

- Egresado de la Licenciatura en Gastronomía incurrió en temas de vino al cursar la formación formal de sommelier en la Academia Mexicana del Vino A.C., ha continuado actualizándose profesionalmente con diversos cursos y certificaciones en España y México entre la que destaca el Nivel 2 del Wine & Spirit Education Trust (WSET).
- Es uno de los 25 líderes del vino en México, según la Revista Líderes Mexicanos.
- Forma parte de la Unión Española de Catadores
- Hace 6 años fundó Food & Wine Consultant, empresa especializada en la consultoría integral para restaurantes con un enfoque especial en vino.
- Tiene una trayectoria importante como comunicador y periodista. Actualmente colabora con El Heraldo Gastrólab y la Revista Central, así como con otros medios como columnista invitado.
- Orgullosamente forma parte del claustro docente de la Maestría en Administración del Vino de CESSA Universidad.

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.