

Curso **FRANCIA Y SUS VINOS**

Francia es uno de los principales productores mundiales de vino en términos de volumen, valor e imagen; cuenta con una tradición vitivinícola muy arraigada que es parte de su propia cultura e incluso sus vinos y zonas de producción se han vuelto íconos alrededor del mundo.

En cuanto a producción, Francia es el segundo productor de vino mundial, sobresaliendo sus vinos con denominación de origen protegida, característica que demuestra el alto valor y el interés que tienen tanto los productores como las autoridades francesas en la producción vitivinícola y que les han valido el prestigio y fama que gozan hoy en día.

Además de ser el segundo mayor productor de vino en el mundo, este país es el tercer exportador mundial de vino. En el caso de México, se encuentra como el segundo país del cual importamos vino, junto con Chile, y sólo después de España, con un valor de mercado de aproximadamente 48 millones de euros.

Sin duda la variedad de uvas, estilos y regiones vitivinícolas del país galo, lo han convertido en un actor clave de la producción de vino del Viejo Mundo que tanto aficionados como conocedores reconocen y disfrutan.



Centro de Estudios Superiores de San Ángel

Curso FRANCIA Y SUS VINOS

Inicio:

30 de junio, 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 francesa 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 francés, 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 Francia y sus regiones productoras
- La producción de vino francés
- Geografía vitivinícola de Francia
- Actualidades de los vinos de Francia
- Los vinos franceses y su maridaje

Tutor:

Sophie Avernin

- Es considerada una de las mujeres más reconocidas en el mundo vitivinícola por su personalidad irreverente y auténtica, así como su vasto conocimiento en el mundo del vino.
- De origen francés y padres restauranteros, se adentró al fascinante mundo de la gastronomía y el vino desde muy pequeña. Esto la llevó a estudiar en la Escuela de Hotelería de Lausanne y posteriormente formarse como sommelier, siendo miembro de la primera generación de sommeliers en México por la Asociación Mexicana de Sommeliers.
- Sophie es impulsora del vino, así como de la gastronomía tradicional mexicana, por lo que además de tener una comercializadora de vinos, ha buscado ampliar la visión de las personas, asesorándolas para que puedan elegir los mejores vinos y disfrutarlos en ocasiones especiales o en momentos cotidianos.
- 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.