

# Diplomado en vinos



Con la finalidad no sólo de incrementar la cultura y el consumo del vino, o de reducir el costo financiero de cava, sino de elevar el nivel de satisfacción de clientes y comensales a través de un servicio de vino más profesional. **La Universidad de Turismo y Ciencias Administrativas y La Asociación Mexicana de Sommeliers** le invitan a participar en su **Diplomado en Vinos**, el cual va dirigido a: gerentes, chefs, capitanes, meseros, cavistas, encargados de compras de establecimientos de alimentos y bebidas, así como a distribuidores de vino, estudiantes de carreras relacionadas con la gastronomía y público en general interesado en introducirse al fascinante mundo del vino.

## OBJETIVO GENERAL

Identificar las características distintivas de los vinos de acuerdo a su país, región, subregión y comuna de origen a través de evaluaciones organolépticas, así como aplicar las técnicas de servicio para los diferentes tipos de vino.

## CONTENIDO

### Módulo I Introducción al conocimiento del vino Duración: 36 hrs.

1.1 Antecedentes históricos de la vid y el vino

1.2 Viticultura

1.2.1 La vid y sus funciones

1.2.2 Formas de propagación de la vid

1.2.3 El ciclo vegetativo de la vid

1.2.4 Sistemas de conducción de la vid

1.2.5 La poda de la vid

1.3 Procesos de vinificación

1.3.1 Vinos tranquilos

1.3.2 Vinos espumosos

1.3.3 Vinos encabezados

## **Módulo II Geografía vitivinícola mundial Duración 120 hrs.**

### 2.1 Los vinos de Europa

2.1.1 Francia

2.1.2 España

2.1.3 Italia

2.1.4 Alemania

2.1.5 Portugal

2.1.6 Otros países de Europa

### 2.2 Los vinos de América

2.2.1 Estados Unidos

2.2.2 México

2.2.3 Chile

2.2.4 Argentina

2.2.5 Otros países de América

### 2.3 Los vinos de otras regiones del mundo

2.3.1 Australia

2.3.2 Sudáfrica

2.3.3 Otros países

## **Módulo III El servicio del vino Duración: 24 hrs.**

### 3.1 La carta de vinos

#### 3.1.1 Elaboración de la carta

#### 3.1.2 Fijación de precios de venta

### 3.2 La cava de vinos

#### 3.2.1 Características generales

#### 3.2.2 Control de la Cava

### 3.3 El servicio del vino

#### 3.3.1 Las copas

#### 3.3.2 La temperatura de los vinos

#### 3.3.3 El proceso del servicio del vino

### 3.4 La cata de vinos

#### 3.4.1 Condiciones generales para realizar la cata

#### 3.4.2 Características organolépticas del vino

#### 3.4.3 Evaluación general del vino

### 3.5 Armonización de vinos con alimentos

#### 3.5.1 Técnicas de equilibrio

#### 3.5.2 Técnica de contrastes

#### 3.5.3 Enemigos del vino

