



Taller de especialización en vino

5 Meses y medio
67 Hrs Clase
22 Sesiones **Teórico-prácticas**
+ de 70 etiquetas de vinos a catar
Vinos de + de 16 países



Sma., Guanajuato,
Qro., Querétaro
México D.F.
Toluca, Edomex

T. 01 (442) 4131444
T. 01 (55) 84219970
C. 044 (55) 12244632

Maestro Tequilero (AMT) & Catador
certificado (AMT)
Somellier (ONSOM y WSA) & Catador
certificado (ONSOM y WSA)

www.icavi.com
facebook.com/icavi



Objetivo:

Profundizar en las generalidades y particulares del vino y cada uno de sus procesos, normas, denominación, e historia para poder comprender su cultura. Especializarnos en la evaluación organoléptica (Cata formal) del los diferentes tipos de vino, apreciarlos de manera correcta, para poder presentarlos y ofrecerlos de manera adecuada.

Dirigido a:

Profesionales del servicio de Alimentos y Bebidas, personas que laboren en la Industria del vino o bebidas con contenido alcohólico de manera directa o indirecta, estudiantes de las carreras de Turismo y Gastronomía, público en general con gusto por el vino que deseen ampliar su conocimientos y profundizar en el tema.

Sma., Guanajuato,
Qro., Querétaro
México D.F.
Toluca, Edomex

T. 01 (442) 4131444
T. 01 (55) 84219970
C. 044 (55) 12244632

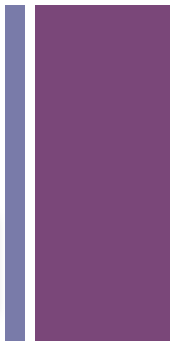
www.icavi.com
facebook.com/icavi



Descripción del módulo

Modulo I (12 hrs)

Al finalizar este módulo el alumno habrá probado la mayoría de los diferentes estilos de vino y su percepción gusto-olfativa tendrá un parámetro más completo



Sesión I

Sesión II

Sesión III

Sesión IV

Sección Teórica

- Introducción al curso (Kick off)
- Bases y metodología del curso
- Generalidades de la cultura del vino
- Antecedentes e historia del vino

Sección Práctica

Evaluación organoléptica

Cata de vinos:

- Vino de nuevo mundo Vs
- Vino de viejo mundo

Sección Teórica

- Geografía del vino
- Estructura de la cata
 - El Sommelier
- Servicio del vino: Temperatura, Apertura, decantado, trasvase y demás
 - Cristalería

Sección Práctica

Ejercicio de memoria olfativa (kit de aromas del vino)

Evaluación organoléptica

Cata de vinos:

- Vino blanco
- Vino rosado
- Vino tinto

Viticultura

Sección Teórica

La vid

- Clasificación
 - Fisiología
 - Ciclo vegetativo
 - Forma de propagación
 - Sistemas de conducción
 - Tipos de poda
- Condiciones:
Pedoclimáticas
Orográficas
Geológicas
Climatológicas

Sección Práctica

Evaluación organoléptica

- Vino industrial (alta densidad) Vs
- Vino boutique (Baja densidad)
 - Vino de postre

Vinicultura

Sección Teórica

- Procesos de vinificación
 - Barricas
- Características, tipos, que aportan
- Corchos: Características, tipos, que aportan
 - Defectos y enfermedades del vino

Sección Práctica

Evaluación organoléptica

- Vino con barrica Vs
- Vino sin barrica
- Vino espumoso (Met. Tradicional)
- Vino de aguja



Descripción del módulo

Modulo II (24 hrs)

El módulo 2 prepara al alumno en todos los conocimientos de las principales zona vitivinícolas de Europa y en la sección práctica tendrán la experiencia en cata de los estilos de vinos principales más importantes del mundo y del catalogado como viejo mundo.

Vitivinicultura del viejo mundo

Sesión V

España

Sección Teórica

- Historia
- Geografía
- Regiones
- Legislaciones
 - Terroir
 - Uvas
- Vinos representativos

Sección Práctica

Evaluación organoléptica

- Cata de vinos
 - DO Rioja
- DO Castilla la mancha
- DO Cataluña

Sesión VI

España

Sección Teórica

- Historia
- Geografía
- Regiones
- Legislaciones
 - Terroir
 - Uvas
- Vinos representativos

Evaluación organoléptica

- Cata de vinos
 - DO Ribera del duero
 - DO Toro
- DO Jerez-Xérès-Sherry

Sesión VII

Francia

Sección Teórica

- Historia
- Geografía
- Regiones
- Legislaciones
 - Terroir
 - Uvas
- Vinos representativos

Evaluación organoléptica

- Cata de vinos
 - DO Burdeos AOC Medoc
 - DO Burdeos AOC Libournais
- DO Alsacia ó Sauternnes

Sesión VIII

Francia

Sección Teórica

- Historia
- Geografía
- Regiones
- Legislaciones
 - Terroir
 - Uvas
- Vinos representativos

Evaluación organoléptica

- Cata de vinos
 - DO Borgoña
 - DO Beaujolais
 - DO Chablis



Descripción del módulo

Modulo III (18 hrs)

Vitivinicultura del Nuevo mundo

Sesión IX

Italia

Sección Teórica

- Historia
- Geografía
- Regiones
- Legislaciones
 - Terroir
 - Uvas
- Vinos representativos

Sección Práctica

- Evaluación organoléptica**
Cata de vinos Italianos DOCG
- Veneto (Valpolicella)
 - Piemonte (Barbares, Barolo ó Asti)
 - Emilia Romagna (Lambrusco ó Albana do Romagna)

Sesión X

Italia

Sección Teórica

- Historia
- Geografía
- Regiones
- Legislaciones
 - Terroir
 - Uvas
- Vinos representativos

Sección Práctica

- Evaluación organoléptica**
Cata de vinos Italianos DOCG
- Toscana (Brunello di Montalcino)
 - Toscana (Chianti)
 - Abruzzi (Montepulciano de Abruzzo)

Sesión XI

Alemania y Portugal

Sección Teórica

- Historia
- Geografía
- Regiones
- Legislaciones
 - Terroir
 - Uvas
- Vinos representativos

Sección Práctica

- Evaluación organoléptica**
Cata de vinos
- Vino QmP (Qualitastwein mit Pradikat)
 - Oporto
 - Madeira ó Vino verde

Sesión XII

Países Varios

Sección Teórica

- Historia
- Geografía
- Regiones
- Legislaciones
 - Terroir
 - Uvas
- Vinos representativos

Sección Práctica

- Evaluación organoléptica**
Cata de vinos
- Hungría (Tokaji)
 - Israel (Galilee ó Somron)



Descripción del módulo

Modulo III (18 hrs)

El módulo 3 prepara al alumno en todos los conocimientos de las principales zona vitivinícolas de América y en la sección práctica se podrán desempeñar con elocuencia en lo que respecta a vinos de nuevo mundo, teniendo al finalizar este módulo un profundo conocimiento del panorama del vino a nivel mundial tanto de manera teórica como en paladar habiendo comparado los estilos más representativos del mundo.

Vitivinicultura del Nuevo mundo

Sesión XIII

Chile, Nva
Zelanda, Brasil

Sección Teórica

- Historia
- Geografía
- Regiones
- Legislaciones
- Terroir
- Uvas
- Vinos representativos

Sección Práctica

Evaluación organoléptica

Cata de vinos Principales DO

- Chile (Valle del Maipo)
- Nva Zelanda (Marlborough)

Sesión XIV

Chile, Nva
Zelanda, Brasil

Sección Teórica

- Historia
- Geografía
- Regiones
- Legislaciones
- Terroir
- Uvas
- Vinos representativos

Sección Práctica

Evaluación organoléptica

Cata de vinos Principales DO

- Chile (Valle del Maule o Casablanca)
- Nva Zelanda

Sesión XV

USA, Sudáfrica,
México

Sección Teórica

- Historia
- Geografía
- Regiones
- Legislaciones
- Terroir
- Uvas
- Vinos representativos

Sección Práctica

Evaluación organoléptica

Cata de vinos Principales DO

- USA (Napa)
- Sudafrica (Cedeberg)
- México (Valle de Guadalupe)

Sma., Guanajuato,
Qro., Querétaro
México D.F.
Toluca, Edomex

T. 01 (442) 4131444
T. 01 (55) 84219970
C. 044 (55) 12244632

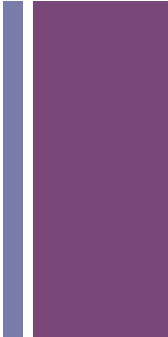
www.icavi.com
facebook.com/icavi



Descripción del módulo

Modulo III (18 hrs)

Vitivinicultura del Nuevo mundo



Sesión XVI

USA, Sudáfrica,
México

Sesión XVII

Argentina,
Australia, Uruguay

Sesión XVIII

Argentina, Australia,
Uruguay (países
varios: Canadá,
China y Japón)

- Sección Teórica**
- Historia
 - Geografía
 - Regiones
 - Legislaciones
 - Terroir
 - Uvas
 - Vinos representativos
- Sección Práctica**
Evaluación organoléptica
Cata de vinos Italianos
Principales DO
- USA (Sonoma)
 - Sudafrica (Coastal region)
 - México (Ensenada)

- Sección Teórica**
- Historia
 - Geografía
 - Regiones
 - Legislaciones
 - Terroir
 - Uvas
 - Vinos representativos
- Sección Práctica**
Evaluación organoléptica
Cata de vinos Principales DO
Australia (Marlborough)
Argentina (Mendoza)
Uruguay (Paisandu ó Canelones)

- Sección Teórica**
- Historia
 - Geografía
 - Regiones
 - Legislaciones
 - Terroir
 - Uvas
 - Vinos representativos
- Sección Práctica**
Evaluación organoléptica
Cata de vinos Principales DO
Australia (Auckland)
Argentina (Neuquen)
Uruguay (Montevideo o Maldonado)



Descripción del módulo

Módulo IV (13 Hrs)

Al cierre del módulo IV, el alumno deberá tener la habilidad de poder evaluar un vino y calificarlo, identificar calidades y elaborar una carta de vinos de manera correcta, lo anterior al tiempo de tener una perspectiva mucho más amplia del panorama mundial del vino a nivel local, regional, nacional e internacional.

Sesión IXX

Sección Teórica

- El vino y la salud
- El vino en números
- Estadísticas y referentes
 - Tendencias
- *Calificación por puntos (Diversas corrientes)*

Sección Práctica

Evaluación organoléptica
 Cata de vinos (Bodega a elegir)
 Cata vertical
 3 años consecutivos
 Calificando por puntos

Sesión XX

Sección Teórica

- El vino y el maridaje
- El Vino y su modo de transporte
 - *Carta de vinos*

Sección Práctica

Evaluación organoléptica
 Cata de vinos
 Examen práctico de preparación
 Cata ciega comparativa (Identificando calidades)

Sesión XXI

Sección Teórica

- Administración y comercialización del vino
- Vinos poco comunes
- Datos extraordinarios del mundo del vino

Sección Práctica

Evaluación organoléptica
 Cata de vino
 (Se seleccionaran en acuerdo con el grupo)

Sesión XXII

Sección Teórica Clase Cierre (4 Hrs)

- Revisión gral (1 Hr)
- Examen teórico (30 Min)
 - Examen práctico: Cata ciega y Cata abierta (Individual)



Generales del curso

Costos:

Taller de especialización en vinos (Inscripción + curso)
\$6,680

Inscripción:

Realizar el pago de inscripción: \$900+ 1er Mensualidad \$1,100

Costos	
1er Mensualidad + Inscripción	\$2,000
2da Mensualidad	\$1,100
3er Mensualidad	\$1,100
4ta Mensualidad	\$1,100
5ta Mensualidad	\$1,100
6ta Mensualidad	\$1,100

Horarios:

Lunes: 19:00 hrs a 22:00 hrs

Bancos:

Bancomer

N. De cta.2905189396

Clabe Inter 012240029041893966

Francisco Alejandro Gallina Herrera

BanBajío

N. De cta 12862256

Clabe inter 030240900004370967

Francisco Alejandro Gallina Herrera

Generales

Duración:

5 Meses y medio

67 Hrs Clase

22 Sesiones Teórico-prácticas

Más de 70 etiquetas de vinos a catar

Vinos de más de 16 países

Nota:

Si trabajas en el medio hotelero y/o restaurantero puedes tener acceso hasta a un 30% de descuento en la totalidad del curso.

Si eres estudiante puedes tener acceso hasta un 30% de descuento en la totalidad del curso.

Nota: El curso se abre hasta contar con el mínimo de alumnos requerido (16 estudiantes inscritos) al no contar con este número se recorre automáticamente la fecha de inicio.

Sma., Guanajuato,

Qro., Querétaro

México D.F.

Toluca, Edomex

T. 01 (442) 4131444

T. 01 (55) 84219970

C. 044 (55) 12244632



Parte del equipo de facilitadores:



Facilitador Base:

Alex Galina

Sommelier y Catador certificado (Nacional e internacional)

Maestro tequilero certificado

Maestro mezcalero (en proceso)

Director de "Alex Galina Group" ("Tequila, Mezcal & Wine consulting & training"), enfocada a la planeación, organización, logística y seguimiento de catas privadas, cursos y pláticas de tequila, mezcal y vino, manejando clientes de alto perfil).

Director de ICAVI Instituto Cultural del Agave y el Vino

Escribe para alexgalinagourmet, sitio (Especializado en Crítica gastronómica, Tequilas y Vinos).

Maestro Tequilero profesional y Catador certificado por la AMT (Academia Mexicana del Tequila).

Sommelier y Catador certificado por ONSOM (Organización Nacional de Sommeliers), avalada por la WSA (Worldwide Sommelier Association) con sede en ITALIA. En proceso de certificación por las WSET (Wine & Spirits Education Trust) con sede en Londres, Inglaterra.

Ex-director comercial de "Casa Cofradía Bajío" (comercializadora de Tequilas, Vinos y Licores).

Escribe para diferentes revistas y periódicos del ambiente gastronómico, ha llevado a cabo pláticas y talleres de Tequila en sectores privados para altos directivos de empresas transnacionales, ONG's, Embajadas, al igual que en eventos privados en hoteles como "Fours seasons", "Presidente intercontinental", "Rosewood hotels" "Fairmont Hotels", por mencionar algunos.

Reside en San Miguel de Allende, Guanajuato, lugar seleccionado por su variedad gastronómica, zona turística importante en la que se encuentran donde se encuentran sus oficinas y desde donde escribe sus diversos artículos, viaja constantemente a los mejores restaurantes del mundo, planeando rutas gastronómicas y vitivinícolas en diversas ciudades.

Fuera del ámbito Gourmet estudio Mercadotecnia, cuenta con diversos cursos, tanto por la Anáhuac, el ITESM, y la UIA.

Acaba de concluir "Desarrollo de habilidades gerenciales y coaching" por parte del ITESM y actualmente cursa "Dirección estratégica de ventas" por la misma institución.

Sma., Guanajuato,
Qro., Querétaro
México D.F.
Toluca, Edomex

T. 01 (442) 4131444
T. 01 (55) 84219970
C. 044 (55) 12244632

Facilitador:

Ana María Arias

Sommelier

Certificadov

Facilitador:

Branko

ENÓLOGO

Facilitador:

Natalia López

ENÓLOGA

Facilitador:

Irving García

Sommelier Certificado

Escuela Española de Sommeliers

Facilitador:

Delia Cendejas

Enóloga

Facilitador:

Andrea Gonzalez

Sommelier Certificado

LA CASTELLANA QRO.

Facilitador:

Israel Rivas

Sommelier Certificado

Instructor de Sommeliers

Facilitador:

Claudia

Sommelier Certificado

VINOTECA QRO.

Facilitador:

Mike Sainz

Sommelier Certificado

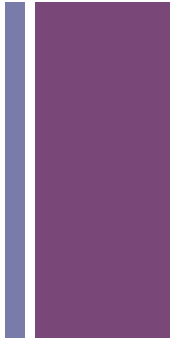
Instructor de Sommeliers

www.icavi.com

facebook.com/icavi



ALGUNOS CLIENTES



The Canadian Embassy



TECNOLÓGICO DE MONTERREY



EMBAJADA DE BRASIL



FOUR SEASONS
Hotels and Resorts



sanofi aventis
Because health matters

ROSEWOOD
HOTELS & RESORTS



HSBC

Fairmont
MAYAKOBA
RIVIERA MAYA, MEXICO



SORIANA



Sma., Guanajuato,
Qro., Querétaro
México D.F.
Toluca, Edomex

T. 01 (442) 4131444
T. 01 (55) 84219970
C. 044 (85) 12244632

www.icavi.com
facebook.com/icavi