



escuela de vino del altiplano

**EDUCACIÓN EN
VITIVINICULTURA**

MÉXICO

DIPLOMADO EN VITIVINICULTURA

Siempre maridamos la teoría con la práctica e impartimos nuestras clases en bodegas y viñedos de la región





Se ofrece de una manera práctica con elevados conocimientos en el ámbito de la enología y viticultura. Basado en conocimientos teórico-prácticos para alcanzar el mejor desarrollo dentro del mercado vitivinícola o para el desarrollo de un proyecto personal. Cuenta con un aval por parte de la **Universidad Anáhuac de Querétaro**.

Todas las clases se imparten en bodegas y viñedos del Altiplano y en nuestra bodega de producción.

HABILIDADES Y OPORTUNIDADES



- Criterio para emprender un proyecto vitivinícola.
- Aplicación de soluciones efectivas enfocadas al gremio vitivinícola.
- Acceso a oportunidades laborales en el mundo del vino.
- Desembolverse en el gremio enológico.
- Contacto directo con productores.
- Análisis técnico del vino.
- Desarrollo de comunicación efectiva.
- Apreciación de las buenas prácticas enoturísticas.

PLAN DE ESTUDIOS

MÓDULO ANÁLISIS SENSORIAL

GRUPO MALBEC

24 enero | Clase 1
31 enero | Clase 2

Horario: 10:00 a 14:00hrs

GRUPO XAREL-LO

26 septiembre | Clase 1
27 septiembre | Clase 2
28 septiembre | Clase 3
29 septiembre | Clase 4

16 enero | Clase 1
17 enero | Clase 2
18 enero | Clase 3
19 enero | Clase 4

Horario: 19:00 a 21:00hrs

MÓDULO VITICULTURA

GRUPO MALBEC

- 21 febrero | Clase 1
- 28 febrero | Clase 2
- 07 marzo | Clase 3
- 14 marzo | Clase 4
- 28 marzo | Clase 5
- 18 abril | Clase 6
- 02 mayo | Clase 7
- 16 mayo | Clase 8

Horario: 10:00 a 14:00hrs

GRUPO XAREL-LO

- 25 febrero | Clase 1
- 04 marzo | Clase 2
- 11 marzo | Clase 3
- 25 marzo | Clase 4
- 15 abril | Clase 5
- 22 abril | Clase 6
- 29 abril | Clase 7
- 06 mayo | Clase 8

Horario: 09:00 a 13:00hrs

MÓDULO AMPELOGRAFÍA

GRUPO MALBEC

- 16 mayo | Clase 1
- 23 mayo | Clase 2

Horario: 10:00 a 14:00hrs

GRUPO XAREL-LO

- 26 mayo | Clase 1
- 27 mayo | Clase 2

Viernes: 16:00 a 20:00hrs
Sábado: 09:00 a 13:00hrs

PLAN DE ESTUDIOS

MÓDULO ENOTURISMO

GRUPO MALBEC

- 03 octubre | Clase 1
- 10 octubre | Clase 2
- 17 octubre | Clase 3
- 24 octubre | Clase 4
- 31 octubre | Clase 5
- 07 noviembre | Clase 6

Horario: 10:00 a 14:00hrs

GRUPO XAREL-LO

- 03 junio | Clase 1
- 10 junio | Clase 2
- 17 junio | Clase 3
- 24 junio | Clase 4
- 01 julio | Clase 5
- 08 julio | Clase 6

Horario: 10:00 a 14:00hrs

MÓDULO ENOLOGÍA

GRUPO MALBEC

- 15 agosto | Clase 1
- 22 agosto | Clase 2
- 29 agosto | Clase 3
- 05 septiembre | Clase 4

Horario: 10:00 a 17:00hrs

GRUPO XAREL-LO

- 18 agosto | Clase 1
- 19 agosto | Clase 2
- 25 agosto | Clase 3
- 26 agosto | Clase 4
- 01 septiembre | Clase 5
- 02 septiembre | Clase 6
- 08 septiembre | Clase 7
- 09 septiembre | Clase 8

Viernes: 16:00 a 20:00hrs
Sábado: 09:00 a 14:00hrs

MÓDULO DEFECTOS DEL VINO

GRUPO MALBEC

- 14 noviembre | Clase 1
- 21 noviembre | Clase 2

Horario: 10:00 a 14:00hrs

GRUPO XAREL-LO

- 10 noviembre | Clase 1
- 11 noviembre | Clase 2

Viernes: 16:00 a 20:00hrs
Sábado: 09:00 a 13:00hrs

NUESTROS PROFESORES

Son personas que están involucradas directamente en la industria del vino. En su mayoría son enólogos y viticultores que permiten transmitir información real, certera y actualizada acerca de la industria vitivinícola de México.



Carlos Borboa
Director del México Selection by Concours
Mondial de Bruxelles



Lluis Raventós
Director General de Freixenet México



Mauricio Rodríguez
Enólogo de Vinos del Marqués



Jesús Ixta
Sommelier



Ignacio Calderón
Empresario / Viticultor



Valentina Garza
Directora / Socia



Jesús Cardoso
Winemaker de Viñedos Azteca



Victor Sixto
Consultor de Enoturismo



Victor Chabacano
Viticultor del Altiplano



Marcela Ortega
Sommelier



Eric Cortes
Viticultor de Freixenet México



Bruno Stump
Enólogo



MÓDULO 1. ANÁLISIS SENSORIAL



Tiene como objetivo lograr un primer acercamiento entre el alumno y la apreciación del vino.

Durante este curso aprenderás las técnicas de la cata técnica, la correcta y objetiva descripción del vino y afinarás tus sentidos del gusto y del olfato de una forma práctica (copa en mano).

TEMARIO Y ACTIVIDADES

- Los aromas
- Los sabores
- Rueda de aromas
- Los taninos
- Le Nez Du Vin
- Sesión de cofradía

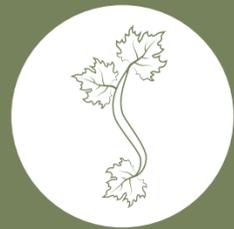
¿DÓNDE SE IMPARTE?

Bodega EVA

¿QUÉ INCLUYE?

Material didáctico y la cata de 4 vinos por clase.

Además recibirás un reconocimiento avalado por la Asociación de Vitivinicultores de Querétaro, el Consejo Mexicano Vitivinícola, y la Asociación de Uva y Vino de Guanajuato y cuaderno de trabajo.



MÓDULO 2. VITICULTURA



Este módulo da a conocer a los alumnos, de forma teórico-práctica, todas las actividades que se llevan a cabo en el viñedo durante la época en la que se imparte el curso.

Estas generalmente incluyen, pre poda, la poda, la reproducción de la planta, la plantación y el manejo en verde.

TEMARIO Y ACTIVIDADES

- El Clima / El Suelo
- Pre poda / Poda
- Enfermedades de la vid
 - Fertilización
- Manejo de la vegetación / Mantenimiento del suelo
- Planificación / diseño de la plantación

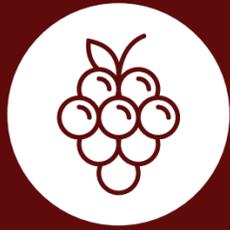
¿DÓNDE SE IMPARTE?

Viñedos de Querétaro

¿QUÉ INCLUYE?

Prácticas de cata, actividades prácticas que pueden incluir: poda, injertos y plantación, entre otros.

Además recibirás un reconocimiento avalado por la Asociación de Vitivinicultores de Querétaro, el Consejo Mexicano Vitivinícola, y la Asociación de Uva y Vino de Guanajuato y cuaderno de trabajo.



MÓDULO 3. AMPELOGRAFÍA



Tiene como objetivo que los estudiantes aprendan a distinguir las variedades principales de la región según la forma de la hoja y del racimo.

Con esto, buscamos que los alumnos profundicen en su conocimiento de la vitis vinífera. Es un curso muy práctico en el cual los alumnos pasan gran parte del tiempo en el viñedo.

TEMARIO Y ACTIVIDADES

- Origen y evolución de la vid
 - La vitis vinífera
- Variedades adaptadas al suelo y clima local
 - Morfología de la vid
 - Factores para identificar variedades en el viñedo

¿DÓNDE SE IMPARTE?

Viñedos de Querétaro

¿QUÉ INCLUYE?

Actividades prácticas, recorrido por viñedos, análisis de la hoja y identificación de variedades.

Además recibirás un reconocimiento avalado por la Asociación de Vitivinicultores de Querétaro, el Consejo Mexicano Vitivinícola, y la Asociación de Uva y Vino de Guanajuato y cuaderno de trabajo.



MÓDULO 4. ENOTURISMO



Durante este curso los alumnos profundizarán en temas como el marketing vitivinícola, el maridaje ¡más allá del queso y las carnes frías!, el carácter de los vinos de la región y la “Viticultura del Altiplano”.

TEMARIO Y ACTIVIDADES

- Introducción al Enoturismo
 - Viticultura del altiplano
 - Maridaje y gastronomía
 - Marketing enológico
- Feedback, fidelización y servicio de alojamiento
- Características de las rutas del vino en el mundo.

¿DÓNDE SE IMPARTE?

Viñedos de Querétaro

¿QUÉ INCLUYE?

Visitas exclusivas, contacto directo con los actores principales del enoturismo, el panorama sin censura del enoturismo del Altiplano, debates y discusiones (vino en mano), dos maridajes atípicos.

Además recibirás un reconocimiento avalado por la Asociación de Vitivinicultores de Querétaro, el Consejo Mexicano Vitivinícola, y la Asociación de Uva y Vino de Guanajuato y cuaderno de trabajo.



MÓDULO 5. ENOLOGÍA



Durante este módulo los estudiantes podrán conocer de primera mano los procesos de vinificación, desde los controles de maduración en campo para conocer el momento óptimo de vendimia, pasando por la selección de la uva, el despalillado, los controles de fermentación y finalizando con el etiquetado y embotellado del vino que ellos mismos realicen.

Al finalizar, cada alumno se podrá llevar 36 botellas del vino que él mismo elaboró.

TEMARIO Y ACTIVIDADES

- Introducción a la Enología
- Control de maduración
 - Cata de uvas
- Vinificación de vinos tintos, blancos, rosados y espumosos
- Vendimia y recepción de uva
 - Operaciones comunes
 - Crianza

¿DÓNDE SE IMPARTE?

Viñedos de Querétaro

¿QUÉ INCLUYE?

Actividades prácticas, recorrido por viñedos, análisis de la hoja y identificación de variedades.

Además recibirás un reconocimiento avalado por la Asociación de Vitivinicultores de Querétaro, el Consejo Mexicano Vitivinícola, y la Asociación de Uva y Vino de Guanajuato y cuaderno de trabajo.



MÓDULO 6. DEFECTOS DEL VINO



Con este módulo damos a conocer los principales defectos que se pueden encontrar en un vino, así como sus orígenes y posibles soluciones.

Es un curso de nivel avanzado al cual únicamente puede inscribirse alumnos que hayan tomado previamente el curso de Enología.

TEMARIO Y ACTIVIDADES

- Aromas del vino
- Origen de los defectos
- Principales defectos
- Medidas preventivas
- Posibles soluciones

¿DÓNDE SE IMPARTE?

Bodega EVA

¿QUÉ INCLUYE?

Actividades prácticas de identificación de defectos aromáticos y trabajos en equipo.

Además recibirás un reconocimiento avalado por la Asociación de Vitivinicultores de Querétaro, el Consejo Mexicano Vitivinícola, y la Asociación de Uva y Vino de Guanajuato y cuaderno de trabajo.

- Llenado de ficha de registro.
- Pagos por medio de transferencia o depósito en banco.

No se requieren conocimientos previos

Bancomer
Cuenta: 0113411451
Clabe Interbancaria: 012680001134114512
Nombre: Escuela de Vino Artesanal AC

INSCRIPCIÓN Y COSTO

INVERSIÓN TOTAL \$60,000

+ \$2,000 certificado final (opcional)

INSCRIPCIÓN	12 MENSUALIDADES
\$5,000	\$4,583.33

Plan de pagos disponible hasta el 30 de septiembre 2022, las mensualidades se pagan a partir del mes de octubre 2022



EVAescueladevino



@escueladevino

www.escueladevino.com

Vanessa Hernández

contacto@escueladevino.com



(442) 359 0471