



Guía para el profesor

Enología y Vitivinicultura
LSGA 1814



Índice

Información general del curso	1
Metodología	2
Evaluación.....	3
Bibliografía.....	5
Tips importantes.....	6
Temario	7
Notas de enseñanza	9
Evidencia.....	9

Información general del curso

Modalidades

- Clave banner: LSGA 1814
- Modalidad: Presencial

Competencia del curso

Conocer las diferentes cepas, el proceso de elaboración y desarrollo del vino, y las características del maridaje y la cata del vino.





Metodología

En este curso de Enología y Vitivinicultura se revisarán:

- 15 temas divididos en tres módulos.
- En cada tema el participante encontrará:
 - Una breve explicación del tema que ayudará al estudiante a ampliar su conocimiento.
 - Una serie de lecturas y videos para mejor comprensión del tema.
 - Actividades con el propósito de aplicar y experimentar los conceptos estudiados.

A lo largo del curso, el participante debe trabajar en lo siguiente:

- 15 actividades
- 3 evidencias
- 3 exámenes teóricos

Las actividades se realizan a través de la plataforma educativa en las fechas indicadas.

Las evidencias son exámenes práctico-teóricos que se realizan con las indicaciones y apoyo del chef docente.



Evaluación

Unidades	Instrumento evaluador	Porcentaje
15	Actividades	45
3	Exámenes	28
3	Evidencias	27
<i>Total</i>		<i>100 puntos</i>

Unidades	Instrumento evaluador	Porcentaje
1	Actividad 1	3
2	Actividad 2	3
3	Actividad 3	3
4	Actividad 4	3
5	Actividad 5	3
6	Evidencia 1	9
7	Primer examen parcial	9

8	Actividad 6	3
9	Actividad 7	3
10	Actividad 8	3
11	Actividad 9	3
12	Actividad 10	3
13	Evidencia 2	9
14	Segundo examen parcial	9
15	Actividad 11	3
16	Actividad 12	3
17	Actividad 13	3
18	Actividad 14	3
19	Actividad 15	3
20	Evidencia 3	9
21	Examen final	10

Total | 100 puntos



Bibliografía

Libros de apoyo

- Barba, L. (2021). *La Cata de Vinos: Guía completa para conocer y degustar los vinos*. México: Grijalbo. ISBN: 9788418007705
- Díez, J. (2022). *El ABC Del Vino* (2ª ed.). México: Larousse. ISBN: 9786072120594
- Robinson, J., Harding, J., y Vouillamoz, J. (2013). *Wine grapes* [eBook]. United Kingdom: Penguin Editions, ASIN: BooAF1RFFM.
- Robinson, J. (2019). *Experto en vino en 24 horas*. México: Editorial Planeta Mexicana. ISBN: 9788408205036
- Robinson, J. (2016). *The 24-Hour Wine Expert*. United States: Abrams Image. ISBN: 978-1419722660





Tips importantes

1. Conseguir un descorchador de dos tiempos para mayor practicidad en abrir las botellas de vino.
2. Tener en cuenta que en este curso es parte de las prácticas el tomar vino, el cual es una bebida alcohólica.
3. Los vinos requeridos para las clases se compran por parte de los alumnos con la indicación del chef docente.
4. El maridaje para los vinos no es necesario para las clases prácticas donde se prueba vino.



Temario

Tema 1	What is wine?
1.1	Parts of the grape
1.2	"Terroir" of the vineyard
1.3	People & places around wine
Tema 2	How is wine made?
2.1	Vinification process
2.2	Process for each type of wine
2.3	Classification and bottling
Tema 3	Sparkling and sweet wines methods
3.1	Chaptalized
3.2	Ice wine and late harvest
3.3	Sauternes and fortified wines
Tema 4	Old World Wine
4.1	Wine regions
4.2	Wines of the Old World
4.3	Old World Strains
Tema 5	New World Wine
5.1	Wine regions
5.2	Wines of the New World
5.3	New World Strains
Tema 6	Wine service and tasting
6.1	Wine service
6.2	Wine tasting
6.3	Wine pairing
Tema 7	Glassware and wine utensils
7.1	Types of glassware
7.2	Service & Quality
7.3	Utensils of Wine
Tema 8	Enology ancient techniques

8.1	Origin of Wine
8.2	Wines Chateaux
8.3	Phylloxera
Tema 9	Enology modern techniques
9.1	Natural Wine
9.2	Biodynamic
9.3	Organic Wines
Tema 10	New World Appellations
10.1	USA, Chile & Argentina
10.2	Australia & New Zealand
10.3	South Africa & Uruguay
Tema 11	Old World Appellations - Spain
11.1	D.O.s of Spain and classification
11.2	Rioja, Priorat, Ribera del Duero and others
11.3	Cava and sherry
Tema 12	Old World Appellations - Italy
12.1	Piamonte, Lombardia and Veneto
12.2	La Toscana and Chiantis
12.3	Super Tuscan Wines and others
Tema 13	Old World Appellations – France (Bordeaux & Bourgogne)
13.1	France Denominations and Classification
13.2	Bordeaux
13.3	Bourgogne
Tema 14	Old World Appellations – France (others)
14.1	Loire Valley and Champagne
14.2	Alsace and Beaujolais
14.3	Rhone Valley and Languedoc
Tema 15	Labels and price factors
15.1	Labels and how to read them
15.2	Price and quality factors



Notas de enseñanza

Tema 1 What is wine?

En este tema se ven los básicos del vino, desde lo que es y cómo se elabora hasta la parte principal de la elaboración; cómo se compone el proceso y qué se ocupa para ello, así como la gente y los lugares involucrados en el vino.

Notas para la enseñanza del tema:

Para el tema es recomendable investigar sobre cómo se elaboran los vinos más sencillos y dónde se elaboran, así como personas que trabajan el vino como profesión.

Tema 2 How is wine made?

En este tema se aprende lo relacionado con todo el proceso de vinificación de inicio a fin, tocando todos los temas que puedan surgir dependiendo de los tipos de vinos que se elaboren.

Notas para la enseñanza del tema:

Para este tema recomendamos investigar los principales tipos de vinos existentes y todo el proceso involucrado a la producción de principio a fin.

Tema 3 Sparkling and sweet wines methods

En este tema se ven los siguientes tipos de vinos que son los espumosos y dulces, los cuales son más complejos y que parten de las bases de los clásicos.

Notas para la enseñanza del tema:

Para este tema recomendamos investigar los vinos espumosos alrededor del mundo, sus denominaciones de origen y los métodos de elaboración, de igual manera con los vinos dulces.

Tema 4 Old World Wine

En este tema se revisa lo correspondiente con el Viejo Mundo, países que lo componen y lo que se entiende por Viejo Mundo para una mejor comprensión de los siguientes temas.

Notas para la enseñanza del tema:

Para este tema es vital investigar los países de Viejo Mundo, así como el tipo de vino que hacen, teniendo en cuenta de cómo se elaboraban los vinos en estos países, así como las variedades que manejaban en ese entonces.

Tema 5 New World Wine

En este tema se ve todo lo relacionado con los vinos del Nuevo Mundo, así como los países que la componen y por qué es que se les conoce como tal, así como las variedades que manejan.

Notas para la enseñanza del tema:

Para este tema es de vital importancia investigar los países que se componen como Nuevo Mundo e investigar sus denominaciones de origen, históricamente por qué se consideran como Nuevo Mundo y qué tipos de uvas son las que generalmente se usan en cada uno de estos países.

Tema 6 Wine service and tasting

En este tema se ve lo relacionado con un sistema de cata para el vino en general, así como el servicio del vino en una cena, restaurante o demás ocasiones, y el tema del maridaje de vino con comidas específicas.

Notas para la enseñanza del tema:

Para el tema se recomienda investigar sobre cómo y qué significa una cata de vinos, aunado a el servicio de vinos en restaurantes y los maridajes que se pueden hacer dependiendo de cada tipo de vino.

Tema 7 Glassware and wine utensils

En este tema se ven todos los utensilios que se tienen o pueden existir alrededor del vino conglomerados en tres tipos cruciales: tipos de copas o dónde se sirven y los materiales de los cuales están hechos, producto para su cuidado y mantenimiento o productos para el servicio del vino.

Notas para la enseñanza del tema:

Para este tema lo recomendable es buscar sobre todos los tipos de copas que existen y para qué tipo de vino son planeados y las medidas y diferencias por las cuales fueron creadas y su utilidad dependiendo del tipo de vino.

Tema 8 Enology ancient techniques

En este tema se ven los métodos de la enología antigua, cómo se elaboraba el vino en los años más antiguos, cómo se descubrió y cómo fue evolucionando hasta llegar a ser lo que es hoy en día.

Notas para la enseñanza del tema:

En este tema se recomienda investigar el origen e historia del vino para poder entender mejor el tema a fondo.

Tema 9 Enology modern techniques

Aquí se ven temas de enología moderna, métodos que han buscado el gusto y modificación a la necesidad del consumidor para tener un vino con métodos más confiables y naturales para el consumidor y el cuidado del medio ambiente.

Notas para la enseñanza del tema:

En este tema es importante investigar los tipos de vinos más modernos y las nuevas técnicas con las que se elaboran como los naturales, biodinámicos y orgánicos, como otros tipos que puedan existir como el vino azul o vino verde.

Tema 10 New world appellations

En este tema se ven temas del sabor, las propiedades del sabor y las características que puede tener un vino dependiendo de la varietal y el país de donde venga, así como sus certificaciones.

Notas para la enseñanza del tema:

En este tema es importante investigar sobre las denominaciones de Nuevo Mundo.

Tema 11 Old World Appellations - Spain

En este tema se verán los inicios de las denominaciones de origen del Viejo Mundo, específicamente del país de España, así como sus regiones, subregiones y las más importantes denominaciones, y cómo elaboran vino en diferentes lugares de España.

Notas para la enseñanza del tema:

En este tema se recomienda investigar la vinificación en España en general para aprender mejor sobre el tema.

Tema 12 Old World Appellations - Italy

En este tema se verán los inicios de las denominaciones de origen del Viejo Mundo, específicamente del país de Italia, así como sus regiones, subregiones y las más importantes denominaciones, y cómo elaboran vino en diferentes lugares de Italia.

Notas para la enseñanza del tema:

En este tema se recomienda investigar la vinificación en Italia en general para aprender mejor sobre el tema.

Tema 13 Old World Appellations – France (Bordeaux and Bourgogne)

En este tema se verán los inicios de las denominaciones de origen del Viejo Mundo, específicamente del país de Francia. En este tema se verán las dos subregiones más importantes del país: Burdeos y Borgoña.

Notas para la enseñanza del tema:

En este tema es importante ver lo relacionado con Francia en general, haciendo énfasis en las dos subregiones de Burdeos y Borgoña, sus denominaciones y clasificaciones que existen.

Tema 14 Old World Appellations – France (others)

En este tema se ven las demás denominaciones y subregiones de Francia que cuentan con importancia en el mundo del vino.

Notas para la enseñanza del tema:

Para este tema es importante investigar las demás subregiones existentes en Francia, así como sus denominaciones y clasificaciones que existen en estos lugares.

Tema 15 Labels and price factors

En el último tema se ve lo relacionado con las etiquetas y cómo leerlas, así como los factores que se relacionan a los precios de los vinos que también se ven relacionados con la calidad del producto.

Notas para la enseñanza del tema:

En este tema es de crucial importancia investigar los precios de los vinos, los estilos de etiquetas y cómo leerlas, así como toda la historia que conlleva a que un vino tenga un precio más elevado.



Evidencia

El estudiante deberá demostrar en las tres evidencias los conocimientos y experiencia adquiridos en el curso donde se aplicará la información teórico-práctica, ya sea sobre etiquetas y su lectura o sobre la parte sensorial y cata de vinos.

Evidencia 1

Descripción:

En esta evidencia se le pedirá al alumno recabar información de diferentes etiquetas con la información que ha recibido en clase, esto con la finalidad de poder identificarlas en las diferentes tiendas especializadas de vino. Se tomarán fotografías de las etiquetas solicitadas con la intención de que el alumno vea de manera personal los vinos que se manejan en las tiendas, así como identificar las diferentes variedades que existen.

Objetivo:

Poner a prueba los conocimientos adquiridos sobre etiquetas y tipos de vino, para recopilar fotos en las tiendas de vino especializadas y explicar su razonamiento en cada ejemplo.

Requerimientos:

- Teléfono o cámara fotográfica.
- Libreta para notas.

Instrucciones para realizar la evidencia:

1. Visita diversas tiendas especializadas de vino y toma fotos de los siguientes tipos de etiquetas:
 - a. 1 varietal white wine label.
 - b. 1 varietal red wine label.
 - c. 1 varietal rose wine label.
 - d. 1 blend wine label (specifying the grapes).
 - e. 1 label from New World.
 - f. 1 label from Old World.
 - g. 1 label with a grape variety NOT seen in class.
 - h. 1 label with a grape variety seen in class.
 - i. 1 sparkling wine label.
 - j. 1 sweet wine (from the methods seen in class).
2. Elabora un documento donde coloques las fotografías obtenidas y expliques por qué crees que dicha foto corresponde con la etiqueta que se te pide.

Evidencia 2

Descripción:

En esta evidencia, el alumno recabará información de diferentes etiquetas de vinos de países del Nuevo Mundo aplicando la información aprendida en clase, para poder identificar en diferentes tiendas especializadas de vino las etiquetas de estos países, con la intención de que vea de manera personal los vinos que se manejan en las tiendas y cómo identificar las diferentes variedades que existen tomando fotografías de cada uno.

Objetivo:

Poner a prueba los conocimientos adquiridos sobre etiquetas, tipos de vino y denominaciones de origen de los países del Nuevo Mundo.

Requerimientos:

- Teléfono o cámara fotográfica.
- Libreta para notas.

Instrucciones para realizar la evidencia:

1. Visita diversas tiendas especializadas de vino y toma fotos de los siguientes tipos de etiquetas:
 - a. 1 wine with an AVA
 - b. 1 wine of high altitude
 - c. 1 wine with a Chilean A.O.
 - d. 1 wine with W.O.
 - e. 1 wine with New Zealand A.O.
 - f. 1 shiraz Australian Varietal Wine
 - g. 1 Uruguayan wine with the tannat grape
 - h. 1 pinotage/hermitage varietal from South Africa
 - i. 1 chateaux wine from France
 - j. 1 natural/biodynamic or organic wine
2. Elabora un documento donde coloques las fotografías obtenidas y expliques por qué crees que dicha foto corresponde con la etiqueta que se te pide.

Evidencia 3

Descripción:

En esta evidencia el alumno guiará la cata de un vino a elección de la manera que aprendió con la ayuda del chef docente. Los alumnos serán quienes dirijan y conduzcan la cata a través de sus fases y dando las instrucciones para un correcto servicio y apreciación del vino a catar. La cata será realizada ante el chef docente y un invitado conocedor del vino como juez invitado.

Objetivo:

Poner a prueba los conocimientos adquiridos durante todo el curso en una última presentación, donde el alumno demostrará ante el chef docente y un invitado con cierto nivel de conocimiento del mundo del vino su propia cata conducida por los mismos alumnos de manera grupal.

Requerimientos:

- Descorchador
- Hojas de cata
- Botella para catar
- Secadores
- Vestimenta formal

Instrucciones para realizar la evidencia:

1. Prepara con tiempo todo lo que necesites para la realización de la cata.
2. Acude con vestimenta formal a la presentación.
3. Conduce toda la cata del vino seleccionado desde la presentación, servicio, cata y recomendaciones de servicio y maridaje ante el chef docente y el juez invitado.
4. Concluye la presentación con tu reflexión de aprendizaje.

