



## DIPLOMADO PROFESIONAL EN VINOS PARA LA FORMACIÓN DEL SOMMELIER

**DURACIÓN**  
45 sesiones

**PRECIO**  
\$43,700.00 (\$7,000.00 de  
inscripción y 11 pagos  
mensuales de \$3,336.00)

Sonora 189 | Hipódromo Condesa  
Cuauhtémoc | 06100 | México, D.F.  
Tel. (55) 5584 3800  
contacto@sg.edu.mx

## OBJETIVO

El programa brinda las herramientas suficientes para conocer el gran mundo del vino: historia, clasificación, viticultura, enología, protocolo de servicio, almacenamiento y armonía con los alimentos.

Somos el único diplomado que cuenta con salón de cata profesional, copas de cristal para degustación de los vinos y viajes enológicos.

¡Aprende el lenguaje del vino! Desde la primera sesión podrás degustar vinos de distintos estilos para que te familiarices con sus aromas, colores y sabores.

## INCLUYE

- Material didáctico.
- Mandil de servicio y descorchador al término del curso
- Todos los vinos que se catan corresponden al tema visto en clase (4 vinos por clase).

## CONTENIDO

### I. INTRODUCCIÓN AL MUNDO DE LAS BEBIDAS Y DEL VINO

- Clasificación de bebidas (con alcohol y sin alcohol)
- Fermentados y destilados
- Historia del vino
- Clasificación del vino

### 2. VITICULTURA

- Ciclo vegetativo, estructura de la vid, reproducción, sistemas de conducción
- Tipo de climas
- Tipos de terrenos
- Variedades tintas y blancas

### 3. ENOLOGÍA

Procesos de elaboración de los distintos tipos de vinos

### 4. GEOGRAFÍA VITIVINÍCOLA MUNDIAL

#### I. NUEVO MUNDO

Argentina  
Uruguay  
Australia  
Nueva Zelanda  
Estados Unidos y Sudáfrica

#### II. VIEJO MUNDO

Francia (6 sesiones)  
Italia (4 sesiones)  
España (6 sesiones)  
Alemania  
Portugal

### 5. VINO MEXICANO

Avalado por el Consejo Mexicano Vitivinícola, este módulo se conforma por 3 sesiones enfocadas al estudio de las principales zonas productoras y la clasificación del vino mexicano.

### 6. SERVICIO Y ALMACENAMIENTO DEL VINO

Administración y organización de cava.

### 7. DISEÑO DE CARTAS DE VINOS

### 8. DESTILADOS

### 9. CERVEZA

### 10. AGUA, SIDRA Y SAKE



**DIPLOMADO  
PROFESIONAL  
EN VINOS PARA LA  
FORMACIÓN DEL  
SOMMELIER**

**DURACIÓN**  
45 sesiones

**PRECIO**  
\$43,700.00 (\$7,000.00 de  
inscripción y 11 pagos  
mensuales de \$3,336.00)

Sonora 189 | Hipódromo Condesa  
Cauhtémoc | 06100 | México, D.F.  
Tel. (55) 5584 3800  
contacto@sg.edu.mx

**INSTRUCTORES**

- Ricardo Espindola Ruiz  
Director de Escuela de Vinos de Superior de Gastronomía
- Sommeliers profesionales invitados.

**ACTIVIDADES EXTRAS**

Visitas a los viñedos de Querétaro (costo extra).

**REQUISITOS DE INSCRIPCIÓN**

- Llenar Solicitud de admisión
- Presentar copia de credencial de elector
- Entregar una fotografía tamaño infantil (blanco y negro /color)



**FORMAS DE PAGO**

- Efectivo o cheque a nombre de Instituto Gastronómico Saint Germain S.C.
- Tarjeta de Crédito o Débito (excepto American Express)
- Depósito en Banco Bancomer a nombre de Instituto Gastronómico Saint Germain S.C.  
Número de Cuenta 0454521730 (presentar ficha original y dos copias)  
En caso de requerir factura entregar en el momento de inscripción 2 copias de RFC

\* Nos reservamos el derecho de modificar las fechas y contenidos.

\*\* Estudios sin validez oficial.

\*\*\* El Departamento de Educación Continua se reserva el derecho de apertura del programa una vez que se cumpla con el número necesario de participantes.