Summer ABROAD

ANÁHUAC MÉRIDA

BORDEAUX UNCORKED: DESCUBRIENDO EL *Vino en Francia*

08 - 19 de junio



KEDGE WINE SCHOOL

BURDEOS, FRANCIA

Descripción del curso

Brindará a los estudiantes una visión integral del mundo del vino, combinando formación académica, práctica de cata, exploración del territorio y contacto directo con la industria vitivinícola.
Los participantes conocerán los fundamentos de la cata de vinos, viticultura y vinificación, explorarán Burdeos y otras regiones vitivinícolas internacionales y adquirirán una perspectiva sobre los aspectos comerciales y de gestión de la industria del vino.
El curso combina teoría, aprendizaje práctico y experiencias de campo, incluyendo una visita profesional a la región de Graves, donde los estudiantes conocerán algunos de los prestigiosos Grand Crus Classés de Graves y podrán relacionar los conocimientos adquiridos en el aula con el territorio, los viñedos, las bodegas y los modelos de negocio que conforman la industria del vino de Burdeos.
La formación está impartida por reconocidos profesionales y académicos internacionales, entre ellos David Biraud, reconocido sommelier y Director de KEDGE Wine School, y Colin Gent, Master of Wine (MW).

Objetivos específicos

- **Comprender los fundamentos de la cata de vinos** y aplicar una metodología de degustación.
- Conocer los principios esenciales de la **viticultura y la vinificación**, identificando los principales factores que influyen en el estilo y la calidad del vino.
- Comprender cómo el **terroir, la viticultura, la vinificación y la estrategia de una propiedad vitivinícola** contribuyen a definir la identidad de un vino de Burdeos.
- Analizar el papel de **Burdeos dentro del panorama internacional del vino**, considerando sus dimensiones culturales, geográficas y comerciales.
- Comprender la **cadena de valor de la industria vitivinícola** y los principales canales de distribución.
- Analizar estrategias de **branding, posicionamiento y comercialización** dentro de los mercados internacionales del vino.
- Conectar los conocimientos académicos con la **realidad profesional de la industria vitivinícola** mediante experiencias prácticas y visitas de campo.



Beneficios únicos

- **Experiencia internacional:** estudiar en Burdeos, una de las capitales mundiales del vino.
- **Formación académica especializada:** adquirir bases sólidas en cata, viticultura, vinificación y wine business.
- **Aprendizaje práctico:** desarrollar habilidades sensoriales mediante catas guiadas y actividades prácticas.
- **Inmersión en la industria:** conocer directamente viñedos, propiedades y modelos de negocio de la región de Graves.
- **Contacto con expertos internacionales:** aprender de reconocidos sommeliers, Masters of Wine y profesionales del sector.
- **Perspectiva global:** conocer diferentes regiones, culturas, mercados y estilos de vino a nivel internacional.
- **Visión empresarial**: comprender aspectos de distribución, comercialización, branding y posicionamiento del vino.
- **Networking internacional:** acceso a la red de KEDGE Wine School y contacto con estudiantes y profesionales de diferentes contextos.
- **Reconocimiento académico:** programa de 5 días con 4 ECTS.
- **Experiencia cultural y profesional única:** conectar el conocimiento del vino con su territorio, historia, cultura y realidad económica.









Materias para revalidar

Alguna de las siguientes materias de Minor:

- GAS1404 Fundamentos de cata de vino y consumo responsable
- GAS1411 Viticultura
- GAS1409 Geografía del vino
- GAS1408 Enología
- GAS1410 Gestión y comercialización del vino

Requisitos para estudiar un verano

1. Ser mayor de edad
2. Cumplir con los requisitos de un intercambio.
3. Pasaporte vigente mínimo hasta diciembre 2027.
4. Pagar en las fechas estipuladas.
5. Cumplir el proceso de intercambio de la oficina de internacionalización.



Tabla de pagos

Costo total: $118,800 MXN

PAGOS	FECHA	MONTO
1er pago	18-dic-26	$19,800
2do pago	29-ene-27	$19,800
3er pago	19-feb-27	$19,800
4to pago	12-mar-27	$19,800
5to pago	16-abr-27	$19,800
6to pago	07-may-27	$19,800

Incluye

- Curso: Bordeaux Uncorked: Descubriendo el vino en Francia
- Vuelo redondo: Cancún – París – Cancún
- Tren redondo: Aeropuerto París-Burdeos-Aeropuerto París
- Traslados locales: Estación de tren-Hotel- Estación de tren, y en una de las actividades extracurriculares del curso (Burdeos).
- Hospedaje en Burdeos: 9 noches en hotel con desayuno incluido.
- Hospedaje en París: 1 noche en hotel con desayuno incluido y shuttle al aeropuerto.
- Seguro de viaje con cobertura durante todo el viaje.







NO incluye

- Alimentos: excepto los mencionados en “Incluye”.
- Transporte local: Traslados dentro de la ciudad (excepto los mencionados en “Incluye”).
- Gastos personales: Compras, souvenirs, y cualquier otro gasto no especificado en “Incluye”.





Summer ABROAD

Contacto

Chef Paloma Ponce Menéndez

paloma_ponce@anahuac.mx

Escuela de Gastronomía y Turismo

Fecha límite para inscripción

10 de diciembre de 2026