

UAEM fue sede de cata de vinos de Ribera del Duero.

La Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México fue sede de una cata de vinos, organizada por la Ribera del Duero -agrupación que acoge viñedos españoles al sur de la provincia de Burgos, localizados principalmente en Castilla y León, España- y en la que participaron alumnos y académicos de la Licenciatura en Gastronomía. Este ejercicio tuvo como objetivo que los estudiantes de este programa académico tuvieran un acercamiento a este tipo de actividades, pues la cata es considerada un evento importante sobre la atención que debe ponerse en un producto cuya calidad se quiere apreciar. Cabe destacar que se contó con la presencia del sommelier, David Seijas, quien estuvo a cargo de la degustación de los diferentes tipos de vinos, que iban desde muy añejos hasta vinos relativamente jóvenes. Los alumnos y académicos que se dieron cita en la cata, que se llevó a cabo en el Campus 'El Rosedal' de la Facultad de Turismo y Gastronomía, tuvieron la oportunidad de someter estos vinos al juicio de sus sentidos, principalmente del gusto y el olfato, a fin de conocer sus cualidades y defectos. David Seijas habló sobre los vinos producidos en México, a los cuales calificó de únicos y exquisitos, resultado de un cuidadoso proceso de producción; sin embargo, exhortó a los participantes a conocer y degustar todo tipo de vinos e incluso, formarse como sommeliers. La Ribera del Duero lleva a cabo visitas a universidades de todo México; en reconocimiento a la calidad y prestigio de la Universidad Autónoma del Estado de México, sus sommeliers han visitado en tres ocasiones la Facultad de Turismo y Gastronomía, para compartir con los estudiantes sus conocimientos y fortalecer su formación académica.