



**Oh! turismo**  
QUERÉTARO

# RESIDENCIAS

VITIVINÍCOLAS 2025

## "Formación, Cultura y Vino en el Corazón de Querétaro"

Descubre el vino desde la raíz, en  
un programa único en Latinoamérica.



# QUIÉNES SOMOS

**Experiencia:** 10 años diseñando programas especializados en enoturismo y turismo rural.

**Equipo:** Guías certificados, enólogos, sommeliers y expertos en turismo sostenible.



## ¿POR QUÉ

### ELEGIRNOS?

- Programas académicos **respaldados por la ONSOM** y viñedos líderes.
- **Enfoque** en impacto social con las comunidades y cocineras tradicionales de Querétaro.

## ¿POR QUÉ

### EL VINO DE QUERÉTARO?

#### Un Terroir Único

- **Clima y Suelo:** Valles a 2,000 msnm con días soleados y noches frías, ideales para uvas como Sauvignon Blanc y Tempranillo.

#### Cifras Clave:

- **35 + viñedos** en el estado.
- **85%** de los vinos mexicanos espumosos se producen aquí (ej: Freixenet).
- **Cultura del Vino**
- **Historia vinícola** desde el siglo XVI, fusionada con tradiciones indígenas y coloniales.
- **Reconocimiento internacional:** Querétaro ganó 35 medallas en concursos mundiales (2023).



# PROPUESTA

## DE RESIDENCIAS

### ¿En qué consiste?

- **Duración:** 1 semana (programa intensivo).
- **Dirigido a:** Estudiantes y profesionales de gastronomía, enología, turismo y público amante del vino.



# OBJETIVOS

## GENERALES

**01**

**DESARROLLAR HABILIDADES PROFESIONALES DE ANÁLISIS SENSORIAL.**

---

**02**

**COMPRENDER LA VITICULTURA Y ENOLOGÍA QUERETANA.**

---

**03**

**DOMINAR EL ARTE DEL MARIDAJE.**

---

**04**

**CONOCER LOS QUESOS DE LA REGIÓN.**

---

**05**

**OBTENER FORMACIÓN ESPECIALIZADA.**

---



# COMPONENTES

## PRINCIPALES

### 01 FORMACIÓN ACADÉMICA

- **Clases teóricas:** Historia del vino, procesos de vinificación.
- **Prácticas en viñedos:** Vendimia, catación, enología.

### 02 GASTRONOMÍA

- **Visitas a cocineras tradicionales del semidesierto queretano.**
- **Maridajes con vinos premiados de la región.**

### 03 CULTURA

- **Visitas a pueblos mágicos, talleres de arte y tours históricos.**



## ALIADOS

### COMERCIALES

#### Instituciones

- Organización Nacional de Sommeliers de México (ONSOM)
- Escuela del Vino del Altiplano (EVA).
- Clúster Vitivinícola de Querétaro (CVQ)

#### Viñedos Participantes

- Vinos del Marqués
- Vinaltura
- Donato
- Tierra de Peña
- Freixenet
- Decote
- Flor de Alfalfa
- Hacienda Atongo.

#### Hospedaje

- Hoteles boutique: Patio Santiago

#### Gastronomía

- Cocineras tradicionales de Colón, El Marqués, Tolimán, Ezequiel Montes y Cadereyta.



## ¿QUÉ APRENDERÁS

### EN LAS RESIDENCIAS VINÍCOLAS?

- **Introducción al Análisis Sensorial**
- **Técnicas de cata**
- **Vocabulario especializado**
- **Terroir queretano**
- **Tipos de uvas**
- **Ciclo vegetativo**
- **Proceso de vinificación**
- **Equipamiento enológico**
- **Control de calidad**
- **Tipos de quesos regionales y proceso de elaboración**
- **Características organolépticas**
- **Principios del maridaje**
- **Técnicas del servicio**
- **Temperatura y conservación**





# METODOLOGÍA

## Y RECURSOS

- 01** CLASES TEÓRICO PRÁCTICAS
- 02** MATERIAL DIDÁCTICO ESPECIALIZADO
- 03** VISITA A VIÑEDOS, BODEGAS Y QUESERÍAS
- 04** CATA PROFESIONAL
- 05** EVALUACIÓN CONTINUA
- 06** EXAMEN FINAL



# PERFIL

## DE LOS DOCENTES

- **Sommelier Profesional**
- **Enólogos certificados**
- **Maestros Queseros**
- **Guías certificados y especializados en vino queretano.**



## SOMMELIER

ADRIANA CASTRO SÁNCHEZ

**Adriana Castro Sánchez es una destacada sommelier** y experta en enología mexicana. **Certificada por la ONSOM en 2013** y con un diplomado en **Enología y Viticultura**, ha consolidado su carrera en el mundo del vino. Desde **2018**, es **presidenta de ONSOM Querétaro**, y ha trabajado con **Viñedos del Marqués** en el desarrollo de vinos innovadores. Además, creó su propia línea de vinos, **Condenada Cuarentena**, y ha representado a México en eventos internacionales como la **Semana de México en París**. Actualmente, asesora restaurantes y desarrolla programas educativos sobre vino.



### ¿QUÉ ES

LA ONSOM?



La Organización Nacional de Sommeliers de México (**ONSOM**) es una **asociación sin fines de lucro que promueve la cultura del vino en México**. Ofrece catas, cursos, diplomados y eventos con el apoyo de sommeliers y casas vinícolas **nacionales e internacionales**. También **impulsa el desarrollo profesional y el intercambio cultural** entre sommeliers de México y del mundo.

## LUGARES

### QUE CONOCERÁS

#### PUEBLOS MÁGICOS Y ATRACTIVOS

---

- **Bernal:** Cata de vinos al atardecer frente a la Peña de Bernal.
- **Cadereyta:** Jardín botánico con cactáceas endémicas.
- **Hacienda Atongo.**
- **Barrio de La Cañada**
- **Centro Histórico de Querétaro**
- **Diferentes viñedos**



# GASTRONOMÍA

## LOCAL

### Experiencias Gastronómicas Incluidas

- **5 comidas** con cocineras tradicionales (menús diseñados para maridar con vinos locales).
- **Cena de clausura** con enólogos invitados.





COSTOS  
***y Paquetes***

## COSTOS Y PAQUETES

---

### Paquete PREMIUM (todo incluido)

#### ¿Qué incluye?

- **Hospedaje:** 7 noches en hotel boutique (habitación doble).
- **Alimentación:** 7 desayunos, 5 comidas
- Cóctel de Bienvenida
- **Cena de Clausura**
- **Diploma**
- **Transporte:** Camioneta con chofer para todas las actividades.
- **Actividades:** Talleres, catas, visitas guiadas y materiales.
- **Kit de souvenirs**
- **Seguro médico básico**
- **Copa de cata**
- **Material didáctico**
- **Red de contacto de profesionales**
- **Diploma avalado por la ONSOM**

#### Precio

- \$1,500 USD | \$29,900 MXN

### Paquete GOLD

#### ¿Qué incluye?

- **Alimentación:** 7 desayunos, 5 comidas.
- **Cóctel de bienvenida**
- **Cena de Clausura**
- **Diploma**
- **Transporte:** Camioneta con chofer para todas las actividades.
- **Actividades:** Talleres, catas, visitas guiadas y materiales.
- **Kit de souvenirs**
- **Seguro médico básico**
- **Copa de cata**
- **Material didáctico**
- **Red de contacto de profesionales**
- **Diploma avalado por la ONSOM**

#### Precio

- 950 USD | \$18,900 MXN

## FORMAS DE PAGO

- Depósito del **30%** para reservar tu lugar.

### **Descuentos (sólo para el todo incluido):**

- 10% por inscripción anticipada (hasta el 15 de mayo grupo junio, 15 de junio grupo julio).





# CÓMO INSCRIBIRTE

## INSCRIBIRTE

1. Completa el **formulario** en <https://www.ohturismo.com/residenciasvinicolas> para recibir la liga de pago.
2. **Envía** comprobante de pago.
3. **Recibe tu kit de bienvenida** (guía de viaje, lista de empaçado, recomendaciones).

### Fechas Disponibles 2025

- Junio 8 - 15 | Julio 6 - 13





**Oh! turismo**  
QUERÉTARO



[WWW.OHTURISMO.COM](http://WWW.OHTURISMO.COM)



+52 442 425 0669



[MFERMAN@OHTURISMO.COM](mailto:MFERMAN@OHTURISMO.COM)

**SÍGUENOS EN  
NUESTRAS REDES SOCIALES**  
[@ohturismoqueinspira](https://www.instagram.com/ohturismoqueinspira)

