

NATALIA LÓPEZ MOTA

Maestra en Ciencias Enología y Viticultura

Química en Alimentos, Especialidad en Análisis Sensorial

Enóloga, Viticultora y entrenada catadora con experiencia internacional en producción en diversas bodegas de vino y empresas internacionales de alimentos. Experiencia en investigación científica, publicaciones, educación, análisis sensorial aplicado a café, cerveza, queso y vino, organización de ferias y eventos, enoturismo, marketing y ventas de vino. Apasionada por la naturaleza, la ciencia y la creatividad humana, después de especializarse tres años en el extranjero, actualmente reside en México y colabora en diversos proyectos en la difusión de la cultura del mundo del vino en México.

Resumen Laboral

- **Viajes de investigación a diversas regiones vitivinícolas y de destilados** en España, Francia, Hungría, Italia, Portugal, Estados Unidos, Croacia, Serbia y México. **Regiones más destacadas** : Bourgogne, Beaujolais, Bordeaux, Jurançon, Languedoc-Roussillon, Sancerre, Val de Loire, Cariñena, Priorat, Valencia, Valdepeñas, Montilla-Moriles, Jerez, Ribera del Guadiana, Toro, La Rioja, Rias Baixas, Bierzo, Ribera del Duero, Douro, Porto, Vinho Verde, Trentino-Alto Adige, Emilia-Romagna, Toscana, Piamonte, Umbria, Puglia; aprox bodegas visitadas a la fecha: 130. **Bodegas más destacadas**: Petrus, Chateau Margaux, Château Yquem, Château Guiraud, Domaine Romanée Conti, Château Angelus, Hospice du Beaune, Oremus, Disznókő, J. Hofstätter Wine Estate, Alois Lageder, Coulée de Serrant.
- Profesora y conferencista de diversos temas del mundo del vino y destilados a nivel consumidor y profesionales de la industria vitivinícola. Clientes principales: López de Haro, Casa de la Ermita, Beso de Vino, Bodegas Mi Terruño, Bodega Dos Búhos, UNAM, ONSOM, Ferias de Vino, Clubs de Vino y consumidor directo (2011 – presente).
- Profesor de Química, Física, Biología, Cálculo (2003-2008) y Español (Francia - 2011)
- Producción y trabajo en viñedo: Les Clos de Meslerie (Vouvray, Francia - 2009), Azienda Elisabetta Foradori (Trentino Alto Adige, Italia - 2010) y Bodega Dos Búhos (San Miguel de Allende, México – 2012)
- Diseña e imparte cursos de vinos para el Club de Vinos Vinamí (2012- Presente)
- Embajadora de Marca de Bodegas Vicente Gandía para México, Colombia y Perú (2012-2013)
- Consultoría en nuevas plantaciones y gestión de un nuevo proyecto de enoturismo ligado a la educación en Auberge Scientifique et Écologique Domaine de la Chapelle (Bordeaux, Francia 2011)
- Experiencia en investigación científica en viticultura en la Università Cattolica del Sacro Cuore (Italia, 20011) y en biotecnología en la Universidad Nacional Autónoma de México (México, 2006-2007).
- Premio "Augusto Finzi 2011" FIRAB con el proyecto «Evaluación de tratamientos alternativos al uso de cobre para el control de pestes en viticultura orgánica».
- Asistente en investigación y desarrollo de nuevos productos en PepsiCo International, R&D Technological Center para la divisiones de Food Safety, Empaque y Promocionales (México – China 2007-2008).
- Colaboradora como juez de vinos: Guía de Vinos Mexicanos, Artboden (2013 - 2014), Expo de Vinos Éxito – Bogotá, Colombia. Edición 2012, Expo de Vinos Wong – Lima, Perú (2011 y 2012). Concours des Ligers, Angers-Francia (2009)
- Pubblicazione Ufficiale della Associazione Italiana Sommeliers «Mezcal, il distillato che arriva dagli Aztechi», Riccardo Castaldi y Natalia López Mota. DeVinis Vol.93, p.80-83. (2010)
- Habla: Español, inglés, francés, italiano y serbio

Formación

- **Maestría en Ciencias en Enología, Viticultura, Terroir y Gestión de la Empresa Vitivinícola** 2008 - 2010. École Supérieur d'Agriculture - Francia ; Universidad Politécnica de Valencia- España ; Università di Bologna – Italia. Maestría bilingüe en francés e inglés. Beca otorgada por la Unión Europea.
- **Diplomado en Análisis Sensorial Aplicado a Productos de Consumo** (2006 – 2007). Facultad de Química, UNAM
- **Química de Alimentos** (Septiembre 2002 - Diciembre 2006). Facultad de Química, (UNAM). Tesis « Clasificación Sensorial de Vinos Tintos y Blancos Mexicanos »
- **Curso de Viticultura Orgánica (40h)** – Confederación Italiana de Agricultores del Trentino - Trento, Italia. 2010
- **Introducción a la Agricultura Biodinámica (30h)** – Asociación de Agricultura Biodinámica - Milan, Italia. 2010
- **Curso de Elaboración y Degustación Cerveza (15h)** – Asociación de Sommeliers Mexicanos 2012