

SEMINARIO INTERNACIONAL:

Vinos, Bebidas del Mundo y Productos Gourmet

Lunes 16 Enero

Mañana: Análisis Organoléptico. Canadá. EEUU. México. Sidra.

Tarde: Análisis Organoléptico. Chile. Argentina.

Martes 17 Enero

Mañana: Elaboración de Blancos y Rosados. Peru. Uruguay. Brasil. Sudafrica.

Tarde: Elaboración de Tintos. Australia. Nueva Zelanda. China. Japón. Sake.

Miércoles 18 Enero

Mañana: Elaboración de Espumosos : Tradicional. Francia.

Tarde: Elaboración de Espumosos : Charmat. Alemania. Italia. Austria. Suiza.

Jueves 19 Enero

Mañana: Elaboración de Generosos: Porto. Cacao. Bulgaria. Georgia. Rumania.

Tarde: Servicio. Etiqueta y Protocolo.

Viernes 20 Enero

Visita a Cafetal.

Sabado 21 Enero

Mañana: Decantación. Bodega en Restauración. Marketing.

Tarde: Elaboración de Generosos: Jerez. España, Portugal.

Lunes 23 Enero

Visita a Viñedo

Martes 24 Enero

Visita a Cerveceria

Miércoles 25 Enero

Mañana: Armonias. Aguas. Conservas.

Tarde: Grecia (Ouzo). Bebidas Destiladas. Cócteles. Té

Jueves 26 Enero

Mañana: Aceites (AOVE's). Vinagres. Jamón. Vermouth.

Tarde: Carta de Vinos. Hungria. Chipre. Eslovenia. Queso. Tabaco, Puros. Sal.

Viernes 27 Enero

Mañana: Examen Pratico

Tarde: Examen Teorico



LUGAR

Amura
Tibás - San José
09:30 17:30

COSTO

Medio dia \$90 Dias \$120
Precio real completo \$2.280
Precio actual completo \$1.890
Antiguos alumnos \$1.140

+INFO

+506 8861 7461
+506 8712 4125
carmen@escueladelvino.com
www.escueladelvino.com