

SEMINARIO INTERNACIONAL:

Vinos, Bebidas del Mundo y Productos Gourmet

IMPARTIDO POR LA ENÓLOGA CARMEN DE AGUIRRE
+ SOMMELIERS Y ESPECIALISTAS DEL SECTOR

Septiembre

- martes 13** Bienvenida. El vino. la Uva. Definiciones y Terroir.
- miércoles 14** Análisis organoléptico. Canadá. EEUU. México.
- martes 20** Elaboración de Blancos y Rosados. Chile. Argentina.
- miércoles 21** Elaboración de Tintos. Peru. Uruguay. Brasil. Sudafrica.
- martes 27** Australia. Nueva Zelanda. China. Japón.
- miércoles 28** Elaboración de Espumosos : Tradicional. Francia.

Octubre

- martes 4** Elaboración de Espumosos : Charmat. Italia.
- miércoles 5** Alemania. Austria. Suiza.
- martes 11** Elab. Generosos: Porto. Cacao, Chocolate. Bulgaria. Georgia. Rumania.
- miércoles 12** Servicio. Decantación. Etiqueta. Protocolo.
- martes 18** Visita a Cafetal.
- miércoles 19** Carta de Vinos. Bodega en Restauración. Marketing.
- martes 25** Elaboración de Generosos: Jerez. España, Portugal.
- miércoles 26** Visita a Viñedo

Noviembre

- martes 1** Visita a Cerveceria
- miércoles 2** Armonias. Aguas. Conservas.
- martes 8** Grecia (Ouzo). Bebidas Destiladas. Cócteles. Té.
- miércoles 9** Aceites (AOVE's). Vinagres. Jamón.
- martes 15** Hungría. Chipre. Eslovenia. Queso. Tabaco, Puros. Sal.
- miércoles 16** Sake. Sidra. Vermouth.
- martes 22** Dudas. Repaso. Practicas Decantación.
- miércoles 23** Examen Pratico
- martes 29** Examen Teorico

LUGAR

Amura
Tibás - San José
17:00 21:00

COSTO

Dias Sultos \$95
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