

Sabes algo sobre vinos? O eres un novato pero con muchas ganas de aprender?...

En **Mercado de Vinos {MdV}** tenemos el curso ideal para ti.

Con un lenguaje sencillo, fácil de entender y sin pretensiones, aprenderás desde los conceptos básicos hasta saber cómo combinar el vino y la comida.

El curso tiene 3 niveles: aprendiz, aficionado y avanzado, de 3 clases cada uno. Son dictadas en nuestra tienda MdV los miércoles a las 7:30 p.m., por Juan Lozano, Sommelier Internacional de la ISG.

Te invitamos a que mires el pénsum de cada curso en nuestra página web o llámanos al 312 8557

www.mercadodevinos.com



Encuétranos en 

Módulo I
Nivel Aprendiz



Nivel Aprendiziz

Clase 1: Temas:

- * Qué es el Vino?
- * Cómo se produce? Generalidades de la elaboración de vinos blancos, rosados y tintos.
- * Pasos de la Cata: vista, nariz y boca.
- * Prueba de 5 vinos: 2 blancos, 2 tintos y 1 rosado. En esta clase no se hablará de maridaje, pues para aprender a catar no debe haber distractores como sabores que puedan afectar la cata. Sin embargo si se ofrecerán algunos panes que servirán como neutralizadores y limpiadores en los momentos de cambio de vino.
- * Precio por persona: \$50.000

Llámanos al 3128557 para saber sobre fechas de inicio.



Nivel Aprendiziz

Clase 2: Temas:

- * Cepas y Orígenes. Características principales de algunas de ellas (Sauvignon Blanc, Merlot y Cabernet Sauvignon)
- * Una mirada más detallada a cada uno de los 3 Pasos de la Cata: apariencia, olor y sabor. Palabras claves en cada uno de estos pasos.
- * Prueba de 5 vinos: 2 blancos, 3 tintos. En esta clase no se hablará de maridaje, pues para aprender a catar no debe haber muchos distractores como sabores que puedan afectar la cata. Sin embargo si se ofrecerán algunos panes que servirán como neutralizadores y limpiadores en los momentos de cambio de vino
- * Precio por persona: \$50.000

Llámanos al 3128557 para saber sobre fechas de inicio.



Nivel Aprendiziz

Clase 3: Temas:

- * Cómo leer una etiqueta.
- * Lo que podemos saber con el color de un vino tinto y de un vino blanco.
- * Viticultura: clima, suelo, horas de sol, precipitación, ciclo del vino y problemas del vino.
- * Cepas y Orígenes. Características principales de algunas de ellas (Chardonnay, Malbec y Tempranillo)
- * Prueba de 5 vinos: 2 blancos, 3 tintos. En esta clase no se hablará de maridaje, pues para aprender a catar no debe haber muchos distractores como sabores que puedan afectar la cata. Sin embargo si se ofrecerán algunos panes que servirán como neutralizadores y limpiadores en los momentos de cambio de vino.
- * Precio por persona: \$50.000

Llámanos al 3128557 para saber sobre fechas de inicio.



Módulo I Nivel Aficionado



Nivel Aficionado

Clase 1: Temas:

- * El servicio del vino: temperatura, el sacacorchos, la cápsula
- * Para qué se decanta un vino? Cuando se hace?
- * La copa que se usa tiene alguna importancia?
- * Cepas y Orígenes. Características principales de algunas de ellas (Torrontés, Pinot Noir y Carmenère)
- * Prueba de 5 vinos: 2 blancos y 3 tintos. En esta clase no se hablará de maridaje, pues para aprender a catar no debe haber distractores como sabores que puedan afectar la cata. Sin embargo si se ofrecerán algunos panes que servirán como neutralizadores y limpiadores en los momentos de cambio de vino.

* Precio por persona: \$60.000

Llámanos al 3128557 para saber sobre fechas de inicio.



Nivel Aficionado

Clase 2: Temas:

- * Los nombres de los vinos: por cepa, por región, por apelaciones, por guarda, entre otros.
- * Cepas y Orígenes. Características principales de algunas de ellas (Verdejo, Sangiovese, Syrah).
- * El Viejo Mundo.
- * Prueba de 5 vinos: 2 blancos, 2 tintos y 1 rosado. En este módulo ya empezaremos a hablar un poco de maridaje sin entrar en muchos detalles para no confundir a los alumnos.

* Precio por persona: \$60.000

Llámanos al 3128557 para saber sobre fechas de inicio.



Nivel Aficionado

Clase 3: Temas:

- * Como leer la carta de vinos de un restaurante?
- * Qué es un Enólogo?
- * Qué es un Sommelier o Sumiller?
- * El Nuevo Mundo
- * Cepas y Orígenes. Características principales de algunas de ellas (Riesling, Zinfandel, Nero d'Avola)
- * Prueba de 5 vinos: 2 blancos, 3 tintos. En este módulo ya empezaremos a hablar un poco de maridaje sin entrar en muchos detalles para no confundir a los alumnos.
- * Precio por persona: \$60.000

Llámanos al 3128557 para saber sobre fechas de inicio.



Módulo I Nivel Avanzado



Nivel Avanzado

Clase 1: Temas:

- * Vinos Espumosos
- * Fortificados y Vinos Dulces Qué es un Enólogo?
- * Maridaje: Conceptos Básicos
- * Prueba de 5 vinos: 2 espumosos, 2 fortificados y 1 postre. En este módulo se habla más detalladamente sobre el Maridaje: matrimonio entre plato y bebida.
- * Precio por persona: \$70.000

Llámanos al 3128557 para saber sobre fechas de inicio.



Nivel Avanzado

Clase 2: Temas:

- * Guarda y Almacenamiento.
- * La Bodega en Casa: Cómo se conserva, cómo se almacena, cómo saber cuándo tomarlo?
- * Maridaje
- * Prueba de 5 vinos: 1 espumoso, 1 blanco, 1 rosado, 1 tinto y 1 fortificado/dulce. En este módulo se habla más detalladamente sobre el Maridaje: matrimonio entre plato y bebida.
- * Precio por persona: \$70.000

Llámanos al 3128557 para saber sobre fechas de inicio.



Nivel Avanzado

Clase 3: Temas:

- * Algunos mitos sobre el vino.
- * Maridaje
- * Prueba de 5 vinos: 2 blancos, 3 tintos. En este módulo se habla más detalladamente sobre el Maridaje: matrimonio entre plato y bebida.
- * Precio por persona: \$70.000

Llámanos al 3128557 para saber sobre fechas de inicio.



Te Esperamos!!

