



TALLER DE VINOS

Conoce los conceptos básicos del mundo del Vino y adquiere herramientas para la decisión de compra.

Observa el mundo sibarita desde una perspectiva dinámica y cercana.

Conoce las técnicas de los profesionales de forma lúdica y divertida, generando un criterio propio acerca del mundo del vino.

OBJETIVO:

Ampliar el conocimiento y unificar el lenguaje empleado de una forma estructurada, así como entender los fundamentos del maridaje o combinación del vino con la comida.

Facilitar la comunicación, fortaleciendo la confianza y las relaciones interpersonales con oportunidad de catar, a través de ejercicios prácticos, una gran variedad de estilos y tipos de vinos.

CONTENIDO:

- Introducción al mundo del vino
- Clasificación de los vinos según el estilo
- Factores clave en la elaboración del vino: Emplazamiento, cultivo de la viña, vinificación, envejecimiento y embotellado
- Cepas - Principales variedades de uva
- Aromas del vino – Ejercicio práctico con esencias
- Sistema de catas profesional - Criterios para la cata de vinos
- El servicio del vino
- Teoría de armonía - La combinación adecuada entre alimentos y vinos
- Salud, seguridad y consumo responsable



TRINUM

TRINUM CO S.A.S.

Formación | Producción | Cultura

RUT 900.117.318-9

DIRIGIDO A:

Aficionados, entusiastas y conocedores que deseen profundizar en sus conocimientos vitivinícolas.

HORARIO:

De 09:00 am a 6:00 pm

INVERSIÓN:

Suscriptores El Tiempo: COP 250.000,00
(debe presentar el carnet de suscriptor)

Público General: COP 312.500,00

INCLUYE:

- Cata de 12 vinos
- Plato para armonía - Almuerzo
- Material de estudio
- Certificado

INSTRUCTOR:

Habib Rabbat: Sommelier AVS, Sommelier Certificado Court of Master Sommelier, Embajador de marcas (Chivas Brothers LATAM, John Dewar's, Cervecería Regional, DOC Ron de Venezuela), docente de Gato Dumas Colombia y HTEI Venezuela.

DIRECCIÓN:

Mercados Regionales - Cra. 13 #118A-48, Bogotá

Te esperamos

El equipo

TRINUM CO S.A.S.

