



VINOS ORGÁNICOS, BIODINÁMICOS Y NATURALES

SOMMELIER RICARDO
ESPINDOLA

FECHA

18 de agosto de 2021

HORARIO

Miércoles
de 18:00 a 20:30 horas
1 Sesión

PRECIO

\$1,000 con botella

Tel. (55) 5584 3800
contacto@sg.edu.mx

VINOS ORGÁNICOS, BIODINÁMICOS Y NATURALES

Objetivo:

Conocer la historia, clasificación, reglamentación y procesos para elaborar vinos orgánicos, biodinámicos y naturales, tequila, así como sus zonas de producción.

¿Qué aprenderás en este curso?

Las diferencias de producción entre estos tres estilos de vinos a nivel mundial, así como su servicio y cata.

Este curso es para ti, si:

- Amas el vino
- Si quieres conocer la mejor forma de consumir estos estilos de vinos
- Si quieres probar un vino elaborado de forma tradicional, uno de uva orgánica, un vino biodinámico y un vino natural.

Beneficios:

- No necesitas experiencia
- Lo que aprendas aquí no solo es para una clase, sino para tu vida diaria probando vinos de estas categorías
- Al finalizar tu curso te entregaremos todo lo que viste en formato digital.

Contenido:

- Historia de los vinos orgánicos y las zonas de mayor producción
- ¿Qué es un producto orgánico y la diferencia con uno biodinámico?
- Los vinos de producción ancestral-natural
- Las zonas de producción de los vinos naturales
- Procesos de elaboración de estos estilos de vino
- Servicio, almacenamiento y maridaje de los vinos orgánicos, naturales y biodinámicos
- Cata de 4 vinos para identificar sus diferencias





VINOS ORGÁNICOS, BIODINÁMICOS Y NATURALES

SOMMELIER RICARDO
ESPINDOLA

FECHA

18 de agosto de 2021

HORARIO

Miércoles

de 18:00 a 20:30 horas

1 Sesión

PRECIO

\$1,000

Requisitos de inscripción

Llenar Solicitud de admisión

Presentar copia de credencial de elector

Entregar una fotografía tamaño infantil (blanco y negro /color)

Opciones de pago:

1) Pago en línea con tarjeta de crédito o débito

2) Cheque o depósito en Banco Bancomer a nombre del Instituto Gastronómico Saint Germain S.C. (Número de Cuenta 0454521730 Clabe: 01 21 8000 45 45 21 7301)

En caso de requerir factura entregar en el momento de inscripción 2 copias de RFC

* Nos reservamos el derecho de modificar las fechas y contenidos.

** Estudios sin validez oficial.

*** El Departamento de Educación Continua se reserva el derecho de apertura del programa una vez que se cumpla con el número necesario de participantes.