

# CLASE MAGISTRAL: LOS SENTIDOS DEL VINO



## SOMMELIER

Ricardo Espindola



## FECHA DE INICIO

27 de Octubre



## HORARIO

Miércoles de  
18:00 a 20:30 hrs.



## COSTO

Sin botella: \$500  
Con botella: \$900

### OBJETIVO:

Conocer las diferentes formas de catar un vino e identificar como funciona el sentido del olfato y el gusto.

### CONTENIDO

- La cata de un vino
- Las diferentes técnicas de cata de un vino
- Clasificación de los sabores de un vino
- El aspecto de un vino
- Clasificación de los aromas de los vinos y como se producen
- Las dos certificadoras para describir una cata de un vino
- Las medallas y los puntos

### Este curso es para ti, si:

- Amas los aromas de los diferentes vinos.
- Quieres conocer como funciona el sentido del olfato para identificar los aromas de los vinos.
- Quieres probar un vino tinto y aprender a identificar sus aromas.

### 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

- Cheque a nombre del Instituto Gastronómico Saint Germain S.C.
- Tarjeta de Crédito o Débito (excepto American Express)
- Depósito en Banco Bancomer a nombre del Instituto Gastronómico Saint Germain S.C. Número de Cuenta 0454521730 (presentar ficha original y dos copias) Clabe: 01 21 8000 45 45 21 7301 a nombre del Instituto Gastronómico Saint Germain S.C.

\* 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.

\*\*\*\* 10% de descuento por pago anticipado de inscripción 10 días hábiles antes del inicio de programa o bien 10% de descuento por pago total del programa. Para respetar dicho descuento, los pagos mensuales posteriores deberán realizarse los primeros diez días hábiles de cada mes, de acuerdo al calendario de pagos vigente.