

BURBUJAS POR EL MUNDO



SOMMELIER INSTRUCTOR
Edwin Jasso



FECHA DE INICIO
14 de diciembre



HORARIO
Miércoles
de 19:00 a 22:00 hrs.



COSTO
\$1,500.00

¿Quieres aprender acerca de los vinos espumosos? ¿Te gustaría catar, y sentir en tu paladar el perfil de las regiones más importantes en la producción del vino espumoso? ¿Qué te parecería tener diversas opciones de vino espumoso para brindar en las fiestas de fin de año, según el gusto particular de tus invitados?

En este curso comprenderás cómo se elaboran los vinos espumosos, cuáles son las regiones más importantes en el mundo y su respectiva relación Precio-Calidad.

ESTE CURSO ES PARA TI, SI:

- Te gusta o te llama la atención el vino, tomas vino.
- Piensas que Italia no produce muy buenos vinos, y aceptas el reto de cambiar esa opinión, o sabes que los produce y quieres profundizar un poco más.
- Quieres sorprender a las personas que te rodean cuando les recomiendes probar un vino diferente.

Beneficios de la Clase Magistral:

- No necesitas experiencia
- Te guiaremos en la cata y ayudaremos a comprender lo que siente tu paladar.
- Clase teórico-práctica.
- Catarás 4 vinos representativos de las dos variedades de uva tinta más emblemáticas de Italia, en un duelo donde tú definirás al campeón.

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.
- 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.