



Crece la Industria, Crecemos Todos...

CIRCULARES



CÁMARA DE INDUSTRIA DE COCHABAMBA

RRPP

CIRCULAR GENERAL

CIRCULAR Nº 124

CURSO PRÁCTICO: CATA DE VINOS Y MARIDAJE “VINO PARA TODOS”

20 de noviembre del 2019

La Cámara Departamental de Industria de Cochabamba (CAMIND) con el objetivo de promocionar el producto nacional invita a todos sus asociados y al público en general a participar en el curso:

“VINO PARA TODOS”, CATA DE VINOS Y MARIDAJE

A realizarse el próximo jueves 29 de noviembre a Hrs. 19:00 en el auditorio “Hernán Rivera Antezana” de la Cámara Departamental de Industria de Cochabamba, ubicado en la Av. Ballivián Nº 782 casi Oruro, edificio Torre Industrial, Piso 1.

¿Qué vino elegir? ¿Qué cuidados debes tener cuando nos sirven un vino? ¿Cómo identificar qué clase de vino es y la calidad del mismo?

Catar un vino requiere tomarse el tiempo necesario y este proceso tiene varias etapas, si centramos toda la atención en el vino observándolo, oliéndolo y probándolo tendremos la posibilidad de experimentar todos sus matices. Definiremos Maridaje como la unión o combinación de comidas con bebidas. Lo más importante del maridaje es crear sensaciones nuevas, tanto en la degustación del vino como de la comida con la que lo acompañamos.

OBJETIVO: El objetivo del referido curso es lograr que el participante sea capaz de degustar los diferentes tipos de vino, descubriendo sabores y olores para lograr la mejor manera de maridarlos con alimentos de su agrado.

A QUIÉN ESTÁ DIRIGIDO: Público en general interesado en adquirir una cultura del vino aprendiendo a degustar y diferenciar los tipos de vinos, combinándolos perfectamente con alimentos para lograr una experiencia inolvidable.

SOMMELIER: Javier Beltrán Galdo, Es Técnico Enólogo con Titulación en España es experto en los procesos de “Cata de Vinos”, actualmente docente de la carrera de Turismo y Hotelería, en la materia de alimentos y bebidas y forma parte del equipo de profesionales en una empresa del sector gastronómico del departamento.

CONTENIDO:

- Tipos de Vino y elaboración: Blancos, Rosados y Tintos.
- Degustación o Cata :
 - Fase Visual
 - Fase Olfativa
 - Fase Gustativa
- Las cepas de vino y coupage
- La Crianza o vinos de guarda
- La temperatura adecuada
- El descorche
- La decantación
- El maridaje gastronómico
- Tips del servicio en un restaurante



Crece la Industria, Crece el Todo...

CIRCULARES



CÁMARA DE INDUSTRIA DE COCHABAMBA

INVERSIÓN:

Costo para **Asociados**: Bs. 180

Costo para **Profesionales (Particulares)**: Bs. 230

Costo para **Estudiantes (mayores de 18 años)**: Bs. 180

Las plazas son limitadas. **(INCLUYE: Certificado con valor curricular)**

HAGA SU RESERVA EN EL SIGUIENTE ENLACE: http://camind.org/2018/11/19/cata_vinos_2018/

MÁS INFORMACIÓN: <https://telegra.ph/Curso-Cata-de-Vinos--Maridaje-Vino-para-Todos-11-20>

www.camind.org

Cámara Departamental de Industria de Cochabamba, Av. Ballivián N° 782 casi Oruro, Edif. Torre Industrial – Piso 2

Asesor de Relaciones Públicas y Comunicación: Telf. 4257057 – Interno: 115

Correo electrónico: lgomez@camind.org

Whatsapp: 79955031

Agradeciendo su atención, saludamos a usted con las consideraciones más distinguidas.

Lic. Leonardo Gómez Castro
**ASESOR DE RELACIONES
PÚBLICAS Y COMUNICACIÓN**

Ing. Pedro Rocabado Paniagua
GERENTE GENERAL a.i.