

INICIAL | Ideal para bebedores ocasionales que dan sus primeros pasos en la cata de vinos.

¿Cuál es la diferencia de vinificación entre vinos blancos y tintos? ¿Cuanto más viejo es el vino, ¿Será mejor su sabor? ¿Cómo y a qué temperatura lo sirvo? ¿Dónde lo guardo? ¿Cuánto tiempo dura abierto? ¿Cuál es la diferencia entre espumante y Champagne? ¿Lo sirvo de entrada o de postre? ¿Es correcto tomar vino en un vaso o necesito de una copa?

INTERMEDIO | Orientado a personas que ya han abierto algunas (o varias) botellas.

Argentina no es solo Malbec, quiero aprender a identificar las características principales de cada uva. El Cabernet Sauvignon, ¿Es más “fuerte” que el Malbec? ¿Chardonnay o Sauvignon Blanc? ¿Blend o varietal? La madera, ¿Sinónimo de calidad en el vino? El vino que estoy tomando, ¿Presenta algún defecto? ¿Cómo comprarlos de forma segura? El vino arranca en el viñedo, ¿Qué es el terroir?

GOURMET | Ideal para bebedores que quieren dar sus primeros pasos en el maridaje.

¿Qué es el maridaje? Aplicar reglas básicas para combinar alimentos y bebidas. ¿Qué influencia tienen los alimentos sobre el sabor del vino? ¿Cómo combino los quesos? ¿A qué temperatura sirvo el vino? ¿Y los quesos? ¿En algún orden en particular?

ÚNICA DEGUSTACIÓN QUE VIENE ACOMPAÑADA DE UNA TABLA DE QUESOS.

AVANZADO | Aconsejado a personas que quieren arrancar a beber vinos de alta gama.

Terroir, ¿Mito o realidad? Ya que me animo a gastar unos billetes para tomar vinos que se destacan en Argentina, ¿Qué hace que sea de alta gama? ¿Qué son las denominaciones de origen? Enólogos de Argentina y sus diferentes estilos. Microregiones de Argentina. Altamira y el futuro del Malbec. Viajo a : *introduzca país dónde viajará**, ¿Qué vinos puedo tomar?

# VINOS	PERSONAS	INICIAL	INTERMEDIA	GOURMET	AVANZADA	CURSO COMPLETO
3	4	\$ 1.400	\$ 1.800	\$ 2.200	\$ 2.200	\$ 6.800
4	6	\$ 1.980	\$ 2.400	\$ 3.060	\$ 3.000	\$ 9.360
5	8	\$ 2.400	\$ 2.800	\$ 3.760	\$ 3.600	\$ 11.200
PRECIO PROMEDIO DE LOS VINOS A CATAR		\$ 150	\$ 250	\$ 300	\$ 500	

Los precios son finales y es el costo total por la degustación a domicilio. Si la cantidad de personas es un número impar, se puede optar por un escalón arriba o abajo. Llevamos todos los elementos necesarios para realizarlas, junto con distintas infografías sobre los temas en cuestión.