

<u>SERVICIO</u>	NÚMERO DE PARTICIPANTES COMO MÍNIMO	NÚMERO DE PARTICIPANTES COMO MÁXIMO	CONTENIDO	LUGAR	PRECIO DEL SERVICIO	NÚMERO DE BOTELLAS QUE SE ABRIRÁN	PRECIO DE LAS BOTELLAS	PRECIO TOTAL (copas, material didáctico, manteles.. incluidos)
CATA INFORMAL	NO HAY	NO HAY	DESCRIPCIÓN DE LOS PRODUCTOS DE LA CATA	SERVICIO DIRIGIDO A CLIENTES. SE EJECUTA EN TIENDAS, BARES Y EN SOCIEDADES.	ACORDARLO CON EL BAR O RESTAURANTE.	EL NÚMERO DE BOTELLAS SE ACORDARÁ DE ANTEMANO CON EL BAR O RESTAURANTE.	SE HARÁ UN DESCUENTO DEL 10% AL PRECIO DE PARTIDA DEL CLIENTE	DEPENDERÁ DEL NÚMERO DE BOTELLAS ABIERTAS EN LA DEGUSTACIÓN.
*CURSO DE CATA COMPLETO DE 5 SESIONES	10	30	VIÑA, VINO, NAVARRA, DIFERENTES VARIETADES DE VID, ESTUDIO DE LOS SENTIDOS QUE TOMAN PARTE EN UNA CATA, PRUEBA DE OLFATO Y CATA DE DISTINTOS TIPOS DE VINO EN 5 SESIONES DIFERENTES	EN CUALQUIER SALA ADECUADA	10 ALUMNOS: 600€ POR ALUMNO: 60€	*VER PROGRAMA	ESTÁ DENTRO DE LA TARIFA COMPLETA	600€
					20 ALUMNOS: 1000€ POR ALUMNO: 50€	* VER PROGRAMA		1000€
					30 ALUMNOS: 1200€ POR ALUMNO: 40€	* VER PROGRAMA		1200€
INICIACIÓN A LA CATA	10	30	VIÑA, VINO, NAVARRA, DIFERENTES VARIETADES DE VID, ESTUDIO DE LOS SENTIDOS QUE TOMAN PARTE EN UNA CATA, PRUEBA DE OLFATO Y CATA DE DISTINTOS TIPOS DE VINO EN UNA SESIÓN	EN CUALQUIER SALA ADECUADA	10 ALUMNOS: 200€ 20€ POR ALUMNO	SE CATARÁN 8 VINOS DIFERENTES (BLANCO, ROSADO Y TINTO) OBTENIÉNDOSE ASÍ UNA VISIÓN GENERAL DE LOS VINOS NAVARROS .	ESTÁ DENTRO DE LA TARIFA COMPLETA	200€
					20 ALUMNOS: 300€ 15€ POR ALUMNO			300€
					30 ALUMNOS: 390€ 13€ POR ALUMNO			390€

***CURSO DE CATA COMPLETO**

1. SESIÓN : INTRODUCCIÓN

La vid y el vino : El origen y composición de la vid. Importancia de la vid en el vino. El origen y composición del vino.

Cata : Objetivos y condiciones. Sentidos que toman parte en la cata y su descripción.

Práctica: 3 vinos diferentes (Blanco, rosado y tinto)

2. SESIÓN: BLANCOS

Denominación de Origen Navarra: Historia, 5 subzonas y Vitis Vinifera.

Vino blanco: Variedades de uva. Proceso de elaboración.

Práctica: Cata de 5 vinos blancos diferentes. Aromas que podemos encontrar en vinos blancos.

3. SESIÓN: ROSADOS

Vinos rosados: Proceso de elaboración. Diferencias entre rosado y clarete. Envejecimiento de vinos rosados. Nuevas costumbres.

Práctica: Cata de 3 vinos rosados. Aromas que podemos encontrar en vinos rosados.

4. SESIÓN: TINTOS

Tintos jóvenes: Diferentes procesos de elaboración. Maceración carbónica. Vinos ecológicos.

Tintos con crianza: Consecuencias del proceso de crianza. Barrica. La importancia de la botella.

Práctica: Cata de 6 vinos diferentes. Aromas que podemos encontrar en vinos tintos.

5- SESIÓN: MARIDAJE

La vida del vino: Tipos de copas, temperatura del vino, conservación.

Práctica: Consecuencias de la temperatura en el vino, decantación y maridaje con distintos alimentos.