

“SENSACIONES”

El ceremonial del vino

Una aventura con los 5 sentidos en torno al vino,
su maridaje y el saber estar



Cursos de maridaje en el Hotel Silken Puerta América de Madrid A partir del 20 de mayo de 2011

*Al igual que el vino mejora en bodega, con un buen
entrenamiento podemos llegar a aprender los
secretos de un maridaje perfecto, a entender de vino
y convertirnos en grandes anfitriones*

Se celebrarán durante los meses de mayo y junio unos
cursos de introducción al mundo del vino, su maridaje y
el saber estar en torno a la mesa en un marco
incomparable como es el Hotel Silken Puerta de América
(5 estrellas gran lujo).



Dirigidos al gran público, los talleres estarán destinados a iniciarse en el mundo del vino y de las armonías
con los distintos alimentos sin necesidad de poseer conocimientos sobre la viticultura o la cata, además de
aprender los “trucos” básicos de protocolo y ceremonial para que el participante se convierta en un
auténtico anfitrión, en un ambiente que combinará formación y entretenimiento.

La formación correrá a cargo del afamado sumiller Juan Antonio Herrero, premio Nacional de Gastronomía
y Nariz de Oro. Junto a él, Alicia Pire, experta formadora en el ámbito del protocolo y en los eventos
sociales, resolverá las dudas sobre cómo recibir invitados y el perfecto maridaje.

TALLER INTENSIVO FIN DE SEMANA - 12 h. “Una sinfonía en cuatro movimientos”

Próxima convocatoria - viernes 20 y sábado 21 de mayo 2011

- El ABC del vino
- Los primeros pasos en torno a una cata
- El maridaje ideal y el maridaje imposible
- Cómo entrar en el club del buen anfitrión

hotel
PUERTA
AMERICA
madrid

TALLERES TEMÁTICOS DE MARIDAJE EN 4 h. “Sonata en torno a un vino”

Próxima convocatoria: “Maridaje de vinos espumosos” - Sábado 18 de junio 2011

- El vino espumoso: desde la uva a la mesa
- Cómo catar y maridar
- Cómo preparar una mesa en torno al cava

Juan Antonio Herrero es Jefe sumiller del restaurante Lágrimas Negras del Hotel Silken Puerta América
desde 2005 y Asesor de Bebidas de Hoteles Silken. Ha sido galardonado con varios de los premios más
prestigiosos del mundo: Nariz de Oro (Londres, 2004), Mejor Sumiller del Año 2005 (revista Metrópoli),
Mejor Sumiller del Año 2006 (Madrid Fusión), Premio Nacional de Gastronomía “Mención de Honor” 2006.
Sus conocimientos y su profesionalidad han hecho posible que la carta del Lágrimas Negras haya sido
premiada estos tres últimos años, en la categoría 'Best of Award of Excellence', por la prestigiosa revista
americana Wine Spectator como uno de los mejores restaurantes del mundo con mejor servicio de vinos.

Alicia Pire es Licenciada en Geografía por la Universidad de Oviedo, Máster en Dirección de Empresas
Consultoras en Protocolo y Máster en Producción, Escenografía y Diseño de Actos por la Escuela
Internacional de Protocolo. Desde 2007 colabora con la Escuela Internacional de Protocolo en la
organización de diferentes eventos, entre ellos el Eurobasket 07. Ha recibido el X Premio Internacional de
Protocolo en la categoría colectiva a la mejor organización de un acto, es miembro de la Asociación
Española de Mujeres Empresarias de Madrid y de la Asociación Española de Protocolo.

Para más información, consulta de plazas disponibles y formas de inscripción:

<http://protocoloparaelsigloxxi.blogspot.com>

Javier Fernández Zabala - Tf.: 669442744 protocolo@etcr.es

Protocolo para el siglo XXI, empresa especializada en formación en protocolo adaptado a la vida moderna

Para todos: Protocolo en el siglo XXI **Para profesionales:** 3 pasos para el éxito de nuestra imagen en los negocios

El sabor del saber estar

Protocolo llama a tu puerta

Tonalidades del protocolo

El secreto de las secretarías

Cómo, cuándo, dónde (profesionales de la hostelería)