

31 DE OCTUBRE Y
1 DE NOVIEMBRE
15 HS

DESTINO SUR
Hotel de montaña & Spa

SEMINARIO A CARGO DE
MARÍA LAURA ORTIZ
Vicepresidente de la Asociación
Argentina de Sommeliers

EL VINO

COMPAÑERO DE VIAJE EN EL CHALTÉN



AUSPICIA
Cámara de Comercio,
Turismo, Industria y
Afines de El Chaltén

COLABORA
Terroir de la Patagonia



ORGANIZA
elchalten.com

OBJETIVO

Unir el éxito del vino argentino y del enoturismo a El Chaltén, posicionándolo como destino enoturístico de aventura.

DESTINATARIOS

Comercios, emprendedores, organizaciones y amantes del vino.

INSCRIPCIÓN

Enviar solicitud a enoturismo@elchalten.com

CUPOS LIMITADOS

EL VINO

COMPAÑERO DE VIAJE EN EL CHALTÉN

SEMINARIO A CARGO DE
MARÍA LAURA ORTIZ
Vicepresidente de la Asociación
Argentina de Sommeliers

PROGRAMA

Módulo 1 Sábado 31 de octubre, 15 hs.

Breve presentación del seminario a cargo de la organización.

Introducción de María Laura Ortíz.

- Historia de la vitivinicultura argentina como argumento de venta.
- Factores climáticos diferenciados y su coincidencia con centros de turismo.
- Vitivinicultura de Salta a Patagonia. Cultura, similitudes y diferencias. Estilos para cada tipo de cliente.
- Técnicas de degustación. Qué cualidades apreciar del vino y cómo comunicarlo al cliente. Degustación de vinos.
- Las características que identifican al enoturista.
- Introducción al enoturismo y al Wine Hospitality.

Módulo 2 Domingo 1 de noviembre, 15 hs.

- Diversidad argentina: Diferentes Varietales para diferentes terroirs. Degustación vinos.
- Nociones básicas de venta de vino. Región, estilo y maridaje.
- Cuidado y servicio adecuado del vino. Profesionalismo a la hora de presentar el vino al cliente.
- La relación con la comida, la arquitectura y el paisaje del destino turístico.
- Desarrollo de estrategias de posicionamiento como ciudad austral del vino.
- El vino no es de la zona vitivinícola que lo produce sino del pueblo que lo sabe disfrutar.

Brindis de cierre del evento.



Confirmar asistencia a enoturismo@elchalten.com
ó al Tel. (02962) 493153 de 14 a 20 hs.