

CURSO ELABORACIÓN DE CARTAS DE VINO

Organizado por OIVE
Impartido por Victoria Villareal

 WINEinMODERATION
ELIGE | COMPARTE | CUIDA

Interprofesional del
VINO DE
ESPAÑA

Con_Vino

VICTORIA VILLARREAL

VICTORIA VILLARREAL

- Licenciada en Publicidad y Relaciones Públicas y Master en Marketing y gestión comercial por ESIC.
- MBA especializado en sector Vinícola por la Escuela IMF. Actualmente preparando WSET nivel 2.
- Más de 12 años de experiencia en el mundo del vino, trabajando en el Departamento de Marketing de algunas de las bodegas mas prestigiosas de España: **Beronia, Tío Pepe, vinos de Jerez de González Byass, Bodegas Palacio, grupo Marqués de Vargas, Bodegas Loa, Harveys, Abadía Retuerta..**
- Responsable de **WINE ROOM**, agencia especializada en consultoría de marketing estratégico y comunicación al servicio del mundo del vino.

Con_Vino



Victoria Villarreal

Interprofesional del
VINO DE
ESPAÑA

TEMARIO

- **MÓDULO 1: INTRODUCCIÓN AL MERCADO DEL VINO**

Principales actores del vino

El vino empieza en el viñedo y continua en bodega

- **MÓDULO 2: RESTAURANTE GASTRONÓMICO**

Origen y finalidad ¿producto o servicio?

Clasificación de restaurantes

El restaurante como empresa

Responsable de la oferta de bebidas, no sólo vino

- **MÓDULO 3: EL VINO Y LA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA**

El papel del vino en el restaurante

Todo empieza con la decisión de vivir la experiencia y termina con lo vivido

- **MÓDULO 4: CONDICIONANTES DE LA OFERTA DE BEBIDAS PARTE 1**

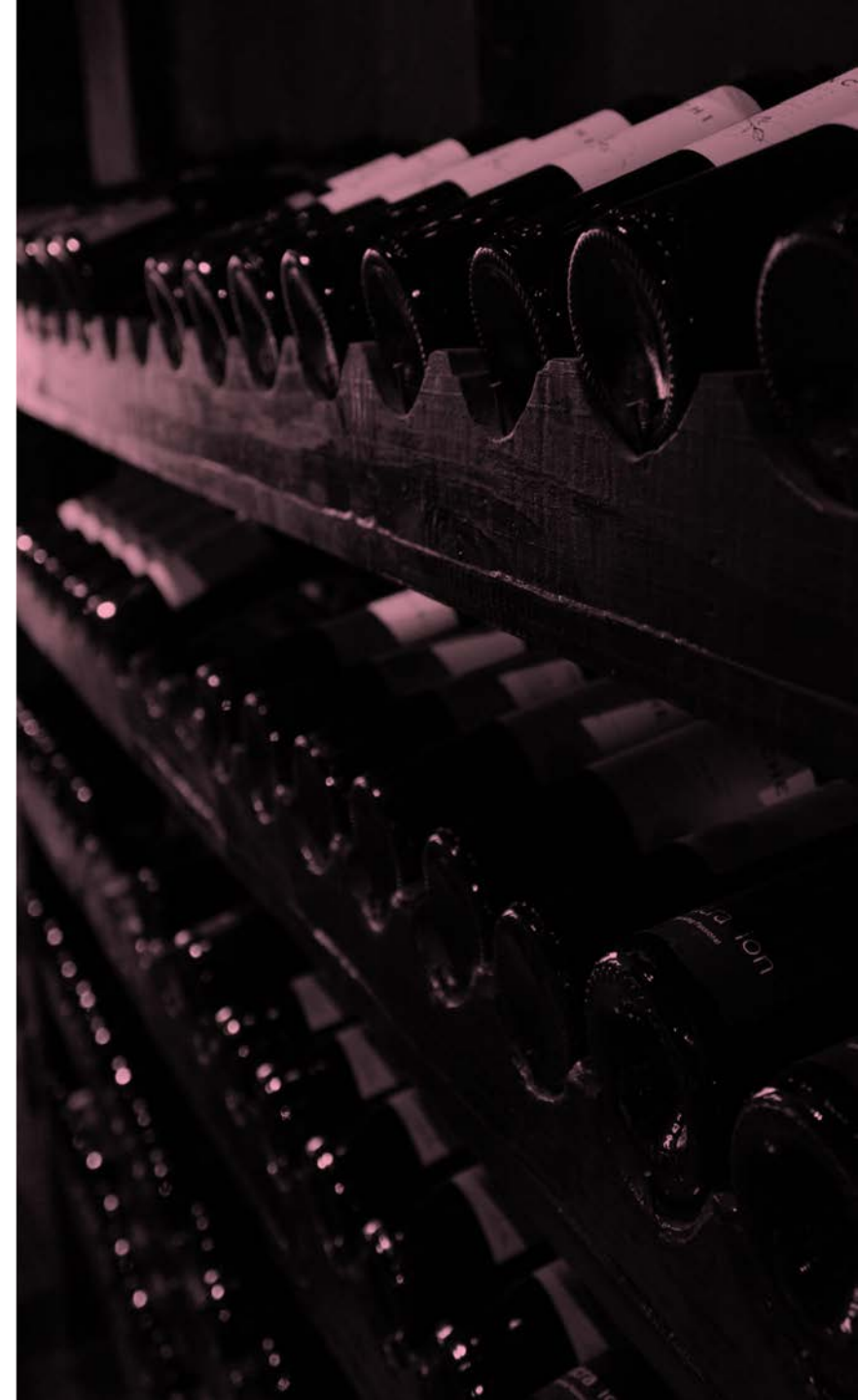
Según la consolidación del negocio

Según la tipología de clientes

- **MÓDULO 5: CONDICIONANTES DE LA OFERTA DE BEBIDAS PARTE 2**

Según la oferta gastronómica y el vino

Según características de la oferta de vinos



TEMARIO

- **MÓDULO 6: LA COMPRA EN EL RESTAURANTE**

¿Qué y dónde compra los vinos el sumiller?
La selección y negociación de proveedores

- **MÓDULO 7: LA GESTIÓN DE LA COMPRA EN EL RESTAURANTE**

Gestión de la bodega
Gestión y organización de las compras

- **MÓDULO 8: LA CONSERVACIÓN DEL VINO EN EL RESTAURANTE**

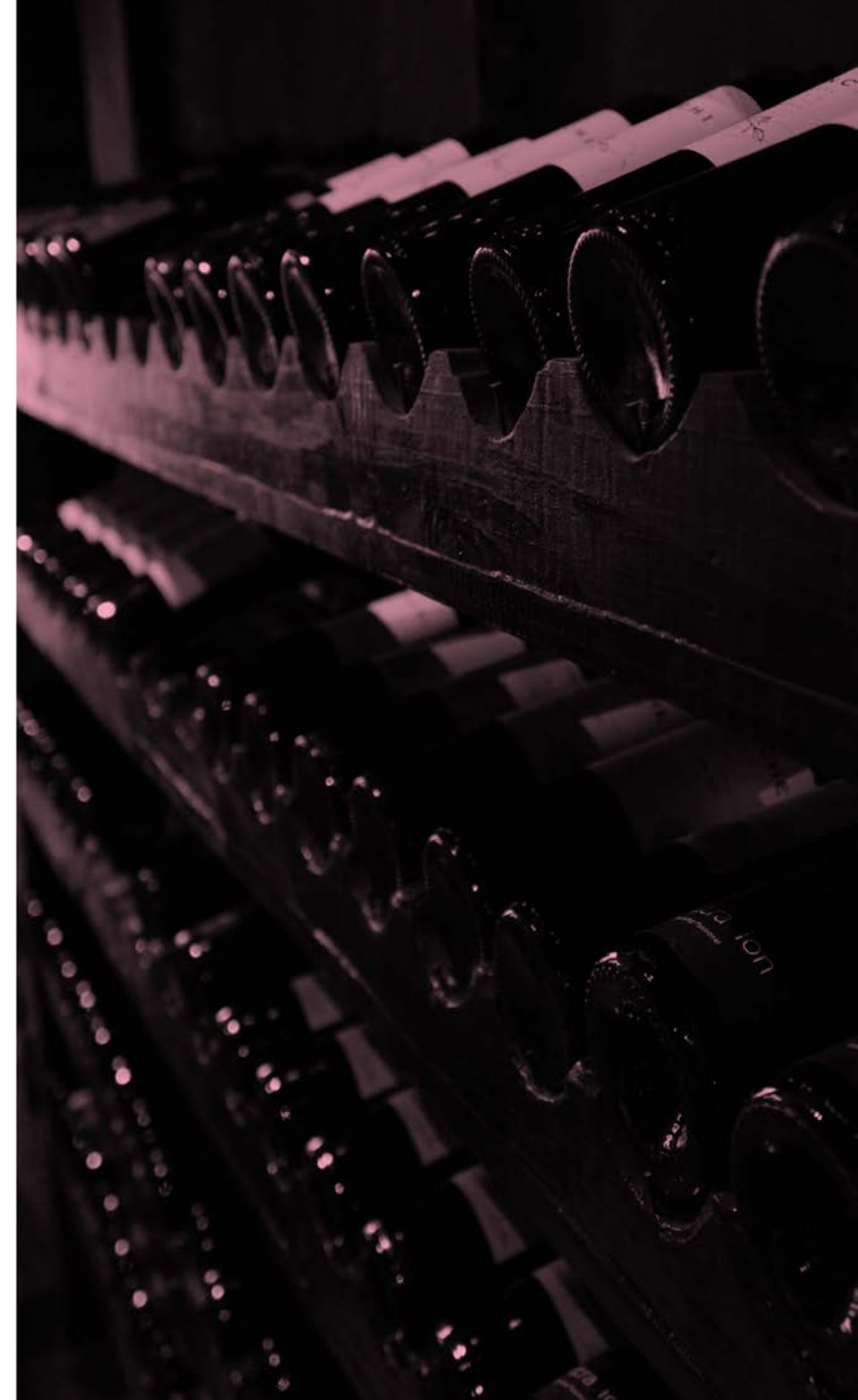
Conceptos: envejecer vs- conservar
Conservar y madurar en el restaurante
La bodega
Tipos de bodega

- **MÓDULO 9: LA CARTA DE VINOS**

Decálogo de la buena carta
Diseño de cartas de vino
Eterno debate entre belleza y funcionalidad

- **MÓDULO 10: EL PRECIO DEL VINO**

Factores que influyen en el precio
Coste, precio y valor
Ley de oferta y la demanda
Estrategia de precios



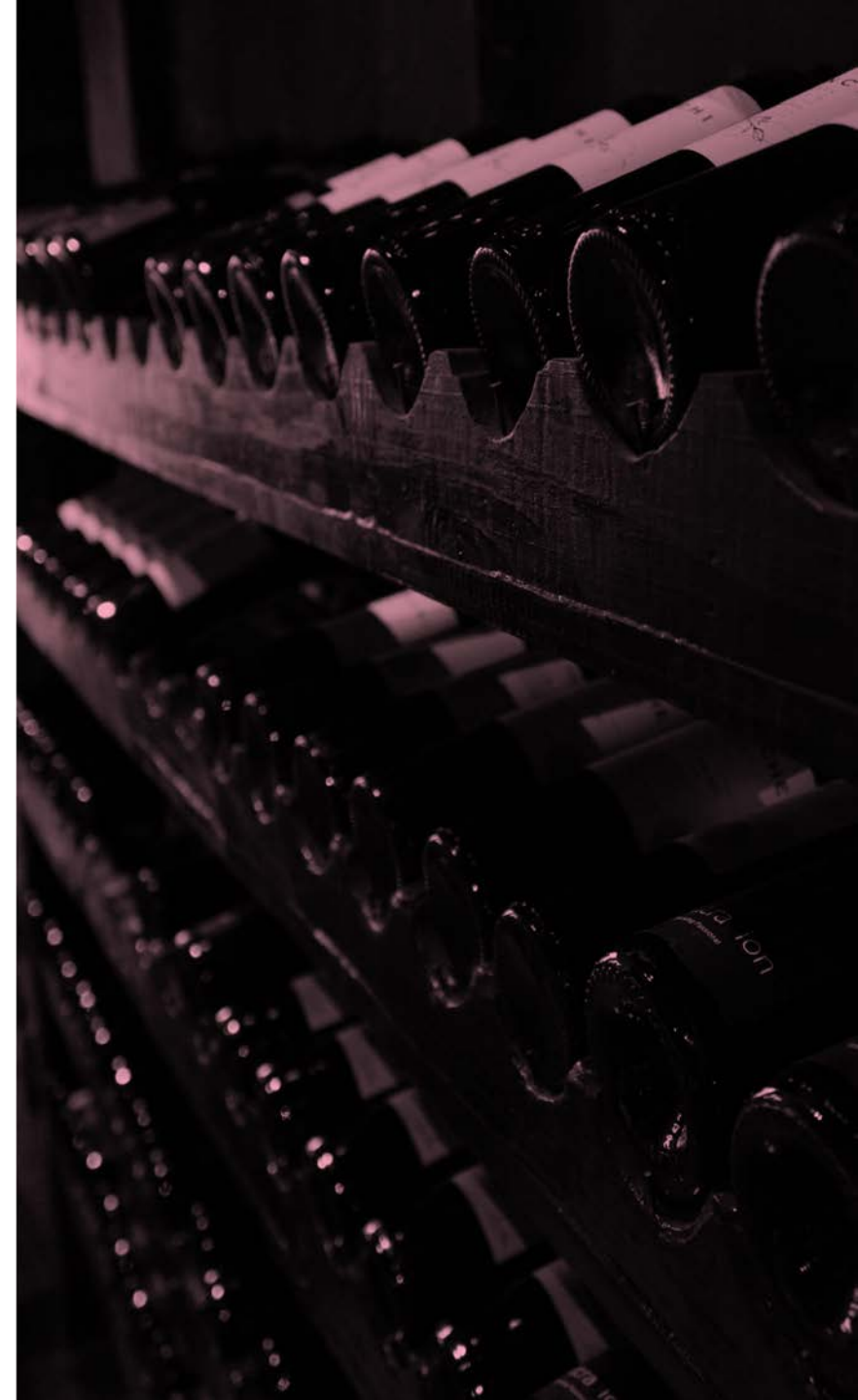
TEMARIO

- **MÓDULO 11: EL VALOR DEL VINO**

¿Qué aporta valor a un vino?
Envase, la etiqueta y la marca
Diseño de la marca

- **MÓDULO 12: LA CALIDAD DEL VINO: EXPECTATIVAS**

Contexto de calidad
Factores de calidad
Expectativas



CALENDARIO

LUNES, MARTES, MIÉRCOLES,
JUEVES
10:00-11:00

Duración: 31 MAYO- 17 JUNIO

2021

JUNIO

| L | M | M | J | V |
|-------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|----|
| 31 | 1 | 2 | 3 | 4 |
| MODULO 1 10:00-11:00 | MODULO 2 10:00-11:00 | MODULO 3 10:00-11:00 | MODULO 4 10:00-11:00 | |
| 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| MODULO 5 10:00-11:00 | MODULO 6 10:00-11:00 | MODULO 7 10:00-11:00 | MODULO 8 10:00-11:00 | |
| 14 | 15 | 16 | 17 | 18 |
| MODULO 9 10:00-11:00 | MODULO 10 10:00-11:00 | MODULO 11 10:00-11:00 | MODULO 12 10:00-11:00 | |