



ESTACION DE
OFICIOS
EL PORVENIR

CURSO DE VINO

La Escuelita 2017

Selección ... 2

Fechas ... 3

Descripción de prácticas ... 4

Costos ... 5

Ubicación ... 6

Registro ... 7

SELECCIÓN



Hoy en día existe una gran demanda para entrar al curso de vino en la Estación de Oficios El Porvenir, por esta razón se hace una selección. Existen dos opciones para ser seleccionado:

a) Entrevista personal para los residentes cercanos de Ensenada:

- Viernes 09/06/2017, de 14:00 a 16:00 hrs.
- Sábado 10/06/2017, de 10:00 a 11:00 hrs.

Las entrevistas serán en la Escuelita en El Porvenir. No es necesaria una previa cita.

b) Carta con presentación personal para las personas que residen fuera de Ensenada, explicando motivos/motivación para participar en el curso de la Escuelita. Dirigido a Thomas Egli al correo info@estacionporvenir.org

Una vez que se seleccionen los integrantes del curso (confirmación hasta el 24/06/2017), se enviará un aviso con el procedimiento de pago para asegurar su lugar .

FECHAS

a) Clases teóricas (impartidas en español)

Sábado 26 de agosto

Sábado 2 de septiembre

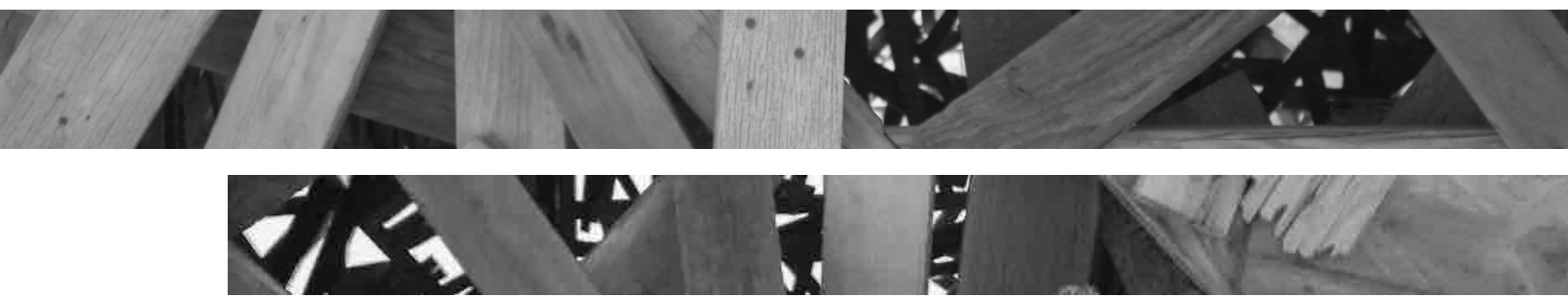
Sábado 9 de septiembre

Sábado 16 de septiembre

Horario: 9:00 a 13:00 hrs.

b) Práctica (vinificación)

Individualmente, depende de la variedad.





DESCRIPCIÓN DE PRÁCTICAS

En equipos de 2 personas (que se formarán durante el curso entre los estudiantes inscritos) vinificarán $\frac{1}{2}$ tonelada de uva (rinde para una barrica de vino) bajo supervisión.

Tendrán que asistir por lo menos a:

1. Molienda de uva
2. Prensado de uva (5 a 10 días después)
3. Embarricado de vino (otros 5-10 días después)

Sería de interés personal seguir lo más que se pueda el procedimiento de la fermentación.

COSTOS



CURSO TEÓRICO

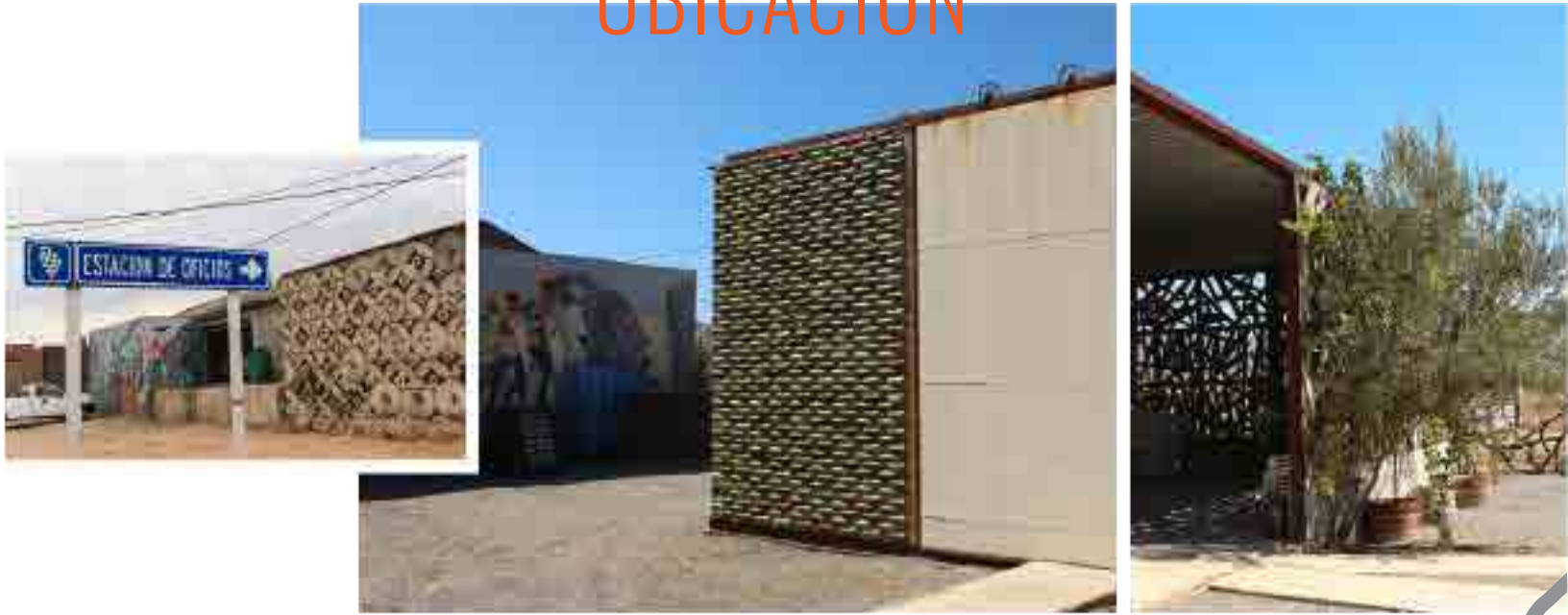
2,500.00 MXN (+ IVA) por estudiante / Si necesita apoyo económico puede solicitar beca

CURSO PRÁCTICO

– Uva (por equipo): De 8,000.00 a 12,000.00 MXN por media tonelada de uva
El precio depende de la variedad que elijan. El apartado de uvas se realiza al inicio del curso teórico.

– Servicios enológicos por equipo (moliendo, fermentación, prensado, añejamiento en barrica): Alrededor de 5,000.00 MXN

UBICACIÓN



El curso se impartirá en La Escuelita:

Calle Emiliano Zapata, frente a la secundaria Técnica No. 11
entrando al poblado del Porvenir, Baja California MX

