



Wine & Agro Training Tour

Viaje Especializado de Capacitación sobre Vinos.

Destino: Mendoza, centro vitivinícola más importante de América Latina.

Semana Santa 2.011



INFORMACIÓN GENERAL

Vacantes limitadas: 10

Fechas: jueves 21, viernes 22, sábado 23 y domingo 24 de abril de 2011
(Semana Santa)

Coordinación de contenidos y comunicación: Agroconsultora Plus

Consultor-guía especializado: Ing. Agr. Fernando Di Lello

Operador turístico responsable: Babel Empresa de Viajes y Turismo - Leg 13576



INFORMES Y PREINSCRIPCIÓN

Tels.: (+ 54 11) 6379-AGRO (011-6379-2476);

(02922) 464604 - 465140

Email: informes@agroconsultoraplus.com

Web oficial: <http://www.agroconsultoraplus.com/agrotraining/wine>



QUÉ ES WINE & AGRO

El Wine & Agro Training Tour combina capacitación y práctica *in-situ* con la posibilidad de disfrutar plenteramente de una escapada turística al polo vitivinícola más importante de América Latina.

Este novedoso servicio de Conocimiento ofrecido por Agroconsultora Plus en alianza con Babel Viajes reúne aprendizaje, oportunidad de negocios y placer. Está enfocado en las necesidades de un selecto grupo de profesionales, empresarios e interesados en el sector, diferenciándose de un tour turístico tradicional porque incluye actividades temáticas y exclusivas, aprendizaje de técnicas de degustación de uvas en diferentes variedades, y degustación de vinos... Todo de la mano de un profesional consultor especializado.



PROGRAMA



DÍA 1 (21 DE ABRIL)

Mañana:

Llegada al aeropuerto de Mendoza.
Traslado al Hotel.
Presentación del Grupo.
Almuerzo Libre (por cuenta de cada participante).

Tarde:

Comienza el programa Wine & Agro
City tour incluido por la ciudad de Mendoza conociendo sus principales atractivos: Plaza Pedro del Castillo, Ruinas San Francisco, Microcentro, Plazas, Centro Cívico, Parque General José de San Martín, Ascenso al Cerro de la Gloria donde apreciaremos el Monumento al Gral. José San Martín.
Regreso a Hoteles.

Noche:

Traslado al Restaurante "Mi Tierra" para cenar (Incluido). Lugar ideal para apreciar el buen beber descubriendo nuevos sabores, aromas y texturas. Disfrutará de exquisitas preparaciones culinarias elaboradas con carnes regionales como conejo, ciervo, jabalí, faisán o, si lo desea, de clásicos platos a base de carne vacuna, pastas o pescados. Acompañando estas delicias disfrutará de un excelente pan casero.

El restaurante posee áreas temáticas sobre las bodegas más prestigiosas de la provincia, con información sobre cada una de ellas, amplias fotografías que ilustran sus viñedos, sus cavas y sus diversos espacios.
Regreso a Hoteles.



DÍA 2 (22 DE ABRIL)

Mañana:

Desayuno en el Hotel.
Jornada de trabajo en viñedos de la zona de Maipú. Conoceremos la **técnica de degustación de uvas** en la afamada Bodega CarinaE.
En la Bodega disfrutaremos de una **degustación** de sus exclusivos vinos.
Es interesante conocer un poco de su curiosa historia: sus propietarios son un matrimonio de origen francés. Ellos no pertenecían al mundo del vino, Phillippe era gerente de una compañía francesa de electricidad y lo destinaron a Mendoza. Con su esposa, Brigitte, se enamoraron de nuestras tierras y, a su retiro, decidieron invertir en un pequeño viñedo y reconstruir una vieja bodega. Hoy exportan sus vinos a todo el mundo y la visita de turistas ha crecido de manera enorme por su carisma, ya que atienden al visitante ellos mismos cuando se encuentran en Mendoza.
Fin de la visita a Bodega CarinaE y traslado al Paseo de Compras "LAUR" donde podremos aprender sobre el proceso productivo de diversos productos como aceite de oliva y aceto balsámico, encurtidos, frutos secos, recorriendo las instalaciones acompañados por su personal.



Tarde:

A las primeras horas de la tarde nos dirigiremos al Restaurante "Almacén del Sur", referente de la zona por sus productos Delicatessen elaborados con recetas transmitidas de generación en generación conjugando procedimientos de elaboración gourmet con materias primas de calidad premium. Allí disfrutaremos del almuerzo (Incluido).

Regreso a Hoteles.

Noche:

Traslado a Restaurante "Bistro M" para la cena (incluida).

Decorado al estilo minimalista, los grandes cuadros del famoso pintor mendocino Julio Le Parc y los muebles de madera oscura, le otorgan al ambiente un aspecto sobrio y elegante. La cocina forma parte del salón. La carta conjuga la mejor cocina internacional con exquisiteces argentinas como el cordero, el chivo y la carne vacuna. La cava de Bistro M es una de las más completas de la ciudad. Cuenta con 2800 botellas correspondientes a 316 etiquetas que representan a 49 bodegas argentinas.

Regreso a Hoteles.

**DÍA 3 (23 DE ABRIL)****Mañana:**

Después del desayuno partiremos a la zona de Agrelo, conocida como una de las mejores regiones para el desarrollo de la variedad Malbec.

Visita a la Bodega "Belasco de Baquedano". Recientemente fue visitada por la Presidenta Argentina Cristina Fernández de Kirchner, para el tradicional almuerzo de las Fuerzas Vivas que se lleva a cabo todos los años en las principales Bodegas de la Región.

Posee la única *Sala de Aromas* de toda Latinoamérica, donde se pueden descubrir los típicos aromas que podemos encontrar en el vino.

Almuerzo en el restaurante de la Bodega (incluido).

Tarde:

Visita a la Bodega "Las Perdices" donde aprenderemos acerca del concepto boutique.

Esta bodega no recibe visitas turísticas por lo cual usted tendrá el privilegio exclusivo de descubrirla y atesorar este hermoso secreto.

Regreso a Hoteles.

Noche:

Traslado al Restaurante "1884" para la cena (incluida). Propiedad del chef argentino más prestigioso, Francis Mallmann, este exclusivo restaurante se encuentra emplazado en una tradicional bodega mendocina. Dotado de un espacio decorado con elegancia, posee una cava subterránea famosa por ser la más completa del país.

Los platos típicamente argentinos se reinventan en recetas originales y sabores únicos, haciendo que la carta se convierta en un viaje inolvidable para los sentidos.

Regreso a Hoteles.





DÍA 4 (24 DE ABRIL)

Mañana:

Desayuno en el Hotel.

Partida a la zona del Valle de Uco, un valle fértil donde la suntuosa Cordillera de los Andes se convierte en un marco imponente para los viñedos. Visita y degustación en la Bodega "Salentein", referente de la zona.

Podremos contemplar además un espacio de arte que surge como un oasis: La Galería Kilka y la Capilla de la Familia Salentein.

Traslado a la Posada del Jamón para el almuerzo (Incluido). Este restaurante, rodeado por un maravilloso entorno natural, es atendido por sus propios dueños que elaboran sus platos con productos propios y se encuentran en proceso de elaborar su propio vino. Especialista en comidas a base de carne de cerdo, se destacan sus chacinados y su carta de vinos que cuenta con todos los vinos de la Región de Tupungato y Tunuyán.

En el lugar realizaremos actividades de esparcimiento donde pondremos a prueba los conocimientos adquiridos durante el W&A Training Tour, coordinados por nuestro consultor-guía especializado.

Tarde:

Regreso a Mendoza

Traslados al aeropuerto o Terminal (en opción PREMIUM)

Fin de nuestros servicios.



IMPORTANTE

- El orden de las actividades y/o itinerario pueden variar **por** imprevistos o por consideración del consultor-guía para un mejor aprovechamiento del W&A Training Tour.
- Los restaurantes y bodegas a visitar han sido cuidadosamente seleccionados por nuestros expertos de acuerdo con los más altos estándares de calidad.
- En las visitas a bodegas y viñedos se aconseja llevar ropa y calzado cómodos.
- Las comidas que forman parte del Programa incluyen: Entrada, Plato Principal y Postre (El menú es fijo con 2 posibilidades de elección en cada restaurante). En caso de querer consumir alguna comida diferente se deberá abonar la diferencia. Las comidas NO incluyen las bebidas.
- No dude en consultarnos en caso de requerir alojarse más noches en Mendoza, excursiones opcionales o pasajes de ómnibus o avión.



CONSULTOR-GUÍA ESPECIALIZADO



Fernando Di Lello

Ingeniero Agrónomo (Universidad Nacional de La Plata). Magíster en Enología y Viticultura (Universidad Nacional de Cuyo – INTA Mendoza)

- Asesor Externo Bodegas Belasco de Baquedano, Finca Flichman y varios productores Vitícolas de Mendoza. En este rol ha desempeñado varias tareas como asesoramiento en la Compra de Insumos para Bodegas y Viñedos, Control de fraccionamiento en bodegas, Manejo de Riego en Viñedos destinados a Uvas de Alta Calidad Enológica, Participación en Cortes de Vinos, Elaboración de Informes Analíticos de: controles de madurez en Uva y análisis de vinos, Atención al Cliente, Control de la Calidad de Cosecha, Recepción de uva en Bodega, Confección de CIU, Elaboración y Seguimiento de Fermentaciones, Análisis de vinos, Control de Stock, Seguimiento de Vinos en Barricas, Recepción de Visitantes en la Bodega, Degustaciones dirigidas, Manejo y Ejecución de Tareas en el Viñedo, Elaboración del Presupuesto, Elaboración de Directivas para la construcción de Laboratorios Analíticos, Elaboración y Seguimiento de las Vinificaciones, y Puesta en Funcionamiento de todo el proceso de vinificación.
- Socio Gerente Quality + Development Asesores del Nuevo Mundo (Área inversiones Vitivinícolas) donde realiza asesoramiento desde implantación, elección de terruños para viñedos de uvas destinadas a vinos de alta gama, y asesor en vinificaciones.
- Asesor de Inspección, Programa Gestión y Transferencia de Tecnología, Inspecciones de Cauces Asociadas de San Martín (San Martín Mendoza). Tareas: Asesoramiento general de grupos de productores, implantación, riego, curaciones, cosecha, mejora en los programas sanitarios, calibración de pulverizadores, indicaciones de poda. Aforo de caudales entregado a productores, relevamiento de propiedades. Coordinador de talleres de capacitación a productores y técnicos
- Profesor Instituto de Alta Gastronomía Arrayanes. Carrera de Sommelier Internacional y Carrera de Especialista en Alta Gastronomía.
- Productor Vitivinícola.



PRECIOS

Opción Premium:

Incluye la totalidad de los servicios ofrecidos en el Itinerario:

Precio por Persona en base doble / triple: USD 895

Precio por Persona en base single: USD 1.050

Reservando su lugar antes del 30 de Noviembre de 2010 su lugar obtendrá un 15 % de Descuento sobre estos precios.

Opción Economy:

A diferencia de la opción Premium esta opción NO Incluye:

- Las Cenas Temáticas en los restaurantes especializados.
- Los traslados IN/OUT (Aeropuerto o Terminal – Hotel – Aeropuerto)

El Hotel previsto para quienes tomen esta opción es un hotel 3 ***

Precio por Persona en base doble / triple: USD 570

Precio por Persona en base single: USD 710

Reservando su lugar antes del 30 de Noviembre de 2010 obtendrá un 10 % de Descuento sobre estos precios.

Hoteles previstos:

Hotel Aconcagua 4 **** <http://www.hotelaconcagua.com> (Opción PREMIUM)

Hotel Ariosto 3 *** <http://www.ariosto.net> (Opción ECONOMY)

Las Bodegas:

Bodega Salentein: <http://www.bodegasalentein.com>

Bodega Carinae: <http://www.carinaevinos.com>

Bodega Belasco: <http://www.familiabelasco.com>

Bodega Las Perdices: <http://www.lasperdices.com>

Los Restaurantes:

Restaurante Mi Tierra: <http://www.mitierramendoza.com.ar>

Restaurante Almacén del Sur: <http://www.almacendelsur.com.ar>

Restaurante La Posada del Jamón <http://www.laposadadeljamon.com.ar>

Restaurante 1884: <http://www.1884restaurante.com.ar>



Qué incluye el Programa Wine & Agro Training Tour:

- Acompañamiento y Asesoramiento permanente por consultor-guía especialista en la materia
- Capacitación continua y jornada de trabajo en los viñedos
- Visitas a Bodegas (Según Itinerario) con Entradas Incluidas
- Degustaciones



- Servicio Privado Dedicado de traslados a las bodegas y a los restaurantes, exclusivo para inscriptos.
- 3 Almuerzos SIN Bebidas en Restaurantes Seleccionados (Según itinerario)
- 3 Cenas Temáticas SIN Bebidas en Restaurantes Seleccionados (Solo en la Opción PREMIUM)
- 3 Noches de Hotel 3*** con desayuno (Opción ECONOMY)
- 3 Noches de Hotel 4 **** con desayuno (Opción PREMIUM)
- Traslados IN/OUT (Aeropuerto o Terminal de Bus – Hotel) Solo en la Opción PREMIUM
- City Tour por Mendoza con guía local.
- Seguro de Asistencia Médica individual
- Gastos de Reserva y Administrativos.



Que NO está incluido en el Programa Wine & Agro Training Tour:

- Transporte aéreo o terrestre desde o hasta Mendoza. Los inscriptos que lo deseen pueden ir por medios propios (p. ej. auto) y su reserva estará hecha en el hotel al momento de llegar, previo pago del paquete del Agrotraining.
- Llamadas telefónicas, gastos personales y extras de cada pasajero
- Bebidas en las comidas
- Almuerzo del Día 1
- Excursiones opcionales





MENDOZA Y LOS VINOS: Con una superficie cultivada que acapara el 70% del viñedo nacional, **Mendoza es el centro vitivinícola más importante de América Latina.** La vitivinicultura es la actividad más destacada de la agricultura mendocina. Es tradicional y ha permitido el reconocimiento mundial a sus productos. Las principales variedades que se cultivan en Mendoza para vinificar son: Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot, Syrah, Barbera, Riesling, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Chenin, Ugni Blanc, Semillón entre muchas otras. 1221 bodegas producen 10 millones de hectolitros al año, vinos que cada día se ganan más espacio en los mercados internacionales y medallas en los grandes concursos.



INFORMACIÓN ADICIONAL SOBRE MENDOZA:

“La tierra del sol y del buen vino”. La ciudad de Mendoza es la más importante de la región argentina de Cuyo y es capital de la provincia. Es famosa por su cerro Aconcagua (el más alto del Continente Americano), por sus vinos Malbec y porque en ella se tejió la gesta del Libertador General San Martín, padre de la Patria. Es una de las ciudades más hermosas y cuidadas del país.

Ubicada al pie de la cordillera de los Andes, forma un increíble oasis creado por el hombre merced a los ríos Mendoza y Tunuyán, que sabiamente han sido acequiados para crear una inmensa red de riego que da vida a todo lo que toca.

El clima de Mendoza es moderado-templado, aunque sus cordones montañosos le otorgan cierto grado de aridez. La temperatura en verano oscila entre los 18 y los 33° C; los días son calurosos y las noches, frescas. En invierno, época de esquí, la mínima es de 3° C mientras que la máxima observada es de 16° C.

A la ciudad de Mendoza se puede llegar en avión por medio del Aeropuerto Internacional Francisco Gabrielli - El Plumerillo o por vía terrestre a través de las rutas nacionales n° 7 y 40.

Al hacer el city tour se puede conocer la historia y la cultura de sus habitantes, las cuales, además de apreciarse en sus museos, se manifiestan en sus cafés, plazas, instituciones y edificios públicos. De tradición histórica, Mendoza conserva numerosos recuerdos de la epopeya sanmartiniana a través del cerro de la Gloria, el Plumerillo, el Parque San Martín y la variedad de museos que contienen documentos del paso del prócer argentino por la región.

Pero también la naturaleza reina en esta ciudad que oficia de punto de partida para todo tipo de actividades de aventura y deportes de alta montaña, como el andinismo, la escalada deportiva y el esquí, además del rafting que se practica en el río Mendoza, con algunos tramos de gran dificultad apreciados incluso por los mejores del mundo en la especialidad.

La Ruta del Vino es uno de los atractivos más añejos y renovados que tiene la ciudad. Los visitantes pueden recorrer distintas bodegas degustando todos los vinos producidos allí, que han hecho famosa esta región en el mundo.



CÓMO INSCRIBIRSE



FORMAS DE PAGO

Para realizar su pago usted podrá elegir alguna de las siguientes opciones:

- 1) Depósito Bancario: Depósito o Transferencia Bancaria (Solicitar datos por correo electrónico a administracion@babelviajes.com.ar)
- 2) En efectivo en Cualquier Sucursal de Pago Fácil, Rapipago, Bapro Pago o Cobro Express con impresión previa de boleta de pago
- 3) Tarjetas de Crédito: Pago Online
- 4) A través de Western Union, si reside en el exterior.

Vea a continuación cómo hacer en las formas 2, 3 y 4:

EN PAGO FÁCIL, RAPIPAGO, BAPRO PAGOS, COBROS EXPRESS: Usted puede realizar sus pagos en efectivo en cualquier Terminal de la red Pago Fácil, Rapipago, Bapro Pagos, Cobro Express en todo el país (supermercados, correos, comercios minoristas, etc.). Para ello solicite su cupón de pagos vía email a administracion@babelviajes.com.ar

PAGO ONLINE CON TARJETAS DE CRÉDITO emitidas en Argentina (hasta en 24 cuotas): Visa, MasterCard, Argencard, American Express, Cabal, Tarjeta Shopping y Tarjeta Naranja. En cada caso se le informara el interés a aplicar según cada tarjeta y cantidad de cuotas.

Estas formas de pago se brindan en alianza con DineroMail, empresa líder de cobranzas online en América Latina con lo cual sus pagos estarán respaldados por ambas empresas. Si elige pagar en efectivo, deberá imprimir una boleta. Si elige pagar por tarjeta de crédito, podrá hacer el pago directamente online a través de nuestra página web ingresando sus datos.

Pagos desde el Exterior: WESTERN UNION

Si Ud. reside en el exterior, abone el valor correspondiente en cualquier sucursal de Western Union del mundo. Destinatario:

Nombres: Diego Omar
Apellido: Maumús
DNI: 28.568.318
Ciudad de Buenos Aires - Argentina

IMPORTANTE SOBRE WESTERN UNION:

- No haga la transferencia dirigida a cuenta bancaria alguna; solicite que sea cobrado directamente por el destinatario en sucursales de Western Union en Buenos Aires.
- Por favor, corroborar antes de realizar el pago que los datos estén bien, de lo contrario no podremos cobrar el mismo.
- El interesado deberá asumir el costo de la transferencia.





INFORMARNOS SU PAGO

Una vez realizado su pago le pedimos que por favor nos envíe el comprobante correspondiente:

Enviar el comprobante escaneado o los datos del pago a administracion@babelviajes.com.ar , aclarando el nombre de la persona a la que se le deberá imputar el mismo y en qué concepto se ha realizado.

Una vez recibido el comprobante, Usted será notificada de la recepción del mismo. En caso de no recibir la confirmación dentro de las 48 hs por favor contáctenos nuevamente. Conserve el comprobante de pago.

