



Próximas Actividades en Mesa 19

Club de experiencias sensoriales en vino y gastronomía / Eventos de Catas / Cenas maridaje / Presentaciones / Cursos / Talleres / Sherry Bar / Viajes eno-gastronómicos
México D.F. Twitter @LaMesa19

Calle Maricopa 40 2do. Piso, Col. Nápoles

Visit our Website

CLUB DE CATA M19

Evento diseñado para todo público que desea aprender y disfrutar del vino ya seas profesional, entusiasta, amateur o principiante, la mecánica de las sesiones esta conceptualizada para crear un ambiente de intercambio de conocimiento y opiniones en el que todos aprendan de todos.

Cada sesión se compone de dos fases:

1.Cata: Profesionales del ramo, nos presentan bajo mecánicas sensoriales diferentes los productos seleccionados.

2.Maridaje: Al finalizar la cata, el chef Iván Gomez Portugal ofrecerá una selección de bocadillos diseñados para maridar con las bebidas catadas

Cata de Vinos de Pago Españoles Chozas Carrascal

Miércoles 21 de Marzo

Hora: 20:00 hrs

Participación:

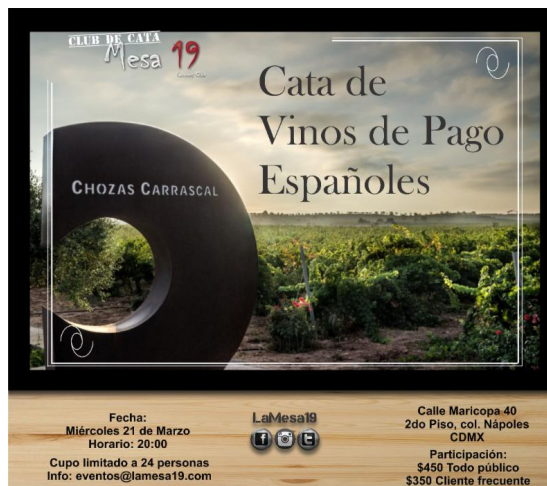
\$450 todo público

\$350 cliente frecuente

La categoría de Vinos de Pago se refiere a todo aquel vino producido en un viñedo con características excepcionales, en España solo 14 viñas son consideradas como PAGOS.

Chozas Carrascal es una bodega de la comunidad valenciana que produce vinos dentro de esta categoría

Como siempre, tendremos maridajes especiales diseñados para cada vino



Cata- Maridaje con Casa Terras Canadian Wine

Miércoles 11 de Abril

Hora: 20:00 hrs

Participación:
\$450 todo público
\$350 cliente frecuente

Proveniente del Condado de Prince Edward en Ontario Canada, Casa Terras es una bodega productora de vinos con calificación VQA (Vintners Quality Alliance).

La calidad de estos vinos es una experiencia única, ya que solo llegan a México producciones muy limitadas.

Como siempre, tendremos maridajes especiales diseñados para cada vino



CLUB DE CAVA Mesa 19
Casa Terras
Live The Experience
Canadian Wine

Fecha: Miércoles 11 de Abril
Horario: 20:00
Cupo limitado a 24 personas
Info: eventos@lamesa19.com

LaMesa19

Calle Maricopa 40
2do Piso, col. Nápoles
CDMX
Participación:
\$450 Todo público
\$350 Cliente frecuente

Reserva aquí

Curso de Introducción al Mundo del Vino

Dirigido por:
Sommelier [Raúl Vega](#)

- Descubre el mundo del vino y hacer de este un estilo de vida
- Aprende a degustar y catar el vino entendiendo sus características aromáticas y gustativas
- Aprende a comprar y a seleccionar el vino en tiendas y restaurantes según su maridaje
- Descubre de los principales países productores sus vinos y sus características principales
- Conoce los sistemas y fases para la elaboración del vino entendiendo los principales elementos que lo componen como las variedades de uvas y tipos de crianza

Sede: Mesa 19

Lugar: Calle Maricopa 40, col. Nápoles. CDMX

Fecha: Del 07 al 28 de Abril

Horario: Sábado de 09:30 a 13:30

Costo: \$4,500 por persona



La Vid . Vinificación . La Cata . Países Productores . Maridaje . Servicio . Guarda
4 días . 4 horas por día . sección teórica y cata de 16 vinos

Curso
Introducción
al Mundo
del Vino
Impartido por Sommelier
Raúl Vega
Propietario de Terravid

TERRAVID

Sede
Club Privado Mesa 19
Calle Maricopa 40 2do piso
Col. Nápoles CDMX

4 Sábados
del 7 al 28 de abril
de 09:30 a 13:30
Participación
\$4,500 pp

Informes
cursos@docomo.com.mx
cel: +52155 9185.3247
www.terravid.com.mx

Curso de Especialización en Vinos de Jerez

Avalado por el Consejo Regulado de la DO Jerez-Xeres-Sherry

Dirigido por:
Sommelier [Raúl Vega](#)

- Degusta y descubre los 10 vinos más representativos de la gama jerezana.
- Obtén el grado de "Especialista en Vinos de Jerez" avalado por el Consejo Regulador con valor curricular.
- Incrementa tus conocimientos de vitivinicultura, aprendiendo a detalle el particular proceso de la vinificación jerezana.
- Aprende a integrar los vinos de Jerez en la cocina y gastronomía mexicana e internacional.

Sede: Mesa 19

Lugar: Calle Maricopa 40, col. Nápoles. CDMX

Fecha: Del 09 de Marzo al 13 de Abril descansando

el 30 de Marzo por Semana Santa

Horario: Viernes de 19:00 a 23:00

Costo: \$5,000 por persona

Historia . Viticultura . Vinificación . Crianza . La Cata . Tología . Maridaje

JEREZ
XERES
DE
MANZANILLA
DENOMINACIONES
DE ORIGEN

“Especialización en Vinos de Jerez”

Impartido por Raúl Vega
Avalado por el Consejo Regulador de la DO
Jerez - Xeres - Sherry

4 Viernes
del 9 de Marzo al 13 de Abril
Descansando el 30 de Marzo
de 19:00 a 23:00
Participación
\$5,000 pp

Sede
Club Privado Mesa 19
Calle Maricopa 40 2do piso
Col. Nápoles CDMX

Informes
cursos@docomo.com.mx
cel: +52155 9185 3247
www.terraavid.com.mx

Inscríbete aquí

Viaje Eno-Gastronómico Descubriendo los vinos de Jerez

- Diseñado para tener experiencias enológicas – gastronómicas – vivenciales
- Visitamos a las bodegas más prestigias que nos ofrecen un trato VIP diseñado y personalizado solo para nuestros invitados.
- Descubrimos las ciudades más representativas del Marco de Jerez y Huelva, en donde se produce el elogiado Jamón Ibérico
- Diseñamos todo una experiencia gourmet con una clase de tapeo, empezando en el mercado en donde compraremos los ingredientes para después prepararlos en un restaurante con reconocimiento Michelin, dirigidos por un reconocido chef
- Vivimos la pasión de una muestra ecuestre de alto nivel dentro de una bodega
- Disfrutamos de la gastronomía típica de cada ciudad en los restaurantes más

Viaje Eno-Gastronómico
descubriendo los vinos de Jerez

Organizado por
TERRAVID

del 23 al 29 de Septiembre 2018

Las Bodegas más representativas del Marco de Jerez de La Frontera
Santúcar de Bahamonde
El Puerto de Santa María

Los Vitinos
Realiza labores en la viña
Cruce de Venencia
Tipo de pie de la viña

La región de Huelva en donde se produce el Jamón de Jabugo
Conoce el proceso de elaboración
Visita los puntos de interés más importantes

Más informes
www.terraavid.com.mx
cursos@docomo.com.mx

recorridos por los lugareños

- Gozamos con una fiesta flamenca dentro de una bodega

**Lugar de visita: El Marco de Jerez,
España**

Fecha: Del 23 al 29 de septiembre 2018

[Más Información aquí](#)

Eventos | Mesa 19 | 5591853247 | eventos@lamesa19.com | www.lamesa19.com

STAY CONNECTED

