

## Elaboración de Cartas de vinos o cómo aplicar técnicas de venta en hostelería; algunos de los nuevos contenidos del Plan de Formación de OIVE para HoReCa



- La Organización Interprofesional del Vino de España (OIVE) oferta nuevas temáticas para estos meses de noviembre y diciembre que se impartirán gratuitamente dentro de su plan de apoyo al canal HoReCa.

**21 de Octubre de 2020** – Las cartas de vinos pueden ser una pesadilla para el cliente o una buena referencia de información útil a la hora de que elegir un vino en un establecimiento. Todo depende de cómo estén diseñadas, organizadas y cuidadas. Por ello, saber [Cómo elaborar una carta de vino](#) es uno de los temas que se tratarán en el Programa de Formación Online gratuito que la Interprofesional del Vino de España pone a disposición de la hostelería.

La temática de los cursos de los meses de Noviembre y Diciembre se completa con otras dos propuestas que pueden resultar de interés como son ["Técnicas de venta de vino aplicadas a la Hostelería"](#); en la que se ofrecerán recomendaciones sobre el servicio y el trato al cliente a la hora de ofertar un vino; y ["Curso de elaboración de vinos"](#) donde se explicarán las peculiaridades en la elaboración de los diferentes tipos de vino (tranquilos, espumosos, generosos y vermouths) para ofrecer una mejor información al cliente.

El plan de formación de OIVE –desarrollado con el soporte de la agencia Binocular Room- también pone a disposición de Asociaciones y Escuelas de Hostelería de determinadas provincias, la opción de [clases presenciales](#) con el curso "Claves para enamorar con vino". Con estas nuevas temáticas, tanto en formato online como presencial, se busca que los profesionales de la restauración de nuestro país puedan mejorar sus conocimientos sobre el mundo del vino. Los interesados en iniciar este plan de formación que está recibiendo gran aceptación tienen que acceder al apartado [inscripciones](#) que se ha habilitado en el portal de OIVE.

### Plan de apoyo del vino para hostelería

Los cursos de formación online para la hostelería son una de las tantas iniciativas que la Organización Interprofesional del Vino de España (OIVE) lleva desarrollando en estos meses bajo el lema [#SiempreMedioLlena](#). El objetivo es apoyar a este canal

#FormacionOIVE  
#SiempreMedioLlena



estratégico para el vino siendo conscientes de que la crisis sanitaria y la ya conocida 'nueva normalidad' están suponiendo una situación crítica para el tejido hostelero de nuestro país.

## **#FormacionOIVE #SiempreMedioLlena**

**Para más información o inscripción a los cursos:**

[www.interprofesionaldelvino.es/formacion-oive](http://www.interprofesionaldelvino.es/formacion-oive)

Email: [alejandra@binocularroom.com](mailto:alejandra@binocularroom.com)



---

### **Sobre OIVE**

La Interprofesional del Vino de España (OIVE) es una organización sin ánimo de lucro que agrupa a las entidades representativas de la cadena de valor del sector vitivinícola español. Se constituye como un instrumento al servicio del sector para atajar sus debilidades a través de la unión y trabajo conjunto de los diferentes agentes que la forman.

### **Contacto para medios:**

**María Díez Nepomuceno** - 91 290 32 34 - 623 173 172 [comunicacion@oive.org](mailto:comunicacion@oive.org)