



*Catas de vinos
2022*



Presentación:

Winable es una empresa jerezana que surge de la unión de dos grandes pasiones, **el mundo del vino y la conciencia social**, con el objetivo principal de acercar los vinos del Marco de Jerez a clientes particulares y corporativos a través de experiencias enoturísticas memorables.

- **Experiencias**, que sean auténticas vivencias.
- **Enoturísticas**, vinculadas al mundo del vino.
- **Memorables**, que queden en la memoria de todas y cada una de las personas que las viven.

Catas, visitas y eventos en espacios singulares, para todas aquellas personas que conozcan los vinos o no, quieran descubrirlos y disfrutarlos de una forma diferente.

Actividades que combinan emociones, recuerdos, sensaciones, momentos... con vinos capaces de cambiar la vida de las personas.

Somos artesanos de emociones



Filosofía:

- ✓ **Inclusión** social y laboral de las personas con Síndrome de Down y discapacidad intelectual.
- ✓ **Igualdad** de oportunidades entre mujeres y hombres.
- ✓ Protección del **medio ambiente** y puesta en valor del paisaje vitivinícola de forma sostenible.
- ✓ Desarrollo de la **creatividad** a la hora de crear nuevas experiencias memorables.
- ✓ Apoyo a la **cultura y economía local** apostando por los productos de cercanía (km 0), por los pequeños productores, por nuestras costumbres y tradiciones.
- ✓ **Compromiso con la sociedad** atendiendo las necesidades de las personas que nos rodean y dejando el mundo un poquito mejor de como lo encontramos.

Trabajar y disfrutar a la vez



Catas de vinos 2022:

¡Vosotros elegís dónde y cuándo, y nosotros nos desplazamos!

Os proponemos algunas opciones:

- 1. Cata de vinos atípica**
- 2. Cata sensorial a ciegas**
- 3. Cata musical**
- 4. Maridaje enogastronómico**

Nosotros...

Dirigimos la cata, ponemos los vinos, los manteles de cata, los catavinos, el agua, los picos de pan, etc.

Vosotros...

Ponéis el lugar, las mesas y las sillas.

Todos los vinos llevan a Jerez

1. Cata de vinos atípica



· Incluye: cata de vinos dirigida por un sumiller profesional y formador homologado en vinos de Jerez, cinco vinos (Fino, Amontillado, Oloroso, Cream y Pedro Ximénez), manteles de cata, personal de cata, catavinos, agua y picos de pan.

· Duración: 60/75 minutos aprox.

· Precios 2022 (IVA incluido):

- 1 a 4 personas: 192€
- 5 a 8 personas: 224€
- 9 a 12 personas: 256€
- 13 a 16 personas: 318€
- 17 a 20 personas: 370€
- 21 a 30 personas: 550€
- 31 a 40 personas: 730€
- 41 a 50 personas: 910€

*Ejemplo: si el grupo está formado por 20 personas (370€ / 20 personas = 18,50€/persona)

*Los precios pueden variar según el lugar donde se realice la cata (precios para catas que se desarrollen en el término municipal de Jerez de la Frontera).

2. Cata sensorial a ciegas



· Incluye: cata sensorial a ciegas con cinco vinos de Jerez (maridaje de vinos e historias con música y efectos), dirigida por un sumiller profesional y formador homologado en vinos de Jerez, personal de cata, catavinos, agua, antifaz y sonorización.

· Duración: 60/75 minutos aprox.

· Precios 2022 (IVA incluido):

- 1 a 4 personas: 204€
- 5 a 8 personas: 248€
- 9 a 12 personas: 292€
- 13 a 16 personas: 366€
- 17 a 20 personas: 430€

*Ejemplo: si el grupo está formado por 8 personas (248€ / 8 personas = 31€/persona)

*Los precios pueden variar según el lugar donde se realice la cata (precios para catas que se desarrollen en el término municipal de Jerez de la Frontera).

3. Cata musical



· Incluye: cata musical con cinco vinos (maridaje de vinos y flamenco en directo: voz, guitarra y baile), dirigida por un sumiller profesional y formador homologado en vinos de Jerez, manteles de cata, personal de cata, catavinos, agua, picos de pan y sonorización.

· Duración: 75/90 minutos aprox.

· Precios 2022 (IVA incluido):

- 1 a 4 personas: 492€
- 5 a 8 personas: 524€
- 9 a 12 personas: 556€
- 13 a 16 personas: 618€
- 17 a 20 personas: 670€
- 21 a 30 personas: 850€
- 31 a 40 personas: 1.030€
- 41 a 50 personas: 1.210€

*Ejemplo: si el grupo está formado por 50 personas (1.210€ / 50 personas = 24,20€/persona)

*Los precios pueden variar según el lugar donde se realice la cata (precios para catas que se desarrollen en el término municipal de Jerez de la Frontera).

*Posibilidad de incluir otros estilos musicales.

4. Maridaje enogastronómico



· Incluye: maridaje enogastronómico (cinco vinos de Jerez con quesos de Cádiz), dirigido por un sumiller profesional y formador homologado en vinos de Jerez, manteles de cata, personal de cata, catavinos, agua y picos de pan.

· Duración: 60/75 minutos aprox.

· Precios 2022 (IVA incluido):

- 1 a 4 personas: 240€
- 5 a 8 personas: 320€
- 9 a 12 personas: 400€
- 13 a 16 personas: 510€
- 17 a 20 personas: 610€
- 21 a 30 personas: 910€
- 31 a 40 personas: 1.210€
- 41 a 50 personas: 1.510€

*Ejemplo: si el grupo está formado por 20 personas (610€ / 20 personas = 30,50€/persona)

*Los precios pueden variar según el lugar donde se realice la cata (precios para catas que se desarrollen en el término municipal de Jerez de la Frontera).

*Posibilidad de incluir otros productos gastronómicos.



Condiciones de reserva:

- ✓ Todas las catas se pueden realizar de lunes a domingo, previa reserva. Los horarios son flexibles, siempre que tengamos disponibilidad.
- ✓ Todas las catas están ideadas y creadas por nuestro equipo creativo. Las atendemos nosotros directamente, sin intermediarios.
- ✓ Todas las catas son privadas, de forma que nuestro equipo sólo atenderá tu experiencia.
- ✓ Antes de nada consulta la disponibilidad de fecha y hora antes. La reserva de cata quedará confirmada una vez tramitado el pago.
- ✓ En caso de que la experiencia no pudiera celebrarse por nuevas restricciones relacionadas con la Covid19 o por otros motivos, nos comprometemos a devolver el 100% del importe.
- ✓ Las cancelaciones realizadas con menos de 72 horas de antelación no tendrán reembolso alguno (exceptuando casos de fuerza mayor).
- ✓ En todas las actividades cumplimos estrictamente con medidas de higiene y prevención de la Covid19.



- Teléfono: (+34) 620 055 771
- Email: info@winable.es
- Web y reservas: www.winable.es



Equipo Winable:

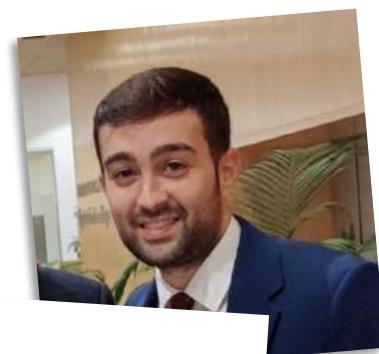
José Luis Baños (director): Graduado en Turismo por la Universidad de Cádiz. Experto universitario en emprendimiento e innovación. Sumiller. Formador Homologado en Vinos de Jerez. Técnico en Enoturismo en el Marco de Jerez. Ponente en conferencias sobre enoturismo y emprendimiento.

Miriam Romero (personal de cata): Tras estudiar la Educación Secundaria Obligatoria, decide comenzar un Grado Medio de Comercio. Pertenece a la Fundación Aspanido Jerez, donde ha realizado numerosos cursos, destacando el Curso de Auxiliar en Actividades Enoturísticas.

Antonio García (personal de cata): Tras estudiar la Educación Secundaria Obligatoria, realiza numerosos cursos en Fundación Aspanido Jerez relacionados con la hostelería, destacando especialmente el Curso de Auxiliar en Actividades Enoturísticas.

Sergio Cantero (gestión de proyectos): Graduado en Turismo por la Universidad de Cádiz. Amante de los vinos de Jerez, las sonrisas y los planes de última hora.

Miriam García (catas y visitas): Técnico superior en Vitivinicultura y estudiante de Enología. Con alguna vendimia a la espalda formando parte del equipo técnico de bodegas del Marco de Jerez.



Juntos somos imparables



Premios

Wirable, **Premio de Enoturismo al Compromiso con la Sociedad y el Medio Ambiente** otorgado por Rutas del Vino de España (octubre 2020)

José Luis Baños, director de Wirable, **Premio Andalucía Joven 2021 al emprendimiento** otorgado por el Instituto Andaluz de la Juventud (noviembre 2021)

Wirable, **Premio a la Implicación Social** otorgado por el Consejo Social de la Universidad de Cádiz (mayo 2020)

José Luis Baños, director de Wirable, **Premio Aura a la excelencia investigadora en materia de turismo** otorgado por la Diputación de Cádiz y la UCA (noviembre 2021)

Wirable, **Premio Acceso 2021** otorgado por el Ayuntamiento de Jerez (diciembre 2021)



WINABLE

*El mundo necesita gente
que ame lo que hace*