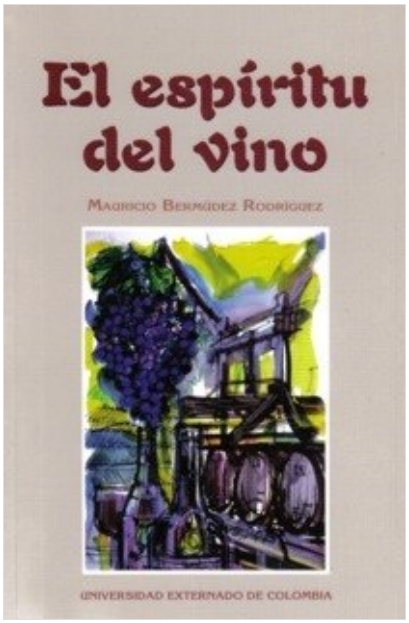
El espíritu del vino

Autor

Mauricio Bermúdez Rodríguez

Sinopsis

Es necesario registrar como un indicio alentador para el desarrollo de los conocimientos de enología, el que Mauricio Bermúdez hubiera tenido determinación en escribir este libro lleno de agradables e interesantes anécdotas. Es sin duda alguna un gran aporte para los alumnos y para las personas familiarizadas con este apasionante tema.Resulta además revelador el que esta afortunada iniciativa nos permita penetrar y profundizar nuestros conocimientos, y a la vez conocer el desarrollo del vino y los métodos empleados en la vitivinicultura contemporánea. Resulta además revelador el que esta afortunada iniciativa nos permita penetrar y profundizar nuestros conocimientos, y a la vez conocer el desarrollo del vino y los métodos empleados en la vitivinicultura contemporánea. Hoy en día hay un tácito interés para conocer cada día más e incursionar en el mundo de los vinos.El autor nos relata, nos enseña y nos deleita, en un escrito agradable y libre de pretención literaria, en el cual nos pasea con Dionisio y sus adeptos enófilos en la más remota antigüedad. No se vacila en recomendar el libro como un aporte perdurable y de nuestro tiempo.



Escanea para ver en línea

Impreso

Año de publicación: 1999

Presentación: Tapa blanda o Bolsillo

Tamaño: 14 x 21 cm

Número absoluto de páginas: 276 Páginas

ISBN13: 9789586164320

$59.000 COP

2026 © Sistema Integrado de Metadata Estandarizada desarrollado por Hipertexto - Netizen



Sobre el autor

Mauricio Bermúdez Rodríguez

Profesor en Facultad Administracion Empresas Turísticas y HotelerasExperto en la gestión de Alimentos y Bebidas: Cocina y producción de alimentos, servicios de restaurante, bar y Banquetes en general, costos y planeación.

Palabras clave

Enología; Vino; Desarrollo de conocimientos; Agradables experiencias

2026 © Sistema Integrado de Metadata Estandarizada desarrollado por Hipertexto - Netizen

43años de experiencia: 8 en operación, 22 en gerencia y dirección y 13 en asesoría de empresas hoteleras y de servicio

2026 © Sistema Integrado de Metadata Estandarizada desarrollado por Hipertexto - Netizen