

CURSO

CATA DE VINOS

FECHAS

23 y 24 Julio

HORARIO

16:30 a 20:00

DURACION

2 tardes

LUGAR

Ferrera - Siero

MATRÍCULA

60 €

CONTENIDOS FORMATIVOS:

1. La elaboración de los diferentes tipos de vino:
 - Blancos
 - Rosados
 - Tintos
 - Espumosos
 - Generosos
2. Variedades más importantes utilizadas en Europa.
3. Metodología de Cata para vinos tranquilos y espumosos
4. Cata de vinos
5. Armonías (maridajes) tradicionales. Lo que sí se puede hacer a la hora de juntar comida y vinos y lo que no.
6. Armonías (maridajes) y desarmonías históricas.
7. Armonías (maridajes) moleculares

IMPARTE:**QUINTA MILÚ**www.quintamilu.com**GERMAN R. BLANCO**grblanco@quintamilu.com

Enólogo y viticultor.

Actualmente elabora vinos con sus propias viñas cultivadas orgánicamente en sus bodegas de Quinta Milú (Ribera del Duero) y Casa Aurora (Bierzo), asesora integralmente Altos de San Esteban (Bierzo) y su nuevo proyecto La Bicicleta Voladora (Rioja). Sus vinos se venden en la actualidad en más de 18 países.

FORMADOR