

CURSO	CATA DE VINOS Y SUS MARIDAJES GOURMET
CODIGO	11

FECHAS	Del martes 19 al jueves 21 de Julio	HORARIO	16:00 a 21:00
DURACION	15 h	INSCRIPCION	100 €

CONTENIDOS FORMATIVOS:

1. La elaboración de los diferentes tipos de vino:
 - o Blancos
 - o Rosados
 - o Tintos
 - o Espumosos
 - o 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



Nació en Gijón en 1977. Es 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) y asesora integralmente Altos de San Esteban (Bierzo).

Sus vinos se venden en la actualidad en 11 países.

FORMADOR