



CURSO

CURSO AVANZADO DE VINOS: SU ELABORACIÓN Y SU CATA

FECHAS

30 Julio

HORARIO

16:00 a 19:30

DURACION

1 tarde

MODALIDAD

PRESENCIAL

MATRÍCULA

35 €

LUGAR

FERRERA - SIERO

¡Una tarde intensamente didáctica, divertida y líquida
manteniendo las medidas de higiene y seguridad!

CONTENIDOS FORMATIVOS:

1. La elaboración de los diferentes tipos de vino
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

FORMADOR

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), Casa Aurora (Bierzo) La Bicicleta Voladora (Rioja).
Sus vinos se venden en la actualidad en más de 20 países.