

TALLER	ELABORACIÓN Y CATA DE VINOS		
FECHAS	15 Julio	HORARIO	16:30 a 19:30
DURACION	1 tarde	MODALIDAD	Presencial
MATRÍCULA	50 €	LUGAR	Ferrera - Siero

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

CONTENIDOS:

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.
8. Cata de distintos vinos.

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.