

TALLER	ELABORACIÓN Y CATA DE VINOS		
FECHAS	7 Julio	HORARIO	16:30 a 19:30
DURACION	1 tarde	MODALIDAD	Presencial
MATRÍCULA	65 €	LUGAR	Ferrera - Siero

¡Una tarde intensamente didáctica, divertida y líquida catando vinos!

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. Armonías (maridajes) tradicionales. Lo que sí se puede hacer a la hora de juntar comida y vinos y lo que no.
5. Armonías (maridajes) y desarmonías históricas.
6. Armonías (maridajes) moleculares.
7. Cata de distintos tipos de vinos.

Acabaremos con un pincheo reconstituyente debatiendo sobre los distintos vinos catados.

IMPARTE:

QUINTA MILÚ

www.quintamilu.com

GERMAN R. BLANCO

grblanco@quintamilu.com

FORMADOR:



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).

Sus vinos se venden en la actualidad en más de 20 países.