

# CURSO: CATA DE VINOS

## PROGRAMA:

- Historia del vino.
- Viticultura.
- Elaboración de vinos tranquilos.
- Elaboración de vinos espumosos.
- Herramientas para la cata de vinos.
- Metodología y práctica de cata de vinos.
- Apertura y servicio de vinos.

## METODOLOGÍA

Este curso permitirá a los alumnos iniciarse en el mundo del vino, adquiriendo destreza en la cata e identificación de diferentes vinos además de aprender y mejorar el servicio y la venta de los mismos.

## PROFESORADO



### Maximiliano Bao

Maximiliano Bao, sommelier desde el año 2002, Premio Nariz de Oro 2005, y docente de hostelería con más de quince años de experiencia docente y profesional

Formador Homologado del vino de Jerez. Actualmente compaginando su continua formación con su trabajo de profesor, colaborador en prensa con La Vanguardia, director de catas de la Guía Melendo del Champagne y experto cortador de jamón.

## BONIFICABLE.

Desde la FUNDACIÓN DE HOSTELERIA DE VALENCIA gestionamos tu crédito de formación ante FUNDAE.

Coste de la formación: 290€

Bonificable: 260€