

CURSO: VINOS DE PODREDUMBRE NOBLE

PROGRAMA:

- La botrytis cinerea.
- Tokaji: historia, elaboración y tipos de vino.
- Sauternes: historia, elaboración y tipos de vino.
- Otras zonas de elaboración: grains nobles.
- Los maridajes de los vinos de podredumbre noble.
- Servicio de los vinos de podredumbre noble.

METODOLOGÍA

Este curso permitirá a camareros, jefes de sala y sumilleres que quieran ampliar sus conocimientos sobre vinos, conocer la historia y elaboración de este tipo de vinos, las principales zonas y denominaciones de origen de vinos de podredumbre noble. En dos días, podrás profundizar y ampliar tus conocimientos en estos vinos.

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: 95€

Bonificable: 78€