

# CURSO: VINOS ESPUMOSOS

## PROGRAMA:

- Elaboración de vinos espumosos: Charmat, transfer, ancestral y champenoise.
- D.O. Cava: Historia, elaboración y tipos de vino
- A.O.C. Champagne: Historia, elaboración y tipos de vino.
- Corpinnat: Historia, elaboración y tipos de vino.
- Los maridajes de los vinos espumosos.
- Cata de vinos espumosos.
- Servicio de los vinos espumosos.
- El sabrage del Champagne: técnica y realización.

## METODOLOGÍA

Este curso permitirá a camareros, jefes de sala y sumilleres que quieran ampliar sus conocimientos sobre vinos espumosos, sistemas de elaboración de este tipo de vinos, historia y servicio. En dos días, podrás profundizar y ampliar tus conocimientos en estos vinos y realizar el arte del sabrage.

## PROFESORADO



### Maximiliano Bao

Maximiliano Bao, somiller 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.

Coste de la formación: 95€

Bonificable: 78€