

CURSO: VINOS FORTIFICADOS: OPORTO, MADEIRA Y MARSALA

PROGRAMA:

- Conocer la historia y elaboración de los vinos de Oporto, Madeira y Marsala.
- Catar y diferenciar los vinos de Oporto, Madeira y Marsala.
- Saber servir los diferentes vinos de Oporto, Madeira y Marsala.
- Conocer los diferentes maridajes de los vinos de Oporto, Madeira y Marsala.
- Saber realizar el arte del degüelle de Oportos

METODOLOGÍA

Este curso permitirá a los alumnos conocer las características y elaboración de este tipo de vinos de alta gama con puntuaciones superiores a los 95 puntos. Se trata de un mini curso de dos días en donde los participantes harán catas a ciegas para la valoración de esos productos provenientes de reconocidas bodegas y aprenderán el arte del degüelle de Oportos.

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€