

APROXIMACION A LOS VINOS SECOS DE ALEMANIA: MOSELA Y VINOS DEL RHIN

PROGRAMA:

En este curso se hará una aproximación a las zonas vitivinícolas más relevantes de Alemania

- DELIMITACIONES GEOGRÁFICAS.
- LEGISLACIÓN DE LOS VINOS ALEMANES.
- TIPOLOGÍA DE LOS VINOS.
- CARACTERÍSTICAS GENERALES Y PECULIARIDADES DE CADA ZONA.
- PRODUCTORES MÁS RELEVANTES.

METODOLOGÍA

Clases teóricas acompañadas de sesiones de cata en los que tendrás la oportunidad de degustar las referencias más representativas

DOCENCIA:



Manuela Romeralo

Tras su paso por el restaurante La Sucursal, en 2010 se convierte en Sumiller y Directora de sala en los restaurantes El Poblet (1* Michelin y 2 Soles Repsol), Vuelve Carolina (1 Sol Repsol) y Mercat Bar en Valencia, ambos propiedad del chef Quique Dacosta.

* Sumiller en Valencia.

* Campeona del Mundo de Habanos, Cuba 2006

* Premio por la Real Academia Nacional/Internacional de Gastronomía 2008/11.

* Docente de sumillería y servicio de sala desde el año 2006