



CURSO GRATUITO PARA TRABAJADORES

(Bonificable con los créditos de formación continua)

"Análisis sensorial de los vinos Montilla-Moriles. Maridaje comida-vino".

Learnincoach
Residencial La Cerámica Local 2
Puente Genil (Córdoba)
902430932/957606936
learningcoach@learningcoach.es

Duración: 15 horas
Modalidad semipresencial

Coste: 75 euros

Noviembre 2010

CURSO: ANÁLISIS SENSORIAL DE LOS VINOS MONTILLA-MORILES Y MARIDAJE COMIDAS-VINO

OBJETIVOS:

- Formar a sumilleres profesionales
- Dotar de una formación complementaria especializada a titulados o profesionales del sector vitivinícola y ámbito afines.
- Formar a críticos, asesores y consultores de vinos.
- Contribuir al desarrollo de los sentidos y su terminología

CONTENIDO DEL CURSO

- Introducción a los Vinos Montilla-Moriles.
- Historia, Viticultura, Vinificación de los vinos Montilla Moriles.
- Tipologías de vino de la D.O Montilla-Moriles
- Cata de vinos
- Maridaje comidas-vino

PONENTE: D. Miguel Cruz Márquez

- Enólogo
- Doctor Ingeniero Agrónomo
- Director del laboratorio enológico "OTAI M.CRUZ S.L."
- Miembro de numerosos jurados de concursos nacionales e internacionales de vinos.
- Miembro del Aula del Vino

DESTINATARIOS:

- Trabajadores de la hostelería (maîtres, jefes de sala...) interesados en adquirir conocimientos de sumilleres profesionales.
- Profesionales del sector vitivinícola interesados en profundizar en el análisis sensorial, servicio y consumo del vino.

MODALIDAD Y DURACIÓN:

- Blended learning (presencial + e learning)
- Duración total: 15 horas

JORNADA PRESENCIAL:

Duración: 5 horas (10:00-15:00)

Lugar de celebración: Lagar Blanco (Montilla)/Cámara de Comercio de Córdoba

COSTE DEL CURSO: 75 euros*

*El coste del curso incluye:

- DOCUMENTACIÓN DEL CURSO
- FICHAS DE CATA
- Visita guiada a la Bodega y copa de despedida.