



# SEMINARIO WINE EXPERIENCE NIVEL 1

**DURACIÓN 2 SEMANAS**

Fenicios, griegos, romanos, mediterráneo, Monastrell, fruta pasa, dulzor, personalidad, especias, la ruta de América, barricas, garnacha, Rioja, Pedro Ximénez, albariza, Jerez, Montilla, Andalucía, cariñena, Priorato, vainilla, frutos rojos, tempranillo, madera, elegancia, flores, Albariño, aromas, Rías Baixas, cuerpo, roble, crianza, reserva y gran reserva....: **España!**

Por su ubicación, por las diferencias climáticas y la gran variedad de sus suelos, la Península Ibérica es un lugar privilegiado para la producción de vinos muy diferentes. Las interesantísimas variedades de uva, las diferentes zonas vinícolas, sus bodegas, sus métodos de producción y una tradición con más de tres mil años de historia, hacen de los vinos españoles unos de los más apreciados del mundo.

La **Escuela Superior de Hostelería de Sevilla** te ofrece un curso apasionante donde descubrirás el maravilloso mundo del vino español y aprenderás a conocerlo y a catarlo con la ayuda de profesionales cualificados y experimentados.



## **INFORMACIÓN Y ADMISIONES:**

**ESCUELA SUPERIOR DE HOSTELERÍA DE SEVILLA**  
Camino de los Descubrimientos 2,  
Isla de la Cartuja, 41092 Sevilla  
escuela@esh.es  
954 29 30 81



### **FECHA:**

DEL 12 AL 25 DE JUNIO DE 2017

### **DURACIÓN:**

2 SEMANAS

### **DIRIGIDO A:**

PERSONAS INTERESADAS EN EL MUNDO DEL VINO,

**PLAZAS LIMITADAS:** 15 ALUMNOS POR EDICIÓN

### **METODOLOGÍA:**

CURSO TEÓRICO-PRÁCTICO

IDIOMA: INGLÉS/ESPAÑOL

### **TITULACIÓN:**

DIPLOMA ACREDITATIVO

### **PRECIO:**

1.100 EUROS

### **INCLUYE:**

CLASES DEMOSTRATIVAS - SEMINARIOS Y CATAS  
VISITAS TÉCNICAS Y CULTURALES

ALMUERZO DIARIO

**NO INCLUYE ALOJAMIENTO**

**DOMINGOS LIBRES**

[www.esh.es](http://www.esh.es)

## ¿QUÉ VAS A APRENDER?

### CLASES TEÓRICO - PRÁCTICAS

#### PRIMERA SEMANA

- Enología e Introducción a la cata de vinos.
- Vinos blancos, cítricos o frutos con hueso: Rías Baixas, Huelva, Terra Alta, Ribeiro, Ribeira Sacra, Rueda, Valencia, Penedès, Costers del Segre, Málaga.
- Rosados, qué colores más envolventes: Navarra, Cigales, Penedès, Montsant, La Mancha
- El mágico y exclusivo mundo del vino fortificado: Jerez y Montilla - Moriles, Fino, Manzanilla, Amontillado, Oloroso, Palo Cortado, Cream, P.X.
- Vinos Tintos: Rioja, Ribera del Duero, Priorato, Navarra, Bierzo, Ribeira Sacra, Jumilla, Almansa, Montsant, Somontano, Toro, Empordà, Mallorca.
- Cócteles: Introducción, utensilios y técnicas, mice en place en barra, cócteles internacionales.

#### SEGUNDA SEMANA

- El zumo de la aceituna: el aceite de oliva virgen extra y las variedades de aceituna Arbequina, Manzanilla, Hojiblanca, Lechín, Picual.
- La espuma sube: las cervezas españolas
- Torrefacto: ¡el café! Brasil, Colombia. ¿Macchiato o cortado?
- La cocina andaluza y la armonía con los vinos españoles.
- Las burbujas del Cava: Macabeu, Xarel.lo y Parellada con sus cavas joven, reserva y gran reserva.

### VISITAS TÉCNICO-PROFESIONALES



España es un mosaico de aromas y sabores, con reminiscencias de los pueblos que han pisado nuestro suelo a lo largo de la historia.

Para un mejor conocimiento de la cultura española se preparan una serie de visitas técnicas y culturales que complementarán y enriquecerán los contenidos del curso.

- VISITA CULTURAL A JEREZ DE LA FRONTERA Y A BODEGAS (JORNADA TÉCNICA)
- VISITA A LA FÁBRICA DE CERVEZAS HEINEKEN-GAMBRINUS
- VISITA AL MERCADO DE TRIANA (JORNADA TÉCNICA)
- VISITA AL CENTRO HISTÓRICO: CATEDRAL, BARRIO DE SANTA CRUZ (VISITA CULTURAL)
- RUTA DE TAPAS (JORNADA TÉCNICA)

Con el aval de

