

El maridaje

Modalidad: curso e-Learning Duración: 7 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Identificar los tipos de vinos más significativos, identificando sus características y sabores básicos, empleando el vocabulario adecuado y utilizando las fichas de cata.

CONTENIDOS

1. Definición de Maridaje y su importancia.
2. Armonización de los vinos.
3. Las combinaciones más frecuentes.
4. Los enemigos del Maridaje