

MARIDAJE, VINOS Y QUESOS



Ricard Zamora

¿Te atreves a maridar un queso puro de vaca, oveja, cabra y mezcla azul de oveja, cabra y vaca: con un cava, chardonnay roble, cabernet, px o moscatel? ¿Cuál es su temperatura y humedad idónea para potenciar sus cualidades?

Se elegirá un vino para cada queso evaluando la sensación que produce el choque en boca de los dos productos y comprobando si existe armonía o no, los aromas y sabores de ambos o si se crean nuevos.

Matricula abierta

Envía el formulario de pre-inscripción para matricularte

* *El precio incluye clase, cena, material didáctico, vinos, quesos y productos para la elaboración.*

Los cursos podrán ser anulados si el número de alumnos matriculados no es suficiente.