

## CATA DE VINOS ESPAÑOLES



**Duración:** 1,30 h.

**Programa:** Geografía vinícola , D.O. españolas, variedades de uva, las bodegas más importantes, los nuevos vinos de España, los mejores vinos de España, catade las D.O. más representativas, zonas vinícolas del mundo, cata de vinos internacionales, la compra del vino, consumo y servicio, la decantación, cata comparativa de copas. Cata de 8 vinos (Rías Baixas, Chacolí de Vizcaya, Navarra, Penedés, Rioja, Ribera del Duero, Malaga, Castilla la Mancha).

**Productos:** Media y alta calidad.

## CATA DE LOS MEJORES BLANCOS DE ESPAÑA



**Duración:** 1,30 h.

**Programa:** Elaboración, variedades, características, la cata de blancos. Degustación de los 7 grandes blancos de España (de las D.O. Rioja, Penedés, Rueda, Rías Baixas, Utiel Requena, Jerez, Malaga).

## CATA DE LOS NUEVOS TINTOS DE ESPAÑA



**Duración:** 1,30 h.

**Programa:** Zonas emergentes, geografía, elaboración y las bodegas más interesantes del panorama vinícola actual. Cata de 6 nuevos vinos españoles (de las D.O. Rioja, Priorato, Ribera del Duero, Empordá, V.d.T El Terrerazo, Mentrída).

## CATA DE CAVA vs CHAMPAGNE



**Duración:** 1,30 h.

**Programa:** Las diferencias en historia, geografía, terroir, elaboración, variedades, características, entre cava y champagne. Degustación de 3 cavas y 3 champagnes.

**Productos:** Media y alta calidad.

## CATA DE QUESOS CON MARIDAJES



**Duración:** 1,30 h.

**Programa:** Historia, elaboración, tipos de pastas, tipos de leches, quesos del mundo. Degustación de 6 quesos (ej: mató, alt urgell, manchego, idiazabal, cabrales, tupí) acompañados de 6 vinos diferentes (tintos, blancos y dulces).

## CATA DE EMBUTIDOS ESPAÑOLES CON MARIDAJES



**Duración:** 1,30 h.

**Programa:** Historia, técnicas, tipos de embutidos y degustación de 6 propuestas de maridaje embutido/vinos (ej: sobrasada de Mallorca, Salsichon de Vic, Caña de Lomo, Salsichon y Chorizo de Cerdo Ibérico, Jamon de Teruel).

## CATA DE FOIES CON MARIDAJES



**Duración:** 1,30 h.

**Programa:** Historia, razas, técnicas de elaboración, tipos de foies, maridajes y degustación de 5 foies gras y 5 vinos (ej: foie gras de oca, de pato, con higos, con dátiles, con castañas con maridaje de vino de Sauternes, Cava, Cava Rosado, Blanco Seco, Vi de Gel).

## CATA DE CERVEZAS CON MARIDAJES



**Duración:** 1,30 h.

**Programa:** Elaboración, zonas y geografía, tipos y características. Cata de 5 cervezas nacionales e internacionales (Lager, de Trigo, Ale, Ale artesanal, Stout), maridaje con panes, chocolates, salsas, mermeladas y quesos.




## CATA DE CHOCOLATES VINOS DULCES



**Duración:** 1,30 h.

**El maridaje del chocolate:** cata de 6 chocolates y 6 bebidas (maridaje de chocolates de diferentes orígenes y porcentaje de cacao con vinos, cervezas y destilados).



## CATA DE PUROS CON MARIDAJE



**Duración:** 1,30 h.

INTRODUCCIÓN AL MUNDO DE LOS PUROS Y SU “MARIDAJE”  
CON EL BRANDY.

**Programa:** breve historia del tabaco, su elaboración, geografía y liturgia del puro, consumo y conservación, maridaje con ron, brandy, whisky y cognac.

## CATA EL MUNDO DEL ACEITE ESPAÑOL



**Duración:** 1,30 h.

**Programa:** Elaboración, zonas y geografía, variedades y características, los aceites más interesantes de España, iniciación a la cata de aceite. Cata de 5 aceites de Denominación de Origen Protegida ( Bajo Aragón, Ciuarana, Priego de Córdoba, La Garriga, Sierra de Cádiz).

## CURSO DE INICIACIÓN A LA CATA DE VINOS



**Duración:** 2 horas.

**Programa:** Los sentidos en la cata, tipos de cata, análisis sensorial, rueda de aromas, experimentación. Cata de 5 vinos de estilos diferentes de diferentes Denominaciones de Origen (Rías Baixas, Penedés, Rioja, Ribera del Duero, Castilla la Mancha).

Para más información : [info@puntuan.com](mailto:info@puntuan.com)