

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).

A close-up photograph of the necks and shoulders of several wine bottles. The bottles are arranged in a row, with the central one being a dark red wine bottle. The lighting is dramatic, highlighting the metallic foil on the necks and the dark glass of the bottles.

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