



CURSO

Aprender a harmonizar vinhos e gastronomia Nível (I)

CONTEÚDOS NÍVEL (i)

Descoberta de sensações e alimentos:

- ✓ Prova de alimentos às cegas;
- ✓ As regras básicas de ligação vinho e gastronomia;
- ✓ prova de sensações elementares da Língua;
- ✓ Compreender e descobrir os vinhos pelos seus ácidos orgânicos;
- ✓ A importância da temperatura nos alimentos;
- ✓ Importância do copo na hora de harmonizar
- ✓ Harmonização por similaridade, contraste, aroma e região;
- ✓ Influência dos alimentos na hora de escolher o vinho;
- ✓ Técnicas de confecção de alimentos e sua influência na harmonização;
- ✓ Harmonizações clássicas e harmonizações regionais;
- ✓ Harmonização prática de queijos e vinhos
- ✓ Harmonização prática de enchidos e vinhos
- ✓ Harmonização prática de carne vermelha grelhada e vinhos

Inclui:

Apostila de harmonização em formato digital, degustação de 6 vinhos da Santanita Wines, degustação de 4 tipos de queijos, enchidos regionais e carne de novilho na grelha. (150 gm Por pax)
Diploma de participação.

Valor por pessoa: 100,00 EUROS

Informações:

E-mail: comercial@rmvinhos.pt

Fone: +351266893068

Site: www.rmvinhos.pt

