

## **ACCIÓ FORMATIVA**

### **Sumilleria i Maridatge a Mas Llunes**

**DOCENT: Joan Lluís Gómez**

**Sommelier, Wine & Spirit Education Trust international higher certificate in wines and spirits.**

Sommelier al Restaurant Sant Pau, de Carme Rusalleda, **més de 9 anys participant** del creixement d'un projecte on el producte, el vins i la **qualitat** tenen un paper fonamental.

Tres estrelles Michelin comporten una gran responsabilitat i implicació entre tots els integrants de l'equip, l'actualització, la formació i la **innovació** són elements fonamentals en la tasca del Sommelier.

En Joan Lluís compartirà la seva experiència i coneixement amb els participants del curs.



#### **OBJECTIUS**

- Descriure les diferents característiques organolèptiques dels vins emprant un vocabulari específic i saber relacionar-los amb el menjar més adequat.
- Preparar un maridatge raonant i exposant les relacions que intervenen i els criteris pels quals s'ha elaborat.

#### **CONTINGUTS:**

- Definició del tast. Condicions per a la degustació.
- Les temperatures de servei. Conservació del producte.
- Les fases i les tècniques de tast, aplicació dels sentits.
- **El maridatge entre el vi i el menjar. Tècniques. Valor del producte. Innovació i Qualitat.**

#### **METODOLOGIA:**

Teòric pràctica: Partint de la realitat dels participants en la formació ens apropiarem als continguts a assolir en l'activitat formativa.

**LLOC D'IMPARTICIÓ:** Mas Llunes. Ctra de Vilajuïga s/n | 17780 | Garriguella

**DURADA:** 20 hores.

**DATES:** 29 d'Octubre, 5, 12, 19 i 26 de Novembre de 9.30 a 13.30h

## **INSCRIPCIONS**

**PREU: 100% Subvencionat** pel Consorci de la Formació Contínua de Catalunya.