

---

# CURSO DE TAPAS Y SECRETOS DEL VINO

Duración: 2 horas

Importe 24€

Impartido por el prestigioso Enólogo y crítico de Vinos Jesús Flores Téllez, Premio Nacional de Gastronomía y profesor de cata del curso de Sumilleres de la Cámara de Comercio de Madrid.

Programa:

Breve introducción a la cata.

Temperaturas de Servicio del vino.

Diferentes temperaturas de servicio.

La decantación. Que vinos hay que decantar.

La bodega en casa.

Condiciones idóneas de la conservación del vino.

Los Armarios bodega.

La armonía o maridaje, de los vinos con los principales platos de la cocina española.

Se catan 3 vinos españoles diferentes y al final se sirve pequeño picoteo con unas tapas.

**Consulta las fechas y horarios enviando un correo a [aulavinoes@gmail](mailto:aulavinoes@gmail)**

---

## CURSOS DE HORA Y MEDIA

Inscríbete en un Curso de Cata de vinos ¡¡ por sólo 19 €!! Con el reconocido y prestigioso enólogo Jesús Flores, Premio Nacional de Gastronomía.

### *Características*

Curso de Cata de Vinos de iniciación.

Duración: 1 hora y 30 minutos.

El curso se impartirá con un mínimo de 10 personas.

Cursos a elegir con 7 días de antelación detallados en la descripción de la oferta.

Cancelación de reserva con 48 horas de antelación

PRECIO: 19€

Cata de 3 vinos diferentes

Al final se ofrecerá un Archivo Olfativo

Aprenderás con uno de los mejores Enólogos de España.

***Descripción de la oferta:***

Disfruta con tu pareja, amigos... y aprende con este Curso de Iniciación a la Cata de Vinos que te ofrece Aula Española del Vino ¡¡ por sólo 19 €!!

Aula Española del Vino, te acercan a disfrutar de esta experiencia de la mano de su director Jesús Flores, quien será tu profesor cuyo currículum le avala.

Enólogo, especialista en análisis sensorial y crítico de vinos.

Director de Aula Española del Vino.

Premio Nacional de Gastronomía.

Profesor del Curso de Sumilleres de la Cámara de Comercio de Madrid (IFE).

Director técnico del Concurso "Premios Magnum".

Director de Cata de la Revista Digital "Marco Real".

Colaborador en el programa "A la Mesa" en Radio Intereconomía.

Colaborador en el programa "Mesa y Descanso" en Gestiona Radio.

Director de cata de la revista "Maridaje Gourmet y Más"

Premio al "mejor Sumiller" otorgado por la Academia Internacional de

Miembro del panel de Cata de la revista "Sobremesa".

Autor de La Guía Jesús Flores "Los Mejores Vinos de España" (2006).

Coautor del libro: "101 historias, 100 Recetas & 100 Vinos".

Coautor del libro "Maridaje, Armonía de Vinos y Platos".

Participa anualmente como Jurado en el Concurso Mundial de Vinos y Espirituosos de Bruselas.

Director de catas de: Revista Gastronomista, de la Revista Maridaje Gourmet y Más, de los blogs Secocina, Cocina y Aficiones y Doble- Cero.

Miembro del Jurado de Cata de los Concursos de Vinos: Bacchus, Cinve, Iberwine, Ecoracimos, Jumilla, Fiesta del Albariño, Vinos Jóvenes, Bullas, Vino Nuevo...

Fundador y ex presidente de La Asociación Española de Sumilleres.

Cofundador y Formador de La Unión Española de Catadores.

### **PROGRAMA:**

La Cata: definición

Fases de la cata: Fase visual Fase olfativa Fase gustativa

Cata de 3 vinos diferentes

Archivo olfativo: aprendizaje y reconocimiento de los aromas más importantes que se perciben en el vino.

Aula Española del Vino es un espacio exclusivo y multifuncional para aficionados al vino donde se imparten curso de cata, charlas alrededor del vino y presentaciones de nuevas añadas. Un lugar donde los bodegueros pueden presentar sus nuevas creaciones, realizar catas comparativas con profesionales y difundir sus productos a la prensa local y nacional.

Y además te lo ponemos “muy fácil” para que disfrutes de esta experiencia ya que nos encontramos en un lugar privilegiado cerca de “Plaza Castilla”.

AULA ESPAÑOLA DEL VINO quiere que disfrutes con nuevas experiencias!

### **Fechas del curso**

**Consulta las fechas y horarios enviando un correo a [aulavinoes@gmail](mailto:aulavinoes@gmail)**

---

## CURSOS DE 3 HORAS

Infórmate en [aulavinoes@gmail.com](mailto:aulavinoes@gmail.com)

---

## NOTAS IMPORTANTES:

Las reservas hay que hacerlas con 7 días antelación, y solo por email.

Los cursos solo se realizan con un mínimo de 10 asistentes, si no hay quórum los cursos no se llevan a cabo y se anulan con 48 horas antes del día programado.

Para que se confirme la reserva, es indispensable ingresar el 50% del importe en la siguiente cuenta bancaria a nombre de Aula Española del Vino: Banco Barclays

Nº de cuenta: 00650011 11 0001104947.

Una vez realizado el ingreso en la cuenta Aula Española del Vino, hay que enviar un correo a: [aulavinoes@gmail.com](mailto:aulavinoes@gmail.com) con el justificante del ingreso.

El / la [alumn@](mailto:alumn@), nos tiene que enviar un teléfono de contacto, para que en algunos casos podamos comunicarnos con él / ella por esa vía.