

TORRES®



CENTRO CULTURAL DEL VINO DE BODEGAS MIGUEL TORRES

Siguiendo con su misión de potenciar la divulgación de la cultura del vino, **Bodegas Miguel Torres** abrió en el año 92 las puertas de su primer Centro Cultural del Vino en la ciudad de Barcelona. En abril de 2004, con la apertura del Centro Cultural del Vino en Valencia, pasaron a ser siete las sedes repartidas por todo el territorio nacional.

Hoy, nuestros **Centros Culturales del Vino** constituyen un vínculo de comunicación con aficionados al vino, un lugar donde compartir el interés por los vinos de calidad, los viñedos y su entorno, los destilados y la gastronomía, la bodega, el consumo moderado e inteligente del vino y por la cultura en general.

A través de nuestra oferta formativa, usted puede descubrir todos los matices del mundo del vino y los destilados, lo que le permitirá conocer el significado de términos como merlot, crianza, maloláctica, maridaje, espumoso, encabezar, sauternes ...

Nuestros cursos están dirigidos a un amplio público con distintos niveles de dificultad. Se imparten en dos sesiones de dos horas por la tarde y están a cargo de enólogos y expertos, que de forma clara y sencilla, le introducirán en los secretos del vino y la viticultura: historia, crianza, servicio del vino, el vino y la gastronomía, etc. Cada sesión finaliza con una cata comentada de vinos.

No deje pasar esta oportunidad de acercarse de una forma fácil y divertida al mundo del vino.

CENTROS CULTURALES DEL VINO EN ESPAÑA

MADRID

Tel. 91 401 77 62

C/Mártires Concepcionistas, 19

Email: ccvmdd@torres.es

BARCELONA

Tel. 93 200 87 63

C/ Aribau, 173

Email: ccvbcn@torres.es

VALENCIA

Tel. 96 380 90 14

C/ San Vicente Mártir, 146

Email: ccvalencia@torres.es

PALMA DE MALLORCA

Tel. 971 777 254

C/ Miguel Marqués, 22

Email: ccvpalma@torres.es

SANTA CRUZ DE TENERIFE

Tel. 922 21 42 24

C/ Heliodoro Rodríguez López, 9 Edif Niza.10

Email: ccvtfe@torres.es

GIRONA

Tel. 972 223 757

C/ Manel Bonmartí Romaguera, 15 ACC

Email: ccvgir@torres.es



HORARIOS Y ACTIVIDADES

CURSO 1 - INTRODUCCIÓN AL MUNDO DEL VINO

PRIMER DÍA: INTRODUCCIÓN A LA VITICULTURA Y LA ENOLOGÍA MODERNA

Marco geográfico, evolución anual de la planta, conducción de la viña y elaboración de los vinos blancos. Cata de vinos blancos.

SEGUNDO DÍA: CONSERVACIÓN Y SERVICIO DEL VINO

Elaboración del vino tinto, envejecimiento, conservación del vino, servicio del vino y copas, temperatura de servicio, descorche y decantación. Cata de vinos tintos.

CURSO 2 - INICIACIÓN A LA CATA

PRIMER DÍA: INTRODUCCIÓN A LA CATA

Nociones fisiológicas, cata de sustancias elementales, olores de elementos relacionados con el vino, la ficha de cata ...

SEGUNDO DÍA: CATA PRÁCTICA DE VINOS

Introducción y cata a ciegas de vinos

CURSO 3 - VINO Y GASTRONOMÍA

PRIMER DÍA: Introducción, historia de la gastronomía, tendencias actuales, vinificaciones especiales, el vino en los aperitivos y los postres y cata práctica de vinos

SEGUNDO DÍA: Orden de los vinos, tipos de armonía, aromas, sabores y texturas, armonías peligrosas, el vino en la mesa, el vino en la cocina y cata práctica de vinos

DURACIÓN DE LOS CURSOS : Dos días.

HORARIO: De 19.00 A 21.00 h. cada día del curso.

INCLUYE: Clases con enólogos expertos, material didáctico, diploma acreditativo, un obsequio y una botella de vino Torres

Nota: Las fechas deben confirmarse poniéndose en contacto con cada Centro Cultural correspondiente.

TORRES®



OFERTAS CONCRETAS

Los Centros Culturales del Vino de Bodegas Miguel Torres de toda España ofrecen al personal del Grupo Ericsson España y a sus acompañantes:

Reserva de cada curso por 40 euros (20% de dto. – Para el público general: 50 euros)

Reserva de los tres cursos por 105 euros (30 % de dto. – Para el público general: 150 euros)

Cada curso incluye: Material didáctico, diploma acreditativo, un obsequio y una botella de vino Torres

Para beneficiarte de estas ofertas debes de contactar con tu Centro Cultural correspondiente e identificarte como empleado del Grupo Ericsson España a la hora de hacer la reserva. Esperamos que esta oferta sea de su agrado.