

TALLER DE CATA DE VINOS “Vinos de Oporto”

El pasado día 14 de octubre, se desarrolló en el aula DEMO de la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid, un interesante Taller sobre los vinos de Oporto.

La actividad fue organizada por la Asociación Española de Antiguos Alumnos de Escuelas de Hostelería y de Turismo, dentro de su programa anual de Formación continua.



El curso – taller permitió a todos los asistentes conocer a fondo las características de los vinos de Oporto de la mano de expertos enólogos de su Consejo regulador.

Dentro del programa nos adentramos en la historia de estos afamados vinos y tuvimos la oportunidad de empaparnos con los conocimientos de todo lo relativo a estos vinos: el clima de la zona, terreno de cultivo, variedades de uva empleadas y técnicas de elaboración que se siguen en esta denominación de origen.

En el taller participaron unas 60 personas entre miembros de la Asociación de Antiguos Alumnos,

profesionales de la Restauración y alumnos del centro, completando el aforo disponible de la sala.



La presentación y dirección de la cata corrió a cargo de Cristina Tierno (véase imagen superior en la que aparece acompañada por nuestro presidente Juan de Dios Hueso M.) directora gerente de efecto, se degustaron las variedades Rubi, Tawny y Vintage con sus Blanco del Douro – Dalva, Tinto del Douro – Dalva, Blanco Oporto Seco de Quinta Noval para hacer Port Tonic, Tawny 10 años de Niepoort, LBV Quinta Noval y Vintage Silval. Tras la misma, en la que despedimos este evento como se merece, con un buen brindis.



Rafael Espantaleón

Gerente de la Asociación y Jefe de estudios de la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid.
