

**Área: HOSTELERÍA Y TURISMO**

**Cursos: Cata de Vinos, Enología, Maitre, Sumiller.**

**Fecha: 31 de Octubre de 2016**

## **LUGAR DE CELEBRACIÓN**

---

Bodega Huerta de Albalá.  
Vinos de la tierra de Cádiz.  
Crta CA 6105, Km 4

Apartado de correos 320

11630 Arcos de la Frontera

CÁDIZ

Tel. (+34) 956 101 300

Tel. (+34) 647 746 048

<http://www.huertadealbala.com/>

## **REQUISITOS DE ACCESO**

---

No se precisan requisitos.

## **PROPUESTA PROGRAMA**

---

Visita a la bodega Huerta de Albalá, situada en la localidad de Arcos de la Frontera, (Cádiz). Bodega que cuenta con sus prestigiosos vinos Taberné nº1 y Taberné, Barbazul, Barbarosa.

El programa consta de llegada a la bodega a las 11:00 (quedaremos en un punto de partida para salir juntos hacia la bodega) visita profesional guiada por el enólogo, el cual nos mostrara el campo y la bodega, donde algunos de los tanques estarán en plena fermentación, pudiendo realizar todas las preguntas

que creamos oportunas. Cataremos distintos vinos en distintas fases de crianza y elaboración.

Comeremos en la propia bodega, para poder seguir debatiendo sobre cuestiones relacionadas del curso y seguir degustando los vinos ya terminados.

## **OBJETIVOS**

---

- Despejar las dudas que tengamos sobre todo lo relacionado con la elaboración y crianza en el vino, pasando por el campo y el añadido de levaduras.
- Conocer de cerca una bodega andaluza y su proceso de elaboración de unos vinos tranquilos de una alta calidad.
- Poder intercambiar opiniones con un enólogo, el cual está al frente de un gran proyecto.

## **BIBLIOGRAFÍA**

---

Manual de asignaturas ESAH.

## **MATERIALES NECESARIOS**

---

Tener preparadas dudas sobre elaboración, fermentación, crianza. Todo lo referente al mundo del vino, desde la uva en el campo hasta la venta de dicho producto.

## **DURACIÓN ESTIMADA**

---

Entre 5-7 horas, dependiendo de la duración de la visita y la formación dada por el personal cualificado de dicha bodega.

## TIMMING

---

De 11.00 a 18.00 horas.

A la hora del almuerzo podremos seguir debatiendo sobre las dudas que tengamos referente a cualquier tema.

De esta manera estaremos todos los compañeros juntos y podremos intercambiar experiencias y pasar un rato agradable.

## PROFESORADO

---

### **Antonio Suárez Hidalgo**

Profesor en el área de Hostelería y Turismo.

Sumiller de la Taberna del Alabardero, Sevilla.

Profesor de la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla.

