

COGNAC

ARMAGNAC

BRANDY

by EXPERIENCES



SPIRIT'S
SPIRIT'S
ESSENCE
ESSENCE
2004
2004

Mainframe

- Desarrollo del 1^{er} Torneo Español de Catadores de Destilados.

Colectivos

- ‘*Sommeliers*’ Profesionales
- Estudiantes:
 - Sommeliería, Hotelería y Hostelería
- Profesionales Sector:
 - Restauración
 - Tienda Especializada
- ‘*Gourmets*’

Mecánica del Torneo

- Formaciones
- Selección de Finalistas
- Torneo *Spirit's Essence*

Formaciones

- Equipo Docente:
 - Juan Muñoz
 - Consultor y Presidente UAES
 - Jordi Bort
 - Consultor y Presidente ACS
 - Josep M^a Milla
 - Dir. Técnico Escolà Distribució

Formaciones

- 200 Sommeliers
 - 250 Alumnos Sommeliería, Hotelería, Hostelería
 - 600 Profesionales Sector
-
- Asociaciones Provinciales Sommeliers
 - Escuelas: E.H.Lleida, E.H.T.Cambrils, E.H.Girona, E.R.H.Muntaner, E.H.T.CETT, E.H.T.Joviat, E.R.H.Sant Pol y E.H.Hofmann.
 - Hotel Ritz ***** GL

Formaciones

- Temario:
 - Historia de la Destilación
 - Sistemas de Destilación
 - Materias primas
 - Elaboración de los diferentes Brandies
 - Diferencias entre Brandy, Cognac y Armagnac
 - Vocabulario
 - Servicio de Destilados
 - La importancia de las copas
 - Temperaturas de servicio
 - El Brandy y la salud
 - Nuevas formas de consumo
 - Alcohol, Nutrición y Salud



Torneo *Spirit Essence* 2004

13 y 14 Junio



COGNAC

ARMAGNAC

BRANDY
by EXPERIENCES

SPIRIT'S
SPIRIT'S
ESSENCE
ESSENCE
2004
2004

Torneo Spirit's Essence

- Final Profesionales Sector 13/6/2004
 - 50 mejores tras pre-selección.

- Final Sommeliers y Alumnos 14/6/2004
 - 30 Sommeliers tras preselección.
 - 2 Representantes por Escuela.

Torneo *Spirit's Essence*



- 9,00 H Encuentro previo al Show-room
- 9,30 - 10,30 H Concurso preselección
Test escrito 50 preguntas
- 10,30 H Coffe-break asistentes y organización
- 10,50 H Presentación Concurso a público asistente
- 11,00 H Presentación magistral por parte de un
Cellar Master
- 12,30 H Final Concurso, 5 mejores participantes
- 13,30 H Aperitivo
Entrega Premios
- 14,30 H Comida-coloquio
- 17,00 H Despedida

Premios: (Viaje a Cognac)

- Profesionales Sector
 - 1er Clasificado + Invitado
 - 2º y 3er Clasificado
- Alumnos
 - 1er Clasificado
- Sommeliers
 - 1er Clasificado + Invitado
 - 2º y 3er Clasificado

CONSULTORÍA

E-mail: **spiritesence @ escoladist.com**

Telf: **93 372 72 11**

Fax: **93 372 36 04**

SPRIT'S
ESSENCE
2004



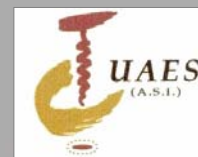


FORMACIONES
SPIRIT'S ESSENCE

MARZO-JUNIO 2004 • BARCELONA

para la Cata Práctica y Conocimiento
del Brandie

SPIRIT'S ESSENCES 2004



Pulltap's® & Pullparrot®
SACACORCHOS Y ACCESORIOS