

CUVÉE ENOTECA GASTRO EXPERIENCIAS

Cuvée

Enoteca

Vive Gastroexperiencias ...

SOBRE NOSOTROS...

Cuvée Enoteca es una tienda especializada en vinos y productos de calidad de Canarias.

Se encuentra en La Orotava.

Disponemos de alrededor de 300 referencias de vinos canarios, además de quesos, cervezas, mermeladas y una gran variedad de productos de calidad de la Gastronomía canaria.

Además, disponemos de una sala en la cual organizamos catas, hacemos cestas regalo con entrega a domicilio y envíos a toda Canarias.

TALLER DE COCINA Y CATA DE VINOS CANARIOS



Cuvée

Enoteca



BREVE INTRODUCCIÓN HISTÓRICA

1497

Introducción de la vid

Prestigio del vino canario

Siglo XVI

**Exportación de
"Canary Wine"**

Aspectos socioeconómicos y paisajísticos del cultivo de la vid en La Orotava

Disfruta y aprende sobre los aspectos más importantes del viñedo en Canarias.

Cuvée

Enoteca



LA IMPORTANCIA DEL VIÑEDO Y LOS VINOS DE LA OROTAVA

Más sobre el
vino canario..

Variedades prefiloxéricas

Métodos de cultivo

"Cordón Trenzado"

Denominaciones de Origen

Disfruta y aprende las principales características de los vinos canarios y las principales variedades y zonas.

Cuvée

Enoteca



Degustación

4 vinos

Cataremos 4 vinos diferentes de Canarias y aprenderemos sus principales características

+

4 Tapas de producto local

Prepararemos 4 tapas nosotros mismos con mojos locales, Gofio, Queso, mermeladas de Canarias...

Cuvée

Enoteca

Taller impartido y cata comentada por Yaneth Díaz Pimentel,
Gerente de Cuvée Enoteca.



Tasting / Workshop

Entrante..

Prepararemos un entrante con productos locales de temporada, por ejemplo... Medallón de batata con salazón de pescado y cebolla canaria decorado con tierra de millo.

...Maridaje con un vino blanco canario y comentando sus características.

Un principal...

Prepararemos un plato fuerte con productos de temporada como Ensalada de garbanzos con queso

... Maridaje con un vino tinto canario y comentando sus características.

Segundo...

Prepararemos un segundo plato... llevando a cabo la preparación y montaje utilizando recetas tradicionales como... Pierna de cerdo asada con mojo verde y tomate cherry confitado

... Maridaje con un vino tinto canario y comentando sus características.

Un postre...

Prepararemos un postre típico de Canarias como es la tortita de gofio amasada con miel de retama, vino y almendras

... Maridaje con un vino tinto canario y comentando sus características.

Cuvée

Enoteca



Cata / Taller

OBJETIVO

El objetivo de estas jornadas es dar a conocer la gastronomía local dentro de una serie de actividades propuestas al efecto, donde los productos locales, las tradiciones y la enología se fusionan con las propuestas más vanguardistas, dando lugar así a una experiencia única para los participantes, en el marco incomparable de La Villa de La Orotava

Cuvée

Enoteca



Cata / Taller

METOLOGÍA

Esta actividad se realizará en formato de "Show Cooking Guiado" de tal forma que los participantes dispondrán de un kit de preparación para seguir al chef mientras prepara y emplata la receta. De esta forma se consigue una actividad interactiva, dinámica, entretenida y diferenciada. Además, se propondrán maridajes para cada elaboración que pondrán en valor los vinos elaborados bajo la D.O. Valle de La Orotava y que se comentará y degustará mientras se desarrolla la actividad.

Cuvée

Enoteca

