Curso de Harmonização Queijos e Vinhos

Funcel Eventos

Postado em: 10/07/2018

O frio voltou e nada melhor que um bom vinho pra aquecer. E que tal conhecer conhecer dicas incríveis de harmonização com a Sommeliere Debora Breginski? Dia 17 de julho, próxima terça-feira!

Você sabia que quanto mais duro o queijo, mais corpo o vinho deve ter? Queijos e vinhos. Uma das harmonizações mais clássicas que existe. Tanto um quanto o outro são produzidos há mais tempo do que podemos imaginar e entre eles há tanta semelhança. Para a nossa felicidade, existem tantas opções de queijos e vinhos que nos permite testar diversas combinações e nos apaixonar por várias delas.

O frio voltou e nada melhor que um bom vinho pra aquecer. E que tal conhecer dicas incríveis de harmonização com a Sommeliere Débora Breginski? Será uma aula em formato bate papo, com degustação de 4 vinhos diferentes acompanhado de queijos, embutidos e pães.

Datas e Horários: Devido a grande procura pelo curso, abrimos mais uma turma, conforme segue: TURMA 1 - 17 de julho, terça-feira das 19h às 22h00 - LOTADA TURMA 2 - 19 de julho, quinta-feira das 19h às 22h00 - LOTADA TURMA 3 - 25 de julho, quarta-feira das 19h às 22h00 - LOTADA

Valores: Associado: R$ 70,00 (2x R$ 35,00) Dependente: R$ 85,00 (2x R$ 42,50) Não associado: R$ 100,00 (2x R$ 50,00)

INSCRIÇÕES ENCERRADAS

Debora Breginski

Formada pela ABS (Associação Brasileira de Sommeliers) e também em Hotelaria, atua desde 1997 como sommeliere, iniciou como assistente e chegou à segunda sommeliere no Fasano com o mentor Manuel Beato.

Viajou pelo mundo, conhecendo muitas vinícolas na França, Espanha, Portugal, Itália, Estados Unidos, Nova Zelandia, Suiça, Grecia, Chile, Argentina e Uruguai e aprendeu muito no dia a dia com os produtores, enólogos e profissionais da área.

Foi eleita a terceira melhor sommeliere de São Paulo pela revista Veja São Paulo, Comer e Beber 2010-2011. Escreveu para muitas revistas gastronomicas e de interesse comum como: Isto é, Isto é Gente, Exame, Go Where, Playboy, Claudia, Claudia Cozinha, Prazeres da Mesa, Gula, Veja, Veja São Paulo, Folha de SP, Estado de SP, Lounge, entre outras.

Hoje já soma mais de 20 anos de experiência com vinhos, parte adquirida na própria rede Fasano e no restaurante Dressing.

É sócia fundadora da empresa Sexto Sentido, com serviços exclusivos para cada cliente, tais como: personal wine; jantar harmonizado; consultoria gastronômica; cursos express; reciclagem

para sommeliere; e o famoso Vinho na Rua, um evento itinerante que movimenta diversas pessoas por onde passa.

Glaucia Maria Pastro
Coordenação Sociocultural