

Ribera del Duero imparte formación al personal del Grupo Meliá en Madrid

- 22 profesionales de los hoteles Gran Meliá Fénix, Gran Meliá Palacio de los Duques y ME Madrid del grupo Meliá recibieron el pasado lunes 4 de diciembre un curso de la mano de Alberto Tobes, Responsable del Servicio de Experimentación y Ensayo de la Denominación de Origen
- La formación consistió en una clase teórica acerca de la Ribera del Duero y prácticas sobre cómo maridar platos con vinos de la Denominación de Origen

Madrid, 11 de diciembre de 2017. El [Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Duero](#) impartió el pasado lunes 4 de diciembre una formación en el restaurante Dos Cielos del Hotel Gran Meliá Palacio de los Duques, compuesto por 22 profesionales entre camareros, jefes de sala y sumilleres de los hoteles Gran Meliá Fénix, Gran Meliá Palacio de los Duques y ME Madrid .



Alberto Tobes, Responsable del Servicio de Experimentación y Ensayo de la Denominación de Origen, ha sido el encargado de impartir esta clase. Por un lado, a través de un curso teórico sobre las características de la región y sus vinos y, por otro lado, de una parte práctica en torno a la mejor manera de maridar los platos con diferentes vinos de las cuatro categorías de la DO.

De esta manera, Ribera del Duero continúa impartiendo formaciones para beneficio de los futuros y actuales profesionales del sector de la hostelería, tras las llevadas a cabo en escuelas como la Asociación de Sumilleres de Galicia, la Escuela de Hostelería Formaemplea (Madrid), o el Centro de Cualificación Turística de Murcia, entre otras.

En palabras de Alberto Tobes, Responsable del Servicio de Experimentación y Ensayo de la DO: *“Desde el Consejo Regulador seguimos apostando por la formación de los profesionales de la hostelería, organizando este tipo de formaciones para que puedan conocer, con mayor exactitud, las características de una región especializada en la elaboración del vino desde hace siglos”.*



“Para nosotros es un placer recibir la experiencia y el conocimiento de Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Duero, para así poder acercar la cultura vinícola de la región a nuestros clientes”, declara Julien Renetaud, portavoz del Hotel Gran Meliá Palacio de los Duques.

Sobre el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Duero

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Duero es el organismo responsable de velar por la autenticidad de los vinos de esta región, asegurando que cada botella que lleva su contra etiqueta ha superado rigurosos controles de calidad.

Cerca de 300 bodegas forman parte de esta demarcación situada en la cuenca del río Duero y seleccionada como Mejor Región Vitícola del Mundo en 2012. Los vinos de la DO Ribera del Duero se caracterizan por su gran calidad, producción limitada y una fuerte apuesta por la innovación. El afán de superación, la experiencia y una actitud creativa, junto con la dedicación, tradición y talento de sus viticultores y bodegueros, convierten a los vinos de Ribera del Duero en únicos. www.riberadelduero.es

Para más información:

MARCO DE COMUNICACIÓN

T: 91 458 54 90 / 93 635 05 00

Carlos García

E-mail: carlos.garcia@marcodecomunicacion.com

Toni Vázquez

E-mail: toni@marcodecomunicacion.com

Hugo Irueste

E-mail: hugo@marcodecomunicacion.com

Consejo Regulador de la DO Ribera del Duero

Responsable de Comunicación y Eventos

Rebeca Ruano

T: 947 54 12 21 /616722570

Email: rruano.comunicacion@riberadelduero.es