

El Club del Té vuelve a Madrid para ofrecer en marzo un nuevo curso de Sommelier de Té

El 23 de marzo da comienzo un nuevo programa de Sommelier de Té a cargo de Victoria Bisogno, donde los participantes podrán adquirir las nociones necesarias para convertirse en expertos de las catas y servicios de esta infusión con certificado expedido por El Club del Té

La gran acogida de anteriores lecciones ha conseguido que los responsables de El Club del Té hayan decidido volver a España para impartir un nuevo curso de Sommelier de Té en marzo en la capital española, que supondrá la antesala de una nueva oportunidad en Barcelona en mayo.

La fecha seleccionada para su inicio es el 23 de marzo de 2020, con una semana de duración en la que las clases serán de 18 a 21 horas de lunes a viernes y una sesión final el sábado de 11 a 19 horas.

Estas lecciones, que se celebrarán en el AC Hotel Recoletos, estarán a cargo de Victoria Bisogno, fundadora y presidente de esta compañía, y su equipo de profesores.

De esta forma, cualquier interesado en profundizar sus conocimientos sobre esta milenaria infusión, ya sean aficionados, emprendedores o profesionales que deseen especializarse en distintos aspectos técnicos y culturales relacionados con el té.

Los participantes recibirán un equipo de cata con más de 30 tipos de té, utensilios, el libro "Manual de Sommelier de Té" y otros recursos y materiales destinados a su uso en las clases y las catas prácticas que se llevarán a cabo.

El profesional de las catas de té

La figura de Sommelier de Té tiene en las catas de té una de sus principales funciones. En estas celebraciones, este experto podrá describir el perfil sensorial de cada una de las variedades de té, como los gustos básicos, los aromas o las texturas en la boca.

Además de estas capacidades, se pueden distinguir otras funciones del Sommelier de Té:

Detectar la forma de preparación de cada té

Seleccionar proveedores y dotar de todo lo necesario para un servicio

Aconsejar sobre el almacenamiento del té

Identificar y seleccionar las herramientas necesarias para un correcto servicio

Disponer la sala y el servicio de té

Crear y diseñar una carta en la que se ofrezcan los diferentes tipos de esta infusión

Asesorar a los clientes para su elección

Aconsejar sobre el mejor maridaje posible para cada una de las variedades de té

Emprender en la industria, mediante un tea bar, tea shop, confitería o casa de té

En definitiva, el Sommelier de Té podrá convertir el consumo de té en una experiencia sensorial y describirla como tal.

El Club del Té es una institución de referencia en la enseñanza de los conocimientos sobre el té a aquellos interesados en profundizar en este mercado tan interesante y rico en matices, mediante experiencias teórico-prácticas adecuadas para este fin.

Datos de contacto:

El Club del Té
93 182 00 34

Nota de prensa publicada en: [Barcelona](#)

Categorías: [Nacional](#) [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Restauración](#) [Cursos](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>