

Planea2017

Exposiciones itinerantes

Cata y vinos: Vinos y quesos de Cádiz: el vino y su cultura



Las nuevas propuestas de vinos y quesos de la provincia de Cádiz son la manifestación de unas prácticas que vienen del pasado. Principalmente en la zona de la sierra, muchos municipios poseen vinos y queso propios. Destacan los quesos tipo Cádiz o tipo Grazalema que provienen de la cabra payoya y la oveja merina y que hoy son mundialmente conocidos.

La armonía entre vinos y quesos es más compleja de lo que pensamos. La actividad que lleva a cabo la empresa cultural Cata y Vinos nos muestra este maridaje a través de 4 copas de vino y 4 porciones de queso yendo de menos a más potencia, por lo que comienza por los

vinos blancos de la Sierra de Cádiz hasta los tintos.

El desarrollo de la actividad "Vinos y Quesos de Cádiz" corre a cargo de Antonio Sánchez – Molini, licenciado en Administración y Dirección de Empresas por la Universidad de Sevilla, que junto con otros socios, y desde 2009 desarrollan su pasión por los vinos desde Cata y Vinos.

Desde entonces, ha participado como catador en multitud de cursos de catas, visitas a bodegas y eventos del mundo del vino.

La duración de la actividad es de 2 horas. Es una actividad lúdica donde a través de vinos y quesos se intenta esbozar la riqueza de la provincia en ambos productos.

Más información: [Web de 'Cata y vinos'](#)