

## La DO Montsant fa tastos formatius per a escoles d'hostaleria i sommelieria



La formació arrenca el 27 de gener | Pixabay

La **Denominació d'Origen Montsant** arrenca aquest mes de gener la seva particular **gira per escoles d'hostaleria i sommelieria** de Catalunya per tal de donar a conèixer les particularitats de la DO i apropar els vins Montsant als estudiants.

Per a la DO Montsant, aquesta sèrie de tastos formatius, que s'emmarquen dins dels actes de celebració del seu 20è aniversari, són un exercici de divulgació fonamental per tal d'apropar-se als professionals del futur i formar-los perquè tinguin una concepció completa i correcta de què és i com es treballa a la DO Montsant.

La gira comença el dijous 27 de gener a l'ESHOB, l'Escola Superior d'Hostaleria de Barcelona, amb un tast de zonificació per als estudiants del diploma de sommelier. Durant el mes de febrer, els vins Montsant arribaran també a l'Escola d'Hostaleria i Turisme de la UB (CETT) i a l'Escola Joviat de Manresa, també per a estudiants de sommelieria. Durant el mes de març, els vins Montsant seran presentats als estudiants de Direcció de Serveis de Restauració del CETT així com, de nou, a estudiants de sommelieria d'ESHOB i l'Escola d'Enoturisme de Catalunya. I a finals de mes arribaran a Girona de la mà de l'Escola d'Hostaleria i Turisme de la ciutat.

Inicialment, està previst que la gira acabi el mes de maig a l'Escola d'Enoturisme de Catalunya, tot i que la DO Montsant encara treballa amb altres escoles del sector per mirar d'apropar-se al



---

màxim nombre d'alumnes possible.