

LOS ALUMNOS DE VATEL ESPAÑA VISITAN LA FINCA CAPILLA DEL FRAILE

Una finca con almazara y bodega en la que alumnos de 1º y 3º de Dirección Hotelera Internacional, así como los del MBA, han observado los procesos del vino y el aceite.

Durante una jornada entera, los alumnos de Vatel España han visitado la finca Capilla del Fraile, en donde han podido observar las almazaras y las bodegas en las que se conservan el aceite y el vino producidos así como los diferentes procesos de elaboración de ambos productos y su comercialización.

Dentro del programa de clases prácticas llevada a cabo por Vatel España, los alumnos de 1º y 3º de Dirección Hotelera Internacional, así como los del MBA, han visitado la finca familiar de Capilla del Fraile, propiedad de Iñigo Valdenebro, situada en Toledo, donde se producen aceite y vino en diferentes modalidades.

Una actividad didáctica en la que han disfrutado de una visita detallada a las almazaras y a las bodegas, a los viñedos y los olivares, así como de una cata de ambos productos: aceite de olivas picual y arbequina, y vinos de las variedades syrah y petit verdot. De esta manera, los alumnos de Vatel España han podido contemplar los procesos de creación y conservación de la mano del profesor y prestigioso sumiller, José María López Querencia.

Una nueva ocasión para descubrir los secretos de dos mundos muy ligados a la cocina mediterránea y que, en este caso particular, están producidos por las manos expertas del enólogo Ignacio de Miguel y de la familia Mugelli, que trabajan directamente en la finca Capilla del Fraile. De esta manera, Vatel España prosigue su plan de estudios basado en sesiones de práctica constante desde el primer curso de las titulaciones y el MBA, clave para la buena formación de sus alumnos.