

GASTRONOMÍA

José Peñín habla del maridaje de vino y torrezno en Soria

S.Recio - viernes, 5 de abril de 2019



1,5 millones
de pacientes
necesitan
nuestra
ayuda

COLABORA



El Día
de Soria



La falta de profesionales ralentiza el repunte de la construcción



José Peñín habla del maridaje de vino y torrezno en Soria

El fundador de la guía de vinos más importante de España ha sido el protagonista de la conferencia "Luces y sombras del maridaje, ¿cómo armonizar el vino con el torrezno?"

José Peñín ha estado en Soria donde ha impartido la conferencia "Luces y sombras del maridaje, ¿cómo armonizar el vino con el torrezno? El fundador de la guía de vinos más popular de España, ha querido desterrar algunos mitos. El enólogo ha insistido en que un alimento no se debe limitar a un solo tipo de vino y ha puesto como ejemplo de ello al torrezno, que típicamente se ha acompañado siempre con tinto, "El torrezno no es un primer o un segundo plato, es un aperitivo. Por lo tanto se puede acompañar con una cerveza o un Ribera del Duero. Se trata de un alimento que es fuerte y con mucha grasa".

Esta ponencia se enmarca dentro del IV Congreso Internacional sobre la lengua de la Vid y el Vino y su Traducción organizada por el Campus de la UVa en Soria. Después de la conferencia ha tenido lugar una degustación de torreznos y vino, y un concierto de piano.



[Kiosko](#) [Contacto](#) [RSS](#) [Aviso Legal](#) [Política de Cookies](#) [Política de Privacidad](#)



El Día de Soria se basa en el Sistema de Gestión de Contenido desarrollado por Escrol

Auditado por www

> Otras webs del Grupo Promecal

[Grupo Promecal](#) [Diario de Burgos](#) [Diario de Ávila](#) [Diario Palentino](#) [El Día de Valladolid](#) [El Día de Soria](#) [El Día de Segovia](#) [La Tribuna de Albacete](#) [La Tribuna de Ciudad Real](#)

