

1 y 2 de Mayo de 2009

De 11:30 h. a 14:30 h.: CURSO DE INICIACION A LA CATA DE VINO

La cata de vinos. Usos, condiciones, tipos de cata.

Sentidos que intervienen en la cata: la vista, el olfato, el gusto, otras sensaciones.

Técnicas de cata. Fase visual, olfativa y en boca.

Elaboración del vino. Fermentaciones, vinificaciones, crianzas.

El mapa del vino español. D.O. Variedades.

El consumo del vino. Temperatura y maridajes.

Viernes 1.- Blancos, rosados y tintos jóvenes .La maceración carbónica.

Sábado 2.- Blancos fermentados en bodega, tintos roble, crianzas y reservas.

Se catarán ocho vinos en cada sesión y cada participante recibirá un manual de cata. Máximo 22 personas. Inscripciones hasta el día 19 de Abril en el Ayuntamiento y en el Restaurante Alegre.



Precio de la inscripción del curso completo 25 euros.

El Ayuntamiento subvenciona la compra de los catavinos para el curso.

2 de Mayo de 2009

20:00 h.: Gran sardinada y patatas asadas en el prado. Actuación del grupo de gaiteros BRENGA ASTUR.

