



CLUB DE CATA

En la sede de General Pardiñas se inicia una nueva actividad, que al igual que ocurrió con las “Andainas” y las clases de bridge surge con voluntad de continuidad.

La actividad, patrocinada por Delicarium Boutique Gourmet, está centrada en el mundo del vino con los siguientes objetivos:

- Acercar el mundo del vino a los socios, independientemente de si el conocimiento de los participantes es bajo, medio o alto.
- Crear un lugar de intercambio de opiniones y experiencias que genere actividades relacionadas con el mundo del vino y la enología.
- Servir de escaparate a las empresas para la muestra y promoción de sus productos.
- Dar la oportunidad de catar y conocer vinos de alta gama o de denominaciones extranjeras. Si no fuese por esta fórmula sería difícil acceder a ellos.

CURSO DE INICIACION A LA CATA.

Se inicia con un curso previo que permita a los participantes empezar la actividad de cata con conocimientos básicos.

El curso será impartido por Pablo Vazquez Muñiz, Doctor en Física y apasionado de los vinos.

Comenzó su andadura formativa en cursos de cata en Burdeos y la ha continuado con formaciones en Portugal y Galicia sobre los vinos de ambos países.

Desde hace tres años, es el responsable de la selección de vinos de Delicarium Boutique Gourmet y de la realización de catas y catas maridaje de vinos en Delicarium Boutique, Gourmet con más de 40 catas realizadas en estos 3 años.

El curso, en cuatro jornadas de 2 horas, se organiza en las siguientes secciones formativas.

Jueves 12 de abril.

- Iniciación a la cata: los vinos y sus características

Donde se explicarán los procedimientos de elaboración del vino, las diferentes modalidades de viñedos, el concepto del terroir y su influencia en los vinos y el proceso básico de la cata profesional

Se acompañará este primer día con el caso práctico de cata de cuatro vinos de diferentes tipos

Jueves 26 de abril.

- Iniciación a la cata: vinos blancos.

Se ahondará en el proceso de elaboración del vino blanco, y se comentarán las diferentes DOs españolas donde los vinos blancos son característicos

Se catarán vinos de 5 denominaciones de origen (dos gallegos, Rioja, Rueda, Jumilla ...) tratando de mostrar los diferentes matices del clima y terroir en los vinos.

Miércoles 9 de mayo

- Iniciación a la cata: vinos tintos.

Se ahondará en el proceso de elaboración del vino tinto, y se comentarán las diferentes DOs españolas donde los vinos tintos son característicos

Se catarán vinos de 5 denominaciones de origen (Ribeira Sacra, Rioja, Ribera del Duero, Toro, Jumilla y otra) tratando de mostrar los diferentes matices del clima y terroir en los vinos.

Miércoles 30 de mayo

- Iniciación a la cata: vinos especiales.

Se ahondará en el proceso de elaboración de los vinos espumosos y vinos de jerez, y se comentarán las diferentes DOs españolas donde se producen estos vinos y sus características

Se catarán 5 vinos representativos (cava, espumoso de otra DO, vinos de jerez..)

Horario de 20.00 a 22.00.

Lugar Sede social de General Pardiñas.

Inscripciones para el curso.

Las inscripciones se podrán realizar mandando un mail a recepcion@aerosantiago.es o bien al tlf 981888276.

Precio del curso completo. 60 euros.

Fecha límite de inscripción el lunes 2 de abril.

Plazas limitadas.

(En el caso de que algun socio tenga interes en inscribir a un invitado, deberá solicitarlo por escrito, solo se admitirá en el caso de quedar plazas libres no cubiertas por socios).

Una vez finalizado el curso, se programarán catas con regularidad mensual. Como norma general los segundos miercoles de mes, se informará previamente comunicando el contenido y forma de inscripcion.