



CLUB DE CATA (segunda edición).

En la sede de General Pardiñas se celebra una edición más del Club de Cata, el interés entre quienes no pudieron acudir a la primera edición recomendaba otro curso.

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 15 de noviembre.

- 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 22 de noviembre.

- 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.

Jueves 29 de noviembre.

- 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.

Martes 4 de diciembre.

- 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 606381299.

Precio del curso completo.

Socios 60 euros.

Invitados de socios 120 euros.

Fecha límite de inscripción el lunes 12 de diciembre.

Plazas limitadas.