

## SEMINARIO TEMÁTICO DEL RIOJA Y RIBERA DEL DUERO

### INFORMACIÓN GENERAL.

---

**METODOLOGÍA:** Capítulo de una sola sesión dedicada a la introducción a la Viticultura y la Enología: El clima. El suelo. La Vid. Las Viñas. Elaboración. Sesiones con catas y ejercicios prácticos comentados.

**LUGAR:** Club de Tenis Torre Pacheco

**DIA:** Sábado 25 Abril 2009

**HORA:** 18.00-20.30 h.

**AFORO:** Plazas limitadas.

### TEMAS A TRATAR:

- Introducción a la Viticultura y la Enología: El suelo, el clima, la vid en Rioja: alta, baja y alavesa, en Ribera: zonas Valladolid, Burgos y Soria.
- Cata en paralelo de vinos: jóvenes y crianzas. Descripción y Características de las variedades, elaboración de los vinos a catar.
- Cata en paralelo de vinos: reservas y gran reserva. Descripción y características de las variedades, elaboración de los vinos a catar.

### VINOS A CATAR:

Jarrarte Maceración Carbónica 2007 (D.O.C. Rioja)  
Pujanza Cza. 2005 (D.O.C. Rioja)  
Fincas de Ganuza Rva. 2002 (D.O.C. Rioja)  
Abel Mendoza Viura 2006 (D.O.C. Rioja)  
Vizcarra Senda de Oro 2007 (D.O. Ribera del Duero)  
Viña Sastre Cza. 2005 (D.O. Ribera del Duero)  
Alonso del Yerro 2006 (D.O. Ribera del Duero)

### DIRECCIÓN DEL SEMINARIO

**Juan Luis García**, Presidente Asociación de Sumilleres de la Región de Murcia (ASRM), finalista del Campeonato Nacional de Sumilleres por la UAES (Unión de Asociaciones Españolas de Sumilleres) en el año 2004 y 2005, Finalista del Concurso Nacional "Nariz de Oro" en los años 2003 y 2004; Finalista del Concurso Ruinart en el año 2004, Miembro del comité de cata de los Quesos de Murcia y, experto en cata con experiencia docente a nivel Regional.

**PRECIO: 30 €**

**Nota:** Los vinos son correctos, salvo error, variación y existencias.