

SEMINARIO TEMÁTICO DEL CAVA

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 13 Junio 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. Las fases de elaboración del cava.
- Diferencias entre los diferentes tipos de espumosos. Descorche, servicio y Cata de Cavas.

VINOS A CATAR:

GRAMONA Imperial Gr. 2004
GRAMONA III Lustros Gr. 2002
GRAMONA Argent 2004
GRAMONA Celler Battle Gr. 2000
GRAMONA Rosado Brut

DIRECCIÓN DEL SEMINARIO

Juan Luis García, Presidente Asociación de Somilleres de la Región de Murcia (ASRM), finalista del Campeonato Nacional de Somilleres por la UAES (Unión de Asociaciones Españolas de Somilleres) 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.