

CURS D'INICIACIÓ AL TAST DE VINS I MARIDATGE
(Activitat lúdica)

Objectius

- Aprendre a tastar un vi, i fer-ne una valoració.
- Conèixer esquemàticament com es fan els vins blancs, i els vins negres.
- Adquirir nocions teoricopràctiques de maridatge entre vins i plats.

Programa del curs

-primer dia:

1. Com es tasta el vi, i quina informació en traiem.
2. El maridatge: principis bàsics. Maridatge amb vins blancs. Casos pràctics.

-segon dia:

3. Esquemes d'elaboració de vins blancs i vins negres.
4. Maridatge amb vins negres. Casos pràctics.

Metodologia

1. Les sessions seran 2 de 2,5 hores cadascuna, i constaran d'una primera part teòrica, i una segona part pràctica en què es tastaran i comentaran 5 vins, que s'encararan amb 4 aliments.
2. Es donarà als assistents un joc de fotocòpies de suport i complement a les explicacions.

Destinatari

Socis d'AVHIC i col·legiats als Col·legis Veterinaris de Catalunya

Professor

- Àngel Garcia i Petit. Llicenciat en Enologia, i en Farmàcia. Professor del Curs d'Especialització de Somelier a l'E.S.H.i.T. St. Ignasi (Barcelona). Col·laborador i assessor enològic de la revista "Cuina" (abans "Descobrir Cuina"). Col·laborador de la revista "Cupatges". Enòleg del celler "Mas Patiràs", del Baix Empordà.

Material

- Copes: cadascú ha de portar 5 copes iguals de casa seva. Es poden comprar 6 copes oficials que es venen per 15€.

Dates del curs

Data: 25 de novembre i 2 de desembre del 2010.

Horari: de 19.30 a 22h

Lloc de realització: Col·legi oficial de Veterinaris de Barcelona

Av. República Argentina, 21 08023 – Barcelona

Preu

Socis d'AVHIC: 60€

Veterinaris col·legiats: 75€

Altres: 85€

Inscripció a través del lloc web www.avhic.com

El preu inclou material didàctic, els vins a tastar i els aliments pel maridatge i el certificat acreditatiu de l'activitat.

El preu no inclou les copes, si es volen comprar, es venen 6 copes oficials per 15€