



¿Cómo hacer vino en casa?

“Elaboración artesanal sin aditivos químicos” //

27 de agosto y 29 de octubre 2011 //

Granja Cando // Corullón // El Bierzo //

El vino de casa

La elaboración artesanal y tradicional es posible realizarla sin ningún tipo de aditivos químicos. Todavía con más razón si se trata de vinos que se van a consumir en el ámbito familiar, en la propia bodega con los amigos o para consumo local; ya que el vino se conservará siempre en buenas condiciones y sobre todo no estará sometido a los cambios de presión y temperatura de los viajes.

El curso consiste en aprender a elaborar, criar y conservar los vinos desde un punto de vista sencillo y práctico, siguiendo las tradiciones usadas en el Bierzo para las diferentes elaboraciones de blancos y tintos. También veremos algunos casos especiales de vinos dulces o encabezados.

Incluiremos una pequeña introducción a la cata, ya que lo más importante es hacer un buen seguimiento de la evolución del vino.

Un día antes de la vendimia y otro después.

Dividimos el curso en dos jornadas la primera a finales de agosto, con el objetivo de elegir el día correcto de la vendimia y la fermentación. El segundo día, nos servirá para aclarar dudas que hayan surgido durante la elaboración y también para aprender a conservar el vino.

Ponentes

Ricardo Pérez Palacios

Viticultor y bodeguero en Corullón desde el año 1999, cursó estudios de viticultura y enología en Burdeos y trabajó en diferentes viñedos de España, Francia, Chile y Estados Unidos; incluyendo los viñedos de su tierra de origen, Alfaro en la Rioja.

Programación

Sábado 27 de agosto //

10:00-12:00

Introducción

La viña y el racimo.

Elección de la fecha de vendimia.

12:30-14:00

Introducción a la cata de vinos.

16:30-18:30

Vinificación en Tinto

19:00-21:00

Vinificación en Blanco, Rosado y vinos especiales

Al terminar se degustará un vino y pincho, este tiempo nos servirá para intercambiar y compartir experiencias con los asistentes.



Sábado 29 de octubre //

10:00-12:00

Dudas y problemas surgidos durante la vinificación.

12:30-14:00

Cata de vinos elaborados por los participantes

16:30-18:30

19:00-21:00

Turno de preguntas.

Al terminar se degustará un vino y pincho, este tiempo nos servirá para intercambiar y compartir experiencias con los asistentes.

Inscripción //

El coste de las Jornadas será de **20€**

Es **imprescindible** la inscripción y abono de esta cantidad para poder realizar el curso.

Ponerse en contacto a través del mail:
escuela@granjacando.com o el teléfono:
987 540 821



Próximos cursos //

“Formación continua en plantas silvestres 2012”
“Cocina energética para el frío”
Y más actividades que iremos anunciando en
nuestra web:
www.granjacando.com

Información sobre alojamiento, turismo, etc.:
www.ayuntamientodecorullon.org
www.villafrancadelbierzo.org
