

ENCUENTRO DE VERANO

LA ALBARIZA, LOS VINOS DE PASTO Y LA GASTRONOMÍA EN EL MARCO DE JEREZ (0687)

Lunes, 21 de septiembre

Martes, 22 de septiembre

Miércoles, 23 de septiembre

Lunes, 21 de septiembre		Martes, 22 de septiembre		Miércoles, 23 de septiembre	
9:00 – 9:30	Recepción de alumnos e inauguración oficial		Introducción a las identidades enológicas del Marco de Jerez	9:00 – 10:30	Visita al Viñedo de San Cayetano
9:30 – 10:45	Introducción a la geología general de las moronitas (albarizas) en Andalucía Dr. Salvador Domínguez Bella. Universidad de Cádiz	9:00 – 10:00	Dr. Víctor Palacios Macías. Universidad de Cádiz	10:30 – 11:00	Traslado a la Bodega de Luis Pérez
10:45 – 12:00	Características de los suelos de Albarizas en el Marco de Jerez Dr. Ángel Sánchez Bellón. Universidad de Cádiz	10:00 – 12:00	Tipos de albarizas y su relación con los vinos de pasto en la orilla del Guadalquivir. Cata de sus vinos más representativos D. Ramiro Ibáñez. Enólogo, Bodegas Ramiro Ibáñez	11:00 – 12:00	Práctica: Los vinos de pasto y la gastronomía D. Juan Carlos Vidarte. Enólogo, bar de vinos Albariza en las Venas D.ª Rocío Benito. Sumiller, bar de vinos Albariza en las Venas
12:00 – 12:30	DESCANSO				
12:30- 14:30	El contenido en microfósiles de las albarizas, un micromundo bajo el viñedo. D. Beltrán Peña Parra. Enólogo - biólogo	Vinos de pasto en el Marco de Jerez, origen, características, presente y futuro. Cata de vinos representativos D. Luis Guillermo Pérez. Enólogo, Bodegas Luis Pérez		12:00 – 14:30	Cata-Maridaje con vinos de Pasto D. Juan Carlos Vidarte y D.ª Rocío Benito D. Pepe Naranjo Chef del Catering Canela y Clavo Food Desing.
14:00 – 14:30	Examen tipo test	Examen tipo test		15:00	CLAUSURA OFICIAL DEL CURSO