

Los cursos están dirigidos a Universidades, Centro de Cualificación Turística, Colegios Profesionales, Asociaciones de Consumidores y Amas de Casa. Su objetivo es divulgar entre los consumidores mayores de 18 años la importancia que tiene para la salud el consumo moderado del vino como alimento, mostrarles las técnicas de la cata y darles un conocimiento general de los perfiles organolépticos de los distintos vinos de calidad que en estos momentos están embotellando los bodegueros en la Región de Murcia para que conociéndolos los aprecien.

Tendrán la oportunidad de introducirse y disfrutar con la cultura del vino a través de toda la amplia gama que hoy se ofrece, desde vinos blancos, rosados y tinto; jóvenes con o sin madera, a crianzas, reservas, dulces naturales, de licor, etc. tanto en presentaciones monovarietales como en diferentes conjunciones de las variedades tradicionales y las foráneas, adaptadas a nuestras condiciones medioambientales.

Esta acción está contemplada en el Plan Estratégico del Sector Vitivinícola Vinos de la Región de Murcia que abarca el periodo 2007-2010 y recomienda especialmente la necesidad de realizar comunicaciones específicas de cara al segmento de consumidores más jóvenes, que son el reemplazo lógico y normal en la cadena de consumo, para llegar a ellos y potenciar el vino frente a otras bebidas dada la falta de conocimientos que tienen y su mayor inclinación a otros tipos de bebidas.

Solicitudes en:

Dirección de la ETSIA.

Universidad Politécnica de Cartagena.

Paseo de Alfonso XIII, 48

E.T.S.I. Agrónomica. Teléfono 968 32 70 - Fax 968 32 57 93 (Esther Fernández García).

Último día de presentación de solicitudes: 17 de marzo

Matrícula gratuita

Máximo 30 alumnos

ORGANIZA:

Región de Murcia. Consejería de Agricultura y Agua

COLABORAN:

- Denominación de Origen, Bullas.
- Denominación de Origen, Jumilla.
- Denominación de Origen, Yecla.
- Campo de Cartagena. Vinos de la Tierra.
- Quesos de Murcia.
- Panel de Cata Aceite de Oliva Virgen Región de Murcia.

- Universidad de Cartagena. Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica. ETSIA Cartagena.

Curso de Iniciación a la cata de Vinos, Quesos y Aceites de la Región de Murcia

Presentación del curso:

Ilmo. Sr. D. Ginés Vivancos Mateo
Director General de Industrias y Asociacionismo Agrario (Consejería de Agricultura y Agua)

Ilmo. Sr. D. Pablo Bielza Lino.
Director de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica.

Profesorado:

Introducción:

Servicio de Industrias y Promoción Agroalimentaria. Consejería de Agricultura y Agua.

Vinos:

Juan C. Carcelen Cutillas. Enólogo.

Quesos:

C.R.D.O. Queso de Murcia

Aceites:

Panel Regional de Cata

Coordinadoras:

Dra. Esther Fernández García (Telf. 968 32 96 – Fax 968 32 57 93).

Programa

Primera Jornada

- Introducción a los vinos de la Región de Murcia: DD.OO. Bullas, Jumilia y Yecla; Vinos de la Tierra del Campo de Cartagena.
- Nociones sobre análisis sensorial y cata.
- El vino, su composición y caracteres organolépticos.
- La técnica de la Cata (Los sentidos).
- Las Reglas de la Cata (Condiciones de: catador, sala, copa, ficha, etc.).

- Elaboración de vinos blancos.
- Cata de vinos blancos.
- Maridaje.

Segunda Jornada

- Vinos rosados y tintos.
- Elaboración de vinos rosados.
- Cata de vinos rosados
- Maridaje.
- Elaboración de vinos tintos jóvenes, de crianza y reserva.
- Maridaje

Tercera Jornada

- El vino y la salud en los jóvenes. Dr. Guzmán Ortuño Pacheco (Catedrático de Anatomía Patológica de la Facultad de Medicina de Murcia).
- Cata de vinos dulces y de licor.
- Maridaje.
- Elaboración de vinos dulces y de licor.
- Cata de vinos dulces y de licor.
- Maridaje.
- El servicio de los vinos.
- La conservación de los vinos.

Cuarta Jornada

- Los quesos acogidos a las DD.OO. Queso de Murcia y Queso de Murcia al vino.
- Presentación y Conservación.
- Cata de dichos quesos.
- Maridaje con los vinos regionales.

Quinta Jornada

- El olivar y el aceite en la Región de Murcia.
- Elaboración del aceite de oliva virgen.
- Clasificación de aceites.
- El panel de catadores.
- Metodología de la cata.
- Atributos positivos y defectos. Cata práctica.