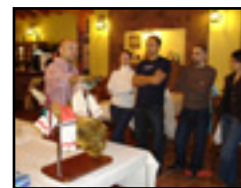


Aula de Formación Tacoronte-Acentejo 2008



**TACORONTE
ACENTEJO**

Denominación de Origen



<i>Ámbito temático</i>	<i>Sesión</i>	<i>Fecha</i>
1. Cata de vino Horario: 17h a 20h Precio: 40 • c/u	Curso nivel iniciación a la cata	Del 18 al 20 de Febrero
	Curso de perfeccionamiento de cata	Del 24 al 26 de Marzo
2. Monográficos de cata de vino Horario: 17h a 20h Precio: 25 • c/u	Maceración Carbónica y Tinto Tradicional Enólogo de la comarca	14 de Febrero
	Crianzas y Reservas Enólogo de la comarca	22 de Abril
	Cavas y Espumosos (D.O. Cava)	23 de Mayo
3. Talleres (*) Horario: 17h a 20h Precio: 25 • c/u (*) Se degustan las propuestas gastronómicas que se preparan en los talleres	Vino y aperitivos D. Rogelio Quintero, profesor de Cocina del IES Virgen de la Candelaria	7 de Marzo
	Vino y foie D. Carlos Gamonal del Restaurante-Mesón El Drago	10 de Abril
	Vino y verduras D. Manu Regalado del Restaurante La Retama	7 de Mayo
	Vinos y la joven pastelería canaria D. Lucas Gamonal, DELUCA concepto dulce	3 de Junio
4. Viticultura Precio (1): 30 • c/u Horario (1): 17h a 19h Precio (2): 50 • c/u Horario (2): 16h a 20h	Poda e injerto de la vid (1)	Del 29 al 31 de Enero
	Manipulación de productos fitosanitarios en la vid (2)	Del 7 al 14 de Marzo

Información y reservas: Consejo Regulador de la Denominación de Origen Tacoronte-Acentejo
 Carretera General del Norte, 97. 38350 – Tacoronte – Tenerife. Tel. 922 560107 – Fax. 922 561155
<http://www.tacovin.com> – E-mail: consejo@tacovin.com

Colabora:

