

# AULA DE FORMACIÓN 2007



**TACORONTE  
ACENTEJO**

*Denominación de Origen*



<i>Ámbito temático</i>	<i>Sesión</i>	<i>Fecha</i>
1. Cata de vino  Horario: 17h a 20h Precio: 30 € c/u	Curso nivel iniciación	Del 12 al 14 de Febrero
	Curso nivel avanzado	Del 19 al 21 de Marzo
2. Monográficos de cata de vino  Horario :17h a 20h Precio: 20 € c/u	<b>Blancos y Rosados</b> <i>Enólogo de la comarca</i>	15 de Febrero
	<b>Vinos elaborados con barrica</b> <i>Enólogo de la comarca</i>	24 de Abril
	<b>Vinos de Txakolí</b> <i>Enólogo de Txakolí</i>	18 de Mayo
3. Talleres  Horario: 17h a 20h Precio: 20 € c/u	<b>Vino y jamón</b> <i>D. Jorge Pérez de la Trastienda del Jamón</i>	9 de Marzo
	<b>Pan y vino</b> <i>D. Pedro Rodríguez del Restaurante La Gañanía del Puerto de la Cruz</i>	12 de Abril
	<b>Vino y tapas</b> <i>D. Ignacio González del Restaurante de la Casa del vino</i>	23 de Mayo
	<b>Vino y café</b> <i>D. Oscar Santos de Supracafé</i>	7 de Junio
4. Viticultura  Precio (1) : 30 € c/u Horario (1): 17h a 19h  Precio (2) : 50 € c/u Horario (2): 16h a 20h	(1) Poda e injerto de la vid	Del 5 al 7 de Febrero
	(2) Manipulación de productos fitosanitarios en la vid	Del 9 al 16 de Marzo
	(1) Preparación de la vendimia (operaciones en verde, riego y fertilización de la vid)	Del 16 al 18 de Abril

Información y reservas: D.O. Tacoronte-Acentejo  
Carretera General del Norte, 97.  
Tacoronte-38350 Teléfono: 922 560107 -  
Fax: 922 561155  
[consejo@tacovin.com](mailto:consejo@tacovin.com)  
<http://www.tacovin.com>  
Colabora:

