

PROGRAMA DE FORMACIÓN VITIVINÍCOLA TACORONTE-ACENTEJO 2011

FEBRERO

DÍAS 14, 15 Y 16: CURSO DE INICIACIÓN A LA CATA DE VINOS.

Profesores: Técnicos del Consejo Regulador.

Lugar: Sede del Consejo Regulador.

Horario: 17:00 a 19:00 horas.

Precio 40 €

**DÍA 24: JORNADA REDES SOCIALES Y
VENTA ONLINE DE VINOS CON D.O. DE CANARIAS.**

Lugar: Casa del Vino- La Baranda.

Horario: 10:00 a 19:00 horas.

Precio 35 €. Incluye almuerzo

MARZO

DÍAS 21, 22 Y 23: CURSO DE INICIACIÓN A LA CATA DE VINOS.

Profesores: Técnicos del Consejo Regulador.

Lugar: Santa Úrsula.

Horario: 17:00 a 19:00 horas.

Precio 40 €.

DÍA 22: PLAGAS Y ENFERMEDADES DE LA VID.

Lugar: Mercadillo del Agricultor de La Matanza de Acentejo.

Horario: 17:00 horas.

Gratuito, previa reserva. Plazas limitadas.

DÍA 29: CALIDAD NUTRITIVA DEL VINO Y EL VINO EN LA COCINA

Profesores: Técnicos del Consejo y Minichef El Sauzal

Lugar: Mercadillo del Agricultor de La Matanza de Acentejo.

Horario: 17:00 horas.

Precio 12 €. Gratuito para residentes de La Matanza de Acentejo, previa inscripción.

DÍA 30: TALLER DEL VINO Y EL QUESO.

Profesores: Técnico del ICCA y del Consejo Regulador

Lugar: Mercadillo del Agricultor de La Matanza de Acentejo.

Horario: 17:00 horas.

Precio 10 €. Gratuito para residentes de La Matanza de Acentejo, previa inscripción



Denominación de Origen



Es un placer

ABRIL

DÍAS 4, 5 Y 6: CURSO DE INICIACIÓN A LA CATA DE VINOS.

Profesores: Técnicos del Consejo Regulador.

Lugar: Casa del Prebendado Pacheco en Tegueste

Horario: 17:00 a 19:00 horas.

Precio 40 €

DÍA 11: DULCES CONVENTUALES.

Lugar: Convento de la Congregación de las Asuncionistas de Tegueste

Horario: 17:00 horas

Precio 10 €

MAYO

DÍAS 9, 10 Y 11: CURSO AVANZADO DE CATA DE VINOS.

Profesores: Técnicos del Consejo Regulador.

Lugar: Santa Úrsula

Horario: 17:00 a 19:00 horas.

Precio: 40 €

DÍA 26: TALLER DE VINO Y REPOSTERÍA TRADICIONAL CANARIA.

Lugar: El Bistro de López Echeto. La Laguna

Horario: 18:00 horas.

Precio 12 €

JUNIO

DÍA 2: PODA EN VERDE DE LA VID.

Lugar: Mercadillo del Agricultor de La Matanza

Horario: 16:00 horas.

Gratuito, previa reserva. Plazas limitadas.

SEPTIEMBRE

DÍA 1: LIMPIEZA EN BODEGA.

Profesores: Técnicos del Consejo Regulador.

Lugar: Mercadillo del Agricultor de La Matanza

Horario: 17:00 horas.

Gratuito, previa reserva. Plazas limitadas.

Colabora:



Gobierno de Canarias

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