



BOLETIN Nº224

AULA DE FORMACIÓN 2019: TACORONTE-ACENTEJO EN BLANCO



La nueva sesión del Aula de Formación Tacoronte-Acentejo 2019 será el curso de cata destinado a descubrir la fruta de nuestros vinos blancos, aprendiendo al mismo tiempo la nomenclatura de las diferentes categorías. Se catarán nueve vinos para analizar las sutilezas de los mismos. Esta jornada se celebrará en la bodega Hacienda de Acentejo, situada en el municipio de La Victoria de Acentejo; bodega familiar de larga tradición que podrá ser visitada en la misma sesión. La diversa variedad de vinos de esta bodega ha logrado un importante número de premios en los principales certámenes regionales en la última década.

La fecha de celebración del curso será el miércoles 20 de marzo de 2019, en horario de 17h a 20h. El precio del mismo es de 20€. Puedes inscribirte contactando con la sede del Consejo Regulador Tacoronte-Acentejo (Tfno.: 922 560107 / e-mail: consejo@tacovin.com).

I SALÓN DE VINOS DE TENERIFE: SIGLOS DE HISTORIA



El lunes 18 de marzo de 2019 tendrá lugar el “Salón de Vinos de Tenerife” a celebrar en Madrid. La cita tendrá lugar en el céntrico Hotel Iberostar Las Letras (C/ Gran Vía, 11) en horario de 12h a 15h y de 17h a 20h. Salón organizado por el Cabildo de Tenerife en el que colaboran las denominaciones de origen Abona, Valle de Güimar, Tacoronte-Acentejo y Valle de La Orotava.

Concretamente en el caso de la comarca Tacoronte-Acentejo, participarán las siguientes bodegas con sus diversas elaboraciones: Bodegas Insulares Tenerife, Viña Estévez, Hoya del Navío, Loher, Cráter, Presas Ocampo y Viña El Drago. Sin lugar a dudas, una oportunidad única para conocer de primera mano la gran riqueza vínica y las particularidades que atesora esta comarca vitivinícola, así como, de contactar y conocer directamente a los bodegueros de Tacoronte-Acentejo en Madrid.

Pueden conseguir la invitación a dicho salón en el siguiente enlace:
<http://www.mivino.es/tienda/solicita/11/i-salon-de-vinos-de-tenerife>

CAJAMAR EDITA UN MONOGRÁFICO SOBRE “EL SECTOR VITIVINÍCOLA FRENTE AL DESAFÍO DEL CAMBIO CLIMÁTICO”



La nueva publicación “El sector vitivinícola frente al desafío del cambio climático” ha sido coordinada por los profesores universitarios Vicente Sotés y Raúl Compés. La publicación describe los retos que afrontará la producción de vino en las siguientes décadas. Han participado en la misma treinta profesionales de distintos ámbitos y países analizando las temáticas siguientes: a) Las interacciones entre vino y clima; b) Los impactos sobre el sector vitivinícola; y c) Las estrategias posibles a desarrollar por el sector público y el privado tanto de mitigación como de adaptación.

Los coordinadores del trabajo sostienen que la uva y el vino se adaptarán y sobrevivirán al cambio climático pero para ello habrá que saber actuar puesto que la geografía mundial del vino va a verse sustancialmente modificada en las próximas décadas así como la tipicidad de los vinos, es decir, va a verse alterada la asociación de las características organolépticas y varietales con un territorio.

