



# TARDOR ENOLOGICA A MANACOR

## Inici al tast: del most al vi

Dilluns 28 i dimarts 29 d'octubre

Com s'elabora cada tipus de vi? Quines són les característiques organolèptiques. Què vol dir denominació d'origen, vi de la terra i vi de taula? Consum moderat de vi i salut. A cada sessió es tastaran 6 vins. Dilluns 28: vins blancs i rosats. Dimarts 29: vins negres d'anyada i criaça.

Curs impartit per l'enòloga Pilar Oliver, del Celler Miquel Oliver, de Petra.

Preu del curs: 20 euros. Màxim d'assistents: 40 persones. És precís reservar plaça enviant un correu a [videmallorca@gmail.com](mailto:videmallorca@gmail.com). Assumpte: *inici tast Manacor*. Admissió per ordre d'arribada.

## Comparació entre vins de la Borgonya (França) i vins fets a Mallorca

Dilluns 11 i dimarts 12 de novembre

S'explicaran les característiques essencials de la regió vinatera de Borgonya. Es compararan vins francesos i mallorquins fets amb les mateixes varietats. A cada sessió es tastaran 6 vins. Dilluns 11: vins blancs de Borgonya chardonnay i viognier. Dimarts 12: vins negres de Borgonya pinot noir i syrah.

Curs impartit per l'enòleg Pierre Jean Caillot (Baune, la Borgonya).

Preu del curs: 25 euros. Màxim d'assistents: 40 persones. És precís reservar plaça enviant un correu a [videmallorca@gmail.com](mailto:videmallorca@gmail.com). Assumpte: *tast Borgonya*. Admissió per ordre d'arribada.

## Feim el nostre propi vi

Dilluns 25 i dimarts 26 de novembre

Heu pensat mai que vos podeu convertir en vinaters i elaborar el vostre propi vi? Idò vos convidam a realitzar una experiència innovadora i a elaborar vi al vostre gust. El primer dia es presentaran 6 vins varietals, dels que n'aprendrem les seves característiques organolèptiques. El segon dia es faran grups de tres persones que elaboraran el seu propi vi, segons les seves preferències, a partir dels vins varietals presentats el dia anterior.

Curs impartit per l'enòleg Luis Armero, del Celler Armero & Adrover, de Felanitx.

Preu del curs: 15 euros. Màxim d'assistents: 30 persones. És precís reservar plaça enviant un correu a [videmallorca@gmail.com](mailto:videmallorca@gmail.com). Assumpte: *el propi vi*. Admissió per ordre d'arribada.

## Relació qualitat / preu dels vins

Dilluns 2 i dimarts 3 de desembre

Comparació entre vins elaborats a la Península i Mallorca mitjançant tast a cegues i elaboració d'una fitxa tècnica de tast. Es tindrà l'oportunitat d'opinar sobre els vins sense intermediaris, participant en l'enquesta que es passarà en el curs. Dilluns 2: vins blancs. Dimarts 3: vins negres.

Curs impartit per l'enòleg Andreu Majoral, del Celler Can Majoral, d'Algaida.

Preu del curs: 20 euros. Màxim d'assistents: 40 persones. És precís reservar plaça enviant un correu a [videmallorca@gmail.com](mailto:videmallorca@gmail.com). Assumpte: *relació qualitat preu*. Admissió per ordre d'arribada.

## Maridatge entre dolços i vi

Dilluns 16 de desembre

Es maridaran pastissos amb vi blanc, rosat, negre i escumós. Properament s'informarà amb més detall d'aquesta activitat.

Tots els actes se celebraran a l'IES Manacor, camí de ses Tapereres, 32  
i la seva durada serà de 19.30 a 21h.