



Sagardoetxea
herri baten erroak

CURSO PROFESIONAL DE CATA
junio de 2007

Contacto

Euskeraz eta erderaz: José Mari ALBERRO 943 550 575 ó 00 34 650 94 77 04
Castellano y Français: Dominic LAGADEC 943 550 575 ó 00 33 680 01 48 12

CURSO DE CATA PROFESIONAL En Sagardoetxea, con los mejores especialistas.

Sagardoetxea ha organizado un curso de conocimiento de elaboración y cata de la sidra dirigido a los profesionales del sector, que será impartido por los mejores especialistas en la materia.

Xabier Kamio y Angel Anocibar Beloki, mejor enólogo del mundo 2006, serán quienes dirigirán esta iniciativa de formación en la que se repasarán los puntos claves de la elaboración de la sidra, sus aspectos más destacados y las técnicas que conducen a un producto final acorde a las características que se desean.

Junto a ello, se profundizará en las técnicas de cata con productos elaborados en Euskal Herria, al mismo tiempo que se dedicará un apartado especial al conocimiento de la elaboración y a la cata de sidras de otras partes del mundo.

PROGRAMA.

Madurez de la manzana.

Influencia de la fecha de madurez de la manzana sobre la elaboración.

Impacto y manejo de la madurez en función de la sidra a elaborar.

Es muy importante entender el funcionamiento de la manzana durante su crecimiento y maduración para determinar con exactitud las fechas de recogida apropiada según el estilo de sidra a elaborar.

Los compuestos aromáticos evolucionan durante la maduración del vegetal a la fruta fresca y a la fruta madura; los polifenoles, con mayor impacto organoléptico, evolucionan en calidad.

Cata de sidras de diferentes estilos de madurez. Vegetal, fruta fresca y fruta madura.

La mezcla de manzanas.

Dominio de las diferentes mezclas de manzanas según su analítica y la vida que se quiera dar a la sidra.

Es fundamental conocer las características técnicas de la manzana, teniendo en cuenta los factores externos como pueda ser la climatología, ya que eso hace que las características de la manzana varíen y por lo tanto nos obligue a modificar nuestro sistema de elaboración, así como porcentajes de manzanas a mezclar.

Cata de diferentes sidras. Sidras de corta duración y Sidras de larga duración.

Elaboración de la sidra.

Mecanismos de fermentación: alcohólica y maloláctica.

Un buen control de la fermentación nos asegura una buena sidra, pero siempre puede haber desviaciones. Por lo que es muy importante su control.

Cata de diferentes aromas. Aromas que se producen en fermentación. Aromas varietales. Aromas producidos en una inadecuada fermentación.

Enfermedades y defectos de la sidra.

Mecanismos y posibles soluciones.

Aunque cada día hay más control dentro de la bodega todavía hay sidras con diferentes alteraciones, por lo que unos pequeños trucos nos pueden orientar a cómo actuar.

Cata de diferentes sidras alteradas.

Degustación de sidras del mundo.

Procesos de elaboración y cata.

Mesa redonda.

Debate entre diferentes sidreros y enólogos.

Cata a ciegas de diferentes sidras del mercado y su interpretación.

Profesores.

Xabier Kamio

Enólogo de AZ3 oeno

Angel Anocibar Beloki

Doctorado en Enología
Directór Técnico de Abadía Retuerta
Mejor enólogo del mundo 2006

Fechas y horarios.

14, 15, 21 y 22 de junio
10:00 a 13:30 horas

Duración: 14 horas

Precio: 60,00 euros