



Jueves, 14 de junio de 2007



Registro

Hemeroteca BUSCAR

en

diariiovasco.com

Internet

IR

PORTADA

ÚLTIMA HORA

ECONOMÍA

DEPORTES

OCIO

PARTICIPACIÓN

TUS ANUNCIOS

Servicios
Tienda

EDICIÓN IMPRESA

EDICIÓN IMPRESA

EL DIARIO VASCO

Portada

Gipuzkoa

San Sebastián

Ediciones

Al día

Opinión

Política

Deportes

Economía

Mundo

Cultura

Gente

TV

Contraportada

De un vistazo

Efemérides

COMARCA

Curso sobre cata profesional de la sidra

La cita, organizada por Sagardoetxea, se desarrolla desde hoy Kamio y Anocibar, los ponentes

JUAN F. MANJARRÉS/

ASTIGARRAGA. DV. Sagardotxea 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 Ángel Anocibar Beloki, mejor enólogo del mundo en 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.

El curso se pone hoy en marcha en Sagardoetxea y se desarrollará también mañana y los días 21 y 22 de este mes. La duración total del curso es de 14 horas, a un precio de 60 euros. Las sesiones se desarrollarán de 10.00 a 13.30 horas.

Los dos profesores en este curso cuentan con una gran experiencia a sus espaldas. El más conocido, debido a que ha tomado parte en distintas sesiones antes en Astigarraga, es Xabier Kamio, enólogo de AZ3 oeno. También estará en Astigarraga Ángel Anocibar, doctorado en Enología, Director Técnico de Abadía Retuerta y elegido mejor enólogo del mundo el año pasado.

Entre los aspectos a abordar en el curso se encuentran algunos como la madurez de la manzana, estudiando la influencia de la fecha de madurez de la fruta sobre la elaboración y el impacto y manejo de la madurez en función de la sidra a elaborar; dominio de las diferentes mezclas de manzanas según su analítica y la vida que se quiera dar a la sidra; la fermentación de la sidra, con los mecanismos para ello: alcohólica y maloláctica. También se estudiarán en este curso las enfermedades y defectos de la bebida, realizándose igualmente una degustación de sidras del mundo.

Está previsto igualmente el desarrollo de una mesa redonda centrada en un debate entre diferentes sidreros y enólogos, además de una cata a ciegas.



Imagen de una sesión de cata de sidras.

Imprimir

Enviar



¿Crees que este curso ayudará a potenciar más la sidra?

Publicidad

Click!



Comenta lo que ocurre en la comarca desde el nuevo blog

FOTODENUNCIAS



Envía tus propias fotodenuncias sobre tu localidad



Denuncias publicadas

Click!

Click!

Click!

Subir

vocento

© Copyright DIARIOVASCO.COM DIGITAL VASCA, S.A.
Camino de Portuetxe, 2. 20018 San Sebastián
CIF A-20677878

Reservados todos los derechos. Queda prohibida la reproducción, distribución, comunicación pública y utilización, total o parcial, de los contenidos de esta web, en cualquier forma o modalidad, sin previa, expresa y escrita autorización, incluyendo, en particular, su mera reproducción y/o puesta a disposición como resúmenes, reseñas o revistas de prensa con fines comerciales o directa o indirectamente lucrativos, a la que se manifiesta oposición expresa.

[Contactar](#) | [Mapa web](#) | [Aviso legal](#) | [Política de privacidad](#) | [Publicidad](#) | [Master El Correo](#)

RSS

Powered by
SARENET