

Terra (link:terra.com.brhttp://www.terra.es)



Svenson te ofrece
los Sistemas
Hair&Hair.

- Entrelazado para una fijación perf
- Personalizado en **color y textura.**
- **Indetectable** incluso mojado.

1

Twittear

0

Me gusta

El departamento de Agricultura de la Diputación Foral de Bizkaia organiza la XVIII Edición de las Jornadas Enológicas de Txakoli y Sidra de Bizkaia, que se celebran este jueves y el sábado en la centenaria Estación de Fruticultura de Zalla.

Según ha informado la Diputación vizcaína, a la cita acuden expertos y profesionales, productores y bodegas, distribución y hostelería, entre otros especialistas del sector, en los que se darán a conocer los trabajos experimentales del centro relativos a las vendimias de 2011 y 2012, añadas muy especiales. Entre otros, los resultados de nuevos procedimientos y levaduras que mejoran la calidad del txakolí y permiten un consumo más prolongado en el tiempo.

Además, durante las jornadas se debatirán los resultados obtenidos con las distintas variedades y técnicas aplicadas en las elaboraciones y procesos productivos con vistas a obtener la máxima calidad para el txakoli y la sidra de Bizkaia.

También se conocerán los resultados de la experimentación con nuevos procedimientos como la denominada crianza en lías, metodología que ya se está empleando en algunas bodegas de txakoli vizcaínas que realizan elaboraciones especiales, o de levaduras, como la Torulaspora, que durante la primera fase de fermentación aporta al vino ciertas características que aumentan su calidad con resultados muy alentadores.

Asimismo, los asistentes podrán conocer los detalles de las añadas de 2011 y 2012, ambas muy especiales dadas las condiciones climatológicas durante la maduración de la uva, pues han sido dos veranos muy cálidos que han procurado una vendimia de más grado y maduración que se ha notado, sobre todo, en los tintos. La transferencia de tecnología es otro de los revulsivos para la participación.

El sábado, a partir de las 11.00 horas, productores y bodegas, prensa especializada, distribución y hostelería, participarán en una jornada de transferencia de tecnología dirigida a las bodegas y productores de la D. O. Bizkaiko Txakolina, así como a los productores de sidra natural acogidos al Lábel de calidad Euskal Sagardoa. La jornada también estará dirigida a la prensa especializada, así como a sumilleres, hostelería, enotecas, distribución y restauración.

Europa Press

Comentar



Twittear

1

Me gusta

Sé el primero de tus amigos al que le guste esto.

Conéctate y comparte

Me gusta