

AULA DE FORMACIÓN

TACORONTE-ACENTEJO 2009

FEBRERO

- **Jornada de Introducción a la Cata.**
Sábado 7 de febrero. De 10 a 15 horas. 35 €
Imparte: Técnico del Consejo Regulador de la D.O. Tacoronte-Acentejo.

- **Nivel avanzado de cata.**
Del 17 al 19 de febrero. De 17 a 20 horas. 40 €
Imparte: Técnico del Consejo Regulador de la D.O. Tacoronte-Acentejo.

MARZO

- **Manipulación de productos fitosanitarios en la vid.**
Del 2 al 9 de marzo. De 16 a 20 horas. 50 €
Imparte: Técnicos de la Sat Viticultores de Tenerife.

- **Monográficos de vinos dulces, licorosos y orujos.**
Jueves 12 de marzo. 17 horas. 25 €
Imparte: Enólogo de la comarca.

ABRIL

- **Monográficos de vinos del mundo.**
Jueves 16 de abril. 17 horas. 35 €
Imparte: Álvaro Prieto, Sumiller del Hotel Abama. Mejor Sumiller de Canarias 2008.

- **Taller de los vinos tintos y el mar.**
Jueves 23 de abril. 17 horas. 25 €
Imparte: D. Braulio Simancas. Restaurante El Silbo Gomero.

MAYO

- **Curso de Introducción a la Cata de Vinos.**
Del 12 al 14 de mayo. De 17 a 20 horas. 40 €
Imparte: Enólogo de la comarca.


- **Taller de vinos y ahumados.**
Lunes 25 de mayo. 17 horas. 25 €
D. Klaus Frind. Restaurante Casa Juan Los Ahumados.

Organiza:



**TACORONTE
ACENTEJO**
Denominación de Origen

Colabora:

 **cajasiete**

**TACORONTE
ACENTEJO**

Información y reservas:

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Tacoronte-Acentejo. Carretera General del Norte, 97. 38350 - Tacoronte - Tenerife.
Tel. 922 560107 - Fax. 922 561155 <http://www.tacovin.com> - E-mail: consejo@tacovin.com