

"PROCESOS DE CALIDAD: Viñedo, vid y vino"

Sábado 22 de febrero, de 10.00 a 14.00 en el Centro Cultural "La Cilla" de La Seca

Programación

- 10.00: Entrega de documentación y presentación de la II Jornada de formación en el marco de los Programas de Estudio sobre Viticultura y Enología en La Seca
- 10.15-11.00: "Injertos, tratamientos y labores en el viñedo", a cargo de Jesús Escudero, Pedro Luis Sanz y Francisco Lozano, socios de la Bodega Reina de Castilla.
- 11.15- 12.00: "El proceso de elaboración del vino", a cargo del enólogo de la Bodega Reina de Castilla".
- 12.00- 12.15: Descanso
- 12.15- 13.00: Cata de vinos genéricos ofrecidos por el Consejo Regulador de la D.O. Rueda. Cata dirigida por el profesional hostelero Andrés Gutiérrez, Mesón de Pedro (Matapozuelos).
- 13.00-13.30: Cata de vinos de la Bodega Reina de Castilla, dirigida por enólogo de la Bodega.
- 13.45: Clausura y entrega de diplomas.

La jornada constará de una segunda parte que será optativa para los participantes:

- Almuerzo posterior a la actividad formativa, a las 14.00 en La Posada de Toño, en La Seca, con un importe de 10 euros a abonar en el propio establecimiento.
- Visita guiada a las instalaciones de la Bodega Reina de Castilla, a las 17.00 horas (acceso en vehículo propio)
- El Ayuntamiento de La Seca ha dispuesto de 45 plazas para el desarrollo de la jornada, la cual se celebrará siempre que haya un mínimo de 10 inscripciones. El precio de la misma es de 5 euros por persona, con inscripción (documento más copia del recibo del pago) previa en el Ayuntamiento lasecano por tres vías diferentes:
- Presencial en el propio Ayuntamiento en horario matinal.
- Correo postal: Ayuntamiento de La Seca. Plaza España, 1. CP 47491 La Seca (Valladolid)
- E-mail: info@ayuntamientolaseca.com



Aunque no hay inscripciones telefónicas, toda la información se puede ampliar en el número 983.81.63.18.

Toda la documentación se puede descargar en la página web del Ayuntamiento de La Seca:

www.laseca.ayuntamientosdevalladolid.es

