



NOVEMBRE ENOLÒGIC A MANACOR

Tots els actes se celebraran a l'ESPAI NA CAMEL·LA. Carrer Tià de Sa Real, 3. 07500 Manacor.

Dijous i divendres. 8 i 9/ 11.

Inici al tast de vi destinat a joves (menors de 35 anys)

Dijous: vins blancs i rosats.

Divendres: vins negres i d'anyada.

Continguts: Tast dels vins. Com s'elabora cada tipus de vi. Característiques organolèptiques. Com es capta color, aroma i sabor. Denominacions d'origen i IGP a Mallorca.

Tast dirigit per Miquel Gelabert Miquel (Bodega Miquel Gelabert, Manacor)

Preu del curs: 10 euros. Màxim assistents 40 persones. Es precis reservar plaça enviant un correu a videmallorca@gmail.com. Assumpte: *vi per joves*. Admissió per ordre d'arribada.

Divendres, 16/11

Conferència: **Vi i salut. Antoni Bennàssar Roig / Miquel Gelabert Miquel**

Consumir amb responsabilitat.

Tast de vi blanc, rosat i negre.

Entrada lliure. Màxim assistents 40 persones. Es precis reservar plaça enviant un correu a videmallorca@gmail.com. Assumpte: *vi i salut*. Admissió per ordre d'entrada dels correus.

Divendres, 23/11

Conferència: **Les varietats autòctones de raïm. Antoni Martorell Nicolau.**

Es tastaran vins de les varietats: escursac, sabater, giró ros, manto negro i callet.

Entrada lliure. Màxim assistents 40 persones. Es precis reservar plaça enviant un correu a videmallorca@gmail.com. Assumpte: *varietats autòctones Manacor*. Admissió per ordre d'entrada dels correus.

Dijous i divendres, 29 i 30/11

Curs de tast de vins de varietats franceses elaborats a França i Mallorca.

Dijous: chardonnay, viognier i sauvignon blanc. De cada varietat es tastarà un vi francès i un mallorquí..

Divendres: cabernet sauvignon, merlot i syrah. De cada varietat es tastarà un vi francès i un mallorquí.

Presentats per el sommelier Daniel Arias.

Preu del curs: 25 euros. Màxim assistents 30 persones. Es precis reservar plaça enviant un correu a videmallorca@gmail.com. Assumpte: *varietats franceses*. Admissió per ordre d'arribada.

