

Unas catas darán a conocer los vinos con denominación de origen de Granada

La actividad, que tiene un coste de 25 euros, durará del 18 de mayo al 1 de junio

B. R. / GRANADA | ACTUALIZADO 12.05.2010 - 01:00

0 comentarios 0 votos

En Granada, es un hecho, se hace buen vino. Los caldos de la provincia, además de haber obtenido la Denominación de Origen Protegida (DOP), han cosechado innumerables premios a nivel nacional e internacional. Pero son en gran medida unos desconocidos del gran público. Por eso, ayer se presentaron las I Jornadas de enología, viticultura y cata de los Vinos de Granada con DOP, una actividad que está organizada conjuntamente por la Universidad de Granada y la Asociación Vinos de Granada.



Vinos con la etiqueta de la DOP de Granada.

En el acto -que contó con la presencia de Pedro Espinosa Hidalgo, vicerrector de Calidad Ambiental, Bienestar y Deporte, UGR; Antonio Ríos Guadix, decano de la Facultad de Ciencias, UGR; Francisca González Luján, diputada de Asistencia a Municipios; Francisco Javier Rodríguez Romero, presidente de la Asociación Vinos Granada; Pablo Amate, miembro de la Academia Española de Gastronomía; Dionisio Antonio Carrillo Díaz, enólogo; y Antonio Ruiz Rejón, director del Gabinete Técnico de Caja Rural de Granada- se anunció que del 18 de mayo al 1 de junio, todos los martes y jueves entre las 18:00h y las 20:00h, se impartirán cinco seminarios a cargo de expertos con el objetivo de dar a conocer los vinos de la DOP, sus características y todos los factores que influyen en su producción y comercialización, además de aprender a apreciarlos y catarlos.

Las bodegas que participan con catas activas son Al-Zagal, Pago de Almaraes, Anchurón, Calvente, Cuatro Vientos, Domingo y Quiles, Dominio Buenavista, Fernández Herrero, Los Morenos, Muñana y Vertijana.

Las personas interesadas en participar en las jornadas podrán inscribirse hasta el próximo 17 de mayo en el Decanato de la Facultad de Ciencias. El precio de la matrícula es de 25 euros

La organización explicó que "para mejor disfrutar de los vinos hay que iniciarse en los secretos de la viticultura y de la enología y en los ritos de su degustación". Para ello, hay que analizar los primeros mensajes que se reciben, el color y olor. Después, habrá que "acercarlo a la nariz y a la boca, impregnarnos de la gama de aromas a flores y a frutas, que exhalan los vinos jóvenes, de especias, frutas confitadas, y vainillas, los vinos viejos. De los sabores envolventes, largos cremosos, profundos, de los vinos dulces, que se fusionan en la memoria gustativa con higos pasos, con dátiles encurtidos, orejones bien maduros y hasta regaliz". Todo ese ritual permitirá apreciar sus características organolépticas y su versatilidad para maridar con cualquier comida.

0 comentarios 0 votos

0 COMENTARIOS

[Ver todos los comentarios](#)

Su comentario

Nombre *

Email (no se muestra) *

Blog o web

Publicar información



Introduce el código de la imagen

Acepto las [cláusulas de privacidad](#)

ENVIAR COMENTARIOS

Normas de uso

Este periódico no se responsabiliza de las opiniones vertidas en esta sección y se reserva el derecho de no publicar los mensajes de contenido ofensivo o discriminatorio.



Pie de foto

"A veces genera más tensión una cabeza rapada que un velo"

Pasar de las páginas de sucesos a las páginas del éxito. Éste es el gran reto del nuevo titular de Educación, Francico Álvarez de la Chica

"No podemos crear guetos con la libre elección de centros"

22 comentarios



Pie de foto

Moneo diseña una estación mirador para el AVE en un entorno de espacios abiertos

El arquitecto presentó su anteproyecto, donde se esboza una estructura de doble planta, cuya parte soterrada libera miles de metros para plazas y jardines

El arquitecto sorprendió en medio de la refriega