

Los cursos de Verano de Adra culminan su parte gastronómica y se adentran en la materia del vino

(19/7/2006 11:31) | Almería > Universidad



ADRA.- El curso de verano 'El vino y la gastronomía molecular' que se lleva a cabo en la ciudad de Adra cubre el primero de los aspectos de la temática planteada, la relacionada con la cocina, y comienza en la tarde de hoy con su ciclo dedicado al estudio del sector vitivinícola y el mundo de los caldos. Será el enólogo abderitano, Isidro Rodríguez, el encargado de inaugurar este ciclo dedicado al vino. Y lo hará con una cata técnica de vinos tintos que desarrollará en las instalaciones del Hotel Barceló de 20:00 a 22:00 horas.

La jornada de mañana miércoles, 19 de julio, será más técnica ya que contará con las ponencias: 'turismo enológico en Domecq Bodegas' a cargo del relaciones públicas de esta bodega d. Álvaro García Ogara; 'La mujer somelier' por Pilar Dura, presidenta de la Asociación de Someliers de Murcia y la conferencia 'Las claves del éxito en el mercado' por Enrique Larumbe, director de Eurogap y autor del libro 'Todo lo que necesitaba saber sobre la publicidad del vino'. Dichas ponencias se desarrollarán en horario de 10:00 a 13:30 horas.

Por su parte, los talleres de tarde estará dedicados mañana miércoles a la visita a las viñas Rincón de la Cautiva, la cual estará dirigida por d. Juan J. Jiménez Santiesteban propietario de Bodegas Bolaba que recientemente recibió el premio al mejor vino de crianza Almería 2006.