



CURSO 9

“LOS VINOS EN CANARIAS, SU CATA Y MARIDAJE”

De lunes 20 a viernes 24 julio

De 16.00 a 20.00 horas

COORDINADOR: **D. Ricardo Aguasca Colomo**
Profesor titular de Universidad. Investigador del Instituto SIANI (CEANI). Director del aula de vino de Gran Canaria.

DIRIGIDO A

Personas relacionadas con el sector vitivinícola (agricultores, bodegueros, importadores, distribuidores, restauradores), consumidores y sociedad en general.

OBJETIVOS

Se pretende promover la historia y el patrimonio cultural canario en relación con la plantación de uva, transformación, venta y consumo del vino canario. Así mismo se pretende facilitar el conocimiento necesario para apreciar las características exclusivas de los caldos canarios y su relación directa con nuestras formas de hacer y sentir. Se hace especial hincapié en el procedimiento de Cata de los caldos canarios y su Maridaje con productos de nuestra tierra Canaria.

PROGRAMA

El curso se planifica de manera que los asistentes adquieran los conocimientos necesarios para poder debatir los temas propuestos en la Mesa de Trabajo del último día, que estará a cargo de representantes de los sectores de la restauración, distribución, bodegueros y Consejo Regulador.

Lunes

16:00 - 18:00 La producción vitivinícola en la Identidad Canaria
D. Pedro Grimón González. Director Departamento de Patrimonio Histórico, Cultural y Artesanía del Ayuntamiento de Santa Lucía de Tirajana.

18:00 - 20:00 Historia del vino en Canarias.
Dña. María del Pino Rodríguez Socorro. Licenciada en Geografía e Historia y Doctora en Geografía, sección Geografía, por la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria.

Martes

16:00 – 20:00 Características del suelo y variedades de cepas
D. Jorge Zerolo Hernández. Ingeniero agrónomo en la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de la Universidad Politécnica de Madrid.

Miércoles

16:00 – 20:00 La Cata. Tipos de vinos e influencias varietales
D. Juan S. García Socas. Catador oficial del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria del Gobierno

Desarrollo de la Cata:

La cata pretende introducir al alumno en los conocimientos básicos para el manejo y selección adecuados de un vino, entre la extensa gama existente de vinos canarios de calidad. De entre ellos se han escogido por sus especiales características dos tintos, dos blancos, un rosado y un semidulce de Canarias.

Se divide en dos partes. La primera explica los procedimientos para conservar y servir las distintas variedades de vinos canarios y la segunda enseña a apreciar aquellas características organolépticas, olfativas, visuales y gustativas, que identifican cada vino, de acuerdo a los estándares de Cata oficiales.

Jueves

16:00 – 18:00 El maridaje, un vino para cada ocasión”
D. Jose Luís Navarro Ortega. Delegado Comercial de Frau-Foodservice para Canarias. Chef Asesor-Delegado Ccial. de Enodis (maquinaria hostelería.)

18:00 – 20:00 *D. Iván Gabaldón Catalán. Sumiller especialista.*

Para el maridaje contamos con la colaboración de la Asociación Gastronómica “Mojo Picón” integrada por profesionales de la hostelería y restauración de la zona turística de San Bartolomé de Tirajana.

En el Maridaje se mostrarán 7 recetas de platos realizados con productos exclusivamente canarios, acompañados por 7 vinos también de canarias, especialmente elegidos para cada uno de ellos.

Cada plato se preparará in situ por un Jefe de Cocina distinto de dicha asociación y a su vez será comentado por un Chef que expondrá a los asistentes los consejos necesarios para su preparación y la receta correspondiente.

Una vez preparado el plato se sirve en caliente y el Sommelier explica a continuación cuales son las cualidades organolépticas que destacan al ligar los sabores de un plato con un caldo determinado.

Las recetas previstas son las siguientes:

- I. Mus de aguacate con anchoas.
- II. Mini brocheta de cherne marinado con hinojo fresco.
- III. Bocaditos de queso de flor de Guía sobre dulce de tomate.
- IV. Camarones rojos de profundidad flameados con ron canario.
- V. Perlas de morcilla dulce empanadas con sésamo.
- VI. Carajacas con solomillo de cerdo y aceitunas de Tirajana.
- VII. Bombón de chocolate con almendras de Ayacata.

Viernes

16:00 – 18:00 Alternativas y diversificación del sector de la uva en Canarias
D. Eugenio Reyes Naranjo. Licenciado en Sociología y técnico ambiental del Jardín Botánico Viera y Clavijo

18:00 – 20:00 Mesa Redonda: 'El Mercado y consumo del vino en Canarias. La Denominación de Origen y el Consejo Regulador'
Modera: *D. Juan Antonio Peña Quintero. Profesor de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria y Director de la residencia universitaria de La Universidad de Las Palmas de Gran Canaria.*

Participantes: *María del Pino Torres Melián. Alcaldesa de San Bartolomé de Tirajana.*
Silverio Matos Pérez. Alcalde de Santa Lucía de Tirajana.
Juan S. García Socas. Catador Oficial ICCA – Gobierno de Canarias
Benito Benítez Benítez. Presidente Federación de Asociaciones profesionales de Hostelería. Presidente de Mojo Picón.
José Gco. Yanes Álvarez. Central de compras de El Corte Inglés.
Mateo Castro Alvarado. Bodegas Ansite.
Pedro Pablo Mejías Ramírez. Bodegas Las Tirajanas.