

# NOVEMBRE ENOLOGIC A MANACOR



Tots els actes es duran a terme a  
l'Espai Na Camel·la, c. d'en Tia de sa Real, 3

**Dijous 8 i divendres 9 de novembre, a les 20.30 h**

**Curs "Coneix el vi" (destinat preferentment a estudiants universitaris)**

**A càrrec de:** Miquel Gelabert Miquel i Antoni Bennàssar Roig.

**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.

**Preu del curs:** 10 euros. Màxim d'assistència: 40 persones. Cal reservar plaça enviant un correu a [videmallorca@gmail.com](mailto:videmallorca@gmail.com). Assumpte: *vi per a joves*. Admissió per ordre d'entrada dels correus.

**Divendres 16 de novembre, a les 20.30 h**

**Conferència: "Vi i salut. Consumir amb responsabilitat"**

**A càrrec de:** Antoni Bennàssar Roig i Miquel Gelabert Miquel.

Tast de vi blanc, rosat i negre.

Entrada lliure. Màxim d'assistència: 40 persones. Cal reservar plaça enviant un correu a [videmallorca@gmail.com](mailto:videmallorca@gmail.com). Assumpte: *vi i salut*. Admissió per ordre d'entrada dels correus.

**Divendres, 23 de novembre, a les 20.30 h**

**Conferència: "Les varietats autòctones de raïm"**

**A càrrec de:** Antoni Martorell Nicolau

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

Entrada lliure. Màxim d'assistència: 40 persones. Cal reservar plaça enviant un correu a [videmallorca@gmail.com](mailto:videmallorca@gmail.com). Assumpte: *varietats autòctones Manacor*. Admissió per ordre d'entrada dels correus.

**Dijous 29 i divendres 30 de novembre, a les 20.30 h**

**Curs "Vins de varietats franceses elaborats a França i Mallorca"**

**A càrrec del sommelier Daniel Arias.**

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

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

**Preu del curs:** 25 euros. Màxim d'assistència: 30 persones. Cal reservar plaça enviant un correu a [videmallorca@gmail.com](mailto:videmallorca@gmail.com). Assumpte: *varietats franceses*. Admissió per ordre d'entrada dels correus.

