

Escapada fin de semana a La Mancha (3-5 septiembre)

Escrito por Pedro Mazuelas - Última actualización 23 de Agosto de 2010

Nos vamos de fin de semana a "el lugar de La Mancha", Villanueva de los Infantes (Campo de Montiel - Ciudad Real).

El plan es catar unos cuantos buenos vinos, ver una bodega estupenda, alguna comilona y el CURSO DE CATA, naturalmente. Coincide con "la fiesta del pisto". Se hace el mayor del mundo y hay mercadillo medieval, teatro, espectáculos callejeros, conciertos, etc. Buen ambiente asegurado.

Un plan magnífico para el fin de semana. ¡Menudo regalo!

Curso de Iniciación a la Cata de Vinos en La Casona del Abuelo Parra de Villanueva de los Infantes (Campo de Montiel - Ciudad Real)

PROGRAMA DE FIN DE SEMANA.

Alojamiento en La Casona del Abuelo Parra. Habitaciones dobles.
Villanueva de los Infantes (Campo de Montiel - Ciudad Real).

Viernes.

- Llegas cuando quieras. Desde Madrid se tarda unas 2 horas y media. Desde Valencia unas 3:30hs. Desde Sevilla unas 4hs. desde Barcelona unas 7 horas.
- Tomas posesión y pides la cena.
- Cenas.
- Relájate. Se espera un cielo con muchas estrellas (el de casi siempre).
- Puedes dar una vuelta por el pueblo. Es Conjunto Histórico y Artístico.

Sábado.

Escapada fin de semana a La Mancha (3-5 septiembre)

Escrito por Pedro Mazuelas - Última actualización 23 de Agosto de 2010

- Desayuno y tiempo libre.
- 11:30 hs. Visita a bodega.
- 13:30 hs. Curso de Iniciación a la Cata de Vinos en La Casona del Abuelo Parra. Sesión I.
- 15:00 hs. Comida y tiempo libre.
- 20:00 hs. Curso de Iniciación a la Cata de Vinos (Sesión II) y luego cenamos.

Domingo

- Desayuno y tiempo libre.
- 15:00hs. Comida en La Casona del Abuelo Parra.
- 18:00hs. Nos vamos.

Precio:

195 euros por persona en habitación doble.

La Casona del Abuelo Parra

Hospedaje dos noches, dos comidas, dos cenas, dos desayunos.

<http://www.abueloparra.com>

Curso de Iniciación a la Cata de Vinos

PROGRAMA

SESIÓN #1

- Principios del Análisis Sensorial.
- Metodología de la cata de vinos tranquilos. Elaboración de vinos blancos.
- Cata de 4 vinos blancos.
- Características principales de las Denominaciones de Origen catadas.

SESIÓN #2

- Vinos tintos.
- Elaboración de vinos tintos.
- Cata de 4 vinos tintos: Joven, crianza, y reserva.
- Fase visual.
- Aromas: Primarios, secundarios y terciarios.
- Sensaciones gustativas: Su evaluación y equilibrio.
- Vía retronasal y persistencia.
- Características de las Denominaciones de Origen catadas.

Visita a bodega.

Haremos una visita a sus instalaciones y tendremos una cata de sus vinos que será dirigida por personal de la bodega.

Y, si te gustan, los puedes comprar a precios especiales.

Plazas limitadas. Sólo para gente SIC (Simpática, Inteligente y Culta) :-)

Precio: 195 euros por persona en habitación doble.

Incluye lo siguiente:

- Alojamiento 2 noches.
- 2 desayunos.
- 2 comidas.
- 2 cenas.
- la visita a bodega.
- el curso de cata, naturalmente.

Forma de pago:

- 150 euros (75x2) mediante ingreso en c/c para formalizar la reserva.

El resto (240 euros) con tarjeta en la Casona.

O bien,

- Ingreso del total, 390 euros (195x2), en c/c.

Lo que prefieras.

Si quieres acompañarme tienes que decírmelo enviando un e-mail a pedro@baconia.com

"Y comenzó a caminar por el antiguo y conocido campo de Montiel". Y era la verdad que por él caminaba. (Cervantes, El Quijote. Parte 1ª)