

DICTANTES:

D. PEDRO RAMAS

- Licenciado en Biología por la Universidad de Oviedo
- Máster de Nutrición y Dietética Humana por la Universidad Complutense de Madrid
- Control de Procesos de Elaboración de Sidra en Llagar Castañón
- Asesor de Explotaciones de Manzano de Sidra

D. TANO COLLADA

- Auxiliar de laboratorio, bodega y elaboración:
 - Control físico-químico de la sidra en bodega
 - Control físico-químico y microbiológico de producto (2010)
- Ingeniero técnico agrícola por la Universidad de Salamanca en la especialidad de Industrias agrarias y alimentarias, viticultura y enología (2006 -2011)
- Licenciado en Enología por la Universidad Miguel Ángel Hernández de Elche (2011-2013)
- Escuela Española de Cata Sumiller Profesional (2015)
- Enólogo de Valle, Ballina y Fernández, S.A. "Sidra El Gaitero"

D. JAVIER RIESTRA

- Ingeniero Técnico Agrícola, especialidad en Explotaciones Agropecuarias. Escuela Superior y Técnica de Ingeniería Agraria, Universidad de León (1992)
- Ingeniero Agrónomo por la Escuela Superior y Técnica de Ingeniería Agraria, Universidad de León (1995)
- Director de Explotación de Sidra Natural Muñiz (Tiñana - Siero)

D. MAXIMINO VILLARRICA

- Presidente de la Mesa de Cata de Sidra de Manzana Seleccionada
- Presidente del Jurado del Concurso de Sidra Natural de Villaviciosa
- Presidente del Jurado del Concurso de Sidra Natural de Nava
- Presidente del Jurado del Concurso de Sidra Natural de Gascona

LUGAR DE CELEBRACIÓN:

ELIMINATORIAS:

LLAGAR DE SIDRA CASTAÑÓN (QUINTUELES-VILLAVICIOSA)
LLAGAR DE SIDRA MUÑIZ (TIÑANA -SIERO)

CURSO:

INSTALACIONES DE SIDRA CASTAÑÓN

CURSO DE TASTIA DE SIDRE CASERO

CONVOCATORIA DE 12 PLAZAS DE JURADO
PARA CONCURSOS DE SIDRE CASERO

VILLAVICIOSA • JUNIO - JULIO 2016

INSCRIPCIONES:

Hasta el 4 de Junio

Enviar a:

sidracasera@gmail.com

Nombre, Domicilio y Teléfono

Si tienes discapacidad visual
y quieres participar en el
curso, inscríbete en:

sersocioasturias@once.es

PLAZAS LIMITADAS
POR RIGUROSO ORDEN
DE INSCRIPCIÓN

Organiza:



Colaboran:



Rox
mut



Ilmo. Ayuntamiento de
Villaviciosa de Asturias



DICTANTES:

- D. Pedro Ramas (Sidra Castañón)
- D. Tano Collada
- D. Javier Riestra (Sidra Muñiz)
- D. Maximino Villarrica

JUEVES 9 DE JUNIO - 18:00h.

Selección del Primer Grupo en el **Llagar de Sidra Muñiz**
(Tiñana - Siero)

VIERNES 10 DE JUNIO - 18:00h.

Selección del Segundo Grupo en el **Llagar de Sidra Castañón**
(Quintueles - Villaviciosa)

La prueba de selección será realizada por los instructores y constarán de: una valoración básica de la capacidad gustativa y olfativa de los candidatos.

La evaluación será secreta y se notificará personalmente a los candidatos el resultado de la prueba haciendo pública en días posteriores quienes serán los 12 designados para la realización del curso.

El no ser elegido en esta prueba no significa no estar capacitado para la tastia, sino que las plazas al curso son limitadas.

Y, por supuesto, serán considerados para los siguientes cursos que se realicen.

JUEVES 23 DE JUNIO • 17:30 - 21:00h.

Presentación del curso a cargo de **Agustín Rodríguez**
(Presidente de la Asociación de Fomento de la Sidra)

Sesión a cargo de **D. PEDRO RAMAS**

/CONTENIDO TEÓRICO:

Propiedades olfativas de la sidra
Defectos y virtudes en función del olor

/CONTENIDO PRÁCTICO:

Pruebas de diferentes olores
Valoración de los olores en función de su:
Franqueza – Intensidad – Complejidad - Persistencia

JUEVES 30 DE JUNIO • 18:00 - 21:00h.

Sesión a cargo de **D. TANO COLLADA**

/CONTENIDO TEÓRICO:

Propiedades gustativas de la sidra
Defectos y virtudes en función del sabor

/CONTENIDO PRÁCTICO:

Pruebas de diferentes sabores
Valoración de los sabores en función de su:
Intensidad - Equilibrio - Cuerpo - Persistencia

JUEVES 7 DE JULIO • 18:00 - 21:00h.

Sesión a cargo de **D. JAVIER RIESTRA**

/CONTENIDO TEÓRICO:

Comportamiento de la sidra en el vaso
Defectos y virtudes visuales de la sidra en el vaso

/CONTENIDO PRÁCTICO:

Pruebas de diferentes escanciados
Valoración del vaso en función de su:
Espalme – Aguante - Pegue

JUEVES 14 DE JULIO • 18:00 - 21:00h.

Sesión a cargo de **D. MAXIMINO VILLARRICA**

/CONTENIDO TEÓRICO:

Diferencia entre la sidra comercial y la sidra de casa

/CONTENIDO PRÁCTICO:

Comportamiento del miembro del jurado en un concurso
Diferentes formas de puntuar una sidra

ESPICHA DE CLAUSURA Y ENTREGA DE DIPLOMAS
LAS INSCRIPCIONES SE REALIZARÁN DURANTE EL CURSO