

ARDO DASTAKETA

Jarduera

Analisi sensorialaren bidez ardo bakoitzaren ezaugarriak ikastea.

Deskribapena

Ardo-dastaketan hasteko ikastaro hau hainbat lekutako ardo berriak ezagutzeko kezka duten eta ardo mota bakoitzaren zaporeak bereizten ikasi nahi duten pertsona guztiei zuzenduta dago.

Honako gai hauek landuko dira:

- Ardoa egitea: mahastitik mahaira.
- Ardo motak: beltzak, arrosak, zuriak, apardunak...
- Jatorri desberdinak: errioxarrak, Dueroko ibaiertzak, nazioartekoak

Helburuak

- Ardo motak bereizten ikastea.
- Ardo bat bikaina, zuzena edo arbuiatu beharrekoa noiz den jakitea.
- Herritarrek parte hartzeko guneak sortzea.
- Herritarren kultur kezkak asetzea.

Programa

1.Lauhilekoa

- Sarrera: mahatsaren zatiak eta zurien, gorrien eta beltzen elaborazioa.
- Dastatzeko metodologia.
- Ardoaren kalitatean eragina duten faktoreak.
- Ardogintzako ekoizpen motak: konbentzionala, integratua, ekologikoa, biodinamikoa eta naturala.
- Estatuko ardoak sailkatzeko sistema.
- Ardo apardunak.
- Ardo eskuzabalak.
- Ardo gozoak.
- Uztartzea.

Irakaslea

- Prokulturako irakasle taldea

Nori zuzendua

Helduak

Ikasleak eraman beharreko materiala

Apunteak hartzeko materiala.