vinetur

Vitislucus ha celebrado su X aniversario

El Club de Cata Vitislucus- Expertos Análisis Sensorial y Enoturismo, nace en Lugo en mayo del 2005 con el fin de ahondar en el conocimiento del vino y otros productos agroalimentarios

domingo 14 de febrero de 2016

ESCRITO POR MEMBAJADORA



El Club de Cata Vitislucus- Expertos Análisis Sensorial y Enoturismo, nace en Lugo en mayo del 2005 con el fin de ahondar en el conocimiento del vino y otros productos agroalimentarios pero siempre sin dejar de lado el punto más hedonista, disfrutar aprendiendo.

Han celebrado su X Aniversario con producto de la tierra y de temporada , un cocido en Restaurante Nosa Terra establecimiento colaborador de dicha asociación, el pasado 30 de enero.

El día comenzó con el tradicional vermut que precedió la comida.

Los vinos elegidos para la ocasión todos en Magnum porque como recuerda Mercedes González,su presidenta, el tamaño si importa. Entre dichos vinos se encontraban el Rías Baixas albariño Moraima, Máis de Cunqueiro torrontés de Ribeiro del que solo se han hecho 209, el espumoso de Valdeorras Brinde 2006 ya agotado hace tiempo, Escada garnacha tintorera vieja de Valdeorras de bodega Alan de Val, el Rioja Luberri y desde Valencia Maduresa 2008.


Máis de
CUNQUEIRO
TORRONTÉS
MORAIMA
ALBARIÑO
2013
RIAS BAIXAS


OS ARRIEIROS LUGO
ESTABLECIMIENTO COLABORADOR
Club de Cata
Vitisluc
Expertos en análisis sens
ALAN DE VAL
Escada
Lembranças
BIGA de
LUBERRI
RIOJA

Para dicho encuentro se han desplazado a Lugo representantes de dicho colectivo que ya se ha extendido por la geografía gallega y comienzan a hacerlo ya por León. Vitislucus tiene ya sedes y establecimientos colaboradores en Vigo (Aveleira Viños), Santiago (en Restaurante Sonemberg) donde ampliará sus colaboradores, Ribadeo (O Cortello, El Cabás y DEO distribuciones), Coruña (Casa de Vinos Montecarlo) y en León (Amor Verdadero vinos y quesos). Pronto en otros puntos de la geografia.


Club de Cata
Vitislucus
Expertos en análisis sensorial
Enoturismo

En el transcurso de esta década han participado de Catas oficiales en algunos CCRR de las D.O, formación , análisis sensorial (vinos, quesos, destilados, aguas, chocolates,aceites,etc). Han visitado distintas ferieas y eventos regionales y nacionales, un largo etc entre los que se encuentra la colaboración en el Salón Gastronómico Xantar, en los encuentros de Dieta y Salud, donde han contribuido con el Concurso de Vinos del Tunel del Vino, organizan la I Cata de Caldos y Vinos con cierto concepto reivindicativo sobre el mal uso de la palabra caldo en referencia al vino, una Cata- taller de conservas para niños y un Curso de Iniciación a la Cata de Aceites.

El colectivo invita a todos aquellos interesados en participar de sus actividades o asociarse contacten demandando información en 689292675 o en mercedes.embajadora@gmail.com

