

Enseñarán a elaborar vino artesanal en Valle de Uco: está destinado al público en general

6 abril, 2022



Será mañana jueves 7 de abril.

En la actualidad, hay información disponible sobre los procesos de elaboración de vinos a escalas industriales, con el uso de tecnologías y maquinarias poco accesibles para un elaborador casero. Por tal motivo, enseñarán a elaborar vino artesanal en el Valle de Uco.

La propuesta está destinada al público en general y se dictará en Finca Eusebio Veite en calle Ahumada en Villa Bastías Tupungato con el objetivo de que los elaboradores puedan aplicar técnicas plausibles a partir del conocimiento teórico

y empírico. Se tendrá en cuenta que la calidad del vino nace en la calidad de las uvas.

“La idea es que los jóvenes emprendedores puedan aprender por primera vez hacer vino. Nos es para expertos sino para principiantes. Será teórico-práctico que consistirá en el despalillado de la uva, el encubado, y todas las operaciones básicas del vino artesanal”, agregó Víctor Capella, ingeniero agrónomo.

El taller será brindado por el Centro de Desarrollo Vitícola del Valle de Uco.

Los interesados solo deberán inscribirse llenando el siguiente formulario: [AQUÍ](#)