> APAEMA **CURSOS** BÀSICS

Vins de portassa

> Del 12 al 15 de setembre de 2022 | PORRERES

Curs que té com a objectiu donar les pautes necessàries per a l'elaboració de vi, tant negre, rosat com blanc. Al curs s'explicaran els processos per a l'obtenció de vi i els materials que són necessaris. També es tastaran diversos vins i es donaran les nocions bàsiques d'un tast de vins. El curs va dirigit a dones i joves pagesos, a professionals agraris i tècnics, així com a persones interessades amb la temàtica amb relació amb l'activitat agrària.

Imparteix: Jaume Ripoll, enòleg.

Hores de formació: 12 hores.

Dies i horaris:
Del 12 al 15 / de 17 a 20 h.

Lloc de trobada: Sala Polivalent de Porreres.
C/ d'en Veiet, 17 / PORRERES
https://goo.gl/maps/16jbuZEM4FUK8DhMA

Inscripcions: a través de l'enllaç:
https://forms.gle/KLCYVzGyciynEWqa8

FINANCIEN:

CONSELLERIA AGRICULTURA, PESCA I ALIMENTACIÓ
FONS GARANTIA AGRÀRIA I PESQUERA ILLES BALEARS

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

Fons Europeu Agrícola de Desenvolupament rural: Europa inverteix en les zones rurals

PDR.

ORGANITZA:

apaema
Associació Producció Agrària Ecològica Mallorca

COL·LABORA:

Ajuntament de Porreres