



Els vins de la Terra Alta: caracterització, anàlisi sensorial i maridatge

Jornada tècnica

La Sénia, dimarts 17 de desembre de 2024

Presentació

La Terra Alta és una regió vinícola reconeguda per la singularitat de les seves varietats autòctones, com la garnatxa blanca, la garnatxa negra i el morenillo. Aquesta jornada tècnica, dirigida a professionals de la gastronomia i productors locals, ofereix una immersió en les característiques organolèptiques dels vins de la Terra Alta, combinant un tast sensorial professional amb l'exploració d'estratègies de maridatge que en ressalten la qualitat i identitat. L'objectiu és capacitar els participants amb coneixements tècnics i pràctics per valorar i promocionar aquests vins, integrant-los com a element diferenciador en l'oferta gastronòmica i comercial.

Lloc de realització

Centre Obrer la Sénia
C/ Primer de maig, 16
43560 La Sénia

Inscripcions

A través de RuralCat: [Inscripcions](#)

Per a més informació:
Escola Agrària d'Amposta
Tel.: 97 770 15 00
A/e: monica.segura@gencat.cat

Programa

- 19.00 h **Presentació de la jornada**
Mònica Segura Unió. Professora de l'Escola Agrària d'Amposta
- 19.10 h **Aspectes tècnics i anàlisi introducció tècnica als vins de la Terra Alta**
- 20.00 h **Maridatge i posada en valor dels vins**
- 21.00 h **Cloenda de la jornada**

Totes les ponències aniran a càrrec d'Ivan Busquet, enòleg i professor de l'Escola Agrària d'Amposta.

Organització



Col·laboració



Ajuntament de
la Sénia

Primer de Maig, 14 La Sénia

Celler Tarroné
Altavins Viticultors
Herencia Altes
Edetaria
Josep vicens
Vins Piñol
Sant Josep Wines
Celler Batea
Coopetaiva de Gandesa
Celler Xavi Clua
Bielsa Ruano
La bruixa dels Mudefes
Barbara Forés