

Ollauri

XV SEMANA DEL VINO

Del 24 de febrero al 1 de marzo 2014

a las 20:00 horas Sal6n de Actos del Ayuntamiento

Lunes 24

VENTA DIRECTA ONLINE DEL AGRICULTOR AL CONSUMIDOR por JAIRO MORG

(UAGR) y participantes en la plataforma www.elmercadodelosproductores.com

Martes 25

INTRODUCCI6N A LA VITICULTURA BIODINAMICA por JORGE L6PEZ-DAVALILLO

Ingeniero Agr6nomo. Vidar Soluciones Agroambientales www.agrovidar.com

Mi6rcoles 26

LA VIÑA HELADA por FERNANDO SAENZ  Fernandohelado

Maestro Heladero. Referente en la gastronomía nacional, seleccionado en Madrid Fusión 2014 entre los 100 mejores Gastronomía Española. Heladería Della Sera, en Logroño, renueva los helados con vino, aceite, mazapán...  Fernando.saenzduarte

Jueves 27

CATA DE ACEITES. APRENDA MÁS SOBRE EL MUNDO DEL ACEITE por LORENA MARÍN

Técnico del Consejo Regulador de la DOP de aceite de Rioja
Miembro del panel de cata de Navarra

Viernes 28

EL CAMBIO CLIMÁTICO EN LOS VIÑEDOS por JOSÉ HIDALGO

Doctor Ingeniero Agr6nomo y Enol6go. Asesor t6cnico Vitivinícola en numerosas regiones españolas. Autor de libros t6cnicos y artículos en revistas especializadas. Profesor de Enología.

El viernes, La Taberna de Ollauri y Bar Fuente del Caño ofrecen "de Vinos y Pinchos" 1,50 € (vino de Ollauri y pincho)

Sábado 1 de marzo, V Descubriendo Uvas y Olivas

10 bodegueros de Rioja con sus vinos. Se podrá charlar con los autores de estas Bodegas singulares y degustar sus vinos, y la **Almazara de Ollauri** con su aceite, estará presente sus autores y se podrá probar tostas con aceite. Degustaci6n-cata de 11:30 a 14:30 (**10 euros**)

"Menú especial Semana del Vino" en La Taberna de Ollauri (viernes noche y sábadomediodía 20 €)

 taberna.deollauri



Amigos de Ollauri



Amigos de Ollauri
#Ollauriesvino

Excmo. Ayuntamiento de Ollauri