



# Ancestral: escumós aromàtic de qualitat

## Jornada tècnica en línia

Divendres, 10 de desembre de 2021

### Presentació

Els vins escumosos gaudeixen cada dia de més adeptes. Als escumosos amb més renom, com el Cava, s'hi estan afegint altres noms i elaboracions.

Un dels mètodes més antics és el mètode de la Blanquette de Limoux o de Die, documentat el 1531, també conegut com a mètode ancestral o petillant natural o vi escumós aromàtic.

En els darrers anys diversos cellers elaboren aquests vins contribuint a diversificar els estils i les oportunitats de nous col·lectius de consumidors.

### Inscripcions

A través de RuralCat: [inscripcions](#)

Per a més informació:  
[aida.fernandezg@gencat.cat](mailto:aida.fernandezg@gencat.cat)

### Programa

- |         |  |
|---------|--|
| 10.00 h | Presentació de la jornada<br><i>Sra. Aida Fernandez. Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural (DACC).</i>                               |
| 10.05 h | Antecedents, tècniques d'elaboració, present i futur d'aquests escumosos<br><i>Sr. Enric Bartra. Investigador en viticultura i enologia de l'INCAVI.</i> |
| 11.20 h | Preguntes dels assistents  |
| 11.45 h | Cloenda de la jornada  |



Aquesta jornada es realitza en línia. El dia abans de la jornada rebreu l'enllaç d'accés a l'aula virtual des d'on podreu seguir-la.

### Organització



### Col·laboració

Departament d'Acció Climàtica  
Alimentació i Agenda Rural