



You're the wine that i wa

Formació

Escoles Agràries

Basic English for winemaking 2: Wine and sparkling wine making

Modalitat a distància. Del 2 al 30 de novembre de 2022

Presentació i objectius

Al món del vi i l'enoturisme, cada cop és més necessari poder desenvolupar-se amb familiaritat en anglès. Aquest curs està pensat **per millorar les aptituds lingüístiques i vocabulari tècnic en llengua anglesa**, i tractarà aspectes de **l'elaboració i vinificació de vins tranquils i escumosos**, la descripció de productes i tipologia d'envasos i vocabulari bàsic de les tasques, eines i materials emprats en l'elaboració d'un vi en un celler.

Aquest curs de formació **és 100% en línia**, està dirigit a **professionals del sector amb coneixements d'anglès** (mínim nivell A2) que desitgin aprofundir en el lèxic propi de la **vitivinicultura** (*viticultors, enòlegs, sommeliers, cellerers, comercials tècnics, operadors turístics, responsables d'enoturisme i RRPP en la seva faceta de presentació i venda de vi, estudiants d'enologia i viticultura i resta de professionals del sector*).

- Assolir vocabulari tècnic en anglès sobre el procés d'elaboració i comercialització de vins tranquils i escumosos.
- Comprendre textos escrits i audiovisuals tècnics sobre el procés productiu.
- Aportar recursos lingüístics - gramaticals per facilitar i desenvolupar les habilitats comunicatives en llengua anglesa com a vehicle de comunicació parlada o escrita en situacions professionals (visites enoturístiques, comercialització de vins, atenció al públic, etc).

Requisits de preinscripció i matriculació

Preinscripció: Les preinscripcions es poden fer fins a 5 dies abans de l'inici del curs (24/10/22). Es confirmarà la plaça i forma/termini de pagament de la matrícula mitjançant un correu electrònic. La preinscripció NO garanteix la plaça.

Matriculació: L'alumne haurà d'enviar per correu la següent documentació: fotocòpia del DNI, fotocòpia de la nòmina o rebut d'autònoms, fotocòpia de la targeta de la Seguretat Social (targeta sanitària) i resguard bancari del pagament. No es considerarà vàlida la matrícula fins a haver fet el pagament de l'import del curs per via bancària.

Professorat

Sres. Veronica Martínez i Pilar Abajo, professores d'Anglès EA

Espiells. Amb la col·laboració de:

- Andrew Ashurst, Ceo, creator and teacher of Wineaspects
- Isabel Hernández, Wine tourism Codorniu i ex alumna d' Espiells CFGS Màrqueting i publicitat
- Mireia Alemany, Export Market, Communication, Customer Service & Logistics a Loxarel Vitivinicultors i ex alumna d'Espiells CFGS Màrqueting i publicitat

Realització

Lloc: 100% en línia

(curs elaborat per l'EA de Viticultura i Enologia Mercè Rossell i Domènech)

Calendari:

Del 2 a 30 de novembre 2022

Durada del curs: 30 h

Inscripcions

Us hi podeu inscriure al següent **FORMULARI**

Coordinadora:

Pilar Abajo, telèfon 93 891 14 12

a/e: p.abajo@gencat.cat

Cost del curs:

Dret d'inscripció: 32 €

Més informació: agricultura.gencat.cat



Generalitat de Catalunya
Departament d'Acció Climàtica,
Alimentació i Agenda Rural



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

Pla Anual de
Formació Agrària



Programa

Topic 1, INTRODUCTION TO WINEMAKING (*TASKS AND PRODUCT FEATURES*)

- A SHORT INTRODUCTIO HOW WOULD WE CLASSIFY THE ALCOHOLIC BEVERAGES?
- WINEMAKING ACTIVITIES, FACILITIES & TOOLS
- DESIGNING YOUR PERFECT WINE OR SPARKLING

Topic 2, STILL WINES (*WHITE, REDS & ROSÉS*)

- STILL WINES MARKET AND FEATURES. WINECOMPOSITION. ALCOHOL CONTENT
- HOW WINES ARE MADE: WHITES. RED. ROSÉ
- TALKING ABOUT PROCESS: THE USE OF PASSIVE

Topic 3, SPARKLING AND OTHERS

- SPARKLING WINE MARKET. MAIN FEATURES
- HOW SPARKLINGS ARE MADE.
- TALKING ABOUT OTHER BEVERAGES