



# Formació

## Escoles Agràries

### Vins d'intervenció "mínima", una altra manera d'abordar l'elaboració

del 3 al 22 d'abril de 2024

## Presentació i objectius

En els últims anys la demanda de productes més respectuosos amb el medi ambient ha augmentat i això s'ha traduït en un canvi en les pràctiques vitícoles i enològiques.

Actualment tothom ha sentit a parlar de vins "Naturals", Biodinàmics i Ecològics que es caracteritzen per estar elaborats intentant minimitzar l'addició de productes enològics i recuperant pràctiques enològiques.

En aquest curs es vol reflexionar sobre diferents pràctiques com ara el baix ús del sulfurós en l'elaboració, les fermentacions espontànies, les pràctiques com el brisat, mètode ancestral, utilització de rapa o barret estàtic, l'interès en l'ús de diferents envasos per l'elaboració, entre d'altres aspectes. El tast de diferents vins servirà de guió a les explicacions i reflexions que es portaran a terme al llarg del curs.

## Requisits de preinscripció i matriculació

**Preinscripció:** Les preinscripcions es poden fer fins a 7 dies abans de l'inici del curs (27/03/2022). Es confirmarà la plaça i la forma i el termini de pagament de la matrícula mitjançant un correu electrònic. La preinscripció NO garanteix la plaça.

## Professorat

Vegi's el revers d'aquest cartell

## Realització

**Lloc:** EA Mercè  
Rossellí Domènech

**Calendari:**  
del 3 al 22 d'abril de 2024

**Horari:** de 16.00 a 19.00 h

**Durada:** 18 h

## Inscripcions

Podeu preinscriure-us-hi, en el següent [FORMULARI](#)  
Per més informació: [eaespiellscursos@gencat.cat](mailto:eaespiellscursos@gencat.cat)

**Coordinadora:** Xavier Subirós i Eva Torrens,  
telèfon 93 891 14 12,  
[eaespiellscursos@gencat.cat](mailto:eaespiellscursos@gencat.cat)

**Cost del curs:**  
Dret d'inscripció: 32 euros

**Certificat del curs:**  
Es considera que l'alumne té dret de **certificat de curs amb un 80% d'assistència a les hores de classes.**

Més informació: [agricultura.gencat.cat](http://agricultura.gencat.cat)



# Formació Escoles Agràries

## Vins d'intervenció "mínima", una altra manera d'abordar l'elaboració

### Programa

#### SESSIÓ 1, dc. 3 d'abril

##### 16.00 – 19.00 h DE LA VINYA AL CELLER.

El conreu i la biodiversitat. Tradició vs llibertat en l'elaboració. Filosofia i objectius. Factor humà vs maquinària. El raïm i la maduració. La vinificació com a procés integral.

*Ponent: Oriol Artigas, elaborador, viticultor, enòleg i professor de la GFGS Marketing and Wine Advertising.*

#### SESSIÓ 2, dl. 8 d'abril

##### 16.00 – 19.00 h VINS ANCESTRALS: ORIGEN I TÈCNQUES.

Parlarem de l'origen de la fermentació en ampolla, en relació al mètode *champenoise*. Diferents tècniques i noms. Desenvolupament i millores.

*Ponent: Núria Renom, sommelier, viticultora, elaboradora.*

#### SESSIÓ 3, dc. 10 d'abril

##### 16.00 – 19.00 h ELABORACIÓ DE VINS AMB MÍNIMA INTERVENCIÓ.

Coherència amb la mínima intervenció que aporta l'empremta de la vinya i el caràcter personal de cada celler.

Opcions de treball amb mínim o zero sulfurós, alternatives de treball i tracte del vi.

*Ponent: Marta Casas, enòloga de Parés Baltà.*

#### SESSIÓ 4, dl. 15 d'abril

##### 16.00 – 19.00 h VISITA A LES VINYES I CELLER PARÉS BALTÀ.

Celler centenari situat a Pacs, cultiven les vinyes de forma ecològica i biodinàmica, elaborant uns gran gamma de vins, entre els que trobem vins de mínima intervenció...

*Ponent: Marta Casas, enòloga de Parés Baltà.*

#### SESSIÓ 5, dc. 17 d'abril

##### 16.00 – 19.00 h VINS ARTESANALS ARREU DEL MÓN. GEÒRGIA, EL VIATGE DEL VI.

Geòrgia com a bressol dels vins des de fa més de 8.000 anys, petita explicació del país i les seves tècniques tradicionals. Com s'han desenvolupat els vins fins al nostre temps.

Què representen? Com es tasten i aprecien.

*Ponent: Núria Renom, sommelier, viticultora i elaboradora.*

#### SESSIÓ 6, dl. 22 d'abril

##### 16.00 – 19.00 h VISITA A LES VINYES I CELLER DE LA SALADA.

El celler La Salada es va posar en marxa al 2011 de mans del Toni Carbó i l'Anna Serra a les Parel·lades de El Pla del Penedès. Representa la nova generació d'artesans viticultors que elaboren vins naturals.

*Ponent: Toni Carbó, elaborador i viticultor.*