

Formació

Escoles Agràries

Vins naturals o d'intervenció "mínima", una altra manera d'abordar l'elaboració. Modalitat presencial

Espiells, del 7 de juny al 5 de juliol de 2021

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 2 dies abans de l'inici del curs (07/06/2021). 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.

Matriculació: El primer dia de classe cal portar 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

Vegi's el revers d'aquest cartell

Realització

Lloc: EA Mercè
Rossell i Domènech

Calendari:
del 7 de juny al 5 de juliol
de 2021

Horari:
de 15:00 a 19:00 h

Durada del curs:
20 h

Inscripcions

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

Coordinadora: Sandra Sauró, telèfon 93 891 14 12, a/e: ssauro@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**

Mascareta obligatòria i declaració responsable 

La realització de les sessions presencials al calendari del curs, queda condicionada a les mesures establertes en matèria de salut pública per la COVID-19.

Més informació: agricultura.gencat.cat

Formació

Escoles Agràries

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

Programa

SESSIÓ 1, dl. 7 de juny

15:00 - 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. 14 de juny

15:00 - 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: Nuria Renom, sommelier, viticultora i elaboradora.

SESSIÓ 3, dl. 21 de juny

15:00 - 19:00 h **DEL CELLER A LA COPA**

Tipus de maceracions. Les fermentacions. Influència dels dipòsits. Criances. L'embotellat. Evolució en ampolla.

Ponents: Toni Carbó, elaborador i viticultor, Celler La Salada.

Oriol Artigas, elaborador, viticultor, enòleg i professor.

SESSIÓ 4, dl. 28 de juny

15:00 - 19:00 h **GEÒRGIA, EL VIATGE DEL VI. VINIFICACIONS EN ÀMFORA, CIMENT, INOX**

Geòrgia com a cuna dels vins desde fa més de 8.000 anys, petita explicació del país i les seves tècniques tradicionals. Ús d'àmfores.

Ponents: Joan Ramon Escoda, elaborador, Celler Escoda-Sanahuja.

Nuria Renom, sommelier, viticultora i elaboradora.

SESSIÓ 5, dl. 5 de juliol

15:00 - 19:00 h **VINS ARTESANALS D'ARREU DEL MÓN**

Situació del vi a França, Eslovènia, Itàlia, Xile. Què representa aquesta tipologia de vi al món? Quins canvis ha provocat? El vi com a tradició, el vi com a producte agrari, gastronomia, com beure-ho, com entendre-ho.

Ponent: Nuria Renom, sommelier, viticultora i elaboradora.

