

Formació

Basic English for winemaking: Viticulture and terroir

Modalitat a distància

Del 1 al 31 de març 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 la vinya, les tasques de manteniment i el **terroir** que influeix i caracteritza el vi d'un territori.

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 vinya, cultius, i impacte de tots els elements del terroir, així com les tasques a realitzar en les vinyes.
- Comprendre textos escrits i audiovisuals tècnics de viticultura.
- 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 (22/02/22). 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

Veure al dors del cartell

Realització

Lloc: 100% en línia

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

Calendari:

Del 1 a 31 de març 2022

Durada del curs: 30 hores

Inscripcions

Us hi podeu inscriure fins el 22 de febrer 2022 al següent **FORMULARI**

Coordinadora:

Pilar Abajo, telèfon 93 891 14 12 a/e:

p.abajo@gencat.cat

Cost del curs:

Dret d'inscripció: 32 €

Hi col·labora



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



Formació

Escoles Agràries

Basic English for winemaking 1:

Viticulture and terroir

Modalitat en línia

Programa

Bloc 1, del dt. 1 al dj. 10 de març

VINE GENERAL ASPECTS

GRAPE AND VINE VOCABULARY BASICS

GRAPE GROWTH CYCLE

MAIN VINE TASKS THROUGHOUT THE YEAR

Bloc 2, del dv. 11 al dl. 21 de març

TERROIR 1 (CLIMATE AND SOIL)

WHAT IS TERROIR ? HOW WOULD WE DESCRIBE THE CATALONIAN TERROIR?

DESCRIBING THE WEATHER OF THE VINEYARD (MICRO, MACRO AND MESOCLIMATE)

VOCABULARY TO DESCRIBE WEATHER PATTERNS AND CLIMATE CHANGE. THE

IMPACT OF CLIMATE CHANGE ON WINE

SOILS. THE MOST COMMON PENEDES SOILS

Bloc 3, Del dt. 22 al dj. 31 de març

TERROIR (LOCATION AND TRADITION) & HOW TO PRESENT YOUR VINEYARD

LOCATION AND TOPOGRAPHY, VINEYARD SITE SELECTION, USEFUL VOCABULARY
TO DESCRIBE THE SITE OF THE VINEYARD

TRADITION AND HUMAN INTERACTION, OLD AND NEW WORLD WINE. TIPS
TO PRESENT A VINEYARD (INCLUDING ALL THE TERROIR ASPECTS)

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