

Formació contínua

Escoles Agràries

Introducció a la sommelieria

Monells, de l'11 de febrer al 12 de març del 2026

Presentació i objectius

El vi és molt més que una beguda. És patrimoni històric i cultural de molts països europeus des de fa milers d'anys. Els grecs i els romans van ser els grans impulsors de la viticultura i del comerç del vi pel Mediterrani. Segles més tard, els monjos de diferents països, van descobrir vins imprescindibles i van col·laborar en la seva continuïtat.

La fil·loxera, un paràsit arribat d'Amèrica a finals del segle XIX que va arrasar pràcticament totes les vinyes d'Europa, va canviar totalment el paradigma i els paisatges, afectant greument a nivell econòmic a moltes persones que vivien del camp, de la vinya, del vi.

Avui en dia es tenen totes les eines, tecnologies i coneixements possibles per fer els millors vins de la història però, els productors, no ho tenen fàcil: han de lluitar contra el canvi climàtic, les plagues de fongs, les epidèmies mundials, les crisis econòmiques, la disminució del consum, etc. Per això, els enamorats de la professió diem sovint que el vi és quasi un miracle.

El que està clar és que, estudiar i/o treballar aquest món, va molt més enllà de beure. És conèixer les tipologies diferents de vins que existeixen i com s'elaboren, aprendre de viticultura, de climes, dels cicles de la vinya, de les característiques del raïm, de la importància dels sòls, de l'estudi de les varietats i les denominacions d'origen catalanes, espanyoles i de tot el món, entre d'altres.

En aquesta formació de 30 hores d'introducció a la sommelieria, es tractaran tots els aspectes necessaris per poder entendre què hi ha darrera i dins de cada ampolla de vi. Es dedicarà, aproximadament, un 50% de les hores a la teoria i un 50%, a la pràctica, tastant més de 30 referències de vins de tot el món.

Professorat

Laura Serrano López, de **Los Vinos de Laura**, publicista i sommelier

Realització

Lloc: Escola Agrària i Alimentària de l'Empordà
Finca Camps i Armet, s/n
17121 Monells

Calendari: dimecres i dijous
11, 12, 18, 19, 25, 26 de febrer,
4, 5, 11 i 12 de març de 2026

Horari: de 15.00 a 18.00 h

Durada: 30 h

Inscripcions

Us hi podeu preinscriure a l'**Escola Agrària i Alimentària de l'Empordà** a través d'aquest [formulari](#)

Coordinador: Mònica Pascual Camps
Telèfon: 972 63 01 23
a/e monica.pascual@gencat.cat

Cost: 32 €
(segons ORDRE ACC/54/2022 de 30 de març de creació dels preus públics de les escoles agràries)

Més informació: agricultura.gencat.cat



Formació contínua

Escoles Agràries

Introducció a la sumilleria

Programa

Sessió 1, dc. 11 de febrer

15.00 a 18.00 h Què és el vi? Història
Vell món i nou món
Introducció a la viticultura

Sessió 2, dj. 12 de febrer

15.00 a 18.00 h Tècniques de tast
Elaboració de vins blancs i brisats
Tast d'aquests vins

Sessió 3, dc. 18 de febrer

15.00 a 18.00 h Elaboració de vins rosats i negres
Tast d'aquests vins

Sessió 4, dj. 19 de febrer

15.00 a 18.00 h Elaboració d'escumosos, dolços i generosos
Introducció als vins de Jerez
Tast d'aquests vins

Sessió 5, dc. 25 de febrer

15.00 a 18.00 h Les DO de Catalunya
Teoria i tast

Sessió 6, dj. 26 de febrer

15.00 a 18.00 h Les DO d'Espanya
Teoria i tast

Sessió 7, dc. 4 de març

15.00 a 18.00 h Les DO d'Espanya
Teoria i tast

Sessió 8, dj. 5 de març

15.00 a 18.00 h Vins del món
Teoria i tast

Sessió 9, dc. 11 de març

15.00 a 18.00 h Vins del món
Teoria i tast

Sessió 10, dj. 12 de març

15.00 a 18.00 h Visitem el celler Clos d'Agon a Calonge