



# Jornada tècnica sobre el vermut

## Jornada tècnica en línia

Dilluns, 25 d'abril de 2022

### Presentació

Els vermuts són vins aromatitzats que fa molts anys que s'elaboren. A més a més, a casa nostra compten amb una llarga tradició d'elaboració, exportació i consum.

Amb un mercat en alça, aquest producte pot esdevenir una oportunitat de negoci interessant per a diversificar l'oferta agroalimentària de casa nostra.

L'objectiu de la jornada és donar a conèixer les particularitats del producte, el seu origen, tendències així com una introducció al seu procés d'elaboració, tot això amb rigor i base tècnica.

### Inscripcions

A través de RuralCat: [Inscripcions](#)

Per a més informació:

A/e: [jaescudero@gencat.cat](mailto:jaescudero@gencat.cat)

### Programa

11.00 h **Presentació de la jornada**

11.05 h **Els vermuts: què són, com s'elaboren, tendències**

11.50 h **Aspectes claus en l'elaboració d'un vermut**

12.45 h **Precs i preguntes**

13.00 h **Cloenda de la jornada**

Les ponències aniran a càrrec de:

Sr. Pep Escudero, Enginyer Agrònom IIAA i membre de l'equip docent de l'Escola Agrària de Viticultura i Enologia Mercè Rossell i Domènech del DACC.

Sr. Josep Maria Natta, Enginyer Químic, Director Tècnic Antonio Nadal Destil·leries SLU.

→ Aquesta jornada es realitza en línia. El dia abans de la jornada rebreu l'enllaç d'accés a l'aula virtual des d'on podreu seguir-la.

### Organització



Departament d'Acció Climàtica,  
Alimentació i Agenda Rural