

Formació

Escoles Agràries

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

Espiells, del 4 al 23 de maig de 2022

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 (02/05/2022). 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 Rosselli
Domènech

Calendari: del 4 al 23 de
maig de 2022

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

Coordinadora: Xavier Subirós i Eva Torrens, telèfon
93 891 14 12, 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.**

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



Generalitat de Catalunya
Departament d'Acció Climàtica,
Alimentació i Agenda Rural



Fons Europeu Agrícola
de Desenvolupament Rural:
Europa inverteix en les zones rurals

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

Programa

SESSIÓ 1, dc. 4 de maig

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. 9 de maig

16.00 – 19.00 h **VINS ANCESTRALS: ORIGEN I TÈCNIQUES.**

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, elaboradora.

SESSIÓ 3, dc. 11 de maig

16.00 – 19.00 h **DEL CELLER A LA COPA.**

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

Ponent: Oriol Artigas, Elaborador, viticultor, enòleg i professor.

SESSIÓ 4, dl. 16 de maig

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: Nuria Renom, sommelier, viticultora i elaboradora.

SESSIÓ 5, dc. 18 de maig

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 de Toni Carbó i Anna Serra a les Parellades de El Pla del Penedés. Representa la nova generació d'artesans viticultors que elaboran vins naturals.

Ponent: Toni Carbó, elaborador i viticultor.

SESSIÓ 6, dl. 23 de maig

16.00 – 19.00 h **VISITA A LES VINYES I CELLER DE CAL TIQUES.**

Situat al barri de Cal Rubió de Santa Margarida i els Monjos, el projecte de Joan Rubió s'inicia l'any 2015 amb la intenció d'elaborar els vins amb els quals sempre havia somiat.

Ponent: Joan Rubió

