



Formació contínua

Escoles Agràries

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

Espiells, del 12 de febrer al 3 de març de 2025

Presentació i objectius

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 7 dies abans de l'inici del curs (03/02/2025). 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. Es necessari un mínim de preinscrits per realitzar el curs.

Matriculació: cal portar o enviar 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: Escola Agrària de Viticultura i Enologia Mercè Rossell i Domènech
Barri d'Espiells, s/n
08770 Sant Sadurní d'Anoia

Calendari: del 12 de febrer al 3 de març del 2025

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

Certificat del curs:

Es considera que l'alumne té dret de certificat de curs amb un 80% d'assistència a les hores de classes.

Més informació: agricultura.gencat.cat

Programa

SESSIÓ 1, dc. 12 de febrer

16:00 - 19:00h **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 2, dl. 17 de febrer

16:00 - 19:00h **Elaboració de vins amb mínima intervenció.**

Coherència amb la mínima intervenció que aporta l'empremta de la vinya i el caràcter personal de cada celler.

Opcions de treball amb mínim o zero sulfurs, alternatives de treball i tracte del vi

Ponent: Marta Casas, enòloga de Parés Baltà.

SESSIÓ 3, dc. 19 de febrer

16:00 - 19:00h **Visita a les vinyes i celler Parés Baltà.**

Celler centenari situat a Pacs, cultiven les vinyes de forma ecològica i biodinàmica, elaborant uns gran gamma de vins, entre els que trobem vins de mínima intervenció ...

Ponent: Marta Casas, enòloga de Parés Baltà.

SESSIÓ 4, dl. 24 de febrer

16:00 - 19:00h **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, elaboradora.

SESSIÓ 5, dc. 26 de febrer

16:00 - 19:00h **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.

SESSIÓ 6, dl. 3 de març

16:00 - 19:00h **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.