

Formació contínua

Escoles Agràries

Vins escumosos ancestrals: metodologia, territori i elaboració

Sant Sadurní d'Anoia, 6, 11, 13, 18, 20 i 25 de novembre de 2025

Presentació i objectius

Aquest curs pretén oferir una formació tècnica i pràctica sobre l'elaboració de vins escumosos ancestrals, una tipologia que ha anat guanyant protagonisme en els darrers anys per la seva autenticitat, respecte pel territori i mínima intervenció. Es donarà a conèixer les bases enològiques, metodològiques i normatives que permetin als participants entendre i aplicar els processos d'elaboració d'aquest vins.

Objectius del curs:

- Caracteritzar els vins escumosos ancestrals i la seva diferenciació respecte altres escumosos
- Contextualització del mètode ancestral: les varietats, territoris i projectes
- Capacitació respecte la metodologia ancestral: càlculs tècnics, exemples pràctics i tastos guiats
- Identificar els requisits normatius, legals i tècnics per a la seva producció i comercialització

Professorat

Alicia Solé, química i enòloga, **EA Espiells**

Sara Rius, assessora legal a **Enològica Rius & Rius**

Agustí Torelló, enòleg i propietari del **Celler AT Roca**

Joan Munné, enòleg del **Celler Can Sumoi**

Laia Esmel, tècnica superior en vitivinicultura i emprenedora de projectes enològics

Jordi Cantí, assessor tècnic enològic

Realització

Lloc: EA de Viticultura i Enologia Mercè Rossell i Domènech

Barri d'Espiells s/n
08770 Sant Sadurní d'Anoia

Calendari: 6, 11, 13, 18, 20 i 25 de novembre 2025

Horari: dimarts i dijous de 15.30 a 19.30 h

Durada: 24 h

Inscripcions

Podeu inscriure-us a l'**EA de Viticultura i Enologia Mercè Rossell i Domènech** fins el 28 d'octubre en el següent [FORMULARI](#). La preinscripció no garanteix la plaça.

Coordinadora: Alicia Solé

Telèfon: 93 89114 12

a/e aliciasole@gencat.cat

Cost: 32 €

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

Matriculació: No es considerarà vàlida la matrícula fins a haver fet el pagament de l'import del curs per via bancària.

Certificat d'assistència: s'atorga si s'ha assistit com a mínim a un 80 de les hores del curs

Més informació: agricultura.gencat.cat

Programa

Sessió 1, dj. 6 de novembre

15.30 a 19.30 h **Introducció als vins escumosos: mètodes d'elaboració i mètode ancestral** (3 h)

"Un viatge pels escumosos del món i les seves arrels tradicionals"

Introducció al tast de vins escumosos i ancestrals (1 h)

(Ponent: Alicia Solé)

Sessió 2, dt. 11 de novembre

15.30 a 19.30 h **Saviesa i territori. El mètode ancestral a través d'AT Roca** (3 h)

"Vivències, coneixement i tast guiat per un referent de l'escumós català"

Tast de vins escumosos ancestrals (1 h)

(Ponent: Agustí Torelló)

Sessió 3, dj. 13 de novembre

15.30 a 19.30 h **Legalitat i Identitat. Normativa dels escumosos ancestrals amb Rius & Rius** (4 h)

"Etiquetatge, elaboració i reconeixement dins les Denominacions d'Origen"

(Ponent: Sara Rius)

Sessió 4, dt. 18 de novembre

15.30 a 19.30 h **Essència i Biodinàmica. El mètode ancestral des del territori (Can Sumoi)** (3 h)

"Viticultura conscient, mínima intervenció i espiritualitat del paisatge"

Tast de vins escumosos ancestrals (1 h)

(Ponent: Joan Munné)

Sessió 5, dj. 20 de novembre

15.30 a 19.30 h **Joventut, territori i vins amb ànima; Casajou & Celler Dumenge, ancestrals que vibren** (3 h)

"Projectes que neixen del cor rural, amb passió, autenticitat i mínima intervenció"

Tast de vins escumosos ancestrals (1 h)

(Ponent: Laia Esmel)

Sessió 6, dt. 25 de novembre

15.30 a 19.30h **Evolució i respecte. Visió enològica dels escumosos ancestrals** (3 h)

"Territori, essència i transformació en l'elaboració ancestral"

Tast de vins escumosos ancestrals (1 h)

(Ponent: Jordi Cantí)