



Formació contínua

Escoles Agràries

Tast tècnic de defectes de vins

Espiells, 15, 16 i 20 d'abril de 2026

Oxidat

Taps de suro

Sofre

Brett

Presentació i objectius

Aquest curs està dissenyat per introduir l'alumnat en el **tast tècnic orientat a la detecció de defectes i desviacions organolèptiques del vi**, que poden donar-se durant la verema, la fermentació, la criança i les pràctiques enològiques, combinant coneixements teòrics amb exercicis pràctics de percepció sensorial.

L'objectiu principal és desenvolupar la capacitat **d'identificar, descriure i interpretar aromes i sabors defectuosos**, entenent-ne l'origen tecnològic, microbiològic o de conservació, i diferenciant clarament entre **defecte, desviació i estil**.

El curs s'adreça a persones que ja disposin de certs coneixements en el tast de vins, i una base tècnica suficient vers la seva elaboració, per tal de poder realitzar un correcte seguiment i aprofitament del curs així com millorar la seva competència sensorial aplicada al control de qualitat del vi.

Professorat

Blanca Ozcàriz Raventós, és enòloga, biòloga i pertany a la Societat Espanyola de Ciències Sensorials (SECS). Es una professional amb una trajectòria destacada en el món de la pedagogia sensorial aplicada.

El seu projecte, El Jardí dels Sentits, és una proposta innovadora que combina natura, percepció i benestar, amb una mirada integradora cap a l'educació ambiental i la viticultura conscient.

Realització

Lloc: Escola Agrària de Viticultura i Enologia Mercè Rossell i Domènech
Barri d'Espiells s/n, 08770
Sant Sadurn d'Anoia

Calendari: 15, 16 i 20 d'abril de 2026

Horari: de 15.30 a 19.30 h

Durada: 12 h

Inscripcions

Us hi podeu preinscriure a l'**Escola Agrària de Viticultura i Enologia Mercè Rossell i Domènech** a través del següent [FORMULARI](#). La preinscripció no garanteix la plaça.

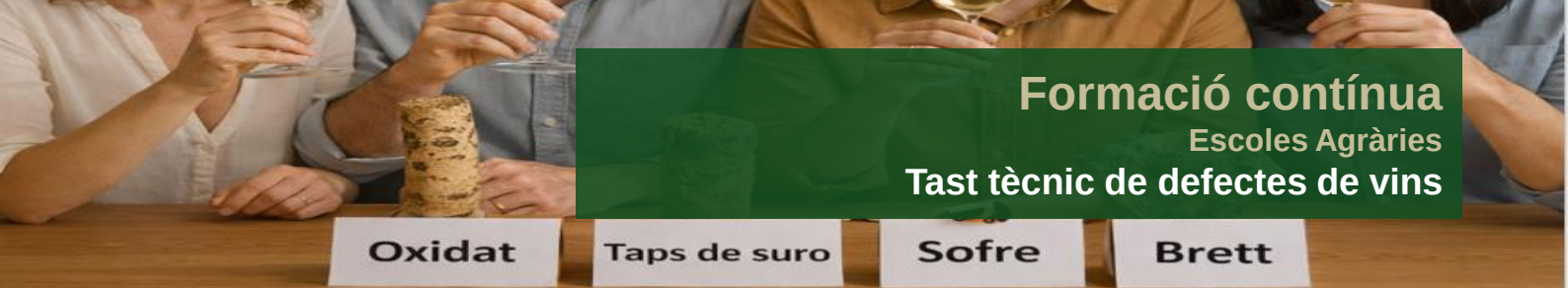
Coordinador: Alícia Solé
Telèfon: 93 891 14 12
a/e aliciasole@gencat.cat

Cost: 15 euros
(segons ORDRE ARP/23/2026, de 5 de febrer, per la qual s'aproven els preus públics de les escoles agràries).

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

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

Més informació: agricultura.gencat.cat



Formació contínua

Escoles Agràries

Tast tècnic de defectes de vins

Programa

Sessió 1, dc. 15 d'abril

15:30 a 19:30 h **Els sentits de l'ésser humà**

Teoria:

- Com funcionen els sentits en l'anàlisi sensorial.
- Percepció sensorial i la seva importància en el tast de vins.

Pràctica/Tast:

- Com interfereixen els nostres sentits en el tast tècnic de vins.

Sessió 2, dj. 16 d'abril

15:30 a 19:30 h **Anàlisi sensorial de vins**

Teoria:

- Tipus de tast.
- El tast tècnic.
- Paràmetres i condicions d'un tast tècnic.

Pràctica/Tast:

- Tast tècnic versus tastos comercials o hedònics.

Sessió 3, dl. 20 d'abril

15:30 a 19:30 h **Les desviacions organolèptiques dels vins. Defectes o no?**

Teoria:

- Tipus de desviacions segons el seu origen. Raïm, fermentació alcohòlica, fermentació malolàctica, post-fermentació, mala praxis en l'enologia o al celler.

Pràctica/Tast:

- Pràctica olfactiva amb les aromes que mostren els defectes.