



“La volta al món del vi en cinc tardes”,
del 8 al 12 de juliol a Can Manyé, Alella,
curs de JULIOLS UB

Objectiu del curs

Aquest curs vol donar a conèixer com s'elabora el vi fent un viatge per totes les etapes, elements i processos implicats. Farem un recorregut des de la vinya i el sòl fins al tast i el maridatge. A través de la visió de diferents professionals que hi treballen, es donaran eines per aquelles persones que es volen iniciar en aquest àmbit i també pels que hi vulguin aprofundir. A través de col·loquis, passejades i tastos amb experts ens endinsarem en aquest fascinant món.

PROGRAMA

Dilluns, 8 de juliol de 16 a 20.30h

16 a 17.30h Un passeig per la vinya: cicle anual d'una vinya

En aquesta primera sessió, treballarem el cicle d'una vinya, des de la seva plantació així com les diferents etapes i evolucions que experimenta durant tot un any; tractaments que s'hi fan i malalties que poden aparèixer, la seva adaptació a l'entorn, dificultats amb les quals conviu un viticultor i la història mundial del cep.

17.30 a 18h Pausa cafè

18 a 19.30h Tipus de sòls i agricultura biodinàmica

En Roc ha viatjat per tot el món formant-se amb els millors enòlegs i viticultors i posant en pràctica tots els coneixements en agricultura biodinàmica en el seu propi celler. En aquesta sessió ens explicarà quins criteris segueixen els que aposten per aquest estil d'agricultura. També farem una introducció al procés de vinificació des que el raïm entra al celler fins que el vi s'embotella.

Ponent: Roc Gramona, treballa a les caves Gramona i és director de l'escola catalana de poda. Va estudiar a la Facultat d'Enologia de la Rovira i Virgili.

19.30 a 20.30h Visita al projecte Ànima d'Alella

Gaudirem d'un capvespre trepitjant una vinya recuperada a Alella. Allà posarem en pràctica tots els coneixements adquirits en la primera sessió del curs.

Ponent: Equip d'Ànima d'Alella: Mercè, Clàudia i l'Emi.

Dimarts 9 de juliol de 16 a 20.30h

16 a 17.30h Un viatge per les principals varietats autòctones catalanes

De la mà de dos joves enòlegs com l'Oriol i el Francesc descobrirem les principals varietats autòctones del nostre país. Quines són? Quines característiques presenten? On es cultiven millor? Quins avantatges i inconvenients tenen a l'hora de treballar-les a la vinya i al celler? I quines descripcions organolèptiques ens transmeten a la copa? Finalment farem un debat del futur d'aquestes varietats o possibles varietats a recuperar.

17.30 a 18h Pausa cafè

18 a 19.30h Un viatge per les principals varietats foranes implementades a Catalunya

Un cop treballades les varietats autòctones, analitzarem quines varietats foranes han estat ben adaptades al nostre territori. Les identificarem i les situarem en el mapa òptim de plantació a Catalunya. També treballarem els seus avantatges i inconvenients a l'hora de treballar-les i les seves descripcions organolèptiques.

19.30 a 20.30h De la vinya al celler

Per acabar la jornada seguirem treballant tot el procés d'elaboració del vi i també tractarem sobre els estils de criança més habituals.

Ponents: Oriol Artigas, viticultor i enòleg del celler Oriol Artigas i coordinador i professor del Cicle Formatiu de Grau Superior de **Màrqueting i publicitat, amb perfil professional enològic** de l'Institut d'Alcella.

Dimecres, 10 de juliol de 16 a 20.30h

16 a 18 h La tècnica del tast

Al llarg d'aquesta sessió aprendrem els passos que cal seguir a l'hora d'analitzar un vi. Parlarem dels conceptes bàsics de cada fase del tast: la vista, l'olfacte i el gust.

18 a 18.30h Pausa cafè

18.30 a 20.30h El despertar dels sentits: Maridatges singulars

La màgia de combinar el vi amb el menjar. A través del joc de gustos i colors, la Sílvia i el David ens explicaran les principals tècniques per harmonitzar productes gastronòmics amb els diferents estils de vins. Ho posarem en pràctica a classe.

Ponents: Sílvia Culell periodista, sommelier, va estar treballant a l'equip de Wineissocial i actualment és membre de l'equip de redacció del vi a la Bullipedia. **David Seijas**, sommelier, va estar treballant al Bulli i a l'Hotel Arts i Vilaviniteca. Actualment també és membre de l'equip de redacció del vi a la Bullipedia.

Dijous, 11 de juliol 16 a 20.30h

16 a 18h Una ampolla a la teva maleta: Com v(b)eu en el vi català al món

A través de l'experiència en exportació de cellers com Alta Alella i Vallformosa parlarem sobre la visió del vi català a mercats com l'Europeu, l'Asiàtic i l'Americà. Analitzarem les noves tendències en el consum de vi a escala mundial i en traurem interessants conclusions.

Ponents: Mireia Pujol Busquets, directora del celler Alta Alella, llicenciada en Biologia per la Universitat Autònoma de Barcelona, Màster en Agricultura Ecològica per la Universitat de Barcelona i Grau Superior de Sommelier al CEET (Campus internacional de formació i transferència de coneixement en turisme, hoteleria i gastronomia adscrit a la **Universitat de Barcelona**), i **Carles Gala**. Llicenciat en comunicació audiovisual i màster en Direcció de Màrqueting i Gestió Comercial. Ha treballat en diversos mitjans de comunicació com TVE, Barcelona TV o Penedès TV i actualment és el responsable de comunicació de Vallformosa. També forma part de la Comissió de Màrqueting de l'Institut del Cava i l'Associació Vinícola Catalana.

18 a 18.30h Pausa cafè

18.30 a 20.30h Els aperitius catalans per excel·lència: vermut, clarea i ratafia

Ampliarem el contingut del curs amb una xerrada sobre les 3 begudes de moda actualment al panorama català vitivinícola. En auge el seu consum, explicarem com s'elaboren, quins trets diferencials tenen i quines tipologies trobem al mercat.

Ponents: Ester Bachs, màster en Comunicació Empresarial. L'any 2013 crea la seva pròpia consultora pel sector vinícola (Fermentingideas.com). A partir 2015 dirigeix el concurs de vermuts *Premis Vinari dels Vermuts Catalans* i és autora del llibre *La Guia del Vermut*.

Divendres 12 de juliol de 16 a 20.30h

De 16 a 20.30h Fem l'enoturista: visita al celler Alta Alella

L'últim dia del curs, i per posar en pràctica tots els coneixements adquirits, visitarem el celler Alta Alella. Passejarem per les seves vinyes i veurem en directe els diferents sòls, estils de poda i formes d'un cep i el seu creixement. Seguirem la visita dins del celler on podrem observar els diferents recipients on es pot fermentar i criar un vi. En acabar farem un tast dels seus vins amb un bon tast guiat.