

## **VI EDICIÓ VINIFICACIÓ**

Docent: Jaume Ripoll vitivinicultor

### **Introducció:**

Aquest curs és el punt de partida ideal per a qualsevol persona que comença de zero en el món del vi i desitja aprendre les principals elaboracions i les percepcions sensorials en tastar vins.

És una perfecta introducció i un accés genial per establir unes bases essencials que permetin avançar dins aquest apassionat món.

Ideal per inexperts i consumidors sense formació prèvia.

### **Objectius:**

Adquirir les tècniques imprescindibles per a la iniciació a l'elaboració i el tast de vins.

Aprendre les nocions bàsiques sobre l'elaboració de vins blancs, rosats, negres i escumosos.

### **Continguts:**

Primera sessió:

Introducció a l'elaboració de vins, introducció al tast, conceptes bàsics a establir per desenvolupar el curs

Segona sessió:

Teoria i pràctica del tast de vins. Composició del raïm i del vi. Tipus i estils de vi.

Preparació d'una sessió de tast. El tast. Fase visual, olfactiva, gustativa i tàctil. Vocabulari.

Tercera sessió:

Els vins blancs. Mètodes d'elaboració en dipòsit d'acer inoxidable.

Principals

varietats de raïms blancs

Tast de vins blancs.

Dipòsits d'acer inoxidable, àmfores

Quarta sessió:

Els vins blancs. Mètodes d'elaboració en botes, àmfores, brisats. Principals zones de producció tant espanyoles com internacionals.

Tast de vins blancs.

Cinquena sessió:

Els vins rosats Mètodes d'elaboració. Principals varietats de raïms i zones de

producció tant espanyoles com internacionals. Introducció en els principals conceptes de maridatge. Estratègies del maridatge més adient

Tast de vins rosats.

Sisena sessió:

Els vins negres Mètodes d'elaboració (Vins joves Maceració carbònica).

Principals varietats de raïms negres. Introducció de concepte jove, criaça, reserva.

Tast de vins negres. Maceració carbònica, àmfores

Setena sessió:

Els vins negres Mètodes d'elaboració (àmfores, criaça, reserva).

Principals zones de producció tant espanyoles com internacionals.

Reserva.

Tast de vins negres, criaça reserva

Vuitena sessió:

Els vins escumosos. Introducció als principals mètodes d'elaboració. Gran vas,

méthode champenoise, cava.

Zones de producció tant espanyoles com internacionals

Tast de vins escumosos.

Novena Sessió:

Els vins dolços/generosos. Introducció bàsica als principals mètodes d'elaboració.

Noció bàsica de les zones de producció tant espanyoles com  
internacionals

Tast de vins dolços/generosos

Desena Sessió:

Visita a un Celler i explotació agrícola de la zona

1a. Sessió 28 febrer 2022 17 a 20 hores

2a. Sessió 7 març 2022 17 a 20 hores

3a. Sessió 14 març 2022 17 a 20 hores

4a. Sessió 21 març de 2022 17 a 20 hores

5a. Sessió 28 març de 2022 17 a 20 hores

6a. Sessió 4 abril 2022 17-20:00

7a. Sessió 11 abril 2022 17-20:00

8a. Sessió 25 abril de 2022 17 a 20

9a. Sessió 2 maig de 2022 17 a 20 hores

10a. Sessió 9 maig de 2022 17 a 20 hores