

III Curs d'elaboració de vins «De la vinya a la taula»

setembre de 2005 - maig de 2006

Torre Marimon
Apartat de correus 2
08140 Caldes de Montbui

www.diba.es/parcsn



Xarxa de Parcs Naturals

ACTIVITATS CULTURALS



III Curs d'elaboració de vins «De la vinya a la taula»

setembre de 2005 - maig de 2006

Torre Marimon
Caldes de Montbui

Institut d'Edicions. D.L.: B-



**Xarxa de
Parcs Naturals**
Diputació de Barcelona

Parc del Castell de Montesquiú, Espai Natural de les Guàrdies-Savassona, Parc Natural del Montseny, Parc Natural de Sant Llorenç del Munt i l'Obac, Parc del Montnegre i el Corredor, Parc de la Serralada Litoral, Parc de la Serralada de Marina, Parc de Collserola, Parc Agrari del Baix Llobregat, Parc del Garraf, Parc d'Olèrdola, Parc del Foix.

Objectius

El vi ens acompanya des de fa molt de temps formant part de la nostra història. Aquest curs pretén donar a conèixer el seu procés d'elaboració des de l'origen, el seu entorn cultural, l'aportació en l'alimentació i gaudir-ne.

Temari

- Conèixer la història i l'entorn del vi.
- Conèixer la viticultura a Catalunya i aquesta dins la cultura mediterrània.
- Conèixer la vinya i el raïm.
- Realitzar la verema.
- Maneig de la recepció i processat en el celler.
- Seguiment de l'elaboració de diversos tipus de vins.
- Maneig de la higiene en un celler.
- Conèixer la gestió de la qualitat.
- Realització de proves i anàlisi de camp.
- Conèixer els additius i productes utilitzats en un establiment alimentari de vins.
- Conèixer les característiques de les instal·lacions, maquinària, equips, estris i materials per a aquest tipus d'activitat.
- Posar a l'abast la consulta de la normativa a l'entorn d'aquest tema.
- Relació d'aquesta activitat amb el medi ambient.
- Conèixer la comercialització i les seves tendències.
- Avaluació sensorial. Tast de vins.

Programa de pràctiques

12/09/05, dilluns	Iniciació al curs
19/09/05, dilluns	Verema
26/09/05, dilluns	Seguiment de l'elaboració. Recepció al celler
03/10/05, dilluns	Seguiment de l'elaboració
17/10/05, dilluns	Seguiment de l'elaboració
07/11/05, dilluns	Seguiment de l'elaboració. Controls
21/11/05, dilluns	Controls analítics
28/11/05, dilluns	Seguiment de l'elaboració
12/12/05, dilluns	Seguiment de l'elaboració
16/01/06, dilluns	Seguiment de l'elaboració
30/01/06, dilluns	Esporga o poda de la vinya
13/02/06, dilluns	Seguiment de l'elaboració
27/02/06, dilluns	Tast de vins
06/03/06, dilluns	Tast de vins
13/03/06, dilluns	Tast de vins
03/04/06, dilluns	Visita a un productor de plantes de vinya i a cellers de vins

24/04/06, dilluns Visita a cellers de cava
15/05/06, dilluns Esporga en verd de la vinya

Informació i inscripcions

Organització

Torre Marimon
Oficina Tècnica d'Acció Territorial de la Diputació de Barcelona

Inscripcions

Torre Marimon
Carretera de Palau de Plegamans a Caldes de Montbui
Apartat de correus, 2
08140 Caldes de Montbui
Tel. 938 654 350
Fax 938 650 954
torremarimon@diba.es

Preu de la inscripció

70 euros (35 euros per als treballadors de la Diputació)
Les sol·licituds d'inscripció seran ateses d'acord amb l'ordre de recepció de les butlletes.

Informacions diverses

- El curs està destinat a tothom que hi estigui interessat.
- El nombre d'inscripcions al curs es limita a un màxim de 20 alumnes.
- La duració del curs és de 80 hores, del 19 de setembre de 2005 al 15 de maig de 2006.
- L'horari previst de les sessions és de 15.30 a 19.30 h.
- L'horari de les dues visites serà de tot el dia.
- Algunes dates poden variar segons l'evolució de l'activitat de l'elaboració dels vins. Si hi ha algun canvi en alguna sessió, se n'informarà a la sessió anterior.
- Les explicacions teòriques alternaran amb les pràctiques de seguiment de les elaboracions i controls de qualitat i tecnològiques.
- Els participants que hagin assistit un mínim del 80% de les classes rebran un certificat acreditatiu.
- Es recomana portar gorra o equivalent pel sol i crema de protecció. En cas de ser al·lèrgic a les picades d'insectes, cal avisar i anar preparat per a la verema i les podes.

Professorat

Domènec Crivillés, Eudald Crivillés, Elena Gordun, Joan Milà, Josep A. Escudero i Joan Farreras.

BUTLLETA D'INSCRIPCIÓ

III Curs d'elaboració de vins «De la vinya a la taula»

Nom i cognoms	_____	DNI	_____
Professió	_____		
Adreça	_____	CP	_____
Població	_____	Adreça electrònica	_____
Telèfon fix	_____	Telèfon mòbil	_____

Les sol·licituds d'inscripció seran ateses d'acord amb l'ordre de recepció.