

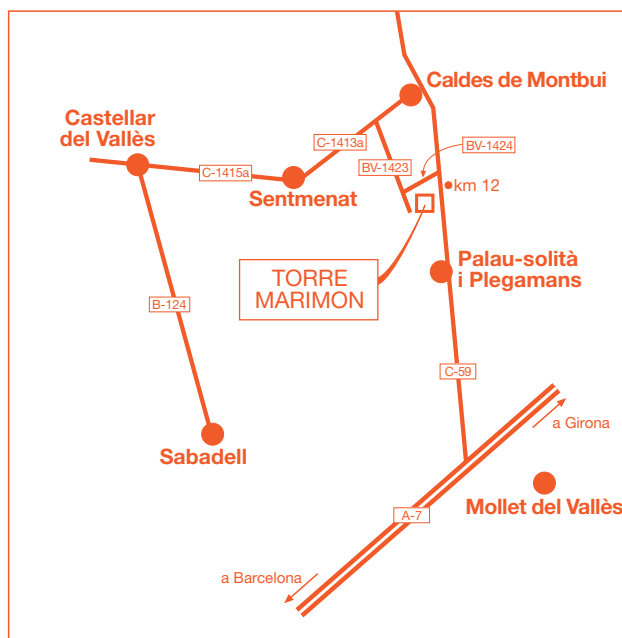
IV Curs d'elaboració de vins «De la vinya a la taula»

setembre de 2006 - maig de 2007

Torre Marimon
Apartat de correus 2
08140 Caldes de Montbui

Informació i inscripcions

Secretaria del curs
Oficina Tècnica d'Acció Territorial
Torre Marimon
Ctra. de Palau de Plegamans a Caldes de Montbui
Apartat de correus 2
08140 Caldes de Montbui (Vallès Oriental)
Tel. 938 654 350
Fax 938 650 954
torremarimon@diba.cat



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

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

setembre de 2006 - maig de 2007

Torre Marimon
Caldes de Montbui



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 fins que arriba al consum, el seu paper social, cultural i en l'alimentació.

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

18/09/06, dilluns	Presentació i iniciació al curs. Visita a les instal·lacions
25/09/06, dilluns	Verema, recepció al celler i controls
02/10/06, dilluns	Analítica en un celler
09/10/06, dilluns	Seguiment de l'elaboració. Controls
16/10/06, dilluns	Seguiment de l'elaboració. Controls
06/11/06, dilluns	Seguiment de l'elaboració. Controls
20/11/06, dilluns	Seguiment de l'elaboració. Controls
27/11/06, dilluns	Seguiment de l'elaboració. Controls
11/12/06, dilluns	Seguiment de l'elaboració. Controls
15/01/07, dilluns	Seguiment de l'elaboració. Controls

29/01/07, dilluns	Esporga o poda de la vinya
12/02/07, dilluns	Seguiment de l'elaboració. Controls
26/02/07, dilluns	Tast de vins
05/03/07, dilluns	Tast de vins
19/03/07, dilluns	Tast de vins
09/04/07, dilluns	Visita a un productor de plantes de vinya i a cellers de vins
30/04/07, dilluns	Visita a cellers de cava
14/05/07, dilluns	Esporga en verd de la vinya

Informació general

- El curs està destinat a tothom que hi estigui interessat.
- El nombre d'inscripcions al curs es limita a un màxim de 20 alumnes. En cas de no poder ser acceptada una sol·licitud per saturació, es comunicarà a la persona afectada.
- La duració del curs és de 80 hores, del 18 de setembre de 2006 al 14 de maig de 2007.
- L'horari previst de les sessions és de 15.30 a 19.30 h.
- 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 les activitats de verema i podes.

Professorat

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

Preu de la inscripció

75 euros. Aquesta quantitat es farà efectiva el primer dia de curs a Torre Marimon.

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

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

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