

Per aprendre'n | Redacció | Actualitzat el 24/05/2019 a les 06:30

L'Espai del Vi Català presenta nous tallers i cursos per aquest mes de juny

Per primer cop s'ofereix un taller de vinificació d'espumosos ancestrals



L'Espai del Vi Català organitza noves activitats relacionades amb el coneixement de la vitivinicultura de Catalunya per aquest mes de juny. Repeteix el taller que ensenya a fer vi negre i, com a novetat, s'ofereix un taller de vinificació d'espumosos ancestrals. Pel que fa als cursos, s'impartirà una nova edició del curs que dona una visió global de les vinyes i els vins que s'elaboren a Catalunya; i s'obren inscripcions per un curs que entrarà al detall en la viticultura biodinàmica i els anomenats vins naturals.

ELS TALLERS

D'una banda, Winemakers Lab Barcelona impartirà la **3a edició del taller de vinificació de vins negres** amb varietats tradicionals de Catalunya; i, de l'altra, els amants de les bombolles podran gaudir del **primer taller de vinificació d'espumosos ancestrals**.

En un i altre cas, es podrà triar entre diferents varietats de raïms negres com la garnatxa, la carinyena, el trepat, sumoll; o blanques com el macabeu i xarel·lo; i la formació es realitzarà al llarg

de dos mesos i mig, en el transcurs de cinc trobades presencials que permetran cobrir totes les fases d'elaboració.

Calendari dels tallers

Inici del **taller de negres**: dissabte 8 de juny, a les 10:00h

Inici del **taller d'Ancestrals** el 14 de juny, a les 17:00h

Lloc: Les activitats es realitzaran al Fab Lab Barcelona del Poble Nou (c/ Pujades 102 de Barcelona).



Winemakers Party

Divendres 31 de maig a les 19:00h s'organitza la *Winemakers Party*, una "wine rave" del vi català, amb música i tastos dels vins que s'elaboren a les formacions. A més a més, també s'hi aproparan elaboradors que compartiran les seves experiències professionals en el sector del vi.

Aquesta trobada és gratuïta, però és imprescindible reservar plaça a info@espaidelvicatala.cat

<https://www.naciodigital.cat/cupatges/noticia/5813/espai/vi/catala/presenta/nous/tallers/cursos/aquest/mes/juny>

(mailto:info@espaidelvicatala.cat) .

ELS CURSOS

Visió global de les vinyes i els vins de Catalunya

Al llarg de sis intenses sessions es donaran a conèixer els fonaments de la riquesa de la vinya i els vins que s'elaboren a Catalunya, per tal que en finalitzar, els alumnes puguin tenir una visió global i profunda dels vins catalans.

El curs inclou el tast de més d'una seixantena de vins que permetran entendre els conceptes i continguts teòrics apresos. A més a més, cada sessió finalitza amb una classe magistral a càrrec d'un convidat especial: actors i actrius protagonistes de la vitivinicultura catalans que convidaran a reflexionar al voltant de nous conceptes, camins i tendències.

Temari

Breu història de la vinya i el vi català. Sòls i clima. Viticultura i elaboracions més freqüents.

Els vins blancs de Catalunya. Principals varietats (autòctones i foranes) i elaboracions

Els vins escumosos de Catalunya. Viticultura i Elaboracions. Els Caves, els Clàssic Penedès, els Caves de Paratge Qualificat, Corpinnat i els Ancestrals.

Els vins negres de Catalunya. Principals Varietats (autòctones i foranes) i les seves elaboracions.

Noves Tendències. Noves elaboracions: la rapa, el ciment, nous 'cupatges' i altres criances.

L'emergència de la biodinàmica i els vins 'naturals'.

Aquesta edició es farà els dimarts i dijous de 19:00h a 21:30h i tindrà una durada de tres setmanes.

Calendari: 4, 6, 11, 13, 18 i 20 de juny

Lloc: Umami Barcelona (c/ Pere Serafí 15, Barcelona).

Viticultura biodinàmica i vins naturals*

*Places reduïdes

En dues sessions intenses s'abordarà tot allò relatiu a la viticultura biodinàmica, un pas més enllà a l'ecològica, i també a les noves tendències en l'elaboració de vins anomenats naturals. Les reflexions sobre la importància de la vinya, de l'escassa o nul·la intervenció en les elaboracions, o la controvèrsia en l'ús del sulfit com a protector.

En aquest curs, es tastaran entre 25 i 30 vins que il·lustraran els conceptes teòrics i les exposicions de quatre vitivinicultors que donaran la seva visió al respecte: **Sara Pérez**, Mas Martinet i Venus la Universal del Priorat, **Manel Avinyó**, Clos Lentiscus, Sant Pere de Ribes, Garraf, **Carlos Alonso** de Carriel dels Vilars, a Espolla, l'Albera; i **Montse Molla** de Mas Molla de Calonge.

Calendari: El curs tindrà lloc els dies 10 i 17 de juny de 17:00h a 21:00h.

Lloc: Umami Barcelona (c/ Pere Serafí 15, Barcelona).

Més informació sobre els cursos i inscripcions a info@espaidelvicatala.cat (mailto:info@espaidelvicatala.cat) o 609 364 126.