



CURS DE DIVULGACIÓ DEL TAST DE VINS I LA SEVA VINCULACIÓ AMB EL SURO

OBJECTIUS:

Iniciar-se i aprofundir en el coneixement dels diferents tipus de vins, la seva geografia, varietats típiques de raïm, processos d'elaboració i principals Denominacions d'Origen nacionals i internacionals. També s'aprofundirà en el coneixement del suro com a element de tancament de l'ampolla explicant els diferents tipus de tacs de suro que existeixen al mercat, els seus processos de producció i el tipus de producte enològic al que es destinen. Cada sessió comptarà amb una part pràctica de tast dels tipus de vins explicats al curs.

A QUI S'ADREÇA:

El curs s'adreça a professionals del món del vi i del suro dedicats a aquestes especialitats i a altres persones que vulguin tenir uns bons coneixements d'aquest món. També, i especialment, a sommeliers, maîtres, cellerers i comercials del món de l'hostaleria i venedors detallistes del món del vi. No són necessaris coneixements previs sobre la matèria.

PROGRAMA:

El curs s'estructura en sis sessions, cadascuna de dues hores de durada.

Sessió 1.- Del bosc a l'ampolla (16/10/12)

L'anàlisi sensorial dels vins:

- Definició i pràctica de les percepcions visuals, olfactivas i gustatives dels vins.
- Diferents aromes dels vins segons les varietats utilitzades en la seva elaboració.
- El tast de vins a cegues.

La sureda, patrimoni ecològic:

- Els boscos d'alzina surera i la seva ecologia.
- Gestió dels boscos d'alzina surera.
- Tipus de taps de suro i el seu principal ús.
- Iniciació a l'anàlisi sensorial de taps de suro.

Degustació de vins blancs.

Sessió 2.- Enologia i Indústria surera: un maridatge inseparable (18/10/12)

Enologia:

- Principals ceps utilitzats en l'elaboració dels vins.
- La verema.
- Tècniques de vinificació de vins tranquils.

Indústria surera:

- Propietats del suro.
- L'extracció del suro i la seva preparació.
- Procés de fabricació dels diferents tipus de taps de suro per vins tranquils.

Degustació de vins rosats, blancs de criança i negres joves.

Sessió 3.- Vi + Suro = Valor Afegit (23/10/12)

La criança dels vins de qualitat:

- Composició analítica del vi.
- Els àcids tartàric i màlic. El perillós àcid acètic.
- Els polifenols: antocians, flavones i tanins.
- Normes de conservació del vi a doll i embotellat.

Interaccions del binomi suro-vi:

- La família dels haloanisols i el mal anomenat "gust de suro".
- Evolució sensorial dels vins segons el tipus de tapament.
- Recomanacions bàsiques pel correcte embotellat amb taps de suro.

Degustació de vins negres de criança, reserva, gran reserva i d'anyades ancestrals.

Sessió 4.- Els vins escumosos (25/10/12)

Els vins escumosos:

- Tipus de vins tranquils que s'utilitzen per la seva elaboració.
- El cava, champagne, cremants, vins d'agulla i d'altres.
- El llenguatge de les etiquetes dels vins escumosos.
- Tast a cegues de vins escumosos.

Els taps de suro per vins escumosos:

- Procés de fabricació del tap de suro per a vins escumosos.
- El tap de tiratge i el tap metàl·lic.

Degustació de caves, champagnes i cremants.

Sessió 5.- Els vins dolços (30/10/12)

Els vins dolços:

- Els vins de taula abocats. Tipus de raïms utilitzats per la seva elaboració.
- Procés d'elaboració de vins abocats: botrytis i veremes tardanes.
- Els vins generosos: garnatxes, misteles, moscatells, oportos i xerès.
- Procés d'elaboració dels vins generosos i el seu envelliment.

Els taps de suro per vins dolços:

- El tap de suro capçat, recomanat per vins generosos per la seva facilitat d'obertura i reutilització.
- Procés de fabricació del tap de suro capçat.
- Controls de qualitat en taps de suro.
- Petjada de CO₂ dels taps de suro.

Degustació de vins dolços, generosos i xerès.

Sessió 6.- Sessió pràctica de treball (06/11/12)

Sessió pràctica de treball:

- Visita al laboratori de l'Institut Català del Suro.
- Perfeccionament de l'anàlisi sensorial de taps de suro.
- Visita a fàbrica de tap de suro natural.

HORARI DEL CURS:

Inici del curs: 16 d'octubre de 2012

Sessions: dimarts i dijous (excepte dijous 1 de novembre)

Fi del curs: 6 de novembre de 2012

Totes les sessions s'impartiran en horari de 19:30h a 21:30h (les dates de les sessions estan especificades al programa del curs).

PROFESSORAT:

- Sr. **Agustí Ensesa**, analista vitivinícola, professor d'anàlisi sensorial i president de Mestres Tastavins i Mestres Cellers de Catalunya.
- Sr. **Ivan Fernandez**, responsable de Medi Ambient i Sostenibilitat de l'Institut Català del Suro, docent en temes de suro.

LLOC DE REALITZACIÓ:

El curs s'impartirà íntegrament (excepte part de les visites pràctiques) a la seu de **l'Institut Català del Suro**:

Part teòrica: Sala d'actes (Institut Català del Suro)

Part pràctica – tast de vins: Sala de tast (Institut Català del Suro)

PREU DEL CURS:

150 €

INFORMACIÓ I MATRÍCULA:

INSTITUT CATALÀ DEL SURO

c/ Miquel Vincke i Meyer, 13

17200 – Palafrugell (Girona)

Telèfon: 972 30 56 61

email: ifernandez@icsuro.com

*Al final del curs s'expedirà un diploma acreditatiu de l'Institut Català del Suro i Mestres Tastavins i Cellers de Catalunya.