



Las visiones y las catas de los vinos

JORNADAS PRESENCIALES

Se explicarán y catarán alrededor de 100 vinos en las cuatro jornadas de catas.

Horarios:
Mañana de 10 a 14 h
Tardes de 16 a 19 h.

Comida de camaradería de 14 a 16 h opcional y no incluida en el precio.

Solicita el listado final de los elaboradores que participaran

Las fechas previstas de las Jornadas de proyectos y catas son:

30 de Octubre
13 de Noviembre
27 de Noviembre
11 de Diciembre

Pasada las vendimias y antes de las fiestas de fin de año

LUGAR:
Green Leka Valldaura.

PRECIOS

Bloques Teóricos 50 € cada bloque
200 € en total

Jornadas de catas 70 € cada Jornada
280 € en total.

No incluyen las comidas de confraternización.

Si eres Sommelier, trabajas en el comercio del vino o eres un Winelover que ha participado en alguna de las sesiones del Summer Festival de Vinos Naturales en Green Leka, solicita tu bono de descuento del 25%



Reservas al ☎ 609 364 126

L'Espai del Vi Natural. Formació



1

La Viticultura “Natural”

2

La Elaboración de los Vinos “Naturales”

3

La Cata y el Análisis Sensorial de los Vinos “Naturales”

4

Comunicación del Producto y el Servicio de los Vinos “Naturales”

4 SEPTIEMBRE **16** SEPTIEMBRE

Acceso a las ponencias on line Sesión virtual con los ponentes de 10 a 12 h

18 SEPTIEMBRE **30** SEPTIEMBRE

Acceso a las ponencias on line Sesión virtual con los ponentes de 10 a 12 h

2 OCTUBRE **14** OCTUBRE

Acceso a las ponencias on line Sesión virtual con los ponentes de 10 a 12 h

16 OCTUBRE **28** OCTUBRE

Acceso a las ponencias on line Sesión virtual con los ponentes de 10 a 12 h

Las diversas agriculturas sus visiones y filosofía: Ecológica, Biodinámica, Permacultura, Viticultura Regenerativa... ¿otras? Y a través de estos ejes abordaremos...

- Los suelos y su diversidad. El concepto “terroir” (terruño). Alimentarlo y gobernar su humedad.
- Las variedades de cepas y su plantación. Enfoques
- La reflexión sobre la Vitis Vinifera injertada y los viñedos de pie franco
- El cuidado y las conducciones, la domesticación de la viña. Las podas a lo largo del año
- El cambio climático, afectaciones a la vid
- El agua. Controversias sobre el riego.
- Mantener y hacer crecer la vida del entorno y de la vid
- Los tratamientos: ¿Prevenir o curar?
- La vendimia

Ponentes
Roger Rovira Recaredo
Montse Catusus Torres
Josep Serra La Vinyeta
Marta Casas Parés Baltà

Reflexiones en los fundamentos: el vino de la industria y su propósito y los propósitos de los vinos “artesanos”. Diversas maneras de entender la intervención del elaborador en el proceso de hacer un vino. Desde la no intervención radical hasta el uso de sofisticada tecnología.

¿Qué es el vino? Reduccionismo versus visión holística
 Una solución en la que aromas y sabores están disueltos en diversos componentes según la visión reduccionista de la enología moderna, o por el contrario es música líquida, dónde su virtud y el resultado final excede la suma de sus partes.

- El transporte a bodega
- Las fermentaciones:
- Las levaduras: Indígenas o inoculadas (Wild or Cultured)
- Maduraciones y grados de alcohol
- La maloláctica
- Utensilios para fermentar
- El uso de tecnología para el control de las temperaturas de fermentación. ¿Si o no?
- Las correcciones: ¿añadimos, sustraemos, lo dejamos tal cual?
- Las crianzas (elevage)
- Los distintos materiales. No todo vale o ¿si?
- La protección del vino
- Oxidaciones y Reducciones
- El uso del Azufre: ¿Ángel o Diabolo?
- La bodega

Ponentes
Joan Manel Vendrell Mas Gomà
Joan Asens Orto Vins
Nuria Artiaga Recaredo i Celler Credo
Joan Rubió Cal Tiques

Una crítica común a los vinos naturales es que tienden a desarrollar defectos. Los enólogos académicos consideran que prácticas de trabajo con escaso o nulo sulfito, el uso de levaduras indígenas, no ajustar la acidez del mosto o añadir nutrientes, y no filtrar en el embotellado son todas recetas de múltiples problemas con el vino.

- La discusión sobre los defectos en los vinos naturales.
- Los olores de los vinos Naturales. ¿Podemos utilizar los mismos descriptores que utilizamos en la cata de los vinos industriales?
- La percepción sensorial establecida y su subjetividad
- Bretanomyces
- La reducción
- Oxidación y acidez volátil

Ponentes
Blanca Ozcáriz El Jardí dels Sentits
Toni Carbó La Salada
Lluís Romero Escritor y Sommelier
Ferran Vila Sommelier

El producto
El lenguaje visual
 La percepción de las botellas y sus etiquetas La información en la etiqueta y contraetiqueta
Envases y su mensaje
 Botellas, bag in boxes, kegs.
 Corchos, tapones corona y cierres metálicos
 La huella de carbono

El servicio
 En el entendido de que estos vinos son “más frágiles” por su falta de protección ante los avatares del transporte y el almacenado, ¿debemos hacer un servicio diferente del que se hace con los vinos convencionales?
 Si es así. ¿En qué consiste? ¿Qué debemos tener en cuenta y vigilar?

La oferta

- La cartelería: Publicidad en el lugar de venta (POP)
- Las cartas
- La prescripción oral
- La realización de actividades de educación y descubrimiento en el establecimiento

Ponentes
Ludovico Darblade Human Vins y Bar Salvatge
Josep Ramon Lavado Human Vins
Fredi Bassal Vinus & Brindis
Miguel Figini Espai del Vi Natural
Marta Clot Vi i Company

