

Maridatges del vi i el cava

Bases genèriques del maridatge: afinitat-contrast. L'anàlisi d'un plat en funció dels seus continguts. El coneixement dels productes. Maridatges segons temperatures. Els enemics del vi. Els enemics del Cava. L'acció dels colors. Funció i característiques físiques dels vins de l'aperitiu. Els Caves. Els blancs i els rosats. Els vins negres. Els vins de postres. Oxigenació - decantació - transvasament. Els nous sistemes i aparells d'oxigenació per als vins: sistema Vintury. Exercicis pràctics.

Professor: Juan Muñoz Ramos. Titulat Sumiller per la "Escola d'Enologia de Burdeos". Presidente de la Unió d'Associacions Espanyoles de Sumillers. Vicepresident de l'Associació Mundial de Sommeliers. Millor Sommelier Comunicador d'Europa 2008 (Londres). Membre del Jurat Internacional del Concurs oficial del millor Sumiller del Món. Autor de nombrosa obra publicada.

El Cava, elaboració i vida

Tecnologia dels vins escumosos: Classificació en funció del contingut de CO2. Cata pràctica. Mètodes d'elaboració: Ancestral, Rural, Gasificat, Granvas, Tradicional. Cata pràctica. La autòlisi del llevat. La cata dels vins escumosos. Els escumosos del món: clima continental i clima mediterrani. Els maridatges dels vins escumosos. El servei dels vins escumosos. La cuina del Cava.

Professor: Agustí Torelló. Enòleg i Sumiller. Miembro del Comité de Cata i Vocal del Consell Regulador del Cava. Membre del Comitè Tècnic i de Qualitat de l'Associació Internacional de Sumillers. Director de Cata dels concursos del "Mundo de Sumillers 2000, 2003, 2004, 2007 y 2008. Coordinador dels Cursos oficials de Sumillers de: Escola Superior de Hosteleria de Barcelona, Escola de Hosteleria de la Universitat de Barcelona, de la Universitat de Tarragona i de les Escoles de Sumillers de Buenos Aires i Mendoza.

Vinificació en blanc i orígens dels defectes organolèptics del vi. Tractaments de prevenció i curació.

Tècniques de tractament de la verema en blanc. Maceració pre-fermentativa. Clarificació i desfangat estàtic. Control de la fermentació alcohòlica. Criança sobre mares i protecció del vi. Blancs tecnològics i varietals. Defectes derivats de la vinya. Defectes derivats del metabolisme microbià. Defectes derivats de la criaça i la maduració del vi.

Professor: Antonio Palacios García. Doctor en ciències biològiques. Màster en Viticultura i Enologia. Autor d'àmplia obra publicada i treballs d'investigació. Consultor tècnic de Lallemend a Espanya.

¿S'apropa el fi de la política agrària comunitària?

Orígens de la PAC, evolució i possible desenllaç. Repercussió en el sector vitivinícola. Institucions comunitàries. Procés de decisió. Marc institucional internacional. ¿A on ens porta el tractat de Lisboa? Cas pràctic.

Professor: Cesáreo Goicoechea Goicoechea. Enginyer Agrònom (Madrid). Llicenciat en Ciències Econòmiques (Madrid). De 1980 a 1985 a la Secretaria General Tècnica del MAPA, en temes relacionats amb la integració espanyola a la CEE. De 1985 a 1991 Conseller d'Agricultura, Pesca i Alimentació a la Representació Permanent d'Espanya davant les Comunitats Europees (Brussel·les). De 1991 a 2003 Subdirector General de Vitivinicultura a la Secretaria General d'Agricultura i Alimentació. De 2003 a 2008 Conseller d'Agricultura, Pesca i Alimentació a l'Ambaixada d'Espanya a Lisboa.

✘ INFORMACIÓ GENERAL ✘

Data límit de presentació de sol·licituds:

Divendres 5 de desembre del 2008

Inici del curs:

Divendres 9 de gener del 2009

Lloc de celebració del curs:

Escola d'Enologia i Viticultura Mercè Rossell
Espells. 08770 Sant Sadurn d'Anoia (Barcelona)

Informació i presentació de sol·licituds (les sol·licituds es poden enviar per fax):

INSTITUT DEL CAVA

Tel. 93 891 02 36
Fax 93 818 33 92
institutdelcava@institutdelcava.com

UVIPE

Tel. 93 890 13 95
Fax 93 890 12 88
uvipe@interceller.com

Drets de matrícula: El cost del Màster és de **3.185,36 €**. La UNESCO i la UE bequen cada participant amb **1.365,36 €**, de forma que la quota d'inscripció per participant és de **1.995 €**.



Organitzen:



Col·laboren:



Generalitat de Catalunya
**Institut Català
de la Vinya i el Vi**

Direcció acadèmica:



MÀSTER

en Viticultura, Enologia i Màrqueting del Vi

6 a edició a
Catalunya

INICI DEL CURS
9 de gener del 2009

LLOC DE CELEBRACIÓ
Escola d'Enologia
i Viticultura Mercè Rossell
(Espells. Sant Sadurn d'Anoia. Barcelona)

gràfiques i report D.L.: B-44-437-2008



Caixa Penedès

❖ OBJECTIUS ❖

Fomentar la modificació d'actituds promovent el canvi i la innovació mitjançant l'intercanvi d'informació, experiències i coneixements entre els participants i els professors.

Desenvolupar en els participants un mètode de pensament científic que sistematitzi les seves experiències i intuïcions de manera que permeti reduir al mínim els riscos inherents a tot procés de presa de decisions, recopilant i utilitzant de forma racional la informació precisa.

Ampliar l'horitzó de coneixements dels participants, millorant la seva capacitat d'anàlisi de situacions reals a l'empresa i el seu entorn, així com la seva capacitat de síntesi, diagnòsi adequada de problemes, formació de solucions eficaces i la seva implantació.

❖ METODOLOGIA ❖

En funció dels objectius esmentats, la base del curs la trobem en una ampla gamma de mètodes pedagògics com a suport de l'intercanvi de coneixements. El disseny del curs proposa un mètode docent adequat a cada tema, lligant les diferents metodologies per a aconseguir un procés d'aprenentatge i desenvolupament de capacitats pràctiques.

❖ DIRIGIT ❖

El Màster de Viticultura, enologia i Màrqueting del Vi està especialment dissenyat per a Enginyers Agrònoms, ITA, Gerents, Tècnics i Comercials de Cellers, Enòlegs, Explotacions Víticoles, Restauradors, Sommeliers i futurs tècnics, que desitgin obtenir una visió més universalitzada del sector i posar-se al dia de les tendències més avançades. Per a participar en el Master no es precisa Titulació Superior.

❖ PARTICIPANTS I ADMISSIÓ ❖

Les sol·licituds seran estudiades per la Direcció Acadèmica que mantindrà entrevistes individuals sempre que es consideri necessari per la homogeneïtat del Grup.

❖ TÍTOL ❖

Als participants que assisteixin un mínim del 80% del total d'hores lectives, se'ls concedirà, al finalitzar el curs, el títol que atorga el Consejo Internacional de Ciencias Sociales (UNESCO).

❖ DURACIÓ I HORARIS ❖

El curs té una duració de 180 hores distribuïdes en seminaris monogràfics de 12 hores de duració. Se celebraran els divendres de 16.00h a 22.00h i els dissabtes de 09.00h a 15.00h segons calendari que es lliurarà en la primera sessió.

Plantació i Tècniques de Cultiu en Viticultura (1 i 2)

Estudis i projectes previs. Formes i sistemes de plantació. Tècniques de producció. Sistemes de rec i càlcul de les necessitats hídriques. Mecanització. Anàlisi de rendiment i costos de plantació i de cultiu de la vinya.

Professor: José Ramon Lissarrague. Doctor Enginyer Agrònom. Professor titular de Fitotècnia de l' Escuela Superior de Ingenieros Agrónomos de Madrid.

La Distribució a les Grans Superfícies. Promoció i Publicitat de les Marques

Evolució de la gran Distribució a Espanya i analogies amb Europa. Criteris de negociació i acció promocional. Valor de la marca en el procés de Marketing del vi. La inversió en Publicitat i la seva gestió en el Pla de Marketing. Processos integrats de Promoció i Publicitat.

Professor: César Vacchiano. Enginyer Industrial. Master en Marketing (Brussel·les). Ha estat Director Comercial del Grup Domecq, Director de Marketing de Tabacalera i Director General Comercial i de Qualitat de Telefónica.

Disseny de plantació i cultiu, de la vinya per a l'obtenció de raïm de qualitat

Protecció del raïm contra les pedregades i gelades. Estudi de la qualitat del raïm. Tècniques de cultiu. Climes adequats per una viticultura de qualitat.

Professor: Juan Carlos Sancha. Màster en Viticultura i Enologia. Enginyer Tècnic d'Indústries Agràries. Llicenciat en Enologia. Professor Associat de la Universidad de la Rioja. Professor de l' Escuela Superior de Enología del País Vasco. Vocal del CRDO Rioja. Gerent i Director Tècnic de Bodegas Viña Ijalba, S.A.

Claus en l'elaboració i criaça la per a l'obtenció de vins de qualitat

Influència de les pràctiques enològiques d'elaboració i conservació dels vins sobre les seves característiques organolèptiques.

Professor: Juan Carlos Sancha. Màster en Viticultura i Enologia. Enginyer Tècnic d'Indústries Agràries. Llicenciat en Enologia. Professor Associat de la "Universidad de la Rioja". Professor de la "Escuela Superior de Enología del País Vasco". Vocal del CRDO Rioja. Gerent i Director Tècnic de Bodegas Viña Ijalba, S.A.

Processos d'elaboració de Vins Negres

Indicadors de maduresa del raïm. Influència de la maduresa en les característiques del most. Correcció de la verema. Tècniques de vinificació del vi negre i rosat. Fermentació controlada. Tractaments de conservació i estabilització. Pràctiques enològiques.

Professor: José Hidalgo Togores. Doctor Enginyer Agrònom. Enòleg i ex-director Tècnic de Bodegas Bilbainas.Consultor.

Programa d' Anàlisis Sensorial. El tast de vins

Metodologia de tast de vins tranquils i escumosos. Escoles Internacionals. Criteris per a la determinació de l'origen i moment òptim de consum. Evolució del concepte de qualitat dels vins tradicionals als moderns.

Professor: Joaquín Gálvez Bauza. Llicenciat en Dret. Diplomata Superior en Viticultura i Enologia. Cursos i exàmens del The Institute of Masters of Wine. Professor de Tast i elaborador de vi.

Utilització dels sentits per a avaluar l'actuació en les etapes del procés vitivinícola. La Cata de Vins.

Varietat de raïm. Maduració. Cata i productivitat per hectàrea. El sòl i la cata. Cata i sanitat del raïm. Arribada de la verema. "encubado". Mig procés i aturades de la fermentació. Cata al "descube". Cata i anàlisi dels vins. Cata i DML. Cata en depòsit. Embotellat i Cata. Avaluació de vins nous per a la cata. La cata d'anyades i la cata de Vi. Vida útil d'un vi embotellat. Reconeixement de la maceració en vins negres. La Cata i les anomalies de sediment en botella. Cata i reconeixement de materials (suro, roure y jaulones). Defectes causa de "rechazo" internacional (Brettanomyces, TCA i Olors mercaptano). Problemes de "rechazo" a l'hostaleria. Necessitat d'airejar o decantació. Organització de cata de nombrosos vins. El brillo i l'estabilitat del Vi. Cata, sucre i estabilitat. Reconeixement de roures. Cava, xerès i vins verds. Cata i residus de pesticides. Cata de vins ecològics.

Professor: Manuel Ruiz Henández. Enginyer Tècnic en Indústries de Fermentació. Des de 1960 al 2005, responsable de l' Assistència Tècnica i Microbiològica de l'Estació Enològica de la Rioja. Premi d'Investigació "Juan de la Cierva". Mèrit agrícola. Medalla d'Or de l'Associació Nacional d'Enòlegs. Medalla d'Or de la Rioja. Autor de nombrosa obra publicada i articles periòdics sobre el vi.

Marketing i Creativitat en el mercat de vins

Com realitzar l'anàlisi estratègic del mercat. Com determinar el posicionament de la competència i establir una diferenciació competitiva. Com identificar les tendències del consumidor. Com estructurar una estratègia viable per a l'empresa. Com posicionar les nostres marques. Com estructurar la nostra estratègia de comunicació. Com realitzar campanyes de Promoció al consumidor i a la distribució de vins.

Professor: José Ferrandis. Enginyer Químic (Sarrià). MBA. Director de Ferrandis & Partners. Especialista en Marketing.

Tecnologia de les Fermentacions Víniques

Llevats de les fermentacions víniques: taxonomia i espècies. La fermentació alcohòlica i els seus productes. Cinètica de les fermentacions víniques: condicions i normes per al seu correcte desenvolupament. La fermentació malolàctica. L'estabilització microbiana dels vins.

Professor: Antonio Palacios García. Doctor en Ciències Biològiques. Master en Viticultura i Enologia. Autor de amplia obra publicada y treballs d'investigació. Consultor Tècnic de Lallemant a Espanya.

Novetats legislatives dins el sector vitivinícola: aplicació de la OCM vitivinícola. i la nova llei de la vinya i el vi.

Règim jurídic de la vinya. Principals aspectes del desenvolupament reglamentari de la OCM vitivinícola: Llei 24/2003, de 10 de juliol, de la vinya i el vi.

Professor: Marian Nalda. Llicenciada en Dret per la universitat de Zaragoza. Lleturada del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada RIOJA desde 1999.

MÀSTER

en Viticultura,
Enologia i
Màrqueting del
Vi

6^a edició a Catalunya

SOL·LICITUD D'INSCRIPCIÓ

Dades personals de l'alumne

Nom

DNI Data de naixement.....

Adreça Codi postal

Població

Telèfon

Correu electrònic

Estudis realitzats

.....

Dades professionals de l'alumne

Feina / ocupació actual

.....

.....

Empresa / entitat en la qual treballa

Telèfon de l'empresa Fax

Correu electrònic

Feines o ocupacions anteriors

.....

....., de del 2008

Signatura

*Envieu la butlleta per fax a una de les entitats organitzadores.
Data límit: 5 de desembre del 2008. Places limitades.*



Institut del Cava
Fax 93 818 33 92



UVIPE
Fax 93 890 12 88