

Curs de cultura vitivinícola

Gandesa, setembre – octubre 2010

Durada del curs	12 hores
Responsables del curs	M ^a Natacha Granero, Jaume Martí
Metodologia	6 blocs que consten d'una sessió teòrica (1 hora) i una sessió pràctica (1 hora). Es lliurarà un dossier a cada alumne amb la informació corresponent a cada sessió teòrica.
Objectius	<ol style="list-style-type: none">1. <i>Despertar la sensibilitat de l'alumne entorn el vi.</i>2. <i>Conèixer les particularitats dels vins amb DO</i>3. <i>Aprendre i desenvolupar la tècnica de la degustació de vins.</i>4. <i>Dominar aspectes bàsics de la cultura vitivinícola, i en especial les tècniques de servei del vi.</i>
Dates de celebració / horari	Sessions teòriques en dimecres de 19 a 20 hores Sessions pràctiques en dijous de 19 a 20 hores
Lloc de celebració	Sessions teòriques: Biblioteca de Gandesa (sala d'actes) C/ Assís Garrote, 4 GANDESA Sessions pràctiques: Consell Regulador DO "Terra Alta" (planta 2). Ctra. Vilalba, 31 GANDESA
Adreçat a Inscripció Certificat d'assistència	Persones interessades en la cultura del vi Veure butlleta d'inscripció Es lliurarà un certificat d'assistència i aprofitament del curs a la finalització del curs.

Programa

PART I. Introducció		
Bloc	Data	Tema
1	15 i 16/09	La vinya, el vi i les civilitzacions. Vitivinicultura. La indicació geogràfica en els vins. Les denominacions d'origen.
PART II. La degustació		
Bloc	Data	Tema
2	22 i 23/09	Els mecanismes neurofisiològics del tast: la posta a punt dels sentits.
3	29 i 30/09	L'aspecte dels vins: limpidesa i color.
4	6 i 7/10	L'expressió aromàtica.
5	13 i 14/10	El gustos i les sensacions tàctils.
PART III. Aspectes rellevants de la cultura vitivinícola		
Bloc	Data	Tema
6	20 i 21/10	Parlar de vins: de la percepció al judici. Conservació i servei del vi. Maridatges.

Organitzen: