



## **CURS: CURS DE CULTURA VITIVINÍCOLA**

**Organitza: ENPE –Escola de Negocis per Empresaris. (Consell Comarcal del Baix Ebre – Cambra de Comerç de Tortosa )**

**Col·labora: Consell Regulador D.O. Terra Alta**

Dates: 7,14,21,28,d'Octubre, 4,11,18 i 25 de novembre i 2 de desembre ( sortida)

Horari: Dimecres de 17.30 a 19.30

Lloc: Cambra de Comerç. C/Cervantes 7. Tortosa. 43500

Preu inscripció:120 euros

Web: [www.baixebre.cat](http://www.baixebre.cat). [www.cambratortosa.cat](http://www.cambratortosa.cat).

Full d'inscripció: [http://www.baixebre.cat/enpe/docs/Inscripcio\\_cursos\\_2009.doc](http://www.baixebre.cat/enpe/docs/Inscripcio_cursos_2009.doc)

C.electrònic: [enpe@baixebre.cat](mailto:enpe@baixebre.cat)

Tel: 977445308. Fax 977445397

Persona contacte: Josep A. Miralles Guerrero

### **Objectius**

- Despertar la sensibilitat de l'alumne entorn el vi.
- Conèixer les particularitats dels vins amb indicació geogràfica i diverses DDOO:
- Aprendre i desenvolupar la tècnica de la degustació de vins.
- Dominar aspectes bàsics de la cultura vitivinícola, i en especialles tècniques de servei del vi.

## **Programa**

### **PART I. Introducció**

- 1- La vinya, el vi i les civilitzacions. Vitivinicultura.
- 2 -La indicació geogràfica en els vins. Les denominacions d'origen.

### **PART II. La degustació**

- 3 -Els mecanismes neurofisiològics del tast: la posta a punt dels sentits.
- 4 -L'aspecte dels vins: limpidesa i color.
- 5 -L'expressió aromàtica.
- 6 -El gustos i les sensacions tàctils.
- 7 -Parlar de vins: de la percepció al judici.

### **PART III. Aspectes rellevants de la cultura vitivinícola**

- 8 -Conservació i servei del vi. Maridatges.
- 9 -(sortida) Visita a l'Espai del vi i de l'Oli (Gandesa, DO "Terra Alta") i degustació comentada de vins.

## **Professors**

- Jaume Martí Pedrola (llicenciat en enologia).  
Jordi Rius Gironès (enginyer tècnic IAA).