



1983 - 2017

AVLA VINICOLA

XIX Curs Superior de Coneixement

Vitivinicola

TASTAVINS

ANY 2017, València-Sagunt

Inicio 4 del III-2017 – Finalización 5-II- 2018



LUGAR DONDE SE IMPARTE EL CURSO en VALENCIA:

EL CORTE INGLES de la AVDA de FRANCIA (8ª planta) AMBITO CULTURAL

Horario: -consultar calendario del curso- Sábados de 10 a 13 h (parking gratuito para los alumnos del master). En SAGUNT RESTAURANT LE FOU (frente al teatro romano).

Director del Curs: Joan C. Martín; enólogo, escritor y Tastavins por la Academia de Tastavins de Sant Humbert.

Interesados dirigirse al mail: aulavinicola@hotmail.com

- Se catarán **110 vinos** de diversos países vinícolas – **95 Horas** lectivas de teoría y cata-
Confección por los alumnos de **60** fichas ampelográficas de variedades- **24 horas** de
prácticas en viña, bodega y laboratorio -Se entregará un pendrive para grabar todos los
pp + un buen carpesano para encuadernar el **completo manual** con todos los textos
del curso, que damos + **10 DVD**, con los siguientes temas; El Cava, Rioja y sus vinos,
Vinhos do Douro e do Porto, *El Mon del Vi*, *Temps de verema*, Los vinos de Francia,
Silvicultura y Tonelería, Elaboración y Crianza del vino, Los vinos de Montilla-Moriles,
Los vinos de California, Iniciación a la cata, La Ribera del Duero, Manufactura del
corcho, Conservación y servicio del vino.- **Se entregará a cada alumno al final del
curso, una orla, el TITULO de TASTAVINS y un tastavins de cuello.**

CUADRO DE PROFESORES: Daniel Expósito, enólogo, Director Técnico de Cavas
Dominio de la Vega/Gabino Ponce, profesor de la Universitat d'Alacant/ Manoli
Romeralo, Somelier, Campeona Mundial de Habano Somelier./ Dra. Rubina Vieira
enóloga y bióloga, del *Instituto do Vinho Bordado e Artesanato do Madeira*./ Nuria
Martí, Enóloga, Ing. Agrónoma –*Universitat Miguel Hernández*./-Francisco González,
Ing. Agrónomo y Enólogo, Jefe de los servicios técnicos de la DO Cava./-Andrea
Gabrielli, Master Tastavins y Licenciado en Clásicas. Divulgador técnico Vinos
Italianos./Francisco Ginés, Licenciados en Químicas, Formador Tecnología de alimentos
Food Quality Control/ José Vte. Guillem, Ingeniero agrónomo y enólogo/ Carlos
Soares, técnico divulgación del *Instituto do Vinho do Porto (Portugal)*. Philippe Cros.
Enólogo, Languedoc./ Jurgen Wagner Llicenciat Superior d'Enologia./Fernando Medina
Advocat/ John Maher, Licenciado en Historia y Editor/. Jordi Ballester Ingeniero de
Alimentos. Docente en la Escuela de Enología de Dijon e investigador en el *Centre des
Sciences du Goût et de l'Alimentation Dijon*. Gonzalo Medina. Ingeniero Agrónomo y
enólogo/ Oscar Priego. Ingeniero Agrónomo y enólogo, Director Técnico de Pago Casa
Gran./Joan C. Martín, enólogo, *Master Tastavins* y escritor.

**Agradecemos la colaboración en las prácticas de Pago Casa Gran de Moixent/ Mas
de Sella/ Dominio de la Vega en San Antonio de Requena/ Sierra Salinas en Villena/
Coop de Capçanes (DO Montsant) y la Heretat de Cesilia de Novelda (DO Alicante).
Bodegas Vilarrevinum de La Torre de Utiel.**

Blog: abstractavinicola.wordpress.com

AVLA VINICOLA 1983-2017