



—  
20  
19

# PROGRAMA

## TALLER DE VINIFICACIÓN

# VINOS TINTOS

[www.winemakerslab.com](http://www.winemakerslab.com)

—  
**Iaac** | **FAB LAB**  
BARCELONA

**espai  
del vi  
cat  
al  
a**

## CALENDARIO / CONTENIDOS



# VINOS TINTOS

Con variedades tradicionales de Cataluña

**FECHA 12.04.2019**

**HORA 17 - 21 hrs.**

### PRIMERA SESIÓN PRESENCIAL

#### **iHackea tu fermentador! 4 horas**

Tecnología al servicio de la vinificación. Mejora los instrumentos que se utilizan en la vinificación aplicando fabricación digital.

#### **TUTOR**

**Eduardo Chamorro**

#### **EXPERIENCIA PRÁCTICA**

Aprender a aplicar tecnologías de fabricación digital de Impresión 3D para fabricar y montar el "Filtro" para el Kit de Fermentación, con el propósito de mantener el contacto entre el mosto y las pieles durante el proceso de fermentación para evitar contaminaciones y lograr mayores extracciones



**FECHA 26.04.2019**

**HORA 17 - 21 hrs.**

## **SEGUNDA SESIÓN PRESENCIAL**

### **Conoce tus ingredientes y prepara el arranque de las fermentaciones. 4 horas**

Breve presentación del taller y los objetivos 30 minutos.

#### **Conocer la materia prima (los ingredientes). 1 hora.**

La biología de la vid. Morfología y Fisiología.

Características varietales.

El vigor de la cepa.

Suelo y nutrientes.

Maduración y composición de la uva.

Cata de las uvas que se utilizarán.

#### **Arranque de la vinificación en tinto 2 horas 30 minutos.**

Las Fermentaciones.

Puesta en marcha del Kit de Fermentación.

## **EXPERIENCIA PRÁCTICA**

Higiene enológica, despalillado y estrujado manual, analíticas del mosto.

Decisiones en la vinificación: sulfuroso, inoculación de levaduras, trasvases, maceraciones.

#### **Seguimiento y pilotaje de las fermentaciones**

Durante el periodo de fermentación de los diferentes vinos los alumnos deberán realizar un control de densidades con reportes regulares de los resultados vía mail (i/o WhatsApp) y contarán con la asistencia del tutor del curso para sus dudas y comentarios.

**\*Está previsto organizar algún encuentro para compartir las experiencias con el grupo y comentarlas, si así se requiere.**

**HORA 17 - 21 hrs.**

### Final de la fermentación. Inicio de la estabilización y clarificación. 4 horas

## EXPERIENCIA PRÁCTICA

•

## La fermentación maloláctica

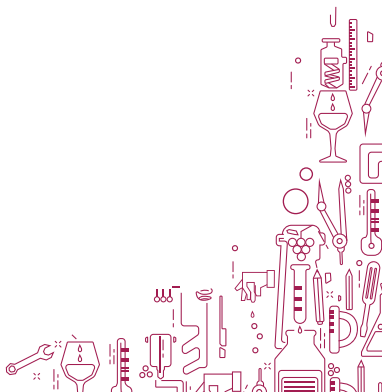
### Interpretación de los resultados.

## La estabilización y la clarificación del vino.

### Diferentes estrategias

## Los fundamentos fisicoquímicos

## Análisis de turbidez



**HORA 17 - 21 hrs.**

## La crianza y el embotellado. 4 horas

El uso de barricas y su aportación  
El uso del cemento (Huevos y tinas)  
El uso de ánforas  
El uso de damajuanas de cristal

## EXPERIENCIA PRÁCTICA

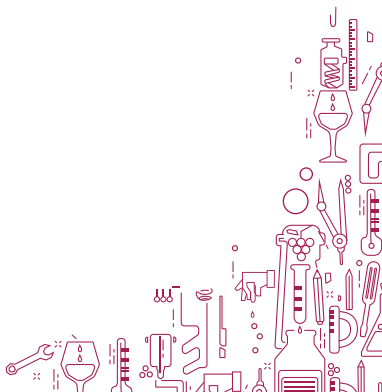
Solo se realizará crianza en botella debido al volumen de la vinificación. Los métodos de crianza anteriores serán útiles para experimentar en volúmenes mayores.

## El embotellado

Botellas y cierres.  
La protección del vino: Sulfitos, ¿sí o no?

## EXPERIENCIA PRÁCTICA

Embotellado.



**HORA 17 - 21 hrs.**

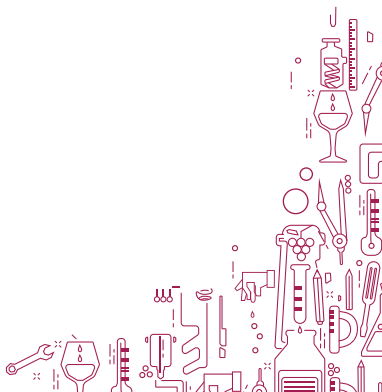
### Análisis sensorial 4 horas

sommelier, escritor, viticultor y elaborador de vinos aficionado  
(Puede ser otro personaje del vino de Cataluña si por agenda no podemos contar con Lluís)

## CONTENIDOS Y EXPERIENCIA PRÁCTICA

Aprender a catar: una introducción a la metodología y el lenguaje de la cata.  
Cata de vinos de las variedades involucradas en el taller para conocer más a fondo sus características específicas.

### Cata colectiva de las vinificaciones realizadas por los participantes del taller.



## KIT DE VINIFICACIÓN

- ✕ Tarro de vidrio con cierre hermético y válvula “Airlock”.
- ✕ Probeta. Densímetro.
- ✕ Termómetro.
- ✕ Matraz.
- ✕ Erlenmeyer de 2 litros con tapón de silicona y tubo para realizar trasvases.
- ✕ 3 botellas y tapones de corcho.
- ✕ Uvas: 4kg de un varietal a elegir: Trepát, Sumoll, Garnacha o Cariñena.
- ✕ Levaduras, Sulfito, y Consumibles de laboratorio para realizar las analíticas
- ✕ Los alumnos dejarán un depósito de 80€ en garantía de la utilización del Kit que se devuelve al finalizar el taller si no desean quedarse con el Kit, y 20€ por el coste de los insumos.

### PROFESORADO

El taller estará a cargo de **Miguel Figini** (coordinador académico del Winemakers Lab). Fab Lab designará el profesor a cargo de este contenido específico

### PRECIO

**50€** la sesión. **250€\*** en total

\*No incluye el Kit, ni insumos, ni materiales adicionales.

Disponemos de ayudas para estudiantes.

\*\*“family friendly” puedes invitar a un amigo@, tu pareja o un familiar a hacer el taller contigo compartiendo el kit.

### HORAS LECTIVAS

**20 horas**

Se requerirán además otras 20 horas adicionales como mínimo de dedicación de los alumnos en el seguimiento de su vinificación

### LUGAR

Las clases presenciales se realizan en el **Fab Lab Barcelona**, Carrer de Pujades, 102, 08002 Barcelona (Poble Nou).