



TALLER DE VINIFICACIÓN DE **VINOS ESPUMOSOS** **“ANCESTRALES”**

CON VARIEDADES TRADICIONALES DE CATALUÑA

www.winemakerslab.com

Iaac | FAB LAB
BARCELONA

espai
del vi
cat
a

PRIMERA SESIÓN PRESENCIAL

Conoce tus ingredientes y prepara el arranque de las fermentaciones.

- Breve presentación del taller
- Conocer la materia prima (los ingredientes)
- 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
- Las Fermentaciones
- Puesta en marcha del Kit de Fermentación

Experiencia práctica:

- Higiene enológica
- Despalillado y estrujado manual
Analíticas básicas del mosto (Densidades y grados de alcohol probable)
- Decisiones en la vinificación: el sulfuroso, la inoculación de levaduras, sin aditivos.
- Acciones Pre-fermentativas.

SEGUNDA SESIÓN PRESENCIAL

iConstruye tu contenedor para controlar las temperaturas de fermentación!

Utilizando electrónica y herramientas de fabricación digital, el equipo de profesores del Fab Lab realizará una intervención para la mejora de los instrumentos que se utilizan en la vinificación.

Realización de una actividad práctica:

Es de gran utilidad para la elaboración de vinos la posibilidad de controlar la temperatura de fermentación.

En esta sesión los alumnos construirán un “contenedor” para los Kits de elaboración que permitirá mantener la temperatura deseada, de gran utilidad para “afinar” los procesos que aportan aromas y riqueza al resultado final, e imprescindible en la vinificación de blancos y espumosos Ancestrales”



TERCERA SESIÓN

Seguimiento y pilotaje de las fermentaciones y encuentros para el embotellado para la toma de espuma, Instrucciones de Rima



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

Cuando las densidades de fermentación llegan a un cierto valor hay que trasvasar el mosto a botellas y cerrarlas adecuadamente para que el final de fermentación se produzca en su interior y el carbónico quede atrapado e integrado en el vino.

Esta sesión se realizará con cada alumno en el momento que las densidades sean las adecuadas por lo que no se puede hacer una sesión en grupo.



CUARTA SESIÓN PRESENCIAL

Final de la fermentación.

Degüelle y embotellado final. La crianza.

Analíticas del vino

Analíticas de final de fermentación.

Interpretación de los resultados.

El embotellado

Botellas y cierres.

La protección del vino: Sulfitos, ¿si o no?

Los “licores de expedición”. Ajustes, ¿si o no?

La crianza de los vinos espumosos.

QUINTA SESIÓN PRESENCIAL

Análisis sensorial con... y Cata colectiva de los vinos
elaborados por los participantes, espuma,
Instrucciones de Rima.

Lluís Romero

Sommelier, escritor, viticultor y elaborador de vinos
aficionado.

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: Trepat, Sumoll, Garnacha o Cariñena.
- ✗ Levaduras, Sulfito, y Consumibles de laboratorio para realizar las analíticas
- ✗ Los alumnos dejarán un depósito de 50€ en garantía de la utilización del Kit que se devuelve al finalizar el taller si no desean quedarse con el Kit, y 125€ 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.

*Precio Alumni Wine Makers Lab 150€

Disponemos de ayudas para estudiantes.

**"family friendly" puedes invitar a un amig@, 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).