|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|   ***XIX promoció del Curs superior de coneixement vitivinícola Master TASTAVINS 2017 -calendari-*** |  |  |  |
|  | ***Data*** | ***dia*** |  ***Tema*** | ***Profesor*** | ***Hors*** | ***Horari*** |  |
| 1 | *4-3-2017* | s | Presentación del master, entrega materiales, Viticultura general  | Joan C. Martín | 3 | 10 a 12 |  |
| 2 | *11-3-2017* | s | *Prácticas de viticultura I – Poda* | *Oscar Priego* | *3* | *11 a 14h* | *La Torre* |
| *3* | *25-3--2017* | *s* | *Vinificacion en blancos* | *Gonzalo Medina* | *3* | *10 a 13h* |  |
| 4 | *1-4-2017* | S | Vinificación en tintos | José Jiménez | 3 | 10 a 13h |  |
| *5* | *8-4-2017* | *S* | *Los vinos de la Borgoña* | *Jordi Ballester* | *4* | *10 a 14h* |  |
| 6 | 20-4-2017 | J | Microbiologia enológica la Fermentacion MalolactIca | Fco. Gines | 2 | 17 a 19h | *ColQuimics* |
| ***7*** | ***26-4-2017*** | ***Mi*** | ***La elaboración de vino Khoser*** | ***Jurguen Wagner*** | ***3*** | ***11 a 14 h*** | ***Capçanes*** |
| *8* | *6-5--2017* | *S* | *Silvicultura y manufacturación de barricas* | *Joan C. Martin+V. Fornes* | *3* | *11 a 14 h* | *Requena* |
| 9 | 13-5-2017 | S | Los vinos italianos | Andrea Gabrielli | 4 | 10 a 14 h |  |
| 10 | 20-5-2017 | S | Los vinos del Libano | Joan C. Martin | 4 | 10 a 14 h |  |
| 11 | 27-5-2017 | S | Los vinos de Sudafrika, Australia y Nueva Zelanda | Joan C. Martin | 3 | 10 a 13 h |  |
|  *12*  | *3-6-2017* | *S* | Procesos de Crianza; madurado crianzas reservas | Nuria Marti | 4 | 10 a 14h |  |
|  13 | 10-6-2017 | S | La legislación vinícola europea y el territorio | Fernando Medina | 3 |  10 a 13h |  |
| *14* | *17-6-2017* | *S* | *El Cava* | *Francisco Gonzalez* | *4* | *10 a 14 h* | *Sagvnt* |
| 15 | 21-6-2017 | Mi | Marketing estrategico vinicola. Confecion de un PME | Joan C. Martín | *3* | *17 a 20 h* |  |
| 16 | 1-7-2017 | S | Los vinos del Mosel y Rhin | Manoli Romeralo | *4* | *10 a 13h* |  |
| *17* |  *8-7-2017* |  *S* | *Los vinos de Israel* | *Joan C. Martín* | *3* |  *10 a 13 h* | ***Sagvnt*** |
| *18* | *2-9-2017* | *S* | *Practicas viticultura- Ampelografia y territorio II* | *Pago Caso Gran Moixent* | *3* | *10 a 13* | *Moixent* |
| *19* | *9-9-2017* | *S* | *Practicas viticultura. Ampelografia y territorio III* | *Vilarrevinum* | *3* | *10 a 13* | *La Torre* |
| *20* | *16-9-2017* | *S* | *Vinificacion en rosados* | *Dominio de la Vega* | *3* | *10 a 13* | *SanAntonio* |
| *21* | *23-9-2017* | *S* | *Practicas viticultura, Ampelografia y Territorio eixida IV* | *Sierra Salinas* | *3* | *10 a 13* | *Villena* |
| *22* | *30-9-2017* | *S* | *Practicas viticultura, Ampelografia y Territorio eixida V* | Mas de Sella | 3 | 11 a 14 h |  |
| 23 | 14-X-2017 | S | Los vinos de JEREZ-  | Nuria Marti | 4 | 10 a 14 h |  |
| *24* | *21-X-2017* | *S* | *Tenencia y sistemas de transmisión de los viticultores del P.V. eixida* | *Gabino Ponce* | *4* | *16 a 20 h* | *SAX* |
| *25* | *28-X-2017* | *S* | *Los vinos de California*  | *Joan C. Martín* | *4* | *10 a 14h* |  |
|  26 | 4-11-2017 | S | Historia del vino | John Maher | 3 | 10 a 13h |  |
|  27 | 11-n-2017 | S | La Champagne- El champagne | Manoli Romeralo | 3 | 10 a 13 h |  |
| ***28*** | ***18-n-2017*** | ***S*** | ***Els vins de postres: Fondellol-Fondillon, Málaga, Doux Naturelle*** | ***Joan C. Martín*** | ***3*** | ***10 a 14 h*** | ***Sagvnt*** |
| 29 | 25-n-2017 | *S* | Los vinos de Burdeos | Joan C. Martin | 3 | 10 a 13 h |  |
| 30 | 2-12-2017 | *S* | Vinificación en Maceración Carbónica. Beaujolais Nouveau | Joan C. Martín | 3 | 10 a 13h |  |
| 31 | 16-12-2017 | S | Los vinos del Languedoc-Roussillon, la nueva cultura vinícola | Joan C. Martín | 4 | 10 a 13 h |  |
| **32** | ***27-I-2018*** | ***S*** | ***Los vinos de Porto*** | ***Paulo Russell PInto*** | ***4*** | ***10 a 14 h*** |  |
| **33** | ***5-II-2018*** | ***L*** | ***Los vinos de Madeira festa fin de curs*** | ***Barbara Rubina*** | ***4*** | ***16 a 20*** |  |
|  |  |  |  | **total horas** | **119** |  |  |

***TASTAVINS 2017 Valencia*** HOJA DE INSCRIPCIÓ

nombre: apellidos: nif: dirección: Localidad + c.p.

tel: movil: mail: profesión: estudios:

precio : 1.540€. Descuentos: 5% de descuento por pago a la inscripción. Otros descuentos: Descuento antiguo alumno Avla Vinícola ...5%

TODOS LOS DESCUENTOS SON ACUMULABLES El curso descansa en fallas, semana santa, sant vicent Ferrer, Julio, Agosto, y puentes de octubre y diciembre. mail: aulavinicola@hotmail.com tel 96 374 82 50 - 696 351 407

 Joan C. Martin. Director de Aula Vinícola. Blog; abstractavinicola.wordpress.com

*Interesados rellenar esta hoja de inscripción y remitirla por mail*