

ACTUALITAT

La vinya de prop a l'Espai del Vi Català

Cada alumne tindrà el seus propis ceps que des d'ara fins a la verema seran la seva responsabilitat



El vi és resultat de molts processos i factors, així com també de les decisions de diverses persones. Però també és el relat de la vida d'un cep, que troba la manera d'expressar-se i transmetre el seu dia a dia a través dels gotims de raïm que hi neixen i creixen durant cada campanya vinícola. **Però, com afecta al cep el tipus de viticultura que hi apliquem i, per tant, al vi que després consumim?**

En aquest curs, els alumnes seguiran l'evolució de dos ceps i es faran responsable de les tasques que reclama el desenvolupament del seu cicle anual: poda, desbrotada, desfullada –si cal- o eliminació d'alguns raïms de la vinya si es considera necessari equilibrar la seva càrrega productiva. També en podrà assumir la verema.

Cada cep tindrà una marca personalitzada amb el nom del seu mentor. I les varietats que es vulguin treballar es poden escollir en el moment de la inscripció al curs. **El curs comença el 3 de març i acaba amb la verema. Les sessions tindran lloc sempre els dissabtes al matí.** Les classes teòriques es faran a la Sala de Formació de La Festival, Carrer Verdi 67, Barri de Gracia, Barcelona. Les dates definitives de les sortides de camp es fixaran segons avanci el cicle fenològic de la vinya.

L'encarregada d'impartir aquest curs és **Blanca Ozcáriz Raventos**. És biòloga per la Universitat de Barcelona, enòloga per la Universitat de la Borgonya i Doctora en Enologia per la Universitat Rovira i Virgili de Tarragona. També és viticultora i treballa vinyes familiars al Penedès.

Ozcáriz té una llarga experiència laboral a cellers de de Xile, França i Catalunya, entre els quals destaquen Caves Naveran, Castell del Remei, Cérvoles Celler i Mas Tinell. Actualment és Vicepresidenta de la Societat Espanyola de Ciències Sensorials, coordinadora del comitè de tast de la Guia Vinum Nature i docent en diversos centres de formació d'Hosteleria i Sommelieria. A més, té formació especialitzada en agricultura ecològica, poda i biodinàmica.

Trobareu tota la informació seguint [aquest enllaç](#).