



20
19

PROGRAMA

TALLER DE VINIFICACIÓN

VINOS TINTOS

www.winemakerslab.com

Iaac | **FAB LAB**
BARCELONA



CALENDARIO / CONTENIDOS



VINOS TINTOS

Con variedades tradicionales de Cataluña

FECHA 12.04.2019

HORA 17 - 21 hrs.

PRIMERA SESIÓN PRESENCIAL

¡Hackea 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.**

FECHA 21.06.2019

HORA 17 - 21 hrs.

CUARTA SESIÓN PRESENCIAL

La crianza y el embotellado. 4 horas

La crianza

- 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

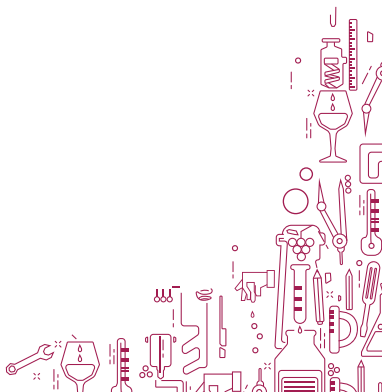
Solo se realizará crianza en botella debido al volumen de la vinificación.
Los métodos de crianza anteriores serán útiles para experimentar en volúmenes mayores.

El embotellado

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

EXPERIENCIA PRÁCTICA

Embotellado.



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 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).