

## **Proposta tastos de vi Ateneus**

**Enric Català**  
Sommelier  
656 363 358  
[enric.cat@gmail.com](mailto:enric.cat@gmail.com)

A continuació els presento un seguit de cursos i temàtiques de tastos de vi, propostes elaborades especialment per als Ateneus i centres culturals. El vi és cultura i gastronomia, un producte màgic, i transmetre tot el que l'envolta és apassionant. Així, amb l'objectiu d'acostar la cultura del vi a tothom, us passo aquest seguit de sessions, unes sessions pedagògiques, amenes i divertides tan si s'és principiant al món del vi com si no.

### **Observacions:**

- Mínim assistents per tast: 8 persones
- Metodologia: El sommelier porta copes, vins, material didàctic, bastonets de pa i material necessari per a la correcta realització del tast.
- Durada: 2h.
- Nota: les sessions es poden personalitzar segons es vulguin més o menys dies, tipus de vins o tema del tast.

---

### **Ràpida introducció al món del vi** (1 sessió)     **25€**

Es donaran unes nocions bàsiques sobre el món del vi i tècniques del tast. Aprendre a tastar un vi, a apreciar les seves característiques i es donaran unes pinzellades sobre elaboració, varietats, zones, estils, maridatges... Tot per a començar a conèixer aquest món, donar els primers passos i perdre la por a triar el vi a la carta del restaurant.

Es tastaran: 2 blancs / 2 negres / 1 cava

### **Iniciació al tast de vins** (4 sessions)     **90€**

A través de cada sessió ens aproximarem a les diferents zones, varietats, estils i paisatges que han vist néixer els diferents vins que es tastaran. Vins de les diferents zones de la geografia estatal que ens parlaran d'una terra, d'un clima i de la persona que els ha elaborat. Gràcies a centrar-nos a un tipus de vi a cada sessió, coneixerem més d'aprop les seves diferències i el perquè.

Es tastaran per sessió:

- 1<sup>a</sup> - Blancs
- 2<sup>a</sup> - Rosats i negres joves
- 3<sup>a</sup> - Negres amb criança
- 4<sup>a</sup> - Espumosos (Cava vs. Champagne)

## **Iniciació al tast de vins** (8 sessions)      **180€**

En aquest curs més enllà de donar coneixements d'elaboració, varietats de raïm i aprendre a tastar un vi, l'interès recau en l'àmplia gamma de vins i estils que es tastaran i que ens ajudaran a lligar teoria i pràctica. Es tastaran des dels negres més elegants del Priorat, passant pels fragants olorosos de Jerez i acabant als dolços més llaminers. Un curs on aprendrem a apreciar els vins amb més personalitat i ens sorprendrem dels diferents matisos que expressen.

Es tastaran per sessió:

1 <sup>a</sup> - Blancs	5 <sup>a</sup> - Dolços
2 <sup>a</sup> - Rosats i negres joves	6 <sup>a</sup> - Generosos (Jerez, Porto)
3 <sup>a</sup> - Negres amb criaça	7 <sup>a</sup> - Vins ecològics
4 <sup>a</sup> - Espumosos	8 <sup>a</sup> - Vins del nou món

## **Aprofundiment al tast** (4 o 8 sessions)      **100€ o 190€**

Ara que ja hem fet els primers passos i ja sabem apreciar si un vi té records a vainilla, regalèssia o pa torrat i el perquè, ens endinsarem al món de trobar les petites diferències dintre un mateix fil conductor. Diferents temàtiques on buscar i apreciar millor aquests petits matisos que fan del vi aquest producte tan màgic.

Temes:

### Denominacions d'Origen

1 <sup>a</sup> – Priorat / Montsant (Catalunya)	5 <sup>a</sup> – Jumilla / Yecla / València / Alacant (Llevant)
2 <sup>a</sup> – Rioja / Ribera / Toro (Castella i Lleó)	6 <sup>a</sup> – Campo de Borja / Calatayud (Aragó)
3 <sup>a</sup> – Rias Baixas / Valdeorras (Gal·lícia)	7 <sup>a</sup> – Balears / Canàries
4 <sup>a</sup> – Cava (Catalunya)	8 <sup>a</sup> – Madrid / Méntrida (Madrid i C. La Mancha)

### Varietats

1 <sup>a</sup> – Chardonnay	5 <sup>a</sup> – Tempranillo
2 <sup>a</sup> – Cabernet Sauvignon	6 <sup>a</sup> – Sauvignon Blanc
3 <sup>a</sup> – Merlot	7 <sup>a</sup> – Syrah
4 <sup>a</sup> – Garnatxa	8 <sup>a</sup> – Xarel·lo

### Vins de Catalunya

1 <sup>a</sup> – Penedès	5 <sup>a</sup> – Cava
2 <sup>a</sup> – Terra Alta / Conca de Barberà	6 <sup>a</sup> – Empordà / Pla de Bages
3 <sup>a</sup> – Priorat	7 <sup>a</sup> – Costers del Segre
4 <sup>a</sup> – Montsant	8 <sup>a</sup> – Catalunya