

Cicle Cuinem [i mengem] la història

Curs 2022-2023



La civilització del vi

Presencial

✓ Xerrades d'història i cultura al voltant del vi

✓ Tallers pràctics amb degustació

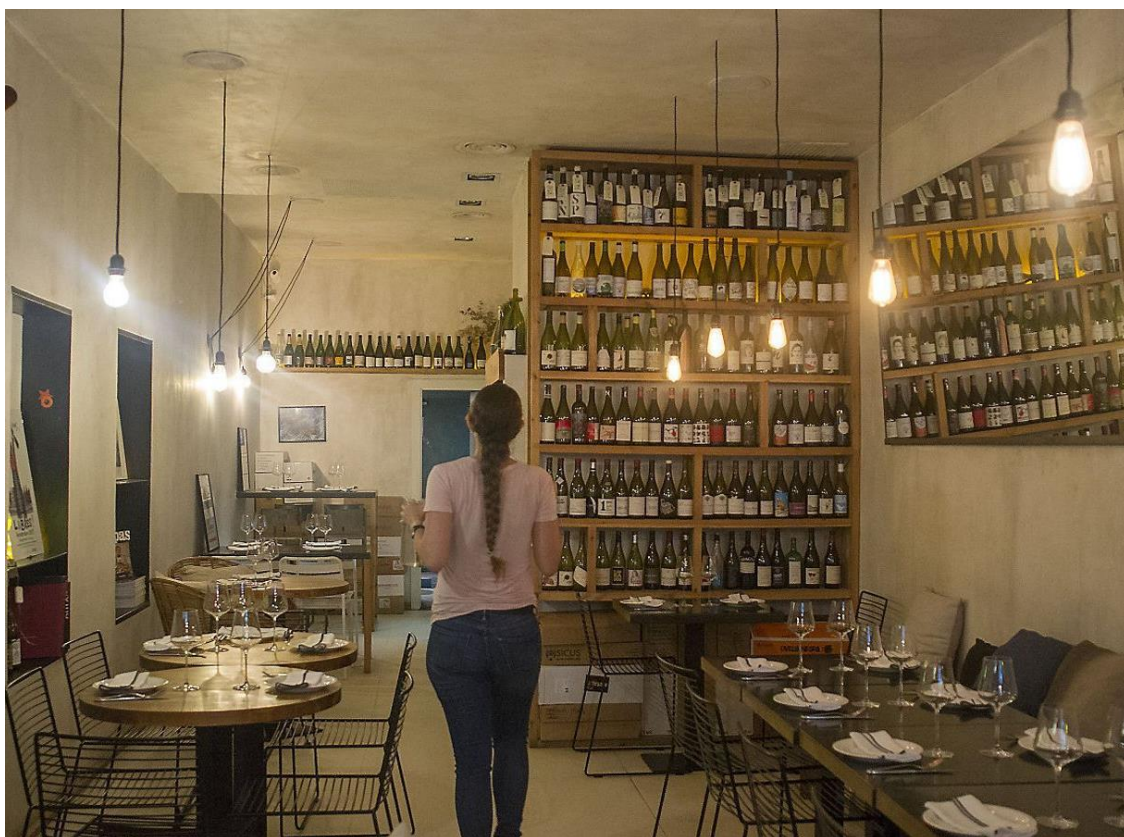
✓ Visites i sortides culturals

✓ Dinars o sopars comentats en restaurants



Índex

Presentació.....	3
Organització	4
Professors, xefs i col·laboradors	4
Coordinador.....	6
Sessions ordinàries. Descripció Calendari i horari.....	6
Activitats complementàries	14
Modalitats, lloc de realització i funcionament	15
Opcions, preus i formes de pagament	16
Procés de preinscripció i matriculació	16



Presentació

El vi és tan una qüestió de semàntica, de paraules precises per trobar la metàfora escaient, com de gust, aroma i textura. El vi demana, primer, silenci, pausa i expectativa. Però, després, hipèrbole, emoció i sentiment. El vi es beu, però també es diu. I quan, amb el vi, entra en joc el menjar, hi busquem equivalències, però també oxímorons. El vi és ciència i, al mateix temps, ritual. El vi és una civilització.

Tot comença amb la domesticació d'una varietat gairebé mítica, la *vitis vinifera*. Però amb la barreja d'aquesta amb d'altres espècies del mateix gènere, i amb la mà de l'home, la tècnica, i amb la feina de la natura, del sol i del sòl, i amb el pas del temps, arribem a la complexitat d'avui. Varietats que s'han barrejat, creant-ne de noves i consolidant-se allà on van néixer, i varietats que han migrat i s'han establert en llocs allunyats i han adquirit noves propietats, en consonància amb el nou *terroir*.

El curs d'enguany és especialment llarg perquè ens endinsarem a un món de gran complexitat des de quatre punts de vista. Parlarem de la història del vi, que comença, de fet, més enllà de la *vitis vinifera*, ja que sabem que la fermentació espontània de la fruita, i el seu consum, ve de molt més lluny. Així, veurem el seu paper en les diferents civilitzacions, tant des d'un punt de vista cultural com econòmic i social. Per altra banda, volem adquirir prou coneixements per poder parlar amb propietat del vi que bevem. Per això ens explicaran els processos humans, des del cep a la bodega i d'aquesta a la taula. Vinificació, varietats de raïm, processos químics, formes de distribució, grans zones productores, el paper dels enòlegs i el dels sommeliers, els tipus de vins, les tècniques de tast i tot i allò que forma part intrínseca del món del vi. Però el vi sovint comparteix taula amb el menjar. En aquest sentit, parlarem de la cuina del vi, i la cuinarem i ens la menjarem, però també reflexionarem sobre la necessitat d'acord o d'harmonització o d'associació o de maridatge, digueu-ne com us sembli, entre un i l'altre. I, en aquest sentit, tornant al món de les paraules, buscarem equivalències, però, seguit els ensenyaments de Ferran Centelles, també ens atrauran les dissonàncies.

Una última manera d'enfrontar-nos al món del vi serà coma essers humans diversos que som. Un dilluns de cada mes, entre octubre i maig, convidarem algú que ens porti la seva mirada particular (i també ens portarà un vi que sigui del seu gust). Així, ens aproparem al vi des de les consideracions i el món propi d'un antropòleg, d'una científica, d'una comensal, d'un expert en religions, d'una poeta, d'una feminista, d'una experta en art i d'un investigador del món audiovisual. I podríem continuar, si tinguéssim més dilluns, perquè el vi és i ha estat sempre una beguda cultural.

Tornem a cuinar i a menjar-nos la història, però enguany, també ens la beurem.

Organització

Aquest cicle consta d'un total de 25 activitats ordinàries incloses, entre les quals hi ha classes teòriques i pràctiques, sessions de tast i de maridatge, tallers gastronòmics i sopars, tal com es descriu en el programa, a l'apartat '*Classes ordinàries. Calendari i horari*'. És totalment flexible, de manera que és possible inscriure's a activitats soltes, sempre que hi hagi disponibilitat de places.

Pel que fa a la metodologia, les sessions teòriques no pretenen ser tan sols classes magistrals, sinó amenes conferències amb participació activa de l'alumnat. Els alumnes disposaran, en la mesura del possible, d'informació complementària per ampliar la formació obtinguda en les sessions i poder així aportar opinions i idees, generant debat i enriquint els coneixements de tothom. Al final de cada sessió teòrica tastarem un vi proposat pel ponent. Per altra banda, les sessions de caire pràctic, com els tallers, oferiran la possibilitat de participació directa en l'elaboració de les receptes. Finalment, en les sortides com dinars o sopars, es comptarà amb les explicacions dels xefs o sommelier.

A més de les sessions ordinàries, s'han previst una sèrie d'activitats complementàries, com ara sortides i visites. Consulteu-les a l'apartat 'Activitats complementàries'.

Professors, xefs i col·laboradors

Janina Rutia

Sommelier i cap de sala el restaurant Monocrom, del que és co-propietària. El vi és la seva vida i al seu restaurant, la carta està al servei de la beguda.

Benjamin Sher

Sommelier, consultor per restaurants i professionals de l'hostaleria, professor de vi a l'ESHOB i més. De naixement canadenc i família jueva sud-africana. Prèviament format com a historiador i educador. Beu vi, ven vi, professa vi i critica el món del vi, tot a l'hora.

Jesús Contreras

Catedràtic Emèrit d'antropologia social de la UB i membre de l'Observatori de l'Alimentació del Parc Científic de Barcelona.

Sandra Lozano

Llicenciada en Història i doctora en Arqueologia. Responsable de continguts històrics de Bullipedia. Col·labora com a professora amb la Universitat de Barcelona, el CETT i a l'Escola d'Enoturisme de Catalunya.

Núria Bàguena

És autora de diversos llibres sobre el menjar i la cultura i ha estat comissària de diverses exposicions sobre la cultura gastronòmica.

Montserrat Nadal

Biòloga i Enginyera Agrícola. Va ser professora de viticultura a la URV. Actualment pertany la secció de viticultura de la Institució Catalana d'Estudis Agraris (ICEA) i també participa en el postgrau de Gestió d'Empreses vitivinícoles de la Fundació URV i en la docència del curs de Sommelier.

Felip Masó

Llicenciat en Prehistòria, Història Antiga i Arqueologia per la Universitat de Barcelona (UB), Professor d'Història Antiga i Arqueologia del Pròxim Orient antic (Arqueonet) i arqueòleg.

Ferran Centelles

Reputat sommeliers amb multitud de guardons. Va treballar a El Bulli i actualment col·laborant amb la partida de begudes de ElBullifoundation.

Ramon Roset

Gastrònom, sommelier i xpert en formatges. Sots-director dels Premis Vinari i director dels Barcelona Rosé International Bubbles Awards. Autor dels llibres "Formatgeries Artesanes de Catalunya" i "El Gran Libro del Queso". És Cap de redacció de VADEVI i subdirector de Vadegust.

Antoni Riera

Doctor en Història Medieval per la UB i catedràtic d'Història Medieval, des del 1986. Membre de l'IEC i del Conseil Scientifique de l'Institut Européen d'Histoire et Culture de l'Alimentation, amb seu a Tours.

Anna Gual

Poeta. Ha publicat, entre d'altres poemaris, la trilogia Arrel Trinitat, formada per *Molsa*, *El Tubercle* i *Altres semideus*, i *Ameba*. Amb *Les ocultacions* ha guanyat el Premi Miquel de Palol 2022. És responsable de comunicació d'AECAVA.

Margalida Massot

Sommelier. Lletaferida i feminista. Llicenciada en Ciències Polítiques i Relacions Internacionals per la UAB. Master en gènere i desenvolupament.

Jaume Dantí

Doctor en història Moderna i catedràtic d'Història Moderna a la Universitat de Barcelona.

Carmen Alcaraz del Blanco

Periodista gastronòmica i professora de cultura gastronòmica. Directora de la revista digital Hule y Mantel. És Llicenciada en Humanitats, especialització en art, per la UPF.

Josep Maria Puiggròs

Enginyer agrícola, doctor en història, llicenciat en antropologia cultural i investigador en cultura i història del vi. Coordinador de la secció de viticultura i enologia de l'ICEA (Institució Catalana d'estudis agraris).

Iván Pintor

Professor de Tendències del Cinema Contemporani, Evolució dels Llenguatges Visuals i Història del Còmic al a la UPF. Ha coordinat cicles de conferències per a CaixaForum, ha col·laborat amb museus i centres culturals com el CCCB, la Filmoteca de Catalunya i La Virreina Centre de la Imatge.

Coordinador

Jaume Aubanell Cama

Escriptor i gastrònom. Responsable dels cursos "Cuinem [i mengem] la història" d'Arqueonet. Llicenciat en Ciències Econòmiques (UB) i en Humanitats (UOC). Ha publicat ficció sempre relacionada amb el fet gastronòmic. S'ha format com a cuiner a l'Escola d'Hostaleria Hofmann de Barcelona

Sessions ordinàries. Descripció Calendari i horari

1. El maridatge i els *winebars*: sopar inaugural al Monocrom

Janina Rutia, Jaume Aubanell

Sopar – Restaurant Monocrom

Dimecres, 28/09/2022 – 20:00

Posarem a prova els nostres coneixements previs i introduïrem dos conceptes propis del món del vi des del punt de vista del consumidor: l'establiment gastronòmic anomenat *winebars* o *bar à vins* i el maridatge. Tastarem diversos vins naturals que ens proposarà la *somelier* del restaurant Monocrom de Barcelona, la Janina Rutia, i els combinarem amb els plats del xef, Joan Vallès.

2. Tastar un vi, primeres passes

Benji Sher

Xerrada i tast de vins – Arqueonet

Dimecres, 5/10/2022 – 19:15

Color, olor, sabor, textura, aroma. Tastar un vi implica l'ús dels sentits per poder descriure'l i identificar-lo, però també és una tècnica que s'ha d'aprendre. Aprendre a mirar el vi i obtenir una primera impressió. Evocarem coses amb l'anàlisi olfactiva. I acabarem la litúrgia degustant i comprovant com el sabor es desenvolupa en boca. I comprovarem, ja des del principi del curs, que tastar un vi és també una qüestió semàntica, perquè sense paraules no hi ha possibilitat de comparació. I veurem com s'organitza un tast: les copes, la llum, l'ambient, l'ordre dels vins.

3. El vi segons Jesús Contreras. Les cultures del vi, tradició i modernitat

Jesús Contreras

Xerrada – Arqueonet

Dilluns, 10/10/2022 – 19:15

"*La carn fa carn i el vi fa sang*", diu la dita popular. I és que en moltes societats el consum de certs productes i el canvi de règim alimentari marquen un ritus de pas de la infantesa a l'adolescència. Ens preguntarem com s'ha de veure el vi segons les circumstàncies i on i amb qui i en quin recipient. I què vol dir beure sol. Veurem l'ús social i els rituals en els que el vi és o ha estat tradicionalment protagonista. I també veurem el paper vertebrador del vi en les societats on la vinya està present i on, per tant, connecta l'home amb el seu *terroir*. En definitiva, la mirada de l'antropòleg.

4. Els primers vins: Des del Paleolític fins a l'antic Egipte

Sandra Lozano

Xerrada – Arqueonet

Dimecres, 19/10/2022 – 19:15

La hipòtesis del mono berratxo i el consum de les primeres fruites fermentades. Els indicis de la primera fermentació controlada al Neolític. La domesticació de la *vitis vinífera*. Les llavors de Catal Höyük i les àmfores de Geòrgia. El simbolisme del vi a Mesopotàmia, la importació, el cultiu tardà a les ciutats assíries del nord i les primeres mostres de preferències gustatives. El cultiu de la vinya a l'Antic Egipte, les celebracions col·lectives i les primeres "etiquetes" amb procedència i descripció a les àmfores.

5. La cuina del vi i de la vinya. Els grans plats històrics

Núria Bàguena

Xerrada – Arqueonet

Dimecres, 2/11/2022 – 19:15

El vi i la vinya com a ingredients. Farem un repàs als plats històrics que incorporen vi, des de les receptes romanes d'Apici fins a la cuina molecular dels nostres dies. Però també veurem que la vinya, des d'un punt de vista gastronòmic, va més enllà del vi i les seves aplicacions culinàries. Vet aquí els cargols de vinya o les guatilles l'habiten o els pàmpols per fer les *dôlma* otomanes o els sarments com a combustible (o ingredient) de calçotades i d'arrossos o el mateix raïm com a ingredient barrejat amb arengades o convertit en panses o el vinagre o l'agràs o l'arrop.

6. El vi segons Montserrat Nadal. La ciència del vi

Montserrat Nadal

Xerrada – Arqueonet

Dilluns, 7/11/2022 – 19:15

Quin paper hi juga el terreny a l'hora de fabricar un vi? I el clima? Què ens indica el seu color? En aquesta xerrada sortiran paraules com ara sol, sòl, llevat, pH, fermentació, etanol, polifenols, glicerols, tanins, antocians, oxidases, canvi climàtic... Però en realitat, del que ens parlaran és del vi com a ésser viu i de la relació d'aquest amb els humans. I que no se'ns obliidi preguntar què vol dir això de *organolèptic*.

7. De la vinya a la bodega. Les varietats de raïm

Benji Sher

Xerrada – Arqueonet

Dimecres, 16/11/2022 – 19:15

Coneixerem les tècniques de cultiu de la vinya més contemporànies i veurem la importància del clima en aquesta planta. Ens parlaran dels principals tipus de raïm, de les seves propietats i de les seves aplicacions. Sabrem com s'estructura una bodega i ens parlaran de les bodegues més importats d'aquí i d'arreu.

8. La cuina del vi. Funcions culinàries del vi

Jaume Aubanell

Taller – Barcelona Cuina Natural

Divendres, 2/12/2022 – 18:30

Veurem algunes de les funcions del vi dins la cuina: per aclarir una picada, per desglaciar un preparat, per perfumar un plat, per enfosquir i aromatitzar un guisat, per macerar una peça de caça, com a simple líquid de cocció, etc. I ho farem amb els fruits de la tardor: els bolets, les cols, les castanyes, la carbassa o la mateixa caça. Cuinarem plegats algunes receptes tradicionals de la nostra cuina i ens les menjarem.

9. El vi a l'Època Clàssica: Grècia i Roma

Sandra Lozano

Xerrada – Arqueonet

Dimecres, 14/12/2022 – 19:15

A la Grècia clàssica el vi, barrejat, forma part dels rituals pagans i és al centre dels banquetes (el *symposium* com a reunió de bevedors). A la literatura apareix per fer libacions i també per fer boniques metàfores ("*el mar de color vinós*").

Al *Sopar dels Erudits* d'Ateneu de Nàucratis se'ns descriuen preferències i, tal volta, el primer maridatge, com aquell de l'anguila amb el vi de Falern, l'estrella dels vins romans. Però és a la Roma imperial quan el vi, que es continua barrejant, i la vinya agafen rellevància, també econòmica, i prestigi social. Veurem els seus usos i els tipus de vins i recordarem què ens deia Plini, traduït magníficament per Mònica Miró, i, és clar, escodrinyarem Apici, que ja presenta alguna recepta cuinada amb vi.

10. El vi segons ... La mirada del comensal innocent

Ponent pendent de confirmar

Xerrada – Arqueonet

Dilluns, 19/12/2022 – 19:15

Pensar en el vi a partir dels plats triats per a un àpat, llegir la carta d'un restaurant, passejar-se per una vinoteca i perdre-s'hi, dialogar amb al sommelier o amb el comerciant de vins i no entendre res, ensumar el tap amb cara de mussol, remenar fent que el vi giri en una mena d'espiral i que no s'avoqui, contemplar el color, tornar a ensumar, humitejar-se el llavis, xerricar, evocar, buscar les paraules i callar per evitar el ridícul, posar l'ampolla buida de cap per amunt o de cap per avall, demanar una segona ampolla igual o diferent. Enfrontar-se a una ampolla o a una copa de vi és tot un repte per al comensal innocent.

11. El procés de vinificació i els tipus de vins

Benji Sher

Xerrada – Arqueonet

Dimecres, 11/01/2023 – 19:15

Veurem el pas del raïm al most i com aquest es transforma en vi. Què és la fermentació alcohòlica? Com afecta la maceració en el tipus de vi resultant? I la barrica? Un cop realitzat el procés de vinificació, ve la classificació, el primer adjectiu. I el tipus de vi ens permet saber, d'entrada, què podem esperar-ne, és una manera de definir-lo abans de tastar-lo. Blanc, rosat, negre. Premsat, maceració carbònica. Escumós. Olorós, generós. Jove, criat en les seves lies, criança, reserva, gran reserva. Grand cru, Premiar cru, Village... Veurem els diferents elements que fan que un vi sigui d'un tipus o d'un altre.

12. El vi segons Felip Masó. Rituals i simbologia del vi dins del món de les creences religioses

Felip Masó

Xerrada – Arqueonet

Dilluns, 16/01/2023 – 19:15

Des de la seva primera elaboració, el vi va ser vist un producte que més enllà de les característiques bàsiques de tenir un bon gust i actuar com a desinhibidor i d'emocions i sentiments, tenia una clara simbologia religiosa. El seu color es vinculava amb la sang, la sang de déus que morien però tornaven a viure una vegada i una altra, relacionant-se amb el mateix cicle vital de la planta i dotant-la, així, d'un simbolisme d'eternitat. És en aquest sentit com el vi ha anat penetrat en la religió de moltes civilitzacions amb uns rituals específics que encara avui podem observar.

13. L'evolució històrica del maridatge

Ferran Centelles

Xerrada – Arqueonet

Dimecres, 25/01/2023 – 19:15

Heu triat mai el menjar a partir d'una ampolla de vi que ja teniu disponible? Cada cop és més freqüent en els *wine bars* o *wine restaurants* i seria el maridatge portat a l'extrem. En aquesta sessió ens explicaran quines són les característiques tant del menjar com del vi, que hem de considerar a l'hora de buscar una combinació òptima: salinitat, acidesa, aromaticitat, untuositat, dolçor, alcohol, cos, especiat... Menjar i beguda normalment busquem les concordances, però en els últims temps la cosa ha evolucionat i també és possible cercar la contraposició o el contrast.

14. El vi i el formatge: l'estranya parella

Ramon Roset

Xerrada i tast / maridatge – Arqueonet

Dimecres, 1/02/2023 – 19:15

Sou dels que encara menges el formatge amb vi negre? En aquesta sessió pràctica ens presentaran diversos tipus de formatge, sempre artesans, de pastura i de màxima qualitat i provarem de combinar-los amb vins de tots tipus triats expressament per cada formatge. Ens explicaran les històries que hi ha al darrere de cada formatge i aprendrem d'una manera didàctica i divertida a identificar-los, a conèixer les diferències entre les principals famílies, a apreciar-ne les seves característiques organolèptiques i a assaborir-los en un joc de sensacions i emocions. Serà a partir d'aquí que sabrem triar la parella adequada pel que fa al vi.

15. El vi a l'Edat Mitjana

Antoni Riera

Xerrada – Arqueonet

Dimecres, 8/02/2023 – 19:15

¿Va afectar el final de l'Imperi a la plantació de vinyes i el consum de vi? ¿Quin paper van tenir els monestirs en la transmissió de les tècniques enològiques? ¿Quines zones europees van ser les que van destacar en els diferents moments d'aquest període? A l'Edat Mitjana la Borgonya, amb Beaune com a capital, es consolida com a centre productor amb els crû com a element destacat. I als Segle XIV es publica el primer tractat d'enologia, el *Liber de vinis*, atribuït a Arnau de Vilanova.

16. El vi segons Anna Gual. Una poètica del vi

Anna Gual

Xerrada – Arqueonet

Dilluns, 13/02/2023 – 19:15

Aquest raïm, oh Cronos t'ha plagut;
els grans daurats les teves mans m'arrenquen.
Que trist no és el so de quan arrenquen
en tos queixals movents de senectut.
No vull el lent i desvogat destí
de dar al no-res mon oci inconegut;
val més ésser escalfat i escorregut,
La sang inútil transmutada en vi.
(D'*Els raïms immortals* (1957), Josep Carner)

17. Les grans regions vinícoles del món

Benji Sher

Xerrada – Arqueonet

Dimecres, 22/02/2023 – 19:15

Si observem el mapa de les zones productores de vi veurem que hi ha dues franges: una al nord (a grans trets, Espanya, França, Itàlia, Portugal, Alemanya i EUA) i una altra al sud (especialment Nova Zelanda, Sudàfrica, Austràlia, Xile i Argentina). Fora d'aquestes dues franges no s'hi planten ceps. I cada zona geogràfica destaca per un tipus de vi, que depèn de les condicions climàtiques i del tipus de raïm que s'hi planta, però també de la tradició i del grau de coneixement tècnic. Ens centrarem en els principals països productors, però mirarem d'oferir una panoràmica global de la producció de vi al món.

18. La cuina del vi, segona part

Jaume Aubanell

Taller – Barcelona Cuina Natural

Divendres, 10/03/2023 – 18:30

Continuarem buscant aplicacions de vi i ho farem per vins molt diferents. Farem plats de cuines que vagin més enllà de la nostra. Potser un Marsala per un Saltimbocca o un Borgonya per un beuf Bourguignon o un Txacolí per una "merluza en salsa verde" o una crema de carbassa amb vi blanc.

19. El vi segons Margalida Massot. El vi i les dones

Margalida Massot

Xerrada – Arqueonet

Dilluns, 13/03/2023 – 19:15

Farem un recorregut històric per posar una mica de llum i per fer visibles les dones al món del vi. Veurem des del seu paper a la viticultura fins a les pioneres al capdavant de les bodegues.

20. El vi a l'Edat Moderna

Dr. Jaume Dantí

Xerrada – Arqueonet

Dimecres, 22/03/2023 – 19:15

Al Renaixement el vi com a beguda es generalitza i actua com a marcadors social. Els vins nobles per a reis i papes i l'ordinari per al poble. El mercat del vi es desenvolupa i es fa més complex: els vins ja es diferencien segons qualitat i procedència. El vi de Burdeus i els de la Champagne agafen volada, però d'altres regions espanyoles, franceses i italianes es consoliden. Es creen vins nous, com el Porto. I el cep és trasplantat a Amèrica.

21. El mercat del vi. Patrons de consum mundial

Benji Sher

Xerrada – Arqueonet

Dimecres, 12/04/2023 – 19:15

El mercat del vi actual no sembla gaire al mercat que hi havia fa 20 anys. En aquesta sessió parlarem dels canvis als patrons de consum mundial de vi durant els últims anys i de com afecten el paisatge vinícola. Després de definir els diferents tipus de treballs del sector (vicultor, enòleg, agent, distribuïdor, sommelier) per entendre el flux de la venda mundial de vi, ens centrarem en el consumidor: qui beu, com es beu, quan es beu, on es beu i quins tipus de vins es beuen avui en dia. Donarem molts exemples, com ara la florida dels vins naturals, l'arc dels gran vins negres potents o la curiosa història del Priorat, amb la finalitat de endevinar quin patró és tendència, quin serà persistent i cap a on va dirigit el mercat del vi del futur..

22. El vi segons Carmen Alcaraz del Blanco. La representació artística del vi i de les vinyes

Carmen Alcaraz del Blanco

Xerrada – Arqueonet

Dilluns, 17/04/2023 – 19:15

Plini el Vell va deixar escrit, a propòsit del grec Zeuxis, que pintava el raïm de tal manera que "*els ocells s'acostaven a picotejar les seves pintures*". La Carmen ens explicarà, amb imatges, de quina manera s'ha representat el vi al llarg de la història, ja sigui per motius laics o religiosos, ja sigui de manera figurativa o més simbòlica.

23. El vi a l'Època Contemporània

Dr. Josep Maria Puiggrós

Xerrada – Arqueonet

Dimecres, 3/05/2023 – 19:15

L'era dels descobriments científics aporten nous coneixements i noves tècniques i la de les revolucions socials nous condicionants. Els diferents països productors legislen el vi. I la fil·loxera colpeja dramàticament les vinyes europees. Pel que fa al consum, l'explosió de la restauració gastronòmica serveix per posar en valor el vi com a un component més de l'experiència.

24. El vi segons Ivan Pintor. El vi en el cinema i en les sèries

Ivan Pintor

Xerrada – Arqueonet

Dilluns, 8/05/2023 – 19:15

Tornarem a apropar-nos al vi des de fora i analitzarem com han estat representats històricament en el món del cinema i de les series de televisió. Ho farà l'Ivan a partir un treball de recerca fet per ell mateix. I reflexionarem sobre si aquesta mirada dels cineastes s'ajusta a la realitat del món del vi i si, en certa manera, la condiona i incideix en ella.

25. Tastar un vi, la cerca de l'equilibri

Benji Sher

Xerrada i tast de vins – Arqueonet

Dimecres, 17/05/2023 – 19:15

Obrim el curs amb les nocions bàsiques a l'hora de tastar un vi i el tanquem consolidant els coneixements adquirits en les vint-i-quatre sessions prèvies. Tastarem vins més complexos i veurem la diferència entre un tast vertical i un d'horitzontal.

Activitats complementàries

Les activitats complementàries relacionades amb aquest curs s'aniran programant durant el curs i us les anirem anunciant a mesura que estiguin preparades. Els alumnes que cursin com a mínim un mòdul del curs podran assistir a aquestes activitats amb un descompte aproximat del 10% i tindran dret preferent d'inscripció. Algunes de les previstes, pendent confirmació:

✓ **Anem a fer un vinet**

Diverses dates entre octubre 2022 i maig 2023. En grups reduïts, farem sortides als *bar à vins* de Barcelona més singulars. A banda de conèixer nous vins, comprovarem que el nostre coneixement i el nostre vocabulari s'amplia. I cadascun farem el maridatge que ens proposin a partir de l'oferta gastronòmica del xef.

✓ **Clos Mesorah i el vi caixer**

Data pendent de confirmar. Visitarem, un dia entre setmana, la bodega de Falset que pertany a Elwiwines, en companyia del rabí que certifica els seus vins caixer. I ens explicaran el procés de certificació.

✓ **Cap de setmana a Porto**

Principis de 2023. Visitarem la ciutat de Porto i alguna de les bodegues d'aquest tipus de vi dolç que són a tocar del riu. Farem un tast de diferents tipus de vins de Porto i ens explicaran les diferències. I amb un vaixell remuntarem el riu Douro per veure les vinyes d'on provenen els raïms. I, naturalment, tastarem els plats més representatius de la regió.

✓ **Cap de setmana entre vinyes al Penedès**

Maig 2023, pendent de confirmar disponibilitat. Ens endinsarem en el món del vi escumós passant una nit a la propietat de la família Llopart. Soparem, dormirem i esmorzarem entre vinyes. Xerrarem sobre el cel nocturn i el cosmos i farem observació fent ús d'un telescopi avançat de 25 cm de diàmetre. Passejarem entre vinyes velles i, encara entre vinyes, farem un tast dels diferents vins escumosos de Llopart. Visitarem el jaciment iber de La Font de la Canya i el seu centre d'interpretació DO Vinífera. Dinarem a Sant Pau d'Ordal. Ens acostarem a Vilafranca per veure si el nou Vinmuseu, que ara s'està reformant, ja es pot visitar. I acabarem el cap de setmana a la bodega de Can Ràgols dels Caus, a Avinyonet del Penedès.

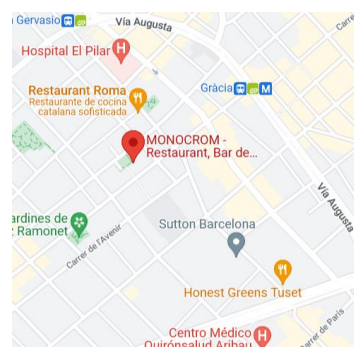
✓ **Geòrgia eno-gastronòmica**

Setembre 2023. Ruta eno-gastronòmica d'una setmana pels orígens de la viticultura, allà on s'han trobat les llavors de *vitis vinífera* més antigues de les que es té notícia.

Modalitats, lloc de realització i funcionament

Aquest curs s'impartirà exclusivament en la modalitat **presencial**.

Les classes ordinàries s'impartiran a **Arqueonet**, al carrer **Sepúlveda 79, 08015 Barcelona**. El taller es faran a l'espai **Barcelona Cuina Natural**, al carrer del **Berlinès, 3, 08006 Barcelona**. I la sessió inaugural es farà al **Restaurant Monocrom**, a la **Pl. de Cardona, 4, 08006 Barcelona**.



Les activitats complementàries no tenen un lloc de realització determinat i es faran a un lloc o un altre en funció del disseny cada activitat. En cas que en aquest curs se'n facin, en el moment que les tinguem dissenyades us farem arribar el programa de l'activitat amb tota la informació.

Els apunts, dossiers, PowerPoint's, etc, complementaris al curs, en cas que n'hi hagi, els entregarem en format PDF a través del **Campus Virtual** de la web d'Arqueonet (<https://www.arqueonet.net/C-Campus-virtual>). Al final de cada mòdul aquests materials **es despenjaran** per economitzar espai d'emmagatzematge; per tant recomanem que us els aneu descarregant a mesura que es fan les classes. Tot i això, si ja han estat despenjats i encara no us els heu descarregat, ens podeu avisar i us els farem arribar quan la càrrega de feina ens ho permeti.

El dossier i apunts també s'entregaran en paper en el moment d'entrar a la classe.

Els PowerPoint's, en cas que el professorat permeti que s'entreguin, només es facilitaran en format PDF al campus virtual.

Opcions, preus i formes de pagament

Opció	Preu	Terminis de pagament			
		Matrícula (set-oct 2022)	2on Termini (finals nov. 2022)	3er Termini (finals gen. 2023)	4rt Termini (finals mar. 2023)
Cicle complet	780 €	330 €	150 €	150 €	150 €
Activitats soltes	En funció de cada activitat (consulteu-nos)	En les activitats soltes no es contemplen terminis. El pagament es realitzarà íntegrament uns dies abans de començar l'activitat.			

Procés de preinscripció i matriculació

Preinscripció

Podeu fer preinscripció per qualsevol de les següents vies:

1. Per correu electrònic: enviar un missatge a l'adreça arqueonet@arqueonet.net especificant la següent informació:

- Títol del missatge: "Inscripció al cicle Cuinem-vi 2022-2023"
- Indicar la modalitat d'inscripció:
 - Inscripció al cicle complet
 - O bé, inscripció a sessions soltes: indicar quines
 - **En ambdós casos indicar si es vol fer presencial o online**
- Dades de cada participant que s'inscriu: nom i cognoms, adreça postal completa, adreça electrònica i telèfon de contacte

2. Per la pàgina web d'Arqueonet, a través de l'enllaç següent:

http://www.arqueonet.net/cat_contacte.html

Complimentar els camps de dades personals indicats a la pàgina web i, en el camp "Missatge", especificar la següent informació:

- En primer lloc incloure el text "Inscripció Cuinem-vi 2022-2023"
- I després indicar la modalitat d'inscripció:
 - Inscripció al cicle complet
 - O bé, inscripció a sessions soltes: indicar quines
 - **En ambdós casos indicar si es vol fer presencial o online**

3. Per telèfon: la preinscripció també es podrà fer per telèfon, als números 937423014 o 667013352.

4. Presencialment: a Arqueonet, carrer Sepúlveda 79 – 08015 Barcelona, de dilluns a dijous de 10h a 14h i de 16h a 20h

Un cop feta la preinscripció, Arqueonet enviarà un mail confirmant la recepció de la mateixa. Les places s'adjudicaran per ordre d'arribada de les sol·licituds.

Matriculació

Quan s'assoleixi el nombre mínim d'assistents, Arqueonet ho comunicarà a tots els preinscrits i llavors s'iniciaran els passos per formalitzar la matrícula. En aquell moment comunicarem les vies per a poder-la realitzar.

En cas de que, en general, no s'assoleixi el mínim d'inscripcions, el curs no es podrà dur a terme.