

L'escola pretén formar experts en vins catalans

El proper 3 d'octubre arrencarà la primera edició de l'[Espai del Vi Català](#), una formació complementària que neix amb el propòsit d'impartir coneixements específics i en profunditat dels vins que s'elaboren a Catalunya, amb l'objectiu de donar resposta a una creixent demanda de vi català per part del consumidor final. Els darrers estudis mostren un augment del consum del vi català a restauració i també en la venda al detall. Per a fer front a aquesta demanda, es necessita un 'exèrcit' de professionals, experts en el vi català, que esdevinguin prescriptors a botigues especialitzades, restauració i distribució. Les inscripcions es poden fer a través del web.



Les sessions de l'Espai del Vi Català s'impartiran al Foro Club, on els alumnes també podran fer pràctiques d'elaboració de cartes de vins catalans, i aprofundiran sobre les varietats de raïm autòctones així com les varietats internacionals més implantades al territori, la producció de vi al món cooperatiu, les denominacions d'origen catalanes, l'elaboració de vins sense sulfits, la prescripció i els maridatges, entre d'altres aspectes. La proposta formativa, coordinada per **Miguel Figini** i amb l'assessorament en els continguts de **Jaume Àrboles i Ramon Roset**, compta a més amb el suport de la **Denominació d'Origen Catalunya**.

El curs està estructurat en 44 hores lectives -24 hores de contingut teòric i 20 hores més de sessions pràctiques- en les que es tastaran al voltant de 120 a 150 vins. L'equip de professors està format per reconeguts professionals del sector, grans actors del món del vi català com ara **Josep Buján, enòleg i director tècnic de Freixenet; René Barbier, fundador de Clos Mogador; Carles Andreu, fundador de Caves Carles Andreu, Toni Alcover, enòleg i president de la DOQ Priorat fins a aquest any, Joan Asens d'Orto Vins o Xavier Pié, viticultor i president de la DO Catalunya**, entre molts d'altres.

Però l'Espai del Vi Català no està dissenyat només per als professionals de la venda de vins, de la restauració i els prescriptors del mercat local, també contempla alguns tallers oberts al públic en general, on poder aprofundir sobre els formatges artesans catalans (a càrrec del sumiller col·laborador de [cupatges](#) expert en formatges **Ramon Roset**) o el vermut, un dels productes tradicionals que han ressorgit amb més força en els darrers temps, a càrrec d'en **Josep Sucarrats** (director de la Revista Cuina i co-autor de Teoria i pràctica del Vermut).