

NOTA DE PREMSA

VINSEUM celebra quinze anys difonent la cultura del vi als cursos Els Juliols de la UB

Del vi que humanitza tractarà sobre els canvis viscuts en el món del vi tot centrant-se en conèixer petits projectes que han sorgit en els darrers anys.

L'acte de presentació als mitjans ha comptat amb **Joan Cuscó**, coordinador del curs dels Juliols de la UB *Del vi que humanitza* i conservador de l'Arxiu Musical de VINSEUM i **Meritxell Montserrat**, regidora d'Educació i Relacions Internacionals de l'Ajuntament de Vilafranca del Penedès.

La regidora **Meritxell Montserrat** ha volgut emmarcar el Curs dels Juliols en la Càtedra UB Llorens i Barba Ciutat de Vilafranca, que té per objectiu principal promoure tot un conjunt d'activitats de docència, recerca, formació, informació i documentació en l'àmbit de la filosofia i el pensament, com poden ser també el VilaPensa o la recuperació de patrimoni bibliogràfic.

Montserrat també ha vinculat el curs de la UB al museu en l'aposta de Vilafranca per la capitalitat del vi i en els 3 eixos que identifiquen la vila: el patrimoni, la cultura del vi i la sostenibilitat.

Joan Cuscó, coordinador del curs, ha explicat que enguany es posarà el focus en els canvis viscuts en el món del vi català; es coneixeran petits i nous projectes sorgits fa pocs anys, alguns d'ells molt personals. El curs permetrà conèixer els vins naturals que s'estan elaborant a casa nostra, presentarà petites fires com Riudevins o el Microvi, però també mostrarà la relació del paisatge amb els vins, o abordarà projectes con els viviers de celleristes.

El coordinador també ha volgut subratllar que el curs s'adreça a persones interessades en el món del vi sense formació específica, a professionals o a estudiants. Les classes seran en horari de tarda, amb dues sessions per dia on es combinarà, com sempre, classes teòriques, pràctiques i visites al territori.

NOTA DE PREMSA

Curs: *Del vi que humanitza*

Dates del curs: **del 3 al 7 de juliol**

Horari del curs: de 16 a 20:30 h

Lloc: VINSEUM. Vilafranca del Penedès

Oberta la matrícula a: <https://www.il3.ub.edu/ca/juliols/del-vi-que-humanitza>

Fa quinze anys que férem el primer curs d'Els Juliols dedicat al món del vi a Vinseum, a Vilafranca del Penedès. Des d'aleshores tot ha canviat molt. En dues dècades hem passat d'un panorama molt marcat per les grans Denominacions d'Origen i les grans marques comercials a un món ple de petits projectes i de productes singulars. Ha canviat la nostra manera de relacionar-nos amb la naturalesa i de produir i elaborar, no només tecnològicament, també ha canviat en aquest sentit el concepte d'ecològic. I també ha canviat el món agrari, ara envellit, amb dificultats per al traspàs als més joves i que ha perdut pes dins de l'economia

És per això que volem acostar-nos a les persones, als projectes singulars, als problemes reals...

Hi ha microfestivals, microprojectes, vins salvatges, vins naturals, vivers de celleristes... Un ampli ventall de propostes i de persones que volem conèixer en el transcurs de les deu sessions.

Hi ha qui es planteja si aquests canvis són una estratègia comercial per arribar a nous públics transformant el "go premium" pel "go natural". I és que davant els nous projectes i les noves propostes i reptes també copsem com en una regió tan vinícola com Bordeus cada dia es destil·la més vi per fer-ne d'altres begudes alcohòliques, ja que la gent no compra vi. Estem davant una moda passatgera o d'un canvi de paradigma? Es trencaran les fronteres entre els vins "convencionals" i els "naturals"? Quines categories de vi beuen els joves?... Coneguem-ho i pensem-hi!

PROGRAMA

1. Vins naturals? Coneixem-los! (teòrica)
2. Vins salvatges a l'abast (tast)
3. Un viatge pels vins naturals (teòrica/tast)
4. El festival petit. Microvi
5. "Raw Wine" i la vinya ecològica a Catalunya (teòrica/tast)

Oficina de premsa

✉ comunicacio@vilafranca.cat

☎ 93 892 03 58

∞ comunicacio.vilafranca.cat

NOTA DE PREMSA

6. Redescobrir el Penedès (tast)
7. Papers i notes de vins: entendre la complexitat (teòrica)
8. Com hem d'entendre la viticultura? (teòrica/tast)
9. El viver de celleristes a la Conca de Barberà (teòrica/tast)
10. Coneixem el festival Riudevins (visita)

PROFESSORAT

Joan Gómez Pallarès, director general de recerca del Departament d'Empresa i Coneixement

Toni Carbó, responsable del celler La Salada

Roger Viusà, sommelier

Xavier Masó, coordinador del festival "Microvi"

Christiane van Enzberg, enòloga

Núria Renom, sommelier i Oriol Artigas, viticultor

Òscar Pallarés, periodista

Irene Alemany, membre del celler Alemany i Corrio

Albert Rovira, responsable del Viver de Celleristes de la Conca de Barberà

Víctor Cornejo, responsable coordinador del festival "Riudevins"

Vilafranca del Penedès, 31 de maig de 2023



Oficina de premsa

comunicacio@vilafranca.cat

93 892 03 58

comunicacio.vilafranca.cat