

Estimad@s sr@s:

28 ediciones del **master Tastavins de Aula Vinícola** son ya, una historia al servicio de la cultura, de la educación del vino y de la tierra. Las clases se harán en nuestra sede, que esta dotada con todos los medios necesarios para impartir nuestra apreciada docencia. La *Seu* de Aula Vinícola (como ya se le conoce) está a disposición de profesores y Tastavins, especialmente su interesante biblioteca y su excelente archivo cartográfico. Así como en diversas visitas a viñedos y bodegas. Se ha abierto la inscripción para la realización de la promoción **XXIX del Curs Superior de coneixement Vitivinícola o master Tastavins**, como es más conocido. En las 38 clases del curso hay lecciones de prácticas de viticultura, poda, territorio y ampelografía en campo y técnica-prácticas en bodegas. Salidas para clase de campo y bodega a; Sagunt, Sierra Salinas y Monovar (DO Alicante) Capçanes-Tarragona (D.O. Montsant), Moixent y Fontanars (DO Valencia), Las Cuevas de Utiel, San Antonio y la Torre de Utiel (Utiel-Requena).



Ente los alumnos de la **XXIX** promoción se elegirá un secretario que firmará los diplomas junto con el director de Aula Vinícola una vez acabado el curso. Aula Vinícola obsequiará una caja de vino al secretario por esta colaboración para con la promoción. También deberá haber un fotógrafo de la promoción entre los alumnos que recibirá como obsequio una caja de vinos también de los catados en el curso.

El master **Tastavins** es un curso de alto valor formativo y relacional, gracias a nuestro plan de estudios, al material pedagógico a la experiencia y a la organización del cuadro de profesores que podemos hacer el **master Tastavins**. Se han hecho con gran éxito, además de València, en la D.O. Alicante (2 ediciones), y 3 en la comarca de la Marina, en Castellón, en Málaga y 2 ediciones en Murcia donde hemos conocido a 20 magníficos Tastavins. En casi todas las clases se catan vinos, hay programados 181 de: Francia, Alemania, España, Italia, Portugal, California, México, SudÁfrica, New Zealand y Australia, Israel, Líbano, Grecia, Georgia, Anatolia y Creta. Al finalizar el curso Aula Vinícola organiza una gran fiesta fin de curso que haremos en el Corte Inglés para la entrega de diplomas- titulo de **Tastavins** los alumnos. A ella asisten los profesores, premiados galardonados por los premios que otorga Aula Vinícola, entidades colaboradoras (en esta ocasión se entregan los diplomas de entidades colaboradoras) asistiendo y también **Tastavins** ya egresados de otras promociones. Así mismo, realizamos un gran evento, la gran fiesta de entrega de premios de Aula Vinícola (Premio a la buena comunicación y premios Digne del Vi) en 5 categorías: personal, corporativa-institucional, comunicación, colectiva y producto. Los jurados de los premios son escogidos entre las promociones del **Tastavins**.



A los alumnos además del extraordinario material pedagógico, se les entrega:

- 1 pendrive para cargar los ppt y pdfs con una cinta colgante para el pendrive (ambos personalizados)
- 1 carpeta (carpesano), identificada para archivar los documentos y apuntes
- 1 mantel de cata
- PDFs de libros de los siglos XVIII y XIX de gran valor en la historia del vino.

También se obsequiará a los que se inscriban con 6 grandes vinos y un ejemplar del libro “Crónica Vinícola 1981-2024, con una historia contemporánea del vino” de próxima edición.

Cordialment,

Joan C. Martin

President de Aula Vinícola, enólogo, Master Tastavins, escritor, Membre de la Ordre del Mérite Agricole de la République Française

696 351 407 - 604 226 069
aulavinicola@hotmail.com
aulavinicola@gmail.com
Avda. Ausias March, 105 Baix València 46013



AULA VINÍCOLA 1983-2024

XXIX CURS SUPERIOR DE CONEIXIMENT VITIVINÍCOLA

MASTER TASTAVINS 2024-2025 VALÈNCIA

Inicio 27 de abril (S) 2024 - Finalización 3 de marzo 2025

HOJA DE INSCRIPCIÓN

Nombre: _____ Apellidos: _____

NIF.: _____

Dirección: _____

Localidad y C.P.: _____

Tel.: _____ Móvil: _____

Mail: _____

Profesión: _____ Estudios: _____

Factura de formación 1.690€
Pago a la inscripción

Por pago a la inscripción descuento del 5%

Por ser miembro del Claustro Aula Vinícola descuento del ... 5%
(antic alumne, profesor, entidad colaboradora o premiado de A.V.)

Los descuentos son acumulables

La formación y educación está exenta de IVA en formación, según ley 27/92 art. 20-9 y art. 7 del real decreto 1624/92

TODOS LOS DESCUENTOS SON ACUMULABLES

Factura por material 288€ + 21% de IVA

Bolsa, carpeta, colgante, pendrive, apuntes, documentación, pdfs, ppwtx, documentación, y la cata de 181 vinos.

El curso descansa en julio, agosto y puentes de octubre, diciembre Navidad y Reyes.

Inscrita en el Registro Nacional de Asociaciones. Sección 1, número nacional 62235.

Enviar la hoja de inscripción cumplimentada a
aulavinicola@hotmail.com | aulavinicola@gmail.com
o por whatsapp al teléfono 696 351 407 - 604 226 069

Joan C. Martin

Enólogo, escritor de vinos y master Tastavins.
President de Aula Vinícola



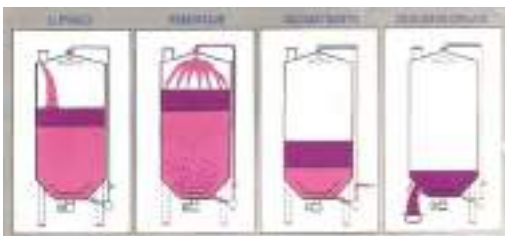
CUADRO DE PROFESORES

XXIX Curs Superior de Coneiximent Vitivinícola TASTAVINS 2024

AULA VINÍCOLA 1983-2024

Nuria Poveda Ing. Agrónoma, Enóloga y **master Tastavins** / Nuria Martí, Enóloga, Ing. Agrónoma y Catedrática de Enología en la *Universitat Miguel Hernández*. / Adolfo Miravet, Ingeniero superior de Montes y **master Tastavins** / Daniel Expósito, enólogo y director técnico de Dominio de la Vega / José Jiménez, Ingeniero agrónomo, enólogo, **master Tastavins** y directivo técnico en Pernod-Ricard / Francisco Ginés, licenciado en Químicas y **master Tastavins** / Rafael Poveda, *President emerit* de l'Academia de gastronomia de la C.V. Enólogo / Carlos Soares, del *Instituto do Vinho do Porto (Portugal)* / Rafael Ribera, viticultor / Jürgen Wagner, Ingenier Agronom Llicenciat Superior d'Enologia / Fernando Medina, Advocat / John Maher, Licenciado en Historia, Editor y **master Tastavins** / José Vte. Guillem Ruíz, Ingeniero Agrónomo y Licenciado superior de Enología / Carolina Lloná, Somelier y **master Tastavins** / Francisco Pérez Ingeniero Industrial, **master Tastavins** y Catedrático de Industriales en la Universidad de Málaga / Julián Cañizares, enólogo / José A Nájera, Somelier y **master Tastavins** / José Sanchez, **master Tastavins** y Somelier / Joan C. Martín, enólogo, **master Tastavins**, escritor y *Chevalier de l'Ordre de Merit Agricole* de la República Francesa.

Agradecemos la colaboración en las prácticas y clases: *Espadan Corcks (Serra d'Espadan), Dominios de MGP-Proyecto Origen, D.O. València/ Bodegas Gandia y el dominio vinícola Hoya de Cadenas/ Dominio de la Vega- San Antonio de Requena, Bodegas Las Mercedes (D.O. Utiel- Requena) / Bodegas Monovar y Bodegas Sierra Salinas (DO Alicante) / Celler de Capçanes D.O. Montsant/ Celler la Rosalea de Ondara, Joan de la Casa de Benissa / Vilarrevinum de La Torre de Utiel, Finca La senia de Fontanars, Señorío de Vilafames / Restaurants; Can Valear, Le Fou de Sagvnt, y El Corte Inglés de València.*



AULA VINÍCOLA 1983-2024

XXIX CURS SUPERIOR DE CONEIXIMENT VITIVINÍCOLA TASTAVINS VALÈNCIA 2024

- Se cataran 181 vinos de diversos países vinícolas.
- Un total de 114 Horas lectivas de teoría y cata.
- Confección por los alumnos de 60 fichas ampelográficas de variedades.
- 31 horas de prácticas en viña y bodega
- Se entregará un pendrive para grabar todos los ppt, con su cinta para llevarlo colgado, marcados, más un buen carpesano para encuadernar el completo manual con todos los textos del curso; una bolsa de tela de Tastavins
- Se entregara a cada alumno al final del curso, el **TITULO de TASTAVINS y un tastaven de cuello.**



Estos vinos serán entregados al alumno en el momento de su inscripción:

- 1 Bot. de ABADAL PICAPOLL. Bodegas Roqueta. D. Plà de Bages
- 1 Bot. de CASTELO VERDEJO. Bodegas Castelo de Medina D.O. Rueda
- 1 Bot. de ALAGU FORCALLAT. Bodegas Casa Corredor. D.O. Alicante
- 1 bot. de BOBAL Blanc de Noirs. Bodegas Vicente Gandia. D.O. Utiel-Requena
- 1 bot. VEGA DEL GEVA. Tinto reserva D.O. Sierras de Málaga
- 1 Bot. de MIRA SALINAS. Tinto Bodegas Sierra Salinas. D.O. Alicante



Aula
VINICOLA

XXIX EDICIÓN del MASTER TASTAVIN VALÈNCIA 2024 -2025

