



Associació de
Varietats Locals
Mallorca

FORMACIÓ 2026-2027

L'alquímia del raïm autòcton

Vins blancs i negres amb varietats locals



11 i 12/SETEMBRE/2026

A càrrec de Jaume Ripoll, enòleg.

Aquesta formació té com a objectiu donar les pautes necessàries per a l'elaboració de vi de portassa i ecològic, prioritzant el potencial i la identitat que aporten les varietats locals.

S'explicaran els processos clau per a l'obtenció dels diferents tipus de vi blanc i negre, i també els materials i eines casolanes que són necessaris i s'oferiran les nocions bàsiques per aprendre a fer un tast de vi.

A la sessió de dissabte es farà una visita a la vinya per a collir raïm, la ubicació de la qual es donarà al llarg del curs.

Curs presencial - Durada: 7 hores. Certificat d'assistència (mínim 80% del total)

Divendres de 17 h a 20 h

Dissabte de 9 h a 13 h

Can Pistola

https://maps.app.goo.gl/AbT65dsZizLcsFUs6?g_st=aw

FELANITX

CURS GRATUÏT - PLACES LIMITADES

Inscripció prèvia a

varietatslocals.org/formacio

Amb el suport de:



PEPAC 2023-2027
INTERVENCIÓ PER AL DESENVOLUPAMENT RURAL



Art.78 R(UE) 2021/2115. KNOW-7201
Formació professional i adquisició de competències-2027