

XXX EDICIÓN DE MÁSTER TASTAVIN MURCIA 2024-2025

Se ha abierto la inscripción para la realización de la XXX promoción del *Curs superior de conocimiento vitivinícola o Master Tastavins* como es más conocido. Una nueva edición en Murcia, después de las 2 anteriores realizadas tan exitosamente. 29 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 realizarán en el Ambito Cultural de El Corte Inglés de Gran Vía Salzillo de Murcia, las vinotecas D. Fermín de Murcia, Vinissimo de San Javier, los restaurantes El Churra y del Corte Inglés (avda. Libertad) y diversas bodegas de las D.O. Bullas, Jumilla, Alicante, Utiel-Requena, La Marina, Moixent (D.O. Valencia) y Montsant. En las 35 clases del curso hay prácticas de viticultura, poda, territorio, ampelografía en campo y experiencias técnicas en bodega. Esta edición es de gran significado para Aula Vinícola pues en Murcia hemos sido muy felices, en esta región y ciudad se han titulado 19 master Tastavins en las 2 promociones anteriores, y estamos muy vinculados a Murcia. Entre los alumnos de la XXX 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 tan interesante y de calidad excepcional. Se han hecho con gran éxito, además de las de València, en la D.O. Alicante (2 ediciones), y 3 en la comarca de la Marina, 1 en Castellón, 1 en Málaga y 2 ediciones en Murcia donde hemos conocido a magníficos Tastavins. En casi todas las clases se catan vinos, hay programados 190 de; Francia, Alemania, España, Italia, Portugal, California, Mexico, 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- título de Tastavins los alumnos y el tastavén para el cuello distintivo de los Tastavins que han hecho el master. A ella asisten además de los alumnos (es su gran día) los profesores, premiados galardonados por los premios que otorga Aula Vinícola, entidades colaboradoras y también Tastavins ya egresados de otras promociones murcianas y de Alicante, Málaga y València.

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

- 1 pendrive para cargar los ppw con un cinta colgante para el pendrive (ambos personalizados)
- 1 libreta de cata y apuntes
- 1 carpesano, identificado para archivar los documentos y apuntes,
- 1 mantel de cata, mas una bolsa.

Durante el curso se entregaran dvds de temas diversos. Y pdfs de libros de los siglos XVIII y XIX de gran valor en la historia del vino como material pedagógico relacionado con las clases.

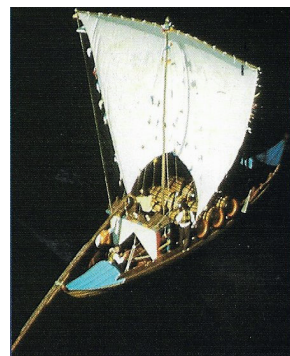
También se obsequiará, a los que se inscriban, con 6 grandes vinos y un ejemplar de mi último libro "Crónica Vinícola 1981-2025 una historia contemporánea del vino" de próxima edición.

Cordialment,

Joan C. Martin

Presidente de Aula vinícola, enólogo, Master Tastavins, escritor, Miembro de la *ordre del mérite agricole* de la Republica Francesa

696351407
aulavinicola@hotmail.com
Avda. Ausias March,105 b
València 46013



AULA VINÍCOLA 1983-2024 XXX CURS SUPERIOR DE CONEIXIMENT VITIVINÍCOLA TASTAVINS MURCIA 2024 - 2025

HOJA DE INSCRIPCIÓN

nombre: _____ apellidos: _____

nif: _____

dirección: _____

localidad + c.p.: _____

tel: _____ móvil: _____

mail: _____

profesión: _____ estudios: _____

Factura de formación : 1.790 €.

Por pago a la inscripción.....5% de descuento
Por venir de parte antiguo alumno, profesor o entidad murciana.....5% de descuento. Todos 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

2ª factura Por material (bolsa, carpeta, colgante, pendrive, apuntes, documentación, pdfs, power point, documentación, y la cata de 190 vinos). 298€ +21% de iva. El curso descansa semana santa, fiesta del bando de la Huerta Julio, Agosto, y puentes de octubre y diciembre.

Mail: aulavinicola@hotmail.com / aulavinicola@gmail.com

696 351 407 - Joan C Martin. Director de Aula Vinícola.

Enviar hoja de inscripción al mail de aula.

ASOCIACION CULTURAL VINICOLA ES UNA ENTIDAD SIN ANIMO DE LUCRO. DEDICADA A LA FORMACION Y ENSEÑANZA VINICOLA EN NOMBRE DE AULA VINICOLA. Inscrita en el Registro nacional de asociaciones. Sección 1- numero nacional 62235

Joan C. Martin

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

AVLA VITIVINÍCOLA



1983 - 2024

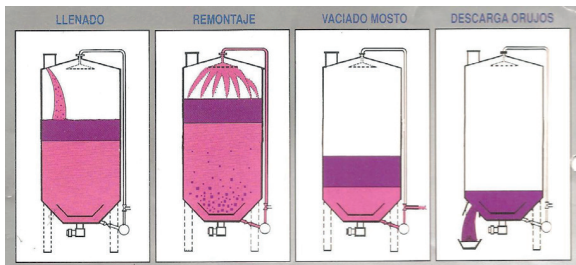
XXX, curso superior de conocimiento viti-vinicola TASTAVINS 2024 - Murcia

35 clases, 120 horas lectivas. Cata de 190 de todo el mundo. 60 fichas ampelográficas vitícolas, 5 clases en viñas. 1 en bosque de alcornoques. 5 clases en bodegas. Excelente y completo material pedagógico. No hay clases en semana santa, fiestas bando de la huerta, vacaciones (julio y agosto) y puente de diciembre.

CUADRO DE PROFESORES

CUADRO DE PROFESORES: Nuria Poveda Ing. Agrónoma, Enóloga y master Tastavins/ Nuria Martí, Enóloga, Ing. Agrónoma, 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 Sanchez, sommelier y Master Tastavins/ Jenifer Pérez. Ingeniera agrónoma, enóloga y Master Tastavins/ Maria Jose Fernández, Doctora en Química agraria./ Rafael Poveda, *President emerit* de *l'Academia de gastronomia de la C.V.* y Enólogo/ Carlos Soares, del *Instituto do Vinho do Porto (Portugal)*/ Jürgen Wagner, Ingenier Agronom Llicenciat Superior d'Enologia/ Fernando Medina, Abogado/ John Maher, Licenciado en Historia, Editor y Master Tastavins/. Alfonso Sanchez, viticultor y vinatero, Master Tastavins/ Javier Zapata Sommelier y Master Tastavins/ Carolina Llona, Sommelier y Master Tastavins/Francisco Pérez. Ingeniero Industrial, Master Tastavins y catedrático de Industriales en la Universidad de Málaga/ José Sánchez.Sommelier y Master Tastavins,/ Joan C. Martín, enólogo, Master Tastavins, escritor y *Chevalier de l'Ordre de Merit Agricole* de la Republica Francesa.

Agradecemos la colaboración por la divulgación y en las prácticas y clases: Bodegas Monastrell, Bodegas Lavia de Bullas y Museo del vino de Bullas./ DOP Jumilla, DOP Bullas, DOP Yecla,/ Bodegas San Isidro de Jumilla, Bodegas Doble Pérez Albatea y Bodegas Alceño de Jumilla / Espadan Corcks (Serra d'Espadan)/Vinoteca Vinissimo de San Javier Y Don Fermin de Murcia/ Bodegas Gil family de Jumilla/ Finca La Gloria de Villena, Dominios de MGP-Proyecto Origen, Moixent/ Dominio de la Vega- San Antonio de Requena,/ Bodegas Monover y Bodegas Sierra Salinas (DO Alicante) / Celler de Capçanes D.O. Montsant / Restaurants; Le Fou de Sagunt, El Churra y El Corte Inglés de Murcia.



AULA VINÍCOLA 1983- 2024

XXX CURS SUPERIOR DE CONEIXIMENT VITIVINÍCOLA TASTAVINS MURCIA 2024 - 2025

35 clases, 120 horas lectivas. Cata de 190 de todo el mundo. 60 fichas ampelográficas vitícolas, 5 clases en viñas. 1 en bosque de alcornoques. 5 clases en bodegas. Excelente y completo material pedagógico. No hay clases en semana santa, fiestas bando de la huerta, vacaciones (julio y agosto) y puente de diciembre.

Se entregará un pendrive para grabar todos los pdf, con su cinta para llevarlo colgado, marcados, más un buen carpesano para encuadernar el completo manual con todos los textos y apuntes del curso; una bolsa de tela de Tastavins: - Se entregara a cada alumno en la fiesta fin de curso, el **DIPLOMA** de **TITULO** de TASTAVINS y un *tastaven* de cuello.



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

- 1 Bot. de ARADAL PICAPOLL. Bodegas Roqueta. D. Pla 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



XXX EDICION DEL MASTER TASTAVIN

MURCIA 2024 - 2025

