*XXX promociòn del curs superior de conocimiento vitivinícola master Tastavins. Murcia-2025*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | *Data* | *Dia* |  *Tema* | *Profesor* | *Hors* | *Horari* |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *1* | 13-1-25 | L | Viticultura General condición climática. Entrega materiales | Joan C. Martin | 3 | 17-20h | ambito |  |  |  |  |  |  |  |
| *2* | 21-1-25 | Mi | Vinificación en blancos. Rest. El Crte Ingles Rest el Churra | Alfonso Sánchez | 3 |  17-20 h | Rest Churra |  |  |  |  |  |  |  |
| *3* | *25-1-25* | *S* |  *Fondillon, un vino para la eternidad. Bodegas Monovar +comida en bod* | *Rafael Poveda* | *5* | *De 11 a 16h* | *Monover* |  |  |  |  |  |  |  |
| *4* | 27-1-25 | L | Els vins de postres: Rancis,VDN, Montilla | Nuria Poveda | 3 | 17 a 20 h | *Ámbito* |  |  |  |  |  |  |  |
| 5 | 9-2-25 | D | *Clase de viticultura practica. Poda viticultura I* | *Alfonso Sanchez* | *3* | *11 a 14h* | *Bullas* |  |  |  |  |  |  |  |
| 6 | ***17-2-25*** | *L* | Vinificación en tintos | Jennifer Perez | 3 | 17-20 h | Ámbito |  |  |  |  |  |  |  |
| *7* | *1-3-2025* | *s* | *Vinificación en rosados (Bodegas Dominio de la Vega)San A. de Requena* | *Daniel Exposito* | *3* | *11 a 14h* | *S.Antonio* |  |  |  |  |  |  |  |
|  8 | 11-3-25 | M | Los vinos de California Restaurant Corte Ingles. comida  | Joan C. Martín | 4 | *12 a 16 h* | *Rest* |  |  |  |  |  |  |  |
| 9 | 18-3-25 | M | Los vinos de Sudafrika, Australia y Nueva Zelanda | Joan C. Martín | 3 | 17 a 20h | Ámbito |  |  |  |  |  |  |  |
| *10* | *1-4.25* | *M* | *Bordeaux y sus vinos, el sistema cru.restaurant el Churra+comida* | *Joan C. Martín* | *4* | *12-17h* | *El churra* |  |  |  |  |  |  |  |
| 11 | 8-4-25 | M | Analisis sensorial. El gusto del vino. Cata de Aromas | Carolina Llona | 3 | 17-10h | Ámbito |  |  |  |  |  |  |  |
| *12* | *29-4-25* | *M* | *Los vinos del Rin y Mosela- museo el vino* | *José Sánchez* | *4* | *11 a 14 h* | *Bullas* |  |  |  |  |  |  |  |
|  13  | ***8-5-25*** | ***J*** | Los Vinos del Libano-Los vinos de Israel  | Joan C. Martín | 4 | 17-20h | Ámbito |  |  |  |  |  |  |  |
| *14* |  14-5-25 | *Mi* | *Los Vinos de Madeira+comida restaurant Corte Ingles av Libertad* | Joan C. Martín | *4* | *12 a16h* | *rest* |  |  |  |  |  |  |  |
| 15 | 20-5-25 | M | La legislación vinícola europea y el territorio | Fernando Medina |  3 | 17-20h | Ámbito |  |  |  |  |  |  |  |
| *16* | *27-5-25* | *M* | *Silvicultura y manufacturación de barricas. Bodegas Lavia* | *Joan C. Martin* | *3* | *11-14h* | *Bullas* |  |  |  |  |  |  |  |
| 17 | ***9-6-25*** | ***L*** | *La elaboración del vino Khoser. En celler Capçanes (DO Montsant)*  | *Jürgen Wagner* | 3 | 17-20h | *Montsant* |  |  |  |  |  |  |  |
| *18* | *10-6-25* | *M* | *El Champagne. Restaurant el Churra Comida* | *Javier Zapata* | *4* | *12-17h* | *El Churra* |  |  |  |  |  |  |  |
| 19 | 24-6-25 | M | Microbiología enológica la FML | Mª José Fernández | *3* | 17 a 20h | Ámbito |  |  |  |  |  |  |  |
| *20* | *28-6-25* | *S* | Los Vinos de Jerez | *Nuria Martí* | *3* | *12-16,30h* | *El Churra* |  |  |  |  |  |  |  |
| *21* | *7-7-25* | *L* | *Procesos de crianza; madurado, cza, rva, g.reserva. Univ. M. Hernández* | *Nuria Martí* | *4* | *10 a 13 h* | *Orihuela* |  |  |  |  |  |  |  |
| 22 | 8-7-25 | M | EL CAVA | Joan C. Martín | 4 | 17-20h | Ámbito |  |  |  |  |  |  |  |
| *23* | *6-9-25* | *S* | *Practicas viticultura- Ampelografia y territorio II* | *Bodegas Gil* | *3* | *10 a 13h* | *Jumilla* |  |  |  |  |  |  |  |
| *24* | *13-9* | *S* | *Practicas viticultura. Ampelografia y territorio III* | *B. Sierra Salinas* | *3* | *10 a 13h* | *Villena* |  |  |  |  |  |  |  |
| *25* | *20-9* | *s* | *Practicas viticultura. Ampelografia y territorio IV* | *Finca la Gloria* | *3* | *10 a 13h* | *Caudete* |  |  |  |  |  |  |  |
| *26* | *27-9* | *S* | *Practicas viticultura y territorio IV.*  | *Bodegas Monastrell* | *3* | *11 a 14h* | *Bullas* |  |  |  |  |  |  |  |
| *27* | *7-X-25* | *M* | *Los vinos de la Borgoña. Rest. El Churra* | *José Sánchez* | *4* |  *12-17 h* | *El Churra* |  |  |  |  |  |  |  |
| *28* | 14-X-25 | M | Los Vinos Ecos+ bios y naturales | Alfonso Sánchez | 3 | 17- 20h | Ámbito |  |  |  |  |  |  |  |
| 29 | 21-X-25 | M | Marketing vinícola, la cultura del origen | Joan C. Martín | 3 | 17 a 20h | Ámbito |  |  |  |  |  |  |  |
| *30* | *28-X-2025* | *M* | *Historia del vino. Bodegas San Isidro* | *Jhon Maher* | *3* | *11 a 14 h* | *Jumilla* |  |  |  |  |  |  |  |
| 31 | 20-11-25 | J | Maceración Carbónica. Los vinos de Beaujolais Nouveau- | Joan C. Martin | 3 | 17-20h | ámbito |  |  |  |  |  |  |  |
| 32 | 24-11-25 | M | Los vinos de Porto Fiesta Fin de Curso  | Carlos Soares | 4 | 16 a 20h | Ámbito |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | total horas | 128 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

*Las clases son en laborales por la tarde (excepto la de Capçanes). En rojo las que no se hacen en Ámbito cultural de Corty Salzillo.*

 *En rojo son salidas a viñedos, bodegas e instituciones, mas las que se hacen en restaurants de el Corty y el Churra. No hay clases en semana santa, fiestas bando de la huerta, vacaciones (julio y agosto) y navidad reyes.*