



I JORNADES PEDAGÒGIQUES

DIFERENTS TAULES RODONES POSEN EN DEBAT L'ESTAT DE L'ENOLOGIA, LA VITICULTURA, L'ENOTURISME, EL PATRIMONI, LA HISTÒRIA I LA GASTRONOMIA. I TOT, EN CLAU MALVASIA DE SITGES

Dia: divendres 26 novembre

Hora: 9h - 13:15h i 17:00h - 19:15h [dinar maridatge 14h - 17h]

Lloc: Institut of Arts of Barcelona (Sitges) + Escola Hostaleria de Sitges (Sitges)

Aforament: 75 pax

Total taules: 4

Total hores assistència: 6:30h

GRATUÏT

Certificat d'assistència expedit pel Centre d'Interpretació de la Malvasia de Sitges

[INSCRIU-TE AQUÍ](#)

Programa

 IAB - Institut of Arts of Barcelona
SITGES

9h — 9:20h Acreditacions

9:20h — 9:30h

Benvinguda institucional

a càrrec de **Raimon Martínez**, director general de la Fundació Hospital Sant Joan Baptista de Sitges; acompanyat de **Mireia Vázquez**, directora financera de l'IAB

9:30h — 10:30h

“La Malvasia de Sitges dins de la gastronomia, i viceversa”

TAULA RODONA 1
gastronomia
formació
hostaleria

Moderador_ **Guillermo Nefkke**, periodista enogastronòmic
Ponents:

- **Josep M^a Matas**, empresari sector HORECA a Sitges
- **Vinyet Capdet**, coordinadora cuina i gastronomia CETT-UB
- **Xavier Franco**, xef d'Artemisa Restaurant, Sitges

Què és primer? L'aclimatació de la Malvasia de Sitges que impulsa una gastronomia pròpia, o un corpus gastronòmic sitgetà en base el seu licor d'or? És un varietal que està a l'alçada de l'alta gastronomia? Com van ser els inicis de la restauració a Sitges introduint vins de malvasia? Els futurs professionals coneixen la malvasia?

10:45h — 11:45h

“El vi que explica Sitges i el seu caràcter”

TAULA RODONA 2
història
patrimoni
storytelling

Moderadora_ **Alba Gràcia**, historiadora i coordinadora del CIM
Ponents:

- **Xavier Miret i Mestre**, arxiver Arxiu Històric Municipal de Sitges
- **David de Yzaguirre**, doctorand en branding sobre malvasia URV
- **Natàlia Puig**, presidenta La Carretera del Vi i Celler Puig Batet

Dins d'una copa de malvasia hi ha èpica, romanticisme, història i llegendes de luxe i viatges d'ultramar. Aquest escenari mitològic ha dissenyat un imaginari col·lectiu des d'on es pot construir un storytelling molt potent que acompanya els vins de malvasia. Des de ser un objecte acadèmic i científic d'estudi, passant a campanyes de branding i comunicació, fins a motiu d'enoturisme de per se.

11:45h — 12:10h

Descans - Coffee break

a càrrec dels alumnes de l'**Escola d'Hostaleria de Sitges**

12:15h — 13:15h

TAULA RODONA 3
elaboració
producció

“totes les malvasies del món”

Moderadora_ **Anna Baquès**, enòloga - ABWines i Llivins

Ponents:

- **Enric Bartra**, vinyater Malvasia de Sitges, tècnic INCAVI
- **Sadurní Oliver**, enòleg i família propietari Oliver Vtcultors
- **Lluís Giral**, vinyater Malvasia de Sitges, tècnic INCAVI

Brisats, joves, criances en botes de castanyer, escumosos mètode tradicional o ancestral, naturalment dolços o en perfils més oxidatius. Tot aquest ventall és el que la Malvasia de Sitges ofereix a l'enòleg en ple segle XXI. Quan es va començar a conèixer la potencialitat enològica d'aquesta varietat? S'apren a vinificar malvasia o s'experimenta? I a la vinya, com es dialoga amb aquesta varietat?

14:00h — 17:00h

Escola Hostaleria de Sitges
IES JOAN RAMON
BENAPRÈS



20€



[inscriu-te aquí](#)



Dinar Menú Maridatge

a càrrec dels alumnes de l'**Escola d'Hostaleria de Sitges**.

- Snacks de pernil i olives
- Foie mig cuit amb malvasia dolça, poma i brioix - Jané Ventura, Malvasia 2019
- Consomé amb gelea de Malvasia - Torre del Veguer, Malvasia 2018
- Llamàntol amb puré de patates i salsa de trompetes - Clos dels Guarans, Subtil Rosé 2020
- Wellington de melés de vedella i reducció de Llegat Llopis - Montpicolis, Pedrets 2017
- Postres artesanals - Celler Hospital, Malvasia dolça 2010



17:00h — 18:00h

TAULA RODONA 4
distribució
comercialització
sommelieria

“Diferenciar una malvasia d'entre mil vins”

Moderador_ **Ivan Martínez**, professor Escola Hostaleria de Sitges

Ponents:

- **Rafael Coronado**, Feten Wines
- **Rosa Aguado**, enginyera agrícola i sommelier
- **Albert de Sangenis**, director tècnic Celler de l'Hospital, La Xarmada

Després de tota la tasca de produir el raïm, d'elaborar el vi que més s'ajusti al teu celler i de crear un corpus marquetinià, queda la tasca aferrisada de fer arribar el vi al restaurador i a les botigues especialitzades. Què fa que un celler decideixi apostar per aquesta varietat? Quines són les estratègies comercials a seguir amb les malvasies? Com és la seva distribució ara? I abans? Comercialitzar vins de malvasia: vocació o formació?

18:15h — 19:15h

tast de cloenda

a càrrec dels alumnes de l'**Escola d'Hostaleria de Sitges**.

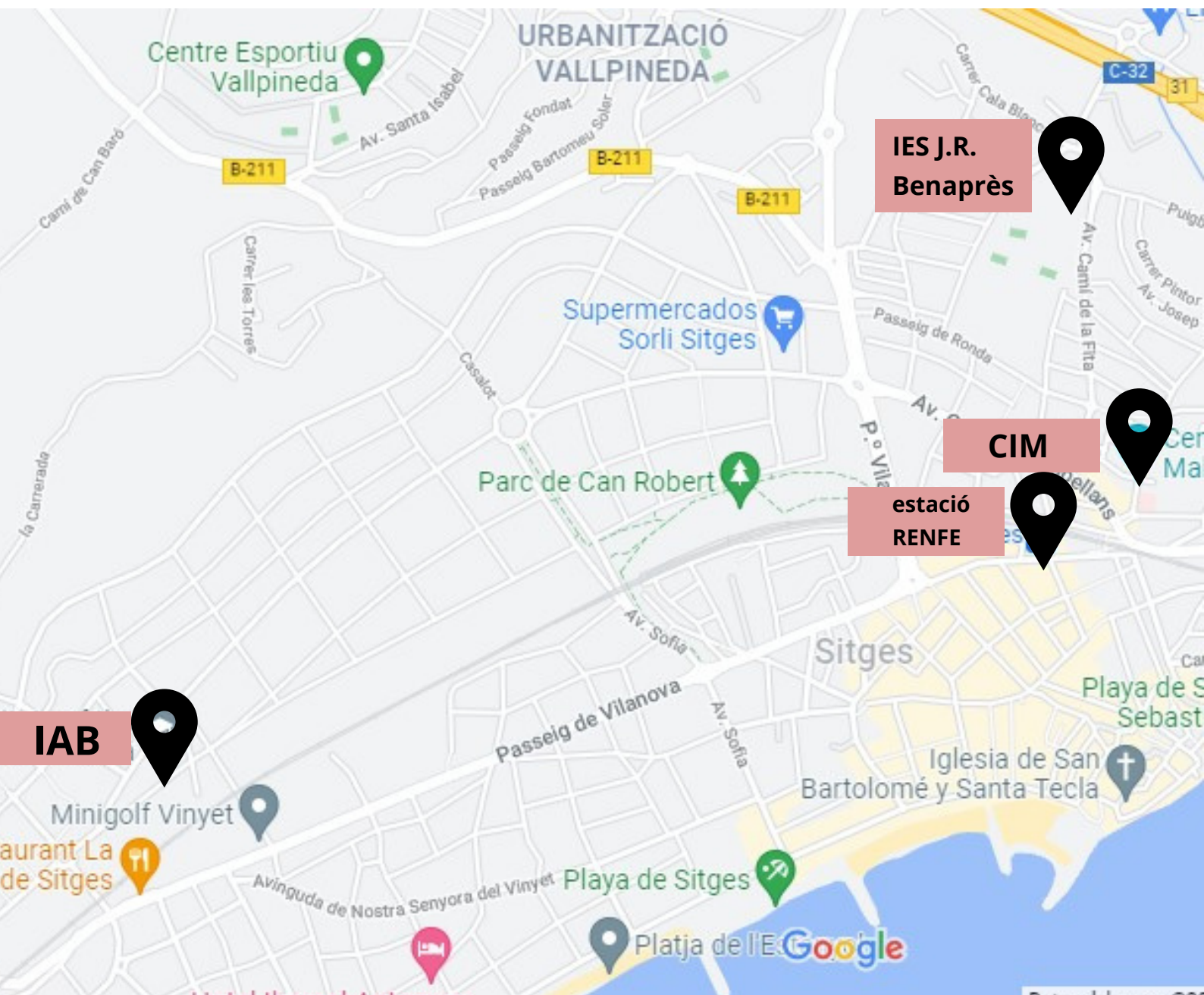


Informació pràctica

Transport públic

- **IAB Institut of Arts of Barcelona** - Carrer Ramon de Dalmasas, 18, 08870 Sitges - Línies d'autobús: *SL2 Can Pei, Terramar*, parada 7 IES VINYET.
- **IES Joan Ramon Benaprès** - Av. Camí de la Fita, 35, 08870 Sitges - Línies d'autobús: *SL1 Poble Sec, Vallpineda*, parada 6 IES BENAPRÈS

[Consulta horaris aquí](#)



Organitza



Col·labora



Cellers participants

