

## XXXI EDICION DEL MASTER TASTAVIN VALÈNCIA 2025-2026

30 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 está dotada con todos los medios necesarios para impartir nuestra apreciada docencia. La Seu de Avla 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 XXXI del Curs Superior de coneixement Vitivinícola o master Tastavins, como es más conocido. En las 34 clases del curso hay lecciones de prácticas de viticultura, poda, territorio y ampelografía en campo y técnica-prácticas en viñas y bodegas. Salidas para clases de campo y bodega a; Sagvnt, Serra d'Espadan, Bot (D.O. Terra Alta) Sierra Salinas y Monovar (D.O. Alicante), Benissa (La Marina), Bullas (Murcia), Capçanes (D.O. Montsant), Moixent, Fontanars (D.O. Valencia), Villargordo del Cabriel, Las Cuevas de Utiel, San Antonio, y la Torre de Utiel (Utiel-Requena).



Entre los alumnos de la XXXI promoción se elegirá un secretario que firmara los diplomas junto con el director de Avla Vinícola una vez acabado el curso. Avla Vinícola obsequiara una caja de vino al secretario por esta colaboración para con la promoción. Y 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, 1 en Castellón, en Málaga y 3 Murcia donde hemos titulado a 24 magníficos Tastavins. En casi todas las clases se catan vinos, hay programados 191 de; Francia, Alemania, España, Italia, Portugal, California, Zúid-Afrika, New Zealand, Australia, Israel, Líbano, Grecia, Georgia, Armenia, Inglaterra, Anatolia y Creta.



Al finalizar el curso Avla Vinícola organiza una gran fiesta fin de curso que haremos en el Corte Inglés para la entrega de diplomas-título de Tastavins los alumnos. A ella asisten los profesores, premiados galardonados por los premios que otorga Avla Vinícola, entidades colaboradoras (en esta ocasión se entregan los diplomas de entidades colaboradoras) asistiendo y también Tastavins egresados de otras promociones.

Se cataran 191 vinos, 34 clases, 118 horas lectivas; de las cuales 38 en campo y bodega. 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, y 1 carpeta (carpesano), identificada para archivar los documentos y apuntes, 1 mantel de cata, y dvds de temas diversos. Y pdfs de libros de los siglos XVIII y XIX de gran valor en la historia del vino.

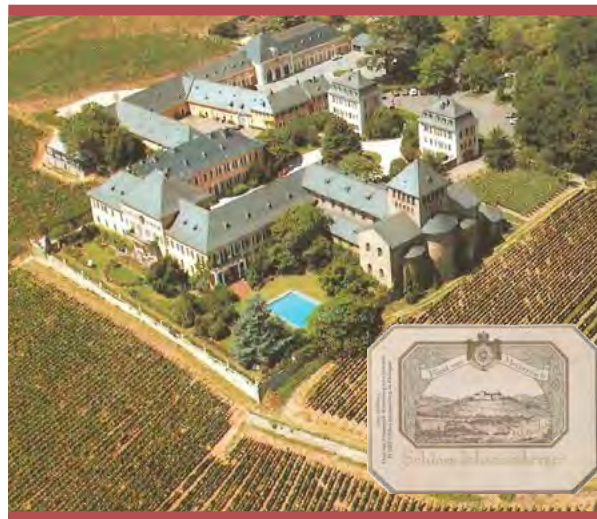
También se obsequiara a los que se inscriban, 6 grandes vinos y un ejemplar de mi último libro de próxima edición.

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 1983-2025

## XXXI CURS SUPERIOR DE CONEIXIMENT VITIVINÍCOLA MASTER TASTAVINS 2025-2026 VALÈNCIA

Inicio 26 de abril (L) 2025 - Finalización 30 de marzo 2026

### HOJA DE INSCRIPCIÓN

Nombre: \_\_\_\_\_ Apellidos: \_\_\_\_\_

NIF.: \_\_\_\_\_

Dirección: \_\_\_\_\_

Localidad y C.P.: \_\_\_\_\_

Tel.: \_\_\_\_\_ Móvil: \_\_\_\_\_

Mail: \_\_\_\_\_

Profesión: \_\_\_\_\_ Estudios: \_\_\_\_\_

### Factura de formación 1.790€ 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 294€ + 21% de IVA

Bolsa, carpeta, colgante, pendrive, apuntes, documentación, pdfs, ppwtx, documentación, y la cata de 191 vinos.

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

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

Enviar la hoja de inscripción cumplimentada a  
[aulavinicola@hotmail.com](mailto:aulavinicola@hotmail.com) | [aulavinicola@gmail.com](mailto: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

CUADRO DE PROFESORES: Nuria Poveda Ing. Agrónoma, Enóloga y master Tastavins/ Nuria Martí, Enóloga, Ing. Agrónoma, de la Universitat Miguel Hernández./Rafael Ribera, viticultor/ Daniel Expósito, enólogo y director técnico de Dominio de la Vega/ José Jiménez, Ingeniero agrónomo, enólogo y master Tastavins directivo técnico de Pernod-Ricard/ Adolfo Miravet, Ingeniero Superior de montes, master Tastavins/ Francisco Ginés, licenciado en Químicas, master Tastavins/ Rafael Poveda, President emerit de l'Academia de gastronomia de la C.V. Enólogo y maestro del Fondillon/ Carlos Soares, del Instituto do Vinho do Porto (Portugal)/ Jürgen Wagner, Ingenier Agronom Llicenciat Superior d'Enologia / Fernando Medina, Advocat/ John Maher, Licenciado en Historia Editor y master Tastavins/José Vte. Guillem Ruiz, Ingeniero Agrónomo y Licenciado superior de Enología/ Carolina Llona, 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 Sánchez, somelier, master Tastavins./ Joan C. Martín, enólogo, master Tastavins, escritor y Chevalier de l'Ordre de Merit Agricole de la Republica Francesa. Agradecemos la colaboración en las clases y prácticas.: Espadan Corcks (Serra d'Espadan), Bodegas Gandia-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 (D.O. Alicante) /Sant Josep Vins D.O. Terra Alta/ Celler de Capçanes D.O. Montsant/ Bodegas Monastrell de la D.O. Bullas/Celler la Rosalea de Ondara, Joan de la Casa de Benissa (La Marina Alta) / Vilarrevinum de La Torre de Utiel, Finca La Senia de Fontanars, Señorío de Vilafames/ Restaurants Can Valear, Le Fou de Sagunt y El Corte Inglés de València.



Fondillon, un vino para la eternidad



Valentí Roqueta en sus viñas de Abadal, D.O. Pla de Bages



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

- 1 Bot. de ABADAL PICAPOLL. Bodegas Abadal. D.O. 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



## XXXI EDICIÓN del MASTER TASTAVIN VALÈNCIA 2025 -2026



Rocío Miravet master Tastavins -XXIX promoció