



UNIVERSITAT
ROVIRA I VIRGILI

FUNDACIÓ URV
CENTRE DE FORMACIÓ PERMANENT

Enologia, Viticultura i Tast

Fitxa Tècnica

Coorganitza:



Adreçat a:

Professionals del sector vitivinícola que vulguin adquirir coneixements pràctics sobre les principals tècniques vitícoles i enològiques que es desenvolupen en un celler.

Codi:

CENVICEA-I3-2024-8

Títol al que dóna dret:

Certificat d'aprofitament

Objectius:

Comprendre els aspectes tècnics vitícoles fonamentals, així com els diferents processos enològics que intervenen en la elaboració de vins. Entendre els elements claus en el control de la traçabilitat i la seguretat alimentària. Aprofundir en el coneixement de l'anàlisi sensorial aplicat al tast de vins, descobrint les principals regions vitivinícoles d'Espanya i del món. Comprendre l'impacte i la influència de la vitivinicultura des de la vessant històrica, gastronòmica i de la salut.

Competències professionals:

- Capacitat de liderar una empresa o departament vinculada al sector vitivinícola.
- Gestionar un equip de persones al seu càrrec i tenir capacitat per treballar en equip.
- Capacitat per comprendre els aspectes tècnics vitícoles fonamentals.
- Capacitat per comprendre els processos enològics bàsics que intervenen en la elaboració de vins.
- Aprofundir en el coneixement de l'anàlisi sensorial aplicat al tast de vins.
- Conèixer les principals regions vitivinícoles del món, així com l'impacte i la influència de la vitivinicultura des de la vessant històrica, gastronòmica i de la salut.

Coordinació acadèmica:

Pedro Cabanillas Amboades

Docents:

Joan Miquel Canals Bosch

Fernando Zamora Marin

M. Assumpta Mateos Fernández

Nicolas André Louis Rozes

Albert Mas Barón

Pedro Cabanillas Amboades

Jaume Gramona Martí

Durada:

15,5 ECTS

Impartició:
presencial

Idiomes en que s'imparteix:
Castellà, Català

Dates:
del 01/03/2024 al 22/06/2024

Horari:
Divendres de 16 a 20.30 h i dissabtes de 9 a 14 h.

Ubicació:
Seu de la Wine Business School
C/ Amàlia Soler, 29 - Vilafranca del Penedès

Preu:
1670

Contacte:
Raquel Ramos - raquel.ramos@fundacio.urv.cat

Programa

Mòdul: VITICULTURA

ECTS: 2,5

Durada: 25 h.

Contingut:

10.1. Introducció

o Història de la vinya i extensió actual del cultiu a nivell superfície mundial.

o Models actuals de viticultura.

o Classificació sistemàtica de les vitàcies

o Característiques de les principals varietats portaempelts.

10.2. Edafologia y climatologia vitícoles

o Paràmetres climàtics; Diagrames, classificacions climàtiques vitícoles

o Components el sòl: components orgànics i inorgànics

o Propietats físiques i químiques del sòl.

10.3. El cicle biològic de la vinya

o Cicle vegetatiu. El plor, la brostada, creixement dels òrgans verds, creixement de la baia, agostament.

o Cicle reproductor. La floració i quallat. El verol i formació de la llavor. Maduració fenòlica i aromàtica. Determinació de la data de verema.

10.4. Plantació d'una vinya

- o Estudis previs a la plantació
- o Disseny i traçat de la plantació: densitat i marc de plantació. Sistemes de Plantació
- o Sistemes de conducció: sistemes verticals i horitzontals. Materials per implantar l'emparrat

10.5. Pràctiques vitícoles

- o Poda en verd. Objectius i formes de realització
- ¿ La poda d'hivern. Poda de formació i de producció. Tipus de poda: curta, llarga i mixta.
- ¿ Fertilització del vinyer. Macro i micronutrients. Necessitats d'elements minerals
- ¿ El Reg a la vinya. Necessitats hídriques. Mètodes de reg

10.6. Protecció sanitària

- o Plagues i malalties
- o Viticultura convencional
- o Viticultura de protecció Integrada,
- o Viticultura Ecològica
- o Viticultura Biodinàmica

Mòdul: ENOLOGIA

ECTS: 3

Durada: 29 h.

Contingut:

11.1. La verema: criteris de qualitat

- o Composició del raïm, controls de maduresa. Sistemes de verema i transport del raïm.
- o Recepció i tractament de la verema, principals transformacions prefermentatives en elaboració de blancs i negres. La previsió d'ingressos i despeses

11.2. Composició química del vi, principals paràmetres i rangs habituals en mostos i vins. Additius i coadjuvants emprats en enologia.

- o Determinacions claus en la caracterització del vi y paràmetres de qualitat.
- o Els conservants emprats en enologia: el diòxid de sofre, àcid sòrbic, àcid ascòrbic.
- o Principals coadjuvants: additius de clarificació i d'estabilització fisicoquímica i microbiològica.

11.3. La microbiologia del vi: fermentació alcohòlica i malolàctica.
o La fermentació alcohòlica. Microorganismes implicats i metabòlica del procés.

o La fermentació malolàctica. Descripció el procés i principals bacteris implicats.

11.4. Elaboració de vins blancs i rosats. Procés tradicional i noves tendències.

o L'obtenció del most i la seva clarificació

o Paràmetres crítics en la fermentació i diferents metodologies emprades.

o Limpidesa del vi: estabilització proteica i tartàrica.

11.5. Elaboració de vins negres.

o Els vins joves i els vins de maceració carbònica.

o La maceració com a estratègia de extracció de color i polifenols als vins de criança.

o Els compostos fenòlics en relació amb les sensacions organolèptiques.

o Tècniques prefermentatives i aspectes principals relatius al procés d'elaboració.

11.6. Envel·liment i criança dels vins negres

o El roure. Origen botànic i geogràfic.

o La bóta i els elements que intervenen en la cessió de gustos i aromes.

o Estratègies d'envel·liment segons el perfil sensorial dels vins.

o Alternatives tecnològiques

11.7. Vinificacions especials

o Els vins dolços naturals. Els vins rancis

o Els vins generosos.

o Els vins botrytitzats. Els vins de gel.

11.8. Elaboració de vins escumosos: procés d'elaboració. Mètode tradicional: trets diferencials en el vi base, segona fermentació, criança, aclarida i degorjament.

o Principals metodologies d'elaboració de vins escumosos.

o Elaboració d'escumosos pel mètode tradicional: el cava, trets característics en comparació amb el champagne.

o La cinètica de la segona fermentació i els factors que afecten.

o La criança i clarificació en el mètode tradicional. Expedició:

degorjament, tipologies de vins i conservació.

11.9. Gestió fiscal

o Procediments tributaris d'aplicació al sector

o Obligacions formals a nivell fiscal de les empreses i dels empresaris

o Impostos: Societats, IVA, IRPF

o Actuacions en casos d'inspeccions tributàries i fiscals

Mòdul: ANÀLISI SENSORIAL

ECTS: 3

Durada: 27,5 h.

Contingut:

12.1. Mecànica del tast, aspectes principals.

- o Els sentits emprats en el tast
- o Condicionants en l'anàlisi sensorial
- o La seqüència d'una degustació

12.2. Fisiologia dels sentits i la seva interconnexió.

- o La vista, l'olfacte i el gust
- o Interacció entre els sentits

12.3. Principals aromes i la seva potenciació, en funció del tipus de vins. Identificació i localització en vins.

- o Principals aromes que es troben en vins blancs i la seva evolució durant l'envelliment.
- o Principals aromes que es troben en vins rosats i la seva evolució durant l'envelliment.
- o Principals aromes que es troben en vins negres i la seva evolució durant la cria i l'envelliment.

12.4. Principals defectes i el seu origen.

- o Defectes d'origen del raïm malmès
- o Defectes microbiològics.
- o Les contaminacions per envàs.

12.5. Subjectivitat en la degustació; importància de la memòria i de la referència.

- o Minimització de la subjectivitat.
- o Utilització de test de discriminació: tast triangular, tast per parelles.

12.6. Descripció de vins; fitxes de tast descriptives i l'anàlisi descriptiu quantitatiu.

12.7. El tast escrit, oral i comercial.

- o Utilització de fitxes en el tast de vins blancs, rosats, negres i escumosos de diferents varietats i orígens.

12.8. Tast i caracterització dels vins de les principals zones vitivinícoles espanyoles

Mòdul: CULTURA VITIVINÍCOLA

ECTS: 3

Durada: 28,5 h.

Contingut:

13.1. El vi al llarg de la història.

- o Origen del vi en la història humana
- o Aspectes socials del vi.

13.2. El vi com a aliment.

- o Metabolisme del alcohol en el cos humà
- o Vi i salut.
- o La paradoxa francesa. Efectes del consum moderat vi.

13.3. Principals regions vitivinícoles del món: tendències.

- o Principals tipologies de vins.
- o Els majors productors: Espanya, França, Itàlia. Característiques generals de cada país. Reptes d'exportació.
- o El nou món i la seva acció exportadora: Sud Amèrica, Austràlia, Sudàfrica.

13.4. Els sommeliers en el sector vitivinícola.

- o Formadors d'opinió, comunicadors.
- o Integració dels sommeliers dins el sector.
- o El servei dels vins: Temperatura, copes, ampolles, utilitatge.
- o La decantació dels vins.
- o Gestió, conservació i evolució dels vins al celler.

13.5. Maridatges: gastronomia i vi.

- o Criteris per a la combinació: afinitat i contrast.
- o Semàntica del maridatge.
- o El maridatge molecular.

13.6. La comunicació en el sector vitivinícola, un repte del segle XXI

- o Què hi ha darrera d'una ampolla?
- o Anàlisi de les tipologies de comunicació
- o L'entourisme. Anàlisi de diferents projectes, alternatives.

13.7. Tast i caracterització dels vins de les principals zones vitivinícoles mundials.

Mòdul: CERTIFICACIONS I SEGURETAT ALIMENTÀRIA

ECTS: ,5

Durada: 4,5 h.

Contingut:

14.1. Qualitat de producte

o Sistemes de certificació del Consorci d'Inspecció i Control per al compliment del plec de condicions de les Denominacions d'Origen Protegides

o Desenvolupament i anàlisi de casos pràctics.

14.2. Qualitat en la gestió

o ISO 9001:2015. Nou enfocament en la gestió de processos, basada en l'avaluació del risc i els resultats.

o Anàlisi de les millores de la versió 9001:2015 respecte a antigues versions de la norma

14.3. Seguretat alimentària en Celler.

o Pre-requisits per a l'anàlisi i control de punts crítics en un Celler (HACCP)

o Sistemes de gestió de la Seguretat alimentària: ISO 22000, BRC, IFS, GLOBAL GAP, EURENGAP I FSCC 22000

Mòdul: ENOTURISME

ECTS: ,5

Durada: 5,5 h.

Contingut:

14.1. L'enoturisme...com fer-ho?

o Disseny del producte enoturístic.

o Anàlisi pràctica d'experiències enoturístiques: Califòrnia, Catalunya, Burdeus, Xina

o Comercialització i màrqueting dels projectes enoturístics

Mòdul: VISITES

ECTS: 3

Durada: 30 h.

Contingut: pendet de concretar dates

Mòdul: TUTORIES

Durada: 9 h.

Contingut: Seguiment del procès d'aprenentatge de l'estudiant.

Fundació URV. Centre de Formació Permanent

Av Onze de Setembre, 112. 43203 REUS

Tel.: 977 779 950 Fax: 977 310 113

formacio@fundacio.urv.cat

www.fundacio.urv.cat/formacio