



UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI  
Fundació URV

# Enologia, Viticultura i Tast

## Fitxa Tècnica

---

**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-I4-2025-9

**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.

**Coordinació acadèmica:**

Pedro Cabanillas Amboades

Olga Busto Busto

**Docents:**

Pedro Cabanillas Amboades

Joan Miquel Canals Bosch

Anna Casabona París

César Cánovas Herrerías

Jaume Gramona Martí

Christophe Marquet

Albert Mas Barón

M. Assumpta Mateos Fernández

Montserrat Nadal Roquet-Jalmar

Nicolas André Louis Rozes

Antoni Sánchez Ortiz

Fernando Zamora Marin

**Durada:**

15,7 ECTS

**Impartició:**

presencial

**Dates:**

del 01/03/2025 al 30/06/2025

**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](mailto:raquel.ramos@fundacio.urv.cat)

## Programa

---

**Mòdul:** M11.ENOLOGIA

**ECTS:** 3.6

**Durada:** 36 h.

**Contingut:** .

**Mòdul:** M10.VITICULTURA

**ECTS:** 2.5

**Durada:** 25 h.

**Contingut:** .

**Mòdul:** M12.ANÀLISI SENSORIAL

**ECTS:** 2.6

**Durada:** 26 h.

**Contingut:** .

**Mòdul:** M13.CULTURA VITIVINÍCOLA

**ECTS:** 3

**Durada:** 23 h.

**Contingut:** .

**Mòdul:** M14.CERTIFICACIONS I SEGURETAT ALIMENTÀRIA

**ECTS:** .5

**Durada:** 5 h.

**Contingut:** .

**Mòdul:** ENOTURISME

**ECTS:** .5

**Durada:** 5 h.

**Contingut:**

- L'ènoturisme...com fer-ho?
- Disseny del producte enoturístic.
- Anàlisi pràctica d'èxperiències enoturístiques: Califòrnia, Catalunya, Burdeus, Xina.
- Comercialització i màrqueting dels projectes enoturístics.

**Mòdul:** VISITES

**ECTS:** 3

**Durada:** 30 h.

**Contingut:** .

**Mòdul:** TUTORIES

**Durada:** 9 h.

**Contingut:** .

**Fundació URV. Centre de Formació Permanent**  
Av Onze de Setembre, 112. 43203 REUS  
(+34) 977 779 950  
[formacio@fundacio.urv.cat](mailto:formacio@fundacio.urv.cat)

**[www.fundacio.urv.cat/formacio](http://www.fundacio.urv.cat/formacio)**  
[Linkedin](#) | [Twitter](#) | [Facebook](#) | [Instagram](#)