



UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI
Fundació URV

Sommelier Professional



Fitxa Tècnica

Adreçat a:

- Professionals de la restauració, l'hostaleria, la comercialització de vins, cellereres i guies enoturístics.
- Aficionats al món del vi que volen aprofundir en la matèria i dedicar-se de forma activa a la formació, difusió, esdevenir prescriptors i/o optar a la professionalització de sommelier.
- Persones amb experiència o sense en el sector vitivinícola que vulguin adquirir coneixements sobre el servei, tast de vins i productes, elaboracions, viticultura, cultura vitivinícola, etc.
- Persones que volen emprendre un model de negoci basat en el coneixement dels vins, les harmonies entre els productes vitivinícoles i els seus derivats, i els elements habituals de la cuina mediterrània.

Codi:

CSOMEA-A9-2024-13

Títol al que dóna dret:

Certificat d'aprofitament

Objectius:

Formar sommeliers professionals que disposin de coneixements amplis i especialitzats en viticultura, enologia i anàlisi sensorial, fent un recorregut pel mapa vitivinícola mundial. D'altra banda, l'estudiantat també coneixerà les tasques i responsabilitats del sommelier de restaurant, i la gestió d'establiments vinícoles, ja siguin distribuïdors o cellers.

Direcció:

Joan Miquel Canals Bosch

Coordinació acadèmica:

M. Assumpta Mateos Fernández

Docents:

Pedro Cabanillas Amboades

Francesc Lladó Vernet

Francisco López Bonillo

M. Assumpta Mateos Fernández

Emili Mayo Subirats

Raimon Sadurní Roig

Jaume Salvat Salvat

David Seijas Vila

Antoni Sánchez Ortiz

Jordi Vizcarro Claravalls

Durada:

350 h

Impartició:
presencial

Dates:
del 22/O1/2024 al 22/O6/2025

Horari:
Dilluns de 10 a 13 h i de 14.30 a 17 h.

Ubicació:
Facultat d'Enologia de la URV
C/ de Marcel·lí Domingo, 1 - Tarragona

Plànol de situació:

Preu:
3600

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

Telèfon de contacte:
[977 779 964](tel:977779964)

Programa

Mòdul: M1. ANÀLISI SENSORIAL

Durada: 18 h.

Contingut:

En aquest mòdul s'estudiaran els trets bàsics de l'anàlisi sensorial, els condicionants de la degustació i el mecanisme del tast, incidint en el vocabulari específic dels aspectes visual, olfactiv i gustatiu per tal de poder realitzar un tast complet i entenedor.

1.1 Introducció a l'anàlisi Sensorial. Condicionants de la degustació.

1.2 Mecanismes del tast. Aspectes visuals i vocabulari descriptiu.

1.3 L'olfacte, aromes del vi i compostos volàtils. Classificació de les aromes.

1.4 Fisiologia del gust. Components del vi, gustos i equilibris gustatius.

1.5 Defectes del vi, causes i conseqüències. Alteracions químiques i

microbiològiques, picat i oxidacions.

1.6 Tast escrit, oral i comercial. Fitxes de tast, models i confecció

Mòdul: M2. SOMMELIERIA. TECNOLOGIA DEL SERVEI

Durada: 24 h.

Contingut:

El sommelier aprendrà les característiques i funcions que ha de complir en la seva feina. Es repassarà el protocol del servei de vins i d'altres begudes, i el material bàsic necessari en les seves tasques normals: llevataps, copes, accessoris, etc.

2.1 Introducció al món del sommeliers. Cultura del sommelier. Funcions, formació i tasques.

2.2 Introducció a l'harmonia de vins i menjars: Bases del maridatge.

2.3 Mise en place, sala. Tipus de copes.

2.4 Elaboració de la carta de vins. Gestió dels estocks de vins en la cava.

2.5 La decantació: origen i justificació. Procediment pràctic.

2.6 Organització de tast a cegues. Concursos de tast.

2.7 Coneixement en salses, fondos de cuina, elaboracions.

Mòdul: M3. ENOLOGIA

Durada: 27 h.

Contingut:

Es presenten en aquest mòdul els diferents processos de vinificació existents, descrivint els processos bioquímics que tenen lloc durant la transformació del raïm en vi i les tecnologies existents als cellers per a l'elaboració dels tipus de vins descrits.

(Inclou una visita pràctica al celler experimental de Mas dels Frares per tal d'observar les característiques bàsiques dels elements que formen part en les diferents vinificacions)

3.1 Introducció a l'Enologia. Aspectes microbiològics de les fermentacions del most.

3.2 La vinificació en blanc: Descripció del procés i maquinaria tècnica.

3.3 La vinificació en rosat i la maceració carbònica. Els polifenols del vi.

3.4 La vinificació en negre: Descripció del procés tecnològic.

3.5 La cria dels vins. Fabricació de botes i altres alternatives a l'envelliment i maduració.

3.6 Vinificacions alternatives: Vins sense SO₂, vinificació en àmfores, etc.

3.7 Els vins espumosos. Mètodes d'elaboració i harmonies.

3.8 Vins de licor nacionals i internacionals: Classificació de l'OIV i elaboració.

3.9 Dieta mediterrània, vi i salut.

Mòdul: M4: VITICULTURA

Durada: 18 h.

Contingut:

El mòdul de Viticultura pretén fer un repàs exhaustiu del cultiu de la vinya, descrivint el cicle biològic anual de la planta i la transformació dels components del raïm durant la maduració, exposar les condicions òptimes per al seu creixement i conèixer i diferenciar els tipus de viticultura existents.

(Inclou una visita pràctica a les vinyes experimentals de Mas dels Frares per tal d'observar la plantació de diferents vinyes, varietats, sistemes de

conducció, alternatives vitícoles, etc.).

4.1 Història de la vinya i el vi. Orígens de Vitis, expansió i cultiu. Situació actual de la vinya al món.

4.2 Morfologia de la planta. Cicle biològic anual. Composició del raïm i maduració.

4.3 Portaempelts i varietats: característiques vitícoles i enològiques. Distribució varietal mundial, varietats tradicionals i varietats locals.

4.4 Factors climàtics. Els sòls vitícoles. El concepte de Terroir.

4.5 Tècniques culturals: sistemes de conducció i poda. Pràctiques anuals del cultiu de la vinya. Viticultura de precisió.

4.6 Altres tècniques vitícoles actuals: Viticultura Ecològica, Viticultura Biodinàmica, Viticultura Regenerativa, etc. Fonaments bàsics i aplicació pràctica.

Mòdul: M5: GEOGRAFIA VINÍCOLA NACIONAL

Durada: 36 h.

Contingut:

Es farà un recorregut per la Península i les Illes, al llarg de les diferents zones de producció: es descriuran les bases que i Reglaments que defineixen els termes de les Denominacions d'Origen Protegides (DOP) i els vins amb Indicació Geogràfica Protegida (IGP). Totes les zones comprenen els següents apartats: Ubicació, història, clima i sòls, varietats, tipus de vins, i es tastaran vins característics de cadascuna.

5.1 Introducció a les Denominacions d'Origen Protegides, Indicacions geogràfiques Protegides, etc. Classificació dels vins.

5.2 Vins i DOP de Catalunya.

5.3 Vins de la Zona Llevant.

5.4 Vins de l'Aragó i Navarra.

5.5 Vins de Castilla i León, Castilla la Mancha, Madrid, Extremadura.

5.6 Vins atlàntics: Galícia, Astúries, Cantabria, Euskadi.

5.7 Vins del sud: Andalusia.

5.8 Vins de les Illes Balears i les Illes Canàries.

Mòdul: M6: PRODUCTES

Durada: 36 h.

Contingut:

Es descriuran els diferents productes que un sommelier ha de conèixer, incidint en la seva història i definició, els passos a seguir en l'elaboració o fabricació, els tipus més corrents i les seves harmonitzacions.

6.1 Formatges 1: Geografia dels formatges espanyols. Elaboració, maduració i tipus.

6.2 Formatges 2: Geografia dels formatges internacionals. Elaboració, maduració i tipus.

6.3 Cerveses. Tipus, elaboracions i classificació segons matèria primera i procedència.

6.4. El sake. Elaboració i tast.

6.5 Pernils: Denominacions d'Origen Protegides (DOP). Harmonització amb els vins. Foie i caviar.

6.6 Xocolata i infusions.

6.7 Elaboració de vermouths, tipus i característiques.

6.8 Cafès. Geografia, tipus i característiques. Elaboració i tast.

6.9 El suro com a material de tancament. Identificació dels compostos que atorguen “olor de suro” al vi.

6.10 Els vinagres. Elaboració i DOP. Tast de vinagres.

6.11 Els olis. Elaboració i DOP. Tast d'olis de diferents varietats i procedències.

Mòdul: M7: GEOGRAFIA VINÍCOLA INTERNACIONAL

Durada: 72 h.

Contingut:

Es farà un recorregut per les zones vitivinícoles del món més significatives. Totes les zones comprenen els següents apartats: àmbit geogràfic, història, clima i sòls, varietats, classificació segons tipus de vins, i es tastaran vins característics de cadascuna.

7.1 Vins del Vell Món: zones vitivinícoles tradicionals de França, Alemanya, Àustria i Suïssa, Champagne i altres espumosos, Rhône i Loire, Portugal, Vins licorosos d'Europa, Grècia, Geòrgia, etc.

7.2 Vins del Nou Món: zones vitivinícoles productores al món. Sudàfrica, Austràlia i Nova Zelanda, Argentina, Uruguai, Xile, USA, etc.

Mòdul: M8: LICORS, DESTIL·LATS I TAST D'ESPIRITUOSOS

Durada: 18 h.

Contingut:

Es descriuran els diferents destil·lats que un sommelier ha de conèixer, incidint en la seva història i definició, els passos a seguir en l'elaboració o fabricació i els tipus diferents tipus.

8.1 Fonaments de la destil·lació.

8.2 Tast de matèries primeres: raïms, vins, cereals, atzavares, etc.

8.3 Sessió pràctica d'elaboració de ginebra, procés de producció i tast de productes comercials.

8.4 Sessió sobre licors, elaboració i tast.

8.5 El whisky: definició, història, zones, elaboració i tipus.

Mòdul: M9: MÀRQUETING, ENOTURISME I COMUNICACIÓ

Durada: 18 h.

Contingut: 9.1 Marketing del vi.

9.2 Enoturisme.

9.3 Comunicació: xarxes socials i guies de vins.

Mòdul: FORMACIÓ PRÀCTICA A MAS DELS FRARES

Durada: 15 h.

Contingut: El Celler i els camps experimentals del Mas dels Frares són una eina essencial per a la docència de l'enologia. A nou quilòmetres del Campus Sescelades, de la facultat d'Enologia, la URV té cedida una finca agrícola de 7 hectàrees que s'ha destinat al cultiu de diferents varietats de raïm i a l'elaboració de vi.

Es realitzaran 15 hores de formació pràctica a les vinyes i celler experimental Mas dels Frares durant l'època de verema, per tal que els alumnes visquin de primera mà tot el que succeeix entre el cep i la copa, i comprovar així els factors que influeixen en l'elaboració de diferents tipus de vins.

Mòdul: PROJECTE FINAL / PRÀCTIQUES

Durada: 48 h.

Contingut:

Els estudiants poden escollir entre l'elaboració un projecte final on demostrin els coneixements adquirits al llarg del curs, o realització de pràctiques.

Mòdul: TUTORIES

Durada: 10 h.

Contingut: Hores de seguiment individualitzat de cada estudiant.

Mòdul: PROVES AVALUATIVES

Durada: 10 h.

Contingut: .

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

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