



UNIVERSITAT
ROVIRA I VIRGILI

FUNDACIÓ URV
CENTRE DE FORMACIÓ PERMANENT

Sommelier Professional



Ficha Técnica

Dirigido a:

- Profesionales de la restauración, la hostelería, y la comercialización de vinos
- Profesionales de las bodegas
- Aficionados al mundo del vino que quieren profundizar en la materia
- Guías enoturísticos

Código:

CSOMPEA-A7-2021-13

Título al que da derecho:

Certificado de Aprovechamiento

Objetivos:

- Analizar las características sensoriales y organolépticas de los vinos, identificar cualidades y defectos a través de múltiples catas de diferentes producciones, asociando los tipos de uvas, sistemas de vinificación. Etc.
- Describir diferentes procesos de vinificación
- Identificar normativas vinculadas al vino, como las fórmulas de protección / calidad para pertenecer a una Denominación de Origen Protegida (DOP) o con Indicación Geográfica Protegida (IGP).
- Detallar características fundamentales de las DOP catalanas, del resto del Estado y de zonas de producción con reconocimiento internacional.
- Profundizar en el conocimiento de otras bebidas de consumo habitual en restaurantes o establecimientos de ocio.
- Identificar características de alimentos habituales como quesos, jamón, dulces para recomendar el mejor maridaje de la carta de vinos disponible.
- Planificar establecimientos, áreas o departamentos de servicio y / o comercialización de bebidas, vinos y licores.
- Organizar los procesos de aprovisionamiento y compra.
- Gestionar la correcta conservación de los vinos y bebidas.
- Elaborar y diseñar cartas de bebidas, vinos y licores, tanto nacionales como internacionales, relacionándolas con ofertas gastronómicas.
- Realizar el servicio de bebidas vinos y licores, asesorando a los clientes.
- Establecer un plan estratégico comercial, a nivel local, nacional e internacional.
- Identificar las oportunidades del enoturismo como una nueva línea de negocio, valorar los diferentes modelos posibles.
- Establecer el plan de comunicación en medios de difusión on line para la promoción de productos y marcas.

Información adicional:

Coordinación académica:

M. Assumpta Mateos Fernández

Docentes:

M. Assumpta Mateos Fernández
Jaume Salvat Salvat
Pedro Cabanillas Amboades
Francisco López Bonillo
Christophe Marquet
Anna Casabona París
Francesc Lladó Vernet
David Seijas Vila
Ramon Francàs Martorell
Mariona Rendé Civit
Jordi Vizcarro Claravalls
David Bea Castaño

Duración:

450 h

Impartición:

presencial

Fechas:

del 17/01/2022 al 04/11/2023

Calendario del curso:**Horario:**

Lunes de 10 a 13 h y de 14 a 17.30

Ubicación:

Facultad de Enología Campus Sescelades (Tarragona)

Precio:

4500

Ayudas o becas a la matrícula:**Contacto FURV:**

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

Formulario de inscripción:**Programa**

Módulo: M1. Viticultura

Duración: 18 h.

Contenido:

El módulo de Viticultura pretende hacer un repaso exhaustivo del cultivo de la vid, describiendo el ciclo biológico anual de la planta y la transformación de los componentes de la uva durante la maduración,

exponer las condiciones óptimas para su crecimiento y conocer y diferenciar los tipos de viticultura existentes.

1. Historia de la viña y el vino. Orígenes de Vitis, expansión y cultivo. La Filoxera.
2. Morfología de la planta. Ciclo biológico anual. Composición de la uva y maduración.
3. portainjertos y variedades: características vitícolas y enológicas. Distribución varietal mundial, variedades tradicionales y variedades locales.
4. Factores climáticos. Macroclima, mesoclima y microclima. Los suelos vitícolas. El concepto de Terroir.
5. Técnicas culturales: sistemas de conducción y poda. Prácticas anuales del cultivo de la vid.
6. Viticultura Ecológica y Viticultura Biodinámica. Fundamentos básicos y aplicación práctica.

Módulo: M2. Análisis Sensorial

Duración: 18 h.

Contenido:

En este módulo se estudiarán los rasgos básicos del análisis sensorial, los condicionantes de la degustación y el mecanismo de la cata, incidiendo en el vocabulario específico de los aspectos visual, olfativo y gustativo para poder realizar una cata completo y comprensible.

1. Introducción al Análisis Sensorial. La percepción sensorial. Condicionantes de la degustación. Mecanismos de la cata. Fase visual y vocabulario descriptivo. Factores que intervienen en la limpidez de los vinos. El color de los vinos y su evolución durante el tiempo.
2. El olfato. Los aromas del vino. Compuestos volátiles. Familias aromáticas. Efectos de sinergia y antagonismo .. Clasificación de los aromas.
3. Fisiología del gusto. Componentes del vino: acidez, alcohol, azúcares y taninos. Los gustos dulces, la amargura, la acidez y la astringencia. Los equilibrios gustativos. Evolución de los sabores durante la cata. Armonía y equilibrio en los vinos.
4. Defectos del vino: causas y consecuencias. Defectos visuales y olfativos, alteraciones químicas y microbiológicas. El picado del vino y las oxidaciones.
5. Cata escrito, oral y comercial. Fichas de cata: modelos y confección.

Módulo: M3. Enología

Duración: 32 h.

Contenido:

Se presentan en este módulo los diferentes procesos de vinificación existentes, describiendo los procesos bioquímicos que tienen lugar durante la transformación de la uva en vino y las tecnologías existentes en las bodegas para la elaboración de los tipos de vinos descritos.

1. Introducción a la Enología. Aspectos microbiológicos: las levaduras y la fermentación alcohólica. Las bacterias y la fermentación maloláctica. MDF.
2. La vinificación en blanco. Sistemas de transporte. Descripción del proceso y maquinaria tecnológica. La maceración pelicular. Importancia del desfangado y el prensado. La fermentación en barricas y la crianza sobre lías. Los procesos de filtración. El embotellado.
3. La vinificación en rosado. Condicionantes tecnológicos y vitícolas en la cesión de color. La maceración carbónica. El encubado. Condicionantes de la maceración. Características organolépticas principales. Los polifenoles del vino
4. La vinificación en tinto. Descripción del proceso tecnológico. Factores que incrementan la extracción de color. Las enzimas pectolíticas. Tratamientos prefermentativos y técnicas de tratamiento del sombrero. Los remontados, "bazuqueo", delestage y sombrero sumergido.
5. La crianza de los vinos. Las especies botánicas y su origen geográfico. Proceso de fabricación de la barrica. El secado de la madera y la etapa de tostado; implicaciones sensoriales. Interacciones en el interior de la barrica. Otros condicionantes: el volumen y la edad de la barrica. Los chips de roble.
6. Los vinos espumosos. Métodos de elaboración y armonías.
7. Vinos de licor nacionales e internacionales. Clasificación de la OIV y elaboración.
8. Vinificaciones alternativas: Vinos sin SO₂, vinificación en ánforas, etc.

Módulo: M4. Geografía vinícola nacional

Duración: 40 h.

Contenido:

Se hará un recorrido por la Península y las Islas, a lo largo de las diferentes zonas de producción: se describirán las bases que y Reglamentos que definen los términos de las Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) y los vinos con Indicación Geográfica Protegida (IGP). Todas las zonas comprenden los siguientes apartados:

Localización, historia, clima y suelos, variedades, tipos de vinos, y se probarán vinos característicos de cada una.

1. Introducción a la ley de Regulación del vino. Denominación de Origen Protegida, Indicación Geográfica Protegida, vinos sin Indicación Geográfica
2. Vinos de Cataluña: DO Cataluña, DO Empordà, DO Pla de Bages, DO Costers del Segre, DO Alella, DO Tarragona, DO Terra Alta, DO Conca de Barberà, DO Penedès, DO Montsant, DOQ Priorat
3. Vinos de Aragón: DOP Somontano, DOP Campo de Borja, DOP Calatayud, DOP Cariñena
4. IGP: Ribera del Jiloca, Ribera del Queiles, Valle del Cinca, Valdejalón, Bajo Aragón, Ribera del Gállego - Cinco Villas
5. Vinos de Pago Aylés
6. Vinos de Galicia: DOP Rías Baixas, DOP Ribeira Sacra, DOP Valdeorras, DOP Monterrey, DOP Ribeiro
7. IGP: Betanzos, Barbanza y Iria, Cangas do Morrazo, Valle del Miño - Ourense
8. Vinos del País Vasco: DOP Txacolí de Araba, DOP Txacolí de Bizkaia, DOP Txacolí de Getaria
9. Vinos de Cantabria: IGP Liébana y Costa de Cantabria
10. Vinos de Asturias: DOP VC Cangas
11. DOC Rioja, IGP Valles de Sadacia
12. Vinos de Navarra: DOP Navarra, IGP Tres Riberas
13. Vinos de Pago: Arínzano, Otazu, Prado de Irache
14. Vinos de Levante: DOP Alicante, DOP Utiel-Requena, DOP Valencia, DOP Bullas, DOP Jumilla, DOP Yecla. IGP Castellón, IGP Abanilla, IGP Campo de Cartagena, IGP Murcia.

15. Vinos de Pago: Finca El Terrerazo, Los Balagueses, Chozas Carrascal, Vera de Estenas
16. Vinos de Andalucía: DOP Condado de Huelva, DOP Sierra de Málaga, DOP Montilla - Moriles, DOP Granada, DOP VC Lebrija.
17. IGP: Vino de la Tierra Altiplano de Sierra Nevada, Vino de la Tierra Bailén, Vino de la Tierra de Cádiz, Vino de la Tierra de Córdoba, Vino de la Tierra Cumbres del Guadalfeo, Vino de la Tierra Desierto de Almería, Vino de la Tierra Laderas del Genil, Vino de la Tierra Láujar - Alpujarra, Vino de la Tierra Los Palacios, Vino de la Tierra Norte de Almería, Vino de la Tierra Ribera del Andarax, Vino de la Tierra Sierra Norte de Sevilla, Vino de la Tierra Sierra Sur de Jaén, Vino de la Tierra Sierras de las Estancias y los Filabres, Vino de la Tierra Torreperogil, Vino de la Tierra Villaviciosa de Córdoba.
18. Vinos de Extremadura: DOP Ribera del Guadiana, IGP Extremadura.
19. Vinos de las Islas Baleares: DOP Binissalem, DOP Pla i Llevant.
20. IGP Mallorca, IGP Islas Baleares, IGP Sierra de la Tramontana - Costa Norte, IGP Ibiza, IGP Isla de Menorca, IGP Formentera.

21. Vinos de las Islas Canarias: DOP Abona, DOP Hierro, DOP La Palma, DOP Gran Canaria, DOP Lanzarote, DOP Tacoronte-Acentejo, DOP Valle de Güímar, DOP Valle de la Orotava, DOP Ycoden-Daute-Isora, DOP La Gomera, DOP VC Islas Canarias.
22. Vinos de Castilla la Mancha: DOP Almansa, DOP Méntrida, DOP La Mancha, DOP Uclés, DOP Valdepeñas, DOP Manchuela, DOP Mondéjar, DOP Ribera del Júcar.
23. IGP Vinos de la Tierra de Castilla.
24. Vinos de Pago: Campo de la Guardia, Casa del Blanco, Dehesa del Carrizal, Dominio de Valdepusa, Finca Élez, Florentino, Guijoso, Pago Calzadilla
25. Vinos de la Comunidad de Madrid: DOP Vinos de Madrid, DOP Cebreros.
26. Vinos de Castilla León: DOP Ribera de Duero, DOP Rueda, DOP Bierzo, DOP Cigales, DOP Toro, DOP Arribes, DOP Arlanza, DOP Tierra del Vino de Zamora, DOP Tierra de León, DOP Cebreros, DOP VC Valles de Benavente , DOP VC Sierra de Salamanca, DOP VC Valtiendas. IGP Chacolí, IGP Vinos de la Tierra de Castilla y León.

Módulo: M5. Productos

Duración: 42 h.

Contenido:

Se describirán los diferentes productos que un sumiller debe conocer, incidiendo en su historia y definición, los pasos a seguir en la elaboración o fabricación, los tipos más corrientes y sus armonizaciones.

1. Cervezas: historia, definición, elaboración y tipos.
2. Aceites: tipos, elaboración, criterios de calidad, Denominaciones de Origen Protegidas (DOP).
3. Quesos 1: Geografía de los quesos españoles. Elaboración, maduración y tipos.
4. Quesos 2: Geografía de los quesos internacionales. Elaboración, maduración y tipos.
5. Cafés. Geografía, tipos y características. Elaboración y cata.
6. Visita a una industria de café, donde se probarán diferentes tipos de cafés y se verá "in situ" los procesos de transformación y envasado.
7. Vermuts: Definición, historia, elaboración y tipos.
8. Jamones: Elaboración. Denominaciones de Origen Protegidas (DOP). Cómo cortar el jamón. Armonización con los vinos. Foie y caviar.
9. El Corcho. Introducción: el Alcornoque. Fabricación de los tapones de corcho. Tipos y propiedades. Control de Calidad. El TCA (olor de tapón).
10. Cigarros: Historia. Localización y cultivo. Anatomía de un cigarro.

Fabricación y acabado. Marcas y vitolas

11. Vinagres. Elaboración, zonas y DOP. Cata de vinagres.

12. * Aguas. Legislación, tipo, cata.

13. * Infusiones. Tipos y cata.

14. Chocolate. Tipos y cata.

Módulo: M6. Sommeliería. Tecnología del servicio

Duración: 42 h.

Contenido:

El somiller aprenderá las características y funciones que debe cumplir en su trabajo. Se repasará el protocolo del servicio de vinos y otras bebidas, y el material básico necesario en sus tareas normales: sacacorchos, copas, accesorios, etc.

1. Introducción al mundo del somilleres. Cultura del somiller. Funciones, formación y tareas. Pasado, presente y futuro.

2. Introducción a la armonía de vinos y comidas: Bases del casamiento. Maridajes tradicionales de afinidad y contraste.

3. El mundo de los sommeliers: camareros de los vinos y conocimientos sobre maridajes.

4.. Maridaje de postres y vinos.

5. La decantación: origen y justificación. Procedimiento práctico.

6. Servicio del vino. Utensilios y material básico (abridores, oxigenadores, copas, decantadores)

7. Elaboración de la carta de vinos. Gestión de los stocks de vinos en la cava.

8. Taller de maridajes. Repaso carta de vinos, maridaje de afinidad, etc.

9. Armonía de vinos y comidas: enococina. Gastronomía molecular.

10. Maridajes con destilados y licores.

Módulo: M7. Geografía vinícola internacional

Duración: 78 h.

Contenido:

Se hará un recorrido por las zonas vitivinícolas del mundo más significativas. Todas las zonas comprenden los siguientes apartados: localización, historia, clima y suelos, variedades, tipos de vinos, y se probarán vinos característicos de cada una.

1. GI1. Introducción a los vinos del mundo.
2. GI2. USA: California, Oregon, Washington, Nueva York.
3. GI3. Espumosos del Mundo: Champagne, Sekt, Sparkling wines, Vino frizzante, etc.
4. GI5. Argentina, Uruguay, Brasil, Chile.
5. GI6. Italia: Valle de Aosta, Piemonte, Liguria, Toscana, Lazio, Sardegnna, Sicilia, Campania, Calabria, Puglia, Abruzzo, Umbria, Marche, Veneto, Emilia Romagna, Friuli, Alto Adige, Trentino, Lombardía.
6. GI7. Alemania: Ahr, Baden, Franconia, Mittelrhein, Mosel-Saar-Ruwer, Nahe, Palatinado, Rheingau, Rheinhessen, Saale-Unstrut, Sajonia, Württemberg.
7. GI8. Alsacia, Austria, Suiza.
8. GI9. Francia 1: Côtes du Rhône.
9. GI10. Francia 2: Burdeos.

10. GI11. Francia 3: La Borgoña.
11. GI12. Francia 4: Loira.
12. GI13. Francia 5: Sur de Francia, Rosellón, Languedoc.
13. GI15. Licorosos de Portugal (Oporto) y Madeira.
14. GI16. Sudáfrica.
15. GI17. Australia y Nueva Zelanda.
16. GI18. Vinos de Grecia, Eslovenia, Montenegro, Georgia. Otras regiones vitícolas: China, Turquía, Inglaterra.
17. GI19. Vinos licorosos: Sauternes, Tokaji, vinos de hielo.

Módulo: M8. Licores, destilados y cata de espirituosos

Duración: 40 h.

Contenido:

Se describirán los diferentes destilados que un sumiller debe conocer, incidiendo en su historia y definición, los pasos a seguir en la elaboración o fabricación y los tipos diferentes tipos.

1.Elaboración de destilados: Principios y sistemas de destilación. El Brandy, El Cognac y el Armagnac. Destilados de residuos vínicos: Orujo, Marc y Grappa. Historia, zonas, sistemas de elaboración y envejecimiento.

2.El Tequila y el Mezcal. El Ron. El Calvados. El Vodka. La Ginebra. Definición, zonas, elaboración y tipos.

3. Otros licores: Elaborados con hierbas (Chartreuse, Benedictine, Drambuie), Cítricos (Triple Sec, Grand Marnier, Limoncello), Frutas (Amaretto, Frangelico, Tía María, Pastis), Crema (Baileys, Amarula): Definición, zonas, elaboración y tipo. Coctelería.

4. El Whisky y el Bourbon: Definición, historia, zonas, elaboración y tipos.

Módulo: M9. Márketing, legislación, enoturismo y comunicación

Duración: 54 h.

Contenido:

I. Marketing

Puntos a tener en cuenta en la preparación del plan estratégico comercial:

- . Wine Marketing & Non Wine Marketing
- . Marketing estratégico: análisis 8 C 's USP y ejemplos de USP
- . El Diamante de la marca y 2 ejemplos
- . Casos prácticos de Diamantes y Briefing

Preparación del plan estratégico comercial:

- . Wine Calendar para las acciones comerciales
- . Fichas de acciones comerciales
- . High Speed ¿¿Marketing por Vinos
- . Ejemplos de plan estratégico comercial
- . Caso práctico de plan estratégico comercial

Trabajos de grupos:

- . Taller mercados
- . Ejemplo DO Cava
- . Ejemplo CIVC
- . Sparkling Focus 2020 OIV
- . IWSR Sparkling Wine Spotlight

Taller A & P (Advertising & Promotion)

- . Case 2 A & P Cava Brut / Rosé / Reserva
- . Case 1 A & P Management & Profitability Sales Team
- . Case 4 International Business Case Wine Cpany (A & P)

Taller Sales & Winery Management:

- . Case 12 Profitability salas para channels
- . Case 5 Winery A & P & grapes potential
- . Case 9 Profits & Losses 3 different Wine Business
- . Case 7 Case OCM and R.O.I

Taller Export Management

- . Case 0 Belgium costes & prices construction
- . Case 1 Exports to China
- . Case 4 China Margins & Channels
- . Case 5 Profitability Key account
- . Case 6 Export Best Wine Colruyt Belgium
- . Case 7 Spanish Exports to USA

- . Case 10 Price calculation Exports to Illinois.

II. Enoturismo

Introducción al enoturismo.

.Vino o turismo.

.Definiciones.

.Modelos territoriales.

El diseño del producto.

.El producto enoturístico.

.La cadena de valor.

.Los componentes de la experiencia.

Desarrollo y planificación del enoturismo.

. La turistificación los espacios del vino: diferenciación y tematización.

. Estrategias territoriales: racionalización y singularización.

. La segmentación.

Gestión territorial del enoturismo.

. La puesta en valor de los destinos.

. Estrategias de comercialización.

. Los clubes de producto y redes de relación.

III. Comunicación

Introducción a la comunicación del vino y las noticias (on-line)

. Comunicación no verbal.

. Eco mediático.

. Cómo relacionarse con los medios de comunicación.

. ¿Qué estrategias se deben seguir?

. Plan de marketing, elementos esenciales.

. Ejemplos a tener en cuenta según "El mejor vendedor de vino del mundo ... "de Joseph Puig

. Comunicació i relació directa amb les vendes de vi.

Guías de vinos, publicaciones especializadas y prescriptores destacados (on-line)

. Repaso a las principales guías y revistas especializadas, así como a los principales prescriptores internacionales y del país.

Conexión con la directora de la revista digital Margalida Ripoll para exponer una visión del mundo de la comunicación periodística del vino.

La importancia del eco mediático y las agencias de comunicación del vino (on-line)

. La importancia del eco mediático en el caso de la obtención de un Vino de Finca Calificada o de un Cava de Paraje Calificado.

. El caso de PCAT Comunicación y Mahala Wine, con conexión con su directora, Montse Alonso.

Descripción redactada de un vino. Cata en Clase (presencial).

. Cómo redactar una noticia o un comunicado.

. Cata de un vino mediático, descripción, nota de cata, noticia y post.

Módulo: Prácticas en restaurante

Duración: 60 h.

Contenido: Los estudiantes pondrán en práctica los conceptos adquiridos a lo largo del curso.

Módulo: Trabajo carta

Duración: 16 h.

Contenido: El estudiante elaborará una propuesta de carta para un restaurante.

Módulo: Exámenes

Duración: 10 h.

Contenido: .

Fundación URV. Centro de Formación Permanente

Av Onze de Setembre, 112. 43203 REUS

Tel.: 977 779 950 Fax: 977 310 113

formacio@fundacio.urv.cat

www.fundacio.urv.cat/formacio