



UNIVERSITAT  
ROVIRA I VIRGILI

FUNDACIÓ URV  
CENTRE DE FORMACIÓ PERMANENT

# Sommelier Professional



## Fitxa Tècnica

---

### Adreçat a:

- Professionals de la restauració, l'hostaleria, i la comercialització de vins
- Professionals dels cellers
- Aficionats al món del vi que volen aprofundir en la matèria
- Guies enoturístics

### Codi:

CSOMPEA-A7-2021-13

### Títol al que dóna dret:

Certificat d'Aprofitament

### Objectius:

- Analitzar les característiques sensorials i organolèptiques dels vins, identificar qualitats i defectes a través de múltiples tastos de diferents produccions, associant els tipus de raïms, sistemes de vinificació. Etc.
- Descriure diferents processos de vinificació
- Identificar normatives vinculades al vi, com les fórmules de protecció/qualitat per pertànyer a una Denominació d'Origen Protegida (DOP) o amb Indicació Geogràfica Protegida (IGP).
- Detallar característiques fonamentals de les DOP catalanes, de la resta de l'Estat i de zones de producció amb reconeixement internacional.
- Aprofundir en el coneixement d'altres begudes de consum habitual en restaurants o establiments d'oci.
- Identificar característiques d'aliments habituals com formatges, pernil, dolços per recomanar el millor maridatge de la carta de vins disponible.
- Planificar establiments, àrees o departaments de servei i/o comercialització de begudes, vins i licors.
- Organitzar els processos d'aprovisionament i compra.
- Gestionar la correcta conservació dels vins i begudes.
- Elaborar i dissenyar cartes de begudes, vins i licors, tant nacionals com internacionals, relacionant-les amb ofertes gastronòmiques.
- Realitzar el servei de begudes vins i licors, assessorant als clients
- Establir un pla estratègic comercial, a nivell local, nacional i internacional
- Identificar les oportunitats de l'enoturisme com una nova línia de negoci, valorar els diferents models possibles
- Establir el pla de comunicació en mitjans de difusió on line per a la promoció de productes i marques

### Informació addicional:

#### Coordinació acadèmica:

M. Assumpta Mateos Fernández

#### Docents:

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

**Durada:**  
450 h

**Impartició:**  
presencial

**Dates:**  
del 17/01/2022 al 04/11/2023

**Calendari del curs:**

**Horari:**  
Dilluns de 10 a 13 h i de 14 a 17.30 h.

**Ubicació:**  
Facultat d'Enologia (Campus Sescelades, Tarragona)

**Preu:**  
4500

**Ajusts o beques a la matrícula:**

**Contacte:**  
Raquel Ramos - [raquel.ramos@fundacio.urv.cat](mailto:raquel.ramos@fundacio.urv.cat)

**Formulari d'inscripció:**

## Programa

---

**Mòdul:** M1. 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.

1. Història de la vinya i el vi. Orígens de Vitis, expansió i cultiu. La Fil·loxera.
2. Morfologia de la planta. Cicle biològic anual. Composició del raïm i maduració.
3. Portaempelts i varietats: característiques vitícoles i enològiques. Distribució varietal mundial, varietats tradicionals i varietats locals.
4. Factors climàtics. Macroclima, mesoclima i microclima. Els sòls vitícoles. El concepte de *Terroir*.
5. Tècniques culturals: sistemes de conducció i poda. Pràctiques anuals del cultiu de la vinya.
6. Viticultura Ecològica i Viticultura Biodinàmica. Fonaments bàsics i aplicació pràctica.

**Mòdul:** M2. 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. Introducció a l'Anàlisi Sensorial. La percepció sensorial. Condicionants de la degustació. Mecanismes del tast. Fase visual i vocabulari descriptiu. Factors que intervenen en la limpidesa dels vins. El color dels vins i la seva evolució durant el temps.
2. L'olfacte. Les aromes del vi. Compostos volàtils. Famílies aromàtiques. Efectes de sinèrgia i antagonisme.. Classificació de les aromes.
3. Fisiologia del gust. Components del vi: acidesa, alcohol, sucres i tanins. Els gustos dolços, l'amargor, l'acidesa i l'astringència. Els equilibris gustatius. Evolució dels sabors durant el tast. Harmonia i equilibri en els vins.
4. Defectes del vi: causes i conseqüències. Defectes visuals i olfactivs; alteracions químiques i microbiològiques. El picat del vi i les oxidacions.
5. Tast escrit, oral i comercial. Fitxes de tast: models i confecció.

**Mòdul:** M3. Enologia

**Durada:** 32 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.**

1. Introducció a l'Enologia. Aspectes microbiològics: els llevats i la fermentació alcohòlica. Els bacteris i la fermentació malolàctica. MdF.
2. La vinificació en blanc. Sistemes de transport. Descripció del procés i maquinaria i tecnològica. La maceració pel·lucular. Importància del desfangat i el premsat. La fermentació en bótes i la criança sobre lies. Els processos de filtració. L'embotellament.
3. La vinificació en rosat. Condicionants tecnològics i vitícoles en la cessió de color. La maceració carbònica. L'encubat. Condicionants de la maceració. Característiques organolèptiques principals. Els polifenols del vi
4. La vinificació en negre. Descripció del procés tecnològic. Factors que incrementen l'extracció de color. Els enzims pectolífics. Tractaments prefermentatius i tècniques de tractament del barret. Els remuntatges, "bazuqueo", delestage i barret submergit.
5. La criança dels vins. Les espècies botàniques i el seu origen geogràfic. Procés de fabricació de la bóta. L'assecatge de la fusta i l'etapa de torrat; implicacions sensorials. Interaccions a l'interior de la barrica. Altres condicionants: el volum i l'edat de la barrica. Els chips de roure.
6. Els vins espumosos. Mètodes d'elaboració i harmonies.
7. Vins de licor nacionals i internacionals: Classificació de l'OIV i elaboració.
8. Vinificacions alternatives: Vins sense SO<sub>2</sub>, vinificació en àmfores, etc.

**Mòdul:** M4. Geografia vinícola nacional

**Durada:** 40 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: Localització, història, clima i sòls, varietats, tipus de vins, i es tastaran vins característics de cadascuna.**

1. Introducció a la llei de Regulació del vi. Denominació d'Origen Protegida, Indicació Geogràfica Protegida, vins sense Indicació Geogràfica
2. Vins de Catalunya: DO Catalunya, 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. Vins d'Aragó: 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. Vins de Galícia: DOP Rías Baixas, DOP Ribeira Sacra, DOP Valdeorras, DOP Monterrei, DOP Ribeiro
7. IGP: Betanzos, Barbanza e Iria, Cangas do Morrazo, Valle del Miño - Ourense
8. Vins del País Basc: DOP Txacolí de Araba, DOP Txacolí de Bizkaia, DOP Txacolí de Getaria
9. Vins de Cantabria: IGP Liébana i Costa de Cantabria
10. Vins d'Astúries: DOP VC Cangas
11. DOQ Rioja, IGP Valles de Sadacia
12. Vins de Navarra: DOP Navarra, IGP Tres Riberas
13. Vinos de Pago: Arínzano, Otazu, Prado de Irache
14. Vins de Llevant: DOP Alicante, DOP Utiel-Requena, DOP Valencia, DOP Bullas, DOP Jumilla, DOP Yecla. IGP Castelló, IGP Abanilla, IGP Campo de Cartagena, IGP Murcia.
15. Vinos de Pago: Finca El Terrerazo, Los Balagueses, Chozas Carrascal, Vera de Estenas
16. Vins d'Andalusia: 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 Andárax, 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. Vins d'Extremadura: DOP Ribera del Guadiana, IGP Extremadura.
19. Vins de les Illes Balears: DOP Binissalem, DOP Pla i Llevant.
20. IGP Mallorca, IGP Illes Balears, IGP Serra de la Tramuntana – Costa Nord, IGP Ibiza, IGP Illa de Menorca, IGP Formentera.
21. Vins de les Illes Canaries: 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 Ycodén-DAute-Isora, DOP La Gomera, DOP VC Islas Canarias.
22. Vins 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. Vins de la Comunitat de Madrid: DOP Vinos de Madrid, DOP Cebreros.

26. Vins 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.

**Mòdul:** M5. Productes

**Durada:** 42 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.**

1. Cerveses: història, definició, elaboració i tipus.
2. Olis: tipus, elaboració, criteris de qualitat, Denominacions d'Origen Protegides (DOP).
3. Formatges 1: Geografia dels formatges espanyols. Elaboració, maduració i tipus.
4. Formatges 2: Geografia dels formatges internacionals. Elaboració, maduració i tipus.
5. Cafès. Geografia, tipus i característiques. Elaboració i tast.
6. Visita a una indústria de cafè, on es tastaran diferents tipus de cafès i es veurà "in situ" els processos de transformació i envasat.
7. Vermuts: Definició, història, elaboració i tipus.
8. Pernils: Elaboració. Denominacions d'Origen Protegides (DOP). Com tallar el pernil. Harmonització amb els vins. Foie i caviar.
9. El Suro. Introducció. l'Alzina surera. Fabricació dels taps de suro. Tipus i propietats. Control de Qualitat. El TCA (olor de tap).
10. Cigars: Història. Localització i cultiu. Anatomia d'un cigar. Fabricació i acabat. Marques i vitoles
11. Vinagres. Elaboració, zones i DOP. Tast de vinagres.
12. \*Aigües. Legislació, tipus, tast.
13. \*Infusions. Tipus i tast.
14. Xocolata. Tipus i tast.

**Mòdul:** M6. Sommelieria. Tecnologia del servei

**Durada:** 42 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.**

1. Introducció al món del sommeliers. Cultura del sommelier. Funcions, formació i tasques. Passat, present i futur.
2. Introducció a l'harmonia de vins i menjars: Bases del maridatge. Maridatges tradicionals d'afinitat i contrast.
3. El món dels sommeliers: cambrers dels vins i coneixements sobre maridatges.
4. . Maridatge de postres i vins.
5. La decantació: origen i justificació. Procediment pràctic.
6. Servei del vi. Utensilis i material bàsic (obridors, oxigenadors, copes, decantadors)
7. Elaboració de la carta de vins. Gestió dels estocks de vins en la cava.
8. Taller de maridatges. Repàs carta de vins, maridatge d'afinitat, etc.
9. Harmonia de vins i menjars: Enocuina. Gastronomia molecular.
10. Maridatges amb destil·lats i licors.

**Mòdul:** M7. Geografia vinícola internacional

**Durada:** 78 h.

**Contingut:**

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

1. GI1. Introducció als vins del món.
2. GI2. USA: Califòrnia, Oregon, Washington, Nova York.
3. GI3. Escumosos del Món: Champagne, Sekt, Sparkling wines, Vino Frizzante, etc.
4. GI5. Argentina, Uruguai, Brasil, Xile.
5. GI6. Itàlia: Valle d'Aosta, Piemonte, Liguria, Toscana, Lazio, Sardegna, Sicília, Campania, Calabria, Puglia, Abruzzo, Umbria, Marche, Veneto, Emilia Romagna, Friuli, Alto Adige, Trentino, Lombardia.
6. GI7. Alemanya: Ahr, Baden, Franconia, Mittelrhein, Mosel-Saar-Ruwer, Nahe, Palatinado, Rheingau, Rheinhessen, Saale-Unstrut, Sajonia,



Württemberg.

7. GI8. Alsàcia, Àustria, Suïssa.

8. GI9. França 1: Côtes du Rhône.

9. GI10. França 2: Bordeaux.

10. GI11. França 3: La Borgonya.

11. GI12. França 4: Loira.

12. GI13. França 5: Sud de França, Rosselló, Languedoc.

13. GI15. Licorosos de Portugal (Oporto) i Madeira.

14. GI16. Sudàfrica.

15. GI17. Austràlia i Nova Zelanda.

16. GI18. Vins de Grècia, Eslovenia, Montenegro, Geòrgia. Altres regions vitícoles: Xina, Turquia, Anglaterra.

17. GI19. Vins licorosos: Sauternes, Tokaji, vins de gel.

**Mòdul:** M8. Licors, destil·lats i tast d'espírituosos

**Durada:** 40 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.**

1. Elaboració de destil·lats: Principis i sistemes de destil·lació. El Brandy, El Cognac i el Armagnac. Destil·lats de residus vínic: Orujo, Marc i Grappa. Història, zones, sistemes d'elaboració i envelliment.

2. El Tequila i el Mezcal. El Ron. El Calvados. El Vodka. La Ginebra. Definició, zones, elaboració i tipus.

3. Altres licors: Elaborats amb herbes (Chartreuse, Benedictine, Drambuie), Cítrics (Triple Sec, Grand Marnier, Limoncello), Fruïtes (Amaretto, Frangelico, Tia Maria, Pastis), Crema (Baileys, Amarula). Definició, zones, elaboració i tipus. Cocteleria.

4. El Whisky i el Bourbon: Definició, història, zones, elaboració i tipus.

**Mòdul:** M9. Màrqueting, legislació, enoturisme i comunicació

**Durada:** 54 h.

**Contingut:**

**I- Màrqueting:**

Punts a tenir en compte en la preparació de el pla estratègic comercial:  
. Wine Màrqueting & Non Wine Màrqueting

- . Màrqueting estratègic: anàlisi 8 C' s USP i exemples d'USP
- . El Diamant de la marca i 2 exemples
- . Casos pràctics de Diamants i Briefing

#### Preparació del pla estratègic comercial:

- . Wine Calendar per a les accions comercials
- . Fitxes d'accions comercials
- . High Speed Màrqueting per Vins
- . Exemples de pla estratègic comercial
- . Cas pràctic de pla estratègic comercial

#### Treballs de grups:

- . Taller mercats
- . Exemple DO Cava
- . Exemple 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 sales per 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 costs & 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 Enoturisme

### Introducció a l'enoturisme

- . Vi o turisme
- . Definicions
- . Models territorials

#### El disseny del producte

- . El producte enoturístic
- . La cadena de valor
- . Els components de l'experiència

#### Desenvolupament i planificació de l'enoturisme

- . La turisticació dels espais del vi: diferenciació i tematització
- . Estratègies territorials: racionalització i singularització
- . La segmentació

#### Gestió territorial de l'enoturisme

- . La posada en valor de les destinacions
- . Estratègies de comercialització
- . Els clubs de producte i xarxes de relació

### III. Comunicació

#### Introducció a la comunicació del vi a les notícies (on-line)

- . Comunicació no verbal
- . Ressò mediàtic
- . Com relacionar-se amb els mitjans de comunicació
- . Quines estratègies s'han de seguir?
- . Pla de màrqueting, elements essencials
- . Exemples a tenir en compte segons "El mejor vendedor de vino del mundo..." de Joseph Puig
- . Comunicació i relació directa amb les vendes de vi.

#### Guies de vins, publicacions especialitzades i prescriptors destacats (on-line)

- . Repàs a les principals guies i revistes especialitzades, així com als principals prescriptors internacionals i del país.
- Connexió amb la directora de la revista digital Margalida Ripoll per exposar una visió del món de la comunicació periodística del vi.

#### La importància del ressò mediàtic i les agències de comunicació del vi (on-line)

- . La importància del ressò mediàtic en el cas de l'obtenció d'un Vi de Finca Qualificada o d'un Cava de Paratge Qualificat.
- . El cas de PCats Comunicació i Mahala Wine, amb connexió amb la seva directora, Montse Alonso.

#### DESCRIPCIÓ REDACTADA D'UN VI TASTAT A CLASSE

##### Descripció redactada d'un vi tastat a classe (presencial)

- . Com redactar una notícia o un comunicat.

. Tast d'un vi mediàtic, descripció, nota de tast, notícia i post.

**Mòdul:** Pràctiques en restaurant

**Durada:** 60 h.

**Contingut:** Els alumnes posaran en pràctica els conceptes adquirits als diferents mòduls teòrics: tecnologia del servei, emmagatzematge i política de compres, etc.

**Mòdul:** Treball carta

**Durada:** 16 h.

**Contingut:** L'estudiant elaborarà una proposta de carta per un restaurant.

**Mòdul:** Exàmens

**Durada:** 10 h.

**Contingut:** .

**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](mailto:formacio@fundacio.urv.cat)

[www.fundacio.urv.cat/formacio](http://www.fundacio.urv.cat/formacio)