



UNIVERSITAT
ROVIRA I VIRGILI

FUNDACIÓ URV
CENTRE DE FORMACIÓ PERMANENT

Sommelier Profesional



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-A8-2022-13

Título al que da derecho:

Certificado de aprovechamiento

Objetivos:

- Identificar los factores fundamentales de la viticultura y la enología.
- Analizar las características sensoriales de los vinos y sus subproductos, identificar y describir los productos mediante el ejercicio de la cata y asociar los conocimientos adquiridos en enología y viticultura.
- Identificar las normativas asociadas al vino y detallar las características fundamentales de las zonas vitivinícolas nacionales e internacionales, así como los productos con los que se pueden armonizar.
- Profundizar en el conocimiento de otras bebidas/productos de consumo habitual en restaurantes o establecimientos de ocio.
- 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 distintos modelos posibles.
- Establecer el plan de comunicación en medios de difusión on line para la promoción de productos y marcas.

Dirección:

Joan Miquel Canals Bosch

Coordinación académica:

Joan Miquel Canals Bosch

M. Assumpta Mateos Fernández

Docentes:

M. Assumpta Mateos Fernández

Jaume Salvat Salvat
Pedro Cabanillas Amboades
Francisco López Bonillo
Christophe Marquet
Francesc Lladó Vernet
David Seijas Vila
Emili Mayo Subirats
Mariona Rendé Civit
Jordi Vizcarro Claravalls
David Bea Castaño

Duración:
400 h

Impartición:
semipresencial

Fechas:
del 09/01/2023 al 06/05/2024

Horario:
Lunes de 10 a 13 h. y de 14.30 a 17.30 h.

Ubicación:
Facultad de Enología URV
C/ Marcel·lí Domingo, 1 i Tarragona

Mapa de situación:

Precio:
4100

Contacto FURV:
Raquel Ramos - raquel.ramos@fundacio.urv.cat

Teléfono de contacto:
[977 779 964](tel:977779964)

Programa

Módulo: M1. Análisis sensorial y sumillería

Duración: 36 h.

Contenido:
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 completa y comprensible.

- 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 en el tiempo.
- El olfato. Los aromas del vino. Compuestos volátiles. Familias aromáticas. Efectos de sinergia y antagonismo. Clasificación de los aromas.
- 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.
- Defectos del vino: causas y consecuencias. Defectos visuales y olfativos; alteraciones químicas y microbiológicas. El picado del vino y las oxidaciones.
- Cata escrita, oral y comercial. Fichas de cata: modelos y confección.

El sumiller 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.

- Introducción al mundo de los sumilleres. Cultura del sumiller. Funciones, formación y tareas. Pasado, presente y futuro.
- Introducción a la armonía de vinos y comidas: Bases del maridaje. Maridajes tradicionales de afinidad y contraste.
- El mundo de los sumilleres: camareros de los vinos y conocimientos sobre maridajes.
- La decantación: origen y justificación. Procedimiento práctico.
- Servicio del vino. Utensilios y material básico (abridores, oxigenadores, copas, decantadores).
- Elaboración de la carta de vinos. Gestión de los stocks de vinos en la cava.
- Taller de maridajes. Repaso carta de vinos, maridaje de afinidad, etc.

Módulo: M2: Viticultura i enologia

Duración: 48 h.

Contenido:

El módulo de Viticultura pretende realizar un repaso exhaustivo del cultivo del viñedo, 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.

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

Módulo: M3: Enología

Duración: 32 h.

Contenido:

Se presentan en este módulo los distintos 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.

- Introducción a la Enología. Aspectos microbiológicos: levaduras y fermentación alcohólica. Las bacterias y la fermentación maloláctica. MdF.
- La vinificación en blanco. Sistemas de transporte. Descripción del proceso y maquinaria tecnológica. La maceración pelicular. Importancia del desfangado y prensado. La fermentación en barricas y la crianza sobre lías. Los procesos de filtración. El embotellado.
- 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.
- 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 remontajes, "bazuqueo", delestaje y sombrero sumergido.
- La crianza de los vinos. Las especies botánicas y su origen geográfico. Proceso de fabricación de 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.
- Los vinos espumosos. Métodos de elaboración y armonías.
- Vinos de licor nacionales e internacionales. Clasificación de la OIV y elaboración. Vinificaciones alternativas: Vinos sin SO₂, vinificación en ánforas, etc.

Módulo: M4. Geografía vinícola nacional

Duración: 42 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.

- Introducción a la ley de Regulación del vino. Denominación de Origen Protegida, Indicación Geográfica Protegida, vinos sin Indicación Geográfica.
- 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.
- Vinos de Aragón: DOP Somontano, DOP Campo de Borja, DOP Calatayud, DOP Cariñena
IGP: Ribera del Jiloca, Ribera del Queiles, Valle del Cinca, Valdejalón, Bajo Aragón, Ribera del Gállego - Cinco Villas, Vinos de Pago Aylés.
- Vinos de Galicia: DOP Rías Baixas, DOP Ribeira Sacra, DOP Valdeorras, DOP Monterrei, DOP Ribeiro. IGP: Betanzos, Barbanza e Iria, Cangas do Morrazo, Valle del Miño - Ourense.
- Vinos del País Vasco: DOP Txacolí de Araba, DOP Txacolí de Bizkaia, DOP Txacolí de Getaria.
- Vinos de Cantabria: IGP Liébana y Costa de Cantabria.
- Vinos de Asturias: DOP VC Cangas.
- DOQ Rioja, IGP Valles de Sadacia.
- Vinos de Navarra: DOP Navarra, IGP Tres Riberas. Vinos de Pago: Arínzano, Otazu, Prado de Irache.
- 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.
Vinos de Pago: Finca El Terrerazo, Los Balagueses, Chozas Carrascal, Vera de Estenas.

- Vinos de Andalucía: DOP Condado de Huelva, DOP Sierra de Málaga, DOP Montilla – Moriles, DOP Granada, DOP VC Lebrija. 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 Tierra Laderas del Genil, Vino de la Tierra Lújar – 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.
- Vinos de Extremadura: DOP Ribera del Guadiana, IGP Extremadura.
- Vinos de las Islas Baleares: DOP Binissalem, DOP Pla i Llevant. IGP Mallorca, IGP Islas Baleares, IGP Sierra de la Tramuntana - Costa Norte, IGP Ibiza, IGP Isla de Menorca, IGP Formentera.
- 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 Ycodén-Daute-Isora, DOP La Gomera , DOP VC Islas Canarias.
- Vinos de Castilla la Mancha: DOP Almansa, DOP Méntrida, DOP La Mancha, DOP Uclés, DOP Valdepeñas, DOP Manchuela, DOP Mondéjar, DOP Ribera del Júcar. IGP Vinos de la Tierra de Castilla. Vinos de Pago: Campo de la Guardia, Casa de Blanco, Dehesa del Carrizal, Dominio de Valdepusa, Finca Élez, Florentino, Guijoso, Pago Calzadilla.
- Vinos de la Comunidad de Madrid: DOP Vinos de Madrid, DOP Cebreros.
- 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 (I)

Duración: 18 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.

- Cervezas: historia, definición, elaboración y tipos.
- Quesos 1: geografía de los quesos españoles. Elaboración, maduración y tipos.
- Quesos 2: geografía de los quesos internacionales. Elaboración,

- maduración y tipos.
- Jamones: elaboración. Denominaciones de Origen Protegidas (DOP).
Cómo cortar el jamón.
- Armonización con los vinos. Foie y caviar.
- Infusiones. Tipo y cata.
- Chocolate. Tipo y cata.

Módulo: M6: Productos (II)

Duración: 18 h.

- Contenido:**
- El Corcho. Introducción: el alcornoque. Fabricación de los tapones de corcho. Tipo y propiedades. Control de Calidad. El TCA (olor a tapón).
 - Cigarros: Historia. Localización y cultivo. Anatomía de un puro.
Fabricación y acabado. Marcas y vitolas.
 - Vinagres. Elaboración, zonas y DOP. Cata de vinagres.
 - Aceites: Tipo, Elaboración, Criterios de Calidad, Denominaciones de Origen Protegidas (DOP).
Aguas. Legislación, tipos, cata.
 - Cafés. Geografía, tipos y características. Elaboración y cata.
 - Vermuts: Definición, historia, elaboración y tipos.

Módulo: M7: Geografía vinícola internacional

Duración: 72 h.

Contenido:

Se realizará 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.

- Introducción a los vinos del mundo.
- USA: California, Oregón, Washington, Nueva York.
- Espumosos del Mundo: Champagne, Sekt, Sparkling wines, Vino Frizzante, etc.
- Argentina, Uruguay, Brasil, Chile.
- Italia: Valle de Aosta, Piamonte, Liguria, Toscana, Lazio, Sardegna, Sicilia, Campania, Calabria, Puglia, Abruzzo, Umbría, Marche, Veneto, Emilia Romagna, Friuli, Alto Adige, Trentino, Lombardía.
Alemania: Ahr, Baden, Franconia, Mittelrhein, Mosel-Saar-Ruwer, Nahe, Palatinado, Rheingau, Rheinhessen, Saale-Unstrut, Sajonia, Württemberg.
- Alsacia, Austria, Suiza.
- Francia 1: Côtes du Rhône.

- Francia 2: Burdeos.
- Francia 3: La Borgoña.
- Francia 4: Loira.
- Francia 5: Sur de Francia, Rosellón, Languedoc.
- Licorosos de Portugal (Oporto) y Madeira.
- Sudáfrica.
- Australia y Nueva Zelanda.
- Vinos de Grecia, Eslovenia, Montenegro, Georgia. Otras regiones viñícolas: China, Turquía, Inglaterra.
- Vinos licorosos: Sauternas, Tokaji, vinos de hielo.

Módulo: M8: Licores, destilados y catas de espirituosos

Duración: 24 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 distintos tipos.

- Elaboración de destilados: Principios y sistemas de destilación. Brandy, Cognac y Armañac.
- Destilados de residuos vínicos: Orujo, Marco y Grappa. Historia, zonas, sistemas de elaboración y envejecimiento.
- Tequila y Mezcal. El Ron. El Calvados. El Vodka. La Ginebra. Definición, zonas, elaboración y tipos.
- Otros licores: Elaborados con hierbas (Chartreuse, Benedictine, Drambuie), Cítricos (Triple Seco, Gran Marnier, Limoncello), Frutas (Amaretto, Frangelico, Tia Maria, Pastis), Crema (Baileys, Amarula): Definición, zonas, elaboración y tipos.
- Coctelería.
- El Whisky y el Bourbon: Definición, historia, zonas, elaboración y tipos.
- El sake.
- Cocktelería.

Módulo: M9: Márketing, enoturismo y comunicación

Duración: 30 h.

Contenido:

Márketing

- 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
- . 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)
 - . Taller Salas & Winery Management.
 - . Taller Export Management

Enoturismo

- Introducción al enoturismo
- El diseño del producto
- Desarrollo y planificación del enoturismo
- Gestión territorial del enoturismo

Comunicación

- Comunicación del vino
- Comunicación no verbal
- Eco mediático
- Cómo relacionarse con los medios de comunicación
- ¿Qué estrategias deben seguirse?
- Comunicación y relación directa con las ventas de vino Guías de vinos, publicaciones especializadas y prescriptores
- Repaso a las principales guías y revistas especializadas, así como a los principales prescriptores internacionales y del país.

Módulo: Prácticas en restaurantes / Trabajo final

Duración: 50 h.

Contenido: Los estudiantes podrán poner en práctica los conceptos adquiridos en los distintos módulos teóricos: tecnología del servicio, almacenamiento y política de compras, etc. Se pueden realizar prácticas en restaurante y/o local de vinos y licores o bien convalidarlas si se demuestra experiencia en el sector (bodegas, tiendas de vinos, enoturismo...).

También se ofrece la alternativa de realizar un trabajo final en el que se propondrá un proyecto escrito basado en los conocimientos adquiridos durante el curso, sea la implementación de un negocio de vinos y/o bebidas, elaboración y armonización de productos, rutas enoturísticas, etc.

Módulo: Trabajo carta

Duración: 30 h.

Contenido: El estudiante elaborará una propuesta de carta por un restaurante o iniciativas enogastronómicas para la prueba oral final.

Módulo: Sommelier Professional

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