



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-A8-2022-13

Títol al que dóna dret:

Certificat d'aprofitament

Objectius:

- Identificar els factors fonamentals de la viticultura i l'enologia.
- Analitzar les característiques sensorials dels vins i els seus subproductes, identificar i descriure els productes mitjançant l'exercici del tast i associar els coneixements adquirits en enologia i viticultura.
- Identificar les normatives associades al vi i detallar les característiques fonamentals de les zones vitivinícoles nacionals i internacionals, així com els productes amb què es poden harmonitzar.
- Aprofundir en el coneixement d'altres begudes / productes de consum habitual en restaurants o establiments d'oci.
- 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.

Direcció:

Joan Miquel Canals Bosch

Coordinació acadèmica:

Joan Miquel Canals Bosch

M. Assumpta Mateos Fernández

Docents:

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

Durada:
400 h

Impartició:
semipresencial

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

Horari:
Dilluns de 10 a 13 h i de 14.30 a 17.30 h.

Ubicació:
Facultat Enologia URV
C/ Marcel·lí Domingo, 1 - Tarragona

Plànol de situació:

Preu:
4100

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

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

Programa

Mòdul: M1. Anàlisi sensorial i sommelieria

Durada: 36 h.

Contingut:
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, olfatiu i gustatiu per tal de poder realitzar un tast complet i entenedor.

- 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.
- L'olfacte. Les aromes del vi. Compostos volàtils. Famílies aromàtiques. Efectes de sinèrgia i antagonisme.. Classificació de les aromes.
- 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.
- Defectes del vi: causes i conseqüències. Defectes visuals i olfactivs, alteracions químiques i microbiològiques. El picat del vi i les oxidacions.
- Tast escrit, oral i comercial. Fitxes de tast: models i confecció.

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.

- Introducció al món del sommeliers. Cultura del sommelier. Funcions, formació i tasques. Passat, present i futur.
- Introducció a l'harmonia de vins i menjars. Bases del maridatge. Maridatges tradicionals d'afinitat i contrast.
- El món dels sommeliers: cambriers dels vins i coneixements sobre maridatges.
- La decantació: origen i justificació. Procediment pràctic.
- Servei del vi. Utensilis i material bàsic (obridors, oxigenadors, copes, decantadors).
- Elaboració de la carta de vins. Gestió dels estocks de vins en la cava.
- Taller de maridatges. Repàs carta de vins, maridatge d'afinitat, etc.

Mòdul: M2: Viticultura i enologia

Durada: 48 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.

- Història de la vinya i el vi. Orígens de Vitis, expansió i cultiu. La Fil·loxera.
- Morfologia de la planta. Cicle biològic anual. Composició del raïm i maduració.

- Portaempelts i varietats: característiques vitícoles i enològiques. Distribució varietal mundial, varietats tradicionals i varietats locals.
- Factors climàtics. Macroclima, mesoclima i microclima. Els sòls vitícoles. El concepte de Terroir.
- Tècniques culturals: sistemes de conducció i poda. Pràctiques anuals del cultiu de la vinya.
- Viticultura Ecològica i Viticultura Biodinàmica. Fonaments bàsics i aplicació pràctica.

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.

- Introducció a l'Enologia. Aspectes microbiològics: els llevats i la fermentació alcohòlica. Els bacteris i la fermentació malolàctica. MdF.
- La vinificació en blanc. Sistemes de transport. Descripció del procés i maquinaria tecnològica. La maceració pel·licular. Importància del desfangat i el premsat. La fermentació en bótes i la cria sobre lies. Els processos de filtració. L'embotellament.
- 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.
- La vinificació en negre. Descripció del procés tecnològic. Factors que incrementen l'extracció de color. Els enzims pectolítics. Tractaments prefermentatius i tècniques de tractament del barret. Els remuntatges, "bazuqueo", delestage i barret submergit.
- La cria 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.
- Els vins espumosos. Mètodes d'elaboració i harmonies.
- Vins de licor nacionals i internacionals. Classificació de l'OIV i elaboració. Vinificacions alternatives: Vins sense SO₂, vinificació en àmfores, etc.

Mòdul: M4: Geografia vinícola nacional

Durada: 42 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.

- Introducció a la llei de Regulació del vi. Denominació d'Origen Protegida, Indicació Geogràfica Protegida, vins sense Indicació Geogràfica.
- 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.
- Vins d'Aragó: 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.
- Vins de Galícia: DOP Rías Baixas, DOP Ribeira Sacra, DOP Valdeorras, DOP Monterrei, DOP Ribeiro. IGP: Betanzos, Barbanza e Iria, Cangas do Morrazo, Valle del Miño - Ourense.
- Vins del País Basc: DOP Txacolí de Araba, DOP Txacolí de Bizkaia, DOP Txacolí de Getaria.
- Vins de Cantabria: IGP Liébana i Costa de Cantabria.
- Vins d'Astúries: DOP VC Cangas.
- DOQ Rioja, IGP Valles de Sadacia.
- Vins de Navarra: DOP Navarra, IGP Tres Riberas. Vinos de Pago: Arínzano, Otazu, Prado de Irache.
- 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.
Vinos de Pago: Finca El Terrerazo, Los Balagueses, Chozas Carrascal, Vera de Estenas.
- Vins d'Andalusia: 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 Laderas del Genil, Vino de la Tierra Lájuar – 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.

- Vins d'Extremadura: DOP Ribera del Guadiana, IGP Extremadura.
- Vins de les Illes Balears: DOP Binissalem, DOP Pla i Llevant. IGP Mallorca, IGP Illes Balears, IGP Serra de la Tramuntana – Costa Nord, IGP Ibiza, IGP Illa de Menorca, IGP Formentera.
- 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.
- Vins 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 del Blanco, Dehesa del Carrizal, Dominio de Valdepusa, Finca Élez, Florentino, Guijoso, Pago Calzadilla.
- Vins de la Comunitat de Madrid: DOP Vinos de Madrid, DOP Cebreros.
- 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 (I)

Durada: 18 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.

- Cerveses: història, definició, elaboració i tipus.
- Formatges 1: geografia dels formatges espanyols. Elaboració, maduració i tipus.
- Formatges 2: geografia dels formatges internacionals. Elaboració, maduració i tipus.
- Pernils: elaboració. Denominacions d'Origen Protegides (DOP). Com tallar el pernil. *
- Harmonització amb els vins. Foie i caviar.
- Infusions. Tipus i tast.
- Xocolata. Tipus i tast.

Mòdul: M6: Productes (II)

Durada: 18 h.

- Contingut:**
- El Suro. Introducció: l'Alzina surera. Fabricació dels taps de suro. Tipus i propietats. Control de Qualitat. El TCA (olor de tap).
 - Cigars: Història. Localització i cultiu. Anatomia d'un cigar. Fabricació i acabat. Marques i vitoles
 - Vinagres. Elaboració, zones i DOP. Tast de vinagres.
 - Olis: Tipus, Elaboració, Criteris de Qualitat, Denominacions d'Origen Protegides (DOP).
 - Aigües. Legislació, tipus, tast.
 - Cafès. Geografia, tipus i característiques. Elaboració i tast.
 - Vermuts: Definició, història, elaboració i tipus.

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: localització, història, clima i sòls, varietats, tipus de vins, i es tastaran vins característics de cadascuna.

- Introducció als vins del món.
- USA: Califòrnia, Oregon, Washington, Nova York.
- Escumosos del Món: Champagne, Sekt, Sparkling wines, Vino Frizzante, etc.
- Argentina, Uruguai, Brasil, Xile.
- Itàlia: Valle d'Aosta, Piemonte, Liguria, Toscana, Lazio, Sardegna, Sicília, Campania, Calabria, Puglia, Abruzzo, Umbria, Marche, Veneto, Emilia Romagna, Friuli, Alto Adige, Trentino, Lombardia.
- Alemanya: Ahr, Baden, Franconia, Mittelrhein, Mosel-Saar-Ruwer, Nahe, Palatinado, Rheingau, Rheinhessen, Saale-Unstrut, Sajonia, Württemberg.
- Alsàcia, Àustria, Suïssa.
- França 1: Côtes du Rhône.
- França 2: Bordeaux.
- França 3: La Borgonya.
- França 4: Loira.
- França 5: Sud de França, Rosselló, Languedoc.
- Licorosos de Portugal (Oporto) i Madeira.
- Sudàfrica.
- Austràlia i Nova Zelanda.
- Vins de Grècia, Eslovenia, Montenegro, Geòrgia. Altres regions vitícoles: Xina, Turquia, Anglaterra.
- Vins licorosos: Sauternes, Tokaji, vins de gel.

Mòdul: M8: Licors, destil·lats i tast d'espirtuosos

Durada: 24 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.

- Elaboració de destil·lats: Principis i sistemes de destil·lació. El Brandy, El Cognac i l'Armagnac. Destil·lats de residus vínic: Orujo, Marc i Grappa. Història, zones, sistemes d'elaboració i envelliment.
- El Tequila i el Mezcal. El Rom. El Calvados. El Vodka. La Ginebra. Definició, zones, elaboració i tipus.
- Altres licors: Elaborats amb herbes (Chartreuse, Benedictine, Drambuie), Cítrics (Triple Sec, Gran Marnier, Limoncello), Fruïtes (Amaretto, Frangelico, Tia Maria, Pastis), Crema (Baileys, Amarula): Definició, zones, elaboració i tipus. Cocteleria.
- El Whisky i el Bourbon: Definició, història, zones, elaboració i tipus.
- El sake.
- Cockteleria.

Mòdul: M9: Màrqueting, enoturisme i comunicació

Durada: 30 h.

Contingut:

Màrqueting

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

Enoturisme

- Introducció a l'enoturisme
- El disseny del producte
- Desenvolupament i planificació de l'enoturisme
- Gestió territorial de l'enoturisme

Comunicació Comunicació del vi

- Comunicació no verbal
- Ressò mediàtic
- Com relacionar-se amb els mitjans de comunicació
- Quines estratègies s'han de seguir?
- Comunicació i relació directa amb les vendes de vi Guies de vins, publicacions especialitzades i prescriptors
- Repàs a les principals guies i revistes especialitzades, així com als principals prescriptors internacionals i del país.

Mòdul: Pràctiques en restaurants / Treball final

Durada: 50 h.

Contingut:

Els estudiants podran posaran en pràctica els conceptes adquirits als diferents mòduls teòrics: tecnologia del servei, emmagatzematge i política de compres, etc. Es poden realitzar pràctiques en restaurant i /o local de vins i licors o bé convalidar-les si es demostra experiència en el sector (cellers, botigues de vins, enoturisme...).

També s'ofereix l'alternativa de realitzar un treball final on es proposarà un projecte escrit basat en els coneixements adquirits durant el curs, sigui la implementació d'un negoci de vins i/o begudes, elaboració i harmonització de productes, rutes enoturístiques, etc.

Mòdul: Treball carta

Durada: 30 h.

Contingut: L'estudiant elaborarà una proposta de carta per un restaurant o iniciatives enogastronòmiques per a la prova oral final.

Mòdul: Sommelier Professional

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

www.fundacio.urv.cat/formacio