



UNIVERSITAT
ROVIRA I VIRGILI

FUNDACIÓ URV
CENTRE DE FORMACIÓ PERMANENT

Sumiller Profesional

Ficha Técnica

Destacable:

Este curso ofrece una beca de 1.000 (convocatoria finalizada)

Código:

CSOPEA-A5-2019-11

Título al que da derecho:

Certificado de Aprovechamiento

Dirigido a:

Profesionales de la hostelería y de la comercialización de vinos
Aficionados al mundo del vino que quieran profundizar en la materia
Profesionales de las bodegas.

Objetivos:

- Planificar establecimientos, áreas o departamentos de servicio y/o comercialización de bebidas, vinos y licores.
- Organizar los procesos de provisionamiento y compra.
- Gestionar la correcta conservación de los vinos y bebidas.
- Elaborar y diseñar cartas de bebidas, vinos y licores, tanto nacionales como internaciones, relacionándolas con ofertas gastronómicas.
- Realizar el servicio de bebidas, vinos y licores, asesorando los clientes.

Fechas:

del 08/01/2019 al 30/11/2020

Horario:

Martes, de 10.30 a 13 h. y de 14 a 16.30 h.

Ubicación:

Facultad de Enología, Aula 301 (Campus Sescelades, Tarragona)

Impartición:

presencial

Idiomas en que se imparte:

Español, Catalán

Duración:

300 h

Precio:

3190

Coordinación académica:

Montserrat Nadal Roquet-Jalmar
M. Assumpta Mateos Fernández

Docentes:

Montserrat Nadal Roquet-Jalmar
M. Assumpta Mateos Fernández
Pere Escudé Gonzalves

Especificación duración:**Contacto FURV:**

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

Teléfono de contacto:

977 779 994

Más información:

Este curso ofrece una beca de 1.000 euros. Podéis presentar la solicitud antes del 30 de noviembre. Consultad las bases yendo a:

<http://www.fundacio.urv.cat/es/formacion-permanente/servicios-estudiantado/becas-furv/>

Este curso cumple los requisitos para ser bonificado mediante [Fundación Estatal para la Formación en el Empleo](#). (FUNDAE). Para más información puede dirigirse a: bonificacio@fundacio.urv.cat.

Programa

Módulo: BLOQUE I. VITICULTURA

Duración: 15 h.

Contenido:

El Temario del bloque 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.

V1. Historia de la viña y el vino. Orígenes de *Vitis*, expansión y cultivo. La filoxera

V2. Familia vitáceas. Morfología de la planta: descripción ampelográfica. Ciclo biológico anual: Ciclo vegetativo: crecimiento y agostamiento

V3. Ciclo reproductor: Floración y desarrollo del fruto. Proceso de maduración. Sanidad y composición química de la uva. La vendimia.

V4. Portainjertos y variedades: características vitícolas y enológicas. Distribución varietal mundial, variedades tradicionales y variedades autóctonas

V5. Factores climáticos. Macroclima, mesoclima y microclima. Los suelos vitícolas. El concepto de *Terroir*

V6. Técnicas culturales: sistemas de conducción y poda. Viticultura Integrada: prácticas anuales del cultivo de la vid

V7. Viticultura Ecológica y Viticultura Biodinámica. Fundamentos básicos y aplicación práctica

- Visita a la bodega Experimental, Finca Mas dels Frares (Constantí), donde se harán las explicaciones pertinentes a pie de viña sobre el rasgos principales del cultivo.

Módulo: BLOQUE II. ANÁLISIS SENSORIAL

Duración: 15 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.

AS1. 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.

AS2. El olfato. Los aromas del vino. Compuestos volátiles. Familias aromáticas. Efectos de sinergia y antagonismo. Clasificación de los aromas.

AS3. 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

AS4. Defectos del vino: causas y consecuencias. Defectos visuales y olfativos; alteraciones químicas y microbiológicas. El picado del vino y las oxidaciones

AS5. Cata escrito, oral y comercial. Fichas de cata: modelos y confección

Módulo: BLOQUE III. ENOLOGÍA

Duración: 18 h.

Contenido:

Se presentan 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

E1. Introducción a la Enología. Aspectos microbiológicos: las levaduras y la fermentación alcohólica. Las bacterias y la fermentación maloláctica.

E2. La vinificación en blanco. Descripción del proceso y maquinaria tecnológica. La maceración pelicular. Importancia del desfangado y prensado. La crianza. Los procesos de filtración. El embotellado.

E3. La vinificación en rosado. Condicionantes tecnológicos y vitícolas en la cesión de color. La maceración carbónica. El encubado. Condicionantes de la maceración.

E4. La vinificación en tinto. Descripción del proceso tecnológico. Tratamientos prefermentativos y técnicas de tratamiento del sombrero. Los remontados, "bazuqueo", *delestage* y sombrero sumergido.

E5. Los vinos tintos con crianza. Las especies botánicas. Proceso de fabricación de la barrica. Interacciones en el interior de la barrica. Otros condicionantes: el volumen y la edad de la barrica. Los chips de roble.

E6. Los vinos espumosos. Clasificación. Métodos de elaboración.

E7. Vinos de licor nacionales: Clasificación de la OIV y elaboración. Vinos de Jerez

- Visita a la bodega Experimental, Finca Mas dels Frares (Constantí), donde se harán las explicaciones pertinentes sobre la vinificación y se probarán los vinos elaborados del año y embotellados.

Módulo: BLOQUE IV. GEOGRAFÍA VITIVINÍCOLA 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 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 bodegas. Se introducirán actividades enoturísticas. Se probarán vinos característicos de cada una.

GN1. Introducción a la ley de Regulación del vino. Denominación de Origen Protegida, Indicación Geográfica Protegida, vinos sin Indicación Geográfica

GN2. Cataluña 1: DO Cataluña, DO Pla de Bages, DO Costers del Segre, DO Alella

GN3. Cataluña 2: DO Tarragona, DO Terra Alta, DO Conca de Barberà, DO Penedès

GN4. Cataluña 3: DO Montsant, DOQ Priorat, DO Empordà.

GN5. Galicia (DO Rías Baixas, DO Ribeira Sacra, DO Valdeorras, DO Monterrei, DO Ribeiro) y País Vasco (DO Txacolí de Álava, DO Txacolí de Bizkaia, DO Txacolí de Getaria). Vinos de la Tierra (Betanzos, Valle del Miño-Ourense, Barbanza e Iria); VT Liébana y Costa de Cantabria

GN6. DOC Rioja (Subzonas Rioja Alta, Rioja Alavesa, Rioja Baja), DO Navarra. Vinos de Pago (Arínzano, Otazu y Prado de Irache) y Vinos de la Tierra (Ribera del Queiles, Tres Riberas)

GN7. Zona Levante: Comunidad Valenciana (DO Alicante, DO Utiel-Requena, DO Valencia) y Murcia (DO Bullas, DO Jumilla, DO Yecla). Vinos de Pago (El Terrerazo y las Balagueses) y Vinos de la Tierra (Castellón, Murcia y Campo de Cartagena)

GN8. Andalucía: DO Condado de Huelva, DO Sierra de Málaga, DO Jerez - Jerez - Sherry y Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda. Vinos de la Tierra (Almería, Genil, Alpujarras, Los Palacios, Andarax, Sevilla, Jaén, Torreperogil, Córdoba, Sierra Nevada, Bailén, Cádiz)

GN9. Aragón: DO Somontano, DO Campo de Borja, DO Calatayud, Cariñena. Vinos de la Tierra (Jiloca, Valdejalón, Cinca, Bajo Aragón) y Vinos de Pago (Aylés)

GN10. Castilla León 2: DO Ribera de Duero, DO Rueda, DO Bierzo, DO Cigales, DO Toro. Vinos de la Tierra de Castilla y León

GN11. Islas Baleares (DO Mallorca-Binissalem, DO Pla i Llevant) y Islas Canarias (DO Abona, DO Hierro, DO La Palma, DO Gran Canaria, DO

Lanzarote, DO Tacoronte-Acentejo, DO Valle de Güímar, DO Valle de la Orotava, DO Ycoden-Daute-Isora)

GN12. Castilla la Mancha (DO Almansa, DO Méntrida, DO La Mancha, DO Uclés), Vinos de Pago (Campo de la Guardia, Casa del Blanco, Dehesa del Carrizal, Dominio de Valdepusa, Finca Élez, Florentino, Guijoso, Pago Calzadilla)

GN13. Extremadura (DO Ribera del Guadiana) y Madrid (Vinos de Madrid), Vinos de la Tierra

Módulo: BLOQUE V. PRODUCTOS

Duración: 25 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 su armonización con los vinos

PR1. Cervezas: Historia, definición, tipos y elaboración

PR2. Vinos espumosos. Métodos de elaboración

PR3. Aceites: Tipos, Elaboración, Criterios de Calidad, Denominaciones de Origen Protegidas (DOP)

PR4. Quesos 1: Geografía de los quesos españoles. Clasificación, Elaboración y procesos de maduración.

PR5. Quesos 2: Geografía de los quesos internacionales. Clasificación, Elaboración, procesos de maduración.

PR6. Cafés y té: Geografía, tipos y características. Elaboración y cata.

- o Visita a una industria de café, donde se probarán diferentes tipos de cafés y se verá "in situ" los procesos de transformación y envasado

PR7. Vermuts: Definición, historia, y elaboración y tipo

- o Visita a una planta de elaboración de vermut, donde se explicarán las técnicas de elaboración y se probarán los extractos y tipos de productos aperitivos que se elaboran

PR8. Jamones: Elaboración. Denominaciones de Origen Protegidas (DOP). Cómo cortar el jamón. Armonización con los vinos. Foie y caviar

PR9. El Corcho. Introducción: el Alcornoque. Fabricación de los tapones de corcho. Tipos y propiedades. Control de Calidad. E I TCA (olor a tapón)

PR10. Aguas: tipos y localización. Cigarros: Historia. Localización y cultivo. Anatomía de un cigarro. Fabricación y acabado. Marcas y vitolas.

Módulo: BLOQUE VI. SOMMELIERÍA: TECNOLOGÍA DE SERVICIO

Duración: 40 h.

Contenido:

El sumiller aprenderá las características y funciones que debe cumplir en su trabajo. Se repasará protocolo del servicio de vinos y otras bebidas, y el material básico necesario en sus tareas normales: sacacorchos, copas, accesorios, etc. El bloque incluye los contenidos sobre armonía de los vinos y comida (maridajes).

S1. Introducción al mundo del sumiller. Cultura del sumiller. Funciones, formación y tareas. Pasado, presente y futuro

S2. La decantación: origen y justificación. Procedimiento práctico

S3. Servicio del vino. Utensilios y material básico (abridores, oxigenadores, copas, decantadores)

S4. Elaboración de la carta de vinos. Gestión de los stocks de vinos en la cava.

S5. Márketing del vino: proceso de márketing. Productos y mercados, proceso de compra, segmentación, posicionamiento, marca y producto. Canales de distribución, precio.

S6. El vino en las redes sociales. Comunicación y cultura del vino. El vino y la salud.

S7. Introducción a la armonía de vinos y comidas: base del maridaje. Maridajes tradiciones de afinidad y contraste. Alfabeto de los aromas.

S8. Gastronomía molecular. Neurociencia.

S9. Armonía de vinos y comidas: maridaje de postres y vinos.

S10. Armonía de vinos y comidas: maridajes con destilados y licores.

S11. Taller de vinos y maridajes en Monvínic.

S12. Taller de maridajes de salsas y vinos (práctica en restaurante). Aspectos sobre alergénicos, las cartas de vinos, etc.

Módulo: BLOQUE VII. GEOGRAFÍA VINÍCOLA INTERNACIONAL

Duración: 53 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 catarán vinos característicos de cada una.

GI1. Introducción a los vinos del mundo.

GI2. USA: California, Oregón, Washington.

GI3. Espumosos del Mundo: Champagne, Sekt, Sparkling wines, Vino Frizzante, etc.

GI4. Argentina, Uruguay, Brasil, Chile

GI5. Italia: Valle de Aosta, Piamonte, Liguria, Toscana, Lazio, Sardegna, Sicilia, Campania, Calabria, Puglia, Abruzzo, Umbria, Marche, Veneto, Emilia Romagna, Friuli, Alto Adige, Trentino, Lombardía

GI6. Alemania: Ahr, Baden, Franconia, Mittelrhein, Mosel-Saar-Ruwer, Nahe, Palatinado, Rheingau, Rheinhessen, Saale-Unstrut, Sajonia, Württemberg

GI7. Alsacia, Austria, Suiza

GI8. Francia 1: La Vallée del Ródano

GI9. Francia 2: Burdeos

GI10. Francia 3: La Borgoña

GI11. Francia 4: La Loira

GI12. Francia 5: Sur de Francia, Rosellón, Languedoc

GI13. Portugal. Vinho verde, Douro, Bairrada, Dão, Lisboa, Tejo, Setúbal, Alentejo. Vins licorosos de Oporto y Madeira.

GI14. Vinos licorosos del mundo: Banyuls y Rivesaltes, Sauternes, Tokaji, vinos de hielo (ice-wine)

GI15. Vinos de Grecia, Eslovenia, Montenegro, Georgia. Otras regiones vitícolas: China e Inglaterra

GI16. Australia y Nueva Zelanda

GI17. Sudáfrica.

Módulo: BLOQUE VIII. LICORES, DESTILADOS Y CATA DE ESPIRITUOSOS

Duración: 15 h.

Contenido:

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

D1. 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

D2. El Tequila y el Mezcal. El Ron. El Calvados. El Vodka. La Ginebra. Definición, zonas, elaboración y tipos.

D3. Otros licores: Elaborados con hierbas (Chartreuse, Benedictine, Drambuie), Cítricos (Triple Seco, Gran Marnier, Limoncello), Frutas (Amaretto, Frangelico, Tía María, Pastis), Crema (Baileys, Amarula): Definición, zonas, elaboración y tipos. coctelería

D4. El Whisky: Definición, h historia, z ondas, y elaboración y tipo

- o Visita a una planta de elaboración de destilados, donde se explicarán las técnicas de elaboración y se probarán los productos que se elaboran

Módulo: PRÀCTICAS: VISITAS A EMPRESAS Y CATA DE PRODUCTOS

Duración: 50 h.

Contenido:

1. Visitas a bodegas y empresas. Taller uso de productos

- Viticultura: visita al campo Experimental de la URV, Finca Mas dels Frares (Constantí), donde se harán las explicaciones a pie de viña.
- Enología: visita a la bodega experimental u otra bodega alternativa, donde se harán las explicaciones sobre vinificación y se

probarán los vinos elaborados.

- Visita empresa productos: visita a una fábrica de cafés
- Visita empresa productos: visita a una empresa elaboradora de vermouths o cerveza.
- Taller tecnología del servicio: taller de salsas y maridaje guiado por un especialista
- Taller tecnología del servicio: taller de maridajes en Monvínic
- Visita empresa destilados: visita a una empresa elaboradora (B. Torres)

2. Asistencia a ferias de vino y visitas a bodegas y viñedos

- Asistencia a la Feria Alimentaria (optativo para alumnos de 1 y 2 semestre)
- Asistencia a la Feria de Vinos de Falset
- Visitas técnicas a la bodega del Montsant / Priorato o Terra Alta
- Visitas a bodegas del Penedès.
- Asistencia a la Feria Vinum Nature (alumnos de 1 y 2 semestre).
- Optativo: asistencia a otras ferias del sector.

Módulo: FORMACIÓN PRÁCTICA: ESTANCIA EN RESTAURANTE

Duración: 27 h.

Contenido: Los alumnos experimentarán la práctica de los sommeliers *in situ* en el restaurante; tecnología del servicio de vinos, estocaje y política de compras, etc. Los restaurantes previamente concertados por la dirección del curso.

Módulo: SOMMELIER PROFESIONAL. 19-20

Contenido: Las clases presenciales se realizarán de enero a junio de 2019 y de enero a junio de 2020. Las clases y pruebas de evaluación finalizan el segundo año que se cursan los estudios. Habrá una convocatoria extraordinaria en noviembre del 2020.

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