



UNIVERSITAT  
ROVIRA I VIRGILI

---

FUNDACIÓ URV  
CENTRE DE FORMACIÓ PERMANENT

# Sommelier Professional

## Fitxa Tècnica

---

**Cal destacar:**

Beca de 1.000 .

[Consulta les bases](#)

**Codi:**

CSOPEA-A5-2019-11

**Títol al que dóna dret:**

Certificat d'Aprofitament

**Adreçat a:**

Professionals de l'hostaleria i de la comercialització de vins

Aficionats al món del vi que volen aprofundir en la matèria

Professionals dels cellers

**Objectius:**

- 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.

**Dates:**

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

**Horari:**

Dimarts, de 10.30 a 13 h i de 14 a 16.30 h.

**Ubicació:**

Facultat d'Enologia- Aula 301 (Campus Sescelades, Tarragona)

**Impartició:**

presencial

**Idiomes en que s'imparteix:**

Castellà, Català

**Durada:**

300 h

**Preu:**

3190

**Coordinació acadèmica:**

Montserrat Nadal Roquet-Jalmar

M. Assumpta Mateos Fernández

**Docents:**

Montserrat Nadal Roquet-Jalmar  
M. Assumpta Mateos Fernández

**Especificació durada:**

300 h

**Contacte:**

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

**Telèfon de contacte:**

977 779 964

**Més informació:**

Aquest curs ofereix una beca de 1.000 €. Podeu presentar la sol·licitud abans del 30 de novembre. Consulteu les bases anant a:

<http://www.fundacio.urv.cat/ca/formacio-permanent/serveis-estudiants/beques-furv/>

Aquest curs compleix els requisits per ser bonificat mitjançant la [Fundación Estatal para la Formación en el Empleo](#). (FUNDAE). Per a més informació podeu adreçar-vos a: [bonificacio@fundacio.urv.cat](mailto:bonificacio@fundacio.urv.cat)

## Programa

---

**Mòdul:** BLOC I. VITICULTURA

**Durada:** 15 h.

**Contingut:**

El Temari del bloc 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.

V1. Història de la vinya i el vi. Orígens de *Vitis*, expansió i cultiu. La Fil·loxera

V2. Família Vitàcies. Morfologia de la planta: descripció ampelogràfica. Cicle biològic anual: Cicle vegetatiu: creixement i agostament

V3. Cicle reproductor: Floració i desenvolupament del fruit. Procés de maduració. Sanitat i composició química del raïm. La verema.

V4. Portaempelts i varietats: característiques vitícoles i enològiques. Distribució varietal mundial, varietats tradicionals i varietats autòctones

V5. Factors climàtics. Macroclima, mesoclima i microclima. Els sòls

vifícoles. El concepte de *Terroir*

V6. Tècniques culturals: sistemes de conducció i poda. Viticultura Integrada: pràctiques anuals del conreu de la vinya

V7. Viticultura Ecològica i Viticultura Biodinàmica. Fonaments bàsics i aplicació pràctica

- Visita al celler Experimental, Finca Mas dels Frares (Constantí), on es faran les explicacions pertinents a peu de vinya sobre els trets principals del cultiu.

**Mòdul:** BLOC II. ANÀLISI SENSORIAL

**Durada:** 15 h.

**Contingut:** En aquest temari del bloc 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.

AS1. 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.

AS2. L'olfacte. Les aromes del vi. Compostos volàtils. Famílies aromàtiques. Efectes de sinèrgia i antagonisme. Classificació de les aromes.

AS3. 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

AS4. Defectes del vi: causes i conseqüències. Defectes visuals i olfactivs, alteracions químiques i microbiològiques. El picat del vi i les oxidacions

AS5. Tast escrit, oral i comercial. Fitxes de tast: models i confecció

**Mòdul:** BLOC III. ENOLOGIA

**Durada:** 18 h.

**Contingut:**

**Es presenten en aquest Temari del bloc 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**

E1. Introducció a l'Enologia. Aspectes microbiològics: els llevats i la fermentació alcohòlica. Els bacteris i la fermentació malolàctica.

E2. La vinificació en blanc. Descripció del procés i maquinaria tecnològica. La maceració pel·lular. Importància del desfangat i el premsat. La criança. Els processos de filtració. L'embotellament.

E3. La vinificació en rosat. Condicionants tecnològics i vitícoles en la cessió de color. La maceració carbònica. L'encubat. Condicionants de la maceració.

E4. La vinificació en negre. Descripció del procés tecnològic. Tractaments prefermentatius i tècniques de tractament del barret. Els remuntatges, "bazuqueo", delestage i barret submergit.

E5. Els vins negres amb criança. Les espècies botàniques. Procés de fabricació de la bóta. Interaccions a l'interior de la barrica. Altres condicionants: el volum i l'edat de la barrica. Els chips de roure.

E6. Els vins espumosos. Classificació. Mètodes d'elaboració.

E7. Vins de licor nacionals: Classificació de l'OIV i elaboració. Vins de Xerès

- Visita al celler Experimental, Finca Mas dels Frares (Constantí), on es faran les explicacions pertinents sobre la vinificació i es tastaran els vins elaborats de l'any i embotellats.

**Mòdul:** BLOC IV. GEOGRAFIA VITIVINÍCOLA 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 cellers. S'introduiran activitats enoturístiques. Es

**tastaran vins característics de cadascuna.**

GN1. Introducció a la llei de Regulació del vi. Denominació d'Origen Protegida, Indicació Geogràfica Protegida, vins sense Indicació Geogràfica

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

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

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

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

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

GN7. Zona Llevant: Comunitat Valenciana (DO Alicante, DO Utiel-Requena, DO Valencia) i Múrcia (DO Bullas, DO Jumilla, DO Yecla). Vinos de Pago (El Terrerazo y les Balagueses) y Vinos de la Tierra (Castelló, Murcia y Campo de Cartagena)

GN8. Andalusia: DO Condado de Huelva, DO Sierra de Málaga, DO Jerez – Xerès – 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. Aragó: DO Somontano, DO Campo de Borja, DO Calatayud, DO 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) i 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 Ycodén-Daute-Isora)

GN12. Castilla la Mancha (DO Almansa, DO Mérida, DO La Mancha, DO Uclés), Vinos de Pago (Campo de la Guarda, Casa del Blanco,

Dehesa del Carrizal, Dominio de Valdepusa, Finca Élez, Florentino, Guijoso, Pago Calzadilla)

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

**Mòdul:** BLOC V. PRODUCTES

**Durada:** 25 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 la seva harmonització amb els vins**

PR1. Cerveses: Història, definició, tipus i elaboració

PR2. Vins escumosos. Mètodes d'elaboració

PR3. Olis: Tipus, Elaboració, Criteris de Qualitat, Denominacions d'Origen Protegides (DOP)

PR4. Formatges 1: Geografia dels formatges espanyols. Classificació, Elaboració i processos de Maduració.

PR5. Formatges 2: Geografia dels formatges internacionals. Classificació, Elaboració, processos de Maduració.

PR6. Cafès i tes: Geografia, tipus i característiques. Elaboració i tast.

- Visita a una indústria de cafè, on es tastaran diferents tipus de cafès i es veurà "in situ" els processos de transformació i envasat

PR7. Vermuts: Definició, història, elaboració i tipus

- Visita a una planta d'elaboració de vermut, on s'explicaran les tècniques d'elaboració i es tastaran els extractes i tipus de productes aperitius que s'hi elaboren

PR8. Pernils: Elaboració. Denominacions d'Origen Protegides (DOP). Com tallar el pernil. Harmonització amb els vins. Foie i caviar

PR9. El Suro. Introducció. l'Alzina surera. Fabricació dels taps de suro. Tipus i propietats. Control de Qualitat. El TCA (olor de tap)

PR10. Aigües: tipus i localització. Cigars: Història. Localització i cultiu. Anatomia d'un cigar. Fabricació i acabat. Marques i vitoles.

**Mòdul:** BLOC VI. SOMMELIERIA:TECNOLOGIA DE SERVEI

**Durada:** 40 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. El bloc inclou els continguts sobre harmonia dels vins i menjar (maridatges).

S1. Introducció al món del sommeliers. Cultura del sommelier. Funcions, formació i tasques. Passat, present i futur

S2. La decantació: origen i justificació. Procediment pràctic

S3. Servei del vi. Utensilis i material bàsic (obridors, oxigenadors, copes, decantadors)

S4. Elaboració de la carta de vins. Gestió dels estocks de vins en la cava.

S5. Màrqueting del vi: procés de màrqueting, Productes i Mercats, Procés de Compra, Segmentació, Posicionament. Marca i Producte, Canals de Distribució, Preu

S6. El vi a les xarxes socials, Comunicació i cultura del vi. El vi i la salut.

S7. Introducció a l'harmonia de vins i menjars: Bases del maridatge. Maridatges tradicionals d'afinitat i contrast. Alfabet de les aromes

S8. Gastronomia molecular. Neurociència.

S9. Harmonia de vins i menjars: Maridatge de postres i vins.

S10. Harmonia de vins i menjars: maridatges amb destil·lats i licors

S11. Taller de vins i maridatges a Monvinic.

S12- Taller de maridatges de salses i vins (pràctica en un restaurant). Aspectes sobre al·lèrgens, les cartes de vins, etc.

**Mòdul:** BLOC VII. GEOGRAFIA VINÍCOLA INTERNACIONAL

**Durada:** 53 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.**

G11. Introducció als vins del Món.

G12. Califòrnia, Oregó, Washington.

G13. Escumosos del Món: Champagne, Sekt, Sparkling wines, Vino Frizzante, etc.

G14. Argentina, Uruguai, Brasil, Xile

G15. Itàlia: Valle d'Aosta, Piemonte, Liguria, Toscana, Lazio, Sardegna, Sicilia, Campania, Calabria, Puglia, Abruzzo, Umbria, Marche, Veneto, Emilia Romagna, Friuli, Alto Adige, Trentino, Lombardia

G16. Alemanya: Ahr, Baden, Franconia, Mittelrhein, Mosel-Saar-Ruwer, Nahe, Palatinado, Rheingau, Rheinhessen, Saale-Unstrut, Sajonia, Württemberg

G17. Alsàcia, Àustria, Suïssa

G18. França 1: La Vallée del Rhône

G19. França 2: Bordeaux

G110. França 3: La Borgonya

G111. França 4: La Loira

G112. França 5: Sud de França, Rosselló, Languedoc

G113. Portugal. Vinho verde, Douro, Bairrada, Dão, Lisboa, Tejo, Setúbal, Alentejo. Vins licorosos d'Oporto i Madeira.

G114. Vins licorosos del món: Banyuls i Rivesaltes, Sauternes, Tokaji, vins de gel (ice-wine)

G115. Vins de Grècia, Eslovenia, Geòrgia, etc. Altres regions vitícoles: Xina i Anglaterra.

G116. Austràlia i Nova Zelanda

G117. Sudàfrica.

**Mòdul:** BLOC VIII. LICORS, DESTIL·LATS I TAST D'ESPIRITUOSOS

**Durada:** 15 h.

**Contingut:**

Es descriuran els diferents destil·lats que el sommelier ha de conèixer, incidint en la seva història i definició, els passos a seguir en l'elaboració o fabricació i els tipus diferents de begudes.

D1. Elaboració de destil·lats: Principis i sistemes de destil·lació. El Brandy, El Cognac i l'Armagnac. Destil·lats de residus vínics: Orujo, Marc i Grappa. Història, zones, sistemes d'elaboració i envelliment

D2. El Tequila i el Mezcal. El Rom. El Calvados. El Vodka. La Ginebra. Definició, zones, elaboració i tipus.

D3. Altres licors: Elaborats amb herbes (Chartreuse, Benedictine, Drambuie), Cítrics ( Triple Sec, Gran Marnier, Limoncello), Fruites (Amaretto, Frangelico, Tia Maria, Pastis), Crema (Baileys, Amarula): Definició, zones, elaboració i tipus. Cocteleria

D4. El Whisky: Definició, història, zones, elaboració i tipus

- Visita a una planta d'elaboració de destil·lats, on s'explicaran les tècniques d'elaboració i es tastaran els productes que s'hi elaboren.

**Mòdul:** PRÀCTIQUES: VISITES A EMPRESES I TAST DE PRODUCTES

**Durada:** 50 h.

**Contingut:**

### 1. Visites a cellers i empreses. Tallers de productes

- Viticultura: visita al camp Experimental de la URV, Finca Mas dels Frares (Constantí), on es faran les explicacions a peu de vinya.
- Enologia: visita al celler Experimental o altre celler alternatiu, on es faran les explicacions sobre vinificació i es tastaran els vins elaborats.
- Visita empresa productes: visita a una fàbrica de cafès
- Visita empresa productes: visita a una empresa elaboradora de vermuts o cervesa.
- Taller tecnologia del Servei: taller de salses i maridatge guiat per un especialista (a determinar, alumnes de 2on semestre)
- Taller tecnologia del Servei: taller de maridatges a Monvínic (juny, alumnes de 2on semestre)
- Visita empresa destil·lats: visita a una empresa elaboradora (B. Torres)

## 2. Assistència a fires de vi i visites a cellers i vinyes

- Assistència a la Fira Alimentària (optatiu per alumnes de 1er i 2on semestre)
- Assistència a la Fira de Vins de Falset (dilluns del pont de 1er de maig, alumnes de 1er semestre)
- Visites tècniques a celler del Montsant / Priorat (a confirmar durant la Fira de Falset) o Terra Alta
- Visites a cellers del Penedès.
- Assistència a la Fira Vinum Nature ( alumnes de 1er i 2on semestre).
- Optatiu: assistència a altres fires del sector.

**Mòdul:** FORMACIÓ PRÀCTICA: ESTADA EN RESTAURANT

**Durada:** 27 h.

**Contingut:** Els alumnes experimentaran la pràctica dels sommeliers *in situ* en el restaurant; tecnologia del servei de vins, estucatge i política de compres, etc. Els restaurants prèviament concertats per la direcció del curs.

**Mòdul:** SOMMELIER PROFESSIONAL. 19-20

**Contingut:** Les classes presencials es realitzaran de gener a juny del 2019 i de gener a juny de 2020. Les classes i proves d'avaluació finalitzen el segon any que es cursen els estudis. Hi haurà una convocatòria extraordinària el novembre del 2020.

**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)