



UNIVERSITAT
ROVIRA I VIRGILI

FUNDACIÓ URV
CENTRE DE FORMACIÓ PERMANENT

Sommelier Professional



Fitxa Tècnica

Codi:

CSOPEA-A6-2020-11

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.

Informació addicional:**Dates:**

del 13/01/2020 al 30/11/2021

Horari:

Dilluns de 10 a 13 h i de 14 a 17 h.

Les classes presencials seran de gener a juny de 2020 i de gener a juny de 2021.

Calendari del curs:**Ubicació:**

Facultat d'Enologia. Campus Sescelades. Tarragona

Impartició:

presencial

Durada:

300 h

Preu:

3350

Ajusts o beques a la matrícula:**Direcció:**

Joan Miquel Canals Bosch

Coordinació acadèmica:

M. Assumpta Mateos Fernández

Docents:

Montserrat Nadal Roquet-Jalmar

M. Assumpta Mateos Fernández

Jaume Salvat Salvat

Pedro Cabanillas Amboades

Fritz Michael Wohn

Francesc Lladó Vernet

David Seijas Vila

Jordi Martínez Llordella

Contacte:

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

Formulari d'inscripció:**Programa**

Mòdul: M1. VITICULTURA

Durada: 13 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.

- 1.1 Història de la vinya i el vi. Orígens de Vitis, expansió i cultiu.
- 1.2 Morfologia de la planta. Cicle biològic anual. Composició del raïm i maduració. Clima i sòls
- 1.3 Portaempelts i varietats: característiques vitícoles i enològiques
- 1.4 Tècniques culturals: sistemes de conducció i poda. Models de viticultura

Mòdul: M2. ANÀLISI SENSORIAL

Durada: 16 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.

- 2.1 Fase visual i vocabulari descriptiu

- 2.2 Les aromes del vi; famílies aromàtiques. La roda de les aromes
- 2.3 Components del vi: acidesa, alcohol, sucres i tanins
- 2.4 Fisiologia del gust. Harmonia i equilibri en els vins
- 2.5 Defectes del vi: causes i conseqüències

Mòdul: M3. ENOLOGIA

Durada: 25 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.

- 3.1 Introducció a l'Enologia. Aspectes microbiològics: els llevats i la fermentació alcohòlica. Els bacteris i la fermentació malolàctica
- 3.2 Vinificació en blanc: procés d'elaboració i maquinària tecnològica
- 3.3 Vinificació en rosat i Maceració Carbònica. Els polifenols del vi
- 3.4 Vinificació en negre: procés tecnològic. Tractaments prefermentatius i tècniques de tractament del barret
- 3.5 La criança dels vins. El roure: gestió dels boscos, espècies botàniques i origen geogràfic. Procés de fabricació de la bóta. Microoxigenació i xips de roure
- 3.6 Vins de licor nacionals: Classificació de l'OIV i elaboració
- 3.7 Vins escumosos. Mètodes d'elaboració i harmonies, agulles aromatitzats, sidra, frizzantes

Mòdul: M4. GEOGRAFIA VITIVINÍCOLA

Durada: 102 h.

Contingut:

Es farà un recorregut per les zones vitivinícoles del món més significatives.

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), a més de la complexitat pròpia de cadascuna de les zones: pagos, AOP, prädikatswein, AVAs, etc. S'estudiaran els següents apartats: Localització, història, clima i sòls, varietats, tipus de vins i cellers. Es tastaran vins característics de cadascuna.

- 4.1 Introducció a la Geografia Nacional. Denominació d'Origen Protegida, Indicació Geogràfica Protegida, etc.
- 4.2 DOP de Catalunya
- 4.3 DOP de l'Aragó
- 4.4 DOP del Nord: Euskadi, Navarra, Rioja, Galícia, Astúries, Cantabria
- 4.5 DOP de Llevant: CC Valenciana i Múrcia
- 4.6 DOP de Castilla la Mancha, Madrid i Extremadura
- 4.7 DOP de Castilla León
- 4.8 DOP Illes Balears i Canarias
- 4.9 DOP Andalusia
- 4.10 Sudàfrica
- 4.11 França: Bordeaux, Bourgogne, Alsàcia, Rhône, Loire, Sud-Est, Sud-Ouest
- 4.12 Vins d'Itàlia
- 4.13 Vins d'Alemanya
- 4.14 Vins d'Àustria i Suïssa
- 4.15 Vins de Portugal
- 4.16 Vins dels USA
- 4.17 Vins de Xile, Argentina, Uruguai
- 4.18 Vins d'Austràlia i Nova Zelanda
- 4.19 Altres regions vitivinícoles del món: Líban, Geòrgia, Eslovènia, Grècia, Xina, etc.
- 4.20 Espumosos del món: Champagne, sekt, frizzantes, Cap Classic, spumanti, crémant, etc.
- 4.21 Licorosos del món: Sauternes, Tokaji, eiswein, icewines, vin de paille, vin jaune, etc.

Mòdul: M5. PRODUCTES

Durada: 32 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.

- 5.1 Formatges. Geografia, elaboració i tipus. Tast i harmonització
- 5.2 El suro. Origen, propietats, defectes i causes. Formació impartida per una especialista del ICS (Institut Català del Suro)
- 5.3 Cerveses. Història, elaboració i tipus. Tast i harmonització
- 5.4 Pernils, foie i caviar. Elaboració i tipus. Tast i harmonització
- 5.5 Vermuts. Definició, elaboració i tipus. Visita a celler elaborador, tast i harmonització
- 5.6 Cafès. Geografia, tipus i característiques. Visita a planta de

fabricació i tast

5.7 Olis. Procedència, característiques i varietats. Tast

5.8 Els cigars: orígens, obtenció, tipus. Manipulació i maridatge.

5.9 Aigües i infusions

Mòdul: M6. DESTIL·LATS

Durada: 16 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.

6.1 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, Elaboració, Envelliment i Tipus. Visita a planta elaboradora i tast

6.2 El Whisky: Definició, Història, Zones, Elaboració i Tipus. Tast

6.3 El Tequila i el Mezcal. El Rom. El Calvados. El Vodka. La Ginebra. 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, tast i harmonització.

Mòdul: M7. SOMMELIERIA I BASES DE L'ENOTURISME

Durada: 43 h.

Contingut:

El sommelier aprendrà les característiques i funcions que ha de complir 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), i fonaments en enoturisme.

7.1 Introducció al món del sommeliers. Cultura del sommelier. Funcions, formació i tasques

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

7.3 Introducció a l'harmonia de vins i menjars 1: Bases del maridatge

7.4 Comunicació del vi i guies

7.5 Harmonia de postres, destil·lats i vins.

7.6 Màrqueting del vi: Procés de màrqueting, Productes i Mercats, Procés de Compra, Segmentació, Posicionament

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

7.8 La decantació: origen i justificació. Procediment pràctic

7.9 Harmonia, i neurociència

7.10 Què és i per a què serveix l'Enoturisme. Components de l'experiència i la cadena de valor. Estratègies territorials

7.11 Tipus de copes segons vins / varietats i altres begudes alcohòliques. Sessió oferta per Riedel ®

7.12 Fonaments de cuina: salses, fondos, etc.

7.13 Harmonia, de vins amb xocolates Coll ®. Visita a celler Parès Baltà

Mòdul: FORMACIÓ PRÀCTICA

Durada: 53 h.

Contingut:

Estada en restaurant: 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.

Enoturisme en un celler o ruta enoturística: els alumnes experimentaran la pràctica de les visites a un celler: guia i tast de vins, explicacions tècniques en vitivinicultura

Pràctiques a una botiga o petit comerç: els alumnes poden realitzar les pràctiques en una botiga, atenent el públic amb més o menys coneixements, control d'estocks, compres i vendes, etc.

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