



UNIVERSITAT
ROVIRA I VIRGILI

FUNDACIÓ URV
CENTRE DE FORMACIÓ PERMANENT

Técnicas de Producción Vitivinícola

Ficha Técnica

Coorganiza:



Código:

CTEPVEA-I2-2020-4

Título al que da derecho:

Certificado de Aprovechamiento

Dirigido a:

Profesionales del sector vitivinícola que quieran adquirir conocimientos prácticos sobre las principales técnicas vitívolas y enológicas que se desarrollan en una bodega.

Objetivos:

Comprender los aspectos técnicos vitícolas fundamentales, así como los diferentes procesos enológicos que intervienen en la elaboración de vinos. Entender los elementos claves en el control de la trazabilidad y la seguridad alimentaria. Profundizar en el conocimiento del análisis sensorial aplicado a la cata de vinos, descubriendo las principales regiones vitivinícolas de España y del mundo. Comprender el impacto y la influencia de la vitivinicultura desde la vertiente histórica, gastronómica y de la salud.

Fechas:

del 06/03/2020 al 20/06/2020

Horario:

Viernes de 16 a 20.30 h. y sábados de 9 a 14 h.

Ubicación:

Sede de la Wine Business School Vilafranca del Penedès C/Amàlia Soler, 29. 08720-Vilafranca del Penedès.

Impartición:

presencial

Duración:

15,5 ECTS

Precio:

1650

Coordinación académica:

Pedro Cabanillas Amboades

Olga Busto Busto

Docentes:

Montserrat Nadal Roquet-Jalmar

Joan Miquel Canals Bosch

Fernando Zamora Marin

M. Assumpta Mateos Fernández

Nicolas André Louis Rozes

Albert Mas Barón

Pedro Cabanillas Amboades

Judith Gran Serrano

Xavier Ybargüengoitia Millet

Manuel Colmenero Larriba

Contacto FURV:

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

Más información:

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: Viticultura

ECTS: 2,5

Duración: 24,5 h.

Contenido:

1. Introducción.

- Historia de la viña y extensión actual del cultivo a nivel superficie mundial.
- Modelos actuales de viticultura.
- Clasificación sistemática de las Vitáceas
- Características de las principales variedades portainjertos.

2. Edafología y climatología vitícolas

- Parámetros climáticos; Diagramas, clasificaciones climáticas vitícolas
- Componentes el suelo: componentes orgánicos e inorgánicos
- Propiedades físicas y químicas del suelo.

3. El ciclo biológico de la vid

- Ciclo vegetativo. El llanto, la brostada, crecimiento de los órganos verdes, crecimiento de la baya, agostamiento.
- Ciclo reproductor. La floración y cuajado. El envero y formación de la

semilla. Maduración fenólica y aromática. Determinación de la fecha de vendimia.

4. Plantación de un viñedo

- Estudios previos a la plantación
- Diseño y trazado de la plantación: densidad y marco de plantación. Sistemas de Plantación
- Sistemas de conducción: sistemas verticales y horizontales. Materiales para implantar el emparrado
- prácticas vitícolas

5. Protección sanitaria

- Plagas y enfermedades
- Viticultura convencional
- Viticultura de protección integrada,
- Viticultura ecológica
- Viticultura biodinámica

Módulo: Enología

ECTS: 3

Duración: 29,5 h.

Contenido:

1. La vendimia, criterios de calidad. La madurez industrial y madurez fenólica, medida de la sanidad.

- Composición de la uva, controles de madurez. Sistemas de vendimia y transporte de la uva.
- Recepción y tratamiento de la vendimia, principales transformaciones prefermentativas en elaboración de blancos y negros.

2. Composición química del vino, principales parámetros y rangos habituales en mostos y vinos. Aditivos y coadyuvantes empleados en enología.

- Determinaciones claves en la caracterización del vino y parámetros de calidad.
- Los conservantes utilizados en enología: el dióxido de azufre, ácido sórbico, ácido ascórbico.
- Principales coadyuvantes: aditivos de clarificación y de estabilización fisicoquímica y microbiológica.

3. La microbiología del vino: fermentación alcohólica y maloláctica.

- La fermentación alcohólica. Microorganismos implicados y metabólica del proceso.
- La fermentación maloláctica. Descripción el proceso y principales bacterias implicadas.

4. Elaboración de vinos blancos y rosados. Proceso tradicional y nuevas tendencias.

- La obtención del mosto y su clarificación
- Parámetros críticos en la fermentación y diferentes metodologías empleadas.
- Limpidez del vino: estabilización proteica y tartárica.

5. Elaboración de vinos tintos.

- Los vinos jóvenes y los vinos de maceración carbónica.
- La maceración como estrategia de extracción de color y polifenoles los vinos de crianza.
- Los compuestos fenólicos en relación con las sensaciones organolépticas.
- Técnicas prefermentativas y aspectos principales relativos al proceso de elaboración.

6. Envejecimiento y crianza de los vinos tintos

- El roble. Origen botánico y geográfico.
- La bodega y los elementos que intervienen en la cesión de sabor y aromas.
- Estrategias de envejecimiento según el perfil sensorial de los vinos.
- Alternativas tecnológicas

7. Vinificaciones especiales

- Los vinos dulces naturales. Los vinos rancios
- Los vinos generosos.
- Los vinos botrytizados. Los vinos de hielo.

8. Elaboración de vinos espumosos: proceso de elaboración. Método tradicional: rasgos diferenciales en el vino base, segunda fermentación, crianza, aclarada y degüelle.

- Principales metodologías de elaboración de vinos espumosos.
- Elaboración de espumosos por el método tradicional: el cava, rasgos característicos en comparación con el champagne.

- La cinética de la segunda fermentación y los factores que afectan.
- La crianza y clarificación en el método tradicional. Expedición: degüelle, tipologías de vinos y conservación.

Módulo: Análisis sensorial

ECTS: 3

Duración: 28,5 h.

Contenido:

1. Mecánica de la cata, aspectos principales.

- Los sentidos utilizados en la cata
- Condicionantes en el análisis sensorial
- La secuencia de una degustación

2. Fisiología de los sentidos y su interconexión.

- La vista, el olfato y el gusto
- Interacción entre los sentidos

3. Principales aromas y su potenciación, en función del tipo de vinos. Identificación y localización en vinos.

- Principales aromas que se encuentran en vinos blancos y su evolución durante el envejecimiento.
- Principales aromas que se encuentran en vinos rosados *¿¿* y su evolución durante el envejecimiento.
- Principales aromas que se encuentran en vinos tintos y su evolución durante la crianza y el envejecimiento.

4. Principales defectos y su origen.

- Defectos de origen de la uva dañado
- Defectos microbiológicos.
- Las contaminaciones por envase.

5. Subjetividad en la degustación; importancia de la memoria y de la referencia.

- Minimización de la subjetividad.
- Utilización de test de discriminación: cata triangular, cata por parejas.

6. Descripción de vinos; fichas de cata descriptivas y el análisis descriptivo cuantitativo.

- La cata escrito, oral y comercial.
- Utilización de fichas en la cata de vinos blancos, rosados, tintos y espumosos de diferentes variedades y orígenes.

7. Cata y caracterización de los vinos de las principales zonas vitivinícolas españolas

Módulo: Cultura vitivinícola

ECTS: 3

Duración: 28,5 h.

Contenido:

1. El vino a lo largo de la historia.

- Origen del vino en la historia humana
- Aspectos sociales del vino.

2. El vino como alimento.

- Metabolismo del alcohol en el cuerpo humano
- Vino y salud.
- La paradoja francesa. Efectos del consumo moderado vino.

3. Principales regiones vitivinícolas del mundo: tendencias.

- Principales tipologías de vinos.
- Los mayores productores: España, Francia, Italia. Características generales de cada país. Retos de exportación.
- El nuevo mundo y su acción exportadora: Sur América, Australia, Sudáfrica.

4. Los sommeliers en el sector vitivinícola.

- Formadores de opinión, comunicadores.
- Integración de los sumilleres en el sector.
- El servicio de los vinos: Temperatura, copas, botellas, utillaje.
- La decantación de los vinos.
- Gestión, conservación y evolución de los vinos en la bodega.

5. Maridajes: gastronomía y vino.

- Criterios para la combinación: afinidad y contraste.
- Semántica del casamiento.
- El maridaje molecular.

6. La comunicación en el sector vitivinícola, un reto del siglo XXI

- Qué hay detrás de una botella?
- Análisis de las tipologías de comunicación
- El enoturismo. Análisis de diferentes proyectos, alternativas.

7. Cata y caracterización de los vinos de las principales zonas vitivinícolas mundiales.

Módulo:	Certificaciones y seguridad alimentaria
ECTS:	1
Duración:	10 h.
Contenido:	<ol style="list-style-type: none">1. Calidad de producto<ul style="list-style-type: none">• Sistemas de certificación del Consorcio de Inspección y Control para el cumplimiento del pliego de condiciones de las Denominaciones de Origen Protegidas• Desarrollo y análisis de casos prácticos.2. Calidad en la gestión<ul style="list-style-type: none">• ISO 9001: 2015. Nuevo enfoque en la gestión de procesos, basada en la evaluación del riesgo y los resultados.• Análisis de las mejoras de la versión 9001: 2015 con respecto a antiguas versiones de la norma3. Seguridad alimentaria en Bodega.<ul style="list-style-type: none">• Pre-requisitos para el análisis y control de puntos críticos en una Bodega (HACCP)• Sistemas de gestión de la Seguridad alimentaria: ISO 22000, BRC, IFS, GLOBAL GAP, EURENGAP Y FSCC 22000

Módulo: Prácticas (salidas de campo)

ECTS: 3

Duración: 30 h.

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