



UNIVERSITAT  
ROVIRA I VIRGILI

---

FUNDACIÓ URV  
CENTRE DE FORMACIÓ PERMANENT

# Tècniques de Producció Vitivinícola

## Fitxa Tècnica

---

### Coorganitza:



### Codi:

CTEPVEA-I2-2020-4

### Títol al que dona dret:

Certificat d'Aprofitament

### Adreçat a:

Professionals del sector vitivinícola que vulguin adquirir coneixements pràctics sobre les principals tècniques vitícoles i enològiques que es desenvolupen en un celler.

### Objectius:

Comprendre els aspectes tècnics vitícoles fonamentals, així com els diferents processos enològics que intervenen en la elaboració de vins. Entendre els elements claus en el control de la traçabilitat i la seguretat alimentària. Aprofundir en el coneixement de l'anàlisi sensorial aplicat al tast de vins, descobrint les principals regions vitivinícoles d'Espanya i del món. Comprendre l'impacte i la influència de la vitivinicultura des de la vessant històrica, gastronòmica i de la salut.

### Dates:

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

### Horari:

Divendres de 16 a 20.30 h i dissabtes de 9 a 14 h.

### Ubicació:

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

### Impartició:

presencial

### Durada:

15,5 ECTS

### Preu:

1650

### Coordinació acadèmica:

Pedro Cabanillas Amboades

Olga Busto Busto

**Docents:**

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

**Contacte:**

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

**Més informació:**

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:** Viticultura

**ECTS:** 2,5

**Durada:** 24,5 h.

**Contingut:**

1. Introducció.

- Història de la vinya i extensió actual del cultiu a nivell superfície mundial.
- Models actuals de viticultura.
- Classificació sistemàtica de les vitícies
- Característiques de les principals varietats portaempelts.

2. Edafologia y climatologia vitícoles

- Paràmetres climàtics; Diagrames, classificacions climàtiques vitícoles
- Components el sòl: components orgànics i inorgànics
- Propietats físiques i químiques del sòl.

3. El cicle biològic de la vinya

- Cicle vegetatiu. El plor, la brostada, creixement dels òrgans verds, creixement de la baia, agostament.
- Cicle reproductor. La floració i quallat. El verol i formació de la llavor.

Maduració fenòlica i aromàtica. Determinació de la data de verema.

#### 4. Plantació d'una vinya

- Estudis previs a la plantació
- Disseny i traçat de la plantació: densitat i marc de plantació. Sistemes de Plantació
- Sistemes de conducció: sistemes verticals i horitzontals. Materials per implantar l'emparrat
- Pràctiques vitícoles

#### 5. Protecció sanitària

- Plagues i malalties
- Viticultura convencional
- Viticultura de protecció Integrada,
- Viticultura ecològica
- Viticultura biodinàmica

**Mòdul:** Enologia

**ECTS:** 3

**Durada:** 29,5 h.

**Contingut:**

1. La verema, criteris de qualitat. La maduresa industrial i maduresa fenòlica, mesura de la sanitat.

- Composició del raïm, controls de maduresa. Sistemes de verema i transport del raïm.
- Recepció i tractament de la verema, principals transformacions prefermentatives en elaboració de blancs i negres.

2. Composició química del vi, principals paràmetres i rangs habituals en mostos i vins. Additius i coadjuvants emprats en enologia.

- Determinacions claus en la caracterització del vi y paràmetres de qualitat.
- Els conservants emprats en enologia: el diòxid de sofre, àcid sòrbic, àcid ascòrbic.
- Principals coadjuvants: additius de clarificació i d'estabilització físicoquímica i microbiològica.

3. La microbiologia del vi: fermentació alcohòlica i malolàctica.

- La fermentació alcohòlica. Microorganismes implicats i metabolòmica

del procés.

- La fermentació malolàctica. Descripció el procés i principals bacteris implicats.

4. Elaboració de vins blancs i rosats. Procés tradicional i noves tendències.

- L'obtenció del most i la seva clarificació
- Paràmetres crítics en la fermentació i diferents metodologies emprades.
- Limpidesa del vi: estabilització proteica i tartàrica.

5. Elaboració de vins negres.

- Els vins joves i els vins de maceració carbònica.
- La maceració com a estratègia de extracció de color i polifenols als vins de criança.
- Els compostos fenòlics en relació amb les sensacions organolèptiques.
- Tècniques prefermentatives i aspectes principals relatius al procés d'elaboració.

6. Envel·liment i criança dels vins negres

- El roure. Origen botànic i geogràfic.
- La bóta i els elements que intervenen en la cessió de gustos i aromes.
- Estratègies d'envel·liment segons el perfil sensorial dels vins.
- Alternatives tecnològiques

7. Vinificacions especials

- Els vins dolços naturals. Els vins rancis
- Els vins generosos.
- Els vins botrytitzats. Els vins de gel.

8. Elaboració de vins escumosos: procés d'elaboració. Mètode tradicional: trets diferencials en el vi base, segona fermentació, criança, aclarida i degorjament.

- Principals metodologies d'elaboració de vins escumosos.
- Elaboració d'escumosos pel mètode tradicional: el cava, trets característics en comparació amb el champagne.
- La cinètica de la segona fermentació i els factors que afecten.
- La criança i clarificació en el mètode tradicional. Expedició: degorjament, tipologies de vins i conservació.

**Mòdul:** Anàlisi sensorial

**ECTS:** 3

**Durada:** 28,5 h.

**Contingut:**

1. Mecànica del tast, aspectes principals.

- Els sentits emprats en el tast
- Condicionants en l'anàlisi sensorial
- La seqüència d'una degustació

2. Fisiologia dels sentits i la seva interconnexió.

- La vista, l'olfacte i el gust
- Interacció entre els sentits

3. Principals aromes i la seva potenciació, en funció del tipus de vins. Identificació i localització en vins.

- Principals aromes que es troben en vins blancs i la seva evolució durant l'envelliment.
- Principals aromes que es troben en vins rosats i la seva evolució durant l'envelliment.
- Principals aromes que es troben en vins negres i la seva evolució durant la cria i l'envelliment.

4. Principals defectes i el seu origen.

- Defectes d'origen del raïm malmès
- Defectes microbiològics.
- Les contaminacions per envàs.

5. Subjectivitat en la degustació; importància de la memòria i de la referència.

- Minimització de la subjectivitat.
- Utilització de test de discriminació: tast triangular, tast per parelles.

6. Descripció de vins; fitxes de tast descriptives i l'anàlisi descriptiu quantitatiu.

- El tast escrit, oral i comercial.
- Utilització de fitxes en el tast de vins blancs, rosats, negres i escumosos de diferents varietats i orígens.

7. Tast i caracterització dels vins de les principals zones vitivinícoles

espanyoles

**Mòdul:** Cultura vitivinícola

**ECTS:** 3

**Durada:** 28,5 h.

**Contingut:**

1. El vi al llarg de la història.

- Origen del vi en la història humana
- Aspectes socials del vi.

2. El vi com a aliment.

- Metabolisme del alcohol en el cos humà
- Vi i salut.
- La paradoxa francesa. Efectes del consum moderat vi.

3. Principals regions vitivinícoles del món: tendències.

- Principals tipologies de vins.
- Els majors productors: Espanya, França, Itàlia. Característiques generals de cada país. Reptes d'exportació.
- El nou món i la seva acció exportadora: Sud Amèrica, Austràlia, Sudàfrica.

4. Els sommeliers en el sector vitivinícola.

- Formadors d'opinió, comunicadors.
- Integració dels sommeliers dins el sector.
- El servei dels vins: Temperatura, copes, ampolles, utilitatge.
- La decantació dels vins.
- Gestió, conservació i evolució dels vins al celler.

5. Maridatges: gastronomia i vi.

- Criteris per a la combinació: afinitat i contrast.
- Semàntica del maridatge.
- El maridatge molecular.

6. La comunicació en el sector vitivinícola, un repte del segle XXI

- Què hi ha darrera d'una ampolla?
- Anàlisi de les tipologies de comunicació

- L'entourisme. Anàlisi de diferents projectes, alternatives.

7. Tast i caracterització dels vins de les principals zones vitivinícoles mundials.

**Mòdul:** Certificacions i seguretat alimentària

**ECTS:** 1

**Durada:** 10 h.

**Contingut:**

1. Qualitat de producte

- Sistemes de certificació del Consorci d'Inspecció i Control per al compliment del plec de condicions de les Denominacions d'Orígen Protegides
- Desenvolupament i anàlisi de casos pràctics.

2. Qualitat en la gestió

- ISO 9001:2015. Nou enfocament en la gestió de processos, basada en l'avaluació del risc i els resultats.
- Anàlisi de les millores de la versió 9001:2015 respecte a antigues versions de la norma

3. Seguretat alimentària en Celler.

- Pre-requisits per a l'anàlisi i control de punts crítics en un Celler (HACCP)
- Sistemes de gestió de la Seguretat alimentària: ISO 22000, BRC, IFS, GLOBAL GAP, EURENGAP I FSCC 22000

**Mòdul:** Pràctiques (sortides de camp)

**ECTS:** 3

**Durada:** 30 h.

**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](mailto:formacio@fundacio.urv.cat)

[www.fundacio.urv.cat/formacio](http://www.fundacio.urv.cat/formacio)