



UNIVERSITAT  
ROVIRA I VIRGILI

FUNDACIÓ URV  
CENTRE DE FORMACIÓ PERMANENT

# Tècniques de Producció Vitivinícola

**WIN.EBS** THE WINE  
BUSINESS  
SCHOOL

**U** UNIVERSITAT DE VIC  
UNIVERSITAT CENTRAL DE CATALUNYA



## Fitxa Tècnica

---

### Coorganitza:

Universitat de Vic (UVic) i la Wine Business School (WBS)

### Adreçat a:

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

### Codi:

CTEPVEA-I3-2022-6

### Títol al que dóna dret:

Certificat d'Aprofitament

### 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.

### Competències professionals:

o Capacitat per comprendre els aspectes tècnics vitícoles fonamentals. o Capacitat per comprendre els processos enològics bàsics que intervenen en la elaboració de vins. o Aprofundir en el coneixement de l'anàlisi sensorial aplicat al tast de vins. o Conèixer les principals regions vitivinícoles del món, així com l'impacte i la influència de la vitivinicultura des de la vessant històrica, gastronòmica i de la salut.

### Sortides professionals:

Direcció i gestió d'empreses del sector vitivinícoles, tant elaboradores, distribuïdores com comercialitzadores  
Departaments financers, comercials, màrqueting, persones i operacions d'Empreses del sector vitivinícoles, tant elaboradores, distribuïdores com comercialitzadores.

### Itinerari formatiu:

Aquest programa està organitzat de forma modular, això significa que pots cursar els cursos [Gestió i Organització Vitivinícoles](#) i [Tècniques de Producció Vitivinícoles](#) de forma independent. Un cop has obtingut els dos cursos, pots realitzar el obtenir així el títol de postgrau.

### Coordinació acadèmica:

Pedro Cabanillas Amboades

### Docents:

Joan Miquel Canals Bosch

Fernando Zamora Marin

M. Assumpta Mateos Fernández

Nicolas André Louis Rozes

Albert Mas Barón  
Pedro Cabanillas Amboades

**Durada:**  
15,5 ECTS

**Impartició:**  
presencial

**Idiomes en que s'imparteix:**  
Castellà, Català

**Dates:**  
del 04/03/2022 al 31/10/2022

**Horari:**  
Divendres de 16 a 20.30 h i dissabtes de 9 a 14 h.  
Les classe presencials finalitzen a finals de juny de 2022.

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

**Plànol de situació:**  
<https://thewinebs.vilafranca.cat/contacte>

**Preu:**  
1670

**Beques i facilitats de pagament:**  
Aquest curs compleix els requisits per ser bonificat mitjançant la [Fundación Estatal para la Formación en el Empleo](#). (FUNDAE). Més informació a [Bonificació FUNDAE](#).

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

**Telèfon de contacte:**  
977 77 99 64

## Programa

---

**Mòdul:** VITICULTURA

**ECTS:** 2,5

**Durada:** 25 h.

**Contingut:**  
10.1. Introducció  
o Història de la vinya i extensió actual del cultiu a nivell superfície mundial.

- o Models actuals de viticultura.
- o Classificació sistemàtica de les vitàcies
- o Característiques de les principals varietats portaempelts.

#### 10.2. Edafologia y climatologia vitícoles

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

#### 10.3. El cicle biològic de la vinya

- o Cicle vegetatiu. El plor, la brostada, creixement dels òrgans verds, creixement de la baia, agostament.
- o Cicle reproductor. La floració i quallat. El verol i formació de la llavor. Maduració fenòlica i aromàtica. Determinació de la data de verema.

#### 10.4. Plantació d'una vinya

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

#### 10.5. Pràctiques vitícoles

- o Poda en verd. Objectius i formes de realització
- ¿ La poda d'hivern. Poda de formació i de producció. Tipus de poda: curta, llarga i mixta.
- ¿ Fertilització del vinyer. Macro i micronutrients. Necessitats d'elements minerals
- ¿ El Reg a la vinya. Necessitats hídriques. Mètodes de reg

#### 10.6. Protecció sanitària

- o Plagues i malalties
- o Viticultura convencional
- o Viticultura de protecció Integrada,
- o Viticultura Ecològica
- o Viticultura Biodinàmica

<b>Mòdul:</b>	ENOLOGIA
<b>ECTS:</b>	3
<b>Durada:</b>	29 h.
<b>Contingut:</b>	

### 11.1. La verema: criteris de qualitat

- o Composició del raïm, controls de maduresa. Sistemes de verema i transport del raïm.

- o Recepció i tractament de la verema, principals transformacions prefermentatives en elaboració de blancs i negres. La previsió d'ingressos i despeses

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

- o Determinacions claus en la caracterització del vi y paràmetres de qualitat.

- o Els conservants emprats en enologia: el diòxid de sofre, àcid sòrbic, àcid ascòrbic.

- o Principals coadjuvants: additius de clarificació i d'estabilització fisicoquímica i microbiològica.

### 11.3. La microbiologia del vi: fermentació alcohòlica i malolàctica.

- o La fermentació alcohòlica. Microorganismes implicats i metabòlica del procés.

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

### 11.4. Elaboració de vins blancs i rosats. Procés tradicional i noves tendències.

- o L'obtenció del most i la seva clarificació

- o Paràmetres crítics en la fermentació i diferents metodologies emprades.

- o Limpidesa del vi: estabilització proteica i tartàrica.

### 11.5. Elaboració de vins negres.

- o Els vins joves i els vins de maceració carbònica.

- o La maceració com a estratègia de extracció de color i polifenols als vins de criança.

- o Els compostos fenòlics en relació amb les sensacions organolèptiques.

- o Tècniques prefermentatives i aspectes principals relatius al procés d'elaboració.

### 11.6. Envelliment i criança dels vins negres

- o El roure. Origen botànic i geogràfic.

- o La bóta i els elements que intervenen en la cessió de gustos i aromes.

- o Estratègies d'envelliment segons el perfil sensorial dels vins.

- o Alternatives tecnològiques

### 11.7. Vinificacions especials

- o Els vins dolços naturals. Els vins rancis

- o Els vins generosos.

o Els vins botrytitzats. Els vins de gel.

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

o Principals metodologies d'elaboració de vins escumosos.

o Elaboració d'escumosos pel mètode tradicional: el cava, trets característics en comparació amb el champagne.

o La cinètica de la segona fermentació i els factors que afecten.

o La criança i clarificació en el mètode tradicional. Expedició: degorjament, tipologies de vins i conservació.

11.9. Gestió fiscal

o Procediments tributaris d'aplicació al sector

o Obligacions formals a nivell fiscal de les empreses i dels empresaris

o Impostos: Societats, IVA, IRPF

o Actuacions en casos d'inspeccions tributàries i fiscals

**Mòdul:** ANÀLISI SENSORIAL

**ECTS:** 3

**Durada:** 27,5 h.

**Contingut:**

12.1. Mecànica del tast, aspectes principals.

o Els sentits emprats en el tast

o Condicionants en l'anàlisi sensorial

o La seqüència d'una degustació

12.2. Fisiologia dels sentits i la seva interconnexió.

o La vista, l'olfacte i el gust

o Interacció entre els sentits

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

o Principals aromes que es troben en vins blancs i la seva evolució durant l'envelliment.

o Principals aromes que es troben en vins rosats i la seva evolució durant l'envelliment.

o Principals aromes que es troben en vins negres i la seva evolució durant la criança i l'envelliment.

12.4. Principals defectes i el seu origen.

o Defectes d'origen del raïm malmès

o Defectes microbiològics.

o Les contaminacions per envàs.

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

o Minimització de la subjectivitat.

o Utilització de test de discriminació: tast triangular, tast per parelles.

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

12.7. El tast escrit, oral i comercial.

o Utilització de fitxes en el tast de vins blancs, rosats, negres i escumosos de diferents varietats i orígens.

12.8. Tast i caracterització dels vins de les principals zones vitivinícoles espanyoles

**Mòdul:** CULTURA VITIVINÍCOLA

**ECTS:** 3

**Durada:** 28,5 h.

**Contingut:**

13.1. El vi al llarg de la història.

o Origen del vi en la història humana

o Aspectes socials del vi.

13.2. El vi com a aliment.

o Metabolisme del alcohol en el cos humà

o Vi i salut.

o La paradoxa francesa. Efectes del consum moderat vi.

13.3. Principals regions vitivinícoles del món: tendències.

o Principals tipologies de vins.

o Els majors productors: Espanya, França, Itàlia. Característiques generals de cada país. Reptes d'exportació.

o El nou món i la seva acció exportadora: Sud Amèrica, Austràlia, Sudàfrica.

13.4. Els sommeliers en el sector vitivinícola.

o Formadors d'opinió, comunicadors.

o Integració dels sommeliers dins el sector.

o El servei dels vins: Temperatura, copes, ampolles, utilitatge.

o La decantació dels vins.

o Gestió, conservació i evolució dels vins al celler.

13.5. Maridatges: gastronomia i vi.

o Criteris per a la combinació: afinitat i contrast.

o Semàntica del maridatge.

o El maridatge molecular.

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

o Què hi ha darrera d'una ampolla?

o Anàlisi de les tipologies de comunicació

o L'enoturisme. Anàlisi de diferents projectes, alternatives.

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

**Mòdul:** CERTIFICACIONS I SEGURETAT ALIMENTÀRIA

**ECTS:** ,5

**Durada:** 4,5 h.

**Contingut:**

14.1. Qualitat de producte

o Sistemes de certificació del Consorci d'Inspecció i Control per al compliment del plec de condicions de les Denominacions d'Origen Protegides

o Desenvolupament i anàlisi de casos pràctics.

14.2. Qualitat en la gestió

o ISO 9001:2015. Nou enfocament en la gestió de processos, basada en l'avaluació del risc i els resultats.

o Anàlisi de les millores de la versió 9001:2015 respecte a antigues versions de la norma

14.3. Seguretat alimentària en Celler.

o Pre-requisits per a l'anàlisi i control de punts crítics en un Celler (HACCP)

o Sistemes de gestió de la Seguretat alimentària: ISO 22000, BRC, IFS, GLOBAL GAP, EURENGAP I FSCC 22000

**Mòdul:** ENOTURISME

**ECTS:** ,5

**Durada:** 5,5 h.

**Contingut:**

14.1. L'enoturisme...com fer-ho?



- o Disseny del producte enoturístic.
- o Anàlisi pràctica d'experiències enoturístiques: Califòrnia, Catalunya, Burdeus, Xina
- o Comercialització i màrqueting dels projectes enoturístics

**Mòdul:** VISITES

**ECTS:** 3

**Durada:** 30 h.

**Contingut:** pendet de concretar dates

**Mòdul:** TUTORIES

**Durada:** 9 h.

**Contingut:** Seguiment del procès d'aprenentatge de l'estudiant.

**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)