UNIVERSITAT ROVIRA i VIRGILI
Fundació URV

Enología y Viticultura



Ficha Técnica

Dirigido a:
Profesionales del sector vitivinícola que deseen adquirir conocimientos prácticos sobre las principales técnicas vitícolas y enológicas que se desarrollan en una bodega.

Código:
CENOVIEA-I1-2026-1

Título al que da derecho:
Certificado de aprovechamiento

Objetivos:
Adquirir conocimientos sobre la producción vitivinícola:
- prácticas vitícolas anuales en el viñedo (objetivos y costes)
- entradas de vendimia en la bodega
- principales técnicas de vinificación
- así como de geografía y cultura vitivinícola.

Coordinación académica:
Pedro Cabanillas Amboades

Docentes:
Pedro Cabanillas Amboades
Joan Miquel Canals Bosch
Anna Casabona París
César Cánovas Herrerías
Jaume Gramona Martí
Christophe Marquet
Albert Mas Barón
M. Assumpta Mateos Fernández
Montserrat Nadal Roquet-Jalmar
Nicolas André Louis Rozes
Antoni Sánchez Ortiz
Fernando Zamora Marin

Duración:
8.95 ECTS

Impartición:
virtual

Idiomas en que se imparte:
Español, Catalán

Fechas:
del 28/02/2026 al 30/06/2026

Horario:
Aula virtual con conexiones sincrónicas en horario de viernes de 16 a 20.30 h. y sábados de 9 a 14 h.

Las clases finalizarán a finales de junio del 2026.

Ubicación:
Plataforma virtual MOODLE.

Precio:
1465

Contacto FURV:
Raquel Ramos - raquel.ramos@fundacio.urv.cat

Programa

Módulo: M1O. Viticultura

ECTS: 2.4

Duración: 24 h.

Idiomas: Catalán - Castellano

Contenido:

1O.1.
o Historia del viñedo y extensión actual del cultivo a nivel superficie mundial.
o Modelos actuales de viticultura.
o Clasificación sistemática de las vitacias
o Características de las principales variedades portainjertos.

1O.2.
o Parámetros climáticos;
o Componentes el suelo: componentes orgánicos e inorgánicos
o Propiedades físicas y químicas del suelo.

1O.3. El ciclo biológico del viñedo.
o Ciclo vegetativo. El llanto, el brote, crecimiento de los órganos verdes, crecimiento de la baya, agostamiento.
o Ciclo reproductor. La floración y cuajado.

1O.4. Plantación de un viñedo
o Estudios previos a la plantación
o Diseño y trazado de la plantación: densidad y marco de plantación.
o Sistemas de conducción: sistemas verticales y horizontales.

1O.5.
o Poda en verde.
¿ La poda de invierno. Poda de formación y de producción.
¿ Fertilización del viñedo. Macro y micronutrientes.
¿ El Riego en la vid. Necesidades hídricas.

10.6.
o Plagas y enfermedades
o Viticultura convencional
o Viticultura de protección Integrada,
o Viticultura Ecológica
o Viticultura Biodinámica

Módulo: M11. Enología

ECTS: 3.6

Duración: 36 h.

Idiomas: Catalán - Castellano

Contenido:

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 Anàlisis químics habituals en el món del vi i 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 metabolòmica del procés.
o La fermentació malolàctica. Descripció el procés i principals bacteris implicats.
o Les alteracions microbiològiques en el vi.

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.
o Processos de clarificació i filtració.

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.
o Processos d'estabilització, clarificació i filtració.

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 de licor i 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.

Módulo: M12. Análisis sensorial

ECTS: 1.2

Duración: 12 h.

Contenido:

12.1. Mecánica de cata, aspectos principales

o Los sentidos empleados durante la cata

o Condicionantes en el análisis sensorial

o La secuencia de una degustación

12.2. Fisiología de los sentidos

o La vista, el olfato y el gusto

o Interacción y percepción cruzada.

12.3. Definición y percepción de la calidad

o Los factores intrínsecos.

o Los factores extrínsecos.

o El consumidor.

12.4. Principales defectos y su origen

o Defectos de origen químico.

o Defectos microbiológicos.

12.5. La evolución de los vinos en el tiempo

12.6. Las fichas de evaluación de los vinos

o Fichas de cata descriptivas

o Fichas cuantitativas.

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

Módulo: M13. Cultura vitivinícola

ECTS: 1.3

Duración: 12 h.

Contenido:

13.2. El vino a lo largo de la historia.

o Origen del vino en la historia humana

o Aspectos sociales del vino.

13.3. El vino como alimento.

o Metabolismo del alcohol en el cuerpo humano

o Vino y salud.

o La paradoja francesa. Efectos del consumo moderado vino.

13.4. Análisis global del sector vitivinícola.

o Análisis de los principales mercados mundiales de vinos

o Tendencias, segmentación de precios, motivaciones de consumo y modelos de bodega.

13.5. El enoturismo. Cómo hacerlo.

o Aspectos fundamentales en el diseño del producto enoturístico

o Análisis práctico de experiencias enoturísticas

Módulo: M15. Enoturisme

ECTS: .45

Duración: 4.5 h.

Contenido:

o El enoturismo... ¿cómo hacerlo?
o Diseño del producto enoturístico.
o Análisis práctico de experiencias enoturísticas: California, Cataluña, Burdeos, China.
o Comercialización y marketing de los proyectos enoturísticos.

Fundación URV. Centro de Formación Permanente
Av Onze de Setembre, 112. 43203 REUS
(+34) 977 779 950
formacio@fundacio.urv.cat

www.fundacio.urv.cat/formacio

Linkedin | Twitter | Facebook | Instagram