



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-I1-2O26-1

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 28/02/2O26 al 30/06/2O26

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. Envelleixement 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'envelleixement 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 botryitzats. 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](#)