



UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI
Fundació URV

Enologia i Viticultura



Fitxa Tècnica

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:

CENOVIEA-11-2026-1

Títol al que dóna dret:

Certificat d'aprofitament

Objectius:

Adquirir coneixements sobre la producció vitivinícola:

- pràctiques vitícoles anuals en el vinyet (objectius i costos)
- entrades de verema en el celler
- principals tècniques de vinificació
- així com de geografia i cultura vitivinícola.

Coordinació acadèmica:

Pedro Cabanillas Amboades

Docents:

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

Durada:

8.95 ECTS

Impartició:

virtual

Idiomes en que s'imparteix:

Castellà, Català

Dates:

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

Horari:

Aula virtual amb connexions sincròniques en horari de divendres de 16 a 20.30 h i dissabtes de 9 a 14 h.

Les classe finalitzen a finals de juny de 2026.

Ubicació:

Plataforma virtual MOODLE.

Preu:

1465

Contacte:

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

Programa

Mòdul: M10: Viticultura

ECTS: 2.4

Durada: 24 h.

Idiomes: Català - Castellà

Contingut:

1O.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.

1O.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.

1O.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.

1O.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

1O.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

Mòdul: M11: Enologia

ECTS: 3.6

Durada: 36 h.

Idiomes: Català - Castellà

Contingut:

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 metabològica 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. Envel·liment 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'envel·liment 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.

Mòdul: M12. Anàlisi sensorial

ECTS: 1.2

Durada: 12 h.

Contingut:

12.1. Mecànica del tast, aspectes principals.

- o Els sentits emprats durant el tast
- o Condicionants en l'anàlisi sensorial

- o La seqüència d'una degustació

12.2. Fisiologia dels sentits.

- o La vista, l'olfacte i el gust

- o Interacció i percepció creuada.

12.3. Definició i percepció de la qualitat

- o Els factors intrínsecs.

- o Els factors extrínsecs.

- o El consumidor.

12.4. Principals defectes i el seu origen.

- o Defectes d'origen químic.

- o Defectes microbiològics.

12.5. L'evolució dels vins en el temps

12.6. Les fitxes d'avaluació dels vins

- o Fitxes de tast descriptives

- o Fitxes quantitatives.

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

Mòdul: M13. Cultura vitivinícola

ECTS: 1.3

Durada: 12 h.

Contingut:

13.2. El vi al llarg de la història.

- o Origen del vi en la història humana

- o Aspectes socials del vi.

13.3. 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.

13.4. Anàlisi global del sector vitivinícola.

- o Anàlisi dels principals mercats mundials de vins

- o Tendències, segmentació de preus, motivacions de consum i models de celler.

13.5. L'enoturisme. Com fer-ho.

- o Aspectes fonamentals en el disseny del producte enoturístic

- o Anàlisi pràctica de experiències enoturístiques

Mòdul: M15: Enoturisme

ECTS: .45

Durada: 4.5 h.

Contingut:

- o 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.

Fundació URV. Centre de Formació Permanent
Av Onze de Setembre, 112. 43203 REUS
(+34) 977 779 950
formacio@fundacio.urv.cat

www.fundacio.urv.cat/formacio
[Linkedin](#) | [Twitter](#) | [Facebook](#) | [Instagram](#)