

Enología, Viticultura y Cata



Ficha Técnica

Coorganiza:





Destacable:

Programa subvencionado

Precio final con las Becas Santander: 1.165

Precio original del programa: 1.465

Este programa permite acceder a las "Becas Santander | Microcredenciales 2025", que ofrecen un descuento de 300 en la matrícula. Estas becas están dirigidas a personas menores de 25 años.

Dirigido a:

Profesionales del sector vitivinícola que quieran adquirir conocimientos prácticos sobre las principales técnicas vitívolas y enológicas que se desarrollan en una bodega.

Código:

CENVICEA-15-2026-9

Título al que da derecho:

Certificado de aprovechamiento

Objetivos:

Comprender los aspectos técnicos vitícolas fundamentales, así como los diferentes procesos enológicos que intervienen en la elaboración de vinos. Entender los elementos claves en el control de la trazabilidad y la seguridad alimentaria. Profundizar en el conocimiento del análisis sensorial aplicado a la cata de vinos, descubriendo las principales regiones vitivinícolas de España y del mundo. Comprender el impacto y la influencia de la vitivinicultura desde la vertiente histórica, gastronómica y de la salud.

Itinerario formativo:

Este programa está organizado de forma modular, esto significa que puedes cursar los cursos Gestión, Marketing y Organización para Empresas Vitivinícolas, Enología, Viticultura y Cata y Enología y Viticultura (curso totalmente virtual) de forma independiente. Una vez obtenidos los dos cursos, puedes realizar obtener así el título de Diploma Interuniversitario de Especialización en Gestión de Empresas Vitivinícolas.

Coordinación académica:

Pedro Cabanillas Amboades Olga Busto Busto

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:

15 ECTS

Impartición:

híbrida

Idiomas en que se imparte:

Español, Catalán

Fechas:

del 28/O2/2026 al 30/O6/2026

Horario:

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

Los módulos 11, 12, 13 y 17 incluyen sesiones de presencialidad obligatoria donde se realizatan catas.

Ubicación:

Plataforma virtual MOODLE.

Sede de la Wine Business School

C/ Amàlia Soler, 29 - Vilafranca del Penedès

Precio:

1615

Becas y facilidades de pago:

Este programa permite acceder a las "Becas Santander | Microcredenciales 2025 - 3a Edición", que ofrecen un descuento de 300 en la matrícula.

A partir del 2 de septiembre, puedes solicitar tu beca a través

de <u>app.santanderopenacademy.com</u>. Una vez dentro, selecciona la Universitat Rovira i Virgili y busca este curso para completar la solicitud.

Para más información, contacta con formacio@fundacio.urv.cat.



Contacto FURV:

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

Teléfono de contacto:

977 779 964

Programa

Módulo: M1O. Viticultura

ECTS: 2,4

Duración: 24 h.

Idiomas: Catalán - Castellano

Contenido:

10.1.

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.

10.2.

- o Parámetros climáticos:
- o Componentes el suelo: componentes orgánicos e inorgánicos
- o Propiedades físicas y químicas del suelo.

10.3. 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.

10.4. 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.

10.5.

- 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: 3,1

Duración: 31 h.

Idiomas: Catalán - Castellano

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: 2,6

Duración: 26 h.

Idiomas: Catalán - Castellano

Contenido:

1.1. El vino a lo largo de la historia.Origen del vino en la historia humanaAspectos sociales del vino.

- 1.2. 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.
- 1.3. 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.
- 1.4. Maridajes. Gastronomía y vino.
- o Criterios para la combinación: afinidad y contraste.
- o Semántica del maridaje.
- o Integración de los sumilleres dentro del sector vitivinícola.
- o El servicio de los vinos: Temperatura, copas, botellas, utillaje.
- o Gestión, conservación y evolución de los vinos en la bodega.
- 1.5. Cata y caracterización de los vinos de las principales zonas vitivinícolas mundiales.
- o Vinos de Europa: Francia, Alemania, Italia
- o Vinos del nuevo mundo: Australia, Nueva Zelanda, Sudáfrica, California

Módulo: M14. Certificaciones y seguridad alimentaria

ECTS: ,45

Duración: 4,5 h.

Idiomas: Catalán - Castellano

Contenido:

o Trazabilidad, calidad de producto y seguridad alimentaria en una

bodega.

o El sistema de certificación del Consorcio de Inspección y Control para el cumplimiento del pliego de condiciones de las Denominaciones de

Origen Protegidas

Módulo: M15. Enoturisme

ECTS: ,45

Duración: 4,5 h.

Idiomas: Catalán - Castellano

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.

Módulo: M16. Visites

ECTS: 2,4

Duración: 24 h.

Idiomas: Catalán - Castellano

Contenido:

El estudiante realizará visitas a algunas bodegas representativas del

territorio.

Fundación URV. Centro de Formación Permanente Av Onze de Setembre, 112. 432O3 REUS (+34) 977 779 95O

formacio@fundacio.urv.cat

www.fundacio.urv.cat/formacio

<u>Linkedin | Twitter | Facebook | Instagram</u>