



UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI
Fundació URV

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-I5-2026-9

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 28/02/2026 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.

Los módulos 11, 12, 13 y 17 incluyen sesiones de presencialidad obligatoria donde se realizan 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 app.santanderopenacademy.com. 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](tel:977779964)

Programa

Módulo: M10. 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

Mòdul:	M11. Enologia
ECTS:	3,6
Duració:	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. 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: 3,1

Duració: 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 humana

Aspectos 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. 43203 REUS
(+34) 977 779 950
formacio@fundacio.urv.cat

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