UNIVERSITAT ROVIRA i VIRGILI
Fundació URV

Enologia, Viticultura i Tast



Fitxa Tècnica

Coorganitza:

Cal destacar:

Programa subvencionat

Preu final amb les Beques Santander: 1.315

Preu original del programa: 1.615

Aquest programa permet accedir a les "Becas Santander | Microcredenciales 2025", que ofereixen un descompte de 300 en la matrícula. Aquestes beques estan adreçades a persones menors de 25 anys.

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:
CENVICEA-I5-2026-9

Títol al que dóna dret:
Certificat d'aprofitament

Objectius:
Comprendre els aspectes tècnics vitícoles fonamentals, així com els diferents processos enològics que intervenen en la elaboració de vins. Entendre els elements claus en el control de la traçabilitat i la seguretat alimentària. Aprofundir en el coneixement de l'anàlisi sensorial aplicat al tast de vins, descobrint les principals regions vitivinícoles d¿Espanya i del món. Comprendre l'impacte i la influència de la vitivinicultura des de la vessant històrica, gastronòmica i de la salut.

Itinerari formatiu:
Aquest programa està organitzat de forma modular, això significa que pots cursar els cursos Gestió, Màrqueting i Organització per a Empreses Vitivinícoles, Enologia, Viticultura i Cata i Enologia i Viticultura (curs 100% virtual) de forma independent. Un cop has obtingut els dos cursos, pots realitzar el obtenir així el títol de diploma interuniversitari d'especialització en Gestió d'Empreses Vitivinícoles.

Coordinació acadèmica:
Pedro Cabanillas Amboades
Olga Busto Busto

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:
15 ECTS

Impartició:
híbrida

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.
Els mòduls 11, 12, 13 i 17 inclouen sessions de presencialitat obligatòria on es realitzaran tastos.
Les classe finalitzen a finals de juny de 2026.

Ubicació:
Plataforma virtual MOODLE.
Seu de la Wine Business School
C/ Amàlia Soler, 29 - Vilafranca del Penedès

Preu:
1615

Beques i facilitats de pagament:
Aquest programa permet accedir a les "Becas Santander | Microcredenciales 2025 - 3a Edició", que ofereixen un descompte de 300 en la matrícula.
A partir del 2 de setembre, pots sol·licitar la teva beca a través de app.santanderopenacademy.com. Un cop dins, selecciona la Universitat Rovira i Virgili i busca aquest curs per completar la sol·licitud.
Per a més informació, contacta amb formacio@fundacio.urv.cat.

Santander Universidades

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

Telèfon de contacte:
977 779 964

Programa

Mòdul: M1O: 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

1O.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 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.

Mòdul: M12: Anàlisi sensorial

ECTS: 3,1

Durada: 31 h.

Idiomes: Català - Castellà

Contingut:

12.1. Mecànica del tast, aspectes principals.
o Els sentits emprats durant el tast
o Condicionants en l'anàlisi sensorial
o La seqüencia 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: 2,6

Durada: 26 h.

Idiomes: Català - Castellà

Contingut:

1.1. El vi al llarg de la història.
Origen del vi en la història humana
Aspectes socials del vi.

1.2. 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.

1.3. 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.

1.4. Maridatges. Gastronomia i vi.
o Criteris per a la combinació: afinitat i contrast.
o Semàntica del maridatge.
o Integració dels sommeliers dins el sector vitivinícola.
o El servei dels vins: Temperatura, copes, ampolles, utillatge.
o Gestió, conservació i evolució dels vins al celler.

1.5. Tast i caracterització dels vins de les principals zones vitivinícoles mundials.

o Vins d'Europa: França, Alemanya, Itàlia
o Vins del nou món: Austràlia, Nova Zelanda, Sudàfrica, Califòrnia

Mòdul: M14. Certificacions i seguretat alimentària

ECTS: ,45

Durada: 4,5 h.

Idiomes: Català - Castellà

Contingut:

o Traçabilitat, qualitat de producte i seguretat alimentària en un celler.
o El sistema de certificació del Consorci d'Inspecció i Control per al compliment del plec de condicions de les Denominacions d'Origen Protegides

Mòdul: M15: Enoturisme

ECTS: ,45

Durada: 4,5 h.

Idiomes: Català - Castellà

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.

Mòdul: M16: Visites

ECTS: 2,4

Durada: 24 h.

Idiomes: Català - Castellà

Contingut:

L'estudiant realitzarà visites a alguns cellers representatius del territori.

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