



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/O2/2026 al 30/O6/2026

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.



Contacte:

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

Telèfon de contacte:

[977 779 964](tel:977779964)

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'emparat

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 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 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: 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, utilitatge.
- 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](#)