UNIVERSITAT ROVIRA i VIRGILI
Fundació URV

Sommelier Profesional

Ficha Técnica

Dirigido a:

- Profesionales de la restauración, la hostelería, la comercialización de vinos, bodegueras y guías enoturísticos.
- Aficionados al mundo del vino que quieren profundizar en la materia y dedicarse de forma activa a la formación, difusión, convertirse en prescriptores y/o optar a la profesionalización de sumiller.
- Personas con o sin experiencia en el sector vitivinícola que deseen adquirir conocimientos sobre el servicio, cata de vinos y productos, elaboraciones, viticultura, cultura vitivinícola, etc.
- Personas que desean emprender un modelo de negocio basado en el conocimiento de los vinos, las armonías entre los productos vitivinícolas y sus derivados, y los elementos habituales de la cocina mediterránea.

Código:
CSOMEA-A9-2024-13

Título al que da derecho:
Certificado de aprovechamiento

Objetivos:
Formar sommeliers profesionales que dispongan de conocimientos amplios y especializados en viticultura, enología y análisis sensorial, haciendo un recorrido por el mapa vitivinícola mundial. Por otro lado, el estudiante también conocerá las tareas y responsabilidades del sommelier de restaurante, y la gestión de estabilimentos vinícolas, ya sean distribuidores o bodegas.

Dirección:
Joan Miquel Canals Bosch

Coordinación académica:
M. Assumpta Mateos Fernández

Docentes:
Pedro Cabanillas Amboades
Francesc Lladó Vernet
Francisco López Bonillo
M. Assumpta Mateos Fernández
Emili Mayo Subirats
Raimon Sadurní Roig
Jaume Salvat Salvat
David Seijas Vila
Antoni Sánchez Ortiz
Jordi Vizcarro Claravalls

Duración:
350 h

Impartición:
presencial

Fechas:
del 22/01/2024 al 22/06/2025

Horario:
Lues de 10 a 13 h. y de 14.30 a 17 h.

Ubicación:
Facultat d'Enologia de la URV
C/ de Marcel·lí Domingo, 1 - Tarragona

Precio:
3600

Contacto FURV:
Raquel Ramos - raquel.ramos@fundacio.urv.cat

Teléfono de contacto:
977 779 964

Programa

Módulo: M1. ANÁLISIS SENSORIAL

Duración: 18 h.

Contenido:

En este módulo se estudiarán los rasgos básicos del análisis sensorial, los condicionantes de la degustación y el mecanismo de la cata, incidiendo en el vocabulario específico de los aspectos visual, olfativo y gustativo para poder realizar una cata completa y comprensible.

1.1 Introducción al análisis sensorial. Condicionantes de la degustación.

1.2 Mecanismos de la cata. Aspectos visuales y vocabulario descriptivo.

1.3 El olfato, aromas del vino y compuestos volátiles. Clasificación de los aromas.

1.4 Fisiología del gusto. Componentes del vino, gustos y equilibrios gustativos.

1.5 Defectos del vino, causas y consecuencias. Alteraciones químicas y microbiológicas, picado y oxidaciones.

1.6 Cata escrita, oral y comercial. Fichas de cata, modelos y confección.

Módulo: M2. SOMELIERÍA. TECNOLOGÍA DEL SERVICIO

Duración: 24 h.

Contenido:

El sommelier aprenderá las características y funciones que debe cumplir en su trabajo. Se repasará el protocolo del servicio de vinos y otras bebidas, y el material básico necesario en sus tareas normales: sacacorchos, copas, accesorios, etc.

2.1 Introducción al mundo de los sumilleres. Cultura del sumiller. Funciones, formación y tareas.

2.2 Introducción a la armonía de vinos y comidas: Bases del maridaje.

2.3 Mise en place, sala. Tipo de copas.

2.4 Elaboración de la carta de vinos. Gestión de los stocks de vinos en la cava.

2.5 La decantación: origen y justificación. Procedimiento práctico.

2.6 Organización de catas a ciegas. Concursos de cata.

2.7 Conocimiento en salsas, fondos de cocina, elaboraciones.

Módulo: M3. ENLOGÍA

Duración: 27 h.

Contenido:

Se presentan en este módulo los distintos procesos de vinificación existentes, describiendo los procesos bioquímicos que tienen lugar durante la transformación de la uva en vino y las tecnologías existentes en las bodegas para la elaboración de los tipos de vinos descritos.

(Incluye una visita práctica a la bodega experimental de Mas dels Frares para observar las características básicas de los elementos que forman parte en las diferentes vinificaciones).

3.1 Introducción a la Enología. Aspectos microbiológicos de las fermentaciones del mosto.

3.2 La vinificación en blanco: Descripción del proceso y maquinaria tecnológica.

3.3 La vinificación en rosado y la maceración carbónica. Los polifenoles del vino.

3.4 La vinificación en tinto: Descripción del proceso tecnológico.

3.5 La crianza de los vinos. Fabricación de botas y otras alternativas al envejecimiento y maduración.

3.6 Vinificaciones alternativas: Vinos sin SO2, vinificación en ánforas, etc.

3.7 Los vinos espumosos. Métodos de elaboración y armonías.

3.8 Vinos de licor nacionales e internacionales: Clasificación de la OIV y elaboración.

3.9 Dieta mediterránea, vino y salud.

Módulo: M4: VITICULTURA

Duración: 18 h.

Contenido:

El módulo de Viticultura pretende realizar un repaso exhaustivo del cultivo del viñedo, describiendo el ciclo biológico anual de la planta y la transformación de los componentes de la uva durante la maduración, exponer las condiciones óptimas para su crecimiento y conocer y diferenciar los tipos de viticultura existentes.
(Incluye una visita práctica a los viñedos experimentales de Mas dels Frares para observar la plantación de diferentes viñedos, variedades, sistemas de conducción, alternativas vitícolas, etc.).

4.1 Historia de la viña y el vino. Orígenes de Vitis, expansión y cultivo. Situación actual de la viña en el mundo.

4.2 Morfología de la planta. Ciclo biológico anual. Composición de la uva y maduración.

4.3 Portainjertos y variedades: características vitícolas y enológicas. Distribución varietal mundial, variedades tradicionales y variedades locales.

4.4 Factores climáticos. Los suelos vitícolas. El concepto de Terroir.

4.5 Técnicas culturales: sistemas de conducción y poda. Prácticas anuales del cultivo del viñedo. Viticultura de precisión.

4.6 Otras técnicas vitícolas actuales: Viticultura Ecológica, Viticultura Biodinámica, Viticultura Regenerativa, etc. Fundamentos básicos y aplicación práctica.

Módulo: M5: GEOGRAFÍA VINÍCOLA NACIONAL

Duración: 36 h.

Contenido:

Se hará un recorrido por la Península y las Islas, a lo largo de las diferentes zonas de producción: se describirán las bases que y Reglamentos que definen los términos de las Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) y los vinos con Indicación Geográfica Protegida (IGP). Todas las zonas comprenden los siguientes apartados: Ubicación, historia, clima y suelos, variedades, tipos de vinos, y se probarán vinos característicos de cada una.

5.1 Introducción a las Denominaciones de Origen Protegidas, Indicaciones geográficas Protegidas, etc. Clasificación de los vinos.

5.2 Vinos y DOP de Cataluña.

5.3 Vinos de la Zona Levante.

5.4 Vinos de Aragón y Navarra.

5.5 Vinos de Castilla y León, Castilla la Mancha, Madrid, Extremadura.

5.6 Vinos atlánticos: Galicia, Asturias, Cantabria, Euskadi.

5.7 Vinos del sur: Andalucía.

5.8 Vinos de las Islas Baleares y las Islas Canarias.

Módulo: M6: PRODUCTOS

Duración: 36 h.

Contenido:

Se describirán los diferentes productos que un sumiller debe conocer, incidiendo en su historia y definición, los pasos a seguir en la elaboración o fabricación, los tipos más corrientes y sus armonizaciones.

6.1 Quesos 1: Geografía de los quesos españoles. Elaboración, maduración y tipos.

6.2 Quesos 2: Geografía de los quesos internacionales. Elaboración, maduración y tipos.

6.3 Cervezas. Tipo, elaboraciones y clasificación según materia prima y procedencia.

6.4. El sake. Elaboración y cata.

6.5 Jamones: Denominaciones de Origen Protegidas (DOP). Armonización con los vinos. Foie y caviar.

6.6 Chocolate e infusiones.

6.7 Elaboración de vermuts, tipos y características.

6.8 Cafés. Geografía, tipos y características. Elaboración y cata.

6.9 El corcho como material de cierre. Identificación de los compuestos que otorgan “olor a corcho” al vino.

6.1O Los vinagres. Elaboración y DOP. Cata de vinagres.

6.11 Los aceites. Elaboración y DOP. Cata de aceites de distintas variedades y procedencias.

Módulo: M7: GEOGRAFÍA VINÍCOLA INTERNACIONAL

Duración: 72 h.

Contenido:

Se realizará un recorrido por las zonas vitivinícolas del mundo más significativas. Todas las zonas comprenden los siguientes apartados: ámbito geográfico, historia, clima y suelos, variedades, clasificación según tipos de vinos, probando vinos característicos de cada una.

7.1 Vinos del Viejo Mundo: zonas vitivinícolas tradicionales de Francia, Alemania, Austria y Suiza, Champagne y otros espumosos, Rhône y Loire, Portugal, Vinos licorosos de Europa, Grecia, Georgia, etc.

7.2 Vinos del Nuevo Mundo: zonas vitivinícolas productoras en el mundo. Sudáfrica, Australia y Nueva Zelanda, Argentina, Uruguay, Chile, USA, etc.

Módulo: M8: LICORES, DESTILADOS Y ESPIRITUOSOS

Duración: 18 h.

Contenido:

Se describirán los diferentes destilados que un sumiller debe conocer, incidiendo en su historia y definición, los pasos a seguir en la elaboración o fabricación y los distintos tipos.

8.1 Fundamentos de la destilación.

8.2 Cata de materias primas: uvas, vinos, cereales, agaves, etc.

8.3 Sesión práctica de elaboración de ginebra, proceso de producción y cata de productos comerciales.

8.4 Sesión sobre licores, elaboración y cata.

8.5 El whisky: definición, historia, zonas, elaboración y tipos.

Módulo: M9: MÁRQUETING, ENOTURISMO Y COMUNICACIÓN

Duración: 18 h.

Contenido:

9.1 Marketing del vino.

9.2 Enoturismo.

9.3 Comunicación: redes sociales y guías de vinos.

Módulo: FORMACIÓN PRÁCTICA EN MAS DELS FRARES

Duración: 15 h.

Contenido:

El Celler y los campos experimentales del Mas dels Frares son una herramienta esencial para la docencia de la enología. A nueve kilómetros del Campus Sescelades, de la facultad de Enología, la URV tiene cedida una finca agrícola de 7 hectáreas que se ha destinado al cultivo de diferentes variedades de uva y la elaboración de vino.

Se realizarán 15 horas de formación práctica en los viñedos y bodega experimental Mas dels Frares durante la época de vendimia, para que los alumnos vivan de primera mano todo lo que sucede entre la cepa y la copa, y comprobar así los factores que influyen en la elaboración de distintos tipos de vinos.

Módulo: PROYECTO FINAL / PRÁCTICAS

Duración: 48 h.

Contenido:

Los estudiantes pueden escoger entre la elaboración un proyecto final en el que demuestren los conocimientos adquiridos a lo largo del curso, o realización de prácticas.

Módulo: TUTORÍAS

Duración: 1O h.

Contenido: Horas de seguimiento individualizado de cada estudiante.

Módulo: PRUEBAS EVALUATIVAS

Duración: 1O h.

Contenido: .

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