



UNIVERSITAT
ROVIRA I VIRGILI

FUNDACIÓ URV
CENTRE DE FORMACIÓ PERMANENT

Sumiller Profesional



Ficha Técnica

Dirigido a:

Profesionales de la hostelería y de la comercialización de vinos
Aficionados al mundo del vino que quieran profundizar en la materia
Profesionales de las bodegas.

Código:

CSOPEA-A6-2020-12

Título al que da derecho:

Certificado de Aprovechamiento

Objetivos:

- Planificar establecimientos, áreas o departamentos de servicio y/o comercialización de bebidas, vinos y licores.
- Organizar los procesos de provisionamiento y compra.
- Gestionar la correcta conservación de los vinos y bebidas.
- Elaborar y diseñar cartas de bebidas, vinos y licores, tanto nacionales como internaciones, relacionándolas con ofertas gastronómicas.
- Realizar el servicio de bebidas, vinos y licores, asesorando los clientes.

Información adicional:**Dirección:**

Joan Miquel Canals Bosch

Coordinación académica:

M. Assumpta Mateos Fernández

Docentes:

Montserrat Nadal Roquet-Jalmar

M. Assumpta Mateos Fernández

Jaume Salvat Salvat

Pedro Cabanillas Amboades

Fritz Michael Wohn

Francesc Lladó Vernet

David Seijas Vila

Jordi Martínez Llordella

Duración:

300 h

Impartición:

presencial

Fechas:

del 27/03/2020 al 30/11/2021

Calendario del curso:

Horario:

Lunes: de 9 a 12 h i de 13.30 a 16.30 h.

Las clases presenciales serán de enero a junio de 2020 y de enero a junio de 2021.

Ubicación:

Facultad de Enología. Campus Sescelades. Tarragona

Precio:

3350

Ayudas o becas a la matrícula:**Contacto FURV:**

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

Formulario de inscripción:**Programa**

Módulo: M1. VITICULTURA

Duración: 13 h.

Contenido:

El temario del bloque de Viticultura pretende hacer un repaso exhaustivo del cultivo de la vid, 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.

- 1.1 Historia de la viña y el vino. Orígenes de Vitis, expansión y cultivo.
- 1.2 Morfología de la planta. Ciclo biológico anual. Composición de la uva y maduración. Clima y suelos
- 1.3 Portainjertos y variedades: características vitícolas y enológicas
- 1.4 Técnicas culturales: sistemas de conducción y poda. Modelos de viticultura

Módulo: M2. ANÁLISIS SENSORIAL

Duración: 16 h.

Contenido:

En este temario del bloque 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 completo y comprensible.

- 2.1 Fase visual y vocabulario descriptivo
- 2.2 Los aromas del vino; familias aromáticas. La rueda de los aromas
- 2.3 Componentes del vino: acidez, alcohol, azúcares y taninos
- 2.4 Fisiología del gusto. Armonía y equilibrio en los vinos
- 2.5 Defectos del vino: causas y consecuencias

Módulo: M3. ENOLOGÍA

Duración: 25 h.

Contenido:

Se presentan en este Temario del bloque los diferentes 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.

- 3.1 Introducción a la enología. Aspectos microbiológicos: las levaduras y la fermentación alcohólica. Las bacterias y la fermentación maloláctica
- 3.2 Vinificación en blanco: proceso de elaboración y maquinaria tecnológica
- 3.3 Vinificación en rosado y Maceración Carbónica. Los polifenoles del vino
- 3.4 Vinificación en tinto: proceso tecnológico. Tratamientos prefermentatius y técnicas de tratamiento del sombrero
- 3.5 La crianza de los vinos. El roble: gestión de los bosques, especies botánicas y origen geográfico. Proceso de fabricación de la barrica. Microoxigenación y chips de roble
- 3.6 Vinos de licor nacionales: Clasificación de la OIV y elaboración
- 3.7 Vinos espumosos. Métodos de elaboración y armonías, agujas aromatizados, sidra, frizzantes

Módulo: M4. GEOGRAFÍA VITIVINÍCOLA

Duración: 102 h.

Contenido:

*Se hará un recorrido por las zonas vitivinícolas del mundo más significativas.
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), además de la complejidad propia de cada una de las zonas: pagos, AOP, prädikatswein, aviso, etc.*

Se estudiarán los siguientes apartados: Localización, historia, clima y suelos, variedades, tipos de vinos y bodegas. Se probarán vinos característicos de cada una.

- 4.1 Introducción a la Geografía Nacional. Denominación de Origen Protegida, Indicación Geográfica Protegida, etc.
- 4.2 DOP de Cataluña
- 4.3 DOP de Aragón
- 4.4 DOP del Norte: Euskadi, Navarra, Rioja, Galicia, Asturias, Cantabria
- 4.5 DOP de Levante: CC Valenciana y Murcia
- 4.6 DOP de Castilla la Mancha, Madrid y Extremadura
- 4.7 DOP de Castilla León
- 4.8 DOP Islas Baleares y Canarias
- 4.9 DOP Andalucía
- 4.10 Sudáfrica
- 4.11 Francia: Burdeos, Borgoña, Alsacia, Ródano, Loira, Sur-Este, Sud-Ouest
- 4.12 Vinos de Italia
- 4.13 Vinos de Alemania
- 4.14 Vinos de Austria y Suiza
- 4.15 Vinos de Portugal
- 4.16 Vinos de los USA
- 4.17 Vinos de Chile, Argentina, Uruguay
- 4.18 Vinos de Australia y Nueva Zelanda
- 4.19 Otras regiones vitivinícolas del mundo: Líbano, Georgia, Eslovenia, Grecia, China, etc.
- 4.20 Espumosos del mundo: Champagne, Sekt, frizzantes, Jefe Classic, spumanti, crémant, etc.
- 4.21 Licorosos del mundo: Sauternes, Tokaji, Eiswein, icewines, vin de paille, vino amarillo, etc.

Módulo: M5. PRODUCTOS

Duración: 32 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 su armonización con los vinos.*

- 5.1 Quesos. Geografía, elaboración y tipos. Cata y armonización
- 5.2 El corcho. Origen, propiedades, defectos y causas. Formación

impartida por una especialista del ICS (Instituto Catalán del Corcho)
5.3 Cervezas. Historia, elaboración y tipos. Cata y armonización
5.4 Jamones, foie y caviar. Elaboración y tipos. Cata y armonización
5.5 Vermuts. Definición, elaboración y tipos. Visita a bodega elaboradora, cata y armonización
5.6 Cafés. Geografía, tipos y características. Visita a planta de fabricación y cata
5.7 Aceites. Procedencia, características y variedades. cata
5.8 Los cigarrros: orígenes, obtención, tipos. Manipulación y casamiento.
5.9 Aguas e infusiones

Módulo: M6. DESTILADOS

Duración: 16 h.

Contenido:

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

6.1 Elaboración de destilados: Principios y sistemas de destilación. El Brandy, El Cognac y el Armagnac. Destilados de residuos vínicos: Orujo, Marc y Grappa. Historia, Zonas, Elaboración, Envejecimiento y Tipo. Visita a planta elaboradora y cata
6.2 El Whisky: Definición, Historia, Zonas, Elaboración y Tipo. cata
6.3 El Tequila y el Mezcal. El Ron. El Calvados. El Vodka. La Ginebra. Otros licores: Elaborados con hierbas (Chartreuse, Benedictine, Drambuie), Cítricos (Triple Sec, Grand Marnier, Limoncello), Frutas (Amaretto, Frangelico, Tía María, Pastis), Crema (Baileys, Amarula): Definición, Zonas, Elaboración y tipo. Coctelería, cata y armonización.

Módulo: M7. SUMILLERÍA Y BASES DEL ENOTURISMO

Duración: 43 h.

Contenido:

El sumiller 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. El bloque incluye los contenidos sobre armonía de los vinos y comida (maridajes), y fundamentos en enoturismo.

- 7.1 Introducción al mundo del sumilleres. Cultura del sumiller. Funciones, formación y tareas
- 7.2 Cata escrito, oral y comercial. Fichas de cata: modelos y confección
- 7.3 Introducción a la armonía de vinos y comidas 1: Bases del casamiento
- 7.4 Comunicación del vino y guías
- 7.5 Armonía de postres, destilados y vinos.
- 7.6 Marketing del vino: Proceso de marketing, Productos y Mercados, Proceso de Compra, Segmentación, Posicionamiento
- 7.7 Elaboración de la carta de vinos. Gestión de los stocks de vinos en la cava.
- 7.8 La decantación: origen y justificación. procedimiento práctico
- 7.9 Armonización y neurociencia
- O7:10 ¿Qué es y para qué sirve el Enoturismo. Componentes de la experiencia y la cadena de valor. estrategias territoriales
- O7:11 Tipo de copas según vinos / variedades y otras bebidas alcohólicas. Sesión oferta para Riedel ®
- O7:12 Fundamentos de cocina: salsas, fondos, etc.
- O7:13 Armonización de vinos con chocolates Coll ®. Visita a bodega Parés Ballà

Módulo: FORMACIÓN PRÁCTICA

Duración: 53 h.

Contenido:

En este módulo el estudiante asistirá de forma tutorizada a ferias y eventos relacionados con la enología, y realizará estancias en restaurante: los alumnos experimentarán la práctica de los sommeliers in situ en el restaurante; tecnología del servicio de vinos, estucado y política de compras, etc. Los restaurantes previamente concertados por la dirección del curso.

Enoturismo en una bodega o ruta enoturística: los alumnos experimentarán la práctica de las visitas a una bodega: guía y degustación de vinos, explicaciones técnicas en vitivinicultura

Prácticas en una tienda o pequeño comercio: los alumnos pueden realizar las prácticas en una tienda, atendiendo al público con más o menos conocimientos, control de stocks, compras y ventas, etc.

Módulo: SOMMELIER PROFESIONAL. 20-21

Contenido: .

Fundación URV. Centro de Formación Permanente

Av Onze de Setembre, 112. 43203 REUS

Tel.: 977 779 950 Fax: 977 310 113

formacio@fundacio.urv.cat

www.fundacio.urv.cat/formacio