



UNIVERSITAT ROVIRA i VIRGILI
Fundació URV

Wine Tasting URV



Ficha Técnica

Destacable:

Programa subvencionado

Precio final con la subvención del Plan Microcred: 375

Precio original del programa: 1.350 (este precio está pendiente de aprobación por los órganos de gobierno de la URV correspondientes).

Estos estudios están financiados con fondos públicos con una subvención de hasta el 70% del coste directo del programa formativo. Están dirigidos a personas residentes de entre 25 y 64 años.

Dirigido a:

Dirigido a personas interesadas en profundizar en el mundo del vino y su degustación, tanto profesionales como aficionados. Pensado para trabajadores de los sectores vitivinícola, comercial, hostelero y enoturístico.

Código:

MCWTASEA-A1-2O26-1

Título al que da derecho:

Certificado de aprovechamiento

Objetivos:

Profundizar en el conocimiento del mundo vitivinícola, proporcionando las bases teóricas y prácticas que permitan al estudiante conocer, evaluar y describir correctamente los vinos para poder desarrollar las tareas específicas propias en el ámbito de empresas vitivinícolas, distribuidoras comerciales de vinos, tiendas especializadas, hostelería y enoturismo.

El objetivo es adquirir sólidos conocimientos mediante la combinación de catas de vinos del mundo con las bases teóricas que explican las técnicas de producción vitícola empleadas en el cultivo del viñedo, los procesos técnicos y microbiológicos que intervienen en los diferentes sistemas de vinificaciones y los procesos de evolución, crianza y envejecimiento que se aplica vitivinícolas.

Dirección:

Olga Busto Busto

Coordinación académica:

Pedro Cabanillas Amboades

Docentes:

Pedro Cabanillas Amboades

Joan Miquel Canals Bosch

Anna Casabona París

César Cánovas Herrerías

M. Assumpta Mateos Fernández

Montserrat Nadal Roquet-Jalmar

Nicolas André Louis Rozes
Fernando Zamora Marin

Duración:

92 h

Impartición:
presencial

Fechas:
del 05/03/2026 al 21/05/2026

Horario:
Jueves i viernes de 17 a 20.45 h.

Ubicación:
Facultad de Enología (Tarragona)

Precio:
375

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

Teléfono de contacto:
[977 779 964](tel:977779964) (de lunes a viernes de 9 a 14 h)

Programa

Módulo: MO1. Análisis sensorial

ECTS: 2

Duración: 20 h.

Contenido:

- o Mecánica de la cata
- o Fisiología de los sentidos o Aspectos cualitativos que definen a los vinos
- o Principales defectos en los vinos y su origen
- o Las fichas de evaluación de cata: descriptivas y cuantitativas
- o Cata y caracterización de vinos de zonas vitivinícolas españolas

Módulo: MO2. Viticultura

ECTS: 2

Duración: 20 h.

Contenido:

- o Introducción histórica. Origen de Vitis. Expansión y cultivo
- o Fisiología del viñedo. Clasificación vitacias
- o El ciclo biológico.
- o El Clima. Parámetros climáticos y clasificación.
- o Edafología. Componentes del Sol. El ‘terroir’.
- o Plantación de un viñedo.
- o Protección sanitaria. Plagas y enfermedades.
- o Modelos de viticultura: convencional, ecológica, integrada, biodinámica.

Módulo: MO3. Enología

ECTS: 2,8

Duración: 28 h.

Contenido:

- o La vendimia, composición de la uva.
- o La microbiología del vino. Fermentación alcohólica y maloláctica. Principales alteraciones de origen microbrial y químico.
- o Elaboración de vinos blancos y rosados.
- o Elaboración de vinos de maceración carbónica y vinos tintos jóvenes.
- o Los vinos de crianza y los sistemas de envejecimiento.
- o Elaboración de vinos espumosos.
- o Los procesos de filtración, clarificación y estabilización de los vinos.
- o El corcho y las alternativas tecnológicas en el embotellado.
- o Vinificaciones especiales. Los vinos rancios, dulces, botrytizados

Módulo: MO4. Cultura vitivinícola

ECTS: 2,4

Duración: 24 h.

Contenido:

- o Los vinos de Italia
- o Los vinos de Francia
- o Los vinos de Alemania, Australia y NZ, Sudáfrica y California
- o Gastronomía y vino. Los maridajes de comidas y vinos.



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](#)