



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 Bustos 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](mailto: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](mailto:formacio@fundacio.urv.cat)

**[www.fundacio.urv.cat/formacio](http://www.fundacio.urv.cat/formacio)**  
[Linkedin](#) | [Twitter](#) | [Facebook](#) | [Instagram](#)