



UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI
Fundació URV

Wine Tasting URV



Cal destacar:

Programa subvencionat

Preu final amb la subvenció del Pla Microcred: 375

Preu original del programa: 1.350 (aquest preu està pendent d'aprovació pels òrgans de govern de la URV corresponents).

Aquests estudis estan finançats amb fons públics amb una subvenció de fins al 70% del cost directe del programa formatiu. Estan adreçats a persones residents d'entre 25 i 64 anys.

Adreçat a:

Adreçat a persones interessades en aprofundir en el món del vi i la seva degustació, tant professionals com aficionats. Pensat per a treballadors dels sectors vitivinícola, comercial, hostaler i enoturístic.

Codi:

MCWTASEA-A1-2026-1

Títol al que dóna dret:

Certificat d'aprofitament

Objectius:

Aprofundir en el coneixement del món vitivinícola, proporcionant les bases teòriques i pràctiques que permetin a l'estudiant conèixer, avaluar i descriure correctament els vins per tal de poder desenvolupar les tasques específiques pròpies en l'àmbit d'empreses vitivinícoles, distribuïdores comercials de vins, botigues especialitzades, hostaleria i enoturisme. L'objectiu és adquirir sòlids coneixements mitjançant la combinació de tastos de vins del món amb les bases teòriques que expliquen les tècniques de producció vitícola emprades en el conreu de la vinya, els processos tècnics i microbiològics que intervenen en els diferents sistemes de vinificacions i els processos d'evolució, criaça i envelliment que s'apliquen als vins pertanyents a les diferents zones vitivinícoles.

Direcció:

Olga Busto Busto

Coordinació acadèmica:

Pedro Cabanillas Amboades

Docents:

Pedro Cabanillas Amboades

Joan Miquel Canals Bosch

Anna Casabona París

César Cánovas Herrerías

M. Assumpta Mateos Fernández

Nicolas André Louis Rozes

Antoni Sánchez Ortiz

Fernando Zamora Marin

Durada:

92 h

Impartició:

presencial

Idiomes en que s'imparteix:

Castellà, Català

Dates:

del 05/03/2026 al 28/05/2026

Horari:

Dijous i divendres de 17 a 21 h.

Ubicació:

Facultat d'Enologia (Tarragona)

Preu:

375

Contacte:

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

Telèfon de contacte:

[977 779 964](tel:977779964) (de dilluns a divendres de 9 a 14 h)

Programa

Mòdul: MO1. Anàlisi sensorial

ECTS: 2

Durada: 20 h.

Idiomes: Català - Castellà

Contingut:

- o Mecànica del tast
- o Fisiologia dels sentits o Aspectes qualitatiu que defineixen als vins
- o Principals defectes en el vins i el seu origen
- o Les fitxes d'avaluació de tast: descriptives i quantitatives
- o Tast i caracterització de vins de zones vitivinícoles espanyoles

Mòdul: MO2. Viticultura

ECTS:	2
Durada:	20 h.
Idiomes:	Català - Castellà
Contingut:	<ul style="list-style-type: none"> o Introducció històrica. Origen de Vitis. Expansió i conreu o Fisiologia de la vinya. Classificació vitàcies o El cicle biològic. o El Clima. Paràmetres climàtics i classificació . o Edafologia. Components del Sol. El terroir. o Plantació d'una vinya. o Protecció sanitària. Plagues i malalties. o Models de viticultura: convencional, ecològica, integrada, biodinàmica.

Mòdul:	MO3. Enologia
ECTS:	2,8
Durada:	28 h.
Idiomes:	Català - Castellà
Contingut:	<ul style="list-style-type: none"> o La verema, composició del raïm. o La microbiologia del vi. Fermentació alcohòlica i malolàctica. Principals alteracions d'origen microbiològic i químic. o Elaboració de vins blancs i rosats. o Elaboració de vins de maceració carbònica i vins negres joves. o Els vins de criança i els sistemes d'envelliment. o Elaboració de vins escumosos. o Els processos de filtració, clarificació i estabilització dels vins. o El suro i les alternatives tecnològiques en l'embotellament.

o Vinificacions especials. Els vins rancis, dolços, botrytitzats

Mòdul: MO4. Cultura vitivinícola

ECTS: 2,4

Durada: 24 h.

Idiomes: Català - Castellà

Contingut:

o Els vins d'Itàlia

o Els vins de França

o Els vins d'Alemanya, Austràlia i NZ, Sudàfrica i Califòrnia

o Gastronomia i vi. Els maridatges de menjars i vins.



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](#)