Universitat de Girona
Fundació UdG: Innovació i Formació

# Sommelier

**18ª Edició**
**Codi:** 224003
**Tipologia:** Curs d'especialització
**Crèdits:** 22.00
**Idioma:** Català
**Data d'inici:** 18/10/2022
**Data de finalització:** 18/05/2023

**Horari:** Dimarts, dimecres i dijous de 17.30 a 20.30 h
**Lloc de realització:** Institut Escola d'Hostaleria i Turisme de Girona (Josep Viader i Moliner, 11, Girona)
**Places:** 30

## Preus i descomptes

**Preu:** 3.225 €

## Raons per fer el curs

### Raons per fer el curs

– Conèixer les **tècniques** de **tast de vins**
– Tenir la capacitat de **descriure un vi**, una **beguda fermentada**, un **aiguardent** o un **licor** (verbalment o per escrit **-nota de tast-**)
– Optar a un **lloc de treball** com a **sommelier de restaurant**, o de **comerç especialitzat**
– Optar a un **lloc de treball** en el sector del **comerç del vi (agent comercial)**

**Dirigit per Josep Roca,**
**sommelier d'El Celler de Can Roca.**

## Presentació

### PRESENTACIÓ

La cultura del vi, en tota la seva extensió, interessa cada vegada més al públic en general i, particularment, aquells professionals que necessiten tenir bons coneixements d'aquest món. Paral·lelament ha crescut la demanda laboral de persones qualificades en aquesta matèria.
Aquesta especialització —promoguda des d'altres ens— s'imparteix des de l'any 1985. Des d'aleshores, la demanda formativa ha superat l'oferta.

# Objectius

- Conèixer de manera àmplia i aprofundida el món del vi i les begudes: fermentades, destil·lades i alcohòliques.
- Conèixer la gestió, les tasques i les responsabilitats del sommelier de restaurant, de comerç especialitzat o de celler.

# Sortides professionals

Sommelier de restaurant, sommelier de comerç o botiga de vins, agent comercial especialitzat.

# A qui s' adreça

A totes aquelles persones que vulguin formar-se en aquesta especialitat i dedicar-s'hi professionalment, o a persones que vulguin conèixer el món del vi i tot el seu entorn gastronòmic.

# Requisits d'admisió

- Tenir 18 anys. A partir d'un cicle formatiu de grau mitjà o estudis superiors (batxillerat, llicenciatura...).
- Estar relacionat amb el món del vi a través de l'hostaleria, el comerç, l'elaboració,...

# Pla d'estudis

## Sommelier

**1. VITICULTURA**

– Fisiologia del cep, estats fenològics. Les varietats. L'empelt. Conreu. Plantació i conducció. Poda. Plagues. Maduració del raïm: evolució de la composició. Tipus de sòl, components, fertilització. El clima: tipus, influència de l'alçada. Temperatura, orientació de les parcel·les, accidents geogràfics. Concepte de cru (terroir i clima) i de clon (matèria vegetal). Viticultura de precisió: adobatge de la terra, plantació, tipus de conducció, poda, aclariment del raïm, tractaments fitosanitaris, controls de maduresa, verema. Concepte d'anyada, diferències entre vinyars meridionals i nòrdics. Característiques de les principals varietats de raïm. Agricultura i viticultura biodinàmica.

**2. ENOLOGIA**

– La verema: determinació de l'inici, mecanització. Composició del raïm. Vinificació: extracció del most, fermentació alcohòlica, factors que hi influeixen, control de fermentacions, influències gustatives. Components del vi, l'acidesa, l'alcohol, els amargs, els dolços, els tanins i els antocians. Defectes del vi. Vinificació en blanc. Vinificació en rosat. Estabilització. Clarificació. Filtratge. Pràctiques enològiques. Vinificació en negre. Regles de la maceració. Envelliment i criança. Bóta i ampolla, transformació i durada. Condicions dels cellers.

**3. ANÀLISI SENSORIAL**

– La degustació. Principis fisiològics. Tipus de degustació. Fases de la degustació. Els sentits implicats. Estímuls. Sensació i percepció. Disseny de l'aula de tast. Organització del tast. L'entrenament de l'olfacte. Famílies aromàtiques. Proves de percepció i reconeixement. Condicions del degustador. L'entorn. Les fitxes de tast, valoració global. La vista. El color i l'aspecte del vi. Informació que proporciona. El gust. Sabors elementals. Equilibri. Intensitat i permanència. Harmonia gustativa. Proves de valoració sensorial. Parella/ Duo-trio/ Triangular. Procediment operatiu. Exercicis pràctics de percepció. Tast comparatiu de varietats blanques i varietats negres. Tècniques de tast.

**4. GEOGRAFIA VITIVINÍCOLA ESPANYOLA**

– Categories del vi a Espanya. Vins de Pago, Denominació d'Origen Qualificada, Denominació d'Origen, Vins de Qualitat amb Indicació Geogràfica, Vi de la Terra, Vi de Taula.

- Principals regions vinícoles espanyoles, ubicació i  característiques.

**5. SERVEI DEL VI**

– Les copes. Les ampolles: tipus, formes i volums. Utillatge especial per servir i degustar vins. Temperatura de servei dels vins. Obrir les ampolles adequadament. El servei del vi i el cava. Protocol de servei. Vocabulari del degustador. La decantació. Origen i justificació. Pràctiques de decantar vins.

**6. EL SURO: ELS TAPS DE SURO**

– El tap de suro. Tipus i qualitats. Altres sistemes de tapada. Anàlisi sensorial del suro. Exercicis pràctics.

**7. EL VI I LA SALUT**

– Conceptes bàsics. Prescripció, beguda alcohòlica, salut.

– Composició nutricional del vi.

– Efectes sobre els factors de risc cardiovasculars.

**8. CULTURA I LEGISLACIÓ DEL VI**

– Les etiquetes del vi. Dades identificatives del vi d'acord amb el seu origen, classificació, elaboració. Dades.

**9. CULTURA I MITOLOGIA DEL VI**

– El sommelier. Formació i informació continuades. El màrqueting del vi. La llei espanyola del vi.

**10. VINIFICACIONS ESPECIALS**

– Geografia del cava. Procés d'elaboració.

– Tast analític del cava

– Vi i anhídrid carbònic. Xampany: àmbit geogràfic, municipis, crus, varietats, normativa. Altres processos d'elaboració.

– Tast analític i comparatiu del xampany i altres vins escumosos naturals.

– Els vins generosos de Xerès i Montilla Moriles. Procés d'elaboració i tast.

– Vins amb Botrytis: zones, àmbit geogràfic, municipis, varietats, normatives, etiquetes. Processos d'elaboració. Tast analític.

– El porto: zones, àmbit geogràfic, municipis, varietats, normatives, etiquetes. Processos d'elaboració. Tast analític.

**11. GEOGRAFIA I ANÀLISI SENSORIAL DE VINS D'ARREU DEL MÓN RELLEVANTS PER LES SEVES ELABORACIONS**

– Bordeus: zones, àmbit geogràfic, municipis, varietats, classificació dels châteaux, normatives. Tast analític de vins de Bordeus.

– Alsàcia: zones, àmbit geogràfic, municipis, varietats i classificació. Tècnica d'elaboració. Tast analític.

– Loira i Chablis: zones, àmbit geogràfic, municipis, varietats i classificació. Normatives. Tècnica d'elaboració. Tast.

– Borgonya: la Côte de Nuits. Zones, àmbit geogràfic, municipis, varietats, classificació dels crus, normatives.

– Elaboració dels vins. Tast analític de vins de Borgonya de la Côte de Nuits.

– Borgonya: la Côte de Beaune. Zones, àmbit geogràfic, municipis, varietats, classificació dels crus, normatives. Elaboració dels vins.

Tast analític de vins de Borgonya de la Côte de Beaune.

–Borgonya: la Côte Chalonnaise, Mâconnaise, Beaujolais. Zones, àmbit geogràfic, municipis, varietats.

–Classificació dels crus, normatives. Elaboració dels vins. Tast analític.

–Roine, Llenguadoc, Rosselló i Provença: zones, àmbit geogràfic, municipis, varietats i classificació. Elaboració dels vins. Tast analític.

–Amèrica del Nord: zones, àmbit geogràfic, municipis, varietats, normatives, etiquetes. Processos d'elaboració. Tast analític de vins d'Amèrica del Nord.

–Alemanya: Sarre, Ruwer, Mosela, Nahe. Zones, àmbit geogràfic, municipis, varietats, normatives, etiquetes. Processos d'elaboració. Tast analític dels vins.

–Alemanya: Rheingau, Renània Palatinat, Hesse-Renano, Baden-Württemberg i Francònia: zones, àmbit geogràfic, municipis, varietats, normatives, etiquetes. Processos d'elaboració. Tast analític dels vins.

–Itàlia: Piemont i Alto-Adige: zones, àmbit geogràfic, municipis, varietats, normatives, etiquetes. Processos d'elaboració. Tast analític de vins del Piemont i Alto-Adige.

–Itàlia: Verona i Chianti: zones, àmbit geogràfic, municipis, varietats, normatives, etiquetes. Processos d'elaboració.

– Tast analític de vins de Verona i Chianti.

**12. HARMONIA DE VINS I MENJARS**

– Harmonia de vins i menjars: afinitat. Contrast. Textures. Vins i espècies. El vi com a procés creatiu dels plats.

**13. ALCOHOLS DESTIL·LATS**

**–** Els destil·lats: el whisky. Tast analític. Els destil·lats: ginebra, vodka. Tast analític.

– Aiguardents a base de vi. El brandi i el conyac. Procés d'elaboració i tast. Base de poma: el calvados. L'armanyac. Orujos, marcs i grappes. El pisco. Procés d'elaboració i tast. El rom. Procés d'elaboració i tast.

– Tequila i mescal. Procés d'elaboració i tast.

**14. AIGÜES MINERALS**

– Les aigües minerals: orígens, tipus, qualitats, tècniques de tast.

**15. LES CERVESES**

– Les cerveses: elaboracions i fermentacions a partir de les matèries primeres. Principals tipus de cerveses i orígens. Tast analític dels principals tipus de cerveses.

**16. ELS CAFÈS I LES INFUSIONS**

– El mètode Espresso. Tècniques per a l'obtenció de la infusió. El barista. L'anàlisi sensorial i el tast.

– El te: obtenció, orígens i varietats. Tècniques d'infusió i servei.

**17. ELS OLIS I ELS VINAGRES**

– Els olis. Obtenció a partir de diferents varietats d'olives.

– Tipus d'oli. Qualitats de l'oli d'oliva. Països i zones productores. Tècniques de tast.

– El vinagre: processos d'elaboració, tipus i orígens. Tast.

**18. ELS FORMATGES**

– Els formatges. Principals tècniques d'elaboració i tipus. Geografia. Maridatges.

– Introducció al món del pernil ibèric. Pràctica de tall de pernil.

**19. ELS TABACS**

– El tabac i els cigars: la planta, els orígens, l’obtenció de les fulles, la fabricació del cigar, els tipus de cigars, vitolas i cepos.

– Coneixement dels cigars: encesa, fumada i maridatges.

**20. GESTIÓ DELS VINS EN EL RESTAURANT**

– Criteris de compra de vins en el restaurant. El vi de la casa. El celler del dia.

– Tècnica de venda de vins en el restaurant. Gestió del celler del restaurant. La carta de vins.

**21. EL PERNIL IBÈRIC**

– Introducció al món del pernil ibèric.

– Pràctica de tall de pernil.

– Tècnica de tast.

**22. EL SAKE**

– Història, origen, zones de producció, procés d’elaboració.

– Tast analític.

---

# Titulació

Curs d'Especialització en Sommelier per la Fundació UdG: Innovació i Formació

# Metodologia

– En la primera part de cada sessió, el professor fa una exposició magistral dels continguts i conceptes del tema de la sessió.
– En la segona part, es fa l’anàlisi sensorial –tast– del o dels productes objecte de la sessió.

# Sistema avaluació

– Prova teòrica i pràctica al final del curs.
– Cal assistir al 80% de les hores del curs.

# Finançament

**Finançament**

**Finançament bancari**

Els estudiants matriculats poden finançar el pagament de la matrícula en quotes.

La Fundació ha establert convenis amb condicions preferents pels seus alumnes amb les següents entitats:

– Sabadell Consumer
– CaixaBank
– Banc Santander

**Finançament Agència de Gestió d'Ajuts Universitaris i de Recerca (AGAUR)**

Amb l'objectiu de facilitar l'accés als estudis de postgrau, l'Agència de Gestió d'Ajuts Universitaris i de Recerca (AGAUR) impulsa aquest programa de préstecs.

Per a més informació feu clic en el logotip.

Agència de Gestió d'Ajuts Universitaris i de Recerca

**Fundación Estatal para la Formación en el Empleo-FUNDAE (anteriorment Fundación Tripartita)**

Els treballadors d'una empresa privada tenen la possibilitat de bonificar-la a través de la ***Fundación Estatal para la Formación en el Empleo-FUNDAE*** *(abans coneguda com a Fundació Tripartida).*

Més informació: Què són les bonificacions de la formació a través de la **Fundación Estatal para la Formación en el Empleo - FUNDAE**

Els treballadors autònoms poden desgravar la factura nominal de la seva matrícula en la declaració de l'impost de l'IRPF.

Podeu resoldre els vostres dubtes enviant un correu electrònic a: economia.fundacioif@udg.edu

# Quadre docent

## Direcció

**Josep Roca Fontané**
Sommelier. Copropietari-director del restaurant El Celler de Can Roca.

---

## Coordinació

**Lluís Coll Nicolau**
President de l'Associació de Professionals de Sala. Professor tècnic de serveis en restauració. Autor del llibre "El vi i el seu servei. Manual de sommelieria".

---

**Josep Lluís Vilarasau Varela**
Sommelier. Professor tècnic de serveis en restauració.

---

## Professorat

**Eloi Arias Labrador**
Coordinador del Programa de Rehabilitació Cardiorespiratòria del Centre Cenit de Girona.

---

**Xavier Ayala**
Tècnic especialista en hostaleria. Sommelier. Copropietari del restaurant Lo Bistró de Mollerussa.

---

**Ferran Centelles**
Tècnic especialista en hostaleria. Sommelier. Sommelier del restaurant – fundació El Bulli.

---

**Lluís Coll Nicolau**
President de l'Associació de Professionals de Sala. Professor tècnic de serveis en restauració. Autor del llibre "El vi i el seu servei. Manual de sommelieria".

---

**José Andrés Colmena Garrido**
National Brand Ambassador. TABACALERA.

---

**Bruno Colomer**
Llicenciat en Enologia. Cap d'enologia de Codorniu.

---

**Pere Cornellà**
Propietari i director de Cafès Cornellà. Expert en cafès.

---

**Audrey Doré**
Cap de sommeliers al restaurant El Celler de Can Roca. Millor sommelier de Catalunya 2017 i 2019.

---

**Joan Ramon Escoda**
Enòleg. Expert en agricultura biodinàmica. Elaborador dels vins del Celler Escoda Sanahuja.

---

**Joan Fabra Viñas**
Llicenciat en Enologia. Propietari i elaborador dels vins del Celler Martí Fabra - Masia Carreras.

---

**Meritxell Falgueras Febrer**
Sommelier titulada. Periodista i escriptora especialitzada. Propietària del Celler de Gelida.

---

**Salvador García-Arbós**
Enginyer tècnic agrícola i periodista gastronòmic.

---

**Lluís Guerrero**
Investigador d'anàlisi sensorial d'IRTA (Institut d'Investigació i Tecnologia Agroalimentària).

---

**Gonzalo Herrero Arroyo**
Tècnic especialista en hostaleria. Sommelier titulat INCAVI/INCANOP. Professor tècnic de l'Institut Escola d'Hostaleria i Turisme de Girona.

---

**Gerard Marín**
Sommelier. Director del Wine Palace Girona.

---

**Rafael Masero**
Tallador oficial de pernil DO Dehesa de Extremadura. Membre de la Asociación Nacional de Cortadores de Jamón.

---

**Pau Melendo**
Enòleg. Responsable de vendes de RIEDEL.

---

**Faustino Muñoz**
Sommelier, especialista en aigües minerals. Director del Colmado Quílez de Barcelona.

**Pep Nogué Puigvert**
Cuiner. Gastrònom, escriptor i periodista. Investigador gastronòmic. Expert en formatges.

**Jordi Oliver Conti**
Elaborador de vins, Celler Oliver Conti. Sommelier.

**Josep Roca Fontané**
Sommelier. Copropietari-director del restaurant El Celler de Can Roca.

**Delfí Sanahuja Font**
Llicenciat en Enologia. Cap d'enòlegs de Cavas Castillo de Perelada.

**David Seijas Vila**
Tècnic especialista en hostaleria. Fundador Gallina de Piel Wines. Sommelier. Nariz de Oro 2006. Sommelier el Bulli Foundation

**Jaume Serra Pagès**
Diplomat en Enologia. Enòleg gerent de Masia Serra, SL.

**Ferran Vila**
Sommelier. Assessor de projectes gastronòmics. Millor sommelier d'Espanya 2022.

**Josep Lluís Vilarasau Varela**
Sommelier. Professor tècnic de serveis en restauració.

**Roger Viusà**
Sommelier especialitzat en vins naturals. Propietari del restaurant Plaça del Vi Set de Girona.

**Michael Wörh**
Sommelier. Importador de vins. Especialista en vins alemanys i italians.

*La direcció es reserva el dret de modificar l'equip docent, si fos necessari, per garantir el nivell de qualitat i categoria professional.

# Entitats promotores

## Fundació Universitat de Girona: Innovació i Formació

Universitat de Girona
**Fundació UdG:**
**Innovació i Formació**

## Escola d'Hostaleria i Turisme de Girona

# Sommelier

| | |
|---|---|
| **Inici curs**: 18/10/2022 | |
| **Fi curs**: 18/05/2023 | |
| **Data tancament acta avaluació**: 31/05/2023 | |

## Calendari

| Data | Lloc | Inici matí | Fi matí | Inici tarda | Fi tarda |
|---|---|---|---|---|---|
| 18/10/2022 | | | | 17:30 | 20:30 |
| 19/10/2022 | | | | 17:30 | 20:30 |
| 20/10/2022 | | | | 17:30 | 20:30 |
| 25/10/2022 | | | | 17:30 | 20:30 |
| 26/10/2022 | | | | 17:30 | 20:30 |
| 27/10/2022 | | | | 17:30 | 20:30 |
| 2/11/2022 | | | | 17:30 | 20:30 |
| 3/11/2022 | | | | 17:30 | 20:30 |
| 8/11/2022 | | | | 17:30 | 20:30 |
| 9/11/2022 | | | | 17:30 | 20:30 |
| 10/11/2022 | | | | 17:30 | 20:30 |
| 15/11/2022 | | | | 17:30 | 20:30 |
| 16/11/2022 | | | | 17:30 | 20:30 |
| 17/11/2022 | | | | 17:30 | 20:30 |
| 22/11/2022 | | | | 17:30 | 20:30 |
| 23/11/2022 | | | | 17:30 | 20:30 |
| 24/11/2022 | | | | 17:30 | 20:30 |
| 29/11/2022 | | | | 17:30 | 20:30 |
| 30/11/2022 | | | | 17:30 | 20:30 |
| 1/12/2022 | | | | 17:30 | 20:30 |
| 13/12/2022 | | | | 17:30 | 20:30 |
| 14/12/2022 | | | | 17:30 | 20:30 |
| 15/12/2022 | | | | 17:30 | 20:30 |
| 10/1/2023 | | | | 17:30 | 20:30 |
| 11/1/2023 | | | | 17:30 | 20:30 |
| 12/1/2023 | | | | 17:30 | 20:30 |
| 17/1/2023 | | | | 17:30 | 20:30 |
| 18/1/2023 | | | | 17:30 | 20:30 |
| 19/1/2023 | | | | 17:30 | 20:30 |
| 24/1/2023 | | | | 17:30 | 20:30 |
| 25/1/2023 | | | | 17:30 | 20:30 |
| 26/1/2023 | | | | 17:30 | 20:30 |
| 31/1/2023 | | | | 17:30 | 20:30 |
| 1/2/2023 | | | | 17:30 | 20:30 |
| 2/2/2023 | | | | 17:30 | 20:30 |
| 7/2/2023 | | | | 17:30 | 20:30 |
| 8/2/2023 | | | | 17:30 | 20:30 |
| 9/2/2023 | | | | 17:30 | 20:30 |
| 14/2/2023 | | | | 17:30 | 20:30 |
| 15/2/2023 | | | | 17:30 | 20:30 |
| 16/2/2023 | | | | 17:30 | 20:30 |
| 21/2/2023 | | | | 17:30 | 20:30 |
| 22/2/2023 | | | | 17:30 | 20:30 |
| 23/2/2023 | | | | 17:30 | 20:30 |
| 28/2/2023 | | | | 17:30 | 20:30 |
| 1/3/2023 | | | | 17:30 | 20:30 |

| | | |
|---|---|---|
| 2/3/2023 | 17:30 | 20:30 |
| 7/3/2023 | 17:30 | 20:30 |
| 8/3/2023 | 17:30 | 20:30 |
| 9/3/2023 | 17:30 | 20:30 |
| 14/3/2023 | 17:30 | 20:30 |
| 15/3/2023 | 17:30 | 20:30 |
| 16/3/2023 | 17:30 | 20:30 |
| 21/3/2023 | 17:30 | 20:30 |
| 22/3/2023 | 17:30 | 20:30 |
| 23/3/2023 | 17:30 | 20:30 |
| 28/3/2023 | 17:30 | 20:30 |
| 29/3/2023 | 17:30 | 20:30 |
| 30/3/2023 | 17:30 | 20:30 |
| 11/4/2023 | 17:30 | 20:30 |
| 12/4/2023 | 17:30 | 20:30 |
| 13/4/2023 | 17:30 | 20:30 |
| 18/4/2023 | 17:30 | 20:30 |
| 19/4/2023 | 17:30 | 20:30 |
| 20/4/2023 | 17:30 | 20:30 |
| 25/4/2023 | 17:30 | 20:30 |
| 26/4/2023 | 17:30 | 20:30 |
| 27/4/2023 | 17:30 | 20:30 |
| 3/5/2023 | 17:30 | 20:30 |
| 4/5/2023 | 17:30 | 20:30 |
| 9/5/2023 | 17:30 | 20:30 |
| 10/5/2023 | 17:30 | 20:30 |
| 11/5/2023 | 17:30 | 20:30 |
| 16/5/2023 | 17:30 | 20:30 |
| 17/5/2023 | 17:30 | 20:30 |
| 18/5/2023 | 17:30 | 20:30 |
| 23/5/2023 | 17:30 | 20:30 |
| 24/5/2023 | 17:30 | 20:30 |