

Sommelier

20ª Edició

Codi: 244035

Tipologia: Curs d'especialització

Crèdits: 22.00

Idioma: Català

Data d'inici: 15/10/2024

Data darrera sessió presencial: 20/05/2025

Data de finalització: 20/05/2025

Horari: Dimarts, dimecres i dijous, de 17:30 h 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'admissió

- 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

- Morfologia de la vinya: fonaments de genètica, les parts, el raïm i la seva composició.
- Operacions de cultiu: plantació, conducció i poda, gestió del sòl i del reg.
- Varietats de raïm: principals varietats blanques i negres, locals i foranes.
- Factors ambientals: el concepte de *terroir*, els diferents climes.
- Prevenció i control de plagues i malalties. Producció i qualitat del fruit.
- La viticultura: tradicional, producció integrada, viticultura ecològica i biodinàmica.

2. ENOLOGIA

- La verema: recepció, determinació de l'inici, mecanització.
- Elaboracions de vi blanc, rosat i negre.
- La criaça dels vins: el roure, altres sistemes de criaça, criaça reductiva en ampolla.
- Embotellament.
- Elaboracions especials.
- Anàlisi sensorial.

3. ANÀLISI SENSORIAL

- Definició i objectius d'un tast.
- Tipus de tast: analític, hedonista, a cegues, comparatius.
- Elements i condicions necessàries per realitzar un tast.
- Fases del tast de vins: visual, olfactiva i gustativa.
- Vocabulari de tast.
- Exercicis pràctics de percepció. Proves sensorials. Tastos comparatius.

4. GEOGRAFIA VITIVINÍCOLA ESPANYOLA

- Orígens del vi a Espanya.
- Tipus de vins: classificació general, per edat i per contingut de sucre.

- Categories del vi a Espanya.
- Principals regions vinícoles: ubicació, característiques i tast.

5. SERVEI DEL VI

- Les copes: parts, elecció, tipus i neteja.
- Accessoris de servei del vi.
- La temperatura de servei.
- La decantació i l'oxigenació.
- El servei: el sommelier, descapsulament i destapament dels vins, seqüència de servei.
- El maridatge.

6. EL SURO: ELS TAPS DE SURO

- El tap de suro: tipus i qualitats.
- Altres sistemes de tapament.
- 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.

9. HISTÒRIA I CULTURA DEL VI

- Història de la vinya i del vi.
- La salut i el vi.
- El vi com a ritual.
- Història del tast.

10. VI I COMUNICACIÓ

- Societat i consum.
- Els mitjans tradicionals.
- Els blogs.
- Els instagramers.

11. VINIFICACIONS ESPECIALS

- Definició i tipus.
- Vins escumosos: el cava i el xampany.
- Els vins generosos de Xerès.
- El vi de Porto.
- Els vins de *Botrytis*: Sauternes, Tokaji.

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

- Europa: França, Itàlia, Alemanya, Portugal, Grècia.
- Amèrica del Sud: Argentina, Xile, Uruguai.
- Amèrica del Nord: Canadà, Califòrnia.
- Oceania: Austràlia, Nova Zelanda.

- Sud-àfrica.

13. HARMONIA DE VINS I MENJARS

- El vi i la cuina. El vi com a procés creatiu dels plats.
- El maridatge: afinitat, contrast, textures.

14. DESTIL·LATS

- Aiguardents de vi i residus de raïm: brandi, conyac, calvados, armanyac, orujo, grappa, marc.
- Aiguardents de substàncies ensucrades: rom, tequila, mescal, aiguardents de fruita.
- Aiguardents de cereals: whisky, ginebra, vodka.

15. AIGÜES MINERALS

- Les aigües minerals: orígens, tipus, qualitats, tècniques de tast.
- La tònica

16. LES CERVESES

- Definicions
- Ingredients
- Elaboració
- Degustació
- Maridatges

17. ELS CAFÈS I LES INFUSIONS

- El mètode Espresso. Tècniques per a l'obtenció de la infusió. El barista.
- Tast vertical de cafè: evolució del perfil sensorial d'un origen singular de cafè, segons el punt de torrat.
- El te: obtenció, orígens i varietats. Tècniques d'infusió i servei.

18. ELS OLIS I ELS VINAGRES

- Elaboració i propietats sensorials de l'oli d'oliva verge extra.
- El vinagre: processos d'elaboració, tipus i orígens. Tast.

19. ELS FORMATGES I EL PERNIL IBÈRIC

- Els formatges: principals tècniques d'elaboració, tipus, servei i tast.
- Introducció al món del pernil ibèric: tipus, característiques, parts.
- Material necessari per tallar pernil, pràctica de tall i degustació.

20. ELS TABACS

- El tabac i els cigars: la planta, els orígens, l'obtenció de les fulles, la fabricació del cigar, els tipus de cigars, els anells i calibres.
- Coneixement dels cigars: encesa, fumada i maridatges.

21. GESTIÓ DELS VINS AL RESTAURANT

- Criteris de compra de vins al restaurant. El vi de la casa. El celler del dia.
- Tècnica de venda de vins al restaurant. Gestió del celler del restaurant. La carta de vins.

22. EL FOIE-GRAS I EL CAVIAR

- El foie-gras: definició, tipus, procés d'elaboració, maneres de preparar-lo i consumir-lo.
- El caviar: història, definició, classificació, tipus, servei i tast.

23. EL SAKE

- Tipus de sake.
 - La degustació.
 - Temperatures de servei.
 - Normes de cortesia.
 - Com llegir l'etiqueta.
 - Terminologia útil del sake als restaurants.
-

Titulació

Curs d'Especialització en Sommelier per la Fundació Universitat de Girona: 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

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](#)

Quadre docent

Direcció

Josep Roca Fontané

Sommelier. Copropietari-director del restaurant [El Cellar 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

Clara Antúnez

Sommelier, assessora gastronòmica. Directora de "La Gastronòmica".

Eloi Arias Labrador

Coordinador del Programa de Rehabilitació Cardiorespiratòria del [Centre Cení](#) de Girona.

Xavier Ayala

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

César Cánovas Herrerias

Millor sommelier d'Espanya 2006. Sommelier de "Vins del Llegat".

Anna Castell

Professora tècnica de Formació Professional. Gerent botiga "5 Titius", Olot.

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".

Andrés Colmena

Expert en tabacs Havans d'Altadis.

Bruno Colomer

Llicenciat en Enologia. Cap d'enologia de [Codorniu](#).

Pere Cornellà

Propietari i director de [Cafès Cornellà](#). Expert en cafès.

Marta Cortizas

Sommelier del restaurant "El Cellar de Can Roca", titulada per l'Institut Galego do Vino i Diploma WSET nivell 3 per la Wset School London. Va cursar estudis de Gestió i Organització de Serveis de Restauració al CETT de la Universitat de Barcelona. Millor sommelier de Catalunya 2024.

Audrey Doré

Cap de sommeliers al restaurant [El Cellar de Can Roca](#). Millor sommelier de Catalunya 2017 i 2019.

Joan Fabra Viñas

Llicenciat en Enologia. Propietari i elaborador dels vins del [Cellar Martí Fabra - Masia Carreras](#).

Meritxell Falgueras Febrer

Sommelier titulada. Periodista i escriptora especialitzada. Propietària del [Cellar de Gelida](#).

José Ferrer Morató

Ambaixador per la gastronomia de la Denominació d'Origen Jerez-Xerès-Sherry

Salvador García-Arbós

Enginyer tècnic agrícola i periodista gastronòmic.

Toni Gerez Dieguez

Cap de sala del Castell de Perelada Restaurant.

Premi al "Millor Servei de Sala" per la guia Michelin.

Autor del llibre "La Cultura del Queso".

Lluís Guerrero

Investigador d'anàlisi sensorial d'[IRTA](#) (Institut d'Investigació i Tecnologia Agroalimentària).

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](#).

Laura Masramón

Sommelier especialitzada en vins de l'Empordà.

Faustino Muñoz

Sommelier, especialista en aigües minerals. Director del [Colmado Quílez](#) de Barcelona.

Jordi Oliver Conti

Elaborador de vins, [Cellar Oliver Conti](#). Sommelier.

Roger Ortuño

Publicista i japonòleg català. Fundador i director de [comerjapones.com](#)

Carlota Pena

Enòloga i copropietària de Vinyes d'Olivardots.

Josep Roca Fontané

Sommelier. Copropietari-director del restaurant [El Celler de Can Roca](#).

Delfi 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](#).

Anna Vicenç

Presidenta de l'Associació Catalana de Sommeliers. Directora de les botigues Wine Palace.

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 col·laboradores

Primeras Marcas



Entitats promotores

Fundació Universitat de Girona: Innovació i Formació



Escola d'Hostaleria i Turisme de Girona



**Institut Escola d'Hostaleria
i Turisme de Girona**
més de 50 anys al teu costat

Sommelier

Inici curs: 15/10/2024

Data darrera sessió presencial: 20/05/2025

Fi curs: 20/05/2025

Data tancament acta avaluació: 20/05/2025

Calendari

Data	Lloc	Inici matí	Fi matí	Inici tarda	Fi tarda
15/10/2024				17:30	20:30
16/10/2024				17:30	20:30
17/10/2024				17:30	20:30
22/10/2024				17:30	20:30
23/10/2024				17:30	20:30
24/10/2024				17:30	20:30
5/11/2024				17:30	20:30
6/11/2024				17:30	20:30
7/11/2024				17:30	20:30
12/11/2024				17:30	20:30
13/11/2024				17:30	20:30
14/11/2024				17:30	20:30
19/11/2024				17:30	20:30
20/11/2024				17:30	20:30
21/11/2024				17:30	20:30
26/11/2024				17:30	20:30
27/11/2024				17:30	20:30
28/11/2024				17:30	20:30
3/12/2024				17:30	20:30
4/12/2024				17:30	20:30
5/12/2024				17:30	20:30
10/12/2024				17:30	20:30
11/12/2024				17:30	20:30
12/12/2024				17:30	20:30
17/12/2024				17:30	20:30
18/12/2024				17:30	20:30
19/12/2024				17:30	20:30
14/1/2025				17:30	20:30
15/1/2025				17:30	20:30
16/1/2025				17:30	20:30
21/1/2025				17:30	20:30
22/1/2025				17:30	20:30
23/1/2025				17:30	20:30
28/1/2025				17:30	20:30
29/1/2025				17:30	20:30
30/1/2025				17:30	20:30
4/2/2025				17:30	20:30
5/2/2025				17:30	20:30
6/2/2025				17:30	20:30
11/2/2025				17:30	20:30
12/2/2025				17:30	20:30
13/2/2025				17:30	20:30
18/2/2025				17:30	20:30
19/2/2025				17:30	20:30
20/2/2025				17:30	20:30

25/2/2025	17:30	20:30
26/2/2025	17:30	20:30
27/2/2025	17:30	20:30
4/3/2025	17:30	20:30
5/3/2025	17:30	20:30
6/3/2025	17:30	20:30
11/3/2025	17:30	20:30
12/3/2025	17:30	20:30
13/3/2025	17:30	20:30
18/3/2025	17:30	20:30
19/3/2025	17:30	20:30
20/3/2025	17:30	20:30
25/3/2025	17:30	20:30
26/3/2025	17:30	20:30
27/3/2025	17:30	20:30
1/4/2025	17:30	20:30
2/4/2025	17:30	20:30
3/4/2025	17:30	20:30
8/4/2025	17:30	20:30
9/4/2025	17:30	20:30
10/4/2025	17:30	20:30
22/4/2025	17:30	20:30
23/4/2025	17:30	20:30
24/4/2025	17:30	20:30
29/4/2025	17:30	20:30
30/4/2025	17:30	20:30
6/5/2025	17:30	20:30
7/5/2025	17:30	20:30
8/5/2025	17:30	20:30
13/5/2025	17:30	20:30
14/5/2025	17:30	20:30
15/5/2025	17:30	20:30
20/5/2025	17:30	20:30