



# Vinificación

## Información General

Curso: 2025/26

Profesor: Jaume Ripoll i Galmés

Ingeniero técnico industrial, Grado en Ingeniería mecánica. Máster internacional en Viticultura y Enología por la Escuela Superior de Agricultura de Barcelona (UPC) Enólogo, asociado 438 del ACE (Asociación Catalana de Enólogos). Sumiller. Nivel II de la Wine & Spirit Education Trust

**Fecha de inicio: 9 de febrero de 2026**

## VINIFICACION

---

### 1. Información general

Curso de 30 horas de duración, impartido en 10 sesiones de 3 horas, todos los lunes de 16:00 a 19:00 h.

Inicio: 9/02/2026

Finalización: 27/04/2026

Se ofrecen 12 plazas - Plazas limitadas para ofrecer una atención personalizada a los alumnos.

La enseñanza será presencial (teórico-práctica).

Este curso es el punto de partida ideal para cualquier persona que empieza de cero en el mundo del vino y desea aprender las principales elaboraciones y las percepciones sensoriales en cata de vinos.

Es una perfecta introducción y un acceso ideal para establecer unas bases esenciales que permitan avanzar dentro de este apasionado mundo.

**Dirigido a inexpertos y consumidores sin formación previa.**

### 2. Objetivos

-Adquirir las técnicas imprescindibles para la iniciación a la elaboración y la cata de vinos.

-Aprender las nociones básicas sobre la elaboración de vinos blancos, rosados, negros y espumosos.

### 3. Calendario

Febrero: lunes 9, 16 y 23

Marzo: lunes 9, 16, 23 y 30

Abril: lunes 13, 20 y 27

## **4. Contenidos**

### **Primera sesión:**

Introducción a la elaboración de vinos, introducción a la cata, conceptos básicos a establecer para desarrollar el curso.

### **Segunda sesión:**

Teoría y práctica de la cata de vinos. Composición de la uva y del vino. Tipo y estilos de vino. Preparación de una sesión de cata. La cata. Fase visual, olfativa, gustativa y táctil. Vocabulario.

### **Tercera sesión:**

Los vinos blancos. Métodos de elaboración en depósito de acero inoxidable. Principales variedades de uva blancos. Cata de vinos blancos. Depósitos, de acero inoxidable, ánforas, etc.

### **Cuarta sesión:**

Los vinos blancos. Métodos de elaboración en botas, ánforas, brisats, etc. Principales zonas de producción tanto españolas como internacionales.

Cata de vinos blancos.

### **Quinta sesión:**

Los vinos rosados. Métodos de elaboración. Principales variedades de uva y zonas de producción tanto españolas como internacionales. Introducción en los principales conceptos de maridaje. Estrategias del maridaje más adecuado.

Cata de vinos rosados.

### **Sexta sesión:**

Los vinos tintos. Métodos de elaboración (Vinos jóvenes, maceración carbónica). Principales variedades de uva negras. Introducción de concepto joven, crianza, reserva.

Cata de vinos tintos. Maceración carbónica, ánforas, etc.

### **Séptima sesión:**

Los vinos tintos. Métodos de elaboración (ánforas, crianza, reserva). Principales zonas de producción tanto españolas como internacionales. Reserva.

Cata de vinos tintos, crianza, reserva.

**Octava sesión:**

Los vinos espumosos. Introducción a los principales métodos de elaboración. *Grand vas, méthode champenoise*, cava. Zonas de producción tanto españolas como internacionales.

Cata de vinos espumosos.

**Novena sesión:**

Los vinos dulces/generosos. Introducción básica a los principales métodos de elaboración. Noción básica de las zonas de producción tanto españolas como internacionales.

Cata de vinos dulces/ generosos.

**Décima sesión:**

Visita a una Bodega y explotación agrícola de la zona.

---

Precio del curso: 285 €

Inscripción directa en <https://www.ehib.es/formacion-continua>

[fc-ehib@uib.es](mailto:fc-ehib@uib.es)

Teléfono: 971 071224