



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 blancas. 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

Teléfono: 971 071224