

Corso Universitario

Produzione di Vini Spumanti





tech università
tecnologica

Corso Universitario Produzione di Vini Spumanti

- » Modalità: online
- » Durata: 6 settimane
- » Titolo: TECH Università
Tecnologica
- » Orario: a tua scelta
- » Esami: online

Accesso al sito web: www.techtute.com/it/ingegneria/corso-universitario/sviluppo-produzione-vini-spumanti

Indice

01

Presentazione

pag. 4

02

Obiettivi

pag. 8

03

Direzione del corso

pag. 16

04

Struttura e contenuti

pag. 22

05

Metodologia

pag. 30

06

Titolo

pag. 38

01

Presentazione

Il risultato finale di un vino sarà condizionato dal processo di vinificazione. Nel caso dei vini spumanti, il gas presente nel prodotto è ottenuto attraverso diversi metodi di produzione combinati. In primo luogo, la fermentazione alcolica di base e in secondo luogo, la fermentazione con anidride carbonica per la comparsa delle bollicine. Ciò rende il vino spumante uno dei più impegnativi dal punto di vista tecnico e uno dei più complessi da produrre. L'enologo interessato a questa tipologia di vino deve avere una forte padronanza delle varietà di vite e della maturazione, nonché dei metodi di produzione e dei principi fisici, reologici e dinamici della bolla. TECH risponde a questa esigenza con un rigoroso Corso Universitario 100% online, affinché gli specialisti siano in grado di padroneggiare, tra le altre cose, i controlli di maturazione e i parametri analitici.





“

*Con questo Corso Universitario,
in sole 6 settimane conoscerai
perfettamente la ricezione, la
pressatura e l'elaborazione del cuvée”*

Lo spumante è, senza dubbio, uno dei vini che richiede più tecniche di elaborazione. Per ottenere l'effetto frizzante e gassoso dipende dai livelli di zucchero, dalla quantità di anidride carbonica disciolta nel vino e dalla pressione a cui viene dissolta. A seconda del metodo utilizzato per ottenere questa pressione, si creeranno differenze nel risultato finale, ma anche nei costi di produzione dei vini spumanti naturali. Per questo motivo, l'industria richiede sempre più spesso specialisti esperti nella gassificazione del vino, in grado di minimizzare i costi ottimizzando la qualità del vino e il suo gradimento come prodotto.

Per perfezionare le competenze degli ingegneri in campo enologico, TECH ha sviluppato un titolo che approfondisce la definizione, la tipologia e la regolamentazione dei vini spumanti. L'obiettivo principale di questo programma è quello di aggiornare le conoscenze dei professionisti in modo che possano ottimizzare i metodi di produzione e le bollicine nella produzione di vini spumanti. Tutto questo, attraverso l'apprendimento offerto da professionisti esperti che sono stati selezionati da TECH per sviluppare i contenuti del programma e per insegnare i suoi contenuti agli studenti. Inoltre, gli studenti avranno a disposizione un canale di comunicazione diretto attraverso il quale potranno risolvere tutti i loro dubbi sulla materia, al fine di garantire una corretta istruzione.

Inoltre, TECH applica la innovativa metodologia *Relearning* con l'obiettivo di esonera gli studenti da lunghe ore di memorizzazione e consentire la graduale e facile assimilazione dei contenuti. TECH Università Tecnologica raggiunge questo obiettivo incorporando materiali teorici e aggiuntivi come: video riassuntivi, attività e simulazioni di casi, tra gli altri, e optando per un insegnamento 100% online, con tutti gli strumenti e le strutture per specializzarsi in viticoltura attraverso un programma di studio approvato da professionisti

Questo **Corso Universitario in Produzione di Vini Spumanti** possiede il programma più completo e aggiornato del mercato. Le caratteristiche principali del programma sono:

- ◆ Sviluppo di casi di studio presentati da esperti in Ingegneria Enologia e Viticoltura.
- ◆ Contenuti grafici, schematici ed eminentemente pratici che forniscono informazioni scientifiche sulle discipline essenziali per l'esercizio della professione
- ◆ Esercizi pratici che offrono un processo di autovalutazione per migliorare l'apprendimento
- ◆ Particolare enfasi sulle metodologie innovative
- ◆ Lezioni teoriche, domande all'esperto, forum di discussione su temi controversi e lavoro di riflessione individuale
- ◆ Contenuti disponibili da qualsiasi dispositivo fisso o mobile dotato di connessione a internet



Iscriviti subito per scoprire il metodo di spumantizzazione tradizionale, Transfer e Charmat"

“

La seconda fermentazione è la chiave dei vini spumanti. Scopri tutte le conoscenze sulla sua produzione grazie a TECH"

Il programma comprende, professionisti del settore che apportano l'esperienza del loro lavoro a questo corso, oltre a specialisti riconosciuti provenienti da aziende leader e università prestigiose.

I contenuti multimediali, sviluppati in base alle ultime tecnologie educative, forniranno al professionista un apprendimento coinvolgente e localizzato, ovvero inserito in un contesto reale.

La creazione di questo programma è incentrata sull'Apprendimento Basato su Problemi, mediante il quale lo specialista deve cercare di risolvere le diverse situazioni che gli si presentano durante il corso. Lo studente potrà usufruire di un innovativo sistema di video interattivi creati da esperti di rinomata fama

Partecipa al miglioramento del prodotto della tua azienda incorporando nuovi metodi di gassificazione.

Grazie a TECH, padroneggerai il ricevimento e la pressatura del vino per ottimizzare la produzione di vini spumanti con garanzie.



02 Obiettivi

Questo Corso Universitario in Produzione di Vini Spumanti è stato progettato in modo che gli ingegneri enologici e altri professionisti interessati alla gassificazione del vino possano sviluppare le loro conoscenze sui più recenti processi di vinificazione. TECH ottiene questo risultato incorporando nel programma di studio simulazioni reali, che garantiranno agli studenti la piena preparazione ad applicarle nella pratica. Si tratta di un programma altamente flessibile, in quanto gli specialisti potranno acquisire le conoscenze in qualsiasi momento e luogo, secondo le loro possibilità, grazie alla modalità 100% online utilizzata da TECH.



“

Vuoi distinguerti dagli altri ricercatori per le tue conoscenze? Aggiornati con TECH e sarai in grado di padroneggiare la carbonatazione del vino, e molte altre cose”



Obiettivi generali

- ◆ Fornire la più ampia gamma di conoscenze sulla viticoltura
- ◆ Scoprire l'importanza della viticoltura per la produzione di grandi vini
- ◆ Promuovere la necessità di una protezione dell'ambiente basata sulla sostenibilità
- ◆ Dimostrare l'importanza enologica di questi composti sia nelle fasi di vinificazione che nel prodotto finale
- ◆ Esaminare i microrganismi associati al processo di vinificazione, le loro esigenze nutrizionali, le proprietà benefiche o dannose che possono apportare al vino
- ◆ Fornire conoscenze per la produzione di vini bianchi
- ◆ Determinare l'ampia gamma di possibilità esistenti per scegliere i processi più appropriati per un determinato terroir, varietà di uva e stile di vino
- ◆ Sviluppare al massimo lo stato dell'arte dell'enologia in modo che lo studente possa produrre vini bianchi di altissima qualità
- ◆ Trasformare lo studente in un esperto nella produzione di vini rossi
- ◆ Determinare le varietà utilizzate o con potenziale nella vinificazione di vini spumanti
- ◆ Esaminare gli elementi viticoli che hanno un impatto sul processo di produzione
- ◆ Generare conoscenze specialistiche sulla Spedizione: preparazione dei vini per il consumo
- ◆ Stabilire l'importanza della vinificazione per questo gruppo di grandi vini
- ◆ Sostenere la necessità di proteggere questi tesori del patrimonio come parte della nostra cultura
- ◆ Ampliare le conoscenze sull'affinamento e sull'eliminazione dei diversi componenti che possono deteriorare il vino
- ◆ Ampliare le conoscenze sulla fabbricazione delle botti
- ◆ Presentare l'importanza della tostatura delle botti
- ◆ Approfondire il analisi sensoriale del vino: aspetti da valutare e modalità di svolgimento
- ◆ Identificare le alterazioni organolettiche del vino





Obiettivi specifici

- ◆ Saper progettare concettualmente, tecnicamente e sensorialmente l'elaborazione di vini spumanti dalla selezione delle varietà all'imbottigliamento finale
- ◆ Distinguere le varietà con potenziale per la produzione di vini spumanti
- ◆ Valutare l'impatto qualitativo del vigneto sul vino
- ◆ Esaminare la diversità delle tecniche e dei tipi di vino che ne derivano
- ◆ Sviluppare le conoscenze enologiche per poter prendere le decisioni più opportune nelle varie fasi della produzione di vini spumanti
- ◆ Valutare le migliori possibilità qualitative derivate dalle diverse tecniche
- ◆ Conoscere i processi tecnologici
- ◆ Scoprire le nuove tendenze dei vini spumanti



Iscriviti subito a questo Corso Universitario per ampliare le tue conoscenze e diventare un professionista molto più competitivo sul mercato del lavoro"

03

Direzione del corso

TECH ha chiamato un team di docenti esperti in Ingegneria Agraria per trasmettere tutte le chiavi di un settore altamente competitivo. Grazie alla loro vasta esperienza nel settore, i docenti garantiscono la corretta istruzione degli studenti in modo semplice e veloce, attraverso una guida che non solo offre loro conoscenze teoriche, ma darà loro le chiavi per agire nella pratica. In questo modo, gli studenti hanno accesso a professionisti prestigiosi che li guideranno in ogni momento per acquisire le competenze essenziali nella spedizione e nel miglioramento del vino spumante.





“

Avvicinati alle tendenze delle aree agricole di tutto il mondo e scopri varianti come il Cremant di Francia con i migliori esperti di viticoltura”

Direzione



Dott.ssa Clavero Arranz, Ana

- ◆ Direttrice generale del Grupo Bodegas Emilio Moro
- ◆ Direttrice finanziaria del Grupo Bodegas Emilio Moro
- ◆ Responsabile dell'Amministrazione di Bodegas Cepa 21
- ◆ Tecnico Amministrativo presso Bodegas Convento San Francisco
- ◆ Laurea in Amministrazione e Direzione Aziendale presso l'Università di Valladolid
- ◆ Master in Gestione Finanziaria presso l'ESIC
- ◆ Coach esecutivo presso l'ICF
- ◆ Programma di Immersione Digitale per i CEOS (ICEX)
- ◆ Programma di Sviluppo Manageriale dell'IESE

Personale docente

Dott.ssa Masa Guerra, Rocío

- ◆ Enologa presso Bodegas Protos
- ◆ Assistente enologa presso la Cantina Matarromera
- ◆ Responsabile delle uve in entrata presso Bodega Emilio Moro
- ◆ Responsabile della qualità in BRC ed enologo in Viñedos Real Rubio
- ◆ Assistente alla Vinificazione presso la Bodega Solar Viejo
- ◆ Responsabile della Cantina e del Vigneto presso Ébano Viñedos y Bodegas
- ◆ Assistente Enologico e tecnico di laboratorio presso Bodega El Soto
- ◆ Laurea in enologia presso la Scuola di Ingegneria Agraria di Palencia
- ◆ MBA in Gestione Aziendale Vinicola presso la Scuola di Business della Camera di Commercio di Valladolid

Dott.ssa Martínez Corrales, Alba

- ◆ Enologa specializzata in Comunicazione per la Leadership
- ◆ Addetta alla cantina presso la Bodega Agrícola Riova
- ◆ Enologa presso Bodegas y Viñedos Alión
- ◆ Supervisore del Consiglio Regolatore della Denominazione d'Origine Rueda
- ◆ Laurea in Enologia e Ingegneria dell'Industria Agraria e Alimentare presso l'Università di Valladolid
- ◆ Specializzazione in Comunicazione per la Leadership presso la Scuola Best Coaching



04

Struttura e contenuti

Il programma di questo Corso Universitario in Produzione di Vini Spumanti è stato accuratamente progettato da esperti del settore vitivinicolo, che trasmetteranno le loro conoscenze attraverso contenuti audiovisivi di facile assimilazione e che prepareranno gli studenti ad affrontare il lavoro reale sul posto di lavoro. Inoltre, questi professionisti condivideranno tutte le loro conoscenze sulla vinificazione dei vini spumanti attraverso materiali audiovisivi, con un formato teorico-pratico che permetterà di adattare il ritmo di studio a ogni specialista. Allo stesso tempo, TECH applica la metodologia *Relearning*, per dispensare gli studenti da lunghe ore di memorizzazione e consentire loro di assimilare tutti i contenuti in modo graduale e semplice.



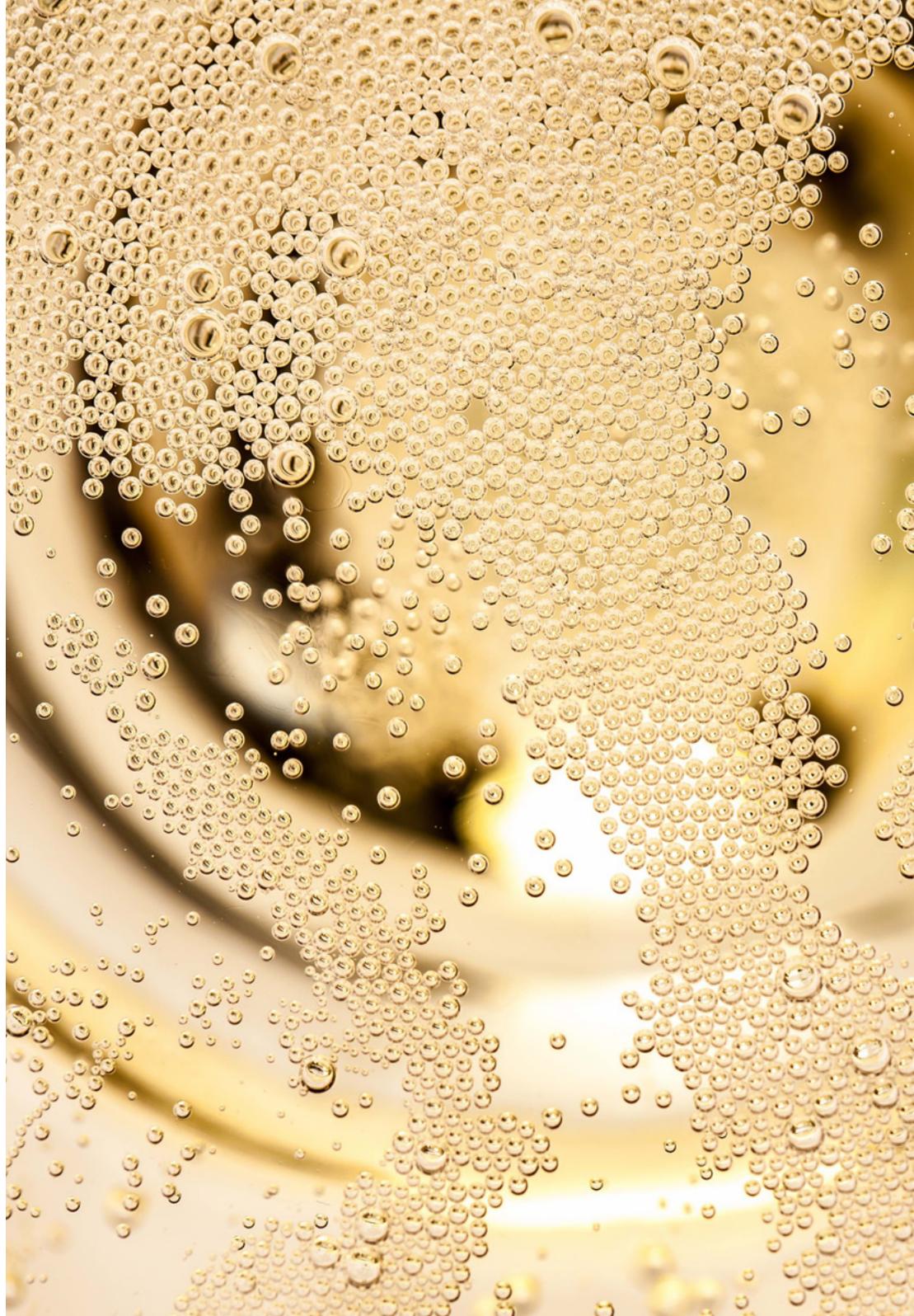


“

Impara a conoscere i dettagli della vendemmia dei vini spumanti per poter offrire un servizio di qualità”

Modulo 1. Vinificazione dei vini spumanti

- 1.1. Vini spumanti: definizione, tipologia e normativa
- 1.2. Varietà, maturazione e vendemmia
- 1.3. Ricezione, pressatura e preparazione del vino base
- 1.4. Metodi produzione e delle bollicine
- 1.5. Metodo tradizionale
- 1.6. Metodo charmat, gran bass o in autoclave
- 1.7. Fermentazioni ancestrali
- 1.8. Gassificazione del vino
- 1.9. Aree di produzione mondiale: metodi di produzione
- 1.10. Spedizione e degustazione



“

Un corso pensato per i professionisti come te, che si spingono oltre e vogliono incorporare nuove strategie tecnologiche nella produzione del vino”

05

Metodologia

Questo programma ti offre un modo differente di imparare. La nostra metodologia si sviluppa in una modalità di apprendimento ciclico: *il Relearning*.

Questo sistema di insegnamento viene applicato nelle più prestigiose facoltà di medicina del mondo ed è considerato uno dei più efficaci da importanti pubblicazioni come il *New England Journal of Medicine*.



“

Scopri il Relearning, un sistema che abbandona l'apprendimento lineare convenzionale, per guidarti attraverso dei sistemi di insegnamento ciclici: una modalità di apprendimento che ha dimostrato la sua enorme efficacia, soprattutto nelle materie che richiedono la memorizzazione”

Caso di Studio per contestualizzare tutti i contenuti

Il nostro programma offre un metodo rivoluzionario per sviluppare le abilità e le conoscenze. Il nostro obiettivo è quello di rafforzare le competenze in un contesto mutevole, competitivo e altamente esigente.

“

Con TECH potrai sperimentare un modo di imparare che sta scuotendo le fondamenta delle università tradizionali in tutto il mondo"



Avrai accesso a un sistema di apprendimento basato sulla ripetizione, con un insegnamento naturale e progressivo durante tutto il programma.



Imparerai, attraverso attività collaborative e casi reali, la risoluzione di situazioni complesse in ambienti aziendali reali.

Un metodo di apprendimento innovativo e differente

Questo programma di TECH consiste in un insegnamento intensivo, creato ex novo, che propone le sfide e le decisioni più impegnative in questo campo, sia a livello nazionale che internazionale. Grazie a questa metodologia, la crescita personale e professionale viene potenziata, effettuando un passo decisivo verso il successo. Il metodo casistico, la tecnica che sta alla base di questi contenuti, garantisce il rispetto della realtà economica, sociale e professionale più attuali.

“ *Il nostro programma ti prepara ad affrontare nuove sfide in ambienti incerti e a raggiungere il successo nella tua carriera* ”

Il metodo casistico è stato il sistema di apprendimento più usato nelle migliori facoltà del mondo. Sviluppato nel 1912 affinché gli studenti di Diritto non imparassero la legge solo sulla base del contenuto teorico, il metodo casistico consisteva nel presentare loro situazioni reali e complesse per prendere decisioni informate e giudizi di valore su come risolverle. Nel 1924 fu stabilito come metodo di insegnamento standard ad Harvard.

Cosa dovrebbe fare un professionista per affrontare una determinata situazione? Questa è la domanda con cui ti confrontiamo nel metodo dei casi, un metodo di apprendimento orientato all'azione. Durante il programma, gli studenti si confronteranno con diversi casi di vita reale. Dovranno integrare tutte le loro conoscenze, effettuare ricerche, argomentare e difendere le proprie idee e decisioni.

Metodologia Relearning

TECH coniuga efficacemente la metodologia del Caso di Studio con un sistema di apprendimento 100% online basato sulla ripetizione, che combina 8 diversi elementi didattici in ogni lezione.

Potenziamo il Caso di Studio con il miglior metodo di insegnamento 100% online: il Relearning.

Nel 2019 abbiamo ottenuto i migliori risultati di apprendimento di tutte le università online del mondo.

In TECH si impara attraverso una metodologia all'avanguardia progettata per formare i manager del futuro. Questo metodo, all'avanguardia della pedagogia mondiale, si chiama Relearning.

La nostra università è l'unica autorizzata a utilizzare questo metodo di successo. Nel 2019, siamo riusciti a migliorare il livello di soddisfazione generale dei nostri studenti (qualità dell'insegnamento, qualità dei materiali, struttura del corso, obiettivi...) rispetto agli indicatori della migliore università online.



Nel nostro programma, l'apprendimento non è un processo lineare, ma avviene in una spirale (impariamo, disimpariamo, dimentichiamo e re-impariamo). Pertanto, combiniamo ciascuno di questi elementi in modo concentrico. Questa metodologia ha formato più di 650.000 laureati con un successo senza precedenti in campi diversi come la biochimica, la genetica, la chirurgia, il diritto internazionale, le competenze manageriali, le scienze sportive, la filosofia, il diritto, l'ingegneria, il giornalismo, la storia, i mercati e gli strumenti finanziari. Tutto questo in un ambiente molto esigente, con un corpo di studenti universitari con un alto profilo socio-economico e un'età media di 43,5 anni.

Il Relearning ti permetterà di apprendere con meno sforzo e più performance, impegnandoti maggiormente nella tua specializzazione, sviluppando uno spirito critico, difendendo gli argomenti e contrastando le opinioni: un'equazione diretta al successo.

Dalle ultime evidenze scientifiche nel campo delle neuroscienze, non solo sappiamo come organizzare le informazioni, le idee, le immagini e i ricordi, ma sappiamo che il luogo e il contesto in cui abbiamo imparato qualcosa è fondamentale per la nostra capacità di ricordarlo e immagazzinarlo nell'ippocampo, per conservarlo nella nostra memoria a lungo termine.

In questo modo, e in quello che si chiama Neurocognitive Context-dependent E-learning, i diversi elementi del nostro programma sono collegati al contesto in cui il partecipante sviluppa la sua pratica professionale.



Questo programma offre i migliori materiali didattici, preparati appositamente per i professionisti:



Materiali di studio

Tutti i contenuti didattici sono creati appositamente per il corso dagli specialisti che lo impartiranno, per fare in modo che lo sviluppo didattico sia davvero specifico e concreto.

Questi contenuti sono poi applicati al formato audiovisivo che supporterà la modalità di lavoro online di TECH. Tutto questo, con le ultime tecniche che offrono componenti di alta qualità in ognuno dei materiali che vengono messi a disposizione dello studente.



Master class

Esistono evidenze scientifiche sull'utilità dell'osservazione di esperti terzi.

Imparare da un esperto rafforza la conoscenza e la memoria, costruisce la fiducia nelle nostre future decisioni difficili.



Pratiche di competenze e competenze

Svolgerai attività per sviluppare competenze e capacità specifiche in ogni area tematica. Pratiche e dinamiche per acquisire e sviluppare le competenze e le abilità che uno specialista deve sviluppare nel quadro della globalizzazione in cui viviamo.



Letture complementari

Articoli recenti, documenti di consenso e linee guida internazionali, tra gli altri. Nella biblioteca virtuale di TECH potrai accedere a tutto il materiale necessario per completare la tua specializzazione.





Casi di Studio

Completerai una selezione dei migliori casi di studio scelti appositamente per questo corso. Casi presentati, analizzati e monitorati dai migliori specialisti del panorama internazionale.



Riepiloghi interattivi

Il team di TECH presenta i contenuti in modo accattivante e dinamico in pillole multimediali che includono audio, video, immagini, diagrammi e mappe concettuali per consolidare la conoscenza.

Questo esclusivo sistema di specializzazione per la presentazione di contenuti multimediali è stato premiato da Microsoft come "Caso di successo in Europa".



Testing & Retesting

Valutiamo e rivalutiamo periodicamente le tue conoscenze durante tutto il programma con attività ed esercizi di valutazione e autovalutazione, affinché tu possa verificare come raggiungi progressivamente i tuoi obiettivi.



06

Titolo

Il Corso Universitario in Produzione di Vini Spumanti garantisce, oltre alla preparazione più rigorosa e aggiornata, il conseguimento di una qualifica di Corso Universitario rilasciata da TECH Università Tecnologica.



“

Porta a termine questo programma e ricevi la tua qualifica universitaria senza spostamenti o fastidiose formalità”

Questo **Corso Universitario in Produzione di Vini Spumanti** possiede il programma più completo e aggiornato del mercato.

Dopo aver superato la valutazione, lo studente riceverà mediante lettera certificata* con ricevuta di ritorno, la sua corrispondente qualifica di **Corso Universitario** rilasciata da **TECH Università Tecnologica**.

Il titolo rilasciato da **TECH Università Tecnologica** esprime la qualifica ottenuta nel Corso Universitario, e riunisce tutti i requisiti comunemente richiesti da borse di lavoro, concorsi e commissioni di valutazione di carriere professionali.

Titolo: **Corso Universitario in Produzione di Vini Spumanti**

N° Ore Ufficiali: **150 o.**



futuro
salute fiducia persone
educazione informazione tutor
garanzia accreditamento insegnamento
istituzioni tecnologia apprendimento
comunità impegno
attenzione personalizzata innovazione
conoscenza presente qualità
formazione online
sviluppo istituzioni
classe virtuale lingue

tech università
tecnologica

Corso Universitario
Produzione di Vini
Spumanti

- » Modalità: **online**
- » Durata: **6 settimane**
- » Titolo: **TECH Università
Tecnologica**
- » Orario: **a tua scelta**
- » Esami: **online**

Corso Universitario

Produzione di Vini Spumanti

