

# Corso Universitario

## Invecchiamento e Maturazione del Vino



## Corso Universitario Invecchiamento e Maturazione del Vino

- » Modalità: online
- » Durata: 6 settimane
- » Titolo: TECH Università Tecnologica
- » Dedizione: 16 ore/settimana
- » Orario: a tua scelta
- » Esami: online

Accesso al sito web: [www.techtute.com/it/nutrizione/corso-universitario/invecchiamento-maturazione-vino](http://www.techtute.com/it/nutrizione/corso-universitario/invecchiamento-maturazione-vino)

# Indice

01

Presentazione

---

*pag. 4*

02

Obiettivi

---

*pag. 8*

03

Direzione del corso

---

*pag. 12*

04

Struttura e contenuti

---

*pag. 16*

05

Metodologia

---

*pag. 20*

06

Titolo

---

*pag. 28*

# 01

# Presentazione

Uno dei fattori principali che conferisce al vino una serie di trasformazioni e qualità aromatiche, gustative e fisico-chimiche è il tempo che trascorre in botte. Questo processo, che dura diversi mesi, permette di conservare la bevanda nel tempo e di proteggerla da possibili alterazioni negative. Le botti possono essere di diversi tipi, ognuno dei quali influenza l'apporto di aromi, sapori e, in breve, quei sentori che differenziano le produzioni di un enologo da quelle di un altro. Tenendo conto di questi innumerevoli dettagli e del modo in cui il settore continua a crescere e a specializzarsi, TECH ha ideato questo programma totalmente online, con il quale gli studenti potranno specializzarsi in modo totalmente flessibile e adattabile alle esigenze di ciascuno.





“

*Grazie a questa specializzazione potrai approfondire al massimo l'enologia più all'avanguardia, per essere in grado di produrre vini di qualità eccellente”*

Lo sviluppo della tecnologia e dei materiali impiegati nella società ha comportato un inequivocabile progresso in termini di ottimizzazione, cura ed efficienza dello stoccaggio dei prodotti. Se è vero che i tempi cambiano, è vero anche che esistono alcune attività che non cambiano mai, o almeno non si discostano dalle proprie origini. Per quanto riguarda la conservazione del vino, i processi di invecchiamento e di maturazione si servono da sempre di botti in rovere.

Ciascuno dei diversi tipi di legno utilizzati, così come la capacità di stoccaggio delle botti e il tempo di permanenza della bevanda al loro interno, forniscono alcune caratteristiche gustative, fisiche, chimiche e olfattive totalmente diverse. Nello specifico, in questo Corso Universitario si capirà come e perché per l'invecchiamento del vino vengono utilizzate le botti in rovere e si analizzeranno le diverse specificità a livello fisico dei vari tipi di rovere e l'impatto che hanno a contatto con il vino. Verranno descritte le diverse fasi di produzione di una botte, dall'abbattimento dell'albero fino al suo arrivo in cantina.

Questo Corso Universitario si rivolge a tutti i professionisti del mondo dell'enologia con l'obiettivo di illustrare tutti i dettagli relativi ai materiali e alle applicazioni del legno di rovere nella conservazione del vino. In questo modo, lo studente potrà sviluppare le proprie competenze enologiche riguardo l'Invecchiamento e la Maturazione del Vino e fare un passo avanti, posizionandosi alla guida di un settore che giorno dopo giorno richiede sempre più professionisti qualificati.

Un Corso Universitario 100% online in cui i materiali, l'organizzazione e in generale la metodologia di studio sono estremamente flessibili e adattabili alle esigenze di ogni studente.

Questo **Corso Universitario in Invecchiamento e Maturazione del Vino** possiede il programma scientifico più completo e aggiornato del mercato. Le caratteristiche principali del programma sono:

- Sviluppo di casi di studio presentati da esperti in Ingegneria Enologica e Viticoltura
- Contenuti grafici, schematici ed eminentemente pratici che forniscono informazioni scientifiche e pratiche riguardo alle discipline mediche essenziali per l'esercizio della professione
- Esercizi pratici che offrono un processo di autovalutazione per migliorare l'apprendimento
- Particolare enfasi speciale sulle metodologie innovative
- Lezioni teoriche, domande all'esperto e/o al tutor, forum di discussione su questioni controverse e compiti di riflessione individuale
- Contenuti disponibili da qualsiasi dispositivo fisso o portatile provvisto di connessione a internet



*Conoscerai la chiarificazione e l'eliminazione dei componenti che possono deprezzare il vino"*

“

*Con questo Corso Universitario imparerai ogni segreto rispetto alle botti da vino e all'importanza che rivestono nella produzione di un buon vino"*

Il personale docente del programma comprende rinomati specialisti del settore e altre aree correlate, che forniscono agli studenti le competenze necessarie a intraprendere un percorso di studio eccellente.

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 sui Problemi, mediante il quale il professionista deve cercare di risolvere le diverse situazioni di pratica professionale che gli si presentano durante il corso. Lo studente potrà usufruire di un innovativo sistema di video interattivi creati da esperti di rinomata fama.

*TECH ha riunito molte competenze chiave del mondo dell'enologia per rendere questo programma una trampolino di lancio per il tuo futuro professionale.*

*Diventa uno specialista dell'invecchiamento e della maturazione del vino con un formato di studio innovativo e all'avanguardia nel settore.*





# 02

## Obiettivi

L'impostazione del programma di questo Corso Universitario consentirà allo studente di acquisire le competenze necessarie per specializzarsi nell'Invecchiamento e Maturazione del Vino. La conoscenza dei diversi tipi di stoccaggio in botte, delle qualità che questi possono apportare alla bevanda a seconda dei materiali, nonché la descrizione dei processi di maturazione e conservazione della stessa, spingeranno qualsiasi professionista che cerchi di differenziarsi e posizionarsi all'avanguardia nel settore a optare per questa qualifica. In un mondo in continua crescita, è fondamentale saper utilizzare nuove tecniche e nuove informazioni, ed è per questo che TECH ha stabilito una serie di obiettivi generali e specifici per la professionalizzazione dei suoi studenti.





“

*Grazie a questo programma imparerai a conoscere la chiarificazione e l'eliminazione dei diversi componenti che possono deprezzare il vino"*



## 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 e 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
- ♦ Rendere lo studente un esperto nella produzione di vini rossi
- ♦ Determinare le varietà utilizzate o con potenzialità nella vinificazione di vini spumanti
- ♦ Esaminare gli elementi viticoli che hanno un impatto sul processo di produzione
- ♦ Generare competenze specialistiche sulla scadenza: preparazione dei vini da pasto
- ♦ 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 vari componenti che possono deprezzare il vino
- ♦ Ampliare le conoscenze sulla fabbricazione delle botti
- ♦ Presentare l'importanza della tostatura delle botti
- ♦ Approfondire l'analisi sensoriale del vino Aspetti da valutare e modalità di esecuzione
- ♦ Identificare le alterazioni organolettiche del vino





## Obiettivi specifici

---

- Saper identificare e comprendere le diverse fasi di produzione di una botte
- Illustrare gli elementi di differenziazione tra i diversi produttori
- Saper identificare e comprendere le diverse fasi di produzione di una botte
- Analizzare la composizione del rovere
- Determinare la differenza tra rovere francese, americano e dell'Europa orientale
- Esaminare i fenomeni di interazione tra la botte in rovere e il vino
- Giustificare l'importanza degli ellagitannini
- Saper comprendere il concetto di grana

“

*Grazie a una metodologia di apprendimento flessibile e adattabile alle tue esigenze, sarai in grado di imparare in modo dinamico e senza sforzo”*

03

# Direzione del corso

Sempre alla ricerca dell'eccellenza nelle discipline che vengono impartite, TECH si avvale di un quadro di professionisti con i quali ha potuto sviluppare contenuti di specializzazione in materia di Invecchiamento e Maturazione del Vino. In quest'ottica, questo Corso Universitario si avvale di un gruppo di docenti il cui prestigio nel settore parla da sé, e con i quali gli studenti possono continuare a progredire all'interno di questo mondo professionale.





“

*Diventa un professionista di spicco in materia di Invecchiamento e Maturazione del Vino, al fianco di professionisti di altissimo prestigio"*

## Direzione



### Dott.ssa Clavero Arranz, Ana

- ◆ Direttrice generale di Bodegas Cepa 21
- ◆ 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 enologa e tecnico di laboratorio presso Bodega El Soto
- ◆ Laurea in Enologia presso la Scuola Tecnica Superiore di Ingegneria Agraria di Palencia
- ◆ MBA in Gestione Aziendale Vinicola presso la Scuola di Business della Camera di Commercio di Valladolid

### **Dott.ssa Arranz Núñez, Beatriz**

- ◆ Enologa presso Viñas del Jaro
- ◆ Assistente Enologa presso Viña Buena
- ◆ Enologa presso la Cantina Familia A. De La Cal
- ◆ Assistente Enologa presso Viña Cancura
- ◆ Cantiniere presso Vitalpe
- ◆ Preparatrice di Enologi presso l'Istituto di Sviluppo Aziendale
- ◆ Enologa e guida presso il Museo Provinciale del Vino di Valladolid
- ◆ Supervisore del Consiglio Superiore della D.O. Ribera del Duero
- ◆ Laurea in Enologia presso l'Università di Valladolid

# 04

## Struttura e contenuti

Tutti i contenuti inclusi nel piano di studi di questo Corso Universitario sono stati sviluppati con l'obiettivo di fornire le nozioni chiave per sviluppare una pratica professionale in materia di Invecchiamento e Maturazione del Vino. Dalla prima parte del modulo fino alla fine, saranno trattate tutte le parti che costituiscono le fondamenta teoriche e pratiche di questa attività professionale.







“

*In questo Corso Universitario approfondirai le questioni chiave legate all'uso dei diversi tipi di rovere e il modo in cui questi influenzano l'elaborazione di un vino di qualità"*



## Modulo 1. Importanza della botte in rovere nell'invecchiamento del Vino

- 1.1. Importanza del rovere per la produzione di botti
- 1.2. Il rovere
- 1.3. Selezione del legno
- 1.4. Essiccazione e stagionatura del legno
- 1.5. Produzione di botti
- 1.6. Apporti aromatici delle botti di rovere
- 1.7. Tannino di rovere
- 1.8. Il barile, un contenitore impermeabile e poroso
- 1.9. Corretto utilizzo delle botti di rovere
- 1.10. La seconda vita delle botti in rovere







“

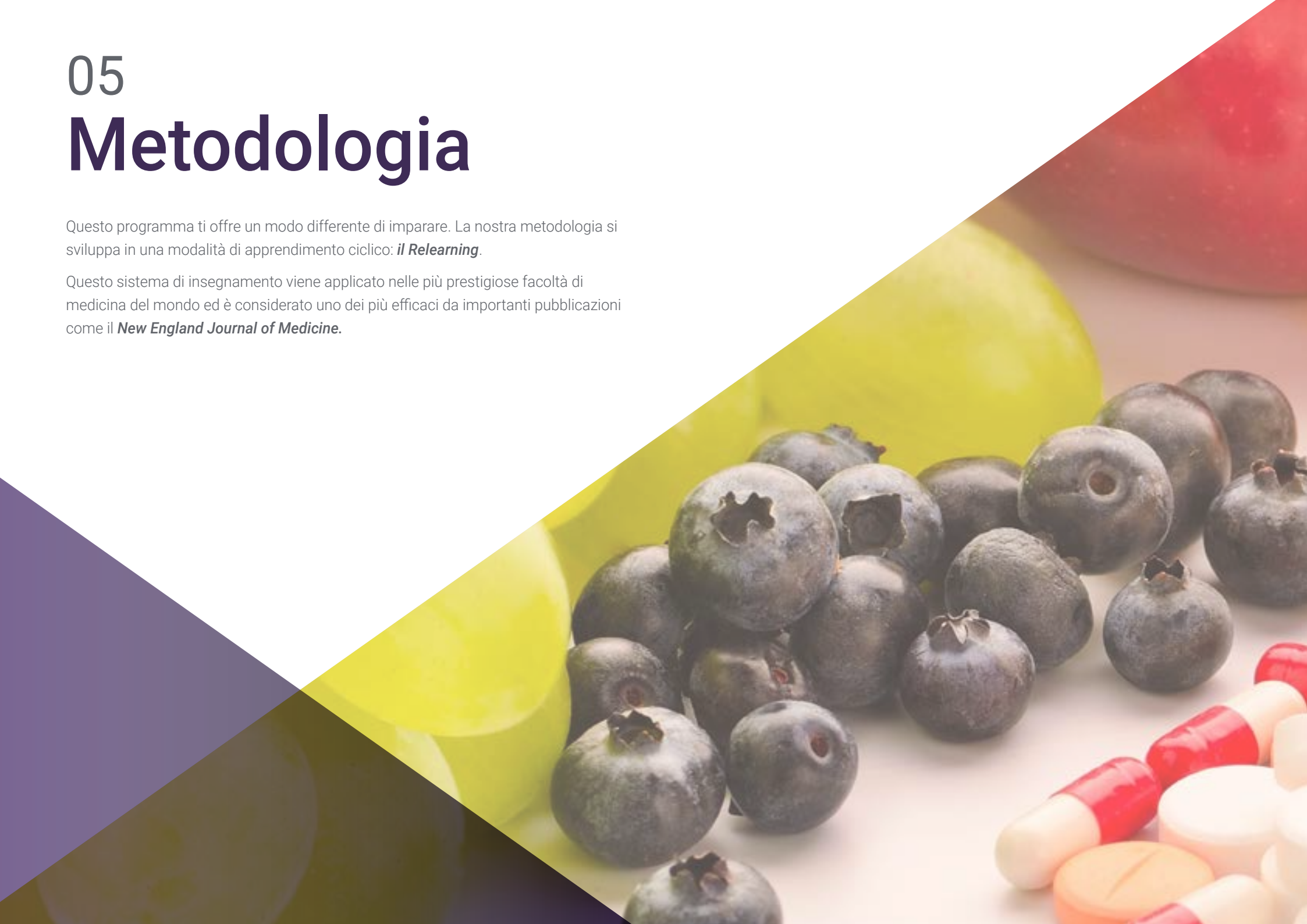
*Un programma elaborato da personalità di spicco del settore, che punta a farti diventare uno specialista in materia di Invecchiamento e Maturazione del Vino”*

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”*

## In TECH applichiamo il Metodo Casistico

In una data situazione clinica, cosa dovrebbe fare il professionista? Durante il programma affronterai molteplici casi clinici simulati ma basati su pazienti reali, per risolvere i quali dovrai indagare, stabilire ipotesi e infine fornire una soluzione. Esistono molteplici prove scientifiche sull'efficacia del metodo. Gli specialisti imparano meglio e in modo più veloce e sostenibile nel tempo.

*Grazie a TECH il nutrizionista sperimenta un modo di imparare che sta scuotendo le fondamenta delle università tradizionali di tutto il mondo.*



Secondo il dottor Gervas, il caso clinico è una presentazione con osservazioni del paziente, o di un gruppo di pazienti, che diventa un "caso", un esempio o un modello che illustra qualche componente clinica particolare, sia per il suo potenziale didattico che per la sua singolarità o rarità. È essenziale che il caso sia radicato nella vita professionale attuale, cercando di ricreare le condizioni reali nella pratica professionale nutrizione.

“

*Sapevi che questo metodo è stato sviluppato ad Harvard nel 1912 per gli studenti di Diritto? Il metodo casistico consisteva nel presentare agli studenti situazioni reali complesse per far prendere loro decisioni e giustificare come risolverle. Nel 1924 fu stabilito come metodo di insegnamento standard ad Harvard”*

L'efficacia del metodo è giustificata da quattro risultati chiave:

1. I nutrizionisti che seguono questo metodo, non solo assimilano i concetti, ma sviluppano anche la capacità mentale, grazie a esercizi che valutano situazioni reali e richiedono l'applicazione delle conoscenze.
2. L'apprendimento è solidamente fondato su competenze pratiche che permettono al nutrizionista una migliore integrazione della conoscenza della pratica clinica.
3. L'approccio a situazioni nate dalla realtà rende più facile ed efficace l'assimilazione delle idee e dei concetti.
4. La sensazione di efficienza degli sforzi compiuti diventa uno stimolo molto importante per gli studenti e si traduce in un maggiore interesse per l'apprendimento e in un aumento del tempo dedicato al corso.





## 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.

*Lo specialista imparerà mediante casi reali e la risoluzione di situazioni complesse in contesti di apprendimento simulati. Queste simulazioni sono sviluppate mediante l'uso di software all'avanguardia per facilitare un apprendimento coinvolgente.*



All'avanguardia della pedagogia mondiale, il metodo Relearning è riuscito a migliorare i livelli di soddisfazione generale dei professionisti che completano i propri studi, rispetto agli indicatori di qualità della migliore università online del mondo (Columbia University).

Grazie a questa metodologia abbiamo formato con un successo senza precedenti più di 45.000 nutrizionisti di tutte le specialità cliniche, indipendentemente dal carico chirurgico. La nostra metodologia è inserita in un contesto molto esigente, con un corpo di studenti universitari dall'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.*

Nel nostro programma, l'apprendimento non è un processo lineare, ma avviene in una spirale (impariamo, disimpariamo, dimentichiamo e re-impariamo). Di conseguenza, combiniamo ciascuno di questi elementi in modo concentrico.

Il punteggio complessivo del sistema di apprendimento di TECH è 8.01, secondo i più alti standard internazionali.



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



#### **Materiale 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.



#### **Tecniche e procedure di nutrizione in video**

TECH rende partecipe lo studente delle ultime tecniche, degli ultimi progressi educativi e dell'avanguardia delle tecniche consulenza nutrizionale attuali. Il tutto in prima persona, con il massimo rigore, spiegato e dettagliato affinché tu lo possa assimilare e comprendere. E la cosa migliore è che puoi guardarli tutte le volte che vuoi.



#### **Riepiloghi interattivi**

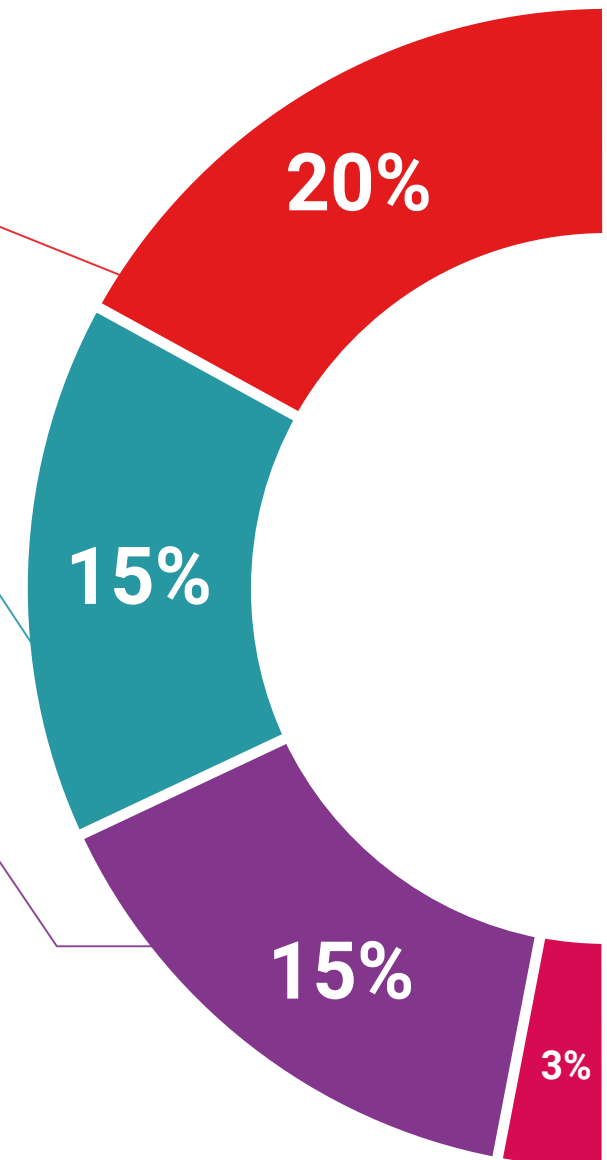
Il team di TECH presenta i contenuti in modo accattivante e dinamico in pillole multimediali che includono audio, video, immagini, diagrammi e mappe concettuali per consolidare la conoscenza.

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



#### **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.







#### Analisi di casi elaborati e condotti da esperti

Un apprendimento efficace deve necessariamente essere contestuale. Per questa ragione, TECH ti presenta il trattamento di alcuni casi reali in cui l'esperto ti guiderà attraverso lo sviluppo dell'attenzione e della risoluzione di diverse situazioni: un modo chiaro e diretto per raggiungere il massimo grado di comprensione.



#### 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.



#### 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.



#### Guide di consultazione veloce

TECH ti offre i contenuti più rilevanti del corso in formato schede o guide di consultazione veloce. Un modo sintetico, pratico ed efficace per aiutare lo studente a progredire nel suo apprendimento.



# 06 Titolo

Il Corso Universitario in Invecchiamento e Maturazione del Vino 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 Invecchiamento e Maturazione del Vino** possiede il programma scientifico 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 Invecchiamento e Maturazione del Vino**

N° Ore Ufficiali: **150 o.**



\*Apostille dell'Aia. Se lo studente dovesse richiedere che il suo diploma cartaceo sia provvisto di Apostille dell'Aia, TECH EDUCATION effettuerà le gestioni opportune per ottenerla pagando un costo aggiuntivo.

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

**tech** università  
tecnologica

**Corso Universitario**  
Invecchiamento  
e Maturazione  
del Vino

- » Modalità: **online**
- » Durata: **6 settimane**
- » Titolo: **TECH Università Tecnologica**
- » Dedizione: **16 ore/settimana**
- » Orario: **a tua scelta**
- » Esami: **online**

# Corso Universitario

## Invecchiamento e Maturazione del Vino