

# Corso Universitario

## Produzione di Vini Spumanti





## 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.techtitute.com/it/nutrizione/corso-universitario/produzione-vini-spumanti](http://www.techtitute.com/it/nutrizione/corso-universitario/produzione-vini-spumanti)



# 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

La gassificazione del vino è il processo che, ad esempio, identifica lo champagne francese. Tuttavia, a volte l'automazione di tecniche che in passato erano manuali e la cui elaborazione richiedeva di seguire una procedura lenta e tersa, è diventata sistematica e talvolta rischiosa. Di conseguenza, le aziende richiedono professionisti con un alto livello di conoscenza dei metodi di produzione, delle varietà, della maturazione e della vendemmia. In risposta a questa domanda, TECH ha sviluppato un programma intensivo sulla produzione di vino spumante. Si tratta di una qualifica completa e rigorosa, con un personale docente esperto, che permette agli studenti di approfondire, tra le altre materie, il metodo *charmat*, *gran bass* o autoclave, tra le altre cose. Tutto questo, attraverso un sistema semplice e adattato che, essendo al 100% online, permette agli studenti di combinare i loro studi con il resto della loro vita personale e professionale.





“

*Grazie a questo Corso Universitario acquisirai una conoscenza approfondita dell'accoglienza, della pressatura e della produzione del vino base in sole 6 settimane”*

Data l'ampia lavorazione necessaria per ottenere le bollicine dei vini spumanti, l'industria vinicola deve disporre di professionisti che conoscano i livelli di zucchero, la quantità di anidride carbonica disciolta nel vino e la pressione a cui questa viene disciolta nel prodotto. Il tutto, dalla sua produzione per poter elaborare la bolla, rispettando la qualità del mosto e la sua chiarificazione. Inoltre, poiché il settore sta diventando sempre più esigente, l'interesse si concentra anche sulla velocità dei processi che rimangono efficienti per la qualità del prodotto finale.

Per questo motivo, e per migliorare le competenze dei professionisti della Nutrizione in campo enologico, TECH ha sviluppato una qualifica che approfondisce la definizione, la tipologia e la regolamentazione dei vini spumanti. Grazie al loro studio, gli studenti saranno in grado di ottimizzare i metodi di produzione e la bolla nella produzione di vini spumanti. Tutto questo, attraverso l'arricchimento dell'apprendimento offerto da professionisti esperti selezionati da TECH per sviluppare i contenuti del programma e impartire conoscenze teoriche e pratiche agli specialisti.

Inoltre, TECH applica l'innovativa metodologia *Relearning* con l'obiettivo di esonerare gli studenti da lunghe ore di memorizzazione e di consentire una graduale e semplice assimilazione dei contenuti. In questo modo, gli studenti si qualificano incorporando, a turno, materiali teorici e aggiuntivi come: riassunti video, attività e simulazioni di casi, tra gli altri. Insegnamento 100% online, rivolto a professionisti che si impegnano nell'esperienza universitaria online, senza dover viaggiare o fissare orari.

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

- Sviluppo di casi di studio presentati da esperti di Ingegneria Enologica e Viticoltura
- Contenuti grafici, schematici ed eminentemente pratici che forniscono informazioni scientifiche e pratiche sulle discipline 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 internet



*Non esitare, se desideri partecipare alla produzione di spumanti come nutrizionista specializzato in Enologia, unisciti a TECH*

“

*La qualità del mosto e la sua  
chiarificazione determineranno  
le caratteristiche organolettiche  
dei vini che supervisionerai.  
Vuoi farlo con successo”*

*Iscriviti ora per scoprire il metodo tradizionale,  
il metodo Transfer e il metodo Charmat di  
produzione di vini spumanti e ottimizzare il  
tuo servizio nella prassi.*

*Grazie a TECH, padroneggerai i metodi di  
produzione e la creazione delle bollicine  
con sicurezza.*

Il programma include nel suo personale docente professionisti del settore che condividono in questa formazione l'esperienza del loro lavoro, oltre a rinomati specialisti da società di riferimento e università di prestigio.

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. A tale scopo, sarà supportato da un innovativo sistema video interattivo sviluppato da esperti di prestigio.



# 02 Obiettivi

Questo Corso Universitario in Produzione di Vini Spumanti è stato progettato per consentire ai professionisti in Nutrizione e ad altri professionisti interessati alla gassificazione del vino di sviluppare le proprie conoscenze sui processi di produzione più innovativi. TECH riesce a fornire ai suoi studenti conoscenze teoriche e pratiche, grazie all'incorporazione di molteplici strumenti pedagogici che stanno ripensando il settore dell'Istruzione. Di conseguenza, gli studenti beneficeranno di una qualifica adattata ai tempi moderni e che applica metodi di insegnamento efficaci per garantire la loro formazione.





“

*Vuoi distinguerti dagli altri nutrizionisti?  
Perfeziona le tue competenze nella  
fermentazione ancestrale e nella  
gassificazione dei vini con TECH”*



## Obiettivi generali

- ♦ Fornire la più ampia gamma possibile di conoscenze viticole
- ♦ Illustrare agli studenti l'importanza della viticoltura per la produzione di grandi vini
- ♦ Inculcare la necessità di una tutela dell'ambiente basata sulla sostenibilità
- ♦ Evidenziare l'importanza enologica di questi composti sia nelle fasi di vinificazione sia nel prodotto finale
- ♦ Esaminare i microrganismi associati al processo di vinificazione, le loro esigenze nutrizionali e 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 alta 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 vitivinicoli che influenzano la vinificazione
- ♦ 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
- ♦ Approfondire la conoscenza dell'affinamento e dell'eliminazione dei vari componenti che possono deprezzare il vino
- ♦ Ampliare la conoscenza di come si produce una botte
- ♦ 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

---

- ♦ Essere in grado di 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 competenze tecniche nella produzione che consentano di prendere le migliori decisioni nelle diverse fasi dello spumante
- ♦ Valutare le massime possibilità qualitative delle diverse tecniche
- ♦ Conoscere i processi tecnologici
- ♦ Scoprire le nuove tendenze dei vini spumanti

“

*Scegli ora una qualifica che si adatta al paradigma digitale e a te, affinché tu possa studiare in modo flessibile e comodo”*

# 03

## Direzione del corso

TECH, nel suo interesse per il rigore accademico, ha chiamato un personale docente esperto in Viticoltura ed Enologia per trasmettere tutte le chiavi di un settore in forte espansione e in costante cambiamento tecnologico. Grazie alla loro vasta esperienza nel settore, gli insegnanti garantiscono i contenuti e assicurano la corretta istruzione degli studenti in modo semplice e veloce. Com'è possibile? Con l'entusiasmo di professionisti che lavorano quotidianamente nell'area in cui gli studenti desiderano entrare o avanzare.



“

*Perderai l'opportunità di formarti con professionisti della Viticoltura? Avvicinati alle situazioni reali nel campo lavorativo grazie alle esperienze dei docenti”*

## Direzione



### **Dott.ssa Clavero Arranz, Ana**

- ♦ Direttrice generale presso Bodegas Cepa 21
- ♦ Direttrice generale del Grupo Bodegas Emilio Moro
- ♦ Direttrice finanziaria del Grupo Bodegas Emilio Moro
- ♦ Responsabile dell'amministrazione presso Bodegas Cepa 21
- ♦ Tecnico amministrativo presso Bodegas Convento San Francisco
- ♦ Laurea in Economia e Gestione Aziendale presso l'Università di Valladolid
- ♦ Master in Gestione Finanziaria presso l'ESIC
- ♦ Coach esecutivo ICF
- ♦ Programma di immersione digitale per CEOs da parte di ICEX
- ♦ Programma di sviluppo manageriale dell'IESE



## Personale docente

### **Dott.ssa Martínez Corrales, Alba**

- ♦ Enologa specializzata in Comunicazione per la leadership
- ♦ Collaboratrice di 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 Agraria e Alimentare presso l'Università di Valladolid
- ♦ Specializzazione in Comunicazione per la Leadership presso la Best Coaching School

### **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 presso BRC ed enologo presso Viñedos Real Rubio
- ♦ Collaboratrice dell'enologo presso la Bodega Solar Viejo
- ♦ Responsabile della cantina e del vigneto presso Ébano Viñedos y Bodegas
- ♦ Collaboratrice enologica e tecnico di laboratorio presso Bodega El Soto
- ♦ Laurea in Enologia presso la Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias de Palencia
- ♦ MBA in Wine Business Management presso la Business School della Camera di Commercio di Valladolid

04

# Struttura e contenuti

Il piano di studi del Corso Universitario in Produzione di Vini Spumanti è stato accuratamente progettato da esperti del settore vinicolo, che trasmetteranno le loro conoscenze attraverso contenuti audiovisivi di facile assimilazione. Inoltre, questi esperti prepareranno gli studenti alla loro implementazione nel campo d'azione reale. In questo ambiente professionale, gli studenti potranno contattare gli insegnanti attraverso un canale di comunicazione diretto, grazie al quale potranno risolvere tutti i loro dubbi sulla materia. 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.



“

*Scopri i segreti della fermentazione nei vini spumanti in modo da poter offrire un servizio di qualità nella tua azienda”*

### **Modulo 1. Produzione di Vini Spumanti**

- 1.1. Vini spumanti: definizione, tipologia e normativa
- 1.2. Varietà, maturazione e vendemmia
- 1.3. Ricevimento, pressatura e produzione della cuvée
- 1.4. Metodi di produzione e la bollicina
- 1.5. Metodo tradizionale
- 1.6. Metodo Charmat, Gran Basso o autoclave
- 1.7. Fermentazioni ancestrali
- 1.8. Gassificazione dei vini
- 1.9. Aree di produzione mondiale. metodi di produzione
- 1.10. Spedizione e degustazione





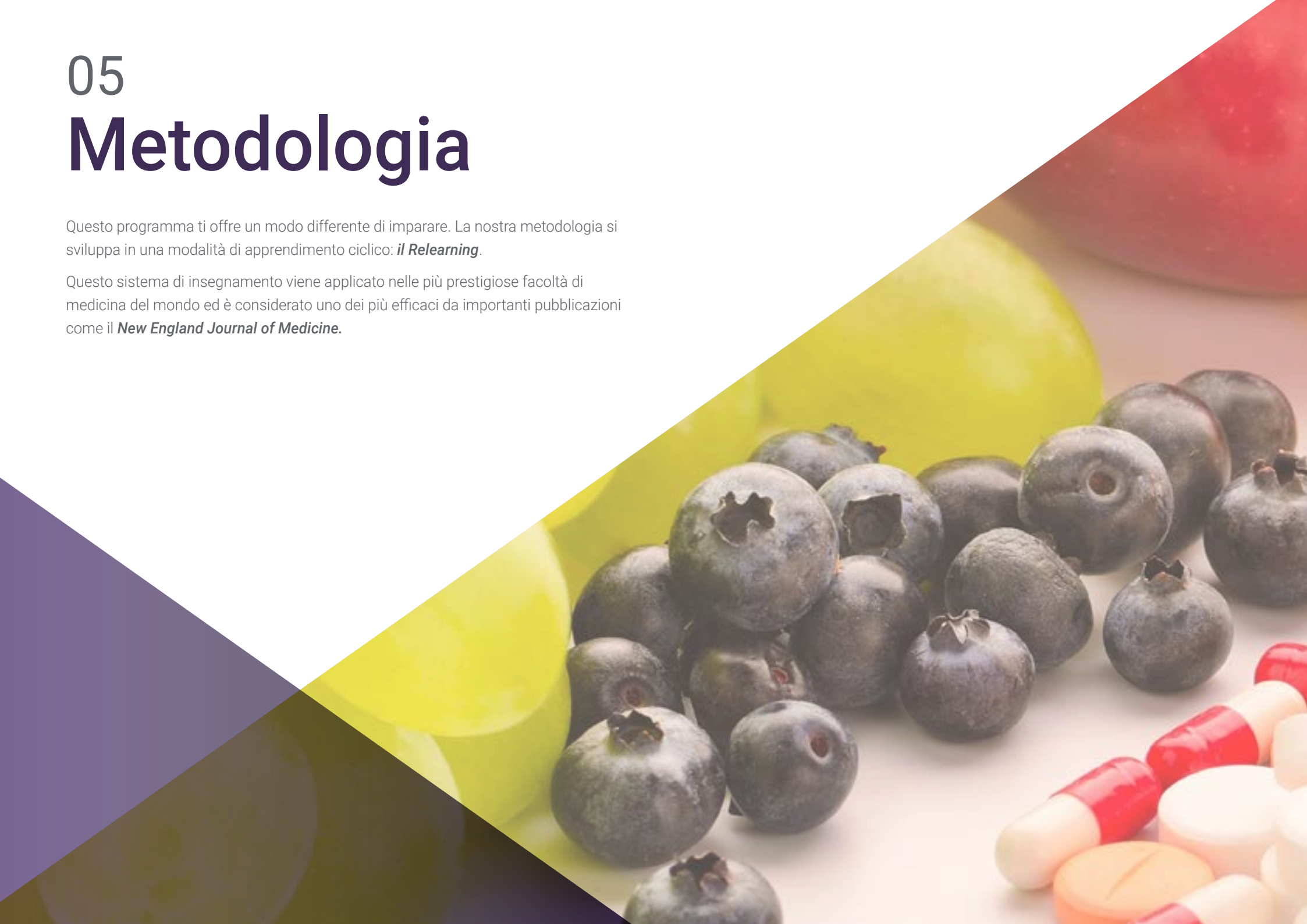
“

*Non esitare ad aggiornarti in un campo  
che è in crescita tra i consumatori e in  
continua evoluzione dal punto di vista  
tecnologico”*

# 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, cose 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).

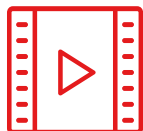
Grazie a questa metodologia abbiamo formato con un successo senza precedenti più di 45.000 nutrizionisti di tutte le specialità cliniche, indipendentemente dal carico chirurgico. La nostra metodologia è inserita in un contesto molto esigente, con un corpo di studenti universitari dall'alto profilo socio-economico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

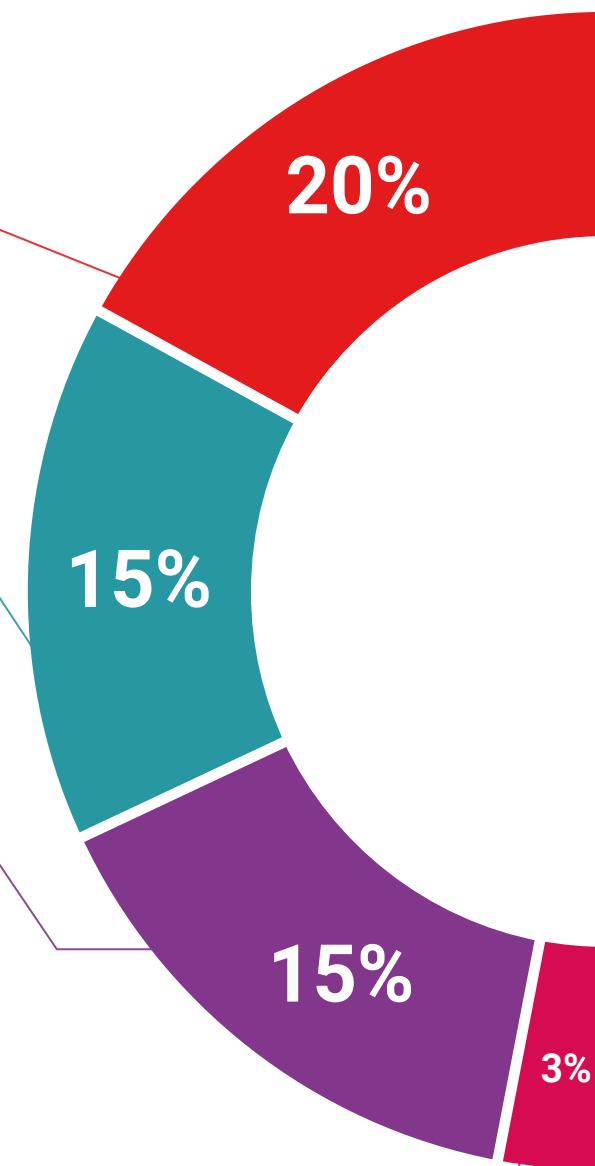
Il team di TECH presenta i contenuti in modo accattivante e dinamico in pillole multimediali che includono audio, video, immagini, diagrammi e mappe concettuali per consolidare la conoscenza.

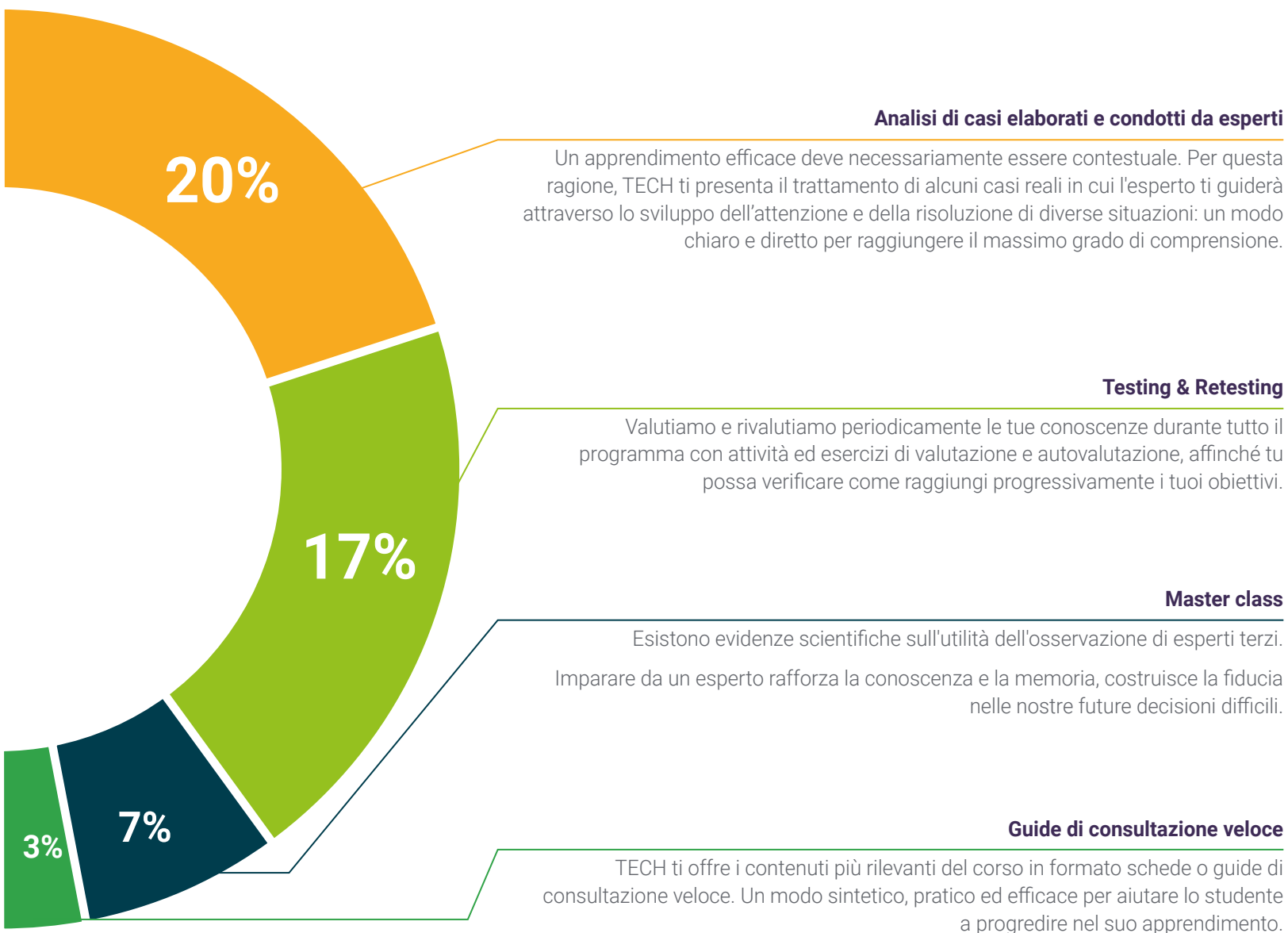
Questo sistema educativo, unico per la presentazione di contenuti multimediali, è stato premiato da Microsoft come "Caso di successo in Europa".



#### **Lecture 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.





# 06 Titolo

Il Corso Universitario in \_\_\_\_\_ 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 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 Produzione di Vini Spumanti**

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  
sviluppo istituzioni  
classe virtuale lingua



## 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