

Corso Universitario

Invecchiamento e Maturazione del Vino



Corso Universitario Invecchiamento e Maturazione del Vino

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

Accesso al sito web: www.techitute.com/it/ingegneria/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

Dal processo di fermentazione al prodotto finale servito nel bicchiere di vino, ci sono procedure essenziali che gli specialisti devono mettere in pratica. Tra queste, l'invecchiamento in botte o in bottiglia. In questo senso, le botti di rovere offrono grandi benefici al prodotto, che si riflettono nel suo odore, nella consistenza, nel gusto e nella composizione finale. Affinché gli ingegneri enologici possano promuovere l'incorporazione di botti artificiali, più rispettose dell'ambiente e in grado di offrire un prodotto biologico, devono tenere conto di tutte le novità e della storia del contenitore. Per questo motivo, TECH ha ideato un Corso Universitario per specialisti in grado di identificare i metodi di produzione delle botti e la loro influenza sul vino. Si tratta di un titolo di modalità al 100% online, che consente agli studenti di apprendere la materia in sole 6 settimane.





“

*Con questo Corso Universitario
conoscerai perfettamente la storia
della botte di rovere che da anni è
protagonista dell'invecchiamento dei vini"*

Il processo di invecchiamento e riserva dipende direttamente dalla qualità delle botti utilizzate dalle aziende del settore vinicolo. In questo senso, i vini riserva e gran riserva sono quelli che trascorrono più tempo nelle cantine e le botti di rovere sono decisive per la loro qualità. La verità è che anche l'abbattimento delle foreste è una realtà che l'industria deve affrontare. Per questo motivo le aziende di oggi, tenendo conto dei principi etici e della sostenibilità, sono alla ricerca di alternative per sostituire le botti su un piano di parità.

Per fornire soluzioni per la vinificazione biologica, gli specialisti del settore devono conoscere l'uso corretto delle botti di rovere, le chiavi della loro produzione e importazione, ma anche essere in grado di offrire altre alternative più rispettose dell'ambiente naturale. Per questo motivo, TECH offre un Corso Universitario rivolto a laureati in Ingegneria e ad altri professionisti interessati alle nuove tecnologie nello scenario industriale ed enologico, al fine di perfezionare le proprie competenze nella pratica reale.

Si tratta di un programma che offre conoscenze teoriche e pratiche con il supporto di un team di professionisti composto da enologi con una vasta esperienza nel settore. Saranno questi docenti a insegnare il titolo di studio e a fornire agli studenti le chiavi per evolvere verso la sostenibilità in un settore in costante evoluzione. TECH utilizza anche materiali audiovisivi in diversi formati, in modo che gli studenti siano altamente dinamici durante le settimane di studio, al fine di motivarli e promuovere un maggiore rendimento da parte loro. Il tutto, in modalità 100% online che permette allo specialista di coniugare l'esperienza accademica con la propria vita personale.

Questo **Corso Universitario in Invecchiamento e Maturazione del Vino** 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 speciale 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 portatile provvisto da una connessione internet



In sole 6 settimane otterrai tutte le conoscenze sull'essiccazione e la maturazione del legno in botte"

“

Nel Campus Virtuale avrai accesso a 150 ore di materiale aggiuntivo di alta qualità e potrai contattare direttamente i docenti per risolvere i tuoi dubbi"

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 sistema innovativo di video interattivi creati da esperti di rinomata fama.

Grazie a TECH, potrai conoscere l'importanza dei microrganismi durante l'appassimento e accrescere le tue capacità di professionista del vino.

Acquisirai tutte le conoscenze necessarie per selezionare il legno più adatto alla produzione di vini specifici.



02

Obiettivi

Questo Corso Universitario in Invecchiamento e Maturazione del Vino è stato progettato per gli ingegneri enologici e altri professionisti interessati a sviluppare le loro conoscenze sui contributi aromatici delle botti di rovere nel vino. TECH raggiunge questo obiettivo grazie alla simulazione di situazioni reali, che garantiranno agli studenti una preparazione completa per l'applicazione pratica. Si tratta di un programma altamente flessibile, in quanto gli specialisti potranno acquisire le conoscenze in qualsiasi momento e luogo, secondo la modalità 100% online utilizzata da TECH.



“

L'obiettivo di TECH è quello di farti raggiungere, perfezionare le tue competenze e aggiornare le tue conoscenze sulla morfologia e l'anatomia della quercia"



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 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 di rovere e il vino
- ◆ Giustificare l'importanza degli ellagitannini
- ◆ Saper comprendere il concetto di grana

“

Iscriviti subito a questo Corso Universitario e scopri i processi di lavorazione delle cime di botte che sono fondamentali per l'invecchiamento del vino"

03

Direzione del corso

TECH ha fatto ricorso a un team di professionisti esperti in Enologia e a loro è affidato l'insegnamento del titolo di studio. Grazie al loro contributo, gli studenti non avranno solo conoscenze teoriche, ma saranno in grado di acquisire le chiavi d'azione dei professionisti del settore enologico reale. In questo modo, gli studenti saranno seguiti in maniera esaustiva per raggiungere gli obiettivi del titolo ed i propri, fornendo vantaggi e alternative nella produzione di vino della propria azienda.



“

TECH ti avvicina alla conoscenza attraverso le esperienze professionali dei docenti che insegnano in questa specializzazione. Iscriviti ora e approfittane!”

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 enologa 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 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

Il programma di questo Corso Universitario in Invecchiamento e Maturazione del Vino è stato accuratamente progettato da esperti in Viticoltura, che si impegneranno a trasmettere le loro conoscenze attraverso contenuti audiovisivi di facile assimilazione e che prepareranno gli studenti a situazioni di lavoro reali attraverso la simulazione di casi. Questi professionisti condivideranno tutte le loro conoscenze enologiche attraverso materiali audiovisivi, con un formato teorico-pratico che permetterà di adattare il ritmo di studio a ogni studente. Inoltre, 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.





“

Iscriviti subito per scoprire la cinetica di trasferimento del tannino in botte nel tempo”

Modulo 1. Importanza della botte di 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 di rovere





“

Un corso pensato per professionisti come te, che vogliono perfezionare le proprie competenze in un settore industriale in costante evoluzione tecnologica”

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 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 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
sviluppo istituzioni
classe virtuale lingue

tech università
tecnologica

Corso Universitario Invecchiamento e Maturazione del Vino

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

Corso Universitario

Invecchiamento e Maturazione del Vino

