

AULA SÉNIOR

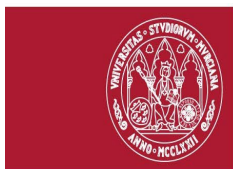
Asignatura: Introducción al mundo del vino: de la viña a la copa	Curso: 2023/2024
Código: 6064	
Curso: Plan Avanzado	
Cuatrimestre: Segundo	

COORDINADOR/A

Nombre: Encarna Gómez Plaza
Centro: Facultad de Veterinaria
Departamento: Tecnología de los alimentos, nutrición y bromatología
Área: Tecnología de los alimentos
Correo electrónico: encarnag@um.es
Teléfono: 868887323

PROFESORADO

Nombre: Alejandro Martínez Moreno
Departamento: Tecnología de los alimentos, nutrición y bromatología
Nombre: Paula Pérez Porras
Departamento: Tecnología de los alimentos, nutrición y bromatología



DATOS DE LA ASIGNATURA

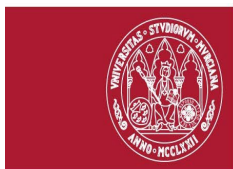
1. Objetivos

El objetivo fundamental del curso “Introducción al mundo del vino: de la viña a la copa” es que el/la estudiante aprenda todos los conceptos y procedimientos tanto en el ámbito teórico como práctico relacionados con los métodos y técnicas del cultivo del viñedo, la elaboración de vinos y mostos, así como la investigación e innovación en el campo de la enología. Todo ello sin olvidar la parte más práctica de la enología: el análisis sensorial.

Tras la realización de este curso, el alumno adquirirá las competencias necesarias para entender los diferentes procesos de elaboración de vinos, desde las prácticas vitícolas hasta el proceso enológico. Además, gracias al tercer módulo de análisis sensorial, los alumnos adquirirán la capacidad de diferenciar y entender la calidad de los vinos mediante el análisis sensorial de los mismos.

2. Programa

Módulo	Temario
Viticultura	Presentación asignatura
	Historia de la viticultura, conceptos básicos, variedades, zonas de cultivo
	Cultivo de la vid, manejo del viñedo, importancia de la poda
	Importancia de la composición de la uva
Enología	Historia de la enología y características de la industria
	Elaboración de vinos blancos y rosados
	Elaboración de vinos tintos
	Elaboración de vinos dulces y especiales
Análisis sensorial	Introducción al análisis sensorial
	Características y análisis sensorial de vinos blancos y rosados
	Características y análisis sensorial de vinos de vinos espumosos
	Características y análisis sensorial de vinos Tintos
	Características y análisis sensorial de vinos dulces
	Características y análisis sensorial de vinos Especiales
	Evaluación final: cata a ciegas



3. Metodología

Durante el curso se realizarán sesiones teóricas (9) y sesiones prácticas (6). El curso se ha dividido en tres módulos: viticultura, enología y análisis sensorial, con el objetivo de que el alumno adquiriera los conocimientos necesarios para entender el proceso de la elaboración de vinos en su conjunto, desde la producción de uva de buena calidad, hasta el embotellado. Desde el punto de vista del profesorado es fundamental la realización de sesiones prácticas para comprender y asimilar las sesiones teóricas impartidas. Por ello, cabe destacar que se han incluido un alto número de sesiones prácticas con el fin de que los alumnos adquieran la capacidad de poder evaluar la calidad sensorial y los defectos de los productos enológicos elaborados.

Es necesario especificar que para cada una de las clases prácticas se necesitará como mínimo dos referencias de vinos y un mínimo de 1 botella por cada 12 alumnos. con el objetivo de que todos puedan realizar el análisis sensorial de los vinos

4. Evaluación

El alumnado podrá elegir entre la opción de calificación por asistencia o por evaluación.

- Modalidad de asistencia. Será requisito para superar la asignatura la asistencia al menos al 80% de las clases impartidas.
- Modalidad de evaluación. Aquellos estudiantes que deseen una calificación superior a Apto podrán optar por esta modalidad. Además de ser necesario cumplir los requisitos de asistencia, el último día de clase se realizará una prueba escrita donde deberán realizar dos ejercicios: a) describir el proceso enológico de elaboración de un vino y b) realizar un análisis sensorial "a ciegas" siendo el valor de cada uno de ellos del 40% y del 60% de la nota final.

5. Bibliografía

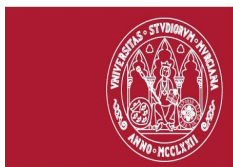
Bibliografía básica

Hidalgo. Luis. "Tratado de viticultura general". Mundi-Prensa.

Martínez de Toda Fernández, Fernando. "Biología de la vid Fundamentos biológicos de la viticultura". Mundi-Prensa.

Mijares y García-Pelayo, Ma Isabel. Sáez Illobre, José Antonio. "El vino, de la cepa a la copa". Madrid Mundi-Prensa 2000.

Ribéreau-Gayon, Pascal. "Tratado de enología"(abre en nueva ventana). Buenos



Aires Hemisferio Sur [2002 (v.2)-2003].

Peynaud, Emile. Blouin, Jacques. "El gusto del vino". Madrid Mundi-Prensa 2000.

Bibliografía complementaria

Johnson, Hugh 1939-. Robinson, Jancis. "El vino nuevo atlas mundial". Barcelona Blume 2003.

Jefferies, Julian. Noya Gallardo, María del Carmen. "El vino de Jerez". Cádiz Servicio de Publicaciones, Universidad 1994.

Foulkes, Christopher. "Los vinos los secretos del vino, países y regiones". Barcelona Larousse cop. 2005.

Wiesenthal, Mauricio dir. "Enciclopedia práctica para conocer y apreciar el vino". Barcelona Salvat 1998.

García del Río, Fernando 1966-. "Cómo leer la etiqueta de un vino el vino español a través de su etiqueta". Madrid Alianza D.L.1996.

Aleixandre Benavent, Rafael. "La cultura del vino cata y degustación". Valencia Universidad Politécnica de Valencia, Servicio de Publicaciones D.L. 1977.

Webs de interés

<https://www.vilaviniteca.es/>

<https://www.robertparker.com/>

<https://julioprieto.es/>

<https://winefolly.com/>

<https://www.oiv.int/public/medias/4292/documento-de-revisi-n-del-lisis-sensorial-del-vino.pdf>

<https://www.youtube.com/channel/UC6grcZUc8tZ2RRKFVjL-kIA>

Otros materiales de interés

Podcasts: <https://lafiloxera.com/>

Material didáctico: https://www.lenez.com/es/libros-objeto/vino?gclid=CjwKCAiAxvGfBhB-EiwAMPakqohLsMDP6gzk7Waomx5jjTk_9Nd7ISknL4ozKzTpjJPsf6t6GxTmBoCWPUQAvD_BwE