

## **i ASIGNATURA INTRODUCCIÓN A LA ENOLOGÍA Y LA CATA DE VINOS**

Código	40212042
Titulación	GRADO EN ENOLOGÍA
Módulo	MÓDULO IV: MÓDULO OPTATIVO
Materia	MATERIA IV.5 INTRODUCCIÓN A LA ENOLOGÍA Y LA ...
Curso	1
Duración	SEGUNDO SEMESTRE
Tipo	OPTATIVA
Idioma	CASTELLANO
Ofertable en Lengua Extranjera	NO
Movilidad Nacional	SÍ
Movilidad Internacional	SÍ
Estudiante Visitante Nacional	SÍ
ECTS	6,00
Departamento	C151 - INGENIERIA QUIMICA Y TECN. DE ALIMENTOS

## **✓ REQUISITOS Y RECOMENDACIONES**

### **Requisitos**

No hay requisitos previos

## Recomendaciones

---

No hay recomendaciones previas

## OFERTA EN LENGUA EXTRANJERA

---

No se oferta para Lengua Extranjera.

## MOVILIDAD

---

- Movilidad Nacional (SICUE): Sí. Tipo de enseñanza: Presencial
- Movilidad Internacional: Sí. Tipo de enseñanza: Presencial
- Estudiante Visitante Nacional: Sí. Nº Plazas: 10. Tipo de enseñanza: Presencial

## RESULTADO DEL APRENDIZAJE

---

Id.	Resultados
1	Comprender los fundamentos históricos de la vitivinicultura
2	Comprender la importancia de la actividad vitivinícola en nuestro entorno
3	Reconocer los fundamentos básicos del cultivo de la viña y la elaboración de vinos
4	Reconocer las características sensoriales básicas de los distintos tipos de vinos
5	Saber aplicar los fundamentos básicos del uso adecuado y responsable de los vinos

## COMPETENCIAS

Tipo	Competencia
BÁSICA	Que los estudiantes hayan demostrado poseer conocimiento en materias básicas científicas y tecnológicas y en viticultura y enología que permitan un aprendizaje continuo, así como una capacidad de adaptación a nuevas situaciones o entornos cambiantes.
BÁSICA	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes normalmente dentro de las áreas de la viticultura y la enología para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
BÁSICA	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

## CONTENIDOS

Contenido	Descripción
Bloque 1. INTRODUCCIÓN A LA VITIVINICULTURA 1.1. Historia y situación actual de la vitivinicultura 1.2. Zonas vitivinícolas de España	
Bloque 2. LA VID Y SU CULTIVO 2.1. Medio natural: clima y suelo 2.2. La planta 2.3. El cultivo de la vid	

Contenido	Descripción
Bloque 3. INTRODUCCIÓN AL PROCESO GENERAL DE ELABORACIÓN DE VINOS 3.1. Conceptos. Etapas. Diagrama del proceso 3.2. Tipología de vinos	
Bloque 4. LA VINIFICACIÓN 4.1. Tipos de vinificaciones 4.2. Introducción a la vinificación en blanco 4.2. Introducción a la vinificación en tinto	
Bloque 5. CRIANZA Y ENVEJECIMIENTO 5.1. Tipos de crianza 5.2. Introducción a la crianza y envejecimiento de vinos blancos y tintos	
Bloque 6. CLARIFICACIÓN, ESTABILIZACIÓN Y EMBOTELLADO	
Bloque 7. INTRODUCCIÓN A LA CATA DE VINOS 7.1. Características sensoriales de los vinos 7.2. Nociones básicas de cata: metodología y vocabulario	
Bloque 8. CONCEPTOS BÁSICOS DE CONSERVACIÓN, MANIPULACIÓN Y MARIDAJE DE VINOS 8.1. La conservación y el servicio del vino 8.2. El arte del maridaje	
Prácticas de cata 1ª Sesión.- Técnicas de iniciación a la cata. 2ª Sesión.- Cata de vinos blancos monovarietales 3ª Sesión.- Cata de vinos blancos con crianza 4ª Sesión.- Cata de vinos tintos monovarietales 5ª Sesión.- Cata de vinos tintos con crianza 6ª Sesión.- Cata de vinos rosado y espumosos 7ª Sesión.- Cata de vinos de Jerez 8ª Sesión.- Cata y maridaje	

## SISTEMA DE EVALUACIÓN

### Procedimientos de evaluación

Tarea/Actividades	Medios, técnicas e instrumentos	Ponderación
Actividades académicamente dirigidas	<p>Se evaluarán las actividades a lo largo del desarrollo de la asignatura propuestas por el equipo de profesores (lectura de documentos, actividades y trabajos en grupo, ...). Estas actividades se propondrán a través del Campus virtual, utilizando las herramientas del mismo, o bien en el aula.</p> <p>La nota correspondiente a la evaluación continua sólo se guardará hasta febrero del siguiente curso.</p>	30 %
Examen final	<p>Realización de examen escrito sobre la totalidad de los contenidos teóricos y prácticos expuestos en la asignatura. En caso de que se incluyan preguntas cortas o a desarrollar se evaluará la adecuación, claridad y justificación de las respuestas.</p> <p>Será requisito indispensable para aprobar la asignatura obtener al menos en el examen final un 5.</p>	60 %
Asistencia a clases, catas y visitas	<p>Se realizará un seguimiento de la asistencia y participación del alumno en clase (en las sesiones teóricas, prácticas y visitas) mediante observación diaria, evaluándose positivamente el número de asistencias así como la participación de los alumnos.</p> <p>La asistencia a talleres de catas y visitas será obligatoria realizando una evaluación continua de dichas actividades de la siguiente forma:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Catas: A través de las sesiones de cata .</li> <li>- Visitas: A través de la/s actividad/es realizadas por los alumnos tras las visitas.</li> </ul>	10 %

## **Criterios de evaluación**

---

Durante el desarrollo de la asignatura se realizarán diversas actividades que se detallan en el Procedimiento de Evaluación y que servirán para realizar una evaluación continua del alumno.

-La asistencia a clase, catas y salidas de campo será obligatoria. En las clases de teoría y prácticas de cata, se permitirá un 25% y 12,5% de faltas respectivamente, y se valorará el comportamiento, interés y participación del alumno durante las mismas.

-En las salidas de campo, cualquier falta deberá estar claramente justificada con impreso o documento correspondiente (ejem. justificación médica).

- En las AAD se valorará la presentación, estructura, claridad, concreción y adecuación de las mismas a las actividades propuesta.

- En el examen, en el caso de que se incluyan preguntas cortas o a desarrollar, se valorará la adecuación, claridad y justificación en las respuestas.

- Los alumnos tendrán derecho a una prueba de evaluación global, en las dos convocatorias extraordinarias posteriores a la convocatoria ordinaria (la del semestre en el que se imparte).

Esta modalidad de evaluación deberá ser solicitada en los plazos que el Centro determine. Los criterios de evaluación y tipo de pruebas a realizar serán determinados por el equipo docente de la asignatura e informados con suficiente antelación a aquellos alumnos que la soliciten


**PROFESORADO**

Profesorado	Categoría	Coordinador
DIAZ SANCHEZ, ANA BELEN	PROFESOR/A TITULAR DE UNIVERSIDAD	Sí
AMORES ARROCHA, ANTONIO	PROFESOR/A AYUDANTE DOCTOR/A	No
CEJUDO BASTANTE, CRISTINA	PROFESOR SUSTITUTO INTERINO	No
JIMENEZ CANTIZANO, ANA CONCEPCION	PROFESOR AYUDANTE DOCTOR	No
SANCHO GALAN, PAU	PROFESOR/A SUSTITUTO/A INTERINO/A	No
TRIGO CORDOBA, EMILIANO	PROFESOR/A SUSTITUTO/A INTERINO/A	No


**ACTIVIDADES FORMATIVAS**

Actividad	Horas	Detalle
01 Teoría	32	Las clases de teoría versarán sobre los contenidos propuestos en la materia recurriendo a casos prácticos y ejemplos. Se fomentará la participación del alumno y éste dispondrá previamente del material elaborado en el campus virtual

Actividad	Horas	Detalle
04 Prácticas de taller/laboratorio	16	<p>Las prácticas de laboratorio consistirán en sesiones de cata que se realizarán en las últimas 8 semanas para que el alumno tenga ya un conocimiento previo sobre la tipología de vinos y la vinificación.</p> <p>Se comenzará por sesiones teórico-prácticas en las cuales se darán unas nociones generales de cata para después pasar a sesiones de cata de reconocimiento y catas dirigidas con vinos comerciales.</p> <p>Se construirá un diario de catas para que tanto el alumno como el profesor tengan una referencia de su evolución y aprendizaje.</p>
06 Prácticas de salida de campo	12	<p>Durante esta actividad los alumnos realizarán visitas a dos bodegas de la zona. Las visitas serán guiadas por los enólogos y tendrán carácter divulgativo. Durante la salida los alumnos podrán visitar tanto la viña como la bodega y al final de la misma se realizarán una cata de algunos de sus productos.</p>
10 Actividades formativas no presenciales	70,00	<p>Las actividades formativas no presenciales contemplarán:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Estudio autónomo del alumno (40 h)</li> <li>- Realización de actividades académicas dirigidas (30 h) relacionadas con el contenido de la asignatura tanto teórico como práctico</li> </ul>
11 Actividades formativas de tutorías	5,00	<p>Se realizarán tutorías presenciales y electrónicas (correo electrónico o aula virtual) a petición de los alumnos o grupos de alumnos. En dichas tutorías los profesores responderán a las dudas y dificultades que muestren los alumnos.</p>



Actividad	Horas	Detalle
12 Actividades de evaluación	15,00	Las actividades de evaluación contemplarán tanto la evaluación continua como la evaluación final. En este sentido las actividades consistirán en: - Evaluación continua mediante realización de actividades académicamente dirigidas a través del campus virtual o en el aula - Examen final de la asignatura

## BIBLIOGRAFÍA

### Bibliografía Básica

- Blouin, Jaques y Peynaud Emile. Enología práctica: conocimiento y elaboración del vino. Mundi-Prensa Libros, 2004
- López Alexandre, Manuel. Viticultura, Enología y Cata para aficionados. Grupo Mundi-Prensa (4ª edición), 2005.
- André, Víctor. Aprenda a conocer los vinos. SWING, 2008.
- Aleixandre Benavent, Jose Luis. La cultura del vino. Cata y degustación. Ed. Universidad Politécnica de Valencia, 2006.
- Domingo M. Salazar; Pablo Melgarejo. Viticultura. Técnicas de cultivo de la vid, calidad de la uva y atributos de los vinos. Editorial: AMV/Mundi-Prensa. 2005 (1ª Ed.)
- J. Hidalgo Togores. La Calidad del vino desde el viñedo. Editorial: Mundi-Prensa. 2006 (1ª Ed.)
- Fernando Martínez de Toda. Claves de la viticultura de calidad. Nuevas técnicas de estimación y control de la calidad de la uva en el viñedo. Editorial: Mundi-Prensa. 2011 (2ª Ed.).
- VVAA. (IBD) Iniciación a la cata de vinos. IC Editorial. 2013

### Bibliografía Específica

- Hidalgo Fernández-Cano, L y Hidalgo Togores, J. Tratado de viticultura. Editorial: Mundi-Prensa. 2011.
- Gil Antinano, María Jesús y Zamarra, Custodio. Platos y vinos: el difícil arte del maridaje. Ed. Alianza, 2004.
- Gil Muela, Mario; García Ortiz, Francisco; García Ortiz, Pedro. El vino y su servicio. Editorial Paraninfo, 2009.

### Bibliografía Ampliación

- J. Hidalgo Togores. La Calidad del vino desde el viñedo. Editorial: Mundi-

Prensa. 2006 (1ª Ed.) - Alain Reynier. Manual de viticultura. Editorial: MP.  
2002 (6ª Ed.) - Hidalgo Fernández-Cano, L y Hidalgo Togores, J. Tratado de  
viticultura. Editorial: Mundi-Prensa. 2011. - J. Hidalgo Togores. Tratado de  
viticultura. MP. 2011 - Simon, Joanna. Conocer el vino. Editorial Blume, 2004 (2ª  
edición) - Jefford, Andrew. Gustos y estilos de vinos. Editorial Blume, 2001.

---

El presente documento es propiedad de la Universidad de Cádiz y forma parte de su Sistema de Gestión de Calidad Docente.

En aplicación de la Ley 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres, así como la Ley 12/2007, de 26 de noviembre, para la promoción de la igualdad de género en Andalucía, toda alusión a personas o colectivos incluida en este documento estará haciendo referencia al género gramatical neutro, incluyendo por lo tanto la posibilidad de referirse tanto a mujeres como a hombres.

---