



TÍTULO DE LA ASIGNATURA

Introducción a la Viticultura y la Enología

COORDINADOR: Enrique Torres Álvarez

EQUIPO DE PROFESORES/AS QUE INTERVENDRÁN EN LA ASIGNATURA Incluido el coordinador/a (máximo 6)

APELLIDOS Y NOMBRE
Enrique Torres Álvarez
M ^a Ángeles Fernández Recamales
Ana Sayago Gómez
Carlos Weiland Ardáiz

DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA (BREVE RESUMEN)

El vino alberga tras de sí un mundo con innumerables valores de tipo ecológico, económico, cultural y social.

Desde el ancestral cultivo de la viña en toda la cuenca del Mediterráneo, la península Ibérica y la provincia de Huelva, hasta la botella de vino que se sirve en la mesa, pasando por la bodega donde se ha elaborado ese vino, se esconde todo un mundo de tradiciones, ciencia, técnica y economía.

Estos dos ricos mundos, el de la viña y el vino, confluyen en la degustación y cata de botellas de vino, donde no sólo se suman sus virtudes, sino que, al producirse sinergias, sus virtudes se multiplican.

El alumnado del Aula de la Experiencia de la Universidad de Huelva tendrá la oportunidad de valorar adecuadamente una acción tan cotidiana como descorchar una botella, servir una copa de vino y saborearlo. Ese gesto sencillo, debe traernos en mente la actividad de viticultores, enólogos, vendimiadores, corcheros, bodegueros, escogedores, etc.

A todo ello se suma que la provincia de Huelva alberga el corazón de una comarca con tan honda tradición vitivinícola, como es el Condado de Huelva, lo que justifica el interés de impartir esta asignatura en las sedes provinciales del Aula de la Experiencia,

OBJETIVOS Y COMPETENCIAS A DESARROLLAR

El **objetivo general** del curso es **poner en valor** los conocimientos relacionados con el

Campus El Carmen. Pabellón Zenobia Camprubí 21071 Huelva

Tel: 959 219247/48/ 959 219339/41/

aexperiencia1@uhu.es / aexperiencia2@uhu.es / admon.aexperiencia@uhu.es

<http://www.uhu.es/auladelaexperiencia>



mundo de la viña y el vino.

Este objetivo general se concreta en los siguientes **objetivos particulares**:

- **Conocer** las técnicas de cultivo agrícola de la viña, la producción del vino y la cata del mismo.
- **Favorecer** la reflexión en torno a las sinergias entre el mundo del vino y su entorno.
- **Contribuir** a la estima de productos propios de la provincia de Huelva, como son los vinos del Condado.
- **Concienciar** sobre las implicaciones económicas, ecológicas, culturales y gastronómicas del consumo de vinos con denominación de origen.

Las **competencias** a desarrollar son:

- Adquisición de conocimientos teóricos
- Aplicación práctica de dichos conocimientos
- Fomento del recuerdo y la memoria
- Valoración de los propios saberes
- Autoestima, individual y de grupo
- Adquisición de visión patrimonial sobre los recursos naturales y culturales

PROGRAMA DE LA ASIGNATURA

La asignatura tiene una duración de 24 horas presenciales, divididas en 12 sesiones de 2 horas. Si hay disponibilidad presupuestaria, pueden desarrollarse en diversos escenarios relacionados con la temática del curso en la Comarca del Condado de Huelva: viñedos, Centro de Interpretación del Vino, fábrica de tapones de corcho, bodegas, tonelería, etc.

Tema 1. El cultivo de la vid en el mundo y en la provincia de Huelva

Tema 2. La planta de vid. Bases fisiológicas

Tema 3. Propagación y técnicas de cultivo de la vid.

Tema 4. Elaboración de vinos jóvenes: blancos y rosados

Tema 5. Elaboración de vinos tintos: crianzas y reservas

Tema 6. Elaboración de vinos especiales: espumosos, generosos y de postre.

Tema 7. Introducción al análisis sensorial de vinos. Cata de vinos

Tema 8. El análisis sensorial: aspectos fisiológicos de la cata. Fases de la cata (I)

Tema 9. El análisis sensorial: aspectos fisiológicos de la cata. Fases de la cata (II)

Tema 10. El vino y el corcho: los tapones de corcho.

Tema 11. El vino y la madera: el envejecimiento en barrica. El arte de la tonelería.

Tema 12. La viña, el vino y el medio ambiente

METODOLOGÍA: ESTRATEGIAS Y MÉTODOS DIRIGIDOS A LA PARTICIPACIÓN E INTEGRACIÓN DEL ALUMNADO DEL AULA DE LA EXPERIENCIA



La metodología didáctica se basaría en diferentes actividades:

- **Exposición del tema**, apoyada con medios audiovisuales (proyección de presentaciones, fotografías y vídeos), por parte del profesorado. También se expondrán entre los asistentes diferentes materiales o muestras relacionados con la viña y el vino (herramientas, productos artesanos, material vegetal, botellas de vino, tapones, etc.), que podrán aportar el profesorado. También se puede solicitar a los participantes que lo traigan si es posible, para enseñarlo en el taller algún material o muestra relacionada con la temática de la asignatura. Aparte de escuchar y ver las explicaciones del profesor, los alumnos y alumnas pueden palpar, oler, en ocasiones saborear, incluso, las muestras aportadas a las clases, además de tener la posibilidad de mostrar y explicar a los compañeros y al profesorado los materiales aportados por ellos
- **Coloquio o debate** sobre el tema expuesto, dando la oportunidad a todos los presentes de exponer sus conocimientos u opiniones sobre el tema, además de sus preguntas o dudas, moderado por el profesorado.
- Utilización de las **nuevas tecnologías**: plataforma de enseñanza virtual Moodle y redes sociales (Facebook y Twitter). Aunque el curso se plantea en modalidad presencial, todos los materiales docentes expuestos (presentaciones, textos, vídeos, etc.) quedarán a la disposición de los alumnos para poder consultarlos más tarde y desde cualquier lugar y se entregarán copias para realizar fotocopias de los temas, para aquellos alumnos no tan familiarizados con las tecnologías informáticas. La plataforma Moodle puede utilizarse también para ampliar conocimientos o hacer sugerencias de nuevos temas y/o contenidos. Las redes sociales Facebook y Twitter pueden servir como una plataforma de intercambio de todo tipo de vivencias relacionadas con el curso: fotografías, citas, comentarios, sensaciones, informaciones, convocatorias, etc.
- **Práctica de Laboratorio**, realización de técnicas sencillas de estimación de parámetros de cosecha en uva y predicción de grados alcohólicos.
- **Sesión de cata**, realización práctica de un análisis sensorial (cata) de tres vinos, un vino blanco, un vino tinto y un vino naranja.
- **Paseos guiados y Viaje de prácticas** por ambientes relacionados con la temática del curso: viñedos, bodegas, tonelerías, fábricas de tapones, etc. fomentando la participación activa de los alumnos y alumnas, en un ambiente de intercambio y convivencia.



MECANISMOS DE EVALUACIÓN

Para ser superada la asignatura, es necesario que el alumno demuestre su interés en la misma, siendo necesario que haya asistido como mínimo a **nueve sesiones, el 75% de las mismas**. El equipo docente recogerá periódicamente la asistencia de los estudiantes a las sesiones mediante listados facilitados por el personal del Aula. A partir de estos listados, y de la implicación de los estudiantes en la/s tarea/s de evaluación, el coordinador de la asignatura cumplimentará y firmará al final de cuatrimestre una lista de los alumnos y las alumnas que han cursado la materia, especificando para cada uno el resultado final en la misma de acuerdo con el siguiente baremo:

- **No asistente:** cuando el estudiante haya asistido a menos del 75% de las sesiones, es decir menos de 6 sesiones completas.
- **Asistente:** cuando el estudiante haya asistido a al menos el 75% de las sesiones, es decir, 6 o más sesiones.
- **Asistente con aprovechamiento:** cuando el estudiante haya asistido al menos el 75% de las sesiones, es decir, 6 o más sesiones y, además, haya realizado satisfactoriamente la/s tarea/s de evaluación previstas en el programa de la asignatura y que se relacionan a continuación:
 - Participación activa en las sesiones teórico-prácticas, así como en el Facebook o Twitter del Aula.
 - Aporte temporal de materiales relacionados con la materia de la asignatura: artesanías, materiales forestales no maderables, alimentos de origen forestal, etc.
 - Memoria descriptiva de alguna de las actividades prácticas. La memoria constará de una descripción escrita, pudiendo aportar material gráfico. La memoria puede presentarse individualmente o en grupos de hasta tres estudiantes.

RECURSOS DIDÁCTICOS

- **Aula** equipada con proyector, ordenador y medios audiovisuales, que permitan la proyección de presentaciones, audiciones y videos.
- **Espacio para la exposición de diversos materiales**, aportados por el profesorado o los alumnos y alumnas: muestras de tapones, duelas, herramientas, plantas, de viña, etc. Gran parte de estos materiales proceden de las colecciones del Departamento de Ciencias Agroforestales, o cedidos temporalmente por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Vinos del Condado de Huelva.
- **Visitas concertadas** a espacios para los paseos guiados, con ambientes relacionados con la temática del curso: viñedos, fábricas de tapones de corcho, bodegas, tonelerías, Centro de Interpretación del Vino del Condado de Huelva etc., preferentemente localizados en la comarca del Condado de Huelva.
- **Laboratorio de Producción Vegetal** del departamento de Ciencias Agroforestales de la Universidad de Huelva, con refractómetros para medir el contenido en azúcares.



- **Sala de catas de CIDERTA.** También puede servir un aula con mesas y puestos móviles, que se puedan disponer en forma rectangular y preferentemente con fondo blanco.
- **Autobús** para el desplazamiento del viaje de prácticas, al acabar el curso. Eventualmente podría realizarse en vehículos particulares de los alumnos o en medios de transporte público.

BIBLIOGRAFÍA

- Bibliografía básica. Puede complementarse con bibliografía específica para cada tema.
- Blouin, J. y Peynaud, É., 2003, Enología práctica. Conocimiento y elaboración del vino. Editorial Mundiprensa. Madrid
- Clarke, R. Oz, 2003. Enciclopedia del Vino. Ed Blume. Barcelona
- Flancy, C., 2000, Enología: Fundamentos científicos y tecnológicos. Editorial Mundiprensa. Madrid.
- Hidalgo Togores, J. y Hidalgo Fdez-Cano, L., 2011. Tratado de viticultura. Editorial Mundiprensa. Madrid.
- Hidalgo Togores, J. y Hidalgo Fdez-Cano, I., Tratado de enología. Editorial Mundiprensa. Madrid.
- Infante, M., 1996. Los vinos del Condado de Huelva. Coedición de la Excma. Diputación Provincial y Caja Rural de Huelva. Huelva
- Robinson, J., 2001. Curso práctico de cata. Ed. Blume. Barcelona.

CUADRANTE DE DOCENTES

SESIÓN	TEMA A IMPARTIR	PROFESOR/A
1.	El cultivo de la vid en el mundo y en la provincia de Huelva	Carlos Weiland
2.	La planta de vid. Bases fisiológicas	Carlos Weiland
3.	Propagación y técnicas de cultivo de la vid.	Carlos Weiland
4.	Elaboración de vinos jóvenes: blancos y rosados	M ^a Ángeles Fernández Recamales
5.	Elaboración de vinos tintos: crianzas y reservas	M ^a Ángeles Fernández Recamales
6.	Elaboración de vinos especiales: espumosos, generosos y de postre.	M ^a Ángeles Fernández Recamales
7.	Introducción al análisis sensorial de vinos. Cata de vinos.	Ana Sayago
8.	Tema 8. El análisis sensorial: aspectos fisiológicos de la cata. Fases de la cata (I)	Ana Sayago
9.	Tema 9. El análisis sensorial: aspectos fisiológicos de la cata. Fases de la cata (II)	Ana Sayago
10.	El vino y el corcho: los tapones de corcho.	Enrique Torres
11.	Tema 11. El vino y la madera: el envejecimiento en barrica. El arte de la tonelería.	Enrique Torres
12.	Tema 12. La viña, el vino y el medio ambiente	Enrique Torres



*ACTIVIDADES PRÁCTICAS

Además de los coloquios de cada uno de los temas y del contacto con los materiales que aporten tanto el profesorado como los participantes (hojas de viña, sarmientos, tapones de corcho, botellas de vino, catavinos, etc.), habrá sesiones prácticas.

Práctica de Laboratorio, realización de técnicas sencillas de estimación de parámetros de cosecha en uva y predicción de grados alcohólicos, mediante refractómetros de campo. Puede realizarse sobre material vegetal (uvas) aportado por los propios alumnos.

Sesión de cata, realización práctica de un análisis sensorial (cata) de tres vinos, un vino blanco, un vino tinto y un vino naranja. Consistirá en un taller práctico de iniciación a la cata de vinos, incluyendo análisis de las características del tapón de corcho recién descorchado. Está práctica puede realizarse en las instalaciones de la Universidad de Huelva o del Ayuntamiento de La Palma del Condado, o bien en alguna de las bodegas que se visitan en la práctica siguiente.

Paseos guiados y Viaje de prácticas por ambientes relacionados con la temática del curso: viñedos, bodegas, Centro de Interpretación del Vino del Condado de Huelva, tonelerías, fábricas de tapones, etc. fomentando la participación activa de los alumnos y alumnas, en un ambiente de intercambio y convivencia. Las visitas son concertadas y de entrada gratuita.

La realización de esta actividad práctica quedará supeditada a la disponibilidad de recursos económicos para la contratación del servicio de transporte en autocar, para lo cual se podrá pedir financiación externa. Eventualmente puede realizarse en vehículos de los alumnos o en medios de transporte públicos.