

CULTURA VITIVINÍCOLA GUÍA DOCENTE CURSO 2020-21

Titulación:	Grado en Enología			703G
Asignatura:	Cultura vitivinícola			549
Materia:	Cultura vitivinícola			
Módulo:	Formación específica			
Modalidad de enseñanza de la titulación:	Presencial	Carácter:	Obligatoria	
Curso:	4	Créditos ECTS:	4,50	Duración: Semestral (Segundo Semestre)
Horas presenciales:	45,00		Horas estimadas de trabajo autónomo:	67,50
Idiomas en que se imparte la asignatura:	Español			
Idiomas del material de lectura o audiovisual:	Inglés, Francés, Español			

DEPARTAMENTOS RESPONSABLES DE LA DOCENCIA

AGRICULTURA Y ALIMENTACIÓN				R101
Dirección:	C/ Madre de Dios, 53		Código postal:	26006
Localidad:	Logroño	Provincia:	La Rioja	
Teléfono:	941299720	Fax:	941299721	Correo electrónico: dpto.agricultura@unirioja.es

PROFESORADO PREVISTO

Profesor:	Diago Santamaría, María Paz		Responsable de la asignatura
Teléfono:		Correo electrónico:	maria-paz.diago@unirioja.es
Despacho:		Edificio:	CENTRO CIENTÍFICO TECNOLÓGICO
		Tutorías:	Consultar

DESCRIPCIÓN DE LOS CONTENIDOS

CONTENIDOS DE TEORÍA

- Aspectos históricos de la vid y el vino
- Fuentes de información
- La vitivinicultura española
- La vitivinicultura mundial
- Enoturismo

CONTENIDOS DE SEMINARIOS

- El vino en la literatura
- El vino en el cine
- El servicio del vino
- Vino y salud

REQUISITOS PREVIOS DE CONOCIMIENTOS Y COMPETENCIAS PARA PODER CURSAR CON ÉXITO LA ASIGNATURA

Recomendados para poder superar la asignatura.

Se aconseja tener conocimientos previos de viticultura, enología y economía.

Asignaturas que proporcionan los conocimientos y competencias:

- Economía y marketing
- Enología I
- Enología II
- Viticultura general

CONTEXTO

Esta asignatura busca complementar el contenido técnico de las demás asignaturas vitícolas y enológicas, ofreciendo un panorama general, transversal y cultural del mundo vitivinícola y enológico. Se trata, por tanto, de contemplar el vino y su producción como una actividad cultural que tiene repercusiones insospechadas, desde la arquitectura a la gastronomía, del turismo a la salud, de la filosofía y la literatura a las artes plásticas y el cine.

COMPETENCIAS

Competencias generales

- G1: Capacidad de análisis y de síntesis
- G2: Capacidad de organización y planificación
- G3: Comunicación oral y escrita en la propia lengua
- G4: Manejo y comprensión de textos científicos en inglés
- G7: Trabajo en equipo
- G9: Razonamiento crítico
- G11: Habilidad para trabajar de forma autónoma
- G12: Preocupación por la calidad

Competencias específicas

- E4: Capacidad para organizar y controlar la producción y recolección de uva de calidad en función del tipo de producto a obtener y de la legislación aplicable, integrando conocimientos agrícolas y criterios medioambientales.
- E5: Capacidad para organizar y controlar los procesos de transformación de la uva en vino en función del tipo de producto a elaborar y de las disposiciones legales, higiénicas y medioambientales.
- E12: Capacidad para controlar y organizar los procesos de elaboración, gestión y comercialización de productos derivados de la uva, del vino y de los subproductos vinícolas.

RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

- Demostrar conocimiento y comprensión sobre la evolución de la vitivinicultura, desde sus orígenes hasta nuestros días.
- Conocer en profundidad las diferentes fuentes de información en vitivinicultura.
- Demostrar conocimiento sobre la estructura vitivinícola en España: regiones vitivinícolas denominaciones de origen y específicas, y tipos de vino producido.
- Demostrar conocimiento sobre la vitivinicultura a nivel mundial: características de los países productores y de los vinos producidos.
- Adquirir conocimientos sobre enoturismo, tanto a nivel nacional como internacional.
- Conocer la influencia del consumo de vino sobre la salud humana
- Comunicar los conocimientos adquiridos de un modo comprensible y coherente.

TEMARIO

La asignatura se compone de una parte teórica y otra práctica, aunque las dos se entremezclan dado el carácter aplicado de la asignatura.

Dentro de la **parte teórica** se tratarán los siguientes temas:

1. Historia de la vid y del vino
2. Zonas vitivinícolas del mundo
3. Paisajes del viñedo, patrimonio cultural y enoturismo
4. Vino, cultura y sociedad (literatura, cine, artes plásticas, filosofía, música, enoturismo, gastronomía, arquitectura, salud, otras bebidas alcohólicas)
5. El servicio del vino
6. Vino y salud

Dentro de la **parte práctica**, y atendiendo a las posibilidades existentes, los estudiantes deberán realizar varios trabajos individuales o colectivos sobre cursillos de divulgación vitícolas y enológicas, bebidas alcohólicas del mundo, así como presentación y guiado de catas a ciegas.

Atendiendo a la actualidad vitivinícola y enológica, así como a los temas desarrollados en clase, se plantearán debates en clase, que serán tenidos en cuenta en la nota final.

BIBLIOGRAFÍA

Tipo:	Título
Básica	Buján, J.: Guía de la nueva cultura del vino, Barcelona, Rubes, 2003 Absys Biba
Básica	Clarke, O.: Atlas del vino : vinos y regiones vitivinícolas del mundo, Barcelona, Blume, 2005 Absys Biba
Básica	Yravedra, M.J.: Arquitectura y cultura del vino : Andalucía, Cataluña, La Rioja y otras regiones, Madrid, Munilla-Lería, D. L. 2003 Absys Biba
Básica	Clarke, O.: Enciclopedia del vino : una guía alfabética de los vinos de todo el mundo, Barcelona, Leopold Blume, 2000 Absys Biba
Básica	Sánchez, B.: El cine del vino, Logroño, Fundación Dinastía Vivanco, 2007 Absys Biba
Básica	Muro, M.A.: El cáliz de letras : historia del vino en la literatura, Logroño, Fundación Dinastía Vivanco para la Investigación y Divulgación de la Cultura e Historia del Vino, 2006 Absys Biba
Básica	La cultura del vino (2015) Eduard Puig i Vayreda. http://catalogo.unirioja.es/cgi-bin/abnetopac?TITN=-1

Básica	The Oxford Companion to Wine (Jancis Robinson)
Básica	El vino en el arte (2005) Montserrat Miret i Nin. Editorial Lunwerg. Barcelona.
Básica	Serie Sapiens del Vino. (2018) Vinos. 1. Contextualización y viticultura (Volumen I) (Ferrán Adriá y Ferran Centelles)
Básica	Serie Sapiens del Vino (2019) Vinos. 2. Vinificación y clasificaciones (Volumen II) (Ferrán Adriá y Ferran Centelles)
Básica	Serie Sapiens del Vino (2019) Vinos. 3. Del mercado a la carta (vol III) Ferrán Adriá y Ferrán Centelles
Complementaria	¿Qué vino con este pato? Una aproximación a la esencia de los maridajes (2016) Ferrán Centelles Editorial Planeta. Colección Gastro Planeta
Complementaria	Reinas de copas: Las grandes mujeres del vino. 50 vinos con alma de mujer. (2017) Zoltan Nagy.

Recursos en Internet

METODOLOGÍA

Modalidades organizativas

Clases teóricas
Seminarios y talleres
Estudio y trabajo en grupo
Estudio y trabajo autónomo individual

Métodos de enseñanza

Método expositivo - Lección magistral
Estudio de casos

ORGANIZACIÓN

Actividades presenciales	Tamaño de grupo	Horas
Clases teóricas	Grande	33,00
Seminarios y talleres	Reducido	12,00
Total de horas presenciales		45,00
Trabajo autónomo del estudiante		Horas
Estudio y trabajo en grupo		47,50
Estudio autónomo individual		20,00
Total de horas de trabajo autónomo		67,50
Total de horas		112,50

Comentarios

El Plan de contingencias del curso 2020-21 para la adaptación de la actividad docente a los requerimientos de la situación sanitaria ha sido activado para las asignaturas del segundo semestre y anuales. Puede encontrar información sobre la modalidad de impartición de la asignatura en www.unirioja.es/estudiantes/plan_contingencias/plan_contingencias.shtml o consultar el plan de contingencias completo en www.unirioja.es/servicios/opp/plandoc/2021/plancon.shtml.

EVALUACIÓN

Sistemas de evaluación	Recuperable	No Recup.
Informes y memorias de prácticas		20%
Trabajos y proyectos		20%
Pruebas escritas	60%	
Total		100%

Comentarios

Los sistemas y criterios críticos de evaluación podrán ser modificados, previa actualización de esta guía docente, si fuese precisa su adaptación a la modalidad no presencial o semipresencial como respuesta a las medidas, recomendaciones y/o restricciones aprobadas por las autoridades competentes en función de la situación sanitaria real o prevista. En el caso de estudiantes a tiempo parcial (reconocidos como tales por la Universidad) el profesor responsable de la asignatura podrá sustituir las actividades de evaluación no recuperable por otras a especificar en cada caso

Criterios críticos para superar la asignatura

La nota final de la asignatura saldrá de hacer la media ponderada entre las actividades que debe realizar el alumno (40%) y la prueba final (60%) consistente en un examen escrito. No se podrá aprobar la asignatura sin haber obtenido al menos un 5,00



en cada ítem evaluativo.