



Universitat de Lleida  
Centre de Formació Contínua

Senior  
UdL

# GUIA DOCENT

## INTRODUCCIÓ A L'ENOLOGIA

### Informació general de l'assignatura

<b>Denominació</b>	INTRODUCCIÓ A L'ENOLOGIA
<b>Nombre de crèdits ECTS</b>	3 ECTS
<b>Coordinació</b>	ELISABET DE ANGUERA BACHS
<b>Departament/s</b>	SENSE DEPARTAMENT
<b>Idioma d'impartició</b>	CATALÀ
<b>Professorat</b>	DE ANGUERA BAHCS, ELISABET

## Objectius acadèmics de l'assignatura

1. Obtenir nocions bàsiques de Viticultura i Enologia.

## Continguts fonamentals de l'assignatura

1. Història de la viticultura. El vi com aliment.
2. Coneixement de l'ecosistema. El terroir.
3. Fisiologia de la vinya, varietats. Plagues i malalties.
4. Sistemes de control, control amb enemics naturals, productes fitosanitaris.
5. La verema i el celler. La fermentació alcohòlica i la fermentació malolàctica. Anàlisis bàsics.
6. Introducció al tast.
7. Elaboració de vins blancs i rosats. Tast.
8. El roure i el suro. Defectes del vi.
9. Elaboració de vins negres. Tast.
10. Elaboració d'escumosos i vins especials. Tast.
11. Els conservants i additius del vi. Seguretat alimentària.
12. Les denominacions d'origen i els vins del món.
13. Enologia i turisme. Compra de vins i conservació. Maridatges.
14. Mediambient. Sabies què?

## Eixos metodològics de l'assignatura

Combinació de classe magistral, explicant els diferents temes del contingut, amb algunes sessions pràctiques de tast.

## Sistema d'avaluació

Assistència i participació.

Test d'avaluació a realitzar a casa.

## Bibliografia i recursos d'informació

Es donaran durant el curs.