



Universitat de Lleida  
Centre de Formació Contínua

Senior  
UdL

# GUÍA DOCENTE

## INTRODUCCIÓN A LA ENOLOGÍA

### Información general de la asignatura

<b>Denominación</b>	INTRODUCCIÓN A LA ENOLOGÍA
<b>Nombre de créditos ECTS</b>	3 ECTS
<b>Coordinación</b>	ELISABET DE ANGUERA BACHS
<b>Departamento/s</b>	SIN DEPARTAMENTO
<b>Idioma de impartición</b>	CATALÁN
<b>Profesorado</b>	DE ANGUERA BAHCS, ELISABET

## Objetivos académicos de la asignatura

1. Obtener nociones básicas de Viticultura y Enología.

## Contenidos fundamentales de la asignatura

1. Historia de la viticultura. El vino como alimento.
2. Conocimiento del ecosistema. El terroir.
3. Fisiología de la viña, variedades, plagas y enfermedades.
4. Sistemas de control, control con enemigos naturales, productos fitosanitarios.
5. La vendimia y la bodega. La fermentación alcohólica y la fermentación maloláctica. Análisis básicos.
6. Introducción a la cata.
7. Elaboración de vinos blancos y rosados. Cata.
8. El roble y el corcho. Defectos del vino.
9. Elaboración de vinos negros. Cata.
10. Elaboración de espumosos y vinos especiales. Cata.
11. Los conservantes y aditivos del vino. Seguridad alimentaria.
12. Las denominaciones de origen y los vinos del mundo.
13. Enología y turismo. Compra de vinos y conservación. Maridajes.
14. Medioambiente. ¿Sabías qué?

## Ejes metodológicos de la asignatura

Combinación de clase magistral, explicando los diferentes temas del contenido, con algunas sesiones prácticas de cata.

## Sistema de evaluación

Asistencia y participación.

Test de evaluación a realizar en casa.

## Bibliografía y recursos de información

Se darán durante el curso.