



Universitat de Lleida
Centre de Formació Contínua

Senior
UdL

GUÍA DOCENTE

INTRODUCCIÓN A LA ENOLOGÍA

Información general de la asignatura

| | |
|--------------------------------|----------------------------|
| Denominación | INTRODUCCIÓN A LA ENOLOGÍA |
| Nombre de créditos ECTS | 3 ECTS |
| Coordinación | ELISABET DE ANGUERA BACHS |
| Departamento/s | SIN DEPARTAMENTO |
| Idioma de impartición | CATALÁN |
| Profesorado | 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.