

## Plan 278 Lic. en Enología

# Asignatura 22232 CULTURA VITIVINICOLA

## Grupo 1

#### Presentación

El vino y los productos de la vid en el entorno humano. Salud pública y consumo. Tipología de vides y vinos.

## Programa Básico

Programa de teoría:

- 1.Origen de la vid y de la viticultura
- 2.La viticultura en la Edad Media
- 3.El vino en la Era de los Descubrimientos (XV-XVII)
- 4.La reestructuración de la viticultura (XVIII-XX)
- 5.Geografía de la vid
- 6. Vino y salud
- 7. Vino y alimentación
- 8. Tipología de vides y vinos de Castilla y León
- 9. Tipología de vides y vinos españoles
- 10. Tipología de vides y vinos europeos
- 11. Tipología de vides y vinos americanos
- 12. Tipología de vides y vinos africanos, asiáticos y de Oceanía

## Objetivos

Formar al alumno de la Licenciatura de Enología en los conocimientos relacionados con la Cultura Vitivinícola.

## Programa de Teoría

- 1. Origen de la vid y de la viticultura
- 2. La viticultura en la Edad Media
- 3. El vino en la Era de los Descubrimientos (XV-XVII)
- 4. La reestructuración de la viticultura (XVIII-XX)
- 5. Geografía de la vid
- 6. Vino y salud
- 7. Vino y alimentación
- 8. Tipología de vides y vinos de Castilla y León
- 9. Tipología de vides y vinos españoles
- 10. Tipología de vides y vinos europeos
- 11. Tipología de vides y vinos americanos
- Tipología de vides y vinos africanos, asiáticos y de Oceanía

#### Programa Práctico

Es una asignatura únicamente teórica

viernes 19 junio 2015 Page 1 of 2

#### Evaluación

Se trata de una asignatura cuatrimestral y exclusivamente teórica que se imparte en el primer cuatrimestre. Se realiza un examen final en febrero (y el extraordinario de septiembre) que consta de diez preguntas que debe desarrollar el alumno. A lo largo del cuatrimestre se proponen al alumno dos trabajos voluntarios (uno de ellos sobre una zona vitivinícola) que tienen la finalidad de mejorar la nota final. Los alumnos que asisten asiduamente a clase pueden sustituir el examen final por dichos trabajos, que ellos proponen, relacionados con el contenido de la asignatura.

### Bibliografía

- \* Balsari, P. y Scienza, A., 2004. Formas del cultivo de la vid y modalidades de distribución de los productos fitosanitarios. Ed. Mundi-Prensa. Madrid
- \* Bujanda y Fdez. de Piérola,L.2001. Efectos del vino en la salud. Prous Science. Barcelona
- \* Domine, A., 2001. El vino. Koneman. Madrid
- \* Franco, F. y Luis, S., 2005. Cultura Vitivinícola del Cerrato Castellano. Caja España/Itagra, c.t. Palencia.
- \* Fregoni, Mario. 1991. "Origines de la vigne et de la viticulture". Musumeci Editeur. Quart. Italie.
- \* Hidalgo, L.,2002. "Tratado de Viticultura General". Ed. Mundi-Prensa. Madrid.
- \*Huetz de Lemps, A., 2002 y 2003. Vinos y viñedos de Castilla y León. Colecc. Mundo Rural. Junta de Castilla y León. Valladolid
- \* Jeefs, J., 2000. Vinos de España. Tusquets Editores. Barcelona
- \* Unwin,T.2001. El vino y la viña. Tusquets Editores.Barcelona

viernes 19 junio 2015 Page 2 of 2