

Plan 278 Lic. en Enología

Asignatura 22232 CULTURA VITIVINICOLA

Grupo 1

### Presentación

Historia de la Vitivinicultura. Geografía vitícola. Tipología de vides y vinos. El vino y los productos de la vid en el entorno humano: vino, alimentación, gastronomía y enoturismo. Salud pública y consumo: Vino y salud.

### 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
12. Tipología de vides y vinos africanos, asiáticos y de Oceanía

### Programa Práctico

Es una asignatura ÚNICAMENTE TEÓRICA

## 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 propone al alumno UN trabajo voluntario sobre la Cultura Vitivinícola de un territorio o zona vitivinícola. Dicho trabajo debe INCLUIR TODOS LOS CONTENIDOS DEL PROGRAMA y tiene la finalidad de mejorar la nota final. Los alumnos que asisten asiduamente a clase pueden sustituir el examen final por dicho Trabajo de Curso.

## 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 Lempis, 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