

Plan 444 GRADO EN ENOLOGÍA

Asignatura 42065 CRIANZA Y ENVEJECIMIENTO DE VINOS

Grupo 1

### Tipo de asignatura (básica, obligatoria u optativa)

OPTATIVA

### Créditos ECTS

3 ECTS

### Competencias que contribuye a desarrollar

- E6 Ser capaz de participar en programas de investigación y experimentación vitivinícolas, así como en programas de mejora genética en el ámbito vitivinícola.
- E8 Ser capaz de seleccionar la uva y transformarla en función del objetivo buscado, eligiendo la tecnología adecuada y los productos enológicos a utilizar en cada operación para la obtención de vinos de calidad de acuerdo a las disponibilidades técnicas, económicas y a las disposiciones legales.
- E9 Ser capaz de utilizar los conocimientos sobre composición y evolución del vino, junto con las técnicas enológicas, para gestionar los procesos de vinificación, crianza y conservación del vino.
- E10 Ser capaz de elegir y realizar los análisis físicos, químicos, microbiológicos y organolépticos adecuados en cada momento del proceso productivo, saber interpretar los resultados y realizar las actuaciones necesarias para resolver un problema dado.
- E11 Ser capaz de elaborar productos derivados y afines a las uvas, mostos y vinos, así como otras bebidas fermentadas, respetando los imperativos reglamentarios.
- E15. Ser capaz de dirigir la puesta en el mercado de los productos finales obtenidos y colaborar en su comercialización y promoción, organizando y participando, en su caso, en catas y concursos.
- E16. Ser capaz de cooperar en la comercialización de los productos enológicos, material auxiliar, maquinaria de campo y bodega, tecnificando su venta.

### Objetivos/Resultados de aprendizaje

1. Conocer los procesos para la elaboración de productos enológicos con el empleo de madera respetando los imperativos reglamentarios.
2. Utilizar los conocimientos sobre composición y evolución del vino, junto con las técnicas enológicas, para gestionar los procesos de vinificación, crianza y conservación del vino.
3. Dirigir la puesta en el mercado de los productos finales obtenidos y colaborar en su comercialización y promoción, organizando y participando, en su caso, en catas y concursos.
4. Cooperar en la comercialización de los productos enológicos, material auxiliar, maquinaria de campo y bodega, tecnificando su venta.
5. Entender y desarrollar los métodos de análisis que permiten el control del proceso de crianza del vino en madera y en botella.
6. Comprender la importancia de obtener resultados analíticos correctos, como base para la toma de decisiones y puesta en marcha de las medidas de actuación que fueran necesarias.
7. Participar en programas de investigación y experimentación vitivinícolas, así como en programas de mejora genética en el ámbito vitivinícola.

### Contenidos

#### BLOQUE 1.- LA MADERA DE ROBLE

Tema 1: Introducción al proceso de crianza de vinos

Tema 2: Maderas empleadas en tonelería

Tema 3: Composición y propiedades de la madera para el envejecimiento de vinos

#### BLOQUE 2.- LA BARRICA Y LAS ALTERNATIVAS

Tema 4: La barrica de roble. Fabricación, empleo y mantenimiento

Tema 5: El uso de productos alternativos en el vino. Vino-barrica-alternativos-bodega.

#### BLOQUE 3. LA GESTION DEL OXIGENO, MADERA Y TAPON

Tema 6: Procesos del envejecimiento de vinos en madera.

Tema 7: Control del proceso de envejecimiento de vinos en botella.

Tema 8: Importancia del oxígeno durante el envejecimiento de vinos. Madera y botella.

Tema 9. La legislación vigente sobre el envejecimiento de vinos.

## Principios Metodológicos/Métodos Docentes

Clases magistrales de carácter teórico-práctico.

Prácticas de laboratorio.

Actividades académicamente dirigidas individual y/o colectivas

Al final del curso se realizará un viaje en el que se visitará una bodega, una tonelería y una fábrica de cápsulas.

## Criterios y sistemas de evaluación

OPCION 1

Evaluación mediante examen 70%

Memoria de prácticas 30%

OPCION 2

Examen final 100% Evaluación cuando no se presenta la actividad académica dirigida

## Recursos de aprendizaje y apoyo tutorial

- Aula preparada con cañón de proyección y conexión a internet.
- Pizarra
- Textos, prácticas y artículos proporcionados en clase o a través de Moodle
- Apoyo tutorial
- Bibliografía básica y complementaria

Sala de barricas

Sala de botellas

Bodega de elaboración

## Calendario y horario

SEGUNDO CUATRIMESTRE Según lo publicado en la página web de la escuela

## Tabla de Dedicación del Estudiante a la Asignatura/Plan de Trabajo

ACTIVIDADES PRESENCIALES

HORAS

ACTIVIDADES NO PRESENCIALES

HORAS

Clases teórico-prácticas (T/M)

12

Estudio y trabajo autónomo individual

35

Clases prácticas de aula (A)

4

Estudio y trabajo autónomo grupal

10

Prácticas en laboratorio (L)

12

Prácticas externas, clínicas o de campo

0

Seminarios (S)

0

Examen

2

---

Total presencial

30

Total no presencial

45

---

Responsable de la docencia (recomendable que se incluya información de contacto y breve CV en el que aparezcan sus líneas de investigación y alguna publicación relevante)

Departamento de Química Analítica - Sección Campus de Palencia

[www.uvamox.com](http://www.uvamox.com) - [www.oxygenandwine.es](http://www.oxygenandwine.es)

MARIA DEL ALAMO SANZA - [delalamo@qa.uva.es](mailto:delalamo@qa.uva.es)

- Doctora en Ciencias Químicas - PTUN

ANA MARIA MARTINEZ GIL [anamaria.martinez.gil@uva.es](mailto:anamaria.martinez.gil@uva.es)

- Doctora en Ciencia y Tecnología de los Alimentos - AYUD
- 

Idioma en que se imparte

español

---