



Universidad  
de Alcalá

# GUÍA DOCENTE

## AULA DE VINO: VITICULTURA, ENOLOGÍA Y MARIDAJE

**Universidad de Alcalá**

**Transversal**  
**Curso Académico 2021/2022**  
**1<sup>er</sup> Cuatrimestre**

## GUÍA DOCENTE

Nombre de la asignatura:	<b>AULA DE VINO: Viticultura, Enología y Maridaje</b>
Código:	100262
Titulaciones dónde se imparte:	<b>Grados</b>
Departamento y Área de Conocimiento:	<b>Teoría de la Señal y Comunicaciones</b>
Carácter:	<b>Transversal</b>
Créditos ECTS:	<b>6 ECTS</b>
Cuatrimestre:	<b>1º</b>
Profesorado:	Rafael Cambralla Diana
Horario de tutorías:	<b>Lo concierta el estudiante por email</b>
Idioma en el que se imparte:	Español

### 1. PRESENTACIÓN

Con esta asignatura, se pretende que el estudiante universitario complete su currículo en la Universidad de Alcalá desde una perspectiva social, contactando con la “Cultura del Vino” de forma amena y sencilla, desde la óptica de la viticultura, el viñedo, la uva, pasando por la elaboración de diferentes vinos y terminando por el hedonismo de la cata y maridaje del vino, presentándole vinos nacionales e internacionales y defendiendo sus efectos sobre la salud en el marco de un consumo inteligente, moderado y responsable, de modo que nuestro alimento siempre sea nuestra medicina.

En España, la viña y el vino son inseparables de nuestra idiosincrasia. Es una cultura que conocemos desde hace miles de años, se la hemos enseñado a quienes nos han visitado y la hemos transmitido a otras civilizaciones y horizontes lejanos que hemos visitado.

Las ciencias de la viticultura y la enología están presentes en muchísimos aspectos de nuestra vida diaria. Es tal el calado de las mismas que, la expresión “vino español” se emplea, no únicamente para referirse a la bebida asociada a

los Dioses Dioniso y Baco, como tal elaboración, sino también para referirnos a reuniones o actos sociales que incluyan nuestro tradicional brindis social.

La Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y el Vino (BOE núm. 165 de 11/07/2003) reconoce la condición del “*vino como alimento*” y componente esencial de nuestra “Dieta Mediterránea”, extraordinario patrimonio común, además de los múltiples beneficios para la salud que aporta, como señalan investigaciones científicas recientes de diferentes universidades internacionales.

Económicamente, el sector vitivinícola es fundamental para España, ya que somos el mayor viñedo del mundo, representando uno de los principales motores de nuestra industria agroalimentaria. A lo largo de la extensa geografía española nos encontramos instalaciones punteras, tanto en tecnología como en volumen y diversidad, destinadas a la elaboración de grandiosos y originales vinos conocidos mundialmente.

Nuestro país también es pionero en formación académica sobre Viticultura, Enología y Marketing del vino, con centros y universidades de gran prestigio y que son referencia mundial. Estudios recientes de autoridades académicas recomiendan introducir la cultura del vino en los planes educativos de primaria y universitarios, adaptándolos dentro de diferentes disciplinas y grados, como un valor añadido.

La asignatura “Aula de Vino: Viticultura, Enología y Maridaje” pretende proporcionar al estudiante que va a terminar sus estudios universitarios en Alcalá unos conocimientos sobre la “Cultura del Vino” a través de un paseo por la historia de la viticultura (origen, límites geográficos de su cultivo, países, variedades de uva, modos de cultivo y costumbres relacionadas con la viticultura) por la historia de la enología (modos de elaboración y crianza de vinos, tipos de vinos, tipos de envasado, clasificación comercial de los vinos, modos y tiempos de guarda) y por el consumo de vino (elección de un vino, dónde comprarlo, modo de guarda en casa, momento más idóneo de consumo, cata y maridaje, consumo moderado e inteligente, la salud y el bienestar alrededor del vino, la sociedad actual y el consumo de vino, saber qué vino me gusta y cómo maridarlo)

## Requisitos y Recomendaciones

La asignatura está orientada a estudiantes que van a finalizar sus estudios de grado en la Universidad de Alcalá, debiendo tener aprobados el 75% de los créditos totales del grado que cursan. No se requieren conocimientos específicos previos para seguir esta asignatura sobre la Cultura del Vino. Las clases se imparten en la Escuela Politécnica Superior y en el Jardín Botánico (Campus Externo UAH)

## 2. COURSE SUMMARY

The course “Wine Class: Viticulture, Winemaking and Pairing” aims to provide the student finishing the degree at Alcalá University, some key knowledge about Wine Culture. The course covers the history of viticulture, from its origins, geographical limits, growing regions and countries, grape varieties, soils, cultivation and traditions related to viticulture, as well as the history of winemaking and the different processes and types of wines, aging, bottling, commercial classification to name but a few. Other topics about wine consumption are also included such as how to choose a wine, where to purchase it, how to keep it once at home, how to choose the best moment to open the bottle, or how to taste and pair a wine. We will point out how to enjoy wine in a moderate and intelligent way, always related to health and enjoyment, how to drink the wine we like and how to pair it with food.

## 3. COMPETENCIAS

### COMPETENCIAS GENÉRICAS

Esta asignatura contribuye a adquirir las siguientes competencias transversales definidas por la Unidad Técnica de Calidad (UTC) de la UAH:

- TRU1: Capacidad de análisis y síntesis.
- TRU2: Capacidad de expresión oral y escrita (lengua nativa)
- TRU3: Capacidad para buscar información en diferentes fuentes.
- TRU4: Capacidad de aprendizaje autónomo.

TRU5: Capacidad para trabajar autónomamente y en equipo.

## **COMPETENCIAS GENERALES**

- CG1. Conocer la Cultura del Vino y el peso específico que representa España internacionalmente en el sector vitivinícola, comparándolo con otros países productores de vino.
- CG2. Valorar la importancia fundamental que tiene la Cultura del Vino y su tecnología en el contexto industrial, económico, medioambiental y social de nuestro país.
- CG3. Conocer las bases científicas y tecnológicas de la elaboración de vinos, analizando los diversos factores naturales y tecnológicos que inciden en ella.
- CG4. Mantener y actualizar el conocimiento sobre nuevos productos, avances tecnológicos, metodologías y estado general de este sector tan importante de la tecnología de los alimentos.
- CG5. Utilizar información científica, bibliografía y bases de datos especializadas sobre la Cultura del Vino.
- CG6. Adquirir formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, diseñar elaboraciones de vinos y recoger e interpretar información para resolver la elaboración de un producto concreto.
- CG7. Desarrollar el trabajo en equipo y con profesionales del sector vitivinícola.
- CG8. Conocer la tipología de los principales vinos españoles que se comercializan y sus regiones de producción, así como las regulaciones existentes actualmente para amparar la calidad del vino, tanto a nivel nacional, como comunitario e internacional.
- CG9. Conocer las bases científicas del análisis sensorial aplicado a la cata de vinos, así como las propiedades biológicas de los constituyentes del vino y sus positivos efectos sobre nuestra salud, consumidos de forma moderada.

CG10. Conocer la importancia del vino en la gastronomía española y en el sector de la hostelería.

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Al terminar con éxito esta asignatura, los estudiantes serán capaces de:

- RA1. Ubicar geográficamente, a nivel nacional y mundial, las principales regiones y países elaboradores de vino.
- RA2. Conocer la viticultura, su tecnología y la influencia de la vid y sus variedades en los vinos elaborados.
- RA3. Conocer la enología y su tecnología, así como los diferentes vinos que se pueden elaborar en función de cada proceso aplicado.
- RA4. Conocer la calidad de los diferentes vinos y sus parámetros.
- RA5. Relacionar la calidad con los parámetros que influyen en ella.
- RA6. Saber evaluar un vino en tres fases: vista, nariz y boca.
- RA7. Relacionar cada tipo de vino con diferentes platos o alimentos.

## 4. CONTENIDOS DEL PROGRAMA

Bloques de contenido	Total de clases, créditos u horas
<p><b>1. LA VITICULTURA Y EL VITICULTOR.</b></p> <p>Introducción histórica a la viticultura. Caracterización botánica y agrícola de la vid. Orígenes de la vid y del vino. Morfología de la vid. Composición de la uva y el racimo. Ciclo vegetativo de la vid. Características de los suelos vitícolas y su reflejo en el vino. Establecimiento del viñedo, marco de plantación y sistemas de poda y conducción. Labores y trabajos en el majuelo y su incidencia en los vinos. Los peligros en la viña: enfermedades y plagas. El clima y la vid. Madurez técnica de la uva. Variedades básicas de España y del mundo. La vendimia y sus modos. El transporte a bodega. Tecnología de la producción de uva para vinificación. Aplicaciones electrónicas e informáticas en viticultura.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 14 horas</li></ul>

<p><b>2. LA ENOLOGÍA Y EL ENÓLOGO.</b></p> <p>Introducción histórica a la enología. Antiguas instalaciones y métodos de elaboración. Bodegas actuales, laboratorios, materiales y equipos de elaboración. Recepción de la uva en bodega. Análisis y calidad del mosto. Sulfitado de la vendimia. Levaduras y bacterias. Fermentación alcohólica y fermentación maloláctica. Composición del vino. Los sulfitos en el vino. Clasificación general de vinos. Principales tipos de vinos. La elaboración del vino: blanco, rosado, tinto, espumoso, cava, dulce, especiales. La crianza. El roble y la bodega. Clarificación, filtración y embotellado. Guarda del vino en bodega. Tecnología de la elaboración actual del vino. Aplicaciones electrónicas e informáticas en enología.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 14 horas</li> </ul>
<p><b>3. EL VINO COMO ALIMENTO Y LA SOCIEDAD DE CONSUMO: cata, maridaje o armonía y el consumo moderado e inteligente como fuente de salud.</b></p> <p>Denominaciones de origen en España. Grandes zonas vinícolas del mundo. El consumo de vino en el mundo global actual. Las guías de vinos y los prescriptores. Elección de un vino. Dónde comprarlo. Cómo conservarlo. Cuándo consumirlo. Cómo servirlo. Orden y temperatura de servicio. La cata y sus fases. Tipos de botellas, corchos y copas. Cata y maridaje. Un vino para cada plato. Ejemplos de maridaje o armonía. El sumiller y el servicio del vino en el restaurante. La carta de vinos. La decantación del vino. La salud y el bienestar alrededor del vino. La sociedad actual y el consumo de vino responsable. Saber qué vino me gusta. Disfrutar del vino con la familia y amigos. Consumo de vinos en nuestro hogar. Aplicaciones electrónicas e informáticas en el consumo del vino.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 14 horas</li> </ul>

## 5. METODOLOGÍAS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE. ACTIVIDADES FORMATIVAS.

### 5.1. Distribución de créditos (especificar horas)

Número de horas presenciales:45	25 horas en grupo grande de teoría. 15 horas en grupo pequeño (prácticas en el viñedo del Jardín Botánico de la UAH y prácticas de cata de uvas y/o vinos en laboratorio) 3 horas conferencia/visita programada puntualmente. 2 horas de examen.
Número de horas del trabajo propio del estudiante:105	105 horas, que incluyen entre otros el estudio de los conceptos teóricos.
Total horas:150	150

### 5.2. Estrategias metodológicas, materiales y recursos didácticos

Las actividades formativas que se van utilizar para desarrollar el proceso docente van a ser las siguientes:

1. Clase teórica, magistral/expositiva.
2. Conferencias y visitas puntuales de especialistas del sector invitados.
3. Seminarios y prácticas en grupo pequeño.
4. Tutorías individuales y grupales.
5. Campus Virtual de la Universidad de Alcalá.

**Las clases teóricas** serán lecciones magistrales/expositivas mediante la utilización de medios como la pizarra o presentaciones con vídeo o diapositivas y fotografías para seleccionar los conceptos esenciales.

**Cada año académico se podrá programar una conferencia con especialistas del sector del vino y la restauración, o una visita a un centro del sector donde conoceremos las últimas novedades y avances sobre la Cultura del Vino en la sociedad actual.**



**Se visitará el viñedo que la Universidad de Alcalá tiene en su Jardín Botánico del Campus de Alcalá de Henares.** El profesor explicará en el viñedo las tecnologías actuales de producción de uva para vinificación y los conceptos teóricos estudiados en el aula.

**Se solicitará la visita a la finca “El Encín” en Alcalá de Henares, perteneciente al Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA) para conocer su colección de viñedo, la mayor que existe en España, con diferentes variedades de uva. También se solicitará la visita a la bodega de la finca.**

En las **tutorías**, tanto individuales como grupales, el profesor podrá resolver dudas o poner en común temas referentes a la asignatura. Los alumnos tendrán la posibilidad de establecer una comunicación más personal que les permita plantear temas que en un grupo mayor podría ser inviable consultar o debatir.

La docencia de la asignatura estará complementada con el **Campus Virtual de la Universidad de Alcalá**, donde el estudiante encontrará materiales y apoyo para el aprendizaje, además de toda la información de última hora de la asignatura.

## **6. EVALUACIÓN: criterios, instrumentos y procedimientos.**

### **6.1. Criterios de evaluación.**

El objetivo del proceso de evaluación es analizar qué competencias ha adquirido el estudiante y en qué grado. Se plantean las pruebas y procedimientos detallados más adelante con el fin de extraer y valorar los criterios de evaluación que se exponen a continuación:

- CE1. El estudiante conoce y sabe diferenciar las regiones del mundo donde se puede cultivar el viñedo y elaborar vino.
- CE2. El estudiante tiene nociones de viticultura y tecnologías de cultivo.
- CE3. El estudiante tiene nociones de enología y crianza de vinos.
- CE4. El estudiante sabe valorar la calidad de un vino y de qué factores depende.

- CE5. El estudiante sabe clasificar un vino según el tipo de elaboración y procedencia del mismo.
- CE6. El estudiante es capaz de valorar los parámetros de un vino en la copa.
- CE7. El estudiante sabe interpretar los parámetros de maridaje de vinos.
- CE8. El estudiante sabe cómo se debe conservar un vino y cuándo es el momento óptimo de consumo.

## **6.2. Instrumentos de evaluación.**

En la evaluación de la asignatura se utilizarán los siguientes instrumentos de evaluación:

- Participación en foros/debates evaluables de la asignatura (FAs)
- Trabajos individuales que propone el docente de la asignatura (Ts)
- Prueba de Evaluación Final (PEF): Examen que abarca todo el temario.

## **6.3. Procedimientos y criterios de calificación.**

Para valorar estos criterios de evaluación, se proponen distintas pruebas que se detallan a continuación junto con los correspondientes criterios de calificación.

En primer lugar, los estudiantes disponen de dos modelos de evaluación: evaluación *continua o final*.

Para optimizar el proceso de enseñanza-aprendizaje, los docentes de la asignatura recomiendan optar por el modelo de evaluación continua pero, de acuerdo con la normativa de la Universidad de Alcalá, se pone a disposición del alumno un modelo de evaluación final.

Según la normativa reguladora de los procesos de evaluación de los aprendizajes de la UAH (aprobada en Consejo de Gobierno de 24 de marzo de 2011) en su Artículo 10, párrafo 2, los estudiantes tendrán un plazo de quince días para solicitar su intención de acogerse al modelo de evaluación final aduciendo las razones que estimen convenientes. La evaluación del proceso de aprendizaje de todos los alumnos que no cursen solicitud al respecto o vean denegada la misma se realizará, por defecto, de acuerdo con el modelo de evaluación continua.

### 6.3.1. Convocatoria ordinaria:

#### a) Según el modelo de evaluación continua.

<b>Competencia</b>	<b>Resultado Aprendizaje</b>	<b>Criterio de Evaluación</b>	<b>Instrumento Evaluación</b>	<b>Peso en la calificación</b>
TRU2, CG1, CG2	RA1, RA2	CE1, CE2	FAs, Ts	10%
TRU1, TRU3, CG3, CG4	RA3 - RA4	CE3, CE4, CE7	FAs, Ts	20%
TRU3, TRU4, CG2, CG3, CG4, CG6	RA1 - RA4	CE2, CE3, CE4, CE7	Ts	20%
TRU5, CG7, CG8, CG9	RA4, RA5, RA6, RA7	CE5, CE6, CE7, CE8	FAs, Ts	10%
TRU1 - TRU5, CG1 - CG10	RA1 - RA7	CE1 - CE8	PEF	40%

Se considerará que los estudiantes han superado la asignatura (demostrando la adquisición de las competencias) siguiendo la evaluación continua si se cumplen los siguientes requisitos:

- Han superado satisfactoriamente la evaluación de las competencias relacionadas con el conjunto de todas las pruebas. Se entenderá que un alumno adquiere satisfactoriamente estas competencias, si:
  - Ha realizado aportaciones relevantes en todos los foros/debates evaluables de la asignatura, obteniendo una calificación media igual o superior al 30% de la nota máxima obtenible.
  - Ha entregado los trabajos propuestos, obteniendo una calificación igual o superior al 30% de la nota máxima obtenible. De acuerdo con la Normativa Reguladora de los Procesos de Evaluación de los Aprendizajes de la Universidad de Alcalá, el plagio, entendido como la copia de textos sin citar su procedencia y dándolos como de elaboración propia, conllevará automáticamente la calificación de suspenso en la asignatura en la que se hubiera detectado.
  - Ha realizado la prueba de evaluación final de la asignatura que evalúa las competencias relativas a la adquisición de conocimientos, obteniendo una calificación media igual o superior al 40% de la nota máxima obtenible.

- La calificación final, obtenida como suma ponderada de la calificación de todas las pruebas de evaluación continua definidas, resulta ser igual o superior a 5 sobre 10.

Por otro lado, el estudiante que siga el modelo de evaluación continua se considerará no presentado en la convocatoria ordinaria cuando no se presente a la prueba de evaluación final (PEF) ni entregue los trabajos propuestos.

b) Según el modelo de evaluación final.

<b>Competencia</b>	<b>Resultado Aprendizaje</b>	<b>Criterio de Evaluación</b>	<b>Instrumento Evaluación</b>	<b>Peso en la calificación</b>
TRU2, CG1, CG2	RA1, RA2	CE1, CE2	FAs, Ts	10%
TRU1, TRU3, CG3, CG4	RA3 - RA4	CE3, CE4, CE7	FAs, Ts	20%
TRU3, TRU4, CG2, CG3, CG4, CG6	RA1 - RA4	CE2, CE3, CE4, CE7	Ts	20%
TRU5, CG7, CG8, CG9	RA4, RA5, RA6, RA7	CE5, CE6, CE7, CE8	FAs, Ts	10%
TRU1 - TRU5, CG1 - CG10	RA1 - RA7	CE1 - CE8	PEF	40%

Se considerará que los alumnos han superado la asignatura (demostrando la adquisición de las competencias) siguiendo la evaluación final si se cumplen los mismos requisitos explicados para la modalidad de evaluación continua.

El alumno se considerará no presentado en esta convocatoria cuando no se presente a la prueba de evaluación final (PEF) ni entregue los trabajos.

### 6.3.2. Convocatoria extraordinaria:

Finalmente, los alumnos que no superen la asignatura en la convocatoria ordinaria dispondrán para superarla de la convocatoria extraordinaria, que obedecerá al mismo esquema que la evaluación final.

## 7. BIBLIOGRAFÍA

**TRATADO DE VITICULTURA (VOL I y II) 5ª Edición.**

Autores: Luis Hidalgo Fernández-Cano y José Hidalgo Togores.

Edita: Mundi-Prensa Libros, S.A. Madrid 2020.

**LOS PARÁSITOS DE LA VID. ESTRATEGIAS DE PROTECCIÓN RAZONADA. 5ª Edición resisada y ampliada.**

Autores: Gonzalo Barrios Sanroma, Ramón Coscolla Ramón y otros.

Edita: Mundi-Prensa Libros, S.A. Madrid 2004.

**LA CALIDAD DEL VINO DESDE EL VIÑEDO.**

Autor: José Hidalgo Togores.

Edita: Mundi-Prensa Libros, S.A. Madrid 2006.

**CURSO DE ENOLOGÍA PARA AFICIONADOS.**

Autor: Manuel Ruiz Hernández.

Edita: Mundi-Prensa Libros, S.A. Madrid 2000.

**EXPERTO EN VINO EN 24 HORAS.**

Autora: Jancis Robinson.

Edita: Planeta, S.A. Barcelona 2019.

**EL LIBRO DE ORO DEL VINO EN ESPAÑA.**

Autor: Carroggio.

Edita: Carroggio S.A. de Ediciones. Barcelona, 2004.

**EL MUNDO DEL VINO.**

Autor: Julio Cayuela Tormo.

Edita: Todolibro Ediciones S.A. Madrid, 2004.

**DICCIONARIO DEL VINO Y EL CAVA. 5ª Edición.**

Autor: Adolfo Pastor Hernández.

Edita: Guía Empresas Internet S.L. Barcelona, 2004.

**DESCUBRIR EL GUSTO DEL VINO.**

Autores: Emile Peynaud y Jacques Blouin.

Edita: Mundi-Prensa Libros, S.A. Madrid 2001.

**¡A TU SALUD! LOS SORPRENDENTES EFECTOS PREVENTIVOS Y TERAPEUTICOS DEL VINO.**

Autor: David O’Gorman.

Edita: Editorial Sirio, S.A. Málaga 2003.

**FALSOS MITOS Y VERDADERAS LEYENDAS DEL MUNDO DEL VINO.**

Autor: Antonio Tomás Palacios García.

Edita: AMV Ediciones. Madrid 2018.

**A CADA PLATO SU VINO.**

Autora: Isabel Sampere.

Edita: Del Vecchi Ediciones S.A. Barcelona 2012.

**LA IMPORTANCIA DE COMER SANO Y SALUDABLE.**

Autora: María José Rosselló.

Edita: De Bolsillo S.A. Barcelona 2007.

**LAS 100,75 PREGUNTAS QUE SIEMPRE QUISO HACER SOBRE EL VINO.**

Autor: Ferran Centelles.

Edita: La Vanguardia Ediciones S.L. Barcelona 2021.

**LAS VIÑAS DE LIMA. Inicios de la vitivinicultura sudamericana. 1539-1551.**

Autor: Guillermo Toro-Lira Stahl.

Edita: Editorial Universitaria. Universidad Ricardo Palma. Lima 2018.

**1870-2020 FAMILIA TORRES. 150 AÑOS Y ALGUNOS SIGLOS MÁS.**

Autor: Mauricio Wiesenthal.

Edita: Familia Torres. Barcelona 2021.

## **NOTA INFORMATIVA**

La Universidad de Alcalá garantiza a sus estudiantes que, si por exigencias sanitarias las autoridades competentes impidieran la presencialidad total o parcial de la actividad docente, los planes docentes alcanzarían sus objetivos a través de una metodología de enseñanza-aprendizaje y evaluación en formato online, que retornaría a la modalidad presencial en cuanto cesaran dichos impedimentos.