

CURSO MONOGRÁFICO
Segundo cuatrimestre 2020/2021***EL VINO Y SU MAGIA EN 10 HORAS*****PROFESOR RESPONSABLE:** Prof. Dr. Rafael Cambralla Diana**FECHA DE INICIO:** 13/05/2021**FECHA DE FINALIZACIÓN:** 10/06/2021**HORARIO:** Jueves, 11:30 - 13:30 h.**Nº HORAS LECTIVAS:** 10**DESCRIPCIÓN:**

Curso 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)

PROGRAMA:

El curso “El vino y su magia en 10 horas” se estructura en 5 sesiones teóricas de dos horas. Se entregarán las diapositivas utilizadas en clase. En cada sesión se presentará un monográfico (breve artículo elaborado por el profesor, rápido de leer y que introduce de forma cómoda y amena un determinado tema: el vino rosado, la crianza sobre lías, variedad de uva Bobal, maceración carbónica...) conocido como “píldora educativa” porque de forma sencilla y rápida nos resuelve una determinada cuestión.

1: Viticultura. El viticultor.

Introducción histórica a la viticultura. 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.

2: Enología. El enólogo.

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. Clasificación general 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.

3: El vino como alimento. La cata y el consumo inteligente.

Denominaciones de origen en España. Grandes zonas vinícolas del mundo. 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 salud y el bienestar alrededor del vino. La sociedad actual y el consumo de vino. Saber qué vino me gusta. Disfrutar del vino con la familia y amigos.