

## Terroir y Paisajes Vitivinícolas

### IDENTIFICACIÓN DE LA ASIGNATURA

CÓDIGO	SEM	HT	HS	HP	HA	CR SCT	REQUISITO	ÁREA DE FORMACIÓN Y TIPO DE ASIGNATURA	UNIDAD RESPONSABLE
AG050381	Primavera	3	0	1	3,9	5	Admisión	Electiva	Departamento de Agroindustria y Enología

Horas teóricas y prácticas expresadas en horas pedagógicas de 45 minutos, horas alumno expresadas en horas cronológicas.

### DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

Este curso se propone entregar el conocimiento y herramientas necesarias para la comprensión de los conceptos de "terroir" y zonificación vitivinícola, y a su vez dar a conocer la importancia del paisaje vitivinícola tanto en el ámbito nacional como internacional. Al final del curso, los alumnos deberán comprender, integradamente, la relación entre los factores de suelo, clima, planta y hombre (manejos culturales) que influyen directa o indirectamente en el desarrollo y características sensoriales y químicas de la baya de uva. A su vez deberán conocer las zonas vitivinícolas más importantes a nivel mundial, la forma de cultivo de la vid y su importancia a nivel de paisaje y cultura.

### ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

De enseñanza: Clases presenciales con exposición de especialistas en áreas afines al curso. Actividades del alumno orientadas y dirigidas.

De aprendizaje: Salidas a terreno. Seminario de investigación relacionado a terroir, paisaje o una zona de producción vitivinícola de relevancia. Lecturas de artículos científicos.

### COMPETENCIAS DE LA ASIGNATURA (Tipo: B=Básica, G=Genérica, E=Específica)

- Reconoce los factores relevantes de suelo, agua, clima y manejo que se relacionan con la zonificación y la calidad potencial de la uva y el vino (B).
- Diferencia aspectos asociados al suelo, agua, clima, manejo y su efecto sobre la calidad de la uva y el vino (E).
- Identifica aspectos legales de aquéllos asociados específicamente al territorio (E).
- Comprende la importancia del paisaje como patrimonio dentro del quehacer productivo agrícola (G).

### RECURSOS DOCENTES

Sala de clases. Equipos audiovisuales. Documentos en papel y digitales.

### CONTENIDOS

- Introducción
  - Aspectos generales del curso.
  - Organización de grupos de trabajo.
- Suelo y subsuelo: componente número 1 del concepto de terroir.
  - Formación de Suelos. Los procesos pedológicos y los factores de formación de suelos. Materiales formadores de suelos. Algunos ejemplos de formación de suelos en Chile. Influencia de la Geología en la relación suelo/paisaje.
  - Aspectos de Suelos y su relación con el concepto de terroir.
- Clima: componente número 2 del concepto de terroir.
  - Factores climáticos.
  - Índices climáticos y bioclimáticos.
  - Influencia del clima sobre la fenología de la vid.
  - El cambio climático y sus consecuencias.
- Metodologías para la zonificación vitícola y la determinación de terroir
  - Conceptos de UTB.
  - Herramientas de zonificación (SIG, Cartografía, estadística, teledetección, imágenes satelitales, prospección de terreno, redes parcelarias).
- Planta: componente número 3 del concepto de terroir
  - Ecofisiología. Fisiología y morfología de las raíces y su relación con el crecimiento de la planta, expresión de vigor y manejo hídrico.
- Aspectos generales y definiciones de terroir, zonificación y aptitud vitivinícola
  - Concepto de Denominación de Origen y Legislación de Zonificación.

- Calidad de los vinos y su relación con el terroir, expresión del potencial de un terroir. El hombre y su saber hacer: componente 4 del concepto de terroir
  - Caso 1: Francia.
  - Caso 2: Chile.
- Paisaje vitivinícola
  - Conceptos del “Paisaje” como componente del terroir.
  - Arquitectura de la viña y de los paisajes vitivinícolas, uso de corredores biológicos.

## BIBLIOGRAFÍA

- Elías, D. y M. Lee. 2008. Las indicaciones geográficas y la legislación vitivinícola chilena. Tesis Facultad de Ciencias Jurídicas y Sociales. Universidad Central, Chile.
- Fregoni, M.; D. Schuster y A.Paoletti. 2003. Terroir, zonazione, viticoltura: trattato internazionale. Cornell University: Editorial Phytoline. 648 p.
- Galet, P. 1990. Cépages et vignobles de France. Tome I : Les vignes Américaines. Tome II : L'ampélographie Française. Montpellier, France: Charles Déhan.
- Galet, P. 1998. Précis d'ampélographie pratique. Paris, France: Imprimerie JF Impression. 256p.
- Hidalgo. L. 1993. Tratado de Viticultura General. Madrid, España: Editorial Mundi-Prensa. 983p.
- Lanyon, D. M. ; A. Cass and D. Hansen. 2004. The effect of soil properties on wine performance. CSIRO Land and Water Technical Report N°34/04. Glen Osmond, Australia. 54p.
- Reynier, A. 1997. Manuel de viticultura : guide technique du viticulteur. 7e. ed. Paris, France: Technique & Documentation. 499p.
- Rosner, J. 2010. Chile: terroir de viñas: un recorrido por la historia del vino en nuestro país. Santiago: La Cav Ediciones. 161p.
- SAG. 2000. Legislación vitivinícola y denominación de origen. MINAGRI - Servicio Agrícola y Ganadero Santiago, Chile. 72 p.
- White, R. 2003. Soils for fine wines. New York, USA: Oxford University Press. 279p.
- White, R. 2009. Understanding vineyard soils. New York, USA: Oxford University Press. 230p.

## PROFESORES PARTICIPANTES (Lista no excluyente)

<i>Profesor</i>	<i>Departamento</i>	<i>Especialidad o área</i>
Oscar Seguel (coordinador)	Ingeniería y Suelos	Física de suelos
Álvaro Peña	Agroindustria y Enología	Enología
Mauricio Galleguillos	Ciencias Ambientales y Recursos Naturales Renovables	Modelamiento y agricultura de precisión
Claudio Pastenes	Producción Agrícola	Fisiología vegetal

## EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

<i>Actividades</i>	<i>Ponderación</i>
Prueba 1	25%
Prueba 2 (acumulativa)	30%
Controles de lecturas	15%
Seminario	30%