DEGUSTACIÓN DE VINOS

IDENTIFICACIÓN DE LA ASIGNATURA

MODALIDAD : **TIPO A**

CÓDIGO	SEM	HT	HS	HP	HA	CR	requisito	ÁREA DE FORMACIÓN Y TIPO DE ASIGNATURA	UNIDAD RESPONSABLE
AG050249	Primavera	1	0	4	4	8	Análisis sensorial	Especializada-electiva	Departamento de Agroindustria y Enología

DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

Este curso proporcionará conocimientos teóricos y prácticos en la evaluación sensorial de vinos. Estos conocimientos les permitirán comprender la influencia del proceso de elaboración de los vinos, en la calidad sensorial de los vinos. Además con el curso les dará un entrenamiento en las percepciones sensoriales más importantes en el vino, siendo capaces de describir correctamente un vino nacional o extranjero y relacionar el aspecto sensorial con el proceso de elaboración de los vinos. En la práctica, además de las clases de laboratorio, tendrán cuatro salidas a terreno a diferentes viñas del país, en las que podrán darse cuenta de realidades de producción diferentes y calidades sensoriales de vinos diferentes. Otro punto interesante, el alumno ya curso las asignaturas de Evaluación sensorial y Vinificación, por lo que integrará los conceptos de estas dos asignaturas en la percepción sensorial de los vinos.

ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

Se imparten clases teóricas expositivas y desarrollo de clases prácticas de laboratorio. Al mismo tiempo el alumno elabora un seminario, con el método científico plantea un problema y lo resuelve, lo expone de forma escrita y oral ante sus pares, generando una defensa y discusión del tema elegido. Las clases se complementan con material bibliográfico que el profesor entrega al alumno como apoyo a la clase o para un seminario posterior. El curso consta de una primera parte donde se aborda la relación de los sentidos con las características del vino. Una segunda parte en que se abordan la metodología específica relacionada con el proceso de elaboración del vino y una tercera parte en que se aplican los tópicos anteriores a través de degustaciones de diferentes tipos de vinos.

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

Aplica los métodos sensoriales para medir la calidad sensorial de los vinos.

Controla la influencia de factores externos en la evaluación sensorial de los vinos.

Integra el proceso de elaboración de vinos con las características sensoriales del vino.

Expresa de manera oral y escrita, siendo capaz de plantear un problema, la metodología y resolverlo.

RECURSOS DOCENTES

Sala de clase con equipamiento audiovisual, laboratorio de evaluación sensorial y biblioteca.

CONTENIDOS

Introducción a la cata de vinos y su importancia para el enólogo. (25 de Agosto).

Elementos y técnicas de degustación. La Sala de Degustación.

Servicio del Vino, diferentes formas y calidades de copas.

Diferentes tipos de corchos, forma de descorche y botellas.

Degustación introductoria con pauta de calificaciones.

Aromas del vino. La química de aromas y flavors (1 de Septiembre).

Memorización de aromas.

Reconocimiento de diversas familias y tipos de aromas.

Aromas del vino. Aspectos instrumentales y percepción. Cristina Úbeda (8 de Septiembre)

Importancia de la saliva y receptores, Remigio López (22 de Septiembre).

Percepción de la astringencia en alimentos. Percepción táctil de diferentes superficies.

Percepción de diferentes ácidos (ácido cítrico, ácido tartárico, ácido málico).

Elaboración de vinos y puntos críticos de calidad sensorial (29 de Septiembre).

Insumos enológicos que influyen en las características organolépticas de los vinos. Felipe Laurie (6 de Octubre).

Degustación de Vinos (13 de Octubre)
Degustación de vinos varietales

Primera prueba de cátedra (27 de Octubre).

Vinificaciones especiales (espumosos, jerez, oporto) Mariona Gil (3 de Noviembre)

Degustación de vinos (10 de Noviembre)
Degustación de vinos reserva.

Vinos Internacionales (17 de Noviembre).

Degustación de vinos (1 de Diciembre).
Vinos internacionales/Defectos en vinos

Vinos y comidas/ Seminario alumnos (8 de Diciembre)

Segunda prueba de cátedra Oral (15 de Diciembre).

BIBLIOGRAFÍA

- Blouin, J. et Peynaud, E. 2001. "Connaissance et travail du vin", Edité par Dunod.
- Bompas, O. 2011. Les accords mets et vins. Les livrets du vin. Editions Hachette.159p
- Casamayor, P., Moisseef, M. 2006. Arômes du vin. Les livrets du vin. Editions Hachette.159p.
- Casamayor, P.2001. La dégustation. Les livrets du vin. Editions Hachette.125p.
- Catania y Avanigna, 2010. La interpretación sensorial del vino. Curso superior de degustación. Mendoza, Caviar Bleu, Editora Andina Sur-INTA, 317 p.
- Dubourdieu, D. 2001. Wine Descriptive Language Supports Cognitive Specificity of Chemical Senses
- Flanzly, C., Ed. 1998. "Oenologie. Fondements scientifiques et technologiques". Paris, Edité par Lavoisier.
- García del Río, F. 2004. El método del catador. Editorial Alianza.205p.
- Jackson, R.S., Ed. 2002. "Wine testing - A professional Handbook", édité par Elsevier Ltd.
- Labruyere, A., Schirmer, R., Spurr, M.2006. Les vins de France et du monde. Editions Nathan.159p.
- Peynaud E.2002.El vino de la cepa a la copa.Ediciones Mundi-Prensa.206p.
- Peynaud E., Blouin J. 1996 Le goût du vin. Dunod. Paris.292 pp.
- Ribéreau-Gayon P., Glories Y., Maujean A., Dubourdie D., 1998b. Traité d'œnologie 2.Chimie du vin stabilisation et traitements.566 p.
- Ribéreau-Gayon, J., Dubourdieu, D., Domèche, B., Lonvaud, A. 2004. Traité d'œnologie Tome 1 Microbiologie du vin Vinification. édité Dunod.
- Ruiz, M. 2003. La cata y el conocimiento de los vinos. Ediciones Mundi-Prensa.356p.

PROFESORES PARTICIPANTES (Lista no excluyente)

Profesor(a)	Departamento	Especialidad o área
Cristina Ubeda	Universidad de Sevilla	Especialista en aromas del vino.
Mariona Gil	Agroindustria y Enología (U de Chile)	Enología y polifenoles en uva y vinos.
Álvaro Peña	Agroindustria y Enología (U de Chile)	Enología y polifenoles en uva y vinos.
Remigio Lopez	Facultad de Medicina (U de Chile)	Especialista en saliva y astringencia.
Felipe Laurie	Universidad de Talca	Enología y microoxigenación.
Marshall Strika	Escuela de sommeliers de Chile	Especialista en maridaje.

EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

Actividades	Ponderación
Prueba 1 (25 de Octubre)	30%
Prueba 2 (15 de Diciembre)	30%

Controles (lecturas)	20%
Seminario (8 de Diciembre)	20%