



Comunidad
de Madrid

PROGRAMA INTERUNIVERSITARIO PARA LOS MAYORES
Segundo Semestre 2024



LA CULTURA DEL VINO

PROFESOR RESPONSABLE: **Rafael Cambralla Diana**

Dpto. Teoría de la Señal y Comunicaciones, UAH

RESUMEN / OBJETIVOS:

Seminario sencillo y ameno sobre la maravillosa y magistral “Cultura del Vino” a través de un paseo por la viticultura (variedades de uva, modos de cultivo y costumbres relacionadas con la viticultura, regiones del mundo con grandes viñedos) por la enología (modos de elaboración y crianza de vinos, tipos de vinos, modos y tiempos de guarda) y por el consumo de vino de forma moderada e inteligente (saber elegir un vino, dónde comprarlo, modo de guarda en casa, momento más idóneo de consumo, cata y maridaje, la salud y el bienestar alrededor del vino, la sociedad actual).

PROGRAMA:

5 sesiones teóricas de dos horas. Se entregarán las diapositivas utilizadas en clase y 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 blanco, la crianza en arcilla, variedad de uva Bobal, maceración carbónica...) conocido como “píldora educativa” porque de forma sencilla y rápida nos resuelve una determinada cuestión. Se utilizarán vídeos y fotografías para reforzar los conceptos estudiados.

1. **Viticultura. El viticultor.** Origen 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 de uva de España y del mundo. La vendimia y sus modos. El transporte a bodega.



**Comunidad
de Madrid**

**PROGRAMA INTERUNIVERSITARIO PARA LOS MAYORES
Segundo Semestre 2024**



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. Las lías y su importancia en la longevidad del vino. Composición del vino. Clasificación general de vinos. La elaboración del vino: blanco, rosado, tinto, espumoso, cava, ancestral, dulce, especiales. La crianza. El roble y la bodega. Otros tipos de depósitos. Clarificación, filtración y embotellado.

3. **La cata y el consumo moderado del vino.** Clasificación de los vinos en el siglo XXI en España. Grandes zonas vinícolas del mundo. Elección de un vino y dónde adquirirlo. Comprar en la Web. Cómo conservarlo y cuándo consumirlo. El servicio del vino: orden y temperatura. La cata y sus fases. Tipos de envasado, botellas, corchos y copas. Ejemplos de maridaje o armonía. El sumiller y el servicio del vino en el restaurante. La salud y el bienestar alrededor del vino.

N.º HORAS LECTIVAS: 10

FORMATO: PRESENCIAL

FECHAS DE IMPARTICIÓN: 22 y 29 de octubre, 5, 12 y 19 de noviembre de 2024

HORARIO: martes, de 11 a 13 h.

LUGAR: aula 2 del AULARIO MARÍA DE GUZMÁN
(Archivo Universitario. C/ San Cirilo, s/n. Alcalá de Henares)



Google Maps
Ubicación

Aulario María de Guzmán