



UNIVERSIDAD DE CORDOBA

ESCUELA TÉCNICA SUPERIOR DE INGENIERÍA

AGRONÓMICA Y DE MONTES

GRADO DE ENOLOGÍA

CURSO 2024/25

CRIANZA Y ELABORACIONES**ESPECIALES**

Datos de la asignatura

Denominación: CRIANZA Y ELABORACIONES ESPECIALES**Código:** 102173**Plan de estudios:** GRADO DE ENOLOGÍA**Curso:** 4**Materia:** ENOLOGÍA**Carácter:** OBLIGATORIA**Duración:** PRIMER CUATRIMESTRE**Créditos ECTS:** 6.0**Horas de trabajo presencial:** 60**Porcentaje de presencialidad:** 40.0%**Horas de trabajo no presencial:** 90**Plataforma virtual:** <https://moodle.uco.es/>

Profesor coordinador

Nombre: PEINADO AMORES, RAFAEL ANDRÉS**Departamento:** QUÍMICA AGRÍCOLA, EDAFOLOGÍA Y MICROBIOLOGÍA**Ubicación del despacho:** Edificio Marie Curie. 3ª planta**E-Mail:** rafaেল.peinado@uco.es**Teléfono:** 957218534

Breve descripción de los contenidos

Se tratarán metodologías de vinificación no tradicionales orientadas a optimizar la elaboración de vino cuando la uva no está en su estado óptimo.

Se profundizará en los distintas técnicas de elaboración destinadas a la elaboración de vinos dulces y espumosos.

Se tratarán los distintos tipos de crianza así como los cambios en la composición del vino durante el desarrollo de esta.

Conocimientos previos necesarios

Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

Ninguno

Recomendaciones

Se recomienda que los alumnos hayan cursado previamente la asignatura de Química Enológica.

Programa de la asignatura

1. Contenidos teóricos

Contenidos teóricos Módulo de Crianza.

Bloque 1. Crianza de vino tinto y blanco en barricas de roble

Tema 1. Compuestos afectados por la crianza. Evolución de los compuestos afectados por la crianza.

Tema 2. Composición media de polifenoles en los vinos. Evolución de los compuestos fenólicos durante la maduración de la uva. Influencia de la viticultura sobre los compuestos fenólicos de la uva. Momento Oportuno de Cosecha y su Relación con la Calidad: La madurez fenólica.

Tema 3. La vinificación en tinto y su influencia sobre la composición en compuestos fenólicos.

Tema 4. El roble. Concepto de grano, diferencias entre maderas de roble. Origen geográfico y composición de los robles.

Tema 5. Elaboración de las barricas. Secado de duelas brutas: natural y artificial. Curvado y tostado de la madera, grado de quemado, montaje de las barricas.

Tema 6 Sustancias volátiles liberadas al vino por el roble durante la crianza. Sustancias que contribuyen al gusto. Evolución de los compuestos fenólicos del vino durante la crianza.

Tema 7. Mecánica de la crianza en barricas de roble. Limpieza, mantenimiento y preparación de las barricas usadas. Condiciones de la sala de barrica. Encubado del vino en barrica. Rellenos. Trasiegos. Duración de la crianza. Crianza del vino tinto con lías. Fermentación maloláctica en barricas.

Tema 8. Coste de la crianza. Alternativas a la crianza en barricas: microoxigenación. Aromatización con fragmentos de madera de roble.

Tema 9. Elaboración y crianza del vino blanco en barricas de roble. Fermentación en barrica, influencia de la autólisis, "batonnage", duración de la crianza.

Contenidos teóricos Módulo de Elaboraciones Especiales.

Tema 1. Técnicas especiales de elaboración en tinto: Termovinificación, maceración sulfítica, flash expansión.

Tema 2. Maceración carbónica.

Tema 3. Técnicas especiales de elaboración en blanco: Criomaceración, crianza sobre lías.

Tema 4. Cava y champagne.

Tema 5. Granvas. Otros espumosos. Vinos de aguja.

Tema 6. Oporto. Madeira.

Tema 7. Vinos de podredumbre noble. Vinos de hielo. Pedro Ximenez.

2. Contenidos prácticos

- Viaje de prácticas.
- Crianza de Vinos.
- Efecto de virutas de roble en un vino tinto joven.
- Ensayos de vinificaciones especiales.

Bibliografía

Flanzy, C. 2000. Enología: Fundamentos científicos y técnicos (Capítulo 17). Ed. AMV-Mundi Prensa. Madrid.

Flanzy, C., Flanzy, M., Benard., P. 1990. La vinificación por maceración carbónica. Ed. AMV. Madrid

Hidalgo Togados, J. 2003. Tratado de Enología. Volumen II. Ed. Mundi-Prensa. Madrid.

Ribéreau-Gayon, P., Dubordieu, D., Doche, B., Lonvaud, A.. 2003. Tratado de Enología. Volumen 1. Microbiología del vino. Vinificaciones. Ed. Mundi-Prensa. Madrid.

Zamora, F., Elaboración y crianza de l vino tinto: Aspectos cinentíficos y prácticos. 2003. Ed. Mundi-Prensa, Madrid

Moreno, J; Peinado RA. Química Enológica. AMV ediciones.

Waterhouse. Wine chemistry. Academic Press

Metodología

Aclaraciones generales sobre la metodología (opcional)

La metodología empleada permite al alumno adquirir los conocimientos sobre las distintas tecnicas especiales de elaboracion de vinos asi como sobre la crianza y el envejecimiento de los mismos. Todos los materiales empleados en clase están a disposición de los alumnos a través de la página moodle, que se utilizará también para la realización y corrección de actividades y evaluaciones, lo que permitirá que los alumnos a tiempo parcial puedan también participar activamente en todas las actividades (excepto los exámenes, actividades necesariamente presenciales) y resolver sus dudas mediante los foros habilitados al efecto. Estos alumnos pueden, asimismo, si lo desean, optar por un examen final sobre los contenidos teóricos y prácticos de la asignatura.

Adaptaciones metodológicas para alumnado a tiempo parcial y estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales

En el caso de estudiantes a tiempo parcial, se facilitará la asistencia al grupo que mejor se adapte a sus necesidades. En el caso de estudiantes con necesidades educativas especiales, el profesor se reunirá con los alumnos afectados para establecer las adaptaciones más adecuadas a cada caso particular, siguiendo las indicaciones del informe emitido por la Unidad de Educación Inclusiva.

Actividades presenciales

Actividad	Grupo completo	Total
<i>Actividades de comunicacion oral</i>	40	40
<i>Actividades de exposición de contenidos elaborados</i>	10	10
<i>Actividades de salidas al entorno</i>	10	10
Total horas:	60	60

Actividades no presenciales

Actividad	Total
<i>Actividades de búsqueda de información</i>	45
<i>Actividades de procesamiento de la información</i>	45
Total horas:	90

Resultados del proceso de aprendizaje

Conocimientos, competencias y habilidades

- CB2 Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de est.
- CB3 Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
- CB4 Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
- CE14 Ser capaz de dirigir o realizar las investigaciones o ensayos precisos al progreso de la viticultura y de la enología, a las técnicas de su control de calidad o a las necesidades concretas del puesto de trabajo.
- CE17 Ser capaz de elegir y realizar los análisis físicos, químicos microbiológicos y organolépticos necesarios para el control de materias primas, productos enológicos, productos intermedios del proceso de elaboración y productos finales a lo largo de su proce.
- CE18 Se capaz de dirigir y controlar la crianza y envejecimiento de los vinos sometidos a estos procesos, así como la elaboración de vinos especiales, productos derivados y afines.
- CU2 Conocer y perfeccionar el nivel de usuario en el ámbito de las TIC´s.

Métodos e instrumentos de evaluación

Competencias	Examen	Medios de ejecución práctica	Medios orales
CB2	X	X	
CB3	X		X
CB4		X	X
CE14	X	X	
CE17	X		X
CE18	X	X	X
CU2		X	X
Total (100%)	70%	10%	20%
Nota mínima (*)	5	5	5

(*)Nota mínima (sobre 10) necesaria para que el método de evaluación sea considerado en la calificación final de la asignatura. En todo caso, la calificación final para aprobar la asignatura debe ser igual o superior a 5,0.

Aclaraciones generales sobre los instrumentos de evaluación:

El informe consistirá en la entrega de un trabajo fundamentalmente de revisión bibliográfica relacionado con alguno de los contenidos que se imparten en la asignatura.

En cuanto a la exposición oral consistirá en presentar el trabajo realizado, valorándose la calidad de la presentación así como la defensa de las preguntas que puedan surgir durante la exposición del mismo.

La entrega y presentación del trabajo será fijada por el profesor. Solo en casos debidamente justificados se podrá acordar con el alumno una fecha de exposición diferente. Si el alumno no entrega y expone el trabajo en las fechas acordadas tendrá un cero en ese bloque y no se procederá a efectuar media con los bloques restantes. Las notas de cada bloque solo se conservarán en las evaluaciones del año académico vigente.

Aclaraciones sobre la evaluación para el alumnado a tiempo parcial y necesidades educativas especiales:

Para el alumno a tiempo parcial se le facilitará, siempre que este justificado, la realización del examen fuera de los horarios establecidos por el centro.

Para los alumnos con necesidades especiales el profesor se reunirá con ellos para establecer las adaptaciones más adecuadas a cada caso particular, siguiendo las indicaciones del informe emitido por la Unidad de Educación Inclusiva.

Aclaraciones sobre la evaluación de la convocatoria extraordinaria y convocatoria extraordinaria de finalización de estudios:

Los alumnos se examinarán del bloque o bloques que tengan que recuperar y deben haber entregado y presentado las actividades correspondientes descritas en las aclaraciones sobre los instrumentos de evaluación.

Criterios de calificación para la obtención de Matrícula de Honor:

Para la obtención de matrícula de honor se debe tener al menos un nueve en cada uno de los bloques de los que consta la asignatura

Objetivos de desarrollo sostenible

Salud y bienestar
Educación de calidad
Trabajo decente y crecimiento económico
Industria, innovación e infraestructura
Producción y consumo responsables

Otro profesorado

Nombre: SÁNCHEZ SUÁREZ, FERNANDO

Departamento: QUÍMICA AGRÍCOLA, EDAFOLOGÍA Y MICROBIOLOGÍA

Ubicación del despacho: Edificio Marie Curie. 3ª planta

E-Mail: g62sasuf@uco.es

Teléfono: 957218534

Nombre: TORRES PORRAS, MARÍA JESÚS

Departamento: BIOQUÍMICA Y BIOLOGÍA MOLECULAR

Ubicación del despacho: Edificio Severo Ochoa. Planta baja

E-Mail: bb2topom@uco.es

Teléfono: 957218352

Las estrategias metodológicas y el sistema de evaluación contempladas en esta Guía Docente responderán a los principios de igualdad y no discriminación y deberán ser adaptadas de acuerdo a las necesidades presentadas por estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales en los casos que se requieran.

El estudiantado deberá ser informado de los riesgos y las medidas que les afectan, en especial las que puedan tener consecuencias graves o muy graves (artículo 6 de la Política de Seguridad, Salud y Bienestar; BOUCO 23-02-23).
