Curso GB-27 EL VINO EN ESPAÑA: HISTORIA, CULTURA Y ECONOMÍA/ WINE IN SPAIN: HISTORY, CULTURE, AND ITS ECONOMICS (45 horas lectivas)

Objetivos

El objetivo de este curso es que los alumnos conozcan uno de los elementos culturales y económicos más importantes de España, el vino, a través del estudio de su historia, los tipos de vino y sus formas de producción, las principales regiones vitivinícolas, su impacto en la economía española a nivel regional y estatal, y el reciente desarrollo de actividades turísticas que giran alrededor de él.

Metodología

Se desarrollará el temario en clases teóricas de dos horas con apoyo de material audiovisual. Está previsto un acercamiento a los principales vinos españoles mediante catas.

Temario

1.- EL VINO, UNA BEBIDA DE DIOSES.
El vino en las culturas antiguas. El vino y la religión clásica: Dionisos y los ritos orgiásticos.
2.- EL VINO EN ESPAÑA. UN HISTORIA.
El vino en época antigua y medieval. El vino en época moderna y contemporánea.
3.- VARIEDADES VITIVINÍCOLAS Y FORMAS DE PRODUCCIÓN DEL VINO.
Variedades de uva. Formas de producción del vino. Tipos de vinos.
4.- REGIONES VITIVINÍCOLAS Y DENOMINACIONES DE ORIGEN.
Tipología de suelos y climas. D.O. Rioja. D.O. Ribera del Duero. Los vinos generosos. El cava.
5.- BODEGAS, ESTRUCTURA EMPRESARIAL Y REDES DE DISTRIBUCIÓN COMERCIAL.
Empresas productoras. Organización empresarial. Marketing y mercados del vino.
6.- NUEVOS HORIZONTES DEL VINO.
Cultura vitivinícola. Turismo enológico. Vino y salud.

Bibliografía:

Flavián, C. Fandos, C. (coord.) (2011) Turismo gastronómico. Estrategias de marketing y experiencias de éxito. Prensas Universitarias de

Zaragoza. Zaragoza
López Alejandre, M. (2007) Manual de viticultura, enología y cata - Ed. Almuzara. Córdoba.
Parra López, J. (2011) Manual de Cata ¿Es bueno este vino? Ed. Mundiprensa. Madrid.
Peñín, J. (2000) Atlas del Vino Español. Ed. Espasa-Calpe. Madrid.
Peñín, J. (2008) Historia del Vino. Ed. Espasa-Calpe. Madrid.
Sánchez Guillén, J. (2009) El apasionante mundo del vino. Ed. Almuzara. Córdoba.

Criterios de evaluación

-Dos exámenes escritos (uno parcial y otro final) en la fecha establecida por la Secretaría de los Cursos Concertados que supondrán el 70% de la calificación final.
-Un trabajo personal que se deberá exponer en clase y que supondrá el 20% de la calificación final.
-Participación activa en clase (10% de la calificación final).