

Impacts of viticulture on the sensory characteristics of wine

General details of the subject

Mode

Face-to-face degree course

Teaching language

Spanish

Teaching staff

NAME	INSTITUTION	CATEGORY	DOCTOR	TEACHING PROFILE	AREA	E-MAIL
GONZALEZ MORO, MARIA BEGOÑA	University of the Basque Country (UPV/EHU)	Profesorado Titular De Universidad	Doctor	Not bilingual	Plant Physiology	mariabegona.gonzalez@ehu.eus

NAME	INSTITUTION	CATEGORY	DOCTOR	TEACHING PROFILE	AREA	E-MAIL
LACUESTA CALVO, MARIA TERESA	University of the Basque Country (UPV/EHU)	Profesorado Titular De Universidad	Doctor	Not bilingual	Plant Physiology	maite.lacuesta@ehu.eus
MEDRANO GIL, HIPOLITO	Universidad de les Illes Balears	Profesorado Catedratico De Universidad	Doctor		Biología Vegetal	
RUETSCH , GABRIEL	Foncaileu Vignobles	Otros				RUETSCH@foncalieuvignobles

Competencias

NAME	WEIGHT
Buscar y analizar de forma crítica la información reciente sobre las diferentes prácticas agronómicas aplicadas en viña	40.0%
Valorar el impacto que las diferentes prácticas vitivinícolas en la producción, calidad y características sensoriales del producto final	30.0%
Integrar los conocimientos y experiencias con el fin de producir vinos que se ajusten a la demanda del mercado que va a satisfacer	30.0%

Study types

TYPE	FACE-TO-FACE HOURS	NON FACE-TO-FACE HOURS	TOTAL HOURS
Lecture	18	18	36
Pract.Class.Work	12	27	39

Training activities

NAME	HOURS	PERCENTAGE OF CLASSROOM TEACHING
Classroom practicals	39.0	31%
Lectures	36.0	50%

Assessment systems

NAME	MINIMUM WEIGHTING	MAXIMUM WEIGHTING
Multiple-choice examination	20.0%	20.0%
Presentations	80.0%	80.0%

Temary

Incidencia de las variedades de uva y edad del viñedo en el potencial aromático y fenólico

Importancia del suelo en la composición de los vinos: estructura, materia orgánica, oligo-elementos..)

Interacciones entre la climatología y los vinos (orientación, latitud, temperatura..)

El riego.¿perjudicial o beneficioso?. Cuándo y cuánto

Impacto de las prácticas culturales (sistemas de conducción, operaciones en verde)

Nutrición mineral y composición de los vinos

Incidencia de las enfermedades y los productos fitosanitarios en el potencial de la uva

Efecto de las pulverizaciones foliares en el potencial de las uvas (Nitrógeno, Crema de algas, Oligo-elementos)

Valoración del potencial aromático y fenólico (Carga activa de azúcar, tonalidad de las bayas, incremento C13

Modelos integrados de producción de los grandes estilos de vinos : desde la plantación hasta la vendimia.

Bibliography

Basic bibliography

La calidad del vino desde el viñedo

Escrito por José Hidalgo Togores

Publicado por Mundi-Prensa Libros, 2006

ISBN 8484762793, 9788484762799

389 páginas

Biología de la VID: Fundamentos biológicos de la viticultura

Escrito por Fernando Martínez de Toda Fernández

Publicado por Mundi-Presna, 1991

ISBN 8471143135, 9788471143136

346 páginas

Journals

- Vitis. http://www.jki.bund.de/nn_814242/EN/veroeff/vitis/vitis__node__en.html
- Australian Journal of Grape and Wine Research. <http://www.asvo.com.au/ajgwr/>
- Journal International des Sciences de la Vigne et du Vin. www.vigne-vin.com
- Australian and New Zealand wine Industry Journal. <http://www.winetitles.com.au/wij/>
- Viticultura y Enología Profesional: <http://www.agrolatino.com/viticult.htm>

- Revista de enología ACE. <http://www.acenologia.com/index.htm>
- Revista Esvi. <http://www.es-vi.com/>
- Revista Enologia. <http://www.revistaenologia.com/>
- HortScience <http://hortsci.ashspublications.org/>
- American Journal of Enology and Viticulture: <http://www.ajevonline.org/>