



Programa avanzado en
Cultura del Vino



Programa Avanzado en Cultura del Vino

Índice

- Presentación _____ **pág. 3**
- Objetivos _____ **pág. 4**
- Una propuesta innovadora
con 4 valores diferenciales _____ **pág. 4**
- Datos clave _____ **pág. 5**
- Visita al Museo Vivanco de
la Cultura del Vino _____ **pág. 5**
- Claustro _____ **pág. 6**
- Programa _____ **pág. 7**

Carta de Presentación

El aumento del número de enófilos es evidente. Así lo confirma la proliferación de cursos de sumillería y de catas y, la explosión del enoturismo como una opción más de ocio para compartir en pareja, con familiares y amigos.

El vino ha tenido diferentes significados y usos a lo largo de la historia. Fue una fórmula efectiva para hidratarse reduciendo el riesgo de contraer enfermedades, ha acompañado al hombre en sus celebraciones religiosas y paganas y, **actualmente se ha convertido en una afición interesante para algunos y en una auténtica pasión para otros.**

Existe un interés creciente en nuestra Sociedad no solo por el vino en sí, sino por todo lo que este representa en cuanto a su historia, el arte de crearlo, de distinguirlo, de saborearlo y de servirlo.

El Seminario en Cultura del Vino de UNIR te descubrirá todo aquello que siempre has querido saber sobre el vino desde una **perspectiva histórica, cultural, vitivinícola, enológica, gastronómica y social.**

- El origen y la historia del vino.
- El proceso de elaboración del vino: de la viña a la mesa.
- Las distintas variedades de uva y los vinos más representativos del mundo.
- El arte de almacenar, servir y maridar el vino.
- El vino como expresión cultural y patrimonio: a través del arte, la literatura o el paisaje.

Además, como alumno de este Seminario podrás disfrutar de la **visita guiada a Museo Vivanco de la Cultura del Vino.**



Objetivos

- Descubrirás las diferencias entre la **vinificación de tintos, blandos y rosados** y las características de **elaboración de los espumosos, dulces y fortificados**.
- Aprenderás a **leer una etiqueta, conservar el vino, realizar un descorche y servir en copa**.
- Conocerás qué aspectos son clave antes de iniciar una cata: la **sala, la copa, el catador y el vino**.
- Aprenderás a desplegar las fases de una cata: **visual, gustativa y olfativa**.
- Disfrutarás **diseñando maridajes** en función de diferentes propuestas gastronómicas.
- Conocerás los **distintos tipos de variedades de uva** y los principales **vinos en España y en el mundo**.
- Descubrirás cuál ha sido el significado del vino en la Sociedad a lo largo de la historia: **simbología, consumo, usos y costumbres**.
- Analizarás la influencia del vino en el **Arte y la Literatura**.
- Conocer cómo el **viñedo constituye un recurso cultural y patrimonial**.

Una propuesta innovadora con 3 valores diferenciales

- **Descubrirás el mundo del vino desde una perspectiva 360º:** histórica, cultural, vitivinícola, enológica, gastronómica y social
- **Perfil de los profesores:** expertos especializados en Cultura del vino con una dilatada y reconocida trayectoria profesional

- **Enfoque experiencial y sensorial:** los alumnos tendrán oportunidad de aprender a través del Campus Virtual con clases online en directo, lecturas, videos, fotografías, catas, ejemplos de maridajes, etc...

A quién va dirigido

El **Seminario en Cultura del Vino de UNIR** está dirigido a:

- Cualquier persona interesada en ampliar sus conocimientos sobre el mundo del vino desde una perspectiva integral: histórica, cultural, vitivinícola, enológica, gastronómica y social.
- Alumnos de UNIR interesados en formarse en Cultura del Vino que estén cursando un grado y deseen ampliar su curriculum académico con una actividad cultural de extensión universitaria.
- Aquellas personas que están pensando en trabajar en el mundo del vino y quieren convertir su pasión en su profesión. Esta formación puede servirles para introducirse en el Sector del Vino y del Enoturismo:
 - » Guía Enoturístico.
 - » Departamento de Enoturismo.
 - » Atención al visitante en ayuntamientos, oficinas de turismo y comarcas con actividad vitivinícola y enoturística.

Seminario de Extensión Universitaria para alumnos de grado UNIR

Los alumnos de grado de UNIR pueden cursar este seminario e incorporar sus 12 ECTS a su expediente académico siempre que hayan aprobado dicha formación.

Visita al Museo Vivanco de la Cultura del Vino

El Museo fue inaugurado en 2004 y alberga obras, piezas y recursos que representan más de 40 años de coleccionismo de la Familia Vivanco. Este es un Museo de carácter universal. Se hace un recorrido por la historia de la Cultura del Vino desde sus primeros vestigios hasta hoy. Otra de sus características principales es su carácter educativo e interactivo, con un gran apoyo audiovisual.

Los alumnos matriculados en este seminario tendrán la oportunidad de visitar de forma gratuita el Museo Vivanco de la Cultura del Vino situado en Briones, La Rioja, España.

Esta visita es totalmente voluntaria y representa un complemento adicional a los contenidos que forman parte del aula virtual y que son explicados en clase por el equipo docente.

INFORMACIÓN SOBRE LA VISITA (*) (**)

Dónde: Museo Vivanco de la Cultura del Vino. Briones. La Rioja. España

Fecha: 7 de junio de 2025

Hora y duración de la visita: 11.00h – 13.30

Contenido de la Visita: Salas principales del museo relacionadas con la temática de este seminario y degustación de vinos

Entradas a la visita: los alumnos confirmarán su participación durante la segunda semana de diciembre al tutor del Seminario y recibirá comunicaciones más precisas sobre la organización de la misma en fechas sucesivas a través del Aula y del propio tutor.

Posibilidad de llevar un acompañante: cada alumno podrá llevar un acompañante que podrá tener acceso a la visita previo pago de entrada. Los acompañantes de los alumnos que asistan a la visita tendrán un

descuento del 50% sobre el precio de la entrada al Museo. El precio general de la entrada al museo es de 22 Euros. El pago se realizará con tarjeta.

(*) UNIR no se hace cargo de gastos de desplazamiento y/o alojamiento del alumno ni de su acompañante.

(**) Esta visita es de carácter voluntario y no se tendrá en cuenta para la evaluación de los alumnos.

Datos Clave

DURACIÓN: 4 MESES

CLASES ONLINE EN DIRECTO

Donde podrás interactuar con profesor y alumnos. Y si no puedes asistir en directo podrás verlas en diferido siempre que quieras.

ACCESO

No hay requisitos de acceso.

RECONOCIMIENTO DE 12 ECTS EN ESTUDIOS DE GRADO

Los alumnos de grado de UNIR que cursen y superen este seminario podrán reconocerse sus 12 ECTS como actividad cultural de extensión universitaria.

INCLUYE

Visita presencial a Museo Vivanco de la Cultura del Vino.

SISTEMA DE EVALUACIÓN

- No hay exámenes.
- Tests (obligatorios).
- Resolución de 2 actividades individuales (obligatorias).

Claustro

El claustro de UNIR está compuesto por profesionales con amplia trayectoria académica y laboral capaces de trasladar su experiencia y conocimientos a las aulas.



Santiago Vivanco Saenz

Asesor del programa

Estudios de Filosofía por la Universidad Pontificia de Salamanca, Instituto Superior de Filosofía O.P. Valladolid. Licenciado en Derecho por la Universidad de la

Rioja. Máster en Dirección y Administración de empresas por IEDE, Madrid. Máster en Viticultura, Enología y Marketing del vino, organizado por Ibercaja y Torras & Asociados. Certificado IESE Executive Education.

Director General del Museo Vivanco de la Cultura del Vino y presidente de la Fundación Vivanco. Desde 1999, y varios años antes, se dedicó a adquirir piezas, junto a su padre, Pedro Vivanco, para la formación del futuro museo. Su padre le encargó la creación del Museo y Fundación Vivanco. Desde el año 1998 al 2004, que es inaugurado, dirigió al equipo de personas que crearon el Museo Vivanco de la Cultura del Vino. La Fundación Vivanco, la impulsó y creó en el año 2000.

Dirige el patronato de la Fundación con el consejo de Altos Patronos, formado por personalidades como: Carmen Iglesias, Víctor García de la Concha, Ferrán Adriá, Antonio López, Valentín Fuster, Teresa Berganza, André Tchernia y Rogelio Blanco.

Miembro del Consejo de Administración de la Fundación Cité des Civilisations du Vin como persona altamente cualificada invitada. Bordeaux. Elegido personalmente por el alcalde de Burdeos y Ex Primer Ministro francés Alain Juppé.

Presidente de ACTE. Asociación al amparo del Consejo de Europa y la Comisión Europea dedicado a desarrollar el turismo rural y enológico del que son miembros los Estados de Europa y los mejores Museos del vino del mundo.

Asesor del Gobierno de Georgia para la creación de un Museo del Vino del país y el origen del vino, así como consultor de turismo del vino en sus zonas vitivinícolas. Asesor para la creación de los Museos de Mendoza en Argentina, Museo Ensenada, Baja California, México, colaborador del Museo del Vino de Ponte de Lima, Portugal y del Museo del Vino en Vento González en Portugal.

“Amigo” del Museo del Vino de Changyu. Yantai, China. Considerado el mejor museo del vino de Asia.



Nuria del Rio

Coordinadora Académica y Profesora

Licenciada en Documentación por la Universidad de Alcalá de Henares. Máster Universitario en Gestión Cultural por la UOC

y el Máster en Viticultura, Enología y Marketing del Vino por Torras y Asociados. Curso de Especialización en Dirección de Fundaciones Culturales en la San Pablo CEU. Ha trabajado en la Fundación Vivanco para la Cultura del Vino desde hace más de dos décadas, coordinando su programación cultural e investigadora, su editorial, excavaciones arqueológicas y su Centro de Documentación del Vino. Ha realizado colaboraciones con el Gobierno de La Rioja en varias ediciones del proyecto “El vino y los 5 sentidos”, como documentalista y ha sido, Directora General de Coordinación y Transparencia en el Gobierno de La Rioja.

Programa

TEMA 1

Historia y origen del vino

- Dónde y cuándo se comenzó a elaborar vino.
- El vino en el antiguo Egipto.
- El vino en el mundo clásico grecorromano.
- El vino en la Edad Media. Vinculación de la producción a Monasterios. Usos y costumbres.
- El vino y las religiones. Orígenes del cristianismo. Simbolismo del vino.
- El vino en el Nuevo Mundo. ¿Cómo llegó a América? .
- Evolución del vino hasta nuestros días: Siglo XIX, XX y XXI. Cómo ha cambiado el modelo de producción y comercialización en el mundo. Usos y costumbres.

TEMA 2

Cómo se elabora el vino.

De la vid a la mesa

- Factores clave en la producción de un vino.
- El ciclo vegetativo de la vid y sus trabajos asociados.
- Vinificación de tintos, blancos y rosados. Recepción de la uva, fermentaciones, maceración y descrube.
- El envejecimiento del vino. La bodega y la botella.
- Otras elaboraciones. Espumosos, dulces y fortificados.

TEMA 3

Variedades de uva del mundo. Vinos del mundo

- ¿Qué es la ampelografía y cuál es su utilidad?.
- El género Vitis y su distribución por el mundo.
- El vino en España. Las denominaciones de origen y otros sistemas de clasificación.
- El vino en el mundo.

TEMA 4

Cómo se almacena, se sirve y se disfruta el vino. Maridaje. El vino y los actos sociales

- La conservación del vino. Condiciones a tener en cuenta para su almacenamiento.
- Cómo leer una etiqueta de vino.
- El servicio del vino. Del sacacorchos a la copa.
- El arte del maridaje. Vino y gastronomía.

TEMA 5

Cómo realizar una cata de vino

- ¿Qué es una cata de vinos?
- Antes de catar. La sala, la copa, el catador y el vino.
- Fases de la cata. Visual olfativa y gustativa.

TEMA 6

El vino en la literatura

- Primeros textos literarios.
- Egipto.
- La Biblia.
- Grecia y Roma.
- Edad Media.
- Siglos de Oro.
- Literatura moderna y contemporánea.

TEMA 7

El vino en el arte

- Música y vino.
- Cine y vino.
- Mitología y religión en el arte.
- El vino como fuente de inspiración artística: pintura, escultura, grabados, mosaicos, etc...

TEMA 8

Paisaje, patrimonio artístico, histórico y cultural. Lugares emblemáticos. Rutas del Vino

- El paisaje cultural como recurso patrimonial. El paisaje cultural del viñedo.
- Tipología de paisaje de viñedo.
- Lugares emblemáticos por su riqueza paisajística, histórica y cultural.
- Rutas del Vino.

Sistema de Evaluación (*)(**)

- Tests (obligatorios)
- 2 actividades individuales (obligatorias)

() Los tests deberán obtener el 5 o una nota superior al 5 para que su nota ponderada pueda sumarse a la puntuación obtenida en las 2 actividades individuales.*

*(**) Será obligatorio entregar las 2 actividades individuales y aprobarlas con una puntuación de 5 o superior para aprobar este seminario y tener opción a sumar las puntuaciones obtenidas en los tests.*

Este Seminario será calificado con APTO siempre que se supere la puntuación de 5 y NO APTO si la puntuación obtenida es inferior a 5.





FLEXTIME

Nos adaptamos a tu disponibilidad horaria permitiéndote acceder y participar en directo a las sesiones online, a los foros de discusión, así como a los materiales complementarios. Sin barreras geográficas, en cualquier momento y en cualquier lugar.



CLAUSTRO ESPECIALIZADO

Todos nuestros ponentes son profesionales de empresas líderes, que imparten sus sesiones en base a su propia experiencia, lo que aporta una visión real del mercado.



NETWORKING INTERNACIONAL

Podrás conocer al resto de participantes de España y Latinoamérica con los que te pondremos en contacto de forma presencial y/o virtual a lo largo del curso.



LEARNING BY DOING

Aplicarás todos los conocimientos gracias al aprendizaje adquirido en sesiones prácticas. Trabajarás en grupos dirigidos por especialistas, donde podrás fomentar el Networking e intercambiar experiencias.



SESIONES ONLINE EN DIRECTO

Podrás seguir e intervenir en las sesiones estés donde estés, sin necesidad de desplazamientos. Y si por algún motivo no pudieras asistir, podrás ver el material grabado en cualquier momento.



MENTORING CONSTANTE Y PERSONALIZADO

Desde el primer día se te asignará un tutor que te acompañará y apoyará en todo momento, resolviendo todas las dudas que te puedan surgir y tratando de potenciar tus habilidades para tu desarrollo.

Por qué elegirnos

Porque ponemos a tu disposición todo lo que necesitas para mejorar tu carrera profesional, **sin necesidad de desplazarte**, tan solo requieres de conexión a internet y un dispositivo (PC, Tablet o incluso un Móvil) para seguir el programa.

Porque con nuestro modelo pedagógico, pionero en el mercado, participarás en **clases online en directo impartidas por los mejores profesionales** de cualquier parte del mundo. Además, podrás verlas **en cualquier momento y desde cualquier lugar**,

ideal para compatibilizarlo con tu agenda personal y profesional.

Porque fomentamos el **NETWORKING**, clave en tu desarrollo profesional, poniéndote en contacto con ponentes y participantes de alto nivel, con los que compartirás trabajo y experiencias a través de la plataforma.

Un nuevo concepto de Universidad online

La Universidad Internacional de La Rioja, universidad con docencia 100% online, se ha consolidado como solución educativa adaptada a los nuevos tiempos y a la sociedad actual. El **innovador modelo pedagógico de UNIR** ha conseguido crear un nuevo concepto de universidad en el que se integran aspectos tecnológicos de última generación al servicio de una enseñanza cercana y de calidad. La **metodología 100% online** permite a los alumnos estudiar estén donde estén, interactuando, relacionándose y compartiendo experiencias con sus compañeros y profesores. Actualmente UNIR cuenta con:

- Más de **41.000** alumnos
- Más de **10.000** alumnos internacionales
- Presencia en **90** países de los 5 continentes
- Más de **130** títulos de Grado y Postgrado
- Más de **4.000** convenios de colaboración firmados para dar cobertura de prácticas a nuestros estudiantes
- Además UNIR es una **universidad responsable con la cultura, la economía y la sociedad**. Este compromiso se materializa a través de la Fundación UNIR.



RECTORADO LOGROÑO

Avenida de la Paz, 137
26006. La Rioja
España
+34 941 210 211

DELEGACIÓN MADRID

Calle de García Martín, 21
28224. Pozuelo de Alarcón
España
+34 915 674 391

DELEGACIÓN BOGOTÁ

Calle 100 # 19-61. Edificio Centro
Empresarial 100. Oficina 801. 11001
Colombia
+571 5169659

DELEGACIÓN CD. DE MÉXICO

Avenida Universidad 472,
Narvarte Poniente. 03600
México
+52 (55) 84210768

DELEGACIÓN QUITO

Avenida República E7-123 y Martín
Carrión (esquina). Edificio Pucará
Ecuador
(+593) 3931480

DELEGACIÓN LIMA

José Gabriel Chariarse, 415
San Antonio. Miraflores
Perú
(01) 496 – 8095

unir.net | +34 941 209 743

