



MODALIDAD HÍBRIDA

---

# Programa de Movilidad Internacional en Cultura del Vino



# VIVE LA EXPERIENCIA INTERNACIONAL Y ESPECIALÍZATE EN LA CULTURA DEL VINO

**UNIR te ofrece un curso híbrido diseñado especialmente para los amantes del vino que quieran combinar sus conocimientos teóricos con una experiencia sensorial y personal única en La Rioja “la tierra de los mil vinos” corazón vitivinícola de España y referente de mejor vino a nivel mundial.**

Descubrirás el vino desde una perspectiva histórica, cultural, vitivinícola, enológica, gastronómica y social profundizando en aspectos tales como el origen y la historia del vino; su proceso de elaboración; las distintas variedades de uva; los distintos vinos españoles y europeos; el vino como expresión cultural artística, literaria y paisajista, entre otros aspectos.

## FORMATO HÍBRIDO



5 semanas de formación en línea



1 semana en La Rioja

# OBJETIVOS

## Objetivos de la fase virtual:

La fase virtual está diseñada para sumergirte en una experiencia educativa única para:

- Desentrañar y articular el rico contexto y la evolución histórica del vino.
- Aprender los fundamentos del proceso vitivinícola, desde el viñedo hasta la mesa.
- Ejecutar análisis comparativos elementales entre diversos tipos de vinos, sus variedades y las regiones vinícolas de cultivo.
- Iniciarte en el arte de la cata de vinos, aprendiendo a identificar aromas, bouquets, sabores y texturas.
- Adquirir conocimientos esenciales sobre la conservación del vino, las técnicas de maridaje y el arte de servir el vino.

## Objetivos de la fase presencial:

Que experimentes el mundo del vino con todos tus sentidos en un entorno incomparable, rodeado de más de 600 bodegas y una diversidad climática y varietal que posiciona a “La Rioja” como la denominación más prestigiosa de España y un referente de calidad internacional.

# PROGRAMA

## Fase virtual:

### Tema 1.

Introducción a la Cultura del Vino.

### Tema 2.

Historia y origen del vino.

### Tema 3.

Cómo se elabora el vino. De la vid a la mesa.

### Tema 4.

Variedades de uva del mundo. Vinos del mundo.

### Tema 5.

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

### Tema 6.

Cómo se realiza una cata de vino.

## CARACTERÍSTICAS



Metodología: Híbrido (online y presencial)



Duración: 6 semanas



Fase virtual: del 9 al 30 de septiembre



Fase presencial: del 7 al 11 de octubre de 2024

## Fase presencial:

Te invitamos a vivir una aventura sin precedentes en La Rioja, el corazón vitivinícola de España, conocida como 'la tierra de los mil y un vinos'. Prepárate para:

- Acompañarte de expertos en enología de renombre durante cinco días de inmersión total, quienes te guiarán a través de su vasta experiencia y conocimiento.
- Embarcarte en un viaje experiencial y sensorial único que incluye:

- Una visita al Museo Vivanco de la Cultura del Vino, aclamado internacionalmente como el museo vinícola por excelencia, donde descubrirás una impresionante colección que celebra más de cuatro décadas de pasión vinícola de la Familia Vivanco.
- Un emocionante tour por distintas bodegas de La Rioja, explorando su riqueza paisajística, histórica y cultural.

# PERFIL DEL ALUMNO

## Acceso:

Para realizar este Curso Universitario en Cultura del Vino no es requisito disponer de titulación superior, si bien disponer de estudios afines o contar con una experiencia contrastable, se valorará en el momento de selección de los candidatos por parte del comité asesor.

Al finalizar el programa **obtendrás el Título** de la Universidad Internacional de La Rioja (UNIR) de **Curso Universitario en Cultura del Vino**.

## Dirigido a:

- Cualquier persona interesada en ampliar sus conocimientos sobre el mundo del vino desde una perspectiva 360º: histórica, cultural, vitivinícola, enológica, gastronómica y social.
- Todas aquellas personas que están pensando en trabajar en el mundo del vino y quieren convertir su pasión en su profesión.

# CLAUSTRO



### Nuria del Rio

Directora de la Fundación Vivanco para la Cultura del Vino desde hace más de dos décadas. Máster en Viticultura, Enología y Marketing del Vino por Torras y Asociados.



### Eduardo Díez

Director de Enoturismo de Bodegas Vivanco. Ex director de Enoturismo de Bodegas Vivanco desde 2002. Presidió la Asociación de Museos del Vino de España. Máster en Viticultura, Enología y Marketing del Vino.



Híbrido



Clases en directo



Mentor UNIR



unir.net

### INFÓRMATE

infotitulospropios@unir.net  
+34 941 209 743