Ruta diseñada por Gloria Delgado Maya, 2026.

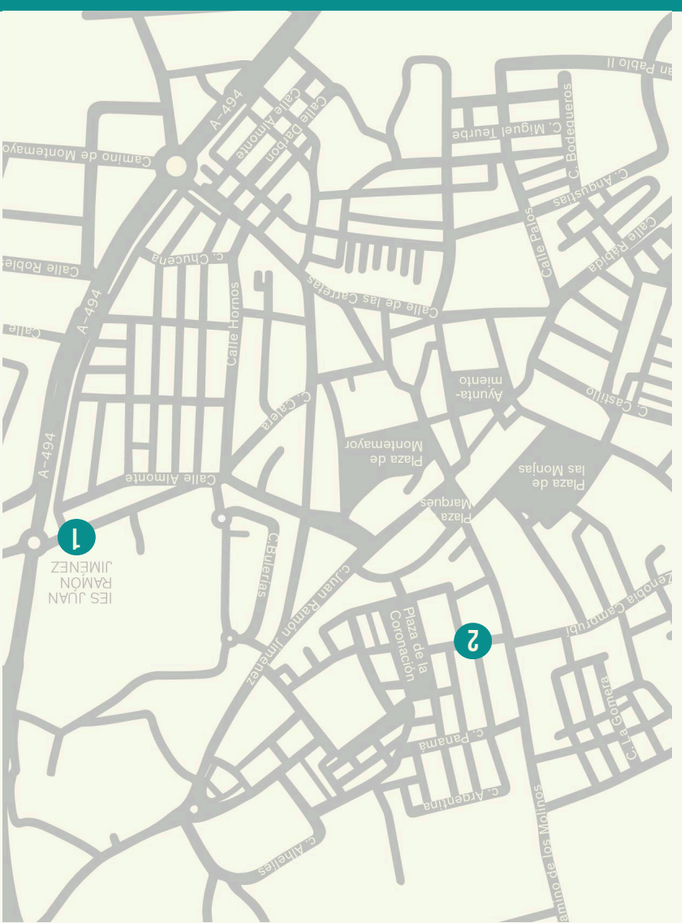
MOGUER Y LA CULTURA DEL VINO

Área Científica Tecnológica

yoy

Palabras clave:
Cultura | Química | Moguer | Vino

Departamento de
Física y Química



Yoy

1 Instituto Juan Ramón Jiménez

2 Bodega Diezmo Nuevo

MOGUER Y LA CULTURA DEL VINO

BIENVENIDOS A LA BODEGA

Descripción de contexto de aplicación.

La actividad “cultura del vino en Moguer”, se establece en la divulgación y preservación del patrimonio histórico, etnográfico y agroalimentario de Moguer. Lo vamos a establecer a través de la visita a una de las bodegas más antiguas de la localidad, analizando el pasado vinícola de la comarca con la situación actual de Moguer desde el punto de vista socioeconómico.
Moguer llegó a albergar más de 300 lagares tradicionales y cuenta con la “Estación Enológica de Moguer” fundada en 1914 para la modernización de los caldos locales. Una bodega emblemática es la empresa familiar “Bodegas del Diezmo Nuevo” fundada en 1770 y catalogada como una de las bodegas en activo más antiguas de España.
La cultura del vino está presente en eventos que se realizan en la localidad como las “Tabernas Flamencas” o la “Feria de Época Moguer 1900”.

Competencias específicas:
CE1 | CE3 | CE4 | CE6

¿QUÉ APRENDEMOS CON ESTA RUTA?

Finalidad / justificación.

En esta ruta:

- Se aprende sobre la tradición vitivinícola tan antigua que tiene Moguer, así como la vinculación del vino con la identidad local como un patrimonio social y agroindustrial.
- Se descubren las tareas del campo tradicionales, el funcionamiento de los lagares antiguos y los procesos de crianza tradicionales que siguen vivos en las bodegas moguereñas.
- Permite conocer la tonelería, una herencia artesanal fundamental para la creación de las barricas donde se envejecen los caldos locales.
- Se aprende a identificar producciones agrícolas emblemáticas como el vermut artesanal y el célebre vino de naranja.
- Se asimila el papel del vino como precursor socioeconómico de Moguer.

Saberes básicos:
FYQ 3.E.2 | FYQ 3.E.4 | FYQ 4.E.1 | FYQ 4.E.2 | FYQ 4.E.3

¿CÓMO LO HACEMOS?

Descripción del reto o producto final.
Secuenciación didáctica.

El producto final de esta actividad educativa es una evidencia de aprendizaje digital que demuestra la comprensión del alumnado sobre el patrimonio histórico, el proceso de elaboración y el impacto socioeconómico.

Un recurso visual de toda actividad hecha por el alumnado (trabajo en el aula, trabajo de investigación en la calle, visita a una bodega y entrevista a su dueño).

Se valorará en esta actividad los términos enológicos utilizados y el diseño visual.

Esta ruta está diseñada para los niveles de tercero y cuarto de la ESO.

Saberes básicos: reacción química de fermentación alcohólica, estequiometría y ecuaciones químicas.

FINALMENTE RESULTA QUE...

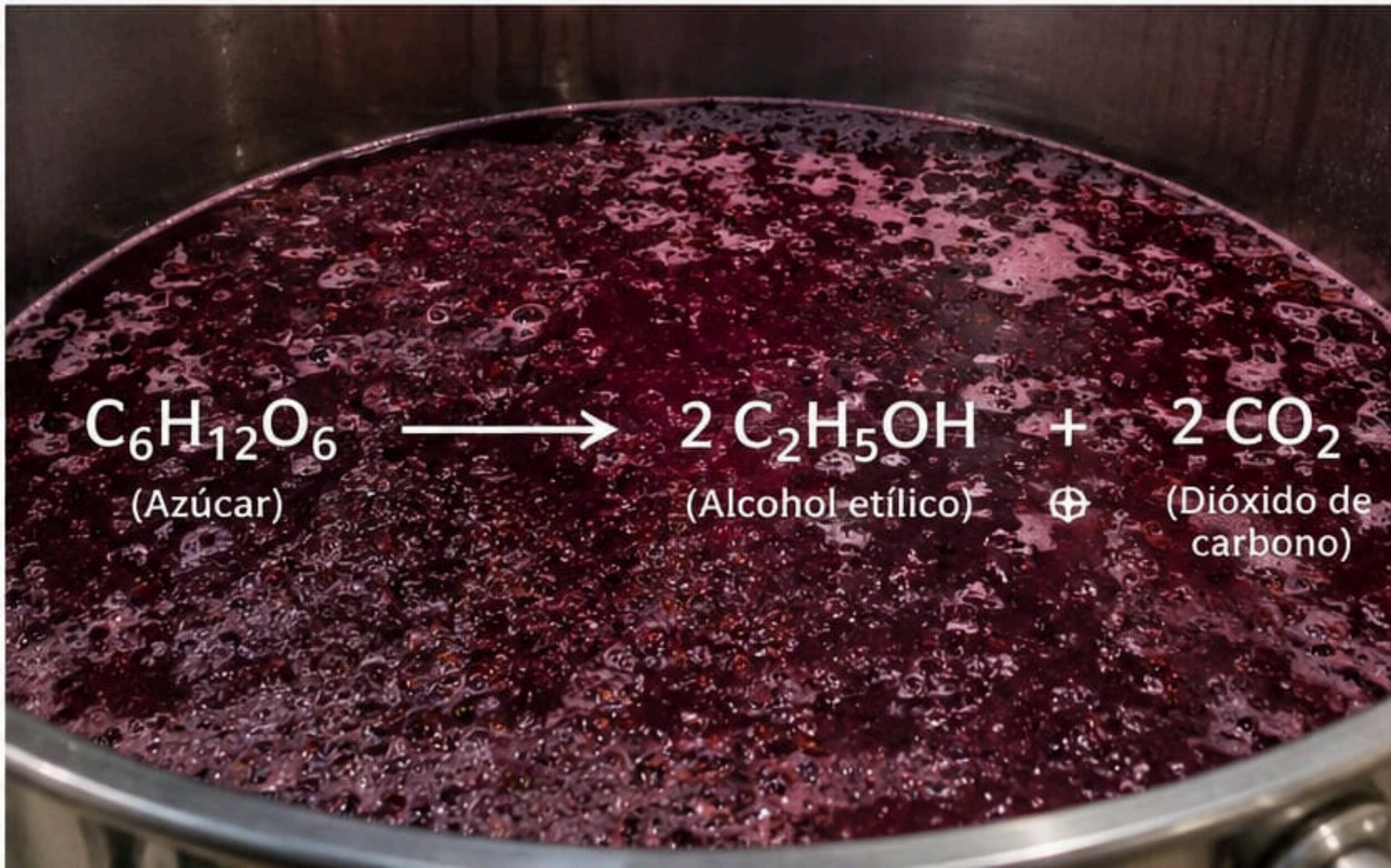
Valoración y descripción de lo aprendido
en la situación de aprendizaje

En esta situación de aprendizaje se valora:

- La comprensión por parte del alumnado de la profunda tradición vinícola de Moguer.
- El reconocimiento del valor arquitectónico de las antiguas bodegas locales y los métodos de producción artesanales en la elaboración del vino en Moguer.
- Reconocimiento de las variedades locales de vino en Moguer.
- Comprensión de las etapas desde la vendimia hasta el envejecimiento en las botas de madera.
- Trabajo en equipo y convivencia que mejora las habilidades sociales y el intercambio de impresiones durante los talleres prácticos.

Competencias clave trabajadas:
STEAM | CD | CCL| CPSAA | CCEC | CE

BODEGA
DIEZMO NUEVO
MOGUER


$C_6H_{12}O_6$ → $2\ C_2H_5OH$ + $2\ CO_2$
(Azúcar)
(Alcohol etílico)
⊕
(Dióxido de carbono)