

Plan 278 Lic. en Enología

Asignatura 22252 CRIANZA Y ENVEJECIMIENTO DE VINOS

Grupo 1

Presentación

Programa Básico

Objetivos

El alumno

- será capaz de elegir el tipo de madera que mejor ensambla con cada posible vino elaborado.
- conocerá las características de los distintos tipos de madera de roble, fabricación de barricas...
- será capaz de inspeccionar barricas
- conocerá los procesos de envejecimiento oxidativo y reductor

Programa de Teoría

Tema 1.- Introducción Tema 2.- La madera de roble en el envejecimiento Tema 3.- La madera de roble Tema 4.- Composición de la madera de roble Tema 5.- Fabricación de las barricas Tema 6.- Preparación y mantenimiento de las barricas Tema 7.- Elección del vino para envejecer Tema 8.- La bodega de envejecimiento Tema 9.- Mecanismos del envejecimiento de los vinos Tema 10.- El vino en la botella Tema 11.- Reglamentación sobre la crianza de los vinos Tema 12.- Otros tipos de envejecimiento

Programa Práctico

Seguimiento del envejecimiento del vino. Realización de las operaciones necesarias durante la crianza. Control de la evolución.

Evaluación

examen final teórico

Bibliografía

Ruiz Hernández, M. "Crianza y envejecimiento del vino tinto". Ed. Madrid Vicente.1994. * Glories, Y. "L'élevage des vins rouges en fûts de chêne. Elevage des vins en futs de chêne". Editions Ceps. 1993. * Revistas: Journal International des Sciences de la Vigne et du Vin. American Journal of Enology and Viticulture. Vini-d'Italia Viticultura y Enología Profesional. Vitis. Bulletin de l'Office International du Vin.