

Plan 278 Lic. en Enología

Asignatura 22251 VINIFICACIONES ESPECIALES

Grupo 1

Presentación

Asignatura dedicada al estudio de los principales tipos de vinos especiales, fundamentalmente vinos espumosos y de licor.

Programa Básico

Objetivos

1. Conocer los procesos de elaboración de los vinos de maceración carbónica y fermentación en barrica y los fenómenos metabólicos que los caracterizan.
2. Conceptos de vino espumoso natural, espumoso de método tradicional, vino de licor, vino generoso, vino dulce natural y vino naturalmente dulce.
3. Conocer las zonas de producción, principales variedades, proceso de elaboración y características organolépticas del vino de Champagne y el Cava.
4. Conocer el proceso de elaboración de otros tipos de vinos espumosos.
5. Conocer las zonas de producción, principales variedades, proceso de elaboración y características organolépticas de los vinos generosos de Andalucía Occidental y de los vinos generosos de Portugal.
6. Estudiar los principales tipos de vinos dulces naturales, de España, Francia, Italia y Grecia: variedades empleadas, elaboración y crianza y características organolépticas.
7. Condiciones ambientales y efectos de la podredumbre noble. Conocer las zonas de producción, principales variedades, proceso de elaboración y características organolépticas de los vinos de Tokaj y Sauternes.
8. Estudio de otros vinos de licor importantes, en particular los vinos de Málaga.

Programa de Teoría

TEORÍA

PARTE I: TÉCNICAS ESPECIALES DE ELABORACIÓN DE VINOS

Tema 1: La vinificación por maceración carbónica. Otras técnicas especiales empleadas en la elaboración de vinos tintos.

Tema 2: Los vinos de fermentación en barrica. Otras técnicas especiales empleadas en la elaboración de vinos blancos.

PARTE II: VINOS ESPUMOSOS, GASIFICADOS Y DE AGUJA

Tema 3: Vinos espumosos naturales de "Método Tradicional" (I): El Cava.

Tema 4: Vinos espumosos naturales de "Método Tradicional" (II): El Champagne.

Tema 5: Otros vinos espumosos naturales elaborados en depósito: Charmat y Asti. Otros sistemas de elaboración de vinos espumosos. Vinos espumosos gasificados y vinos de aguja.

PARTE III: VINOS DE LICOR

Tema 6: Vinos generosos y vinos generosos de licor (I): Jerez

Tema 7: Vinos generosos y vinos generosos de licor (II): Montilla-Moriles, Condado de Huelva, Rueda.

Tema 8: Vinhos generosos de Portugal: Oporto, Madeira, Moscatel de Setúbal, Carcavelos.

Tema 9: Vinos dulces naturales.

Tema 10: Vinos naturalmente dulces: Sauternes, Tokaj, otros vinos dulces no encabezados.

Tema 11: Otros vinos de licor.

PARTE IV: VINOS AROMATIZADOS Y DE APERITIVO

Tema 12: Vinos aromatizados y de aperitivo.

Programa Práctico

Práctica 1: Vino blanco de fermentación en barrica.

Práctica 2: Vino espumoso de método tradicional.

Práctica 3: Vino naturalmente dulce.

Práctica 4: Vino tinto de licor.

Práctica 5: Cata de vinos especiales.

Práctica 6: Visita bodega

Evaluación

Tipo de examen: 20-25 preguntas cortas sobre el temario teórico de la asignatura y el desarrollo de las clases prácticas. Las prácticas son obligatorias y se aprobarán únicamente con la asistencia, con un máximo de dos faltas.

Bibliografía

- ANDRÉS, C. (1999) "43 Temas sobre el vino" Enotría Ed.
- DÍAZ ALONSO A.L., LÓPEZ ALEJANDRE M.Mª. (1989). "Los Vinos de Córdoba". Colección Triunfo. Caja Provincial de Ahorros de Córdoba.
- FERNÁNDEZ DE BOBADILLA, V.(1990). "El Brandy de Jerez".
- GARCÍA, J.C. (1990) "Vinos Andaluces". Algaida Ed., S.A. Madrid.
- "Guía Mundial del Vino". Ediciones Vino y Gastronomía.
- "La Guide Hachette des Vins" (1997). Hachette Livre, París.
- "Guía Mundial del Vino" Ed. Vino y Gastronomía. Madrid.
- "Guía de Vinos Gourmets" Club de Gourmets, S.A. Madrid.
- GINESTET, B. "Barsac-Sauternes". Ed. J. Legrand.
- GONZALEZ PRATS, P (1995). "El Fondillón, un real vino".Aguaclara Ed. Alicante.
- HULOT, M. "Les vins de Tokaj" (2001). Éd. Féret
- JEFFS, J. (1994) "El Vino de Jerez". Servicio de Publicaciones de la Universidad de Cádiz. (Trad. Carmen Noya Gallardo).
- "Les Appellations françaises et leurs vins". (1997). Éd. Féret.
- LEYGNER, A. GUILLAR, J. (1998) "L'espírito du Porto" Ed. Hachette.
- LEYGNER, A. (2000) "Vins doux naturels de la Méditerranée". Éd. Aubanel.
- LOPEZ ALEJANDRE, M. (1995). "Los Vinos del Sur" .CajaSur Pub.
- MOREIRA DA FONSECA, A., GALHANO, A., SERPA PIMENTEL, E., ROSAS, P. (1994). "Le Vin de Porto. Notes sur son histoire, sa production et sa technologie". Instituto do Vihno do Porto, Porto.
- MUÑOZ, J., ÁVILA, J. (1998). "Todos los vinos del Mundo". 3ª Ed. Enciclopedias Planeta, S.A. Barcelona.
- OLNEY, R. "Yquem". Ed. Flammaria.
- ROSA, T. (1987). "Tecnología de los vinos espumosos".(Trad. por VIADER, R. 1990). Ed. Mundi Prensa, Madrid.