

Plan 278 Lic. en Enología

Asignatura 22253 DESTILADOS, LICORES Y OTRAS BEBIDAS ALCOHOLICAS

Grupo 1

Presentación

Procesos de elaboración de destilados, licores y otras bebidas obtenidas por fermentación. Tecnología empleada.

Programa Básico

PROGRAMA BÁSICO DE LA ASIGNATURA:

- Bloque 1. Proceso de destilación: metodología y equipos
- Bloque 2. Aguardientes de residuos de uva/vino
- Bloque 3. Aguardientes de vino y sus residuos
- Bloque 4. Aguardientes de sustancias que contienen azúcar
- Bloque 5. Aguardientes de productos que contienen almidones
- Bloque 6. Licores

Objetivos

Conocer el proceso de elaboración y cata de destilados, aguardientes, licores y otras bebidas alcohólicas.

Programa de Teoría

Bloque 1. Proceso de destilación: metodología y equipos

Tema 1.-Introducción al estudio de los destilados

Tema 2.-Metodología de la destilación

Tema 3.-Aparatos utilizados en la destilación

Bloque 2. Aguardientes de residuos de uva/vino

Tema 4.-Aguardientes de subproductos de uva: Orujos

Bloque 3. Aguardientes de vino y sus residuos

Tema 5.-Brandy

Tema 6.-Cognac

Tema 7.-Armagnac

Tema 8.-Otros aguardientes de vino

Bloque 4. Aguardientes de sustancias que contienen azúcar

Tema 9.-Aguardientes de frutas

Tema 10.-Aguardientes de sidra o manzanas

Tema 11.-Pacharán

Tema 12.-Ron

Bloque 5. Aguardientes de productos que contienen almidones

Tema 13.-Whisky

Tema 14.-Aguardiente de enebro: Ginebra

Tema 15.-Vodka

Tema 16.-Aguardientes de arroz: Arrack y Sake

Tema 17.-Tequila y Mezcal

Bloque 6. Licores

Programa Práctico

PRÁCTICA 1.-Elaboración de aguardientes de orujo de uva

PRÁCTICA 2.-Elaboración de aguardientes de vino

PRÁCTICA 3.-Cata de brandy

PRÁCTICA 4.-Cata de ron

PRÁCTICA 5.-Cata de whisky

PRÁCTICA 6.-Cata de ginebra

PRÁCTICA 7.-Cata de vodka

PRÁCTICA 8.-Elaboración de licores de frutas

Las prácticas se complementarán con visitas a destilerías

Evaluación

-Se realizará una evaluación continua: al final de cada tema se distribuirá una hoja con cuestiones relacionadas con los contenidos teóricos, que los alumnos tendrán que devolver a la semana siguiente.

-Examen final teórico de la asignatura, que consistirá en 10 preguntas.

-La asistencia a prácticas será obligatoria y se entregará un informe comentado de las prácticas. Los alumnos que no asistan a las prácticas se examinarán del contenido de las prácticas en el examen final que consistirá en dos preguntas de cada práctica, y también entregarán un informe comentado de las prácticas.

-La calificación de la asignatura será la suma del 60% de la calificación de teoría + 40% de la calificación de prácticas

Bibliografía

CARBONELL, M. "Aguardientes, licores y aperitivos". * FERNÁNDEZ DE BOBADILLA, V. (1990). "El brandy de Jerez". Ed. Criseca. * LLAGUNO, C. y M.C. POLO (Coord.) (1991). "El vinagre de vino". CSIC, Madrid. * MACLEAU, C. "Malt, la noblesse du whisky". * MADRID, A. (1991). "Tecnología del vino y bebidas derivadas". Coedición AMV - Mundi- Prensa, Madrid. * MADRID, A.; CENZANO, J.M. y A.M. CENZANO (1994). "Tecnología y legislación del vino y bebidas derivadas". Coedición AMV - Mundi-Prensa, Madrid. * REVENTÓS, R. (1986). "Destilación de alcoholes". Ed. Síntes, Les Fonts de Terrasa. * XANDRI, J.M. "Elaboración de aguardientes simples".