

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.- Elección del tipo de roble
- Tema 4.- Composición de la madera de roble
- Tema 5.- Fabricación de las barricas
- Tema 6.- Sistemas alternativos a las barricas
- Tema 7.- Preparación y mantenimiento de las barricas
- Tema 8.- Elección del vino para envejecer
- Tema 9.- La bodega de envejecimiento
- Tema 10.- Mecanismos del envejecimiento de los vinos
- Tema 11.- El vino en la botella
- Tema 12.- Reglamentación sobre la crianza de los vinos
- Tema 13.- Otros tipos de envejecimiento

### Programa Práctico

- Inspección de las barricas.
- Mantenimiento de las barricas.
- Seguimiento del envejecimiento del vino. Realización de las operaciones necesarias durante la crianza.
- Control de la evolución.
- Uso de los sistemas alternativos a las barricas
- Visitas técnicas

### Evaluación

examen final teórico y posibilidad de trabajo dirigido

### 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

