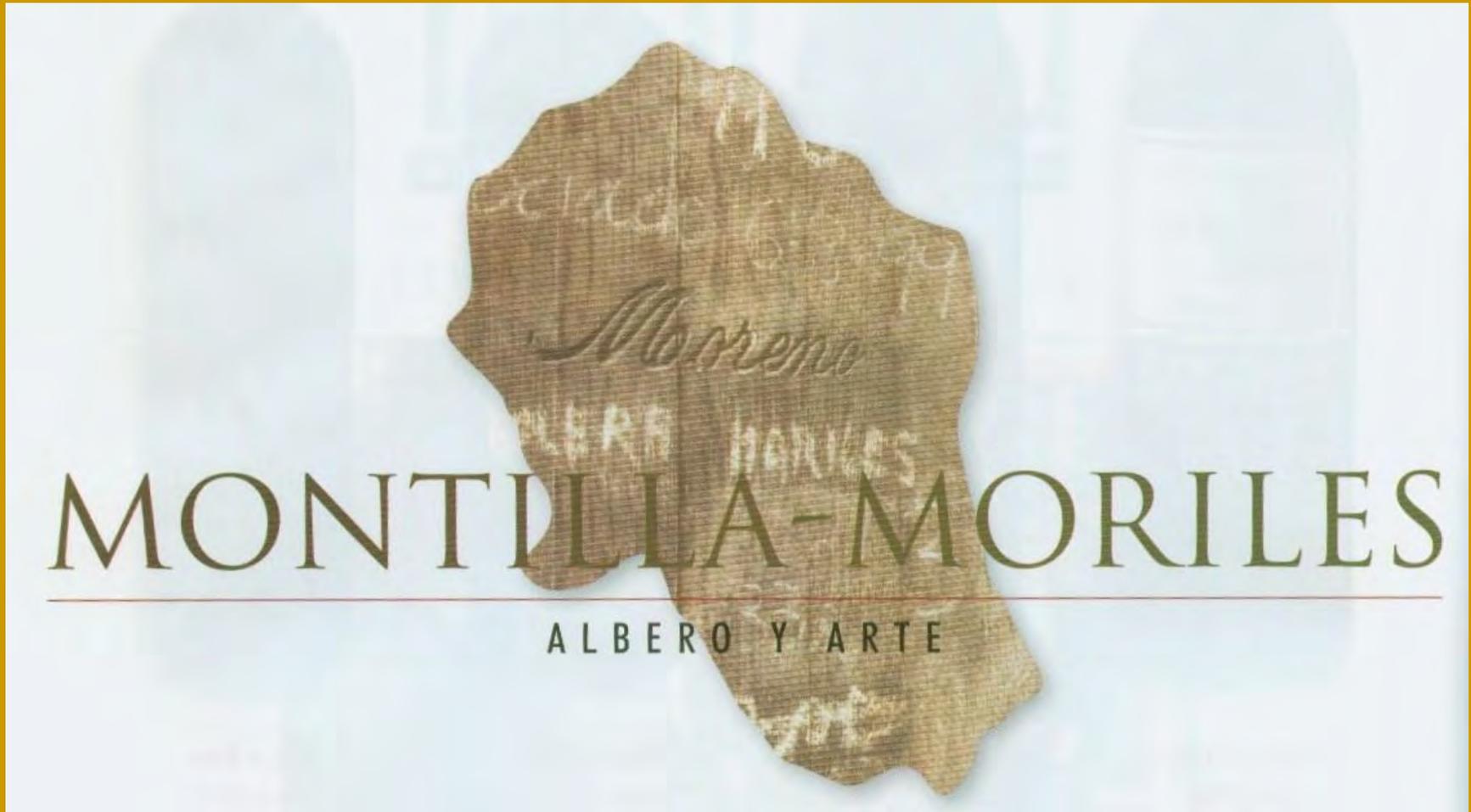


CURSO DE VINOS



José Ignacio Santiago Hurtado
Experto Enólogo y conferenciante

HISTORIA

- **Restos arqueológicos:**



Lagar Íbero.

Pepitas de viníferas en diversas excavaciones.

- **Época Romana:**

Los Romanos surtían sus villas de Roma con vinos de Córdoba.

Ánforas y mosaicos relacionados con la vendimia y fiestas báquicas.





Musulmanes:

- Prohibición coránica
- Fatua
- Arranque de viñedos.
- Poetas arábigos andaluces resaltan cualidades de los vinos.

Reconquista:

- Fernando III reparte los viñedos entre los caballeros.

Siglos XII y XIII:

- Nace el sistema de crianza mediante “Criaderas y soleras”.
- Abandono de tierras.

Siglo XVIII

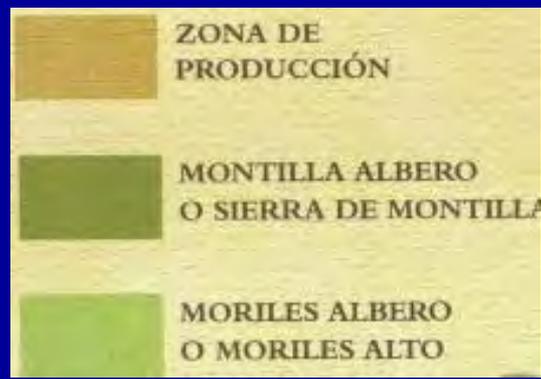
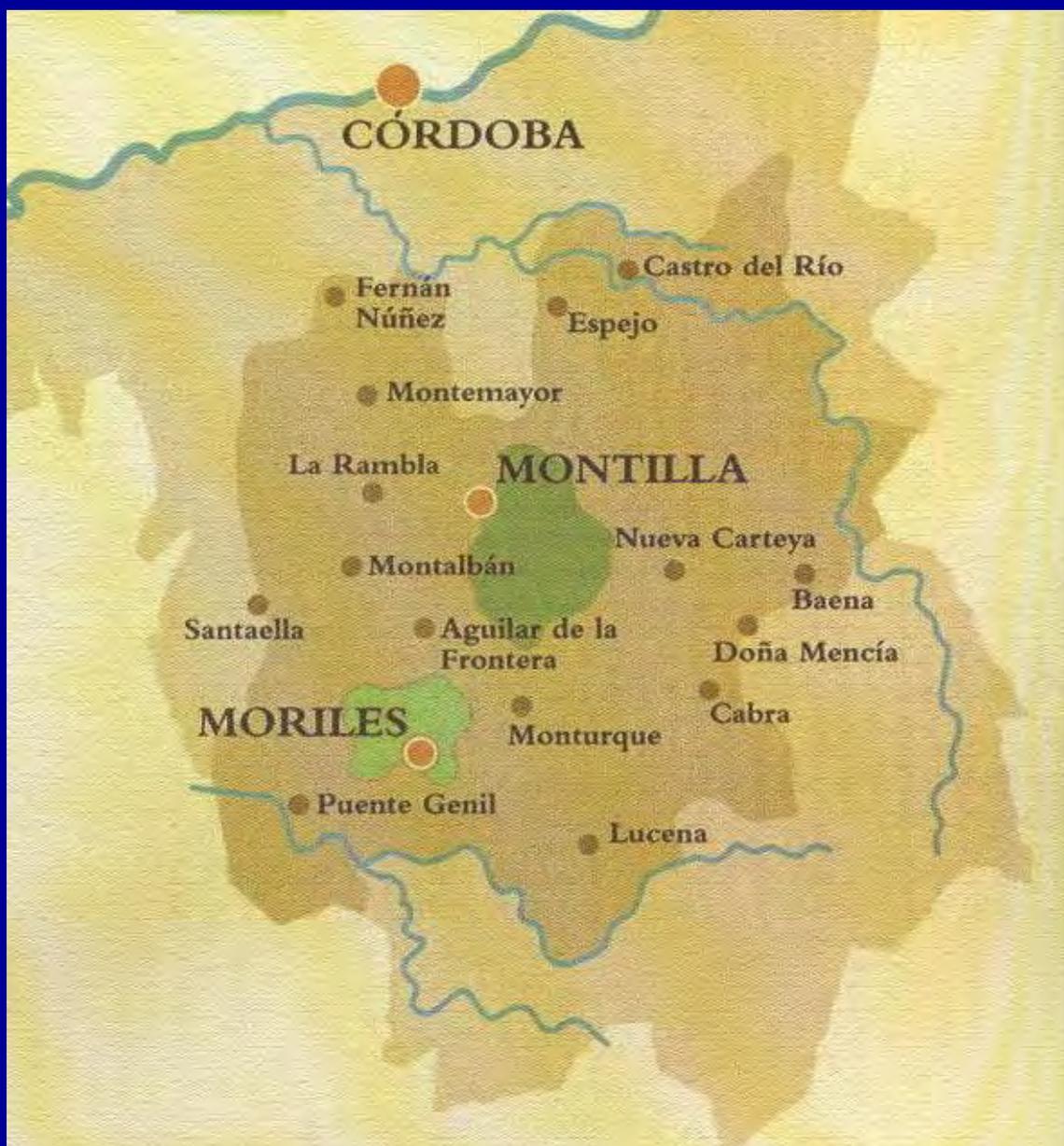
- **Exportación de vino como Jerez.**
- **Posteriormente se prohíbe llevar los vinos a Jerez, dándose algo más a conocer el nombre de ésta zona por la calidad de sus vinos.**

La D.O.

- **En el Estatuto de la viña y el vino en 1.932 aparece el nombre de Montilla-Moriles.**
- **El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Montilla Moriles quedó constituido a final de 1.944, aprobándose su primer Reglamento en 1.945.**

Hoy día: crisis de consumo de vinos generosos.

S
I
T
U
A
C
I
O
N



G
E
O
G
R
A
F
I
C
A

SITUACIÓN GEOGRÁFICA

Al sur de la provincia de Córdoba.

MUNICIPIOS:

Montilla, Moriles, Aguilar, Lucena, Cabra, Puente Genil,
D^a Mencía, Nueva Carteya, La Rambla, Castro del Río,
Baena, Montalbán, Montemayor, Monturque, Fernán-Núñez,
Las Navas, Rute, Priego, Espejo.

SUPERFICIE = 9.500 Has.aprox.

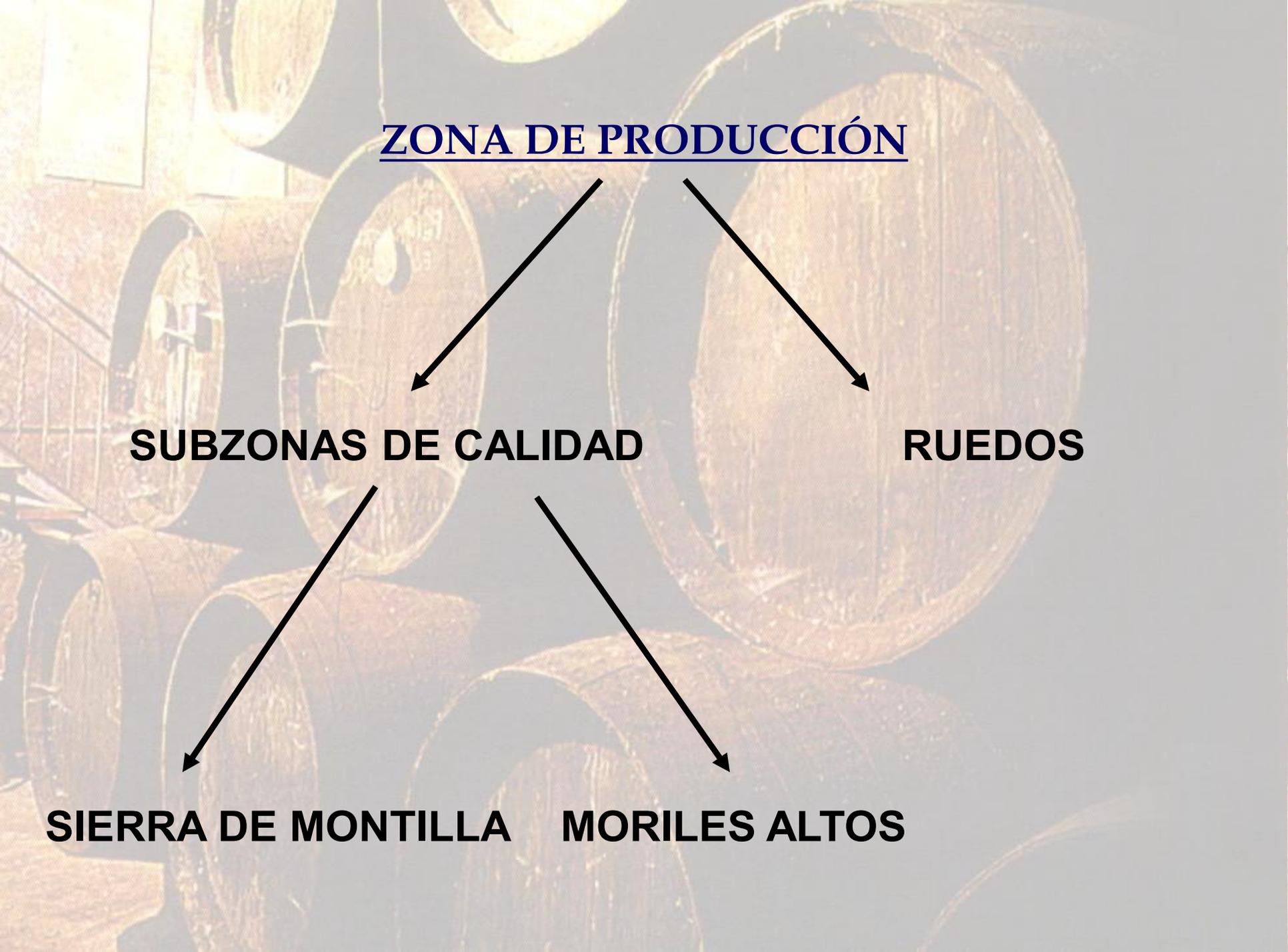
ZONA DE PRODUCCIÓN

SUBZONAS DE CALIDAD

RUEDOS

SIERRA DE MONTILLA

MORILES ALTOS



FACTORES DE CALIDAD

SUELOS

- Suaves cerros, onduladas laderas y fértiles margas
- Suelo franco, profundo y arenoso. Subsuelo capaz de retener 30 % humedad.
- Contenido en carbonato cálcico de normal a alto
- Abundan los calcáreos de "**albarizas**", sobre todo en la "subzona de Calidad Superior"









2. CLIMA

- **Altitud:** 125- 600 metros.
- **Clima:** mediterráneo de influencias continentales:
largos veranos secos y calurosos
inviernos cortos y fríos.
- **Temperatura media anual:** 17 °C
- **Precipitaciones:** 500-1000 mm anuales
- **Insolación:** 2.800 - 3.000 horas al año.
- Todo esto determina:

vinos de alta graduación alcohólica natural

3. VARIEDADES

Pedro Ximenez

- Variedad mas cultivada en la zona 76 %.
- Piel muy fina, muy sensible a climas húmedos.
- En climas calurosos y secos produce gran cantidad de azucares, que se traducen en un alto **grado alcohólico natural.**
- Elaboración de vino dulce.



3. VARIEDADES

BALADÍ



MONTEPILA



TINTAS

- Muy reciente
- Tras estudios:

SYRAH

TEMPRANILLO

CABERNET SAUVIGNON.

MERLOT

MOSCATEL



AIREN



- Vinos de la Tierra de Córdoba.

LOS VINOS



ELABORACION DE LOS VINOS DE MONTILLA MORILES



ESCURRIDO-PRENSADO

MOSTO YEMA O FLOR

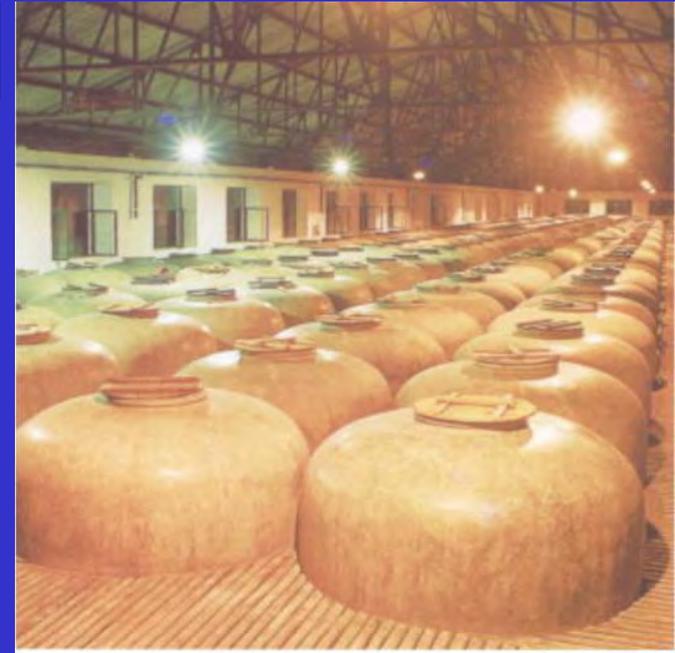
MOSTO PRENSA

DESFANGADO

FERMENTACIÓN

TUMULTUOSA

LENTA



CLARIFICACION



ESTABILIZACION



EMBOTELLADO



VINOS JOVENES SIN CRIANZA

Vinos juvenes, muy palidos, de aroma afrutado y con graduacion alcoholica entre 10 y 12 grados.

- Color pálido.

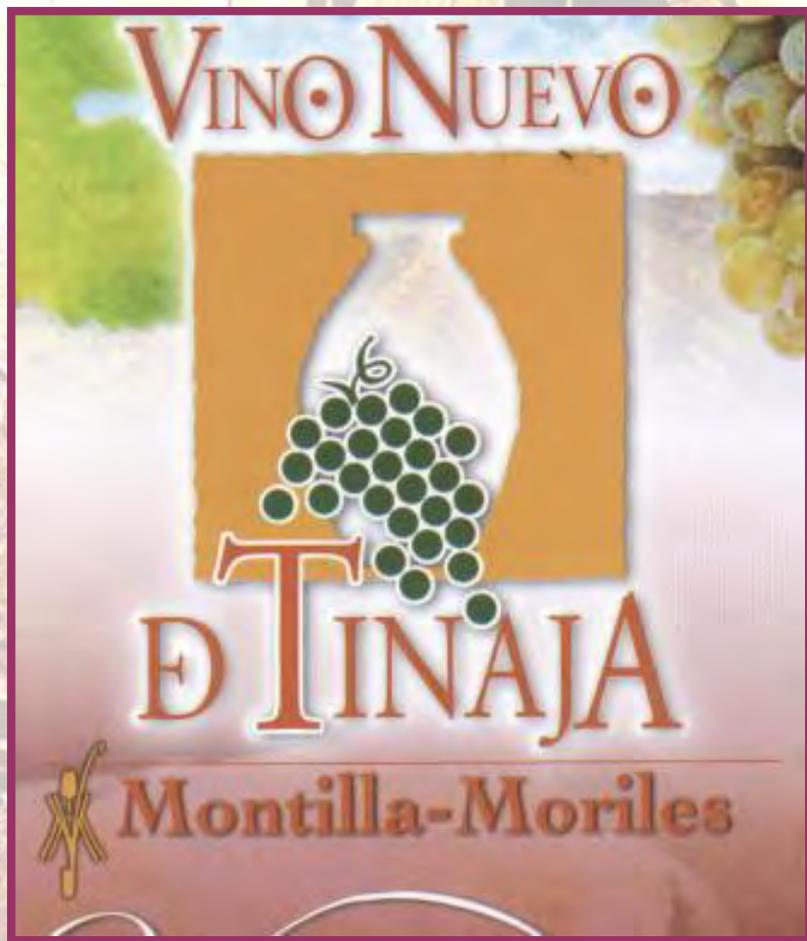
- Elaborados con variedades aromáticas.

- Caracterizados por su aroma fino, afrutado, floral, equilibrados y ligeros.

- Servir a temperatura entre 6 - 8°C.

- Se puede tomar solo, con aperitivos, mariscos y pescados o acompañando los platos más ligeros de las comidas.





- Elaborados con la **variedad Pedro Ximenez**.
- Pálido, burbujeante, cristalino, fragante, aromático, alegre en la boca.
- Servir a temperatura entre 6 - 8°C.

• Se puede tomar acompañando los platos más ligeros de las comidas y también para el coqueo.



Vinos blancos con crianza

Vinos que por sus especiales características y variedades de las que proceden alcanzan una graduación alcohólica mínima de 13 % vol., y que se someten a envejecimiento.

1. Entre 13 y 15 % vol. y azúcares residuales entre 5 y 140 g/l

PALE CREAM: 125 g/l

CLASIFICACION

VINOS PERFECTOS
GRADO ALCOHÓLICO
NATURAL

ENCABEZADO A 18°

CRIANZA
BIOLÓGICA

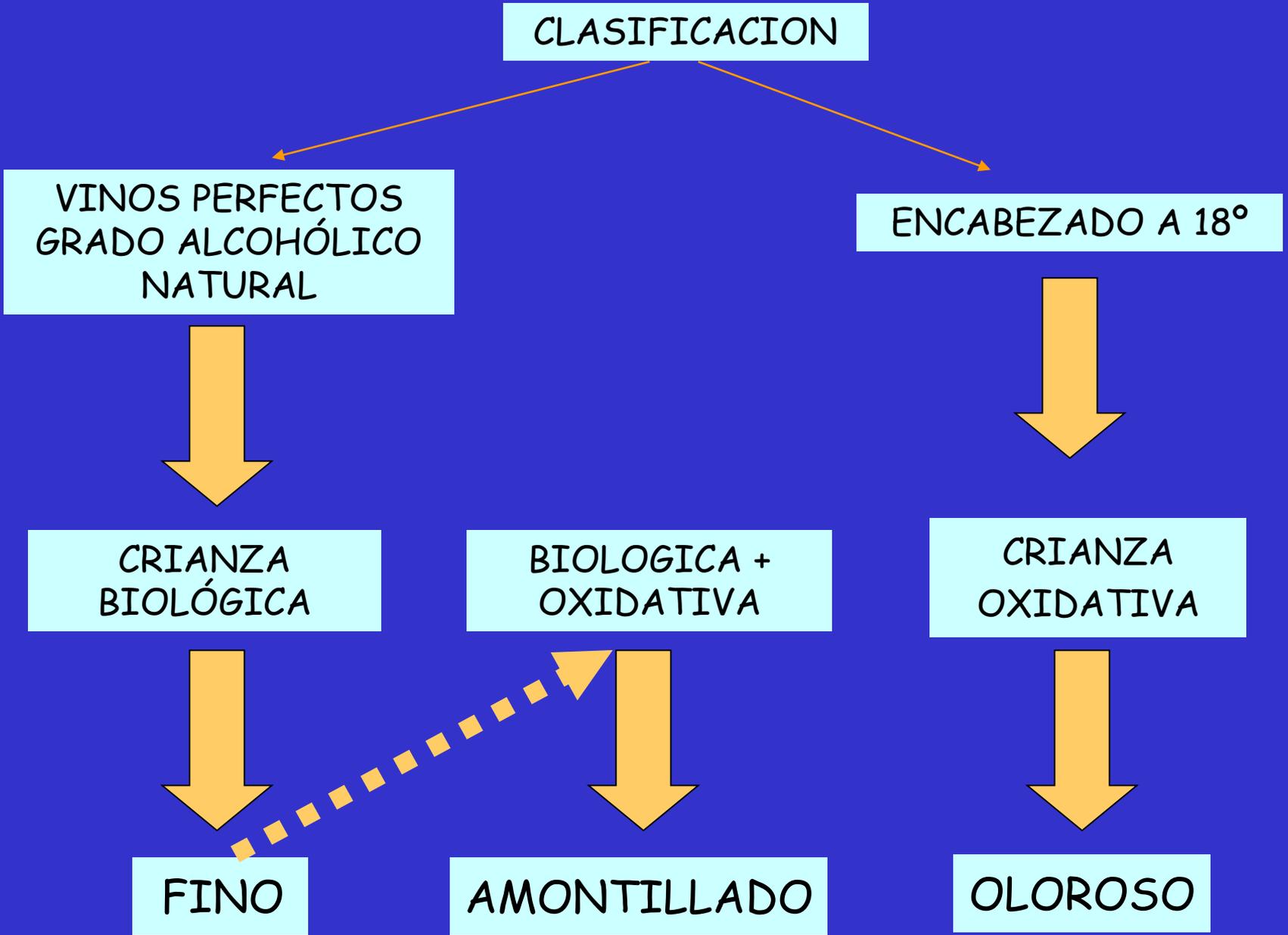
BIOLOGICA +
OXIDATIVA

CRIANZA
OXIDATIVA

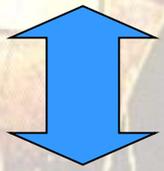
FINO

AMONTILLADO

OLOROSO



CRIANZA BIOLÓGICA BAJO VELO DE FLOR

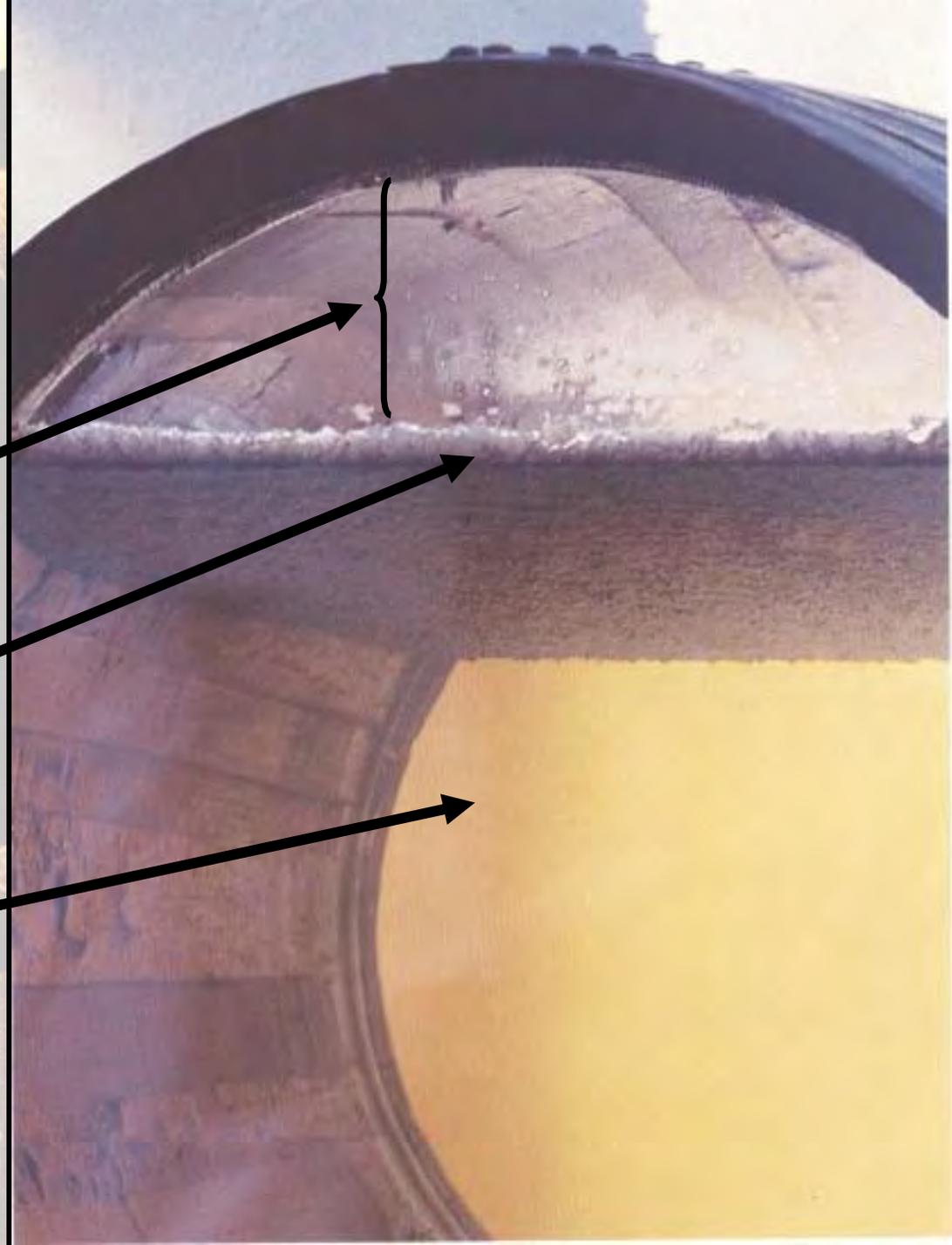


VINO FINO

AIRE

FLOR

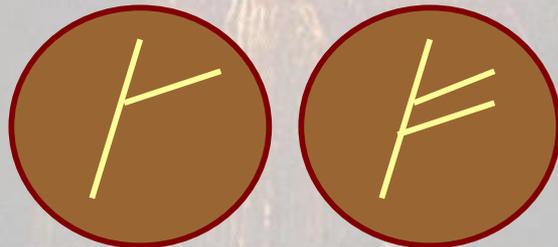
VINO



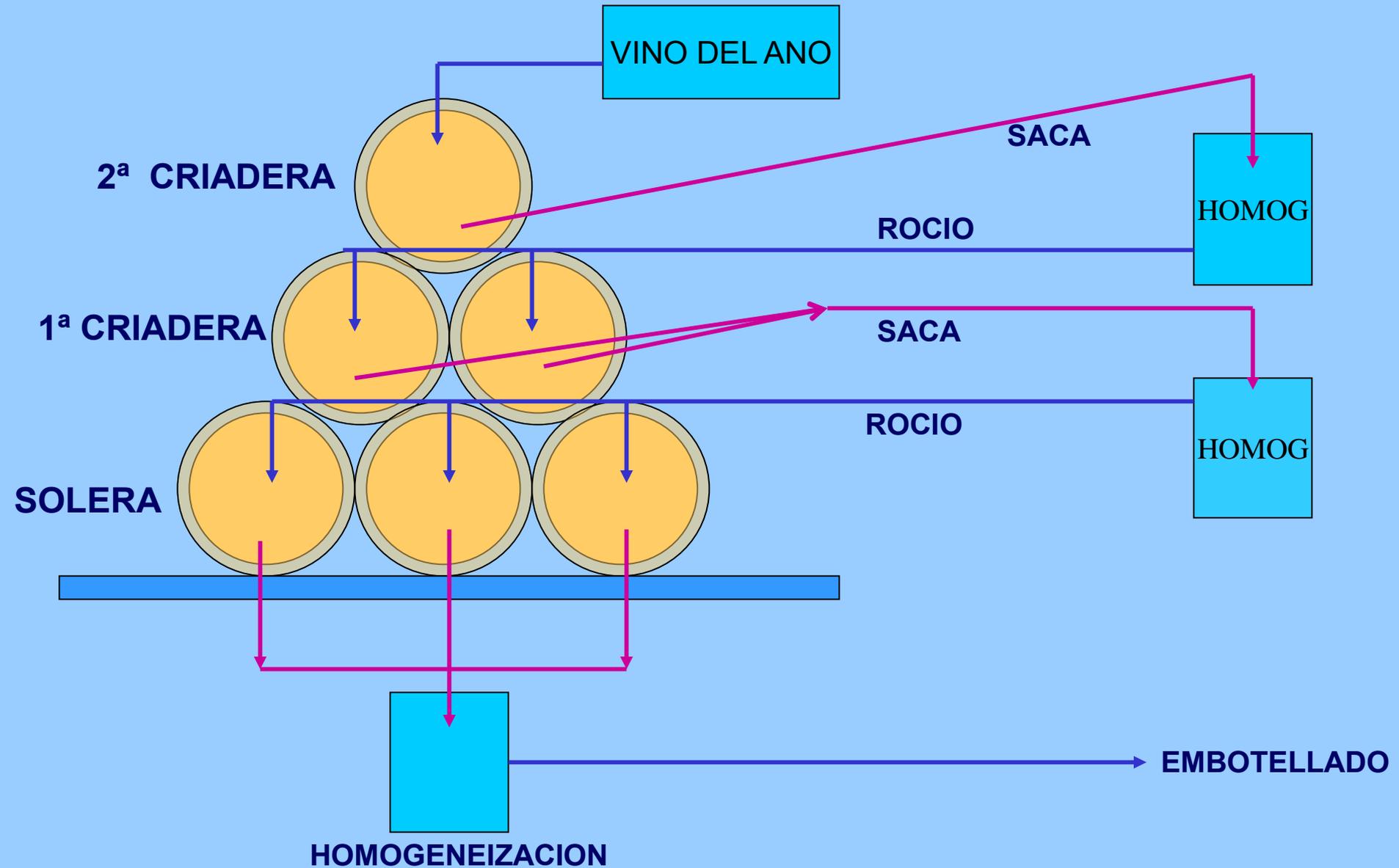
Crianza biológica bajo velo de flor

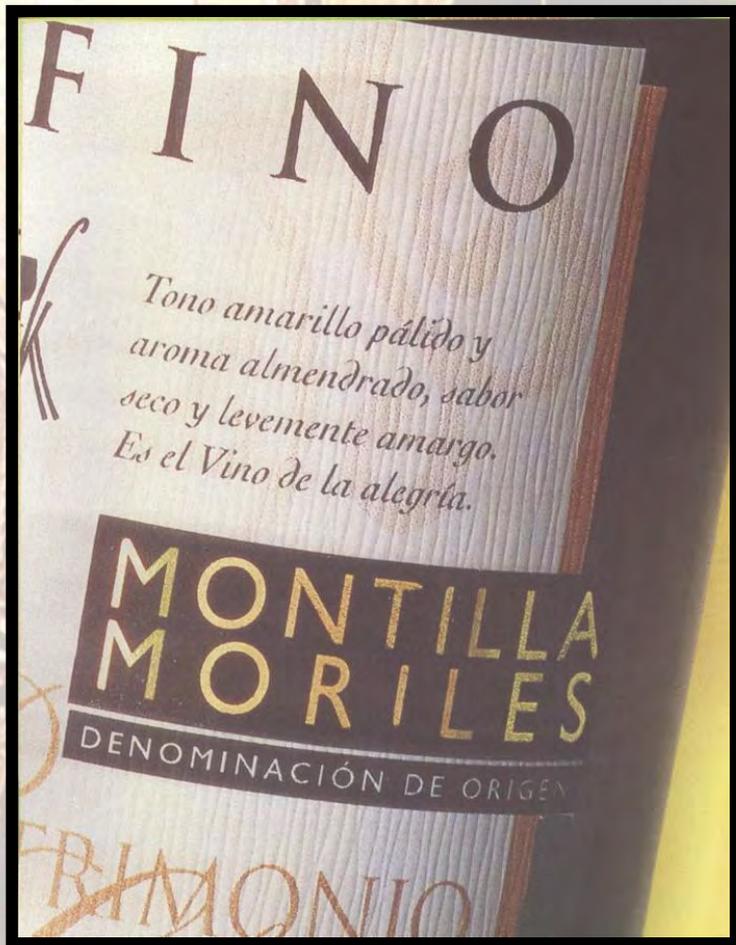
Dentro de cada bota, llena en sus 4/5 partes sucede lo siguiente:

- **Velo de flor:** Levaduras del genero *Saccharomyces*.
- **Accion reductora**, mantiene palido al vino
- Desciende la cantidad de glicerina: **aparece el amargor**
- **Disminución de la acidez volátil y del grado alcohólico.**
- **Se forman acetaldehído, éteres, esteres** que dan el aroma típico del fino.



SISTEMA DE CRIADERAS Y SOLERAS





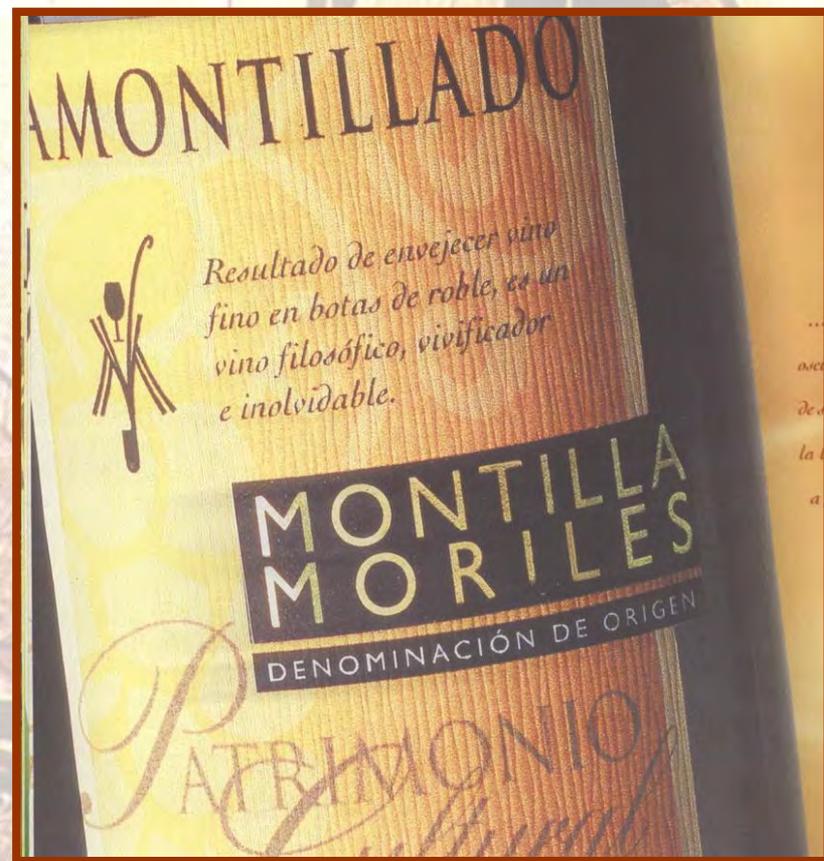
- **Crianza biológica.**
 - **Color** amarillo pajizo, con algunas tonalidades oliváceas.
 - Punzante. Infinitos **aromas**: levadura, almendrados, atabacados, recuerdos del roble.
 - **Boca**: secos, amargos y suaves, algo salinos. Persistentes.
 - Aromas en retronasal.
-
- Excelente para acompañar aperitivos, pescados, marisco y carnes.
 - **Grado alcohólico: 15-17 grados.**

Crianza Biológica + Oxidativa

- En su **primera etapa** es un vino **FINO**. Crza Biologica.
- Sufre **perdida del VELO DE FLOR**:
 - Condiciones **inadecuadas** de **temperatura y humedad**
 - **Aumento** del **grado alcohólico**
 - **Falta de micronutrientes** para las levaduras. Falta de “Correr escalas”
- El **Oxígeno** es el agente que **modifica** las características organolépticas del **vino**:

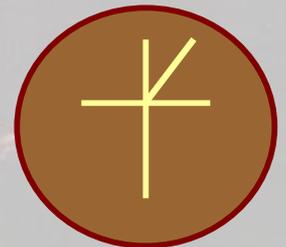
Crianza Biológica + Oxidativa

- Durante la crianza oxidativa se producen **reacciones:**
- **Insolubilizaciones, disoluciones de compuestos de la madera, evaporaciones.**
- **Oxidaciones, polimerizaciones, formación de aldehídos, etc.**
- El color del vino va **oscureciéndose** con el paso del tiempo.



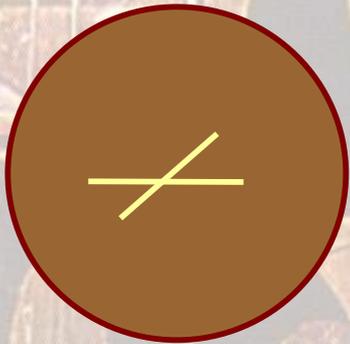
REY DE LOS VINOS GENEROSOS.

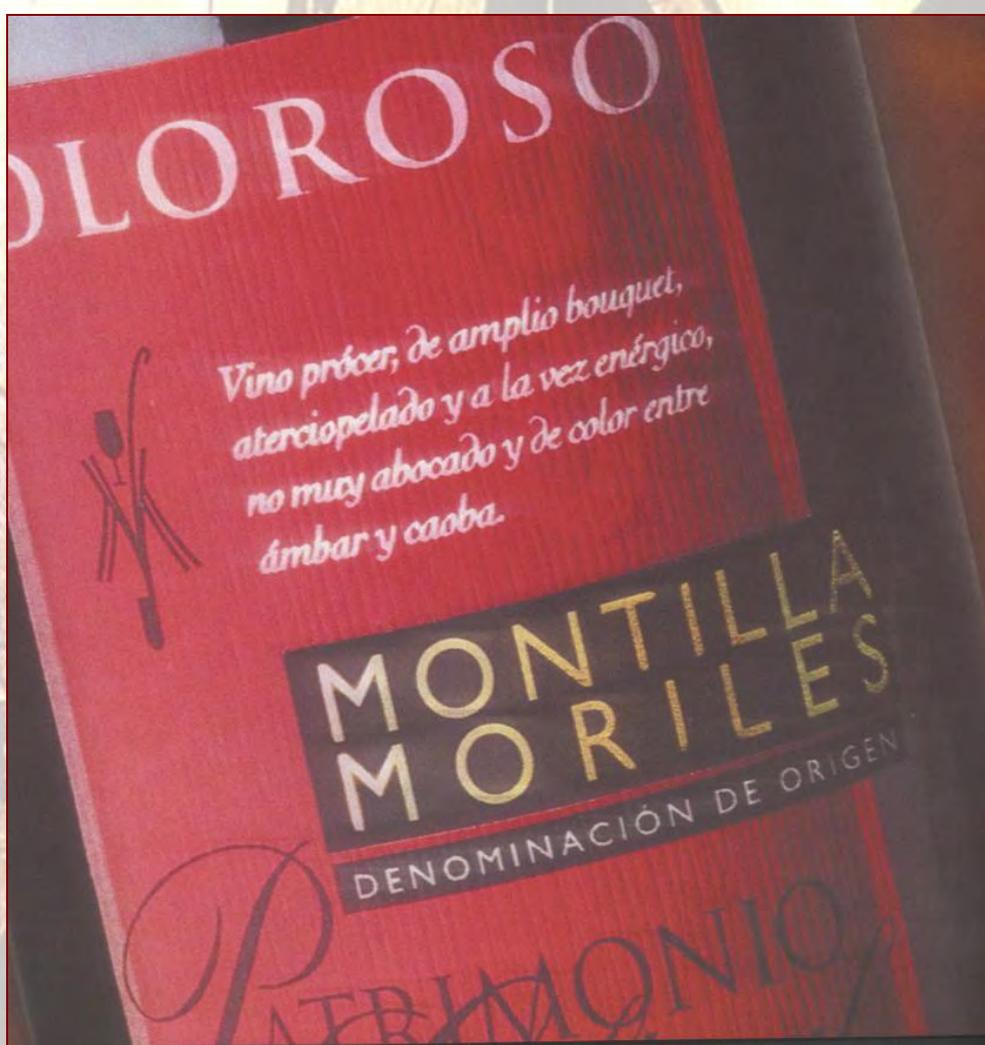
- **Crianza biológica + crianza oxidativa.**
- Maravilloso **color** ambarino
- **Aroma** avellanado, más punzante que el fino.
- **Boca** es sabroso, persistente y seco.
- Ideal con frutos secos, jamón y quesos muy curados
- **Grado alcohólico entre 16 y 20 grados.**



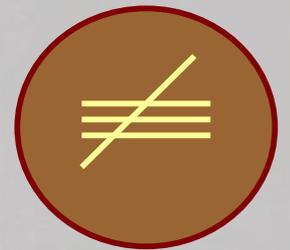
Palo Cortado

- **Crianza oxidativa.**
- **Difícil** de encontrar en las bodegas
- Suave, delicada, amplia y punzante **Nariz de Amontillado.**
- **Boca de Oloroso:** amplia, glicérica, con mucho cuerpo y suave.
- **Muy apreciados** por los expertos catadores.





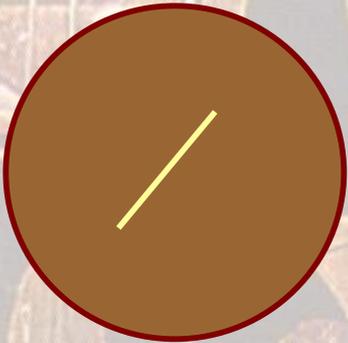
- **Crianza oxidativa.**
- **Color** caoba oscuro.
- **Nariz** con tonos de madera, nuez, almendra. Etc.
- **Boca:** vino de mucho cuerpo, aterciopelado, energético.



- Puede ser tomado a **cualquier hora del día.**
- Acompaña bien las **carnes**, también como **sobremesa.**
- **Graduación alcohólica: 18 – 20 °**

Raya

- **Crianza oxidativa.**
- **Similar al Oloroso pero con menor aroma y paladar.**
- **Oloroso "chico"**



Médium y Cream

- **Vinos generosos de licor.**
- **Combinaciones de Olorosos y vinos dulces.**
- **La mezcla se puede hacer antes o después de la crianza.**
- **Concentraciones de azúcares:**
 - **MEDIUM:** 25 – 30 g/l
 - **CREAM:** 80-100 g/l

VARIEDAD PEDRO XIMENEZ



ASOLEO



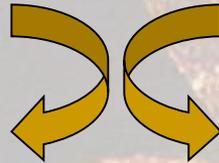
OBTENCION MOSTO RICO EN AZUCARES



FERMENTACION PARCIAL



ENCABEZADO



REPOSO, CLARIFICACION



ENVASADO



PX DE AÑADA

CRIADERAS Y SOLERAS



ENCABEZADO



PX DE SOLERA



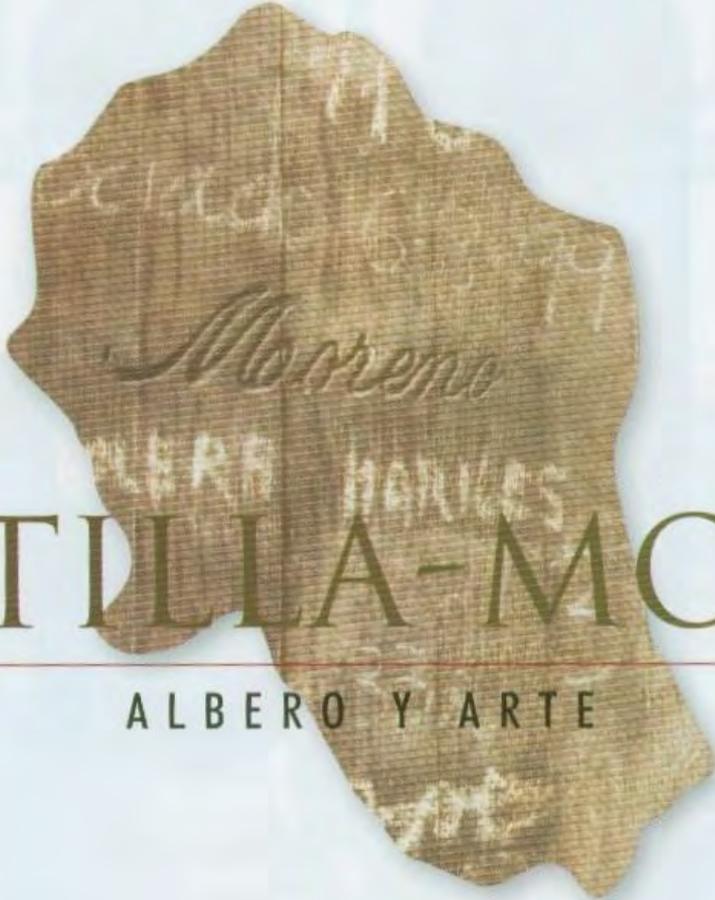
- **Vino dulce natural.**
 - **Concentración azúcares > 300 g/l**
 - **Color** rubí oscuro e incluso azabache.
 - Cargado de **aromas** varietales como pasa, higos, también aromas a cacao, café, torrefactos, etc.
 - **Boca:** Muy denso, suave, aterciopelado.
- Puede ser tomado a **cualquier hora** del día, indispensable en **postres, desayunos y meriendas**. Se puede servir también como delicioso refresco.

Moscatel

- **Vino dulce natural**
- **Elaborado con la variedad Moscatel.**
- **Riqueza natural azucares de 212 g/l**
- **Contenido alcohólico mínimo de 15 % Vol..**
- **Vinos jóvenes abocados (madurez biológica)**
- **Vinos viejos elaborados con uvas pasificadas.**
- **Olores varietales característicos.**

*La elección
es bien sencilla:*

o MORILES o MONTILLA



MONTILLA-MORILES

ALBERO Y ARTE

www.restaurantecordoba.com

www.sociedadplateros.com

M^a auxiliadora 27 637081137

Para ampliación de catas a grupos