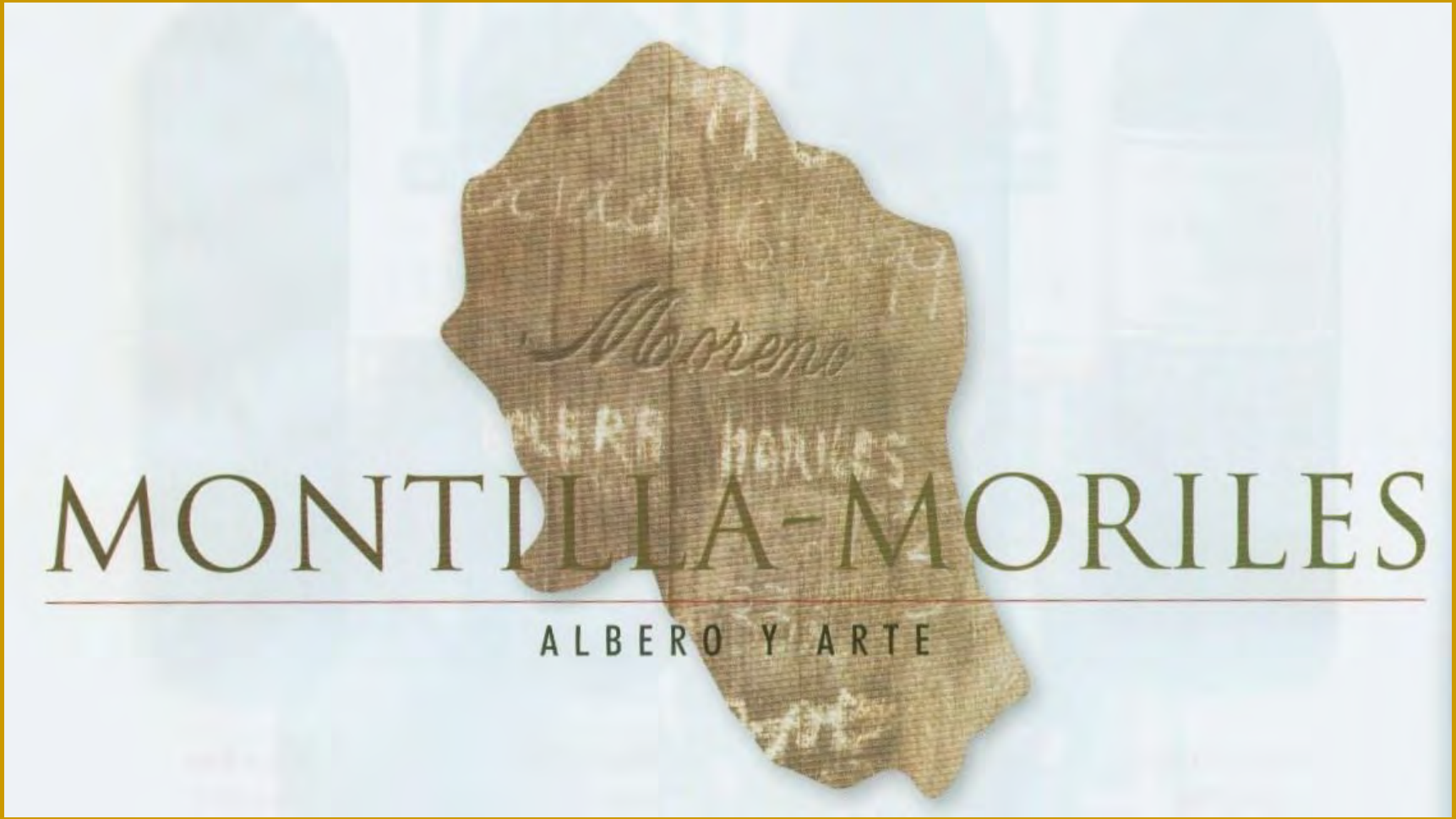
CURSO DE VINOS



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

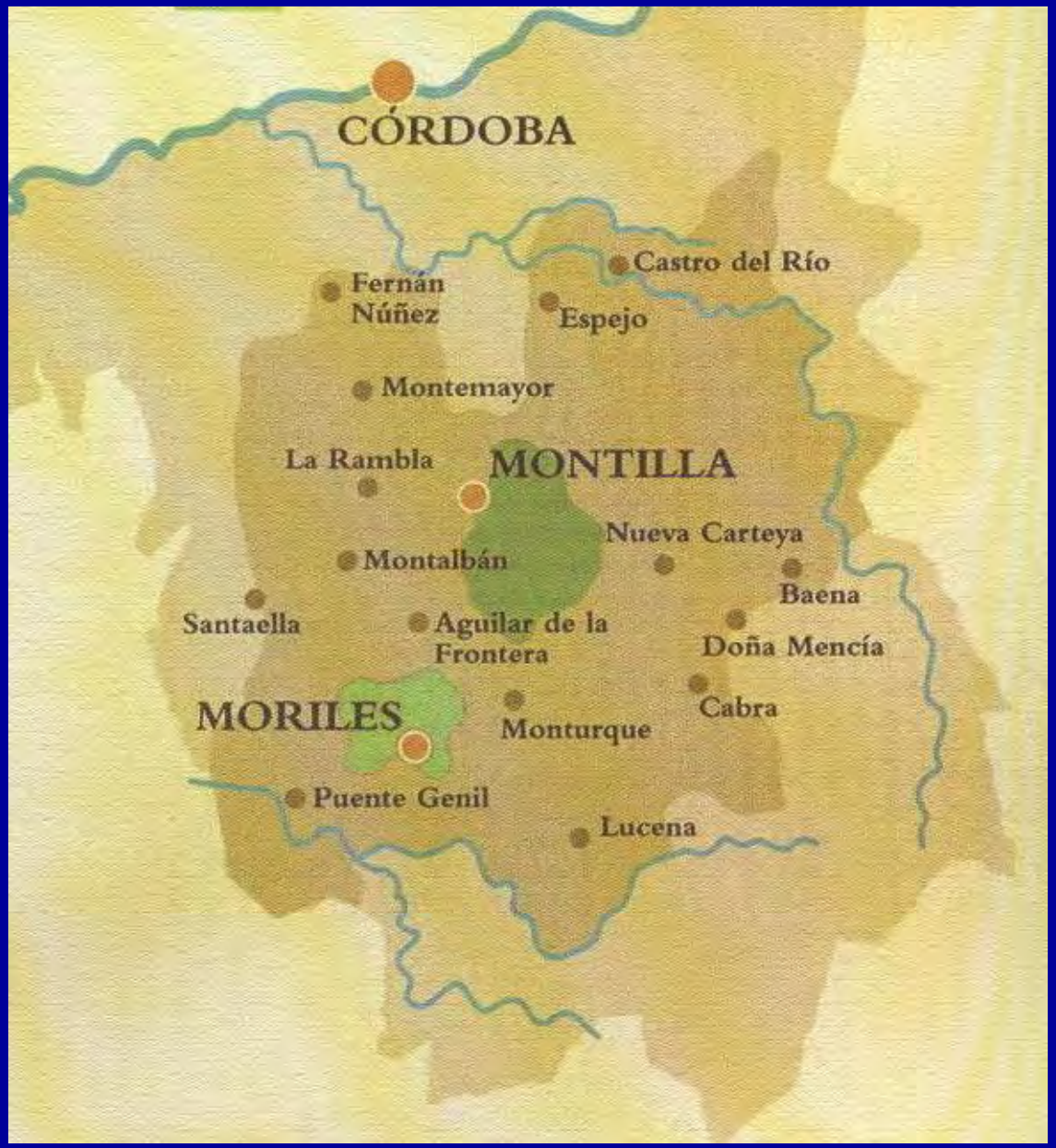
- Exportación de vino como Jerez.
- Posteriormente se prohíbe llevar los vinos a Jerez, dándose algo más a conocer el nombre de ésta zona por la calidad de sus vinos.

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.

SITUACION GEOGRAFICA



SITUACIÓN GEOGRÁFICA

Al sur de la provincia de Córdoba.

MUNICIPIOS:

Montilla, Moriles, Aguilar, Lucena, Cabra, Puente Genil,

Dª 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 ºC
- **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

MOSCATEL

AIREN

TINTAS

- Muy reciente
- Tras estudios:

SYRAH

TEMPRANILLO

CABERNET SAUVIGNON.

MERLOT

- Vinos de la Tierra de Córdoba.

LOS VINOS

ELABORACION DE LOS VINOS DE MONTILLA MORILES

VENDIMIA

TRANSPORTE AL LAGAR

RECEPCION

ESTRUJADO-DESPALILLADO

SULFITADO

MOSTO Y HOLLEJOS

ESCURRIDO-PRENSADO

MOSTO YEMA O FLOR

MOSTO PRENSA

DESFANGADO

FERMENTACIÓN

TUMULTUOSA

LENTA

CLARIFICACION

↓

ESTABILIZACION

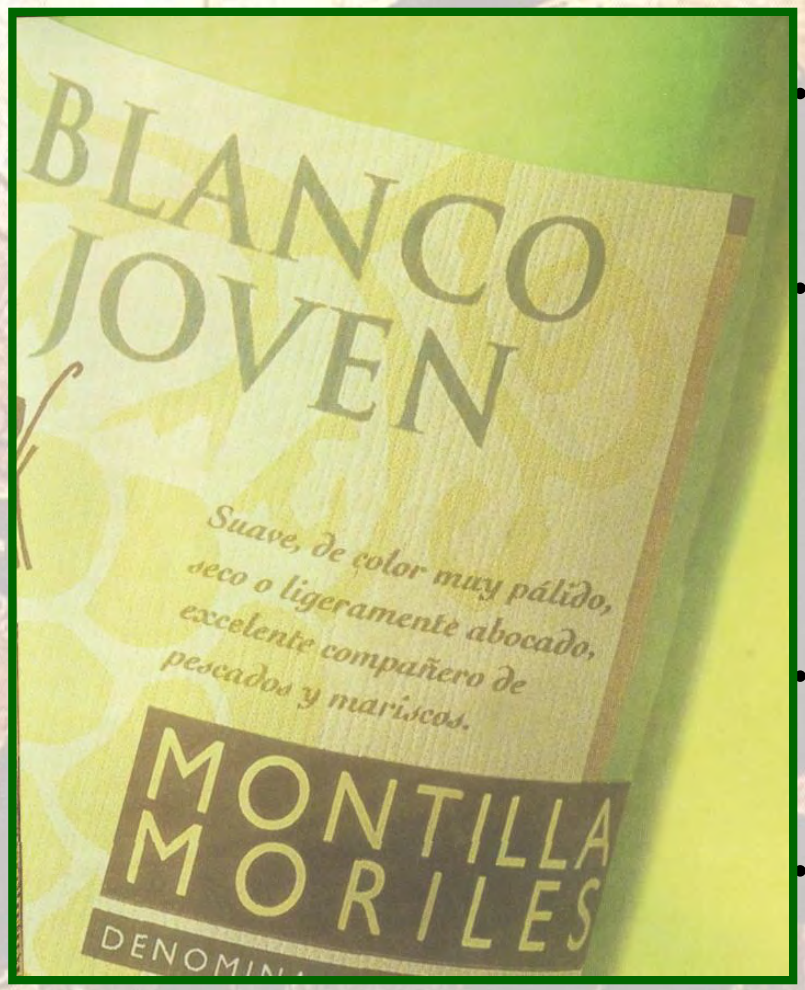
↓

EMBOTELLADO

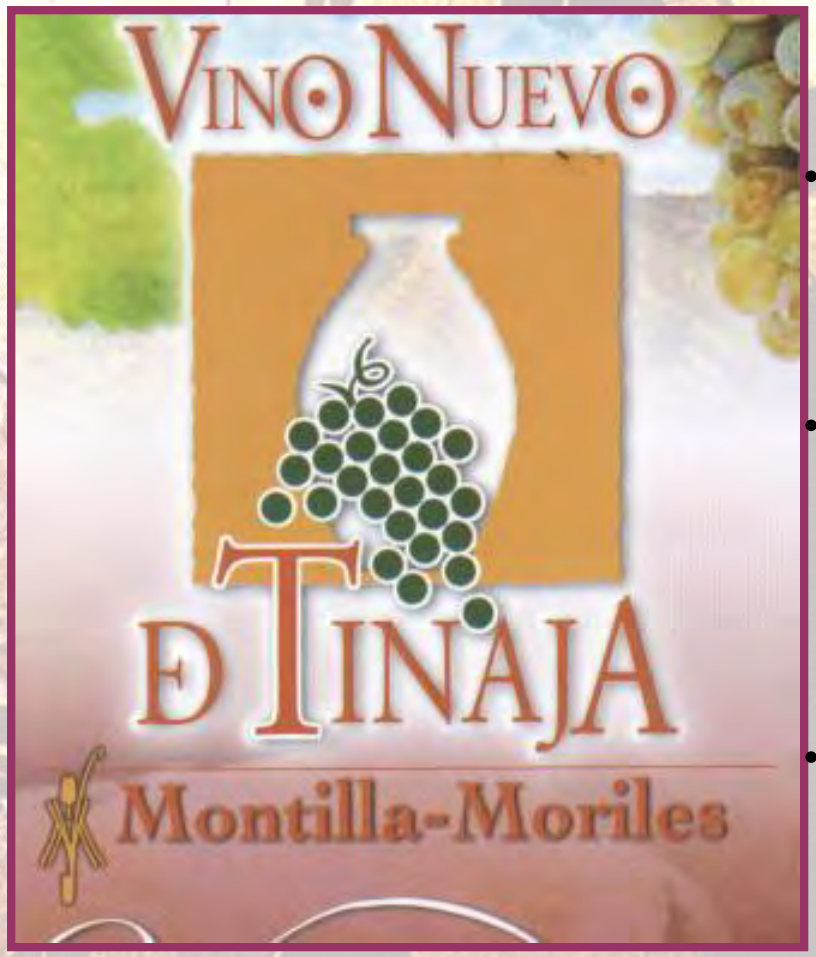
↓

VINOS JOVENES SIN CRIANZA

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



- Color *pálido*.
- Elaborados con variedades aromaticas.
- Caracterizados por su aroma fino, afrutado, floral, equilibrados y ligeros.
- Servir a temperatura entre 6 - 8ºC.
- 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 - 8ºC.

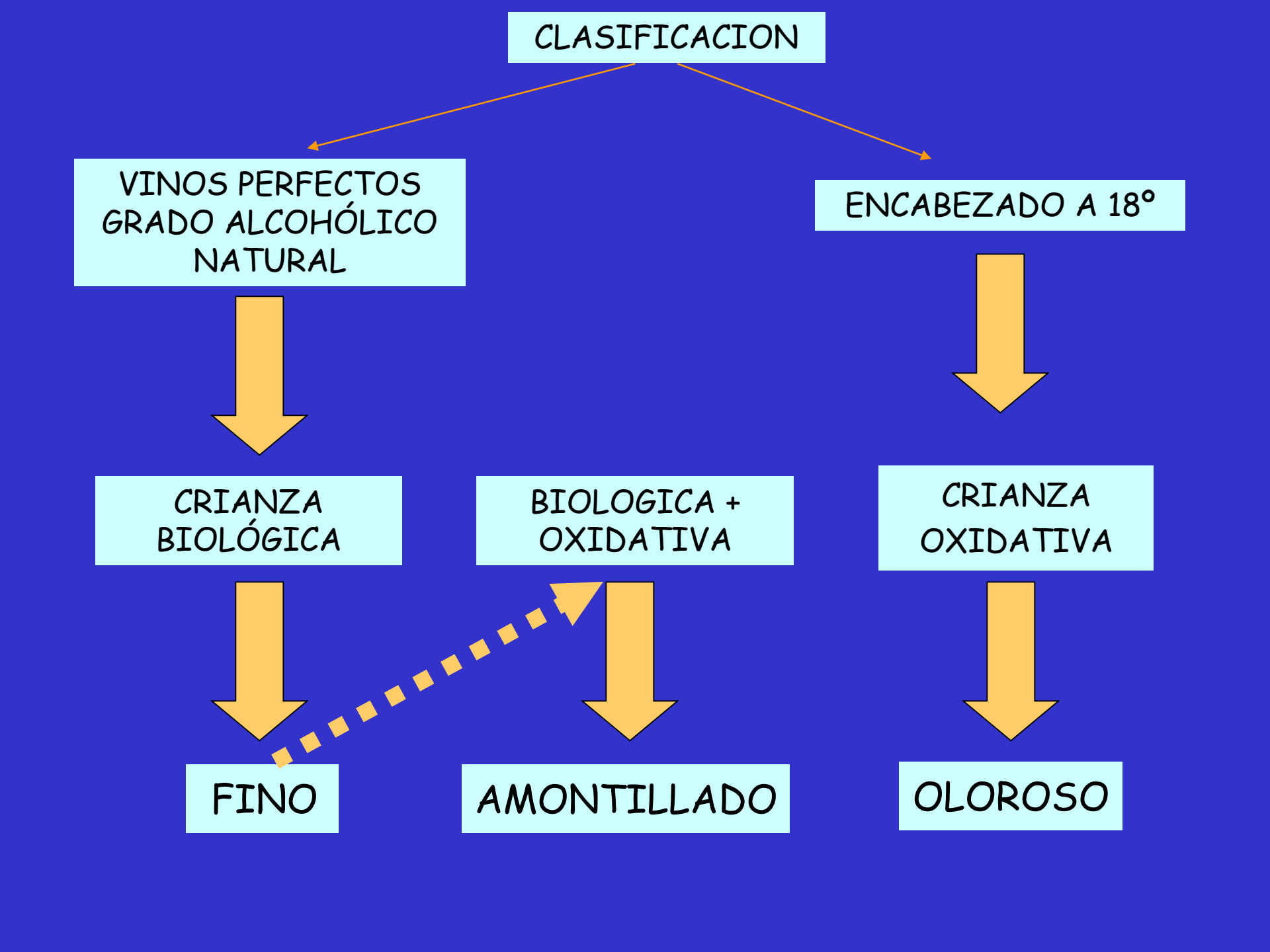
- Se puede tomar acompañando los platos más ligeros de las comidas y también para el copeo.

Vinos blancos con crianza

Vinos que por sus especiales caracteristicas y variedades de las que proceden alcanzan una graduacion alcoholica minima de 13 % vol., y que se someten a envejecimiento.

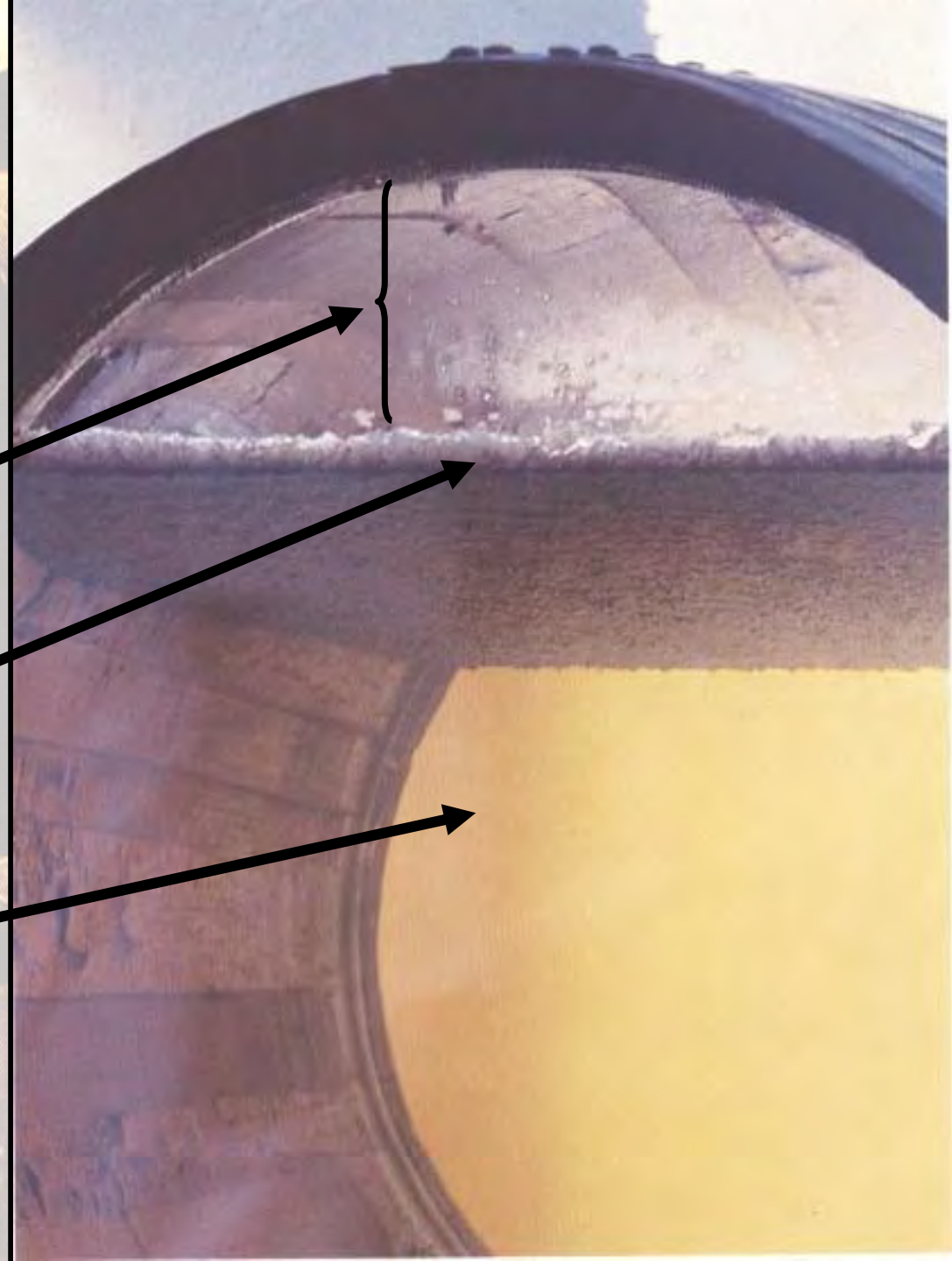
1. Entre 13 y 15 % vol. y azucares residuales entre 5 y 140 g/l

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

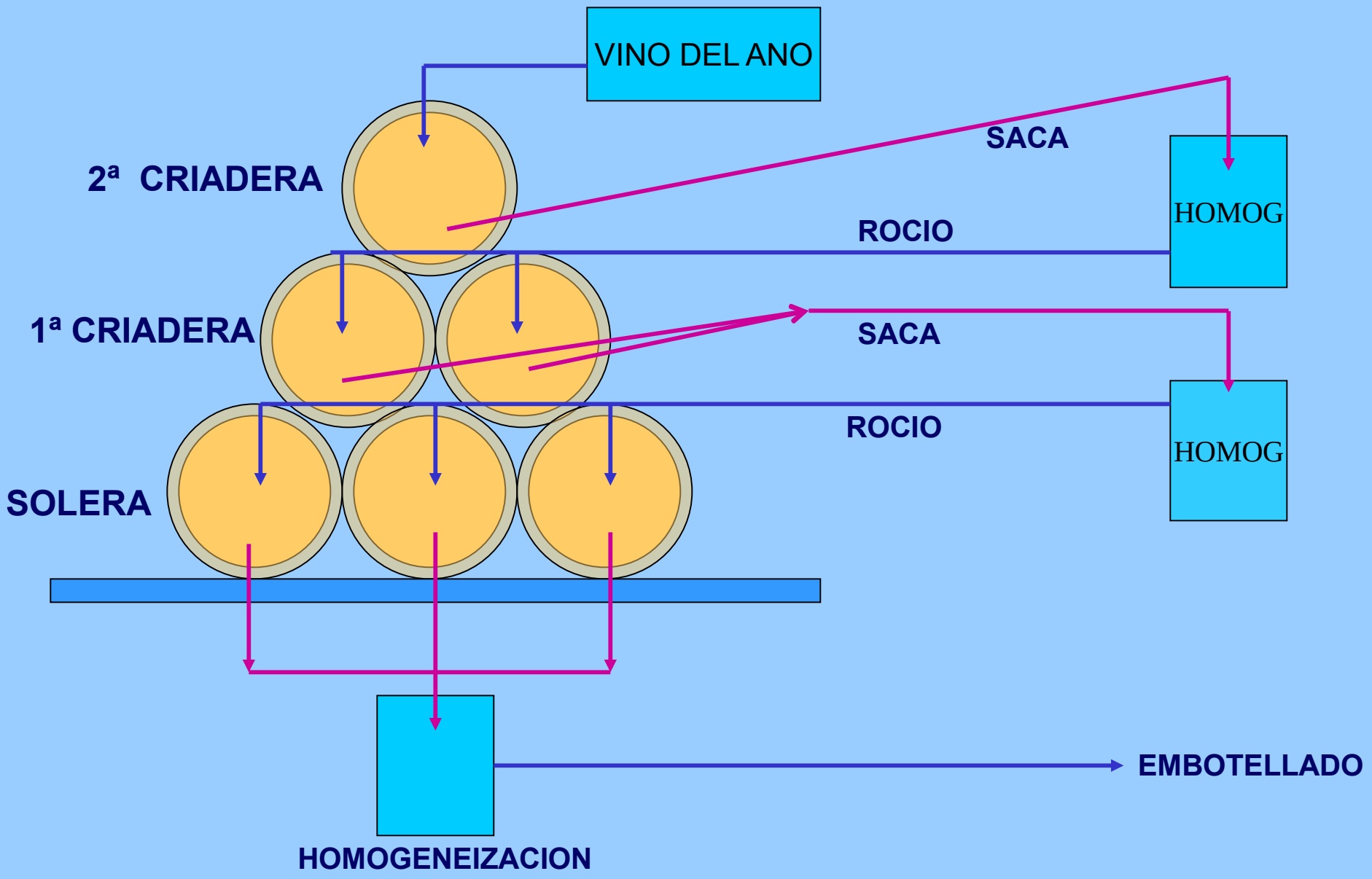


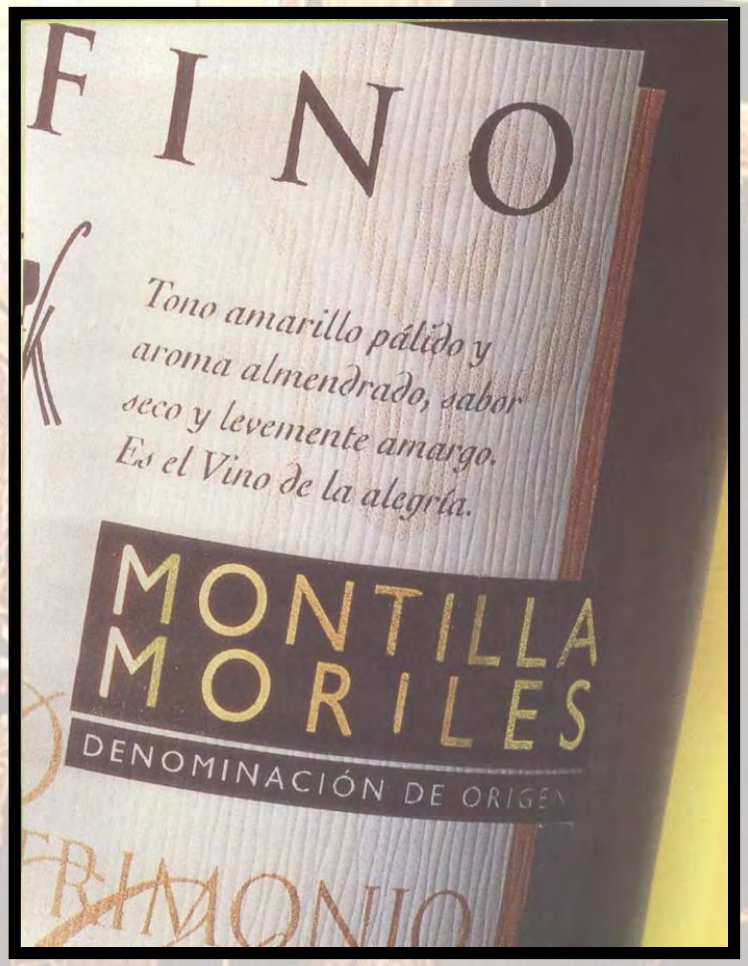
Crianza biológica bajo velo de flor

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.

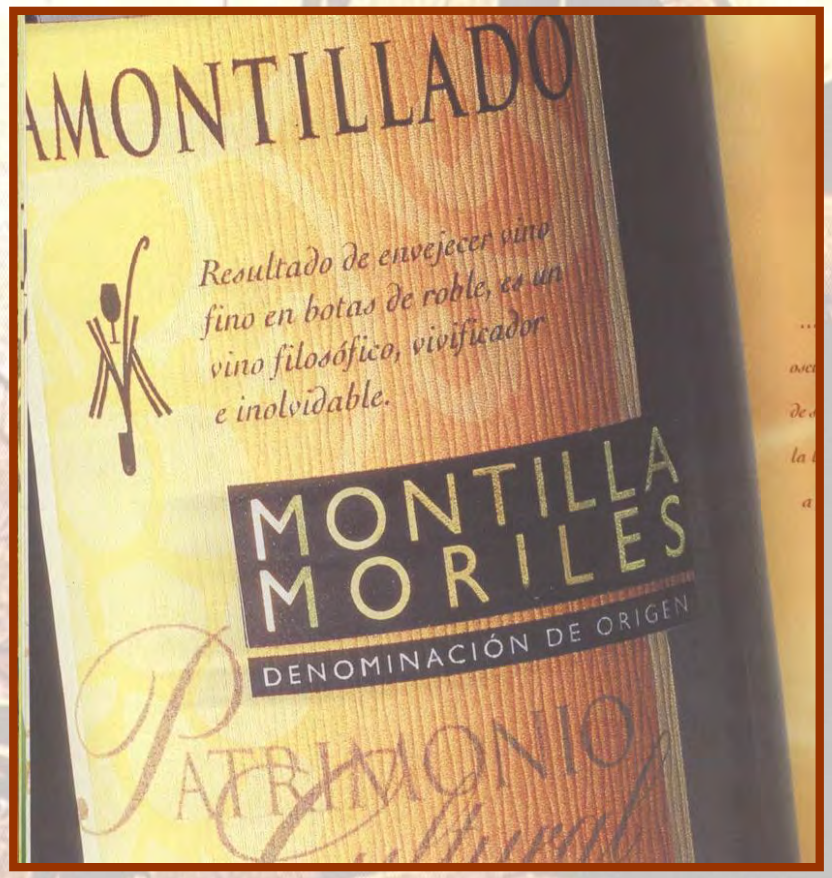
- Excelente para acompañar aperitivos, pescados, marisco y carnes.
- **Grado alcohólico: 15-17 grados**.

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 alcoholico**
  - **Falta** de **micronutrientes** para las levaduras. Falta de “Correr escalas“
- El **Oxigeno** es el agente que **modifica** las caracteristicas organolepticas del **vino**:

Crianza Biológica + Oxidativa

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



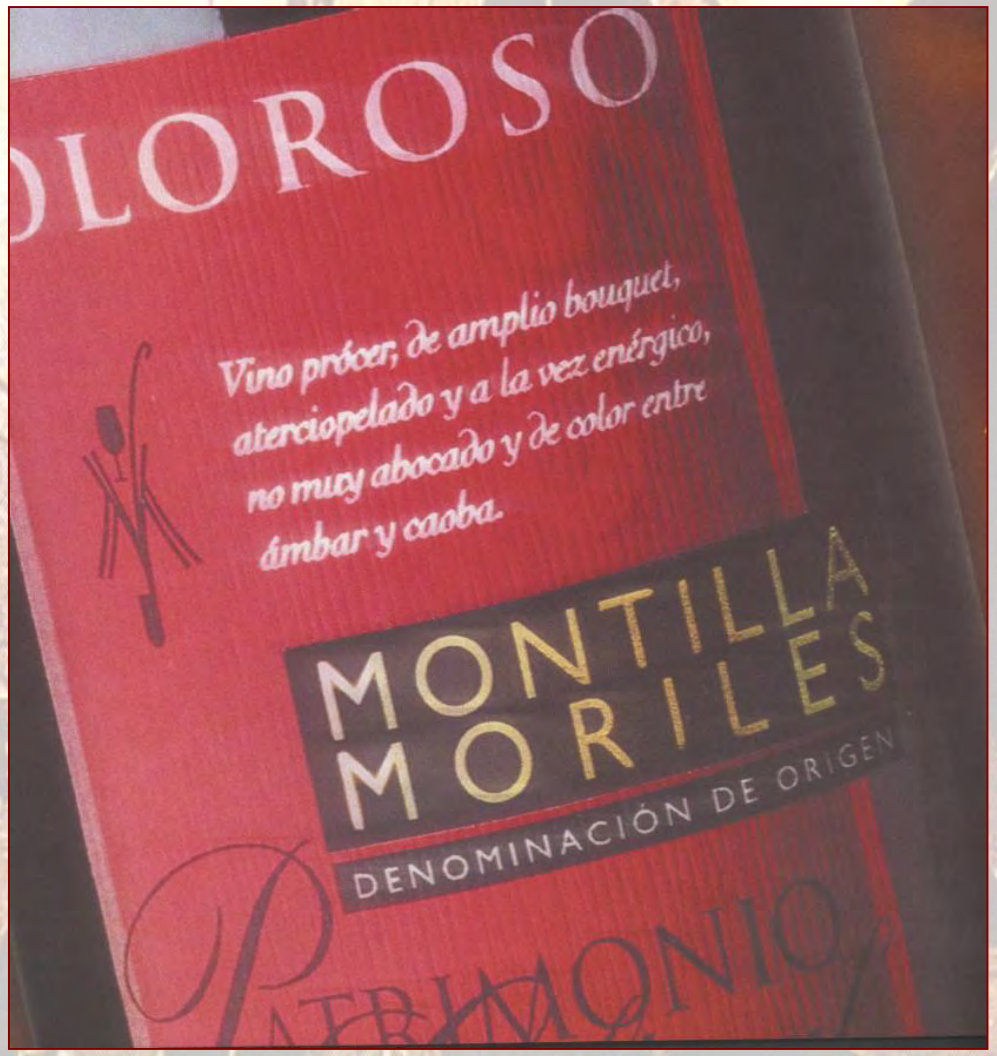
REY DE LOS VINOS GENEROSOS.

- **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, enérgico.

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

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 azucares:
    - **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 azucares > 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

www.restaurantecordoba.com
www.sociedadplateros.com

Mª auxiliadora 27 637081137

Para ampliación de catas a grupos