La calidad del vino desde el viñedo

Editorial: Mundiprensa
Autor: JOSE HIDALGO TOGORES
Clasificación: Universidad > Enología, Viticultura
Tamaño: 23,5 x 16,5 cm.
Páginas: 390
ISBN 13: 9788484762799
ISBN 10: 8484762793
Precio sin IVA: 51,92 Eur
Precio con IVA: 54,00 Eur
Fecha publicacion: 01/01/2006

Sinopsis

Una de las claves del éxito, sin duda la más importante, de la calidad de los vinos españoles durante los últimos años es la especial atención que desde la bodega se le está prestando a las condiciones del cultivo y producción de uva para su vinificación. Las cualidades que ofrece una determinada vendimia, que vienen englobadas bajo el calificativo de "calidad", determinan en una estrecha correlación la tipicidad y la calidad del vino elaborada a partir de la misma. De todos es sabido que los grandes vinos se elaboran a partir de grandes vendimias.
La presente obra trata precisamente de este importante aspecto de la Enología, frecuentemente olvidado por muchos técnicos de las bodegas, y donde en estas páginas se recogen las condiciones y prácticas aplicadas a los viñedos, que pueden influir más adelante en la calidad de los vinos elaborados. La utilidad de esta obra no sólo interesa a los enólogos, quienes tienen la responsabilidad de elaborar los vinos, sino también a los viticultores, donde se les ofrece la posibilidad de conocer qué condiciones y prácticas de cultivo pueden influir en la obtención de vendimias y en consecuencia vinos de mejor o peor calidad, con objeto de poder aplicarlas convenientemente y así poder mejorar el valor de sus producciones.
El autor de este libro lo es también de la obra "Ingeniería y Mecanización Vitícola", premiada por la Oficina Internacional de la Viña y del Vino (O.I.V.) como mejor libro de Viticultura del año 2002 y del "Tratado de Enología", también premiado por la O.I.V. como mejor libro de Enología en el año 2004, y primer premio del libro agrario de la XXXII edición de la Feria Agraria de San Miguel en el año 2003; ambas obras editadas por

Mundi-Prensa.

Indice

CONTENIDO: Morfología de la vid. Sistema radical. Madera vieja: troncos y brazos. Madera joven: pámpanos y sarmientos. Sistema foliar. Zarcillos y yemas. Inflorescencias. Caracterízación ampelográfica. Morfológica. Molecular. Etapas de desarrollo del racimo. Periodo herbáceo. Del envero. De maduración. Sobremaduración. Factores que influyen en la maduración del racimo: Factores permanentes. Variables. Accidentales. Modificables. Síntesis y evolución de los principales compuestos de la uva. El potencial vegetativo de la vid. Evolución de las materias minerales. De las sustancias nitrogenadas. De los polisacáridos. De los compuestos fenólicos. De las sustancias aromáticas varietales. Acumulación de calcio y potasio en la uva. Control de la humedad del suelo del viñedo. El riego de la vid. Medida y control del agua en los suelos. Medición directa e indirecta del potencial de agua del suelo. Medición de la permeabilidad del terreno. Sistemas de evaluación del potencial enológico. Método del "Point Quadrat". Evaluación visual cuantitativa por puntos de vegetación. Medidas del estado vegetativo de la productividad. Medidas microclimáticas directas. Determinación de fechas fenológicas. Índices de maduración. Toma de muestras de los viñedos. Índices de maduración. Instrumental y metodología para el control de la maduración. Viticultura de precisión. Bibliografía.

Ediciones Paraninfo S.A. Calle José Abascal, 56 (Utopicus). Oficina 217. 28003 Madrid (España)
Tel. (+34) 914 463 350 Fax
info@paraninfo.es www.paraninfo.es