

VIÑOS NATURALMENTE DOCES

VIÑOS BOTRITIZADOS, DE VENDIMA TARDIA E DE UVA PASIFICADA



Estación de Viticultura e Enoloxía de Galicia

Os Viños Doces. Innovación en procesos e tecnoloxías

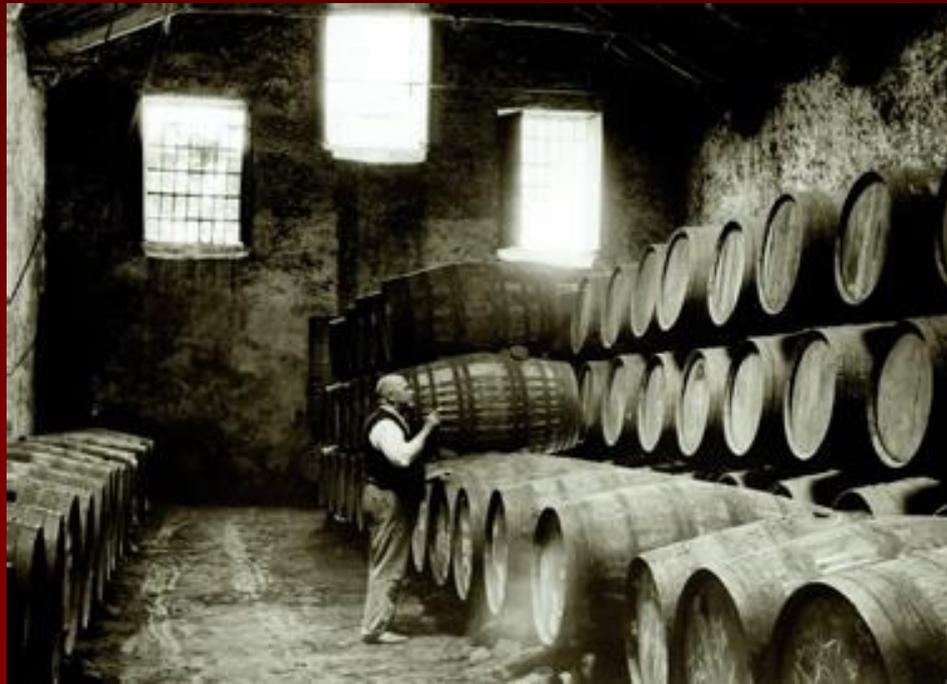
Plan de la presentación

- **Introducción**
- **Clasificación de los Vinos Dulces**
 - Vinos de licor
 - Vinos naturalmente dulces
- **Elaboración de Vinos Naturalmente Dulces**
 - Vinos de podredumbre noble
 - Vinos de vendimia tardía
 - Vinos de uva pasificada

Introducción

Breve reseña histórica acerca de los vinos dulces

- Vinos históricamente asociados a la buena mesa de la nobleza
- Estabilidad microbiológica debida al alcohol y los azúcares
- Vinos que podían hacer largos viajes sin deteriorarse
- Primeros vinos que se vendieron embotellados



Clasificación de los vinos dulces

- Vinos licorosos

Su elaboración incluye un proceso de “apagado” de la fermentación con alcohol añadido, con objeto de conservar azúcares residuales en el vino final

- Vinos naturalmente dulces

El alcohol y el el dulzor proceden exclusivamente de la uva. Para su elaboración son necesarias uvas particularmente ricas en azúcar, pues sólo una parte es transformado en alcohol durante la fermentación

Vinos de licor

- Los Vinos Licorosos son aquellos vinos dulces obtenidos a partir de lo que se denomina “productos base” a los que se le añade aguardiente o destilados vίνicos y, en algunos casos, sustancias edulcorantes procedentes de la uva
- **Productos base:**
 - Mosto de uva parcialmente fermentado
 - Vino
 - Mezcla de ambos productos
 - Mosto de uva
- **Aguardientes y alcoholes:**
 - Alcohol neutro procedente de la uva (96°)
 - Destilado de vino entre 52° y 86°
 - Mezcla de los anteriores productos
- **Sustancias edulcorantes provenientes de la uva:**
 - Mosto de uva concentrado
 - Mezcla de cualquiera de los destilados con los productos base

Vinos de licor

- **Francia:** Vins Doux Naturelles (V.D.N.) de Banyuls, Rasteau, Maury, Rivesaltes, muscat de Rivesaltes, Beaumes de Venise, Frontignan, Mireval, Lunel, St. Jean de Minervois y Cap Corse.
- **España:** En Jerez, los vinos generosos de licor que se obtienen por mezcla con la variedad Pedro Ximénez. Málaga, Montilla-Moriles, Tarragona, Priorato, Alicante, etc.
- **Portugal:** Oporto, Madeira y Moscatel de Setúbal y Carcavelos
- **Italia:** Malvasías, Marsala, moscato pasito de Pantelleria, Primitivo de Manduria, Bosco, Aleatico, Corinto, Vermentino, etc.
- **Grecia:** Samos, moscateles de Lemmos, Patras, Rodas y Mavrodafne
- **Mistelas:** Mostos a los que se les añade alcohol. Pedro Ximénez, Pineau des Charentes, Floc de Gascogne, Macvin du Jura, etc.

Vinos naturalmente dulces

- **Sobremadurados en la planta**
 - **Vinos de podredumbre noble**: Sauternes, Barsac, Montbazillac, Loupiac, Ste. Croix du Mont, Selección de Granos Nobles de Alsacia, Tokaj húngaro, Beerenauslese y Trockenbeerenauslese alemanes y austriacos, Quart de Chaumes, Côteaux du Layon, Bonnezeaux y Vouvray.
 - **Vinos de vendimias tardías**: Alsacianos, Picolit, Jurançon, spätlese alemanes y austriacos, rancios dulces del Priorat, Fondillón y Malvasías Canarias. “Late harvest”
 - **Por congelación de la uva**: Eiswein e Icewine alemanes, austriacos y canadienses.

Vinos naturalmente dulces

- **Sobremadurados fuera de la planta**
 - **Uva pasificada por asoleo**: Málaga, Comandaria, Mantónico y Greco di Bianco
 - **Uva pasificada a cubierto**: Vin Santo, Recioto, Torcolato, Sclaccheta, Pasito, Vin de Paille del Jura, Strohwein austriaco y Tostado do Ribeiro



Vinos de podredumbre noble

- **La Podredumbre Noble**
 - ¿Qué es?
 - ¿Cómo actúa?
 - ¿Dónde y Cuándo?
 - Influencia sobre las características del vino





Evolución de la *Botrytis*



Sauternes

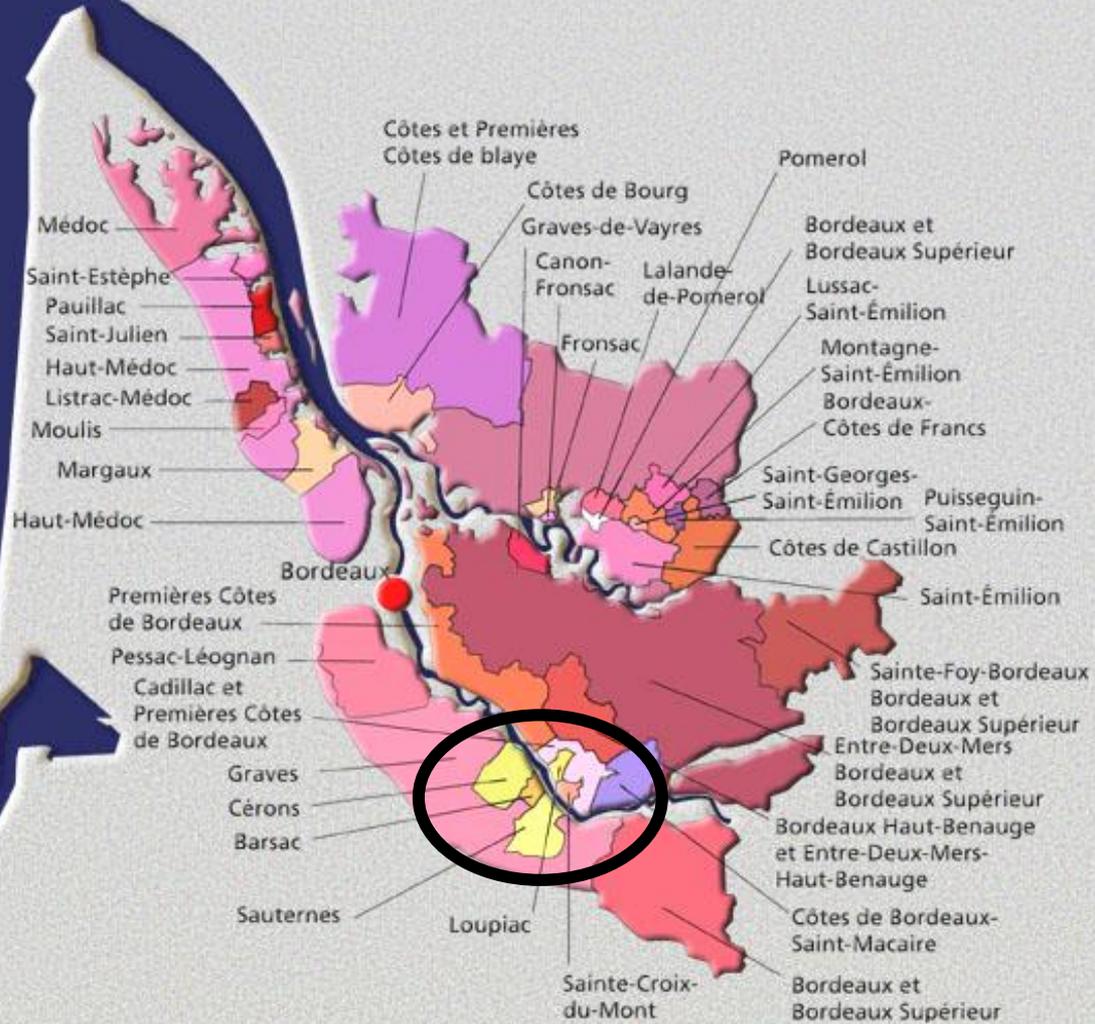
ASPECTOS VITÍCOLAS

- Variedades de uva: Semillon, Sauvignon Blanc y Muscadelle
- Medio geográfico: Suelos y microclimas
- La botrytización

ASPECTOS TECNOLÓGICOS

- Vendimias
- Obtención del mosto y su composición
- Fermentación alcohólica. Aspectos particulares
- Crianza

SAUTERNES



LE VIGNOBLE DE BORDEAUX

Sauternes

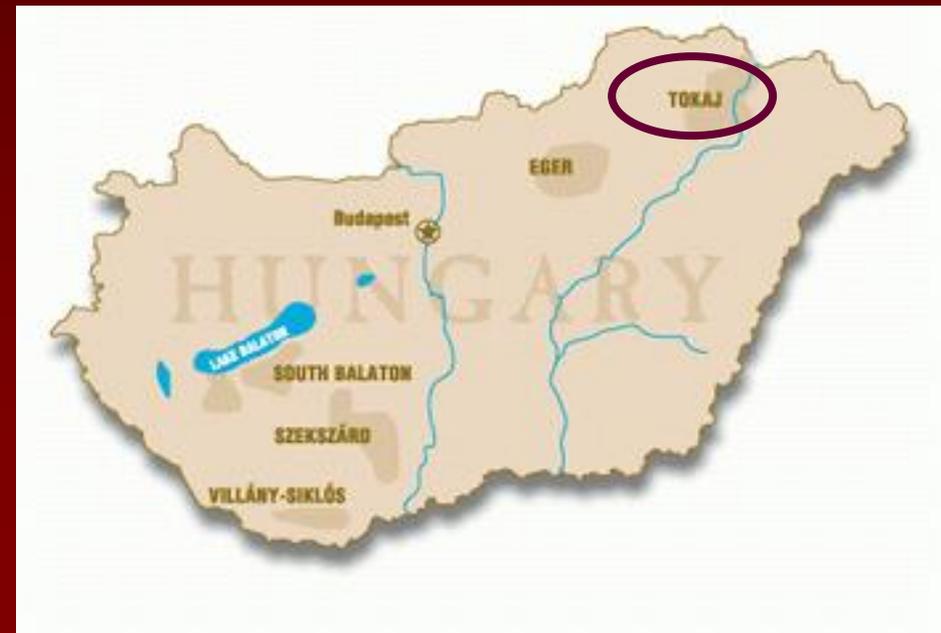
EFFECTO DE LA CONCENTRACION INICIAL DE AZUCAR DEL MOSTO EN LA FORMACION DE PRODUCTOS SECUNDARIOS DE LA FERMENTACION

(D. Dubourdieu 1999)

AZUCAR INICIAL	AZUCAR FERMENT.	GRADO ADQUIRIDO	AZÚCARES RESIDUALES	AC. ACETICO	GLICEROL
224	211	12,56	13	0,26	4,77
268	226	13,45	42	0,45	5,33
318	211	12,56	107	0,62	5,70
324	179	10,65	145	0,84	5,95
348	152	9,05	196	1,12	7,09

Tokaj

- “Vino de reyes, rey de los vinos” (Luis XIV, 1703)
- El peso de la tradición, inevitable reseña histórica
- Aspectos vitícolas. Suelo, clima y variedades
- Peculiar sistema de elaboración
- Tipos de vino
 - Szamorodny
 - Aszú
 - Aszú szencia
 - Szencia
 - Fordítás



Tokaj

TIPOS DE VINO Y CARACTERISTICAS PRINCIPALES

(Larousse de los vinos)

TIPO DE VINO	AZUCARES	EXT.SECO	ENVEJECIMIENTO
Szamorodny seco	0-10	25+	2
Szamorodny dulce	10-50	25+	2
Aszú 3 puttonyos	60-90	30+	5
Aszú 4 puttonyos	90-120	35+	6
Aszú 5 puttonyos	120-150	40+	7
Aszú 6 puttonyos	150-180	45+	8
Aszú 7 puttonyos	180-240	50+	10-20

Tokaj

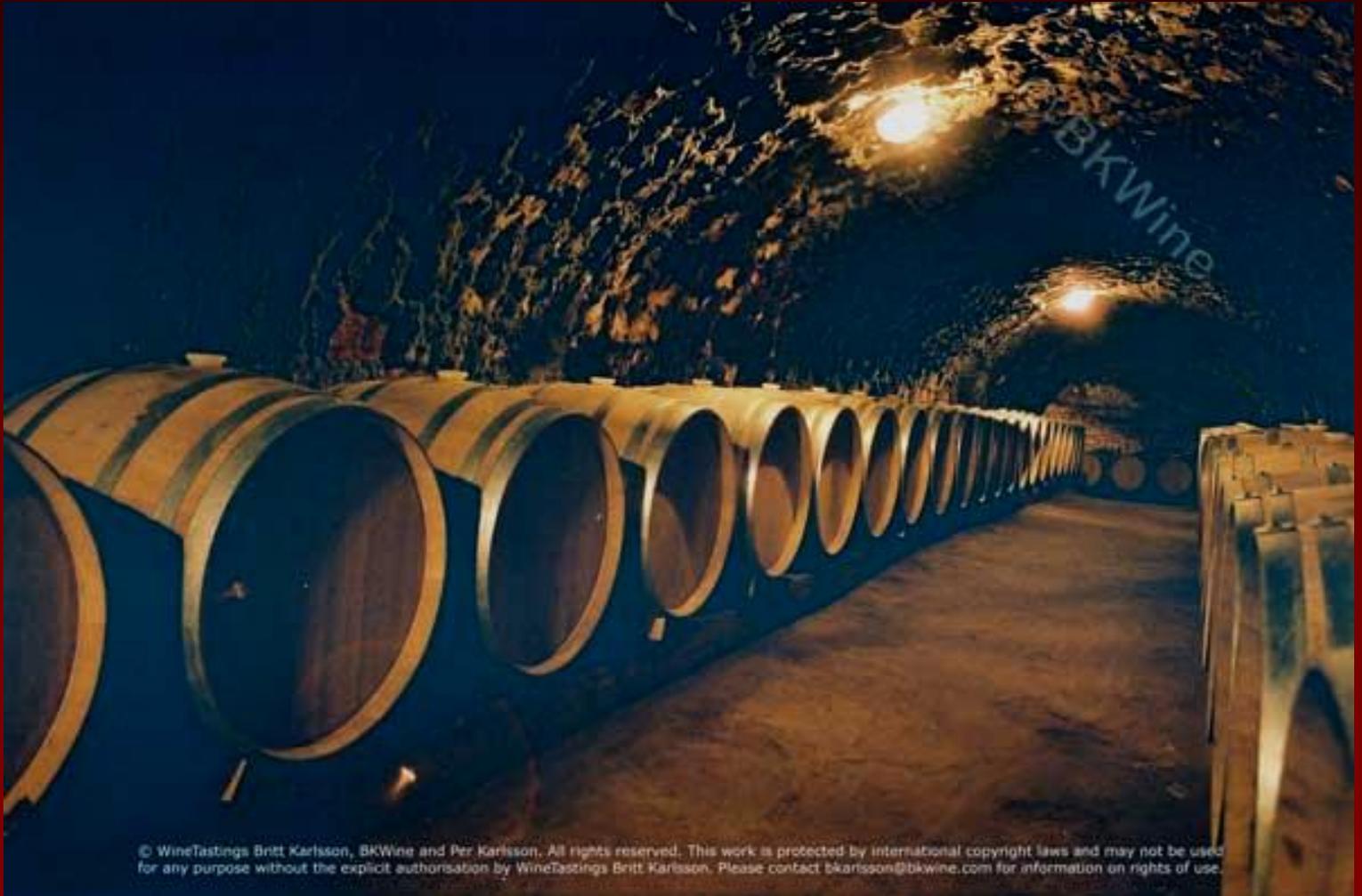


Tokaj



© WineTasting Brit Karlsen, Britne and Per Karlsen. All rights reserved. This work is protected by international copyright laws and may not be used for any purpose without the explicit authorization by WineTasting Brit Karlsen. Please contact tkarlsen@wines.com for information on rights of use.

Tokaj



© WineTastings Britt Karlsson, BKWine and Per Karlsson. All rights reserved. This work is protected by international copyright laws and may not be used for any purpose without the explicit authorisation by WineTastings Britt Karlsson. Please contact bkarlsson@bkwine.com for information on rights of use.

Vinos de uva pasificada

- **Introducción**
- **Selección de la uva**
- **Pasificación**
- **Obtención del mosto**
- **Fermentación y maduración**
 - Operaciones prefermentativas
 - Fermentación alcohólica
 - Maduración

Vinos de uva pasificada





Vinos de uva pasificada



Vinos de uva pasificada



Vinos de uva pasificada



Vinos de uva pasificada

TOSTADO DO RIBEIRO. PARÁMETROS REGULADOS

- Variedades de uva autorizadas
 - Treixadura, Loureira, Torrontés, Godello y Albariño
 - Caíño, Ferrón, Sousón, Brancellao y Mencía
- Pasificación natural a cubierto, periodo mínimo: 3 meses
- Características del mosto (mínimo 350 g/L azúcares)
- Rendimiento máximo 40% (uva pasificada - vino)
- Maduración mínima de 6 meses en barrica y 3 en botella
- Características del vino:
 - Grado adquirido mínimo: 13%
 - Grado total natural mínimo: 20,6%
 - Azúcares residuales mínimos: 120 g/L
 - Acidez volátil máxima: 35 mEq/L