



Sumillería

El vino y su servicio

Andrés Oliva

Índice

PRÓLOGO	11
1. CULTURA DEL VINO Y VITICULTURA	13
1.1. Introducción a la cultura del vino	13
1.1.1. Historia del vino	13
1.1.2. El vino en el siglo XXI.....	16
1.2. Definición y clasificaciones del vino.....	16
1.2.1. Clasificación según su color.....	17
1.2.2. Clasificación por su contenido de Carbónico.....	17
1.2.3. Por el tiempo y características de envejecimiento.....	17
1.2.4. Clasificación según el grado de control y exigencia en el proceso de producción	18
1.3. Viticultura. Factores que influyen en viticultura	19
1.3.1. Naturales.....	20
1.3.2. Factores humanos	21
1.3.3. La vid y la uva	22
1.3.4. Variedades empleadas en vinificación	24
2. ENOLOGÍA Y VINIFICACIÓN	29
2.1. Composición del vino	29
2.2. La vendimia	30
2.3. Procesos de vinificación	31
2.4. La crianza de los vinos	34
2.5. Elaboración en blanco. Vinificación y características de los vinos blancos secos	36

2.6. Elaboración en blanco. Vinificación y características de los vinos rosados.....	38
2.7. Vinificación y características de los tintos	38
2.8. Vinificación y características de los vinos espumosos naturales	41
2.9. Vinificación y características de los vinos generosos y de licor de Andalucía Occidental.....	43
2.10. Vinificación y características de los vinos dulces	48
3. REALIZACIÓN DE CATAS DE VINOS Y OTRAS BEBIDAS	53
3.1. Definición y tipos de cata	53
3.2. Factores que determinan la respuesta del catador	54
3.3. Sala y equipos de cata. Definición, características y puesta a punto	55
3.3.1. La sala de catas	55
3.3.2. Equipo necesario para la cata	56
3.3.3. Las fichas de cata	56
3.3.4. Preparación del vino para la cata. Orden de cata.....	58
3.4. Sentidos que intervienen en la cata.....	59
3.4.1. La percepción a través de los sentidos	59
3.4.2. El entrenamiento de los sentidos	60
3.5. Fases de la cata. Secuenciación y terminología específica.....	60
3.5.1. Fase visual	61
3.5.2. Fase olfativa	65
3.5.3. Fase gustativa	68
3.5.4. Conclusión.....	71
3.6. Cata de otras bebidas	71
3.6.1. Cata de aguas.....	71
3.6.2. Cata de cervezas	72
3.6.3. Cata de aguardientes.....	73
3.6.4. Cata de aperitivos y licores	75
4. CONTROL Y GESTIÓN DE LA BODEGA.....	77
4.1. Condiciones ambientales de la bodega	77
4.2. Conservación de los vinos: seguimiento de la evolución de los vinos y puntos críticos.....	78
4.3. Aprovisionamiento de la bodega	
4.3.1. Identificación de necesidades y selección de proveedores	80
4.3.2. Recepción, distribución y almacenaje de productos.....	81
4.4. Rotación de stocks: control de existencias y consumo.....	81
4.5. El libro de bodega. Aplicaciones informáticas relacionadas con la gestión y el control de la bodega.....	82
5. DISEÑO DE OFERTAS DE VINOS, BEBIDAS DE APERITIVOS Y SOBREMESA	83
5.1. Oferta de vinos y otras bebidas. Concepto, características y tipos.....	83
5.2. Factores que influyen en la determinación de la oferta	84

5.3. Tendencias actuales	84
5.4. Las cartas de vinos y bebidas: definición y tipos	85
5.4.1. Estructura y características de los formatos.....	85
5.4.2. Información y orden de redacción en la carta.....	87
5.5. Factores determinantes y fijación de los precios	88
6. PUESTA A PUNTO DE ÚTILES Y EQUIPOS PARA EL SERVICIO DE VINOS Y BEBIDAS	91
6.1. Puesta a punto y control de útiles y equipos de servicio de vinos y bebidas.....	91
6.2. Distribución interna de vinos y bebidas: documentación asociada y tratamiento de géneros.....	94
6.3. Puesta a punto, limpieza y conservación de maquinaria y equipos de frío. Definición, características y tipos.....	95
6.4. Puesta a punto y control de cartas e instrumentos de venta.....	96
7. CONTROL DEL SERVICIO DE VINO Y OTRAS BEBIDAS	97
7.1. Deontología profesional del sumiller	97
7.2. Maridaje.....	98
7.3. Presentación de la oferta, asesoramiento y venta	100
7.4. Selección de materiales	101
7.5. Servicio del vino y otras bebidas. Fases y procedimientos habituales	102
7.6. Técnicas de servicios especiales.....	105
7.7. Operaciones de control durante el servicio.....	107
7.8. Atención de sugerencias, quejas y reclamaciones	108
8. GEOGRAFÍA VINÍCOLA NACIONAL.....	109
8.1. Figuras protectoras	110
8.1.1. Vinos de Calidad Producidos en una Región Determinada	110
8.1.2. Vinos de Mesa	111
8.2. Vinos de Andalucía	111
<i>D.O. Jerez-Manzanilla de Sanlúcar, 112. Montilla-Moriles, 112. Condado de Huelva, 113. Málaga-Sierras de Málaga, 114.</i>	
8.3. Aragón	115
<i>Campo de Borja, 115. Calatayud, 116. Cariñena, 116. Somontano, 117.</i>	
8.4. Castilla La Mancha.....	118
<i>Almansa, 118. La Mancha, 119. Manchuela, 119. Métrida, 120. Mondéjar, 121. Ribera del Júcar, 121. Uclés, 122. Valdepeñas, 123. Pago Dehesa del Carrizal, 123. Pago Dominio Valdepusa, 124. Pago Finca Élez, 124. Pago Güijoso, 125. Vinos de la Tierra de Castilla, 126.</i>	
8.5. Castilla y León.....	126
<i>Arlanza, 126. Arribes, 127. Bierzo, 127. Cigales, 128. Ribera del Duero, 129. Rueda, 129. Toro, 130. Tierra del Vino de Zamora, 131. Vino Tierra de León, 131. Vino de la Tierra de Castilla y León, 132.</i>	

8.6. Cataluña.....	132
<i>Alella, 133. Catalunya, 133. Conca de Barberá, 134. Costers del Segre, 135. Empordá, 135. Monsant, 136. Penedés, 137. Plá de Bages, 137. Priorato, 138. Tarragona, 139. Terra Alta, 139.</i>	
8.7. Extremadura.....	140
<i>Ribera del Guadiana, 140.</i>	
8.8. Galicia.....	141
<i>Monterrei, 141. Rías Baixas, 142. Ribeira Sacra, 143. Ribeiro, 144. Valdeorras, 144.</i>	
8.9. Islas Baleares	145
<i>Binissalem, 145. Pla i Llevant, 146.</i>	
8.10. Islas Canarias	146
<i>Abona, 147. El Hierro, 147. Gran Canaria, 148. La Gomera, 148. La Palma, 149. Lanzarote, 150. Tacoronte-Acentejo, 150. Valle de Güimar, 151. Valle de la Orotava, 152. Ycoden Daute Isora, 152.</i>	
8.11. La Rioja	153
<i>Denominación de Origen Calificada Rioja, 153.</i>	
8.12. Madrid	154
<i>Vinos de Madrid, 154.</i>	
8.13. Murcia.....	155
<i>Bullas, 155. Yecla, 156.</i>	
8.14. Navarra	157
<i>Vinos de Navarra, 157.</i>	
8.15. País Vasco.....	158
<i>Chacolí de Álava (Arabako Txacolina), 158. Chacolí de Vizcaya (Bizkaiko Txacolina), 159. Chacolí de Guetaria (Getariako Txacolina), 159.</i>	
8.16. Comunidad Valenciana.....	160
<i>Alicante, 160. Utiel Requena, 161. Valencia, 162.</i>	
8.17. Denominaciones de Origen pluricomunitarias	162
<i>Cava, 163. Jumilla, 163.</i>	
9. GEOGRAFÍA VINÍCOLA INTERNACIONAL.....	165
9.1. Europa.....	167
9.1.1. Francia.....	167
9.1.2. Italia.....	183
9.1.3. Portugal	192
9.1.4. Alemania	198
9.1.5. Austria	203
9.1.6. Hungría.....	205
9.1.7. Grecia	206
9.2. América	208
9.2.1. Argentina	208
9.2.2. Canadá.....	212
9.2.3. Chile	213
9.2.4. Estados Unidos	217
9.2.5. Uruguay	222

9.3. Oceanía	223
9.3.1. Australia	223
9.3.2. Nueva Zelanda.....	229
9.4. África.....	231
10. VOCABULARIO DE CATA.....	235
BIBLIOGRAFÍA	243