

GUÍA DIDÁCTICA

MICROFORMACIÓN 5

CRIANZA





UNA CRIANZA ÚNICA PARA VINOS CON CARÁCTER

MICROFORMACIÓN 5

DATOS GENERALES DE LA ACCIÓN FORMATIVA

DESCRIPCIÓN

Este módulo trata sobre el proceso de crianza de los vinos, centrandó su atención en los métodos oxidativos y biológicos. Se describe la clasificación inicial de los vinos en “sobretablas” y su evolución a través de sistemas de envejecimiento como criaderas y soleras, así como el uso de las añadas. Asimismo, se profundiza en los tipos de crianza y su influencia en el desarrollo del vino. También se explican aspectos técnicos sobre las botas, su fabricación, el envinado y la transpiración del roble, así como la estructura de las bodegas y la influencia de estas en la maduración del vino. Por último, se expone el proceso de saca y de embotellado.

MICROFORMACIÓN 5

DATOS GENERALES DE LA ACCIÓN FORMATIVA

DURACIÓN

20 horas

OBJETIVO GENERAL

- Conocer los principales procesos y sistemas de crianza de los Vinos de Jerez.
- Comprender las diferencias entre la crianza biológica y oxidativa y su influencia en el vino.
- Identificar el funcionamiento de los sistemas de criaderas y soleras y de las añadas.
- Conocer el papel de la bota y de la arquitectura de la bodega en la evolución y envejecimiento del vino.
- Adquirir conocimientos especializados que permitan comprender y comunicar las particularidades de la crianza de los Vinos de Jerez.

Índice de contenidos

05

Crianza

5.1 Introducción

5.1.1 Esquema general del proceso

5.2 Sobretablas

5.2.1 La segunda clasificación

5.3 Sistemas de envejecimiento

5.3.1 Criaderas y soleras

5.3.2 Añadas

5.3.3 La vejez en los vinos de Jerez

5.4 Tipos de crianza

5.4.1 Crianza biológica

5.4.2 Crianza oxidativa

5.4.3 La crianza por familias de vino

5.5 La bota

5.5.1 Evolución

5.5.2 Tipos de bota

5.5.3 Fabricación artesanal

5.5.4 El envinado

5.5.5 El llenado

5.5.6 Mantenimiento y reparación

5.5.7 La transpiración del roble

5.5.8 Evolución del vino

5.6 La bodega

5.6.1 Arquitectura aplicada

5.6.2 El terroir de la bodega

5.7 Sacas

5.7.1 Preparación, estabilización y embotellado

5.7.2 Embotellado en rama

5.8 Ideas clave

