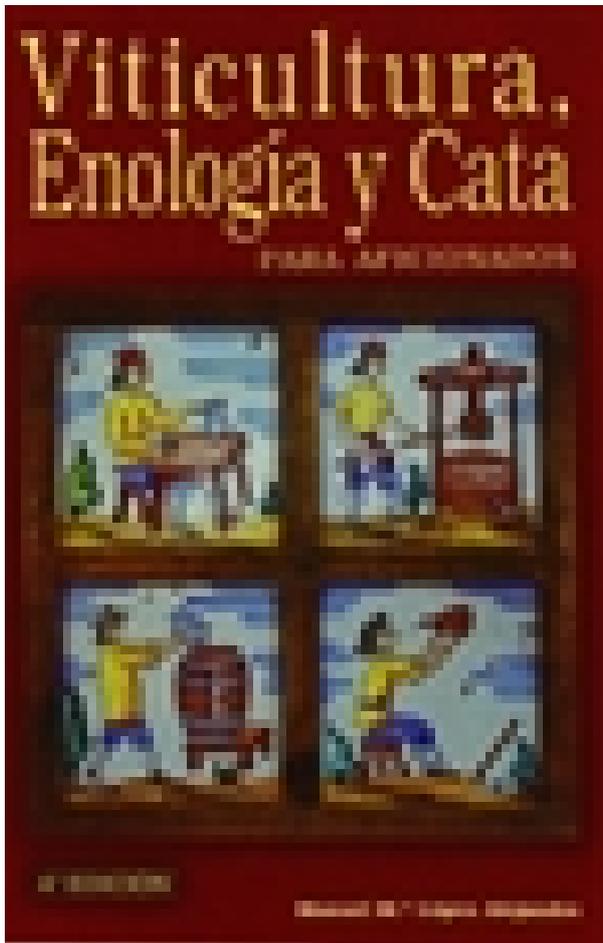


## Viticultura, enología y cata para aficionados



**Editorial:** Mundiprensa

**Autor:** MANUELMARIA LOPEZ

ALEJANDRE

**Clasificación:** Divulgación General >

Enología, Viticultura

**Tamaño:** 16,5 x 23,5 cm.

**Páginas:** 215

**ISBN 13:** 9788484762249

**ISBN 10:** 8484762246

**Precio sin IVA:** \$57567.00

**Precio con IVA:** \$57567.00

**Fecha publicacion:** 01/01/2004

### Sinopsis

Estudioso, permanente investigador, constante difusor de la cultura y de las bondades del fruto de la vid, López Alejandro plasma en este libro los conocimientos que ha venido transmitiendo a lo largo de numerosos años de docencia. No olvidemos que el autor ha organizado, y esperamos siga organizando, cursos de Viticultura y Enología en numerosas ciudades españolas, pronunciando charlas y conferencias en universidades, en colegios profesionales y centros de formación nacionales y extranjeros, en los más distintos foros, próximos y lejanos. No vamos a resumir aquí su extenso currículum. Sí a indicar al lector que la nueva (cuarta) edición de este libro es un texto actualizado, ampliado y revisado, fácil de leer, ameno y sustancioso, que le permitirá penetrar en el apasionante universo de la vid y del vino. Conocerá sus mitológicos orígenes, su historia, se adentrará en la Viticultura y sacará provecho de las páginas dedicadas a la Enología. Aprenderá a apreciar desde los chispeantes espumosos hasta los dulces Pedro Ximénez, pasando por los singulares caldos generosos andaluces, por los blancos, rosados, tintos... sin olvidar su elaboración y crianza, sus enfermedades y terapéuticas, tratamientos y técnicas de embotellado. Aprenderá, también, a cuidar el vino, a conservarlo en las mejores condiciones para que su vida sea dilatada, a abrir la botella y a servirlo. Aprenderá, especialmente, a catar, a disfrutar con sus excelencias, a conocer sus defectos y a saber expresar lo bueno y lo malo de cada uno de ellos. En este arte el autor es todo un maestro. (Del prólogo).

## Indice

CONTENIDO: Introducción. Prólogo. Prólogo a la 4ª edición. El apasionante origen del vino. Las viñas. La elaboración del vino. Dos vinos singulares: los espumosos y los dulces Pedro Ximénez. La crianza. Accidentes y enfermedades de los vinos. Clarificación y estabilización. La cata de vinos. Bibliografía.

Paraninfo Argentina Calle José Abascal, 56 (Utopicus). Oficina 217. 28003 Madrid (España)

Tel. Fax

clientes@paraninfo.com.ar [www.paraninfo.com.ar](http://www.paraninfo.com.ar)