

- Soles	
<u>INTRODUCCION</u>	1
- Clasificación	
<u>DENOMINACION DE ORIGEN</u>	2
INTRODUCCION	2
MATERIAL VEGETAL	4
- Cepas	4
- Portainjertos	8
<u>FACTORES NATURALES</u>	10
- Suelo	11
- Clima	14
<u>FACTORES HUMANOS</u>	17
<u>SUELO</u>	
<u>LOS VINOS DE JEREZ</u>	22
INTRODUCCION	22
DELIMITACION Y ZONAS DE PRODUCCION	23
SUELO	27
CLIMA	30
MATERIAL VEGETAL	33
- Cepas	33
- Portainjertos	35
<u>TECNICAS VITICOLAS</u>	37
- Marco de plantación	38
- Sistema de conducción	38
- Cultivo	39
- Vendimia	41
- Teponamiento	
<u>NORMAS DE COMERCIO</u>	



VINIFICACION	42
- Soleo	44
- Enyesado	45
- Clasificación, Deslfo y Alcoholización	47
ENVEJECIMIENTO	49
- Envejecimiento biológico	50
- Envejecimiento no biológico	54
SISTEMA DE CRIANZA	56
- Portainjeres	94
CHAMPAGNE	59
INTRODUCCION	59
LOCALIZACION DE LA REGION	61
CLIMA	62
SUELO	63
CEPAS Y CULTIVO DE LA VID	64
ELABORACION DE VINO BASE DE CALIDAD	68
- La Vendimia	68
- Prensado	69
- La Primera Fermentación	70
- Tratamiento de los Vinos Base	72
- La Cuvée	73
EL METODO CHAMPENOISE	74
- La Tirada o Tiraje	74
- Toma de Espuma o Segunda Fermentación	76
- La Remoción	79
- El Degüello o Desatascamiento	80
- Licor de Expedición VINO BLANCO ALEMAN	81
- Taponamiento y Revestimiento	81
NORMAS DE CONSUMICION	83

<u>VINOS TINTOS DE LA RIOJA</u>	85
INTRODUCCION	85
LOCALIZACION Y AREA DE PRODUCCION	86
SUELO	87
CLIMA	89
MATERIAL VEGETAL	90
- Cepas	90
- Portainjeros	94
- Densidad de plantación	95
- Estado sanitario	95
ELABORACION DE VINOS TINTOS	96
- Vinificación de racimos enteros	96
- Vinificación con estrujado y crianza	99
CRIANZA O ENVEJECIMIENTO	101
CONTROL Y CERTIFICACION DE CALIDAD	108
<u>LOS VINOS BLANCOS ALEMANES</u>	110
INTRODUCCION	110
EL VIÑEDO ALEMAN	111
- Estructura y explotación	111
ECOSISTEMA	113
MATERIAL VEGETAL	116
- Cepas	116
- Portainjertos	119
- Condiciones de cultivo	120
CARACTERISTICAS DEL VINO BLANCO ALEMAN	121
CATEGORIZACION DE VINOS	125
NORMAS DE ETIQUETADO	131

<u>EPILOGO</u>	136
<u>BIBLIOGRAFIA</u>	138

INTRODUCCION.

Es bien sabido el prestigio que a través de los años han logrado los vinos europeos en el mercado internacional, particularmente los provenientes de países tales como España, Francia, Italia y Alemania. En el presente trabajo se han seleccionado vinos de algunos de estos países, como forma de destacar los aspectos salientes que permitieron a estas regiones vitivinícolas, obtener esa posición de privilegio, que con tanto énfasis despiden permanentemente. Al mismo tiempo se pretende aportar información actualizada, que contribuya a un mejor conocimiento de los caracteres que definen a vinos que circulan habitualmente en nuestro mercado, en razón de su permanente importación por parte de Uruguay.

Es entonces motivo de esta monografía, el desarrollo de temas relacionados con vinos de Jerez, Champagne, tintos de Rioja y vinos blancos de Alemania; lo que permitirá describir áreas sobre: regiones, tecnologías y productos notablemente diferenciados.

Antes de entrar en el análisis particular de cada capítulo se tratará el tema Denominación de Origen y su incidencia en la genuinidad, tipicidad y prestigio, de los vinos asociados bajo esa Denominación.