

# ÍNDICE GENERAL

PRÓLOGO	13
CAPÍTULO 1 : SABER DE VINOS ES SENCILLO	17
<b>Desde la uva hasta el vino</b>	<b>17</b>
La uva	17
Los principales constituyentes de la uva	17
La cultura de la viña	18
La vendimia	18
Las levaduras	19
La fermentación alcohólica	19
La fermentación maloláctica	20
Utilización del azufre	20
La organización del Chai	20
<b>Calidad del vino</b>	<b>20</b>
El clima	21
El suelo	21
La cepa	21
Crecimiento de la vid	22
El racimo	22
La pulpa	22
Cuidados de la vid	22

<b>A qué se debe el color del vino</b>	<b>23</b>
Vinos tintos	23
Vinos blancos	23
Vinos rosados	24
<b>Vinificación del vino</b>	<b>24</b>
Vendimia	24
Estrujado	25
Fermentación	25
Prensado	26
Crianza	26
<b>Guardar vino en casa</b>	<b>26</b>
<b>Temperatura</b>	<b>27</b>
<b>Servir el vino</b>	<b>28</b>
Descorche de la botella	28
La copa	28
Beber el vino	29
<b>La cata</b>	<b>29</b>
Visual	30
Olfato	30
Gusto	31
<b>Ficha de cata típica</b>	<b>32</b>
<b>Decantar el vino</b>	<b>33</b>
<b>CAPÍTULO 2 : CEPAJES</b>	<b>35</b>
<b>Cepas tintas</b>	<b>35</b>
Uva Borgoña	35
Malbec	35
Cabernet Sauvignon	35
Merlot	36
Tannat	36

Petit Verdot	36
Barbera	37
Uva Quebranta	37
Carignan	37
Garnacha	37
Tempranillo	38
Pinot Noir	38
Syrah	38
Carménere	38
<b>Cepas blancas</b>	<b>39</b>
Uva Italia	39
Uva Pinot Blanc	39
Chenin Blanc	39
Sauvignon Blanc	40
Chardonnay	40
Semillón	41
Muscat	41
<b>CAPÍTULO 3: GUÍA DE LOS VINOS DEL PERÚ</b>	<b>43</b>
Bodega Poblete	43
E.Copello	47
Ocucaje	50
Paz Soldán	56
Santiago Queirolo	59
Tabernerero	65
Tacama	73
Viña Cruz Blanca	82
Viña San Lorenzo / J. Ugarelli S.	84
Viña Vieja	88
Vista Alegre	92

<b>CAPÍTULO 4: CONOCER MÁS</b>	<b>99</b>
<b>Vinificación de vinos tintos</b>	<b>99</b>
<b>Tratamiento de los vinos</b>	<b>100</b>
Trasiegos	100
Clarificación del vino	100
Clarificación por encolado	101
Clarificación por filtrado	101
Estabilización	101
<b>Las barricas</b>	<b>102</b>
<b>Envejecimiento y crianza del vino</b>	<b>102</b>
<b>Embotellado</b>	<b>104</b>
<b>El corcho</b>	<b>105</b>
<b>Vinificación de vinos blancos</b>	<b>106</b>
<b>Vinificación de vinos rosados</b>	<b>107</b>
<b>CAPÍTULO 5: PÊLE-MÊLE</b>	<b>109</b>
<b>Un poco de historia</b>	<b>109</b>
<b>Defectos del vino</b>	<b>111</b>
<b>Instituto del Vino y del Pisco - IDVIP</b>	<b>111</b>
<b>Enólogos y especialistas en vinos</b>	<b>112</b>
<b>CAPÍTULO 6: GLOSARIO DEL VINO</b>	<b>115</b>
<b>CAPÍTULO 7: PISCOS</b>	<b>129</b>

Historia del pisco	129
Variedades de uvas pisqueras	132
Clasificación de los piscos	133
Como se reconoce un buen pisco	133
Historia del Pisco Sour	134
Elaboración del pisco	135
Copa Pisco Perú	138
Pisco Huarangal	139
La Casa del Pisco Don Ignacio	139
Empresas productoras de pisco con oferta exportable	140
Bodegas	142
Bodega la Plazuela Chincha	142
Bodega San Lorenzo	142
Agro Vitivinícola Emperatriz	142
Licorería San Roque	142
Bodega El Paraíso -Piscos Zapata	142
La Casona del Valle	142
Vitivinícola San Pedro	143
Asociación Vitivinícola de Santiago de Surco	143
Algunos productores	144
Diccionario del Pisco	147
BIBLIOGRAFÍA	149
ÍNDICE DE LOS VINOS DEL PERÚ	151