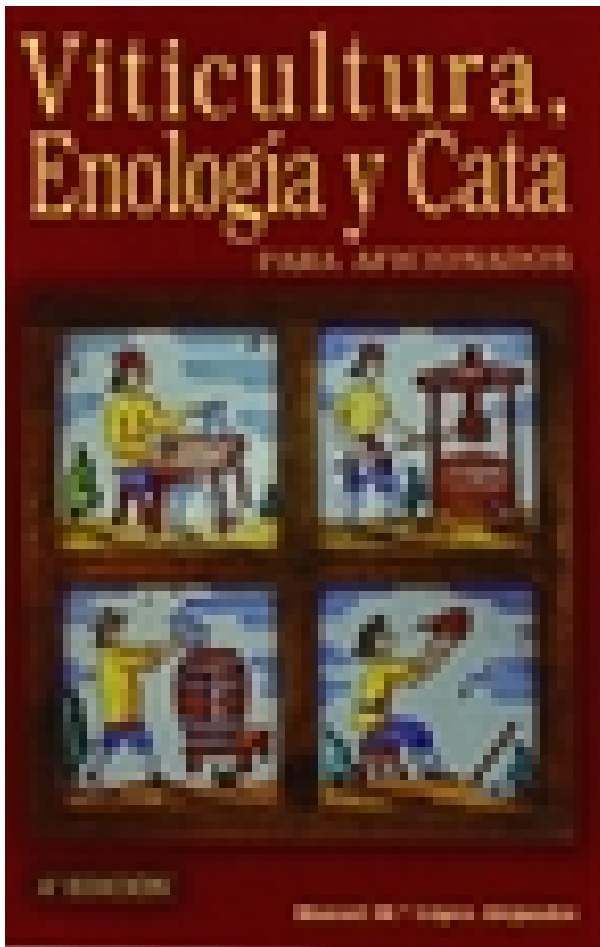


Viticultura, enología y cata para aficionados



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: \$ 560.00 Mxn

Precio con IVA: \$ 560.00 Mxn

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.

Comercial

ZONA CENTRO

Norma Amezola

Tf: 52 1 56 2575 0552

E-MAIL: norma.amezola@paraninfo.mx

ZONA NORTE Y SUR

Nancy Ochoa

TF: 52 1 81 8362 1055

nancy.ochoa@paraninfo.mx

ADMINISTRACIÓN

ADMINISTRACIÓN

Guadalupe Gallegos

ventas@paraninfo.mx

52 5 52 4992 649