

Pszczólkowski, Philipo y Consuelo Ceppi de Lecco

Manual de Microvinificación. Guía práctica para la elaboración de vinos.
Santiago, Ediciones Universidad Católica, 2011 (123 p.) ISBN: 978-
956-14-1214-9

El *Manual de Microvinificación* es publicado por dos docentes con una extensa y rica experiencia en la enseñanza de la enología y en particular en el desarrollo de actividades prácticas con el formato de taller para la comprensión de las operaciones básicas involucradas en la obtención de un vino a pequeña escala.

El texto presenta en forma clara y ordenada todos los procesos y procedimientos necesarios para obtener distintos tipos y estilos de vinos a partir de uvas blancas y tintas. Se proporciona, además, toda la información analítica para la caracterización de la materia prima, para realizar los seguimientos de la fermentación y por último para caracterizar los vinos obtenidos.

Si bien el texto está originalmente concebido con fines docentes, para la enseñanza práctica de los procesos de vinificación, también servirá para cualquier persona que desee producir vinos a pequeña escala, ya sea

con fines de investigación, estudios a nivel de empresa y también para aficionados que deseen elaborar “vinos de garaje”. La presentación simplificada de la información permite una fácil comprensión para personas con distintos niveles de conocimientos básicos de enología o química.

El libro entrega una detallada descripción de los procedimientos prácticos para seguir la evolución de la madurez y evaluar la calidad de la uva; técnicas válidas también a nivel industrial.

La descripción de los procesos de vinificación en pequeña escala ofrece una amplia gama de alternativas que permiten alcanzar distintos productos y así comprender el impacto de distintas técnicas de vinificación sobre la calidad del vino. Se entrega, además, la información sobre los equipos que pueden utilizarse en microvinificación y se explican las técnicas de preparación de los insumos necesarios para un buen procesamiento de la uva. La descripción se completa con los antecedentes básicos sobre control de la fermentación maloláctica y normas básicas de conservación del vino

Se incluye un capítulo especial destinado a la elaboración de espumantes a pequeña escala, con los detalles necesarios para lograr producir este tipo de vinos con una segunda fermentación en botella (método Champenoise).

Se describen los principales métodos analíticos para caracterizar un vino, incluidas determinaciones de su composición fenólica y, finalmente, se describen algunas de las principales metodologías sensoriales utilizables en la caracterización del vino.

Edmundo Bordeu Sch
Profesor Titular
Departamento de Fruticultura y Enología
Facultad de Agronomía e Ingeniería Forestal
Pontificia Universidad Católica de Chile
Santiago, Chile
Correo: ebordeu@uc.cl