



PRÁCTICAS EN ALVEAR,S.A.

Elena Márquez Alberca
Master en Agroalimentación

Prácticas en ALVEAR,S.A.

- Historia de la bodega
- Análisis del contexto
- Presentación de productos
- Proceso de elaboración de vinos
- Breves referencias al control de calidad
- Descripción de la actividad realizada
- Conclusiones

Historia de la bodega:

- **Su fundación data de 1729, fecha en la que la familia Alvear, comienza a dedicarse a la elaboración de vinos y su comercialización**
- **Primeras décadas del S.XIX se inician las exportaciones a Inglaterra**
- **A comienzos del S.XX se intensifica el cultivo de la vid en la Denominación de origen Montilla-Moriles**

Historia de la bodega

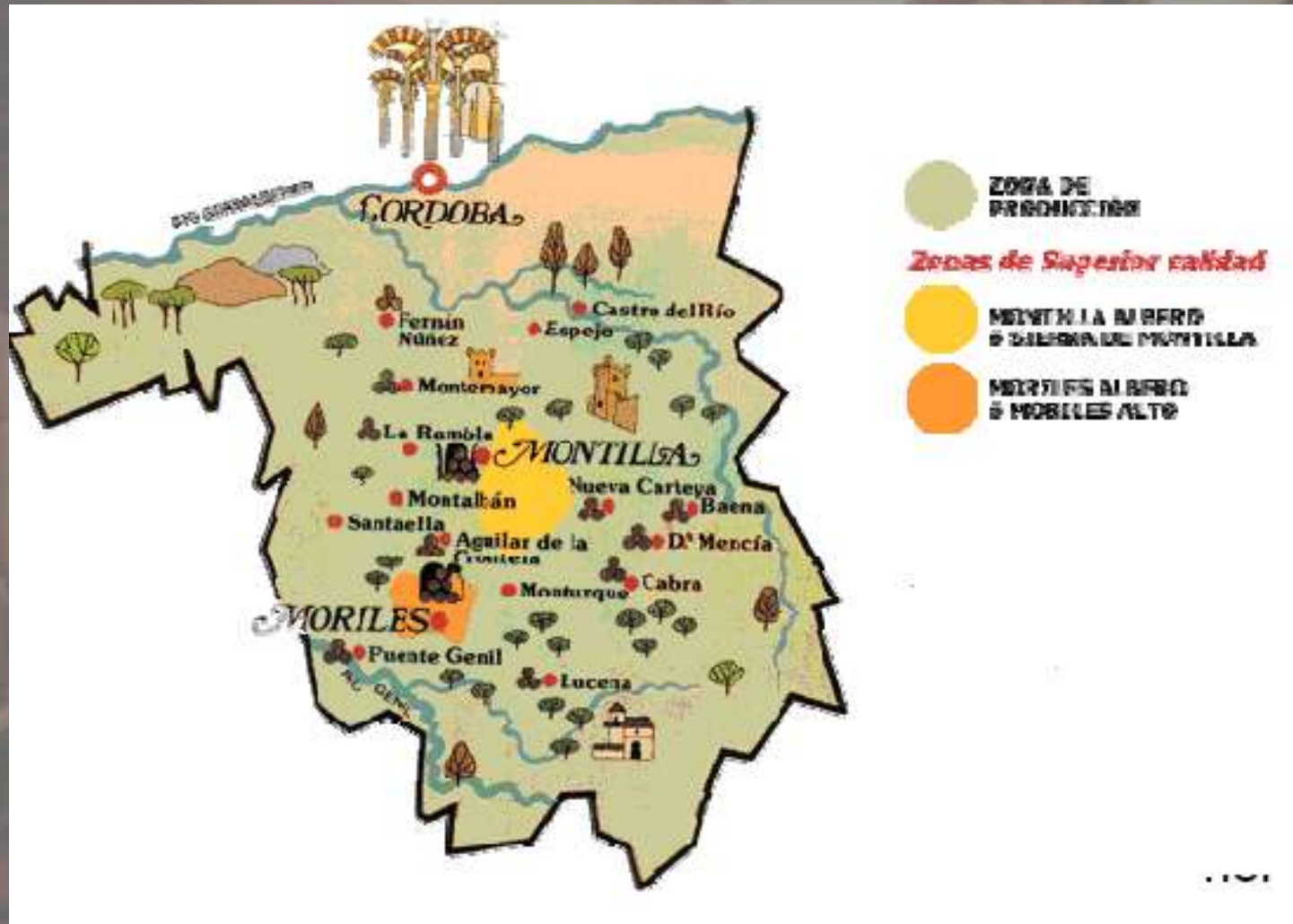
- **Alvear se transforma en sociedad anónima en 1942**
- **Alvear, hoy día sigue siendo la bodega más importante de la zona sin haber perdido su carácter familiar**
- **Es una industria de ciclo completo abarcando desde el cultivo de la vid, hasta envasado y comercialización de vino**

Análisis del contexto

a) Denominación de origen Montilla-Moriles

- El marco de producción se extiende por buena parte del sur de la provincia de Córdoba
- Dentro de la zona de producción se encuentra la subzona de calidad superior, constituida por los alberos de Montilla y de los Moriles altos

Análisis del contexto

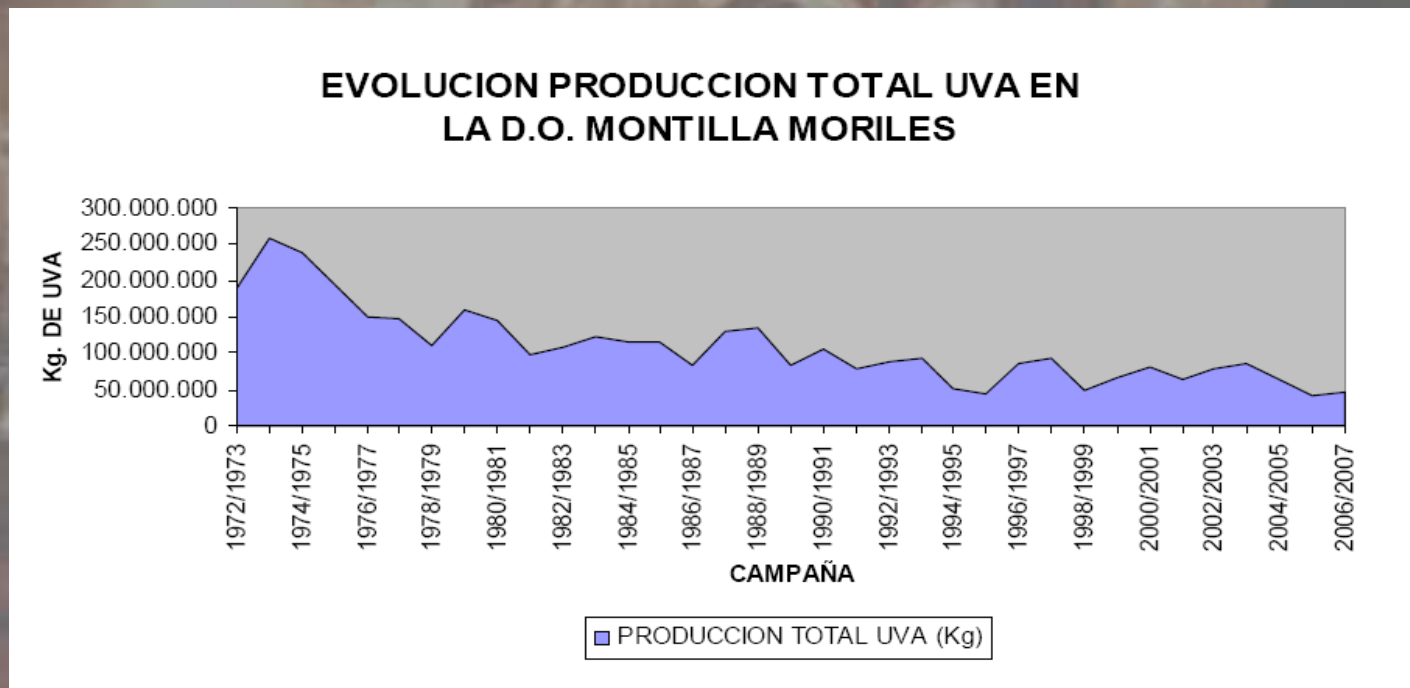


Análisis del contexto

- **Las variedades de uva autorizadas son:**
”Pedro Ximénez”, ”Layren”, ”Baladi”,
”Moscatel” y “Torrontés”, siendo la variedad
“Pedro Ximénez” la variedad considerada
como principal, ocupa prácticamente el
75% de la superficie vitícola de la D.O.

Análisis del contexto

- **Analizamos el sector vinícola dentro de la denominación de origen, a partir de las siguientes figuras:**

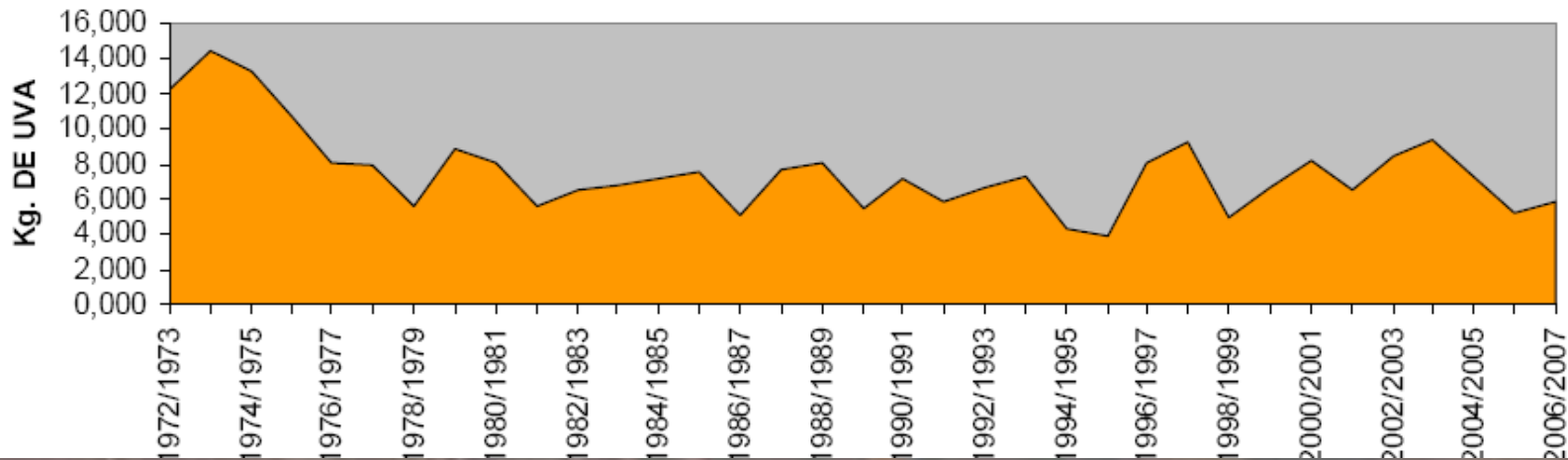


Análisis del contexto

- **Como refleja la gráfica de la producción de uva, se observa que la tendencia desde el año 2004 hasta el año 2007 ha sido descendente, obteniendo incluso una menor producción en la cosecha 2006/07.**
- **Al igual que la producción los rendimientos son descendentes desde el año 2004 hasta el 2007.**

Análisis del contexto

**EVOLUCION RENDIMIENTO EN
LA D.O. MONTILLA MORILES**

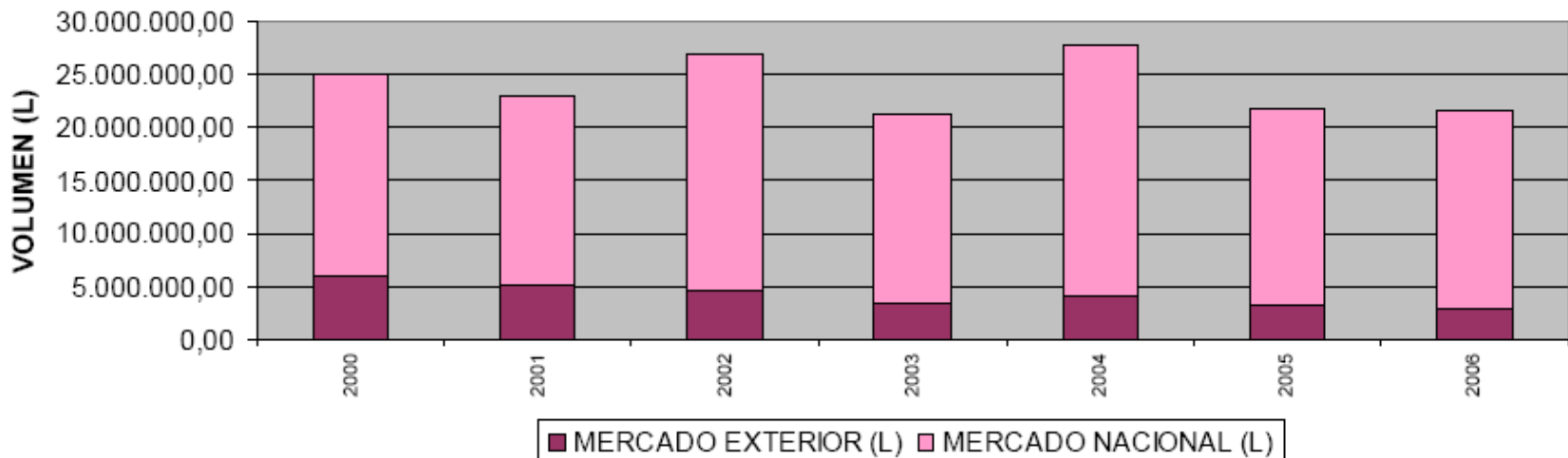


Como se puede ver el perfil de la gráfica no ha sido constante sino que hay bastantes oscilaciones en cuanto a los rendimientos, hay cosechas de mayores rendimientos frente a otras muy bajas.

Análisis del contexto

- En cuanto a la comercialización de vino en la denominación de origen Montilla-Moriles obtenemos los siguientes datos:

EVOLUCION COMERCIALIZACION EN
LA D.O. MONTILLA MORILES

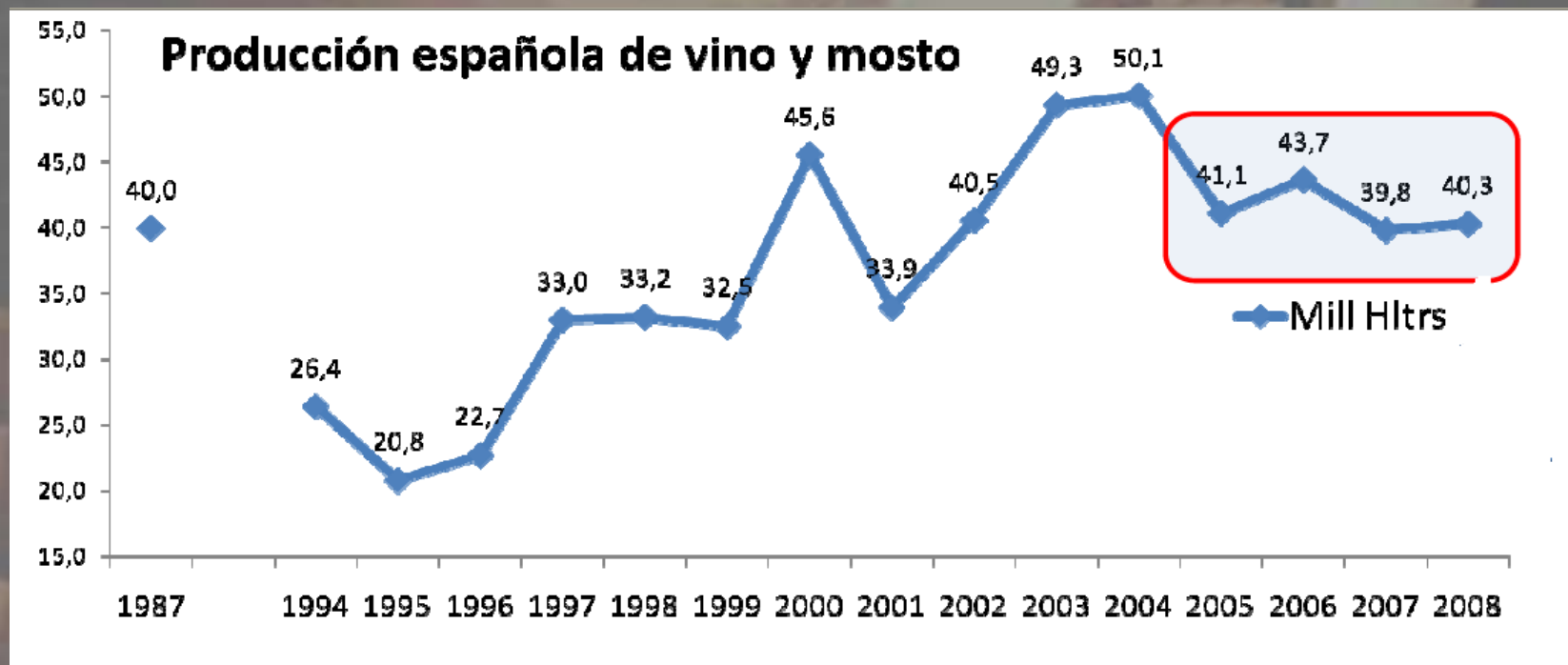


Análisis del contexto

- **En general la comercialización de vino en el mercado nacional es superior para esta D.O que el mercado de las exportaciones. Siendo el vino blanco con crianza o el fino los tipos de vino que acaparan las mayores ventas dentro del mercado nacional.**

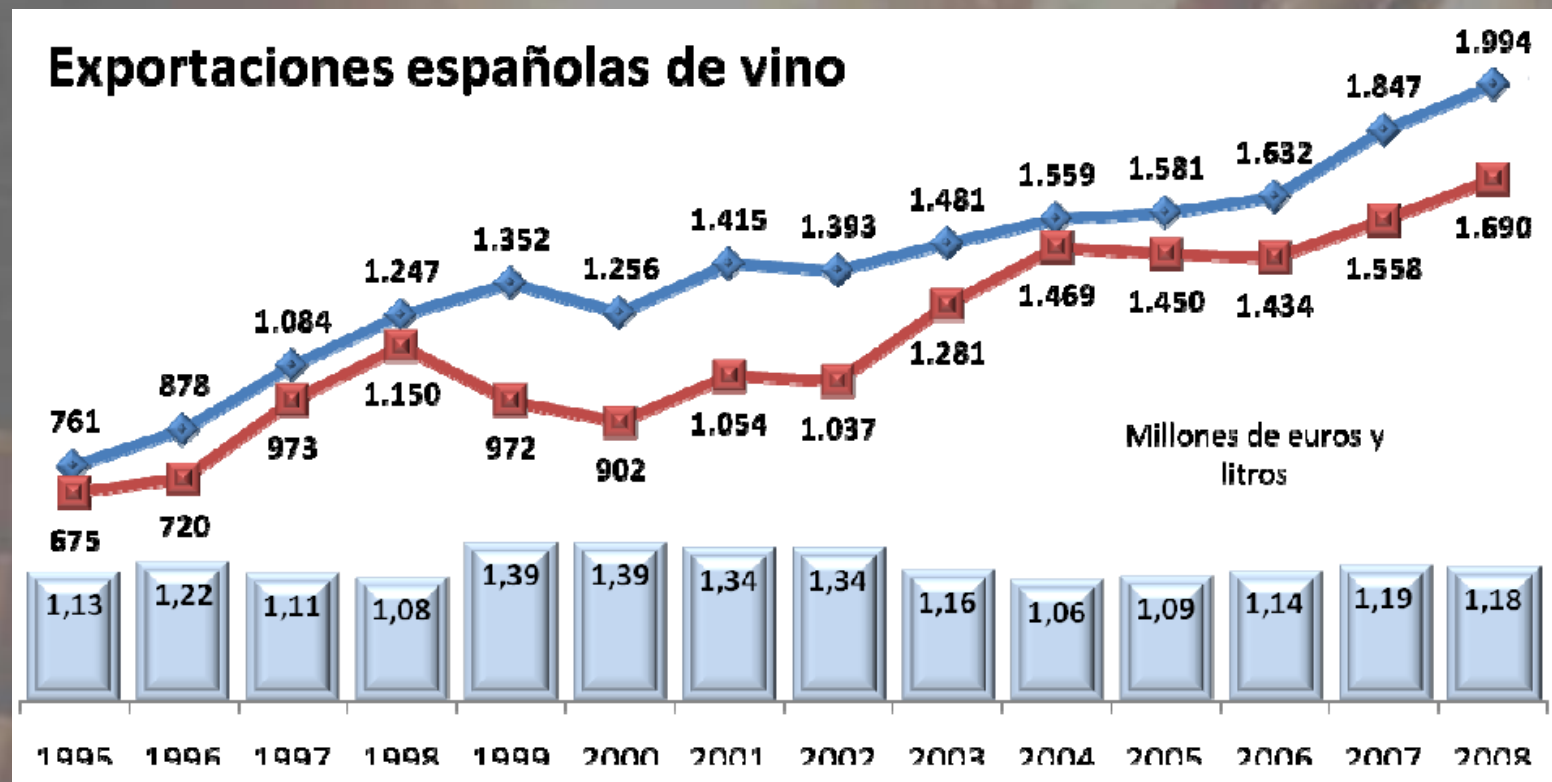
Análisis del contexto

b) Situación del sector vinícola a nivel nacional



El 2008 ha sido un año de producción algo superior a la deseable, no porque la producción halla sido muy elevada, pues nos mantenemos sobre los cuarenta millones Hltrs de años anteriores, sino por cierto temor a como se fueran a comportar algunos aspectos de la demanda.

Análisis del contexto



€/L Mill € Mill Ltrs

En cuanto a exportaciones, aparece un crecimiento notable en el año, gracias a la buena marcha del granel en los primeros meses, pero acusados descensos en noviembre por ligera pérdida en denominaciones de origen, luego recuperados en diciembre

Análisis del contexto

c) El vino y la salud

Los científicos han sugerido numerosos mecanismos para explicar el efecto cardio -protector de un consumo moderado de vino. Entre estos argumentos se pueden destacar:

- **Un aumento de colesterol HDL**
- **Una disminución de colesterol LDL**
- **Una disminución de los mecanismos implicados en el fenómeno de coagulación y agregación plaquetaria**

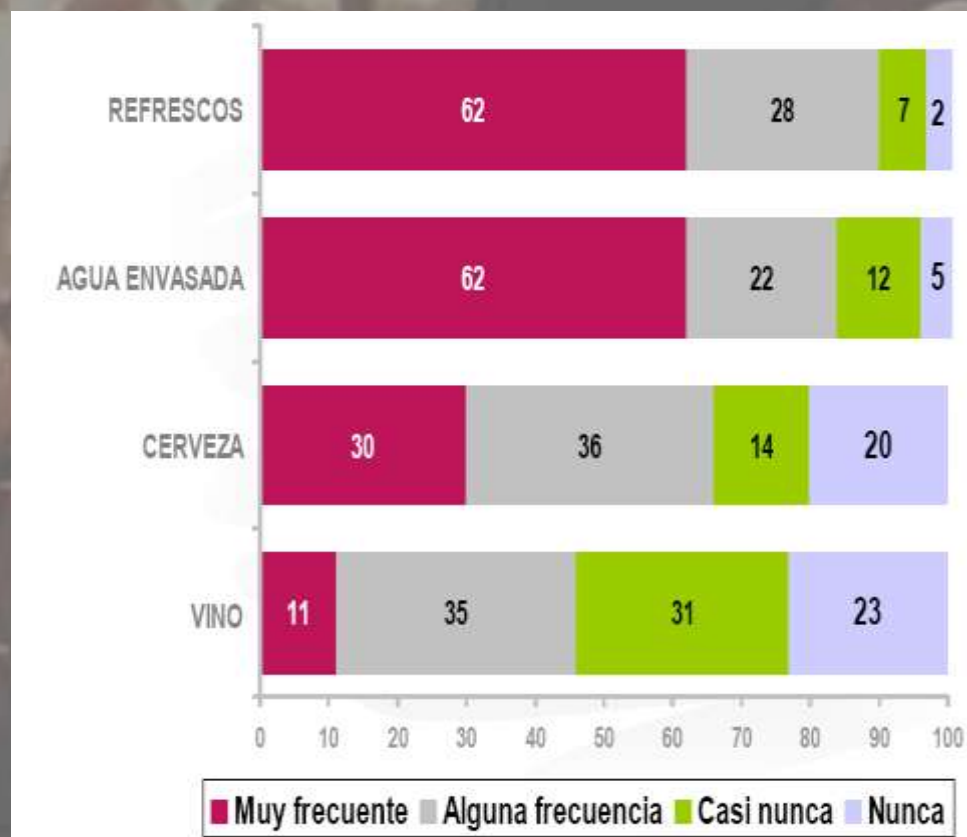
Análisis del contexto

d) Los jóvenes y el vino

- Entre los jóvenes, según los datos, es evidente el mayor consumo cotidiano de refrescos, agua envasada y cerveza, frente al consumo esporádico de vino.

- Los consumidores habituales de vino varían en función de la edad. Entre los 18 y 25 años, los consumidores habituales de vino, se reducen al 8%, y entre los 26 y los 35 años los consumidores suben al 14 %.

El consumo de bebidas en el último año:



Presentación de productos

ALVEAR elabora los vinos tradicionales de la D.O Montilla-Moriles: finos, pale – cream ,olorosos, amontillados, Pedro Ximénez y vinos dulces; y también algunos productos especiales, como el brandy o vermut.

- **Las marcas más representativas son: Fino C.B, Festival, Marqués de la Sierra, Oloroso Asunción, Carlos VII, PX de añada 2005 y Solera 1927.**

También se embotellan en cantidades muy limitadas productos de las soleras más antiguas.

Presentación de productos



Proceso de elaboración de vinos

-Detallamos a continuación el proceso de elaboración de vinos finos, olorosos, amontillados y sin crianza, como ejemplo de algunos de los productos elaborados por ALVEAR

1.- Obtención de mosto



Proceso de elaboración de vinos

1.- Obtención de mosto



Proceso de elaboración de vinos

2.- Almacenamiento de mosto fermentado



Proceso de elaboración de vinos

3.- Toma de decisiones:

Analizado el mosto se toma decisión de qué tipo de vino va a ser elaborado

4.- Filtración por tierras:

Se realiza una filtración previa a la primera clarificación-estabilización.

Proceso de elaboración de vinos

5.- Crianza



Proceso de elaboración de vinos

6.- Estabilización final:

- **Segunda clarificación**
- **Filtración por tierras**
- **Tratamiento en frío**
- **Filtración por tierras**
- **Análisis en laboratorio, "Bien de todo"**

Proceso de elaboración de vinos

7.- Envasado



Breves referencias al control de calidad

- **Control de calidad realizado por personal de laboratorio**
 - **Autocontrol del personal de producción**
- A) Características inspeccionadas de los productos**
- **Organolépticas**
 - **Físico-Químicas**
 - **Microbiológicas**
- B) Aplicación de requisitos técnico-sanitarios**

Descripción de la actividad realizada

- **Control de calidad de producto terminado**
- **Análisis de vinagres**
- **Control del proceso de fermentación alcohólica del mosto del año.**

Conclusiones

- **Valoración de lo aprendido**
- **Relación con el tutor y el personal de la empresa**
- **Vinculación con el master en agroalimentación**