

Diplomatura en Enología y Gestión de Bodega

2020 / 2021





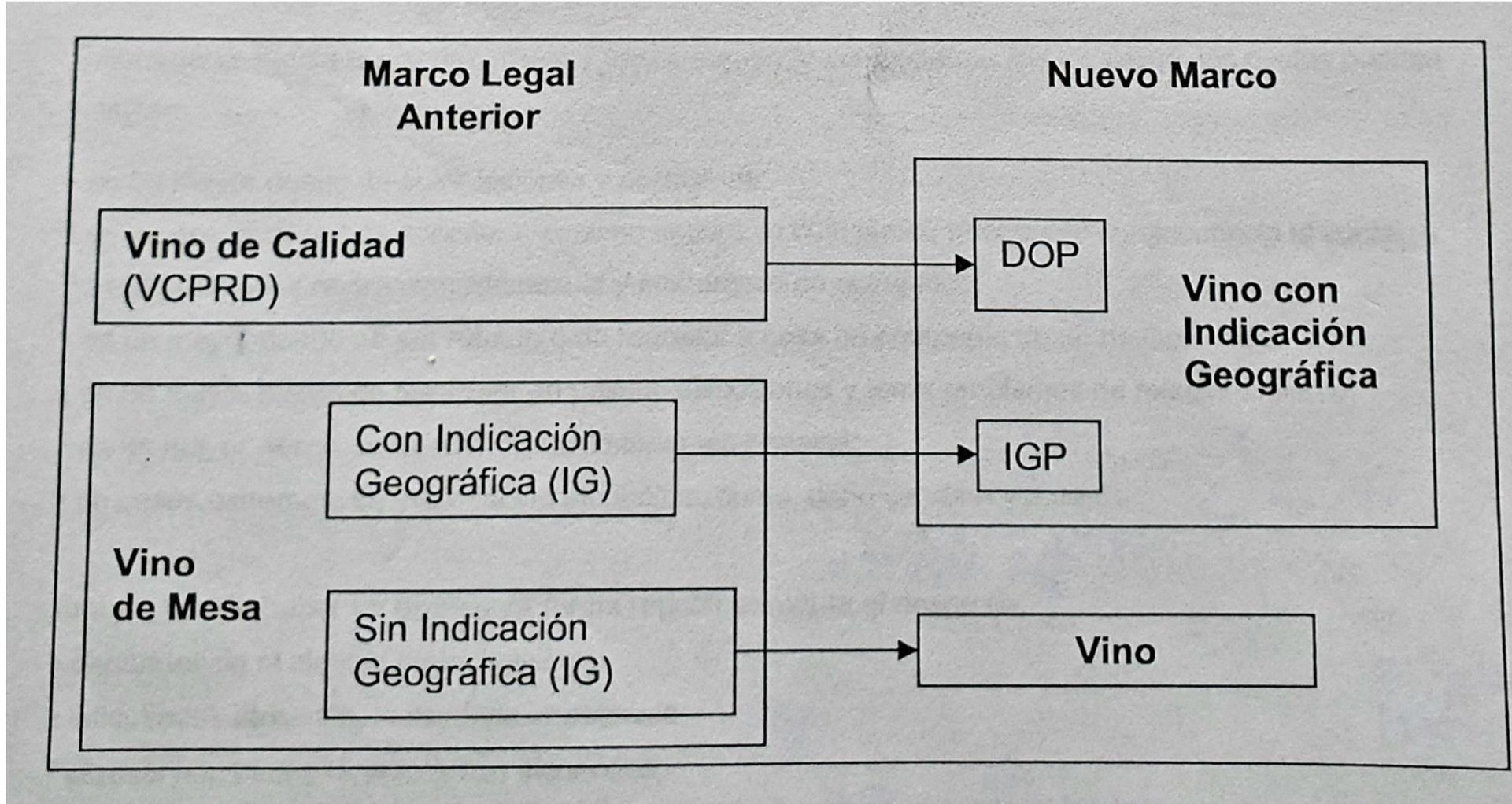
EL NUEVO MARCO LEGAL

Según el nuevo marco legal, los vinos de la UE pertenecen a una de dos categorías: o son vinos con una indicación geográfica (IG) o son vinos sin esta indicación. A su vez, los vinos con una indicación geográfica pueden ser vinos con:

- **Denominación de Origen Protegida (DOP)**
- **Indicación Geográfica Protegida (IGP).**

Las definiciones son cortas y simples: las definiciones legales se citan a continuación y están en conformidad con las definiciones de la OMC para las IG. Por lo tanto, bajo la nueva normativa, cualquier vino con IG producido fuera de la UE ahora puede solicitar ser protegido dentro de la UE, ya sea como vino DOP o como vino IGP.

Las antiguas categorías Vino de Calidad Producido en Región Determinada (VCPRD), Vino de Mesa con Indicación Geográfica y Vino de Mesa ya no existen. Los vinos de la UE que estaban protegidos por las anteriores normativas de la UE serán transferidos de forma automática al nuevo marco legal. En general, los VCPRD se convertirán en vinos DOP, los Vinos de Mesa con Indicación Geográfica se convertirán en vinos IGP y los Vinos de Mesa se conocerán como "vino". Ver diagrama abajo.



Denominación de Origen Protegida (DOP)

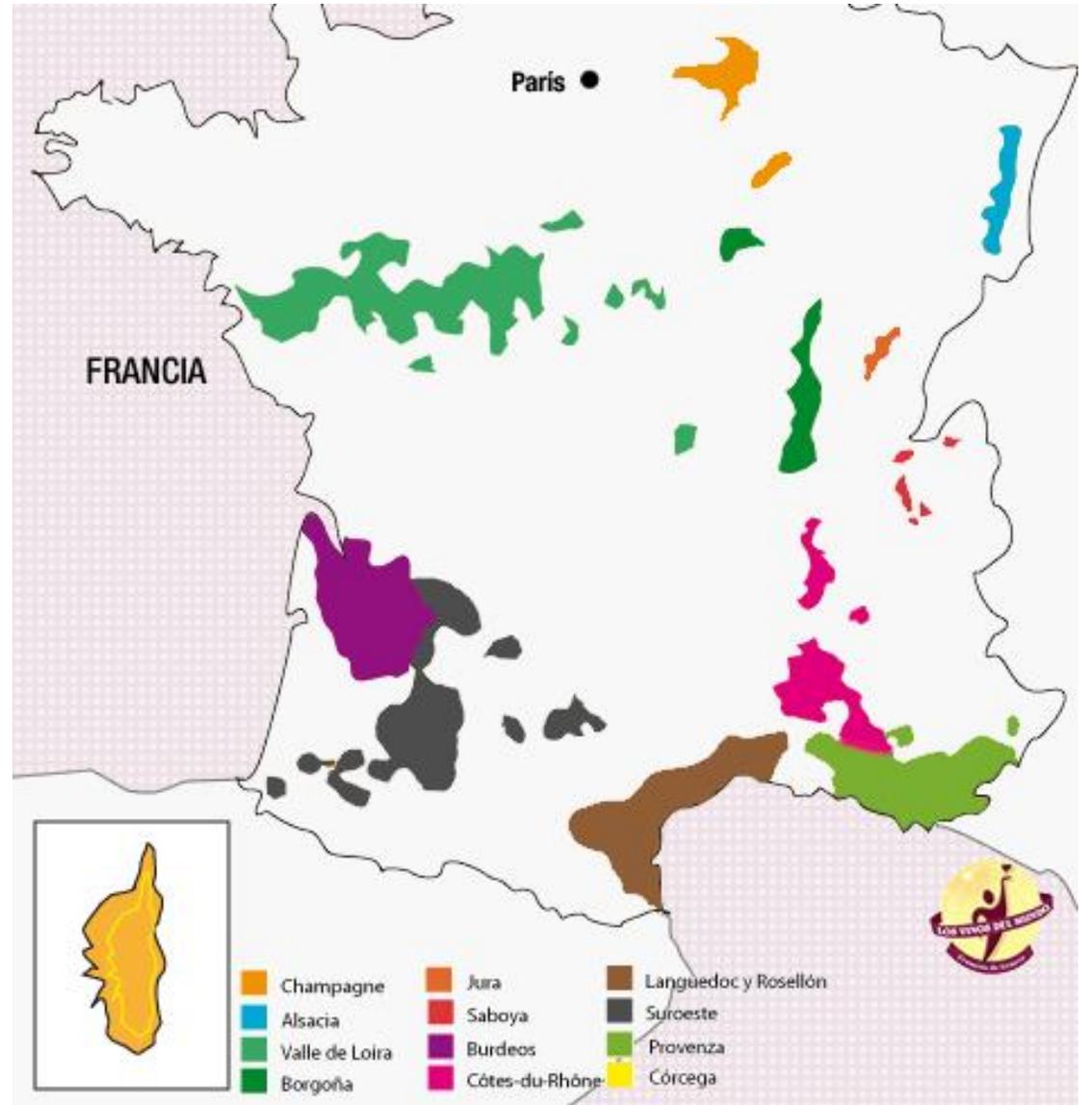
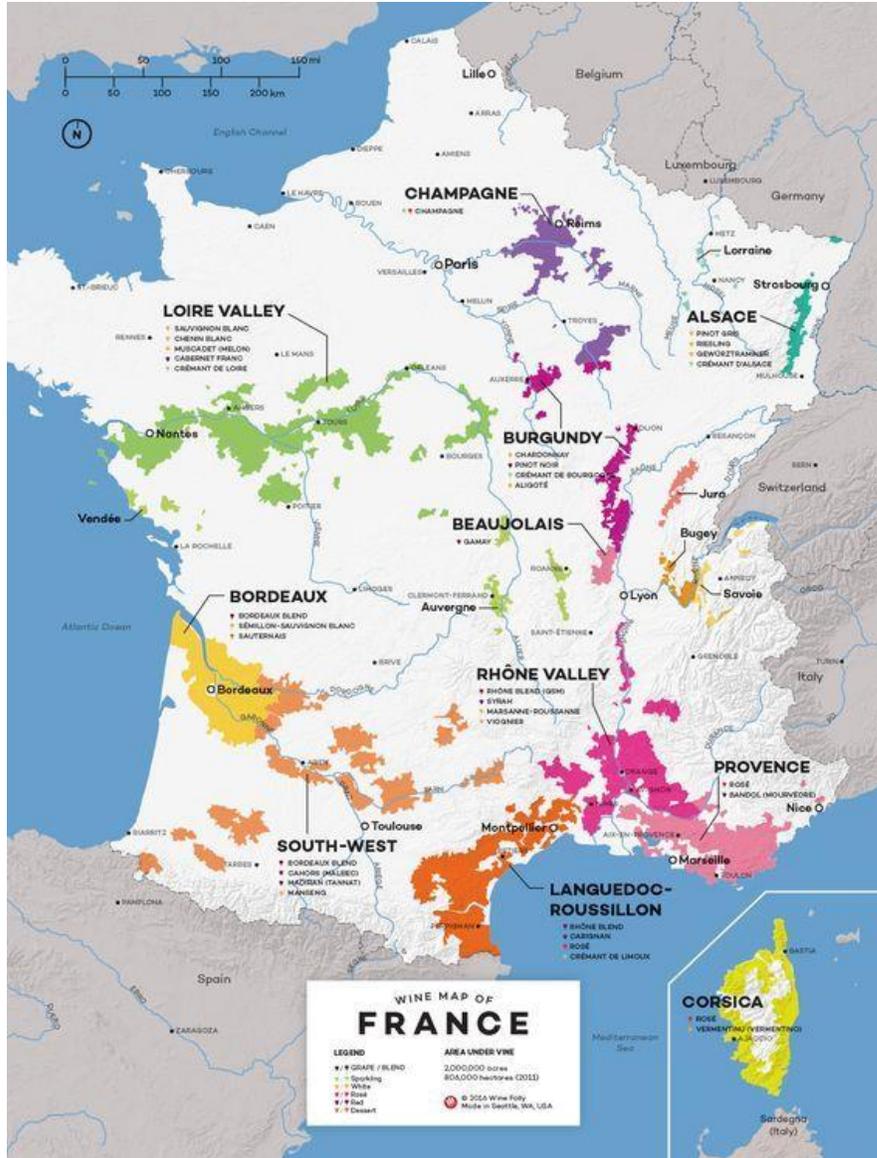
Una "Denominación de Origen" hace referencia al nombre de una región o de un lugar específico. Un vino DOP debe cumplir los siguientes requisitos:

- Su calidad y características se deben esencialmente o exclusivamente a un medio geográfico particular y a los factores naturales y humanos inherentes a ese medio.
- Las uvas utilizadas en su elaboración proceden exclusivamente (es decir, 100 por ciento) de esa área geográfica.
- Su producción se lleva a cabo en esta área geográfica.
- Se obtiene de variedades de vid pertenecientes a la *Vitis vinifera*.

Indicación Geográfica Protegida (IGP)

Una "Indicación Geográfica" hace referencia a una región o a un lugar específico. Un vino IGP debe cumplir los siguientes requisitos:

- Posee una calidad determinada, reputación u otras características que puedan atribuirse a su origen geográfico.
- Al menos el 85 por ciento de las uvas utilizadas en su elaboración procede exclusivamente de esta área geográfica.
- Su producción se lleva a cabo en esta área geográfica.
- Se obtiene de variedades de vid pertenecientes a la *Vitis vinifera* o de un cruce entre la especie *Vitis vinifera* y otras especies del género *Vitis*.



Clásico productor y exportador de vinos, sus cepas y métodos de vinificación crearon escuela en el mundo entero.

Tanto para los entendidos como para el gran público, Francia y vino son sinónimos.

Una de las razones de la importancia de Francia en materia vitícola reside en la extraordinaria gama de vinos que produce. La diversidad de sus climas y sus suelos le permite elaborar desde blancos ligeros hasta tintos potentes.

Cada región francesa tiene sus vinos típicos en estrecha relación con la gastronomía local.



LAS GRANDES REGIONES VITÍCOLAS FRANCESAS

1. ALSACIA

Es, junto con la región de Champagne, la más septentrional de Francia. Situada al norte de los viñedos del Loira, esta región debería tener un clima fresco por su latitud. Sin embargo, debido a la protección que le proporcionan Los Vosgos que la bordean de norte a sur y la protegen de los vientos y las lluvias, tiene un clima más atemperado.

El viñedo alsaciano es muy distinto del de las demás AOC francesas. Los vinos llevan el nombre de la variedad y la mayoría son blancos.

Los viñedos se extienden sobre un centenar de kilómetros entre Estrasburgo y Mulhouse, sobre una gran variedad de suelos.

Las variedades

- **la gewürtztraminer** (cepa blanca) da un vino especiado, amplio y generoso;
- **la muscat de alsacia** (cepa blanca) produce un vino seco con un perfume de uva intenso;
- la pinot blanc da vinos blancos secos y frescos;
- **la pinot gris** o tokay de Alsacia proporciona vinos blancos ricos y complejos; la pinot noir da vinos tintos de poco color;
- **la riesling** produce blancos secos grandiosos, para guardar mucho tiempo, así como vinos melosos excelentes de vendimias tardías;
- la sylvaner da vinos blancos afrutados, simples, frescos y fáciles de beber.

Las denominaciones son Alsace AOC y Alsace Grand Cru AOC.

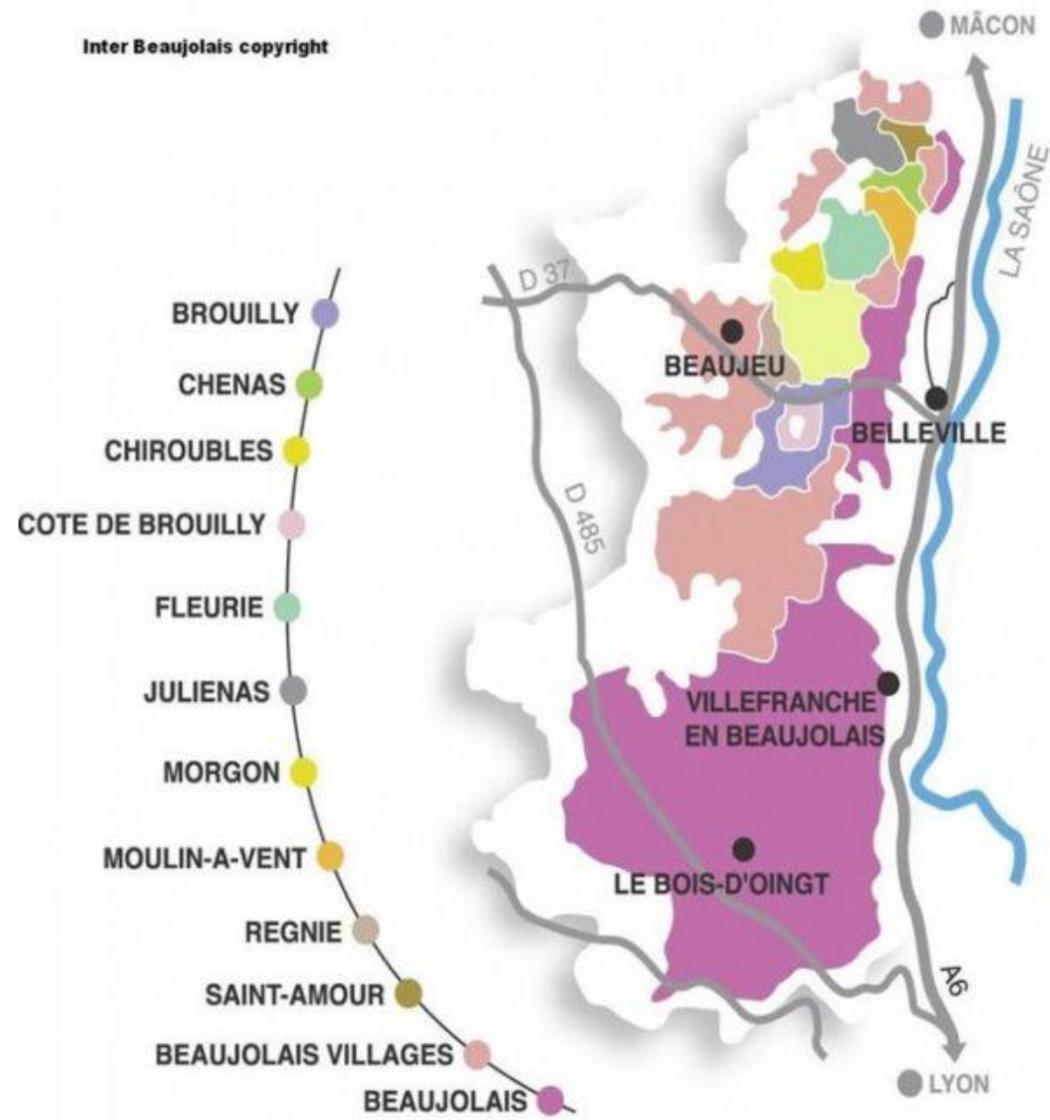
2. BEAUJOLAIS

Es uno de los vinos más conocidos del mundo. La región de Beaujolais ocupa una amplia zona, desde el sur de Mâcon hasta los alrededores de Lyon, y está limitado al este por el valle del Saona. El punto culminante de la región está a más de 1000 m y las viñas alcanzan una altitud de cerca de 500m.

Además de las denominaciones Beaujolais AOC y Beaujolais-Villages AOC, diez pueblos están autorizados a dar nombre al vino: son los llamados "crus de Beaujolais". Estos pueblos son los siguientes : Saint-Amour, Juliéna, Chénas, Moulin-à-Vent, Fleurie, Chiroubles, Morgon, Régnié, Côte-de-Brouilly, Brouilly.

Los caldos de Beaujolais pueden beberse jóvenes, para acompañar carnes a la brasa, embutidos suaves y quesos. Los vinos de los Crus se beben con comidas más fuertes. El Beaujolais Nouveau se debe beber muy joven.

Inter Beaujolais copyright



3. BURDEOS

De los viñedos de Burdeos nace el mayor número de grandes vinos del mundo, sean conocidos o no.

Las Denominaciones de Origen en Burdeos son más de 50. Las más famosas son: Bordeaux, Médoc, Margaux, Pauillac, Saint-Julien, Saint-Estephe, Graves, Pomerol, Saint-Emilion, Barsac y Sauternes, Entre-Deux-Mers y Bordeaux Supérieur.

Cada château, cada cru, cada denominación posee una personalidad y originalidad únicas. La gran diversidad de vinos de Burdeos permite adaptarlos a la mayoría de los platos.

Dentro de Burdeos, cabe destacar las siguientes regiones productoras:

MEDOC

Ofrece algunos de los mejores vinos del mundo. Los vinos de Médoc fueron descubiertos hace mucho tiempo por los aficionados del norte de Europa, que ya se aprovisionaban en Burdeos en la época de los romanos. Los Premiers Crus de Médoc, como Margaux, Latour o Lafite, eran conocidos por los importadores de grandes vinos hace tres siglos.

La variedad dominante en las denominaciones del Médoc es cabernet sauvignon, que se encuentra mezclada en proporciones variables con merlot, cabernet franc y petit verdot. Los vinos tintos de Médoc se distinguen por su rectitud, finura y austeridad, así como por los aromas dominantes de cabernet Sauvignon.

GRAVES

Se extiende sobre la orilla izquierda del Garona. Esta región vitícola es la más antigua de Burdeos, pues ciertas propiedades tienen más de 700 años de historia. El área de denominación Graves se caracteriza por la ausencia de unidad del viñedo y la gran diversidad de los vinos que produce. No sólo se elaboran vinos tintos secos magníficos, sino también blancos, tanto secos como generosos.

Los vinos tintos de Graves presentan finura y equilibrio, así como hermosas notas de cereza, de tabaco y de chocolate. Los vinos blancos gozan de una merecida fama. Las cepas blancas más utilizadas son la sémillon y la sauvignon y, en proporción mucho menor, la muscadelle.

SAUTERNES Y BARSAC

Son denominaciones localizadas dentro de la denominación de Graves. Se produce el Sauternes, considerado uno de los mejores vinos blancos licorosos del mundo. El Sauternes, de color dorado, con notas de miel, de avellana y de naranja, es un vino clásico de postre.

Las variedades utilizadas para la elaboración del Sauternes son las mismas que las utilizadas para los vinos blancos de Graves: sauvignon, sémillon y muscadelle. La diferencia radica en que las condiciones climáticas de Sauternes favorecen la formación de la Botrytis cinerea (podredumbre noble), que decolora las uvas, las arruga y concentra su contenido de azúcar, de acidez y de glicerina.

SAINT-ÉMILION

Esta famosa región vitícola se sitúa alrededor del pueblo de Saint-Émilion, a unos 40 Km al noreste de Burdeos (5,200 Ha). La variedad de vinos de Saint-Émilion se explica por dos factores: por un lado, la gran diversidad de suelos, subsuelos y microclimas y, por otro, la cantidad de productores independientes.

Las cepas merlot (75% del viñedo) y cabernet franc (20% del viñedo) son las que más se aclimataron en esta zona. Estas variedades se combinan para crear vinos finos y frutales, realzados por un buen grado de alcohol, de acidez, de taninos y otros componentes aromáticos. Un Saint-Émilion correcto, de una buena añada, alcanzará su apogeo al cabo de 3 a 6 años. Sin embargo, las grandes cosechas tienen una expectativa de vida de 10 a 20 años, si se conservan en buenas condiciones.

POMEROL

Pese a su reducida extensión, es considerada una de las joyas de Burdeos por la calidad y el carácter único de sus vinos tintos. Es el reino de la merlot, que ocupa 3/4 partes de la superficie de su viñedo.

La cabernet franc cubre 1/5 y la cabernet sauvignon aproximadamente un 5%. En general, los vinos de Pomerol se pueden beber bastante jóvenes y la mayoría son seductores entre 4 y 6 años después de la vendimia.





4. BORGOÑA

Borgoña esconde en sus entrañas uno de los viñedos más famosos del mundo, que produce vinos ricos y elegantes. La Borgoña vinícola se divide en seis regiones:

Chablis y Yonne: Limita con Champagne y no está muy lejos del valle del Loira, al oeste. Se elaboran vinos a base de chardonnay, en un estilo cercano al Côte d'Or pero más seco. Algunos viñedos de Yonne producen tintos apreciados.

Côte d'Or: Sus viñas, sobre laderas orientadas al este, se extienden entre Dijon y Santenay. Renombrado centro de vinos tintos y blancos, aquí se elaboran los vinos más complejos, más caros y de mayor longevidad.

Hautes Côtes: Región situada al oeste de la ladera principal de Côte d'Or. Los vinos son algo más simples que los Côte d'Or.

Côte Chalonnaise: Formada por la prolongación de los viñedos de Côte d'Or hacia el sur. Se producen vinos tintos y blancos, algunos excelentes.

Mâconnais: Zona situada al oeste de la ciudad de Mâcon. Propone vinos tintos de nivel medio, y blancos de gran calidad.

Las denominaciones de la región de Borgoña son muy numerosas: cada región, cada pueblo, cada pago tiene su AOC. Posee además una jerarquía de denominaciones bastante complicada: las AOC regionales, las AOC villages, los premiers crus y los grands crus. Algunas de las denominaciones regionales son: Bourgogne, Bourgogne-Aligoté, Bourgogne Passetoutgrain, Bourgogne (Grand) ordinaire, Mâcon, Chablis, Côtes de Nuïts, Hautes Côtes de Nuïts, Côtes de Beaune, Hautes Côtes de Beaune y Côte Chalonnaise.

Los vinos de esta región tienen además la cualidad de ser capaces de acompañar una enorme variedad de platos.

5. CHAMPAGNE

Champagne se extiende a unos 145 km al noreste de París. Ocupa la cuenca de un mar interior desaparecido en la era terciaria. Las elevaciones geológicas han creado las mesetas de la Montagne de Reims y de la Côte des Blancs, con viñedos famosos que poseen la mayor concentración de grands crus y premiers crus. Champagne cubre unas 35.000 hectáreas.

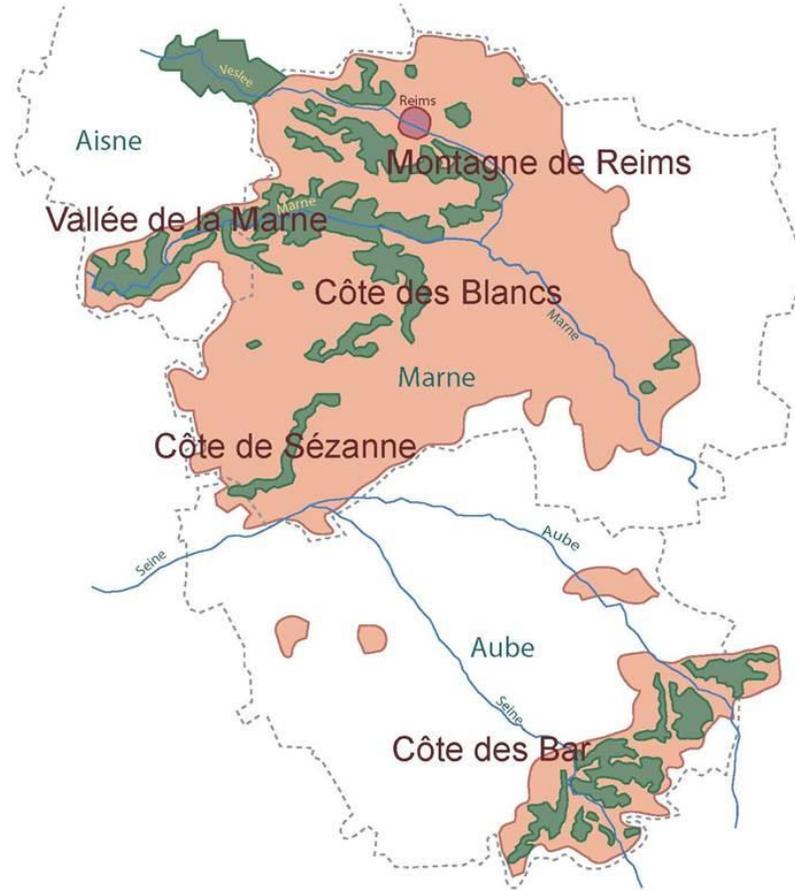
El viñedo de Champagne era famoso bastante antes de que se empezara a producir el vino espumoso que todos conocemos como Champagne.

Entre 826 y 1825, 37 reyes de Francia fueron coronados en la Catedral de Reims, después de que San Remigio bautizara allí a Clodoveo. Ya en el siglo IX se hablaba de los vinos de Épernay y los abundantes monasterios de la región estimularon el cultivo de la vid tanto como la exportación del vino. Las grandes ferias medievales que se celebraban en esta región, punto clave de las principales rutas europeas, extendieron aún más el renombre de sus vinos. Muchos reyes y papas poseían viñas en esta región. El vino de Champagne era, en esa época, un vino tinto de color pálido, aroma intenso, tranquilo y no espumoso.

Se atribuye la paternidad del champagne a Dom Pierre Pérignon, un monje benedictino de la abadía de Hautvilliers, que a fines del siglo XVII se dedicó a desarrollar un vino pálido, casi blanco y algo efervescente a partir de las mejores pinot noir. No obstante, es en 1712 que la corte del Duque de Orléans lanza la moda de esta nueva bebida. Para cuando Napoleón I llegó al poder, el vino espumoso de Champagne ya había conquistado a nobles y poderosos de París a San Petersburgo.

"Merecido en la victoria, necesario en la derrota": esta frase expresa a la perfección la actitud de todo el mundo hacia el champagne, el vino con el que celebran los ganadores y se consuelan los perdedores desde hace siglos. El Champagne puede acompañar toda una comida: con el aperitivo, entradas y pescados, un brut de blanc de blancs; con las carnes, un blanc de tinta o un millésimé y, para el postre, un semi-dulce o un rosado.

Regions of Champagne



Copyright: The Society of Wine Educators 2015

6. LANGUEDOC-ROSELLÓN

Los viñedos bordean el Mediterráneo, desde los Pirineos hasta el delta del Ródano. Estas condiciones son ideales para la vid. Es la región productora más grande de Francia (40% del vino francés) y también aquella donde se han producido hasta hoy los cambios más interesantes en materia de viticultura.

Se produce vinos tintos. Las variedades mourvèdre, syrah, cinsaut, carignan y garnacha constituyen la base de la mayor parte de estos tintos.

Las denominaciones son: Côtes du Roussillon, Corbières, Fitou, Minervois, Côteaux du Languedoc, Clairette du Languedoc, Costières de Nîmes, Blanquette de Limoux.

Los vinos dulces naturales del Rosellón de Banyuls, Rivesaltes, Maury y Muscat Rivesaltes son apreciados en Francia, no sólo como vinos de postre, sino también como aperitivos y para acompañar el foie gras, el melón y los quesos azules.

7. PROVENZA

El vino francés nació en esta región. Cerca de 500 años antes de la anexión por los romanos, en 125 A.C., los colonos focenses y griegos plantaron las primeras vides.

Provenza está delimitada por los Alpes, al norte y al este, por el Ródano, al oeste, y por la costa mediterránea, al sur. Las denominaciones más importantes son Côtes de Provence y Côteaux-d'Aix-en-Provence. Las denominaciones pequeñas, de carácter muy marcado, son Bandol, Bellet, Cassis y Palettes. Las variedades garnacha y cariñena son utilizadas para la elaboración de vinos rosados. Para los tintos se utiliza las variedades cinsault, syrah y mourvèdre.

8. CÓRCEGA

El estilo de los vinos de Córcega ha sido moldeado por las montañas y el mar. Las variedades autóctonas tienen un fuerte acento italiano (nielluccio y sciacarello para los tintos, vermentino para los blancos). La mayoría de sus vinos son tintos. Córcega posee una denominación general Vin de Corse y dos A.O.C. Ajaccio y Patrimonio.

9. SUD-OUEST (SUROESTE)

El Suroeste se extiende desde el departamento de la Gironde, al norte, hasta los Pirineos, al sur. Esta región se enorgullece de una gran diversidad de vinos, surgidos de numerosas variedades locales a las cuales se han añadido las de Burdeos. La región ofrece todos los estilos de vinos, desde los vinos de Gaillac blancos, secos y ligeros, tranquilos o espumosos, hasta los de Montbazillac y Jurançon, ricos y suaves, pasando por los tintos finos de Bergerac y los tintos sólidos y poderosos de Madiran, Cahors y Buzet.

Las regiones de Dordoña, Lot, Tarn, Lot-et-Garonne, Gers y el País Vasco son remansos de paz donde se vive bien y los buenos vinos están presentes a la hora de la comida.

10. VALLE DEL LOIRA

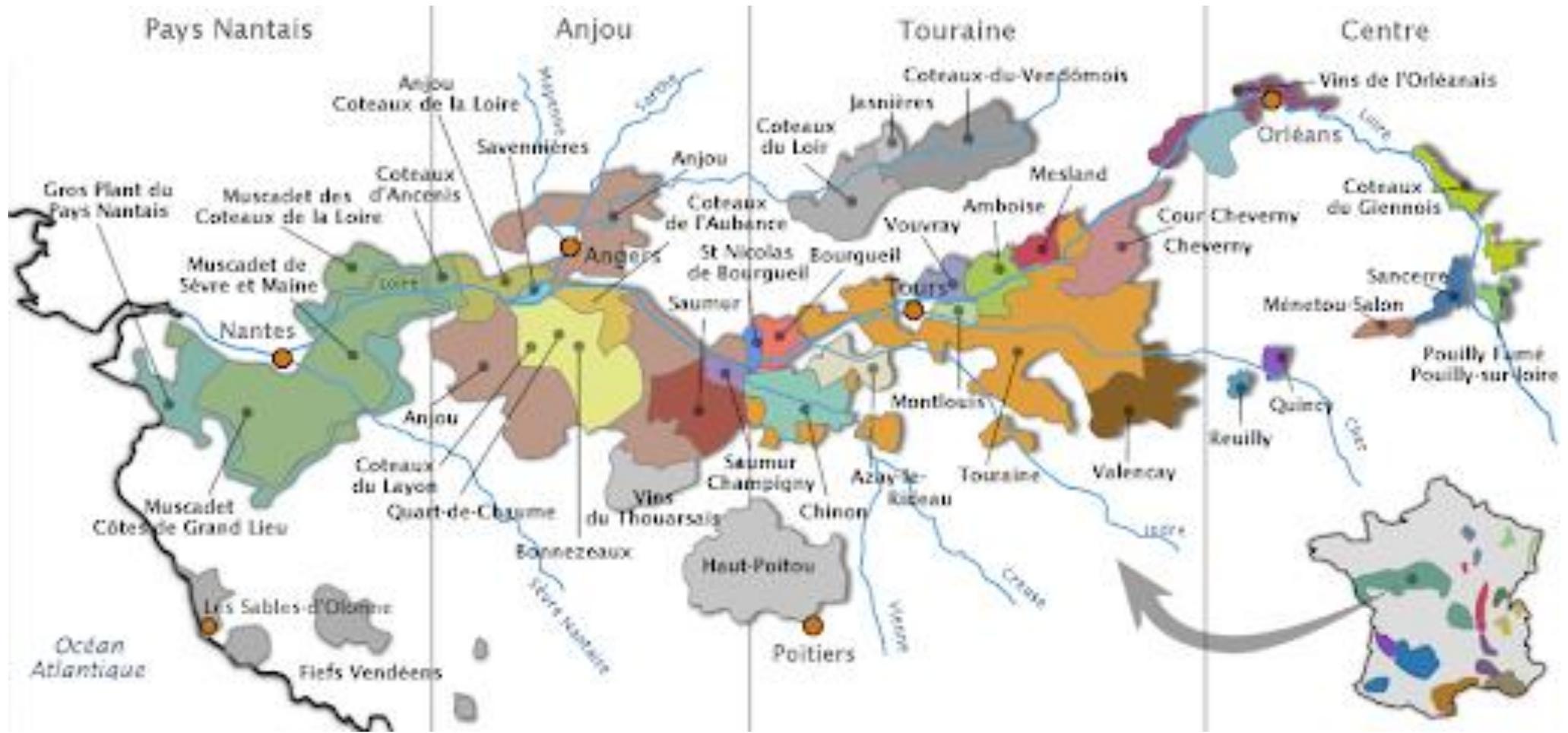
El majestuoso Valle del Loira nos ofrece una variedad infinita de aromas y colores. En efecto, esta región produce una gama de vinos tan amplia que es difícil encontrar características comunes. Su producción abarca desde los vinos blancos secos, semisecos, melosos o generosos a los vinos tintos ligeros o profundos e intensos, pasando por los rosados secos o dulces o los crémants.

El valle del Loira cuenta con 31 denominaciones de origen o AOC: Chinon, Sancerre, Saumur, Saint-Nicolas de Bourgueil, Anjou, Touraine, Vouvray, etc... Los vinos del Loira son fantásticos para acompañar las carnes blancas, los quesos de cabra y la charcutería.

10. VALLE DEL LOIRA

El majestuoso Valle del Loira nos ofrece una variedad infinita de aromas y colores. En efecto, esta región produce una gama de vinos tan amplia que es difícil encontrar características comunes. Su producción abarca desde los vinos blancos secos, semisecos, melosos o generosos a los vinos tintos ligeros o profundos e intensos, pasando por los rosados secos o dulces o los crémants.

El valle del Loira cuenta con 31 denominaciones de origen o AOC: Chinon, Sancerre, Saumur, Saint-Nicolas de Bourgueil, Anjou, Touraine, Vouvray, etc... Los vinos del Loira son fantásticos para acompañar las carnes blancas, los quesos de cabra y la charcutería.



11. VALLE DEL RÓDANO

Se trata de la región vitícola más antigua de Francia. Produce vinos con carácter, llenos de sol, de color profundo con acentos de flores, de frutas y de especias. El valle del Ródano cuenta con varias regiones diferenciadas. De norte a sur, los cerca de 200 km que separan Vienne de Aviñón producen desde los tintos aromáticos de Côte-Rôtie de dominante syrah, hasta los vigorosos tintos de Hermitage, el viñedo más famoso de la región. También se elaboran allí los vinos jóvenes y frutales a base de garnacha de Côtes du Rhône. El Valle del Ródano cuenta con 22 AOC de las cuales destacan: Châteauneuf-du-Pape, Gigondas, Côtes Rôtie, Saint Joseph, Hermitage, Côtes-du-Rhône, Côtes du Ventoux, Tavel, etc.

