Vinos y Viñedos

Un Viaje a través de la Cultura Vinícola



Juan CarlosValenzuela Cárdenas

TECNOLÓGICO SAN ANTONIO Tesa
Casa Editorial

Vinos y Viñedos

Un Viaje a través de la Cultura Vinícola



Juan CarlosValenzuela Cárdenas

TECNOLÓGICO SAN ANTONIO Tesa
Casa Editorial

© Editorial Instituto Tecnológico San Antonio, 2024.

e-ISBN: 9789942724199

Juan Carlos Valenzuela Cárdenas
Autor

Tatiana Alobuela Sanguña
Revisión texto

Libro arbitrado por pares revisores

Se prohíbe la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio, sin la autorización del titular de los derechos.

CONSEJO EDITORIAL / Instituto Tecnológico San Antonio – TESA

Guillermo Albán Maldonado
Rector

Cynthia Vázquez Jara
Canciller

Katiuska Espinoza Pérez
Vicerrectora Académica

Verónica Condor Bermeo
Vicerrectora de Investigación y Vinculación

Cristian Tasiguano Pozo
Director de Investigación y Editorial

Diseño & Diagramación: Karen Vivanco/Elementary

Índice de Contenidos

Perfil del autor 3
Datos generales de la asignatura 4
Prólogo 6
Orientaciones generales para el estudio de la asignatura 7
Unidad 1. Introducción a la cultura del vino 10
Bibliografía específica 41
Unidad 2. El vino en estados unidos 43
Bibliografía específica 54
Unidad 3. El vino en Chile 56
Bibliografía específica 69
Unidad 4. El vino en Argentina 71
Bibliografía específica 81
Unidad 5. El vino en Francia 83
Bibliografía específica 106
Unidad 6. El vino en España 108
Bibliografía específica 130
Unidad 7. El vino en italia 132
Bibliografía específica 145
Unidad 8. Otros países productores 147
Bibliografía específica 169
Unidad 9. Etiqueta del vino 171
Bibliografía específica: 188
Referencias 189

Índice de figuras

Figura 1. Restos Arqueológicos en Georgina. 12
Figura 2. Jeroglíficos egipcios de viñas y vinos. 13
Figura 3. Origen de la Viticultura entre el Mar Negro y Mediterráneo. 13
Figura 4. Mapa actual de la zona del Mar Negro y Mediterráneo..... 14
Figura 5. Barco fenicio. 14
Figura 6. Representación de Dionisio. 15
Figura 7. Representación del Dios Baco. 16
Figura 8. Clasificación de las uvas según su consumo. 18
Figura 9. Clasificación de los vinos. 18
Figura 10. Vinos según su color. 19
Figura 11. Proceso de Vinificación..... 20
Figura 12. Elaboración de vinos tintos. 21
Figura 13. Elaboración de vinos blancos..... 25
Figura 14. Elaboración vino rosado. 26
Figura 15. Barrica de roble. 30
Figura 16. Vasijas de arcillas. 32
Figura 17. Historia de las botellas de vidrio para vinos. 33
Figura 18. Tamaño de las botellas de vino. 34
Figura 19. Formas de las botellas de vino. 35
Figura 20. Las franjas de producción de vino en el mundo. 44
Figura 21. Regiones vinícolas de México 47
Figura 22. Principales Cepas de Estados Unidos 50
Figura 23. Mapa de zonas vinícolas de EE. UU. 51
Figura 24. Mapa de zonas vinícolas de California 51
Figura 25. Producción de vino por estados de EE. UU. 52
Figura 26. Gastronomía de Estados Unidos 53
Figura 27. Topografía de Chile 62
Figura 28. Regiones Vinícolas de Chile..... 63
Figura 29. Mapa de regiones vinícolas de Chile. 64
Figura 30. Principales cepas de Chile 66
Figura 31. Variedad de uvas viníferas. 66
Figura 32. Producción de vino por color de Argentina 75
Figura 33. Mapa de Regiones Vinícolas de Argentina 77
Figura 34. Mapa de Cuya 78

Figura 35. Principales cepas producidas en Argentina 78
Figura 36. Producción por variedad de uva de Argentina 79
Figura 37. Estructura de calidad de los vinos franceses. 86
Figura 38. Regiones vinícolas de Francia. 88
Figura 39. Mapa de Bordeaux. 89
Figura 40. Vinos de los Cháteau franceses 90
Figura 41. Principales cepas de Francia 94
Figura 42. Escritura de Pierre Perignon 97
Figura 43. Prensa de una bodega de champagne. 97
Figura 44. Removido de Champagne 99
Figura 45. Proceso de elaboración de vinos espumosos 100
Figura 46. Proceso de elaboración del Champagne 101
Figura 47. Estructura de calidad de los vinos de España 112
Figura 48. Envejecimiento de los vinos españoles 114
Figura 49. Mapa de regiones vinícolas de España 114
Figura 50. Mapa de la Rioja 115
Figura 51. Sellos de calidad de la Rioja. 116
Figura 52. Principales cepas de España 117
Figura 53. Mapa de Cava 120
Figura 54. Sant Sadurní d Anoia. 121
Figura 55. Proceso de elaboración de vinos espumosos 121
Figura 56. Proceso de elaboración del Cava 122
Figura 57. Clasificación de Cava. 124
Figura 58. Cavas en el mercado ecuatoriano. 126
Figura 59. Cava en copa tulipán 128
Figura 60. Estructura de calidad de los vinos italianos. 135
Figura 61. Mapa de regiones vinícolas de Italia. 136
Figura 62. Vinos italianos por color. 137
Figura 63. Vinos italianos por calidad. 137
Figura 64. Mapa de La Toscana 138
Figura 65. II Gallo Nero 139
Figura 66. Estructura de calidad de los vinos portugueses 150
Figura 67. Principales cepas de Portugal 150
Figura 68. Mapa de regiones vinícolas de Portugal 151
Figura 69. Mapa de las regiones vinícolas de Alemania 153
Figura 70. Cifras Ecuador 155

Figura 71. Consumo de bebidas alcohólicas en Ecuador. 157
Figura 72. Nuevas tendencias de consumo de vino en Ecuador. 157
Figura 73. Origen del consumo de vino 158
Figura 74. Vino Gasper 159
Figura 75. Viña del Guayacásn Cabernet Sauvignon 160
Figura 76. Chaupi Estancia 161
Figura 77. Vino de Dos hemisferios. 162
Figura 78. Maridajes de la gastronomía ecuatoriana 162
Figura 79. Logo del Lojano Café de Origen 164
Figura 80. Cacao fino de Aroma 166
Figura 81. Maní de Transkutukú 166
Figura 82. Diferentes tapones para vinos. 173
Figura 83. Cápsulas de vino 174
Figura 84. Sacacorchos dos tiempos. 175
Figura 85. Sacacorchos eléctricos. 175
Figura 86. Sacacorchos de alas. 176
Figura 87. Sacacorchos de palanca. 176
Figura 88. Tirabuzón 177
Figura 89. Sacacorchos de láminas 177
Figura 90. Copas Riedel. 180
Figura 91. Etiqueta obligatoria para Ecuador 181
Figura 92. Fase visual de la cata y degustación 183
Figura 93. Fase olfativa de la cata. 185
Figura 94. Fase Gustativa. 186

Índice de tablas

Tabla 1. Principales variedades (cepas): 28
Tabla 2. Superficie Plantada total en Miles de Hectáreas. 45
Tabla 3. Ranking de países productores de vino en miles de Hectolitros... 45
Tabla 4. Consumo de vino por país en Miles de Hectolitros. 46
Tabla 5. Superficie plantada total en miles de hectáreas. 57
Tabla 6. Ranking de países productores de vino en miles de hectolitros... 57
Tabla 7. Consumo de vino por país en miles de hectolitros..... 58
Tabla 8. Superficie total en miles de hectáreas..... 72
Tabla 9. Ranking de países productores de vino en miles de hectolitros... 72
Tabla 10. Consumo de vino por país en miles de hectolitros..... 73
Tabla 11. Producción de vino por zonas de Argentina..... 76
Tabla 12. Superficie plantada total en miles de hectáreas..... 84
Tabla 13. Ranking de países productores de vino en miles de hectolitros... 84
Tabla 14. Consumo de vino por países en miles de hectolitros..... 85
Tabla 15. Superficie plantada total en miles de hectáreas..... 109
Tabla 16. Ranking de países productores de vino en miles de hectolitros... 109
Tabla 17. Consumo de vino por países en miles de hectolitros. 110
Tabla 18. Superficie total en miles de hectáreas..... 133
Tabla 19. Ranking de países productores de vino en miles fe hectolitros.... 133
Tabla 20. Consumo de vino por país en miles de hectolitros..... 134
Tabla 21. Principales Cepas..... 143
Tabla 22. Superficie plantada total en miles de hectáreas..... 148
Tabla 23. Ranking de países productores de vino en miles de hectolitros... 148
Tabla 24. Consumo de vino por país en miles de hectolitros,..... 149
Tabla 25. Otros países productores. 153
Tabla 26. Nuevas tendencias de consumo del vino en Ecuador..... 158

Presentación del Tecnológico San Antonio

El Tecnológico San Antonio TESA, es la única institución de educación superior tecnológica, cuyo modelo educativo se basa en la filosofía de las Artes Liberales. Esta filosofía busca expandir la mente y la libertad del ser humano, formando a los individuos en disciplinas no solo asociadas a su carrera, sino también en asignaturas generales que amplíen su cultura y visión del mundo y le otorguen habilidades sociales para un desenvolvimiento más humano y exitoso en cualquier área de la vida. Estas habilidades complementarias sin duda elevan el perfil del estudiante, incrementando su potencial para acceder a mejores cargos y salarios dentro del mundo laboral.

Misión

El Tecnológico San Antonio TESA es una institución de educación superior basada en la filosofía de las Artes Liberales, cuyo objetivo es formar profesionales con elevadas competencias técnicas y científicas, que respondan de manera creativa e innovadora a las necesidades del mundo globalizado en los ámbitos productivo, estratégico y social de nuestro país, a través de una educación de calidad, fundamentada en la libertad, la investigación y la vinculación.

Visión

El Tecnológico San Antonio tiene por visión ser un líder nacional y un referente internacional en educación superior tecnológica de vanguardia, basada en las Artes Liberales, reconocida por la excelencia de su educación y por entregar a la sociedad profesionales calificados, emprendedores, investigadores y socialmente responsables.

Filosofía de las Artes Liberales

El Tecnológico San Antonio es el único instituto del país, cuyo modelo educativo se basa en la filosofía de las Artes Liberales, con lo cual, buscamos formar individuos en disciplinas no solo asociadas a su carrera de estudio, sino también en asignaturas generales que amplíen su cultura y visión del mundo y le otorguen habilidades interpersonales, sociales y de negociación, para un desenvolvimiento más humano y exitoso en cualquier área de la vida. El objetivo del modelo educativo basado en la filosofía de las Artes Liberales es forjar individuos de mundo, críticos y conscientes de su entorno. Buscamos formar profesionales globales, emprendedores, creativos y expandir la mente y la libertad del ser humano.

Las Artes Liberales se hacen presente en el currículo de todas nuestras carreras, a través de diversas asignaturas que tienen que ver con el TRIVIUM, el QUADRIVIUM y las siete Artes Liberales. Todos los estudiantes deben cursar y aprobar estas materias, independientemente de la carrera que estudien, con la finalidad de complementar su formación y ampliar su visión del mundo y su cultura general.

Perfil del autor

Nombre: Juan Carlos Valenzuela Cárdenas

Formación:

- Sommelier Profesional
- Licenciado en Administración de Empresas Hoteleras
- Especialista En Gestión Comercial

Perfil profesional

Soy Sommelier profesional e importador de vinos con amplia experiencia en Cultura de vino y Administración hotelera, además de un docente apasionado y juez de chocolate

Datos generales de la asignatura

Nombre: Cultura de vino

Semestre: Segundo

Objetivo general:

La asignatura Cultura del Vino forma parte de nuestra Escuela de Artes Liberales y su objetivo es aportar al estudiante una visión global del mundo y la posibilidad de conocer los aspectos fundamentales respecto a cómo la cultura del vino ha influido en la historia y la sociedad. Se abordarán también las bases de la sumillería, estudiando los países más importantes en la producción vinícola, con la finalidad de que el alumno adquiera las nociones principales respecto a la cultura del vino, conservación y maridaje. Finalmente, se brindará una guía con las principales directrices de protocolo y etiqueta del vino.

Contenidos mínimos:

Unidad 1: Introducción a la cultura del vino

Unidad 2: El vino en Estados Unidos

Unidad 3: El vino en Chile

Unidad 4: El vino en Argentina

Unidad 5: El vino en Francia

Unidad 6: El vino en España

Unidad 7: El vino en Italia

Unidad 8: Otros países productores

Unidad 9: Etiqueta del vino

Resultados de aprendizaje:

RA1: Describir las regiones vinícolas más importantes del mundo.

RA2: Desarrollar cultura entorno al vino y su maridaje, mediante la descripción general de las principales cepas, procesos y zonas de producción.

RA3: Identificar con claridad la diferencia entre champagne, cava y espumante, reconociendo sus zonas de producción.

RA4: Discutir sobre las distintas cepas de vino que se producen en los países menos tradicionales.

RA5: Desenvolverse en ambientes sociales y profesionales, haciendo uso de los principios básicos de la etiqueta del vino.

RA6: Desarrollar cultura entorno al vino, describiendo las regiones y países más importantes en la producción vinícola.

RA7: Desenvolverse en ambientes profesionales y sociales a través del uso de la etiqueta del vino.

Resultado de aprenidizaje del perfil de egreso:

Desarrollar cultura entorno al vino, describiendo las regiones y países más importantes en la producción vinícola. Desenvolverse en ambientes profesionales y sociales a través del uso de la etiqueta del vino.

Prerequisitos:

No aplica

Es prerequisito de:

No aplica

Prólogo

La asignatura de Cultura del Vino corresponde al Segundo Semestre de las carreras de Dermatocosmiatría, Podología, Enfermería, Aparatología Dental, Marketing Digital, Administración de Empresas, Gestión y Diseño de Modas, Ciberseguridad, Desarrollo de Software del Instituto Tecnológico San Antonio TESA

Esta asignatura se ha diseñado para que los estudiantes obtengan conocimientos y desarrollen habilidades necesarias para desenvolverse de mejor manera en cualquier ámbito social, sea este profesional, de negocios o de la vida cotidiana. El mundo globalizado actual, ha permitido que cada vez más negocios se entrelacen y haya mayores oportunidades de crecimiento, pero siempre detrás de una negociación exitosa, habrá un brindis, una cena de socios o una bienvenida a un nuevo emprendimiento y por supuesto el vino será el invitado principal.

Cualquiera sea el negocio que emprendamos, o en cualquier institución a la que ingresemos a trabajar, la interacción humana será el factor principal y la finalidad será la venta de un bien o servicio. Esta interacción con clientes, proveedores, accionistas, socios, prestamistas, etc., generan reuniones y el conocer sobre vinos, te puede facilitar el establecer conexiones, romper el hielo y establecer conversaciones amenas y fluidas.

Al inicio de cada período, surge la duda casi inevitable de por qué recibimos esta materia, pero con toda seguridad puedo asegurarles que, al finalizar, todas esas dudas quedarán disipadas y se convertirá en curiosidad por descubrir miles de aromas, sabores y texturas. Al fin y al cabo, el vino ha acompañado al hombre por más de ocho mil años.

Les invito, por tanto, a acompañarme en este recorrido a través de los principales países productores, a conocer como se ha desarrollado el vino a través de la historia y a descubrir la gastronomía de muchos países, con el acompañamiento de vinos por supuesto.

Descubramos juntos como debemos servir y como debemos degustar vinos en nuestras reuniones. Aprenderemos también como escoger el vino adecuado para nuestras reuniones, sean estas formales o informales.

Orientaciones generales para el estudio de la asignatura

Querido Búfalo,

Soy Juan Carlos Valenzuela y voy a esmerarme en guiarte en este viaje a través del mundo del vino.

Para el desarrollo de la materia, voy a presentarte algunas diapositivas y videos, con los cuales iremos descubriendo desde la historia del vino, hasta las fases de la degustación. Haremos algunas prácticas en casa, utilizando algunos materiales fáciles de conseguir a fin de descubrir que es el maridaje y como se lo realiza. No te preocupes, no es necesario que tengas que comprar una botella de vino para cada clase, tal vez tengas que comprar alguna para el final del curso.

Entiendo que hay algunos casos en los que, por temas religiosos, médicos o simplemente gusto personal, no puedas tomar bebidas alcohólicas, tampoco te preocupes. Procuraré enseñarte los sabores del vino a través de probar uvas y los maridajes los haremos con café, té o chocolate.

Tendremos 2 días de clases, los lunes de 19:00 a 21:15 y los miércoles de 19:00 a 20:30, además será necesario que revises tus diapositivas al menos una vez por semana, para afianzar tus conocimientos.

Tendremos también una actividad asincrónica, que les iré enviando oportunamente, para entender de mejor manera las unidades que iremos viendo. Estas actividades les serán enviadas una vez finalizada la clase del miércoles.

Algunos deberes y actividades requerirán que visites una tienda especializada o un supermercado, para poder identificar los vinos y las etiquetas de cada país, otros requerirán de un poco de investigación en libros o artículos de internet. Sé que podrías vivir en una ciudad pequeña, donde no tienes acceso a una tienda especializa, un restaurante gourmet o un supermercado bien abastecido de vinos. Tampoco te preocupes por eso, te puedo guiar hacia algunas tiendas online para que puedas hacer tus tareas o actividades.

Las pruebas y foros también son importantes en tus notas, por lo que tendremos dos de cada uno, repartidos entre las unidades. En esta guía encontrarás

algunas autoevaluaciones, que te permitirán prepararte para las pruebas y el examen final.

Siempre es importante el mantener una comunicación fluida, por lo que cualquier duda me la haces saber. Estoy disponible para ti de lunes a jueves de 9:00 a 11:00 y siempre estoy atento al correo institucional.

Las siguientes orientaciones generales te permitirán ir realizando un estudio sistemático significativo y muy productivo que te conducirá a una autorrealización académica:

- Realiza una lectura comprensiva analítica y reflexiva de esta guía en la que encontrarás métodos de elaboración de los diferentes estilos de vinos, las regiones y los maridajes principales de cada país.
- Realiza a conciencia las actividades asincrónicas propuestas, ya que te servirán para complementar las unidades estudiadas
- Amplía la información, no te límites a la explicación propuesta en la guía. verifica si hay correlación entre lo propuesto en la guía y lo expuesto en las diapositivas revisadas en clase
- Estudia cada capítulo con detenimiento y responsabilidad, destaca los aspectos fundamentales y elabora resúmenes y esquemas comparativos entre las cepas principales de cada país.
- Prepárate paulatinamente para las evaluaciones a través del desarrollo de las autoevaluaciones que se incluyen en la guía.
- Toma el curso ¨Soy Búfalo¨, que es un elemento esencial para impulsar tu formación.

Unidad 1

Introducción a la cultura del vino

Si eres nuevo en el mundo del vino, no te asustes. La presente guía, tiene como finalidad llevarte desde 0 para que puedas comprender desde los conceptos básicos como, por ejemplo, ¿Qué es el vino? y luego ir conociendo los métodos de elaboración de los diferentes tipos de vinos. Tendremos una parte teórica, que la complementaremos con una parte práctica para reforzar los conceptos.

Te dejaré también los enlaces de videos explicativos, donde podremos conocer más a fondo dichos procesos.



Lecciones de la unidad:

- ¿Qué es el vino?
- Historia del vino
- Procesos de producción
- La vid, el suelo y el clima
- El Color del vino
- Clasificaciones de los vinos
- Principales cepas
- Diferencias entre vinos tintos, blancos, rosados, dulces y fortificados
- ¿El roble, para que sirve?
- Tapones de corcho, sintéticos y screw cap
- El vino y el tiempo de guarda
- Vino y sociedad
- ¿Qué es el maridaje?



Objetivo de la unidad:

Conocer los métodos de producción de los diferentes estilos de vinos, sus principales cepas, las diferencias entre vinos tintos, blancos, rosados y dulces. Conocer qué es el maridaje y para que nos va a servir.

¿Qué es el vino?

El vino es exclusivamente la bebida que resulta de la fermentación alcohólica completa o parcial de la uva fresca, estrujada o no, o del mosto de uva. Su grado alcohólico adquirido no puede ser inferior a 8,5 p. 100 vol.

Fuente: OIV, edición 2022. Norma Internacional para el etiquetado de los vinos, disposiciones generales/campo de acción.

El mosto, o jugo de uva con el que se elaboran los vinos, proviene de la variedad vitis vinífera, que es diferente a la variedad utilizada para uvas de mesa, para hacer pasas y para hacer jugos.

Como podemos ver, cuando hablamos de vino, nos referimos exclusivamente a la bebida fermentada que proviene de las uvas.

¿Qué pasa con los ¨vinos de frutas¨ como el de mortiño?

En los últimos años se ha abierto este debate en nuestro país, sobre la categoría en la que deberían estar estas bebidas. Técnicamente son Bebidas Fermentadas de Frutas.

El principal inconveniente con respecto al uso del término ¨vino¨ para este tipo de bebidas sería al momento de intentar entrar en mercados donde existe regulación sobre el uso del término ¨vino¨, el cual se encuentra protegido por las Denominaciones de Origen.

Historia del vino

El vino ha acompañado al ser humano desde hace unos ocho mil años, casi desde el inicio de la domesticación de plantas y animales en la zona de Asia Central y Europa.

Hoy en día los vestigios más antiguos que se conocen sobre la producción de vinos, está en Georgia, país ubicado en Asia Central, junto al Mar Negro. Se trata de pequeñas ánforas encontradas en una construcción semienterrada a orillas de Mar Negro y datan de unos 6.000 años A.C en el período Neolítico.

Figura 1.
Restos Arqueológicos en Georgina.



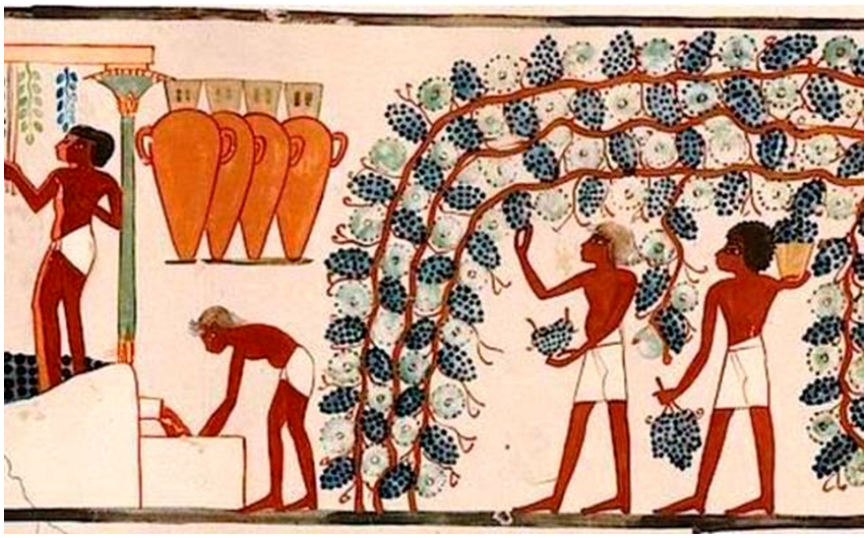
Nota. Tomada de: https://historia.nationalgeographic.com.es/a/hallan-georgia-evidencia-mas-antigua-elaboracion-vino-8000-anos-antiguedad_12093

Los siguientes vestigios en edad, son los encontrados en los montes Zagros en los que hoy es Irán, de hace unos 7.000 años. Se han encontrado vestigios también en lo que hoy es Turquía y Armenia con una datación de unos 6.000 años. Sin embargo, las dificultades de realizar estudios arqueológicos a profundidad en algunos países como Irán, Iráq, Siria, Jordania, Israel y Palestina han hecho que aún no encontremos restos más antiguos, que probablemente alguna vez se encuentren.

Según el libro del Génesis en la Biblia, Noé plantó vides en las faldas del Monte Ararat, en lo que hoy es Turquía oriental.

Los faraones egipcios, tenían viñedos en lo que hoy es Israel, Palestina, Líbano y Egipto. Hay vestigios en ánforas de hace unos 5.000 años y jeroglíficos donde se hace referencia a los vinos de Canaán.

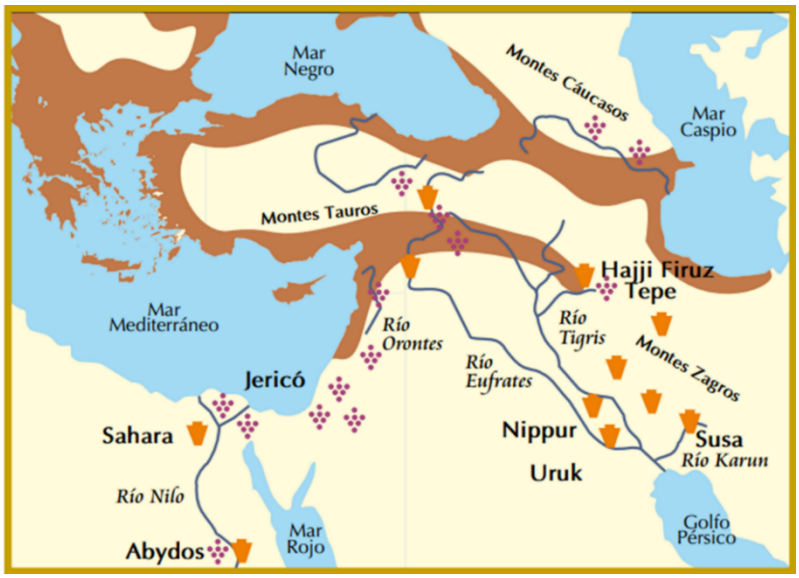
Figura 2.
Jeroglíficos egipcios de viñas y vinos.



Nota. Tomada de https://blog.borderio.com/los-origenes-donde-nacio-el-vino-en-que-lugar-se-empezo-a-fermentar-la-uva/

Como podemos observar, el nacimiento del vino está entre las zonas del Mar Negro y el Mar Mediterráneo.

Figura 3.
Origen de la Viticultura entre el Mar Negro y Mediterráneo.



Nota. Origen de la Viticultura entre el Mar Negro y Mediterráneo. https://invinoveritasucm.wordpress.com/2016/10/12/el-nacimiento-del-vino/

Para poder visualizarlo en los países actuales, te adjunto un mapa de la zona con la división política actual.

Figura 4.
Mapa actual de la zona del Mar Negro y Mediterráneo



Nota. Tomada de https://www.elpais.cr/2023/08/15/turquia-registra-por-primera-vez-temperaturas-de-mas-de-49-grados/

Los fenicios, con sus grandes flotas navales, fueron los encargados de transportar el vino por todo el mediterráneo, llevando así la viticultura a zonas como el sur de España, Francia y el norte de África.

Se utilizaban vasijas hechas de barro y curadas con resinas para guardar el vino, sin embargo, para transportarlas, su fragilidad hacía que la tarea fuese muy complicada. Los fenicios buscaron otras formas de almacenar los vinos, para que su transporte sea más práctico y evitar el desperdicio de vino por la rotura de las ánforas. El uso de diferentes maderas fue el resultado de esta tarea.

Figura 5.
Barco fenicio.



Nota. Tomada de https://www.lavanguardia.com/historiayvida/historia-antigua/20170612/47310261644/fenicios-senores-mediterraneo.html#foto-2

Durante todas estas civilizaciones antiguas, el consumo de vino estaba ligado a las clases sociales altas, mientras el resto de la población consumía cerveza.

La civilización griega, permite a la humanidad dar un gran salto hacia adelante, no solo por sus profundos conocimientos de artes y ciencias, sino también por la modernización de la viticultura. Si bien los egipcios ya identificaron algunas zonas donde los vinos se producían de mejor manera, los griegos identificaron y separaron algunas cepas, es decir, identificaron las cepas y las zonas en donde mejor producían vinos. Mejoraron también las técnicas de vinificación.

Tal era la importancia del vino para la civilización griega, que Dionisio, el Dios de la agricultura, era también el Dios del vino y en su honor se celebraban grandes fiestas.

Figura 6.
Representación de Dionisio.



Nota. Tomada de cuerpomente.com/mitologia/dioniso-dios-grieg-vino_12516

Siguió el turno de los romanos. Dentro del Imperio Romano, la bebida se popularizó y se consumía tanto en las altas esferas, como en los estratos más bajos. La diferencia estaba en la calidad del vino que se consumía.

Para ellos, Baco era el Dios del vino y las fiestas en su honor llamabas bacanales, eran grandes fiestas, donde los abusos de la bebida conllevaban a orgías y crímenes, por lo que se prohibieron en casi todo el imperio.

Figura 7.
Representación del Dios Baco.



Nota. Tomada de https://www.freepik.es/fotos-premium/estatua-marmol-dios-baco-elaboracion-vino_34741961.htm

Luego de la caída del Imperio Romano en el 476 d.C., durante la edad media, las ciudades eran bastante insalubres, con basura y excrementos humanos y animales por todos lados, por lo que las aguas de ríos y lagos cercanos, generalmente se contaminaban y los brotes de enfermedades como el cólera, tifoidea y otras enfermedades se disparaban por el consumo del agua. Por lo tanto, la gente bebía vino, que por el alcohol era más saludable al tener menor cantidad de bacterias. Por supuesto el vino que se bebía era joven, es decir que no se guardaba en barricas, ni se envejecía y su calidad era bastante deficiente.

Por otra parte, la Iglesia Católica, muy poderosa desde entonces, protegía y elaboraba los vinos de mejor calidad. Conservaban y mejoraban las técnicas de vinificación de la época romana y los mejores mostos, eran guardados en barricas para mejorar su sabor con el tiempo.

Factores que intervienen en el proceso de producción del vino

Factores permanentes: Quiere decir, que no van a cambiar

- *Cepaje:* Hay variedades más productivas que otras, siendo las de menor producción, las que producen vinos de mejor calidad.
- *Clima (Continental, Oceánico, Mediterráneo):* Los climas cálidos producen mostos ricos en azúcares, pero pobres en acidez. Lo contrario ocurre en climas fríos.

- *Suelo:* Las vides crecen de mejor manera en suelos pobre, calcáreos, pedregosos, con poca humedad.

Factores variables: Quiere decir que varían según las condiciones climáticas:

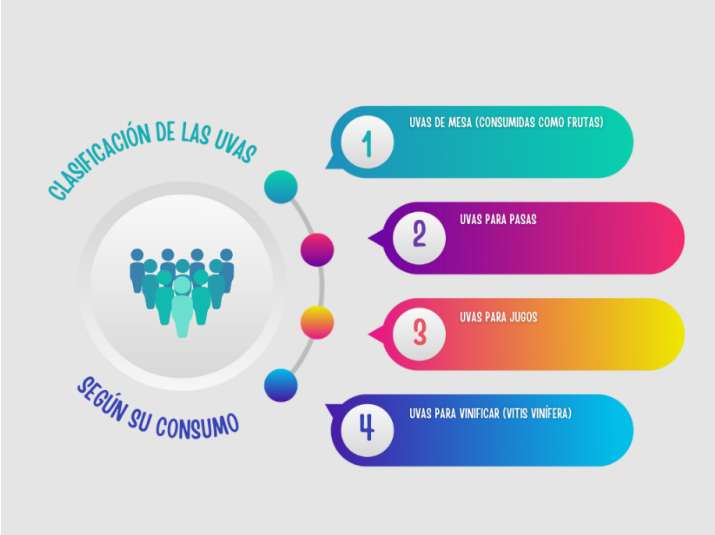
- Temperatura y luminosidad (horas de sol por día).
- Humedad.
- Edad del viñedo.

Factores modificables: Quiere decir, que son los factores en los cuáles el enólogo, los agrónomos y el equipo de trabajo, pueden influir.

- *Riego:* Goteo, aspersión, surcos.
- *Poda:* (invierno poda normal, se eliminan los tallos y ramas más débiles) (primavera poda en verde, se eliminan los racimos más débiles y el exceso de hojas).
- *Sistemas de conducción:* Forma o disposición que se da a las diferentes partes de la planta de acuerdo con diversos tipos de estructuras de sostén que condicionan la altura del tronco, la dirección de los brazos, los elementos de poda y la exposición del follaje a la luz solar. Los más utilizados son Espaldera, Goyut, Cordón, Parral.
- *Control de plagas y enfermedades:* Muchos viñedos hoy en día utilizan animales de granja como gallinas y patos para controlar las plagas.
- *Cosecha:* Momento ideal para cada cepa, según la medición del nivel de azúcar en las uvas. Puede ser manual o mecánica.

Clasificación de las uvas según su consumo

Figura 8.
Clasificación de las uvas según su consumo.



Nota. Elaboración propia..

Clasificación de los vinos

Existen diversas formas de clasificar los vinos, pero nos concentraremos principalmente en su color.

Figura 9.
Clasificación de los vinos.



Nota. Elaboración propia.

El color de vino

La forma más tradicional de clasificar los vinos es según su color. Este color está dado por el color de las uvas en sí, específicamente el color de sus hollejos.

Pero ¿Cómo se transmite el color de los hollejos a los vinos?, ¿Se los licúa?

No, nada que ver. El color lo transmiten las uvas oscuras al tener contacto el mosto con los hollejos. En el caso de los blancos, simplemente no hay el contacto de los hollejos con el mosto, es el color natural del jugo de las uvas.

Para entender un poco más el concepto, te adjunto el siguiente cuadro.

Figura 10.
Vinos según su color.



Nota. Elaboración propia.

También podemos incluir la clasificación de vinos dulces:

Vinos dulces

- CON AZÚCAR RESIDUAL NATURAL (La que proviene del mosto de manera natural).

- CON AZUCAR AÑADIDA (Proceso llamado chaptalización, que generalmente está prohibido en la mayoría de las Denominaciones de Origen).
- FORTIFICADOS (Se les añade un licor para cortar la fermentación y que se quede con mayor azúcar residual. En este caso, la mayor parte del alcohol final del vino vendrá dada por este licor).
- También podemos incluir la lista de los vinos según el gas carbónico diluido.

Vinos gasificados

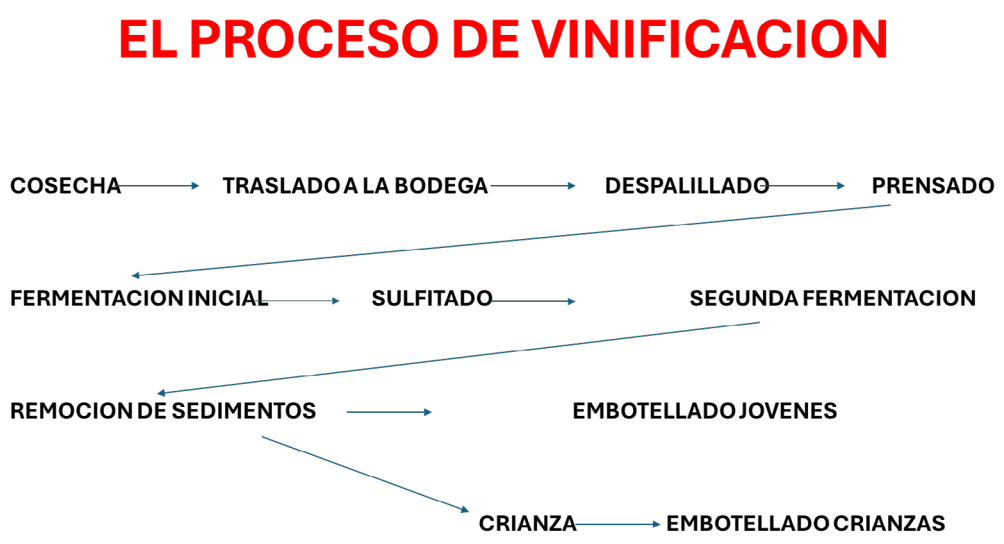
- Método tradicional o champenoise.
- Método Charmat.
- Con gas añadido.

El proceso de vinificación

El proceso de vinificación consiste en la transformación del mosto (jugo de uvas) en vino.

El proceso es diferente en el caso de los vinos tintos del de los blancos y rosados, pero en breves rasgos podríamos resumirlo de la siguiente manera:

Figura 11.
Proceso de Vinificación.

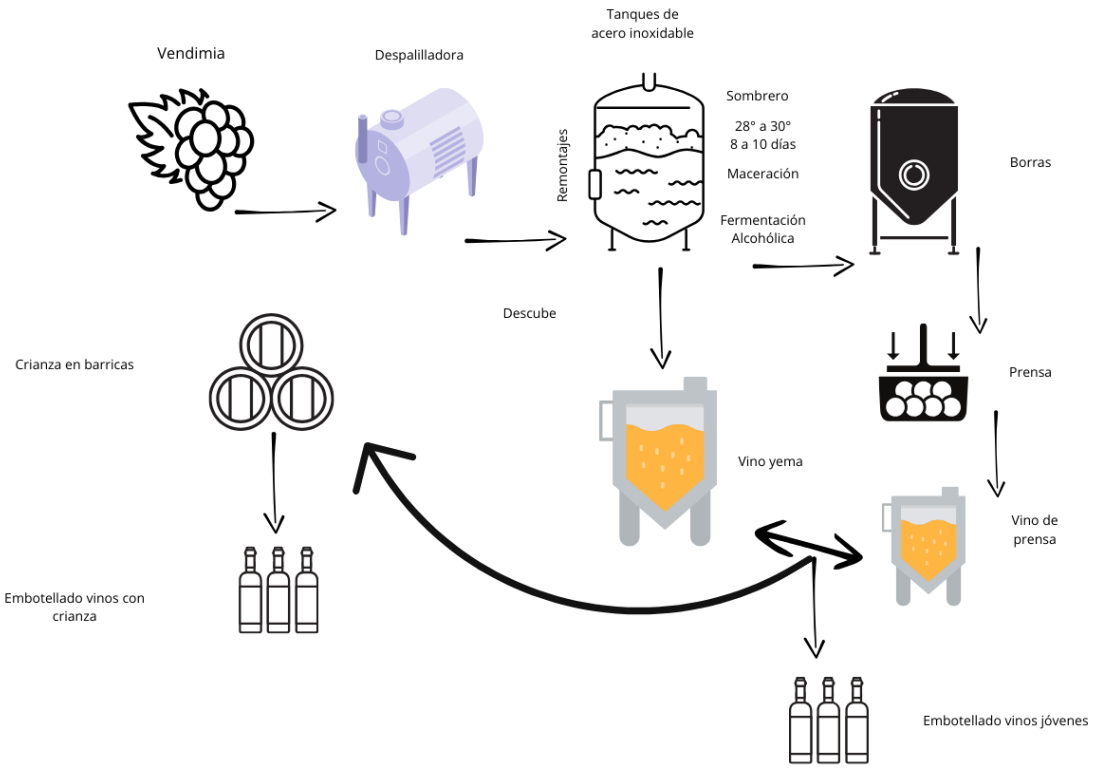


Nota. Elaboración propia.

Elaboración de vinos tintos

Dentro de la producción de vinos tintos, se pueden dar una gran cantidad de variantes, según el diseño que el enólogo quiera darles a sus vinos, sin embargo, he elegido el proceso más utilizado para la elaboración.

Figura 12.
Elaboración de vinos tintos.



Nota. Elaboración propia.

Dentro de este proceso, empezamos con la vendimia, que es la cosecha de las uvas, que se realiza en canastas de 20 kilogramos generalmente. Las canastas se llevan a un sitio de acopio, llamado lagar, el cual está conectado por unas cintas transportadoras a una despalilladora, que elimina la mayor parte de los tallitos de los racimos.

Las uvas, ya separadas, pasan a un tanque de fermentación, usualmente de 500 litros, donde por la presión y la gravedad, comienzan a estrujarse unas con otras y a romperse, dejando fluir el jugo, que se convertirá en el mosto, líquido de comienzo a la creación del vino.

Las levaduras nativas o indígenas se encuentran presentes en el medio ambiente, los tanques de fermentación y los hollejos de las uvas, son las encargadas de empezar el proceso de fermentación, que consiste en la transformación del azúcar del mosto en alcohol. En este proceso se desprende CO_2 y calor, por lo que el control de temperatura es sumamente necesario en los procesos de vinificación.

La temperatura ideal para este proceso está entre los 28° y 30°C, que es en donde las levaduras son más productivas.

En este punto, el nivel de azúcar comienza a descender, mientras el alcohol va aumentando poco a poco. El Dióxido de carbono que se desprende de esta transformación química, empuja los sedimentos (hollejos, semillas, tallos, levaduras muertas, etc.) hacia arriba, formando una masa sólida llamada sombrero. Es importante que este sombrero se mantenga húmedo, para evitar la formación de bacterias y, sobre todo, porque en él, se encuentra mucho color y sabor, que debe transmitirse al mosto. Es por ello, que se realiza un proceso de remontaje, que consiste en bombear la parte líquida de la parte inferior del tanque hacia arriba, a través de unas mangueras, que mojan la superficie sólida de la parte superior del tanque.

Una vez finalizado el proceso de fermentación alcohólica, se separa del tanque la parte líquida, que ya es un vino, llamado vino yema o vino de gota. A este vino, generalmente se le añade sulfitos, para eliminar bacterias, hongos y levaduras no deseadas.

El añadido de anhídrido sulfuroso (sulfitos), tiene 3 propósitos, antiséptico al eliminar bacterias, virus y levaduras, clarificante al aglutinar los sedimentos para favorecer el desfangado (clarificación del vino) y preservante. Las dosis utilizadas son establecidas por laboratorio, por lo que no tienen ninguna afectación a la salud.

La parte sólida que quedó en el tanque luego de la filtración se lleva a una prensa, para obtener un vino potente, con mucho tanino, el cuál es utilizado por los enólogos para mezclarlo con el vino de gota y obtener un vino con buen color y con la carga de tanino deseada.

Una vez que el enólogo tiene el vino final, si es un vino joven destinado al consumo inmediato, se embotella y sale a la venta. Si es vino con mayor estructura, que necesita envejecimiento en barricas, pasa a las barricas de roble durante un tiempo establecido también por el enólogo y luego de este proceso se embotella y sale al mercado.

Te dejo a continuación algunos términos y sus conceptos, para que puedas entender mejor el proceso.

Vendimia: Recolección de los racimos, cuando éstos alcanzan la madurez deseada. Determina el nivel de azúcar y el grado alcohólico que tendrá la bebida. Este proceso sirve también para eliminar los racimos en mal estado.

Despalillado: Consiste en eliminar las ramas y hojas de los racimos, dejando las uvas sueltas. Hay un proceso alternativo, que es utilizar los racimos completos, llamado maceración carbónica, que se utiliza en algunos vinos jóvenes.

Estrujado: En este proceso, las uvas pasan por una máquina que hace una presión ligera para romper los hollejos (pieles) y extraer el jugo de la pulpa, dando así vida al mosto. En este proceso hay que ser muy cuidadosos en no romper las semillas, pues le daría un sabor muy amargo y astringente al mosto

Mosto: Líquido turbio más o menos viscoso obtenido por el prensado o molido de la uva madura.

Maceración: Es un período que va entre una y dos semanas, en el cual el mosto reposa en contacto con los hollejos y semillas, que le van a transmitir el color característico del vino tinto y los taninos que le dan el cuerpo y la estructura. Es en este momento donde las levaduras indígenas, comienzan a transformar el azúcar en alcohol, proceso llamado fermentación alcohólica.

Levaduras indígenas: Son las que están presentes en la misma uva, en el medio ambiente, los tanques de fermentación, etc. Son las mismas, que son responsables de que algunos de nuestros alimentos comiencen a fermentarse de manera espontánea (chicha de jora, leche agria, sopas que se comienzan a fermentar) Son sensibles al alcohol y al SO2, por lo que, al llegar a los 8,5 grados, comienzan a morir.

Sombrero: Por efecto de la gravedad, el mosto que es más denso va al fondo del tanque y la parte sólida compuesta por los hollejos, las semillas y la pulpa no disuelta, flota en la parte superior del tanque. Esa parte sólida que flota sobre el mosto es el sombrero. La parte sólida que queda al final de la fermentación son las borras

Descube: Es retirar las borras del mosto para llevarlas a la prensa.

Fermentación maloláctica: Es un proceso natural que ocurre en el mosto, en el cual las bacterias presentes en el mismo transforman el ácido málico en ácido láctico. Los azúcares que no pueden ser transformados por las levaduras, son atacados con ácido málico, que produce en el vino aromas y sabores rancios,

mantecosos, además de que disminuyen la acidez del vino. Ventajosamente, existen bacterias que atacan estos azúcares, transformándolos en alcohol y convirtiendo el ácido málico en ácido láctico, que posee una función ácida, equilibrando la acidez del vino y eliminando los aromas y sabores indeseables. Generalmente la fermentación maloláctica ocurre de manera espontánea, pero puede utilizarse también con bacterias de laboratorio. Tiene lugar espontáneamente en todos los vinos, tintos y blancos, pero es más común en los tintos.

Sulfatado: Adición de SO^2: La adición de SO^2 en el vino, forma Anhidrido Sulfuroso. Cumple tres funciones, Antiséptica, ya que elimina las levaduras que no son necesarias, las bacterias y hongos que pueden existir en el mosto. Solubilízate y acidificante, al destruir las células de los hollejos existentes en el mosto, libera los componentes ácidos que estaban contenidos, bajando el PH del mosto y debido al aumento de acidez, aumenta su poder de disolución de otros componentes, que a su vez aumentan el color del vino. Clarificante y antioxidante, al eliminar las levaduras, retrasa la fermentación, por lo que las partículas más pesadas se precipitan al fondo del tanque, facilitando su purificación. El SO^2, impide que el oxígeno oxide los componentes del vino, por lo que permite que se preserve durante un tiempo mucho más prolongado (preservante).

A pesar de todos los beneficios que tiene el sulfatado para la producción del vino, si se utiliza en cantidades mayores, puede generar más problemas de los que soluciona, por ejemplo, retardar en exceso el inicio de la fermentación, puede llegar a ser tóxico en dosis mayores y puede generar sabores y aromas indeseables. Por tanto, las dosis deben ser exactas y se determinan en laboratorio.

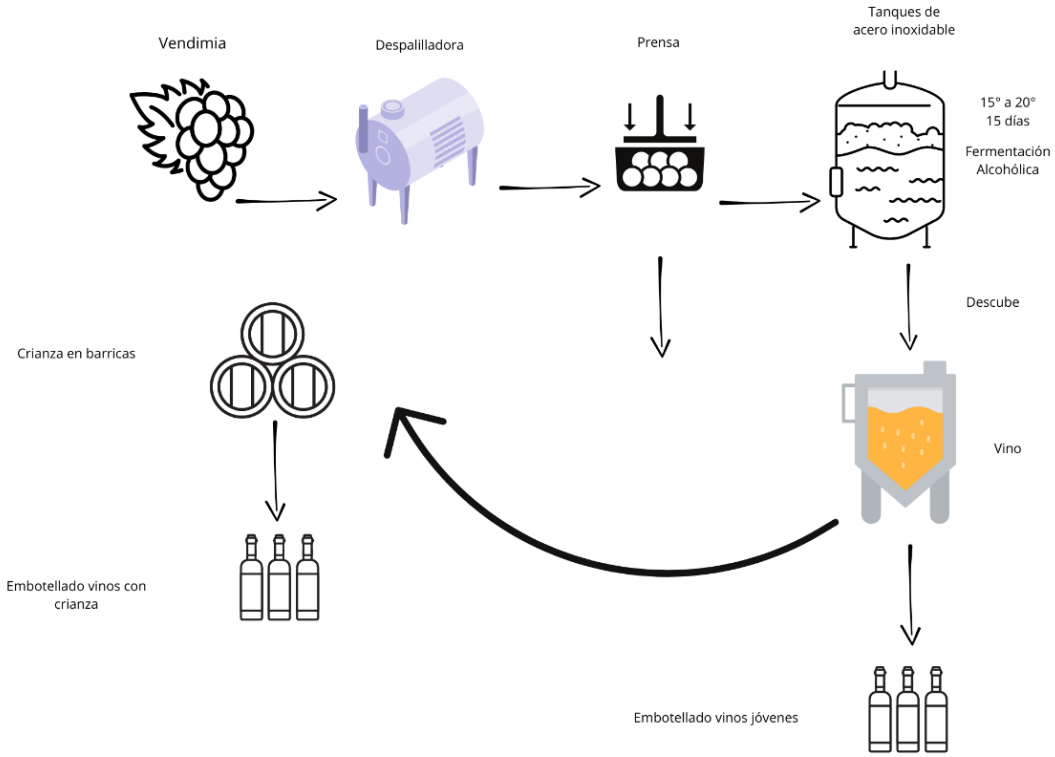
Levaduras seleccionadas: Pertenecen al género SACCHAROMYCES, cultivadas en laboratorio, muy similares a las de panadería. También se las utiliza para cervezas. Son más resistentes al alcohol, por lo que permiten generar un volumen mayor.

Vino de gota: Es el mosto ya clarificado a través del filtrado y sulfatado.

Prensa: Es el estrujado de las borras para extraer la parte líquida, que tiene un alto contenido de color y tanino.

Vino de Prensa: Es el líquido extraído del estrujado de las borras en la prensa.

Figura 13.
Elaboración de vinos blancos.



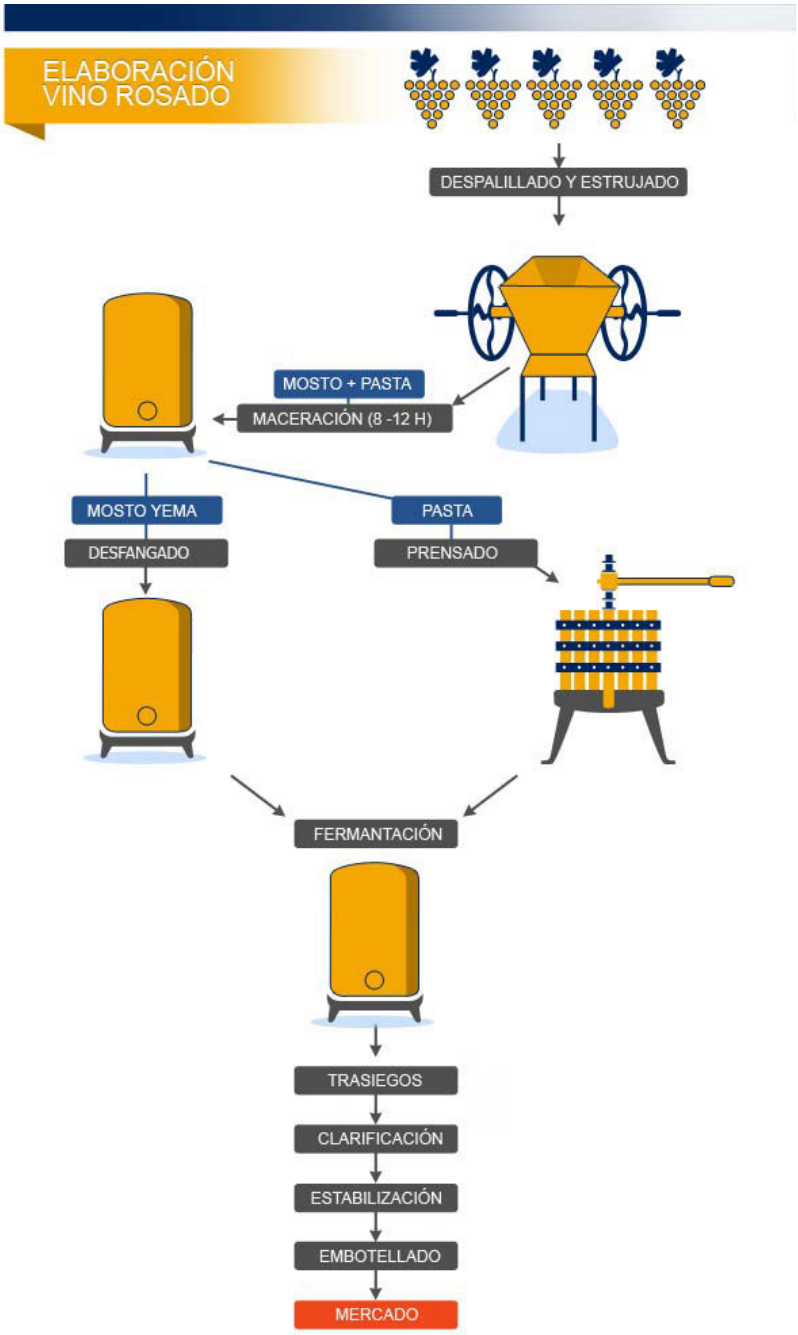
Nota. Elaboración propia.

En el caso de los vinos blancos, tenemos algunas diferencias con respecto al proceso de los tintos. Empezando desde la vendimia, que se la realiza normalmente en la noche, que tenemos temperaturas bajas. Se lo realiza así, para evitar que alguna uva se rompa y empiece la fermentación anticipada.

A diferencia de los tintos, como no se requiere el contacto con los hollejos, luego del despalillado las uvas van a una prensa, donde se estrujan evitando romper las semillas. El jugo de la prensa (mosto), va unos tanques de fermentación, usualmente de acero inoxidable, donde va a empezar la fermentación alcohólica de las levaduras nativas. Aquí las temperaturas también serán controladas y el tiempo es mayor que en los vinos tintos.

Transcurrido este tiempo, se realiza el sulfatado, cuando ha hecho efecto el anhídrido sulfuroso, se siembran las levaduras de laboratorio, para terminar la fermentación alcohólica, se filtra o descuba el vino y está listo para embotellarse. En caso de ser un vino de crianza, va a las barricas de roble y luego se embotella.

Figura 14.
Elaboración vino rosado.



Nota. Imagen tomada de https://tranbel.com/vinos/proceso-de-creacion/elaboracion-del-vino-rosado/

El caso de los vinos rosados es una combinación entre los métodos de elaboración de tintos y blancos. Si bien necesitamos el contacto con los hollejos, este debe ser breve, para que únicamente le dé la coloración y algo de taninos, pero en general la vinificación es en blanco.

Existen tres métodos principales de elaboración de vinos rosados:

Maceración o rosado de prensa

Es el método más popular de elaboración de vinos rosados.

Este proceso consiste en ejercer una presión suave (prensado) mediante la cual se extrae el mosto o jugo de la uva, que luego reposa junto con los hollejos o piel de la uva durante un tiempo establecido por el enólogo. De esta manera el jugo de la uva adquiere el color y demás características de la piel del fruto (debido a la extracción de antocianas y flavonoides).

Es importante recordar que, en general, la pulpa de las uvas no tiene color (tanto las oscuras, negras, moradas, púrpuras, como las claras, verdes, amarillas, rosadas), por lo que es durante la maceración cuando las partículas de la piel se disuelven en el mosto y le dan su color característico. Durante este proceso, los compuestos que aportan color y muchos de los componentes del sabor permanecen en contacto con el mosto. En los vinos tintos, la maceración suele durar varios días o incluso semanas, mientras que, en los vinos rosados, el proceso es más breve, durando entre 2 y 24 horas, lo que resulta en un color más suave. El tiempo que el mosto esté en contacto con los hollejos determinará no solo el color, sino también la cantidad de taninos en el vino y su cuerpo o estructura.

Saigneé o sangrado

El método de sangrado es un proceso más complejo que produce vinos rosados de tonos más oscuros e intensos. En este proceso, las uvas se colocan en un tanque, y el peso de estas permite el prensado de manera natural. Después de despalillar y estrujar las uvas, se colocan en un depósito para que maceren. Luego, los hollejos se separan del jugo o mosto por gravedad. El mosto, que es más denso debido a su contenido de azúcar, se acumula en el fondo del depósito, y se procede a “sangrar” el depósito, abriendo el grifo en la parte inferior para que el mosto rosado fluya por gravedad.

Usualmente se utiliza este método para obtener un vino rosado joven y fresco, y un vino tinto con tonos más concentrados, al reducir la cantidad de mosto que está en contacto con los hollejos

Vin gris

A diferencia del método de maceración, que permite que el mosto tenga un breve contacto con los hollejos, los vinos “vin gris” se elaboran mediante el prensado inmediato de las uvas tintas, sin dejar tiempo para la maceración.

A pesar del nombre vin gris, el jugo resultante no es gris en realidad sino de un rosa muy pálido mucho más claro que los rosados elaborados mediante maceración o el método saignée.

Se cree que ésta era la forma de elaboración de vinos en la época de los griegos y romanos, al inicio de su expansión.

Tabla 1.
Principales variedades (cepas)

Tintas	Blancas
Cabernet Sauvignon	Chardonnay
Malbec	Sauvignon Blanc
Tempranillo	Torrontés
Cabernet Franc	Riesling
Merlot	Semillón
Syrah	Viognier
Pinot Noir	Albariño
Carmenere	Verdejo

Procesos de producción de vinos dulces

La manera más económica y usual de producción de vinos dulces, es la adición de mostos dulces, ricos en azúcares a vinos bases, luego de la fermentación alcohólica. Se conocen como vinos de mistela o vinos dulces naturales.

Otra forma es utilizar uvas de vendimia tardía, las cuales tienen una alta carga de azúcar por la madurez, lo cual hace que la fermentación alcohólica sea parcial. Se conocen como vinos naturalmente dulces.

Otra forma es paralizar la fermentación con la adición de un alcohol, neutro, alto en azúcar residual. Este proceso se denomina fortificado.

Factores que influyen en la calidad y el ciclo de vida del vino

Existen diversos factores que determinan la calidad de un vino, unos por acción de la naturaleza y otros por acción del hombre. Estos factores también determinan el tiempo de vida de un vino.

En el caso de los vinos jóvenes, están diseñados para su consumo inmediato y no deberían permanecer en percha o en nuestros hogares por más de 3 años (desde la fecha de producción).

Los vinos de reserva, dependiendo de su calidad, podrán tener entre siete a quince años, en las mejores condiciones de almacenaje.

- Variedades que participan en la elaboración.
- Edad de las viñas.
- Variables climáticas del año de la cosecha (clima, luminosidad, suelo, temperatura).
- Orientación y posición del viñedo.
- Rendimiento por hectárea y nivel de madurez al momento de la cosecha.
- Metodología de elaboración (poda, riego, control de plagas).
- Crianza en madera (Roble).
- Condiciones de envasado.
- Condiciones de bodegaje y post venta.

Uso de roble en la crianza de los vinos

Originalmente se utilizaban barricas de madera para transporte (Fenicios). Debido a que cambiaba el sabor del vino, dándole otras cualidades, se generaliza su uso durante el imperio Romano, y se normaliza el uso de roble, que era el que mejores sabores aportaba.

¿Por qué se eligió roble? Por ser maleable, resistente, transmite aromas y sabores agradables y por ser resistente al desarrollo bacteriano. Además, era muy abundante en los bosques franceses en la época del Imperio Romano.

Desde 1886 se utiliza la barrica de 225 litros, aunque existen otras de mayor tamaño de 500, 1000 o 5000 litros, llamados toneles y fudres.

Los más utilizado son el roble americano y el francés, aunque también hay húngaro, ruso y eslovaco.

Las barricas se tuestan por dentro, para poder darles forma a las duelas y poner los anillos, además se eliminan resinas que podrían aportar sabores vegetales indeseados en el vino. También para aportar notas a los vinos.

Por lo general se utilizan las barricas de roble hasta 5 veces, luego son vendidas para el uso de otras bebidas cono whisky y ron.

Se usan para darle mayor complejidad a los vinos, estabilizando los taninos y la acidez excesiva, lo cual les permite tener un mayor tiempo de vida.

Hay otras técnicas más económicas que las barricas para saborizar los vinos. Se pueden incluir chips de madera de roble por un corto período de tiempo o se utilizan placas de roble dentro de los tanques de acero inoxidable.

El uso de otro tipo de barricas para crianza va ganando espacio en los últimos años, como por ejemplo los huevos de concreto.

Figura 15.
Barrica de roble.



Nota. Imagen tomada de https://www.vinetur.com/2018031557403/enologia-para-todos-diferencia-entre-las-barricas-de-roble-frances-y-americano.html

Botellas

Para transportar y preservar el vino, se han utilizado diferentes tipos de materiales, desde pieles de animales hasta sus patas y estómago, principalmente cabras.

Las antiguas civilizaciones utilizaban recipientes de barro, que luego fueron perfeccionadas por los egipcios, dándoles formas alargadas, simulando figuras humanas para guardar agua y vino.

Los griegos comenzaron a utilizar botellas de arcilla a las que llamaron ánforas, para luego ir mejorando la técnica y utilizar cerámica.

Alrededor del año 3.500 a.C., comerciantes sirios descubrieron por casualidad el vidrio, según relata Plinio el viejo, uno de los principales historiadores griegos. En el desierto, mientras buscaban cocinar sus alimentos, utilizaron el natrón que transportaban como base para asentar sus ollas que, al contacto

con el calor de las brasas y la arena del desierto se transformó en vidrio. El natrón era un mineral que utilizaban para momificar los cadáveres, ya que contiene elevado carbonato de calcio (cal).

Los primeros vestigios de uso de vidrio datan mucho antes que el relato de Plinio, alrededor de 5000 a.C., en la Mesopotamia, se hacían pequeños collares de pequeñas piezas de vidrio agujereadas.

En Egipto y Siria, comenzaron a utilizar botellas de un vidrio rudimentaria, al que introducían una piedra cuando estaba fundido, para darle la forma cóncava, que luego era retirada al enfriarse, dándose así una forma redondeada. El uso que le daban era para agua, pero no para vino.

En esta época el vidrio era utilizado para hacer adornos y vasos.

Los fenicios, en el siglo I, en lo que actualmente es Líbano, inventaron una técnica para soplar el vidrio a través de una varita, que les permitía darle mejor forma y sobre todo hacerle hueco en el interior, lo que facilitó que se utilice mucho menos material y se hagan más ligeros. Esta técnica se conoce como soplado, y es utilizada hasta hoy.

El nombre de vidrio proviene del latín ¨viridis¨, que quiere decir verde, que era la coloración que tenía en esa época.

Los romanos, mejoraron la técnica y comenzaron a producir botellitas que usaban para perfumes y luego también para agua.

En la edad media, luego de la caída del imperio romano, las botellas de vidrio fueron reemplazadas por botellas de cuero (botas), más prácticas en tiempos de constantes guerras.

Para el siglo XVI, se normaliza el uso de botellas de vidrio en las casas reales europeas, para preservar sus mejores vinos, siendo su forma original redondeada.

¿Por qué no se utilizaban botellas de vidrio antes de la edad media? Primero por el costo elevado del vidrio, segundo por su fragilidad y tercero, porque los vinos guardados en las botellas casi transparentes se deterioraban al poco tiempo.

El vidrio es muy utilizado debido a que tiene algunas características. Es transparente pero hermético, aislante pero translúcido, inalterable e inerte, reciclable, indeformable, resistente, económico, higiénico, entre otras cualidades. Sus propiedades excepcionales lo han hecho muy versátil para satisfacer diversas necesidades humanas.

En las siguientes imágenes, podemos observar la evolución de las botellas.

Figura 16.
Vasijas de arcillas.



Nota. Imagen tomada de https://www.totalsafepack.com/origen-la-botella-vino/

Figura 17.
Historia de las botellas de vidrio para vinos.



Nota. Historia de las botellas de vidrio para vinos https://www.recetum.com/evolucion-de-las-botellas-de-vino-en-los-ultimos-400-anos/#google_vignette

La forma de las botellas permaneció casi inalterable hasta que, en 1821 Henry Rickets patenta una máquina para producir botellas de vidrio en serie, lo que permitió estandarizar la medida y la forma de las botellas.

La medida utilizada y estandarizada de 750 ml y cajas de 6 botellas equivalen a 4,5 litros, es decir a 1 galón imperial, del sistema de medida británico, imperio que dominaba entre los siglos XVII y XIX.

En 1904 se introduce el etiquetado, que permitía a los productores, estampar su marca. Esto como respuesta a las falsificaciones que existían de vinos costosos, por la escasez derivada del ataque de filoxera de 1870.

Hoy en día, si bien la medida de 750 ml es la más utilizada, no es la única, podemos encontrar botellas más pequeñas, utilizadas en minibares, hoteles,

restaurantes y cruceros y botellas grandes y enormes, utilizadas para eventos especiales, o a modo de celebraciones especiales. Estas suelen ser muy costosas.

Benjamín: es botella pequeña, de 20 cl., usada para embotellar espumosos y vinos para consumo individual, muy utilizada en medios de transporte, como aviones y trenes e incluso para coctelería y en minibares de hotel.

Media: de 37,5 cl., es decir, la mitad de una botella estándar, utilizada en muchos hoteles.

Magnum: de 1,5 l, es decir, dos botellas estándar.

Doble magnum o Jeroboán: de 3 l, el equivalente a 4 botellas estándar.

Réhoboam: 4,5 l, es decir, 6 botellas.

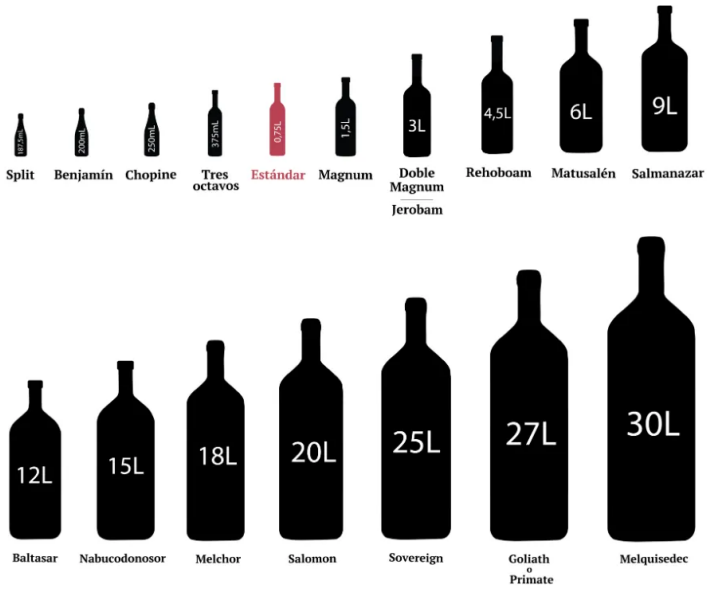
Matusalén: 6 l, equivalente a 8 botellas.

Salmanazar: 9 l, equivalente a 12 botellas.

Balthazar: 12 l, equivalente a 16 botellas.

Nabucodonosor: 15 l, equivalente a 20 botellas.

Figura 18.
Tamaño de las botellas de vino.



Nota. Tamaños de las botellas de vino https://www.vinissimus.com/es/content/la-botella-de-vino-magnum-y-los-grandes-formatos/

En cuanto a la forma, podemos encontrar botellas de tipo bordelesa, que es la más utilizada, borgoña que se utiliza frecuentemente en vinos blancos Chardonnay, la botella Rhin, que es de cuello más largo y las botellas para espumantes, entre muchas otras formas de botellas.

Figura 19.
Formas de las botellas de vino.



Nota. Imagen tomada de Formas de las botellas de vino. https://www.elcoto.com/blog/tipos-botellas-vino/

La parte hueca en el fondo de la botella, se llama picada. Originalmente se lo hizo así, porque era la parte por la que se soplaba para darle la forma al vidrio y al cerrarla quedaba una cicatriz, que, para perderla de cierta manera, se empujaba el fondo del vidrio para darle esa forma. Servía también para evitar que cualquier imperfección en el vidrio, haga tambalear la botella y se caiga.

Cuando comenzó la producción en serie, se continuó con ese diseño, que se mantiene hasta la fecha.

Sin embargo, cumple otras funciones, al darle más peso al fondo de la botella, hace que sea más resistente a la presión del taponado, especialmente en los vinos espumosos. También hace que los sedimentos se apilen a los costados de la picada, para que salgan al final al servir el vino.

Está asociado al servicio también, permitiendo a quien lo sirve tomarlo desde la base, introduciendo el dedo pulgar en la picada. Hoy en día ya no es indispensable el servicio de esta forma.

Hay algunas marcas que lo asocian con la calidad del vino, haciendo botellas más pesadas y con picadas más profundas.

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas

El concepto de Denominación de Origen es fundamental para entender los estándares de calidad que deben tener los vinos para llevar en su etiqueta el nombre de una región específica.

Son espacios geográficos determinados, que aportan características distintivas y de calidad a los vinos u otros productos, que pueden ser climáticas, de suelo o de aporte humano. Como vemos no aplica exclusivamente a los vinos, sino también a otros productos agrícolas o ganaderos, como por ejemplo los quesos, aceites de oliva, embutidos, etc.

La diferencia entre Indicación Geográfica Protegida y Denominación de Origen viene dada por la necesidad de un Consejo Regulador en el caso de las Denominaciones, que van a determinar los reglamentos básicos que deben cumplir los productos, para llevar el nombre de la Denominación.

Las Denominaciones de Origen al tener un ente regulador, deben cumplir una serie de reglamentos que determinan la calidad mínima de los vinos producidos en dicha zona (Variedades permitidas, cantidad de plantas por hectárea, producción máxima por hectárea, tipo de riego, tipo de conducción, mínimos de crianza y de uso de barricas para cada estilo de vino, etc.)

El vino y el tiempo de guarda

Existen diferentes factores que intervienen en el tiempo de guarda de un vino:

- *Diseño del enólogo* (vinos para consumo masivo, vinos para público entusiasta, vinos para conocedores, vinos para paladares exigentes, vinos para grandes catadores).
- *Tiempo de envejecimiento en barrica,* el cual depende de la estructura del vino (No todos son aptos para crianza).
- *Usos de la barrica* (Primer uso, segundo uso, etc. hasta llegar al quinto uso. Nueva aporta mayores fenoles).
- *Uso de madera* diferente a barrica (astillas, placas).
- *Afinamiento en botella* (Tiempo que pasan algunos vinos reposando en las botellas antes de salir a la venta).

Una vez que sale a la venta al mercado, es importante la conservación en condiciones óptimas (lejos de fuentes de calor, alejado de luz solar y luces artificiales directas, exceso de humedad), por eso es importante el sitio donde compramos nuestros vinos.

En casa también es importante seguir las recomendaciones anteriores.

Una pregunta que siempre nos surge es, ¿Cuánto tiempo podemos guardar un vino que fue descorchado y no lo terminamos?

Una vez abierto un vino, comienza un proceso de oxidación, que reduce el tiempo de vida de este. Lo recomendable siempre es que se consuma toda la botella una vez abierta, pero si por alguna razón debemos guardarlo para después, va a depender de las condiciones de temperatura en la que se descorchó el vino. No es lo mismo abrirlo en un departamento en una ciudad de la Sierra, donde la temperatura no va a exceder los 24°C, a descorcharlo en la playa a 32°C. Mientras caluroso es el sitio donde tenemos el vino, menor va a ser el tiempo de vida útil.

Si las condiciones de descorche han sido las mejores, podríamos guardar el vino un par de días más con el mismo tapón. Si tenemos una bomba de vacío, podríamos llegar a guardarlo hasta unos 5 o 6 días. El guardar un vino durante más del tiempo sugerido, hará que se avinagre.

Vino y sociedad

El consumo de vino se va extendiendo cada vez más en nuestro país, debido a diversos factores:

- Migración.
- Estudiantes universitarios.
- Profesionales que salen a especializarse.
- Desarrollo de la gastronomía.
- TLC con la Unión Europea.
- Pandemia.

Otros factores que han aumentado el consumo de vino en Ecuador son los relacionados a la salud y al cierre de negocios, que generalmente ocurre en restaurantes.

Algunos estudios promovidos por la OMS buscan establecer los efectos de reducción de algunas enfermedades como Alzheimer, algunos tipos de cáncer

y otras enfermedades patológicas a través del consumo moderado de vino, en especial tinto.

La gran cantidad de antioxidantes presentes en el vino parece ser uno de los responsables de los efectos en la salud, especialmente de algunos polifenoles como el Resveratrol, presente en grandes cantidades en el vino tinto. Este componente está asociado a mejorar la circulación sanguínea y a la prevención de enfermedades cardiovasculares.

¿Qué es el maridaje?

Existen varios términos que pueden definir al maridaje. Armonización, concordia, asociación, acuerdo, alianza, entre alimentos y bebidas.

Quiere decir que es la búsqueda de placer a través de la combinación de texturas, aromas y sabores de alimentos y bebidas, buscando potenciar la experiencia. Hablamos por ende de un balance, en el cual los productos proporcionen lo mejor de cada uno.

Si bien han estado ligados mayormente a un factor cultural e histórico, conforme ha ido avanzando la globalización, las posibilidades de generar maridajes se ha multiplicado exponencialmente. Hoy podemos tener especias de la India, frutas de Chile, mariscos de Ecuador, vinos de Hungría, cervezas de Bélgica, carnes de Uruguay, arroz de Japón, aceite de oliva de Italia, etc.

Esta globalización ha desarrollado la creatividad gastronómica, fusionando diversos géneros culinarios, combinando ingredientes que antes eran poco usuales en nuestras mesas.

Por supuesto, hay una fuerte influencia del ambiente, el lugar, la compañía, el momento. Los maridajes desde luego son subjetivos, no definitivos, y van a estar sujetos al gusto del comensal.

La bebida que más ha sido asociada al maridaje es el vino, aunque hoy se busca generar mayores experiencias sensoriales, a través de maridajes con café, té, chocolates y bebidas espirituosas (whisky, ron, tequila, etc.)

Tipos de maridaje

- *Maridaje regional o por proximidad:* Suelen ser maridajes ancestrales, culturales e históricos, determinados por una zona geográfica, por ejemplo, colada morada y guaguas de pan, asado argentino con Malbec, hamburguesa y Coca Cola, Queso Camembert con Pinot Noir, Jamón serrano con Tempranillo.

- *Maridajes por semejanza o complemento:* Consiste en combinar sabores, aromas y texturas similares entre alimentos y bebidas, buscando una armonía entre sí. Ácidos con ácidos, dulces con dulces. Por ejemplo, vinos con cuerpo con carnes rojas, ceviche peruano con vinos ácidos como Albariño, Strüdel de manzana con Late Harvest, chocolate caliente con queso.
- *Maridajes por contraste:* Busca experimentar con nuevas sensaciones a través de contrastes de productos diferentes, bajo el principio de que los opuestos se atraen. Por ejemplo, vinos dulces con quesos muy salados, platos picantes con vinos blancos.

Actividad recomendada

Con la finalidad de reforzar el concepto de maridaje, te animo a que hagas una prueba de maridaje en casa. Prueba dos o tres tipos de alimentos, como por ejemplo quesos, chocolates, jamones, etc., con las bebidas de tu preferencia, café, té, vino, cerveza, etc.

Fíjate en los resultados diferentes que puedes tener al mezclar los alimentos con varias bebidas. Así podrás ir descubriendo tus perfiles de gusto en cuanto al maridaje.

Escala de intensidad en los vinos, tanino en los tintos, cuerpo en los blancos

TINTOS INTENSOS:
- **CABERNET SAUVIGNON**
- **CABERNET FRANC**
- **SYRAH**

TINTOS DE INTENSIDAD MEDIA
- **MALBEC**
- **CARMENERE**
- **MERLOT**

- **TINTOS LIGEROS**
- **PINOT NOIR**
- **NERO D'AVOLA**
- **POTUGIESER**

BLANCOS DE GRAN CUERPO
- **CHARDONNAY**
- **VIOGNIER**

BLANCOS DE CUERPO MEDIO
- **SAUVIGNON BLANC**
- **CHENIN BLANC**
- **RIESLING**

BLANCOS LIGEROS
- **TORRONTÉS**
- **GEWURZTRAMINER**
- **PINOT GRIGIO**

Ahora que hemos avanzado bastante, te dejo el enlace de un video de un pequeño pero apasionado productor de vinos argentino, para que veas todo el proceso de producción, la huella personal que él transmite a sus productos y el por qué un vino es una obra de arte.

Vino, https://vimeo.com/286447688

También les invito a hacer una actividad que es divertida y nos ayuda a entender mejor los sabores de los vinos y también a entender por qué son diferentes los sabores de los vinos tintos de los blancos.

El sabor contenido en los hollejos y las semillas hace que los vinos tintos tengan taninos. Son esos sabores astringentes, a veces un poco amargos, que sentimos en los vinos tintos, pero no en los blancos. Es parte de la estructura de los tintos.

Vamos a probar con uvas negras y uvas verdes de preferencia. Si no encuentran verdes, hagan el ejercicio con rosadas.

Primero vamos a probar las uvas completas, primero la verde y luego la oscura. Luego repetimos el ejercicio, pero con las uvas peladas, es decir, vamos a probar las pulpas, empezando siempre por la uva clara. Como tercer paso, vamos a probar los hollejos (cáscaras) comenzando por la verde y luego la oscura. Finalmente, vamos a probar las semillas, mordiendo ligeramente las mismas, para sentir los sabores amargos y astringentes. Justamente ese sabor astringente es el tanino, que diferencia a los tintos de los blancos.

Otra actividad que podemos realizar es un maridaje en el que probemos 2 alimentos y 2 bebidas diferentes, por ejemplo, un tipo de queso, un chocolate y de bebidas podemos tener una cerveza y un café. El ejercicio consiste en ir probando las diferentes combinaciones y ver qué resultados tenemos en nuestro gusto.

Resultados de aprendizaje

RA2: Desarrollar cultura entorno al vino y su maridaje, mediante la descripción general de las principales cepas, procesos y zonas de producción.

RA5: Desenvolverse en ambientes sociales y profesionales, haciendo uso de los principios básicos de la etiqueta del vino.

Bibliografía específica

He seleccionado algunos libros, en los que he basado las clases de la presente unidad. Te animo a que los revises, para que puedas profundizar tus conocimientos.

- Gallur Pardini, J. M. (2021). Servicio de Vinos (1 ed.) IC Editorial

  https://elibro.net/es/ereader/tesa/221028?as_all=puig%20i%20vayreda&as_all_op=unaccent__icontains&prev=as

  En este libro es importante que revises el capítulo 6, la parte de maridaje

- Moreno-Arribas, M. V. (2011). El vino: (1 ed.). Los libros de la Catarata.

  https://elibro.net/es/ereader/tesa/238486?prev=fs

- International Organization of Vine and Wine. (2016), Código Internacional de Prácticas Enológicas, París, Francia

  https://www.oiv.int/public/medias/4902/code-2016-es.pdf

- Puig i Vayreda, E. (2016). El vino. (1 ed.). Editorial UOC.

Unidad 2

El vino en Estados Unidos

Antes de empezar nuestro recorrido por los países productores, es necesario que conozcas como lo vamos a hacer.

Vamos a empezar viendo datos estadísticos, que serán iguales para todos los países. Dichos datos son:

- *Superficie plantada:* Consiste en la superficie de viñas plantadas totales, es decir, incluye las uvas utilizadas para hacer vinos, uvas de mesa, para jugos, pasas y mermeladas.
- *Tabla de países productores de vino:* Es el ranking mundial de productores de vino en millones de Hectolitros por año.
- *Consumo de vinos por país:* Ranking del consumo de vino por país en Millones de Hectolitros por año.

También es importante conocer cuáles son los países productores de vino, y por qué es complicado el producir en países como el nuestro.

Como hemos visto, la vid es una planta que necesita las cuatro estaciones bien marcadas, esto debido a que en cada estación la planta cumple una fase, incluida una fase llamada dormancia, donde la planta se toma un descanso. Literalmente queda en ramas y parece que estuviera muerta. En nuestro país, tenemos únicamente dos estaciones, por lo que la planta no descansa y puede llegar a producir dos veces al año. Esto a priori suena excelente, y lo sería si las uvas se van a utilizar como uvas de mesa. Sin embargo, para la producción de vinos, las uvas necesitan tener menor cantidad de agua en la pulpa, los hollejos no tan gruesos y sobre todo la madurez exacta, que viene dada por las horas de sol por día. Al estar en la mitad del mundo, tenemos únicamente 12 horas de sol por día en el verano (amanece a las 6 a.m. y anochece a las 6 p.m.). En los países productores de vino, en verano amanece a las 5 a.m. y oscurece pasadas las 8 p.m.

Todos estos factores, hacen que la tarea de producir vinos en países tropicales sea muy complicada.

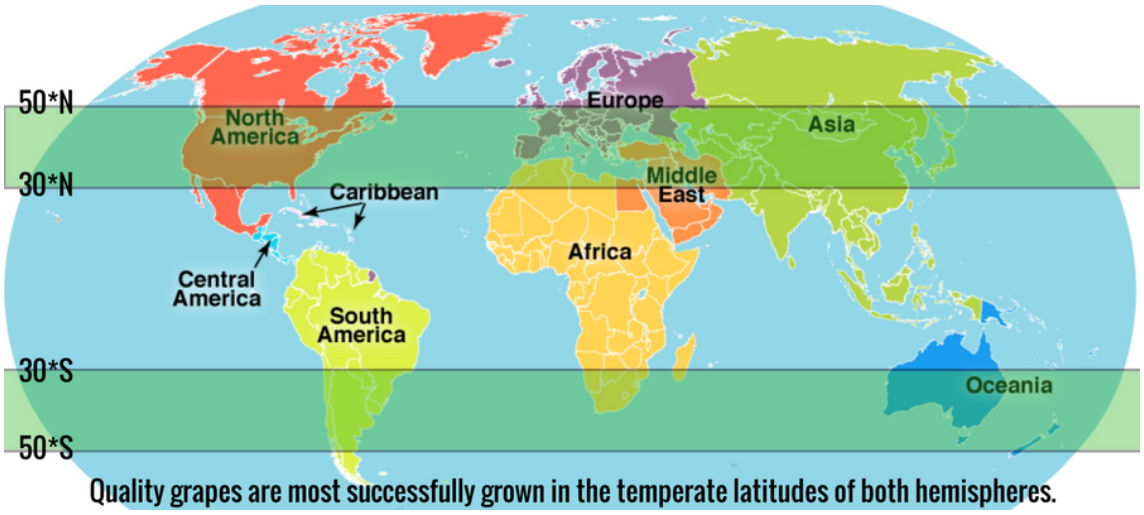
Podemos utilizar una comparación, ¿En la Patagonia podríamos producir plátanos?

Claramente no, pero que pasa si a alguien se le ocurre construir un invernadero, tratando de darle las condiciones más parecidas a las zonas tropicales de Ecuador, Colombia o Costa Rica. Probablemente consiga producir plátanos, pero los costos de estos serían mucho más altos que los producidos naturalmente.

Tenemos ahí la respuesta a producir uvas para vinos en zonas tropicales como nuestro país. (No me refiero al calor de la costa si no a la zona geográfica).

Veamos entonces, cuáles son esas franjas de producción de vinos.

Figura 20.
Las franjas de producción de vino en el mundo.



Nota. Las franjas de producción de vino en el mundo https://esnobgourmet.com/2017/04/17/la-vid-donde-comienza-el-placer-del-vino/vid-zonas-de-produccion-en-el-mundo/

Lecciones de la unidad:

- Datos estadísticos
- Historia de la llegada del vino a América
- Historia del vino en Estados Unidos
- El Juicio de París
- Regiones principales
- Cepas y maridajes de Estados Unidos

Objetivo de la unidad:

Estudiar las principales regiones vinícolas de Estados Unidos, sus zonas de producción y sus cepas más importantes. Conocer los principales maridajes de la cocina estadounidense y las sugerencias de vino que podemos tener.

Datos estadísticos

Tabla 2.

Superficie Plantada total en Miles de Hectáreas.

	País	Año	Cantidad	País	Año	Cantidad	País	Año	Cantidad
1	Spain	2020	961 096	Spain	2021	962 531	Spain	2022	954 724
2	France	2020	798 642	France	2021	795 426	France	2022	795 335
3	China, mainland	2020	765 798	China, mainland	2021	754 166	China, mainland	2022	757 993
4	Italy	2020	718 724	Italy	2021	721 579	Italy	2022	718 198
5	Republic of Türkiye	2020	431 073	Republic of Türkiye	2021	419 488	Republic of Türkiye	2022	413 377
6	United States of America	2020	402 409	United States of America	2021	393 274	United States of America	2022	391 538
7	Argentina	2020	214 798	Argentina	2021	211 099	Argentina	2022	207 047
8	Chile	2020	207 488	Portugal	2021	194 228	Portugal	2022	193 443
9	Portugal	2020	194 640	Romania	2021	189 021	Romania	2022	187 934
10	Romania	2020	190 176	Chile	2021	182 284	Chile	2022	182 195
11	Iran	2020	169 691	India	2021	166 625	India	2022	175 225
12	India	2020	161 250	Iran	2021	164 673	Iran	2022	164 673
13	Australia	2020	158 961	Australia	2021	158 961	Australia	2022	158 961
14	Moldova	2020	140 000	South Africa	2021	125 586	South Africa	2022	124 102
15	South Africa	2020	128 181	Uzbekistan	2021	117 804	Uzbekistan	2022	121 564
16	Uzbekistan	2020	113 676	Moldova	2021	117 500	Moldova	2022	116 500
17	Greece	2020	112 026	Germany	2021	103 421	Germany	2022	103 400
18	Germany	2020	103 180	Afghanistan	2021	99 593	Russia	2022	101 157
19	Afghanistan	2020	99 528	Russia	2021	99 354	Afghanistan	2022	99 975
20	Russia	2020	96 753	Greece	2021	95 922	Greece	2022	93 462

Nota. Organización Internacional de la Viña y el Vino OIV https://www.oiv.int/
Tabla: Elaboración propia.

Tabla 3.

Ranking de países productores de vino en miles de Hectolitros.

	País	Año	Cantidad	País	Año	Cantidad	País	Año	Cantidad
1	Italy	2020	49 066	Italy	2021	50 232	Italy	2022	49 843
2	France	2020	46 673	France	2021	37 643	France	2022	45 998
3	Spain	2020	40 949	Spain	2021	35 304	Spain	2022	35 781
4	United States of America	2020	22 750	United States of America	2021	24 070	United States of America	2022	22 385
5	Australia	2020	10 900	Australia	2021	14 820	Australia	2022	13 070
6	Argentina	2020	10 796	Chile	2021	13 437	Chile	2022	12 443
7	South Africa	2020	10 385	Argentina	2021	12 482	Argentina	2022	11 451
8	Chile	2020	10 337	South Africa	2021	10 826	South Africa	2022	10 337
9	Germany	2020	8 405	Germany	2021	8 448	Germany	2022	8 940
10	China, mainland	2020	6 587	Portugal	2021	7 359	Portugal	2022	6 848
11	Portugal	2020	6 418	China, mainland	2021	5 908	Russia	2022	4 996
12	Russia	2020	4 433	Romania	2021	4 451	China, mainland	2022	4 727
13	Romania	2020	3 829	Russia	2021	4 293	New Zealand	2022	3 830
14	New Zealand	2020	3 290	Brazil	2021	2 928	Romania	2022	3 788
15	Hungary	2020	2 586	New Zealand	2021	2 664	Brazil	2022	3 200
16	Austria	2020	2 398	Hungary	2021	2 588	Austria	2022	2 527
17	Brazil	2020	2 257	Austria	2021	2 460	Hungary	2022	2 484
18	Greece	2020	2 221	Greece	2021	2 416	Greece	2022	2 084
19	Georgia	2020	2 124	Georgia	2021	1 891	Georgia	2022	1 922
20	Moldova	2020	920	Moldova	2021	1 430	Moldova	2022	1 400

Nota. Organización Internacional de la Viña y el Vino OIV https://www.oiv.int/
Tabla: Elaboración propia.

Tabla 4.

Consumo de vino por país en Miles de Hectolitros.

	País	Año	Cantidad	País	Año	Cantidad	País	Año	Cantidad
1	United States of America	2020	32 854	United States of America	2021	33 079	United States of America	2022	34 344
2	Italy	2020	24 200	France	2021	24 870	France	2022	25 028
3	France	2020	23 202	Italy	2021	24 200	Italy	2022	22 352
4	Germany	2020	19 844	Germany	2021	19 900	Germany	2022	19 400
5	United Kingdom	2020	13 735	United Kingdom	2021	13 895	United Kingdom	2022	13 132
6	China, mainland	2020	12 396	China, mainland	2021	10 492	Spain	2022	9 636
7	Argentina	2020	9 430	Spain	2021	10 311	China, mainland	2022	9 088
8	Spain	2020	9 218	Argentina	2021	8 381	Russia	2022	8 872
9	Russia	2020	8 485	Russia	2021	7 976	Argentina	2022	8 276
10	Australia	2020	5 950	Australia	2021	5 604	Portugal	2022	6 058
11	Canada	2020	5 320	Portugal	2021	5 269	Australia	2022	5 404
12	Portugal	2020	4 374	Canada	2021	5 268	Canada	2022	5 083
13	Brazil	2020	4 053	Brazil	2021	4 123	South Africa	2022	4 561
14	Netherlands	2020	3 650	South Africa	2021	3 876	Brazil	2022	3 590
15	Japan	2020	3 518	Netherlands	2021	3 748	Netherlands	2022	3 587
16	South Africa	2020	2 983	Romania	2021	3 709	Japan	2022	3 166
17	Belgium	2020	2 655	Japan	2021	3 148	Romania	2022	2 498
18	Romania	2020	2 558	Switzerland	2021	2 551	Switzerland	2022	2 372
19	Switzerland	2020	2 503	Chile	2021	2 521	Austria	2022	2 350
20	Chile	2020	2 392	Belgium	2021	2 382	Chile	2022	2 280

Nota. Organización Internacional de la Viña y el Vino OIV https://www.oiv.int/
Tabla: Elaboración propia.

Historia del vino en México y Estados Unidos

La historia de la producción de vinos en el continente americano, por supuesto comienza con la llegada de los españoles a América. Como es sabido, el primer viaje de Colón fue para tratar de buscar nuevas rutas comerciales con oriente (India y China principalmente). Cuando entendieron que lo que encontraron fueron nuevas tierras, enseguida se emprendieron nuevos viajes al continente. En su afán de establecerse en la zona, trajeron muchos de sus productos agrícolas y ganaderos, entre ellos las vides.

El primer lugar donde se sembró vid en el continente americano fue Cuba, aunque no lograron el cometido de producir vino, ya que la caña de azúcar fue lo que dio mejores resultados.

Con el avance español en el continente, la búsqueda de suelos aptos para la producción de vinos hizo que establecieran base en México, siendo esta zona donde se produjo el primer vino de América en 1521, siendo la industria vinícola más antigua en el nuevo mundo.

1530, Hernán Cortés ordena a los agricultores plantar 10 vides al año por cada esclavo indio que tuviesen en su finca. Además, cada colonizador nuevo que se establecía en tierras mexicanas tenía que plantar mil cepas durante 5 años.

En 1560 los jesuitas que se habían asentado en Florida plantan vides con poco suceso.

Ante el rápido crecimiento de la vid en México, y viendo esto como una posible competencia para los vinos producidos en España y ante la protesta de los productores españoles, En 1595 el rey Carlos II ordena eliminar las vides mexicanas que no fueran para fines religiosos, para favorecer la producción española de vino. Esto tuvo un gran impacto en la producción vinícola mexicana, que comenzó a decrecer de manera acelerada.

En 1597 Casa Madero, comienza a producir vinos con algunas variedades nativas, para tratar de esquivar la prohibición del Rey. Esta viña continúa produciendo vinos en la actualidad, siendo la más antigua del continente americano.

Al inicio, la producción se concentraba en Puebla y Coahuila, pero poco a poco fue desplazándose hacia la costa (Baja California) hacia 1770.

En 1848, el Tratado de Guadalupe Hidalgo, cedió los territorios de California, Nuevo México, Nevada, Utah, Texas, Colorado, Arizona, Wyoming, Kansas y Oklahoma, muchos de ellos productores de vino.

Este es el mapa vinícola actual de México, con una producción que va en aumento.

Figura 21.
Regiones vinícolas de México



Nota. Imagen tomada de https://yoamoelvino.com/el-vino-mexicano-y-sus-regiones-vitivinicolas/

La fiebre del oro de 1848 lleva a muchos mineros a establecerse en California, siendo ésta una zona desértica y ante la falta de agua, deciden producir vinos, para calmar la sed.

El desarrollo de las líneas de ferrocarril llevó consigo el desarrollo vinícola, ya que muchos nuevos productores comenzaron a producir vinos con uvas de estados vecinos.

En 1870, el ataque de filoxera en Europa, que extermina casi el 70% de las vides, hace que la producción norteamericana se incremente, e incluso se envían esquejes a algunos países europeos, para que los injerten a las vides y poderlas salvar de la Filoxera.

Luego de esta época de bonanza para los productores estadounidenses, La crisis de los años 20 paraliza la industria del vino.

1919 se establece la prohibición de producción y consumo de bebidas alcohólicas, que se extendería hasta 1933. Esto supuso un duro golpe para la industria vinícola, que estuvo al borde de desparecer. Los viñedos únicamente se podía comercializar vinos con fines y religiosos y médicos, por lo que algunos viñedos contrataban doctores en sus nóminas para que receten a sus pacientes algunos litros de vino. También se lo vendía como mosto para jaleas y mermeladas y se añadía la leyenda “Prohibido agregar agua y levadura, ya que se convertirá en vino”.

Después de la depresión de los años 40 y la segunda guerra mundial, sólo el 15% de los viñedos había sobrevivido.

Durante la década de los 70, un nuevo interés de los consumidores americanos por la relación del vino y salud, hacen que se comiencen a consumir vinos de la cepa Merlot. A este repentino incremento del consumo de vino en Estados Unidos, se le conoce como La Paradoja Francesa.

Según la Sociedad Española de Dietética y Ciencias de La Alimentación (2015), se denomina “Paradoja francesa” a una curiosa evidencia nutricional que ocurre en Francia por la que, a pesar de tener una dieta rica en grasas saturadas, su incidencia de enfermedades cardio- y cerebrovasculares es relativamente baja. Ya en 1993 un investigador encontró que los franceses, a pesar de consumir en promedio las mismas grasas saturadas que los finlandeses, su prevalencia de muerte por enfermedad coronaria era 5 veces menor.

Los casos de enfermedades cardiovasculares y de obesidad en Estados Unidos era inmensamente superior a los casos encontrados en Francia, a pesar de tener

dietas similares, basadas en productos mediterráneos, lácteos y embutidos, la gente parecía más saludable en Francia.

Estos estudios iniciales de los años 70 hicieron que gran parte de la población estadounidense, relacione la salud con el consumo de vino y muchos viticultores vieron aquí una gran oportunidad de negocio.

El Juicio de Paris de 1976, fue un concurso internacional organizado por el periodista británico Steven Spurrier donde compitieron en una cata a ciegas vinos de California con los más prestigiosos vinos de Borgoña y Burdeos de Francia.

Se convocaron 11 grandes conocedores de vinos como jueces del concurso, siendo 9 de ellos franceses.

El resultado fue extremadamente doloroso para los franceses, ya que en las dos categorías (tintos y blancos) ganaron los vinos californianos. La popularidad de las bodegas ganadoras se disparó cotizándose a precios elevados hasta la actualidad.

Hoy en día Estados Unidos es el cuarto productor mundial de vinos, el mayor consumidor, el mayor importador y el noveno exportador a nivel mundial.

Las Denominaciones de Origen en Estados Unidos se conocen como AVA (American Viticultural Area).

California produce el 85% de todos los vinos de EE. UU., siendo los condados de Napa y Sonoma los más destacados.

Los siguientes estados en importancia en producción vinícola son Oregón, Washington y Nueva York.

California presenta clima cálido en verano y frío en invierno, nieblas que ingresan desde el Océano Pacífico y suelos bien drenados, lo que facilita la producción de vinos en sus diferentes microclimas.

California es una región más grande que Italia y tiene más viñedos que Argentina.

Principales cepas producidas en Estados Unidos:

Figura 22.
Principales Cepas de Estados Unidos.



Nota. Elaboración propia.

Zonas y regiones vinícolas de Estados Unidos

Hoy en día, todos los estados de los Estados Unidos producen vinos en mayor o menor medida, sin embargo, debemos destacar como habíamos mencionado a California como la principal zona de producción.

El país está dividido en 4 regiones vinícolas: California, Noroeste, Noreste y Sur y medio Oeste. En la Región vinícola de California, nació el famoso White Zinfandel, que es un vino rosado ligeramente dulce, que es muy apreciado por los consumidores. A pesar de que inicialmente se lo consideraba de gama baja, hoy en día se hacen cada vez mejores vinos de este estilo.

En la Región Noroeste destaca Oregón, donde podemos destacar la producción de Pinot Noir, cuyos vinos compiten en calidad con los mejores Pinot franceses.

Dentro de cada Región, podemos encontrar zonas destacadas y dentro de cada zona tenemos las AVA (American Viticultural Area), que vienen a ser los equivalentes a las Denominaciones de Origen, por tanto, tienen controles mucho más rigurosos de calidad.

Para poder entender mejor las zonas de producción, les presento un mapa de las zonas vinícolas de los Estados Unidos.

Figura 23.
Mapa de zonas vinícolas de EE. UU.



Nota. Imagen tomada de https://vineyards.com/wine-map/united-states

Dentro de la Región de California, podemos destacar 2 zonas, que son famosas por su producción. Estas son Napa y Sonoma. A continuación, podrán observar un mapa de la división de California.

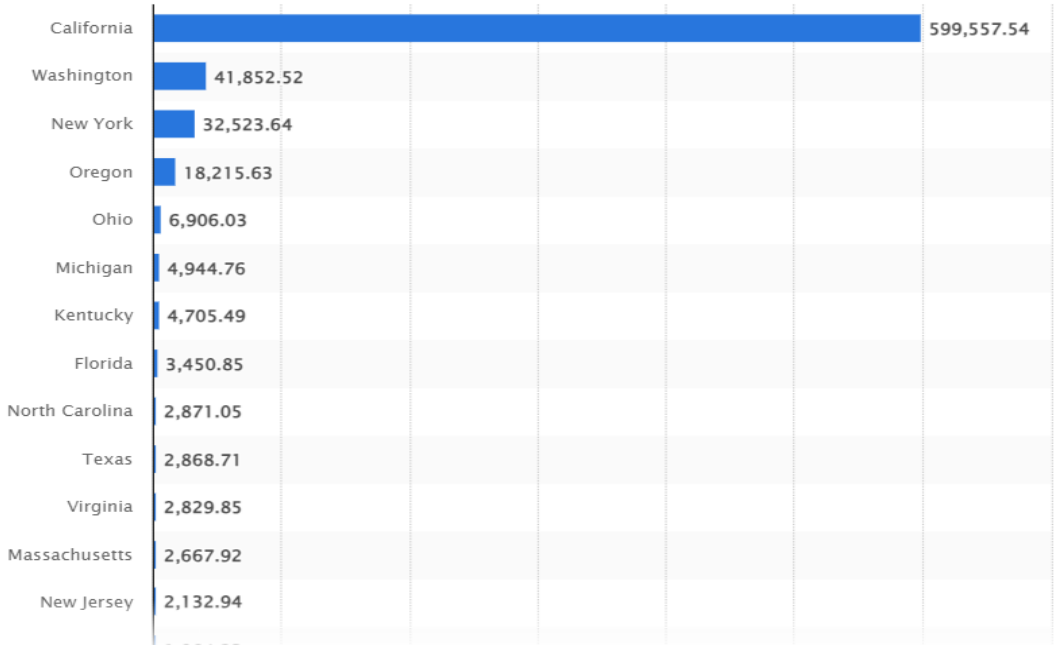
Figura 24.
Mapa de zonas vinícolas de California.



Nota. Imagen tomada de https://vinoswagner.com/regiones-vinicolas/

Producción de vino por estado en miles de galones en el 2022.

Figura 25.
Producción de vino por estados de EE. UU.



Nota. Producción de vino por estado de EE. UU https://www.statista.com/statistics/737529/leading-bottled-wine-producing-states-us/

Como podemos observar, la diferencia entre la producción de California con el estado de Washington que ocupa el segundo lugar es abismal.

Gastronomía de Estados Unidos y Maridajes Regionales

La cocina de Estados Unidos es una de las más variadas del mundo, y a pesar de que se han popularizado las comidas rápidas, no necesariamente representan la gastronomía del país. Grandes olas migratorias, colonizaciones y conquistas, han dejado su huella en la cocina del país. Aquí les presento una pequeña muestra de algunos platos y sus respectivos maridajes de vinos sugeridos.

Figura 26.
Gastronomía de Estados Unidos.



Nota. Elaboración propia.

Resultados de aprendizaje:

RA1: Describir las regiones vinícolas más importantes del mundo.

RA2: Desarrollar cultura entorno al vino y su maridaje, mediante la descripción general de las principales cepas, procesos y zonas de producción.

RA6: Desarrollar cultura entorno al vino, describiendo las regiones y países más importantes en la producción vinícola.

Bibliografía específica

- Ramírez Hurtado, L. (2019). El paraíso perdido: historia vitivinícola y feria de la uva en el Aguascalientes del siglo XX: (1 ed.). Universidad Autónoma de Aguascalientes. https://elibro.net/es/ereader/tesa/131234?page=31
- Gaubert-Turpin, J. Grant, A. (2018). La carta de vinos por favor. Atlas de las regiones vinícolas del mundo, Barcelona, España. Editorial Cinco Tintas.
- Johnson, H., Robinson J. (2021). Atlas mundial del Vino. España. Octava edición. Editorial BLUME.

Unidad 3

El vino en Chile

El vino en Chile

Desde la época de la colonia, hasta tiempos actuales, el vino ha sido una pieza clave en el desarrollo de la economía de Chile. La industria vinícola chilena, ha atravesado tanto graves crisis, como importantes bonanzas.

Para el mercado ecuatoriano, los vinos chilenos han sido fundamentales en su desarrollo, siendo el primer país del cuál comenzamos a importar vinos por los años 60. Hoy en día sigue siendo nuestro principal proveedor, con más del 50% del volumen de exportaciones de vino.

La historia del vino en Chile está ligada a la llegada del vino a Perú y también a Bolivia, por lo que también haremos un pequeño recorrido por la viticultura de estos dos países.



Lecciones de la unidad:

- Historia del vino en Chile
- Regiones principales
- Cepas y maridajes de Chile



Objetivo de la unidad:

Estudiar las principales regiones vinícolas de Chile, sus zonas de producción y sus cepas más importantes. Conocer los principales maridajes de la cocina chilena y las sugerencias de vino que podemos tener.

Datos estadísticos

Tabla 5.

Superficie plantada total en miles de hectáreas.

	País	Año	Cantidad	País	Año	Cantidad	País	Año	Cantidad
1	Spain	2020	961 096	Spain	2021	962 531	Spain	2022	954 724
2	France	2020	798 642	France	2021	795 426	France	2022	795 335
3	China, mainland	2020	765 798	China, mainland	2021	754 166	China, mainland	2022	757 993
4	Italy	2020	718 724	Italy	2021	721 579	Italy	2022	718 198
5	Republic of Türkiye	2020	431 073	Republic of Türkiye	2021	419 488	Republic of Türkiye	2022	413 377
6	United States of America	2020	402 409	United States of America	2021	393 274	United States of America	2022	391 538
7	Argentina	2020	214 798	Argentina	2021	211 099	Argentina	2022	207 047
8	Chile	2020	207 488	Portugal	2021	194 228	Portugal	2022	193 443
9	Portugal	2020	194 640	Romania	2021	189 021	Romania	2022	187 934
10	Romania	2020	190 176	Chile	2021	182 284	Chile	2022	182 195
11	Iran	2020	169 691	India	2021	166 625	India	2022	175 225
12	India	2020	161 250	Iran	2021	164 673	Iran	2022	164 673
13	Australia	2020	158 961	Australia	2021	158 961	Australia	2022	158 961
14	Moldova	2020	140 000	South Africa	2021	125 586	South Africa	2022	124 102
15	South Africa	2020	128 181	Uzbekistan	2021	117 804	Uzbekistan	2022	121 564
16	Uzbekistan	2020	113 676	Moldova	2021	117 500	Moldova	2022	116 500
17	Greece	2020	112 026	Germany	2021	103 421	Germany	2022	103 400
18	Germany	2020	103 180	Afghanistan	2021	99 593	Russia	2022	101 157
19	Afghanistan	2020	99 528	Russia	2021	99 354	Afghanistan	2022	99 975
20	Russia	2020	96 753	Greece	2021	95 922	Greece	2022	93 462

Nota. Organización Internacional de la Viña y el Vino OIV https://www.oiv.int/
Tabla: Elaboración propia.

Tabla 6.

Ranking de países productores de vino en miles de hectolitros.

	País	Año	Cantidad	País	Año	Cantidad	País	Año	Cantidad
1	Italy	2020	49 066	Italy	2021	50 232	Italy	2022	49 843
2	France	2020	46 673	France	2021	37 643	France	2022	45 998
3	Spain	2020	40 949	Spain	2021	35 304	Spain	2022	35 781
4	United States of America	2020	22 750	United States of America	2021	24 070	United States of America	2022	22 385
5	Australia	2020	10 900	Australia	2021	14 820	Australia	2022	13 070
6	Argentina	2020	10 796	Chile	2021	13 437	Chile	2022	12 443
7	South Africa	2020	10 385	Argentina	2021	12 482	Argentina	2022	11 451
8	Chile	2020	10 337	South Africa	2021	10 826	South Africa	2022	10 337
9	Germany	2020	8 405	Germany	2021	8 448	Germany	2022	8 940
10	China, mainland	2020	6 587	Portugal	2021	7 359	Portugal	2022	6 848
11	Portugal	2020	6 418	China, mainland	2021	5 908	Russia	2022	4 996
12	Russia	2020	4 433	Romania	2021	4 451	China, mainland	2022	4 727
13	Romania	2020	3 829	Russia	2021	4 293	New Zealand	2022	3 830
14	New Zealand	2020	3 290	Brazil	2021	2 928	Romania	2022	3 788
15	Hungary	2020	2 586	New Zealand	2021	2 664	Brazil	2022	3 200
16	Austria	2020	2 398	Hungary	2021	2 588	Austria	2022	2 527
17	Brazil	2020	2 257	Austria	2021	2 460	Hungary	2022	2 484
18	Greece	2020	2 221	Greece	2021	2 416	Greece	2022	2 084
19	Georgia	2020	2 124	Georgia	2021	1 891	Georgia	2022	1 922
20	Moldova	2020	920	Moldova	2021	1 430	Moldova	2022	1 400

Nota. Organización Internacional de la Viña y el Vino OIV https://www.oiv.int/
Tabla: Elaboración propia.

Tabla 7.
Consumo de vino por país en miles de hectolitros.

	País	Año	Cantidad	País	Año	Cantidad	País	Año	Cantidad
1	United States of America	2020	32 854	United States of America	2021	33 079	United States of America	2022	34 344
2	Italy	2020	24 200	France	2021	24 870	France	2022	25 028
3	France	2020	23 202	Italy	2021	24 200	Italy	2022	22 352
4	Germany	2020	19 844	Germany	2021	19 900	Germany	2022	19 400
5	United Kingdom	2020	13 735	United Kingdom	2021	13 895	United Kingdom	2022	13 132
6	China, mainland	2020	12 396	China, mainland	2021	10 492	Spain	2022	9 636
7	Argentina	2020	9 430	Spain	2021	10 311	China, mainland	2022	9 088
8	Spain	2020	9 218	Argentina	2021	8 381	Russia	2022	8 872
9	Russia	2020	8 485	Russia	2021	7 976	Argentina	2022	8 276
10	Australia	2020	5 950	Australia	2021	5 604	Portugal	2022	6 058
11	Canada	2020	5 320	Portugal	2021	5 269	Australia	2022	5 404
12	Portugal	2020	4 374	Canada	2021	5 268	Canada	2022	5 083
13	Brazil	2020	4 053	Brazil	2021	4 123	South Africa	2022	4 561
14	Netherlands	2020	3 650	South Africa	2021	3 876	Brazil	2022	3 590
15	Japan	2020	3 518	Netherlands	2021	3 748	Netherlands	2022	3 587
16	South Africa	2020	2 983	Romania	2021	3 709	Japan	2022	3 166
17	Belgium	2020	2 655	Japan	2021	3 148	Romania	2022	2 498
18	Romania	2020	2 558	Switzerland	2021	2 551	Switzerland	2022	2 372
19	Switzerland	2020	2 503	Chile	2021	2 521	Austria	2022	2 350
20	Chile	2020	2 392	Belgium	2021	2 382	Chile	2022	2 280

Nota. Organización Internacional de la Viña y el Vino OIV https://www.oiv.int/
Tabla: Elaboración propia.

Historia del vino en Chile

Como habíamos visto en la historia de la llegada de la vid a México y Estados Unidos, a América del Sur arranca desde el mismo punto, con la llegada de los españoles a nuestro continente.

Conforme avanzaba la colonización, los conquistadores llevaban sus costumbres, ente ellas, la del vino. Pero la tarea de encontrar suelos aptos para la vid no fue fácil. Mientras los intentos por cultivar uvas en las islas caribeñas y el norte de América del Sur fracasaban, con el tiempo las viñas plantadas en México, Perú y Chile comenzaron a dar sus frutos.

Mientras avanzaban las conquistas españolas y la fundación de ciudades en América del Sur, Lima (1534), Arequipa (1540), Santiago (1541), Mendoza (1561), la necesidad de contar con vino para las misas hacía que la propagación de las vides sea bastante acelerada.

Bartolomé de Terrazas, planta las primeras vides en Cusco en 1536, y luego son llevadas a Lima en 1541.

En Perú nacen las primeras ciudades industrializadas, gracias a actividades mineras. Muchas veces parte de los salarios de los mineros eran pagados en vino. Algo similar ocurrió en Bolivia, donde Potosí se erige como una las ciudades más importantes del mundo, debido a la extracción de plata de las minas de Cerro Rico. Potosí llego a ser la ciudad más grande del Imperio Español en su máximo esplendor en 1650. (Lacoste, 2019)

Si bien Bolivia continúa produciendo vino, especialmente en la zona de Tarija al sur del país, la mayor parte de sus vides son utilizadas para la producción de la bebida nacional que es el Singani, un destilado de vino y hollejos, algo similar al Pisco, pero con su propio carácter. Hay que resaltar de producción de la cepa Tannat en la zona de Tarija, que está compitiendo con los mejores vinos uruguayos, famosos por producir esta cepa.

Entre 1541 y 1546, llegan las primeras vides a Chile de la mano de los primeros gobernadores del territorio, entre ellos Francisco de Araya, Francisco de Aguirre, Juan de Jufré, entre otros.

En 1548 se producen los primeros vinos de la variedad País cerca de Santiago por Francisco de Caravantes, un sacerdote para consumo eclesiástico. La variedad país es descendiente de la variedad Listán Prieto que los españoles trajeron en su segundo viaje desde las Islas Canarias. Con el tiempo se volvió silvestre y en Argentina y Perú se la conoce como Criolla o Misión.

En 1595 debido al gran crecimiento de la producción de vinos en América, principalmente en México, el Rey de España Felipe II, prohíbe la producción de vinos en el continente. Esta acción paralizó la producción en México, mientras en Perú la medida fue producir menos vino y comenzar a producir aguardientes, dando origen al Pisco.

El Pisco es un aguardiente destilado a partir de vinos de variedades criollas y algunas traídas de Europa. (En Perú: Albilla, Italia, Mollar, Moscatel, Negra criolla, Quebranta, Torontel y Uvina.) (En Chile: Moscatel, Torontel, Italia, Pedro Ximénez, País, Cachagua).

Al igual que en Bolivia, hay una pequeña producción de vinos, pero el principal uso para las vides es la producción de Pisco.

La prohibición del rey hace que los viticultores peruanos reemplacen las vides por algodón y caña de azúcar que eran más rentables. Ese hecho influyó en la poca producción de vinos en Perú y Bolivia en los siglos siguientes. Por el contrario, la falta de suelos aptos para el cultivo de caña y algodón en Mendoza y Chile hace que los viñedos se hayan mantenido hasta la actualidad.

El sismo de Lima de 1687 destruyó gran parte de las instalaciones vinícolas peruanas, debilitándola aún más.

La Guerra del Pacífico que enfrentó a Perú y Bolivia contra Chile, supuso la pérdida territorial de una parte importante de territorio peruano y boliviano a favor de Chile. Muchas de esos territorios son hoy zonas vinícolas importantes de Chile, especialmente de producción de Pisco.

La guerra civil norteamericana de 1861 y la caída en la producción mundial de algodón supuso una oportunidad para algunos viticultores de dar un giro de negocio, reemplazando las vides por algodón.

Desde 1850, el crecimiento económico del país trajo consigo la modernización de la producción de vinos. En 1851, Silvestre Ochagavía introduce vides traídas de Francia antes del ataque de Filoxera, entre ellas Cabernet Sauvignon, Merlot, Carmenere, Chardonnay y Semillón.

Entre 1850 y 1880, se produce en boom de la industria vinícola chilena, varios empresarios invierten fuerte cantidades de dinero en la expansión de sus viñedos, entre ellos Maximiliano Errázuriz, Luis Cousiño, Melchor Concha y Toro, entre otros.

A pesar de la modernización, sólo se exportaba una pequeña cantidad de vino a países vecinos y a Estados Unidos. Con la prohibición de consumo de bebidas alcohólicas en Estados Unidos, las exportaciones cesaron casi completamente y comenzó un aislamiento de Chile del resto del mundo.

Toda la producción chilena se utilizaba para el consumo local, por lo que se producían vinos masivos de la uva País, llamados Pipeños, porque se vendían en garrafones.

A mediados del siglo XX, se promueve una ley de prohibición de aumento de hectáreas destinadas a vides, la cual fue abolida en 1974. Dicha prohibición incluía el traer tecnología nueva para la producción de vinos.

Al eliminarse dicha prohibición, florece nuevamente la industria del vino, las grandes familias de vinicultores retoman con fuerza su producción. En 1980, algunas empresas españolas y francesas deciden invertir en viñedos chilenos.

En la década de los 90, se invierte mucho capital y esfuerzo en el desarrollo investigativo y tecnológico.

En 1994 el ampelógrafo francés Jean Michel Boursiquot, viajo a Chile con la sospecha de que había una vid que los chilenos confundían con Merlot. Al realizar los análisis descubrió que se trataba de la extinta Carmenere. Dicha variedad, común en Francia en la región de Burdeos, sufrió el ataque de Filoxera y se extinguió en 1880. Las condiciones de aislamiento del territorio chileno (Océano Pacífico, Andes, Desierto de Atacama y Patagonia) preservaron la especie, que fue confundida durante más de 150 años con Merlot.

En 1998, el gobierno chileno reconoce a la variedad Carmenere como variedad distintiva. Desde esa época hasta el día de hoy, los vinos chilenos van ganando prestigio a nivel mundial.

En cuanto al consumo de vino en nuestro país, el 59,88% de las botellas consumidas en el año 2021 provienen de Chile, siendo el principal punto de importaciones para Ecuador.

Concha y Toro es la marca más consumida en nuestro país, con el 37,8% de las ventas. La tendencia es hacia la disminución en el consumo de marcas chilenas a favor de vinos europeos.

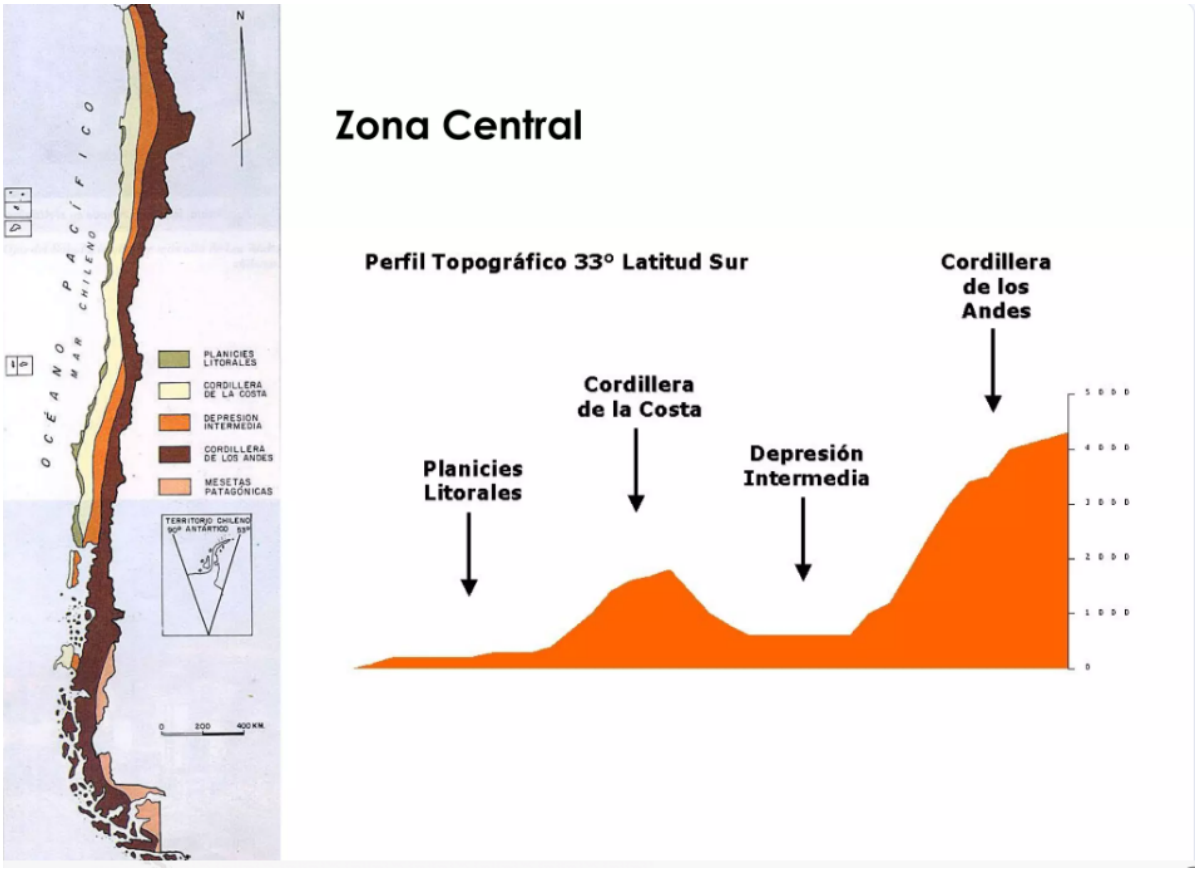
Regiones vinícolas de Chile

Las zonas vinícolas de Chile se extienden por alrededor de 1500 Km, de los casi 4000 Km de largo que tiene el país. Tienen una situación geográfica muy particular, limitada por el Océano Pacífico, la Cordillera de Los Andes, el Desierto de Atacama y La Patagonia, lo cual propicia que en los valles interiores tengan las condiciones ideales para el cultivo de vides.

La influencia de la Corriente fría de Humboldt influye positivamente en las épocas lluviosas. Además de la Cordillera de los Andes, una pequeña cordillera, llamada Costera, divide al país en 4 estructuras de relieve. De esta forma, la Orografía chilena se divide en Cordillera de los Andes, Depresión Intermedia, Cordillera de la Costa y Planicies Litorales.

Esta orografía, hace que Chile tenga muchas latitudes y altitudes, lo cual le da la ventaja de poder producir vinos de diferentes estilos, de acuerdo con los microclimas.

Figura 27.
Topografía de Chile.



Nota. Imagen tomada de https://es.slideshare.net/slideshow/geografia-fisica-de-chile/321391

En 1995 el Ministerio de Agricultura de Chile, estableció la zonificación vitícola y las normas para su utilización. Esta zonificación también las llama Denominaciones de Origen. Se establecieron 6 Regiones Vitícolas, que a su vez de dividen en Subregiones, Zonas y Áreas. (Decreto 464, Ministerio de Agricultura de Chile. 1995).

Las 6 Regiones de Norte a Sur son:

1. Región de Atacama
2. Región de Coquimbo
3. Región de Aconcagua
4. Región del Valle Central
5. Región del Sur
6. Región Austral

Figura 28.
Regiones Vinícolas de Chile.

REGION VITIVINICOLA	SUBREGION	ZONA	AREA
REGION DE ATACAMA	VALLE DE COPIAPO		
	VALLE DE HUASCO		
REGION DE COQUIMBO	VALLE DEL ELQUI		LA SERENA
			VICUÑA
			PAIGUANO
	VALLE DEL LIMARI		OVALLE
			MONTE PATRIA
			PUNITAQUI
			RIO HURTADO
	VALLE DEL CHOAPA		SALAMANCA
			ILLAPEL
REGION DE ACONCAGUA			ZAPALLAR
	VALLE DEL ACONCAGUA		QUILLOTA
			HIJUELAS
			PANQUEHUE
			CATEMU
			LLAILLAY
			SAN FELIPE
			SANTA MARIA
			CALLE LARGA
			SAN ESTEBAN
	VALLE DE CASABLANCA		
	VALLE DE SAN ANTONIO	VALLE DE LEYDA	SAN JUAN
			SANTO DOMINGO
			CARTAGENA
			LO ABARCA
			ALGARROBO
			VALLE DEL MARGA-MARGA
REGION DEL VALLE CENTRAL	VALLE DEL MAIPO		SANTIAGO
			PIRQUE
			PUENTE ALTO
			BUIN
			ISLA DE MAIPO
			TALAGANTE
			MELIPILLA
			ALHUE
			MARIA PINTO
			COLINA
			CALERA DE TANGO
			TIL TIL
			LAMPA
	VALLE DEL RAPEL	VALLE DEL CACHAPOAL	RANCAGUA
			REQUINOA
			RENGO
			PEUMO
			MACHALI
			COLTAUCO
		VALLE DE COLCHAGUA	SAN FERNANDO
			LOS LINGUES
			CHIMBARONGO
			NANCAGUA
			SANTA CRUZ
			APALTA
			PALMILLA
			PERALILLO
			LOLOL
			MARCHIGUE
			LITUECHE
			LA ESTRELLA
			PAREDONES
			PUMANQUE
	VALLE DE CURICO	VALLE DEL TENO	RAUCO
			ROMERAL
			VICHUQUEN
			LICANTEN
		VALLE DEL LONTUE	MOLINA
			SAGRADA FAMILIA
	VALLE DEL MAULE	VALLE DEL CLARO	TALCA
			PENCAHUE
			SAN CLEMENTE
			SAN RAFAEL
			EMPEDRADO
			CUREPTO
		VALLE DEL LONCOMILLA	SAN JAVIER
			VILLA ALEGRE
			PARRAL
			LINARES
			COLBUN
			LONGAVI
			RETIRO
		VALLE DEL TUTUVEN	CAUQUENES
REGION DEL SUR	VALLE DEL ITATA		CHILLAN
			QUILLON
			PORTEZUELO
			COELEMU
	VALLE DEL BIO BIO		YUMBEL
			MULCHEN
	VALLE DEL MALLECO		TRAIGUEN
REGION AUSTRAL	VALLE DEL CAUTIN		
	VALLE DE OSORNO		

Nota. Imagen tomada de https://www.bcn.cl/leychile/navegar?idNorma=13601

Figura 29.
Mapa de regiones vinícolas de Chile.



Nota. Imagen tomada de https://shop.winefolly.com/products/chile-wine-map?utm_medium=social&utm_source=pinterest

Entre las principales normativas que deben cumplir para llevar una D.O. los vinos de Chile, es que al menos el 75% de las uvas que componen el vino provengan de la zona o región a la que se menciona.

Aunque todas las Regiones son importante, nos vamos a centrar en la Región del Valle Central, por ser la más conocida y que la tiene mayor producción.

Es también donde se concentran la mayor parte de empresas vinícolas exportadoras.

Vamos a ir de norte a sur, revisando las más representativas subregiones, zonas y áreas de cada área.

Región de Atacama: Aunque principalmente destaca por su producción de pisco, podemos mencionar el Valle de Copiapó.

Región de Coquimbo: Al igual que Atacama, su principal producción es el pisco, pero podemos destacar los Valles de Elqui y Limarí.

Región de Aconcagua: Se destacan los Valles de Casablanca y San Antonio y dentro de este último el Valle de Leyda.

Región del Valle Central: Es la más grande e importante región vitivinícola de Chile, además la más visitada por turistas por su cercanía a la capital Santiago. Comprende 4 subregiones, Maipo, Rapel, Curicó y Maule.

Dentro del Valle de Rapel, están los afamados Valle de Cachapoal y Colchagua.

REGION VALLE CENTRAL:

ZONAS

- **MAIPO**
- **RAPEL**

AREAS

- **CACHAPOAL**
- **COLCHAGUA**

- **CURICÓ**
- **MAULE**

Región del Sur: Aquí destacan los Valles de Itata y Bío Bío.

Región Austral: Es la zona más austral y fría del país. Se producen principalmente vinos blancos.

Principales cepas producidas en Chile

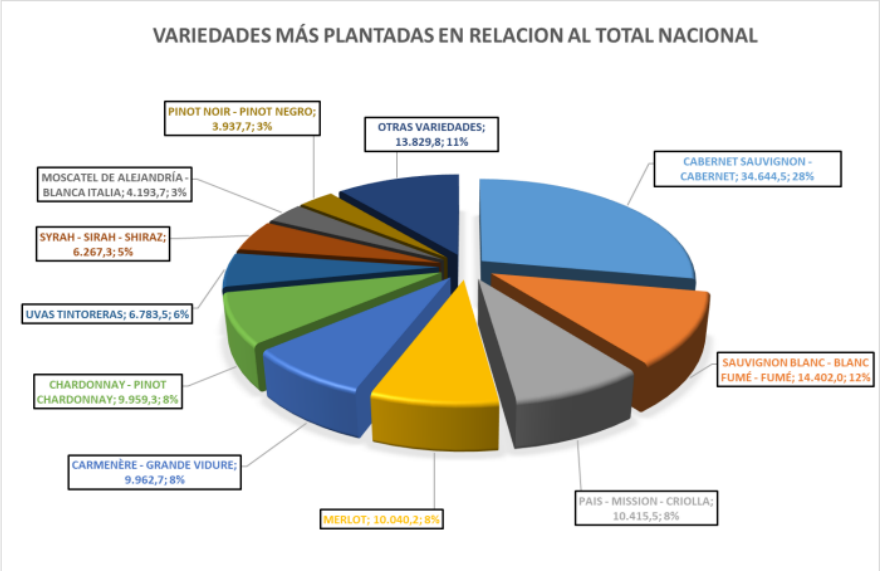
Figura 30.
Principales cepas de Chile.



Nota. Elaboración propia.

Para el año 2023, el Servicio Agrícola y Ganadero de Chile SAG, presentó el informe de cepas en hectáreas.

Figura 31.
Variedad de uvas viníferas.



Nota. Imagen tomada de https://www.sag.gob.cl/sites/default/files/Informe%20ejecutivo%20Catastro%202023.pdf

Principales empresa vinícolas de Chile en el mercado Ecuatoriano:

- Errázuriz (Valle de Aconcagua)
- Morandé (Casablanca y Valle de Rapel)
- Cousiño Macul (Valle Central)
- Concha y Toro (Valle Central)
- Santa Ema (Maipo)
- Santa Rita (Valle Central)
- Tarapacá (Valle del Maipo)
- Undurraga (Valle del Maipo)
- Misiones de Rengo (Valle Cachapoal)
- Montes (Valle de Cachapoal)
- Cono Sur (Valle de Cachapoal)
- Casa Silva (Valle de Colchagua)

Gastronomía de Chile y maridajes regionales:

La cocina chilena se basa en una mixtura entre las tradiciones indígenas y la cocina traída por los españoles y también por la influencia de inmigraciones de Alemania e Italia.

Cocina basada en mariscos

Caldillo de Congrio	Chardonnay reserva
Pastel de jaiba	Sauvignon blanc
Sopa de mariscos	Chardonnay reserva
Pescado frito	Chardonnay joven
Atún a la plancha	Pinot Noir

Cocina a base de carnes

Chancho en piedra	Merlot

Cordero asado	Syrah
Empanadas de Pino	Carmenere
Carne asada	Cabernet Sauvignon
Cazuela de vacuno	Merlot
Otros platos tradicionales	
Pastel de choclo	Merlot o Carmenere
Mote con Huesillo	Late Harvest
Sopaipillas	Espumante brut

Resultados de aprendizaje:

RA1: Describir las regiones vinícolas más importantes del mundo.

RA2: Desarrollar cultura entorno al vino y su maridaje, mediante la descripción general de las principales cepas, procesos y zonas de producción.

RA6: Desarrollar cultura entorno al vino, describiendo las regiones y países más importantes en la producción vinícola

Bibliografía específica

- Lacoste, P. (2019). La vid y el vino en el Cono Sur de América Chile y Argentina (1545-2019): (1 ed.). Santiago de Chile, RIL editores.

  https://elibro.net/es/ereader/tesa/130144

- Gilbert Ceballos, J. (2014). Chile país del vino: historia de la industria vitivinícola, 1492-2014: (1 ed.). Editorial Universitaria de Chile. https://elibro.net/es/ereader/tesa/221869?page=1

- Tapia, P. (2022). Descorchados 2022: guía de vinos de Chile. (1 ed.). Editorial e-books Patagonia–Pehoé Ediciones. https://elibro.net/es/lc/tesa/titulos/229220

- Ley Chile, Decreto 464. ESTABLECE ZONIFICACION VITICOLA Y FIJA NORMAS PARA SU UTILIZACION. Ministerio de Agricultura. 1995

Unidad 4

El vino en Argentina

Hablar de vino en Argentina, es hablar de identidad, es hablar de asado, de amigos y familia.

Acompáñame a hacer este recorrido por la viticultura de Argentina, a descubrir sus cepas emblemáticas, sus regiones y su gastronomía.



Lecciones de la unidad:

- Historia del vino en Argentina
- Regiones principales
- Cepas y maridajes de Argentina



Objetivo de la unidad:

Estudiar las principales regiones vinícolas de Argentina, sus zonas de producción y sus cepas más importantes. Conocer los principales maridajes de la cocina argentina y las sugerencias de vino que podemos tener.

Datos estadísticos

Tabla 8.

Superficie total en miles de hectáreas.

	País	Año	Cantidad	País	Año	Cantidad	País	Año	Cantidad
1	Spain	2020	961 096	Spain	2021	962 531	Spain	2022	954 724
2	France	2020	798 642	France	2021	795 426	France	2022	795 335
3	China, mainland	2020	765 798	China, mainland	2021	754 166	China, mainland	2022	757 993
4	Italy	2020	718 724	Italy	2021	721 579	Italy	2022	718 198
5	Republic of Türkiye	2020	431 073	Republic of Türkiye	2021	419 488	Republic of Türkiye	2022	413 377
6	United States of America	2020	402 409	United States of America	2021	393 274	United States of America	2022	391 538
7	Argentina	2020	214 798	Argentina	2021	211 099	Argentina	2022	207 047
8	Chile	2020	207 488	Portugal	2021	194 228	Portugal	2022	193 443
9	Portugal	2020	194 640	Romania	2021	189 021	Romania	2022	187 934
10	Romania	2020	190 176	Chile	2021	182 284	Chile	2022	182 195
11	Iran	2020	169 691	India	2021	166 625	India	2022	175 225
12	India	2020	161 250	Iran	2021	164 673	Iran	2022	164 673
13	Australia	2020	158 961	Australia	2021	158 961	Australia	2022	158 961
14	Moldova	2020	140 000	South Africa	2021	125 586	South Africa	2022	124 102
15	South Africa	2020	128 181	Uzbekistan	2021	117 804	Uzbekistan	2022	121 564
16	Uzbekistan	2020	113 676	Moldova	2021	117 500	Moldova	2022	116 500
17	Greece	2020	112 026	Germany	2021	103 421	Germany	2022	103 400
18	Germany	2020	103 180	Afghanistan	2021	99 593	Russia	2022	101 157
19	Afghanistan	2020	99 528	Russia	2021	99 354	Afghanistan	2022	99 975
20	Russia	2020	96 753	Greece	2021	95 922	Greece	2022	93 462

Nota. Organización Internacional de la Viña y el Vino OIV https://www.oiv.int/
Tabla: Elaboración propia.

Tabla 9.

Ranking de países productores de vino en miles de hectolitros.

	País	Año	Cantidad	País	Año	Cantidad	País	Año	Cantidad
1	Italy	2020	49 066	Italy	2021	50 232	Italy	2022	49 843
2	France	2020	46 673	France	2021	37 643	France	2022	45 998
3	Spain	2020	40 949	Spain	2021	35 304	Spain	2022	35 781
4	United States of America	2020	22 750	United States of America	2021	24 070	United States of America	2022	22 385
5	Australia	2020	10 900	Australia	2021	14 820	Australia	2022	13 070
6	Argentina	2020	10 796	Chile	2021	13 437	Chile	2022	12 443
7	South Africa	2020	10 385	Argentina	2021	12 482	Argentina	2022	11 451
8	Chile	2020	10 337	South Africa	2021	10 826	South Africa	2022	10 337
9	Germany	2020	8 405	Germany	2021	8 448	Germany	2022	8 940
10	China, mainland	2020	6 587	Portugal	2021	7 359	Portugal	2022	6 848
11	Portugal	2020	6 418	China, mainland	2021	5 908	Russia	2022	4 996
12	Russia	2020	4 433	Romania	2021	4 451	China, mainland	2022	4 727
13	Romania	2020	3 829	Russia	2021	4 293	New Zealand	2022	3 830
14	New Zealand	2020	3 290	Brazil	2021	2 928	Romania	2022	3 788
15	Hungary	2020	2 586	New Zealand	2021	2 664	Brazil	2022	3 200
16	Austria	2020	2 398	Hungary	2021	2 588	Austria	2022	2 527
17	Brazil	2020	2 257	Austria	2021	2 460	Hungary	2022	2 484
18	Greece	2020	2 221	Greece	2021	2 416	Greece	2022	2 084
19	Georgia	2020	2 124	Georgia	2021	1 891	Georgia	2022	1 922
20	Moldova	2020	920	Moldova	2021	1 430	Moldova	2022	1 400

Nota. Organización Internacional de la Viña y el Vino OIV https://www.oiv.int/
Tabla: Elaboración propia.

Tabla 10.
Consumo de vino por país en miles de hectolitros.

	País	Año	Cantidad	País	Año	Cantidad	País	Año	Cantidad
1	United States of America	2020	32 854	United States of America	2021	33 079	United States of America	2022	34 344
2	Italy	2020	24 200	France	2021	24 870	France	2022	25 028
3	France	2020	23 202	Italy	2021	24 200	Italy	2022	22 352
4	Germany	2020	19 844	Germany	2021	19 900	Germany	2022	19 400
5	United Kingdom	2020	13 735	United Kingdom	2021	13 895	United Kingdom	2022	13 132
6	China, mainland	2020	12 396	China, mainland	2021	10 492	Spain	2022	9 636
7	Argentina	2020	9 430	Spain	2021	10 311	China, mainland	2022	9 088
8	Spain	2020	9 218	Argentina	2021	8 381	Russia	2022	8 872
9	Russia	2020	8 485	Russia	2021	7 976	Argentina	2022	8 276
10	Australia	2020	5 950	Australia	2021	5 604	Portugal	2022	6 058
11	Canada	2020	5 320	Portugal	2021	5 269	Australia	2022	5 404
12	Portugal	2020	4 374	Canada	2021	5 268	Canada	2022	5 083
13	Brazil	2020	4 053	Brazil	2021	4 123	South Africa	2022	4 561
14	Netherlands	2020	3 650	South Africa	2021	3 876	Brazil	2022	3 590
15	Japan	2020	3 518	Netherlands	2021	3 748	Netherlands	2022	3 587
16	South Africa	2020	2 983	Romania	2021	3 709	Japan	2022	3 166
17	Belgium	2020	2 655	Japan	2021	3 148	Romania	2022	2 498
18	Romania	2020	2 558	Switzerland	2021	2 551	Switzerland	2022	2 372
19	Switzerland	2020	2 503	Chile	2021	2 521	Austria	2022	2 350
20	Chile	2020	2 392	Belgium	2021	2 382	Chile	2022	2 280

Nota. Organización Internacional de la Viña y el Vino OIV https://www.oiv.int/
Tabla: Elaboración propia.

Historia del vino en Argentina

Conforme avanza la expansión del Imperio Español por el continente americano, avanza también la búsqueda de nuevas zonas de cultivo de vid, trigo y olivos. En 1543 probablemente llegan las primeras vides a Salta y Cafayate al norte del país, provenientes de Chile.

En 1556, el clérigo Juan Cedrón es enviado a Santiago del Estero desde La Serena (actual Chile) con la misión de evangelizar a los pueblos Huarpes, recién conquistados. Llevó sus propias vides y comenzó la producción de vino para consagrar, convirtiéndose sin saberlo en el primer viticultor argentino. Las vides que sembró eran Moscatel y País.

Pedro del Castillo funda Mendoza y siembra vides en la zona en 1561, siendo seguido por Juan Jufré, quien funda San Juan en 1562, que hace lo propio. Los Huarpes habían logrado elaborar un complejo sistema de irrigación en los Andes, aprovechando de la mejor manera los recursos hídricos. Hoy en día, todavía se utiliza esta misma red.

Los vinos eran transportados en mulas en envases de cuero de cabra revestidos con brea o betún. De esta manera, aparecen las primeras carretas de transporte. Los dueños de un grupo de carretas eran llamados troperos. Tardaban una semana en llegar a Santiago y un mes en llegar a Buenos Aires.

Hacia 1598, San Juan y Mendoza eran el centro de la producción vinícola de la zona y paulatinamente se fue extendiendo hacia Córdoba, Santa Fe y Buenos Aires.

A partir de 1840 hay una fuerte migración europea hacia Argentina. Los migrantes traen sus conocimientos y comienzan a aplicarlos en las vides de la zona. Llegan desde Italia, Francia, España y Rusia.

En 1853, el gobernador de Cuyo (comprende Mendoza, San Juan, San Luis y La Rioja) Domingo Faustino Sarmiento, contrata al ingeniero agrónomo Michel Aimé Pouget para el desarrollo vinícola de la región.

Sarmiento funda también en el mismo año la Quinta Agronómica de Mendoza, que se convertiría en la primera escuela de agronomía del país.

Pouget trae desde Francia las cepas Merlot, Malbec, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Chardonnay y Sauvignon Blanc. Organizó un viñedo que sirvió de modelo, además de difundir los sistemas de poda adecuados, injertos, además de dar clases gratuitas. También importó maquinaria con tecnología de punta, con lo que consiguió mejorar la calidad de los vinos argentinos.

Llevó a Argentina abejas mieleras, dando paso al inicio de la apicultura del país. Su trabajo tuvo tal repercusión, que en el 2011 se instauró el día mundial del Malbec el 17 de abril, en conmemoración del 17 de abril de 1853, que fue cuando se presentó oficialmente el proyecto de la Quinta Agronómica.

Lamentablemente, el estado dejó de apoyar a la granja que poco a poco se fue arruinando. Pouget sin embargo se quedó en Mendoza, donde siguió con su práctica habitual.

Entre 1810 y 1870, la vid deja de ser el principal cultivo de Mendoza, para dar paso al trigo, que aumentó considerablemente su demanda (1 kilo de harina de trigo costaba lo mismo que 1 litro de vino). La cultura ganadera también se desarrolla en esta época, debido a la gran demanda de carne por parte de Chile.

El ataque de filoxera en Europa en 1870 eleva el costo del vino a nivel mundial, por lo que la producción argentina crece en valor e interés para sus productores.

La llegada del ferrocarril impulsa también la producción vinícola, ya que permitió abaratar los costos de transporte.

El crecimiento del consumo local y el creciente interés del mercado internacional del siglo XXI, hacen que se busquen más zonas de cultivo, lo que lleva las vides a zonas de mayor altura e incluso a La Patagonia.

Hoy en día los vinos argentinos gozan de mucha calidad y son los favoritos de millones de personas en el mundo.

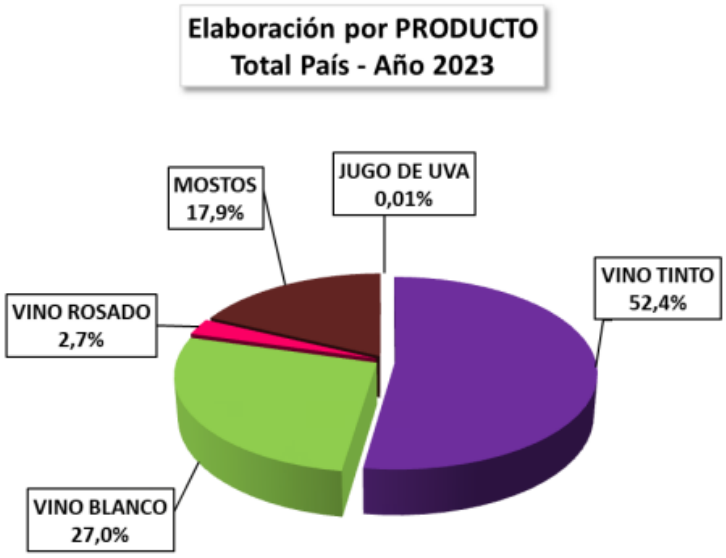
Regiones vinícolas de Argentina

El país cuenta con zonas de altura variables, desde nivel del mar hasta más de 3.000 m.s.n.m., agua extremadamente pura y mineral, proveniente de los deshielos de los Andes, zonas aluviales y gran amplitud térmica, lo que lo convierte en un país apto para producir una gran variedad de cepas y de vinos.

Ha tenido un fuerte incremento de exportaciones entre 1993 a 2021 del 2% al 25%.

En cuanto a la producción de vinos, el porcentaje de vinos tintos es muy superior al de blancos, rosados y espumantes.

Figura 32.
Producción de vino por color de Argentina



Nota. Imagen tomada de INFORME ANUAL DE COSECHA 2023. Instituto Nacional de Vitivinicultura. República Argentina

La región más productiva de Argentina es por largo Mendoza, que representa más del 75% de la producción total de vinos del país.

Tabla 11.

Producción de vino por zonas de Argentina.

PROVINCIA	VINO (HECTÓLITROS)											
	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	Variación % 23/22	Promedio 2014-2023
MENDOZA	11.538.829	10.289.554	6.601.995	8.666.133	10.936.021	10.228.291	8.559.193	9.792.072	8.801.616	**6.514.526**	-26,0	9.192.823
SAN JUAN	2.673.799	2.124.222	2.137.024	2.312.881	2.679.154	1.895.630	1.544.003	1.877.575	1.763.778	**1.580.889**	-10,4	2.058.895
LA RIOJA	540.119	461.566	384.200	385.974	444.089	413.005	299.803	389.557	429.661	**378.804**	-11,8	412.678
SALTA	239.382	225.114	145.340	265.692	255.537	262.442	226.013	232.277	257.099	**212.270**	-17,4	232.117
CATAMARCA	75.249	108.195	45.220	78.205	77.107	73.716	53.690	57.654	78.114	**51.497**	-34,1	69.865
NEUQUÉN	71.541	93.048	73.237	57.557	70.854	81.739	58.145	77.970	68.859	**49.363**	-28,3	70.231
RÍO NEGRO	45.045	46.410	43.196	32.868	34.644	43.069	33.201	31.128	30.625	**13.295**	-56,6	35.348
CÓRDOBA	5.272	4.124	2.944	7.025	8.073	7.055	7.427	6.539	5.212	**4.367**	-16,2	5.804
CHUBUT	8	-	102	298	476	601	680	1.515	2.092	**1.491**	-28,7	726
JUJUY	166	203	123	263	448	518	730	1.012	1.182	**1.349**	14,1	599
BUENOS AIRES	1.140	505	852	912	663	1.206	2.126	1.971	1.593	**1.289**	-19,1	1.226
LA PAMPA	3.893	4.287	8.936	7.687	9.023	5.482	6.269	8.668	6.169	**1.191**	-80,7	6.160
TUCUMÁN	2.289	3.391	2.086	3.717	3.016	4.929	2.809	1.853	2.404	**1.005**	-58,2	2.750
SAN LUIS	249	1.273	666	1.148	2.175	1.374	1.249	844	1.084	**985**	-9,1	1.105
ENTRE RÍOS	469	74	581	750	231	414	812	918	1.083	**727**	-32,8	606
TOTAL VINO	**15.197.450**	**13.361.964**	**9.446.502**	**11.821.108**	**14.521.510**	**13.019.472**	**10.796.149**	**12.481.553**	**11.450.571**	**8.813.048**	**-23,0**	**12.090.933**

Nota. Tabla tomada de INFORME ANUAL DE COSECHA 2023. Instituto Nacional de Vitivinicultura. República Argentina

En 1999 se establecieron zonas con Indicación Geográfica (IG) y zonas con Denominación de Origen Controlada (D.O.C). Actualmente existen 101 IG y 2 DOC (San Rafael y Luján de Cuyo).

Las zonas vinícolas se dividen en 4 grandes Regiones, que agrupan las zonas vinícolas, que utilizan los mismos límites políticos (Provincias).

Norte: Incluye las Provincias de Jujuy, Salta, Catamarca y Tucumán. Las alturas de las viñas van de 350 a 3329 msnm. Aquí se encuentra Uquía, considerado el viñedo más alto del mundo. Se cosecha principalmente uvas tintas 57%, de los cuales la mitad es Malbec. Destacan en esta región los vinos de Cafayate, siendo su principal centro de producción y Humahuaca.

Cuyo: Es la Región más importante de Argentina, con el 95% de la producción de vinos del país. Esta región abarca Mendoza, San Juan y La Rioja. Cuyo significa ¨País de los desiertos¨ Es la principal zona de cultivo en Latinoamérica. 57% de las uvas son tintas, y aunque Malbec es la de mayor importancia (38%), Bonarda y Cabernet Sauvignon, son muy importantes en la producción de vinos de calidad. Las altas montañas de Los Andes tienen una gran influencia.

Mendoza es la zona más importante de producción de vinos, concentrando por si sola el 76% de los viñedos del país. Posee 5 subregiones, donde destacan el Valle de Uco y Tupungato.

Patagonia y Región Atlántica: Incluye las provincias de La Pampa, Neuquén, Río Negro, Chubut y Buenos Aires. A pesar de que solo representa un 2% de la producción de vinos de Argentina, destacan su gran variedad de parajes,

pasando por extensas zonas desérticas, pampas, selva y agua, aquí se encuentran las Cataratas del Iguazú.

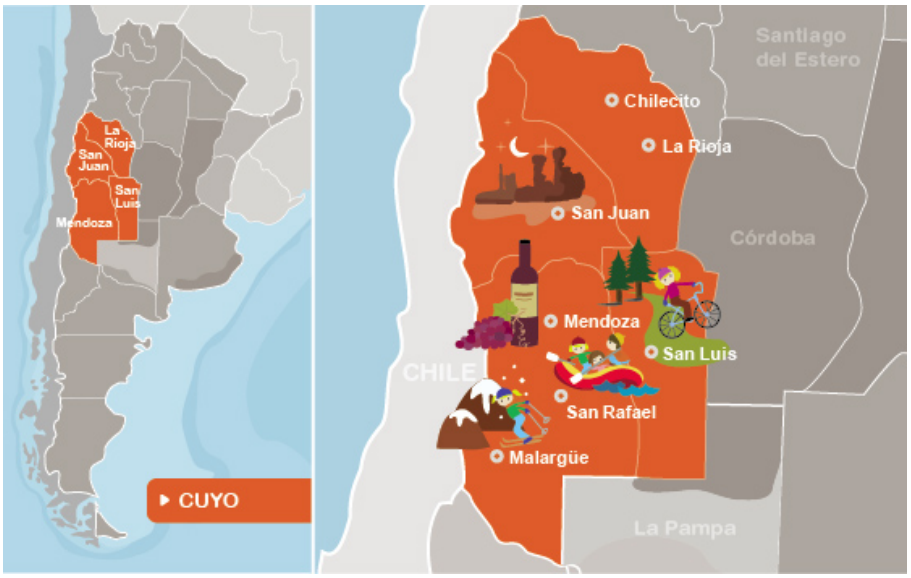
Figura 33.

Mapa de Regiones Vinícolas de Argentina



Nota. Imagen tomada de Mapa de https://www.winesofargentina.org/es/region/patagonia

Figura 34.
Mapa de Cuya.



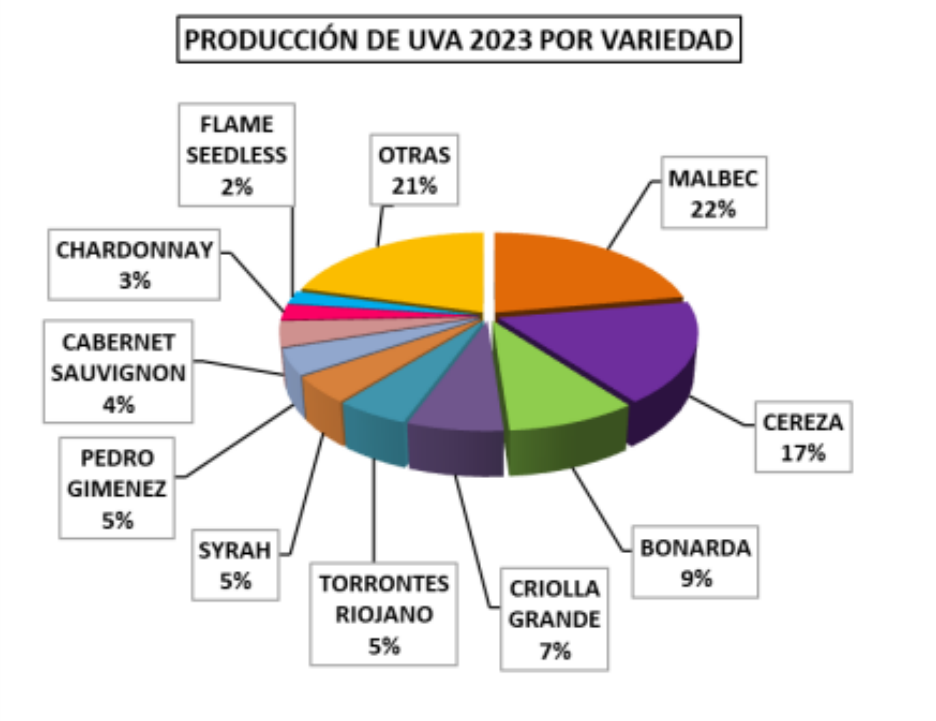
Nota. Mapa de Cuyo https://tesorosdemipais.blogspot.com/p/cuyo.html

Figura 35.
Principales cepas producidas en Argentina.



Nota. Elaboración propia.

Figura 36.
Producción por variedad de uva de Argentina.



Nota. Imagen tomada de Fuente: INFORME ANUAL DE COSECHA 2023. Instituto Nacional de Vitivinicultura. República Argentina.

Principales empresas vinícolas de Argentina en el mercado Ecuatoriano

- Finca Las Moras (San Juan)
- Rutini (Mendoza)
- Catena Zapata (Mendoza)
- Bodegas del Fin Del Mundo (Patagonia)
- Enzo Bianchi (Valle de Uco y San Rafael)
- Trapiche (Mendoza)
- Salentein (Mendoza)
- Norton (Mendoza)
- Luigi Bosca (Mendoza)
- Bodegas Chandon (Mendoza)
- Zuccardi (Mendoza)
- Humberto Canale (Patagonia)
- Etchart (Norte)

- Cheval des Andes (Mendoza)
- Alta Vista (Mendoza)
- El Enemigo (Mendoza)
- Escorihuela Gascón (Mendoza)

Gastronomía de Argentina y maridajes regionales

Sin lugar a duda, la carne es fundamental en la cocina argentina, pero también lo son las pastas traídas por la migración italiana al país, además de su herencia española.

Asados	Malbec o Cabernet Sauvignon
Cordero	Cabernet franc
Locro	Torrontés
Choripanes y empanadas salteñas	Malbec
Alfajores	Espumantes o vinos dulces
Pollo al disco	Sauvignon blanc
Matambre	Malbec o Cabernet Sauvignon
Pastas	Chardonnay o Sauvignon blanc

Resultados de aprendizaje:

RA1: Describir las regiones vinícolas más importantes del mundo.

RA2: Desarrollar cultura entorno al vino y su maridaje, mediante la descripción general de las principales cepas, procesos y zonas de producción.

RA6: Desarrollar cultura entorno al vino, describiendo las regiones y países más importantes en la producción vinícola.

Bibliografía específica

- Lacoste, P. (2019). La vid y el vino en el Cono Sur de América Chile y Argentina (1545-2019): (1 ed.). Santiago de Chile, RIL editores.

  https://elibro.net/es/ereader/tesa/130144

- Tapia, P. (2022). Descorchados 2022: guía de vinos de Argentina: (1 ed.). Editorial e-books Patagonia–Pehoé Ediciones. https://elibro.net/es/lc/tesa/titulos/229218

- Gaubert-Turpin, J. Grant, A. (2018). La carta de vinos por favor. Atlas de las regiones vinícolas del mundo, Barcelona, España. Editorial Cinco Tintas.

- Johnson, H., Robinson J. (2021). Atlas mundial del Vino. España. Octava edición. Editorial BLUME.

- Koller, B., Pleitgen, M. (2007). Curso Completo Sobre Vinos. Argentina. 1era Edición, Editorial Albatros.

- Wines of Argentina. https://www.winesofargentina.org/

Unidad 5

El vino en Francia

En todo el mundo se considera a Francia el país del vino (Gaubert-Turpin, J. Grant, A. 2018), y esto tiene sustento en las condiciones ideales que tiene el país para producir vinos de gran calidad, veranos secos, pero no demasiado, inviernos moderados, suelos ricos en sedimentos marinos, calcáreos y sobre todo por la pasión de sus viticultores.

En Francia el vino es un modo de vida, no se concibe una comida por más sencilla que ésta sea, sin vino.

Te invito a recorrer conmigo las principales regiones vinícolas de Francia y a conocer sus apasionantes vinos.



Lecciones de la unidad:

- Historia del vino en Francia
- Regiones principales
- Cepas y maridajes de Francia
- Champagne y otros espumantes
- Métodos de elaboración



Objetivo de la unidad:

Estudiar las principales regiones vinícolas de Francia, sus zonas de producción y sus cepas más importantes.

Conocer el proceso de producción de champagne y sus diferencias con otros espumantes.

Conocer los principales maridajes de la cocina francesa y las sugerencias de vino que podemos tener.

Datos estadísticos

Tabla 12.

Superficie plantada total en miles de hectáreas.

	País	Año	Cantidad	País	Año	Cantidad	País	Año	Cantidad
1	Spain	2020	961 096	Spain	2021	962 531	Spain	2022	954 724
2	France	2020	798 642	France	2021	795 426	France	2022	795 335
3	China, mainland	2020	765 798	China, mainland	2021	754 166	China, mainland	2022	757 993
4	Italy	2020	718 724	Italy	2021	721 579	Italy	2022	718 198
5	Republic of Türkiye	2020	431 073	Republic of Türkiye	2021	419 488	Republic of Türkiye	2022	413 377
6	United States of America	2020	402 409	United States of America	2021	393 274	United States of America	2022	391 538
7	Argentina	2020	214 798	Argentina	2021	211 099	Argentina	2022	207 047
8	Chile	2020	207 488	Portugal	2021	194 228	Portugal	2022	193 443
9	Portugal	2020	194 640	Romania	2021	189 021	Romania	2022	187 934
10	Romania	2020	190 176	Chile	2021	182 284	Chile	2022	182 195
11	Iran	2020	169 691	India	2021	166 625	India	2022	175 225
12	India	2020	161 250	Iran	2021	164 673	Iran	2022	164 673
13	Australia	2020	158 961	Australia	2021	158 961	Australia	2022	158 961
14	Moldova	2020	140 000	South Africa	2021	125 586	South Africa	2022	124 102
15	South Africa	2020	128 181	Uzbekistan	2021	117 804	Uzbekistan	2022	121 564
16	Uzbekistan	2020	113 676	Moldova	2021	117 500	Moldova	2022	116 500
17	Greece	2020	112 026	Germany	2021	103 421	Germany	2022	103 400
18	Germany	2020	103 180	Afghanistan	2021	99 593	Russia	2022	101 157
19	Afghanistan	2020	99 528	Russia	2021	99 354	Afghanistan	2022	99 975
20	Russia	2020	96 753	Greece	2021	95 922	Greece	2022	93 462

Nota. Organización Internacional de la Viña y el Vino OIV https://www.oiv.int/
Tabla: Elaboración propia.

Tabla 13.

Ranking de países productores de vino en miles de hectolitros.

	País	Año	Cantidad	País	Año	Cantidad	País	Año	Cantidad
1	Italy	2020	49 066	Italy	2021	50 232	Italy	2022	49 843
2	France	2020	46 673	France	2021	37 643	France	2022	45 998
3	Spain	2020	40 949	Spain	2021	35 304	Spain	2022	35 781
4	United States of America	2020	22 750	United States of America	2021	24 070	United States of America	2022	22 385
5	Australia	2020	10 900	Australia	2021	14 820	Australia	2022	13 070
6	Argentina	2020	10 796	Chile	2021	13 437	Chile	2022	12 443
7	South Africa	2020	10 385	Argentina	2021	12 482	Argentina	2022	11 451
8	Chile	2020	10 337	South Africa	2021	10 826	South Africa	2022	10 337
9	Germany	2020	8 405	Germany	2021	8 448	Germany	2022	8 940
10	China, mainland	2020	6 587	Portugal	2021	7 359	Portugal	2022	6 848
11	Portugal	2020	6 418	China, mainland	2021	5 908	Russia	2022	4 996
12	Russia	2020	4 433	Romania	2021	4 451	China, mainland	2022	4 727
13	Romania	2020	3 829	Russia	2021	4 293	New Zealand	2022	3 830
14	New Zealand	2020	3 290	Brazil	2021	2 928	Romania	2022	3 788
15	Hungary	2020	2 586	New Zealand	2021	2 664	Brazil	2022	3 200
16	Austria	2020	2 398	Hungary	2021	2 588	Austria	2022	2 527
17	Brazil	2020	2 257	Austria	2021	2 460	Hungary	2022	2 484
18	Greece	2020	2 221	Greece	2021	2 416	Greece	2022	2 084
19	Georgia	2020	2 124	Georgia	2021	1 891	Georgia	2022	1 922
20	Moldova	2020	920	Moldova	2021	1 430	Moldova	2022	1 400

Nota. Organización Internacional de la Viña y el Vino OIV https://www.oiv.int/
Tabla: Elaboración propia.

Tabla 14.

Consumo de vino por países en miles de hectolitros.

	País	Año	Cantidad	País	Año	Cantidad	País	Año	Cantidad
1	United States of America	2020	32 854	United States of America	2021	33 079	United States of America	2022	34 344
2	Italy	2020	24 200	France	2021	24 870	France	2022	25 028
3	France	2020	23 202	Italy	2021	24 200	Italy	2022	22 352
4	Germany	2020	19 844	Germany	2021	19 900	Germany	2022	19 400
5	United Kingdom	2020	13 735	United Kingdom	2021	13 895	United Kingdom	2022	13 132
6	China, mainland	2020	12 396	China, mainland	2021	10 492	Spain	2022	9 636
7	Argentina	2020	9 430	Spain	2021	10 311	China, mainland	2022	9 088
8	Spain	2020	9 218	Argentina	2021	8 381	Russia	2022	8 872
9	Russia	2020	8 485	Russia	2021	7 976	Argentina	2022	8 276
10	Australia	2020	5 950	Australia	2021	5 604	Portugal	2022	6 058
11	Canada	2020	5 320	Portugal	2021	5 269	Australia	2022	5 404
12	Portugal	2020	4 374	Canada	2021	5 268	Canada	2022	5 083
13	Brazil	2020	4 053	Brazil	2021	4 123	South Africa	2022	4 561
14	Netherlands	2020	3 650	South Africa	2021	3 876	Brazil	2022	3 590
15	Japan	2020	3 518	Netherlands	2021	3 748	Netherlands	2022	3 587
16	South Africa	2020	2 983	Romania	2021	3 709	Japan	2022	3 166
17	Belgium	2020	2 655	Japan	2021	3 148	Romania	2022	2 498
18	Romania	2020	2 558	Switzerland	2021	2 551	Switzerland	2022	2 372
19	Switzerland	2020	2 503	Chile	2021	2 521	Austria	2022	2 350
20	Chile	2020	2 392	Belgium	2021	2 382	Chile	2022	2 280

Nota. Organización Internacional de la Viña y el Vino OIV https://www.oiv.int/
Tabla: Elaboración propia.

Como podemos observar en los cuadros, Francia no es solo el segundo productor mundial de vinos, sino que pelea el segundo lugar en cuanto a consumo.

Historia del vino en Francia

Aunque las primeras vides fueron introducidas por los griegos en torno al 600 a.C., la cultura vinícola es traída a Francia por los Romanos en el siglo I A.C.

Con las Campañas de Julio César, se generaliza la vinificación por la mayor parte de Europa.

En el siglo XII, comienzan las exportaciones a Inglaterra y Alemania. Pero son los monjes benedictinos, quienes impulsan el desarrollo de la vitivinicultura. Siempre la viticultura francesa ha estado muy cercana a la iglesia católica. Tal es así que en 1308 el Papa Clemente V trasladó el papado a la ciudad de Aviñón y ahí se creó la AOC Chateauneuf du Pape, célebre hasta el día de hoy.

Muchas de las variedades de cepas utilizadas hoy en día, tienen origen francés, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec, Carmenere, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Noir, etc.

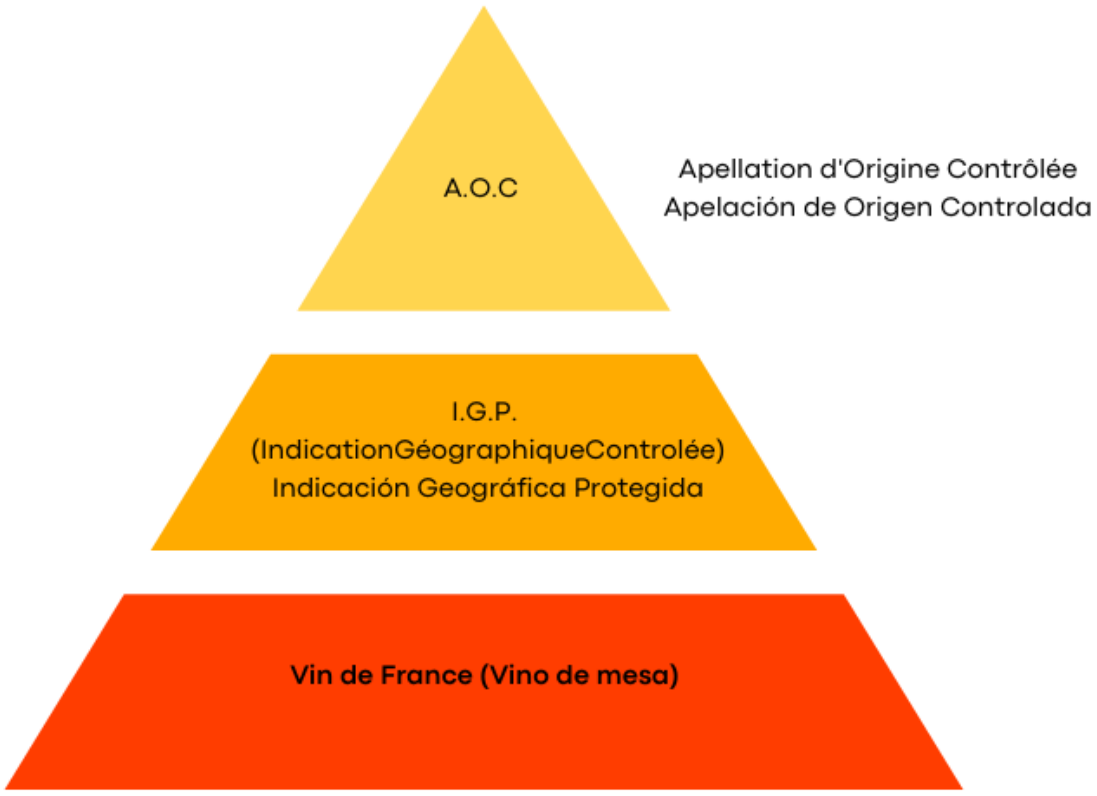
Entre 1864 y 1870 un grave ataque de filoxera destruyó gran parte de los viñedos, esto propició la aparición de vinos artificiales y muchos fraudes. Fueron años muy duros para los franceses, acostumbrados al consumo regular de vino.

En 1935 se crea el INAO (Institut National de l'origine et de la qualité), que se encarga de normar la calidad de las Denominaciones de Origen en Francia (A.O.C).

Originalmente el INAO se encargaba de normar la producción vinícola, sin embargo, el éxito conseguido con las Denominaciones de Origen hizo que el Ministerio de Agricultura de Francia, extienda el poder del INAO a todos los productos agrícolas.

El INAO definió la estructura de las Denominaciones de origen de la siguiente forma:

Figura 37.
Estructura de calidad de los vinos franceses.



Nota. Imagen tomada de https://bettyswinemusings.com/the-origins-of-french-wine-laws/
Tabla: Elaboración propia.

Actualmente hay 363 AOP, 64 IGP y 1434 Denominaciones comunales. (INAO, inao.gov.fr.)

Los vinos con A.O.C., tienen calidad y reputación de su origen geográfico y factores inherentes. Deben cumplir normas muy estrictas, como por ejemplo

que el 100% de las uvas deben provenir exclusivamente de la zona de AOP, la elaboración y embotellado deben ser en la denominación, y sólo de las variedades permitidas. Tienen un rendimiento limitado por hectárea y prácticas de cultivo delimitadas, contenidos mínimos y máximos de alcohol y prácticas de vinificación establecidas.

Los vinos I.G.P., deben tener al menos el 85% de las uvas provenientes de la zona de I.G.P., solo de las variedades permitidas. Tiene un mayor rendimiento por hectárea que las A.O.P.

Términos que vamos a encontrar en las etiquetas de vinos de Francia

- *Cru:* Viñedo o región de prestigio. Literalmente cultivo (Johnson, H., Robinson J. 2021).
- *Chateau:* Finca vinícola, sobre todo en Burdeos (Johnson, H., Robinson J. 2021).
- *Côtes:* Laderas.
- *Domaine:* Complejo vinícola. Similar al Chateau, pero de menor categoría (Johnson, H., Robinson J. 2021).
- *Grand Cru:* Cultivo superior, los mejores viñedos.
- *Vins de pays:* Procede de un área reducida y estrictamente definida, que transmite el espíritu del terroir. (Callec, C. 2002).
- *Rouge:* Tinto.
- *Blanc:* Blanco.
- *Rosé:* Rosado.
- *Terroir:* No hay una traducción al español que se ajuste a lo que representa el término para los franceses. Tal vez terruño sea la que más se acerque. Es una combinación suelo, clima, variedad de uva y trabajo del hombre, que en conjunto aportan a la calidad del vino.

Principales regiones vinícolas de Francia

Francia es el país que produce la mayor proporción de vinos de calidad con respecto al total de vinos producidos. La alta proporción de suelos calizos de sus viñedos pueden ser una de las razones para producir vinos de tan alta calidad. Pero la cualidad de sus suelos y la excelente condición climática no

serían nada sin el talento de sus viticultores para la producción de sus vinos (Johnson, H., Robinson J. 2021).

La base principal para el establecimiento de los altos estándares de calidad de los vinos está dada por las AOP (Apelaciones de Origen Controlada), Apellation d'Origine Contrôlée.

Aunque todas las regios de Francia, son importantes productoras de vino, nos vamos a centrar en las tres más conocidas, Bordeaux, Borgoña y Champagne.

Figura 38.
Regiones vinícolas de Francia.



Nota. Imagen tomada de https://entreliasyduelas.wordpress.com/2021/05/12/15-regiones-principales-vitivinicolas-de-francia/

Bordeaux

Es probablemente la región más prestigiosa de Francia y la segunda en producción y una de las Denominaciones de Origen más importante del mundo.

Las cepas tintas permitidas en la AOC: Merlot 66%, Cabernet Sauvignon 22,5%, Cabernet Franc, Petit Verdot, Malbec y Carmenere. En cuanto a las cepas blancas permitidas en la AOC: Semillón 47%, Sauvignon Blanc 45%, Muscadelle 6%.

Algunos de los vinos tintos más caros del mundo salen de esta región. Produce también excelentes vinos blancos y tiene una de las AOC de vinos dulces más famosas del mundo Sauternes.

En 1855 para la Exposición Universal de París, la Cámara de Comercio de la ciudad, estableció la clasificación de los crus, de acuerdo con su calidad. Se estableció un sistema de Grandes Crus, primeros, segundos, terceros, cuartos y quintos crus, siendo inicialmente 4 los Grand Cru, Chateau Lafite Rothschild, Chateau Latour, Chateau Margaux, Chateau Haut-Brion, hasta que, en 1974, se incluyó uno más Mouton-Rothschild, siendo los 5, que continúan hasta la fecha.

Figura 39.
Mapa de Bordeaux.



Nota. Imagen tomada de https://the-french-atlantic-coast.com/a-simple-guide-to-bordeaux-wine/

Grandes crus de Bordeaux

- Château Lafite Rothschild, Paulliac, Haut-Medoc.
- Château Latour, Paulliac, Haut Médoc.

- Château Margaux, Margaux.
- Château Haut-Brion, Pessac, Graves.
- Château Mouton Rothchild, Paulliac, Haut Medoc.

La clasificación se complementa con Segundos crus (14), terceros crus (14), Cuartos crus (11), quintos crus (18).

Figura 40.
Vinos de los Château franceses.



Vinos de los Château franceses
https://winedirectory.lafite.com/en/the-wine-directory/product-UD1HTE-chateau-lafite-rothschild/
https://www.lavinia.com/es-es/chateau-latour-2013
https://www.chateau-margaux.com/fr/vins/grand-vin-du-chateau-margaux
https://www.haut-brion.com/nos-vins/
https://www.chateau-mouton-rothschild.com/chateau-mouton-rothschild/chateau-mouton-rothschild-2021

Borgoña

Tiene el mayor número de AOC de Francia. Sus principales cepas son Pinot Noir y Chardonnay, siendo la AOC Chablis, la más famosa región de vinos blancos del mundo, especialmente de la variedad Chardonnay.

Es una zona donde dominan los vinos blancos, siendo el 60% de la producción total de región y apenas el 30% son tintos.

A diferencia de Bordeaux, En esta zona, en lugar de crus, tenemos climats, pero el concepto es similar.

También en esta región encontramos la pequeña AOC Domain de la Romaneé Conti, que produce algunos de los vinos tintos más caros del mundo. Es una pequeña AOC de unas pocas hectáreas y familias que llevan varias generaciones produciendo estas verdaderas obras de arte.

Otras regiones

Languedoc – Rosellón: Importante zona de vinos dulces, pero sobre todo rosados.

Ródano: Cuna de Syrah y Viognier, que por supuesto son las principales cepas de producción de vinos.

Aquí se encuentra la AOC Chateauneuf du Pape, famosa por estar cerca de Aviñón, que fue sede de la iglesia católica entre 1309 y 1377.

Beaujolais: Organiza un Festival a nivel mundial de lanzamiento de los vinos jóvenes. Se ha hecho muy popular este lanzamiento, que es simultáneo en Francia y varios países del mundo, incluido el nuestro. El día del evento es el tercer jueves de noviembre.

Champagne: Esta es una región vinícola muy particular, a la cual le dedicaremos un capítulo aparte.

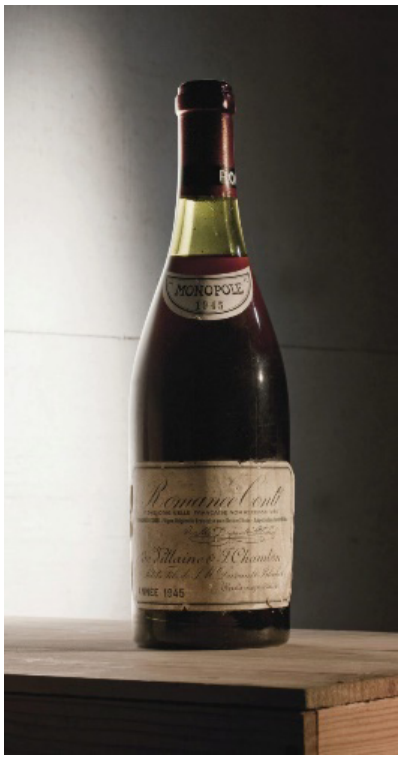
Alsacia: Al ser una región que ha pasado de manos entre Francia y Alemania durante varios episodios de su historia, produce principalmente uvas de zona fría, Riesling, Gewürztraminer, Muscat, Pinot Blanc, Pinot Noir.

Jura: Famosa por producir grandes vinos dulces, además, por ser la cuna de la penicilina, ya que Pasteur utilizaba sus cavas para hacer experimentos.

Valle del Loire: Cuna del Malbec.

Algunos de los vinos más caros del mundo

- **Petrus Pomerol 2000**, se envió al espacio como un experimento para observar la agronomía espacial a futuro. Una vez terminado el estudio, al regresar a tierra, salieron a subasta por $1.000.000
- **Romanée Conti 1945**–$558.000. Salieron a la venta 2 botellas en 2018, que fueron compradas por el mismo ofertante.



- **Screaming Eagle Cabernet Sauvignon 1992**–$500.000 (California) Aunque se trató de una subasta benéfica, fue sorprendente el récord que alcanzó, sobrepasando a grandes vinos franceses.



- **Château Mouton-Rothschild 1945 Jeroboam**–$310.000 Aparte de ser una gran añada, este vino también celebra el final de la Segunda Guerra Mundial. Su gran tamaño (equivale a 4 botellas regulares), también lo hicieron atractivo en la subasta.



- **Cheval Blanc Imperial 1947**–$305.000 Un impresionante formato de 6 litros, fue comprado en 2010.



- **Charles Heidsieck Shipwrecked 1907**–$275.000 Este era el vino favorito del Zar Nicolás II de Rusia, quién encargó una partida de este champagne, pero el barco en el que era transportado fue hundido por un submarino alemán en la Primera Guerra Mundial. El barco fue descubierto en 1997, rescatándose algunas botellas que fueron subastadas.

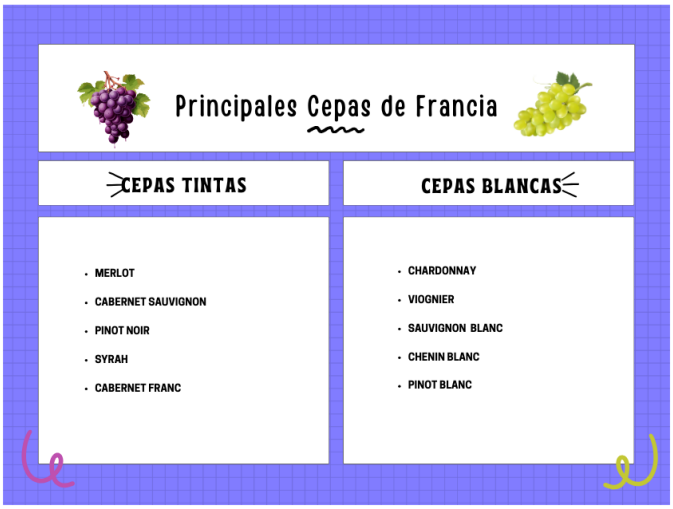


Principales cepas producidas en Francia

En pocos países del mundo el concepto de Denominación de Origen tiene tanta transcendencia como en Francia, generando un valor agregado a la producción de sus vinos (Conselmo P, 2007).

Cada región, tiene cepas que tienen su origen en dicha región y de las que es su máximo exponente. En el siguiente cuadro, les dejo unos pocos ejemplos, quizá las más representativas de la enorme variedad que hay en Francia.

Figura 41.
Principales cepas de Francia



Nota. Elaboración propia.

Gastronomía de Francia y maridajes regionales:

Hablar de la gastronomía francesa, es hablar de una cocina altamente desarrollada por siglos. La gran calidad de sus productos, sus refinadas técnicas culinarias y sus innumerables maridajes, hacen que la combinación de vinos y comida francesa sea un deleite.

Les dejo una pequeña muestra de algunos maridajes regionales franceses, que seguro hará que la boca se les haga agua.

- Sopa de calabaza y carne - Viognier (Ródano)
- Risotto de setas - Pinot Noir (Borgoña)
- Scargots – Chablis (Borgoña)
- Guisos de carne de res - Syrah (Ródano)
- Ñoquis con mantequilla tostada y salvia - Chenin Blanc (valle del Loira)
- Calabaza asada - Chardonnay (Jura, Borgoña, Languedoc)
- Ensalada de col rizada, manzana y batata (camote) - Riesling (Alsacia)
- Quiché Lorraine – Cremant (Alsacia)
- Tostadas de arándanos y queso brie - Champagne
- Ostras–Champagne
- Batata (camote) al horno con crema agria y cebollino - Gamay (Beaujolais)
- Crujiente de manzana con canela–vino dulce – Sauternes (Bodeaux)

Vinos espumosos

Origen de los vinos espumosos

No hay una certeza de su descubrimiento, sin embargo, hay algunos escritos antiguos, que detallan la presencia de burbujas en el vino, lo cual era identificado como un defecto.

El documento más antiguo que habla sobre las burbujas del vino es un papiro egipcio del año 522, en el cual se cita la anulación de una venta por el burbujeo.

Un documento del año 1200 en la edad media europea cita el burbujeo de un vino en una taberna. Se menciona el consumo con agua por precaución de este tipo de vinos.

Hay una receta para producir vinos espumosos del año 1662, presentada por la Royal Society de Londres (sociedad científica más antigua del mundo), en la cual se añade azúcar al vino para provocar el burbujeo.

El monje benedictino Pierre Perignon, conocido como Dom Perignon, en la búsqueda de desarrollar un vino blanco de uvas tintas Pinot Noir, casualmente desarrolla la fórmula de creación del vino espumante, que se lo llamó método champenoise.

Champagne

La historia de la región de Champagne se remonta casi 20 siglos atrás, a la época de los Remos, poblado que habitaba la zona y se unió a Julio César en su campaña de conquistas. De ellos nace la región de Reims, que es donde se ubica Champagne.

La región de Reims toma protagonismo con el bautismo y coronación de Clodoveo como Rey de los francos, siendo él quien unificó a Francia en un solo reino. A partir de ahí, casi todos los reyes de Francia asumían el reinado en Reims, siendo una tradición los banquetes con los vinos de la zona, lo que hizo que los vinos de Reims tengan gran notoriedad.

La iglesia tuvo mucha relevancia en el desarrollo vinícola de Champagne al ser dueña de varios viñedos. Algunos miembros de las casas reales de Francia, España e Inglaterra también poseían viñas en Champagne.

Durante algunos siglos, la viticultura floreció en la región, convirtiéndose en el corazón de la producción francesa.

En 1668 el monje benedictino Pierre Perignon desarrolla el método champenoise. Dom Perignon, como se le conocía, al ver que daban mejores resultados los vinos de ensambles seleccionados que los que se elaboraban de manera aleatoria, desarrolla un método de prensado y fraccionamiento lento, que le permitía hacer vino blanco a partir de uvas tintas (Pinot Noir).

Figura 42.
Escritura de Pierre Perignon.



Nota. Imagen tomada de Escultura de Pierre Perignon https://www.vinetur.com/2021082465817/historia-del-champagne.html

Figura 43.
Prensa de una bodega de champagne.



Nota. Imagen tomada de https://casadechampagne.wordpress.com/2012/04/11/prensado/

El estudiar los mejores crus y las mejores vides, le dio grandes resultados en cuanto a la calidad de los vinos que lograba. El prensado suave daba vinos delicados, pero necesitaba que las uvas estén más maduras, lo que se producía realizando una vendimia más tardía de lo habitual. Ese hecho le recortaba el tiempo que disponía para embotellar el vino antes de la llegada del invierno. Durante el invierno, las levaduras existentes en los vinos se dormían por las bajas temperaturas, pero al llegar la primavera, la temperatura comenzaba a subir y las levaduras despertaban, continuando el proceso de fermentación dentro de la botella. Esto provocaba ese molesto burbujeo, que Dom Perignon no sabía por qué ocurría en sus vinos. Dedicó gran parte de su vida a tratar de evitarlo, aunque con el tiempo descubrió que el efecto se daba por esa segunda fermentación espontanea que se daba dentro de las botellas.

Pasaron muchos años y muchos vinicultores para que se puedan desarrollar las técnicas apropiadas para producir de manera controlada la segunda fermentación. Al principio las botellas explotaban o lo hacían los corchos.

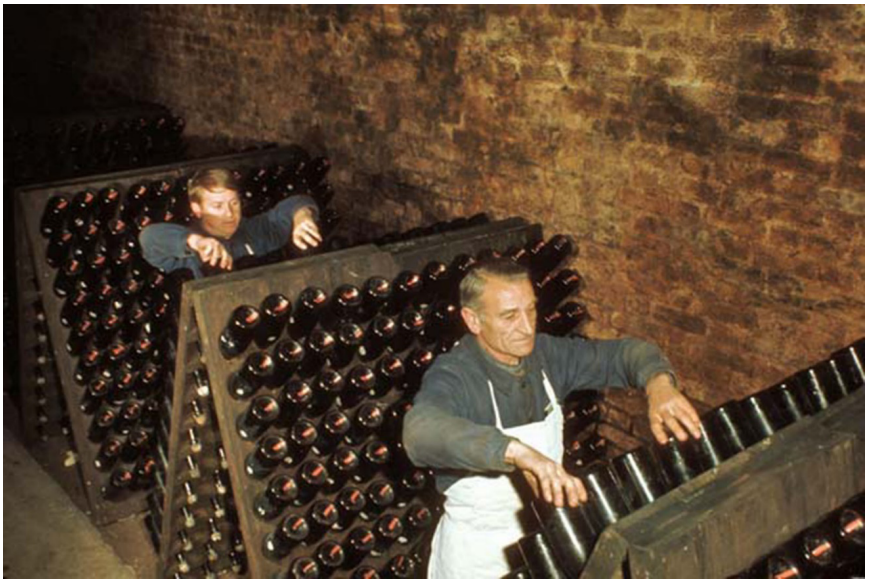
Entre 1670 y 1720 se marca el punto de inflexión en la historia de los vinos espumantes y Champagne, ya que es desde esta época cuando de manera deliberada se elaboran vinos espumosos. Se marca así un doble hito, comenzando a elaborarse vinos espumosos a través de técnicas específicas y segundo, porque se delimita un territorio para la elaboración de este tipo de vinos. Pasan así de llamarse vinos de Francia a llamarse vinos de Champagne.

Entre las técnicas utilizadas en la época, estaban el producir botellas de vidrio más gruesas, tapones de corcho más resistentes, cuerdas de lino, mallas de acero, temperaturas estables y sobre todo la adición de azúcar dentro de las botellas para controlar la fermentación.

La técnica del degüelle fue introducida entre 1780 y 1790 y a partir de 1800 se introdujeron algunas innovaciones técnicas que mejoraron la producción, como el giro de la botella 45°.

En 1816 Barbe-Nicole Clicquot-Ponsardin, más conocida como la Veuve Clicquot o la gran dama del Champagne, introduce dos técnicas que se utilizan hasta hoy en día, y que le dan un giro a la bebida. El primero consistía en colocar las botellas de forma invertida en los orificios de un pupitre inclinado y en girarlas cada día un octavo de vuelta para que los residuos se situaran en el gollete. El segundo consistía en cambiar el corcho para eliminar los depósitos turbios que, hasta ese entonces se eliminaban de forma manual al traspasar el vino de una botella a otra. Esta técnica se la llamó del removido y continúa aún vigente, convirtiendo el champán en una bebida cristalina.

Figura 44.
Removido de Champagne.



Nota. Imgen tomada de https://alavole.com/el-removido-de-la-botella-de-champagne/

En 1837, Jean-Baptiste Francois, un farmacéutico de Châlons desarrolla un método de medición de azúcar, con lo que la rotura de botellas se redujo considerablemente

En 1860 Pasteur da a conocer que las levaduras transforman el azúcar en gas carbónico, resolviendo el misterio de las burbujas.

En 1884, Armand Walfard, desarrolla la técnica de degüelle con hielo, sumergiendo el cuello de las botellas a -27°C. Se forma un tapón de hielo que atrapa los sedimentos y al desprenderse, elimina las impurezas, perdiendo un mínimo de vino y conservando el gas carbónico. Dicha técnica se sigue utilizando en la actualidad.

En 1868 ataca la filoxera y extermina casi todas las viñas, por lo que se crea la Asociación Vinícola de Champagne, para preservar los viñedos. Traen pies americanos para injertarlos y mantener con vida las plantas.

A finales dl siglo XIX, ya se tenía conciencia de que era necesario establecer reglas para mantener la calidad de los vinos de Champagne y evitar copias y fraudes de sus vinos, pero es recién en 1935 que se crea el INAO (Institut National de l'origine et de la qualité) y este a su vez crea el concepto de AOC (Apelación de Origen Controlada), siendo Champagne una de las primeras AOC en ser creadas.

Se establecen así las normas de la elaboración de los vinos, las zonas delimitadas, las uvas permitidas y la exclusividad del uso de Champagne a los vinos.

La Unión Europea ha establecido múltiples tratados de protección de las Denominaciones de Origen Protegidas para garantizar la calidad de los productos.

Desde 1980, la región estableció procedimientos para preservar los suelos y microclimas, reduciendo su huella de carbono.

En 2015 las laderas, Casas y Bodegas de Champagne, ingresan a la lista del Patrimonio Mundial de La UNESCO.

Antes de pasar al proceso de producción de Champagne, veamos cuáles son los modos y las técnicas de elaboración de los vinos espumosos.

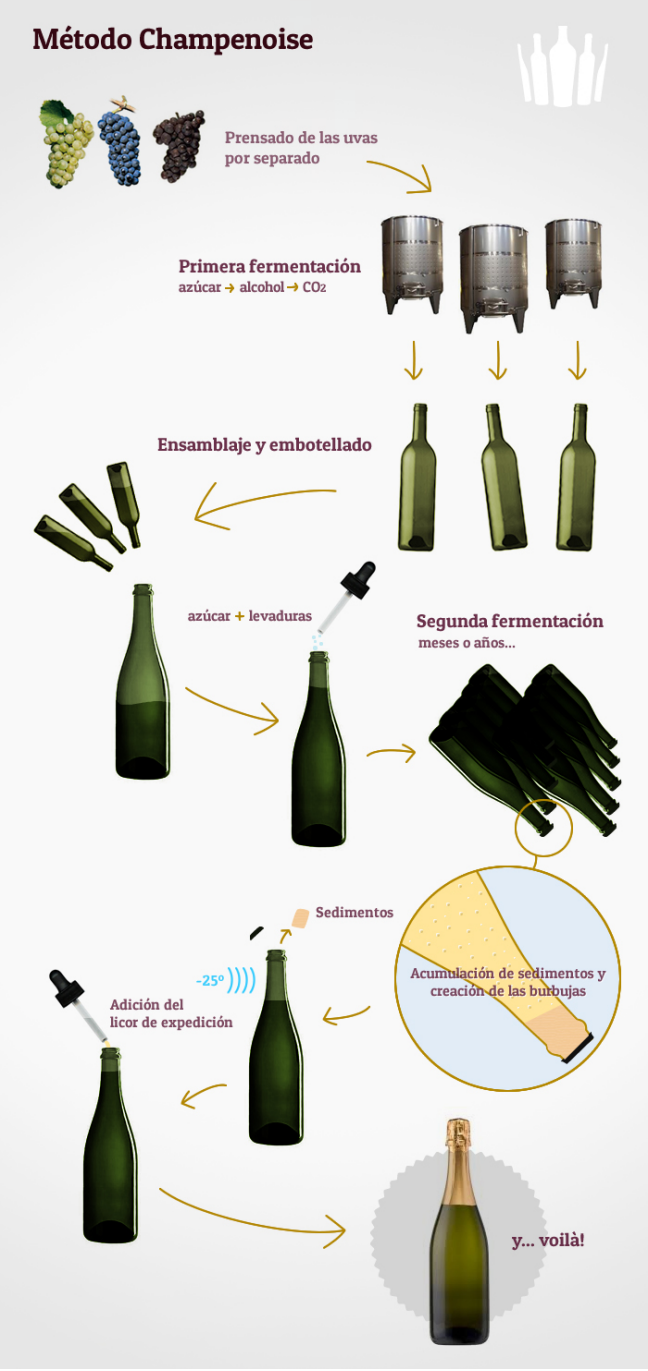
Figura 45.
Proceso de elaboración de vinos espumosos.



Nota. Elaboración propia.

En el caso de Champagne se utiliza el método champenoise, que es la segunda fermentación en botella.

Figura 46.
Proceso de elaboración del Champagne.



Requisitos para poder llamarse Champagne:

- Las variedades permitidas son Pinot Noir (tinta), Meunier (tinta) y Chardonnay (blanca).
- Deben cumplir con las normas establecidas para la poda, en las épocas y los estilos permitidos.

- Los rendimientos están delimitados por el Consejo Champagne y el INAO, garantizando la máxima calidad de los vinos.
- Deben cumplir estrictamente todos los procesos que el método champenoise dicta.
- Las uvas se prensan por separado de acuerdo con las variedades y los diferentes crus, con la finalidad de preservar la trazabilidad.
- Luego de cada prensado, la prensa debe limpiarse con agua, que luego debe ser tratada para reutilizarse.
- Al final de la primera fermentación los vinos tendrán una graduación alcohólica máxima de 11°.
- Luego de la fermentación, el embotellado no puede realizarse antes del 1 de enero siguiente a la vendimia. Además, el vino no se puede trasvasar de una botella a otra: se venderá en aquella en la que se elaboró. La calidad y solidez de la botella son claves para garantizar que la toma de espuma se realiza de forma óptima.
- Durante la maduración sobre lías (levaduras), para ser denominado Champagne, el vino debe permanecer al menos 15 meses en botella. Este tiempo se amplía a 3 años para los vinos millesimés y pueden llegar a 10 años.
- El 100% de las uvas deben provenir de la región de Champagne y ser embotellado en origen. Sin embargo, pueden provenir de cualquier zona de la región, es decir no es un vino de Terroir.
- Usualmente se mezclan diferentes vinos base e incluso pueden ser de diferentes años.
- La cantidad de azúcar disuelta en el licor de dosificación determinará el tipo de Champagne que se va a obtener, siendo la clasificación de la siguiente manera.
    - Más de 50 gr de azúcar residual por litro, Champagne dulce
    - Entre 32 y 50 Demi Sec
    - Entre 17 y 32 Seco o Dry
    - Entre 12 y 17 Extra Dry
    - Menos de 12 Brut

- Si el contenido es inferior a 3 gramos de azúcar residual por litro y no se añadió azúcar en el licor de dosificación es un Brut Nature. (Se utiliza en lugar de licor de dosificación un vino vintage sin azúcar residual).

- El tapón de corcho debe ser de la máxima calidad, debe ir con la mención Champagne y en caso de ser Millésime, el año.
- Las etiquetas deben llevar todas las menciones obligatorias, Denominación Champagne, contenido de azúcar, graduación alcohólica, volumen, marca.
- Cada minuto se descorchan en el mundo 548 botellas de Champagne.

Principales marcas de Champagne en el mercado Ecuatoriano

- Dom Perignon
- Veuve Clicquot Ponsardin
- Möet Chandon
- Krug
- Piper-Heidsieck
- Taittinger
- Bollinger
- Ruinart

Vinos espumosos en el mundo

Además de Champagne, tenemos una gran variedad de vinos espumosos, los cuales reciben sus propios nombres en sus lugares de origen.

ALEMANIA:

- SEKT:

ESPAÑA:

- CAVA (D.O)

FRANCIA:

- BLANQUETTE
- CREMANT

ITALIA:

- LAMBRUSCO
- ASTI SPUMANTE (D.O.P.G)
- FRANCIACORTA (D.O.P.G)
- PROSSECO

OTROS PAISES PRODUCTORES DE VINOS ESPUMOSOS: Chile, Argentina, Brasil, Uruguay, Estados Unidos, Hungría, Australia, Sudáfrica, Portugal, Rumania.

El método Charmat:

Fue creado en 1916 por el ingeniero francés Jean Eugine Charmat. La principal diferencia con el método Champenoise o Tradicional, es que la segunda fermentación ocurre en tanques de acero inoxidable herméticamente cerrados, en lugar de la botella, lo que le da una cantidad algo menor de burbujas y menos delicadas.

Al tener menos contacto del mosto con las levaduras, suelen ser menos aromáticos y complejos.

El proceso toma mucho menos tiempo, por ende, los costos de producción son menores y el costo en el mercado también.

En nuestro mercado tenemos muchas marcas de origen argentino, chileno, español, italiano y francés, que utilizan este método.



Actividad adicional

Con la finalidad de que puedas comprender la importancia y el glamour que tiene el champagne, te invito a investigar la relación que tiene esta famosa bebida con el cien. Muchos directores y actores de Hollywood la consideran su bebida favorita y aparece en innumerables películas.

Resultados de aprendizaje:

RA1: Describir las regiones vinícolas más importantes del mundo.

RA2: Desarrollar cultura entorno al vino y su maridaje, mediante la descripción general de las principales cepas, procesos y zonas de producción.

RA3: Identificar con claridad la diferencia entre champagne, cava y espumante, reconociendo sus zonas de producción.

RA6: Desarrollar cultura entorno al vino, describiendo las regiones y países más importantes en la producción vinícola.

Bibliografía específica

- Callec, C. (2002). La Enciclopedia del Vino. Madrid. España. 1era Reimpresión. Editorial Libsa.
- Conselmo, P., (2007). Sentir el Vino, El Primer Libro de Vinos del Ecuador. Ecuador. La Cofradía del Vino.
- Dalmau, D., (2018). Guía esencial del queso. Barcelona. España. 1era edición, EDITORS, S.A.
- Gaubert-Turpin, J. Grant, A. (2018). La carta de vinos por favor. Atlas de las regiones vinícolas del mundo, Barcelona, España. Editorial Cinco Tintas.
- Johnson, H., Robinson J. (2021). Atlas mundial del Vino. España. Octava edición. Editorial BLUME.

Unidad 6

El vino en España

España es de los países con mayor tradición vinícola en el mundo y desde el 2016, con el TLC con Unión Económica Europea, el de mayor crecimiento en nuestro mercado. Acompáñame a recorrer las principales regiones vinícolas españolas y descubrir sus maravillosos vinos y espumantes.



Lecciones de la unidad:

- Historia del vino en España
- Regiones principales
- Cepas y maridajes de España
- Cava
- Diferencias con otros espumantes



Objetivo de la unidad:

Estudiar las principales regiones vinícolas de España, sus zonas de producción y sus cepas más importantes.

Conocer el proceso de producción de cava y sus diferencias con otros espumantes.

Conocer los principales maridajes de la cocina española y las sugerencias de vino que podemos tener.

Datos Estadísticos

Tabla 15.

Superficie plantada total en miles de hectáreas.

	País	Año	Cantidad	País	Año	Cantidad	País	Año	Cantidad
1	Spain	2020	961 096	Spain	2021	962 531	Spain	2022	954 724
2	France	2020	798 642	France	2021	795 426	France	2022	795 335
3	China, mainland	2020	765 798	China, mainland	2021	754 166	China, mainland	2022	757 993
4	Italy	2020	718 724	Italy	2021	721 579	Italy	2022	718 198
5	Republic of Türkiye	2020	431 073	Republic of Türkiye	2021	419 488	Republic of Türkiye	2022	413 377
6	United States of America	2020	402 409	United States of America	2021	393 274	United States of America	2022	391 538
7	Argentina	2020	214 798	Argentina	2021	211 099	Argentina	2022	207 047
8	Chile	2020	207 488	Portugal	2021	194 228	Portugal	2022	193 443
9	Portugal	2020	194 640	Romania	2021	189 021	Romania	2022	187 934
10	Romania	2020	190 176	Chile	2021	182 284	Chile	2022	182 195
11	Iran	2020	169 691	India	2021	166 625	India	2022	175 225
12	India	2020	161 250	Iran	2021	164 673	Iran	2022	164 673
13	Australia	2020	158 961	Australia	2021	158 961	Australia	2022	158 961
14	Moldova	2020	140 000	South Africa	2021	125 586	South Africa	2022	124 102
15	South Africa	2020	128 181	Uzbekistan	2021	117 804	Uzbekistan	2022	121 564
16	Uzbekistan	2020	113 676	Moldova	2021	117 500	Moldova	2022	116 500
17	Greece	2020	112 026	Germany	2021	103 421	Germany	2022	103 400
18	Germany	2020	103 180	Afghanistan	2021	99 593	Russia	2022	101 157
19	Afghanistan	2020	99 528	Russia	2021	99 354	Afghanistan	2022	99 975
20	Russia	2020	96 753	Greece	2021	95 922	Greece	2022	93 462

Nota. Organización Internacional de la Viña y el Vino OIV https://www.oiv.int/
Tabla: Elaboración propia.

Tabla 16.

Ranking de países productores de vino en miles de hectolitros.

	País	Año	Cantidad	País	Año	Cantidad	País	Año	Cantidad
1	Italy	2020	49 066	Italy	2021	50 232	Italy	2022	49 843
2	France	2020	46 673	France	2021	37 643	France	2022	45 998
3	Spain	2020	40 949	Spain	2021	35 304	Spain	2022	35 781
4	United States of America	2020	22 750	United States of America	2021	24 070	United States of America	2022	22 385
5	Australia	2020	10 900	Australia	2021	14 820	Australia	2022	13 070
6	Argentina	2020	10 796	Chile	2021	13 437	Chile	2022	12 443
7	South Africa	2020	10 385	Argentina	2021	12 482	Argentina	2022	11 451
8	Chile	2020	10 337	South Africa	2021	10 826	South Africa	2022	10 337
9	Germany	2020	8 405	Germany	2021	8 448	Germany	2022	8 940
10	China, mainland	2020	6 587	Portugal	2021	7 359	Portugal	2022	6 848
11	Portugal	2020	6 418	China, mainland	2021	5 908	Russia	2022	4 996
12	Russia	2020	4 433	Romania	2021	4 451	China, mainland	2022	4 727
13	Romania	2020	3 829	Russia	2021	4 293	New Zealand	2022	3 830
14	New Zealand	2020	3 290	Brazil	2021	2 928	Romania	2022	3 788
15	Hungary	2020	2 586	New Zealand	2021	2 664	Brazil	2022	3 200
16	Austria	2020	2 398	Hungary	2021	2 588	Austria	2022	2 527
17	Brazil	2020	2 257	Austria	2021	2 460	Hungary	2022	2 484
18	Greece	2020	2 221	Greece	2021	2 416	Greece	2022	2 084
19	Georgia	2020	2 124	Georgia	2021	1 891	Georgia	2022	1 922
20	Moldova	2020	920	Moldova	2021	1 430	Moldova	2022	1 400

Nota. Organización Internacional de la Viña y el Vino OIV https://www.oiv.int/
Tabla: Elaboración propia.

Tabla 17.

Consumo de vino por países en miles de hectolitros.

	País	Año	Cantidad	País	Año	Cantidad	País	Año	Cantidad
1	United States of America	2020	32 854	United States of America	2021	33 079	United States of America	2022	34 344
2	Italy	2020	24 200	France	2021	24 870	France	2022	25 028
3	France	2020	23 202	Italy	2021	24 200	Italy	2022	22 352
4	Germany	2020	19 844	Germany	2021	19 900	Germany	2022	19 400
5	United Kingdom	2020	13 735	United Kingdom	2021	13 895	United Kingdom	2022	13 132
6	China, mainland	2020	12 396	China, mainland	2021	10 492	Spain	2022	9 636
7	Argentina	2020	9 430	Spain	2021	10 311	China, mainland	2022	9 088
8	Spain	2020	9 218	Argentina	2021	8 381	Russia	2022	8 872
9	Russia	2020	8 485	Russia	2021	7 976	Argentina	2022	8 276
10	Australia	2020	5 950	Australia	2021	5 604	Portugal	2022	6 058
11	Canada	2020	5 320	Portugal	2021	5 269	Australia	2022	5 404
12	Portugal	2020	4 374	Canada	2021	5 268	Canada	2022	5 083
13	Brazil	2020	4 053	Brazil	2021	4 123	South Africa	2022	4 561
14	Netherlands	2020	3 650	South Africa	2021	3 876	Brazil	2022	3 590
15	Japan	2020	3 518	Netherlands	2021	3 748	Netherlands	2022	3 587
16	South Africa	2020	2 983	Romania	2021	3 709	Japan	2022	3 166
17	Belgium	2020	2 655	Japan	2021	3 148	Romania	2022	2 498
18	Romania	2020	2 558	Switzerland	2021	2 551	Switzerland	2022	2 372
19	Switzerland	2020	2 503	Chile	2021	2 521	Austria	2022	2 350
20	Chile	2020	2 392	Belgium	2021	2 382	Chile	2022	2 280

Nota. Organización Internacional de la Viña y el Vino OIV https://www.oiv.int/
Tabla: Elaboración propia.

Historia del vino en España

Los orígenes de la viticultura española están asociados a llegada de los fenicios, que llegaron a la Península Ibérica cerca del 1.100 a. C, aunque la existencia de abundantes vides silvestres, sugieren un inicio anterior, aproximadamente en el 3.000 a.C.

Los primeros cultivos de vid se han datado en 1.104 a.C aproximadamente, cuando los fenicios fundan Cádiz y Jerez.

Existen vestigios de lagares que datan de entre el 1.100 A.C hasta el 300 A.C. Incluso hay ánforas descubiertas en colinas italianas que llevan insignias de vinos de Hispania, nombre que los fenicios dieron a la península, lo que sugiere un intercambio comercial anterior a la llegada del Imperio Romano.

Los lagares eran los recipientes en donde se pisaban las uvas para obtener el mosto, también se le conocía así al sitio en donde se ubicaba el recipiente en el que se lo recolectaba.

El crecimiento del Imperio Romano llegó hasta tierras españolas y con ellos el desarrollo de la vinicultura.

La invasión árabe a la Península Ibérica, causo un detenimiento del desarrollo vinícola en el sur desde el año 711 hasta 1492, cuando cayó el último bastión árabe en la península que era Granada.

Al norte, por el contrario, el desarrollo de la iglesia en estas zonas propició un desarrollo sostenido de la cultura vinícola. La existencia del Camino de Santiago

generó la construcción de un sinnúmero de monasterios, que eran recorridos por visitantes de muchos países católicos. Este hecho logró que zonas como La Rioja y Ribera del Duero, se consoliden en la producción de vinos.

1492 se convierte en un hito para la historia de España. Por un lado, se consigue la liberación del dominio árabe y por otro la conquista de América trajo consigo nuevas oportunidades de crecimiento para los vinos españoles.

Entre 1864 y 1870, el ataque de filoxera destruye gran parte de los viñedos franceses, quienes tuvieron que provisionarse de vinos españoles. Este hecho, aumento las exportaciones de vinos y trajo técnicas de vinificación más modernas desde el vecino país, hasta que la plaga llega también a España en 1878 a través de Málaga y luego expandiéndose por todo el territorio.

Apenas comenzándose a recuperar la industria con las vides traídas desde América, las grandes crisis económicas mundiales, vuelven a paralizar la industria. Acto seguido, aparece la Primera Guerra Mundial.

Sin dar tregua a la industria, llega la Guerra Civil Española entre 1936 y 1939, donde los campesinos abandonaron los campos y las viñas y se genera una ola migratoria sin precedentes en el país.

La Segunda Guerra Mundial, continuó el mal camino de la empobrecida industria vinícola española.

A pesar de todas estas vicisitudes, en los años 30 nacen las primeras Denominaciones de Origen en Jerez, Málaga y Montilla. Y en los 40 hacen lo propio Tarragona y La Rioja.

En los años 50, una cierta estabilidad económica del país favorece el desarrollo vinícola, fortaleciendo el consumo interno con mucho vino al granel y la exportación desde zonas como Jerez y La Rioja.

Entre los años 70 y 80, comienza el verdadero crecimiento de la industria, luego de haberse creado algunas instituciones de control como el SAVIN (Sociedad Anónima Vinícola del Norte).

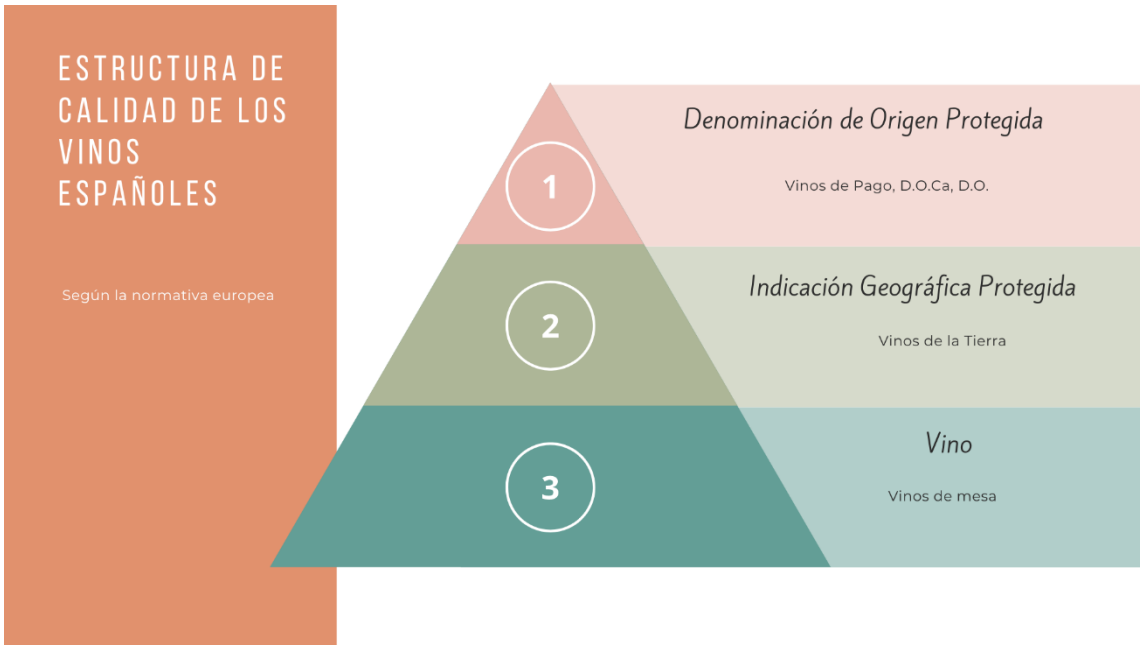
La entrada de España en la UE en 1986 es el salto definitivo hacia la calidad del vino español que conocemos hoy en día.

En años más recientes, se está dando la transición a viñedos más enfocados en el cuidado medioambiental.

Estructura de calidad de los vinos de España

La estructura de calidad de los vinos españoles sigue las normas de la Unión Europea, siendo la siguiente:

Figura 47.
Estructura de calidad de los vinos de España



Nota. https://vinalogos.com/entendiendo-la-clasificacion-de-los-vinos-espanoles/
Elaboración propia

Vino: Son los vinos de mesa. Se incluyen todos los vinos que no pertenecen a ninguna denominación de origen. En este caso, no es necesario que se incluya en la etiqueta la añada, la procedencia, ni la variedad de uva empleada.

Hay que tomar en cuenta que a pesar de que no pertenece a una I.G.P. o D.O específica, no necesariamente se trata de vinos de baja calidad.

Vinos de la Tierra o Indicación Geográfica Protegida: Son los vinos que proceden de zonas que pueden ser identificados por sus características locales como reputación, medio ambiente o suelo distintivo, factores humanos o culturales. Estos factores les confieren un nivel de calidad superior a los vinos de mesa. Deben cumplir algunas regulaciones establecidas, entre ellas ciertas variedades de uva, límites de grado alcohólica, entre otras.

Vinos con Denominación de Origen (DO): Se incluyen los vinos que proceden de una zona de producción delimitada y están elaborados según los criterios de calidad y tipicidad especificados por el Consejo Regulador. Entre ellos:

- Vino elaborado con las uvas procedentes de la región de la DO.
- Calidad y características del vino proceden del medio geográfico.
- Haber transcurrido al menos 5 años desde su reconocimiento como vino de calidad con indicación geográfica.

Vinos con Denominación de Origen Calificada (DOCa): Los vinos deben haber pasado al menos 10 años como denominación de origen. Todo vino embotellado debe comercializarse desde bodegas inscritas y ubicadas en la zona geográfica delimitada y contar con un riguroso sistema de control de calidad y cantidad.

En España sólo existen dos DOCa: Rioja y Priorato.

Vinos de Pago: Son vinos con prestigio reconocido, procedentes de un "pago", es decir, de un paraje o lugar rural con características y microclima propios que lo diferencian y distinguen de su entorno. Puede recibir el nombre de "pago calificado" si el pago está ubicado dentro de una DOCa.

Hoy en día hay 4133 bodegas en el país, 3536 son exportadoras y llegan a 189 países a nivel mundial, lo que lo convierte en el mayor exportador a nivel mundial. En volumen, el 20% de todas las exportaciones de vino en el mundo son españolas.

El Enoturismo está muy desarrollado, más de 3 millones de turistas visitaron bodegas en 2021.

Existen 70 Denominaciones de Origen y 2 Denominaciones de Origen Calificadas (Rioja y Priorat) y un sinnúmero de Indicaciones Geográficas.

Aproximadamente el 54% de la producción son vinos tintos, 21% blancos, 16% espumosos, 9% otros.

Los vinos con Denominación de Origen Protegida tienen calidad y reputación de su origen geográfico y factores inherentes. El 100% de las uvas deben provenir de la zona de D.O, además la elaboración y embotellado deben ser en la misma D.O. y sólo de las variedades permitidas. Tienen un rendimiento limitado por hectárea y prácticas de cultivo delimitadas, contenidos mínimos y máximos de alcohol y prácticas de vinificación establecidas.

Los vinos con IGP, son un poco menos rigurosos, por ejemplo, al menos el 85% de las uvas deben provenir de la zona de IGP, solo de las variedades permitidas y tienen un mayor rendimiento por hectárea que las DOP.

En cuanto a los tiempos de guarda en barricas y en botella, son muy rigurosos, siendo el esquema que detallo a continuación:

Figura 48.
Envejecimiento de los vinos españoles.

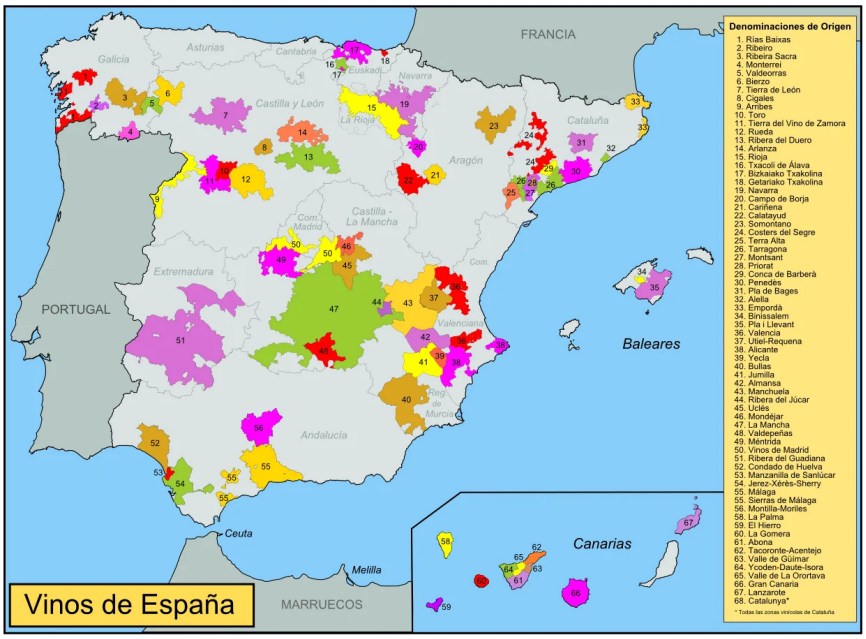
CATEGORÍAS Y CRITERIOS DE ENVEJECIMIENTO DE LOS VINOS EN D.O.Ca. RIOJA (Actualizado a Junio de 2019)
por www.aprenderdevino.es

	Tiempo total de envejecimiento	Tiempo de crianza en barricas de 225 litros	Tiempo de maduración en botella
Crianza			
Tintos	Al menos 24 meses	Al menos 12 meses	
Blancos y Rosados	Al menos 18 meses	Al menos 6 meses	
Reserva			
Tintos	Al menos 36 meses	Al menos 12 meses	Al menos 6 meses
Blancos y Rosados	Al menos 24 meses	Al menos 6 meses	
Gran Reserva			
Tintos	Al menos 60 meses	Al menos 24 meses	Al menos 24 meses
Blancos y Rosados	Al menos 48 meses	Al menos 6 meses	

Nota. Envejecimientos de los vinos españoles. https://www.aprenderdevino.es/nueva-normativa-vinos-rioja/

Principales regiones vinícolas de España

Figura 49.
Mapa de regiones vinícolas de España.



Nota. Imagen tomada de https://mx.pinterest.com/pin/659777414134268775/

LA MANCHA: Es la región más grande de España, casi el 50% de la superficie plantada, siendo la zona geográfica delimitada más grande del mundo.

LA RIOJA: Primera Denominación de Origen reconocida en España en 1925, aunque se establece legalmente en 1947. Es la D.O., con mayor número de bodegas registradas.

87% de la producción son vinos tintos, siendo Tempranillo la variedad más plantada e insignia de la D.O.

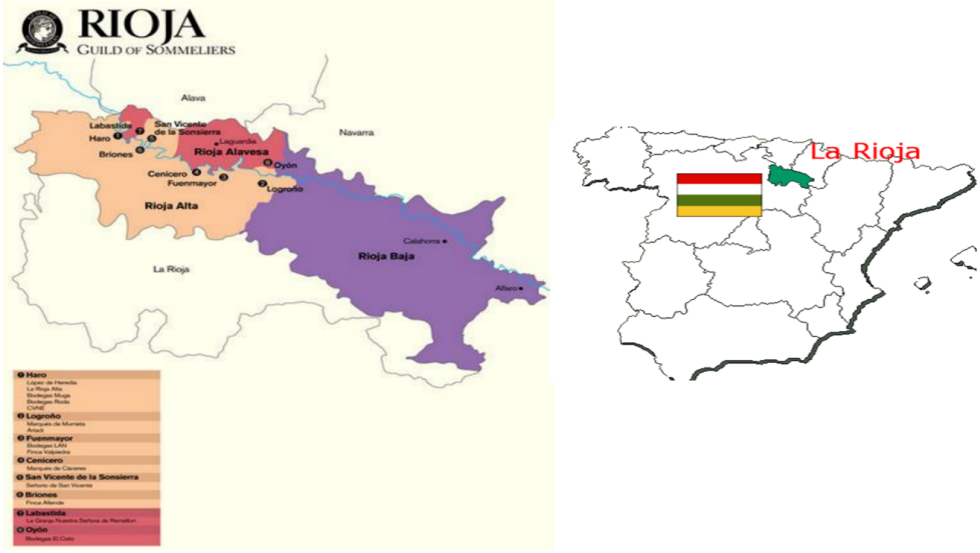
Además de Tempranilla, otras variedades importantes son Garnacha, Graciano y Mazuelo.

Tempranillo es autóctona de La Rioja, se la conoce así por tener un ciclo corto de maduración, lo que le permite ser de las primeras variedades en ser cosechadas. Es variedad más plantada de España, aunque varía su nombre dependiendo de la región, como por ejemplo Tinta de Toro, Tinta Fina, Cencibel entre otros.

A pesar de que la producción de vinos blancos es bastante baja, hay algunas cepas importantes como Viura, también conocida como Macabeo, Tempranillo blanco y Verdejo.

La región vinícola de La Rioja, se ubicada a los márgenes del Río Ebro y se divide en 3 zonas, Rioja Alta, Rioja Baja u Oriental y Rioja Alavesa.

Figura 50.
Mapa de la Rioja



Nota. Imagen tomada de https://es.slideshare.net/mikesainz/clase-espaa-vinos-de-espaa

Tempranillo ocupa casi el 75% de la plantación total en la región, siendo además la variedad más plantada de toda España, aunque dependiendo de la región, se le conoce con diferentes nombres como Cencibel, Tinta Fina, Tinta de Toro entre otros.

Dependiendo del nivel de calidad de los vinos, se utilizan sellos de diferentes colores, para que puedan ser identificados fácilmente. Así tenemos el de fondo café para los vinos jóvenes, el rojo para las crianzas, el vino para las reservas y el azul para las grandes reservas.

Figura 51.
Sellos de calidad de la Rioja.



Nota. Imagen tomada de https://vinosdo.wine/denominaciones/d-o-ca-rioja/

RIBERA DEL DUERO: Compite con La Rioja sobre quienes producen los mejores vinos tintos del país. Se ubica a los dos márgenes del Rio Duero.

Tempranillo es la principal variedad de producción (75%), aunque aquí se la denomina Tinta del País o Tinto Fino.

RUEDA: La cepa Verdejo es originaria de esta zona y produce los mejores vinos blancos de dicha variedad.

El 95% de la producción de vinos son blancos.

TORO: Se elaboran principalmente vinos tintos de la variedad Tinta de Toro (Tempranillo).

JEREZ – XÉRÈS –SHERRY: Primera denominación aprobada legalmente por el Consejo Regulador en 1933. Principales cepas, Palomino Fino, Moscatel y Pedro Ximénez, todas blancas.

Se destaca por la producción de vinos de Jerez, vinos que tienen una técnica muy particular de elaboración y mayor graduación alcohólica.

La producción de los vinos de Jerez se limita a un triángulo formado por Sanlúcar de Barrameda, Jerez de la Frontera y el Puerto de Santa María.

Los vinos se clasifican según las cepas y el proceso, siendo Fino, Manzanilla, Amontillado, Oloroso y Palo Cortado.

RIAS BAIXAS: Cuna del Albariño, que es su principal variedad..

PAIS VASCO: Se produce un vino muy particular llamado Txakoli, de la cepa Hondarrabi zuri.

Principales cepas producidas en España

Cada D.O. tiene variedades permitidas, pero en términos generales, estas son las principales cepas.

Figura 52.
Principales cepas de España



Nota. Elaboración propia.

Bodegas mas conocidas de España en Ecuador:

- Muga (La Rioja)
- Marqués de Riscal (La Rioja)
- López de Heredia (La Rioja)
- Pagos de Araiz (Navarra)

- Vega Sicilia (Rivera del Duero)
- Protos (Rivera del Duero)
- Pago de Carraovejas (Rivera del Duero)
- Altos de Ontañón (Rueda)
- Herederos del Marqués de Riscal (Rueda)
- Bodegas González Byass (Rueda)

Gastronomía de Wspaña y maridajes regionales:

- Pulpo a la gallega con Albariño
- Cordero asado con Crianza de Rivera del Duero (Tempranillo)
- Rabo de toro estofado con Tempranillo reserva de La Rioja
- Arroz negro con Verdejo
- Brownie de chocolate con Cava
- Tortilla de patata con un tinto joven Monastrel o Bobal
- Paella con Verdejo
- Jamón Serrano o Ibérico con vino Manchego
- Bacalao con Jerez

Los quesos españoles también tienen una fama muy bien ganada y por supuesto, sus maridajes con vinos son excepcionales.



Actividad adicional

En este punto, sería muy importante que puedas realizar un maridaje de algún plato de cocina española con un vino de la misma procedencia. Te sugiero hacerlo con una tortilla española o con huevos rotos. Ambas recetas llevan muy pocos ingredientes, fáciles de conseguir y con poco tiempo de preparación.

Con respecto al vino, españoles hay para todos los presupuestos. Busca uno que te llame la atención y se ajuste a tu bolsillo.

D.O. CAVA

Si bien el origen de los espumosos se remonta a Francia, en Barcelona, cansados de importar champanes demasiado caros, deciden empezar a producir sus propios vinos espumosos.

Luego del ataque de filoxera del siglo XIX, los productores del Penedés muy golpeados deciden darle un giro a su producción y enfocarse en hacer espumosos de calidad.

Las primeras botellas de espumoso de Penedés aparecen en Sant Sadurní d'Anoia en 1872, siguiendo el método tradicional de segunda fermentación en botella, producidos por Josep Raventós (método de medición de azúcar 1837).

La excelente calidad y precios más competitivos que los champanes franceses, dispara la producción a inicios del siglo XX.

A pesar de que en 1932 se crea el Consejo Regulador de Vinos en España, recién en 1959 se hace mención por primera vez de la D.O. Cava, aunque es reconocida oficialmente, recién una década después.

Hoy en día se producen más de 240 millones de botellas al año, de las cuales el 66% se exporta a más de 120 países en el mundo.

Penedés produce el 95% de Cava, ubicándose principalmente en Cataluña, aunque también hay en las Comunidades Autónomas de Aragón, Navarra, Rioja, Extremadura, Valencia y País Vasco.

Es la segunda D.O. de mayor producción de vinos en España, después de La Mancha.

En el siguiente mapa de España, podemos observar las ubicaciones de la D.O. Cava.

Figura 53.
Mapa de Cava.



Nota. Imagen tomada de https://www.cava.wine/es/origen/zonas/

Zonas del CAVA:

- Comtats de Barcelona
- Valle del Ebro
- Viñedos de Almendralejo
- Requena

Figura 54.
Sant Sadurní d Anoia.



Nota. Imagen tomada de https://www.penedesturisme.cat/es/donde-ir/sant-sadurni-danoia.

En la imagen, podemos apreciar la ciudad de Sant Sadurní d'Anoia, cuna de los cavas.

Antes de pasar a la elaboración de los cavas, recordemos que existen básicamente 2 formas de elaborar vinos espumantes, de manera natural y de manera artificial.

Figura 55.
Proceso de elaboración de vinos espumosos.

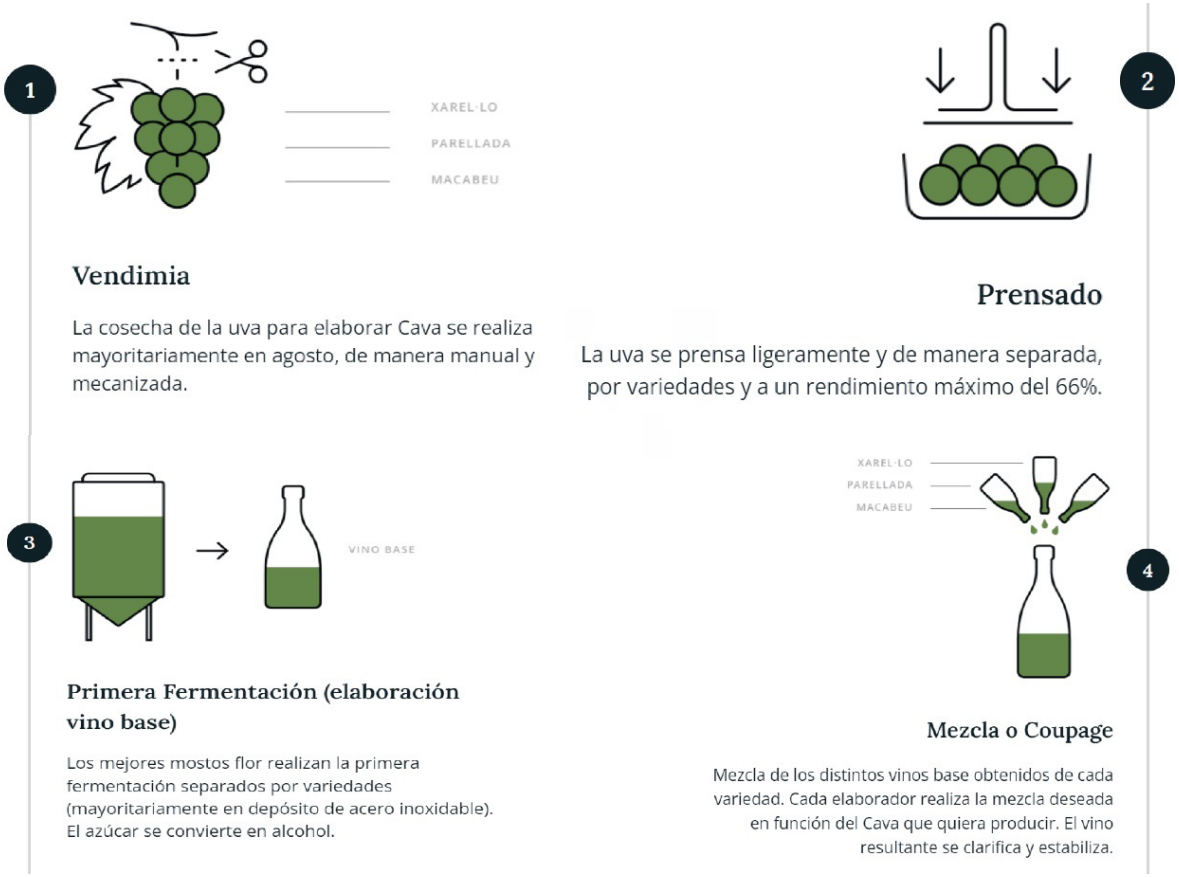


Nota. Elaboración propia..

El proceso de elaboración de los cavas es el mismo que se utiliza para elaborar el champagne en Francia, sin embargo, el nombre del método es llamado Tradicional en lugar de Champenoise.

En el siguiente diagrama, podemos ver los pasos que se requieren para crear los cavas.

Figura 56.
Proceso de elaboración del Cava.





Nota. Proceso de producción de Cava https://www.cava.wine/es/origen/el-metodo-tradicional-o-champenoise/

Requisitos para poder llamarse cava

Hay 3 variedades principales para la elaboración de los Cavas, Macabeo (blanca), Xarel-lo (blanca) y Parellada (blanca). Las otras variedades permitidas son Pinot Noir (tinta), Garnacha (tinta), Chardonnay (blanca), Malvasía (blanca), Trepat (tinta) y Monastrel (tinta), pero se las utiliza para dar complemento a los vinos, como color, intensidad y ciertas notas, aunque siempre la base va a ser siempre las tres principales.

Macabeo es originaria del Penedés y se la conoce desde 1617, Xarel-lo también es autóctona de la zona y se la conoce desde 1785. Parellada, si bien no es originaria del Penedés, se la conoce en España desde el siglo XIV.

Además de las variedades permitidas, deben cumplir con las normas establecidas para la poda, en las épocas y los estilos permitidos.

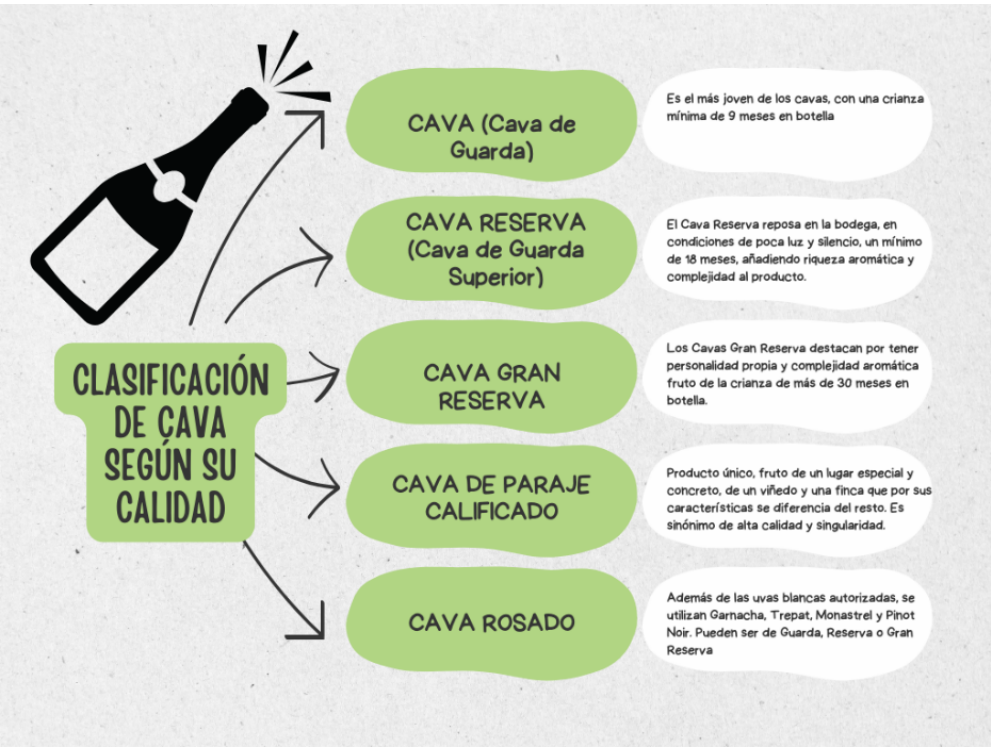
Las uvas se prensan por separado de acuerdo con las variedades y los diferentes crus, con la finalidad de preservar la trazabilidad.

La vendimia puede ser manual o mecánica, pero para los Cava de Paraje Calificado, debe ser únicamente manual y los viñedos deben ser mayores a 10 años.

Los rendimientos están delimitados por el Consejo Regulador del Cava, garantizando la máxima calidad de los vinos, siendo de 12.000 kg/ha. para los Cavas de Guarda, 10,000 kg/ha. para los Cavas de Guarda Superior y de 8,000 kg/ha para el Cava de Paraje Calificado.

Según su calidad, los Cavas se clasifican en:

Figura 57.
Clasificación de Cava.



Nota. Clasificación de Cava https://www.cava.wine/es/categorias-tipos-de-cava/

La cantidad de azúcar disuelta en el licor de dosificación determinará el tipo de Cava que se va a obtener, siendo la clasificación de la siguiente manera:

- Más de 50 gr de azúcar residual por litro, Cava dulce
- Entre 32 y 50 Demi Sec
- Entre 17 y 32 Seco o Dry
- Entre 12 y 17 Extra Dry
- Menos de 12 Brut
- Menos de 6 Extra Brut

Si el contenido es inferior a 3 gramos de azúcar residual por litro y no se añadió azúcar en el licor de dosificación es un Brut Nature.

El tapón de corcho debe ser de la máxima calidad, debe ir con la mención Cava y en caso de ser Paraje Calificado, el año.

Las etiquetas deben llevar todas las menciones obligatorias, Denominación Cava, contenido de azúcar, graduación alcohólica, volumen, marca.

En el 2020 se aprobó la delimitación del Cava en subzonas, lo que permite tener una mayor precisión de microclimas.

Principales marcas de cavas en nuestro país:

- Codorniu
- Freixenet
- Vilarnau
- Alsina & Sardá
- Juvé & Camps
- Segura Viudas
- Vallformosa

Figura 58.
Cavas en el mercado ecuatoriano.



Nota. Cavas en el mercado ecuatoriano
https://freixenet.com/es/es/nuestros-productos/cavas/cordon-negro/
https://www.codorniu.com/cavas/originales-y-clasicos
https://seguraviudas.com/es/productos/cavas/

Condiciones ideales para la conservación de espumantes

Tomando en cuenta que son vinos que han estado al menos nueve meses criando en total silencio, alejados de luz directa y en condiciones de humedad baja, lo ideal es mantenerlos de la misma forma. Debemos buscar un sitio que cumpla estas condiciones, por lo que será importante no tenerlos cerca de la cocina ni de ninguna fuente de calor directa. Tampoco es conveniente tenerlos en una vitrina a la que le da luz solar directa o focos cercanos, ya que podrían calentarse. La temperatura ideal de conservación será de 14°C y una humedad estable.

Si planeamos tomarnos el vino enseguida de haberlo adquirido, puede permanecer vertical y de preferencia en refrigeración para que esté a la temperatura adecuada al momento de servir.

Si planeamos guardarlo durante algún tiempo, esperando el momento adecuado para servirlo, es mejor que vaya acostado, pero tomando en cuenta las recomendaciones anteriores, lejos de fuentes de calor, humedad estable, lejos de ruidos y vibraciones.

Recordemos siempre que el vino tiene un tiempo de vida limitado, según su calidad. Tratemos de tomarlo en su mejor momento.

Como descorchar y servir correctamente un vino espumoso

Más allá de la emoción que puede significar el hacer volar un corcho de espumante con su sonido explosivo característico, esa no es la manera correcta de descorcharlo.

¿Por qué es importante descorcharlo correctamente? Porque va a evitar desperdiciarlo y, sobre todo, para conservar durante más tiempo el burbujeo característico.

A continuación, los pasos que debemos tener en cuenta para descorchar un espumante.

1. Retiramos el capuchón (algunos vienen con una pestaña para halar y retirar, otros necesitan ser cortados con la sierra del descorchador.

2. ¡Inclinar la botella 45°.

3. ¡No retirar la malla metálica que recubre el tapón de corcho, manteniendo el dedo pulgar sobre el tapón, para evitar que accidentalmente salga disparado.

4. ¡Girar la botella por la base (nunca por el cuello) así ejerceremos la presión necesaria para que el corcho ceda fácilmente y sin esfuerzo, acompañándolo en todo momento para evitar que salga disparado.

5. ¡Mantener la botella con una ligera inclinación permitiendo que la presión del interior se estabilice evitando así el derroche de espuma

6. ¡¡Y A BRINDAR!

Algunas consideraciones en cuanto al servicio

Con respecto a la temperatura de servicio, los espumantes jóvenes que reposan menos tiempo en bodega, es el que nos permitirá una menor temperatura de servicio, siendo una buena opción servirlo alrededor de los 8º, para resaltar aún más su jovialidad y frescor.

Si nuestra elección es para un Reserva o Gran Reserva, aumentaremos esta temperatura hasta los aproximadamente 10º, que nos permitirá apreciar mejor los aromas del vino.

Es importante disponer de una hielera con hielo y agua, para mantener fría la botella después del primer servicio.

Las copas flautas son útiles para espumantes jóvenes, pero si vamos a disfrutar un vino de calidad superior o simplemente queremos tener una mejor experiencia, la copa tulipán de cristal fino es la que ha ganado la aprobación de la mayoría de los expertos en degustación. Su estilizada forma es ideal para preservar y disfrutar de la burbuja de Champagne y Cavas de alta calidad, mientras que la ligera amplitud de la parte superior permite disfrutar mejor de todos sus aromas.

Figura 59.
Cava en copa tulipán



Nota. Cava en copa tulipán https://www.cava.wine/es/categorias-tipos-de-cava/sirviendo-conservando/

Resultados de aprendizaje:

RA1: Describir las regiones vinícolas más importantes del mundo.

RA2: Desarrollar cultura entorno al vino y su maridaje, mediante la descripción general de las principales cepas, procesos y zonas de producción.

RA3: Identificar con claridad la diferencia entre champagne, cava y espumante, reconociendo sus zonas de producción.

RA6: Desarrollar cultura entorno al vino, describiendo las regiones y países más importantes en la producción vinícola.

Bibliografía específica

- Vaquero González, J. (2013). Manual servicio de vinos. (1 ed.). Editorial CEP, S.L. https://elibro.net/es/lc/tesa/titulos/50742
- Callec, C. (2002). La Enciclopedia del Vino. Madrid. España. 1era Reimpresión. Editorial Libsa.
- Gaubert-Turpin, J. Grant, A. (2018). La carta de vinos por favor. Atlas de las regiones vinícolas del mundo, Barcelona, España. Editorial Cinco Tintas.
- Dalmau, D., (2018). Guía esencial del queso. Barcelona. España. 1era edición, EDITORS, S.A.
- Johnson, H., Robinson J. (2021). Atlas mundial del Vino. España. Octava edición. Editorial BLUME.

Unidad

7

El vino en
Italia

Italia se ha convertido desde hace décadas en el principal productor de vinos a nivel mundial, con una tradición vitivinícola que se remonta a la época del Imperio Romano, hace más de dos mil años.

Acompáñame a recorrer su diversidad de regiones y vinos extraordinarios, a conocer sus cepas emblemáticas y su gastronomía, que al igual que el resto de los países del Mediterráneo, está muy desarrollada.



Lecciones de la unidad:

- Historia del vino en Italia
- Regiones principales
- Cepas y maridajes de Italia



Objetivo de la unidad:

Estudiar las principales regiones vinícolas de Italia, sus zonas de producción y sus cepas más importantes. Conocer los principales maridajes de la cocina italiana y las sugerencias de vino que podemos tener.

Datos Estadísticos:

Tabla 18.

Superficie total en miles de hectáreas

	País	Año	Cantidad	País	Año	Cantidad	País	Año	Cantidad
1	Spain	2020	961 096	Spain	2021	962 531	Spain	2022	954 724
2	France	2020	798 642	France	2021	795 426	France	2022	795 335
3	China, mainland	2020	765 798	China, mainland	2021	754 166	China, mainland	2022	757 993
4	Italy	2020	718 724	Italy	2021	721 579	Italy	2022	718 198
5	Republic of Türkiye	2020	431 073	Republic of Türkiye	2021	419 488	Republic of Türkiye	2022	413 377
6	United States of America	2020	402 409	United States of America	2021	393 274	United States of America	2022	391 538
7	Argentina	2020	214 798	Argentina	2021	211 099	Argentina	2022	207 047
8	Chile	2020	207 488	Portugal	2021	194 228	Portugal	2022	193 443
9	Portugal	2020	194 640	Romania	2021	189 021	Romania	2022	187 934
10	Romania	2020	190 176	Chile	2021	182 284	Chile	2022	182 195
11	Iran	2020	169 691	India	2021	166 625	India	2022	175 225
12	India	2020	161 250	Iran	2021	164 673	Iran	2022	164 673
13	Australia	2020	158 961	Australia	2021	158 961	Australia	2022	158 961
14	Moldova	2020	140 000	South Africa	2021	125 586	South Africa	2022	124 102
15	South Africa	2020	128 181	Uzbekistan	2021	117 804	Uzbekistan	2022	121 564
16	Uzbekistan	2020	113 676	Moldova	2021	117 500	Moldova	2022	116 500
17	Greece	2020	112 026	Germany	2021	103 421	Germany	2022	103 400
18	Germany	2020	103 180	Afghanistan	2021	99 593	Russia	2022	101 157
19	Afghanistan	2020	99 528	Russia	2021	99 354	Afghanistan	2022	99 975
20	Russia	2020	96 753	Greece	2021	95 922	Greece	2022	93 462

Nota. Organización Internacional de la Viña y el Vino OIV https://www.oiv.int/
Tabla: Elaboración propia..

Tabla 19.

Ranking de países productores de vino en miles fe hectolitros.

	País	Año	Cantidad	País	Año	Cantidad	País	Año	Cantidad
1	Italy	2020	49 066	Italy	2021	50 232	Italy	2022	49 843
2	France	2020	46 673	France	2021	37 643	France	2022	45 998
3	Spain	2020	40 949	Spain	2021	35 304	Spain	2022	35 781
4	United States of America	2020	22 750	United States of America	2021	24 070	United States of America	2022	22 385
5	Australia	2020	10 900	Australia	2021	14 820	Australia	2022	13 070
6	Argentina	2020	10 796	Chile	2021	13 437	Chile	2022	12 443
7	South Africa	2020	10 385	Argentina	2021	12 482	Argentina	2022	11 451
8	Chile	2020	10 337	South Africa	2021	10 826	South Africa	2022	10 337
9	Germany	2020	8 405	Germany	2021	8 448	Germany	2022	8 940
10	China, mainland	2020	6 587	Portugal	2021	7 359	Portugal	2022	6 848
11	Portugal	2020	6 418	China, mainland	2021	5 908	Russia	2022	4 996
12	Russia	2020	4 433	Romania	2021	4 451	China, mainland	2022	4 727
13	Romania	2020	3 829	Russia	2021	4 293	New Zealand	2022	3 830
14	New Zealand	2020	3 290	Brazil	2021	2 928	Romania	2022	3 788
15	Hungary	2020	2 586	New Zealand	2021	2 664	Brazil	2022	3 200
16	Austria	2020	2 398	Hungary	2021	2 588	Austria	2022	2 527
17	Brazil	2020	2 257	Austria	2021	2 460	Hungary	2022	2 484
18	Greece	2020	2 221	Greece	2021	2 416	Greece	2022	2 084
19	Georgia	2020	2 124	Georgia	2021	1 891	Georgia	2022	1 922
20	Moldova	2020	920	Moldova	2021	1 430	Moldova	2022	1 400

Nota. Organización Internacional de la Viña y el Vino OIV https://www.oiv.int/
Tabla: Elaboración propia..

Tabla 20.

Consumo de vino por país en miles de hectolitros.

	País	Año	Cantidad	País	Año	Cantidad	País	Año	Cantidad
1	United States of America	2020	32 854	United States of America	2021	33 079	United States of America	2022	34 344
2	Italy	2020	24 200	France	2021	24 870	France	2022	25 028
3	France	2020	23 202	Italy	2021	24 200	Italy	2022	22 352
4	Germany	2020	19 844	Germany	2021	19 900	Germany	2022	19 400
5	United Kingdom	2020	13 735	United Kingdom	2021	13 895	United Kingdom	2022	13 132
6	China, mainland	2020	12 396	China, mainland	2021	10 492	Spain	2022	9 636
7	Argentina	2020	9 430	Spain	2021	10 311	China, mainland	2022	9 088
8	Spain	2020	9 218	Argentina	2021	8 381	Russia	2022	8 872
9	Russia	2020	8 485	Russia	2021	7 976	Argentina	2022	8 276
10	Australia	2020	5 950	Australia	2021	5 604	Portugal	2022	6 058
11	Canada	2020	5 320	Portugal	2021	5 269	Australia	2022	5 404
12	Portugal	2020	4 374	Canada	2021	5 268	Canada	2022	5 083
13	Brazil	2020	4 053	Brazil	2021	4 123	South Africa	2022	4 561
14	Netherlands	2020	3 650	South Africa	2021	3 876	Brazil	2022	3 590
15	Japan	2020	3 518	Netherlands	2021	3 748	Netherlands	2022	3 587
16	South Africa	2020	2 983	Romania	2021	3 709	Japan	2022	3 166
17	Belgium	2020	2 655	Japan	2021	3 148	Romania	2022	2 498
18	Romania	2020	2 558	Switzerland	2021	2 551	Switzerland	2022	2 372
19	Switzerland	2020	2 503	Chile	2021	2 521	Austria	2022	2 350
20	Chile	2020	2 392	Belgium	2021	2 382	Chile	2022	2 280

Nota. Organización Internacional de la Viña y el Vino OIV https://www.oiv.int/
Tabla: Elaboración propia..

Historia del vino en Italia

Los griegos llamaron a las tierras de la península itálica Enotria, literalmente, tierra de vinos.

Hay algunas evidencias que sugieren que hace 5.000 años, se hacía un tipo de vino con uvas nativas, sin embargo, los griegos fueron los que llevaron la cultura del vino a estas tierras, empezando por el sur alrededor del año 1.000 a.C.

Los conquistadores fenicios, hicieron también su colaboración en el desarrollo vinícola, llevando vides a Sicilia.

Sin embargo, los romanos fueros quienes desarrollaron la cultura vinícola, introduciendo algunas técnicas novedosas para la época. Ellos notaron las diferencias de sembrar vides en diferentes tipos de suelo e identificaron algunas variedades que producían mejores vinos en diferentes zonas, tal es así que Plinio el Viejo, dejó una clasificación de vinos durante la erupción del Vesubio en el año 79 A.C.

En algunos relatos históricos como los de la Odisea y la Ilíada de Homero (siglo VIII a. C.), aparecen varias referencias a los vinos de la zona. Tanta era la importancia de los vinos para los romanos, que tenían un Dios, Baco que, según la leyenda, brindó a la humanidad el vino.

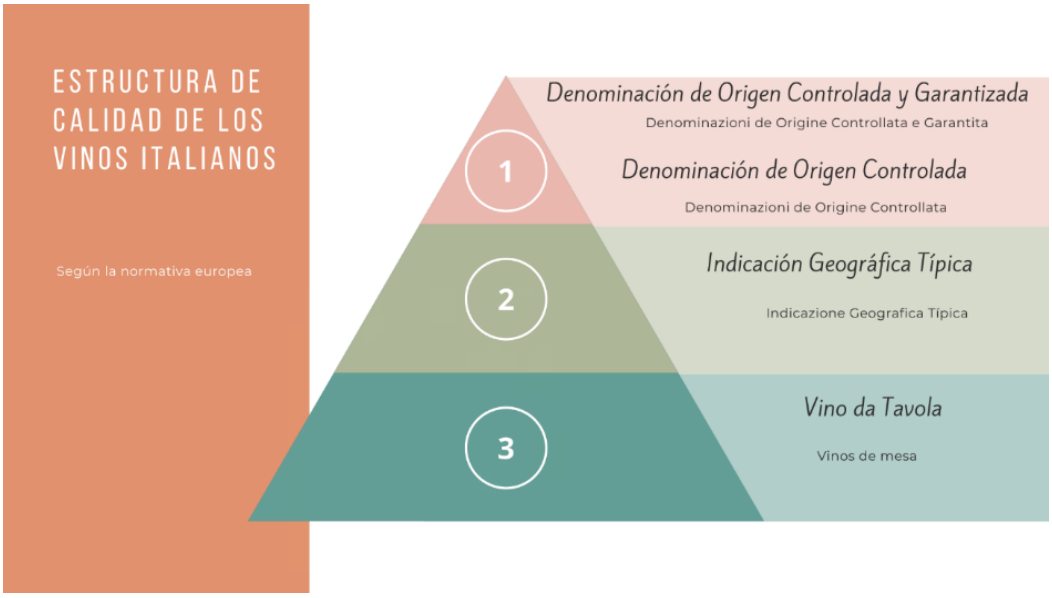
Las conquistas romanas, difundieron la cultura del vino por casi toda Europa, sin embargo, tras su colapso cerca del año 500, trajo consigo también una decadencia de la producción, apareciendo otras bebidas alcohólicas como la sidra.

Durante la edad media, la iglesia ayudó al desarrollo de la cultura vinícola. Su estrecha relación con las monarquías les otorgaba grandes extensiones de tierras, que utilizaban para la producción de vinos.

Ya en tiempos modernos, en la década de los 60, se intentó instaurar un sistema similar al de Francia, pero las regiones han preferido crear Consejos Reguladores autónomos del Gobierno Central. De todas formas, la categorización es casi la misma en todas D.O. y se rige a la normativa europea.

En 1963 se estableció un sistema de Denominaciones de Origen basado en el sistema francés, que fue parcialmente modificada en 1992, para introducir las Indicaciones Geográficas Controladas. estableciendo una ley para controlar los rendimientos máximos por hectárea, para mejorar la calidad de los vinos. En 1993 se vuelve a modificar para dar paso a las DOCG, las Denominaciones de Origen Controlada y Garantizada. En la actualidad existen más de 1.000 variedades de vid, de las cuales unas 600 son autóctonas.

Figura 60.
Estructura de calidad de los vinos italianos.



Nota. https://vinalogos.com/entendiendo-la-clasificacion-de-los-vinos-espanoles/
Elaboración propia

Hoy en día la producción de vinos se ha extendido a todas las regiones Italia, manteniendo sus singularidades en cada una ellas. Desde tierras muy frías al norte, hasta tierras extremadamente calurosas como en Sicilia, muy cerca de África, los estilos de vinos y sus variedades son muy diversas. La influencia marina es muy importante también, al estar rodeado del Mar Mediterráneo y el Mar Adriático.

En la actualidad existe 332 DOC, 76 DOCG y 118 IGT en el país.

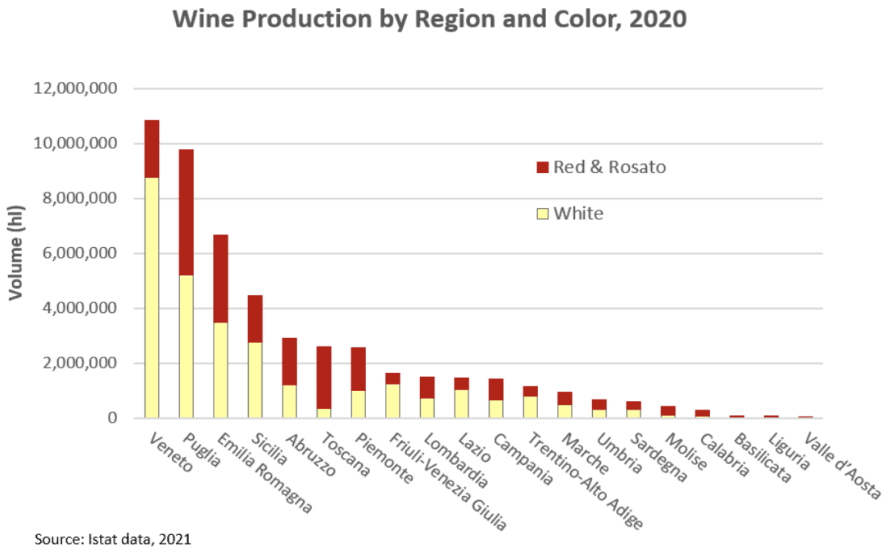
Figura 61.
Mapa de regiones vinícolas de Italia.



Nota. Mapa de regiones vinícolas de Italia https://www.mapas-del-mundo.net/mapas/europa/italia/mapa-grande-de-vino-regiones-de-italia.jpg

En cuanto a la producción de vinos por tipo, es bastante parejo la cantidad de vinos tintos y vinos blancos, aproximadamente 51% de blancos, 44 de tintos y 5 % de rosados.

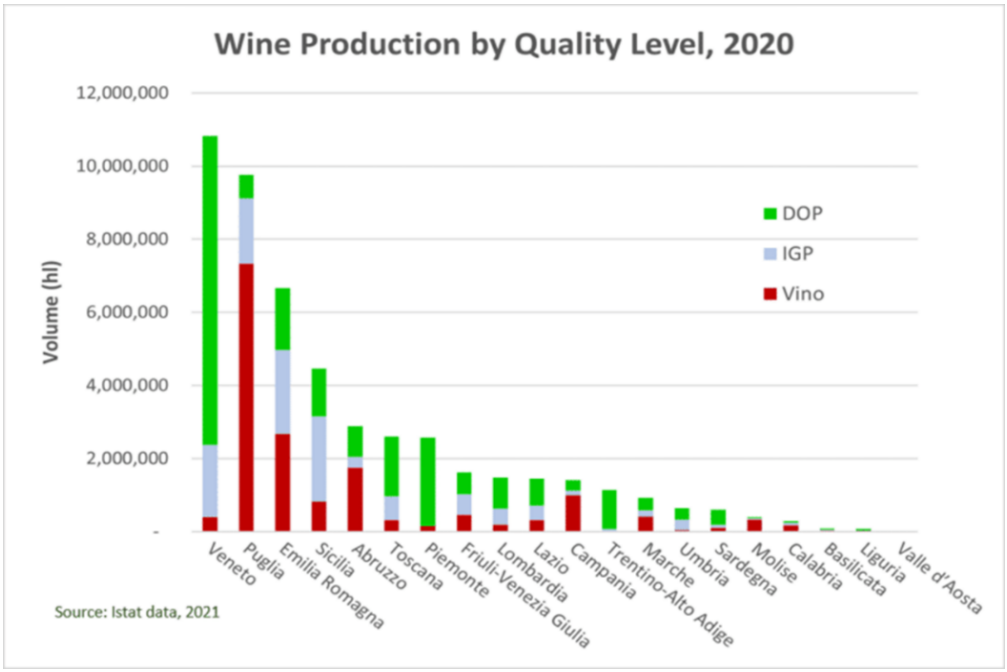
Figura 62.
Vinos italianos por color.



Nota. Vinos italianos por color https://pbonlife.com/wine/italian-reds/

Hay algunas regiones donde se producen más vinos de alta calidad, que vinos de mesa. En el siguiente cuadro se detalla la proporción de cada región.

Figura 63.
Vinos italianos por calidad.



Nota. Vinos italianos por calidad https://pbonlife.com/wine/italian-reds/

La Toscana

La más reconocida de las regiones italianas, no solo por sus excelentes vinos, sino por ser Florencia la cuna del Renacimiento.

También reconocida por los famosos vinos de Chianti, quizá su zona más mediática. donde la variedad insignia del país, Sangiovese tiene mayor expresión.

El 85% de la producción de la zona son vinos tintos y rosados y 15% blancos. Los tintos mayoritariamente de Sangiovese, mientras los blancos mayoritariamente Trebbiano.

Sangiovese se conoce desde la época Etrusca (Siglo VIII a.C. a IV a.C.) y significa Sangre de Júpiter.

Figura 64.
Mapa de La Toscana.



Nota. Mapa de La Toscana https://www.quattrocalici.it/regione/toscana/denominazioni/

En la Región existen 11 DOCG, 41 DOC Y 6 IGT. Las 5 DOCG de mayor importancia son las siguientes:

Brunello di Montalcino DOCG: (Brunello significa Oscuro). Se le llama así por el color oscuro de las uvas, que son un clon de Sangiovese y producen un vino de color intenso.

También se produce una versión más joven llamada Rosso di Montalcino.

Chianti Classico DOCG: Chianti comenzó a despuntar hace 800 años cuando Florencia era la capital bancaria del mundo, con los vinos de Sangiovese, que el alma de Chianti.

Para diferenciar los vinos de calidad de la DOCG Chianti Classico, escogieron como distintivo un Gallo Negro (Il Gallo Nero), que lo diferencia de Chianti DOCG.

La zona de Chianti Classico es la zona histórica, que viene a ser más tradicional, mientras que el resto de Chianti, son la periferia.

Según la leyenda, en la época medieval, se disputaban los territorios de Chianti las ciudades de Siena y Florencia. Para resolver la disputa territorial, acordaron que un caballero de cada ciudad partiría al alba al canto del gallo que elegirían y el punto en el que se encontrasen, sería el límite entre las dos ciudades. Lo Sieneses eligieron un gallo blanco, mientras los Florentinos escogieron uno negro. Convencidos de que alimentándolo en exceso la noche anterior el gallo cantaría temprano, los Sieneses lo repletaron de comida. Por su parte los Florentinos pensaban que sin comida la noche anterior, el gallo negro cantaría de hambre en la mañana temprano. El resultado fue que el gallo negro, muerto de hambre, cantó muy temprano. El caballero partió rumbo a Siena después del canto. Por su parte, el gallo blanco dormía aún al alba y cantó mucho más tarde, por lo que el caballero Sienés, apenas pudo recorrer 12 Km. Desde la ciudad cuando se encontró con el caballero Florentino. Así se estableció el límite entre Chianti y Chianti Classico. (Zona exclusivamente histórica de Chianti).

Figura 65.
Il Gallo Nero



Nota. Il Gallo Nero. https://www.rmwinespty.com/post/il-gallo-nero-simbolo-del-chianti

Chianti DOCG: Produce principalmente vinos Sangiovese. Tiene menores restricciones de calidad en cuanto a la producción que Chianti Classico.

En los años 70, un exceso de producción y las escasas restricciones hicieron que la calidad de los vinos de Chianti decreciese notablemente. En respuesta, algunos viticultores de la región comenzaron a elaborar vinos de alta calidad a los que diferenciaron con el nombre de Super Toscanos. Utilizaron el tradicional Sangiovese, pero fortalecido con variedades francesas

Nobile di Montepulciano DOCG: Prugnolo, un clon de Sangiovese es la base de estos afamados vinos. Hay una versión más joven llamada Rosso di Montepulciano, que tiene un paso menor por barricas de roble.

Vernaccia di San Gimignano DOCG: Es mencionada por Dante Alighieri en La Divina Comedia como la bebida que llevó a cometer el pecado capital de la gula al Papa Martín IV. Él solía comer anguilas del Lago de Bolsena encurtidas en el vino de San Gimignano. Se elabora básicamente de la variedad Trebbiano.

Piamonte

Es la segunda región en importancia de Italia, luego de Toscana. El 70% de la producción es de vinos tintos, destacándose las cepas Barbera 30%, Dolcetto 13% y Nebbiolo 9%.

Entre las cepas blancas destacan Moscato Bianco 21% y Malvasía.

Es la región de más alto porcentaje de vinos de calidad con el 70% de la producción, que provienen de 16 DOCG, entre las que destacan las siguientes:

Asti DOCG: Espumantes que utilizan el método tradicional en su mayoría, tradicionalmente son dulces, aunque en los últimos años se están produciendo espumantes secos. La variedad que utilizan mayoritariamente para su producción es la cepa Moscato Bianco.

Aunque en la zona ya se producían vinos espumosos en la edad media, en 1870 Carlo Gancia, conocido como el “padre del vino espumoso italiano”, introdujo el méthode champenoise y fundó el famoso vino espumoso blanco italiano.

Barbaresco DOCG: Produce vinos tintos con un mínimo de crianza de 26 meses, 100% de la cepa Nebbiolo.

Barolo DOCG: Produce vinos tintos con un mínimo de crianza de 36 meses. 100% de la cepa Nebbiolo.

Lombardia

Produce tintos a partir de las cepas Nebbiolo y Barbera principalmente. En esta región se encuentra una prestigiosa zona de producción de espumante,

Franciacorta DOCG: Es un espumante con DOCG, que utiliza el método. Las cepas que utilizan en su producción son:

- Chardonnay
- Pinot Nero
- Pinot Bianco

Según su normativa, debe tener un mínimo 18 meses de crianza en botella para los bases, 24 para los satén, 30 para millesimatto y 60 para riserva.

Comenzaron a producirse bajo Denominación de Origen desde 1961 por el enólogo Franco Zilani quién aprendió el método de elaboración en Möet Chandon en Champagne Francia.

El nombre proviene del latín "francae curtes" por la exención de impuestos de los monasterios y conventos de la zona.

Emilia Romagna

Es un importante productor de vinos blancos, pero es más reconocida por producir vinos frizzantes llamados Lambrusco.

Lambrusco DOC.: Producen vinos de aguja o frizzantes, que son espumosos con menor cantidad de gas carbónico que los espumantes.

Se elaboran de la cepa lambrusco, de la que hay 6 variedades. Hay blanco, tinto y rosado, al igual que seco y dulce, siendo la mayoría dulces y tintos. Utilizan el método Charmat para su producción.

Es el vino más vendido de Italia y es la variedad de mayor rendimiento por hectárea del país.

El maridaje regional es la mortadela de Bologna y el queso gorgonzola que, al tener mucha grasa, la intensión es que el vino de aguja corte esa sensación de grasa en el paladar.

Veneto

Es la región que produce más vinos en Italia. También es la región con más densidad de vinos de calidad del país, con 14 DOCG y 28 DOC. Las más destacadas son las siguientes:

- *Valpolicella DOCG:* Vinos de gran calidad que utiliza las cepas Corvina, Molinara y Rondinella, siendo el más destacado el Amarone di la Valpolicella (Utiliza uvas secadas al aire)

- *Bardolino superiore DOCG:* Utiliza las mismas cepas que el Valpolicella, pero es más liviano
- *Soave Superiore DOCG Y Recioto di soave DOCG:* Producen excelentes vinos blancos principalmente de la cepa Garganega
- *Prosecco Superiore DOCG:* Es un vino espumoso hecho de la cepa Glera, generalmente utiliza el método Charmat para su elaboración. Su consumo se ha popularizado por ser el acompañante de Aperol en el famoso cóctel Aperol Spritz.

Regiones del Sur: Puglia, Calabria, Basilicata Y Campania

Cuna del vino italiano, son regiones de muchas variedades autóctonas y milenarias, con mucha influencia marítima, temperaturas más elevadas que en el resto del país y por ende mayor producción de vinos tintos que blancos.

Algunas cepas tintas importantes son: Primitivo, Agliánico, Sangiovese, Negroamaro. Entre las blancas destacan: Fiano y Trebbiano

Hasta los 80, principalmente hacían vinos masivos para producir Vermouth y vinos de mesa, de a poco han ido cambiando esta tendencia y hoy en día se pueden encontrar muy buenos vinos tintos en estas zonas.

Algunas DOC importantes son:

- *Primitivo di Manduria DOC:* Vinos tintos de la cepa Primitivo
- *Agliánico del Vulture DOCG:* Producen vinos tintos de la cepa Agliánico

Principales cepas producidas en Italia

Existe una enorme cantidad de cepas en Italia, aunque vamos a rescatar las de mayor producción.

Tabla 21.
Principales Cepas.

PRINCIPALES CEPAS	TINTAS	PRINCIPALES CEPAS	BLANCAS
SANGIOVESE	11,4%	TREBBIANO	8,7%
MONTEPULCIANO	5,6%	CATARRATO	5,6%
MERLOT	4,5%	CHARDONNAY	3%
BARBERA	3,3%	GLERA	2,9%
CALABRESE	2,7%	PINOT GRIGIO	2,8%
PRIMITIVO	2%	MOSCATO	1,8%

Nota. Elaboración propia.

Hay algunas cepas que se utilizan casi exclusivamente para elaborar vinos de calidad como, por ejemplo:

- Corvina 98% para vinos con D.O.C. o D.O.C.G.
- Glera 96% para vinos con D.O.C. o D.O.C.G.
- Nebbiolo 92% para vinos con D.O.C. o D.O.C.G.

Gastronomía de Italia y maridajes regionales

La diversa y rica tradición culinaria italiana es conocida por sus ingredientes frescos, simples y de alta calidad, En todos los rincones del mundo, quien no puede disfrutar de las famosas pastas y pizzas. Los exquisitos embutidos, quesos y vinos, ofrecen una propuesta única de maridaje, que reflejan su riqueza cultural.

Algunos ejemplos podrían ser:

- Queso parmesano y jamón de Parma con vinos tintos de Sangiovese o Trebbiano de Parma o Lambrusco frío.
- Mortadela de Bologna con Lambrusco frío.
- Antipasto con Marsala de Sicilia.
- Pasta con salsa bolognesa (ragú) o arrabiata con Chianti Classico Riserva.
- Pasta con salsa carbonara con un Asti Spumante.

- Pizza con Chianti.
- Macarrones dulces con Prosecco.

Resultados de aprendizaje:

RA1: Describir las regiones vinícolas más importantes del mundo.

RA2: Desarrollar cultura entorno al vino y su maridaje, mediante la descripción general de las principales cepas, procesos y zonas de producción.

RA3: Identificar con claridad la diferencia entre champagne, cava y espumante, reconociendo sus zonas de producción.

RA6: Desarrollar cultura entorno al vino, describiendo las regiones y países más importantes en la producción vinícola.

Bibliografía específica

- Pszczólkowski, P. (2012). Manual de vinificación: guía práctica para la elaboración de vinos. (ed.). Editorial e-books Patagonia–Ediciones Universidad Católica de Chile. https://elibro.net/es/lc/tesa/titulos/67741
- Callec, C. (2002). La Enciclopedia del Vino. Madrid. España. 1era Reimpresión. Editorial Libsa.
- Gaubert-Turpin, J. Grant, A. (2018). La carta de vinos por favor. Atlas de las regiones vinícolas del mundo, Barcelona, España. Editorial Cinco Tintas.
- Johnson, H., Robinson J. (2021). Atlas mundial del Vino. España. Octava edición. Editorial BLUME.

Unidad 8

Otros países productores

Una vez que hemos repasado los principales productores a nivel mundial, veamos otros países cuyas producciones son más pequeñas, pero igual de interesantes.

Por supuesto cerraremos la unidad con un repaso de las bodegas productoras de vino en nuestro país que, aunque son pocas, hacen un gran esfuerzo por tener vinos competitivos.



Lecciones de la unidad:

- Historia del vino en Ecuador
- Efectos del TLC con la UE en el consumo de vino en Ecuador
- Productores y maridajes de Ecuador
- Otros Productores Australia, Sudáfrica, Nueva Zelanda
- Portugal, Alemania y el resto de Europa



Objetivo de la unidad:

Estudiar las principales regiones vinícolas de Portugal, Alemania, Nueva Zelanda, Australia y Ecuador, sus zonas de producción y sus cepas más importantes. Conocer los principales maridajes de la cocina ecuatoriana y las sugerencias de vino que podemos tener.

Revisar las siete Denominaciones de Origen de Ecuador, y su importancia en el desarrollo de sus productos.

El vino en Portugal

La historia vinícola portuguesa está muy ligada al desarrollo vinícola de España y por ende tanto a fenicios como a romanos.

La influencia del Atlántico y su gran cantidad de variedades autóctonas hacen de este país una galería de vinos.

Tabla 22.
Superficie plantada total en miles de hectáreas.

	País	Año	Cantidad	País	Año	Cantidad	País	Año	Cantidad
1	Spain	2020	961 096	Spain	2021	962 531	Spain	2022	954 724
2	France	2020	798 642	France	2021	795 426	France	2022	795 335
3	China, mainland	2020	765 798	China, mainland	2021	754 166	China, mainland	2022	757 993
4	Italy	2020	718 724	Italy	2021	721 579	Italy	2022	718 198
5	Republic of Türkiye	2020	431 073	Republic of Türkiye	2021	419 488	Republic of Türkiye	2022	413 377
6	United States of America	2020	402 409	United States of America	2021	393 274	United States of America	2022	391 538
7	Argentina	2020	214 798	Argentina	2021	211 099	Argentina	2022	207 047
8	Chile	2020	207 488	Portugal	2021	194 228	Portugal	2022	193 443
9	Portugal	2020	194 640	Romania	2021	189 021	Romania	2022	187 934
10	Romania	2020	190 176	Chile	2021	182 284	Chile	2022	182 195
11	Iran	2020	169 691	India	2021	166 625	India	2022	175 225
12	India	2020	161 250	Iran	2021	164 673	Iran	2022	164 673
13	Australia	2020	158 961	Australia	2021	158 961	Australia	2022	158 961
14	Moldova	2020	140 000	South Africa	2021	125 586	South Africa	2022	124 102
15	South Africa	2020	128 181	Uzbekistan	2021	117 804	Uzbekistan	2022	121 564
16	Uzbekistan	2020	113 676	Moldova	2021	117 500	Moldova	2022	116 500
17	Greece	2020	112 026	Germany	2021	103 421	Germany	2022	103 400
18	Germany	2020	103 180	Afghanistan	2021	99 593	Russia	2022	101 157
19	Afghanistan	2020	99 528	Russia	2021	99 354	Afghanistan	2022	99 975
20	Russia	2020	96 753	Greece	2021	95 922	Greece	2022	93 462

Nota. Organización Internacional de la Viña y el Vino OIV https://www.oiv.int/
Tabla: Elaboración propia..

Tabla 23.
Ranking de países productores de vino en miles de hectolitros.

	País	Año	Cantidad	País	Año	Cantidad	País	Año	Cantidad
1	Italy	2020	49 066	Italy	2021	50 232	Italy	2022	49 843
2	France	2020	46 673	France	2021	37 643	France	2022	45 998
3	Spain	2020	40 949	Spain	2021	35 304	Spain	2022	35 781
4	United States of America	2020	22 750	United States of America	2021	24 070	United States of America	2022	22 385
5	Australia	2020	10 900	Australia	2021	14 820	Australia	2022	13 070
6	Argentina	2020	10 796	Chile	2021	13 437	Chile	2022	12 443
7	South Africa	2020	10 385	Argentina	2021	12 482	Argentina	2022	11 451
8	Chile	2020	10 337	South Africa	2021	10 826	South Africa	2022	10 337
9	Germany	2020	8 405	Germany	2021	8 448	Germany	2022	8 940
10	China, mainland	2020	6 587	Portugal	2021	7 359	Portugal	2022	6 848
11	Portugal	2020	6 418	China, mainland	2021	5 908	Russia	2022	4 996
12	Russia	2020	4 433	Romania	2021	4 451	China, mainland	2022	4 727
13	Romania	2020	3 829	Russia	2021	4 293	New Zealand	2022	3 830
14	New Zealand	2020	3 290	Brazil	2021	2 928	Romania	2022	3 788
15	Hungary	2020	2 586	New Zealand	2021	2 664	Brazil	2022	3 200
16	Austria	2020	2 398	Hungary	2021	2 588	Austria	2022	2 527
17	Brazil	2020	2 257	Austria	2021	2 460	Hungary	2022	2 484
18	Greece	2020	2 221	Greece	2021	2 416	Greece	2022	2 084
19	Georgia	2020	2 124	Georgia	2021	1 891	Georgia	2022	1 922
20	Moldova	2020	920	Moldova	2021	1 430	Moldova	2022	1 400

Nota. Organización Internacional de la Viña y el Vino OIV https://www.oiv.int/
Tabla: Elaboración propia..

Tabla 24.

Consumo de vino por país en miles de hectolitros.

	País	Año	Cantidad	País	Año	Cantidad	País	Año	Cantidad
1	United States of America	2020	32 854	United States of America	2021	33 079	United States of America	2022	34 344
2	Italy	2020	24 200	France	2021	24 870	France	2022	25 028
3	France	2020	23 202	Italy	2021	24 200	Italy	2022	22 352
4	Germany	2020	19 844	Germany	2021	19 900	Germany	2022	19 400
5	United Kingdom	2020	13 735	United Kingdom	2021	13 895	United Kingdom	2022	13 132
6	China, mainland	2020	12 396	China, mainland	2021	10 492	Spain	2022	9 636
7	Argentina	2020	9 430	Spain	2021	10 311	China, mainland	2022	9 088
8	Spain	2020	9 218	Argentina	2021	8 381	Russia	2022	8 872
9	Russia	2020	8 485	Russia	2021	7 976	Argentina	2022	8 276
10	Australia	2020	5 950	Australia	2021	5 604	Portugal	2022	6 058
11	Canada	2020	5 320	Portugal	2021	5 269	Australia	2022	5 404
12	Portugal	2020	4 374	Canada	2021	5 268	Canada	2022	5 083
13	Brazil	2020	4 053	Brazil	2021	4 123	South Africa	2022	4 561
14	Netherlands	2020	3 650	South Africa	2021	3 876	Brazil	2022	3 590
15	Japan	2020	3 518	Netherlands	2021	3 748	Netherlands	2022	3 587
16	South Africa	2020	2 983	Romania	2021	3 709	Japan	2022	3 166
17	Belgium	2020	2 655	Japan	2021	3 148	Romania	2022	2 498
18	Romania	2020	2 558	Switzerland	2021	2 551	Switzerland	2022	2 372
19	Switzerland	2020	2 503	Chile	2021	2 521	Austria	2022	2 350
20	Chile	2020	2 392	Belgium	2021	2 382	Chile	2022	2 280

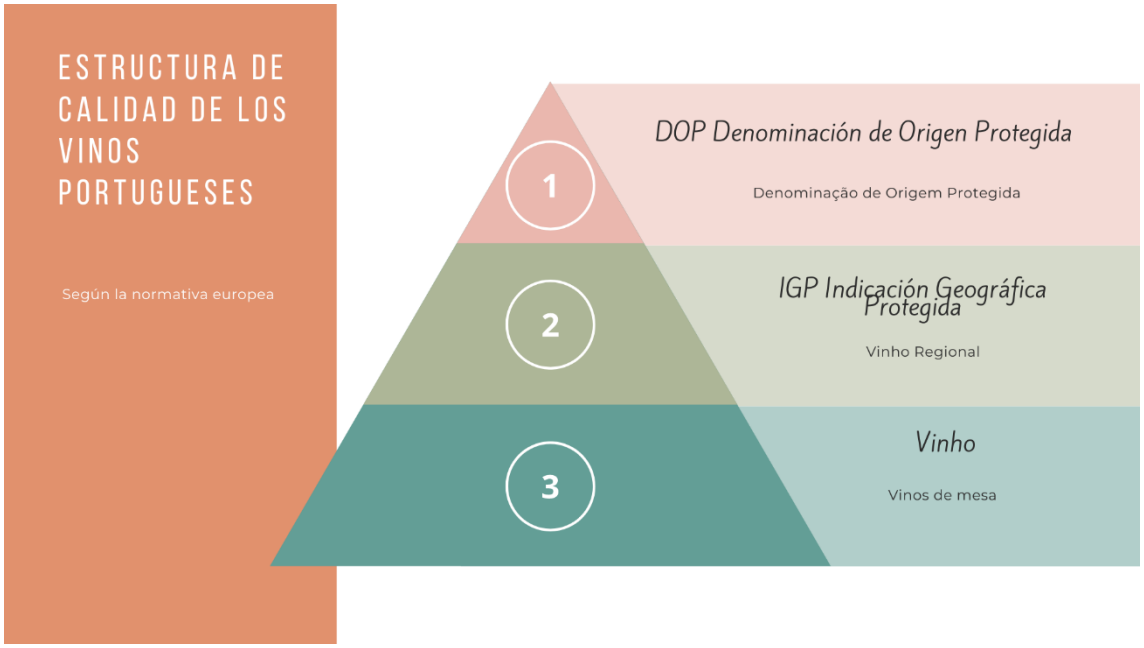
Nota. Organización Internacional de la Viña y el Vino OIV https://www.oiv.int/
Tabla: Elaboración propia.

Aunque Portugal ocupa el 10mo. lugar en consumo de vino por volumen, si dividimos ese volumen por su población, podríamos observar que Portugal es el país que tiene el índice de consumo de vino per cápita más alto del mundo.

Además de la influencia atlántica, el río Douro también es muy influyente en la viticultura portuguesa. El río que atraviesa España con el nombre de Duero, al cruzar la frontera portuguesa pasa a llamarse Douro y al igual que ocurre con la Ribera del Duero en España, en Portugal también da vida a la región del mismo nombre y al vino más famoso del país, el Oporto.

La estructura de calidad de los vinos portugueses se rige a la normativa de la Unión Europea y sería como el cuadro siguiente:

Figura 66.
Estructura de calidad de los vinos portugueses.



Nota. Elaboración propia.

Algunas de las cepas principales del país son las siguientes:

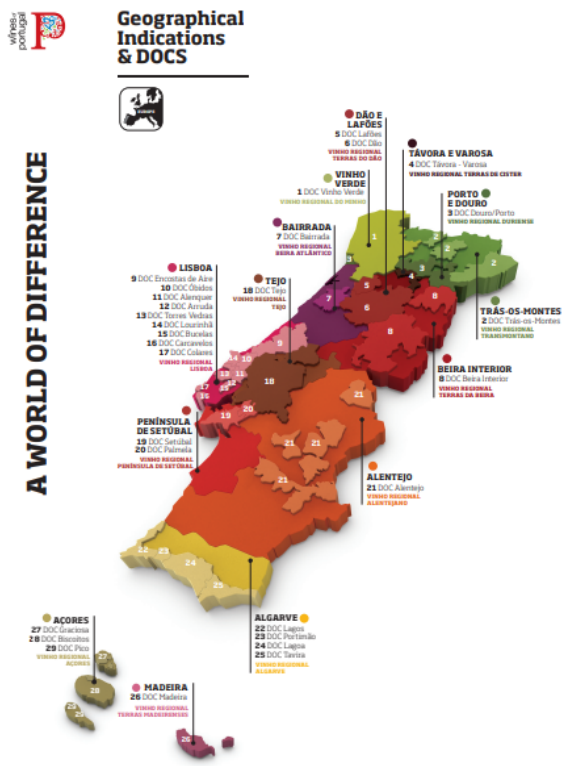
Figura 67.
Principales cepas de Portugal.



Nota. Elaboración propia..

Las regiones vinícolas de Portugal las podemos observar en el mapa a continuación.

Figura 68.
Mapa de regiones vinícolas de Portugal.



Nota. Mapa de regiones vinícolas de Portugal https://portwine.de/blog/geographie-der-anbaugebiete

Podemos destacar las regiones de Alentejo, Dão, Vinho Verde, pero sin duda la principal es Porto e Douro, de donde proviene su vino más famoso, el Oporto.

Los vinos Oporto: Comerciantes ingleses se establecieron en el siglo XVII en Portugal, debido a una restricción de producción de licores en Inglaterra, con el fin de llevar vinos portugueses de contrabando. Al principio transportaban vinos de mesa, pero casualmente descubrieron en el siglo XVIII que, al añadir alcohol, el vino se conservaba mejor y tenía un buen sabor, de esta manera nace este vino encabezado, es decir que tiene un añadido de alcohol en su producción y por ende un grado alcohólico más elevado que el resto de vino.

Se produce con variedades tintas y blancas, siendo los tintos de Touriga Nacional los más comunes.

Tienen diferentes niveles de calidad, dependiendo del tiempo de envejecimiento que pasa en las barricas, siendo Rubí el más joven, pasando a Reserva, Late Bottled Vintage (LBV) y Vintage.

Dependiendo del nivel de azúcar residual por litro, será el grado de dulzor del vino, yendo desde extra seco, seco, semiseco, dulce y extradulce.

El vino en Alemania

Alemania no sólo es un importante productor de vinos, sino también un gran consumidor.

Es un país que se encuentra hacia la zona norte de Europa, por lo que va a primar el clima templado frío. La fuerte influencia de los ríos que lo atraviesan, también les da carácter a sus vinos, especialmente los del río Rhin.

Por estar en clima frío, las cepas deben estar adaptadas a este clima, por lo que se produce más vino blanco que tinto.

En cuanto a la clasificación de la calidad de sus vinos, sigue la normativa europea, siendo los vinos de mesa los vinos de menor nivel (DW Deutscher Wein), los vinos con Indicación Geográfica Protegida (Landwein) y los vinos con Denominación Protegida QbA (Qualitätswein eines bestimmte Anbaugebietes) y QmP (Qualitätswein mit Prädikat), vinos de calidad con distinción y tipo de cosecha.

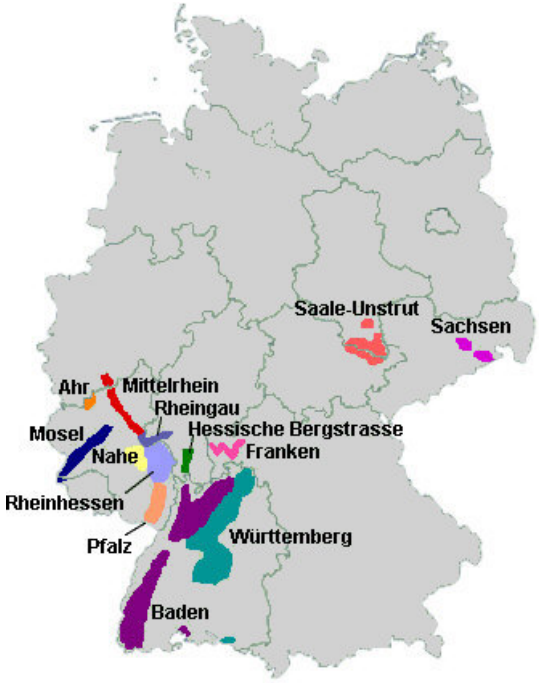
La Región vinícola más importante es Rheinhessen, cuna de los vinos Liebfraumilch (Blue Nun), que han sido comercializados en nuestro país desde hace bastante tiempo atrás, sin embargo, no son la mejor expresión de los vinos alemanes.

Entre las principales cepas del país tenemos:

CEPAS BLANCAS	**CEPAS TINTAS**
Riesling 23,2%	Spatburgunder (Pinot Noir) 11,4%
Müller – Thurgau 12,1%	Dornfelder 7,5%
Grauburgunder (Pinot gris) 6,2%	Portugieser 2,9%

En el mapa siguiente, podemos observar las regiones vinícolas alemanas, que están concentradas en el sur.

Figura 69.
Mapa de las regiones vinícolas de Alemania.



Nota. Mapa de regiones vinícolas de Alemania https://www.germanfoodguide.com/wine_regions.cfm

Algunos otros países productores y sus principales cepas te las dejo en el siguiente cuadro:

Tabla 25.
Otros países productores.

OTROS PAISES PRODUCTORES	
PAIS	**CEPAS PRINCIPALES**
Sudáfrica	Pinotage (Tinta), Stein (Blanca)
Nueva Zelanda	Sauvingnon Blanc
Australia	Syrah o Shiraz (Tinta), Chardonnay (Blanca)
Uruguay	Tannat (Tinta)
Hungría	Furmint (Blanca) Kekfrankós (Tinta)

Nota. Elaboración propia.

México: Casa Madero es la más antigua bodega de producción de vinos en el continente americano, fundada en 1597, sigue en funcionamiento en la actualidad.

Hungría: Producen los vinos dulces más famosos del mundo de la región de Tokaj. Tokaj es además la primera Denominación de Origen del mundo, establecida en 1730.

Grecia: Padres del vino, debido a la modernización de la producción.

China: País con el mayor crecimiento vinícola a nivel mundial.

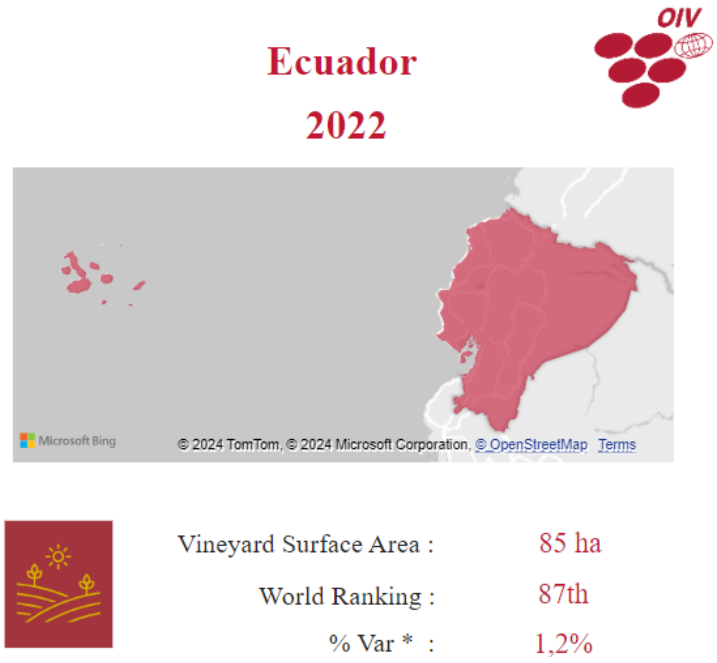
El vino en Ecuador

El consumo de vinos en nuestro país siempre ha sido moderado, siendo opacado por el alto consumo de cerveza, que representa más del 90% del consumo global de bebidas alcohólicas (Mayacela, T., Valenzuela, J., 2021) sin embargo, desde hace unos veinte años, ha existido un interés mayor de los consumidores de vino.

Hemos pasado de consumir 1 copa por persona por año a consumir 1,1 litro por persona por año, según datos de la Organización Internacional de la Viña y el Vino. Esto quiere decir que hemos multiplicado por siete veces nuestro consumo, lo que nos coloca en puesto 73 en el ranking mundial de consumo de vino.

También hemos comenzado desde hace unas pocas décadas a producir vinos y actualmente ocupamos el puesto 87 del ranking mundial. Por nuestra ubicación en el centro del planeta, es bastante complicado el producir vinos, sin embargo, con mucho esfuerzo, algunos empresarios se han arriesgado a esta dura tarea.

Figura 70.
Cifras Ecuador



Nota. Cifras de Ecuador Organización Internacional de la Viña y el Vino https://www.oiv.int/es/what-we-do/country-report?oiv

Datos históricos del vino en Ecuador

La primera referencia del vino en el país fue a la llegada a Quito en 1535, un año después de su fundación de los religiosos franciscanos Fray Jodoco Ricke y Pedro Gosseal, quienes trajeron de su viaje desde España, no solamente vino, sino también semillas de trigo y plantas de vid. En el diario de Fray Jodoco, se describe la siembra del trigo y vides en los terrenos que le fueron cedidos para la construcción de la iglesia y el convento de San Francisco.

Según su relato, se sabe que los feligreses no asistían a las misas por falta de vino, por lo que con su suministro trató de suplir temporalmente esa carencia. El trigo se dio bastante bien en los terrenos de San Francisco, por lo que se le considera también como el primero en elaborar cerveza en el país. Por el contrario, las vides no lograron asentarse.

En 1544 le fue concedida licencia para plantar viñas al Capitán Rodrigo de Ocampo en la zona del río Guayllabamba. Al poco tiempo en la zona del río Mira en Carchi había más de sesenta mil vides plantadas también.

En 1595 el Consejo de Indias prohibió la siembra de viñedos y la producción de vinos en América, siendo ratificada esta interdicción en 1620 y 1628 con la

finalidad de proteger a los productores españoles, cuyos costos eran mucho más elevados por el costo de mano de obra. Hay que considerar que los esclavos eran quienes se encargaban de gran parte de la agricultura en el continente americano. Esta prohibición paralizó cualquier intento de producir vinos en nuestro país.

En el siglo XIX hubo una aventura vinícola empezada por el Dr. Nicolás Martínez y su hijo Anacarsis en su quinta La Liria en Atocha, Ambato. Los primeros racimos fueron cosechados en 1866 y para 1884 se modernizó con maquinaria el viñedo, sin embargo, el fallecimiento del Dr. Martínez en 1887 y luego la muerte de Anacarsis, hizo que todo el esfuerzo se viera truncado en 1930.

En este contexto adverso, el vino no logró convertirse en una bebida de consumo esencial en los habitantes ecuatorianos y menos complementario de la gastronomía de nuestra tierra. Se convirtió en una bebida de las élites más pudientes de la sociedad.

Durante el siglo XX, las pequeñas despensas que expendían vinos lo hacían con muestras de mala calidad traídas de Chile o algunos europeos de buena calidad, que venían de contrabando. Recién a partir de los años 60, se tiene registro de los primeros importadores de vino, que venían desde Chile, siendo Concha y Toro el primero, seguido por Undurraga y luego Cousiño Macul.

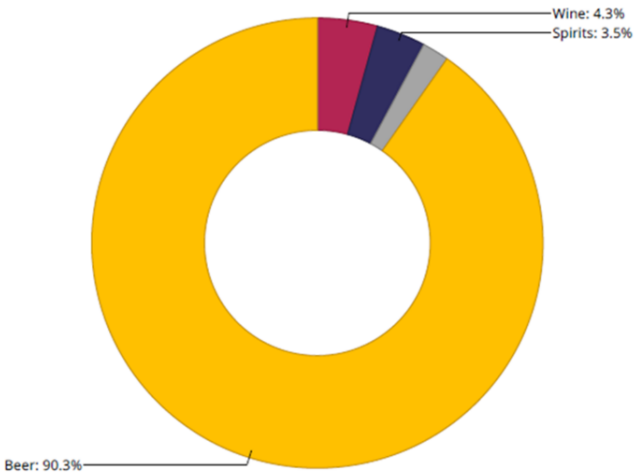
En los años 80, el auge de producción de países como Argentina y Chile y la cercanía geográfica con estos países, incrementó el consumo de vino en nuestro país y a partir de ahí el aumento ha sido evidente, sin llegar a niveles altos. El consumo de vino siempre se ha visto opacado por el de otras bebidas alcohólicas como ron, aguardientes y especialmente cerveza.

Durante el período 2013 – 2017 los vinos importados de Chile y Argentina suponían el 80% del total comercializado de vinos en valor y el 90% en términos de volumen. Para el año 2018, el TLC con la Unión Europea, permite que el volumen de vinos europeos aumente considerablemente, disminuyendo el volumen chileno, aunque sigue estando por encima del 55% del total de vino importado al país. Hay que considerar que para el año 2008 el volumen de vinos importados de Chile suponía el 68,7%.

Han existido pequeños emprendimientos en zonas como Pomasqui, Cotacachi, Ibarra y en algunas otras poblaciones, pero sin lograr mayor éxito.

Figura 71.

Consumo de bebidas alcohólicas en Ecuador.



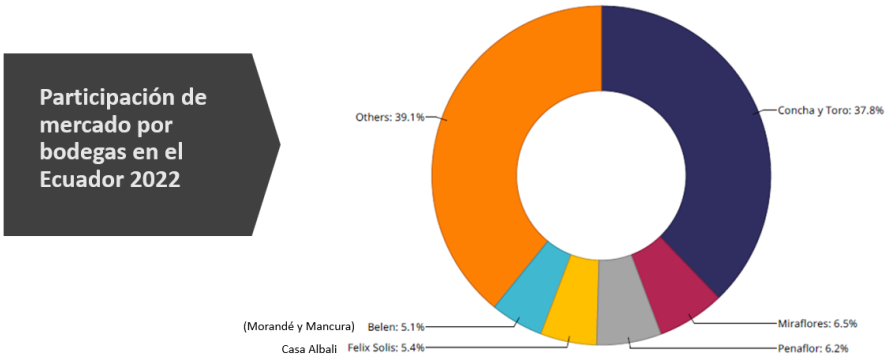
Nota. Consumo de Bebidas Alcohólicas en Ecuador 2022.

Fuente: Mayacela, T., Valenzuela, J., (octubre 2021), Nuevas tendencias de consumo de vino en Ecuador, efectos Post Aplicación de TLC con la Unión Europea y Post Pandemia, [Trabajo Integrador Final para el Grado de Sommeliere], Universidad Maza, Mendoza Argentina, Universidad Hemisferios, Quito, Ecuador.

En cuanto a la participación del mercado por marcas, Concha y Toro sigue siendo la que ocupa el primer lugar, como lo ha venido haciendo por décadas.

Figura 72.

Nuevas tendencias de consumo de vino en Ecuador.

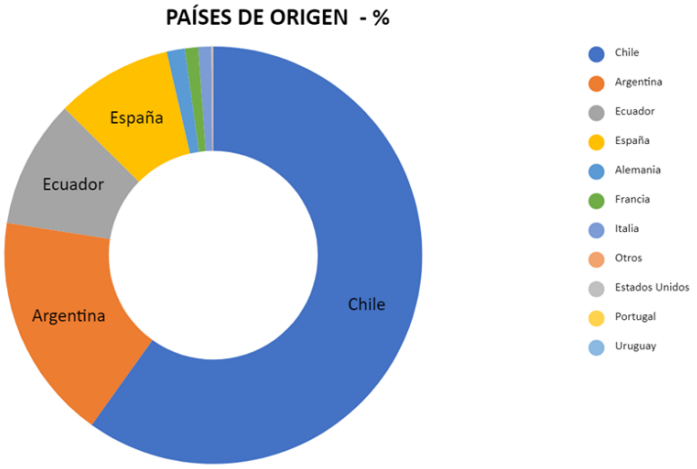


Nota. Mayacela, T., Valenzuela, J., (octubre 2021), Nuevas tendencias de consumo de vino en Ecuador, efectos Post Aplicación de TLC con la Unión Europea y Post Pandemia, [Trabajo Integrador Final para el Grado de Sommeliere], Universidad Maza, Mendoza Argentina, Universidad Hemisferios, Quito, Ecuador

Si consideramos el origen del vino que se consume en el país, nos arroja los siguientes resultados:

Figura 73.
Origen del consumo de vino.

	VOLUMEN	%
Chile	506,25	59,89%
Argentina	148,75	17,60%
Ecuador	83,9	9,92%
España	76,3	9,03%
Alemania	11,75	1,39%
Francia		1,03%
Italia	8,75	1,01%
Otros	8,5	0,07%
Estados Unidos	0,6	0,04%
Portugal	0,35	0,02%
Uruguay	0,2	0,02%
TOTAL	845,35	100%



Nota. Mayacela, T., Valenzuela, J., (octubre 2021), Nuevas tendencias de consumo de vino en Ecuador, efectos Post Aplicación de TLC con la Unión Europea y Post Pandemia, [Trabajo Integrador Final para el Grado de Sommeliere], Universidad Maza, Mendoza Argentina, Universidad Hemisferios, Quito, Ecuador

En cuanto al gusto de los ecuatorianos, no son los vinos más económicos o Low Price los preferidos, sino los que están en la zona Value.

Tabla 26.
Nuevas tendencias de consumo del vino en Ecuador.

PRICE BAND	
Low-Price	debajo $7
Value	Entre $7 a $13
Standard	Entre $13 a $19.99
Premium	20.00 a 42.99
Super Premium	43.00 a 69.99
Ultra Premium	70.00 a 89.00
Prestige	90.00 a 119.00

Still Wine: By Price Band
'000s nine-litre cases

Category	2019	2020	Market Share 2020	CAGR 2019 to 2020	CAGR 2015 to 2020	CAGR 2020 to 2025
Still Wine	**894.45**	**845.50**	**100.0%**	**-5.5%**	**8.6%**	**2.9%**
Ultra-Premium	**0.00**	**0.02**	**0.0%**		**9,102.6%**	**20.1%**
- Imported	0.00	0.02	0.0%	-	9,102.6%	20.1%
Super-Premium	**4.60**	**3.83**	**0.5%**	**-16.7%**	**29.5%**	**6.9%**
- Local	0.20	0.15	0.0%	-25.0%	-	14.9%
- Imported	4.40	3.68	0.4%	-16.4%	28.5%	6.5%
Premium	**86.45**	**68.55**	**8.1%**	**-20.7%**	**-0.9%**	**3.0%**
- Local	0.80	0.50	0.1%	-37.5%	-	19.1%
- Imported	85.65	68.05	8.0%	-20.5%	-1.1%	2.8%
Standard	**237.20**	**200.50**	**23.7%**	**-15.5%**	**4.5%**	**1.0%**
- Local	6.00	5.75	0.7%	-4.2%	-	4.0%
- Imported	231.20	194.75	23.0%	-15.8%	3.9%	0.9%
Value	**371.70**	**349.40**	**41.3%**	**-6.0%**	**8.1%**	**-0.1%**
- Local	39.00	29.50	3.5%	-24.4%	-0.4%	5.7%
- Imported	332.70	319.90	37.8%	-3.8%	9.1%	-0.7%
Low-Price	**194.50**	**223.20**	**26.4%**	**14.8%**	**20.3%**	**8.4%**
- Local	38.00	48.00	5.7%	26.3%	15.8%	14.4%
- Imported	156.50	175.20	20.7%	11.9%	21.7%	6.5%

Nota. Mayacela, T., Valenzuela, J., (octubre 2021), Nuevas tendencias de consumo de vino en Ecuador, efectos Post Aplicación de TLC con la Unión Europea y Post Pandemia, [Trabajo Integrador Final para el Grado de Sommeliere], Universidad Maza, Mendoza Argentina, Universidad Hemisferios, Quito, Ecuador

Pasemos ahora a ver las bodegas que producen vino en nuestro país, comenzando por la más joven.

GASPER 19.20:

Bodega joven fundada apenas en el 2021.

Solo producen un vino que es un blend de Merlot, Cabernet Sauvignon y Chardonnay.

El viñedo está ubicado en Santo Domingo de los Tsáchila

Figura 74.
Vino Gasper.



Nota. Vino Gasper 19.20 https://web.facebook.com/licoresabapec/?locale=ar_AR&_rdc=1&_rdr

Viña del Guayacan

Ubicados en Zapotillo, provincia de Loja. Un emprendimiento de la familia Burneo que comienzan sus operaciones en 2015 de la mano del enólogo Italiano Stefano Parisi.

Produce dos vinos, Cabernet Sauvignon y Chardonnay con un precio aproximado de $18 cada uno.

Aunque las viñas son todavía jóvenes se ve un gran potencial en estos vinos, que requerirán de tiempo y paciencia para poder llegar a su madurez completa.

Figura 75.
Viña del Guayacásn Cabernet Sauvignon.



Nota. Viña del Guayacásn Cabernet Sauvignon https://www.facebook.com/corpFeriasdeLoja/photos/en-la-tienda-feria-de-loja-contamos-un-nuevo-producto-desde-zapotillo-vinos-vi%C3%B1a/1703006489829466/?_rdr

Chaupi Estancia

Ubicados en Yaruquí a 2400 m.n.m., inició sus operaciones en 1988., de las manos del ciudadano estadounidense Dick Handall.

Tienen unas 30 cepas disponibles, aunque no todas se producen todos los años. Entre los vinos disponibles tenemos Palomino fino, Meritage Alyce (blend), Alyce Gran Reserva (Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Barbera, Sangiovese, Pinot Noir, Pinot Meunier, Mourvedre, Syrah, Muscat Hamburg. Crianza de 12 a 18 meses roble francés).

Aunque cerró sus Operaciones en 2023, la nueva administración está comenzando a operar con normalidad.

Es posible visitar el viñedo con tour guiado, una experiencia muy recomendada y a corta distancia de Quito.

Figura 76.
Chaupi Estancia.



Nota. Chaupi Estancia https://www.chaupiestanciawinery.com/

Bodega Dos Hemisferios

Ubicada en San Miguel del Morro en la provincia del Guayas, esta bodega tiene alrededor de 20 años de fundación. En 1999 se adquirieron más de 360 hectáreas con la intención de producir uvas de mesa, hasta que en 2004 se importan las primeras variedades viníferas, comenzando así la producción de vinos.

Se contrata a Abel Furlán, reconocido enólogo de Mendoza para que asesore con la producción. Con su dirección se produce 2006 el primer vino, llamado Paradoja, blend de Cabernet Sauvignon y Malbec. Se producen únicamente 1200 botellas, que salen a la venta en 2008.

En 2007, se produce Bruma, blend de Cabernet Sauvignon y Merlot.

En 2008, se producen las primeras botellas de Enigma, el primer vino blanco de la bodega y actualmente el más premiado.

Hoy tienen 27 etiquetas, siendo la principal referencia de los vinos ecuatorianos, consiguiendo algunos premios nacionales e internacionales con sus vinos.

Figura 77.
Vino de Dos hemisferios.



Nota. Vinos de Dos Hemisferios https://doshemisferios.com/

Maridajes de la gastronomía de Ecuador

La cocina ecuatoriana se basa en una mixtura entre las tradiciones indígenas y la heredada de la cocina española.

Figura 78.
Maridajes de la gastronomía ecuatoriana.



Nota. Elaboración propia.



Actividad adicional

En este momento sería genial que puedas hacer un maridaje de algún plato de la cocina ecuatoriana con vino. Anímate a sorprender a tus amigos o familiares con un ceviche acompañado de Albariño o Sauvignon Blanc.

O quizá una fritada con un Merlot o Cabernet Sauvignon.

Denominaciones de origen de Ecuador

Al día de Ecuador cuenta con 7 Denominaciones de Origen, pero esperamos que, a futuro, ese número siga incrementándose.

Sombrero de Montecristi

Llamado anteriormente sombrero de Panamá, debido a que, en la época de construcción del Canal, miles de sombreros fueron importados desde Ecuador para los trabajadores. Incluso el presidente de Estados Unidos Theodore Roosevelt lo utilizó en su visita al Canal.

En 2012, la UNESCO lo incorporó en su Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.

Lojano Café de Origen

Resultado de décadas de trabajo constante y dedicación y un trabajo artesanal de alta calidad. Los caficultores lojanos se unieron para establecer esta Denominación de Origen y darle mayor prestigio al excelente café que se produce en la zona.

Figura 79.
Logo del Lojano Café de Origen



Nota. Imagen tomada de https://elcafedeloja.com/cafe-de-quilanga-obtuvo-premio-al-mejor-cafe

Cacao Arriba:

En Santa Ana-La Florida, en el cantón Palanda de Zamora Chinchipe, fueron encontrados vestigios de unos 7000 años de antigüedad del uso del cacao. Desde allí, de alguna forma fue trasladado a Centroamérica, en donde se le dio el nombre con el que al producto derivado del cacao se conoce en todo el mundo, chocolate (chocolatl).

Hay 3 variedades de cacao en el mundo, Criollo, Trinitario (cruce entre Criollo y Forastero) y Forastero. El Criollo, que es el fino de aroma, es el 5% de la producción mundial. (Ecuador produce el 65% del cacao fino de aroma del mundo).

En nuestro país hay dos clases de cacao: Criollo o Nacional y CCN51, que es un híbrido entre 1 Trinitario y 2 Forasteros siendo el Criollo o Nacional el que tiene D.O.

La productividad del CCN51 es casi 10 veces superior al Criollo. Su nombre significa Colección Castro Naranjal y fue creado en 1965 por el agrónomo Homero Castro, quien buscaba una variedad resistente a la escoba de bruja, que es un hongo que ataca y extermina el cacao. El resultado de esa investigación fue el caco CCN51, que es una variedad menos aromática que la Nacional.

Para poder llevar la D.O. Cacao Arriba, los cacaoteros deben cumplir algunas normas:

- Debe ser productor de Cacao fino de Aroma.
- Cumplir Prácticas orgánicas de producción, entre esas, que no sea un monocultivo.
- Altitud máxima 1200 m.s.n.m.

El 13 de febrero de 2009, se declaró a Caco Arriba, como la primera D.O. del Ecuador.

El nombre de Cacao Arriba viene desde la época dorada del cacao a fines del siglo XIX, cuando un chocolatero suizo que buscaba los mejores cacaos del mundo llegó a Guayaquil a comprar un lote de los mejores cacaos ecuatorianos. Cuando estaba a orillas del Río Daule, vio que los productos eran transportados en troncos de madera que venían de la parte alta del río. Intrigado preguntó de donde venían esos cacaos tan aromáticos, y la respuesta fue, de arriba. Cada vez que venía a comprar cacao a Ecuador, pedía el cacao de Arriba.

La gran diferencia entre el Cacao Nacional con el CCN51, es la fragancia floral y frutal que tiene el primero, además de la casi completa ausencia de astringencia y amargor.

Figura 80.
Cacao fino de Aroma.



Nota. Imagen tomada de https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/cacao-el-fino-aroma-de-nuestra-identidad/

Maní De Transkutukú:

Este producto lo han cultivado agricultores de las nacionalidades shuar y achuar desde sus ancestros hasta la actualidad en sus tradicionales huertas llamadas "ajas". (El Oriente-Redacción, 2023).

Si bien el maní tiene origen Andino y se cultiva desde hace unos 8.000 años, el maní de Transkutukú tiene identidad propia, que lo diferencian del resto de manís. Aromas frutales, un color veteado rojizo que lo vuelve único.

Fue emitida y aprobada la D.O. el 30 de diciembre de 2016.

Figura 81.
Maní de Transkutukú.



Nota. Tomada de Maní de https://www.eloriente.com/articulo/el-mani-de-transkutuku-tambien-tiene-denominacion-de-origen/39354

Pitahaya Amazónica De Palora:

La D.O. fue emitida y aprobada el 22 de junio de 2018.

La Pitahaya también es originaria de la Amazonía, pero la variedad específica de Palora es especial. Es un 25% más grande que la variedad Nacional y que la roja.

Café de Galápagos:

El café llegó a las islas en 1879, de la mano de Manuel Cobos, el primer colonizador de las islas, quien llevó caña de azúcar y café para cultivar y se estableció en San Cristóbal.

El suelo volcánico, la corriente Fría de Humboldt y la influencia marina, crean condiciones únicas para desarrollar microclimas que han propiciado un café excepcional, que crece en armonía con la naturaleza.

Tiene D.O. desde el 2015.

Miske:

Cuenta con D.O. desde el 21 de marzo de 2023.

El Miske es una bebida alcohólica elaborada con agaves que se producen en la región andina del Ecuador, se obtiene a través de la destilación del tzawarmishky fermentado, cuyos azúcares son 100 % provenientes de tzawar maduros. La transformación de azúcares a alcohol se lo realiza exclusivamente con microorganismos nativos de la zona, sea a través de un proceso espontáneo o cultivado.

Inicialmente se lo había llamado Tequila Andino, pero al ser Tequila una Denominación de Origen Protegida de México, se le dio el nombre de Miske, mucho más acorde a la tradición andina.

Incluso debemos considerar que el proceso de producción no se asemeja a las Tequila, ya que en este las piñas del agave se cocinan, mientras que el proceso del Miske consiste en hacer un hueco en el corazón del agave andino y recolectar el jugo que se va acumulando en el orificio. El jugo que tiene una alta concentración de azúcar comienza su proceso de fermentación y luego es destilado.

Resultados de aprendizaje

RA1: Describir las regiones vinícolas más importantes del mundo.

RA2: Desarrollar cultura entorno al vino y su maridaje, mediante la descripción general de las principales cepas, procesos y zonas de producción.

RA4: Discutir sobre las distintas cepas de vino que se producen en los países menos tradicionales.

RA6: Desarrollar cultura entorno al vino, describiendo las regiones y países más importantes en la producción vinícola.

Bibliografía específica

- Vaquero González, J. (2013). Manual servicio de vinos. (ed.). Editorial CEP, S.L. https://elibro.net/es/lc/tesa/titulos/50742
- Callec, C. (2002). La Enciclopedia del Vino. Madrid. España. 1era Reimpresión. Editorial Libsa.
- Conselmo, P., (2007). Sentir el Vino, El Primer Libro de Vinos del Ecuador. Ecuador. La Cofradía del Vino.
- Gaubert-Turpin, J. Grant, A. (2018). La carta de vinos por favor. Atlas de las regiones vinícolas del mundo, Barcelona, España. Editorial Cinco Tintas.
- Johnson, H., Robinson J. (2021). Atlas mundial del Vino. España. Octava edición. Editorial BLUME.
- Koller, B., Pleitgen, M. (2007). Curso Completo Sobre Vinos. Argentina. 1era Edición, Editorial Albatros.
- Mayacela, T., Valenzuela, J., (octubre 2021), Nuevas tendencias de consumo de vino en Ecuador, efectos Post Aplicación de TLC con la Unión Europea y Post Pandemia, [Trabajo Integrador Final para el Grado de Sommeliere], Universidad Maza, Mendoza Argentina, Universidad Hemisferios, Quito, Ecuador
- International Organization of Vine and Wine. (2016), Código Internacional de Prácticas Enológicas, París, Francia https://www.oiv.int/public/medias/4902/code-2016-es.pdf
- El maní de Transkutukú también tiene denominación de origen. (2023). El Oriente–Redacción. https://www.eloriente.com/articulo/el-mani-de-transkutuku-tambien-tiene-denominacion-de-origen/39354

Unidad 9

Etiqueta del vino

Estamos llegando al final de nuestro recorrido por el mundo del vino. Ahora es momento de aprender la manera correcta de servir nuestros vinos y la manera correcta de degustarlos y sobre todo como desenvolvernos en ámbitos sociales y culturales.



Lecciones de la unidad:

- Protocolo y etiqueta del vino
- Temperatura de servicio
- Orden en el que se sirven los vinos
- Tipos de copas
- Servicio del vino
- Descorche
- Pasos de la cata de vinos: Fase visual, olfativa, gustativa



Objetivo de la unidad:

Conocer las prácticas adecuadas relacionadas con el servicio, presentación y consumo del vino en diferentes escenarios sociales y profesionales.

Aprender a reconocer los diferentes tipos de vino (tintos, blancos, espumosos, rosados) y su adecuada combinación con platos, manteniendo las temperaturas y copas adecuadas para cada uno.

Desarrollar habilidades para la degustación de vinos, aplicando el protocolo de cata, que incluye aspectos como la evaluación visual, olfativa y gustativa del vino, y la comunicación de sus impresiones de manera correcta.

Lo primero que debemos aprender es como descorchar adecuadamente nuestros vinos, para lo cual comenzaremos viendo los diferentes tipos de tapones que podemos encontrarnos.

Tapones

Sirven para administrar la microoxigenación que ocurre entre el medio ambiente y el interior de la botella, conservando el vino por tiempos más prolongados.

Existen varios tipos de tapones:

- Corcho
- Aglomerados
- Sintéticos
- Tapa rosca
- Vidrio

Tapones de Corcho: Son los que se han venido utilizando tradicionalmente desde hace siglos. Antiguamente eran utilizados para cerrar cantimploras, frascos, pero comenzaron a utilizarse para tapar botellas de espumantes. Proceden de la corteza del alcornoque, un árbol poroso que crece en bosques de Portugal y España.

Es un árbol sustentable, ya que su corteza crece periódicamente y se vuelve a utilizar. Tiene la ventaja de su ligereza, porosidad y elasticidad. En vinos de alta gama se utilizan los de mejor calidad y su uso está asociado a dar a los consumidores sensación de mejor calidad en los vinos.

En los espumantes con Denominación de Origen, como Champagne su uso el obligatorio, y se utilizan los de máxima calidad.

La desventaja de los tapones de corcho es que aproximadamente un 4% de las botellas podrían generar un defecto llamado TCA o defecto del corcho o simplemente corchado, que es un aroma a trapo húmedo que puede arruinar el vino.

Esa es la razón del por qué olemos el corcho cuando abrimos una botella de vino, antes de servirlo. Si encontramos un olor desagradable en el corcho, nos puede dar una idea de que el vino podría estar en mal estado.

Tapones de aglomerado: Son tapones de residuos de corcho, que se aglomeran, es decir compactan con resinas vegetales muy resistentes a los que se les da la forma de tapón.

Tiene la ventaja de reducir al mínimo la posibilidad de generar TCA o defecto del corcho. La principal desventaja es que su uso es por tiempo más limitado

que el corcho natural, aunque hoy en día se están haciendo mejores tapones aglomerados, cuya duración ronda los 30 años.

Corchos sintéticos: Son hechos a base de compuestos termoplásticos, teniendo como principal ventaja su bajo costo, el permitir diseños más llamativos y eliminar la probabilidad de TCA.

Su desventaja es que con el tiempo su presión cede, por lo que la microoxigenación se ve muy afectada, no son ecológicos y con el tiempo pueden producir olores químicos. Por estas razones no son utilizados para vinos de guarda prolongada.

Tapones de rosca o Screw cap: Son económicos y prácticos, aunque su uso no está muy generalizado, especialmente en vinos de gamas altas y en países muy tradicionales con respecto a la cultura del vino. Su principal desventaja sería que elimina el ritual del descorche.

Algunos países como Australia se han convertido en pioneros del uso de tapones de rosca en vinos de alta gama.

Tapones de vidrio: Son bastantes nuevos y sobre todo novedosos. La principal ventaja es que son neutros, reciclables y elegantes. La principal desventaja es que aún no hay estudios concluyentes con respecto a la microoxigenación que permite, además de ser costosos.

Figura 82.
Diferentes tapones para vinos.







Nota. Diferentes tapones para vinos
https://www.vinopack.es/los-9-tipos-de-corchos-de-vino-mas-utilizados
https://www.vitivinicultura.net/tapones-sinteticos-para-vino.html
https://elpais.com/gastronomia/beber/2023-09-15/seis-vinos-de-calidad-con-tapon-de-rosca.html
https://www.tecnovino.com/vinolok-el-tapon-de-vidrio-para-vino-neutro-unico-y-con-estilo/

Las cápsulas

Se las utiliza para recubrir el tapón de corcho, para impedir que polvo, impurezas y partículas indeseadas entren en contacto con el corcho.

También sirve como elemento decorativo e incluso de marketing, porque muchas empresas colocan sus logos en la parte superior de la cápsula.

Hay de diferentes materiales, dependiendo de lo que el productor considere dentro de su costo. Los más económicos suelen ser los de P.V.C, generalmente utilizados en vinos económicos, hay de aluminio y estaño, siendo éstos últimos los más costosos.

Nunca debe retirarse por completo al momento de descorchar un vino, sino que debe cortarse con el descorchador, siempre por la parte baja del pico de la botella, como podemos ver en la imagen.

Figura 83.
Cápsulas de vino.



Cápsulas de vino: https://www.vinetur.com/2020073061267/la-funcion-de-las-capsulas-de-vino-y-su-importancia.html
https://extrecap.es/capsulas-para-vino

Descorchadores

Sirven como su nombre lo indica, para retirar el tapón de la botella. Hay diferentes modelos, dependiendo del gusto del cliente y algunas veces del tipo de vino escogido.

El más utilizado es el de dos tiempos, eficiente y económico, ampliamente utilizado por los Sommeliere, capitanes de servicio, meseros y hoteleros.

Figura 84.
Sacacorchos dos tiempos.



Nota. Imagen tomada de https://www.mercadolibre.com.pe/descorchador-sacacorchos-acero-inox-p-botella-vino/p/MPE28947288#&gid=1&pid=10

Eléctricos, generalmente utilizados en el hogar, suelen ser grandes y eficaces, casi siempre a pilas.

Figura 85.
Sacacorchos eléctricos.



Nota. Imagen tomada de https://www.amazon.com/-/es/KAABETO/dp/B0CZQ1BB29

Sacacorchos de alas, generalmente utilizado en hogares, es fácil de usar, aunque tiene la desventaja de necesitar un complemento para cortar la cápsula.

Figura 86.
Sacacorchos de alas.



Nota. Imagen tomada de https://alboradastore.com.py/producto/sacacorchos-kitchen-tools/

Sacacorchos de palanca, aunque suele ser fácil de usar, no suele ser muy económico.

Figura 87.
Sacacorchos de palanca.



Nota. Imagen tomada de https://www.amazon.com/-/es/SX616/dp/B07DQVD4Z8

Tirabuzón, es poco utilizado en la actualidad, porque hay que ejercer presión para sacarlo y puede dañar el tapón.

Figura 88.
Tirabuzón.



Nota. Imagen tomada de https://www.etsy.com/es/listing/772510243/sacacorchos-de-madera-torneado-vintage

Sacacorchos de láminas, es el único que permite que el corcho no se agujereado, aunque suele ser más difícil de utilizar y requiere cierta práctica. Es el más adecuado para vinos de guardas prolongadas, en las que el corcho puede estar viejo y humedecido.

Figura 89.
Sacacorchos de láminas.



Nota. Sacacorchos de láminas https://lanocheenvino.com/2017/09/16/el-sacacorchos-de-laminas/

Descorchar el vino

Para descorchar un vino de manera correcta, debemos tomar en cuenta las siguientes recomendaciones.

Si es un vino que tiene corcho, necesitaremos primero cortar la cápsula con la cuchilla del sacacorchos, o con un cuchillo si utilizamos algún otro tipo de sacacorchos. La cápsula debe ser cortada en la línea inferior del pico de la botella.

En este punto limpiamos la superficie del corcho con un paño limpio. Identificamos el centro del tapón y clavamos la punta del sacacorchos y comenzamos a girar hacia la derecha, para que vaya ingresando, tratando de conservarlo lo más recto posible, para evitar que el corcho se rompa.

No es necesario girarlo hasta el final del tirabuzón, porque podríamos atravesar el corcho y hacer que caigan sedimentos al vino. Los sacacorchos están diseñados para que lleguen hasta cierto punto, si los giramos únicamente hasta antes del final del tirabuzón.

En este punto va a depender del tipo de sacacorchos que estemos utilizando. Si es el de dos tiempos, en este punto ponemos los dientes del primer tiempo, hacemos un ligero esfuerzo, para que comience a salir el corcho. Luego podemos los dientes del segundo tiempo en el pico de la botella y hacemos un nuevo esfuerzo para que el corcho casi termine de salir, Finalmente hacemos pequeños giros con la mano para terminar de sacar el corcho.

En el caso de utilizar otro tipo de sacacorchos, una vez que el tirabuzón ha atravesado el corcho (sin llegar nunca hasta el otro extremo), haceos un esfuerzo hacia afuera y el corcho saldrá sin dificultad.

Las copas de vino

Desde tiempos remotos, el hombre ha utilizado diferentes recipientes para tomar líquidos, desde cráneos de animales, conchas o cáscaras marinas, hasta copas de oro y plata.

Las primeras copas de vino se remontan a la Mesopotamia (Actual Iraq y partes de Irán) y Egipto, donde se elaboraban con arcilla, piedra o metales.

En la Antigua Grecia y en el Imperio Romano, se utilizaban de vidrio y cerámica, a las que se les daba diferentes formas como cálices, cónicas y vasos.

Las copas de tallo se comienzan a elaborar durante la Edad Media (siglos XI al XIII), época en la cual se convirtieron en símbolo de estatus y riqueza, por lo

que tenían muchos adornos, especialmente de piedras preciosas. La primera copa de tallo aparece en Inglaterra en 1673.

Durante el Renacimiento y el período Barroco (siglos XV al XVI) las copas se volvieron más elegantes y sofisticadas. Se introdujeron nuevos tipos de copa, como la copa de Borgoña, la cual sigue siendo utilizada actualmente como la copa de vino tinto tradicional y la copa flauta, que posteriormente sería usada para champán y espumantes.

Durante el siglo XIX, la producción de vidrio se industrializó, lo que permitió hacer copas de vino más delicadas y con mejores diseños.

En la actualidad, el cristal es el preferido para el servicio de vinos y la forma de las copas, va acorde al estilo de vino y las cepas.

Siempre deben ser transparentes, de preferencia de cristal, pero si no, deben ser de vidrio delicado. Al ser transparentes, permiten la visualización de los vinos, para tener una idea de la edad y el estado del vino. Las copas con colores, adornos o biselados pueden ser vistosas, pero opacarán el color del vino.

Generalmente las copas de vino tinto son más grandes que las de blanco. Esto se debe a que los blancos al servirse fríos se sirven en menor cantidad, para que no se calienten en la copa al momento de beber.

Siempre tomamos la copa desde la base o el tallo, jamás de la copa en sí, para evitar calentar el vino con nuestra mano.

Se sirve hasta debajo de la línea denominada Ecuador, que en casi todas las copas es notorio. Nunca servimos más de la mitad de la copa, debido a que se puede calentar el vino o perder sus características, además de ser una muestra de mala educación.

Hoy en día se han desarrollado copas específicas para cada cepa, debido a que hay algunas variedades más aromáticas, otras que necesitan una mayor oxigenación y otras una caída diferente hacia la boca al momento de tomar.

Figura 90.
Copas Riedel.



Nota. Imagen tomada de https://www.facebook.com/CopasRiedelVino/photos/a.103203977965824/103203961299159/?type=3

Las etiquetas

Es una tarjeta de presentación del vino, que le va a servir en muchos casos para destacarse en perchas del resto de vinos.

¿Qué debe contener la etiqueta de un vino?

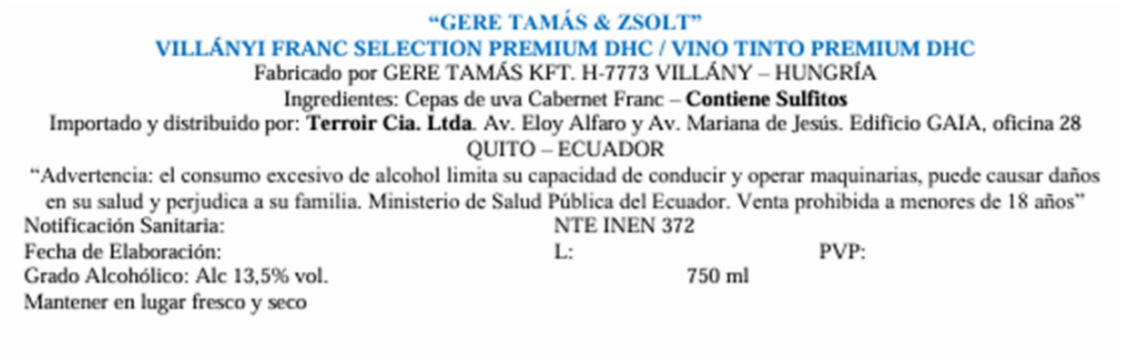
Pues bien, debe contener la mayor cantidad de información posible para saber con qué nos vamos a encontrar dentro de la botella. Algunos de sus datos indispensables son:

- Nombre de la bodega: Designa al establecimiento que produce el vino.
- Marca del vino: Es la denominación que otorga la bodega para identificar una línea o un vino específico, cuyo uso le pertenece exclusivamente.
- Logo: Gráfica asociada a la marca que representa al vino o a la bodega.
- Origen: Indica el lugar donde se recolectaron las uvas, lo que permite conocer su calidad según su terruño de origen.

- Categoría: Declara si el vino es tinto, blanco, rosado, dulce o espumante. También puede incluir la denominación de origen (DOC) y datos sobre su crianza (por ejemplo, Reserva).
- Cepaje: Especifica los nombres de la/s variedad/es de uvas que se utilizaron en la elaboración del vino. Puede aparecer solo una (varietal) o varias (blend).
- Añada: Es el año de cosecha, un indicio para conocer la edad del vino.
- País de producción: El país de origen del vino.

Etiqueta obligatoria para Ecuador:

Figura 91.
Etiqueta obligatoria para Ecuador.



Nota. Terroir Cía. Ltda.

Diferencia entre cata y degustación

La cata es una evaluación técnica de un vino, dirigida por un experto y en la que participan conocedores del vino, a fin de dar una puntuación, analizar o dar un comentario válido acerca del vino que se está presentando.

La degustación no necesariamente es evaluativa, sino que va más hacia la parte de complacer los sentidos, es decir de carácter hedonístico. Puede ser dirigida o simplemente compartida entre entusiastas del vino. Es someter un producto, en este caso vinos a nuestros sentidos para poder apreciarlo.

Tanto en la cata como en la degustación intervienen todos los sentidos. Desde el momento en que oímos descorchar una botella, el caer del vino en la copa y el sonido de las copas al tocar nuestra mesa, comenzamos a percibir las sensaciones del vino.

Veamos a continuación de qué manera intervienen nuestros sentidos en las fases de degustación.

Fases de la degustación

Fase visual:

La fase visual es nuestra primera evaluación del vino. Evaluamos el color del vino, que nos puede dar una idea del estado en el que puede estar. También el color del vino tiene mucho que revelarnos sobre su composición y proceso de producción.

El color del vino puede darnos pistas sobre la variedad de la que se trata, por ejemplo, los tonos granates pueden estar asociados a un Merlot, mientras que los púrpuras intensos podrían indicarnos que podría ser un Syrah.

En el caso de los blancos, los colores claros, podrían indicar la utilización de uvas con pieles finas, como Sauvignon Blanc, mientras que los dorados más intensos podrían indicarnos que estamos ante un Chardonnay.

También nos da indicios sobre la madurez y el estado del vino. En el caso de los tintos los colores que buscamos son lilas, púrpuras, bordó, cerezas, rojos. Pueden tener ciertos tonos ocres en el borde, pero en el centro deberían mantener los colores antes mencionados. Cuando encontramos tonos ocres, tejas o anaranjados en todo el vino, puede ser una alerta de que el vino está en mal estado, salvo que sea un vino de guarda prolongada.

En los blancos los tonos que buscamos son amarillos, dorados, verdes, plateados. Si encontramos tonos naranjas, puede ser una alerta de un vino viejo o mal conservado. Los rosados en mal estado tienden a ser naranjas.

El grado de opacidad y brillo, también son indicativos de la calidad del vino. Los buenos vinos tienden a ser brillantes y sin sedimentos. El vino turbio o con sedimentos, nos indica una producción poco cuidadosa. Hay desde luego excepciones, como algunos vinos sin filtrar, pero ese estilo de vino probablemente esté indicado en la etiqueta, así que sabríamos que se produjo de esa manera.

También debemos fijarnos en la limpidez, es decir que no tenga sedimentos o turbiedad. Aquí también aplicaría la excepción de los vinos sin filtrar.

Debemos fijarnos en la fluidez del vino, esto nos dará idea de si el alcohol es elevado o moderado. Es por esto por lo que se agita la copa, para observar las lágrimas o piernas que se producen cuando el vino cae a través de las paredes

de la copa. Si al agitar el vino, las gotas caen rápido y no se forman lágrimas o piernas, el alcohol es bajo y el vino es de cuerpo ligero o moderado. Por el contrario, si al agitar la copa, se forman lágrimas constantes, que demoran en recorrer las paredes de la copa, estamos ante un vino con buen cuerpo. Esto tiene que ver con la densidad de la glicerina, que es el alcohol que se encuentra en el vino. Mientras más elevado, el vino será más denso y lo sentiremos más pesado en nuestra boca.

En el caso de los vinos espumantes, vamos a observar la efervescencia, el grosor y consistencia de las burbujas, el color por supuesto y la corona que se forma por las burbujas. En el caso de espumantes de buena calidad, las burbujas van a ser finas y consistentes, van a formar una capa de espuma o crema que debe ser blanca y se va a formar una corona de burbujas en el centro de la copa, si la observamos desde la parte superior.

Esta fase visual siempre la realizamos con un fondo blanco, como una servilleta o un plato y luz suficiente, para evaluar todos los aspectos anteriores.

Figura 92.
Fase visual de la cata y degustación.



Fase visual de la cata y degustación https://piramideinformativa.com/2015/11/cata-de-vinos-de-san-rafael/

Fase olfativa:

Es una fase muy importante, porque el olfato es capaz de distinguir entre miles de aromas distintos, y el vino puede tener muchos.

Comencemos diferenciando entre aroma y olor. Dentro de los sentidos, el olfato es el que más memoria tiene. Los olores normalmente los asociamos a

personas, lugares y momentos, eso nos permite identificar ciertos vinos con algunos lugares y saber su procedencia.

Sin embargo, en el mundo del vino, los olores se asocian a sensaciones olfativas negativas para el producto (defectos), como por ejemplo olor a humedad o a trapo mojado, mientras que los aromas se asocian a vibraciones agradables, por ejemplo, frutas maduras, flores, pan tostado, etc.

Los aromas del vino van a depender de muchos factores, el suelo, el aire, la cercanía al mar, el agua, el proceso de vinificación, el almacenamiento y el tiempo que tenga el vino en la botella.

Cuando hablamos de los aromas del vino, estos se dividen en 3:

- **Primarios:** Vienen dados por la fruta en sí. Cada cepa aporta diferentes aromas. Estos aromas a su vez se dividen en frutales (cítricos, frutos rojos, negros, etc.), florales (romero, jazmín, etc.), vegetales (trufa, tomillo, espárrago, etc.) y minerales (grafito, punta de lápiz, tiza, pizarra).
- **Secundarios:** Vienen dados por el proceso de producción del vino (fermentaciones alcohólica y maloláctica), por lo que van a depender de las levaduras y la fermentación. Tendremos aromas lácticos, de pan tostado o bizcochos
- **Terciarios;** Vienen dados por la barrica y el tiempo de envejecimiento que tienen los vinos en dichas barricas, tenemos así notas de roble, tabaco, cuero, etc. Son los que aparecen al final, cuando agitamos la copa. Son bastante efímeros y desaparecen pronto.

El proceso de fase olfativa comienza por oler el vino acercando nuestra nariz a la copa, una vez que el vino haya sido vertido en ella, sin moverlo. Aquí aparecerán los aromas primarios, que vienen dados por la variedad de la uva.

Luego agitamos la copa, para que los aromas se abran en la copa y se los pueda apreciar. Aquí aparecerán los secundarios y terciarios.

Cuando escuchamos que en un vino podemos encontrar notas de pimiento rojo, clavo de olor, frutos rojos, frutos negros, o en el caso de los blancos, césped recién cortado, coco, durazno, pera, etc., no quiere decir que se añade ninguno de esos productos al vino. Se trata de fenoles que nos traen recuerdos de esos aromas. Es como tratar de describir lo que percibimos en nuestro olfato.

En los vinos tintos los aromas que buscamos son a frutas rojas y negras, especias, notas de madera. Los olores asociados a un defecto podrían ser humedad, cartón mojado, orina de gato, yogurt o lácteos en mal estado.

En los blancos buscamos frutas cítricas, frutas de carozo, flores blancas y amarillas, césped recién cortado, coco y otros frutos secos. Los que podrían ser defecto, orina de gato, cartón mojado, trapo mojado, establo.

Hay algunas excepciones en algunos aromas que a priori parecerían un defecto más que una virtud. Por ejemplo, en los vinos tintos tenemos una nota característica de los vinos Syrah, que es una nota sanguínea o ferrosa, en ciertos Pinot Noir los aromas a bosque húmedo son característicos. En el caso de los blancos, la nota de espárrago suele ser característica de algunos Sauvignon Blanc, en especial de los que provienen se Nueva Zelanda.

Figura 93.
Fase olfativa de la cata.



Fase olfativa de la cata https://www.bodegasmurilloviteri.com/blog/boletin-n%C2%BA26-el-gusto-en-la-cata/

Fase gustativa:

Es el último paso de la cata o degustación. En este paso evaluamos los sabores del vino, que se dividen en 5: Dulce, ácido, salado, amargo y umami.

En este paso también interviene el tacto, ya que con la lengua vamos a percibir, textura y temperatura del vino.

También es importar determinar la duración en boca, es decir si el sabor final que nos deja el vino es agradable y duradero, o es desagradable o si el sabor es efímero y desaparece pronto de nuestro gusto.

Lo que se buscamos en esta fase es que haya armonía entre la acidez y la dulzura en el caso de los blancos y un equilibrio entre los taninos, el cuerpo (densidad) y acidez de los tintos.

En este paso, vamos a dar un pequeño sorbo y a moverlo por toda nuestra boca, para de esta manera envinarla y evitar que cualquier sabor que hayamos atenido antes opaque los sabores del vino.

Una vez que hemos tragado ese primer sorbo, vamos a tomar un segundo sorbo y repetir el proceso anterior, pero ahora trataremos de percibir todos los sabores en las distintas partes de nuestra lengua y paladar. Antes de tragar permitimos el ingreso de un poco de aire a nuestra boca y lo expulsamos al momento de tragar, para tener de manera más clara el retrogusto. Este proceso está muy ligado al olfato, ya que los dos sentidos están íntimamente relacionados.

Figura 94.
Fase Gustativa.



Nota. Fase gustativa https://wineryec.wordpress.com/2015/03/02/como-catar-un-vino-en-fases/

Temperatura de servicio

El servir los vinos a temperatura adecuada es uno de los factores fundamentales para que podamos disfrutar de las bebidas. Es bastante común el escuchar que los vinos tintos se sirven a temperatura ambiente. Pero si estamos en una ciudad de la costa, en un sitio sin aire acondicionado, probablemente estemos a una temperatura cercana a los 30°C. A esa temperatura, seguramente el vino nos va a saber mal.

Por eso es importante tomar en cuenta las siguientes recomendaciones.

Los vinos blancos deben servirse entre 8° y 12° C. Al estar arriba de los 12°C, el alcohol y la acidez se disparan, perdiendo el sabor fresco y ácido de los vinos. Por el contrario, si servimos por debajo de los 8°C se van a ocultar los aromas del vino, incluso los defectuosos.

Los tintos se sirven dependiendo el cuerpo, los más ligeros (Portugieser y Pinot Noir) a 12°C, los de cuerpo medio (Merlot, Carmenere, Malbec joven) entre 12 y 14°C y los de mayor cuerpo, Cabernet Sauvignon, Malbec con roble, Cabernet Franc, entre 14 y 16°C y los fortificados hasta 18 °C. La edad de los vinos también va a ser un referente de la temperatura a la que debemos servirlos. Los vinos jóvenes, es decir los que no tienen paso por barrica deben servirse ligeramente más frío (12° a 14°C) que los que tienen pasos más prolongados de guarda.

En el caso de los espumantes, la temperatura de servicio es crucial, y va a marcar la diferencia entre un producto delicioso y otro desagradable. La temperatura ideal está entre 6° y 8°C

Los vinos dulces, dependiendo de su complejidad deben servirse entre 8 y 10 °C.

Orden de servicio

Si vamos a servir varios vinos, la recomendación es ir de menor a mayor intensidad, luego de joven a más viejo, luego de seco a dulce.

Es decir, si tenemos varios tintos, comenzaremos por los más ligeros, Pinot Noir, Tempranillo, Merlot, Malbec, etc. Luego de más joven a más viejo, es decir, los que no tienen barrica, luego los reservas y luego los Gran Reserva.

De la misma manera, los de postre se servirán luego.

Si vamos a servir blancos, tintos y dulces, irían primero los blancos (conservando el orden de menor a mayor intensidad), luego los tintos y finalmente los dulces.

En una mesa con varios comensales, el vino se comienza sirviendo por la persona que preside la mesa, para que pruebe el vino y lo apruebe si está correcto, luego se sirve al invitado principal y se continúa sirviendo en orden por su derecha, siguiendo el sentido de las agujas de reloj, hasta terminar en la persona que aprobó el vino y a quien debemos completarle la copa.

Resultados de aprendizaje

RA5: Desenvolverse en ambientes sociales y profesionales, haciendo uso de los principios básicos de la etiqueta del vino.

RA7: Desenvolverse en ambientes profesionales y sociales a través del uso de la etiqueta del vino.

Bibliografía específica:

- Puig i Vayreda, E. (2016). El vino. (ed.). Editorial UOC. https://elibro.net/es/lc/tesa/titulos/58499
- Moreno-Arribas, M. V. (2011). El vino. (1 ed.). Los libros de la Catarata. https://elibro.net/es/lc/tesa/titulos/238486
- Requena Peláez, J. M. (Coord.). (2015). Cata de vinos. (ed.). Editorial ICB. https://elibro.net/es/lc/tesa/titulos/117772

Referencias

Amazon. (s.f.). Sacacorchos de acero inoxidable. Obtenido de . https://www.amazon.com/-/es/SX616/dp/B07DQVD4Z8

Amazon. (s.f.). Sacacorchos de acero inoxidable. Obtenido de https://www.amazon.com/-/es/KAABETO/dp/B0CZQ1BB29

Argentina, W. o. (s.f.). Regiones vitivinícolas de la Patagonia. Obtenido de Wines of Argentina: https://www.winesofargentina.org/es/region/patagonia

Argentina., I. N. (2023). Informe anual de cosecha 2023.

Borderio, (. (s.f.). Los orígenes: ¿Dónde nació el vino?¿En qué lugar se empezó a fermentar la uva? Obtenido de Borderio.: . https://blog.borderio.com/los-origenes-donde-nacio-el-vino-en-que-lugar-se-empezo-a-fermentar-la-uva/

Champagne., C. d. (11 de abril de 2012). El prensado. Obtenido de https://casadechampagne.wordpress.com/2012/04/11/prensado/

Chaupiestancia. (s.f.). Chaupiestancia Winery. Obtenido de https://www.chaupiestanciawinery.com/

Chile, B. d. (s.f.). Leychile. Obtenido de BCN.: https://www.bcn.cl/leychile/navegar?idNorma=13601

Chile., B. d. (s.f.). Leychile. Obtenido de BCN: https://www.bcn.cl/leychile/navegar?idNorma=13601

Coast., T. F. (s.f.). A simple guide to Bordeaux wine. Obtenido de The French Atlantic Coast.: https://the-french-atlantic-coast.com/a-simple-guide-to-bordeaux-wine/

Codomíu. (s.f.). Cavas originales y clásicos. Obtenido de Codomíu: https://www.codorniu.com/cavas/originales-y-clasicos

Coto, E. (s.f.). Tipo de botellas de vino. Obtenido de El Coto.: . https://www.elcoto.com/blog/tipos-botellas-vino/

CuerpoMente, (. (s.f.). Dioniso, el dios griego del vino. Obtenido de CuerpoMente: https://cuerpomente.com/mitologia/dioniso-dios-grieg-vino_12516

Duelas., E. L. (12 de mayo de 2021). 15 regiones principales vitivinícolas de Francia. Obtenido de Entre Lías y Duelas.: https://entreliasyduelas.wordpress.com/2021/05/12/15-regiones-principales-vitivinicolas-de-francia/

Ec, W. (s.f.). Cómo catar un vino en fases. Obtenido de https://wineryec.wordpress.com/2015/03/02/como-catar-un-vino-en-fases/

Ecuador., M. d. (s.f.). Cacao: El fino aroma de nuestra identidad. Obtenido de Ministerio de Cultura y Patrimonio.: https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/cacao-el-fino-aroma-de-nuestra-identidad/

El País, C. (15 de agosto de 2023). TurquÏa registra por primera vez temperaturas de más de 49 grados. Obtenido de El País CR.: https://www.elpais.cr/2023/08/15/turquia-registra-por-primera-vez-temperaturas-de-mas-de-49-grados/

Enoarquia. (diciembre de 2013). Método Champenoise Enoarquia. Obtenido de https://www.enoarquia.com/wp-content/uploads/2013/12/champenoise.png

Esnobgourmet. (17 de abril de 2017). La vid. Obtenido de Donde comienza el placer del vino.: https://esnobgourmet.com/2017/04/17/la-vid-donde-comienza-el-placer-del-vino/vid-zonas-de-produccion-en-el-mundo/

Etsy. (s.f.). Sacacorchos de madera torneado vintage. Obtenido de https://www.etsy.com/es/listing/772510243/sacacorchos-de-madera-torneado-vintage

Expansión. (1 de septiembre de 2022). Fuera de Serie Gastro. Obtenido de Expansión : https://www.expansion.com/fueradeserie/gastro/2022/09/01/62cbf37b468aebce5f8b464d.html

Extrecap. (s.f.). Caápsula para vino. Obtenido de https://extrecap.es/capsulas-para-vino

Facebook. (s.f.). Feria de Loja. Obtenido de https://www.facebook.com/corpFeriasdeLoja/photos/en-la-tienda-feria-de-loja-contamos-un-nuevo-producto-desde-zapotillo-vinos-vi%C3%B1a/1703006489829466/?_rdr

Facebook. (s.f.). Copas Riedel Vino. Obtenido de https://www.facebook.com/CopasRiedelVino/photos/a.103203977965824/103203961299159/?type=3

Facebook. (s.f.). Licores ABAPEC. Obtenido de https://web.facebook.com/licoresabapec/?locale=ar_AR&_rdc=1&_rdr

Folly, W. (s.f.). Chile Wine Map. Obtenido de Wine Folly: . https://shop.winefolly.com/products/chile-wine-map?utm_medium=social&utm_source=pinterest

Folly., W. (s.f.). Chile Wine Map. Obtenido de Wine Folly.: . https://shop.winefolly.com/products/chile-wine-map?utm_medium=social&utm_source=pinterest

Freepik. (s.f.). Estatua de mármol de dios Baco en la elaboración del vino. Obtenido de https://www.freepik.es/fotos-premium/estatua-marmol-dios-baco-elaboracion-vino_34741961.htm

Freixepet. (s.f.). Cordon Negro. Obtenido de Freixepet.: https://freixenet.com/es/es/nuestros-productos/cavas/cordon-negro/

Ganadero(SAG)., S. A. (2023). Informe ejecutivo Catastro 2023. Obtenido de SAG: https://www.sag.gob.cl/sites/default/files/Informe%20ejecutivo%20Catastro%202023.pdf

Geographic., H. N. (s.f.). Hallan en Georgia evidencia mas antigua de la elboración de vino: 8.000 añosde antiguedad. Obtenido de Historia Nacional Geographic.: https://historia.nationalgeographic.com.es/a/hallan-georgia-evidencia-mas-antigua-elaboracion-vino-8000-anos-antiguedad_12093

Guide., G. F. (s.f.). Wine regions. Obtenido de https://www.germanfoodguide.com/wine_regions.cfm

Haut-Brion., C. (s.f.). Nos vins. Obtenido de Chateau Haut-Brion.: https://www.haut-brion.com/nos-vins/

Hemisferios, D. (s.f.). Dos Hemisferios . Obtenido de https://doshemisferios.com/

informativa., P. (s.f.). Cata de vinos de San Rafael. Obtenido de https://piramideinformativa.com/2015/11/cata-de-vinos-de-san-rafael/

Lavinia. (2013). Chateau Latour 2013. Obtenido de Lavinia: https://www.lavinia.com/es-es/chateau-latour-2013

Libre., M. (s.f.). Descochador sacacorchos de acero inoxidable para botella de vino. Obtenido de https://www.mercadolibre.com.pe/descorchador-sacacorchos-acero-inox-p-botella-vino/p/MPE28947288#&gid=1&pid=10

Margaux, C. (s.f.). Grand Vin du Chateau Margaux. Obtenido de Chateau Margaux: https://www.chateau-margaux.com/fr/vins/grand-vin-du-chateau-margaux

Mayacela, T. V. (2021). Nuevas tendencias de consumo de vino en Ecuador: Efectos Post Aplicación de TLC con la Unión Europea y Post Pandemia. Trabajo Integrador Final para el Grado de Sommeliere. . Quito: Universidad Maza, Mendoza, Argentina, Universidad Hemisferios.

Mundo., M. d. (s.f.). Mapa grande de vino. Obtenido de Regiones de Italia.: https://www.mapas-del-mundo.net/mapas/europa/italia/mapa-grande-de-vino-regiones-de-italia.jpg

Musings., B. W. (s.f.). The origins of French wine laws. Obtenido de Betty´s Wine Musings.: https://bettyswinemusings.com/the-origins-of-french-wine-laws/

OIV. (2022). Norma Internacional para el etiquetado de los vinos.Dispociones generales campo de acción. OIV.

Oriente., E. (s.f.). El maní de Transkutuku también tiene denominación de origen. Obtenido de El Oriente: https://www.eloriente.com/articulo/el-mani-de-transkutuku-tambien-tiene-denominacion-de-origen/39354

País, E. (s.f.). Seis vinos de calidad con tapón de rosca. Obtenido de https://elpais.com/gastronomia/beber/2023-09-15/seis-vinos-de-calidad-con-tapon-de-rosca.html

País., T. d. (s.f.). Cuyo. Obtenido de Tesoros de Mi País: https://tesorosdemipais.blogspot.com/p/cuyo.html

Phonlife. (s.f.). Italian reds. Obtenido de . https://pbonlife.com/wine/italian-reds/

Pinterest. (s.f.). Champagne bottle. Obtenido de https://mx.pinterest.com/pin/659777414134268775/

Portwine. (s.f.). Geografía de los Anbaugebiete. Obtenido de https://portwine.de/blog/geographie-der-anbaugebiete

Quattrocalici. (s.f.). Denominaciones de Toscana. Obtenido de https://www.quattrocalici.it/regione/toscana/denominazioni/

Recetum. (s.f.). Evolución de las botellas de vino en los últimos 400 años. Obtenido de https://www.recetum.com/evolucion-de-las-botellas-de-vino-en-los-ultimos-400-anos/

RMWinesPTY. (s.f.). Il Gallo Negro Nero. Obtenido de Símbolo del Chianti: https://www.rmwinespty.com/post/il-gallo-nero-simbolo-del-chianti

Rothschild., C. M. (s.f.). Château Mouton Rothschild 2021. Obtenido de Château Mouton Rothschild.: https://www.chateau-mouton-rothschild.com/chateau-mouton-rothschild/chateau-mouton-rothschild-2021

Rothschild., L. (s.f.). Chateau Lafite Rothschild. Obtenido de Lafite Rothschild.: https://winedirectory.lafite.com/en/the-wine-directory/product-UD1HTE-chateau-lafite-rothschild/

SlideShare. (s.f.). Clase: España, vino de España. Obtenido de https://es.slideshare.net/mikesainz/clase-espaa-vinos-de-espaa

Slideshera. (s.f.). Geografía física de Chile. Obtenido de https://es.slideshare.net/slideshow/geografia-fisica-de-chile/321391

Store., A. (s.f.). Sacacorchos Kitchen Tools. Obtenido de https://alboradastore.com.py/producto/sacacorchos-kitchen-tools/

Tecnovino. (s.f.). Vinolok. Obtenido de El tapón de vidrio para vino, neutro, único y con estilo.: https://www.tecnovino.com/vinolok-el-tapon-de-vidrio-para-vino-neutro-unico-y-con-estilo/

TotalSafePack. (s.f.). Origen de la botella de vino. Obtenido de https://www.totalsafepack.com/origen-la-botella-vino/

Tranbel. (s.f.). Elaboración del vino rosado. Obtenido de Tranbel: https://tranbel.com/vinos/proceso-de-creacion/elaboracion-del-vino-rosado/

Turisme, P. (s.f.). Sant Sadurní d´Anoia. Obtenido de Penedës Turisme : https://www.penedesturisme.cat/es/donde-ir/sant-sadurni-danoia

US., L. b. (s.f.). Statista. Obtenido de https://www.statista.com/statistics/737529/leading-bottled-wine-producing-states-us/

Veritas., I. V. (12 de Octubre de 2016). El nacimiento del vino. Obtenido de In Vino Veritas.: https://invinoveritasucm.wordpress.com/2016/10/12/el-nacimiento-del-vino/

Vida., H. y. (12 de junio de 2017). Fenicios: Los señores del Mediterráneo. Obtenido de La Vanguardia: https://www.lavanguardia.com/historiayvida/historia-antigua/20170612/47310261644/fenicios-senores-mediterraneo.html#foto-2

Vinalogos. (s.f.). Clasificación de los vinoa españoles. Obtenido de Vinalogos.: https://vinalogos.com/entendiendo-la-clasificacion-de-los-vinos-espanoles/

Vinetur. (15 de marzo de 2018). Enología para todos :. Obtenido de Diferencia entre las barricas de roble francés y americano.: . https://www.vinetur.com/2018031557403/enologia-para-todos-diferencia-entre-las-barricas-de-roble-frances-y-americano.html

Vinetur. (24 de agosto de 2021). Historia del Champagne. Obtenido de Vinetur.: https://www.vinetur.com/2021082465817/historia-del-champagne.html

Vínetur. (s.f.). La función de las cápsulas de vino y su importancia. Obtenido de https://www.vinetur.com/2020073061267/la-funcion-de-las-capsulas-de-vino-y-su-importancia.html

Vineyards. (s.f.). Wine Map: United States. Obtenido de Vineyards.: https://vineyards.com/wine-map/united-states

Vinissimus. (s.f.). La botella de vino Magnum y los grandes formatos. Obtenido de . https://www.vinissimus.com/es/content/la-botella-de-vino-magnum-y-los-grandes-formatos/

Vino, A. d. (s.f.). Nueva normativa de vino de Rioja. Obtenido de Aprende de Vino: https://www.aprenderdevino.es/nueva-normativa-vinos-rioja/

vino., L. n. (s.f.). El sacachorchos de láminas. Obtenido de https://lanocheenvino.com/2017/09/16/el-sacacorchos-de-laminas/

Vino., O. I. (s.f.). OIV ¿ Qué hacemos ? Obtenido de https://www.oiv.int/es/what-we-do/country-report?oiv

Vino., O. I. (s.f.). OIV Country Reports. Obtenido de OIV.: https://www.oiv.int/

Vino., Y. A. (s.f.). El vino mexicano y sus regionees vitivinícolas. Obtenido de Yo Amo el vino.: https://yoamoelvino.com/el-vino-mexicano-y-sus-regiones-vitivinicolas/

Vinopack. (s.f.). Los 9 tipos de corchos de vino más utilizados. Obtenido de https://www.vinopack.es/los-9-tipos-de-corchos-de-vino-mas-utilizados

Vinos, D. (s.f.). D.O. Ca. Roja. Obtenido de Vinos DO.: https://vinosdo.wine/denominaciones/d-o-ca-rioja/

Viteri, B. M. (s.f.). El gusto en la cata. Obtenido de https://www.bodegasmurilloviteri.com/blog/boletin-n%C2%BA26-el-gusto-en-la-cata/

Vitivinicultura. (s.f.). Tapones sintéticos para vino. Obtenido de https://www.vitivinicultura.net/tapones-sinteticos-para-vino.html

Viudas, S. (s.f.). Productos de cavas. Obtenido de Segura de Vuidas.: https://seguraviudas.com/es/productos/cavas/

Volé., Á. L. (s.f.). El removido de la botella de champagne. Obtenido de https://alavole.com/el-removido-de-la-botella-de-champagne/

Wagner., V. (s.f.). Regiones vitivinícolas. Obtenido de Vinos Wagner.: https://vinoswagner.com/regiones-vinicolas/

Wide., C. (s.f.). Categorías y tipo de cava. Obtenido de Cava Wine.: https://www.cava.wine/es/categorias-tipos-de-cava/

Wide., C. (s.f.). El métdo tradicional o champenoise. Obtenido de Cava Wide: https://www.cava.wine/es/origen/el-metodo-tradicional-o-champenoise/

Wine., C. (s.f.). Sirviendo y conservando cava. Obtenido de Cava Wine.: https://www.cava.wine/es/categorias-tipos-de-cava/sirviendo-conservando/

Wine., C. (s.f.). Zonas de origen del Cava. Obtenido de Cava Wine: https://www.cava.wine/es/origen/zonas/

TECNOLÓGICO SAN ANTONIO Tesa

Casa Editorial

ISBN: 978-9942-7241-9-9