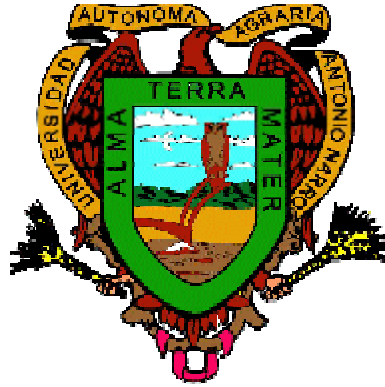


UNIVERSIDAD AUTONOMA AGRARIA
“ANTONIO NARRO”
DIVISIÓN DE AGRONOMIA



LA CULTURA DEL VINO, TIPOS DE VINO
Y REGIONES VITIVINICOLAS DE FRANCIA

POR:

JULIO CESAR CAZARES SANTANA

MONOGRAFÍA

Presentada como Requisito Parcial para
Obtener el Título de:

Ingeniero Agrónomo en Horticultura

Buenavista, Saltillo, Coahuila, México.

Septiembre del 2003.

UNIVERSIDAD AUTONOMA AGRARIA
"ANTONIO NARRO"

LA CULTURA DEL VINO, TIPOS DE VINO Y
REGIONES VITIVINOCOLAS DE FRANCIA

MONOGRAFÍA

POR:

JULIO CESAR CAZARES SANTANA

Que se somete a consideración del H. Jurado examinador como requisito parcial para
obtener el título de :

Ingeniero Agrónomo en Horticultura

Aprobada por :

M.S. Humberto Macias Hernández

Dr. Alfonso Reyes López

Presidente del jurado

Sinodal

M.C. Reynaldo Alonso Velasco

M.C. Francisco Javier Valdés Oyervides

Sinodal

Sinodal

Coordinador de la División de Agronomía

M.C. Arnoldo Oyervides García

Buenavista, Saltillo, Coahuila, México. Septiembre de 2003

DEDICATORIAS

A DIOS: Por permitirme un paso mas en esta vida

A MIS PADRES: FRANCISCO CAZARES RODRÍGUEZ

HERMINIA SANTANA SANCHEZ

Por regalarme el tesoro maspreciado de la vida, también por mostrarme el camino de la educación y apoyarme en todo momento, a si como por sacar adelante a la familia a pesar de los retos de la vida; por todo esto les brindo este pequeño fruto producto del esfuerzo de ustedes.

A MIS HERMANOS: FRANCISCO, JORGE Y KARLA

Por formar una familia unida, además por su apoyo y confianza, por compartir alegrías y tristezas, así como porque saben, que los quiero, respeto y admiro; por todo lo anterior les dedico este pequeño presente.

A MI SOBRINA: ALEXA ESTEFANÍA (FANI)

Por haber llegado a nuestra familia a darle mucho amor y que me siento orgulloso de todo corazón por ella y que sabe que siempre la apoyare en lo que se le ofrezca en todo momento sin condición alguna.

A MIS ABUELOS: ISMAEL SANTANA URBINA

MANUELA SÁNCHEZ IBARRA

NATIVIDAD CAZARES (+)

FELICITAS RODRÍGUEZ (+)

Por los consejos que me dieron en mi formación como estudiante que de alguna u otra manera me sirvieron para salir adelante en esta etapa como estudiante.

A MIS TIOS: JOSE LUIS, DOMINGO, ISMAEL, JOAQUIN

Porque siempre estuvieron para apoyarme en todo momento cuando lo necesitara y por sus consejos que me han inculcado les doy las gracias.

A MIS TIAS: CHALA, LUZ, CONCHIS Y MI TIA CHAYO (+)

Por sus palabras de aliento y de estímulo que siempre me dieron para seguir superándome.

A MIS AMIGOS: VICTOR COVARRUBIAS, ALVARO MATA, JULIO

ARRIAGA Y JESÚS CHAPARRO

Por la gran amistad que existe entre nosotros y saben que siempre estaré para ellos en lo que se les ofrezca y sin dudarlos los apoyaré.

A MIS AMIGOS: JOSE ISABEL CASTILLO MARTINEZ.

Y JORGE OSVALDO GUEVARA SALINAS.

Por su gran amistad y ayuda para la realización de dicha monografía siempre estaré agradecido.

A MI AMIGO: RODOLFO AGUIRRE

Por su amistad y por creer en mi como estudiante y por apoyarme en lo que fuera.

“A MI ALMA MATER”

AGRADECIMIENTOS

AL M.S. HUMBERTO MACIAS HERNÁNDEZ

Por brindarme su apoyo, orientación y asesoría para la realización del presente trabajo.

AL Dr. ALFONSO REYES LOPEZ

Por su colaboración en el presente trabajo, y gran amistad que nos une.

AL M.C. REYNALDO ALONSO VELAZCO

Por su apoyo y ejemplo de superación y nobleza.

AL M.C. FRANCISCO JAVIER VALDES OYERVIDES-

Por su gran apoyo y asesoría en dicha monografía.

A los cuatro les doy las gracias por haberme apoyado en la realización de dicho trabajo pero antes que nada por su amistad que me brindaron en mi etapa de estudiante.

A todos los maestros del departamento de Horticultura por su amistad y haber participado en mi formación como profesionista.

AL ING. DANIEL FLORES NAVARRO

Por su amistad, sus consejos y por sus enseñanzas en la rama de la agronomía gracias.

PRESENTACIÓN

Con el presente trabajo se pretende dar a conocer la gran importancia que tiene el vino como complemento alimenticio y en la salud, de igual manera se describirán los diferentes vinos de algunas de las más importantes regiones vitivinícolas francesas.

ÍNDICE

PAGINA

INTRODUCCIÓN	1
ANTECEDENTES	3
Historia del Vino	3
Importancia del Vino en Francia	5
La Producción de Uva en Francia	5
El Vino en Francia: Cifras Claves	7
REGIONES VITIVINÍCOLAS DE FRANCIA	8
Borgoña	8
Burdeos	11
Alsacia	15
Beajoulais	16
Champagne	17
Otras Regiones Vitivinícolas de Francia	19
VINO TINTO	23
Tipos de Vino Tinto	25
Variedades de Uvas Tintas	26
Vinificación del Vino Tinto	29
VINO BLANCO	34
Tipos de Vinos Blanco	36
Variedades de Uvas Blancas	39
Vinificación del Vino Blanco	41
VINO ROSADO	44
Variedad de Uva	45
VINOS ESPUMOSOS	46
Vinificación de la Champagne	48
COMO ELEGIR EL VINO APROPIADO	50
El Orden de los Vinos	51
Los Vinos Según la Comida	51
A qué Temperatura se Deben Servir los Vinos	51
DEGUSTACIÓN	52
Pasos para Degustar un Vino	53

TIPOS DE COPAS	54
EL VINO Y SU IMPORTANCIA EN LA SALUD	56
El Vino y la Salud	56
Valor Nutricional	56
Sirve como Tónico	57
Equilibrante Nervioso	57
Diurético	58
Remineralizante	58
Las Vitaminas	58
El Vino es un Antiséptico	60
BIBLIOGRAFÍA	63

INTRODUCCION

Las pruebas históricas se aproximan más a nuestra experiencia con la expansión de la dominación griega, iniciada mil años antes de Cristo. Fue entonces cuando el vino llegó por primera vez a los países en los que asentaría su verdadero hogar: Italia y Francia.

Pero el hecho agrícola de mayor consecuencia para la historia del vino fue la implantación de la vid en la Galias. Cuando los romanos se retiraron de lo que hoy es Francia, en el siglo V, habían sentado los fundamentos de casi todos los mayores viñedos del mundo moderno.

En el siglo II tenían viñas en Borgoña; en el III, en el Loira, y en el IV, en París, en Champaña, en el Mosela y el Rhín. También el Languedoc y la Auvernia poseían viñedos. Parece ser que Alsacia fue la única gran región vinícola de Francia que, al menos parcialmente, no tuvo orígenes romanos y que tuvo que esperar hasta el siglo IX.

Durante siglos fue, pues, propietaria de muchos de los grandes viñedos de Europa. Dentro de la estructura estable, en la que instrumentos, términos y técnicas parecían inmovilizados, empezaron a surgir lentamente los estilos de vinos que hoy nos son familiares.

Mas a principios del XIX se había producido una auténtica revolución. De pronto, los vinos rosados pasaron de moda, y la demanda se dirigió a los vinos de color oscuro y larga fermentación. En la Cate de Beaune, cuyos vinos son de por sí claros, los precios bajaron. La demanda se desplazó hacia la Côte de Nuits, cuyos vinos son de natural vinos de garde, es decir, vinos para guardar y madurar.

La explicación del cambio radica en el descubrimiento de los efectos de conservar el vino en botellas: desde los tiempos de los romanos, se había pasado toda su vida en un barril. Si se empleaban botellas, eran simplemente trascas para servirlo en la mesa.

Pero, a finales del siglo XVII alguien descubrió el tapón de corcho. Poco a poco, fue evidente que el vino conservado en una botella bien tapada duraba mucho más que el guardado en barril, ya que este último tendía a perder apenas el barril volvía a ser abierto. También envejecía de un modo diferente, para adquirir lo que es conocido como "bouquet".

www.ferrer.com.mx/ferrer/historia/

ANTECEDENTES

Historia Del Vino

La historia del vino se remonta casi mucho más lejos de lo que puede abarcar el pensamiento de un solo hombre y por eso en la nebulosa de la historia quedará para siempre el paso de la viña silvestre a la viña cultivada, lo que bien se podría definir como domesticación del viñedo

Algunos historiadores creen que el hombre tuvo noticia del vino antes, incluso, de aprender a cultivarlo. Se supone que el género *Vitis* -que comprende todas las vides domésticas- apareció en la remota Era Terciaria. La *Vitis sezanensis*, una cepa fósil de más de 50 millones de años, se encontró en algún lugar de Francia. Hace unos 12 millones de años -antes de la aparición del hombre- vivieron algunas variedades de *Vitis*, la *ausoniae* y la *vinifera* selvática. También se han encontrado restos de viñas silvestres en el centro de Francia, Ucrania y España. Así mismo, se han hallado losas de piedra de grandes proporciones- rematadas con forma de grandes vasijas- con motivos en los que se pisaban las uvas para que el mosto se deslizara por un canal tallado sobre ellas.

<http://www.larioja.com/vino/suplemento2001/historia.html>

Pasteur

Para evitar el despilfarro de vino en 1863, Louis Pasteur fue ordenado por Napoleón II para que inventara una solución para contrarrestar la bacteria que convertía el vino en vinagre. La solución fue que al controlar el flujo de oxígeno en las botellas de vino, se añejaba con mas calma y la bacteria no convertía el vino en vinagre tan rápidamente. Pasteur propuso 2 soluciones, una fue de mantener las botellas de vino de lado para mantener el corcho húmedo y el flujo de aire era mínimo. O calentar el vino de 142 a 145 grados Fahrenheit por 30 minutos, por lo que toda la bacteria es destruida (pasteurización).

http://members.tripod.com/pr_chef/vino.htm

Importancia Del Vino En Francia

La pretensión de Francia de ser la más grande nación productora de vino se basa en el hecho de que su cultura vinícola ha sido, hasta hace pocos años, incomparablemente sofisticada; más aún, su influencia sobre otras naciones productoras, a través de la propagación de sus variedades de uva, sus técnicas de elaboración del vino y la inspiración aportada por sus mejores botellas, ha sido, y sigue siendo, profunda.

<http://www.danubio.com/vino.html>

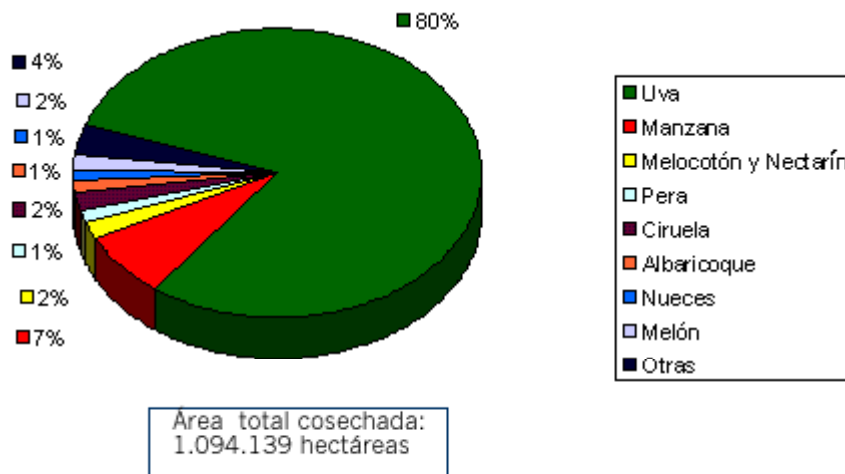
La Producción De Uva En Francia

Por producto, la uva lidera la producción de frutas en el país. Participa con el 80% del área total dedicada a la fruticultura, lo cual equivale a 872.784 hectáreas y concentra el 66% del volumen de frutas producidas en el 2000 (7,6 millones de toneladas). Aunque el área cosechada en uva disminuyó levemente en la última década, el volumen producido creció al 1% promedio anual, señalando un desempeño positivo en términos de productividad. Más del 97% de la uva producida en el país se utiliza en la fabricación de vino.

La importancia de la uva se explica por el tamaño de la demanda de la industria vinícola del país, que genera alrededor de 54 millones de hectolitros anuales de vino, hecho que lo posiciona como el primer productor mundial. Francia participa con el 12% del área dedicada al cultivo de viñedos en el mundo, con el 23% de la producción global de vino y con el 33% de la producción comunitaria. Adicionalmente, su consumo doméstico representa el 16% del consumo mundial.

Con una gran diferencia respecto a la uva, la manzana ocupa el segundo lugar en la producción francesa de frutas, con un área de 78.000 hectáreas (7% del área total frutícola) y un volumen de 2,1 millones de toneladas (18,7% del volumen total)

DISTRIBUCIÓN DEL ÁREA COSECHADA DE FRUTAS. 2000



<http://www.eurogourmet.net/es/Enologia/Reportajes/Coleccionar%20Vinos.htm>

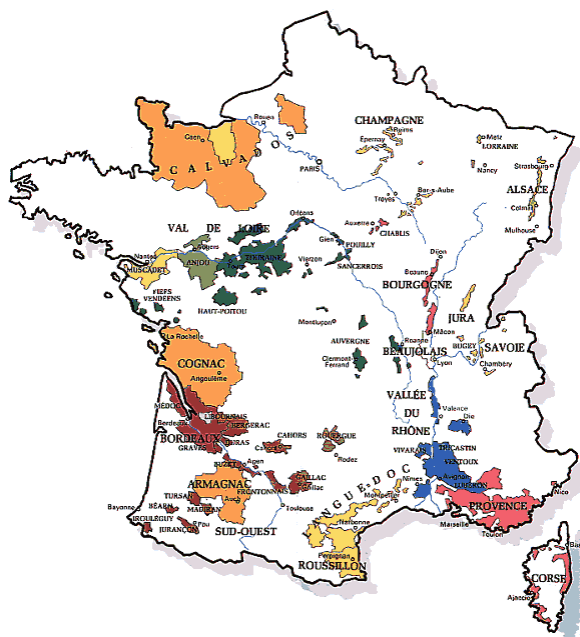
De acuerdo con las directivas de la Unión Europea, la estrategia de los viticultores franceses se orienta desde hace unos años a aumentar las superficies de vinos finos en detrimento de los vinos de mesa. Así pues, la producción vitícola con denominación de origen ha aumentado un 70% en veinte años.

El vino en Francia: cifras clave

- **Producción vitícola total:** 55.610 hectolitros (de los cuales el 44% con denominación de origen, el 23% vinos de país, el 15% vinos de mesa y el 18% caldos para el coñac).
- **Total de exportaciones:** 22.800 millones de francos (4.500 millones de dólares) de los cuales el 54% con denominación de origen y el 28,5% de champaña, por 11,09 miles de hectolitros, principalmente con dirección a Alemania, Reino Unido, Benelux, Estados Unidos, Dinamarca y Canadá. Francia se sitúa en segunda posición después de Italia.
- **Consumo de vino:** 63 litros por habitante en 1995 frente a 120 litros en 1976.

http://www.france.diplomatie.fr/label_france/ESPANOL/DOSSIER/GASTRO/vin.html

REGIONES VITIVINICOLAS DE FRANCIA



BORGOÑA

Nadie puede negar que la región de la Borgoña ha vivido desde tiempos remotos de la "cultura del vino". En efecto, la vid y el vino han hecho vivir a los hombres y los han hecho vivir bien.

La Borgoña se sitúa a lo largo de las grandes vías de acceso entre dos grandes ciudades de Francia: PARIS y LYON. Sin embargo, la Borgoña productora de vino es pequeña y la cual está dividida por varias regiones que producen vinos típicos. :

Chablis, Cote d'Or, que a su vez se divide en Cote de Nuits y
Cote de Beaune Chalonais
Maconaise Beaujolais.

Es aquí donde también encontramos los mejores vinos del mundo.

Bajo una relativa unidad climática, globalmente semi-continental, lo que va a diferenciar los vinos entre si son los terruños: la naturaleza de los suelos y subsuelos, muy diferentes entre si, son los que van a darle su carácter y personalidad individual a los vinos de borgoña.

Así mismo, dentro del terruño podemos observar diferentes " chateaux ", llamados tambien climats, clos o domaines, que son los que van a definir a cual denominación va a pertenecer el vino: apelación regional, apelación Villages, apelación Premier Cru o apelación Grand Cru. Los chateau de Borgoña están divididos en parcelas independientes y todos tienen derecho a usar el nombre del climat que pertenecen.

Este tipo de propiedad de la tierra dio origen a los négociants-éleveurs, (negociantes criadores) y son los que compran el vino a los comuneros para en grandes bodegas encargarse de su crianza, mezcla y expedición. Por lo que las etiquetas de estos vinos se leerá "Mis bouteillies par..." con el nombre del negociante criador. En cambio si están las leyendas:

“Mis en bouteille au domaine”, « Mise de la propriété», « Mis en bouteille par la propriétaire», quiere decir que el vino es producido y embotellado por el mismo comunero. Los vinos tintos de Borgoña, en general, son robustos, con cuerpo, fuerte color y buen grado alcohólico. Los blancos son ligeramente dorados, secos y muy completos. Las dos cepas más utilizadas en Borgoña son el PINOT NOIR para los vinos tintos y CHARDONAY para los vinos blancos.

<http://www.las-buenas-mesas.com/francia.html>

Los vinos de Borgoña, tanto los tintos como los blancos, son varietales: el Borgoña tinto (la región recibe el nombre de Bourgogne en francés) se elabora con Pinot Noir, y el Borgoña blanco con Chardonnay. Borgoña es una región mucho más pequeña que Burdeos, y en ninguna otra parte del mundo están clasificados tan minuciosamente los suelos; el sistema de denominación de Borgoña reconoce cuatro niveles de calidad (*Grand Cru*, *Premier Cru*, vinos de aldea y vinos regionales), con alteraciones muy frecuentes en los niveles de calidad de sus viñedos, muy parcelados y de suelos calizos.

El clima de Borgoña es, en términos generales, continental. En términos estilísticos, el Borgoña tinto es un vino de cuerpo ligero a medio, muy perfumado cuya ligereza física oculta la riqueza de sabores que puede desatar; el Borgoña blanco, por contraste, se encuentra entre los más densos, firmes y plenos de los vinos blancos franceses, aunque su variante del norte, el Chablis, se caracteriza por sus aromas más suaves.

<http://www.danubio.com/vino.html>eriza por sus aromas más suaves.

BURDEOS.

Burdeos Francia, región localizada a escasos kilómetros de las costas del Atlántico y con características geográficas y climáticas únicas en el planeta, es tierra fértil donde los viñedos crecen y proporcionan a sus uvas propiedades inigualables para la elaboración de vinos de excepcional calidad.

Esta pequeña región francesa cuenta con una tradición vitivinícola la cual ha sido preservada y mejorada desde tiempos del Imperio Romano. Gracias a esta cultura milenaria el vino proveniente de esta región ha sido considerado como El Rey de los Vinos. Ya que sus características de elaboración desde la siembra de la vid, hasta su embotellamiento, han sido legadas de generación tras generación, los cuales no han podido ser igualados en ninguna otra región productora de vinos en el mundo.

<http://business.fortunecity.com/hearst/550/vinos.html>

El viñedo de Burdeos abarca todo Burdeos es la mayor de las grandes regiones productoras de vino francés. Sus tintos han sido un ejemplo a seguir desde el siglo XVIII para todos los productores de grandes vinos, y su calidad, consistencia y longevidad han hecho que los mejores *châteaux* de Burdeos (literalmente, 'castillo', el nombre que se da a las propiedades productoras de vino de Burdeos) sean acciones muy codiciadas en la bolsa del vino. A pesar de todo, un aspecto de la influencia del vino de Burdeos se ha visto de forma temporal eclipsado en algunos lugares: el principio de que los mejores vinos se elaboran combinando distintas variedades de uva.

La uva Merlot es la variedad más cultivada de Burdeos, y normalmente se combina con la Cabernet Sauvignon, la Cabernet Blanc, y pequeñas cantidades de Petit Verdot y Malbec. Los estilos sub-regionales son consecuencia de la composición exacta de las combinaciones, en conjunción con las influencias del suelo y la climatología (generalmente marítima en este caso). En los suelos de grava de Médoc, por ejemplo, la Cabernet Sauvignon domina las combinaciones, produciendo vinos ágiles, en ocasiones austeros, de gran longevidad; Mientras que en los suelos calcáreos de Saint-Émilion o en los subsuelos de grava y arcilla de Pomerol predomina la uva Merlot, que da un vino tinto más suave, redondo y voluptuoso.

En Burdeos se producen también vinos blancos. El más famoso de ellos es el vino dulce de Sauternes y Barsac, que se obtiene permitiendo que las uvas Sémillon y Sauvignon Blanc sean infectadas por un moho llamado *Botrytis cinerea* (el moho deshidrata las uvas, concentrando sus azúcares, además de darle al vino un sabor fuerte característico).

<http://www.danubio.com/vino.html>

El viñedo de Burdeos abarca todo el departamento de la Gironde, en el Sur Oeste de Francia. Desde hace mucho tiempo la vid vive y prospera en la tierra girondina. Actualmente, con más de 100,000 hectáreas de viñedos, el Burdeos constituye la mayor zona de producción de vinos finos del mundo. Tienen una producción media anual equivalente a 500 millones de botellas y 95,000 hectáreas.

La región es muy extensa y ofrece un amplio surtido de vinos, debido esencialmente a la naturaleza tan diversa de sus suelos y las diferentes mezclas de variedades de uva: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot y Malbec (Petit Verdot y Carmenère es muy escasa pero aún así influye directamente en la tipicidad de los caldos en vinos tintos, así como Sémillon, Sauvignon y Muscadelle en vinos blancos).

De las casi cuarenta denominaciones de origen de la región bordalesa, destacan prestigiadas familias:

Médoc

Pomerol

Saint-Émilion, en vinos tintos.

Graves, en vinos tintos y blancos.

Sauternes, en vinos blancos.

Los vinos de estas regiones son de guarda, es decir que pueden conservarse en la botella varios años para desarrollar sus cualidades, que varían según la añada, el cru y la zona, pero que son características de la región de donde provienen.

<http://www.las-buenas-mesas.com/francia.html>

Burdeos es la mayor de las grandes regiones productoras de vino francés. Sus tintos han sido un ejemplo a seguir desde el siglo XVIII para todos los productores de grandes vinos, y su calidad, consistencia y longevidad han hecho que los mejores *châteaux* de Burdeos (literalmente, 'castillo', el nombre que se da a las propiedades productoras de vino de Burdeos) sean acciones muy codiciadas en la bolsa del vino. A pesar de todo, un aspecto de la influencia del vino de Burdeos se ha visto de forma temporal eclipsado en algunos lugares: el principio de que los mejores vinos se elaboran combinando distintas variedades de uva.

La uva Merlot es la variedad más cultivada de Burdeos, y normalmente se combina con la Cabernet Sauvignon, la Cabernet Blanc, y pequeñas cantidades de Petit Verdot y Malbec. Los estilos sub-regionales son consecuencia de la composición exacta de las combinaciones, en conjunción con las influencias del suelo y la climatología (generalmente marítima en este caso).

En los suelos de grava de Médoc, por ejemplo, la Cabernet Sauvignon domina las combinaciones, produciendo vinos ágiles, en ocasiones austeros, de gran longevidad; Mientras que en los suelos calcáreos de Saint-Émilion o en los subsuelos de grava y arcilla de Pomerol predomina la uva Merlot, que da un vino tinto más suave, redondo y voluptuoso. En Burdeos se producen también vinos blancos. El más famoso de ellos es el vino dulce de Sauternes y Barsac.

<http://www.danubio.com/vino.html>

ALSACIA

Parece ser que el establecimiento de los viñedos en Alsacia fue realizado mas tardíamente que en otras regiones de Francia, desde la edad media los vinos de esta región eran conocidos como de grandes celebridades. Estos viñedos tenían ya un gran renombre por sus grandes vinos blancos secos tan numerosos y variados como en la actualidad, vinos en los que su particularidad viene la diversidad de sus microclimas, de terroirs (suelos) y de sus cepages (variedades).

El viñedo de alsacia esta ubicado en los lomeríos de los bosques frente al rio rhin, no tiene mas de 100 km de largo y de 1 a 5 km de ancho, o sea una superficie de mas o menos 12000 hectáreas, produce mas o menos 800 000 hectolitros por año. Abrigado de los vientos fríos y húmedos por los bosques, esta orientado hacia el este, el sur y sureste.

La composición tan variada de sus suelos, teniendo calcarios y marnes con rocas graníticas, gres, arenas y limos, contribuyen a la originalidad de este viñedo. Los vinos de Alsacia tienen la particularidad casi única de ser comercializados bajo el nombre del cepage (variedad) de origen: chasselas, sylvaner, riesling, gewurztraminer ,pinot blanc, pinot gris o tokay de alsacia, muscat de alsacia, pinot noir.

http://www.franciacomidavino.com/e_tour.html

BEAUJOLAIS.

La región de Beaujolais está situada debajo de la Borgoña. Aún hoy en día se tiene la idea errónea que el Beaujolais pertenece a la Borgoña; . No es así ya que en el Beaujolais se producen vinos provenientes de una misma y única uva: La uva Gamay negra con jugo blanco (aunque 0.5% de la producción se encuentra en Chardonnay para la producción de los Beaujolais blancos). El viñedo del Beaujolais fue creado en la edad romana, pero no es hasta el final del siglo VII que, gracias a los monjes benedictinos, conoció su apogeo. Sé extiende sobre 55 kms. de norte a sur y sobre 15 kms. de este a oeste y disfruta de un clima semi-continental templado. Su rendimiento está dentro de los más altos del mundo.

Se distinguen dos tipos de terruños:

- Al norte son tierras graníticas y pizarrosas de las cuales nacen los Pagos o "crus" de Beaujolais y los Beaujolais Villages.
- Al sur son tierras arcillosas y calcáreas de las cuales nacen la mayor parte de los Beaujolais y los Beaujolais Nouveaux.

La cosecha anual global de Beaujolais es de 180,000 millones de botellas, lo que explica que la densidad de plantación de la uva es una de las más altas del mundo. El 50% de la producción se exporta. La "vinificación del Beaujolais" es única en Francia, porque alía una maceración semi-carbónica con una fermentación tradicional. Las uvas se recolectan manualmente.

<http://www.las-buenas-mesas.com/francia.html>

El viñedo del Beaujolais cubre la vertiente este de esta región. Su superficie de 22.700 ha. Corresponde aproximadamente a dos veces la de París. La producción del Beaujolais, como la de las demás regiones con A.O.C., sigue una reglamentación precisa y muy estricta que rige cada fase del cultivo y de la producción del vino.

□ **Sólo existe una vid en el Beaujolais:** la Gamay noir de mosto blanco. Esta vid da vinos tintos (también hay una superficie diminuta plantada con Chardonnay que da vinos Beaujolais Blancos.

□ **Las plantaciones:** la densidad de plantación es la más alta del mundo; de 7.000 a 13.000 cepas por hectárea.

http://www.beaujolais.net/esp/vin_page.asp

CHAMPAGNE

La región de CHAMPAGNE se encuentra a 200 kms al Norte de París, con heladas primaverales frecuentes. Afortunadamente, los numerosos bosques colindantes aminoran el efecto del frío y las uvas pueden lograr la maduración necesaria para la producción del vino. Se autorizan tres diferentes tipos de uvas: Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier.

<http://www.cavasdefrancia.com/champagne/>

Los espumosos más famosos son los que provienen de la región vitivinícola de Champagne, al norte de Francia, y bautizados con ese mismo nombre. Se producen con sólo tres cepajes: Pinot Noir, Chardonnay y Pinot Meunier. Según especialistas, el mejor Champagne, sin llegar a ser austero, es el seco, que tiene aromas intensos y delicados, perteneciente a variedades clásicas y envejecido en botella.

En otras regiones vitivinícolas de Francia, así como en el resto del mundo también se producen vinos espumosos, pero no llevan el nombre Champagne, por ser ésta una Denominación de Origen. De hecho, los producidos en el resto de Francia se conoce como vinos mousseux; en Italia, Prosecco; en España recibe el nombre de Cava, y en Alemania, Sekt. Este último país es el mayor productor y consumidor de vino espumoso en el mundo, con 280 millones de botellas al año, le sigue Francia, Italia y España.

www.vinoscy.com/Merchandiser/chile/templates/Main/Category.jhtm?PRODID=2433&CATID=112

Si no es de FRANCIA, no es un Champagne. Cada casa crea y mantiene vinos espumosos de una consistencia extraordinaria de un año al otro con sus mezclas deliciosas de Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier. Cada casa tiene su propia mezcla, la cual se convierte en su firma distintiva.

http://www.franciacomidavino.com/e_tour.html

OTRAS REGIONES VITIVINICOLAS DE FRANCIA

CHABLIS.

Entre Auxerre y Tonnerre, en el departamento de Yonne, está ubicada esta región, un poco alejada del resto de Borgoña. Los mejores viñedos están alrededor del pueblo de Chablis, sobre las laderas que descienden al río Serein. El gran prestigio del nombre Chablis se remonta a varios siglos atrás, por su vino blanco, seco y aromático.

CÔTE D'OR.

Es el mayor centro vinícola de la región. Se localiza cerca de la ciudad de Dijon, extendiéndose al sur hasta Santenay, a casi 50 kilómetros. Está formado por Côte de Nuits Y Côte de Beaune, además hay dos zonas junto a estas y producen vino con las denominaciones Hautes Côtes de Nuits y Haute Côtes de Beaune.

La Côte de Nuits, situada al norte, y se encuentra la ciudad de Nuits Saint Goerges, la cual le da dicho nombre. Tiene pocos vinos blancos, cuya graduación alcohólica es de 11 a 11.5°G.L., pero sus tintos, con graduación entre 10.5 y 11.5°G.L., son bien constituidos franco y extraordinarios

CÔTE CHALONNAIS

Al sur de la Côte d'Or, se encuentra esta región, actualmente conocida con el nombre de Mercurey. Los vinos tintos de 11-11.5°G.L y los blancos de 10-10.5°G.L. son similares a los de la región norte, por sus métodos de cultivo y vinificación, por lo que son bien constituidos con cuerpo y aroma.

MACONNAISE.

Esta comarca está comprendida entre Chalonnaise y Boujolais, y es productora de los vinos blancos más famosos de Francia. Los finos vinos blancos tienen una graduación de 10 a 11°G.L. y se exportan a todo el mundo. Los tintos y rosados de 9 a 10°G.L., poco conocidos, son de muy buena clase. Las denominaciones regionales son: Mâcon, Mâcon Supérieur, para tintos, rosados y blancos, Mâcon Villages solo para los blancos.

MEDOC.

El terreno situado en el oeste del estuario del río Gironde, al norte de la ciudad de Burdeos. Ésta región está dividida en Bas Medoc y Haut Medoc, al norte y sur respectivamente. Bas Medoc no tiene denominación especial controlada y usa la genérica de Medoc. El Haut Medoc si dispone de protección, ya que ahí se producen los mejores vinos de la región.

POMEROL

Es una pequeña zona situada entre Saint Emilion Y Libourne. Sus vinos tintos son parecidos a los de Saint Emilion pero un poco más ligeros, de 10.5°G.L.. Destaca por su indudable clase el Châteaux Pétrus.

GRAVES

Esta región se extiende por la margen izquierda del río Garonne hasta Langon, rodeando la parte media de los viñedos sé Sauternes. En Graves existen buenos vinos tintos parecidos a los de Medoc; tiene más cuerpo pero carecen de la finura de aquellos. los blancos son muy conocidos que van del seco al semi-seco y con una graduación más alta que los tintos ya que éstos tienen 10°G.L. y los blancos hasta 12°G.L.

SAUTERNES-BARSAC.

Al sur de Graves y cerca de Langon se ubica esta pequeña región muy famosa por su vino blanco dulce que produce con la denominación Sauternes.

La vendimia de este vino es especial pues solamente se recogen las uvas que han adquirido un grado excesivo de maduración, lo que obliga a repetir varias veces la minuciosa selección de granos, ya que esta no surge con uniformidad. Esta maduración excesiva se conoce como podredumbre noble y es causada por un hongo (Bortrytis cinerea) característico de estos viñedos.

VALLE DEL LOIRE

En la extensa cuenca del río Loire existen numerosos viñedos los que producen buenos y variados vinos con denominación de origen controlado o reglamentados como V.D.Q.S (Vins Délimités de Qualité Supérieure) Vino Delimitado de Calidad Superior. Para el estudio de la cuenca y por las diferencias naturales, se identifican en tres partes y que son:

Loire Alto.- En esta zona hay varios vinos controlados, pero su volumen de producción es muy limitado. Las cepas principales que dominan son para los vinos blancos, Chasselas y Sauvignon y para los tintos exclusivamente el Pinot Noir.

<http://www.las-buenas-mesas.com/francia.html>



VINO TINTO

El vino tinto está considerado, desde épocas antiguas, como el vino "por excelencia". En muy pocas ocasiones se bebe solo y debe servirse a temperatura ambiente. La mayoría de los vinos tintos tienen un sabor seco y varían de acuerdo a su densidad y astringencia.

El tiempo de vida de los vinos tintos es muy variable: algunos se elaboran para ser consumidos jóvenes, pero también los hay añejos. Los vinos tintos son variables y pueden pasar de diferentes categorías dependiendo de la cosecha. La categoría y la edad en muchas ocasiones están ligadas.

Es decir, un vino tinto que en su categoría es ligero y afrutado debe beberse joven, por ejemplo los siguientes:

Vin de Savoie (Francia)

Bergerac (Francia)

Saumur (Francia)

Buzet (Francia)

Anjou (Francia)

Algunos vinos tintos se encuentran en la categoría de cuerpo medio, a esta categoría pertenecen la mayoría de los vinos, si alguno de estos vinos se deja envejecer más pasará a la categoría de vinos de guarda.

También llamados vinos para añejar, los vinos de guarda provienen de regiones clásicas o de grandes cosechas de regiones menos conocidas que se dejan envejecer en botellas:

- Vinos de Guarda: Bordeaux Cru glassé (Francia)
- Graves (Francia)

Otra categoría de vinos tintos es la de concentrados intensos, aquí se encuentran los vinos tánicos de aromas intensos y generalmente son muy afrutados. En esta categoría se encuentran la mayoría de los vinos de América:

- Cahors (Francia)
- Madiran (Francia)

Por tradición, se recomienda beber los vinos tintos para acompañar platos de carne, aves y pastas italianas. Entre las categorías de vino tinto se encuentran: Clarets, los más secos, ligeros o dulzones.

Cabernet Sauvignon, Bordeaux y Burgundy rojos, el Chianti, el Merlot y el Zinfandel, en la categoría de los concentrados o intensos.

Pinot Noir y el Sauternes, así como el Beaujolais y el Margaux, estos vinos se encuentran en la categoría de guarda.

<http://www.lavina.com.mx/vino/vintinto.html>

Tipos De Vino Tinto

Existen tres tipos básicos de vino tinto en función de la edad:

Crianza: Son todos aquellos vinos que han madurado durante un año en barril y otro en botella.

Reserva: Vinos que han pasado al menos un año en barril, así como un mínimo de dos años en botella.

Gran Reserva: Caldos que han permanecido al menos dos años en barril y otros tres años en botella.

<http://lavidyelvino.iespana.es/lavidyelvino/Tinto.html>

Al igual que en los vinos blancos, dependiendo del tiempo de crianza y sus características, los vinos tintos pueden ser:

1. Vinos Tintos Varietales: Son vinos elaborados con una cepa, generalmente embotellados poco tiempo después de la vendimia, conservando un carácter frutoso. Estos vinos deben beberse relativamente jóvenes, es decir, 2 a 3 años después de su producción.

2. Vinos Tintos Reserva: Las mejores zonas del viñedo y las mejores uvas son destinados a estos vinos. Generalmente tienen un tiempo de envejecimiento en barricas de roble con lo que obtienen aromas y sabores más complejos, atenuándose los aromas juveniles y apareciendo notas tostadas y ahumadas con una mayor intensidad de sabores.

Son vinos con una mayor concentración de taninos, los que se van suavizando con el envejecimiento. Estos vinos poseen una capacidad de evolucionar en la botella por varios años.

http://odontologia.uchile.cl/form_academ/vino/pagina5.html

VARIEDADES DE UVA TINTAS

Cabernet Sauvignon: Rey de los cepajes tintos, oriundo de Bordeaux, Francia, exitosamente cultivado en todo el mundo vinícola, produciendo un vino robusto, sólido, que se añeja muy bien dando pasos a aromas y sabores complejos y elegantes.

Malbec: Otro cepaje originario del sudoeste de Francia, donde paulatinamente ha sido dejado de lado ya que allí no produce gran calidad.

Merlot: También de Bordeaux, donde integra los cortes con el Cabernet Sauvignon. Los aromas y sabores de uno y otro son similares, pero en la boca el Merlot es más débil que la del Cabernet, el Merlot es muy utilizado para cortes con otros vinos más robustos. Pero sus varietales alcanzan gran calidad.

Syrah: Uva de origen supuestamente persa, desde donde habría llegado al valle de río Rodamo (Francia) por obra de los cruzados. Hoy está en expansión en todo el mundo ya que produce vinos de buena calidad, color rojo intenso, aroma profundo y sabor recio. Madura muy bien en botella, donde adquiere matices especiados.

Pinot Noir: cepaje que da origen a los famosos Borgoñas Tintos franceses. A diferencia de otras variedades, no suele reproducir sus mejores virtudes fuera del terruño original. Por esas razones lo cultivan en escasas regiones

<http://www.oni.escuelas.edu.ar/olimpi2000/cap-fed/vinos-argentinos/uvas.htm>

Cabernet Sauvignon: originaria de Burdeos, Francia. Es la variedad más importante del viñedo chileno, con un área aproximada de 21.000 hectáreas. Cuando es joven presenta un aroma intenso a frutos rojos como guinda, mora, frutilla, a tabaco, humo y cassis. Es la variedad tinta con más cuerpo. Generalmente mejora con el envejecimiento, en barricas de roble, y posterior desarrollo en botella. El Cabernet Sauvignon envejecido presenta un intenso bouquet de cedro, trufa, cuero, con suaves notas animales y mentol.

Merlot: originaria de Burdeos, Francia. Ocupa un segundo lugar en las variedades tintas con 8.400 hectáreas cultivadas. Una parte importante del área cultivada es "Carmenere", variedad que es confundida con Merlot. La uva es más suave, menos tánica que el Cabernet Sauvignon, de maduración más rápida.

Su aroma presenta normalmente notas de bayas rojas, pimienta y hierbas suaves. Es recomendable consumirlo más joven que el Cabernet Sauvignon.

http://odontologia.uchile.cl/form_academ/vino/pagina5.html

Pinot Noir, Merlot, Malbec. Estas tres variedades de uvas son tintas y por tanto van a producir vinos tintos o rojos. Al ser las tres variedades rojas, el sistema de vinificación es común, a pesar de que se trabaja por separado y de a una a la vez.

Es importante destacar, que al tratarse de variedades de vid diferentes, los vinos también lo son, difiriendo totalmente en su color, aroma y sabor.

http://www.lavina.com.mx/vino_diabe/variedades.html

Otras Variedades:

- **Cabernet fran.**
- **Malbec.**
- **Petit Verdot.**

<http://www.las-buenas-mesas.com/francia.html>

La vinificación.- Es el conjunto de operaciones para la obtención de los vinos a partir de los frutos de la vid.

Vinificación de vino tinto.

Es mucho más fácil hacer vino tinto que blanco: los vinificadores intervienen principalmente para dirigir el proceso, más que para controlarlo o modificarlo. Pero los grandes vinos tintos exigen una importante dosis de talento y de sentido común. El método utilizado en Burdeos es el que sirve de modelo a centenares de bodegas en todo el mundo, aunque en algunas regiones existan otras variantes. Las uvas tintas son cosechadas más tarde que las blancas, normalmente en abril. También puede realizarse en forma manual o mecánica.

Al contrario de lo que ocurre con las uvas blancas, las tintas no son sometidas a prensado; después de estrujadas y despalilladas, el vinificador debe mantener los orujos (hollejos) en contacto con el mosto durante la fermentación, ya que en ellos se encuentran las sustancias que darán el color llamado antocianas y las que le darán el cuerpo y astringencia llamado Taninos.

La fermentación es mucho más corta pudiendo durar hasta una semana, esto porque se realiza a altas temperaturas, entre 28 y 30° C.

Una vez terminada la fermentación, los vinos que serán varietales son descubados (se separa el vino de las partes sólidas) y trasegados a otra cuba. Los vinos de guarda se mantienen un tiempo macerando, es decir, las partes sólidas con las líquidas quedan en contacto por un tiempo para lograr más extracción de color y taninos.

Una vez terminada la fermentación alcohólica y maceración, los vinos limpios son sometidos a una segunda fermentación realizada por bacterias, la que recibe el nombre de fermentación maloláctica. Como resultado los vinos se suavizan y disminuyen su acidez. suavizan y disminuyen su acidez. Los varietales serán clasificados, filtrados y embotellados meses después saliendo al mercado el mismo año de su cosecha.

En cambio, los vinos Reserva pasarán una temporada en barricas, dependiendo del tipo de vino será el largo de la estadía, sin embargo, como referencia puede ir desde seis meses hasta un año. Además, al ser embotellados también pasarán un período de tiempo antes de salir al mercado.

<http://www.vinoscyt.com/Merchandiser/chile/templates/Main/Category.jhtml?PRODID=3521&CATID=112>

La primera de estas operaciones es la vendimia. Es el momento crucial, y de su oportunidad depende en gran medida el éxito de una buena cosecha. No hay normas para ello, aunque, gracias a la generalización del control de madurez, puede el vinicultor determinar su fecha y declinar su responsabilidad.

La fecha de la vendimia depende también del tipo de vino a elabora, pues si se trata de obtener un vino seco, la uva debe ser recolectada antes de la madurez y por el contrario, para vinos suaves y licorosos, los racimos serán recolectados en su máxima madurez, con la podredumbre noble o sin ella.

Los racimos se cortan con navajas o tijeras por las cuadrillas de vendimiadores, hombres o mujeres, quienes van depositando el fruto en cestas pequeñas. Luego se vuelca su contenido en las comportas para su traslado. Al llegar el fruto a la bodega se pesa. La fermentación alcohólica es un proceso bioquímico que permite que se convierta en vino el jugo del racimo y se transforme en alcohol y gas carbónico el azúcar contenido en el mosto. Memas, otros elementos aparecen al lado de los principales: glicerina, ácidos volátiles, ésteres.

Los racimos recogidos se ponen en la desgranadera, que separa el escobajo o raspón de los granos, y después se pasan a la prensa, que rompen las pieles, aireando convenientemente el mosto.

Bajo el peso, el jugo resuma partes sólidas: es el mosto. Cuando llega a las cubas, se prueba, se mejora, según la necesidad, y en todo caso se le protege de la acción excesiva del oxígeno, así como de las bacterias nocivas, añadiéndole anhídrido sulfuroso.

Veinticuatro horas después se siembra con la ayuda de "Pies de cuba", que no es más que un mosto en plena fermentación, llevada a cabo en las mejores condiciones posibles para procurar el predominio de buenas levaduras, con lo que se estimula la intervención de las levadura presentes en los granos, cosa que Pasteur había demostrado en la fermentación alcohólica.

Después de un tiempo de incubación, la fermentación se inicia y pronto se hace tumultosa, tendiendo a elevar las temperaturas de los caldos. A partir de este momento, la casi totalidad de los azúcares del fruto se convierte en alcohol y gas carbónico en partes poco mas o menos iguales, y por lo tanto, la fermentación de la mayor parte de los vinos dura prácticamente hasta que todo el azúcar del mosto se ha transformado.

Se considera que es una buena fermentación la que, a partir de un mosto con 170 g. de azúcar por litro de mosto, dé un grado de alcohol en el vino. La fermentación es al principio tumultuosa y va bajando de intensidad poco a poco y para cuando se acaba la transformación de los azúcares. A veces, puede pararse la fermentación añadiendo alcohol o por esterilización con anhídrido sulfuroso, como en el caso de los blancos licorosos.

Durante la fermentación, la parte sólida del mosto se amalgama y la empuja el gas carbónico hacia la superficie, formando el llamado "sombbrero", que sube y queda flotando en la superficie de la cuba.

Si se dejara este sombrero así, se endurecería y secaría, e impediría la marinación de los orujos con el mosto, evitando por lo tanto, la disolución correcta de las materias colorantes, taninos y de mas cuerpos que, por mediación de los azúcares, degradación de levaduras y por otros procesos están en los hollejos, por lo tanto, es necesario romper y sumergir esta masa, lo cual se realiza con unos palos llamado mecededores o bazuqueadores, operación que se hace un par de veces al ida como minuto y se repite tres o cuatro veces si se desea obtener un vino de mas cuerpo y capa.

Tras la fermentación enérgica comienza a formarse en el fondo de los envases un gran deposito de las heces de la fermentación. Del contacto prolongado con tales residuos, los vinos pierden calidad y adquieren sabores y olores desagradables.

Por ello y para la obtención de vinos sanos es importante realizar en tiempo oportuno la operación llamada descube, que no es otra cosa que el primer trasiego después de la fermentación. Como regla general se realiza justamente terminada la fermentación.

<http://www.reforma.com/comer/articulo/077554/>



VINO BLANCO

El vino blanco adquirió mayor popularidad en la década de los 80s. Es servido, principalmente, en eventos sociales. Este vino debe servirse frío. Existe una extensa gama de vinos blancos que va desde los extremadamente secos hasta los muy dulces.

Los **ligeros y secos**. Estos vinos se caracterizan por tener pocos extractos, se deben beber cuando son jóvenes y servirse fríos. Este tipo de vinos blancos son excelentes acompañantes de carnes blancas como: aves, mariscos y pescados.

Algunos estilos de vino blancos ligeros son:

- Gros-Plant (Francia)
- Pinot Blanc
- Anjou (Francia)
- Gaillac (Francia)
- Muscader (Francia)

Blancos **secos y amplios**, contienen más extractos, poseen la dulzura de los frutos maduros. Estos vinos normalmente envejecen en botellas. También son recomendados para acompañar carnes blancas:

- Graves (Francia)
- Sancerre (Francia)
- Chardonay

Los **vinos semisecos**, tienen una graduación alcohólica muy baja y no son muy aptos para consumirse con platos consistentes. Un estilo de vino blanco semiseco es :

- Gaillac moelleux (Francia)

Vinos **aromáticos**, estos pueden ser secos o semisecos. Un estilo de vino blanco aromático es :

- Condrieu (Francia)

Vinos **blancos dulces**, estos son los más concentrados. Estos vinos son ideales para acompañar a los postres. La gran variedad de vinos blancos se definen de acuerdo a la uva empleada y la región en que se cosechó. Algunos estilos de vino blanco dulces:

- Vin de Paille (Francia)

Tipos De Vino Blanco

Dentro de los vinos blancos existe una amplia gama de gustos: más o menos dulces, tranquilos o espumosos, frescos, rancios, etc. Se puede decir que hay tantos vinos blancos como formas de elaboración.

Se pueden clasificar en:

- **Secos:** Todos aquellos vinos blancos que no contiene una cantidad de azúcar apreciable en la degustación, normalmente menos de 5 gramos por litro.
- **Abocados:** Los que contienen una cantidad de azúcar entre 5 y 15 g/l.
- **Semisecos:** Blancos que poseen entre 15 y 30 gramos de azúcar por litro.
- **Semidulces:** Aquellos que incluyen una cantidad de azúcares que oscila entre 30 y 50 g/l.
- **Dulces o licorosos:** Vinos con más de 50 g/l. de azúcares.

<http://lavidyelvino.iespana.es/lavidyelvino/Blanco.html>

Existen diferentes maneras de clasificar los vinos. Por su grado y tipo de crianza se pueden dividir en:

1. Vinos Varietales: el concepto varietal nace en los países productores del nuevo mundo, refiriéndose a un vino elaborado con una sola variedad, la cual aparece en la etiqueta. Esto se diferencia del concepto europeo donde es predominante la denominación de origen que se refiere a la región de producción, dándole el nombre al vino. Hoy en día cuando se habla de vino varietal, se refiere a un vino joven, fresco y aromático, que generalmente se aprecian mejor el primer año después de su producción.

2. Vinos Reserva: son vinos que generalmente o han sido fermentados en barricas de roble o tienen un tiempo de envejecimiento en estas. Con esto se obtienen aromas y sabores más complejos, atenuándose los aromas juveniles y apareciendo notas tostadas y ahumadas con una mayor intensidad de sabores. Estos vinos poseen una capacidad de madurar en la botella por aproximadamente un par de años.

En cuanto al grado de dulzor que pueda tener un vino, se clasifican en:

1. Vinos Blancos Secos: se llaman así a aquellos que poseen menos de 2 gramos de azúcar residual por litro. Esto quiere decir que la mayor parte del azúcar de las uvas se transformó en alcohol durante el proceso de fermentación.

2. Vinos Blancos Semi-secos: la cantidad de azúcar residual es de 10 a 25 gramos por litro. Se obtienen mediante una separación de las levaduras cuando la fermentación todavía no ha concluido. Por lo tanto, queda en el vino un porcentaje de azúcar que todavía no se transforma en alcohol. La separación de las levaduras puede hacerse por centrifugación, clarificación y sobretodo por filtración.

3. Vinos Blancos Dulces: son aquellos que contienen una cantidad de azúcar residual que puede llegar a 100 gramos por litro o más. Se diferencian en "vinos dulces provenientes de uvas afectadas por la Podredumbre noble" y "vinos dulces obtenidos por sobre maduración o late harvest".

Los primeros se obtienen de la acción del hongo botritis Cinerea, que provoca un desecamiento de las bayas y modifica la composición de la uva (concentración de azúcares, disminución de la acidez y aparición de componentes específicos). El vino obtenido es naturalmente dulce y tiene aromas característicos a frutos secos, miel, piel de naranja, etc. Los segundos se obtienen dejando las uvas el máximo de tiempo posible en la planta.

<http://www.las-buenas-mesas.com/francia.html>

Variedades Blancas De Uvas

Chenin: Originaria del valle del río Loire, en Francia, de gran calidad, con ella se obtienen atractivos vinos blancos frutados, ligeros y frescos. Es así mismo una variedad muy interesante para elaborar vinos dulces. Se la conoce también como pineau o pinot de la Loire.

Chardonay: Considerada la reina de las uvas blancas, produce en la Borgoña Francesa algunos de los más renombrados y caros vinos blancos del mundo. Su cultivo se extendió exitosamente a muchos países, obteniéndose con ella vinos de aroma voluptuoso, aptos para la fermentación y el estacionamiento en barriles de roble nuevo. También muy usado para vinos de base de espumosos tipo Champagne.

Semillón: Variedad de uva de la región de Bordeaux, en Francia, donde produce blancos secos y dulces, algunos muy famosos, como el licoroso Sauternes.

Sauvignon Blanc: Otro cepaje del sudoeste de Francia, donde produce importantes vinos.

<http://www.oni.escuelas.edu.ar/olimpi2000/cap-fed/vinos-argentinos/uvas.htm>

El **Clairette** es una cepa de procedencia sureña en Francia y es una de las más antiguas de las que se tiene memoria. Se le usa junto a otras cepas para fabricar vinos blancos y rosés en las zonas de Languedoc-Roussillon, Provenza y el valle del Ródano. El clairette se usa en algunos "moscateles" y vinos espumosos también como el Clairette de Die en Drome.

El **Muscadelle** es una cepa de la región de Burdeos especial para vinos blancos. En los vinos de Graves se le mezcla con Sauvignon y Semillon, así como también se usa en la mezcla del afamado vino Sauternes. Esta cepa madura muy rápidamente y se ve invadida por botritis que le deja un sabor muy pronunciado. Muscadelle no se considera parte de la familia de los Moscatel.

http://www.vinasdechile.com/cast/vinos/cultura_del_vino/especiales/vino_blanco/glosario.htm

Sauvignon Blanc: originaria de Burdeos, Francia. Produce vinos blancos aromáticos, con alto grado de frescor.

Chardonnay: procedente de Borgoña, Francia, produce los mejores vinos blancos y champagnes del mundo. A partir de ella se elaboran vinos que envejecidos en roble obtienen una gran complejidad de sabores.

http://odontologia.uchile.cl/form_academ/vino/pagina5.html

Semillon, muscadelles: son originarios de Burdeos y son para la producción de vinos blancos.

<http://www.las-buenas-mesas.com/francia.html>

Vinificación Vino Blanco

En marzo la uva es cosechada, ya sea en forma manual o con máquinas creadas especialmente para Vendimiatar. Las uvas blancas se echan a perder rápidamente una vez vendimiadas, por lo que la higiene y la rapidez en su manipulación son fundamentales. Hay que conservarlas enteras para evitar cualquier tipo de maceración (contacto entre el jugo y los hollejos), así como una eventual oxidación del jugo.

Los racimos son molidos y separados del escobajo, (esqueleto del racimo) la uva molida pasa directamente a una prensa donde se obtendrá el mosto (jugo) a fermentar después de sucesivos aprietes.

Este jugo deber ser desbornado, es decir, separado de sus borras, como se conoce a las partículas más gruesas, antes de comenzar a fermentar para lo cual se utilizan estanques de acero inoxidable con verdaderas duchas de agua fría. Al cabo de 24 horas las partículas más pesadas habrán decantado y el jugo estará más limpio y listo para la fermentación.

Para adicionar las levaduras debe trasegarse (cambiarse) a otra cuba, separando de las borras que aportan los malos olores y sabores. Junto con las levaduras se adicionan nutrientes para que no tengan problemas para fermentar.

La temperatura de fermentación es bastante baja, entre 13 y 14° lo que sumado con mostos limpios (sinónimo de pocos nutrientes) dificultan la labor de las levaduras, por esto debe llevarse un riguroso control tres veces al día, de la temperatura y la densidad de cada cuba. Con estos dos parámetros se puede evaluar la velocidad de fermentación y su evolución en el tiempo pudiendo detectar cualquier anomalía.

La fermentación puede durar hasta un mes, tiempo después del cual se sulfita (con anhídrido sulfuroso) para eliminar cualquier resto de microorganismos (levaduras o bacterias) que afectaran la calidad del vino. Un par de meses después, tiempo durante el cual se está continuamente trasegando para separa el vino de las borras que van decantando, es limpiado o clarificado, filtrado y embotellado.

<http://www.vinoscyt.com/Merchandiser/chile/templates/Main/Category.jhtml?PROID=3443&CATID=112>

La vinificación de los vinos blancos difiere mucho de los tintos. Es más difícil y caprichosa. La vendimia debe hacerse en el momento de la máxima madurez del fruto y con las mayores precauciones.

La fermentación es siempre más laboriosa y delicada que la de los vinos tintos, ya que las levaduras tienen la necesidad de los elementos vitales que se encuentran en los hollejos y sobre todo, en los residuos que han sido eliminados en el desfangado.

Sobre este tipo de vino es frecuente oír la expresión "blanco de blanco", que significa simplemente vino blanco hechos con racimos de uva blanca. Pero se pueden elaborar vinos blancos vírgenes, por fermentación de mostos sin orujos, partiendo de uvas tintas o de mezcla de tintas y blancas:

Cuando así sucede se llama "blanco de negro", expresión que significa vino blanco hecho con racimos negros.

<http://www.reforma.com/comer/articulo/077554/>

VINO ROSADO

El vino **rosado** se elabora a partir de uva tinta o de la mezcla de uva blanca y tinta cuyos **mostos** fermentan en virgen, sin los hollejos, pulpa o raspón.

En los **rosados** después de **despalillar** (quitar el escobón), el mosto fluye a través de las sustancias sólidas, arrastrando parte de la materia colorante, obteniéndose un mosto ligeramente coloreado que, **desfangado**, se hace fermentar.

Llegados a este punto el proceso de elaboración es similar a los blancos, separación de lías, trasiegos y procesos de clarificación, filtración y embotellado. El resultado será vinos jóvenes frescos y aromáticos, para su consumo durante el primer año.

<http://lavidyelvino.iespana.es/lavidyelvino/Rosado.html>

Entre el vino tinto y el vino blanco hay otras clases intermedias que son los claretes y rosados.

Realmente el clarete no es un vino rosado, sino un tinto mas ligero y su color es de un tinto de muy débil intensidad. Su elaboración es muy parecida a la de los vinos tintos y su diferencia estriba en que se elaboran con mostos blancos y uvas tintas, con todos o partes de sus orujos, y se sulfitan los mostos antes de la fermentación y se descuban en época fría a recipientes azufrados.

Si las características de las cepas, clima, terreno y cultivo así lo aconsejaron o si el racimo ha sufrido mal tiempo o enfermedades, es preferible vinificar el rosado, ya que este tipo de vino, para beberlo joven, soporta cierta "Frescura, pues tiende a un ligero exceso de acidez.

Con esta idea, la uva prensada y desgranada no permanece más que de seis a 12 horas en la cuba una vez iniciada la fermentación, ya que una vez que sea tumultosa, el jugo es trasegado a otra cuba, en donde acaba de fermentar en virgen. Del vino prensado, fermentado aparte, no se tomará más que lo necesario para dar al primer jugo el color deseado.

<http://www.reforma.com/comer/articulo/077554/>

Variedades De Uva

El Moscatel de Hamburgo: es la primera uva en ser cosechada, es una uva rosada y se utiliza para obtener un vino rosado.

http://www.lavina.com.mx/vino_diabe/variedades.html

VINOS ESPUMOSOS

Los vinos espumosos pueden ser muy diferentes en cuanto a calidad, carácter y estilo. El ejemplo francés por excelencia, el champagne, es imitado en el mundo entero. El mejor sin llegar a ser austero es, el seco, tiene aromas intensos y delicados, perteneciente a variedades clásicas y envejecido en botella. Los demás vinos espumosos pueden aproximarse mucho al champagne si son producidos a partir de las mismas cepas y elaborados de la misma manera, o parecerse simplemente a una bebida gaseosa: mucha espuma, perfume de frutos frescos o muy poco sabor.

Los champaneses protegen su denominación, los vinos elaborados en los más diversos lugares del mundo según el método tradicional no tienen derecho a la mención: méthode champenoise, en sus etiquetas y ésta suele sustituirse por: método clásico, tradicional o fermentación en botella. Estas designaciones significan en todo caso que se trata de vinos elaborados según el método de la segunda fermentación.

El champagne constituye sin duda la mejor elección para una fiesta, pero existe una gran cantidad de vinos espumosos de excelente calidad.

<http://www.lavidagourmet.com/notas.asp?IDcanal=VINOS&IDseccion=ESTASEMANA&IDnota=587>

Champagne: Estos vinos sufren una segunda fermentación en botella lo que le crea las características burbujas. Están hechos con una mezcla de dos uvas tintas Pinot Noir y Pinot Meunier y una blanca la Chardonnay. Si se utiliza solamente esta última se le denomina blanco de blancos. Normalmente estos vinos (al igual que el resto de espumantes) no llevan el año de cosecha ya que normalmente son producto de una mezcla (cuvée) de más de un año. Cuando indica la fecha significa que ese año fue muy especial y probablemente sea más caro que el resto.

<http://www.barricas.com/paises.htm>

La Champaña tiene generalmente un precio elevado porque su elaboración obedece a reglas muy estrictas, muy diferentes a las de cualquier otro vino. Demanda de mucha atención de los productores durante su vinificación, con técnicas como el "*remuage*" (acción de sacudir las botellas periódicamente hasta colocarlas en su posición vertical) o el "*dégorgement*" (acción de sumergir el cuello de la botella en un líquido helado, para que los depósitos se congelen en forma de un cilindro que sale disparado al momento de descorchar la botella, gracias a la presión del gas carbónico). Según el contenido de azúcar del licor de expedición, el Champagne será: **brut, extraseco, seco, semisecco o dulce.**

<http://www.cavasdefrancia.com/champagne/>

La Vinificación De La Champagne.

Al momento de la cosecha, los racimos son desgranados en el campo. Las uvas del racimo poco maduras son eliminadas. Los racimos son enseguida prensados en prensas especiales que evitan al máximo el contacto entre la piel de las uvas y el jugo. Después de una primera fermentación el vino es filtrado y los mostos de diferentes lugares es decir de diferentes regiones de champagne son mezclados para producir así la (cuvée) particular de cada bodega de la región de champagne. El vino es enseguida embotellado agregándole un licor a base de azúcar de caña, levaduras y un poco de vino viejo. Una segunda fermentación se efectuara por lo tanto dentro de la botella.

Cuando la segunda fermentación llega a su conclusión, las botellas son acomodadas sobre (pupitres) el pico inclinado hacia abajo. Se realiza periódicamente una rotación a las botellas de un cuarto de vuelta. A esta operación se le llama (remuage) la cual permite de atraer progresivamente el deposito de elevaduras, resultado de la segunda fermentación, cercas del tapón. Las botellas son en seguida almacenadas con el pico hacia abajo. Antes del acondicionamiento definitivo se destapan las botellas. Este destapamiento consiste en quitar el deposito restante haciendo saltar el tapón.

Antes de volver a poner el corcho definitivo en las botellas, se agrega un licor de expedición que esta compuesto de azúcar de caña en cantidad vari: 48 diluido este en un vino de champagne. En relación al contenido de azúcar de este licor, la champagne sera brut, extra-dry, sec o semi-sec.

Los buenos champagnes deben de almacenarse por lo menos tres años en la botella antes de ser comercializados. Existe también un champagne rosé(rosado), que es obtenido agregando un vino rojo de la región de champagne . Es el solo vino francés rosado que se obtiene de una mezcla de vino blanco y vino rojo.

Existe un champagne cremant es un champagne en el cual la presión es inferior a la de la champagne normal (tres kilogramos en lugar de cinco kilogramos) no es necesario de añejar mucho el champagne, por lo tanto este vino esta listo para consumirse cuando es expuesto en el mercado.

<http://www.las-buenas-mesas.com/francia.html>

Estos vinos contienen gas carbónico procedente de la acción de la sacarosa y las levaduras en su segunda fermentación (la primera como vino seco normal y la segunda realizada en la botella) provocando el desprendimiento de gas en la copa, fino, lento y prolongado. Dentro de los espumosos, los podemos dividir en dos tipos según el método de elaboración: método champenoise (como se realizan los cavas), en el que la fermentación se realiza en la propia botella, y el método Granvás (de los espumosos italianos y alemanes), en donde el vino fermenta en grandes depósitos de acero inoxidable durante 20 días. Los tipos de espumosos más comercializados son: Brut Nature, Brut, Reserva, Semiseco y Semidulce.

<http://lavidyelvino.iespana.es/lavidyelvino/OVinos.html>

Cómo Elegir El Vino Apropiado

El vino es de todas las bebidas, la más amable, ya sea porque Noé plantó la viña, o porque Baco exprimió el jugo de la uva...

Brillat Savarin en su libro Fisiología del gusto dice: Quien aprecie una buena comida no puede dejar de acompañarla con un buen vino. Los dos son el matrimonio perfecto de la gastronomía. Pero elegir el vino apropiado para cada plato es una tarea difícil, aún para los grandes conocedores. Hay cantidad de libros que marcan estrictas reglas al respecto, pero éstas se contradicen unas a otras. Aunque hoy todas estas normas se cumplen con menor rigor, es importante seguir algún criterio de selección.

La regla clásica aconseja que con carnes blancas van los vinos blancos y con las rojas, los tintos. Lo que actualmente está en vigor dice que se deben unir sabores con colores. Es decir, ningún sabor (del vino o de la comida) debe tapar al otro. Sabores delicados deben ser acompañados por bebidas de iguales características y así equilibrar el encuentro. Nadie compite y los dos se destacan por igual.

El Orden De Los Vinos

Una regla general establece que en la mesa se sirven:

- Vinos secos antes de los dulces.
- Vinos blancos antes de los tintos.
- Vinos livianos antes de los de cuerpo.

Los Vinos Según Las Comidas

- Vinos blancos para los platos fríos, entradas calientes con pescado, ave u otras aves con salsas claras.
- Vinos tintos para el plato principal compuesto por carnes, pastas o aves con salsas oscuras.
- Para el postre es posible presentar algún espumante o champagne o servir algún vino abocado tipo marsala o los generosos.

¿A Qué Temperatura Se Deben Servir Los Vinos?

Tipo de vino	Temperatura
• Blanco seco (tipo Rin)-	Frío
• Blanco semidulce (tipo Sauternes)-	Helado
• Blanco espumante (champagne)-	Bien helado
• Blanco abocado (tipo semillón)-	Frío
• Tintos-Chambré (*)	
• Rosados y claretos-	Refrescados
• Moscatos-Chambre	

Los vinos blancos deben ser llevados a la mesa dentro de un balde de hielo picado para que conserven el frío. No descorchar hasta el momento de servir.

Enfriar los vinos blancos, mucho si son regulares, poco si tienen perfume o bouquet. Los vinos que se sirven chambré (temperatura ambiente) deben descorcharse por lo menos una hora antes de beberlo. Mantenerlos en el mismo lugar en el que serán servidos.

<http://www.dobleu.com/bin/ir.du?ID=56439>)

DEGUSTACION

Es el acto esencial del mundo del vino, el momento crucial en donde el consumidor evalúa el producto final, y emite juicio sobre la calidad. El acto de catar, asimismo, es uno de los pocos aspectos en la que la tecnología no puede sustituir el trabajo humano. La degustación es un ejercicio basado en el uso de los sentidos: ningún aparato o elemento electrónico puede reemplazarlos. Algunos sistemas de medición detectan sustancias, e incluso aromas y sabores, pero nunca miden o evalúan su calidad.

Más allá de la destreza de diferentes personas para la degustación, cada individuo posee gustos y preferencias particulares, por lo que un mismo vino puede ser juzgado de diferentes maneras, por diferentes catadores. Lo primero que se debe asumir pues es que es un tema totalmente subjetivo y personal.

PASOS PARA DEGUSTAR UN VINO

1er- ELIJA EL VINO

Debe ser elegido de acuerdo al platillo con el que se va a acompañar

2do- LA TEMPERATURA

Un vino tinto debe beberse entre 16 y 18 grados y un vino blanco entre 8 y 10 grados.

3er- LA COPA

Una copa de cristal fino permite mostrar el color del vino con una fidelidad a un mayor

4to- OBSERVAR

La observación del vino es muy importante para dictaminar su estado, pues su aspecto nos adelanta alguno de sus atributos.

5to- OLER

Cuando llevamos la copa al olfato se aprecia la mayoría de los rasgos del vino.

6to- ENTRADA A LA BOCA

Esta tiene por objeto descubrir los 4 sabores (dulce, salado, amargo y ácido).

7mo- SIENTA Y DISFRUTE EL GRAN FINAL

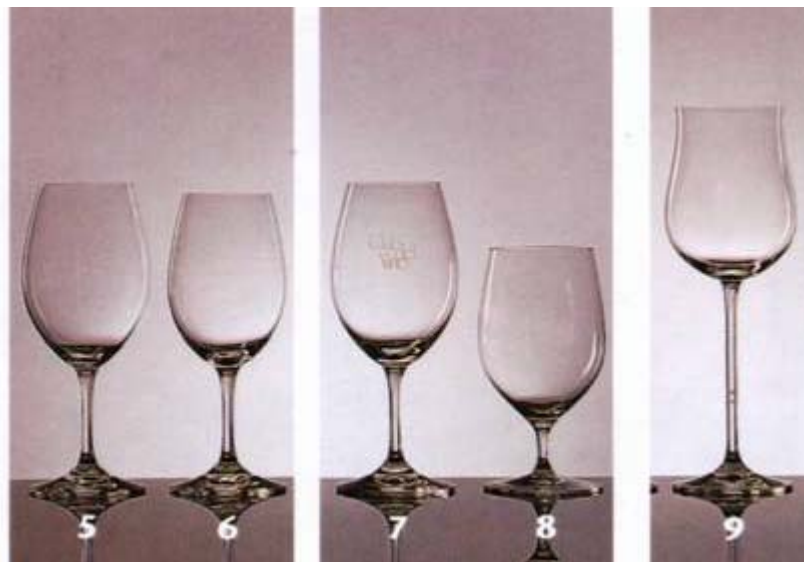
Al entrar el vino en la boca, unos instantes después es necesario aspirar un poco de aire para reactivar las propiedades aromáticas.

<http://www.oni.escuelas.edu.ar/olimpi2000/cap-fed/vinos-argentinos/degustacion.htm#E%20GUSTATIVO>

TIPOS DE COPAS

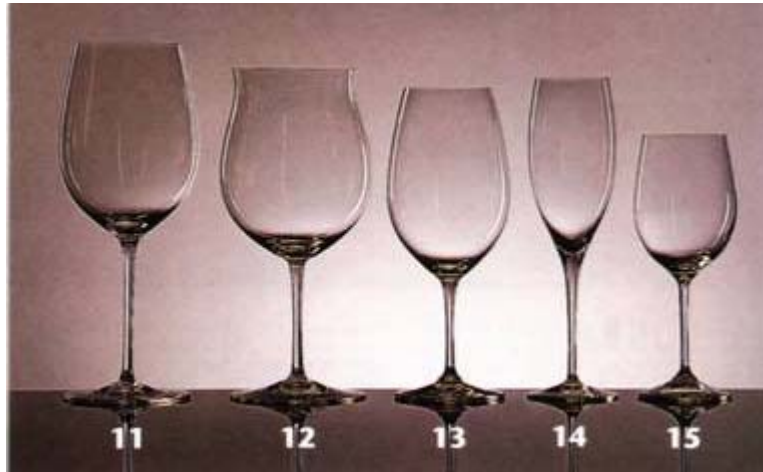


1- Copa Syrah-2- Copa Borgoña-3- Copa Chardonay-4- Copa Burdeos



5- Para Vino Tinto, tipo Burdeos-6 - Para Vino Blanco

7- Copa con Logotipo-8- Copa de Agua- 9- Para Vino Blanco



11 - Copa tipo Burdeos-12 - Copa tipo Borgoña-13 - Copa diseñada para los Vinos Cote de Rhone-14 - Copa de Champagne-15 - Copa Burdeos Blanco Chardonay



1 - Copa especial para degustación de Vinos Tintos-2 - Copa óptima para percepción de aromas-3 - Copa especial para Champagne

<http://www.oni.escuelas.edu.ar/olimpi2000/cap-fed/vinos->

EL VINO Y SU IMPORTANCIA EN LA SALUD

El Vino Y La Salud

Las propiedades curativas del vino han sido conocidas desde los antepasados, hoy en día los estudios se han incrementado y han servido para corroborar algunas de las propiedades dadas a conocer hace miles de años. Desde dietéticas hasta terapéuticas, las propiedades del vino son reconocidas actualmente por la ciencia moderna. Pero es evidente que estas propiedades se expresan mejor cuando la calidad del producto es excelente.

Entre las principales propiedades del vino se encuentran:

Valor Nutricional

Por su valor nutritivo, el vino es considerado un alimento completo. El valor nutritivo es en efecto una sustancia alimentaría que aporta al organismo unos elementos perfectamente asimilables. El vino es una fuente de energía fácil de asimilar.

El vino está relacionado con la longevidad, pues contiene vitaminas como la A, C y varias del complejo B como: biotina, colina, inositol, ciancobalamina, ácido fólico, ácido nicotínico, piridoxina y tiamina entre otros. También contiene pequeñas cantidades de hierro, por lo que se debe ingerir vinos generosos en caso de anemia.

Sirve Como Tónico

La tonicidad del vino tiene su origen principalmente en los taninos. Mientras más ricos en taninos más tónico será el vino. Esta tonicidad se manifiesta no solamente en niveles físicos, sino también psíquicos.

El vino es un medio natural de recuperación si es tomado después de un esfuerzo físico. El vino tinto, sobre todo si es viejo, es particularmente indicado en períodos de convalecencia, o en el transcurso de enfermedades infecciosas.

Equilibrante Nervioso

El vino es un remedio terapéutico en la ansiedad y la tensión emocional, por ello diversos expertos afirman que "el vino mantiene en un justo equilibrio la mente y los sentimientos". El vino desarrolla en efecto propiedades euforizantes particularmente beneficiosas para la depresión.

Por ello es muy recomendado para controlar las anomalías alimenticias. Por ello según expertos al ingerir una o dos copas al día ayudan a nivelar el hambre.

Diurético

El vino, particularmente el vino blanco es diurético. Los vinos blancos ácidos y también los cavas son ricos en tartratos y en sulfatos de potasio que actúan como benéfico sobre los riñones, asegurando así una mejor eliminación de toxinas.

Remineralizante

El vino contiene una fuerte concentración de sales minerales que son perfectamente asimilables. Entre ellas, se deben citar sobre todo el calcio, potasio, magnesio, silicio y también zinc, flúor, cobre, manganeso, cromo y el anión mineral sulfúrico.

<http://www.lavina.com.mx/salud/vinosalu1.html>

Las Vitaminas

El vino aporta al organismo todas las vitaminas contenidas en la uva, y aunque sólo fuera por esta riqueza vitamínica estimamos que no sería exagerado calificar al vino de "bebida viviente".

La vitamina C cuya acción sobre el tonus general, la forma física, la resistencia a la fatiga y al frío, es bien conocida. Así el organismo de un deportista necesita de 2 0 3 veces más vitamina C que un individuo en reposo.

La vitamina P (C2) factor de ahorro de la vitamina C, que aumenta la resistencia y produce un efecto real sobre ciertos estados de astenia con hipotensión. Lavollay y Sevestre atribuyen desde luego la acción tonificante del vino a su contenido en vitamina P.

La vitamina B2 (riboflavina) considerada de utilización nutritiva. Interviene en el metabolismo de los glúcidos, de los prótidos, de las vitaminas A, B1 y PP y de las hormonas corticosurrenalianas.

La vitamina B3 poderoso estimulante del funcionamiento de las células. Andross ha demostrado por otra parte que la productividad aumenta cuando se provee de una cantidad importante de estas vitaminas a ciertos grupos de obreros u otras personas que realizan grandes esfuerzos físicos continuados.

El Vino Es Un Antiséptico

El poder bactericida del vino ha sido reconocido desde hace mucho tiempo. Los sumerios utilizaban ya bálsamos y pomadas a base de vino, y nuestros antepasados se servían de ella instintivamente para lavar las heridas y desinfectar las llagas. Esta acción bactericida del vino es debida no solamente al alcohol que contienen sino también a sus ácidos, a su tanino, al ácido sulfuroso y a los éteres.

Se ha comprobado que un centímetro cúbico de vino blanco, mezclado con igual cantidad de caldo de cultivo, mataba el 99 % de los colibacilos y de los bacilos del cólera y de la fiebre tifoidea. Por ello no nos debe asombrar que se distribuyese vino al ejército cuando había epidemias de disentería, como nos los revela el "Diario de Percy" (Campaña de Prusia en 1807). "La disentería hace progresos. El ejército sufre de ella, pero débilmente. se distribuye . vino a las tropas porque es el mejor preservativo".

<http://www.oni.escuelas.edu.ar/olimpi2000/cap-fed/vinos-argentinos/salud.htm>

Hace unos días, la revista "Archives of Internal Medicine", semanario oficial de la Asociación Médica Americana, publicó un artículo científico muy importante y original, sobre el vino, que dice en su introducción: "En las comparaciones efectuadas entre consumidores de vinos y de cerveza o licores, encontramos que los primeros, poseían generalmente hábitos psicológicos mejorados y más saludables, asimismo se mostraron menos propensos al abuso del alcohol.

Como conclusión final de nuestras investigaciones, los resultados obtenidos nos sugieren que beber vino, está asociado con un funcionamiento óptimo social, intelectual y de personalidad". Estos son los párrafos más importantes, desarrollados en el prólogo del trabajo que escribió el autor del estudio, el Dr.Erik Mortensen del Centro Danés de Ciencias Epidemiológicas de Copenhagen.

En el referido estudio, los investigadores daneses sostienen que, los consumidores de vinos tienden a tener mas alto estatus y lograr mayor puntaje en pruebas de inteligencia, que los que beben otras bebidas alcohólicas. Insisten en algo que ya es una expresión muy difundida y es la que sostiene, que una copa diaria de vino tinto, demuestra que aleja las enfermedades cardíacas y hasta de cáncer. En el trabajo publicado, se expresa que los resultados se han obtenido de un estudio de investigación, realizado en 700 adultos daneses, con edades que oscilaban entre los 29 a 34 años indica que dicha costumbre, sería el motivo por el cual los consumidores de vinos, muestran mayor sensación de bienestar. Esta publicación, es muy importante porque agrega a los estudios ya realizado en Francia, nuevos beneficios que se suman al consumo moderado de vino y dice lo siguiente:

"La mortalidad en bebedores es más baja que en abstemios y estudios previos, han mostrado que un consumo bajo a moderado de vino tinto, alivia el stress y mejora la circulación sanguínea, ambos obstáculos para las enfermedades cardíacas, y están relacionado con la percepción de buena salud.

Los componentes del vino tinto, se cree también, que son los responsables que disminuya el riesgo de varios problemas de salud, incluyendo ataques de corazón, cáncer en la parte superior del tracto digestivo, en los pulmones, y fracturas de cadera. Los índices de mortalidad en bebedores de vino son más bajos que en aquellos que beben cerveza, licor o inclusive en abstemios, de acuerdo al ensayo realizado. En el estudio danés, los hombres bebedores de cerveza ofrecían cifras menores en pruebas de desorden de personalidad por ansiedad y neurosis, comparado a los bebedores del vino. Los bebedores de cerveza, en especial hombres, también consumen más alcohol y son más propensos a abusar de él".

"Las diferencias dramáticas del índice de inteligencia en pruebas de personalidad entre bebedores de vino y bebedores de cerveza, sugieren fuertemente que el vino y la cerveza que beben en Dinamarca están asociados a muchos factores conocidos y otros aún desconocidos, que puedan afectar salud, enfermedad, y mortalidad. Finalmente el estudio manifiesta que beber vino esta asociado constantemente al más alto nivel de estatus social y educación".

Posterior a esta publicación científica, solo queda comentar, que por lo expuesto, Dinamarca, se ha sumado a Estados Unidos, Inglaterra y Rusia que ya han comprobado que un consumo moderado de vino, sirve como correctivo del alcoholismo para bebedores de bebidas blancas con elevada graduación alcohólica o del crecido consumo de cerveza..... aunque parezca una paradoja.

<http://www.vinos.diarioelzonda.com.ar/http1/vinos24.htm>

BIBLIOGRAFÍA:

http://members.tripod.com/pr_chef/vino.htm

<http://www.ferrer.com.mx/ferrer/historia/>

<http://www.larioja.com/vino/suplemento2001/historia.html>

<http://www.eurogourmet.net/es/Enologia/Reportajes/Coleccionar%20Vinos.htm>

http://www.france.diplomatie.fr/label_france/ESPANOL/DOSSIER/GASTRO/vin.html

<http://www.danubio.com/vino.html>

http://www.franciacomidavino.com/e_tour.html

<http://www.las-buenas-mesas.com/francia.html>

http://www.beaujolais.net/esp/vin_page.asp

<http://www.danubio.com/vino.html>eriza por sus aromas más sabores.

<http://business.fortunecity.com/hearst/550/vinos.html>

<http://www.cavasdefrancia.com/champagne/>

<http://www.vinoscyy.com/Merchandiser/chile/templates/Main/Category.jhtm?PRODID=2433&CATID=112>

<http://www.reforma.com/comer/articulo/077554/>

<http://www.vinoscyt.com/Merchandiser/chile/templates/Main/Category.jhtml?PROID=3521&CATID=112>

<http://www.lavidagourmet.com/notas.asp?IDcanal=VINOS&IDseccion=ESTASEMANA&IDnota=587>

<http://lavidyelvino.iespana.es/lavidyelvino/Rosado.html>

http://www.lavina.com.mx/vino_diabe/variedades.html

<http://www.lavina.com.mx/vino/vintinto.html>

<http://www.dobleu.com/bin/ir.du?ID=56439>

<http://lavidyelvino.iespana.es/lavidyelvino/OVinos.html>

http://odontologia.uchile.cl/form_academ/vino/pagina5.html

<http://lavidyelvino.iespana.es/lavidyelvino/Tinto.html>

<http://lavidyelvino.iespana.es/lavidyelvino/Blanco.html>

<http://www.lavina.com.mx/salud/vinosalu1.html>

<http://www.vinos.diarioelzonda.com.ar/http1/vinos24.htm>

<http://www.oni.escuelas.edu.ar/olimpi2000/cap-fed/vinos-argentinos/uvas.htm>

<http://www.oni.escuelas.edu.ar/olimpi2000/cap-fed/vinos-argentinos/salud.htm>

<http://www.oni.escuelas.edu.ar/olimpi2000/cap-fed/vinos-argentinos/degustacion.htm#E%20GUSTATIVO>

[http://www.vinasdechile.com/cast/vinos/cultura del vino/especiales/vino blanco/glosario.htm](http://www.vinasdechile.com/cast/vinos/cultura_del_vino/especiales/vino_blanco/glosario.htm)

<http://www.barricas.com/paises.htm>