

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA AGRARIA **"ANTONIO NARRO"**

DIVISIÓN DE CIENCIA ANIMAL
ZOOTECNIA



VINOS DE AFRICA, SUIZA, ITALIA Y GRECIA

POR

MOISÉS HERNÁNDEZ VALDÈS

MONOGRAFIA

PRESENTADA COMO REQUISITO PARCIAL PARA OBTENER EL
TITULO DE:

INGENIERO AGRÓNOMO ZOOTECNISTA

Buenavista, Saltillo, Coahuila, Mexico
Octubre del 2004

INDICE

1.- Introducción	1
2.- Vinos Africanos	2
2.1.-Vinos de la región mediterránea	2
2.1.1.- Túnez	2
2.1.2.- Argelia	3
2.1.3.- Marruecos	3
4.1.4.1.-Producción de vino en Marruecos	4
2.1.4.2.- Vinos y bebidas espirituosas en Marruecos	5
2.2.- Vinos de África Subtropical	5
2.3.- Vinos de otras regiones de África	6
3.- Vinos de Suiza	6
3.1.- Historia	7
3.2.- Regiones	7
3.2.1.-Ginebra	8
3.2.2.- Vaud	8
3.2.3.- Región de Neuchatel y de los tres Lagos	9
3.2.4.- Valais	9
3.2.5.- Suiza alemana	10
3.2.6.- Ticino	10
3.3.- Uvas cultivadas en Suiza	11
3.4.- Producción de vino en Suiza	15
3.5.- Exportaciones Suizas de vino	15
3.6.- Principales vino suizos	17
4.- Vinos de Italia	18
4.1 Historia	18
4.2 Características políticas y sociales	19
4.3 Principales vinos	19
4.4 Vinos IGT (Indicación geográfica típica)	23
4.5 Regiones geográficas vinícolas de Italia	23

4.5.1 Noroeste de Italia	23
4.5.1.1 Piamonte	23
4.5.2 Noreste de Italia	24
4.5.2.1 Alto Adigie	24
4.5.2.2 Verona	25
4.5.3 Italia Central	25
4.5.3.1 Chianti	25
4.5.4 Sur de Italia	26
4.6 Regiones mas conocidas por sus vinos	26
4.6.1 Piamonte	26
4.6.2 Trentino y Venecia	27
4.6.3 Toscana	28
4.6.4 Lazio	28
4.7 Bodegas de vinos en Italia	29
4.8 Mastroberardino y sus vinos	30
4.9 Vinos más importantes de Italia: Regiones, producto y características	31
4.10 Vinos Italianos y las uvas que lo producen	37
5.- Vinos de Grecia	41
5.1- Historia	41
5.2.- Presente y futuro vinícola de Grecia	42
5.3 El futuro de la vinificación griega	42
5.4.- Regiones	44
5.4.1.- Grecia central	44
5.4.2.- Epirus	45
5.4.3.- Islas	46
5.4.3.1.- Creta	46
5.4.3.2.- Limnos	47
5.4.3.3.- Mykonos	48
5.4.3.4.-Paros	48
5.4.3.5 .-Samos	48
5.4.4.- Makedonia	49

5.4.5 .- Tesalia	50
5.4.6 .- Peloponessos	51
5.5- Variedades de uvas cultivadas en Grecia	52
5.5.1.- Principales variedades empleadas en la producción comercial del vino rojo	54
5.5.2.- Principales variedades empleadas en la producción comercial del vino blanco	56
5.5.3.- Variedad Blanc de Gris empleada en la producción comercial del vino blanco	60
5.6.- Apelaciones del gobierno Griego para sus vinos	60
6.- Conclusiones	65
7.- Glosario	66
8.- Bibliografía	70

UNIVERSIDAD AUTONOMA AGRARIA "ANTONIO NARRO"

DIVISIÓN DE CIENCIA ANIMAL

ZOOTECNIA

VINOS DE AFRICA SUIZA ITALIA Y GRECIA

POR:

MOISÉS HERNÁNDEZ VALDÈS

MONOGRAFÍA

**QUE SOMETE A CONSIDERACIÓN EL H. JURADO EXAMINADOR
COMO REQUISITO PARA OBTENER EL TITULO DE INGENIERO
EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS
APROBADA**

**Ing. José Rodolfo Peña Oranday
PRESIDENTE DEL JURADO**

**M.S. Humberto Macias Hdz.
SINODAL**

**M.C. Francisco J. Valdés Oyervides
SINODAL**

**Dr. Alfonso Reyes López
SINODAL**

Dr. Ramón F. García Castillo

COORDINADOR DE LA DIVISIÓN DE CIENCIA ANIMAL

BUENAVISTA, SALTILLO, COAHUILA, MÉXICO OCTUBRE DEL2004

UNIVERSIDAD AUTONOMA AGRARIA "ANTONIO NARRO"

DIVISIÓN DE CIENCIA ANIMAL

ZOOTECNIA

VINOS DE AFRICA SUIZA ITALIA Y GRECIA

POR:

MOISÉS HERNÁNDEZ VALDÈS

MONOGRAFÍA

**PARTICIPARON EN LA ELABORACIÓN TÉCNICA DE ESTA
MONOGRAFÍA**

**M.S. HUMBERTO MACIAS HDZ.
PRESIDENTE DEL COMITÉ DE LA MONOGRAFÍA**

**Ing. Jose Rodolfo Peña Oranday
SINODAL**

**M.C. Francisco J. Valdès O.
SINODAL**

**Dr. Alfonso Reyes López
SINODAL**

COORDINADOR DE LA DIVISIÓN DE CIENCIA ANIMAL

BUENAVISTA, SALTILLO, COAHUILA, MÉXICO OCTUBRE DEL 2004

AGRADECIMIENTOS

**A DIOS, A MIS PADRES, A MIS MAESTROS
A MI ALMA MATER**

**DEDICATORIA:
A DIOS NUESTRO SEÑOR**

A MI ESPOSA

MARISELA FAHARA VALDÈS

A MIS HIJAS

MARICELA Y BLANCA

A MIS PADRES

MANUEL (+) Y OLGA

A MIS HERMANOS

**VICTOR, JUANIS, MA. ELENA, JORGE Y
GILBERTO**

A MI JEFE

COACH FRANK GONZALEZ

1.- INTRODUCCIÓN

El vino es una de las bebidas fermentadas más antiguas, en la historia se hace mención de la vinificación, mucho antes de la era cristiana.

En la Biblia se hace mención del consumo de vino, de hecho Jesucristo realizó su última cena con vino.

Hoy en día podemos encontrar vinos prácticamente en cualquier ciudad y de muy buena calidad gracias a los avances tecnológicos. Uno de los avances más grandes es el hecho de haber pasado de fermentaciones espontáneas en cubas de madera a fermentaciones con cultivos iniciadores en cubas de acero inoxidable, lo que ha aumentado los niveles de producción.

Los nuevos consumidores de Gran Bretaña, Alemania, Estados Unidos y Japón están reforzando el consumo mundial de vino y los profesionales franceses esperan aprovechar este maná que se anuncia para los próximos cinco años. "En 2002, las ventas al por menor de vino en el mundo representaron algo más de 100.000 millones de euros, es decir lo equivalente al mercado mundial de cosméticos. Y se prevemos un aumento de cerca del 9% en los próximos cinco años", explica Robert Beynat, director general del Salón Vinexpo, comentando un estudio sobre la coyuntura mundial del sector.

En total, 30.000 millones de botellas fueron abierta el año pasado en todo el mundo. Si bien los franceses siguen firmemente instalados en el primer puesto en términos de cantidad ingerida, su consumo ha disminuido considerablemente durante estos últimos años, pasando de los 100 litros por año y por habitante en los años 60 a los 65 litros en 1997. En el 2006, debería volver a aumentar de nuevo ligeramente, para alcanzar los 68 o 69 litros, según el estudio de Vinexpo.

"Globalmente, el consumo aumenta. Pero el gran fenómeno de este mercado no son los vinos del Nuevo Mundo, sino los nuevos países consumidores que van a asegurar su crecimiento", afirma Beynat. Según él, en los próximos años Estados Unidos, Gran Bretaña, Alemania, Francia y los países del norte de Europa deberían representar por sí solos más del 50% del aumento del volumen del consumo y más del 70% del aumento del valor de dicho consumo vinícola.

Los ingleses, que bebían 15 litros por año y por habitante a comienzo de los 90, pasaron a 22 litros en 2001 y deberían alcanzar los 25,5 litros en 2006. En Suecia, el consumo pasará de los 17 litros en 1997 a los 26 en 2006. "Cuanto más vino produce un país, más bebe. El ejemplo típico es el de Estados Unidos, donde el consumo de vino era de 4 litros por americano al comienzo de los años 80 y hoy es de 10 litros, a causa del aumento de su propia producción", afirma Beynat. [En cambio, en España el consumo cae sin cesar desde 1970].

En Asia, el crecimiento también está siendo fuerte, pero los volúmenes de partida eran especialmente bajos. Por ejemplo, los japoneses pasaron estos últimos años de un consumo de un litro al año y por habitante a dos litros en 2001, es decir un aumento del 100%.

Ante este panorama, Los productores de vino tienen un gran mercado que abastecer y que se encuentra en constante crecimiento. Pero esto no exige la simple producción de vino, lo más beneficiados serán aquellos productores que logren en sus cultivos y vinificaciones todas aquellas características apreciadas en buen vino.

En el presente trabajo de consulta se pretende compilar información sobre la cultura del vino en países que no son productores comunes de vino, o que quizás si lo son pero no sean tan reconocidos en la materia como lo es Francia, Chile, Alemania, etc.

Los países incluidos son los de África localizados en el norte, no se incluye Sudáfrica, ya que será abordado por otro compañero de clase, además de que es un productor más conocido.

Suiza es un país quizá no muy nombrado por su producción pero tiene climas que han permitido a algunas de las variedades del mundo producir vinos de excelente calidad.

Grecia cuenta con variedades muy diversas de uva, su enología se encuentra en pleno crecimiento y ha asentado gran parte de sus esperanzas en sus microclimas que han permitido el crecimiento de variedades que en ninguna otra parte del mundo se presentan, esto ofrece la oportunidad de ofrecer nuevos bouquets al consumidor.

2.- VINOS AFRICANOS.

Aunque existe una veintena de países donde se cultivan uvas de diferentes clases destinadas a la elaboración de vinos, hay dos zonas donde se concentra la casi totalidad de la producción vinícola africana : la región mediterránea y el África subtropical.

2.1 Vinos de la Región Mediterránea.

Los principales países productores son Argelia, Marruecos y Túnez. Siendo la población de estos países mayoritariamente practicantes del Islam, la producción de vinos es destinada sobre todo a la exportación.

2.1.2.- Túnez.

Después de la filoxera que, en los años 30, acabó con la mayor parte de las cepas de origen francés, en Túnez, la industria del vino, centrada en las tierras de los alrededores de Golfo de Túnez, produce unos vinos muy similares a los caldos argelinos, provenientes de cepas originarias del país vecino, contando con una variedad de vino blanco dulce, de tipo "moscatel", único en la región.

En el caso de Túnez, el gran número de turistas procedentes de países del norte absorbe una parte importante de su producción.

2.1.3.- Argelia

Tras su independencia en 1962, Argelia, el principal productor de la región, perdió su principal mercado, Francia, lo que le obligó a buscar nuevos mercados, especialmente en los, en otro tiempo, llamados países del "Este" de Europa y Alemania. Últimamente, ha ido recuperando a sus anteriores consumidores pero su industria vitivinícola está lejos de la importancia que en otros tiempos tuvo para la economía del país, cuando llegó a dar ocupación a más de un tercio de su población activa.

Sus vinos más apreciados son los vinos tintos elaborados con uvas procedentes de las colinas de Tlemcen, Mascara, Haut Dahra, Zacca y Ain-Bessem. Sus vinos blancos son principalmente apreciados en los países del norte de Europa. Por otra parte, la situación de Argelia, cercana al ecuador ha dado unos caldos de alta graduación y color, ideales para su mezcla con los vinos más ácidos del sur de Francia.

Las variedades de uva cultivadas comprenden sauvignon cabernet, garnacha, bouschet del alicante, tempranillo, cariñena, chenin, cinsaut y trebbiano.

<http://www.ikuska.com/Africa/Gastronomia/vinos.htm>

2.1.4.- Marruecos

Marruecos se sitúa en el extremo Noroccidental de África (Al-Magreb) y linda con el Mar Mediterráneo y el Océano Atlántico, Argelia y Mauritania. Posee una superficie de unos 710850 km. cuadrados. La capital es Rabat, y las principales ciudades de Marruecos son Casablanca, Marrakech, Fez, Meknes, Quarzazate y Agadir. La religión oficial de Marruecos es el Islam (96%). Hay una minoría cristiana y judía. La mayoría de población es practicante y cumple los 5 preceptos obligatorios: La oración diaria cinco veces al día, la fe en su Dios Alá, dar propina obligatoria a los necesitados, el ayuno en el mes de Ramadán y la peregrinación a la Meca una vez en la vida. La vida civil se rige por el calendario gregoriano pero la religiosa por el calendario lunar. Para ellos el año actual religioso se cuenta a partir del año 622, día en que su profeta Mahoma salió de la Meca hacia Medina.

El idioma oficial es el árabe, aunque también el bereber es considerado como su lengua con varios dialectos dependiendo de la zona del Atlas, el sur o el Rif. La mayoría de los marroquíes hablan el francés, y todavía en la parte norte, en muchos lugares se habla el castellano. A nivel turístico encontrará gente que hable inglés. La moneda oficial es el dirham marroquí (DH) dividido en 100 céntimos.

Lo mejor que puede encontrar son los zumos naturales de gran variedad de frutas. Normalmente no beben alcohol, y en la mayoría de las cafeterías o bares no lo encontrará. Marruecos tiene buenos vinos, especialmente de las zonas de Meknes y Casablanca. La bebida nacional es el té a la menta (con hierbabuena). Para saborear un buen té solicítelo siempre en tetera individual y viértalo varias veces. Lo toman a todas horas y normalmente no se rechaza nunca. Es ofrecido en cualquier lugar, especialmente para hacer un buen negocio.

<http://www.ikuska.com/Africa/Gastronomia/vinos.htm>

2.1.4.1. Producción de vino en Marruecos

La producción local de vino fluctúa entre los 300.000 hl y los 400.000 hl, según los años. La irregularidad de los resultados deriva no sólo de las condiciones climáticas, sino también de la ausencia de modernización del sector vitivinícola desde la época del protectorado francés.

La empresa pública SODEA explota los dos tercios del viñedo mientras que el resto pertenece a pequeños propietarios. Los rendimientos son escasos, estimándose la media en 35 quintales por hectárea. Los vinos tintos representan el 70-75% de la producción de vinos locales. Son de una calidad media, debido a la falta de mantenimiento de las viñas y a la ausencia de cualificación de los productores.

Sin embargo, algunos productores han apostado por la calidad. Este es el caso, por ejemplo, de la empresa THALVIN (filial del importador/distribuidor de bebidas alcohólicas) EBERTEC, con sus apelaciones “Cabernet”. El resto del mercado se divide entre el vino rosado (principalmente Gris de Bolaouane) y el vino blanco , cuya importancia es poco significativa. Dos tercios de la producción se destinan a la exportación (denominación Boulaouane).

Los principales fabricantes nacionales de vino de calidad media-baja y de algunos vinos de una gama superior son:

- Grupo SODEA, entidad estatal encargada de la explotación de viñedos, cuya producción sirve fundamentalmente para abastecer al Grupo SINCOMAR y a los CELLIERS DE MEKNES.
- SINCOMAR (Grupo Parlier y Feraud), en vías de privatización, principal embotellador y negociador, con una producción de en torno a los 30 millones de botellas anuales. El grupo cubre el 60% de la producción total comercializada en el mercado interior.
- CELLIERS DE MEKNES, cuya producción anual se sitúa en torno a los 20 millones de botellas anuales.
- THALVIN

Este sector se encuentra en vías de privatización, habiendo mostrado interés tanto inversores españoles como franceses.

<http://www.africainfomarket.org/paises/marruecos3.php>

2.1.4.2.- Vinos y bebidas espirituosas en Marruecos

Este sector encuentra en Marruecos un mercado estrecho y con una lenta y escasa evolución en materia de hábitos de consumo, fuertemente marcados por la religión musulmana.

La producción nacional es por ello limitada e incluye vinos y cervezas. Las importaciones se sitúan básicamente en el sector de bebidas espirituosas y los vinos de alta calidad. Se trata de un segmento de mercado muy reducido por los altos aranceles que gravan estas importaciones.

No existen destilerías en Marruecos y la producción local de bebidas espirituosas se limita a las bebidas anisadas fabricadas partir de extractos de anís importados. Esta actividad cuenta, asimismo, con un único operador: la empresa EBERTEC, representante de los productos Ricard y Pastis.

Las importaciones de bebidas espirituosas están sometidas a unos elevados derechos aduaneros, lo que constituye un aliciente para el desarrollo del comercio ilegal.

Por otra parte, existe una regulación técnica específica para las importaciones de estos productos. Para la importación de bebidas espirituosas se requiere un certificado de importación emitido por el Ministerio de Comercio e Industria de Marruecos. A excepción del vino y la cerveza, el resto de bebidas espirituosas se comercializa en botellas recubiertas por una etiqueta de control, emitidas por la administración aduanera.

<http://www.africainfomarket.org/paises/marruecos3.php>

2.2.- Vinos del África Subtropical

La larga tradición sudafricana en la elaboración de vinos, prácticamente desde poco después de la instalación de los primeros holandeses en 1692, ha recorrido un largo camino desde las primeras cepas plantadas en la región de Constantia. En la actualidad, las catorce regiones vitivinícolas sudafricanas (Olifants River, Constantia, Swartland, Tulbagh, Paarl, Stellenbosch, Cape Town, Worcester, Robertson, Swellendam, Klein Karoo, Coastal, Walte Bay y Durbanville) producen una amplísima variedad de vinos y licores que compiten con los más apreciados en todos los mercados del mundo.

Los vinos se producen a partir de una gran variedad de cepas de orígenes muy diversos, teniendo una gran influencia en los cruces obtenidos, las cepas de origen alemán. Algunas de la uvas más cultivadas son la Pinotage (cruce entre Pinot Noir y Cinsaut del Ródano), conocida a veces confusamente como Hermitage. La uva Cinsaut , junto con Cabernet Sauvignon, produce un característico vino claro. Otras uvas de vinos tintos cultivadas con éxito son la Shiraz y Pinot Noir. Los vinos blancos más comunes son Stein o Chenin Blanc. Curiosamente, una uva blanca muy utilizada, la de Palomino de Jerez, es conocida en Sudáfrica como "Uva Francesa". El Semillón es conocido como Uva Verde. Prácticamente todas las variedades utilizadas en Europa están presentes en las viñas sudafricanas, a

menudo con cruces obtenidos con cepas del Rin. Un cruce con excelentes resultados es el obtenido entre Cabernet Sauvignon y Merlot , a la manera del Bordelais.

El prestigio internacional alcanzado por los vinos sudafricanos ha llevado a sus bodegas a crear un original sistema de designación de calidad y origen para garantizar la confianza del mercado internacional en sus productos. Así, una banda azul indica que el vino procede de una de las catorce regiones vinícolas arriba especificadas. Una serie de bandas rojas muestran que proceden de una sola cosecha específica. Las bandas verdes garantizan que el vino se ha elaborado, al menos en un 80 %, con uvas procedentes de un solo cultivo, y según las bandas indicará su elaboración de un cultivo hasta el 100 % de su contenido, teniendo entonces la calificación de "superior".

2.3.- Vinos de otras regiones de África

La relación siguiente son algunos de los vinos elaborados fuera de las dos regiones principales, el Mediterráneo africano y el África austral

País	Denominación
Burkina Faso	<u>Siby y Noba</u>
Cabo Verde	<u>Cha</u>
Camerún	<u>Vieux Manoir</u>
Etiopía	<u>Awash Cristal</u>
Kenia	<u>Morenda</u>
Madagascar	<u>Malaza</u>
	<u>Côte de Fianar y Lazan' i Besileo</u>
Mauricio	<u>Kirvel y Valrose</u>
Senegal	<u>Cevenor - Chéllia</u>

<http://www.ikuska.com/Africa/Gastronomia/vinos.htm#magreb>

3.- VINOS DE SUIZA

Por el lago Léman, a lo largo del Ródano a través de Valais hasta llegar a Ticino, el solarium de Suiza, se experimentan las excelencias culinarias y se puede obtener una perspectiva del arte de la viticultura. La viticultura suiza destaca por su gran variedad de clases de vino. Las cepas expuestas al sol se cuidan con mucho esmero desde hace generaciones. Además, la vendimia se inicia cada otoño con una alegre fiesta. Los turistas se pueden dar el capricho de disfrutar en el restaurante durante un viaje en el tren vinícola o en el barco gourmet. Además, los viticultores abren encantados sus bodegas donde se puede degustar los vinos de los mejores años de cosecha. Por norma general, se incluye también la degustación de las distintas especialidades de queso suizo.

Suiza se compone de 23 cantones(entidades, estados, etc) y de 4 áreas de la lengua (alemán, francés, italiano y Romanche), cada uno de los cuales tiene una tradición establecida desde hace mucho tiempo del estilo de vida, del alimento fino y del vino. Su geografía destinada a la producción de vino se subdivide en seis áreas: Valais, Vaud, Geneves, y la región de tres lagos en Suiza occidental; la región de habla alemana de Suiza del este; y el Ticino de lengua italiana. Estas áreas son rodeadas por cuatro países productores de vino importantes: Francia, Italia, Alemania y Austria. Los viñedos suizos ofrecen una opción grande de las variedades de la uva, pero todavía se saben apenas al exterior. El corredor delantero entre las variedades blancas de la uva es Chasselas, extremadamente sensible al suelo y a la situación; esto se refleja en diferencias sutiles en gusto. La tapa de las variedades rojas viene Pinot Noir en diversos estilos.

<http://www.swisswine.ch/english/default.htm>

3.1.- Historia

Los viñedos se han cultivado en Suiza desde la era romana. Aunque un número de vides suizas nativas tienen nombres latinos, ciertos rastros señalan a un origen aún más antiguo. El cristianismo y las necesidades de servicios religiosos aseguraron la cultivación de las vides a través de las edades medias. Sin embargo, con el tiempo, el vino suizo sería usado eventualmente mejor para sus aplicaciones sociales más bien que religiosas. Y a pesar de sus colmos y puntos bajos sobre los siglos, el vino suizo se puede mirar actualmente como embajador cultural que viaja a través del mundo, representando una región donde los productores de vino se dedican a producir parte de los mejores vinos del mundo.

3.2.- Regiones.



<http://www.swisswine.ch/english/default.htm>

3.2.1.- Ginebra

"la región de Ginebra incluye tres áreas, la más grande es Mandement, en el banco derecho del Rhone. Se concentra alrededor de la ciudad de Satigny y de los viñedos de Peissy.

Aunque Chasselas todavía domina los vinos blancos, Ginebra ha hecho recientemente un muy buen papel en las competiciones internacionales del vino con las variedades clásicas tales como Chardonnay y otros, que se ven cada vez más como alternativas.

Gamay, que produce excelente vino, es igualmente dominante entre los rojos, pero Pinot Noir es de las variedades más importantes y otras rojas están ganando terreno.

Ginebra es una de las regiones más dinámicas y era la primera para adoptar leyes con respecto a control de la denominación de origen."

El balanceo del campo alrededor del extremo occidental del lago favorece la producción de gran escala y el uso de técnicas vitícolas mecanizadas modernas. Ginebra producen una variedad de aumento de vinos finos, blancos y de rojo en cantidades casi iguales.

<http://www.swisswine.ch/asp/english/plan/redirectW.asp?file=english/regio/GE/intro.htm§ion=regio>

3.2.2.- Vaud

Vaud se puede dividir en cuatro áreas vitícolas principales. El la Côte lies a lo largo de la orilla del oeste del lago Ginebra, con Féchy y Mont-sur-Rolle en el centro, y de denominaciones tales como Vinzel, Perroy y Aubonne a cualquier lado. El área de Lavaux, extendiéndose de Lausanne a Vevey y a Montreux, incluye el viñedo más conocido del cantón, Dézaley, en las cuestas entre Epesses y el St. escarpados, colgantes Saphorin. En el extremo del este del lago, el área de Chablais estira de Villeneuve, en el lago, a Yvorne y a Aigle, y de los viñedos alrededor de Bex.

El Vaud del norte incluye las denominaciones de Bonvillars, de Côtes de l'Orbe y de Vully alrededor del lago Neuchâtel. Vaud es la segunda región productora de vino más grande de Suiza. Esta destinada para la producción de vino blanco con sabor a fruta quebradizos, de las uvas de Chasselas, que adquieren los sabores sutiles y variados que reflejan la gran diversidad de suelos en la región. Los vinos rojos de las variedades de Gamay y de Pinot Noir representan alrededor de un cuarto de la producción.

Celebrado solamente una vez que cada 25 años en la ciudad de Vevey, el famoso Vignerons de Fête es un desfile espectacular y un ritual popular que es la expresión más elocuente de la tradición profundamente arraigada del vino de Vaud."

Limitado por el Jura al oeste y las montañas al este, el cantón de Vaud produce un cuarto de vinos de los vinos suizos. La tradición larga de Vaud de la vinificación fecha de nuevo a los viñedos de Dézaley de los monks medievales de Cistercian. Hoy, con 26 diversas denominaciones del origen, Vaud ofrece una variedad interesante de Chasselas fino y de otros vinos blancos, así como un número de rojos excelentes.

<http://www.swisswine.ch/asp/english/plan/redirectW.asp?file=english/regio/GE/intro.htm§ion=regio>

3.2.3.- Región de Neuchatel y de tres Lagos

En la región de Tres-Lagos, el área del lago Neuchâtel produce de dos a tres partes de la producción total del área. Sus viñedos se extienden a lo largo del lago Vaumarcus en el sur con Auvernier y en el norte Neuchâtel y Cressier.

El área del lago Biemme, en el cantón de Berna, junto con el área de Vully alrededor del lago Morat en Fribourg, producen el resto - sobre todo de Chasselas y de Pinot Noir.

Realmente, en los cantones de Neuchâtel y de Berna, la única variedad roja permitida es Pinot Noir, que produce los vinos rojos excelentes, así como el "OEil-oEil-de-Perdrix-Perdrix fino y con sabor a fruta", el vino sonrosado renombrado que origina de Neuchâtel.

Los vinos más conocidos de los blancos son los vinos animados de Neuchâtel de las uvas de Chasselas, pero la región también tiene sus especialidades elegantes y algunos vinos chispeantes, así como algún Chardonnays award-winning."

La región de tres lagos abarca cantones francófonos y de habla alemana, alrededor de los lagos de Neuchâtel, de Biemme y de Morat, en el pie del Jura. La variedad de vinos en la región refleja esta mezcla de culturas: serio, a veces austero, pero también por completo de las alegrías de la vida.

<http://www.swisswine.ch/asp/english/plan/redirectW.asp?file=english/regio/GE/intro.htm§ion=regio>

3.2.4.- Valais

los viñedos de Valais, que producen un tercio de los vinos suizos, se extienden al oeste y al este sobre cientos kilómetros a lo largo de ambos bancos del Rhone. El banco derecho es la sección más grande, con las cuevas bienexpuestas de los sur-revestimientos, y viñedos continuos que estiran de las aldeas occidentales completamente y de Chamoson con Conthey y de Sion, en Valais central, a Salquenen en el este. A lo largo del banco izquierdo, viñedos más pequeños se dispersan intermitentemente del lago Ginebra, Martigny y Riddes, a Sierre. Penetrante profundamente en los valles laterales uno de la

montaña encuentra los viñedos de Haut-Valais, notablemente los de Visperterminen, que están entre el más alto de Europa.

El clima seco favorable, asoleado y la variación de suelos explican la profusión de variedades de la uva y para la opción asombrosa de los vinos interesantes que el Valais ofrece. Los vinos Rojos, extendiéndose desde los vinos robustos, originales de variedades indígenas al distinguido Pinot Noir - la uva principal en la mezcla famosa de Dôle. Vinos blancos, de la luz, al rico Fendant sutil, especialidades de la "última cosecha" del complejo.

Valais realmente es un paraíso para los que busquen nuevas y diversas experiencias del vino."

Además de ser la región más productiva del vino de Suiza, con 5.250 has. (13.000 acres), 20.000 cultivadores y 700 productores de vino, Valais también se jacta de tener la diversidad más grande de los vinos rojo y blanco. Mientras que Fendant y Dôle son las denominaciones más conocidas, los vinos de la especialidad de Valais, que incluyen ambos varietales y mezclas de variedades indígenas, están llegando a ser cada vez más importantes.

<http://www.swisswine.ch/asp/english/plan/redirectW.asp?file=english/regio/GE/intro.htm§ion=regio>

3.2.5.- Suiza Alemana

Suiza alemana señala agrupar 17 cantones. Sus viñedos caen en tres áreas: alrededor de Basilea y de Aargau en el oeste; Zurich, Thurgau y Schaffhausen en la zona central; y Graubünden y St. Gallen en el este. Aquí las variedades de la uva roja son más importantes que las blancas. Tres cuartos de la superficie se plantan con Pinot Noir (también llamado Blauburgunder), que da los vinos rojos variados y que excitan. Las uvas blancas, sobre todo Müller-Thurgau conocido localmente como Riesling-Sylvaner, participa solamente en cerca del 25% de la producción. Räuchling, Gewürtztraminer, y Pinot Gris forman la parte justa de los vinos interesantes de la especialidad de la gama producida en Suiza alemana.

Suiza alemana incluye los cantones de habla alemana en el norte y al este del país. El vino se cultiva en cada uno, aunque las cantidades son a veces modestas y los viñedos pueden ser dispersados extensamente. La unidad de la región viene de sus tradiciones Suizo-Alemanas compartidas, y de su diversidad de suelos y de los climas variados encontrados aquí. El sello, Winzer-Wy se da a los vinos de ciertas áreas que pasen una calidad rigurosa y aprueben controles. Las áreas productoras de vino más grandes son: Zurich, Schaffhausen, Aargau y Graubünden.

<http://www.swisswine.ch/asp/english/plan/redirectW.asp?file=english/regio/GE/intro.htm§ion=regio>

3.2.6.- Ticino

Sobre el lado sur de las montañas, la región de lengua italiana de Ticino tiene un clima asoleado que se a influenciado fuertemente por el mediterráneo. La zona del norte,

Sopraceneri, abarca la parte importante de Bellinzona al lago Maggiori, más los valles de la montaña, que se extienden a veces lejos en las montañas. Sottoceneri, sur adicional, se centra alrededor de las ciudades de Chiasso, de Lugano y de Mendrisio e incluye distritos tales como San Pietro y Morbio.

En Ticino, casi el 90% de la superficie se planta con merlot, que cuando esta producido en localizaciones favorables, bien escogido y vinificado cuidadosamente, puede rivalizar los vinos rojos de Burdeos. También se utiliza para producir el merlot Blanco, un vino blanco con estilo que esta ganando en renombre.

La uva merlot, traída originalmente de Burdeos, se ha adaptado perfectamente en Ticino, donde se produce los vinos de la distinción. El clima caliente y las cuestas perfectamente expuestas ofrecen las condiciones apropiadas para vinos excepcionales. Ticino es dividido en dos zonas por el Monte Ceneri, con Sottoceneri en el sur y Sopraceneri al norte, donde en algunas áreas las vides todavía se crecen en pergolas. Tradicionalmente, los viñedos de Ticino se dispersan en paquetes pequeños y los cultivadores reúnen sus cosechas de uva para asistir a mantener estándares de calidad altos y constantes.

<http://www.swisswine.ch/asp/english/plan/redirectW.asp?file=english/regio/GE/intro.htm§ion=regio>

3.3.- Uvas cultivadas en Suiza

Mientras que los suizos cultivan una gama extensa de las variedades de la uva Chasselas (llamado Fendant en Valais), es en gran medida la más importante. Suiza es el único país para explotar completamente sus calidades especiales y para producir de esta uva una diversidad de vinos blancos delicados que sorprende. Müller-Thurgau (localmente llamado Riesling-Sylvaner), que se cultiva extensamente en Suiza del este, y Sylvaner, conocido como Johannisberg en Valais, son también relativamente importantes. El celebrado Pinot Noir es la uva roja principal y se encuentra en todas las regiones, aunque el Gamay es más importante en Ginebra y Vaud. El merlot, la variedad famosa de Burdeos, ha encontrado un segundo hogar en Ticino. Además de éstos y de otras variedades bien conocidas de uva,

Suiza posee un tesoro verdadero: 40 rarezas indígenas antiguas que sorprenden, algunas de las cuales no se encuentran en ninguna otra parte del mundo.

Los viñedos de hoy están experimentando una evolución constante. En algunas áreas, las variedades internacionales seleccionadas, así como las mejoras que han hecho los suizos, están ganando terreno en ciertas tradicionalmente vides dominantes. Al mismo tiempo, otros cultivadores están trabajando la capacidad máxima de la herencia de Suiza de las variedades únicas de la uva.

Esta voluntad flexible del acercamiento ayuda a productores mientras que se adaptan a las nuevas situaciones económicas mientras que continúan proporcionando los vinos que realzan la famosa reputación suiza para la calidad.

<http://www.swisswine.ch/english/cepag/>

Principales variedades de en uva en Suiza



Variedades de uva blanca

Chasselas (Fendant, Gutedel)

Müller-Thurgau (Riesling X Sylvaner)

Sylvaner (Johannisberg, Rhin, Grüner Silvaner)

Variedades de uva roja

Pinot Noir (Blauburgunder, Clevner, Spätburgunder)

Gamay

Merlot



Distribución de las variedades principales de uva por a región

Clase	Variedad	Nombres suizos	Parte	CONTRA	VD	GE	3L	TI	ECH
Blanco	Chasselas	Chasselas, Fendant, Gutedel	el 37%	●	●	●	●	●	●
	Müller-Thurgau	Riesling X Sylvaner	el 5%	●	●	●	●	●	●
	Sylvaner	Sylvaner, Johannisberg, Rhin, Gros Rhin, Grüner Silvaner	el 2%	●	●	●	●	●	●
Rojo	Pinot Noir	Pinot Noir, Blauburgunder, Clevner, Spätburgunder	el 30%	●	●	●	●	●	●
	Gamay	Gamay	el 14%	●	●	●	●	●	●
	Merlot	Merlot	el 5%	●	●	●	●	●	●
Otro			el 7%						

CONTRA Valais

VD Vaud

GE Ginebra

3L Tres Lagos

TI Ticino

* Variedad indígena o rara

● Variedad principal

● Cultivado extensamente

● Cultivado escaso

● Rastros

ECH Suiza Del este

<http://www.swisswine.ch/english/cepag/>

Variedades blancas secundarias de uva cultivadas en Suiza



Aligoté
Amigne
Arvine
Chardonnay
Marsanne Blanche
Muscat Blanc
Pinot Blanc
Pinot Gris
Otro



Distribución de las variedades de uva blancas secundarias por región

Variedad	Nombres suizos	CONTRA	VD	GE	3L	TI	ECH
Aligoté	Aligoté	●			●		
Amigne *	Amigne	●					
Arvine *	Petite Arvine, Arvine	●	●	●			
Chardonnay	Chardonnay	●			●	●	●
Marsanne Blanche	Ermitage, Hermitage	●					
Muscat Blanc	Muscat, muscat du Valais	●		●	●		
Pinot Blanc	Pinot Blanc, Weisser Burgunder	●		●	●		●
Pinot Gris	Pinot Gris, Grauer Ruländer, Tokayer	●		●	●	●	●

CONTRA	Valais	*	Variedad indígena o rara
VD	Vaud	●	Variedad principal
GE	Ginebra	●	Cultivado extensamente
3L	Tres Lagos	●	Cultivado escaso
TI	Ticino	●	Rastros
ECH	Suiza Del este		

<http://www.swisswine.ch/english/cepag/>

Variedades secundarias de uva roja cultivadas en Suiza

Valais	5'240 has
Vaud	3'880 has
Ginebra	1'340 has
Ticino	980 has
Zurich	640 has
Neuchâtel	600 has
(región entera incluyendo de tres lagos = 960 has)	

<http://www.swisswine.ch/english/produ/>

3.5.- Exportaciones Suizas de vino

se decía que la bebida suiza y sus vinos eran para ellos mismos. Por supuesto, uno puede entender esa declaración, pues Suiza pertenece a los países altamente consumidores del vino en el mundo. Es por lo tanto verdad, eso hasta este momento que pocos vinos suizos estaban disponibles en mercados extranjeros. Debido a la evolución del comercio internacional, y las compañías orientadas más internacionalmente, y el interés cada vez mayor para los vinos suizos en el exterior, éstos han ganado una distribución internacional mejor y se pueden ahora encontrar más a menudo. El trabajo promocional de SWEA (Unión Suiza de Exportadores de Vino), así como los premios internacionales numerosos e importantes con que cuentan los vinos suizos han contribuido al reconocimiento internacional que Suiza está consiguiendo para sus vinos.

Alemania es el mercado de exportación principal para los vinos suizos (40 %), seguido por Bélgica, Francia, Japón, los E.E.U.U. y Reino Unido.

<http://www.swisswine.ch/english/produ/>

SWISS WINE EXPORTERS' ASSOCIATION SWEA

Statistics of Swiss wine exports 2000

White wine (in litres)

1. Germany	150'904	36 %
2. Belgium	134'264	30 %
3. France	35'749	8 %
4. USA	26'596	6 %

<http://www.swisswine.ch/english/swea/ChiffresExport.pdf>

3.6 Principales vinos Suizos

Vinos blancos suizos

Nombre	Cultivador del vino	Variedades de la uva
<u>Johannisberg Le</u> <u>Burgrave AOC, cl 75</u>	<u>A. BIOLLAZ LES</u> <u>HOIRS</u>	Sylvaner
<u>Malvoisie</u> <u>Marjolaine AOC, cl</u>	<u>A. BIOLLAZ LES</u> <u>HOIRS</u>	Pinot Gris

75

Fendant Schiner A. BIOLLAZ LES Chasselas
magnífico, cl 75 HOIRS

Cl de Fendant du A. BIOLLAZ LES Chasselas
Valais 75 HOIRS

Fendant du Valais A. BIOLLAZ LES Chasselas
AOC, cl 100 HOIRS

Vinos suizos tintos

Nombre **Cultivador del vino** **Variedades de la uva**

Les Sabines, de A. BIOLLAZ LES Gamay, Pinot Noir
Dôle cl 75 HOIRS

Dôle du Valais A. BIOLLAZ LES
AOC, cl 75 HOIRS

Cl de Dôle du A. BIOLLAZ LES Gamay, Pinot Noir
Valais AOC 100 HOIRS

Cl de Dôle du A. BIOLLAZ LES Gamay, Pinot Noir
Valais AOC 50 HOIRS

Dôle Le Grand A. BIOLLAZ LES Gamay, Pinot Noir
Schiner AOC, cl HOIRS
75

<http://www.swisswine.ch/english/vins/>

VINOS DE ITALIA

4.1 Historia

La ciudad tuvo origen en el siglo VII a.C. cuando un grupo de colonos griegos de Cuma, después de luchar contra los Etruscos, se establecieron en este lugar al que llamaron “Neapolis”.

Nápoles es una ciudad estupenda, famosa en todo el mundo por sus tesoros artísticos, naturales e históricos, que se extiende a los pies del Vesubio, en la zona del Golfo de Nápoles.

La ciudad tuvo origen en el siglo VII a.C. cuando un grupo de colonos griegos de Cuma, después de luchar contra los Etruscos, se establecieron en este lugar al que llamaron "Neapolis".

En la segunda mitad del siglo IV a.C., Nápoles entró a formar parte del Imperio Romano y se convirtió en una de las residencias preferidas de Emperadores y Patricios que eligieron este lugar para construir sus magníficas villas.

Sucesivamente, Godos y Bizantinos se disputaron el dominio de la ciudad hasta que ésta no logró ser la capital de un ducado autónomo (763-1139) y mantuvo su independencia hasta que Ruggero II d'Altavilla, rey de Sicilia, impuso la dinastía normanda en estas tierras.

A esta dominación le sucedieron la dominación Sveva y la Angioina. Durante ésta última, el rey Carlo II d'Angio trasladó la capital del reino de Palermo a Nápoles. A partir de 1442, con la dominación aragonesa, la ciudad pudo gozar de un periodo de gran esplendor artístico dominado por la influencia catalana.

Más tarde, las guerras entre España y Francia llevaron a la ciudad a una fase de declino que duró hasta 1707, en la que no faltaron rebeliones y motines como la insurrección de Masaniello de 1647.

Durante la guerra de sucesión española, Nápoles pasó bajo el dominio austriaco hasta que Carlos de Borbón le dió de nuevo el papel de capital de un reino autónomo, lo que dió el paso a un nuevo periodo de esplendor y desarrollo.

La ciudad estuvo bajo el dominio Borbón hasta 1815. Mientras tanto, el sueño de la Unidad de Italia ya había conquistado a gran parte de la población que aclamó con entusiasmo a Garibaldi el 7 de septiembre de 1860, cuando llegó a la ciudad para sancionar definitivamente su anexión al Reino Sabauda.

Por último, durante la Segunda Guerra Mundial, la ciudad fue bombardeada en más de 120 ocasiones además de ser víctima de feroces represalias nazis. Este triste periodo concluyó con las históricas "Cuatro Jornadas de Nápoles", que duraron desde el 26 al 30 de septiembre de 1943 y que pusieron fin a la ocupación alemana.

4.2 Población Pompeya y Herculano.

Características Económicas Agricultura(elaboración de vinos destacando el " Lacrima Cristi") pesca, turismo, industria y comercio. La importancia tradicional de su agricultura ha disminuido; sus principales productos son: cereales, la vid, olivo, agrios, leguminosas y productos agrícolas.

Políticas del reino dirigido por Carlos de Anjou. La presencia española se hizo constante desde 1503 hasta que el tratado de Utrecht (1713) impuso el dominio austriaco del Reyno

de las Dos Sicilias. Bajo el gobierno de Carlos III de Borbón (1734 – 1759)- el futuro Carlos III de España – se produjeron importantes reformas administrativas.

Sociales Existen clases sociales las cuales son determinadas de acuerdo a la situación económica de sus habitantes.

<http://curso-italiano.it-schools.com/secciones/viaje-y-cultura-en-italia/campaniat/turismo-y-cultura-en-napoles.shtml>

4.3 Principales vinos

Sólo existe una DOCG, que es Taurasi, aunque tanto Fiano di Avellino como Greco di Tufo se encuentran cerca de su proclamación, y 18 DOC (Aglianico del Taburno y Taburno, Asprinio di Aversa, Campi Flegrei, Capri, Castel San Lorenzo, Costa d'Amalfi, Cilento, Falerno del Massico, Fiano di Avellino, Guardiolo o Guardia Sanframondi, Galluccio, Greco di Tufo, Ischia, Penisola Sorrentina, Sannio, Sant'Agata dei Goti, Solopaca y Vesuvio)

Taurasi : Pocos vinos hay en Italia con el linaje y, sobre todo, el potencial de este Taurasi que junto al Aglianico del Vulture es el mejor exponente tinto de la Italia meridional. Es el único vino que, de momento, ha conseguido la D.O.C.G. (Denominación de origen controlada y garantizada) en toda la región. Nace de la uva aglianico plantada en 17 municipios de Irpinia que tienen como centro neurálgico Taurasi, la antigua Taurasia que Tito Livio describe magistralmente y la superficie es de 225 hectáreas plantadas de viñas. Los terrenos son predominantemente volcánicos y es una mezcla arcilloso-calcárea con una diferencia térmica noche-día muy importante que permite tener una acidez notable y una gama aromática compleja con una larga capacidad para envejecer. El clima presenta unos inviernos bastante rígidos y unos veranos nunca en exceso calurosos. Existe un magnífico microclima en el que son fundamentales las montañas que rodean el lugar y la altura del viñedo que varía de los 400 a los 700 metros. La vendimia se suele realizar entre finales de octubre y comienzos de noviembre, la maduración es tardía.

La densidad de plantación es muy variable porque se pasa de las 2.500 a las 6.500-7.000 cepas por hectárea y las técnicas de vinificación son diferentes. La crianza es de tres años para la versión normal y cuatro para los Riserva de los cuales es obligatorio que 12 y 18 respectivamente sean en barricas o toneles de roble.

Presenta un color muy intenso, mientras el perfil aromático es muy complejo; desde las flores (violetas), frutos rojos (cerezas, arándanos o grosellas), frutos del bosque, animales, especias variadas, regaliz o quina. En boca es denso, especiado, sabroso, largo, estructurado con una tanicidad a flor de piel y un final elegantemente amargo pero el resultado final da unos vinos no exentos de finura y elegancia.

Las mejores añadas son: 1985-88-90-93-97-98-99.

Aglianico del Taburno y Taburno : La zona de producción del Aglianico del Taburno comprende 14 municipios, cerca de 500 hectáreas, en la provincia de Benevento, en las laderas del Monte Taburno a 500 metros de altura y un clima muy severo. Son vinos tintos de uva aglianico a la que se le puede añadir un 15% de otras castas locales. Sin embargo en

Taburno predominan los blancos de falanghina, greco o coda di volpe o los vinos 'novello' (jóvenes de maceración carbónica) de aglianico con piedirosso.

Asprinio di Aversa : La zona de producción radica en las provincias de Caserta y Nápoles y se extiende a lo largo de 50 hectáreas. Se caracteriza por sus viñas de pie franco con un tipo de poda muy particular con árboles de una altura considerable: es la 'alberata aversana'. Para recoger las uvas se necesitan escaleras de hasta 15 metros. Los vinos que se obtienen de estas cepas llevan en la etiqueta la mención 'alberata' o 'vigneti ad alberata'. La variedad que se utiliza es la asprinio, que únicamente se cultiva en esta zona. Da vinos blancos muy secos y no excesivamente aromáticos. Es un vino muy particular que no deja a nadie indiferente.

Campi Flegrei : Los vinos se producen en un área rica en paisajes y cultura; está formada por una isla, lagos volcánicos y siete municipios entre los cuales se encuentra Nápoles. Los terrenos son volcánicos con numerosos elementos minerales que dan un aroma muy personal a los vinos. Las viñas son prefiloxéricas de pie franco. Los dos vinos más conocidos son el Pèr 'e Palummo o Piedirosso tinto elaborado con esta última uva y la falanghina para los blancos.

Capri : El nombre hace referencia a la bellísima isla donde pasó sus últimos días el emperador Tiberio. Las viñas se encuentran cultivadas en pequeñas terrazas que descienden vertiginosamente hacia el mar dentro de la difícil orografía de esta paradisíaca isla. Se producen vinos blancos elaborados con falanghina y greco con un poco de biancolella. Los tintos proceden de la uva piedirosso con un máximo del veinte por ciento de otras castas locales. Sólo hay 30 hectáreas de viñedo.

Castel San Lorenzo : Se produce en ocho municipios de la provincia de Salerno sobre las colinas que se asoman al Valle del Calore. Aquí la conducción es en espaldera y los rendimientos obligatoriamente bajos. La variedad tinta predominante es la barbera y tanto los blancos dulces como los espumosos proceden de uva moscato.

Costa d'Amalfi : La paradisíaca costa amalfitana, 'la Divina Costiera', nos muestra sus viñedos en colinas con magnífica exposición y una altura que no sobrepasa los 650 metros. La forma típica de conducción es la pérgola y se encuentran a lo largo de pequeñas terrazas que miran al mar donde cualquier práctica que no sea manual resulta imposible.

Los vinos blancos nacen de falanghina, biancolella y un máximo del 40% de otras castas autóctonas no aromáticas autorizadas por el reglamento de la denominación. Los tintos proceden de piedirosso, sciascinoso y/o aglianico, más hasta un 40% de uvas locales. En las etiquetas podemos encontrar referencias a alguna de las tres subzonas de donde proceden; Furore, Ravello y Tramonti.

Cilento : Abarca varias colinas de la provincia de Salerno. Zona de terrenos áridos, secos y pobres los vinos más conocidos son los tintos de aglianico con algo de piedirosso y/o primitivo. En los blancos predomina la fiano. Es una de las denominaciones que más ha aumentado la calidad en estos últimos años y la más pequeña con 12 hectáreas.

Falerno del Massico : El Falerno fue el vino más mítico de la antigüedad, incluso se ha dicho que fue el primer vino con denominación de origen del mundo. Los romanos conservaron ánforas con la inscripción en unas chapas (pittacium) del origen y añada del vino. Se vendía en todo el mundo y su prestigio era grande, aquellas ánforas se revendían

desde Bretaña hasta España y desde Cartago hasta Alejandría en Egipto. Fue el vino que ofreció Cleopatra a César después de la victoria. Su origen siempre fue incierto aunque se situó en las laderas del Monte Massico. Hoy nace en las colinas bien orientadas de la provincia de Caserta a lo largo de 65 hectáreas.

Los tintos nacen de aglianico (60-80%), piedirosso (20-40%) y se le puede añadir un poco de barbera o primitivo (máximo 20%). Para elaborar los blancos sólo se utiliza la falanghina. Existe otra tipología que es el Primitivo y se obtiene sólo de la variedad homónima.

Fiano di Avellino : Es uno de los escasos vinos blancos italianos que se prestan a envejecer. Tiene una gran finura y complejidad olfativa que se desarrolla con el tiempo. En la antigüedad a la casta fiano se la conocía como Vitis appiana. Nace sobre territorios de colinas en la provincia de Avellino en el interior de la Campania y cercana a la zona del Taurasi. La uva es la fiano y cuenta con 65 hectáreas de viñedo.

Guardiola o Guardia Sanframondi : Lo forma el territorio de cuatro municipios de la provincia de Benevento y el viñedo se extiende por collinas que no llegan a los 600 metros de altura. La tipología de vinos producidos es muy variada; los blancos provienen mayoritariamente de malvasía blanca de Candía (50-70%) y falanghina (20%), los tintos lo hacen de sangiovese (80%) más un poco de otras variedades locales. También existen dos tipos de vino procedentes de una única casta; el Falanghina y el Aglianico. Para los espumosos se usa la falanghina y otro conjunto de castas.

Galluccio : Son únicamente cinco los municipios de la provincia de Caserta donde se produce este vino. Terrenos ricos en potasio con depósitos que han dejado la lava de los volcanes, sobre todo uno extinto como es el de Roccamorfiná. Los blancos nacen de falanghina con un 30% máximo de uvas autóctonas no aromáticas. El tinto procede en un 70% mínimo de la uva aglianico con un porcentaje de castas tintas no aromáticas.

Greco di Tufo : Uno de los blancos más importantes de Campania. Antiguamente llamado 'Aminea gemina', la variedad fue importada de la región griega de Tesalia antes de nuestra era. Todos los autores clásicos, desde Catón a Virgilio o desde Varrón a Columela lo citan. Procede de la provincia de Avellino y se hace con uva greco o greco di tufo (85% mínimo) con la posibilidad de añadir un 15% de coda di volpe, aunque la mayoría de productores de calidad la utilizan en solitario. Vino que evoluciona hacia una gran madurez desde el primer al segundo año. Es más untuoso y graso pero menos fino que el fiano. Son 200 hectáreas de viña.

Ischia : Bellísima isla de la costa napolitana de la cual se conoce el cultivo de la viña desde tiempos inmemoriales, Ischia siempre fue sinónimo de calidad. Los romanos se referían a ella como Enaria (tierra del vino). Los terrenos están influidos claramente por la actividad de los volcanes y por los distintos pagos que se vinifican en sus más de 270 hectáreas. Fue una de las primeras DOC italianas reconocidas en el año 1966. Los vinos blancos que se producen son; Biancolella y Forastera elaborados con las castas del mismo nombre. En tintos el Piedirosso o Pèr e' Palummo es el principal. También es lugar apto para los vinos dulces de pasificación ya sean blancos (de biancolella y forastera) como tintos (de

pedirosso). Es uno de los pocos vinos dulces italianos donde la pasificación sucede en la planta aunque no es extraño que se utilice el mismo sistema que en otros "passitos" italianos de hacerlo en fruteros o esteras durante algunos meses.

Penisola Sorrentina : Los vinos proceden de una docena de municipios de la provincia de Nápoles situados en la costa sorrentina con la ciudad de Sorrento como centro y cerca de 6.000 hectáreas de viñedo. Son tres las subzonas:

- ☞ Sorrento, con dos tipologías como el blanco (falanghina con un poco de biancolella y greco) y tinto (pedirosso con sciascinoso o aglianico).
- ☞ Gragnano y Lettere donde sólo existen los tintos de aguja (frizzante) natural de uva pedirosso junto a numerosas uvas autóctonas.

Sannio : Esta denominación abarca toda la provincia de Benevento. Los blancos nacen de trebbiano toscano más la adición de varias cepas locales. Los tintos de sangiovese más un 50% de castas locales. Los Espumosos de Método Clásico se consiguen con aglianico, greco y falanghina ya sean en solitario o mezcla. Hay monovarietales de barbera, aglianico, sciascinoso, falanghina, greco, fiano o pedirosso.

Sant'Agata dei Goti : Nace en las colinas de Sant'Agata dei Goti, la antigua Saticula y se extiende por 40 hectáreas. Se considera uno de los 'pequeños grandes vinos de Campania'. Las bodegas se encuentran dentro de la ciudad medieval fortificada que se asoma en una preciosa posición sobre una terraza entre los dos afluentes del río Isclero.

Solopaca : Los vinos nacen en la provincia de Benevento en 14 pueblos. Es la denominación que más hectolitros de vino produce de toda la Campania en sus 475 hectáreas.

Los vinos blancos se obtienen de uva trebbiano toscano (40-60%), falanghina, coda di volpe, malvasia toscana, malvasia di Candia (uva Cerreto). Los tintos nacen de sangiovese (50-60%), aglianico (20-40%) y pedirosso, sciascinoso y otras variedades no aromáticas (máximo 30%)

Vesuvio : También conocida como Lachryma Christi del Vesuvio. Los vinos nacen sobre las laderas del conocidísimo volcán Vesuvio que domina toda la bahía de Nápoles y suman 110 hectáreas de viñas. Cuenta la leyenda que "Dios, reconociendo en el Golfo de Nápoles un trozo de cielo arrancado por Lucifer, llora y mientras le caen las lágrimas divinas bebe la Lachryma Christi".

Los blancos se elaboran con coda di volpe (cola de zorro) y verdeca con la adición de falanghina y greco, mientras los tintos se obtienen de la casta pedirosso, llamada localmente palombino, con un mínimo del 50% y sciascinoso, entre las dos deben suponer por lo menos un 80%. Se le añade aglianico (máximo 20%)

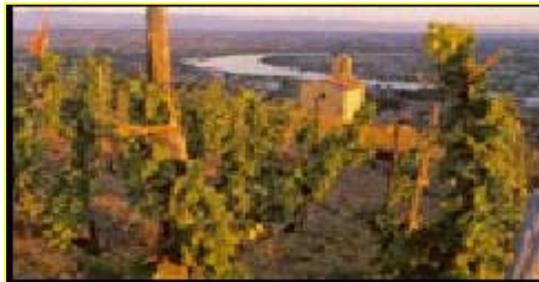
4.4 Vinos IGT (Indicación Geográfica Típica)

Beneventano, Colli di Salerno, Dugenta, Epomeo, Irpinia, Paestum, Pompeiano, Roccamonfina y Terra del Volturno.

http://elmundovino.elmundo.es/elmundovino/noticia.html?vi_seccion=12&vs_fecha=200306&vs_noticia=1055442177

4.5 REGIONES GEOGRAFICAS VINICOLAS DE ITALIA

Mucho antes del florecimiento de la Civilización Romana, ya Italia contaba con grandes extensiones de viñedos. Hoy, es los principales países productores de vinos en el mundo, procedentes de casi toda la península. Esto, y debido a las marcadas diferencias geográficas y climáticas de cada región, ha provocado que entre los vinos italianos exista una gran variedad de tipos y calidades.



Al noroeste, los vinos más calificados proceden de las inmediaciones de Verona, donde se producen caldos de fama mundial. Hacia la región central, entre Florencia y Siena, se elabora el más conocido de los vinos italianos, el Chianti. Así como uno de los caldos más aristócratas de la vinificación italiana: el Verdicchio dei Jesi, elaborado a la altura de Roma, en la costa Adriática.

4.5.1 NOROESTE DE ITALIA

Para el verdadero amante del vino, el noroeste de Italia es el Piamonte. En sus vermouths dulce - amargos, sus espumosos avinados y sus poderosos tintos purpúreos para platos de caza y quesos, ésta región resume toda la sensualidad de la Italia gastronómica. El resto de la Italia del noroeste tiene buenos vinos, pero la producción es pequeña y sólo son famosos a nivel local.

4.5.1.1 Piamonte

Piamonte significa al pie de las montañas, los Alpes, pero es en los notables Montes de Monferrato donde se crían los grandes vinos Piamonteses. Sin embargo, los Alpes ejercen su efecto al circundar la región y darle un clima propio, con una estación de crecimiento muy calurosa y un otoño muy rico en nieblas. Cuando llega la vendimia en Barolo, las colinas están medio ocultas. Rampas de vides cobrizas y doradas, salpicadas con avellanos y melocotoneros, conducen hasta el valle del Tanaro, perdido entre la niebla. es la región de la trufa blanca de Alba y la de los grandes vinos tintos italianos: los famosos Barolo y los Barbarescos que han llegado en ocasiones a estar considerados por encima de los grandes chateaux bordeleses. Es una zona de viticultores de " toda la vida" que han ido transmitiendo su "saber hacer" de padres a hijos y de generación en generación desde hace siglos.

El mérito que tienen los bodegueros de esta región italiana es que han sabido adaptar sus vinos al gusto del mercado mundial, sin perder en absoluto su alma o personalidad. El Piamonte tiene una gran variedad de vinos: blancos secos, rosados y tintos ligeros, reservas

potentes y moscateles espumosos. Todos ellos de una gran calidad. Allí nos encontramos con bodegas tan tradicionales como las familias Aldo Conterno y Ceretto, otras de nueva generación como Scavinno, Grasso, Rivetti, Parusso, Clerico, Plisseri, Migliorini, Altare y Pira así como a personajes individuales, empresarios fuertes, que están llegando a hacer historia revolucionando la zona, tales como Luciano Sandrone, Roberto Voerzio, Bruno Rocca ó Aldo Vajra, pero sobre todo ha habido una persona en la historia del vino del Piamonte que ha sido el impulsor de la zona, llevándolo y promocionándolo en lugares de todo el mundo, nos referimos a Angelo Gaja. Los dos mejores tintos del Piamonte son el Barolo y Barbaresco, toman nombres de sendos pueblos. Los demás llevan los nombres de sus vidueños: Barbera, Dolcetto, Grignolino, Freisa.

El Barolo es un vino a la medida del Châteauneuf du Pape. Su graduación mínima es del 12 %, pudiendo llegar hasta el 15. El paladar del Barolo, y sobre todo su aroma, son los más memorables de todos los vinos Italianos. La uva Nebbiolo le da algo de la fruta, un toque de pez y un toque autentico de frambuesa. El Barbaresco sólo se diferencia del Barolo en proceder de un emplazamiento más bajo, en donde la niebla afecta antes el viñedo, lo que da por resultado un vino ligeramente más seco y menos maduro.

<http://www.masdevinos.com/articulo.cfm?idArticulo=1911>

4.5.2 NORESTE DE ITALIA

El nordeste de Italia debe menos a la tradición y más al desarrollo moderno que el resto del país. Puede que se deba al realismo de los Venecianos, a la presión de la influencia Austriaca, al clima moderado o a todos estos factores, pero el caso es que se exporta más vino del nordeste que de cualquier otra parte, que se trabaja y ensaya mayor número de sepas y que un ambiente más próspero y profesionalizado impregna estas explotaciones. Las grandes concentraciones vinícolas se hallan al norte de Venecia, alrededor de Conegliano; en Friuli, en la frontera con Yugoslavia, y en el Trentino, al norte del lago de Garda. Los vinos de ésta región se presentan con el nombre de Inferno, Grumello y Sassella.

4.5.2.1 Alto Adigie

En el Alto Adigie se produce una amplia gama de vinos, a la vez tintos y blancos, sobre todo a partir de vidueños locales, entre los cuales figura el famoso Traminer. La DOC Alto Adigie más el nombre del vidueño se aplica a una gran parte de la región. Los tintos son suaves y equilibrados y tienden a un cierto amargor delicioso. Se aprecia más en el excelente rosado oscuro que se obtiene de la cepa Lagrein y que se conoce con el nombre tirolés Lagrein- Kretzer. También lo tiene la uva del mayor cultivo local la Shiava. Lago di Caldaro es la DOC de un gran volumen de vino Shiava, la DOC Santa Maddalena, pide vinos de mayor gradación alcohólica, producidas a partir de las mismas cepas. El Colli di Bolzano y el Meranese di Collina son similares un poco más claros. Se cultivan algo de Pinot Noir y Merlot, ambos vidueños con muchísimo éxito. El Cabernet es raro pero potencialmente el mejor de todos. Los vinos blancos son tan buenos como los tintos. Terlano, en dirección a Merano, tiene algunos de los mejores DOC. Incluyen Riesling, Silvaner, Traminer, Pinot Blanc, y Sauvignon. Todos se dan bien en todas estas abruptas colinas y proporcionan un vino excelente, afrutado y lleno de vida.

4.5.2.2 Verona

Las colinas admirablemente cuidadas de Verona que se extienden desde Soave, al este de la ciudad, y al oeste hasta el lago Garda, son tan fértiles que la vegetación es incontrolable. La vid forma tupidas terrazas y pérgolas, entre villas que son la imagen de la gracia Italiana.

El Soave es probablemente el vino blanco más famoso de Italia el cual es un vino seco y muy pálido. Lo mismo ocurre con el tinto de Valpolicella y su subdistrito Valpantena. Tiene un hermoso color de cereza, un agradable olor dulce, un sabor suave y ligero y un simpático punto amargo al tragarlo cuando es joven.

4.5.3 ITALIA CENTRAL

Los vinos Italianos más apreciados, los más conocidos de los viajeros, los más bebidos en los restaurantes desde el Soho hasta Sidney. Sobre todo el Chianti, cuya zona con su corazón clásico ocupa la parte mejor de la Toscana. Chianti es el vino de la Italia central; y es tinto. La uva blanca que deja su impronta en casi toda esta zona es la Trebbiano, a la que se conoce como Procanico en la zona Toscana y en la isla de Elba. También se produce en el Midi como Ugni Blank y en Cognac como St. Emilion. Es de maduración tardía, lo que hace que los procánicos costeros tengan una acidez refrescante y sean ideales para acompañar el pescado. Los vinos más conocidos son: Torgiano - Rubesco, Orfevi - Frascati, Rosso Conero, Santoleri - Crognaleto, Orfevi - Verdicchio, Titulus - Verdicchio, Bigi la premiada casa vinícola de Luigi Bigi & Figlio (e hijo), Orvieto de Barberani & Cortoni Orvieto, Sangiovesse di Romagna, Fattoria Paradiso Albana también de Romagna y Riserva Albana di Romagna (Cantina Sociale Faenza).

4.5.3.1 Chianti

Chianti fue una de las primeras zonas vinícolas Italianas que organizaron un consorcio de productores y se impusieron una disciplina. El nombre Chianti Classico, de la zona central y la mejor, fue establecida antes que la de la ley actual DOC. El vino se elabora con distintas variedades de vid. Hace 100 años estableció una fórmula el ilustre Barón Ricasoli. Al Chianti se le alegra de una forma poco usual con la adición de un poco de mosto sin fermentar de uvas pasas, después de fermentado el vino; el resultado es un leve cosquilleo que le hace refrescante. Pero el Chianti mejor se deja envejecer más tiempo en roble, antes de embotellarlo. Entre algunos vinos Chianti están: Montepaldi, Vignamaggio, Bertolli, Brolio Riserva, Ruffino, Brunello di Montalcino, Melini, Fresco Baldi Castello di Nipozzano, Villa Antinori, Castello di Uzzano, Castello di Verrazzano y Biondi Santi marca propia de Brunello di Montalcino.

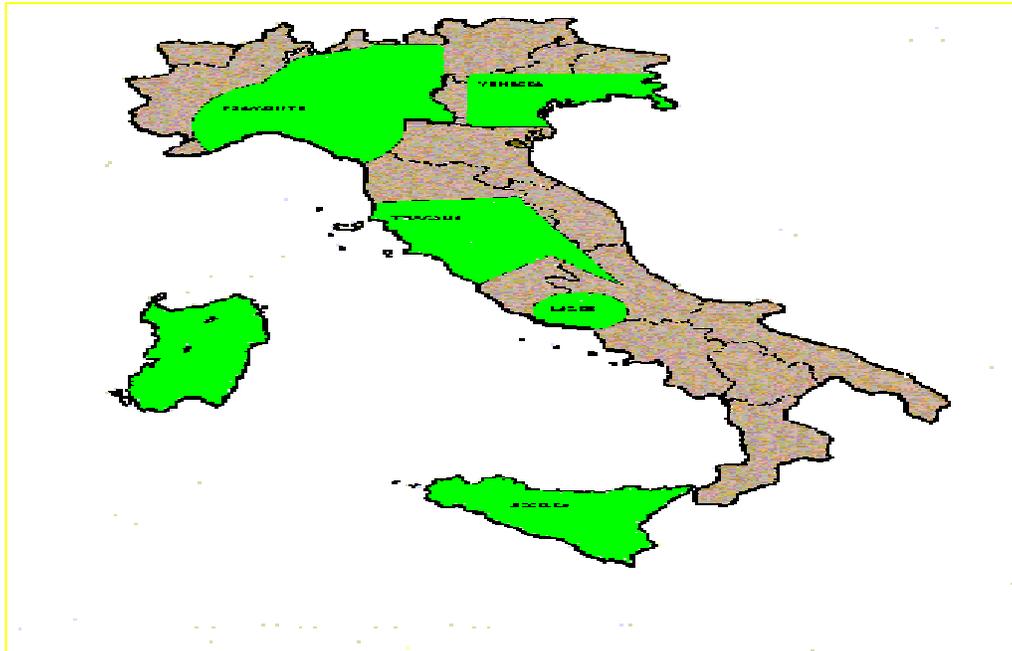
4.5.4 SUR DE ITALIA

En cualquier lista completa de vinos Italianos existe siempre un aire de irrealidad. Los vinos más famosos son los que los turistas encuentran en los alrededores de Nápoles. Los vinos de Ravello, en especial los de la familia Caruso, están bien equilibrados y .3 son más frescos que muchos otros del sur. Menos conocidos que los de la costa son los caldos de la Campania, en el interior cuyo mayestático jefe es el Taurasi, ancho, oscuro, y profundo, como ha de ser un vino del sur. Su uva, la Aglianico hace un buen vino, más bien ligero, el tinto Agliarico del Vulture, de los viñedos de la interior de la Basilicata, que llegan ha una altitud de 800 metros. Algunos de los vinos del sur son: Capri Scala, Gran

Caruso, Lacrima Christi del Vesuvio, Caurasi, Aglianico, Corvo Salaparuta, Vernaccia, Regaleali, Florio Marsala Stravecchio, Villagrande, Malsavia, Moscato Passito di Pantelleria y Canonau de Sella & Mosca.

<http://www.ameritalia.id.usb.ve/p/stu/vino1.htm>

4.6 REGIONES MÁS CONOCIDAS POR SUS VINOS



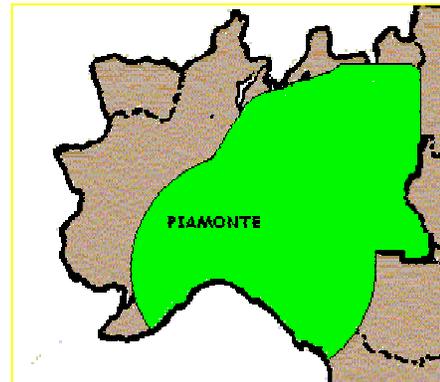
4.6.1 PIAMONTE

Región al norte de Italia, produce vinos con una graduación de entre los 12 y 13° G.L., a excepción del Moscazo D'Asti que tiene de 10.5 a 11.5° G.L..

De los vinos que se producen en la región los más conocidos son:

Barolo.- Es el más famoso de los vinos tintos de Piamonte, es de color intenso, fragancia y gran paladar, se elabora con la variedad Nebbiolo, en la provincias de Barolo, Serralunga d'Alba, Monforte d'Alba y Catiglione. Con cuatro años de añejamiento, es clasificado como "Riserva(reserva)"; después de cinco, adquiere la categoría de "Riserva Speciale"

Barbera.- Las regiones de Asti, Cuneo y Alejandría, producen este vino aterciopelado y de grato sabor, que procede de la variedad de uva barbera del cual toma su nombre. Después de tres años de añejamiento se le da la calificación de "Superior".



Barbaresco.- Es un vino de tonos anaranjados y delicado bouquet, se produce en las regiones de Barbaresco y Neive, con uva Nebbiolo, lo que le da semejanza al Barolo pero es más ligero. Añejado tres años es "Riserva" y cuatro "Riserva Speciale".

Nebbiolo.- La cepa utilizada le da nombre a este vino que es de color rojo oscuro y recuerda al Barolo y Barbaresco por su procedencia. Las localidades donde se elabora son: Alba, Montaldo di Mondovi, Cornegliano d'Alba, Santa Vittoria d'Alba y Sommariva Perno

Moscato D'Asti.- Existen dos variedades, Moscato Naturale D'Asti y Moscato D'Asti Spumante, ambos con gran renombre mundial. Son de color dorado pálido, delicadamente dulces y de sabor a moscatel, de cuya variedad se elaboran, proceden de Asti, Cuneo y Alejandría.

4.6.2 TRENINO Y VENECIA



Situada al Noreste de Italia, produce vinos de graduación alcohólica entre 10.5° y 13°, famosos por su aroma, y se aconseja consumirlos allí mismo.

Vinos tintos

Teroldego.- Viña situada al borde del Adigio, entre Bolsano y Trento, añejado dos años en tonel. es de color rubí con aroma de frambuesa y de violeta.

Santa Maddalena.- Se produce en la región de Bolsano, al pie de los Dolomitas. Es un vino sólido, con sabor a frutas.

Valpolicella.- En este vino intervienen por lo menos cinco tipos de cepas, es dócil, ligero y con sabor a fruta su conservación no sobrepasa los cinco años.

Vinos blancos

Bianco dei Colli Euganei.- Se acostumbra a consumirlo joven, es ligero, fresco, con sabor a fruta y de color amarillo fuerte. Hecho con 10 variedades distintas.

Prosecco.- Toma su nombre de la variedad con la que se elabora. Es un vino dulce con un dejo de amargo, de rico aroma y color dorado se utiliza como aperitivo.

Picolit.- Vino de aroma profundo y color amarillo oro.

Soave.- Apreciado desde la antigüedad. Toma su nombre de uno de los cinco municipios, cerca de Verona, en donde se produce. Es de color verde claro con reflejos dorados, fresca, acidez y sabor a almendra. Un vino muy rico.

4.6.3 TOSCANA

Tierra del famoso "CHIANTI" que corresponde al de una pequeña región entre las provincias de Florencia y Siena, pero como denominación se extiende a los viñedos de Pisa, Pistoia y Arezzo.

La especial forma de la botella del Chianti llamada "FIASCO" protegida con cubierta de paja lo hacen inconfundible, así mismo los atributos que lo distinguen son los principales factores que elevaron a este vino a un alto nivel de popularidad internacional. Es un vino bien equilibrado, con cuerpo, fino bouquet y un mínimo de alcohol de 11.5° G.L. se obtiene de las variedades Sangiovetto, Canaiolo, Malvasia y Trebbiano.



Además del Chianti, existen otros dos vinos el Nobile di Montepulciano con 12° que se produce cerca de Siena. Rico en taninos, astringente, que necesita dos años de envejecimiento antes de adquirir firmeza, es ligeramente amargo. Y el Mortecarlo también de 12° se produce en viñas cerca de Luca. Es bastante ligero, bien constituido y de color granate.

La producción de vinos blancos es igual de importante por lo que en esta región destacan el Valchiana, vino fresco, agradable, seco y delicadamente aromático, procede de la cepa trebbiano y su graduación es de 11°. Procanino o Bianco dell' Elba, este vino pálido, con cuerpo, generoso se usa principalmente con los pescados y mariscos, las cepas utilizadas son procanico y biancone.

4.6.4 LAZIO

Antigua región vinícola, alrededor de Roma, productora de vinos blancos principalmente, con una reputación que los turistas que visitan Roma no la desmienten. Los vinos de Lazio son conocidos con la denominación genérica de Castelli Romani (Castillos Romanos) y destacan los siguientes:



Frascati.- Producidos con cepas malvasia y trebbiano. Es de color dorado, seco, tiene cuerpo y un mínimo de 11.5° G.L.

Est, Est, Est.- Vino blanco con matices amarillentos con 11° G.L. se produce en Montefiascone, con uvas trebbiano, toscabo y malvasia bianca. Su nombre se debe a que en el año 1111 el obispo Fugger, un clérigo conocedor y amante del vino solicitó a uno de sus criados fuera preparándole acomodo en las sucesivas etapas de su próximo viaje a Roma. Para que Monseñor no perdiera el tiempo en paradas inútiles, se convino que el adelantado escribiera sobre la puerta de las bodegas visitadas: est o no est, según que le vino mereciese o no que él parase. Cuando el criado llegó a Montefiascone le pareció pobre la recomendación ante la excelente calidad del vino que ahí probó, y para que su patrón no dejara de probar ese néctar maravilloso, escribió Est, Est, Est. Cuentan que el Obispo nunca llegó a Roma, se quedó a vivir y beber hasta su muerte.

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

4.7 Mejores bodegas y sus vinos del sur de Italia

Paternóster: Don Anselmo riserva, Rotondo y Synthesi

Cantine del Notaio: La Firma y Il Repertorio

Eubea-Sasso: Covo dei Briganti y Aglianico del Vulture

Tenuta Le Querce: Vigna della corona, Rosso di Costanza y Il Viola

Allegretti: Il Barile

Cantina Ssasso: Minorco y Pian dell'Altare

Di Palma: Il Nibbio Grigio barrique

Consorzio Viticoltori Associati del Vulture: Vetusto, Carpe Diem y Aglianico del Vulture

Fucci Elena: Titolo

Terra del re: Divinus

Terre degli Svevi: Re Manfredini

Cantina di Venosa: Terra di Orazio y Vignali

Armando Martino: Bel Poggio

Napolitano fratelli: Casale Santa Maria y Elea

Pellegrino Viticoltori: Tablino

Tenuta del portale: Le vigne a Capanno

Basilium: Valle del trono rosso

Cantine sociale del Vulture: Aglianico del Vulture

Zonin: Terre Mediterranee

D'Angelo: Aglianico del Vulture

Mejores añadas: 82-85-88-90-92-93-95-97-98-99-2000

http://elmundovino.elmundo.es/elmundovino/noticia.html?vi_seccion=12&vs_fecha=200306&vs_noticia=1054500693

4.6.8



SUS VINOS DE LA CAMPAÑA NÁPOLES

La Campania es la región de Nápoles, del Vesuvio, de Capri, Amalfí y Sorrento, pero es también la región de vinos famosos desde la época del Imperio Romano. Su tierra volcánica permite el desarrollo de los mejores viñedos y su sol se encargará de darle a las uvas el azúcar natural que necesitan para producir óptimos vinos. El conjunto de los recursos naturales y del hombre permite que la "Cámpania Felix" sea hace 2000 años la cuña de vinos genuinos, frescos y vivaces, austeros y solemnes. Hace 2000 años Tito Lívio describía un noble vino de la antigua Tauracia producido en las "vignae opimae" (ricos viñedos) de Agliánico. Las colonias de la "Magna Grecia" trajeron cepas que llamaron Greco, antes de la fundación de Roma, sembrándolas en el Valle del "Sabato" en Irpinia (Campánia). Otros escritores romanos habla también del Fiano de Avellino. De la cepa homónima de antiguo origen que llamaban "latino", por ser autóctona y distinguirla de la cepa "greco". Continuando Plinio cuenta de una uva cultivada en las faldas del Volcán Vesuvio, en tierras ricas de ceniza, que producía un vino rojo de largo envejecimiento que llamaba Vesuvis Rojo; este vino fascinó también en el 1700 al gran Voltair y lo llamaba del "Pié Rojo".

"La Azienda Vinicola Michele Mastroberardino" con su fundador Antonio, se dedicó al rescate de estas antiguas cepas en parte también destruidas por la guerra, y en fase de extinción, estudiando y encontrando las áreas de mejor producción para hacer su vinificación en pureza.



GRECO DI TUFO

Es uno de los famosos vinos de la Irpínia de Campánia, producido con uva de cepa Greco (100%) en viñedos sembrados en tierras arcillosas y de caliza, cosechadas en la mitad de octubre. Tiene un grado alcohólico de 11.5%, color amarillo paja, un sabor que recuerda frutas de la Campánia, un sabor mórbido, estructurado, elegante y con buena acidez con un retrogusto de frutas y almendras. Se sirve a 10° C. Acompaña todos los platos de mariscos, pescado, pollo y las carnes frías. Es tomado también como aperitivo. Les ofrecemos un producto de alta clase de Mastroberardino, el **VIGNADANGELO GRECO DI TUGO MASTROBERNARDINO DOC** Cod.0010139

	<p>FALANGHINA Es otro de los vinos de Campaña que recordamos, producido con uvas de cepa Falanghina (100%) en viñedos arcillosos y de caliza, cosechadas al final de setiembre. El nombre parece derivar de "phalange" que era el nombre latín del palo al cual se pegaba la vid de los antiguos viñedos. Su grado alcohólico es 12-12,5% su color es amarillo muy claro, con reflejos verduzcos, tiene un perfume fresco frutado con notas de manzana verde, piña y agrios. El sabor es de gran frescura y agilidad en perfecto equilibrio con la estructura del vino. Se sirve a 10ª C como aperitivo o acompañando mariscos, pescados y pastas con salsas blancas. Ofrecemos un gran producto de Mastrobernardino</p> <p>PLINIUS FALANGHINA SANNIO MASTROBERNARDINO DOC cod. 0010137</p>
	<p>LACRYMA CHRISTI Es el tercer vino de la Irpinia de Campaña que les presentamos. Producido con uvas de cepa Piediroso (100%) en terrenos volcánicos, cosechadas a la mitad de octubre. Este vino tiene una gradación alcohólica de 12-12,5% y tiene que permanecer 6 meses en toneles de 2,25 hectolitros. Tiene un color rojo intenso, un perfume amplio que recuerda cerezas, frambuesas y fresas. Tiene un sabor caliente de gran estructura y morbidez, con poco tanino y un retro gusto de frutas y especies. Se sirve a 18º C y acompaña la pizza, la pasta, los platos de "polenta" con salsas de carne, los platos de carne y el pez espada o marlin cocidos a la parrilla. Y aquí para Ustedes el:</p> <p>LACRYMA CHRISTI DEL VESÚVIO MASTROBERNARDINO - cod. 0010471</p>

http://www.vinositalianos.co.cr/013_mastrobernardino_vinos_de_la_campania.htm

4.9 Vinos más importantes de Italia. Las regiones, el producto y las características principales de cada uno

*"En mi cadera tu mano traza uvas
para convertir en vino
mi orgasmo".
Mari Carmen C. Zago*

ABRUZZO

Cerasuolo d' Abruzzo: de 11 a 13 grados de alcohol. Se sirve a 18 grados. Color rojo-cereza. Tiene un bouquet agradable y excelente gusto. Se toma al final de la comida.

Montepulciano d 'Abruzzo: de 12 a 13 grados de alcohol. Se sirve a 18-20 grados. Color

rojo-granate con reflejos violáceos. Tiene un fuerte bouquet que recuerda las flores del campo de Abruzzo. Es sabroso, lleno, vinoso. Vino de mesa; si es añejo, se toma con asados.

Trebbiano d' Abruzzo: de 11 a 12 grados de alcohol. Se sirve a 8-10 grados. Color amarillo-dorado más o menos cargado. Seco y agradable, de buen bouquet y agradable sabor. Vino de mesa. Se toma especialmente con pescado.

CAMPANIA

Velletri: de 12 grados de alcohol. Se sirve a 8-10 grados de temperatura. Color amarillo-pajizo claro. Bouquet tenue, a veces seco y otras suave. El tipo seco es un vino de mesa; el suave es vino de postre.

EMILIA ROMAGNA

Lambrusco di Castelvetro: de 10 a 10.5 grados de alcohol. Se sirve a 14-15 grados. Color tinto oscuro. Un poco efervescente, sabor agridulce. Como el de Sorbara, es de cuerpo algo ligero. Se emplea como el de Sorbara.

Lambrusco de Sorbara: de 11 a 11.5 grados de alcohol. Se sirve a 14-15 grados. Color rojo-rubí vivo y brillante. Tiene una leve efervescencia natural, casi hasta ser espumoso y una espuma roja. Tiene un intenso bouquet de violetas, gusto fresco y vinoso, de cuerpo armónico: quita la sed y posee extraordinarias cualidades diuréticas. Por lo general es seco, pero se produce también un tipo suave. Es uno de los más francos, sinceros, célebres y sabrosos vinos de Italia. Vino de mesa insuperable con el zampone de Modena, con los tortellini y las lasañas y en general, con todas las especialidades gastronómicas de Emilia Romagna. El tipo suave es un vino de postre.

Trebbiano: de 10 a 11 grados de alcohol. Se sirve a 10-12 grados. Color amarillo-pajizo. Es generalmente seco, pero se produce también, un tipo suave. Vino de mesa

FRIULI - VENEZIA GIULIA

Merlot: de 11 a 12 grados de alcohol. Se sirve a 18-20 grados. Color rojo-rubí más o menos intenso. Según la zona en que se produce puede ser aromático como el de Treviso o amargoso como el de Udine. Generalmente tiene un sabor seco y lleno. Vino superior de mesa, muy indicado para asados.

Pinot: de 10.5 a 14 grados de alcohol. Se sirve a 10-12 grados. Color amarillo-dorado claro. De buen bouquet, seco y de agradable sabor amargoso. Se toma con pescado.

Pinot grigio: de 12 a 13 grados de alcohol. Se sirve a 13-15 grados Color desde el amarillo-pajizo al rosado- grisáceo. De buen bouquet y de sabor amargoso especial. Se toma con entremeses y pescado.

Verduzzo: de 9 a 11 grados de alcohol. Se sirve 10-12 grados. Color amarillo-dorado. Es dulce y fresco. Se produce también un tipo generoso hecho de pasas. Vino de mesa y, si es elaborado, para postre.

LAZIO

Est! Est! Est: de 12 a 13 Gl. Se sirve a 8 grados. Color amarillo-armónico claro. Tiene un bouquet delicado y persistente y un sabor muy agradable. Se produce un tipo seco y otro abocado. Con este vino están relacionadas muchas leyendas, como sucede siempre con los vinos célebres y apreciados. Su nombre se encuentra a menudo en las memorias de los buenos catadores y en las recetas de los mejores cocineros. Algunos platos de Viterbo, sencillos y picantes, quedan sublimados por este famoso vino. El tipo seco es un vino de mesa, excelente para pescados; el abocado, es vino de postre.

MARCHE

Verdicchio dei Castelli di Jesi: de 12 a 14 grados de alcohol. Se sirve a 7-8 grados. Color amarillo-pajizo ambarado, claro y brillante. Tiene un sabor armónico, ligeramente amargoso: a veces es seco, otras semi-seco. Al envejecer, mejoran notablemente sus cualidades. Es, sin duda alguna, el vino más conocido de Las Marcas, incluso por su característica botella en forma de ánfora. Vino de mesa; se toma también con entremeses y, sobre todo, con pescado.

PIEMONTE

Asti Spumante: de 7 a 10 grados de alcohol. Se sirve a temperatura de 5-6 grados. Color amarillo-pajizo brillante. Bouquet delicadísimo, gusto fresco, sabor delicioso, espuma fuerte. Es el vino espumoso típico italiano. Vino superior de postre.

Barbera: de 12 a 15 grados de alcohol. Se sirve a 17-18 grados de temperatura. Color rojo-rubí intenso. Robusto de cuerpo, de sabor vinoso, tónico, de bouquet característico que recuerda la amarena y la violeta. Se produce también en un tipo suave, menos conocido y otro espumoso. El Barbera representa, juntamente con el Chianti, la mejor tradición vinícola de Italia. Se toma, sobre todo, con la caza y con platos aderezados con especias. El tipo espumoso es de postre.

Barolo: de 13 a 16 grados de alcohol. Se sirve a 18-20 grados. Color rojo-rubí brillante. Después de 7 años de envejecimiento adquiere un color ladrillo, amarillo-anaranjado. Tiene un delicado bouquet de violeta en la superficie y de resina en el fondo. Cuando es joven, su gusto es áspero y recio; al envejecer se hace suave y aterciopelado. Junto con el clásico Chianti y el mencionado Barbera, figura entre los mejores vinos de Italia.

Grignolino: de 11 a 13 grados de alcohol. Se sirve a 16-18 grados. Color rojo-granate, claro y brillante; bouquet ligero y agradable; de gusto exquisito, sabroso. Excelente cuando es añejo. Vino de mesa cuando es joven; añejo, inmejorable con asados.

Nebbiolo (dulce) : de 9 a 10 grados de alcohol. Se sirve a 10 grados. Color rojo-rubí claro, de bouquet delicado y agradable. Al envejecer, adquiere un color tendiente al rosado, con reflejos amarillentos. Con frecuencia es espumoso. Vino de postre.

Nebbiolo (seco): de 11 a 13 grados de alcohol. Se sirve a 18 grados. Color rojo-rubí intenso; tiene un delicado bouquet de violetas. Posee características semejantes a las del Barolo y del Barbaresco. Al envejecer mejora y después de 3 o 4 años se convierte en un vino perfecto para asados. Vino de mesa, si es añejo, muy indicado para asados.

SARDEGNA

Torbato secco: de 13 a 14 grados de alcohol. Se sirve a 14 grados. Color ambarado claro, sabor bastante seco. Exquisito como aperitivo y con pescado de calidad superior. Vernaccia: de 16 a 17 grados de alcohol. Se sirve a 7-8 grados. Color amarillo-pajizo, que adquiere a veces una cálida tonalidad de ámbar dorado. Gusto seco, leve y agradablemente amargoso. Bouquet penetrante y persistente de almendro en flor. El envejecimiento le quita el carácter licoroso y lleva la gradación alcohólica por encima de lo normal, destacando sus principales características de gusto y de bouquet. Se toma con pescado. Se usa también para cocina y repostería. Es exquisito como aperitivo y muy indicado para cocktails ligeros.

SICILIA

Marsala : de 16 a 20 grados de alcohol. Se sirve a 18 grados. Color amarillo-ambarado con maravillosos reflejos anaranjados. Límpido y brillante, tiene un bouquet especial y una fragancia muy agradable. Es de sabor cálido, aterciopelado, lleno y redondo. Es tónico y reconstituyente, muy indicado para enfermos y convalecientes. Seco y dulce al mismo tiempo, se presta a un envejecimiento prolongado. Vino de postre.

TOSCANA

Brunello di Montalcino: de 12.5 a 13 grados de alcohol. Se sirve a 18-19 grados. Color rojo-granate vivaz y brillante. Tiene un delicado bouquet de almendras, de gusto delicioso y de sabor seco y tónico muy energético. Prolongando el envejecimiento, se afina en el bouquet y en el gusto. Se toma con asados rojos, caza, hígado de pato.

Chianti clásico: de 11.5 a 13 grados de alcohol. Se sirve a 18-19 grados de temperatura. Color rojo-rubí vivaz, sabor suave, un poco efervescente, agradablemente amargoso: delicado bouquet de almendra, tónico, armónico, fácilmente digerible. Hay que beberlo por lo menos después de dos años de envejecimiento. A los 5 o 6 años se vuelve verdaderamente excelente. Vino de mesa. Añejo de 5 años es muy indicado para asados y caza noble.

Chianti Rufino: de 11.8 a 12.6 grados de alcohol. Se sirve a temperatura de 18-20 grados. Estos tipos de Chianti se llaman "Rufina" por el municipio homónimo en la provincia de Florencia, en la que se hallan también otros importantes centro de producción: son de color rojo-rubí morado, con una hermosa y vivaz espuma roja, de sabor pastoso, armónico, que mejora con el envejecimiento. Vino superior de mesa: exquisito con asados cuando es añejo.

Vernaccia di San Gimignano: de 12 a 13 grados de alcohol. Se sirve a 7-8 grados. Color amarillo-pajizo, o bien amarillo-dorado. Brillante, con características completamente distintas de las del famoso "Vernaccia" de Cerdeña. Tiene un sabor fresco, armónico, con bouquet delicado y deje amargoso. Se toma con entremeses y pescado.

Vino nobile di Montepulciano: de 12 a 13 grados de alcohol. Se sirve a 18-20 grados. Color rojo-rubí, tendiendo al violáceo. Sabor seco, cálido, un poco tánico, rico de cuerpo, austero. Al envejecer adquiere un suave bouquet de violeta y un leve sabor amargoso. Vino superior de mesa, muy indicado para asados rojos.

Vin Santo Toscano: de 15 a 16 grados de alcohol. Se sirve a 15-16 grados. Color amarillo-dorado o amarillo ambarado. Se produce en las mejores haciendas de Toscana, con uvas de sabor simple como las del "Trebiano" o de la "Malvasía". La fermentación es lenta y prolongada. Madura a los 3 o 4 años. Los productores se reservan las mejores cualidades para ofrecerlas en prenda de especial simpatía. Lo hemos llamado "toscano" para distinguirlo de otros numerosos vinos del mismo nombre producidos en Italia. Se toma con postres.

TRENTINO- ALTO ADIGE

Pinot Bianco: de 12 a 13.5 grados de alcohol. Se sirve a 10-12 grados. Color amarillo-pajizo, con reflejos verdosos. Tiene un bouquet delicado y un sabor ligeramente amargoso. Vino de nobles tradiciones, muy conocido en Italia y en el extranjero. Se toma como aperitivo y con pescado.

Pinot nero: de 12 a 13 grados de alcohol. Se sirve a 16-18 grados. Color rojo-rubí intenso. Sabor lleno, aterciopelado, un poco amargoso. Madura a los dos o tres años. Tan célebre como su hermano blanco, es un verdadero triunfo de la buena mesa. Se toma especialmente con caza y con asados nobles.

UMBRIA

Orvieto: de 12 a 13 grados de alcohol. Se sirve a 8-10 grados. Color amarillo-oro, pálido, límpido y transparente. Tiene un delicado bouquet y un deje deliciosamente amargoso. Es perfecto, armónico y lleno. Se producen dos tipos: seco y abocado. Es suficiente el "Orvieto" para hacer famosa esta región vinícola. Se toma como aperitivo y con pescado.

VENETO

Bardolino: de 10 a 11 grados de alcohol. Se sirve a 16-17 grados. Color rojo-rubí claro, muy vivaz, ligero de cuerpo, moderadamente alcohólico, generalmente seco, de bouquet característico. Es uno de los vinos más comunes de la región. Se toma con aves nobles, conejo guisado, pichones jóvenes.

Cabernet di Treviso: de 12 a 13 grados de alcohol. Se sirve a 17-18 grados. Color rojo-rubí con tendencia al granate. Robusto de cuerpo, de bouquet agradable y característico. Se toma con caza y asados.

Prosecco: de 10 a 12 grados de alcohol. Se sirve a 8-10 grados. Color amarillo-dorado, característico. Gusto amargoso, bouquet fresco, vinoso. Es uno de los vinos más celebres del Veneto, conocido desde hace varios siglos. Se toma con pescado, entremeses y quesos picantes.

Prosecco espumoso: de 11 grados de alcohol. Se sirve a 7-8 grados. Color amarillo-pajizo-dorado y claro. Produce abundante espuma. Sabor desde dulce a suave. Vino de postre.
Soave: de 10.5 a 11.5 grados de alcohol. Se sirve a 10-12 grados. Color amarillo-ambarado, pálido, límpido, transparente. Tiene un delicado bouquet y un sabor aterciopelado: armónico, seco, de justa acidez. Se toma con entremeses y pescado.

Valpolicella: de 11 a 12.5 grados de alcohol. Se producen dos tipos: de mesa normal y superior seco. El primero es de color rojo-rubí intenso, de bouquet delicado y característico, a veces suave, con frecuencia seco y amargoso. El segundo tipo, tiene un color rojo-rubí más intenso, un delicado bouquet de almendra amarga y un gusto aterciopelado. Se toma con asados de carnes magras y con higaditos de cerdo.

http://www.vinositalianos.co.cr/021_chianti.htm

4.10 VINOS ITALIANOS y LAS UVAS QUE LO PRODUCEN

Nombre del vino	Servir a:	Tipo de vino:	Producido con uvas de las cepas:	Envejecimiento mínimo obligatorio
AMARONE DELLA VALPOLICELLA - DOC	18°-20°	Vino tinto seco, aterciopelado, de color rojo tendiente a granada	Corvina veronese, Rondinella y Molinara, marchitadas 2 meses	25 meses
ASTI SPUMANTE - DOCG	6°-9°	Vino suave, frizzante, abocado, de color amarilla muy claro	Moscato blanco	-----
BARBARESCO - DOCG	20°-22°	Vino tinto seco, de gran cuerpo, armónico, austero, color rojo rubí y postgusto de violeta	Nebbiolo en sus variedades Michet, Lampia y Rosé	2 años
BARBERA D'ALBA - DOC	20°-22°	Vino tinto seco, de buen cuerpo, lleno, con postgusto de violeta y almendra	Barbera	1 año
BARDOLINO - DOC (desde 2002 será DOCG)	16°-18°	Vino tinto, seco, sávido, de color rojo rubí y agradable postgusto amarguito	Corvina veronese, Rondinella, Molinara, Negrara	-----
BAROLO - DOCG	18°-20°	Vino tinto, de gran cuerpo, aterciopelado, rojo rubí, carnoso con postgusto de regaliz	Nebbiolo en sus variedades Lampia y Michet	3 años en barril de roble, perfecto a los 8 años
BRUNELLO DI MONTALCINO - DOCG	18°-20°	Vino tinto, robusto pero muy armónico, elegante, con justa gradación tánica y color rojo rubí tendiente a granada	Brunello di Montalcino (clon de Sangiovese)	4 años

BRUNELLO DI MONTALCINO - DOCG - RISERVA	18°-20°	Vino tinto, robusto pero muy armónico, elegante, con justa gradación tanínica, y color rojo rubí tendiente a granada	Brunello di Montalcino (clon de Sangiovese)	5 años
CANNONAU SARDEGNA - DOC	16°-18°	Vino tinto, seco, agradable, característico, de color rojo rubí vivaz	90% Cannonau y 10% otras uvas locales	1 año
CARIGNANO DEL SULCIS - DOC	16°-18°	Vino tinto, seco, armónico, aterciopelado, vinoso y agradable, de color rojo rubí vivaz	85% Carignano y hasta 15% otras uvas	4 meses
CHIANTI - DOCG	18°-20°	Vino tinto, color rojo rubí tendiente con los años al granada, armónico, seco, sávido, justamente tanínico, con postgusto de violeta	75-90% Sangiovese, 5-10% Canaiolo nero, 5-10% Trebbiano toscano y 5-10% Malvasia del Chianti	-----
CHIANTI RISERVA DOCG	18°-20°	Las mismas características del Chianti, con un color tendiente a granada	Las mismas del Chianti	3 años
CHIANTI CLASSICO DOCG	18°-20°	Vino tinto, color rojo rubí tendiente con los años al granada, armónico, seco, sávido, con justo grado tanínico, postgusto de violeta. Producido en la zona restringida clásica del antiguo "Chianti"	Las mismas del Chianti.	3 años
CHIANTI CLASSICO RISERVA - DOCG	18°-20°	Vino tinto, color rojo rubí tendiente con los años al granada, armónico, seco, sávido, con justo grado tanínico, postgusto de violeta. Producido en la zona restringida clásica del antiguo	Las mismas del Chianti.	3 años

		"Chianti"		
COLLI ORIENTALI DEL FRIULI PICOLIT	DOC	PICOLIT		
COLLIO GORIZIANO	DOC	CABERNET FRANC		
COLLIO GORIZIANO	DOC	CABERNET SAUVIGNON		
COLLIO GORIZIANO	DOC	MERLOT		
COLLIO GORIZIANO	DOC	PINOT GRIGIO		
COLLIO GORIZIANO	DOC	TOCAI FRIULANO		
CORVO BIANCO	IGT			
CORVO ROSSO	IGT			
DOLCETTO D'ALBA	DOC			
DUCA ENRICO	V.da T.			
FIANO DI AVELLINO	DOC			
FRASCATI	DOC			
GAVI	DOCG			
GRECO DI TUFO	DOC			
LACRYMA CHRISTI	DOC			
LAMBRUSCO				
LANGHE CABERNET	DOC			
LANGHE PINOT NERO	DOC			
MARSALA	DOC			

MONTEPULCIANO D'ABBRUZZO	DOC			
MORELLINO SCANSANO	DI DOC			
NEBBIOLO D'ALBA	DOC			
PROSECCO VALDOBBIADENE	DI DOC			
ROSSO DI MONTALCINO	DOC			
SOAVE	DOC			
VALPOLICELLA	DOC			
VERDICCHIO DEI COLLI DI JESI	DOC			
VERMENTINO SARDEGNA	DI DOC			
VERNACCIA DI SAN GEMIGNANO	DOCG			

http://www.vinositalianos.co.cr/027_vinos_y_cepas.htm

5.- VINOS DE GRECIA

5.1 Historia

En épocas antiguas, Grecia desempeñó un papel crucial en el desarrollo de la cultura del vino de Europa. Casi dos mil años de la ocupación extranjera tomaron un peaje en sus fortunas, con todo muchos de los recursos vitícolas ricos de Grecia permanecen intactos. Durante los cuarenta años pasados la industria de vino griega ha luchado para recuperar su nombre. Ahora, armado con un océano de cultivares indígenas, un clima superior para la uva que crece, y una abundancia de capacidad intelectual y de recursos tecnológicos, el vino griego ahora presenta las nuevas -- y antiguas -- posibilidades que excitan a los amantes del vino alrededor del mundo.

<http://www.greekwinemakers.com>

De acuerdo con la historia, las viñas y el vino hicieron su aparición en Grecia alrededor del año 4000 AC. **Dionysos**, hijo de Zeus, era el dios de las plantas y del vino, y se le adoraba en toda Grecia con fiestas y ceremonias que se celebraban en varias ocasiones a lo largo del año.

Los autores clásicos escribieron mucho sobre las áreas productoras de vino, sobre el vino y sobre las fiestas relacionadas con el vino. Existen descripciones detalladas sobre los procesos de la producción del vino que provienen de inscripciones que datan del 2500 AC. La prensa de vino más antigua del mundo que se conserva proviene de la región de **Arhanes** en la **Isla de Creta**. Se han encontrado pepitas de uva en tumbas antiguas. Homero describe en la *Iliada* varias ciudades y regiones de Grecia como productoras de vino y alaba todas las tradiciones vinícolas de estas regiones.

En la Antigua Grecia se bebía vino por placer pero también con fines **medicinales**. Se servía en vasos de diferentes formas y tamaños, y cada tipo recibía un nombre distinto. Los contenedores llamados *Amphoreas* se usaban para servir vino durante los simposia. Las *Kratiras* eran unos contenedores de gran tamaño y de gran calidad que se usaban para almacenar vino. Una de las *Kratiras* mejor conservadas y más magníficas se encuentra en el museo arqueológico de Salónica y se trata de una pieza que proviene de la escuela de Praxíteles.

Grecia produce uva para la producción de **vino y frutos secos** y en este país se cultivan alrededor de 250 variedades distintas. Los vinos griegos son de una gran calidad. Son **frescos** y resultan **deliciosos** por sí solos, pero además combinan muy bien con la comida. Tanto el norte como el sur de Grecia ofrecen excelentes vinos. Las viñas se cultivan en casi todas las regiones de la Grecia continental y en todas las islas. En el norte de Grecia las regiones vinícolas más importantes son Naousa, Goumenisa, Amynteo, Siatista and Halkidiki. Algunas de las variedades más conocidas que se cultivan en Macedonia son la Xynomavro, la Moshomavro, la Athiri, la Asyrtiko y la Agioritiko provenientes de los viñedos de Agio Oros.

El vino más popular, especialmente en verano es el **'retsina'**. Se elabora añadiendo resina de pino a vinos blancos de la región durante su fermentación. El retsina tiene el sabor

inusual a pino de la resina y se sirve o bien directamente del barril o de botella. En ocasiones se sirve con agua de soda. El **Mavrodaphne** es otro vino tinto intenso y dulce que es bien conocido y apreciado tanto en Grecia como en el extranjero. Cephalonia produce el vino **Robola** mientras que el **Moshato** de Samos es conocido en todo el mundo. El vino espumoso se elabora evitando que el gas producido durante la fermentación salga del vino. En Rodas se produce el vino espumoso **Cair**.

http://hellonet.teithe.gr/SP/krasi_sp.htm

5.2.- Presente y futuro vinícola de Grecia

El desarrollo de este nuevo segmento de la industria de vino griega continúa. Las nuevas empresas importantes, como pedigree Gaia y los estados de Voyatsis, en un rato corto, se han hecho una marca substancial. Los productores jóvenes enérgicos tienen gusto de Nikólaos Douloufakis, Yiannis Economou y Haridimos Hatzidakis ha lanzado sus sombreros en el anillo, seguro madurarse en un cierto plazo y hacer su fieltro de las presencias.

A la vez que mucha atención en Grecia durante su revolución reciente del vino fue centrada en los cultivars extranjeros, pocos productores, grande o pequeño, estado dirigidos siempre para abandonar qué permanecía del viñedo griego tradicional. Mientras que es verdad que muchas nuevas empresas acentadas de los años 80 y de los años 90 confiaron en cierto prestigio asociado al uso de variedades occidentales comunes (si es debido al sentido savvy del negocio o a una carencia de la confianza en variedades nativas de atraer la consideración seria al exterior), las dudas referentes al potencial futuro de las uvas indígenas de Grecia no fueron jugadas hacia fuera en los viñedos del país. George Skouras, una figura importante durante las últimas dos décadas, mantiene que las variedades extranjeras eran un pasaporte, un estándar contra el cual las capacidades de los productores de Grecia podría ser medido. Solamente con éstos, él cree, el mundo exterior tendría una base para aceptar las capacidades de los productores de vino de Grecia, y por la extensión, una base para juzgar y apreciar las vinificaciones de cultivares indígenas

<http://www.greekwinemakers.com/czone/history/8now.shtml>

5.3.- El futuro de la vinificación griega

El camino de aquí no será fácil. La industria de vino griega, como las de otros países europeos, debe contar con dos particularmente afrentas debilitantes: la consumición doméstica que encoge y los excesos que resultaban de políticas EU-asignadas por mandato de la extirpación diseñaron mejorar calidad del vino disminuyendo la producción. Aunque los productores han creado con éxito una nueva tendencia fina del vino esperada para estimular un aumento anual del áspero 5% en el mercado interior, los factores por ejemplo; precios bajos más altos para esta nueva casta de vinos; aumentos recientes de la imposición fiscal (un aumento del IVA de el 300% en productos de vino en 5 años); cambios en hábitos sociales; y una pérdida de cuota de mercado a otras bebidas (cerveza, en detalle) conspira limitar la consumición a los niveles lejos debajo de los de los años 80. Aunque pueden los cambios dirigidos ir mejorando con eficacia dentro de la industria con

todo y el resultado en precios al por menor más bajos o beneficios más altos, un aumento en exportaciones parece ser la única manera practicable alrededor de estos problemas. Para una industria que provee un mercado interior que encoge, un programa sano de la exportación es esencial.

En este respecto, las compañías grandes con experiencia en la exportación parecerían tener la ventaja. Pero, deben sentir también el crujido.

Durante los años 90, las compañías tales como Boutari, Tsantalis y Ahaia, aunque sus mercados están bajo ataque de una onda de productores pequeños, estas compañías más grandes todavía controlan una parte substancial del mercado interior. Tsantalis, Ahaia Clauss y Boutari estaban en posiciones fuertes al retool, reconstruyendo viñedos primeros para acomodar los vinos superiores nuevos. Kourtakis adoptó un acercamiento más cuidadoso, escalamiento para arriba, pero atento para no perder su base tradicional. Estas mejoras, no importa cómo esta bien recibida en el país, hasta el momento han tenido un efecto limitado en crecimiento de la exportación.

En América, el mercado en gran medida más grande en el cual los vinos griegos tienen potencial significativo, volumen durante la década pasada se ha estancado en los niveles lejos debajo de los de países competentes.

Las compañías grandes están en una encrucijada difícil. La competición en América entre productores de vinos de variedades occidentales típicas es feroz. Para la mayoría de los productores, entrar en la batalla de Cabernet, el merlot y de Chardonnay significa el funcionamiento con los alojamientos de precio serios. La tarjeta para el teléfono de variedades desconocedoras favorece generalmente a productores del artesanal que funcionan en el segmento superior, un mercado en el cual tratan a las compañías del tamaño substancial a menudo con la suspicacia, sin importar sus capacidades.

Sin los subsidios extranjeros de las promociones esperados del gobierno griego en cualquier momento pronto, los lagares griegos deben apartar para sí mismos recursos. Porque el segmento superior en América es el principal dominio de oenofiles y de consumidores educados, está demográfico predispuesto apreciar y valorar la naturaleza única de la nueva (y tradicional) identidad vinícola de Grecia. Muchas de las operaciones pequeñas de Grecia pueden prever los productos de la calidad competitiva, convenientes altamente distinguidos, históricamente significativos la distribución de las compañías pequeñas bien-well-versed en a los consumidores bien-inclinados, abrir-importados y curiosos de la mano-venta de vinos eclécticos.

Si cualquier nivel del reconocimiento o de la aceptación ocurre en América, Grecia está en una posición fuerte a capitalizar en ella. Pues los productores de vino griegos han llegado a ser cada vez más reconocidos por el valor de sus cultivares y clima, el reexamen de sus recursos está rindiendo resultados siempre más que sorprender y da satisfacciones. Esto no escapará el aviso occidental para largo. Los acontecimientos de los últimos años han revuelto una reacción en algunos cuartos hacia el renacimiento de productos tradicionales más auténticos y de metodologías.

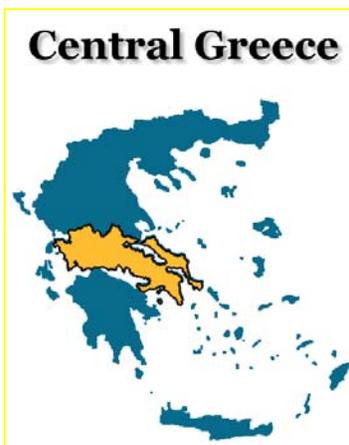
<http://www.greekwinemakers.com/czone/history/9future.shtml>

5.4.- Regiones

5.4.1.- Grecia central

Área de la viticultura: aproximadamente. 29.000 hectáreas.

Producción de vino: aproximadamente. 2 millones de hectolitros.



Grecia central, en la era moderna, los hallazgos mismo cogieron entre una historia enológica larga y rica y las presiones de las mayores niveles traídas encendido por la revolución actual en la industria de vino. Mientras que las características geológicas son variadas y conducentes a la viticultura, el clima caliente extremo pone limitaciones en estilo. Puesto que la región llega a ser montañosa hacia el oeste, está en los alcances del este en los cuales la vinificación comercial se practica, incluyendo la isla costera grande Evia y Attika, el área alrededor de Atenas. A lo largo de la costa inmediata, algunas brisas del océano se pueden contar para atenuar los efectos de altas temperaturas, pero el calor reina como el factor que define en la producción de la uva. El hecho de que las variedades adaptadas al calor están en el lugar ha ayudado considerablemente, solamente el renombre continuado del retsina en Grecia y a través del mundo ha sido un desaliento para que las compañías tradicionales persigan los productos y los métodos que convienen con gusto extranjero. Eso ahora está cambiando. Se están aplicando los métodos modernos y se están plantando variedades más indígenas y más extranjeras. No obstante, el bombo que rodea todo lo que ha sucedido en Grecia durante los diez años pasados se parece a menudo centrarse en otras áreas.

Grecia central es la plaza fuerte tradicional del retsina y las plantaciones son dominadas por la variedad de Savatianó, de la cual el retsina ha sido obtenido lo más comúnmente posible. La variedad Savatiano considera la mayoría de la producción en Attika (el áspero 90%), de una mayoría en Evia (el alrededor 75%) y de la mitad de la producción en Voetia. El Savatianó, nunca era históricamente la base exclusiva para el retsina, y hasta phyloxera llegó en Grecia central entre la primera y las segundas guerras mundiales, era apenas una de un número de variedades blancas crecidas en la región. Hoy, el Savatianó debe a su dominación menos al preeminencia histórico que a la necesidad de llenar viñedos con una variedad altamente productiva conveniente al clima. Aunque la uva es caracterizada por acidez baja, ha tenido por lo menos la ventaja de exhibir un cierto carácter varietal. El cultivar bajo de la producción y la vinificación moderna han dado lugar a las versiones mono-mono-varietal del un-resinated-resinated de la calidad de Savatianó que exhiben las mejores cualidades de la uva. Incluso los retsinas de Savatianó han sido ayudados por los leyes que limitaban el resination al 15-1 kilogramo de la resina de Aleppo por el hectolitro del vino. La variedad tiene ser-y continúa siendo -uno uva que mezcla superior y se utiliza como tal extensivamente con gran éxito.

La otra principal variedad en la región, Roditis, es un nómada de Thessaly, la región que miente entre Voetia y Makedonia. La uva se describe con frecuencia como "rosácea",

significando más que produce un vino sonrosado y que sus vinos califican en cualquier sentido como blancos de gris. Empleada extensamente, no asombrosamente, en vino sonrosado, también produce los vinos con sabor a fruta superiores cuando está crecida en elevaciones más altas y contribuye un componente maduro cuando está mezclada con otras variedades.

Otras uvas blancas en la producción en la región incluyen; Asyrtiko, Athiri, Chardonnay y Sauvignon Blanc. La producción de la uva roja es limitada, pero Cabernet se está convirtiendo rápidamente en la variedad de opción para las plantaciones nuevas. Las partes medias y occidentales de la región tienen poca producción de vino comercial.

<http://www.greekwinemakers.com/czone/regions/central.shtml>

5.4.2.- Epirus

Producción de vino: aproximadamente. 30.500 hectolitros

Epirus es la región más montañosa para la producción de vino en Grecia. A pesar de su aislamiento relativo y una historia de migración, sus tradiciones de la vinificación han sobrevivido en gran parte. Es anfitrión a un grupo distinto de cultivares y de características que atañen a altitudes en sus zonas principales del viñedo. Las dos principales áreas de la cultivación son Zitsa (600 metros) y Metsovo (1100 metros). Solamente los viñedos en Kraniá (Thessaly) y Arkadía (Peloponessos) están en la misma gama.



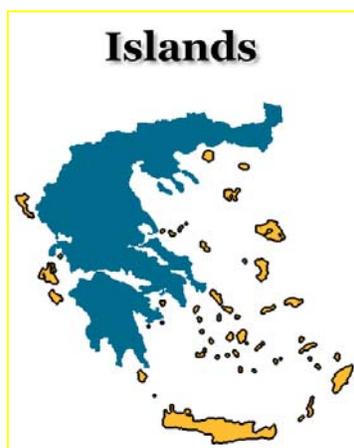
Zitsa es la única área dentro de Epirus con derecho a una denominación. La necesidad de vinos del tipo titulo-cojinetete consiste en Debina 100%, un vino blanco tradicional de la variedad. Debina fue mezclado tradicionalmente con las variedades rojas Bekari y Vlachiko para crear rosés suavemente chispeantes, pero las preguntas referentes al pedigrí de estos cultivares rojos los previnieron de la inclusión en la denominación. La cooperativa de Ioannina, una de las más avanzadas de Grecia, ha insinuado esta tradición con un producto que ella llama Seirios, una mezcla medio-seca del vino sonrosado (no obstante spritzless) de Bekari y de Vlachiko con Xynomavro (ningún Debina). Monastiri Zitsa es el único el otro productor del vino de Zitsa de con la denominación.

Metsovo, a al este de Ioannina, es casero a Katogi Averoff, productores de algunos de los vinos rojos más distintos de Grecia. En los inicios de los años 60, en un esfuerzo dirigido restableciendo los viñedos diezmos por Phylloxera, el fundador del lagar, Evangelos Averoff, plantó Cabernet Sauvignon. Estos vinos, producidos de las uvas producidas en la alta elevación (700-900 metros) y envejecidas en roble local se convirtieron en Grecia en los vinos de moda hasta los años 90, a pesar de un carácter crudo, tánico ese drinkability de desafío. Las vinificaciones subsecuentes se han mejorado con variedades más

fructuosas tales como franco del merlot y de Cabernet. Ahora Katogi -- y Metsovo -- están dirigiendo detrás hacia la corriente principal.

<http://www.greekwinemakers.com/czone/regions/epirus.shtml>

5.4.3.- Islas



Esta sección divide las islas griegas en dos grupos, el jónico y el egeo, las primeras al oeste del Peloponnesos, y las últimas al este. Para facilitar en parte la navegación del sitio, la decisión fue tomada al terrón Crete y todo de las islas egeas junta en un grupo. Esto también refleja la existencia de los lazos vitícolas que, con algunas excepciones, también autorizan el tratamiento de estas islas como entidad histórica combinada.

Muchas de las islas griegas eran productores notables del vino en épocas antiguas. Los vinos de tres islas, Hios, Thassos y Lesvos, que no ha podido hacer la primera lista de las islas egeas en estas páginas fueron mirados altamente en la su propia derecha antes de las guerras de Peloponesian que marcaron el final *del magna Graecia*. Samos, que estaba en el fondo de cada lista antigua de las regiones del vino, se levantó para convertirse entre las regiones griegas lo más altamente posible miradas de Europa antes de fin de vigésimo siglo. Las islas son repletas con historias de fortunas que cambian. Algunos de los mejores vinos de Grecia se producen hoy en sus islas.

<http://www.greekwinemakers.com/czone/regions/islands.shtml>

5.4.3.1.- Creta

Área de la viticultura: aproximadamente. 50.500 hectáreas

Producción de vino: aproximadamente hectolitros Creta, participa con el 20% de la producción de vino griega, es un gigante durmiente. Mientras que la industria de vino a otra parte en Grecia ha experimentado una alta resurrección del perfil, Creta, al ojo inexperimentado, parecería haber faltado en el barco. Incluso los profesionales del vino en Grecia son rápidos al afirmar que Creta carece cultivares de la calidad. Es verdad que la revolución más amplia en la industria Creta nunca absolutamente ha alcanzado de la misma manera que hizo en el continente.



La filoxera tomó una mordedura de los viñedos cretanos que comenzaban gradualmente en 1974. sigue siendo un problema hoy. Aunque la extensión esporádica de la enfermedad dio la época de la industria de asegurar la supervivencia y el propagación de cultivares en rizoma nuevo, uno de los efectos a largo plazo peores de la filoxera era la pérdida de viejas vides necesarias para la producción del vino serio de la variedad de Kotsifali. Cuando el paradigma comenzó a cambiar de puesto por todas partes en Grecia, Arhanes y Peza, dos zonas importantes de la denominación, estaban fuera de producción.

Ésa fueron las malas noticias. Las buenas noticias son que, por todas las indicaciones, la entrada de Creta en el mercado superior estará bien digno de esperar. Afortunadamente, la misma dependencia de cultivadores los nombres de la denominación de Arhanes y de Peza dio lugar a la replantación pronto de las variedades de la denominación estipuladas (Kotsifali y Mandilaria).

El Boutaris, los iconos de la industria de vino griega y el productor más grande del país, establecieron raíces en Creta en 1990 con el establecimiento de su estado de Fantaxometochi en Kato Arhanes. Bajo dirección del encargado Yiannis Konstantakis del lagar el estado ha comenzado la tarea complicada de encontrar la mejor combinación del clima, de las variedades tradicionales y de la vinificación moderna que rendirá los vinos superiores. Las uvas locales se cultivan de lado a lado con algunas variedades occidentales que la esperanza de Boutaris satisfará la promesa de los vinos del cretano de la internacional-calidad.

En al este de Creta la región de Sitia es casera a una variedad llamada Liatiko, una uva de temprana maduración del carácter complejo que está experimentando más escrutinio por viticultores concienzudos. Éstos incluyen la cooperativa de Sitia, un productor de vinos siempre más atrevidos y sofisticados de las uvas indígenas, y una de dos estrellas jóvenes brillantes en el horizonte cretano, Yannis Economou. Economou, en detalle, se parece contrapesado para poner Liatiko en el mapa internacional.

<http://www.greekwinemakers.com/czone/regions/crete.shtml>

5.4.3.2.- Limons

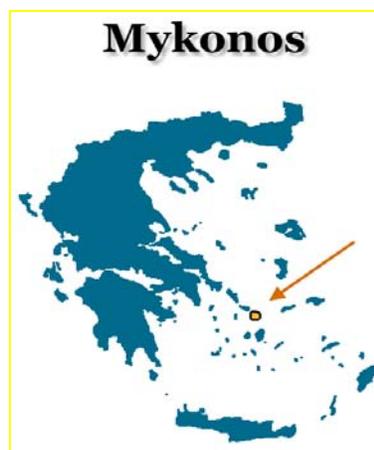


Limnos, una de las islas egeas más situadas al norte, tiene una tradición de la vinificación desde épocas antiguas. La isla era casera a astoried a Limniá llamado cultivar, conocido en épocas modernas como Limnió o Kalabaki. Tan recientemente como la llegada de la filoxera en la isla en 1892, Limnio y otras variedades rojas consideró los vinos del semisweet de la buena reputación entre viajeros europeos. La replantación se centró en Moschato Alexandrias, una variedad de no muy alta calidad, pero que, en Limnos produce los vinos dulces de la calidad notable (y de mayor beneficioso para los cultivadores).

<http://www.greekwinemakers.com/czone/regions/limnos.shtml>

5.4.3.3.- Mykonos

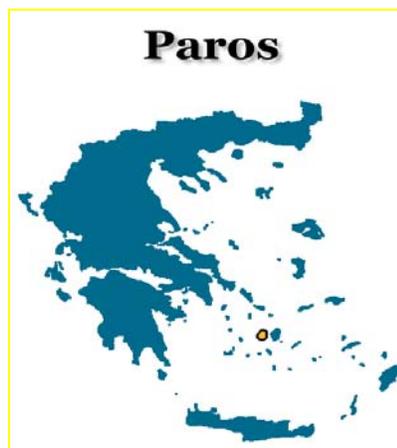
Sería imposible sustituir cualquier asociación turística de Mykonos por los enológicos, uniforme a una industria de vino próspera. Santorini es ciertamente prueba de eso. Aunque Mykonos probablemente nunca ha estado sin la producción local, la producción comercial, como búsqueda económica, no está parada contra el turismo. Hay, sin embargo, un productor, Nikos Asymomytis. Sus productos incluyen un blanco y un vino sonrosado seco bajo etiqueta *de Paraportiano*, el anterior de Asyrtiko, Athiri y Aidani Aspro, el último de Mandilariá y de Monemvasiá. Su rojo seco, *Polystafylos Methydotis* también se hace de Mandilariá y de Monemvasiá.



<http://www.greekwinemakers.com/czone/regions/myk.shtml>

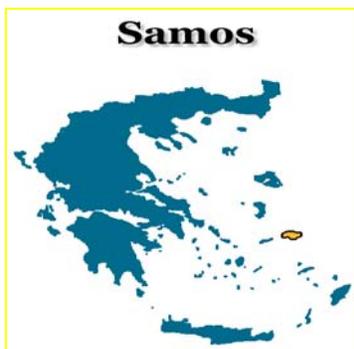
5.4.3.4.-Paros

La vinificación en las islas sobrevivió a través de Byzantium, entonces se levantó otra vez para desempeñar un papel importante en el comercio de Malvasia de las últimas edades medias. Después de la devastación de viñedos franceses de Phylloxera, las islas se convirtieron en una fuente importante del vino que mezclaba para Francia. Aunque un número de cultivares todavía desempeñan un papel de menor importancia en los viñedos de Pariote, el mercado interior para los vinos a granel desalentó la mayoría de los otros cultivares en el favor del Mandelariá productivo, pero coriáceo, una variedad egea común que revela afortunadamente a su mejor lado en Paros, así como el Savatianó aún más productivo, que fue importado a la isla después de la Segunda Guerra Mundial.



<http://www.greekwinemakers.com/czone/regions/paros.shtml>

5.4.3.5 .-Samos



Samos es una isla a pesar de varios años en que los incendios que han tomado un peaje en sus árboles pero no, agradecidamente, sus viñedos.

Samos está en la vista llana de la costa turca, montañoso y rugoso en lugares, pero un beneficiario del agua en las

cantidades raras entre las islas griegas.

Inspirado para poner y el extremo a los cultivadores y los comerciantes en Samos por una gota en precios durante la guerra del mundo entre el primeras y segunda guerra gobierno griego estableció a cooperativa de denominación del prototipo que a Samos podría ser utilizado solamente para vinificados en uno de varios estilos y de Moschato Aspro.



Además, los límites terminantes fueron puestos en área del viñedo y obligaron a la cooperativa a comprar todas las uvas ofrecidas para la venta. Sin el incentivo financiero para que los cultivadores cultiven cualquier otra variedad, el 98% de los viñedos de Samos vinieron ser plantados con Moschato Aspro.

La cooperativa de Samos produce ocho productos: cuatro vinos dulces; tres secos; y un vino sonrosado. Los vinos de mesa son fortificados y sin fortificar y envejecidos fortificado y sin fortificar. El Vin fortificado, unaged Doux y el néctar sin fortificar, envejecido de Samos son vinos de mesa clásicos. Los vinos secos de Moschato incluyen una versión barril-envejecida y un cru magnífico hechos de menos maduro, uvas de la montaña. La cooperativa también produce un vino sonrosado a partir del dos de las variedades, del Fokianó y del Ritinó rojos locales el sobrevivir.

<http://www.greekwinemakers.com/czone/regions/samos.shtml>

5.4.4.- Makedonia

Área de la viticultura: aproximadamente. 13.000 hectáreas

Producción de vino: aproximadamente. 460.000 hectoliters

Makedonia es diferente de muchas maneras de las otras regiones del vino de Grecia. A pesar de su proximidad al egeo norteño, un sistema distinto de microclimas y los ambientes geológicos dan a la tierra -- y a sus vinos -- un sabor continental sin par.



La topografía, aunque variada extensamente, es más balcánica que egea. Incluso a lo largo de la costa, la suavidad arenosa de la tierra está en contraste a las líneas de la costa rugosas de Grecia meridional y a la mayoría de las islas. Makedonia occidental montañoso tiene una sensación alpestre distinta en varios lugares. Rolling Hills y los llanos planos en las áreas del norte y centrales son un plazo calmante del drama de Grecia meridional. Conduciendo al lugar nuevo pintoresco de Babatzim, justo en el norte de Thessaloniki en Ossa, es como un emigrar a través de Dakota del Sur, disorienting hasta que el panorama de su ciudadela revela, entre otras vistas, el golfo de Thermaic lejos hacia abajo.



Vista de Naousa de Ktima Kir-Yianni

Makedonia ha producido el vino desde épocas antiguas. La evidencia sugiere que la vid fue cultivada cerca de drama hace unos 5000 años. Los bolsillos significativos de producción sobrevivieron confortablemente con regla del otomano, sólo para caer víctima a las fuerzas políticas durante el período en el cual Grecia buscó independisarse de los turcos. Una sublevación basada en Naousa en 1821 provocó represalias ásperas, dando por resultado la pérdida de vida, de emigración y de un revés importante en la producción de vino. Filoxera en los inicios de 1900, las guerras balcánicas de 1912-13 y la segunda guerra mundial tomó otro peaje en la producción de vino en Naousa y otras partes de Makedonia.

<http://www.greekwinemakers.com/czone/regions/mak.shtml>

5.4.5 .- Tessalia

Hectáreas de la viticultura: 8.700 hectáreas.

Producción de vino: 424.000 hectolitros

Thessalía es rodeado por Makedonía en el norte, Epirus en la Grecia del oeste, central en el sur y el egeo noroeste en el este. En su área meridional-central, la región es dominado

por los llanos planos. Thessalía del noreste es bisecado por una gama de picos o montes, comenzando con el montaje Olympos, que se levanta en el norte al lado del golfo de Thermaic y se disipa hacia el suroriental, culminando en el montaje Pilio en Magnisia.



<http://www.greekwinemakers.com/czone/regions/thes.shtml>

5.4.6.- Peloponessos

Área de la viticultura: aproximadamente. 60.000 hectáreas

Producción de vino: aproximadamente. 1.525.500 hectolitros

Peloponessos tiene una gran historia en el cultivo de la vid para la vinificación, una historia que data desde hace 7,000 años. En la Edad Media el Peloponessos se convirtió en el punto de partida del comercio de Malvasia, pero pronto, después de eso la competición de las islas egeas, la ocupación de los otomanos y de los eslavos y un mercado de exportación enorme para las pasas rojas tenían un impacto negativo en la producción de vino en algunas áreas que aún continúan en este día.



Mientras que la población se concentró a lo largo de la costa, esta también se dedicó a la viticultura. Los viñedos subieron las cuestas sobre ciudades portuarias que emergían y fueron plantados cada vez más con los cultivares de las islas con las cuales los navegantes locales condujeron el comercio. Por lo tanto el perfil del cultivar en Patras refleja una influencia de las islas jónicas y las localizaciones meridionales y del este son habitadas por algún cretano familiar y variedades egeas. En el interior, dos variedades dominantes, Agiorgitiko y Moschofilero, dominaron. La vinificación en el Peloponnesos comenzó con una recuperación lenta después de la Segunda Guerra Mundial que aceleró después del análisis cuidadoso de las zonas del viñedo y de las variedades locales antes del establecimiento de las leyes de la denominación referente a la región en 1971, especialmente en el norte. El sur ahora está demostrando solamente muestras de una revitalización.

Durante la década pasada, el crecimiento de la industria en el Peloponnesos central y del norte ha llegado a ser rápido y furioso, especialmente entre productores superiores del vino. A modo de ejemplo, Lambert-Gocs, en su 1990 clásico examina, *los vinos de Grecia*, encontró poca diversidad comercial en Nemea, ahora considerado por algunos como la zona más importante de la denominación de Grecia. La producción de vino de Nemea está casi enteramente en las manos de la cooperativa de productores del vino de Nemea.

Neméa

Neméa, por lo menos en Grecia meridional, se considera la joya de la corona de la nueva industria de vino. Grecia es orgullosa de los logros que se han hecho allí, se explota el potencial de la uva de Agiorgitiko, un potencial no limitado solamente a Nemea, ni uniforme a Grecia exclusivamente. Hay el enorme acuerdo que no importa qué su potencial puede estar a otra parte, el Agiorgitiko se adapta perfectamente a Nemea, especialmente al centro de



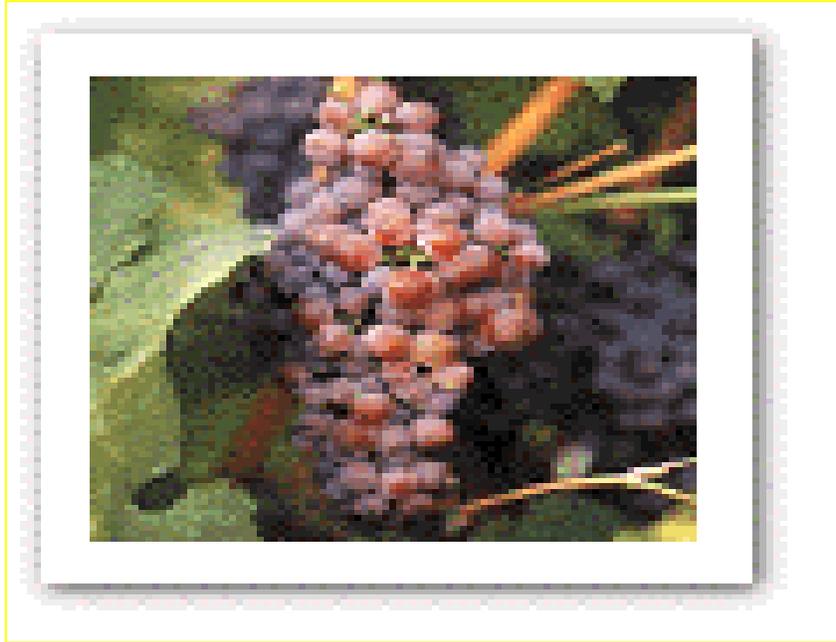
tres zonas de diversas elevaciones, la 'zona semi-montañosa supuesta, en las elevaciones entre de 450 y 650 metros, donde el traslapo de las condiciones ideales da lugar a buena fruta, a la acidez, al cuerpo y al color que resuelven las altas expectativas actuales para el vino serio en los mercados mundiales.

La región de Neméa tiene una belleza apacible a la cual la abundancia de viñedos contribuye, especialmente a lo largo del valle y de las cuestas de Neméa antiguo. Un sitio arqueológico importante allí agrega drama-y un histórico contexto- al contraste ya dramático entre el suelo rojo, las hojas verdes de la vid y las mantas amarillas de la paja del trigo que cubren viñedos de reclinación.

<http://www.greekwinemakers.com/czone/regions/pel.shtml>

5.5- Variedades de uvas cultivadas en Grecia

Existe discusión con respecto al número de cultivares distintos que habitan Grecia. Hasta hace poco tiempo, era común oír estimaciones en el exceso de 300. Con el advenimiento de la prueba genética, se parecía razonable asumir que un consenso sería alcanzado. Esto puede todavía suceder, pero más bien que resolviendo la pregunta, la investigación sobre el maquillaje genético de variedades indígenas ha creado estimaciones más divergentes.



La relación entre las variedades griegas indígenas y las variedades extranjeras ha sido el tema de la especulación por años. Las teorías basadas en análisis histórico y geográfico han sugerido ciertas relaciones, pero solamente el análisis genético ha creado un método razonablemente seguro para establecer el pedigrí de las uvas mundo - y *de vitis vinifera* de Grecia. Los esfuerzos están en curso en varios países, incluyendo Grecia, para establecer las bases de datos compatibles que documentan los marcadores del microsatélite usados en la fabricación de tales comparaciones genéticas. Uno de estos esfuerzos es dirigido por el Dr. Kalliope Roubelakis-Angelakis y Francois Lefort en la universidad de Creta. Han creado una base de datos basada en el germoplasma de los recursos de *Vitis* en Grecia, llamada la base de datos griega de *Vitis*.

Además de ayudar a entender lo que pudieron haber jugado los cultivares griegos en la ahora familia de variedades occidentales, los esfuerzos de Roubelakis-Angelakis resolverán el eventual misterio que rodea su número verdadero. Como el reciente, bien-publicado, el trabajo del carol Meredith en Davis UC, los esfuerzos de Drs. Roubelakis-Angelakis y de Lefort son también de valor cultural y comercial. El proceso de clasificar fuera de las identidades de las uvas del vino y de tabla de Grecia refuerza esfuerzos en la preservación varietal que había comenzado durante el siglo pasado con el establecimiento de las colecciones del cultivar en Grecia así como americano, el francés y otras colecciones que contienen las variedades griegas. Mientras que el Dr. Roubelakis-Angelakis está de luto la pérdida de cultivars que fallaron, en varias épocas y los lugares en Grecia, superar los insultos de fuerzas y de enfermedades económicas y políticas tales

como filoxera, el mismo proceso de la identificación y de la cultivación proviene la extinción posterior de la especie.

5.5.1.- Principales variedades empleadas en la producción comercial del vino rojo

El éxito de los vinos rojos de Grecia en mercados de exportación se piensa a menudo para abisagrar en apenas un par de las uvas de vino rojo; Agiorgitiko y Xynomavro. En apenas estas variedades han comenzado ser tomadas seriamente fuera de Grecia, sin embargo, la cultivación y la vinificación de cultivares más oscuros están robando algo del proyección. Esto agrega solamente al encanto.

Agiorgitiko

Agiorgitiko es uno de dos cultivares rojos (el otro es Xynomavro) sobre los cuales se basan las esperanzas de muchos productores de vino griegos . Estas esperanzas no son tan ambiciosas o poco realistas en cuanto a que la uva cuenta con un papel internacional importante -- solamente una cierta aceptación, un aprecio para sus vinos y la oportunidad de crear los mercados de exportación que apoyan el elemento significativo de la industria centrada alrededor de ella. Agiorgitiko está ciertamente dentro de la clase de las uvas a las cuales Mihalis Boutaris se refiere cuando él habla del potencial de cultivares a prueba de calor de Grecia para los nuevos productores del mundo del clima caliente.

Agiorgitiko tiene por lo menos un excedente de la ventaja sobre otros cultivares rojos importantes de Grecia: no desafía la comparación a variedades más familiares. Una encuesta de los productores de vino de Grecia en Nemea, la región en la cual la uva es tradicional y reina el acuerdo cercano-universal supremo, concluye que Agioritiko es extremadamente parecida con merlot.. Es ciertamente similar en su gama del potencial estilístico de la expresión y el de mezclar. En Nemea los vinos del Agiorgitiko exhiben los "buenos" taninos en abundancia. Consecuentemente son candidatos excepcionales al envejecimiento agraciado del barril y a la maceración carbónica. La fruta y los aromas pueden variar de cereza media a la baya oscura.



<http://www.greekwinemakers.com/czone/varieties/redvar.shtml>

Xynomavro

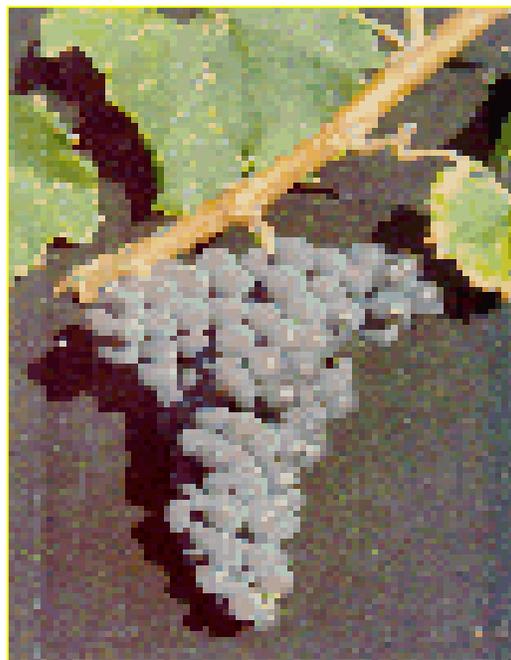
Xynomavro es uno de los dos cultivares rojos griegos más importantes (Agiorgitiko que es el otro). Es ubicuo en Makedonia, pero es el mejor sabido para el papel que desempeña en los vinos de Naousa. Es la variedad única permitida debajo de las denominaciones de Naousa y de Amyntaio (OPAP) y de uno de dos (con Negoska) bajo denominación de Goumenissa. Incluso los mejores escritores del vino tienen dificultad para encontrar un marco occidental de referencia para la uva. El Xynomavro es la conjunción de las palabras griegas para ácido y negro, un hecho de algunas características de la variedad, pero en la exclusión de la mayoría de las manifestaciones carismáticas de cuál es una personalidad decididamente multifariosa.

Nico Manassis encuentra el aroma de Xynomavro envejecido "evocador de los grandes rojos de Borgoña."

La semejanza entre Xynomavro y Pinot Noir está obligando suficientemente que cierto productor de vino griego afirmó una vez a mí, "Xynomavro es noir de Pinot." Puesto que las semejanzas pueden ser fuertes y porque las diferencias entre las dos variedades se podrían considerar por diferencias en la localización, el clima y el terreno -- no mencionar la variación o la adaptación genética de menor importancia -- tales aserciones son comprensibles, aunque al parecer falsos.

Todavía las dos uvas tienen algunas características importantes en campo común: tienen generalmente uvas pequeñas en racimos apretados, tienen acidez razonablemente alta y son más volubles que muchas uvas de la naturaleza menos compleja.

El Xynomavro se mira de hecho como el más poco manejable de los cultivares griegos principales. Sus vinos son afectados grandemente por el tiempo, de modo que la vendimia signifique a menudo más en vista de la calidad de Xynomavro que a la mayoría de los otros vinos griegos. Cuando estaba pedido comentar sobre el axioma que el tiempo crea oscilaciones salvajes en la calidad de los vinos de Naousa, el productor de vino Dimitris Markovitis la confirmó con una sonrisa, y un refrán, "él absolutamente. Los vinos de Xynomavro pueden ser un año muy buenos y magníficos el siguiente." Para ser seguro, Naousa se ha desarrollado en una región que tenía probablemente la concentración más alta de productores del vino de calidad en Grecia.



Keimi Chrisohoou, un productor de comandante Naousa es uno quién prefiere tenerlo ambas maneras. Él justifica mezclar de Xynomavro con merlot en algunos vinos en base de la alta calidad que resulta del producto así como el hecho de que el nombre de Naousa, aunque aún importante, ha rendido una cierta soberanía, en los ojos de consumidores, a la naturaleza de ellos mismos. Según Nikos Bersos, el vineyardist, enologist (y cuñado) a Chrisohoou, en su más austero, "Xynomavro es como un esqueleto. El merlot completa el cuerpo."

<http://www.greekwinemakers.com/czone/varieties/redvar.shtml>

Otras variedades tintas

- ❖ **Kotsifali**
- ❖ **Krasato**
- ❖ **Krasato**
- ❖ **Mandilaria**
- ❖ **Mavrodafni**
- ❖ **Mavrotragano**
- ❖ **Negoska**
- ❖ **Stavroto**
- ❖ **Sykiotis**

5.5.2.- Principales variedades empleadas en la producción comercial del vino blanco

Se dice a menudo que los vinos rojos de Grecia son naturalmente superiores a sus blancos. La producción del vino blanco en Grecia se separa más uniformemente sobre la gama de la especie predominante. En Grecia, los vinos blancos se describen a menudo como detrás de los rojos. No es verdad. Los mismos productores griegos exhiben con orgullo y siempre están en busca de la excelencia en vinificaciones del vino blanco.

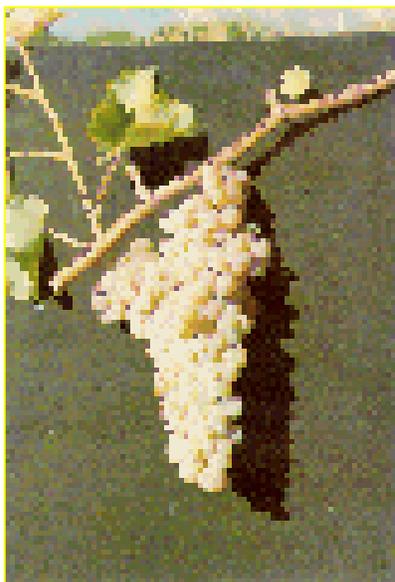
Puede haber pocas variedades blancas en Grecia produciendo los sabores que se podrían describir como gusto adquirido. Pero como siempre, ésta *es* una cuestión de gusto.

Los nombres grandes en las uvas blancas en Grecia incluyen Savatiano, (una variedad asociada más a Retsina el nuevo, más elegante, casta de vinos que ha frezado), Assyrtico (una uva egea propensa a exhibir cualidades del noble, especialmente en Santorini) y Vilana (una uva cretana que recibe solamente recientemente la clase de tratamiento que revelará su potencial verdadero).

El cultivar blanco más famoso es el muscat blanco, habitando un área geográfica cada vez más extensa, es el mejor sabido para su papel en vinos de Samos, donde está la variedad blanca única permitida bajo denominación VQPRD-equivalente del mismo nombre. 15 adicionales especies abarcan el resto de la producción blanca comercial, la mayoría produce productos únicos bastante distintos y producto solo o como componentes que mezclan.

<http://www.greekwinemakers.com/czone/varieties/whitevar.shtml>

Savatianó



Savatianó considera más el de 15% del área total del viñedo de Grecia. Es una uva de productiva, resistente a la enfermedad y bien en la facilidad en el clima áspero y seco de Grecia central -- incluyendo Attika, la región donde estaba el sinónimo su nombre, hasta hace poco tiempo, con Retsina. El punto bajo en la acidez, Savatianó es un poco una lona en blanco. El alto cultivar de la producción crea con sabor a fruta, pero los vinos a granel a menudo indescriptibles, perfeccionan adentro más allá de las épocas para la ocultación debajo de dosis pesadas de la resina. A menudo herboso, a veces cítrico. En un final de este espectro, el chateau Mátsa en Attika hace un exquisito, se seca, Savatianó mono-mono-varietal de las uvas de la viejo-vid. En el otro extremo, Aléxandros Megapános ha creado una versión tan arriba en los extractos secos, vino rojo rival de los niveles.

Poca precipitación durante la vendimia que probábamos (2000), producciones de 500 kilos para hacer a vinificación completamente Savatianó de tal concentración fructuosa es difícil comprender que su ataque inicial del glicol no es causado por el azúcar residual.

<http://www.greekwinemakers.com/czone/varieties/whitevar.shtml>

Moschato Alexandrias

Moschato Alexandrias es *el muscat Gordo Blanco*, *el Lexia* de Australia, *el Hanepoot* de Suráfrica, *de Moscatel de Alejandria* de España, de la uva *de Moscatel de Setubal* de Portugal y de la variedad usada para producir las pasas de oro en California. Es un tipo de muscat generalmente considerado inferior a Moschato Aspro, pero que sin embargo se parece haber encontrado una cierta clase de ambiente ideal en Limnos. Allí, la variedad abarca el 70% de la producción y ha ganado el estado del AO para las versiones secas y dulces, el último disponible en versiones fortificadas y sin fortificar. Favorece el suelo seco (contra la putrefacción) y elevación baja (para la concentración del azúcar),



aunque Makedonia sugieren potencial en otros ambientes.

Es ciertamente común en cada región del vino en occidental y Europa Oriental bajo amplia gama de sinónimos. En Limnos que es vinificado en un número diferente de estilos, incluyendo los vinos de mesa fortificados y sin fortificar y los vinos secos. A pesar de su reputación desfavorable, los productores griegos parecen sin embargo cautivados para continuar cultivándola por su potencial.

<http://www.greekwinemakers.com/czone/varieties/white/aawhite.html>

Moschato Aspro

Moschato Aspro es el muscat clásico para el cual los vinos de Samos son renombrados y el cual abarca la variedad única permitida debajo *del muscat* de OPE de la denominación *de Samos*. Crecido extensamente actualmente y, se supone, en épocas antiguas (sin embargo quizá no en Samos), la uva produce una de vinos variedad que sorprende, uniforme en la isla de Samos solamente.



Los muscats de Samos caen en dos categorías principales: Glykó (doux del vin) e Imíglyko (doux del demi). El Glykó se hace de sin piel arrestada con alcoholes puros de la uva a un índice de alcohol total de el 15%. La cooperativa de Samos tiene un monopolio de la uva, pero otras compañías (Boutaris, Kourtakis) producen la denominación Samos Glykó también.

Imiglyko de la cooperativa de Samos se fermenta a la terminación sin el uso de alcoholes. La fermentación con las pieles es brevemente para extraer el aroma sin extraer el tanino. Sin embargo similar a Glykó en la nariz y el paladar, los vinos que resultan tienen considerablemente (casi tres veces) menos azúcar residual.

Samos también produce las versiones envejecidas que utilizan estos dos procesos. Anthemis corresponde al Glykó fortificado, aunque con un contenido levemente más bajo del azúcar. Envejecido en el roble por tres a cuatro años, los aqires concentró los aromas, una tonalidad ambarina compleja con caramelo ligero en el paladar sometido por acidez agradable, bien equilibrada. El néctar de Samos (como Imiglyko) se fermenta naturalmente. El mosto que contiene altos niveles del azúcar se fermenta por cerca de tres meses hasta que el alcohol alcanza el aproximadamente 15%. También se envejece en el roble áspero por cuatro años, adquiriendo una tonalidad anaranjada, un aroma de gran alcance del caramelo y una textura dulce aterciopelada en la lengua.

Las millas de Lambert-Gocs escriben de otro muscat de Samos, néctar de Palaio, hecho del mejor néctar, después envejecido hasta diez años en roble. No está comercialmente disponible.

Samos no es el único productor de Moskháto Aspro. Las denominaciones de Rhodes preven versiones dulces y secas, aunque las regulaciones de la denominación estipulan una combinación de Moschato Aspro con el muscat de Trani, una introducción veneciana. KAIR, el grupo de la vinificación de la cooperativa agrícola local ahora se centra en los vinos del secador. Moskháto Aspro calcula en su vino sonrosado semi-dry (vino sonrosado de Imíxiros, Moulin), pero solamente como componente de menor importancia en una mezcla que incluya Mandiariá, Grenache y Athíri.

Patras ha sido una fuente de los vinos de calidad producidos de Moskhato Aspro, pero el área cultivada ha disminuido en las zonas de la denominación (muscat de Patras, muscat de Rion de Patras). La variedad esta representada lo mejor posible recientemente por el muscat de Rion por Parparousis.

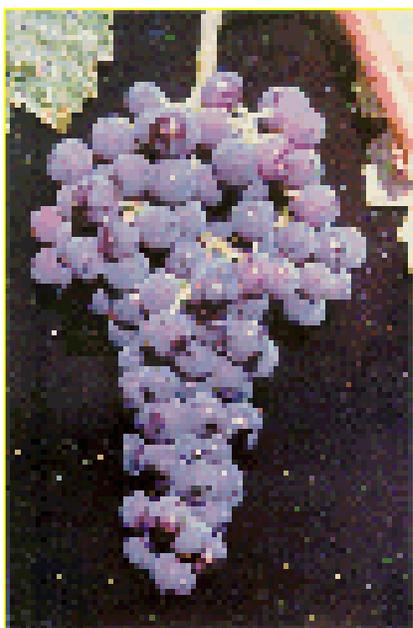
<http://www.greekwinemakers.com/czone/varieties/whitevar.shtml>

Otras variedades blancas

- ❖ Dafni
- ❖ Debina
- ❖ Lagorthi
- ❖ Malagousia
- ❖ Monemvasia
- ❖ Moschato Aspro
- ❖ Plytó
- ❖ Prinknádi (también Perkníariko)
- ❖ Robola
- ❖ Reditis
- ❖ Savatianó
- ❖ Siderítis
- ❖ Tsaoúsi

- ❖ Vilana
- ❖ Bolitas

5.5.3.- Variedad Blanc de Gris empleada en la producción comercial del vino blanco



Durante la última década, Moschofilero se ha levantado para mirarse en Grecia como productor importante de vinos blancos superiores. Este cultivar tiene una historia larga en el Peloponnesos y la investigación genética (M. Boutaris) sugiere que esta relacionado con varias variedades de la costa del este de esa región, supuestamente pudo haber sido empleado en la producción de los vinos de Malvasia durante las Edad Media. Sus vinos se comparan con frecuencia con los muscats y a Traminer, pero las comparaciones exageran cualquier similitud verdadero. La especulación que Moschofilero está relacionado con el uva de Traminer tiene roven para ser incorrecta. La mayoría de la producción seria de los vinos de Moschofilero se centra en la meseta de Mantinia, un llano con suelo rico en el centro de una la montaña en Arkadía norteño en el Peloponnesos.

En estas elevaciones (hacia arriba de 600 metros), el azúcar y el alcohol pueden ser bajos y ácido considerables. La uva produce los vinos de carácter reservado, sus mejores cualidades son elegancia, curruscancia y los aromas sutiles de flor (pétalo color de rosa). El color se puede variar asombrosamente (dentro de una gama limitada, por supuesto) de casi invisible, a grisáceo para palidecer amarillo. Los viñedos de Antonopoulos, George Skouras y Yiannis Tselepos son productores dominantes de Mantinia. Tselepos, que viñedos están entre el más alto de Grecia, se cree extensamente haber dominado esta uva, produciendo las versiones que demuestran constantemente potencial internacional.

<http://www.greekwinemakers.com/czone/varieties/rosevar.shtml>

5.6.- Apelaciones del gobierno griego para sus vinos

Grecia puso leyes de la denominación de sus productos vinícolas para protegerlos en 1971 y 1972. Utilizando criterios similares a Francia y a la mayoría de los países europeos, los aspectos técnicos de la legislación fueron establecidos por los miembros del instituto del vino, un departamento del ministerio de agricultura. El programa es administrado actualmente por KEPO, el comité central para la protección de la producción de vino, un rama del mismo ministerio. Un número de factores desempeñan un papel en la determinación de áreas calificativas y de productos. Éstos incluyen: el papel de la conveniencia, pedigrí e histórico de las variedades de la uva; composición del suelo;

elevación del viñedo; producción por el stremma (1 stremma=1/10th de una hectárea); niveles del azúcar, el efecto de prácticas enológicas tales como envejecimiento del barril y cualquiera factores adicionales que probablemente pueden afectar la calidad del vino dentro de regiones bajo consideración.



Las leyes de la denominación de Grecia, , tenían varios resultados importantes:

PARLAMENTO GRIEGO

- ❖ En primer lugar, crearon un incentivo para la preservación de variedades tradicionales para el desarrollo de una industria de vino distinta étnica. Las leyes de la denominación garantizaron la continuación de un número de productos tradicionales importantes.
- ❖ En segundo lugar, favorecieron fuertemente a compañías más grandes y los lagares y las cooperativas locales que funcionaban ya dentro de estas zonas. Aunque ciertos productores han aparecido tener más acceso al cuerpo que gobernaba, la institución de las leyes de la denominación fortificó por lo menos un segmento económicamente vital de la industria y pavimentó la manera para la modernización continuada.
- ❖ En tercer lugar, proporcionaron una plantilla para el control de calidad compatible del modelo francés -- un requisito previo a la calidad de miembro de Grecia en el EEC. Aunque la calidad de miembro del EU (Unión Europea) crea los apremios serios para la industria de vino griega, ventajas, tales como concesiones y acceso económicos a los mercados del EU, compensa las desventajas.

La elevación y la orientación del viñedo tienen efectos dramáticos en las uvas. El estándar para la calidad de vino en el oeste se basa en las características típicas de los climas más templados que el de Grecia. La estabilidad y la conveniencia químicas para el envejecimiento son componentes integrales del ideal estético de los productores europeos y cualquier otro productor del mundo que aspire a crear los vinos con suficiente alcohol y de acidez equilibrada. Los griegos deben aprovecharse de los microclimas abundantes,

muchos de ellos en elevaciones más altas o con orientaciones norteñas. En este respeto, las designaciones griegas de la denominación exhibieron buena ciencia.

Es dudoso que las denominaciones griegas estarán sean de interés a los consumidores americanos. Incluso las denominaciones francesas parecen interesarnos solamente cuando coinciden con nuestro sentido del gusto, el sentido del valor o la sed para la celebridad. Asimismo, los consumidores utilizarán sus propios criterios en la determinación de qué vinos griegos están dentro la mejor calidad. Algunos vinos de denominación controlada serán valorados y algunos no . La definición de la calidad es altamente subjetiva y algunos criterios de la denominación también lo son, por lo tanto y automáticamente las variaciones o cualidades de los vinos son tan probables dentro de zonas calificativas como fuera.

Para todo el trabajo de aprender las denominaciones y las regiones de un país, un alambique depende de la dirección adicional. América no se conoce para este nivel de la paciencia. Los mejores vinos de la denominación de algunas áreas por ejemplo en Santorini, Peza, Rhodes, Goumenissa (y en muchas otras zonas), deben ciertamente la parte de su éxito a las consideraciones formalizadas en las reglas que gobiernan su fabricación. Ciertas denominaciones, especialmente Samos, *son* garantías inatacables de la alta calidad (aunque la denominación de Samos no está entre las más altas de Grecia).

Grecia tiene actualmente cuatro designaciones para la denominación:

O.P.A.P.

O.P.A.P. (Onomasía Proeléfseos Anotéras Piótitos) es equivalente a la ' denominación del origen de la calidad superior ' o del ' V.L.Q.P.R.D francés.' Hay actualmente 25 designaciones para esta denominación, casi todas para los vinos blancos rojos y secos. Esta lista ha estado creciendo lentamente.

O.P.E

O.P.E (Onomasía Proeléfseos Eleghoméni) es equivalente a “la denominación controlada del origen “ o del ' V.Q.P.R.D francés.' Hay actualmente siete regiones o productos calificados, todas para el vino dulce (Samos incluyendo).

Reserva y reserva de Grande

Los productores de los vinos de OPAP y de OPE tienen la opción para utilizar *la reserva*, término para los vinos blancos que se envejecen por dos años (que pasan un mínimo de 6 meses en barril y de 6 meses en botella) y los vinos rojos que se envejecen por 3 años (los mismos mínimos).

La reserva magnífica se puede utilizar para los vinos blancos que envejecen por tres años o más (pasando un mínimo de un año en barril y de un año en botella) y los vinos rojos que se envejecen por 4 años (que pasan un mínimo de dos años en

barril y de dos años en botella). Naturalmente, la reserva blanca y la reserva magnífica son casi exclusivamente del dominio de productores de lo que en América llamaríamos los vinos de mesa.

Topikos Inos.

Topikos Inos (vino local) es el equivalente griego a los franceses que Vins de paga. Hay actualmente 139 denominaciones calificativas. Las etiquetas se permiten el uso de nombres del domaine, y de incluirlos de Domaine o del estado (Ktima), de Monastary (Monastiri) y del chateau (Archondiko) y del chalet siempre y cuando el requisito del lugar se resuelva. Las pautas son menos terminantes y las ofertas para las nuevas designaciones están siempre bajo consideración Dentro de esta categoría está una designación especial, *denominación por Tradition*, que incluye Retsina y Verdea, y se diseña asegurar la calidad y la supervivencia de productos étnicos distintos.

Epitrapezios Inos.

Epitrapezios Inos (vino de tabla) es equivalente al francés Vin de Table. Para los americanos profundamente familiarizados con el vino griego, esta designación se ha convertido en casi una marca de la calidad superior.

Kava.

Los productores del vino de tabla tienen la opción para utilizar el término *Kava* (traducción áspera: *puesto en bodega*, que en Grecia es una asociación) para los vinos blancos que se envejecen por dos años (que pasan un mínimo de 6 meses en barril y de 6 meses en la botella) y para los vinos rojos que se envejecen por tres años (que pasan un mínimo de 6 meses en roble nuevo o de 1 año en viejos barriles del roble y dos 2 años en botella).

<http://www.greekwinemakers.com/czone/appellations/apps.shtml>

PRINCIPALES APELACIONES GRIEGAS

APELACIONES OPAP

[Amyndaio](#)

[Anhialos](#)

[Arháles](#)

[Gouménissa](#)

[Dafnés](#)

[Zítsa](#)

[Limnos](#)

[Mantinía](#)

[Messeníkóla](#)

[Náousa](#)

[Neméa](#)

[Páros I](#)

[Paros II](#)

[Pátra](#)

[Rojo de Pezá](#)

[Blanco de Pezá](#)

[Blanco De Playies Melitona](#)

[Rojo De Playies Melitona](#)

[Rapsani](#)

[Blanco De Ródos \(Rhodes\)](#)

[Rojo De Ródos \(Rhodes\)](#)

[Robóla de Kefalonia](#)

[Santorini](#)

[Rojo de Sitía](#)

[Blanco de Sitía](#)

APELACIONES OPE.

[Mavrodáfni de Kefaloniá](#)

[Mavrodáfni de Pátra](#)

[Muscat de Kefaloniá](#)

[Muscat de Límnos](#)

[Muscat de Rhodes](#)

[Muscat de Patra](#)

[Muscat de Río de Patra](#)

[Muscat de Samos](#)

<http://www.greekwinemakers.com/czone/appellations/apps.shtml>

6.- CONCLUSIONES

De acuerdo a toda la información COPILADA, se puede tener como primera conclusión que estos países (Suiza y Grecia) y la región de china ofrecen una gran variedad de vinos, pero que no han tenido gran difusión por el mundo.

Suiza ha sabido aprovechar su cercanía con los países más reconocidos por su enología, y ha sabido aprovechar su clima para contar en sus cultivares con las mejores variedades del mundo, sus vinos han tenido grandes reconocimientos, en su enología se puede encontrar la riqueza de la cultura alemana, francesa e italiana.

Suiza tiene la ventaja de contar con variedades indígenas que puede explotar y desarrollar nuevos sabores, lo que representa un gran potencial para dicho país. En el caso de Grecia, donde se encuentra gran parte de la mitología e historia del vino, podemos encontrar una gran riqueza en variedades únicas en el mundo, esta es una de las grandes ventajas que tiene este país.

Por el momento su enología se encuentra en recuperación, ya que sufrió un estanca miento, también se cuenta con variedades de calidad como la merlot y otras tintas.

El gobierno Griego, así como sus productores han apostado el futuro de su enología hacia el desarrollo de vinos con variedades endémicas y esto hace que en Grecia se cuente con diferentes controles sobre denominaciones de origen.

Muy probablemente los vinos de estas regiones del mundo darán mucho de que hablar, y creo que Grecia tiene una gran ventaja por la riqueza de sus cultivares.

7. GLOSARIO DE TERMINOS VINÍCOLAS

ABIERTO: Vino de poco color y poco equilibrio en boca.

ABOCADO: Vino moderadamente dulce.

ACABADO: Se dice del vino del que es posible describir con exactitud sus excelencias y bondades.

ACERBO: Deja en el paladar una sensación muy desagradable; es ácido y astringente, como una manzana verde.

ACETICO: Vino echado a perder, agrio, con olor a vinagre (ácido acético). También se le llama avinagrado.

ACIDO: Vino en el que predomina ese sabor debido a los ácidos naturales procedentes de la uva o de la fermentación.

AFRUTADO: Vino que tiene aromas de frutas (durazno, plátano, chabacano, grosella, frambuesa, cereza, ciruela, etc.).

AGRIDULCE: Sabor defectuoso de un vino que ha fermentado a temperaturas demasiado altas.

ALEGRE: Cuando un vino es vivaz, tiene un aroma limpio y acidez fresca. Se dice también de los vinos espumosos con una agradable burbuja.

ALMA: Carácter, personalidad de un vino.

ALMENDRADO: Sabor a almendra que aparece en vinos tintos jóvenes elaborados con maceración carbónica.

AMPLIO: Un vino completo, lleno, abundante en matices.

AÑADA: Año en que el vino ha sido vendimiado. Debe figurar en la botella.

AÑEJO: Vino criado en barricas o en botellas, al menos durante tres años.

APAGADO: Sin fuerza ni brillo, sin un sabor significativo.

AROMA: Conjunto de sensaciones olfativas que produce el vino. Bouquet.

ASPERO: Rudo, astringente, que se agarra a la lengua.

ATERCIOPELADO: Suave, de tacto agradable y sedoso, sobre todo en los tintos.

BALSAMICO: Aroma resinoide que puede deberse a la variedad, la tierra o a la crianza.

BARRICA: Envase de madera utilizado para criar vinos.

BLANCO: Estilo clásico de vino muy claro, con abundancia de amarillo matizado por una amplia gama de tonos verdes y dorados.

BLANDO: Sin carácter, demasiado ligero e insignificante.

BOUQUET: Palabra de origen francés que se utiliza para designar el conjunto de sensaciones olfativas que ofrece un vino.

BRILLANTE: Vino que presenta un aspecto visual esplendoroso y limpio, con reflejos luminosos.

BRUT: Vino espumoso muy seco. Característico de las cavas.

CARÁCTER: Conjunto de características de ciertos vinos que lo convierten en inconfundible. Elogio del vino.

CARGADO: Espeso, de color intenso.

CARNOSO: Vinos plenos, grasos, ricos, que tienen materia y producen en el paladar una sensación de cuerpo denso.

CASTA: Se dice cuando un vino es de buena calidad.

CLARETE: Vino tinto afrutado y ligero en cuya fermentación se han macerado muy levemente los hollejos. Consumir pronto.

CLÁSICO: Un vino de casta o estirpe que ha permanecido a través del tiempo.

COMPLEJO: Vino rico en matices sensoriales, bien armonizado y elaborado, procedente de una variedad que exhibe un bouquet complejo y excesivo.

CRIANZA: Envejecimiento controlado de un vino en barrica, en bota o en botella.

CUERPO: Untuosidad, carnosidad, materia y estructura del vino.

DELICADO: Fino, agradable, sutil aunque no necesariamente distinguido.

DISTINGUIDO: Armonioso, constituido de elementos nobles y puros.

FLORAL: Aroma agradable de ciertos vinos que recuerda el perfume de determinadas flores.

FRANCO: Aroma definido, claro.

FRESCO: Vino blanco o rosado que muestra armonía entre alcohol y acidez.

FRUTAL: Cualidad aromática de los vinos. Presencia de aromas que recuerdan la fruta (moras, frambuesa, plátano, piña, chabacano, etc.).

GENEROSO: Vino especial con contenido alcohólico entre 15 y 23°. Por extensión, también se aplica a los vinos de mesa con fuerte contenido alcohólico.

GRASO: Su alto contenido de glicerina le da untuosidad y suavidad.

JOVEN: Vino sin crianza en el que se han buscado cualidades afrutadas y más frescas.

LIGERO: Vino pobre en alcohol.

MADURO: Vino que ha desarrollado convenientemente su evolución en la botella.

PALIDO: Se aplica a los vinos blancos de baja intensidad cromática.

ROBUSTO: Consistente, con rica graduación alcohólica. Sinónimo de vigoroso y de sólido.

ROSADO: Elaborado a partir de uvas tintas cuya fermentación se realiza en ausencia de los hollejos.

SECO: Vino que ha realizado plenamente su fermentación, transformando todo el azúcar en alcohol.

SUAVE: Muy refinado y exquisito.

VIVAZ: Fresco, brillante en el color, limpio de aroma.

BIBLIOGRAFÍA

<http://www.ikuska.com/Africa/Gastronomia/vinos.htm>

<http://www.ikuska.com/Africa/Gastronomia/vinos.htm>

<http://www.africainfomarket.org/paises/marruecos3.php>

<http://www.africainfomarket.org/paises/marruecos3.php>

<http://www.ikuska.com/Africa/Gastronomia/vinos.htm#magreb>

<http://www.swisswine.ch/english/default.htm>

<http://www.swisswine.ch/english/default.htm>

<http://www.swisswine.ch/asp/english/plan/redirectW.asp?file=english/regio/GE/intro.htm§ion=regio>

<http://www.swisswine.ch/asp/english/plan/redirectW.asp?file=english/regio/GE/intro.htm§ion=regio>

<http://www.swisswine.ch/asp/english/plan/redirectW.asp?file=english/regio/GE/intro.htm§ion=regio>

<http://www.swisswine.ch/asp/english/plan/redirectW.asp?file=english/regio/GE/intro.htm§ion=regio>

<http://www.swisswine.ch/asp/english/plan/redirectW.asp?file=english/regio/GE/intro.htm§ion=regio>

<http://www.swisswine.ch/asp/english/plan/redirectW.asp?file=english/regio/GE/intro.htm§ion=regio>

<http://www.swisswine.ch/english/cepag/>
<http://www.swisswine.ch/english/cepag/>
<http://www.swisswine.ch/english/cepag/>
<http://www.swisswine.ch/english/cepag/>
<http://www.swisswine.ch/english/produ/>
<http://www.swisswine.ch/english/produ/>
<http://www.swisswine.ch/english/swea/ChiffresExport.pdf>
<http://www.swisswine.ch/english/vins/>
<http://curso-italiano.it-schools.com/secciones/viaje-y-cultura-en-italia/campaniat/turismo-y-cultura-en-napoles.shtml>
http://redescolar.ilce.edu.mx/redescolar/publicaciones/publi_volcanes/europa/vesubio.htm
http://elmundovino.elmundo.es/elmundovino/noticia.html?vi_seccion=12&vs_fecha=200306&vs_noticia=1055442177
<http://www.masdevinos.com/articulo.cfm?idArticulo=1911>
<http://www.ameritalia.id.usb.ve/p/stu/vino1.htm>
<http://www.las-buenas-mesas.com/italia.html>
http://elmundovino.elmundo.es/elmundovino/noticia.html?vi_seccion=12&vs_fecha=200306&vs_noticia=1054500693
http://www.vinositalianos.co.cr/013_mastrobernardino_vinos_de_la_campania.htm
http://www.vinositalianos.co.cr/021_chianti.htm
http://www.vinositalianos.co.cr/027_vinos_y_cepas.htm
<http://www.greekwinemakers.com>
http://hellonet.teithe.gr/SP/krasi_sp.htm
<http://www.greekwinemakers.com/czone/history/8now.shtml>
<http://www.greekwinemakers.com/czone/history/9future.shtml>
<http://www.greekwinemakers.com/czone/regions/central.shtml>
<http://www.greekwinemakers.com/czone/regions/epirus.shtml>
<http://www.greekwinemakers.com/czone/regions/islands.shtml>
<http://www.greekwinemakers.com/czone/regions/crete.shtml>
<http://www.greekwinemakers.com/czone/regions/limnos.shtml>

<http://www.greekwinemakers.com/czone/regions/myk.shtml>
<http://www.greekwinemakers.com/czone/regions/paros.shtml>
<http://www.greekwinemakers.com/czone/regions/samos.shtml>
<http://www.greekwinemakers.com/czone/regions/mak.shtml>
<http://www.greekwinemakers.com/czone/regions/thes.shtml>
<http://www.greekwinemakers.com/czone/regions/pel.shtml>
<http://www.greekwinemakers.com/czone/varieties/redvar.shtml>
<http://www.greekwinemakers.com/czone/varieties/redvar.shtml>
<http://www.greekwinemakers.com/czone/varieties/whitevar.shtml>
<http://www.greekwinemakers.com/czone/varieties/whitevar.shtml>
<http://www.greekwinemakers.com/czone/varieties/white/aawhite.html>
<http://www.greekwinemakers.com/czone/varieties/whitevar.shtml>
<http://www.greekwinemakers.com/czone/varieties/rosevar.shtml>
<http://www.greekwinemakers.com/czone/appellations/apps.shtml>
<http://www.greekwinemakers.com/czone/appellations/apps.shtml>
<http://www.ameritalia.id.usb.ve/p/stu/vino1.htm>

