



INTRODUCCION AL MUNDO DEL VINO

WWW.VINITODO.COM



1

¿QUE ES EL ALCOHOL?

La palabra alcohol proviene del árabe “Al” que significa “el” y “Kohol” que significa “espíritu”. Por definición, un compuesto orgánico formado básicamente por moléculas de Hidrógeno, Oxígeno y Carbono. El alcohol etílico es el único apto para el consumo humano. Se obtiene a partir de un proceso bioquímico en el que los azúcares se transforman en alcohol y bióxido de carbono por acción de las levaduras.



2

¿QUE SON LAS BEBIDAS
ALCOHOLICAS?



¿QUE ES EL ALCOHOL?

La palabra alcohol proviene del árabe “Al” que significa “el” y “Kohol” que significa “espíritu”. Por definición, un compuesto orgánico formado básicamente por moléculas de Hidrógeno, Oxígeno y Carbono. El alcohol etílico es el único apto para el consumo humano. Se obtiene a partir de un proceso bioquímico en el que los azúcares se transforman en alcohol y bióxido de carbono por acción de las levaduras.



¿QUE SON LAS BEBIDAS ALCOHOLICAS?

Las bebidas alcohólicas son aquellas que contienen etanol, que como ya se vio anteriormente, es el único para el consumo humano.

Las bebidas alcohólicas se pueden distinguir entre:

- I. Fermentadas
- II. Destiladas
- III. Fortificadas
- IV. Licores

I. Fermentadas

Surgen por un cambio bioquímico producido por la acción de la levadura ante la exposición de productos naturales a ciertas condiciones de humedad, temperatura y tiempo, que se denomina fermentación. Normalmente se dejan reposar vegetales y frutas que cargan gran contenido de glucosa donde las más frecuentes son:

- Cerveza: cuyo contenido de alcohol varía entre 4° y 5°.
- Vino: Que posee un grado alcohólico de entre 11° y 14°.

Las fermentaciones pueden ser de dos tipos: Naturales y Artificiales:

- Naturales: Cuando las condiciones ambientales permitan las interacciones de los microorganismos y los sustratos orgánicos susceptibles.
- Artificiales: Cuando el hombre propicia las condiciones y el contacto referido.



II. Destilados

Se originan mediante un proceso por el cual el calor separa el alcohol de otros componentes menos volátiles para eliminar el agua y obtener así etanol más concentrado. Existen diferentes tipos de destilación:

- Destilación por Alambique o discontinua
- Destilación por columnas o continua
 - Alta Graduación
 - Baja Graduación

El Alambique es el protagonista esencial de la larga historia de las bebidas destiladas. El funcionamiento de éste es simple y se compone de tres partes: La caldera, el serpentín y el capitel.

III. Fortificadas

Son aquellas a las que se les agrega una cantidad extra de alcohol que puede provenir de un brandy u otra bebida alcohólica luego de la fermentación.

IV. Licores

Se producen a partir de un destilado al cuál se le añaden: Cremas de sabor, Aromas , Azúcares, etc. Existen tres tipos de Licores elaborados a partir de :

- Una sola hierba predominando en su sabor y aroma.
- Una sola fruta, sabor y aroma.
- Mezclas de frutas y/o hierbas

Como ejemplos de estos tenemos al Licor del 43, Brandy, Co-intreau, Cognac, Kalhúa, Ron y Amaretto entre otros.

3

CLASIFICACION DEL VINO



CLASIFICACION DE LOS VINOS

Como concepto básico, el vino es el líquido resultante de la fermentación alcohólica completa o parcial del jugo o mosto de uva. Dentro de la clasificación de los vinos tenemos 3 tipos:

- I. Vinos de Mesa (Tranquilos)
- II. Vinos Espumosos
- III. Vinos Fortificados
- IV. Otras Clasificaciones

I. Los Vinos de Mesa

Los Vinos de mesa están clasificados en Tintos, Blancos y Rosados. Cada uno de estos presenta diferentes características como a continuación se muestra:

Vinos Blancos

- Por su contenido de azúcar pueden ser: Secos, Semisecos o Dulces
- Por su corpulencia: Ligeros, Amplios y Concentrados
- Por su edad suelen clasificarse en: Jóvenes o de Guarda

Vinos Tintos

- Por su contenido de azúcar suelen ser: Secos o Afruitados.
- Por su tanicidad: Ligeros, de Tanino Medio o Muy Tánicos
- Por su edad se clasifican en Jóvenes o de Guarda

Vinos Rosados

- Por su contenido de azúcar se dividen en: Secos o Semisecos
- Por su tanicidad: Ligeros o Tanino Medio
- Por su edad: Jóvenes

II. Los Vinos Espumosos

Los Vinos Espumosos están clasificados por el método utilizado para generar la espuma:

Método Chermat:

En el método chermat, la segunda fermentación es en tanque. Por lo general tienen una burbuja más grande y de pronta disolución. Son vinos espumosos ligeros y afrutados.

Método Tradicional o Champenoise:

El método tradicional Segunda fermentación dentro de la botella. Tienen una burbuja fina y de larga permanencia. Son espumosos complejos y robustos.

Ejemplos: Champagne, Cava y cualquier etiqueta que indique método tradicional.

Método Inyección directa de CO₂

En este tipo de espumosos se hace la adición directa de gas carbónico (No existe segunda fermentación). Por lo general su efervescencia efímera y no se consideran espumosos de calidad.

Ejemplo: Frizantes

III. Fortificados

Los vinos fortificados también llamados generosos o encabezadosse producen a partir de adición de alcohol y pueden ser de dos tipos, Secos o Dulces:

- Secos: Jerez (Fino, Oloroso, Amontillado).
- Dulces: Oporto, Madeira, Marsala y Málaga.

IV. Otras Clasificaciones

Los vinos también se pueden clasificar por su varietal o mezcla:

- Varietales: La base lleva al menos 85% de una misma uva.
- Mezcla: Elaborado de varias uvas (Coupage, Corte)



4

PROCESO DE ELABORACION



PROCESO DE ELABORACION

El vino es una bebida obtenida de la uva (especie *Vitis Vinífera*) mediante la fermentación alcohólica de su mosto o jugo. La fermentación se produce por la acción metabólica de las levaduras que transforman los azúcares del fruto en alcohol etílico y gas en forma de dióxido de carbono. El azúcar y los ácidos que posee la fruta *Vitis vinifera* hace que sean suficientes para el desarrollo de la fermentación. No obstante, el vino es una suma de un conjunto de factores ambientales: clima, latitud, altitud, horas de luz, temperatura, etc.

El proceso de elaboración consta de varias etapas como veremos a continuación:

El primer paso que hay que considerar en la elaboración de un vino, es por supuesto, la maduración de la Uva. El proceso de maduración consta de varias etapas desde que se cosecha el fruto anterior (Agosto – Octubre) y la planta entra en un estado de reposo o letargo (durante el invierno) hasta que vuelve a brotar la planta, aparece el fruto, madura y se vuelve a cosechar.

Una vez que se ha llegado a la maduración ideal de la Uva, que consiste principalmente en lograr la concentración de azúcar deseada (medida en grados Brix), entonces comienza la vendimia. Es importante recordar que el alcohol proviene de la transformación que se produce en el momento que las levaduras se comen el

azúcar del fruto (proceso de fermentación), por lo cual es muy importante calcular el grado de azúcar para lograr los niveles de alcohol deseado en el vino.

Existen dos tipos de recolección de la uva: Manual y Mecánica:

Manual:

- Cajas de plástico de 15 kilos
- Vendimia de noche o madrugada
- Evita hojas y racimos con sobre maduración

Mecánica:

- Inconvenientes tecnológicos (espaldera, máquinas, etc.)
- Oxidación acelerada de mostos
- Maceración de las uvas en el jugo
- Presencia de elementos como hojas verdes secas, despedazadas, trozos de sarmiento, escobajo.
- Disminuye la calidad.

I. Vinificación de Blancos

1. Vendimia (recolección) y Transporte
2. Recepción de la uva.
3. Despalillado De esta forma se despega la uva de los racimos

4. Prensado – Sacar el jugo del fruto evitando romper la semilla para evitar taninos no deseados y amargos.
5. Desfangado (Depuración del Mosto)– Consiste en eliminar pepitas, tierra, raspón, sustancias coloidales. El vino se vuelve mas estable.
6. Encubado – vertir el mosto en los cubes para iniciar el proceso de fermentación.
7. Fermentación Alcohólica (Frío, fermentación controlada, controles de temperatura y densidad)
8. Descube
9. Clarificación y estabilización
10. Crianza – Paso por barrica (cuando aplica)
11. Embotellado

II. Vinificación de Tintos

1. Vendimia (recolección) y Transporte
2. Recepción de la uva.
3. Despalillado – Estrujado – De esta forma se despega la uva de los racimos.
4. Encubado

5. Fermentación Alcohólica – Dentro de este proceso ocurren algunos otros pasos importantes:
6. Maceración – El color del vino tinto se da por este efecto de dejar remojar el mosto en el hollejo o cáscara de la uva durante cierto tiempo.
7. Remontado – Proceso por el cual, el mosto que se queda en la parte baja sin contacto con el hollejo se hace circular a la parte de arriba para favorecer el proceso de maceración.
8. Descube
9. Desfangado (Depuración del Mosto)– Consiste en eliminar pepitas, tierra, raspón, sustancias coloidales. El vino se vuelve más estable.
10. Fermentación Alcohólica (Frío, fermentación controlada, controles de temperatura y densidad)
11. Descube
12. Prensado (Cuando se elabora vino de prensa)
13. Sulfitado Limpieza del vino
14. Fermentación Maloláctica – Favorece el equilibrio organoléptico y le aporta complejidad a los aromas. Es un proceso que convierte los ácidos málicos en lácticos. (No se da en todos los vinos)
15. Clarificación y estabilización
16. Crianza – Paso por barrica (cuando aplica)
17. Embotellado

III. Vinificación de Rosados

El caso de los vinos Rosados es una combinación de los procesos del blanco y tinto. Se elabora un vino blanco (hecho con uva tinta) y el color en este tipo de vinos lo da el proceso de Maceración pero de manera muy limitada. Este tipo de vinos normalmente son secos aunque los hay dulces en algunas regiones. Radican de la necesidad de crear vinos frescos, afrutados y el hecho de acompañarlos con cualquier tipo de comida.

IV. Vinificación de Espumosos

Como se vio anteriormente, este tipo de vinos se clasifican según su método de elaboración. El más importante o de más calidad es el método tradicional o como bien se conoce método Champenoise.

El proceso de elaboración de estos vinos es muy interesante y se podría dividir en dos grandes fases: La primera es la elaboración del vino base, que es un vino blanco hecho a partir de uvas como la Chardonnay y Pinot Noir normalmente y la segunda fase consiste en lo que se denomina segunda fermentación en botella.

El proceso de Segunda Fermentación consiste de varias fases:

- Licor de Tiraje – Se añade un licor que contiene y se adicionan Levaduras dentro de la botella para que nuevamente fermente y se tapa la botella. Este efecto trae como consecuencia que se genere dióxido de carbono (espuma)
- Removido. Aquí las botellas se van moviendo para decantar el sedimento (levaduras) hacia la punta de la botella. El proceso dura varios días ya que no se puede poner en vertical la botella de un solo movimiento.
- Degüelle - Una vez que el sedimento se encuentra en la punta y la botella en posición vertical, se congela únicamente la punta de la botella que contiene el sedimento.
- Licor de Expedición – Congelada la punta de la botella, se destapa y la presión expulsa las levaduras congeladas y parte del vino no congelado. Para rellenar lo que se perdió, se le agrega este licor con diferentes grados de azúcar para darle al vino su clasificación: Natur, Brut Demisec, etc.

5

LA CATA DE VINOS





La cata de vinos, la manera de disfrutar y apreciar los vinos.

LA CATA DE VINOS

La cata de los Vinos es el análisis organoléptico de las características de un vino bajo una metodología específica, es el análisis sensorial de los vinos, acto en el cual interactúan nuestros sentidos para identificar las cualidades, defectos y virtudes del vino.

En la cata de vinos no sólo se utiliza el paladar para degustar sino también el olfato y la vista. De ahí que el lugar ideal para hacer la cata debe ser bien iluminado, aireado, silencioso, carente de olores y a temperatura media. Las copas a usar por los catadores deben ser transparentes e incoloras, para apreciar su color y brillo.

En cuanto a las consideraciones básicas de la cata, en primer lugar, a la hora de llevar a cabo la cata de un vino, deberemos fijarnos en los denominados factores externos, que sería el espacio físico donde va a realizarse la cata, dentro de los cuales destacamos la copa de vinos o "catavinos", la sala de cata y la temperatura de servicio de los vinos.

En la sala de cata tanto las paredes como los muebles han de ser de color claro (blancos), debe tener una buena iluminación (natural o artificial), estar bien ventilada, ser un lugar silencioso y con una temperatura y humedad que hagan agradable la labor del catador.

El vino debe servirse a la temperatura adecuada. Actualmente se recomienda servir los vinos blancos jóvenes y cavas entre 6 y 9°C, los vinos blancos con barrica y los rosados entre 10 y 13°C, los tintos jóvenes entre 14 y 16°C, los tintos con crianza o reservas entre 16 y 18°C y los vinos dulces entre 7 y 10°C.

La cata de vino se compone de tres fases fundamentales, basadas en los tres sentidos principales que se emplean en la misma, siendo el siguiente orden: vista, olfato y gusto. También interviene el sentido del tacto, ya que la lengua posee este sentido y nos puede dar información sobre su densidad, temperatura, gases carbónicos o turbidez.

Fase Visual

En esta fase se evalúa el color, la transparencia, el brillo, su intensidad, matices de pigmento y formación de burbujas. El color nos da una indicación de su edad, la estructura aparente (cuerpo) y también de su origen.

Fase Olfativa

Aquí analizaremos los tipos de aromas, frutales, florales, herbáceos, tostados y especiados; valorando su limpieza, complejidad e intensidad. Los aromas se dividen en primarios, secundarios y terciarios.

Los primarios son característicos de la cepa que dependerá de donde fue cultivada o que tipo de composición tiene el suelo. Los aromas suelen ser florales, vegetales y frutales.

Los secundarios suelen aparecer como resultado de la fermentación alcohólica y maloláctica. Dependerá del tipo de levadura y se componen de aromas caramelizados, pasteleros y lácteos.

Los terciarios se adquieren durante la crianza del vino en barrica y durante su etapa de maduración en botella. Sus características se basan en aromas balsámicos, de madera torrefactos o frutos secos entre otros. Manzanilla, piel, cuero, miel, ahumado, tabaco o café son algunos ejemplos.

Fase Gustativa

El análisis en boca, como suele llamársele, se enfoca en la acidez, impresiones dulces, astringencia dada por los taninos, materia y cuerpo, equilibrio, persistencia de los aromas, etc.

Los puntos a identificar son el ataque, retronasal, estructura, equilibrio, cuerpo, untuosidad, textura y final.

Existen 3 diferentes tipos de Cata:

- I. Cata Vertical
- II. Cata Horizontal
- III. Cata a Ciegas

I. Cata Vertical: Es una sesión donde se prueba el mismo vino – misma etiqueta digamos– de la misma bodega, pero de diferentes cosechas o añadas. Es decir, en una sesión se puede probar el mismo vino, en sus cosechas 1999, 2000 y 2001.

II. Cata Horizontal: Si los vinos que se catan son diversos pero de la misma añada y de la misma denominación de origen, estaríamos ante una cata de este tipo. De esta manera comparamos las distin-

tas elaboraciones de los vinos catados y la calidad de la uva empleada.

III. Cata Ciega: Consiste en probar vinos de los cuales no se tiene información de su procedencia, y tratar de describirlos o puntuarlos sin tener ninguna sugerencia ya que no se ve la botella ni la etiqueta. También a veces tratan de adivinar su marca, productor, año de cosecha o variedad de uva utilizada, aunque esto no es lo más usual.

Algunos consejos útiles para degustar los vinos:

- Empezar por los blancos, continuar con los rosados y finalmente con los tintos. Primero los secos y después los dulces y también los ligeros antes de los estructurados.
- Comprobar que el vino esté a temperatura correcta.
- Utilizar copa de cristal fino y transparente (sin tallar).
- Elegir un lugar con buena luz y buena aireación.
- No usar perfumes pesados.
- Llenar la copa solo un tercio de su capacidad (medida ideal para catar).

TERMINOS DE CATA

Es importante conocer algunos terminos usados en la cata de vinos para entender las palabras y a que se refiere cada una de ellas.

Aprende algunas de estas y sabras de que estan hablando cuando se describe un vino.



- **Acético:** vino que se ha tornado ácido debido al contacto con el aire.
- **Acidez volátil:** vino que esta en camino de ser acético. Defecto.
- **Aroma:** Olor primario a uva y levadura propio de un vino joven.
- **Astringente:** claramente tánico.
- **Autólisis:** efecto de sabor rico a pan que surge al envejecer un vino espumoso en botella y con sedimento a levadura.
- **Buqué:** aroma complejo de un vino maduro.
- **Cabezón:** rico en alcohol.
- **Caliente:** demasiado rico en alcohol.
- **Cata a ciegas :** cata en la que no sabes que vino se está probando.
- **Cocido:** Sabor poco agradable provocado por un exceso de calor que afecta a las uvas o a las botellas.
- **Complejo:** un vino que deja percibir aromas dentro de los aromas o que sugiere capas distintas de minerales, frutas, flores, etc.
- **Con corcho:** vino que huele a moho,, por lo general, debido a que el corcho se ha estropeado.
- **Corto:** Efímero
- **Cuerpo:** volumen de un vino, se debe a la graduación alcohólica.
- **Mudo:** sin demasiado olor.
- **Nariz :** olor de un vino.
- **Oxidado:** vino que ha perdido parte de su sabor y se ha tornado marrón debido a una exposición excesiva al oxígeno.
- **Pétillant:** ligeramente espumoso.
- **Rancio:** olor intenso de los vinos envejecidos durante años en madera o cristal, generalmente a temperaturas altas.
- **Reducido:** con falta de oxígeno y con olor a mercaptano
- **Roble (con):** sabor excesivo derivado las barricas nuevas, de las duelas interiores o de trozos de madera en que se deja envejecer un vino.
- **Seco:** lo contrario de lo dulce.
- **Sedoso:** una determinada textura de vino.
- **Sensación (en boca):** designa el impacto táctil de un vino en el paladar.
- **Spritzig:** equivalente alemán de pétillant.
- **Sulfuroso:** olor cálido que se asocia con el empleo excesivo del dióxido de azufre como conservante.
- **Tanda:** en cata serie de vinos relacionados entre si.
- **Tánico:** rico en taninos.
- **Turbio:** señal de algún defecto en los vinos.
- **Verde:** termino que se utiliza para describir una acidez o unos taninos destacados.
- **Vertical:** cata de diferentes añadas de los mismos vinos.
- **Vigoroso:** estilo intenso y directo de un buen vino joven.
- **Zorruno:** olor muy intenso de las uvas nativas americanas como la labrusca.



6

PAISES Y REGIONES DEL MUNDO

PAISES Y REGIONES

Un tema importante al hablar del vino en el mundo es hacer referencia a las franjas del vino. Aunque es posible cultivar vino en casi cualquier parte del planeta, estas zonas ubicadas entre los paralelos 30° y 50° Norte y 30° y 40° Sur, favorecen en gran medida el desarrollo de la uva. Aquí se genera el denominado “clima Mediterráneo”, el cual se caracteriza por contar con una temperatura templada además de tener bien marcadas las estaciones del año (algo que no sucede en el clima tropical). Eso permite que haya una combinación apropiada entre lluvia, temperatura e insolación necesaria para el desarrollo de los frutos.

En el invierno la vid descansa, durante la primavera reverdece, en el verano madura y en Otoño se cosecha, llega la Vendimia.

Como ejemplo, basta con ver los países que incluidos en esta franja: Francia, Italia, España, Alemania, Sudáfrica, Australia, Chile, parte de México (Ensenada) y Argentina entre otros.

Sin duda, si quisiéramos hablar a profundidad de todas y cada una de las regiones del vino en el mundo, jamás terminaríamos, por lo que en este eBook únicamente tocaremos 5 de las más importantes de una forma resumida y fácil de digerir.



I. Francia

Hablar de los vinos Franceses para mucha gente es hablar de la cuna del vino ya que muchas de las uvas más utilizadas tienen su origen en este país (Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay, Pinot Noir, etc.).

El terreno (terroir), el clima, la cultura y la historia ayudan a que los vinos que se producen en este país sean de los de más alta calidad en el mundo.

La legislación y la diversidad de terrenos en Francia han hecho que se dividan las regiones y subregiones o denominaciones de origen que en este caso se les llama AOC (Appelation d'origine controlée). Dentro del territorio Francés encontramos 14 principales regiones:

1. Alsacia
2. Beaujolais
3. Burdeos
4. Borgoña
5. Champaña
6. Corcega
7. Jura
8. Languedoc
9. Provenza
10. Rosellon
11. Saboya

12. Suroeste

13. Loire

14. Rodano

Dentro de éstas regiones, la más popular o la de mayor historia sin duda es Burdeos, aunque por supuesto no se puede dejar de lado ninguna de las otras 13.

Esta importante región de burdeos está dividida a su vez por 57 subregiones ó AOC donde las más importantes o emblemáticas que producen algunos de los vinos más caros, famosos y obviamente de la más alta calidad del mundo son Puillac, Pomerol, Margaux y Sauterns.

Estas AOC producen los vinos catalogados como Grand Crus Classé:

- Chateau Lafite Rothschild
- Chateau D`Yquem
- Chateau Margaux
- Chateau Mouton Rothschild

II.España

Otro país de gran tradición y cultura alrededor del vino que produce vinos de gran calidad y que es el origen de uvas como la Tempranillo, Albariño, Garnacha, Palomino, etc.

Al igual que Francia, España tiene dividido su país en distintas regiones o Denominaciones de Origen que producen alrededor del 15% del vino del mundo. Esto lo convierte en el país que con la mayor extensión de viñas cultivadas en todo el planeta.

Existen en España 70 Denominaciones de origen de las cuales las más importantes son:

- Rioja
- Jerez
- Ribera del Duero
- Cava
- Rias Baixas
- Cataluña
- Navarra
- Penedés

De éstas, sin duda las más importantes o más conocidas por sus vinos son Rioja y Ribera del Duero.

Rioja – Aquí la uva más utilizada es la Tempranillo y le sigue la garnacha. Sus vinos se clasifican de acuerdo al tiempo que pasan en Barricas: Crianza, Reserva y Gran Reserva. Las mejores cosechas de los últimos años son: 2001, 2004, 2005, 2010 y 2011. Dentro de sus principales Bodegas productoras encontramos a: Paternina, Marques de Riscal, Rémirez de Ganuza, Ostatu, entre otras.

Ribera del Duero – Al igual que en Rioja, la uva mas utilizada es la Tempranillo o Tinta del País como se le conoce en esta D.O. Sus vinos se clasifican en Joven, Crianza, Reserva y Gran Reserva según el tiempo de paso en barrica. Su mejores cosechas de los últimos años: 2001, 2004, 2009, 2010 y 2011. Dentro de sus principales bodegas tenemos a: Vega Sicilia, Protos, Dominio de Pingus, Pesquera, Matarromera, entre otras.

III. Italia

Junto con España e Italia, estos tres países son los de más tradición e historia en cuanto vino se refiere. El imperio Romano cultivó y tuvo grandes aportaciones en cuanto a elaboración del vino se refiere.

Hablando de regulación y legislación, en Italia se admiten tres tipos de denominación:

- Indicazione Geografica Tipica – I.G.T.
- Denominazione di Origine Controllata – D.O.C.
- Denominazione di Origine Controllata y Garantita – D.O.C.G.

Son 20 las regiones vinícolas de Italia entre las que destacan:

Piamonte – Una de las regiones más importantes distinguida por la producción de vinos de altísima calidad. Destacan aquí las uvas tintas: Nebbiolo, Barbera, Bonarda, Sangiovese y Moscato entre otras. Las D.O.C.G. más importantes son las: Asti, Barolo, Barbaresco, etc.

Toscana – Esta región es famosa por sus vinos Chianti de uva Sangiovese.

Sicilia – Región con la más antigua tradición vinícola en Italia. En el siglo V a.C. se redactó el primer documento conteniendo la palabra “vino”. Por su alta graduación alcohólica, los vinos sicilianos han sido usado por siglos como vino de corte en todo Europa.

Lombardía – Región más rica e industrializada de Italia cuya capital económica se considera a Milano. Famosa por sus vinos D.O.C.G. Franciacorta.

IV.México

A pesar de que la historia del vino en México data de hace siglos, incluso, la bodega más antigua de todo América se encuentra localizada en Parras, Coahuila (Casa Madero), diversas circunstancias han hecho que la viticultura no se haya desarrollado como en otros países. Sin embargo, el consumo y el interés por el vino han venido creciendo en los últimos años así como la producción local y el surgimiento de nuevas bodegas en todo el País.

El cultivo de viñas está localizado principalmente en los Estados de: Aguascalientes, Baja California, Chihuahua, Coahuila, Guanajuato, Nuevo León, Querétaro y Zacatecas siendo Ensenada la zona de mayor producción en el país.

Las principales variedades cultivadas en el país son: Barbera, Cabernet Sauvignon, Grenache, Merlot, Misión, Nebbiolo, Tempranillo, Zinfandel, Chardonnay, Chenin Blanc, French Colombard y Semillon.

Las principales bodegas productoras por estado son las siguientes:

- Aguascalientes: Viñedos Santa Elena, Bodegas Dinastía.
- Baja California: Domecq, Santo Tomás, L.A. Cetto, Monte Xanic, Casa de Piedra, Mogor Badan, Adobe Guadalupe, Bibayoff, Barón Balché, Torres Alegre, SinergiVT, Las Nubes y Shimul entre otras.
- Chihuahua – Bodegas Pinesque
- Coahuila – Casa Madero, Ferriño, El Vesubio y Bodegas de Perote
- Guanajuato – Bodegas Vega Manchón (Vino Cuna de Tierra)

- Nuevo León – Las Maravillas
- Querétaro – Freixenet, La Redonda Los Azteca
- Zacatecas- Cacholá, Cantera y Plata, Bodegas Carrera y Bissolotti

V. Chile

Es imposible hablar del vino en el mundo y no mencionar a Chile como uno de los grandes productores de las últimas décadas. No existe país en el mundo, incluso los más tradicionales, que dentro de los anaqueles de sus tiendas no tengan vinos chilenos a la venta.

Una de las razones por las cuales los vinos chilenos han escalado posiciones hasta ubicarse entre los mejores del mundo, son los lazos comerciales que las compañías vinícolas locales han establecido con enólogos y viñedos franceses y estadounidenses.

Las zonas más reconocidas de viñedos en Chile son: Maipo, Maule, Curicó, Rapel, Colchagua y Casablanca.

Las uvas más cultivadas en estas regiones son de origen francés como la Carmenere, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Syrah, Chardonnay,

Sauvignon Blanc, Semillon, Viognier y Gewürstraminer entre otras.

Un caso curioso es el de la Carménère uva característica de Chile que fue extinguida en Europa en el siglo XIX por la Filoxera (parásito de la vid que a finales del siglo XIX se vuelve plaga y acaba con grandes extensiones de cultivo de uva). Esta cepa fue considerada extinta por años hasta que enólogos franceses la encontraron en este país.

Algunas de las bodegas más reconocidas en Chile son: Concha y Toro, Cousiño Macul, Errázuriz, Santa Rita, Undurraga, Santa Helena, Los Vascos, entre muchos otros.