

30. Los vinos del mundo

Contenidos

Italia	2
Francia	6
España	13
Portugal	16
Alemania	18
Grecia	21
Hungría	21
Austria	22
Estados Unidos	23
Sud Africa	26
Australia	27
Nueva Zelandia	29
Chile	29
Uruguay	30
Brasil	31
Bibliografía consultada	31

Describir los diferentes vinos del mundo no es el objetivo de este curso. Solo pretendemos hacer una pequeña revisión sobre algunos vinos que a nuestro criterio merecen degustarse por aportar características organolépticas distintivas y donde se pueden apreciar notas sensoriales que hemos ido analizando en estas páginas.

Italia



Figura 1 Regiones vitivinícolas italianas.

En el territorio italiano se produce vino desde muy antiguo con variedades típicamente italianas. Las regiones vitícolas abarcan todo la república, pero las más reconocidos se encuentran en la Toscana, el Véneto y el Piamonte (Figura 1).

Piamonte



Figura 2 Provincias del Piamonte.

Los vinos más reconocidos del Piamonte se encuentran en las provincias de Cúneo, Asti y Alessandria.

Barolo

Es el más famoso de los vinos tintos de Piamonte, es de color intenso, fragante y con gran paladar, se elabora con la variedad Nebbiolo, en la provincia de Cuneo (Figura 2) en la zona de las Langue que tiene como centro el municipio de Barolo. Este vino tiene un color rojo granate con reflejos anaranjados, un aroma característico, intenso y agradable, y en boca es descrito como seco, pleno, robusto y aterciopelado. El Barolo ha de tener una graduación alcohólica de al menos 13 grados y envejecer no menos de 3 años (de los cuales dos como mínimo en barricas de roble o de

castaño). Con cuatro años de añejamiento, es clasificado como "Riserva"; después de cinco, adquiere la categoría de "Riserva Speciale".

Barbera d'Asti

Se elabora en una amplia zona de las colinas de las provincias de Asti y Alessandria siendo Asti el municipio más importante. Vino aterciopelado y de grato sabor, que procede de la variedad de uva Barbera de la cual toma su nombre y a las que, según el pliego de condiciones de producción, se puede añadir Freisa, Grignolino y Dolcetto hasta un máximo del 15%. Después de tres años de añejamiento se le da la calificación de "Superiore"

Barbaresco

Este vino tiene orígenes antiguos. Tito Livio lo citaba en la "Historia Romana. Este vino deriva de uvas Nebbiolo cultivadas en las colinas que dominan sobre el Tanaro, en la Provincia de Cúneo en los municipios de Barbaresco, Treiso y Neive y en la parte del barrio de "San Rocco Senodelvio. Este vino tiene un color rojo granate, un aroma intenso y en boca es seco, austero, robusto y armónico. Como se produce con la uva Nebbiolo tiene una semejanza con el 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. Se elabora en la provincia de Cúneo. El aroma es tenue, delicado y recuerda a la violeta, mientras que el sabor es seco, tánico de la manera justa con un delicado amargo final. El pliego de condiciones prevé las tipologías "espumoso" y "seco". Para este último se requiere al menos un año de envejecimiento. Las localidades donde se elabora son: Alba, Baldissero d'Alba y otros.

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. Se elabora en las provincias de Alessandria, Asti y Cuneo exclusivamente con uvas Moscatel blanco.

Véneto

Los más importantes vinos del Véneto se concentran en las regiones de la Valpolicella, Bardolino y Soave (Figura 3) que están cerca de la ciudad de Verona. Los más reconocidos son los vinos de la Valpolicella con vinos famosos como el Valpolicella clásico, el Amarone y el Reccioto. EL Soave se caracteriza por sus vinos blancos y el Bardolino por sus tintos.

Valpolicella Clásico

Es un vino tinto dócil y ligero con moderado tenor alcohólico que se obtiene a partir de uvas de las variedades Corvina Veronese, Rondinella y Molinara vinificadas inmediatamente luego de la cosecha.

Amarone de la Valpolicella

Vino tinto seco de gran estructura. Para su elaboración las uvas son pasificadas en galpones por varios meses donde sufren una fuerte deshidratación (25 al 40%), con presencia de Podredumbre Noble. La uva fermenta por 40 días donde se obtiene un vino dulce y de fuerte color que es

transferido a barriles grandes donde queda de 4 a 5 años y donde sufre una segunda fermentación que lleva el vino a sequedad. El vino obtenido es alcohólico (15,5%) robusto, aterciopelado y seco.



Figura 3 Bardolino, Valpolicella y Soave, áreas donde se producen los mas famosos vinos del Véneto. Italia.

Recioto de la Valpolicella

El proceso inicial es similar al Amarone pero luego de la primera fermentación el vino se transfiere a barricas pequeñas y se mantiene a baja temperatura para prevenir la segunda fermentación, quedando dulce y con un contenido en alcohol que llega al 13 o 14 %. El tiempo de crianza es de dos años.

Soave

Vino apreciado desde la antigüedad y que se elabora a partir de variedades blancas que crecen en los suelos basálticos (volcánicos) de la región. Toma su nombre de uno de los cinco municipios en donde se produce, cerca de Verona. Es de color verde claro con reflejos dorados, mucha frescura, acidez y sabor a almendra. Un vino muy rico.

Bardolino

Vino tinto de 12% de alcohol donde interviene también la variedad Rossignola. Con poco periodo de estacionamiento.

Prosecco. Conegliano-Valdobbiadene

Vino blanco que toma su nombre de la variedad con la que se elabora en la provincia de Trieste y en los alrededores de Treviso. Es un vino espumante dulce con un dejo de amargo, de rico aroma y color dorado que se utiliza como aperitivo. La DOC Conegliano-Valdobbiadene es una de las más reconocidas.

Toscana



Figura 4 La región de Toscana, Italia.

Chianti

Se produce en todo el territorio de la Toscana (Figura 4). Cuando los viñedos están ubicados en las cercanías de Florencia, Pisa, Prato o Areso se denomina Chianti Clasico. 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 hace inconfundible. Es un vino bien equilibrado, con cuerpo, fino bouquet y un mínimo de 11,5 % de alcohol que se obtiene de las variedades Sangiovese, Canaiolo, Malvasia y Trebbiano.

Brunello de Montalcino

Se produce en la región de Montalcino. Se dice que es un clon de Sangiovese que produce un vino suficientemente estructurado para elaborarse como monovarietal 100%. Debe pasar obligatoriamente 3 años en vasijas de roble. Se vende a los 5 años.

Nobile di Montepulciano

Se produce cerca de Siena. Es un vino rico en taninos, astringente y ligeramente amargo, que necesita dos años de envejecimiento antes de adquirir firmeza. Se elabora con Sangiovese y Canaiolo negro como variedades mayoritarias.

"Super Toscanos"

Se elaboran en la región de Bolgheri con Cabernet Sauvignon y Merlot. No tienen denominación de origen y representan la nueva vitivinicultura en el viejo mundo.

Francia

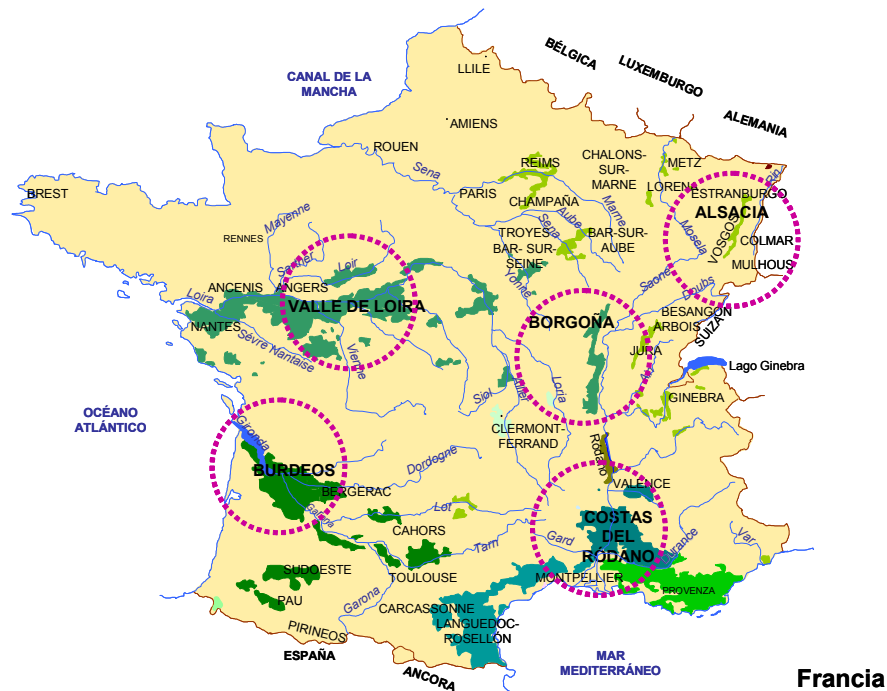


Figura 5 Regiones vitivinícolas francesas.

La oferta vitivinícola de Francia es enorme y muy rica (Figura 5). Ofrece a los consumidores una gama extremadamente variada de vinos de alta calidad cuya notoriedad es reconocida por el mundo entero. Las regiones más importantes son La Borgoña, Burdeos, el Valle del Loira, la Alsacia y las Costas del Ródano.

Borgoña

Borgoña se sitúa a lo largo de las grandes vías de acceso entre las ciudades de Dijon y Lyon (Figura 6). Sin embargo, la Borgoña productora de vino es pequeña y está dividida en varias regiones que producen vinos típicos. Bajo una relativa unidad climática, la muy diferente naturaleza de los suelos y subsuelos son los que van a darle su carácter y personalidad individual a los vinos de borgoña. Existen dentro del terruño diferentes apelaciones: apelación regional, apelación Villages, apelación Premier Cru o apelación Grand Cru. La región se divide en La Côte de Nuit, la Côte de Beaune, la Côte Chalonnaise y la región de Maçon. Las dos primeras se conocen también como la Côte d'Or.

Romanée Conti

Se produce en la Côte de Nuits que es el mayor centro vinícola de la región. Vino tinto elaborado a partir de la variedad Pinot Negro, bien constituido y famosísimo en el mundo.

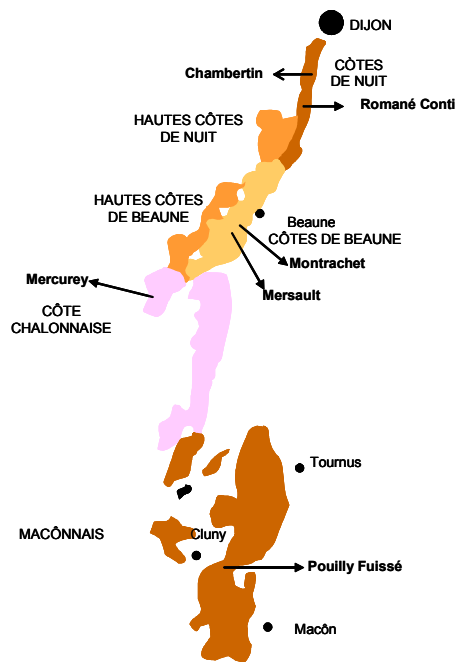


Figura 6. La región de a Borgoña.

Montrachet y también el Mersault

Producido en Côte de Baume de la Côte d'or. Vino Blanco producido a partir del cepaje Chardonnay con la tradicional fermentación en barricas.

Mercurey

Se produce en la Côte Chalonnaise al sur de la Côte d'Or, Vinos tintos bien constituidos con cuerpo y aroma donde la variedad predominante es el Pinot Negro.

Pouilly-Fuissé

Se produce en la región de Maçon. Fino vino blanco seco elaborado con la variedad Chardonnay con fermentación en barrica. Vino de color dorado con reflejos verdes que puede durar muchos años y que se exporta a todo el mundo.

Chablis

Esta región está ubicada en la zona norte de la Borgoña (Figura 7). Los mejores viñedos donde se produce este vino están alrededor del pueblo de Chablis, sobre las laderas que descienden al río Serein.

Chablis Gran Cru

Vino blanco, seco, con cuerpo y aromático elaborado con el cepaje Chardonnay.

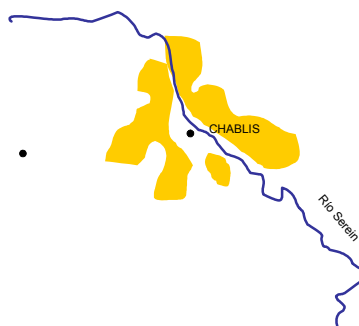


Figura 7 La región de Chablis ubicada a los costados del Río Serein.

Beaujolais

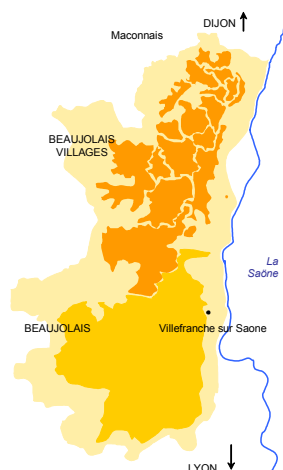


Figura 8 La region de Beaujolais.

En esta región (Figura 8) se producen vinos provenientes de una misma y única uva: la Gamay Negra. Al norte son tierras graníticas y pizarrosas de las cuales nacen los “pagos” o “crus” de Beaujolais y los Beaujolais Villages. Al sur son tierras arcillosas y calcáreas de las cuales nacen la mayor parte de los Beaujolais y los Beaujolais Nouveau. La “vinificación del Beaujolais es única en Francia, porque une una maceración semi-carbónica con una fermentación tradicional. Las uvas se recolectan manualmente. Los vinos tintos con graduación alcohólica de 9 a 11 grados son la mayoría de su producción. Son más ligeros y afrutados que los de la parte norte y se ha hecho costumbre de tomarlos frescos.

Beaujolais Nouveau

Característico vino elaborado con maceración carbónica que se vende con gran publicidad apenas elaborado y estabilizado bajo el lema “Le Beaujolais

Nouveaux est arrivé”.

Burdeos

El viñedo de Burdeos (Figura 9) abarca todo el departamento de la Gironde, en el Sudoeste de Francia. Desde hace mucho tiempo la vid vive y prospera en estas tierras. Actualmente, con más de 100.000 hectáreas de viñedos, esta región constituye la mayor zona de producción de vinos finos del mundo. Tienen una producción media anual equivalente a 500 millones de botellas y 95.000 hectáreas son clasificadas DOC con casi 40 denominaciones de origen. La región es muy extensa y ofrece un amplio surtido de vinos, debido esencialmente a la naturaleza tan diversa de sus suelos y las diferentes mezclas de variedades de uva: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot y Malbec (Petit Verdot y Carmenère son muy escasas pero aún así influyen directamente en la tipicidad de los vinos tintos, así como Semillon, Sauvignon y Muscadelle influyen en los vinos blancos). Los vinos de estas regiones son de guarda y deben conservarse en la botella varios años para desarrollar sus cualidades, que varían según la añada, el cru y la zona. Encontramos acá entre otras regiones muy famosas la región de Medoc, (acá se producen los clasificados Châteaux Lafite, Châteaux Margaux y Châteaux Latour), Graves, Saint Emilion, Pomerol, Sauternes y Barsac.

Haut Medoc Margaux

Este vino se produce en el terreno situado en el oeste del estuario del río Gironde, al norte de la ciudad de Burdeos, conocida como Haut Medoc y dentro de ella en la comuna de Margaux. De bouquet suave y tierno con finura y elegancia (Sopexa 1989).

Haut Medoc Saint Julian.

Idem al anterior pero en la comuna de Saint Julian. Vino con más fuerza que el anterior (Sopexa 1989).



Bordeaux

Figura 9. La región de Burdeos.

Haut Medoc Pauillac y Haut Medoc Saint –Estèphe

Vinos recios, finos y aromáticos (Sopexa 1989).

Graves Pesac Leonan

Vino tinto que se produce en la región de Graves, que se extiende por la margen izquierda del río Garonne, rodeando la parte media de los viñedos de Sauternes. Con más cuerpo que los de Haut Medoc pero con menos finura.

Saint Emilion.

Tinto con más cuerpo, de color granate y aroma de trufas. Se produce en la región de Saint Emilion ubicadas en la parte oriental del río Dordogne y alcanzan su plenitud antes que los de los Medoc.

Pomerol.

Es una pequeña zona situada al norte de Saint Emilion. Sus vinos tintos tienen como principal protagonista a la variedad Merlot. Se destaca por su indudable clase el Châteaux Pétrus. No hay clasificación oficial para esta zona.

Sauternes

Este famoso vino blanco dulce se produce en la región del mismo nombre. La vendimia de este vino es especial pues solamente se recogen las uvas que han adquirido un grado excesivo de maduración, lo que obliga a repetir varias veces la minuciosa selección de granos, ya que esta no surge con uniformidad. Esta maduración excesiva se conoce como “podedumbre noble” y es causada por un hongo (*Bortrytis cinerea*) característico de estos viñedos. Se utilizan las variedades Sauvignon, Semillon y Muscadelle. Cuando la uva tiene un alcohol potencial de 12 a 13 grados, con noches y mañanas con nieblas y el resto del día con sol, el hongo produce pequeñas perforaciones en el hollejo que producen una deshidratación perdiendo aproximadamente el 50 % del agua. Se producen cantidades notables de ácido glucónico y un marcado gusto a miel perdiéndose lógicamente los aromas varietales.

El mosto que se consigue tiene un alto porcentaje de azúcar, lo que permite obtener un vino con un elevado grado alcohólico que provoca que la acción de las levaduras en la fermentación se detenga quedando una gran cantidad de azúcar residual. Es famoso el Châteaux d'Yquem, producido por la comuna de Sauternes.

Côtes du Rhône

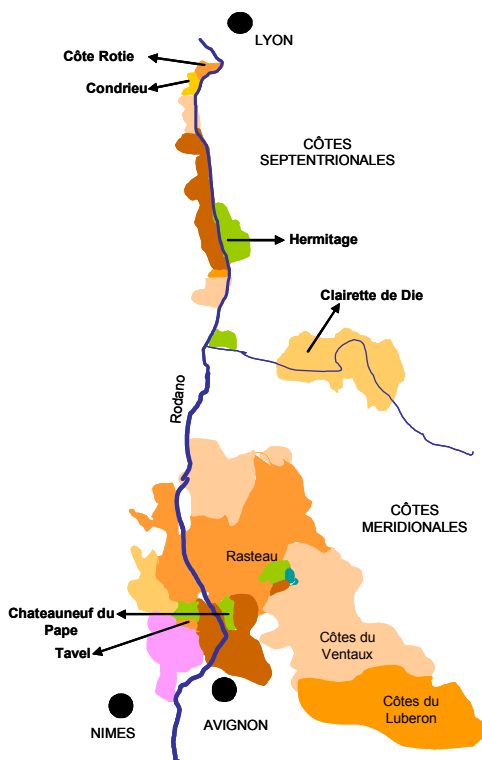


Figura 10 Región de la Costa del Ródano.

Como su nombre lo indica, esta región está influenciada por el río Ródano (Rhône), ubicada entre las ciudades de Lyon y Avignon (Figura 10). Hay que diferenciar las dos zonas vinícolas en la ribera del río, que producen distintos vinos. Las costas Septentrionales y las Meridionales. Al norte los vinos tintos proceden de una sola cepa el Syrah y en las costas meridionales, al sur, con suelos de arena caliza y muy pedregosos, también se encuentran variedades como la Grenache, la Mourvèdre y la Cinsault.

Côte Rôtie

Se elabora con una sola cepa, el Syrah, en las costas septentrionales a pocos kilómetros al sur de Lyon con viñas plantadas a orillas del Ródano en los flancos de la montaña sobre suelos graníticos o esquistos. Vino tinto particularmente apto para el envejecimiento.

Hermitage

Vino tinto que se elabora en las costas septentrionales con características enológicas similares al anterior.

Clairette de Die

Blanco elaborado a base de la variedad Muscat à Petits Grains y Clairette, en una pequeña región entre las costas norte y sur. Es un vino ligero con aroma a uva moscatel.

Tavel

Vino rosado elaborado en la orilla derecha de las costas meridionales con suelos con mucho canto rodado. Se utilizan muchas variedades. Las más importantes son Syrah, Grenache, Mourvèdre y Cinsault, además de algunas blancas como la Picpoul y la Clairette.

Châteauneuf du Pape

Tinto muy famoso que se elabora en la orilla izquierda de las costas meridionales. La denominación se deriva del castillo ubicado en la región y que fue habitado por los Papas en el siglo XIV. Se utilizan diversas cepas, las cuales le imprimen su particular distinción al vino. Es potente, especiado y perfectamente equilibrado y puede envejecer con elegancia. Se elabora con 13 variedades diferentes plantadas en arenas y areniscas recubiertas por cantos rodados.

Valle del Loire

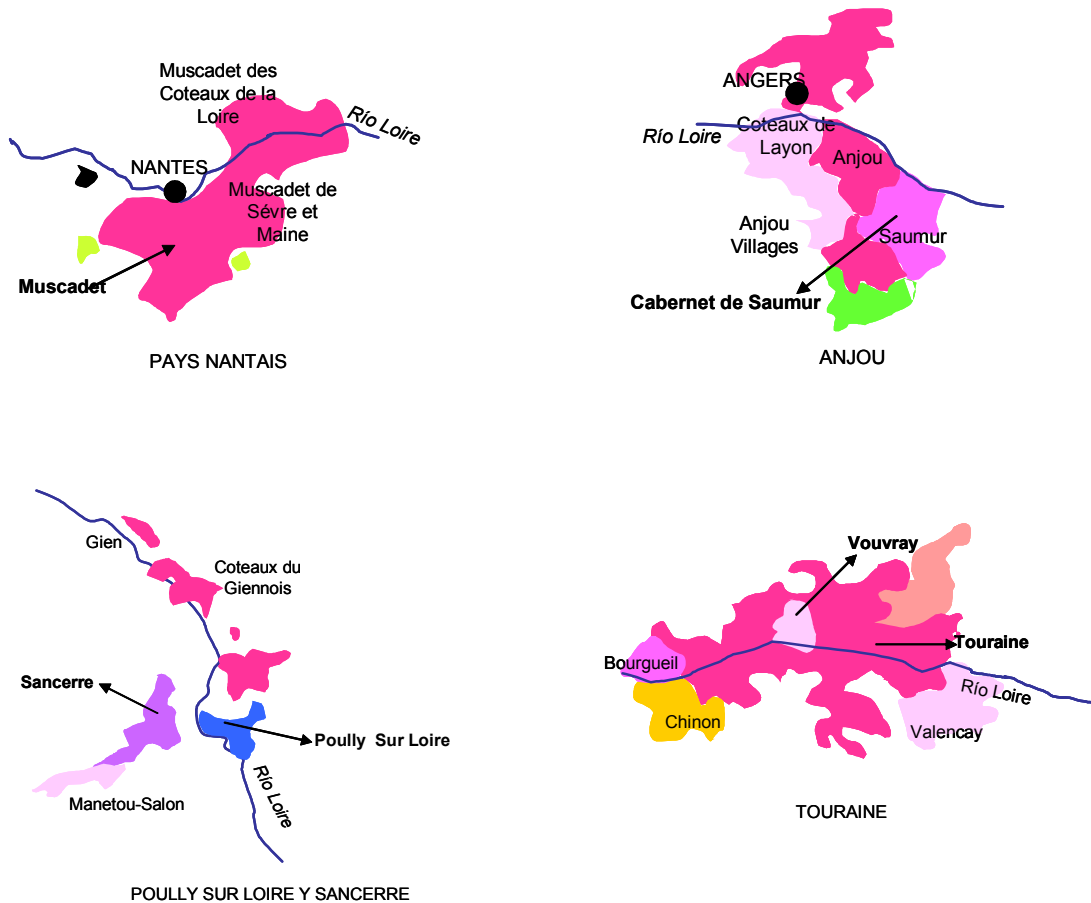


Figura 11 Regiones vitícolas del Valle del Loire.

En la extensa cuenca del río Loire (Figura 11) existen numerosos viñedos los que producen buenos y variados vinos con denominación de origen controlada o reglamentada como V.D.Q.S. (Vins Délimités de Qualité Supérieure). Las subregiones son: el Pays Nantais, donde la variedad

Muscadet produce un vino varietal blanco joven, típico de la región y que lleva el nombre del cepaje; Anjou, donde se elaboran vinos a base de Sauvignon Blanc y Cabernet Franc y donde es muy reconocido el Cabernet de Saumur; la Touraine, donde a ambos lados del río se elaboran vinos blancos a partir del cepaje Chenin (también llamado Pinot de la Loire) de los cuales es muy renombrado el Vouvray y finalmente Pouilly-sur-Loire y Sancerre de donde son célebres los vinos blancos elaborados con Sauvignon Blanc.

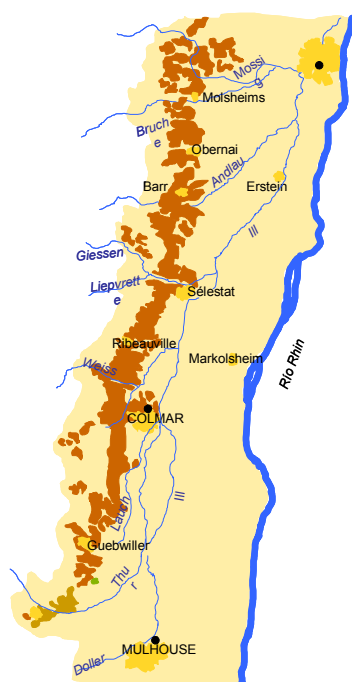
Pouilly Fumé

Se produce en las colinas arcillosas calcáreas de la orilla derecha del alto Loire. Se elabora con la variedad Sauvignon, llamada aquí Blanc Fumé por su sabor ligero a humo. El vino tiene un aroma muy pronunciado y alcanza su esplendor luego de permanecer embotellado durante algunos meses.

Sancerre

Este vino se produce al otro lado del río Loira con el cepaje Sauvignon y es tan famoso como el anterior.

Alsacia



Los viñedos alsacianos están ubicados entre la cadena de los Vosgos (orientación sud-este) y el río Rin (Figura 12). Son unos de los pocos vinos franceses que se venden, además de su denominación, por la variedad con la cual han sido elaborados. Las variedades son el Riesling, que produce el vino más renombrado de la región, el Gewurztraminer, el Tokay-Pinot Gris, el Muscat d'Alsace, el Silvaner y el Pinot Noire. Cuando se mezclan varias variedades lleva la denominación "Edelzwicker". La denominación de Vin de Alsace puede ir acompañada de la comarca de procedencia como Barr, Eguisheim, Riquewihr y otras.

Riesling de Alsace

Blanco, seco, ácido muy delicado y complejo.

Figura 12 La Región de Alsacia.

España

España es uno de los mayores países vitivinícolas del mundo y el cultivo de la vid se extiende por toda su geografía (Figura 13). Los vinos más reconocidos se producen en el Priorato, La Mancha, Rioja, Ribera del Duero y Jerez de la Frontera.

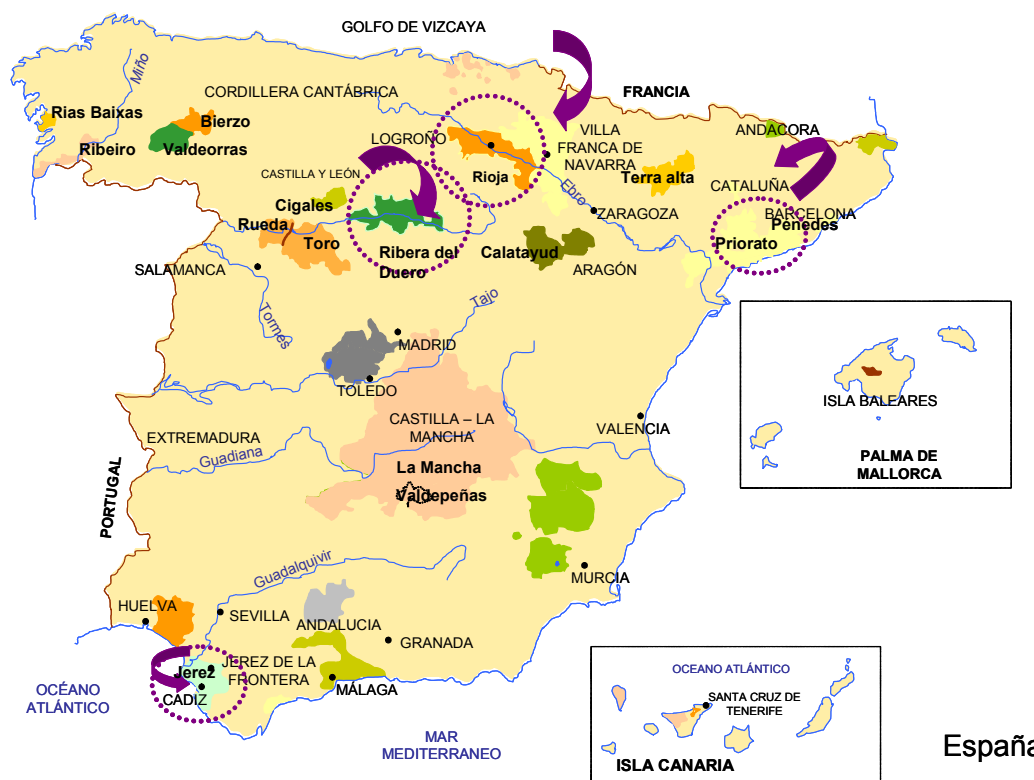


Figura 13 Principales regiones vitivinícolas de España.

Jerez

También conocido como "Xéres" y "Sherry", por los franceses e ingleses. Se produce en una tierra caliza blanca conocida como albariza. El clima es de mucha lluvia en invierno y primavera y un sol radiante durante el verano con fuerte calor para la maduración de las uvas. El municipio más importante es Jerez de la Frontera y Sanlúcar de Barrameda (Figura 14). La vinificación es muy particular y utiliza casi exclusivamente las variedades Palomino y Pedro Jiménez. Las uvas una vez cosechadas, son depositadas en pequeños montículos para que queden expuestas al sol, pierdan un poco de humedad y aumenten el contenido de azúcar. El tiempo de exposición está en función del tipo de vino que se elaborará: de 12 a 24 horas para los vinos secos y de 10 a 20 días para los vinos dulces.

Se emplean dos métodos de elaboración: "Añada" y "Solera".

"Añada": Se deja descansar el vino en la cuba y se forma en la superficie un velo, llamada "flor", que va creciendo. En este momento, y según el tipo de vino que se desee obtener, se deja desarrollar o se detiene su proceso añadiéndole alcohol procedente de la destilación de los vinos de la región. "Solera": El procedimiento es el mismo que el anterior, pero se compensa la evaporación de las cubas situadas en la parte baja (soleras) extrayendo el vino de las colocadas encima que es más joven. La clasificación de los vinos está definida por el Consejo Regulador en la siguiente forma:



Figura 14 Jerez de la Frontera y Sanlúcar de Barrameda.

Fino

Es de color paja, muy aromático, seco y con mucha suavidad, con sabor de almendra. Posee una graduación alcohólica de 15,5 a 17.

Amontillado

De color más oscuro que el anterior, más ambarino, rico, lleno y muy delicado. Su sabor es de avellana. Con graduación alcohólica de 16 a 18 grados de origen pero al envejecer alcanza de los 22 a 24 grados.

Oloroso

Tiene una graduación de 18 a 20°, es de color dorado oscuro. Poderoso, generoso, suave y carnoso, su sabor es de nuez. Se toma como aperitivo o con los postres.

Pedro Jiménez

Vino dulce natural procedente de uva muy madura o asoleada y en el cual su fermentación alcohólica es parcial por adición de alcohol. Para su elaboración se emplea solo la variedad Pedro Ximenez.

Manzanilla

Es una denominación especial de los vinos de Jerez, que se produce solo en Sanlúcar de Barrameda. Su elaboración es también diferente. Es un vino pálido, muy seco y aromático, ligero al paladar. En la Manzanilla "fina" la graduación es de 15 grados de alcohol y en la "pasada", envejecida en bodega por lo menos tres años, puede alcanzar los 21 grados.

Cataluña

La vitivinicultura de esta región es antiquísima y se remonta a la época de los griegos, cuando se instalaron al mismo tiempo que en Marsella. Las regiones más importantes son el Penedés y el Priorato (Figura 15). También son muy renombrados los espumantes denominados Cava.

Priorat Tinto

Las cepas que se utilizan son el Garnacha Tinta, Garnacha Peluda, Cariñena y Moscatel.

Penedés Blanco

Se elabora con Macabeo, Parellada y Xarel en la región del mismo nombre.

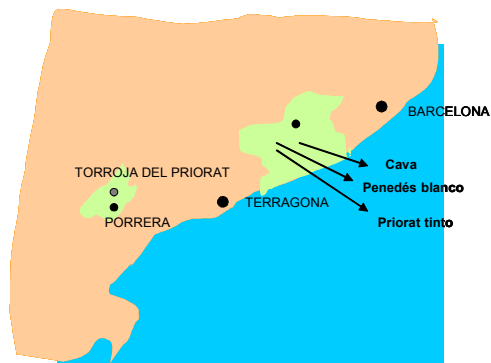


Figura 15 Los Vinos de Cataluña.

Cava

Espumante producido por fermentación en botella según el método tradicional en la región. Las áreas determinadas y limitadas para la denominación "Cava" comprende bastantes municipios en varias comarcas vitivinícolas, pero es el Penedés la que se identifica desde sus orígenes con este vino y en ella se produce el 90% del total, siendo la población de Sant Sadurní d'Anoia la capital indiscutible. Las variedades blancas autorizadas para la elaboración del cava son Macabeo, Xarel, Parellada, Subirat y Chardonnay. Las variedades tintas autorizadas son la Garnacha tinta y la Monastrell.

Región Del Duero



Figura 16 Ribera del Duero.

En la cuenca río Duero, desde Soria hasta la frontera con Portugal se extienden unas tierras con especiales condiciones para el cultivo de la vid. En esta amplia zona existen tres diferentes Denominaciones de Origen: Rueda, Toro y Ribera del Duero (Figura 16) siendo esta última la más renombrada.

Ribera del Duero Tinto

Elaborado con la variedad Tinto Fino (Tempranillo) la cual participa en un 75% en el corte. Las otras cepas que se utilizan para elaborar este vino son Garnacha, Malvasía Negra y Rufete. Es un vino robusto y de guarda.

Rioja

Las provincias de Logroño, Navarra y parte de Álava conforman la región de Rioja (Figura 17). La geografía influye en los vinos de Rioja, que está dividida en tres zonas: Rioja Alta, Rioja Baja y Rioja Alavesa. Esta zona produce unos de los mejores vinos tintos de España y se pueden equiparar con los mejores del mundo. La variedad más importante es el Tempranillo. También se utilizan: Garnacha Tinta, Mazuelo y Graciano. Si bien en cada región el vino es diferente todos se venden con la denominación Rioja. Se clasifican en: "Rioja Joven" (sin crianza en barricas), "Crianza" puesto a la venta a los 3 años luego de pasar doce meses en las barricas de roble, y "Reserva" de mayor estacionamiento.

Rioja Reserva

Fornido, puesto a la venta a los 4 años después de pasar como mínimo 12 meses en barrica y 24 meses en botella.



Figura 17 La región de Rioja, España.

Portugal

Si bien los vinos portugueses, salvo los vinos de Oporto y Madeira, no son muy conocidos en el mundo, tienen una gran tradición y se afirma que la vid se cultivaba ya antes de la llegada de los romanos. Comprende varias regiones y dentro de ellas Vinhos verdes, Porto, Dao, Colares, Alentejo, Setubal y Madeira son las más conocidas (Figura 18).

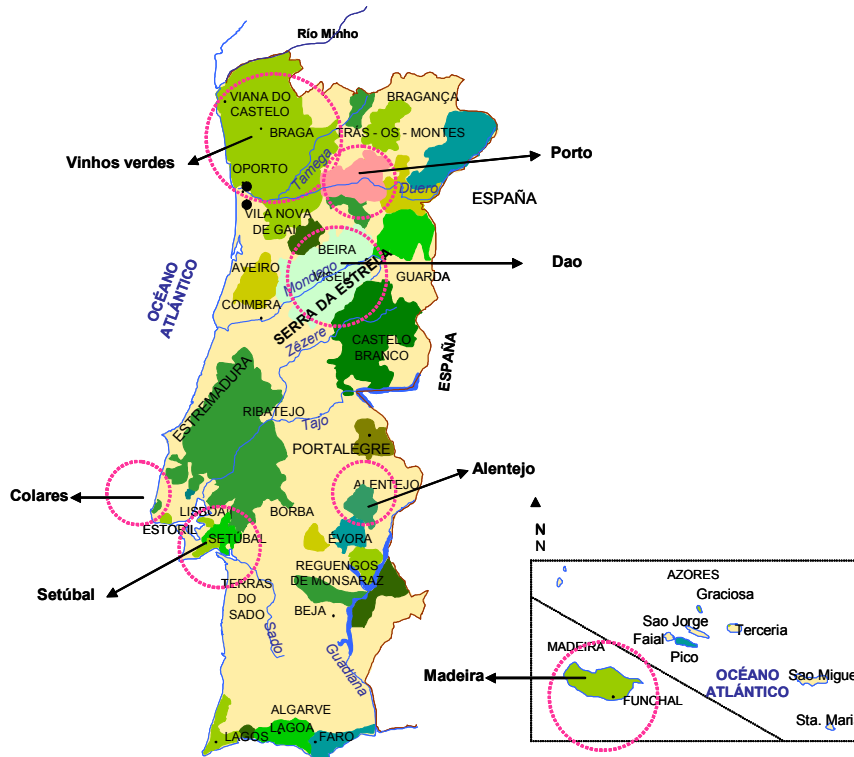


Figura 18 Regiones vitícolas de Portugal

Vinhos verdes

En la región más septentrional del país, entre los ríos Minho y Douro, se producen y se crían los "vinhos verdes". La producción en esta región es muy antigua (época romana). Este nombre se le da por la falta de maduración de las uvas que son cultivadas en viñedos que utilizan árboles como tutores (castaños, álamos, etc.). Son vinos blancos y tintos en cuya elaboración se usan las variedades Vinhao, Borracal, Espadeiro, Azal Tinta, Azal Branca y Douro.

Vinho verde banco

Joven y ligero, de 8 a 11.5 grados de alcohol, con leve aguja provocada por la fermentación maloláctica, producto de la alta acidez de los mostos. Se elabora con la variedad Albariño (con aromas que recuerdan la manzana), Loureiro (de aroma levemente mineral) y la Trajadura que le da untuosidad.

Porto

La región del Douro (Duro) con sus afluentes, es una cuenca fértil, con terrenos de origen volcánico, erosionados y rocosos, en los que se han aclimatado los vidueños Alvarelhao, Touriga, Malvasía, Moscatel, Rabigato, Codega, etc. La vendimia se hace en el mes de septiembre. En lagares próximos a las viñas se inicia la vinificación con el prensado de las uvas. La fermentación es interrumpida casi de inmediato con la adición de alcohol vínico de acuerdo con el tipo de vino deseado, con lo que se dosifica la mayor o menor cantidad de azúcar residual y la fuerza alcohólica del mismo que va de los 15,6 a 24 grados de alcohol. En la primavera son llevados a través del río y en viejos barcos veleros llamados "rabelos" a la zona de crianza que está completamente separada de los viñedos y ubicada en Vila Nova de Gaia, sobre la ribera sur del Douro frente a la ciudad de Porto, la cual le da precisamente su nombre a los vinos.

En las bodegas de Vila Nova de Gaia reposan los vinos en grandes barricas durante un periodo inicial de dos a tres años, al cabo del cual continúan su proceso conforme a las técnicas usadas para la elaboración de los distintos tipos. Los más reconocidos son los "Vintage" y los "Tawny".

Los Vintages son vinos de añada es decir se nombra en la etiqueta el año de cosecha de la uva. Se elaboran con uvas que reúnen una calidad superior a la normal lógicamente sin mezclar añadas diferentes. Luego de su elaboración y estacionamiento en barrica son embotellados continuando su envejecimiento en botella por 20 años o más.

Los Tawny son "Blends" y surgen de una estudiada mezcla de vinos de diferentes añadas y su añejamiento se prolonga en barricas de roble durante 6 años compensando la evaporación con mostos jóvenes.

Porto Vintage

Vino con poco tiempo en barrica y luego con envejecimiento en botella que permite que conserve un color original más notable.

Porto Tawny

Es añejado muchos años en barrica lo que hace que se vaya perdiendo la intensidad de su color tinto original.

Madeira

A principios del siglo XV cuando fue descubierta por los portugueses esta pequeña isla, poblada de árboles recibió el nombre de Madeira y a los pocos años se inició la plantación de vides con cepas

de diversas procedencias del que surgieron excelentes vinos generosos que gozaron de gran difusión. El área de producción se encuentra sobre la falda del volcán, en el lado sur de la isla, en terrazas estrechas, en las regiones de Campanario, Ponta de Pargo, Cámara de Lobos y Estreito. Las variedades más importantes son el Verdelho y la Malvasía. Su elaboración tiene como característica distintiva la fortificación con brandy durante la fermentación alcohólica obteniéndose vinos con diferentes grados de dulzura. Luego se colocan en barricas en una cámara con calefacción llamada "estufa" en la cual los vinos quedan unos meses a temperaturas entre 40 y 45 °C y luego se envejece en barrica antes de salir a la venta. Hay diferentes tipos de Madeira según la variedad y el grado de dulzura.

Madeira Special Reserve

Con notas de caramelo, miel y con 5 años de viejo.

Dão Tinto

Este vino de cepa Ramisco se produce entre las sierras de la Estrella y de Caramulo. Es una región vitícola muy antigua (época romana). Los mejores vinos de mesa portugueses tienen la denominación Dão. Las cepas que se usan son principalmente Tourigo do Dão (Turiga Nacional), Tinta Pinheira, Tinta Carvalha, Bastardo y Alvarelhao. Vino robusto y tánico.

Colares Tinto

Se produce en una región con suelos muy difíciles, ubicada en Extremadura cerca del mar. La constitución arenosa del suelo opone grandes dificultades al cultivo, que precisa de frecuentes y profundas excavaciones para buscar las capas calizas con el fin de arraigar las cepas. Es un producto muy fino, aterciopelado y de sabor delicado que está incluido entre los grandes vinos.

Setúbal

Se produce a 40 Kilómetros al sur de Lisboa en la región de este nombre. La variedad Moscatel es la más importante y con ella se produce un vino dulce que se trata con alcohol de acuerdo a las técnicas que se emplean en todos los países mediterráneos. Se añeja de cinco a seis años en cuba y embotellado. Dorado pálido, fino sabor y perfume con graduación alcohólica de 16.5° a 22°, se toma de aperitivo o al final de la comida. Se acompaña con el queso de oveja de Azeitão.

Alentejo Tinto

Vino de buen color, tanino y aroma que se produce a partir de la uva Aragonez (Tempranillo), Periquita, Trincadeira y Moreto.

Alemania

El viñedo alemán nace en las riberas de los ríos Mosel y Rhin y son muy antiguos (Figuras 19 y 20). Este país se caracteriza por la exquisitez de sus vinos blancos, que son ligeros y equilibrados, afrutados y de baja graduación alcohólica. Se emplean las variedades Riesling, Sylvaner, Müller-Thurgau, Traminer y Rüländer. Los vinos alemanes se clasifican en dos grupos: Tafelwien (vinos de mesa) y Qualitätswien (vinos calificados). Estos últimos se dividen en Qualitätswien Bestimmter Anbaugebiete (QbA) que son vinos calificados procedentes de una zona definida y Qualitätswien mit Prädikat (QmP), que son vinos calificados controlados durante todo el proceso de elaboración y certificados con un número. Los Prädikat o distinciones para estos vinos son: el "Kabinett" que es un vino de calidad superior; el "Spatlese", que proviene de uvas que se recolectaron tardíamente; el Auslese que se refiere a vino de uvas seleccionadas en el que se desechan las deterioradas y poco maduras; el "Beerenauslese" que es un vino dulce de uvas muy maduras atacadas por la podredumbre noble; el "Trokenbeerenauslese", que es un vino dulce de uvas pasadas de maduración y a punto de secarse, cuidadosamente seleccionadas y prensadas y el Eiswien" o vino del hielo que es un vino hecho con uvas congeladas en el momento de su vendimia.

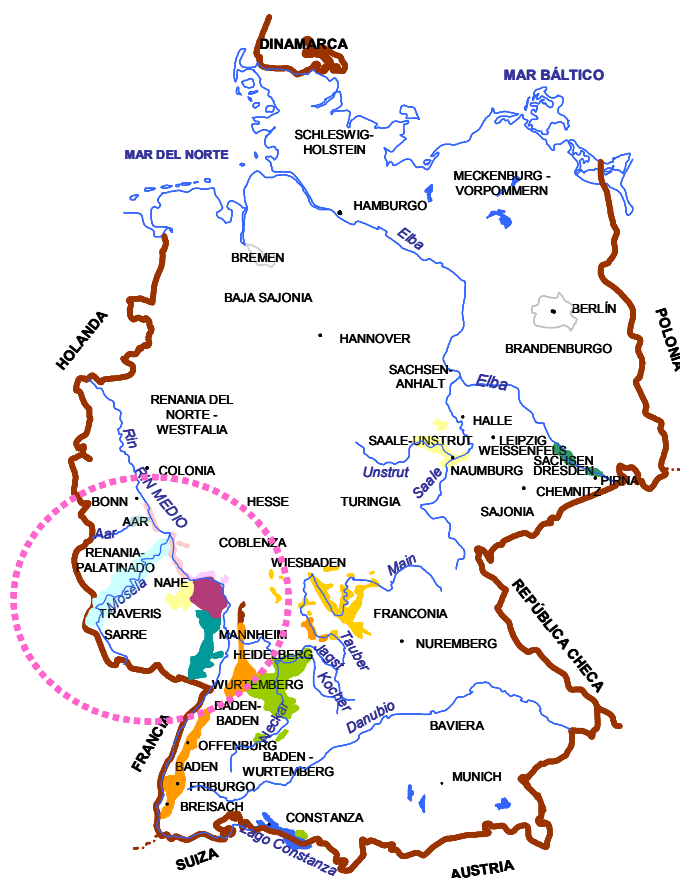


Figura 19 Regiones vitícolas de Alemania.

La zona vitivinícola de los vinos Qualitätswein se divide en once regiones: Rheingau, Rheinhessen, Rheinpfalz o Palatinado, Mosel-Saar-Ruwer, Mittelrhein, Ahr, Nahe, Franken, Württemberg, Baden y Hessische Bergstrasse (Figura 20).

Rheingau

Zona que data de la época de los romanos, ubicada en la margen derecha del Rin. La variedad predominante es el Riesling.

Riesling Kabinet Trocken Rheingau

Blanco seco de calidad superior. Se elabora casi exclusivamente con la variedad Riesling y algo de Müller-Thugau y Sylvaner.

Rheinhessen

Viñedos ubicados al oeste del Rin.

Liebfraumilch Spatlese Rheinhessen

Es un vino blanco dulce con 18 a 40 g.L⁻¹ de azúcar residual elaborado con Riesling, Sylvaner y Müller-Thurgau en área cercanas a la Catedral de Nuestra Señora de Worms.

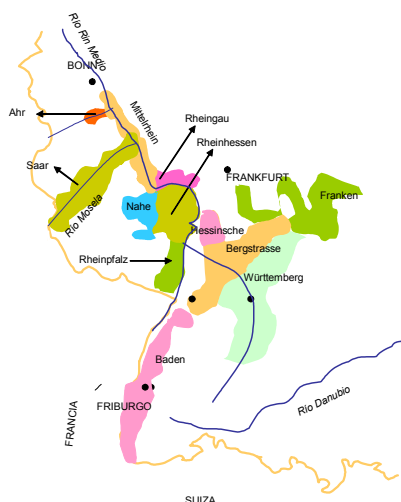


Figura 20 Las áreas vitivinícolas de la región del Rin y Mosela.

El eje de esta zona es el río Mosela y sus mejores viñedos se encuentran en la parte media, donde se destacan los de Piesport, Bernkastel, Graach, Wehlen y Zaltigen. El vidueño Riesling cubre el 80% del cultivo y el resto la variedad Müller-Thurgau. Los vinos son excelentes y tienen fino aroma y frescura.

Riesling Kabinett Mosel-Saar-Ruwer

Blanco seco.

Eiswein, Mosel

El "Eiswien" o vino del hielo es un vino hecho con uvas congeladas en el momento de su vendimia. El verdadero vino de hielo proviene de uvas congeladas de manera natural que se han mantenido en la planta de vid, expuestas a los elementos atmosféricos, hasta que la temperatura baja suficientemente para llegar a la congelación (como mínimo hasta - 8 °C o preferiblemente -12 °C o incluso hasta -16 °C). Entonces la uva se recoge y se prensa. De esta manera se separa el agua congelada y se obtiene un mosto concentrado en azúcares que se transformará en vino dulce. Si la uva ha sido afectada por *Botrytis cinerea*, no produce un buen vino de hielo ya que las vides deben estar sanas para que la uva se mantenga durante semanas, esperando la primera helada fuerte de la temporada. En Alemania, la cosecha del vino de hielo tradicionalmente se realiza a oscuras, en las frías madrugadas de invierno cuando la temperatura ronda los -12 °C. Con una acidez elevada, son vinos que envejecen bien y que ganan con un tiempo de reposo en la botella, especialmente aquellos elaborados a partir de la variedad Riesling. También son vinos agradables en su juventud y por tanto, su cata depende en buena medida de las preferencias de los consumidores. La mayoría de vinos de hielo alemanes son extremadamente caros.

AHR (AAR)

Situada en el valle del río Ahr, es la zona vitivinícola de Europa más septentrional. Produce el mejor vino tinto de Alemania con la uva Pinot Noir conocida como Spätburgunder.

Palatinado (Pfalz Rheinpfalz)

Más conocida como región del Palatinado, está ubicada a lo largo de la margen izquierda del Rin donde las vides están plantadas en el llano o en leves laderas en una de las regiones más soleadas y secas de Alemania. La producción de esta región es la mayor de Alemania. La variedad principal es el Müller Thurgau, aunque también participa el Riesling, el Sylvaner y el Traminer.

Pfalz Spatlesse

Blanco dulce muy aromático.

Mosel-Saar-Ruwer (Mosela, Sarre, Ruwer)

Los ríos Mosel, Saar y Ruwer que bañan esta región dan su denominación oficial.

Spätburgunder AHR

Vino tinto que no es de gran cuerpo pero si muy frutado con aromas de cerezas o frambuesas.

Grecia



Figura 21 Regiones Vitícolas de Grecia.

Grecia (Figura 21) es un antiquísimo productor de vinos. Posee variados climas y una notable cantidad de variedades autóctonas (más de 300) que permiten la elaboración de vinos de notable tipicidad, aunque no muy conocidos en el mundo.

Santorini Blanco

Elaborado con la variedad Assyrtiko en los suelos volcánicos de la isla del mismo nombre ubicada en el calido sur de Grecia. Es un vino ácido, con aromas de miel y sabores cítricos.

Retsina

Es un vino básico tremendamente popular y que se elabora en toda Grecia y al cual se le agrega una a tres partes de polvo seco de resina

durante la fermentación. Con gusto a "Turpentina" que para algunos puede resultar desagradable al principio.

Hungría

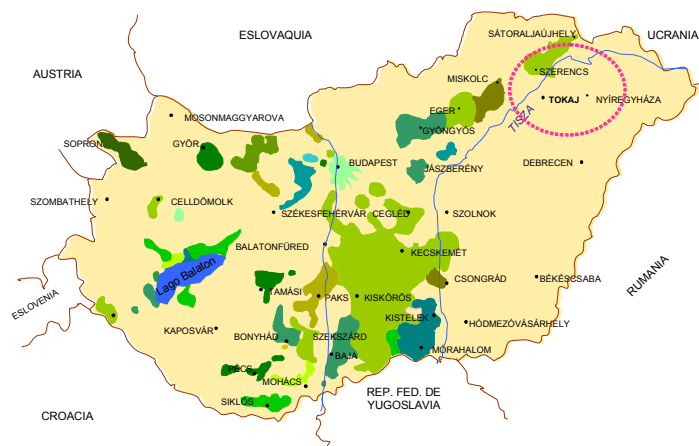


Figura 22 Regiones vitícolas de Hungría.

Tokaji

Los vinos de esta región se elaboran desde el siglo XVII. Esta ubicada cerca de la frontera de Ucrania (Figura 22). La variedad mas utilizada es la Furmint.

Tokaj Adzu 3 puttonyos

Es el vino mas conocido de la región. Para hacer este vino las uvas afectadas por *Botrytis cinérea* se cosechan separadamente y son conocidas como Adzu. Luego de la cosecha pasan una semana en una cuba y segregan unos jugos untuosos llamados Ezencia. Retirada la "Ezencia" lo que queda de las uvas son amasadas formando una pasta parecida al jarabe. Las uvas de esta variedad que no están afectadas por *Botrytis cinérea* se vinifican separadamente obteniéndose un vino básico seco sin azúcar.

Las distintas calidades del vino Tokaj Adzu vienen determinada por las cantidades de "puttonyos" (cubas de 30 litros de pasta) que se agregan a un "gonc" (barrica) de 136 litros de vino básico. Es así como se elaboran vinos de 3, 4 o 5 puttonyos. Se deja una semana que se mezclen bien y luego por filtración se retiran los restos de uva y empieza así una lenta fermentación en barricas que puede durar de 4 a 7 años. Durante este proceso la microflora de la bodega caracterizada por el *Cladospodium cellare* ataca al vino y le da más complejidad. La miel, el caramelo quemado, la fruta madura y las pasas de uvas caracterizan sensorialmente a este originalísimo vino.

Austria

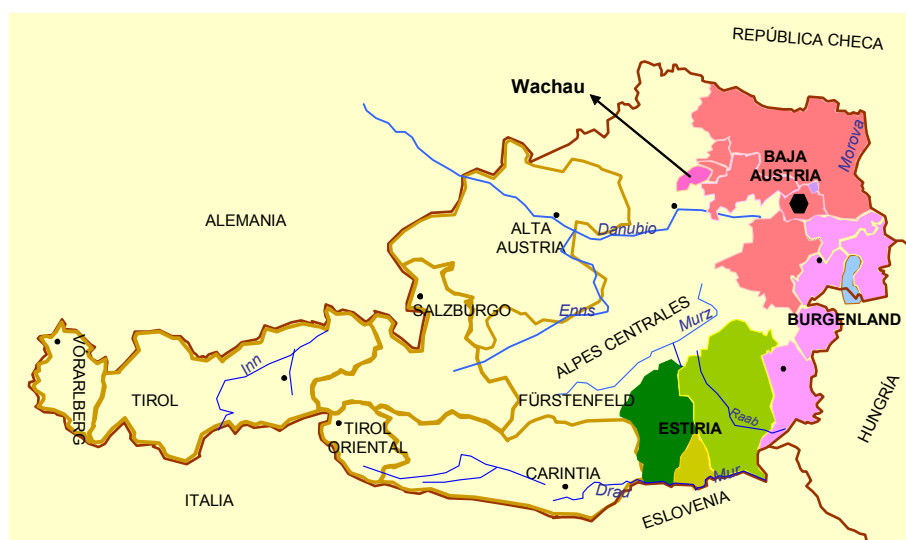


Figura 23 Regiones vitivinícolas de Austria.

En este país se cultiva la vid desde la época de los romanos. La región más importante es la de Wachau a las orillas del río Danubio al noroeste de Austria en las cercanías de Viena. Son vinos varietales y las variedades más importantes son el Gruner Veltiner, cepaje blanco que ocupa la mayor superficie plantada, el Riesling, el Gewurstraminer, el Sylvaner y el Pinot Negro. Existen tintas locales como la Blauer Portugieser. Las uvas de cosecha tardía también llevan la denominación Spatlese o Auslese como en Alemania (Figura 23).

Wachau. Gruner Veltiner

Blanco seco, ácido y especiado.

Estados Unidos



Figura 24 Principales Regiones Vitícolas de Estados Unidos de América.

La viticultura de Estados Unidos está localizada principalmente en el estado de California. En los últimos años también los estados de Oregon y Columbia comenzaron a tener renombre por la calidad de los vinos producidos (Figura 24). No utilizan, como tampoco lo hacen la mayor parte de los nuevos países vitivinícolas, el concepto de Denominación de Origen Controlada para definir los diferentes lugares de cultivo de la vid. Ellos usan las Avas o “American Viticulturas Áreas”, que aparecen en las etiquetas pero que no son sinónimos de calidad y simplemente indican el origen del vino (indicaciones geográficas).

California

Este enorme territorio (Figura 25) tiene una amplia variedad de tipos de suelos y condiciones climáticas y es sin duda el más importante de USA. Se distinguen varias regiones.

“La Costa Norte” ubicada al norte de San Francisco y donde se ubican los famosos Valles de Mendocino, Carneros, Lake County, Napa y Sonoma. En este último valle son muy reconocidas áreas como el Russia River, el Alexander Valley y el Dry Creek Valley (Figura 26). “La Costa Central” al sur de San Francisco donde encontramos, Livermole Valley, Santa Clara y Santa Cruz, Monterrey County, San Luis Obispo y Santa Barbara Counties Sierra Foothills. El “Valle Central” (mas caliente) con los Valles de San Joaquin, Sacramento y Sierra Foothills. Por último citamos “La Costa Sur” ubicada más al sur de Los Angeles y de menor importancia.

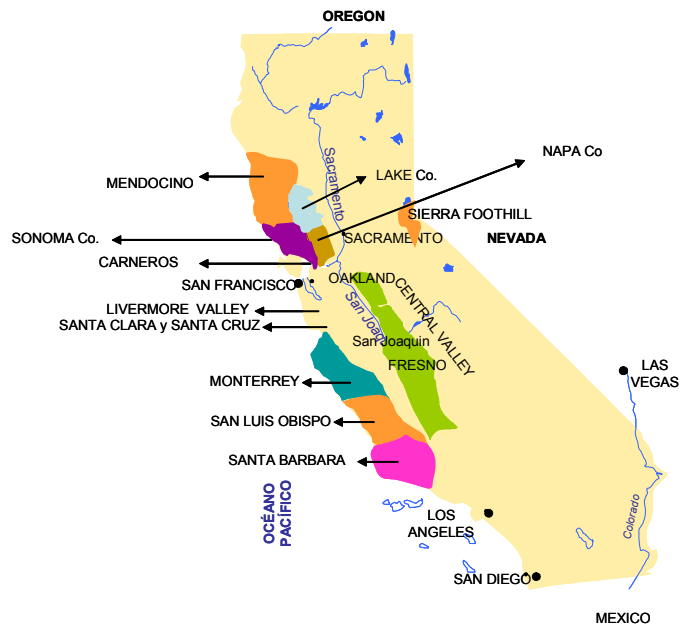


Figura 25 Principales regiones Vitivinícolas de California.

Napa Valley Chardonnay

Fermentado totalmente en barrica Se caracteriza por un fuerte aroma a fruta tropical y una buena dosis de manteca y vainilla.

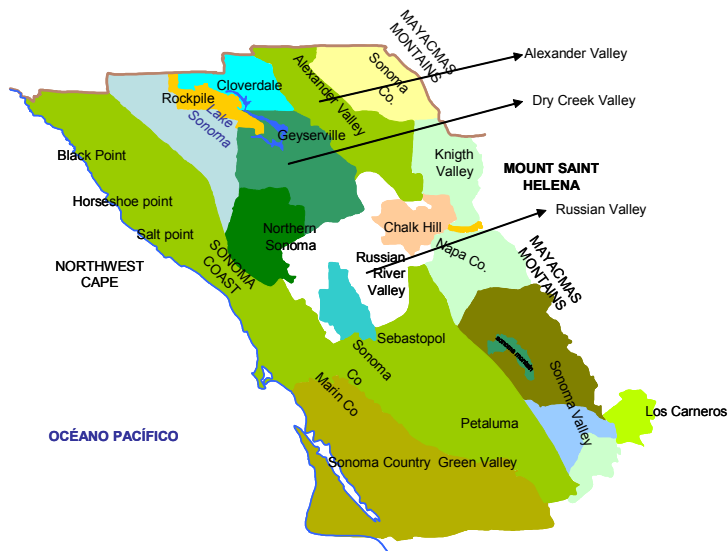


Figura 26 Principales valles de la región de Sonoma.

Alexander Valley. Cabernet Sauvignon

Típico aroma a pimienta verde y notable cantidad de frutas rojas en la boca. Muy concentrado y con notas vainilladas.

Russian Valley Pinot Negro

Ligero de cuerpo, abundante en fruta roja y una ligera nota de alquitrán.

Dry Creek Valley Zinfandel

Corpulento, frutas rojas y una nota mentolada. El Zinfandel es el vino preferido para el día de acción de gracias.

Santa Barbara Syrah

La costa central un poco más cálida parece ser el lugar más adecuado para este cepaje de aroma especiado con regaliz, canela, frutas rojas y trufas. Corpulento.

Oregon

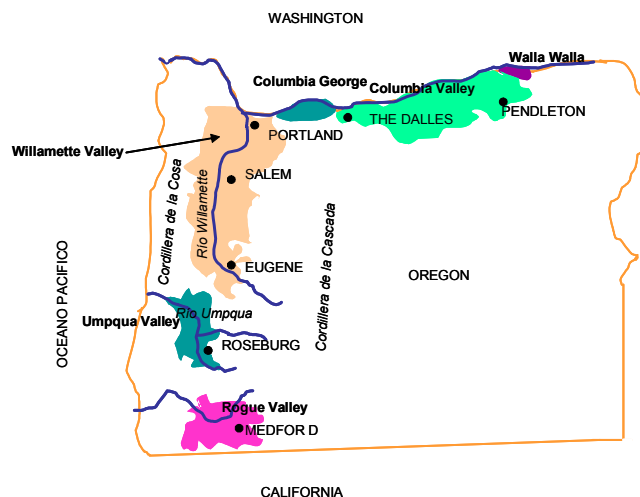


Figura 27 Área Vitivinícolas de Oregon.

Esta ubicada a una latitud similar a la Borgoña. Posee una viticultura de pequeñas bodegas y pequeños viñedos. Desarrollada en los últimos años como región vitivinícola rápidamente alcanzó renombre por sus Pinot Noir sobre todo los del valle de Willamete (Figura 27) región fría con muchos nublados de suelo volcánico y rico en hierro.

Willamete Valley Pinot Negro

Poderoso en la nariz sutil en la boca con ciruela y cherry. Una pizca de alquitrán.

Washington

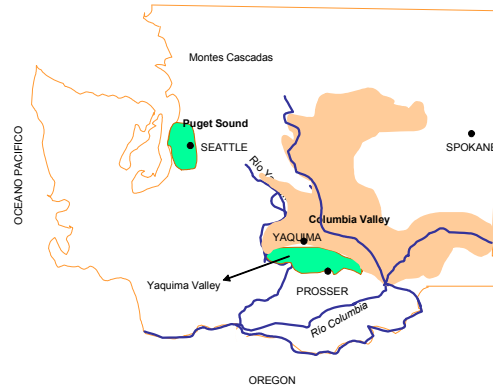


Figura 28 Regiones vitivinícolas del estado de Washington, USA.

Las áreas de cultivo de la vid en este estado son menos frías con veranos secos e inviernos fríos. Ha ganado su reputación por el vino Merlot. Los valles más conocidos son el valle de Columbia y el valle de Yaquina (Figura 28).

Yaquina Valley Merlot

Con aromas de ciruela, té negro y tabaco.

Sud Africa

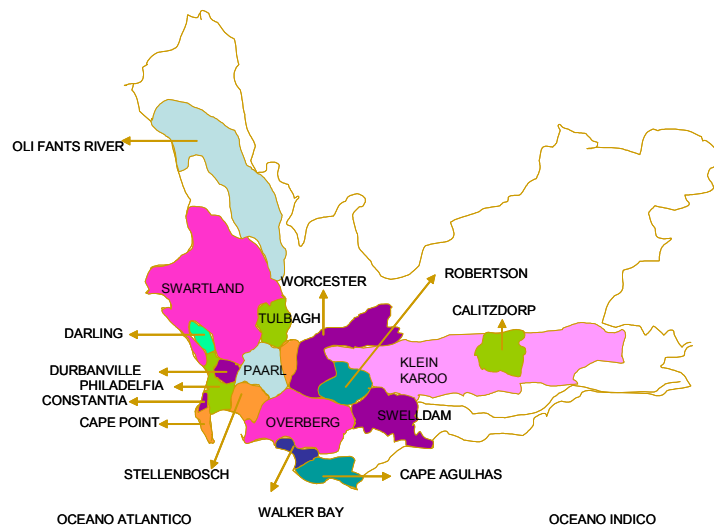


Figura 29 Regiones vitivinícolas de la región del Cabo en Sud Africa.

Situada en extremo sur del continente africano la región sudafricana del Cabo tiene una vitivinicultura muy antigua ubicada con epicentro en la ciudad del Cabo (Figura 29). Así los vinos dulces de Constantia eran conocidos ya en el siglo XVII. A partir de los años 90 está teniendo una notable renacimiento y expansión con más de 100.000 has plantadas donde las variedades blancas como Chenin, Semillon, Sauvignon Blanc y Chardonnay son las más importantes. Entre los tintos encontramos el tradicional Pinotage (cruzamiento entre Pinot Negro y Hermitage), el Syrah y la Garnacha entre las más típicas de la región.

Cape Point Sauvignon Blanc

El clima fresco y húmedo de la región permite la elaboración de Sauvignon Blanc de notable tipicidad.

Stellenbosch Pinotage

En esta capital del vino Sudafricano el Pinotage produce vinos tradicionales de esta región.

Australia

La vitivinicultura australiana en su inmenso territorio (Figura 30) ha seguido un camino práctico y pragmático en su desarrollo creando una viticultura y enología original que ha obtenido gran éxito comercial. En general son regiones templadas a templadas cálidas que permiten una buena madurez de las uvas.



Figura 30 Regiones vitivinícolas de Australia.

Existen áreas vitícolas en Australia Occidental (Perth), Victoria, Australia del Sur y Nueva Gales del Sur.

Las regiones más importantes son Nueva Gales del Sur (Figura 31) donde se encuentra el Hunter Valley y sobre todo Australia del Sur donde están los famosos valles de Mc Laren Valley, Coonawarra, Clare Valley y Barrosa Valley.

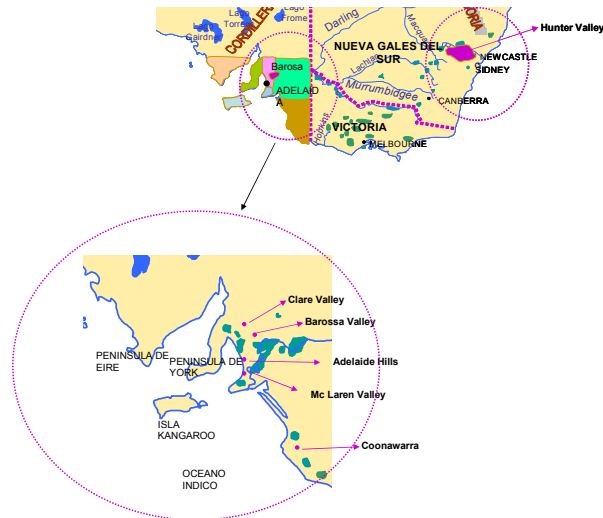


Figura 31 Los valles vitivinícolas más importantes de Australia.

Los vinos son predominantemente varietales y accesibles económicamente, lo que les ha permitido una inserción en el mercado mundial. El Syrah se ha convertido en su variedad emblemática.

Nueva Gales del Sur

Hunter Valley. Semillon

Vino muy particular de esta región muy calurosa.

Australia del Sur

En esta región se encuentra la Ciudad de Adelaida centro vitivinícola de Australia, rodeada por famosos valles.

Barossa Valley. Shyraz

Vino típico de esta región. De sabor intenso y oscuro.

Connawarra. Cabernet Sauvignon

Esta variedad es la predominante en esta región que se caracteriza por sus tierras calizas rojas y un clima frío.

Riesling Claire Valley

Este varietal en una época era muy popular en esta región más bien calurosa y de poca lluvia donde era la variedad blanca con mayor superficie plantada. Vino con una inesperada acidez y delicadeza.

Nueva Zelandia

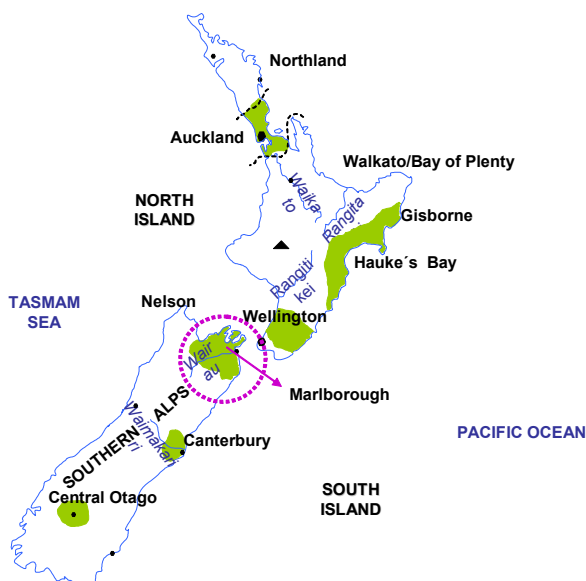


Figura 32 Áreas vitícolas de Nueva Zelandia.

De clima marino, más bien frío y con muchas precipitaciones, se ha hecho famosa por las inigualables características de su Sauvignon Blanc.

Comprende dos islas la del norte y la sur (Figura 32). La del sur más fría es más adaptada a cepajes como el Pinot Negro. La isla del norte en cambio es más adaptada para el Chardonnay.

Marlborough. Sauvignon Blanc

Se produce en la punta de la isla del sur en un clima con días largos y soleados con gran amplitud térmica y poca lluvia en época de madurez. Para muchos es el mejor Sauvignon del mundo.

Chile

De clima mediterráneo, los valles chilenos están ubicados entre la cordillera de los Andes y las montañas costeras. Se caracterizan por tener veranos secos y calidos y baja humedad atmosférica. Podemos citar como más reconocidos los valles de Limarí, Aconcagua, Casablanca, Maipo, Cachapoal, Colchagua, Curico, Maule, Itata, Bío Bío y Maleco (Figura 33).

Valle del Maipo Cabernet Sauvignon

El Cabernet-Sauvignon producido en esta antigua región de cultivo de la vid en Chile, se destaca por su complejidad y taninos bien estructurados. Las notas eucaliptadas son típicas de este vino.

Valle de Casablanca Sauvignon Blanc

Complejo, y de gran tipicidad con abundancia de frutas tropicales. Uno de los mejores Sauvignon del mundo.

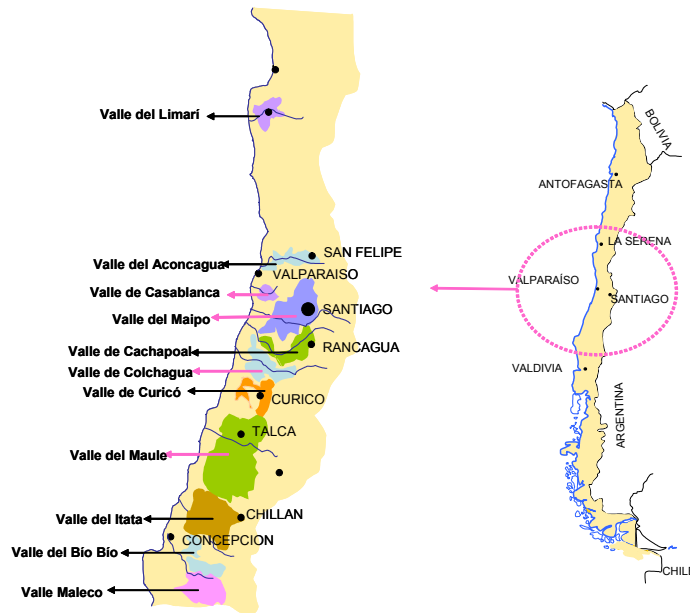


Figura 33 Regiones vitícolas de Chile.

Valle de Curico Chardonnay

Una de las regiones mas frías produce un Chardonnay de gran tipicidad.

Valle del Maule. Carmenere

Este vino emblemático de Chile produce en esta tierra sus mejores ejemplares. Vino con mucha fruta y taninos muy suaves.

Uruguay



Figura 34 Regiones vitícolas del Uruguay.

La vitivinicultura uruguaya se encuentra dispersada en todo el territorio pero los departamentos de Canelones, San José y Salto son los más renombrados (Figura 34). Se cultivan una amplia gama de vinos varietales siendo el Tannat, cepaje cultivado desde muy antiguo en la región, su vino emblemático.

Tannat de Canelones

Vino tinto robusto con notas eucaliptadas.

Brasil



Figura 35 Regiones Vitícolas del Brasil.

En el inmenso territorio brasilero la viticultura se ha desarrollado en los estados de Bahía, Pernambuco, Santa Catarina, y Río Grande do Sul. Se cultiva una amplia gama de variedades entre las que sobresalen por sus características el Syrah, el Merlot y el Riesling Itálico (Figura 35).

Es en Río Grande do Sul donde la industria vitivinícola tiene mayor envergadura. La región de la Sierra Gaucha al norte con la localidad de Bentos Goncalvez y la región de la Frontera al sur en la localidad de Livramento son las más reconocidas.

Merlot de Bentos Goncalvez

De madurez temprana este cepaje se está constituyendo en el vino tinto emblemático de esta región.

Syrah de Livramento

Este cepaje encuentra su mejor lugar en esta región menos húmeda.

Bibliografía consultada

AMR. 2005. Los Vinos de Francia. <http://www.las-buenas-mesas.com> (Consulta 08/12/06).

- Andrew, R. 2003. New Zealand. A question of balance—Marlborough Sauvignon Blanc. *The Australian & New Zealand Grapegrower & Winemaker*. September:111-114.
- Australian Wine & Brandy Corporation. Wine Regions. <http://www.awbc.com.au/GimapList.aspx?p=31#> (Consulta 05/12/06).
- Bird, W. 1955. *French Wines*. French Government. Paris.
- Broadbent, M. 1998. *Vinos del Mundo*. Time Life Books.
- Clarke, Oz. 1998. *Vinos del Mundo*. Time Life Books. Spain.
- Comunità Europea. Agencia per la Erogazioni in Agricoltura. 2006. *Vino Enoteca Italiana*.
- EDITORIAL C.E.C.S.A. 1978.
- Feiring, A.S. 2001. *Wine oficial Guide 2001*. FOOD & WINE MAGAZINE'S. FOOD&WINES BOOK. New York.
- Higon, P. 2006. Los vinos secos de Grecia. <http://www.verema.com/opinamos/articulos.asp?articulo=193>. (Consulta 12/12/06).
- INDO Vinos. 2003. *Denominaciones de origen y Especificas*. España.
- Junta de Andalucía. 1985. *Jerez. La Primera Copa*. Grafiberica Jerez.
- La Planète-vin/Portugal. 2006. http://www.abrege/lpv/portu02.htm#Section_1.1.3 (Consulta 28/11/2006).
- Lichine, A. 1967. *Enciclopedia de vinos y alcoholes de todos los paises*. Ediciones Omega S. A. Barcelona. España.
- Los vinos internacionales. 2003. José Juan de Blas Díaz-Jiménez.
- Maino H. 2003. *Chilean Wine Regions*. Origo Ediciones. Chile.
- Maresca T. 2005. *Tuscany double soul*. *Wine & Spirits*. April:68-75.
- Masi Agricola. 1994. *The vines most commonly used in the production of veronese wines*. Masi Wine Catalogue. Verona Italy.
- Peris, A., J. Masats. 2000. *El libro del Vino. Guía de los vinos de España*. Ediciones Primera Plana. España.
- Piamonte Emozioni. 2007. http://www.piemonte-emozioni.it/enogastronomia/esp/vini/vini_rossi.shtml. 05/07/07.
- Regione Piamonte. 2006. *Piamonte la qualita nell bicchiere*. Vite&Vine.
- Ribereau-Gayon, P. 1981. *Incidences oenologiques de la Purriture grise*. *Le Progrés Agricole y Viticole*. 98:225-229.
- Rota do Vinho da Madeira. 2003. Instituto do Vinho da Madeira. Portugal.
- Society of Wine Educators. 1990. *Amarone and Recioto. Historical and technical notes*. Fourteenth Annual conference. Portlad, U.S.A.
- Somers, T.C. 1984. *Botrytis cinerea: Consequence from red wines*. *The Australian Grapegrower&Winemaker*. (244):80-85.
- Sopexa. 1989. *Vinos y espirituosos de Francia*. Mame Imprimeurs. Tours.
- Tonietto. 1993. *O Conceito do Denominacao de Origen*. NPUV. EMBRAPA. Bentos Goncalvez. Brazil.
- Unione Europea. 2006. *L'europa dei vini*. Luca Pollini 2006.
- United Status Sommelier Association. 2005. *Sommelier Certificate Couse*.
- Vin de France. 1999. *Suplément de la Revue des Vins de France*. Décembre.
- Vintage Cellars. 2006. *Germany Wine Regions*. <file://G:\region-winw.htm> (Consulta 03/11/2006).
- Washington Wineries. 2006. *Columbia Valley Wine County, its wineries and wines*. <http://www.winesnw.com/col.html>. (Consulta 01/12/06).
- Wine Institute on American. 2006. *American Viticultural Areas Located in California by County*. <file://G:\Californias%20ava.htm> (Consulta 03/11/06).
- Wines of South Africa. 2006. Wine Regions.**
http://www.wosa.co.za./SA/wine_growing.htm.