

Guía de estudio Servicio de vinos

Principales países productores de vinos del Viejo Mundo

De acuerdo con la cultura de los Egipcios, el nombre de la deidad del vino es Osiris.

Viejo Mundo

Conjunto de países tradicionalmente productores y consumidores de vino, apegados a reglamentaciones estrictas y en su caso, a lo que marcan sus denominaciones de origen.

De acuerdo con la cultura de los Griegos, el nombre de la deidad del vino es Dionisio.

De acuerdo con la cultura de los Romanos, el nombre de la deidad del vino es Baco.

De acuerdo con la cultura de los Fenicios, el nombre de la deidad del vino es Gestin.

Principales regiones vinícolas que se localizan en España

Entre las principales regiones vinícolas de España se encuentran: Catalunya, Pomerol, Rioja, Ribera del Duero, Priorato y Toro.

Cava es el nombre con el que se denomina a los vinos espumosos catalanes.

Las cepas Touriga Francesa, Touriga Nacional, Tinta Roriz son originarias de Portugal.

Oporto es el gran vino dulce encabezado más famoso de Portugal.

Las algunas regiones vinícolas de Italia son: Veneto, Piamonte, Toscana.

Las variedades de tintas originarias de Italia son: Barbera, Sangiovese, Nebbiolo.

Prosecco el nombre del vino espumoso más famoso de Italia.

Gewürztraminer, Riesling, Sylvaner son uvas que se cultivan en Alsacia.

España es el país que tiene la mayor extensión de tierra sembrada con vid en el mundo.

Francia fue el primer país que obtuvo una clasificación para sus vinos.

Champaña, Beaujolais, Burdeos, Borgoña son algunas regiones vinícolas que se localizan en Francia.

Müller/Thurgau, Riesling, Pinot Grese son tres variedades de uva que se cultivan en Alemania.

Chardonnay es la uva Blanca más importante de Borgoña.

Pinot Noir es la uva Tinta más importante de Borgoña.

Zinfandel, Chardonnay, Pinot Noir tres variedades de uva que se emplean para hacer champagne.

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot son uvas que se utilizan para hacer la mezcla Bordelesa.

Según las regulaciones españolas de la D.O. de Rioja, el tiempo en barrica para cada una de las clasificaciones de vinos es:

- Cosecha: Ausencia de barrica.
- Crianza: 12 meses en barrica.

- Reserva: 18 meses en bodega.
- Gran Reserva: 24 meses en bodega.

Principales países productores de vinos del Nuevo Mundo

Carmenere es la uva tinta emblemática de Chile.

Nuevo Mundo

Conjunto de países innovadores en la producción de vinos.

Maule, Valle de Limari, Maipo son 3 regiones vinícolas de Chile.

Torrontés es el nombre de la uva blanca emblemática de Argentina.

Salta, San Juan, Mendoza son 3 regiones vinícolas de Argentina.

Pinotage es la uva emblemática de Sudáfrica.

Shiraz es la uva más cultivada en Australia.

Sauvignon Blanc es la uva que hizo famosa a Nueva Zelanda.

Cameros, Sonoma, Napa Valley son 3 regiones vitivinícolas de los Estados Unidos de América.

Características del vino mexicano, de acuerdo al Consejo Mexicano Vitivinícola:

• Principales zonas productoras de vino en México.

• Principales vinícolas de cada Estado productor de la República Mexicana.

- La Conquista es la época se empieza a cultivar vid en México.
- Los Misioneros es el grupo social que promovió el cultivo de la vid en las regiones más aisladas del norte de la Nueva España.
- Felipe II es el nombre del Rey de España que prohibió la producción de vino en la Nueva España.
- Querétaro, Baja California, Guanajuato tres estados de la República Mexicana donde se cultiva uva para vinificar.
- Casa Madero es la Bodega Vinícola más antigua de América.
- Ojos Negros, San Antonio de las Minas, San Vicente de Ferrer son zonas vinícolas que se localizan en Baja California.
- Santo Tomás es la bodega que tiene nombre de una Misión y es la más antigua de Baja California.
- Ángelo Cetto el nombre de la persona proveniente de Trento, Italia, que se establece en Tijuana y posteriormente funda su vinícola en Valle de Guadalupe.
- Freixenet de México y La Redonda son dos bodegas vinícolas localizadas en el estado de Querétaro.
- Monte Xanic es el nombre de la bodega que da inicio a una nueva era en la industria vitivinícola mexicana durante los años 80's, para crear vinos de Clase Mundial.

Región vitivinícola donde se localiza la bodega de vino

Región Vitivinícola	Bodega
Parras de la Fuente	Rivero González
Valle de Guadalupe	Chateau Camou
Ezequiel Montes	La Redonda

Cuatro Ciénegas	Bodegas Ferriño
Ojos Negros	San Rafael

Enólogo encargado de la bodega vinícola

Enólogo	Bodega vinícola
Hans Backhoff	Monte Xanic
Laura Zamora	Santo Tomás
Francisco Rodríguez	Casa Madero
Juan Manchón	Cuna de Tierra
Camilo Magoni	L.A. Cetto

Consejo Mexicano Vitivinícola, A. C.

- Asociación Nacional de Vitivinicultores, A. C. es el nombre con el que originalmente se creó el Consejo Mexicano Vitivinícola, A. C. y fue en el año de 1948 cuando se fundó originalmente el Consejo Mexicano Vitivinícola.

Son algunas funciones que desarrolle el Consejo Mexicano Vitivinícola.

- Representar al sector vitivinícola ante autoridades gubernamentales.
- Promover la cultura del vino entre el público consumidor.
- Ser interlocutor ante las organizaciones vitivinícolas internacionales.

Estados de la República Mexicana representados en el CMV

- Coahuila, Sonora, Aguascalientes, Zacatecas y Guanajuato son estados productores de uva, que estén representados en el Consejo Mexicano Vitivinícola.

Vino en México

- 33, 714 ha superficie plantada, 6, 474 ha destinado a vinos.
- 31 lugar a nivel mundial en superficie plantada.
- 207 empresa productoras.
- Participación mercado del 29.3%.
- 14 Estados productores de vino.
- Regiones vitivinícolas de México: Baja California 57%, Baja California Sur, Durango, Zacatecas, Jalisco, Puebla, Sonora, Chihuahua, Coahuila 8.5%, Nuevo león, Aguascalientes, Guanajuato 2.3%, Querétaro 4%.
- 2,400.000 Cajas de 12 botellas.
- 21,600.000 Litros anuales.

Clasificación de la uva industrial según su color en México.

Variedades tintas	
Cabernet Sauvignon	22%

Salvador	16%
Caniguán	15%
Merlot	8%
Tempranillo	5%
Syrah	5%
Otros	29%

Variedades blancas	
Chenin Blanc	19%
Chardonnay	18%
Early Divine	17%
Saint Eminon	17%
Sauvignon blanc	12%
Moscalet	3%
Otros	14%

5 vocaciones de la uva mexicana

- Uva de mesa, uva pasa, jugos y concentrados, uva industrial y vinos de mesa.

Vinos de cada una de las bodegas miembros del CMV

Casa productora de vino	Marca de vino
Vinícola L. A. Cetto	Don Luis y Nebbiolo
Bodegas de Santo Tomás	Único y Duetto
La Redonda	Sierra Gorda y Orlandi
Casa Madero	Casa Grande Shiraz y 3V
Bodegas Vega Manchón	Cuna de Tierra y Pago de Vega
Casa Domecq	XA y Reserva Real
Monte Xanic	Gran Ricardo y Chenin Colombard
Freixenet de México	Sala Vivé y Viña Doña Dolores
Chateau Camou	Flor de Guadalupe y Umbral
Bodegas Roganto	Tinta de la Baja y Cosecha Tardía 33

Valle Redondo	California y Castellselva
Rivero González	Sciolo y Rivero González
Bodegas Ferriño	Generoso Tipo Oporto y Sangre de Cristo
Bodegas de San Rafael	Ojos Negros y Pasión

Carta de vinos disponibles en el establecimiento

Son los elementos indispensables que debe contener una carta de vinos:

- Siempre debe indicarse el precio del vino.
- Se puede incluir una foto del vino dentro de la carta.
- La categoría del establecimiento se ve reflejada en la carta.
- Una carta debe tener al menos 10 vinos nacionales y 10 extranjeros.
- Es conveniente que la carta tenga opciones variadas en precio y calidad.
- La carta debe de contar con vinos de diferentes cepas.
- Al elaborar una carta, los vinos se clasifican por región.
- Es importante contar con vinos para diferentes celebraciones.

Viticultura: Conocimiento relacionado con la elaboración de los vinos.

Vinícolas: Empresas dedicadas a la elaboración de vinos.

Viñedo: Área destinada al cultivo de la vid.

Vid: Planta trepadora perenne, cuyo fruto es la uva.

Vinos de Mesa: Vinos de consumo habitual.

Vitis no viníferas: Vides que no tienen las características para elaborar vinos de calidad.

Vitis Vinífera: Vides con las que se elaboran vinos de calidad.

Vinos Dulces: Vinos con azúcar residual, ya sea natural o agregada.

Vinos Generosos: Vinos cuyo contenido en alcohol o en azúcares es más elevado que el que existe en los vinos de mesa.

Vinos tranquilos: Vinos con ausencia de gas carbónico.

Vinos Espumosos: Vinos que contienen gas carbónico.

Descorchador: Instrumento para extraer el corcho o tapón de la botella.

Descorche: Acción de extraer el corcho de la botella.

Oxigenado: Acción de airear el vino.

Decantado: Proceso mediante el cual se separan los elementos sólidos del vino.

Maridaje: Se refiere a relación armónica que se establece entre la comida y el vino que se degusta.

Armonización: Balance agradable que se establece entre el vino y los alimentos.

Estacionalidad: Tiempo de permanencia de los vinos en la cava.

Cava: Lugar destinado a la guarda y conservación, que tiene características específicas.