

CATA DE VARIEDADES BLANCAS FORANEAS

JULEN RODRÍGUEZ GUZMÁN
SVN VITICULTURA
31/01/2018

- **INDICE:**

- 1. VARIEDADES AUTÓCTONAS Y FORÁNEAS**
 - 1.1 VARIEDADES FORÁNEAS EN ESPAÑA**
- 2. D.O. SOMONTANO**
- 3. VIN D´ ALSACE**
- 4. REGIÓN CHABLIS**
- 5. REGIÓN BADEN, ALEMANIA**
- 6. VARIEDADES BLANCAS A CATAR**
 - 6.1 CHARDONNAY**
 - 6.2 RIESLING**
 - 6.3 GEWURZTRAMINER**

- **VARIETADES BLANCAS AUTOCTONAS DE ESPAÑA:**

1. AIRÉN: ES LA VARIETADE MAS ABUNDANTE EN ESPAÑA
2. ALBILLO
3. ALBARIÑO
4. GARNACHA BLANCA
5. GODELLO
6. HODARRIBI ZURI
7. MACABEO/ VIURA
8. MOSCATEL
9. PALOMINO
10. PARELLADA
11. PEDRO XIMENEZ
12. TREIXADURA
13. VERDEJO
14. MALVASÍA
15. XARELO

- **VARIETADES BLANCAS FORANEAS:**

1. CHARDONNAY
2. RIESLING
3. GEWURZTRAMINER
4. SAUVIGNON BLANC:
5. VIOGNIER: ORIGEN FRANCÉS.
6. UGNI BLANC

SE ESTIMA QUE EN ESPAÑA SE CULTIVAN MÁS DE 200 VARIETADES DIFERENTES, DE LAS CUALES APROXIMADAMENTE 140 SE CONSIDERAN AUTÓCTONAS.

¿ POR QUE SE PLANTAN VARIEDADES FORÁNEAS EN ESPAÑA



POR LA FILOXERA:

ALGUNOS VINICULTORES FRANCESES CRUZARON LOS PIRINEOS A ARAGÓN, NAVARRA Y CATALUÑA, TRAYENDO CONSIGO SUS VARIEDADES DE UVA

VARIEDADES MEJORANTES:

EN LA REESTRUCTURACIÓN DE VIÑEDOS ESTAS VARIEDADES SE ELEGÍAN CON EL FIN DE MEJORAR LOS VINOS. 15 AÑOS DESPUÉS ESTOS SE HA VISTO QUE A SIDO UN ERROR, YA QUE SE OBTIENEN MAYORES RENDIMIENTOS Y NO SE LOGRA UNA CALIDAD ADECUADA. AHORA SE VALORAN MÁS LAS VIÑAS VIEJAS AUTOCTONAS CON RENDIMIENTOS MAS BAJOS, QUE OFRECEN VINOS DE CALIDAD.

ECONOMÍA:

ECONÓMICAMENTE HABLANDO, LAS VARIEDADES FORÁNEAS TENÍAN UN MERCADO DIFERENTE

INTERNACIONAL:

RESPECTO A VINOS BARATOS, COMPITIENDO CON VINOS CHILENOS, AUSTRALIANOS DE SUPERMERCADO. NO PARA QUE LOS COMPAREN CON VINOS DE BURDEOS O BORGOÑA

NUEVOS VITICULTORES Y BODEGUEROS:

SE INTENTABAN DIFERENCIAR DE LOS YA ESTABLECIDOS CON VARIEDADES DISTINTAS, EN ESTE CASO FORÁNEAS

D.O. SOMONTANO

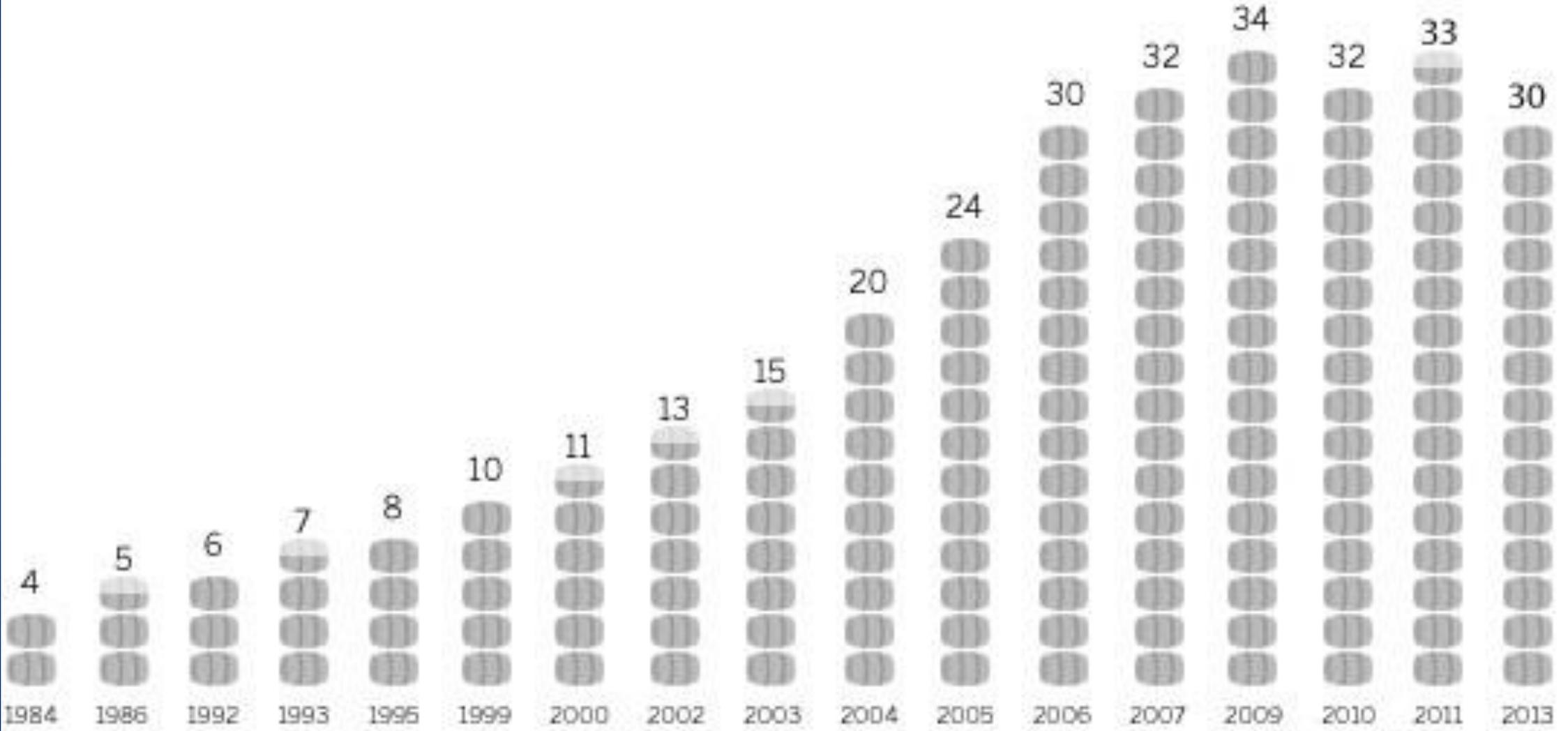
EL SOMONTANO CONSTITUIDA EN 1985, ES UNA COMARCA ALTO ARAGONESA. REGADO POR EL RÍO VERO Y CERCANO A LOS PIRINEOS. ESTA CONSTITUIDA POR 43 MUNICIPIOS.

- CUALIDADES PARA EL CULTIVO DE LA VID: SUELOS PARDOS CALIZOS, MUY PERMEABLES
INVIERNOS EXTREMADOS Y VERANOS CORTOS
CAMBIOS BRUSCOS DE T⁰ NOCHE/ DÍA
TEMPERATURA MEDIA ANUAL DE 11⁰C
PRECIPITACIÓN ANUAL DE 500MM





INCREMENTO DE BODEGAS



15 VARIEDADES DE UVA

PROCEDENTES DE MÁS DE 4000HA:

□ VARIEDADES BLANCAS:

1. GARNACHA BLANCA
2. MACABEO
3. ALCAÑÓN
4. CHARDONNAY
5. RIESLING
6. GEWURZTRAMINER
7. SAUVIGNON BLANC

□ VARIEDADES TINTAS:

1. TEMPRANILLO
2. GARNACHA TINTA
3. MORISTEL
4. PARRALETA
5. CABERNET SAUVIGNON
6. MERLOT
7. SIRAH
8. PINOT NOIR

VINOS Y VIÑEDOS DE CHABLIS



CULTIVAN EN LA ZONA MÁS
SE EXTIENDE POR EL MUNICIPIO DE
DE BORGONA SE EXTIENDE SOBRE LA
SER



UN POCO DE HISTORIA:

- EN 1118, SE CULTIVAN 36 FANEGAS (22 HA)
- EN 1328, SE CULTIVAN 500 HA
- EN 1850, SE CULTIVAN 38.000 HA
(PRODUCIENDO UN MILLÓN DE HECTOLITROS)
- EN 1887, LA FILOXERA ATACÓ LA REGIÓN
DESTRUYENDO TODO EL VIÑEDO
- EN 1945, SE CULTIVAN 470 HA
- EN 1970, SE CULTIVAN 750 HA
- LA SUPERFICIE ACTUALMENTE EN PRODUCCIÓN
ES DE 4.753 HECTÁREAS



DENOMINACIONES DE ORIGEN (AOC)

- **SAINT BRIS:** SE UTILIZA EXCLUSIVAMENTE SAUVIGNON BLANC.
- **PETIT CHABLIS:** RECOGIDO PRINCIPALMENTE EN LAS MESETAS
- **CHABLIS:** RECOGIDO SOBRE LAS LADERAS EXPUESTAS AL NORTE Y AL ESTE Y SOBRE LAS MESETAS.
- **CHABLIS PREMIERS CRUS:** RECOGIDO SOBRE LAS MESETAS EXPUESTAS AL SUR Y AL OESTE.
- **CHABLIS GRANDS CRUS:** RECOGIDO EXCLUSIVAMENTE EN CHABLIS Y EN FYÉ, SOBRE LAS LADERAS.

**VARIETADES
BLANCAS:**



➤ SAUVIGNON BLANC

➤ CHARDONNAY

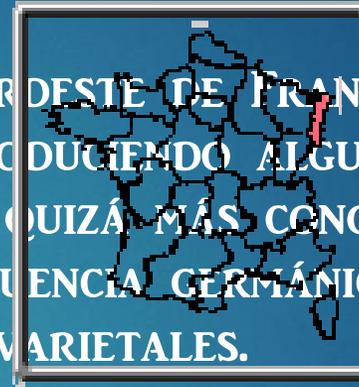
CHABLIS ENVEJECIDOS:

NO HAY MUCHO ACUERDO SOBRE EL MODO DE ENVEJECER LOS VINOS DE CHABLIS.

- **VIEJAS BARRICAS DE ROBLE: EL ROBLE VIEJO OXIGENA SIN TRANSMITIR SABORES.**
- **BARRICAS NUEVAS DE ROBLE: EL ROBLE NUEVO PROPORCIONA UN TOQUE VAINILLA.**
- **ACERO INOXIDABLE**

VIN D' ALSACE

EL VIÑEDO DE ALSACIA SE ENCUENTRA EN EL NORDESTE DE FRANCIA. LOS VINOS DE ALSACIA TIENEN UNA FUERTE CARACTERÍSTICA. PRODUCIENDO ALGUNOS DE LOS MÁS DESTACADOS BLANCOS RIESLING Y AROMÁTICOS VINOS GEWÜRZTRAMINER. ALSACIA ES QUIZÁ MÁS CONOCIDA POR LOS MUY AROMÁTICOS VINOS GEWÜRZTRAMINER. A SU INFLUENCIA GERMÁNICA, ES LA ÚNICA REGIÓN DE FRANCIA QUE PRODUCE PRINCIPALMENTE VINOS MONOVARIETALES.



- **GEOGRAFÍA:** DETERMINADOS FACTORES, LAS MONTAÑAS DE LOS VOSGOS EN EL OESTE Y EL RÍO RIN EN EL ESTE, CON SU ORIENTACIÓN NORTE-SUR, EN LAS LADERAS ORIENTALES DE LOS VOSGOS, LAS LADERAS QUE PROPORCIONAN UN BUEN EQUILIBRIO ENTRE LA TEMPERATURA, EL DRAPAJE Y LA INSOLACIÓN.
- **CLIMA:** PROTEGIDA POR LAS MONTAÑAS DE LOS VOSGOS, LA REGIÓN ES POR LO TANTO BASTANTE SECA Y SOLAR. EL PUNTO DE QUE RECIBE MENOS LLUVIA QUE CUALQUIER OTRO PUNTO DE FRANCIA ES MULHOUSE CON MENOS DE LOS 500 MM.



VARIETADES VINÍFERAS DE ALSACIA:

RIESLING

PINOT BLANC Y AUXERROIS BLANC

GEWÜRZTRAMINER

PINOT GRIS

SYLVANER

PINOT NOIR

VARIETADES MUSCAT

CHASSELAS

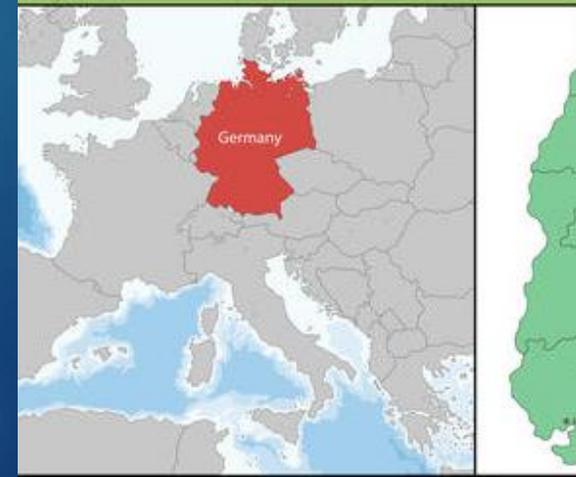
CHARDONNAY

SUPERFICIE DE VID PLANTADA 15298 HA



VINOS DE ALEMANIA. REGIÓN BADEN

COMPRENDE UNA REGIÓN DESCONECTADA EN EL SURESTE DE ALEMANIA, DIRECTAMENTE AL NORTE DEL LAGO DE CONSTANZA. ES LA COMARCA VINÍCOLA MÁS MERIDIONAL DE ALEMANIA, OCUPANDO UNAS 15.900 HA, Y LA TERCERA MAYOR EN PRODUCCIÓN DE VINO DEL PAÍS.



VARIETADES QUE SE CULTIVAN EN ESTA REGIÓN:

□ VARIETADES BLANCAS:

- PINOT GRIS
- MÜLLER-THURGAU
- GEWÜRZTRAMINER
- GUTEDEL
- RIESLING.

□ VARIETADES TINTAS:

- SPÄTBURGUNDER

- **VARIETADES BLANCAS A CATAR:**

1. CHARDONNAY

2. RIESLING

3. GEWURZTRAMINER

• **VARIEDADES BLANCAS A CATAR:**

1. CHARDONNAY: SU ORIGEN ES BORGONÉS (FRANCIA) PERO EXTENDIDA POR TODO EL PLANETA (ITALIA, AUSTRALIA, NUEVA ZELANDA, CALIFORNIA, ARGENTINA...) 160.000 HECTÁREAS ALREDEDOR DEL MUNDO. EN ESPAÑA ESTÁ PRESENTE POR TODO EL PAÍS, DESTACANDO NAVARRA, SOMONTANO Y CATALUÑA

➤ **SINÓNIMOS:** CHABLÍS (SOLO EN LA REGIÓN DE FRANCIA), SARDONE, CHAUDENNET...

➤ **ORIGEN:** UNOS ESTUDIOS CIENTÍFICOS RECIENTES HAN PERMITIDO ESTABLECER LA GENÉTICA DE LA CHARDONNAY COMO EL RESULTADO DEL CRUCE POR POLINIZACIÓN ENTRE LA PINOT NOIR Y LA YA DESAPARECIDA GOUAIS BLANC, UNAS CEPAS MÁS ANTIGUAS QUE EXISTÍAN EN BORGONA ANTES DE LA CHARDONNAY.



- **VITICULTURA:** FÁCIL CULTIVO Y GRAN ADAPTACIÓN A DIFERENTES SUELOS
RENDIMIENTOS MÁXIMOS DE 10.000KG/HA, SE LIMITAN A 5000KG/HA
SENSIBLE A OÍDO Y PODREDUMBRE
BROTACIÓN TEMPRANA, SENSIBLE A HELADAS

- **ELABORACIÓN:** ES UNA DE LAS POCAS UVAS QUE NO NECESITA DE LA MEZCLA.
SE TRATA DE UN TIPO DE UVA COMPLEJO Y AROMÁTICO
SE ELABORAN: VINOS SECO, CHAMPAGNE, CAVA

LA VARIEDAD CHARDONNAY ES MÁS CONOCIDA/UTILIZADA EN EL MUNDO DE CHAMPAGNE Y CAVA.

NOTA DE CATA CHARDONNAY.

■ VISTA:

PRESENTA UN COLOR VARIABLE ENTRE PAJA MUY PÁLIDO Y AMARILLO PAJA, LLEGANDO A TONOS DORADOS CUANDO SE CRÍAN EN BARRICA.

■ NARIZ: VARIEDAD MUY AROMÁTICA.

POCO MADURO RECUERDAN A LA MANZANA VERDE, CIRUELA VERDE

CLIMA FRÍO ALCANZAN UNA NOTABLE ACIDEZ Y HUELEN A LIMÓN, POMELO, PERA, ACACIA

CLIMA CÁLIDO ADQUIEREN AROMAS A FRUTAS TROPICALES (MANGO, PIÑA, BANANA, MELÓN), PUEDE APARECER ALGO DE ESPECIAS O CAMELO.

■ BOCA:

EL CHARDONNAY ES LARGO DE BOCA, TIENE UNA ACIDEZ ALTA, SIN EXTREMOS DUROS NI ACIDEZ AGRESIVA. PRESENTA UNA GRAN GAMA DE SABORES LOS CUALES ESTÁN DEFINIDOS POR MANZANAS, CÍTRICOS, MELÓN, PERAS, MIEL, CERA, CAMELO, DULCE DE LECHE, MINERALES ENTRE LOS MÁS RECONOCIDOS.

■ MARIDAJES:

PESCADOS BLANCOS Y AHUMADOS, MARISCOS.

• VARIEDADES BLANCAS A CATAR

2. **RIESLING:** ORIGINARIA DE ALEMANIA (REGIÓN DEL RIN) Y FRANCIA (ALSACIA). ESTÁ TAMBIÉN PRESENTE EN LUXEMBURGO, SUIZA, AUSTRIA, ESLOVENIA, CROACIA, HUNGRÍA, RUMANIA Y ESPAÑA. FUERA DE EUROPA, DESTACA AUSTRALIA. EN ESPAÑA ESTÁ MÁS IMPLANTADA EN HUESCA Y CATALUÑA.

➤ **SINÓNIMOS:** WHITE RIESLING, RHINE RIESLING (AUSTRALIA), RIESLING RENANO (ITALIA), RHEINRIESLING (AUSTRIA)

➤ **VITICULTURA:** SUELOS POBRES, ROCOSOS, BIEN DRENADOS
SE ADAPTA BIEN A CLIMAS FRÍOS
RACIMOS PEQUEÑOS Y COMPACTOS, MUY UNIFORMES
SENSIBLE A OÍDIO, BROTYTIS Y POLILLA DEL RACIMO

➤ **ELABORACIÓN:** VINOS SECOS, EISWIEN (VINOS DE HIELOS)



NOTA DE CATA RIESLING.

- **VISTA.**

COLOR AMARILLO PAJIZO CON REFLEJOS VERDES BRILLANTES QUE RESALTAN SU FRESCURA

- **NARIZ.**

- AROMAS FRUTALES A LIMÓN, POMELO, MANZANA VERDE, MELOCOTÓN.

- AROMAS FLORALES A FLORES BLANCAS, ANÍS, TILA, COMINO, HINOJO, MIEL.
DEPENDIENDO DEL SUELO MARCA AROMAS MINERALES.

- SON CARACTERÍSTICOS LOS AROMAS A CARBUROS, PETRÓLEO

- **BOCA.**

- VINO MUY FRESCO Y AFRUTADO DE PRINCIPIO A FIN

- GRASO Y GLICÉRICO EN VINOS ENVEJECIDOS

- UNA MARCADA ACIDEZ

- **MARIDAJE.**

PESCADO, MARISCOS, CRUSTÁCEOS, AVES



VIDEO RIESLING REGIÓN RHEINGAU:

[HTTPS://WWW.YOUTUBE.COM/WATCH?V=URQLPHHqCLG](https://www.youtube.com/watch?v=URQLPHHqCLG)

[HTTPS://WWW.YOUTUBE.COM/WATCH?V=URQLPHHqCLG](https://www.youtube.com/watch?v=URQLPHHqCLG)



• **VARIETADES BLANCAS A CATAR**

3. GEWURZTRAMINER: PROCEDE DE ALEMANIA, PERO SE HA EXPANDIDO A FRANCIA, ITALIA, ESPAÑA, EEUU Y AUSTRALIA. EN ESPAÑA SE CULTIVA FUNDAMENTALMENTE EN D.O. SOMONTANO, BIERZO Y PENEDÉS. NO AGUANTA BIEN EL EXCESIVO CALOR Y DESTACA POR SU FUERZA ALCOHÓLICA

➤ **SINÓNIMOS:** GENTILE BLANC, GRIS ROUGE, TRAMINER...

➤ **VITICULTURA:** UVA DE PIEL ROSADA/ROJIZA. CONSIDERADA UVA BLANCA
SE ADAPTA MEJOR A CLIMAS FRÍOS
RACIMOS PEQUEÑOS Y COMPACTOS
NO ACEPTA SUELOS CALCÁREOS
BROTACIÓN PRECOZ, SENSIBLE A HELADAS
RENDIMIENTOS BAJOS
MADURACIÓN TARDÍA PARA FAVORECER LA MADURACIÓN AROMÁTICA

➤ **ELABORACIÓN:** VINOS SECOS, SEMISECOS, EISWINE



NOTA DE CATA GEWURZTRAMINER

- **VISTA:** AMARILLOS PAJA, DORADOS

- **NARIZ:**
 - ❑ AROMAS FRUTALES A LIMÓN, POMELO, LIMA, LICHI, MANZANA VERDE.

 - ❑ AROMAS FLORALES A FLORES BLANCAS, PÉTALOS DE ROSA, MARACUYÁ, HINOJO, MIEL.
DEPENDIENDO DEL SUELO MARCA AROMAS MINERALES.
AROMAS A CARBUROS, PETRÓLEO

- **BOCA:**
 - ❑ VINOS ALCOHÓLICOS, CON UN NOTABLE DULCE
 - ❑ SPRITZ, BURBUJAS FINAS EN LA COPA
 - ❑ MARCAN UNA BUENA ACIDEZ

- **MARIDAJE:**
COMIDA ASIÁTICA, QUESOS



A CATAR

LOS VINOS

CHARDONNAY → ESPAÑA , DO SOMONTANO 2017 ENATE
→ FRANCÍA, CHABLIS 2015 DOMAINE CHAUDE ÉCUELLE

RIESLING → ESPAÑA, DO SOMONTANO 2015 VIÑAS DEL VERO
→ ALEMAN, REGIÓN BADEN 2014 SCHIEFERKOPF

GEWURZTRAMINER → ESPAÑA, DO SOMONTANO 2017 VIÑAS DEL VERO
→ FRANCÍA, VALLE DE ALSACIA 2016 PIERRE CHANAU