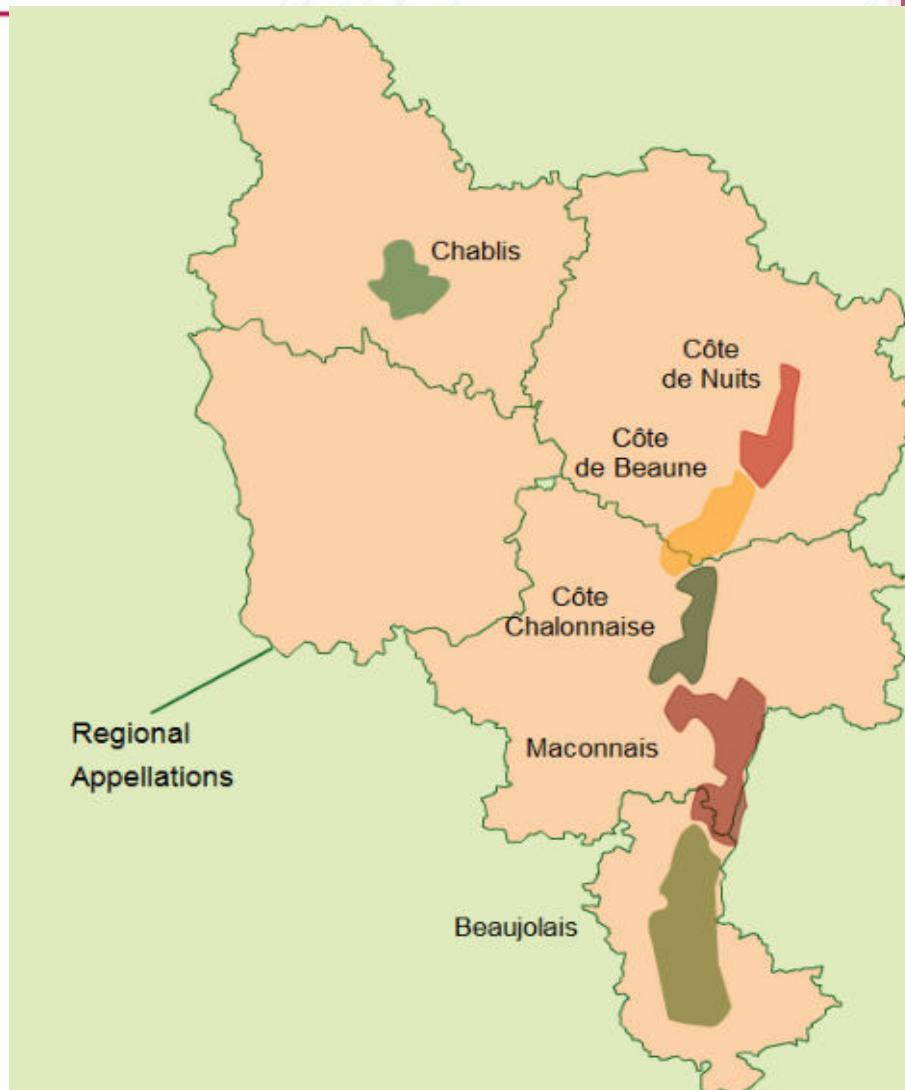


Región de Borgoña Enero-2013



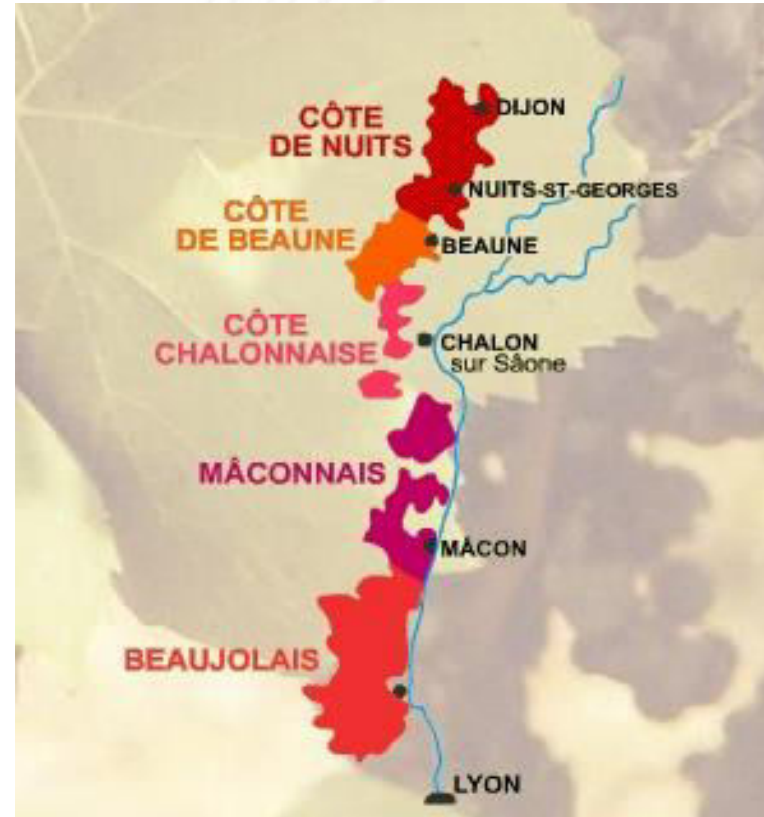
Zonas



- **27.636 hectáreas**, que producen una media de **1,500.000 hl** de vino. (2008)

18/03/2020

Región de Borgoña



Los grandes vinos en Borgoña comienzan en el norte, en las proximidades de Dijon, en la subzona denominada *Côte-de-Nuits*

18/03/2020

Conceptos

- Borgoña es difícil de **conocer** y de **calificar**.
- **Clasificaciones** de viñedos, vinos, métodos de crianza y de *marketing*.
- Por sus **alternativas de calidad**, por sus **suelos**, por su climatología continental.
- Donde el **concepto de Terroir** adquiere su máxima significación .

Conceptos

- Una característica es el **paralelismo de calidad** reconocida entre **vinos tintos y blancos**.
- Elaborados los primeros con la variedad **Pinot Noir** y los blancos de con **Chardonnay**.

- No están claras las fronteras de la Borgoña vinícola.
- En estricto **sentido enológico**, la Borgoña vinícola empieza a unos pocos kilómetros al sur de Dijon y termina donde la región del Máconnais.



- Los vinos de Borgoña, **están muy marcados** por el clima
- **Semicontinental** caracterizado por inviernos **muy fríos** y veranos **cálidos**.
- El tiempo es muy **impredecible**, siendo posible lluvias, granizo o heladas todo el tiempo, incluso en **época de la recolección**.
- La **orientación del viñedo** desempeña un papel importante. Las laderas meridionales y sureste son privilegiadas.

- La plantaciones sobre las laderas al abrigo de los vientos.
- Mucha variación entre añadas de Borgoña, por lo que la noción de millésime, es decir, año de la cosecha, es importante.
- La falta del sol dificulta el proceso de maduración, lo que obliga, a veces, a la chaptalización y “calentarlo” para que las levaduras encuentren su temperatura para iniciar la fermentaciones FAL y FML.
- Millésime = añada. Millésimé = con añada

Pinot Noir para los tintos
Chardonnay para los blancos.

- También **Aligoté**
- Y la **Gamay** (la uva de Beaujolais),
- El rendimiento de los viñedos no sobrepasa los 40 hectolitros por hectárea para los mejores.
- Y los 60 para los más corrientes
- Y deben alcanzar una cierta graduación alcohólica natural.

“Appellations” A.O.C.

Denominaciones de origen controlada en Francia:

- Uvas procedentes de **área geográfica** específica.
- **Elaboración y envejecimiento** se ha producido , al menos en parte, en dicha zona.
- **Con el modo tradicional de elaboración** de la zona.
- **Características** definidas por una comisión reguladores siguiendo las normas **definidas** para la AOC.

“Appellations” A.O.C.

• Para entender Borgoña hay que saber que la región cuenta **con 100 A.O.C.** repartidas en las **cinco zonas** enumeradas anteriormente. y que, a su vez se dividen o clasifican en:

- **Grand Cru**
- **Premier Cru**
- **Denominaciones Comunales o Villages**
- **Denominaciones Regionales**

Tipos de vinos

a) Vinos de I.G.P.

- Vinos de mesa.
- Vinos de mesa con derecho a la mención tradicional «vino de la tierra».



b) Vinos de D.O. (v.c.p.r.d.)

- Vinos de calidad con indicación geográfica.
- Vinos con denominación de origen.
- Vinos con denominación de origen calificada.
- Vinos de pagos.



D.O. Ribera del Duero

JOVEN = Sin Barrica

CRIANZA = 12 barrica + 12

RESERVA = 12 barrica + 24 botella

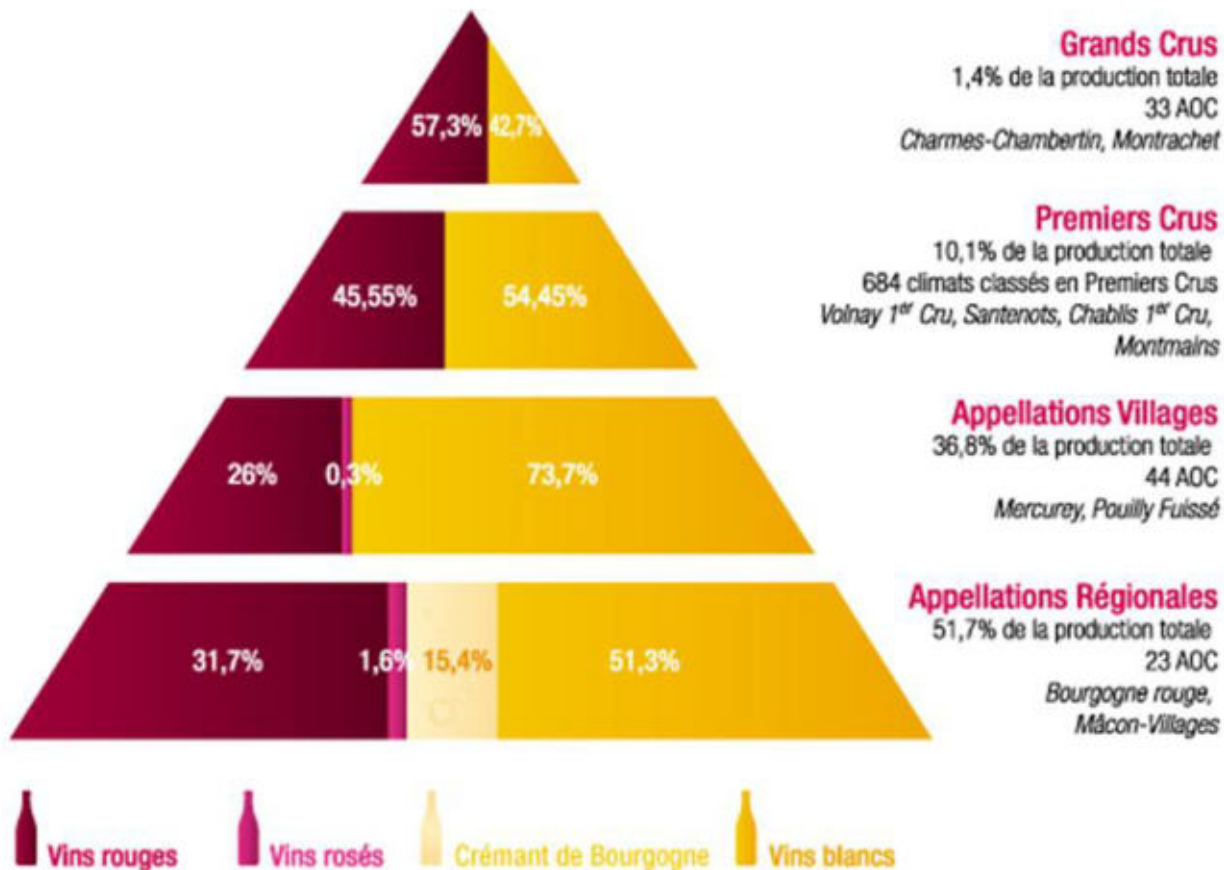
GRAN RESERVA = 24 barrica + 36 botella

JOVEN ROBLE = xx meses de barrica

SELECCIÓN, VENDIMIA SELECCIONADA, Vinos de Autor,...



“Appellations” A.O.C.



Données moyennes 2004/2008

Suelos y Viñedos

El factor suelo es máximo responsable del carácter de sus vinos y su cotización.



Fuente: BIVB y elaboración propia

Suelos y Viñedos

- En Borgoña es de vital importancia **el viñedo o *Cru***, el cual puede pertenecer a varios propietarios.
- Los municipios con **grandes viñas o *climats*** reconocidas como ***viñas históricas***, pueden estar divididas entre varios propietarios.

Esto debilita al propietario frente a **los *négociants*** y hace que el mercado de Borgoña esté controlado por **los *négociants-éleveurs***.

Climat ('clima') el equivalente borgoñón a **Cru**: Viñedo, pago, viña, tierra.

Los vinos

Los Tintos suelen ser elegantes y “femeninos”, en general, y a excepción de algunos años concretos, son vinos de longevidad media.

Los vinos blancos, suelen tener carácter, grado y estructura. Con excepción de algunos años, los blancos de Borgoña llegan a alcanzar una **longevidad** similar a la de los tintos, incluso son vinos con más carácter y glicerina (**principalmente los *Grands Crus***).

Los vinos

- En los últimos años los vinos franceses perdiendo mercado por los exorbitantes precios
- Otras apelaciones de origen no tan famosas ni reconocidas que están surgiendo como alternativas para los consumidores.
- Pero, es difícil encontrar el microclima de un *Grand Cru* de Borgoña como Montrachet, Echézeaux, La Romanée o La Tâche.

El lenguaje de la Etiqueta

Climat viñedo (propiedad privada)

Mise (o **Mise en bouteilles**) **du** (o **au**) **Domaine** (o **a la propriété**) Embotellado en la propiedad donde se elabora

Mise par le propriétaire Embotellado por el cosechero

Monopole Todo el viñedo mencionado pertenece al mismo propietario

Négociant-Éleveur Comerciante que adquiere los vino de los cosecheros durante el primer año y los “crías” en sus propias bodegas

Propriétaire-Récoltant propietario-administrador **Récolte** Cosecha **Villages** vino con la simple denominación local del municipio mencionado.

Villages De municipios seleccionados dentro de la región mencionada.



Ficha técnica Zona : Bourgogne, Côte d'Or, Côte de Beaune

Calificación: Grand Cru

Denominación: Côte de Beaune A.O.C.

Propietario: Louis Latour

Clasificaciones

- El entendimiento del vino de Borgoña es complejo.
- En las etiquetas del vino, las denominaciones son la parte más destacada y los nombres de los productores aparecen debajo en un texto pequeño.
- Estas clasificaciones se basan principalmente en el terreno, sea discutible o no, que no siempre la calidad va en orden ascendente.

Los Grand Cru

- **Un Gran Cru son los vinos más famosos del mundo**, a veces más importancia que el propio municipio.
- En Borgoña se llama "**Grand Cru**" a denominaciones caracterizadas por una ubicación geográfica muy particular, determinadas por **BVIB**.
- En Borgoña son 35 denominaciones los Grand Crus.
- **Los Grand Cru pueden ser AOC en sí mismos.**
Bureau Interprofessionel des vins de Bourgogne

Los Grand Cru



En este caso el Grand Cru se llama Chambertin y es del Domaine Armand Rousseau.

Y aunque la parcela está en el pueblo de Gevrey-Chambertin, el nombre del municipio no aparece.

Los Grand Cru



Aquí aparece el nombre del pueblo (**Chablis**) junto al del Grand Cru (Les Clos) aunque luego también el pueblo aparece en la dirección del Domaine.

Les clos uno de los 7 Grand Cru de Chablis

18/03/2020

Los Grand Cru

Grand Cru suponen un 2% de la producción a 35 hectolitros por hectárea.

Estos vinos necesitan criarse durante **un mínimo de 5-7 años** y los mejores ejemplos pueden conservarse durante más de 15 años.

Muy **pocos chardonnays o pinot noirs** del mundo pueden envejecer y seguir mejorando tan bien como estos vinos.

Premier Cru

En etiqueta aparecerá: Nombre del pueblo + Premier Cru + Nombre de la parcela (salvo que la uva pertenezca a varios Premier Cru mezclados y en ese caso no se pone el nombre de la parcela).



Premier Cru

Premier Cru son vinos producidos de viñedos específicos que aún **se consideran de calidad alta**, pero no tanta como los Grand Cru.

Los vinos Premier son el 12% de la producción, con 45 hectolitros por hectárea. Estos vinos necesitan madurar durante 3-5 años, y aun los mejores vinos pueden conservarse durante mucho más tiempo.

Village

El pueblo puede ser una **AOC con diferentes categorías de parcelas clasificadas** en función de, en teoría, **su supuesta calidad**.

Los vinos etiquetados como **Village (pueblo)** son aquellos cuyas uvas proceden exclusivamente de ese municipio y de parcelas con esa categoría (pueden ser uvas mezcladas de diferentes parcelas).

Dentro de las parcelas “village”, si el vino procede de una única parcela, se le conoce como “lieux-dit” y se etiqueta: Nombre del pueblo + Nombre de la parcela.

Lieux-dit=Localidad

Village



18/03/2020

Village

- **Village** son vinos que pueden ser una mezcla de vinos de viñedos supuestamente inferiores dentro de los límites de un pueblo determinado, o de un viñedo individual pero sin clasificar.
- Los vinos de **diferentes villas** se consideran que tienen sus propias cualidades y características especiales.
- Los **vinos village** son el **36%** de la producción, con **50 hectolitros por hectárea**.
- Estos vinos se consumen **2-4 años** después de la fecha de la cosecha.

AOC Bourgogne

Apelaciones regionales. Es un etiquetado que se usa para vinos de un gran ámbito geográfico, y suelen llevar impresa la palabra **Bourgogne en la etiqueta**, que puede ir sola o acompañada de otras palabrejas referentes a ámbitos geográficos.

Estos vinos suponen el resto de la producción, con **55 hectolitros por hectárea.**

Estos vinos pueden **consumirse hasta 3 años** después de la fecha de la cosecha.

Dentro de ellas hay diferentes etiquetados:

- * Bourgogne
- * Bourgogne Aligoté (si lleva la uva Aligote)
- * Crémant de Bourgogne
- * Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune
- * Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits
- * Bourgogne Passe-Tout-Grains
- * Bourgogne Côtes du Couchois
- * Bourgogne Passe-Tout-Grains AOC_ (que puede llevar hasta dos tercios de gamay (la uva del Beaujolais) además de pinot noir),

AOC Bourgogne



18/03/2020

Bourgogne Grand Ordinaire

Es el **AOC inferior**, y **Grand** se supone que se refiere al tamaño de la región elegible para producirla, **no a su calidad**.

Hay ciertas regiones a las que se permite poner **otras uvas en sus AOCs**, pero para la mayoría se mantienen estas normas. Estas regulaciones son incluso confusas para la mayoría de los franceses, según alguna investigación (Franson).

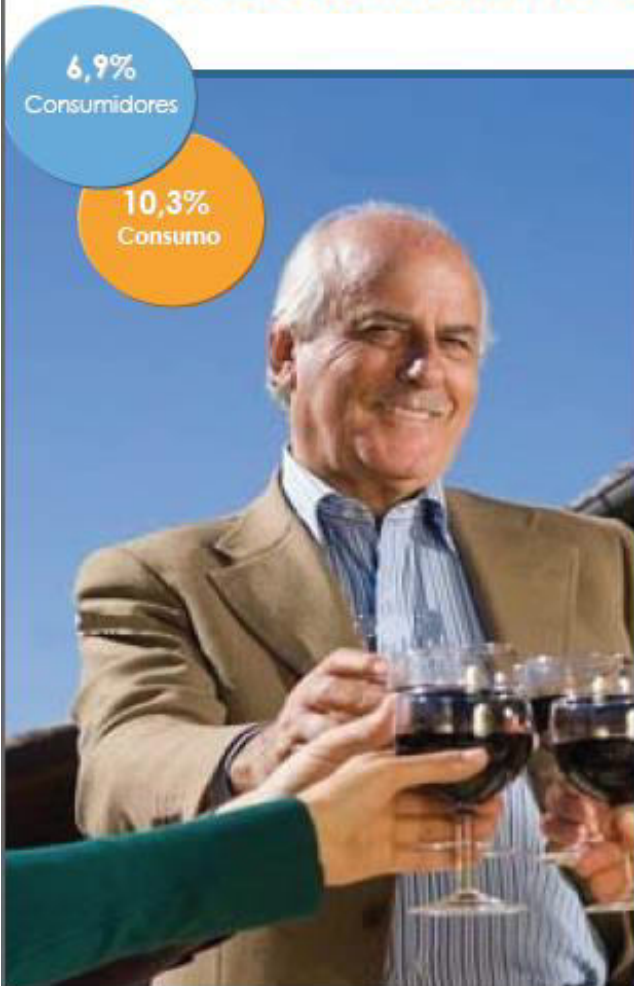
Región de Borgoña

- En Borgoña, da grandes vinos blancos secos, que son generalmente envejecidos en barriles de roble.
- Sus vinos son bastante aromáticos en su juventud y ganan con un envejecimiento de 2 a 4 años.

DOMAINE AUBERT ET PAMÉLA DE VILLAINÉ Bouzeron Aligoté 2009	11,70
DOMAINE MÉO-AMUZET Bourgogne-Hautes Côtes de Nuits Clos Saint Philibert 2009	18,20
DOMAINE OLIVIER-GARD Bourgogne-Hautes Côtes de Nuits 2009	11,40
Bourgogne-Hautes Côtes de Nuits Vieilles Vignes 2008	12,60
DOMAINE THIBAUT LIGER-BELAIR Bourgogne-Hautes Côtes de Nuits La Corvée de Villy 2009	18,40
DOMAINE VIRGILE LIGNIER MICHELOT Morey-Saint-Denis La Rue de Vergy 2009	26,90

18/03/2020

Tradicional: Como soy.



El vino ha formado, desde mi infancia, parte de mi vida, fui educado en la costumbre del consumo del vino en el entorno familiar.

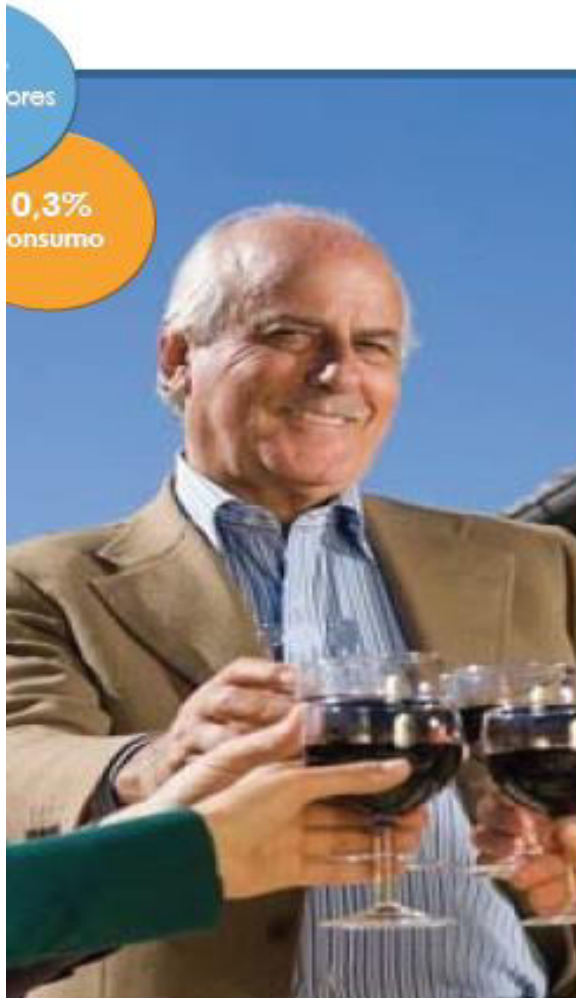
Es mi bebida preferida, que consumo y comparto a diario, en la comida y en la cena.

Pero el vino, también es una bebida que puedo consumir solo, de forma relajada, como aperitivo o al final del día.

Tengo una actitud hacia el vino un tanto conservadora, tal vez por mi iniciación familiar tiendo a consumir vinos tintos, con mucho sabor que te llenen la boca, vinos de crianza antes que vinos jóvenes, y no siento especial interés por los diferentes tipos de uvas.

Me suelo mover alrededor de las marcas que ya conozco o he probado antes, bien en casa o con los amigos en un restaurante; y tengo un especial apego a los vinos de mi región.

adicional: Como soy.



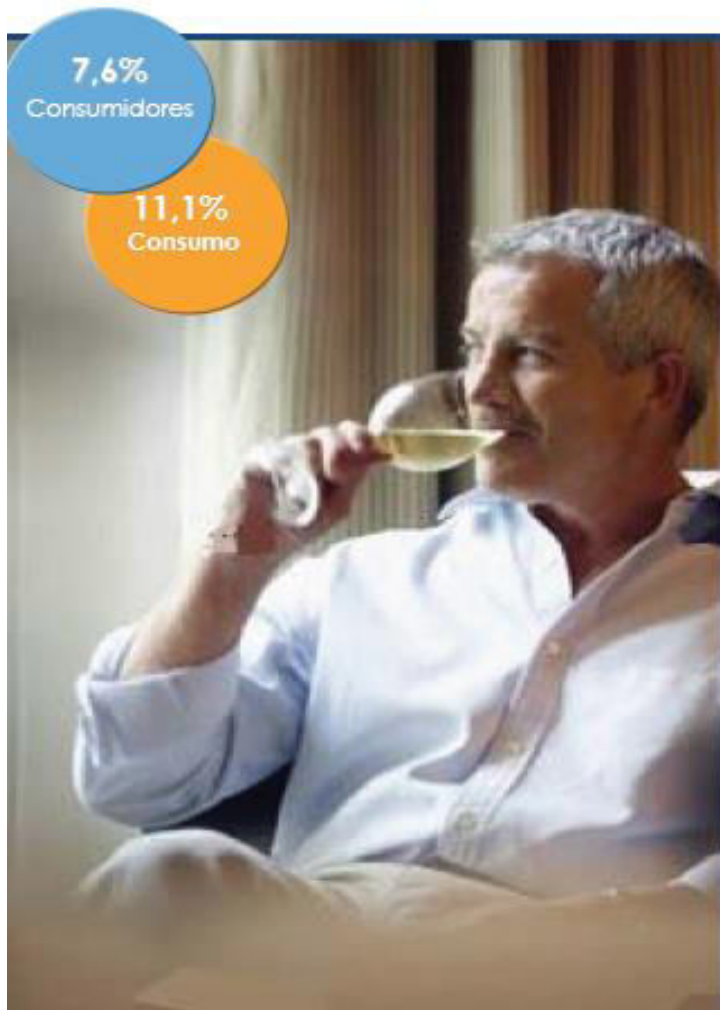
Tengo muy claro el vino que me gusta beber en los distintos momentos de consumo; a diario, un vino más modesto, pero no me importa pagar más dinero por el vino que consumo en un restaurante o para satisfacer a mis invitados y quedar bien con ellos.

Mi carácter tradicional hace que siga conservando todavía ciertos estereotipos; los vinos rosados son de menor categoría y dedicados principalmente a las mujeres, los vinos espumosos no son adecuados para acompañar una comida, son para brindar; igualmente en verano suelo seguir consumiendo vinos tintos, antes que blancos o rosados.

Como se perfectamente el vino que deseo consumir, el que he tomado desde siempre, no siento demasiada curiosidad por probar nuevos vinos, ni por informarme sobre las novedades que pueden aparecer en el mercado.

Yo compro el vino con mi compra habitual, aunque también conozco bodegas y cooperativas donde puedo adquirir el vino que me gusta.

Urbanita inquieto: Como soy.



Aunque me inicié en el gusto por el consumo del vino en el ámbito familiar, mi evolución social y mi residencia en grandes ciudades, con una amplia oferta de productos, ha hecho que mis gustos hayan ido evolucionando.

Para mí el vino no es solo tinto, he ido incorporando a mi consumo vinos blancos y rosados, especialmente durante los meses de calor del verano, incluso sustituyendo a una cerveza.

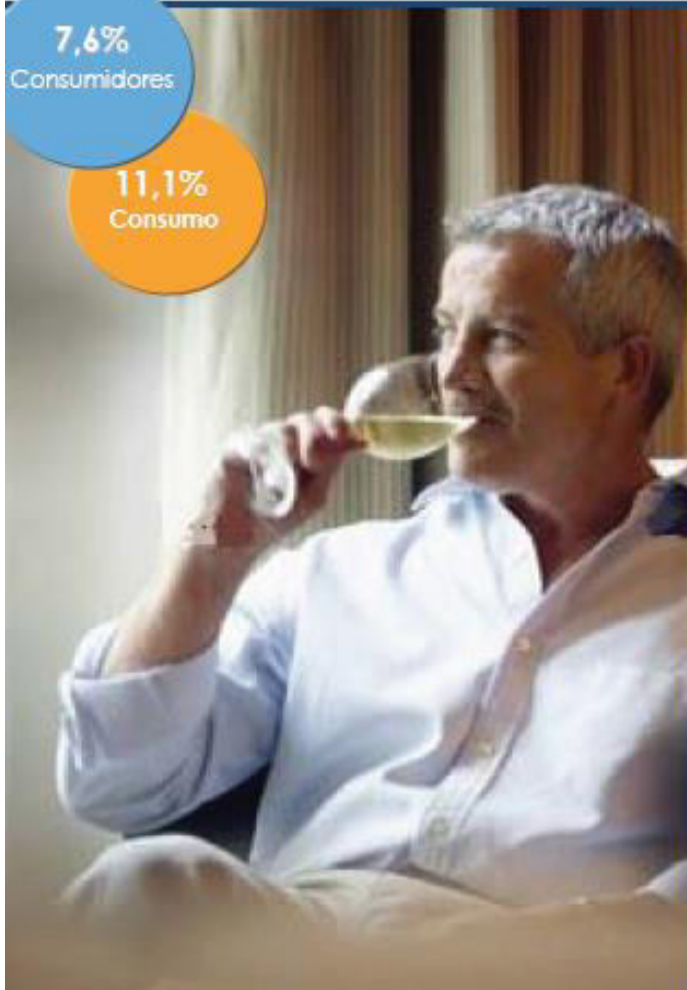
Mi curiosidad por el vino ha ido haciendo que me informe, a través de las revistas y de artículos especializados, sobre las novedades en el mundo del vino, me entretengo en los lineales del vino en los establecimientos donde compro y busco descubrir nuevos vinos en las tiendas especializadas, vinotecas y tiendas gourmet.

Esto me ha llevado a ir probando nuevos vinos, de diferentes variedades de uva, incluso creo que soy capaz de distinguir algunas variedades, como es la tempranillo. Para mí el vino se convierte en un tema de conversación con mis amigos, con los que comparto experiencias de las distintas marcas que voy conociendo.

Urbanita Inquieto : Como soy.

7,6%
Consumidores

11,1%
Consumo



Pero esto no significa que no tenga un criterio sobre lo que me debo gastar en vino; puedo tomar el vino de la casa en un restaurante o buscar las promociones y las ofertas en los supermercados para el consumo diario en mi casa, en estos establecimientos me gustaría encontrar una oferta más completa, incluso de formatos más pequeños; pero también me desplazo a comprar exclusivamente vino a una tienda especializada, incluso lo adquiero directamente en la bodega.

Sin duda alguna el vino es mi bebida preferida, indispensable en mi mesa diaria, pero también para disfrutar de una copa tranquila al final de la tarde, en una cafetería o en un bar de vinos, donde pueda maridar una tapa o un pincho con un determinado vino.

Aunque me gustan los vinos con sabor, que llenen la boca, vinos de crianza, estoy abierto a nuevas experiencias con vinos refrescantes de menor contenido alcohólico.

Trendy : Como soy.

26,4%

Consumidores

27,9%

Consumo



Me considero una persona joven, actual, que le gusta estar al tanto de las últimas tendencias; el aprendizaje y el desarrollo de la cultura del vino es una de ellas.

Para mí el vino es mi bebida favorita no falta en mi mesa diaria, pero en los momentos de ocio comparto esta preferencia con la cerveza.

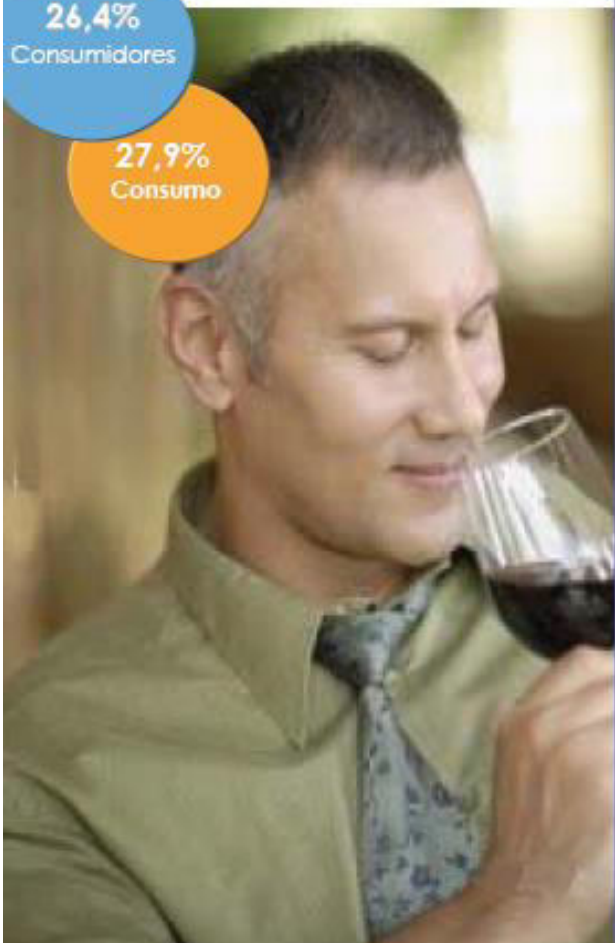
Básicamente prefiero los vinos tintos, considero que tienen más categoría que los vinos blancos y rosados; el precio del vino es fundamental en la elección si es caro estoy seguro que será un buen vino.

Personalmente me considero una persona conocedora del mundo del vino, conocimiento que he adquirido, leyendo artículos sobre el tema o bien cuando visito una tienda especializada para tener la oportunidad de establecer una conversación con los encargados de los establecimientos y dejarme aconsejar. Esto me va a permitir utilizar el vino como un elemento de conversación con mis amistades, de forma que este conocimiento se convierte para mí en un reconocimiento social.

Trendy : Como soy.

26,4%
Consumidores

27,9%
Consumo



Aunque en los restaurantes suelo elegir personalmente el vino, también puedo consumir un vino más caro, un vino de calidad que no conozco y que me lo recomiende el sumiller.

Suelo adquirir el vino, además de en tiendas especializadas, directamente en bodegas. En mis viajes a regiones productoras suelo visitar alguna bodega para conocer sus vinos. No me suelo ceñir a un presupuesto determinado a la hora de adquirir el vino, si me apetece un vino de reserva me lo permito, pero eso no significa que no aproveche las ofertas que puedo encontrar en un supermercado, adquiriendo un mayor número de botellas de las previstas en principio.

Mis preferencia de consumo de vino se dirigen hacia los vinos con Denominación de Origen, pero no de una manera generalizada; no todas las D.O españolas son iguales, ni elaboran un vino de igual calidad al que a mi me gusta, vinos con mucho sabor, que llenen la boca, vinos criados en barrica.

No estoy demasiado de acuerdo en el consumo de vinos ligeros, blancos o rosados, ni tampoco en disminuir el grado de alcohol en el vino para hacerlo compatible con la conducción.

Ocasional Interesado: Como soy.

24,5%
Consumidores

22,4%
Consumo



Aunque el vino no llegue a ser mi bebida favorita, si me interesa el mundo del vino y sobre todo tiene para mí un fuerte componente social, vinculado a los momentos de ocio y de diversión fuera de casa o compartiendo una reunión con amigos o familiares, incluso supone el prelude de esos buenos momentos cuando disfruto de un vino cocinando para los amigos, pero lamentablemente esta actividad no se produce a diario.

El vino para mí es una nueva experiencia que voy descubriendo poco a poco, en viajes a zonas productoras de vino, interesándome por la información que aparece en las revistas o entreteniéndome viendo las novedades en los lineales de vinos de los supermercados/hipermercados, lo que me lleva a descubrir y probar vinos de diferentes zonas, de distintas variedades de uva, de diferentes marcas.

Ocasional Interesado : Como soy.

24,5%

Consumidores

22,4%

Consumo



Me gustan los vinos jóvenes, suaves al paladar, ligeros, por lo que considero que los vinos blancos pueden tener igual categoría que los vinos tintos; en verano suelo consumir más vinos blancos y rosados incluso en sustitución de la cerveza

No veo inconveniente en consumir un vino con menos contenido alcohólico, si esto me aporta beneficios y contribuye a hacer compatible el vino con la conducción.

Cuando salgo a cenar a un restaurante, si el sumiller me aconseja un buen vino que no conozco, acepto la experiencia aunque tenga que pagar más por ese vino.

Rutinario: Como soy.



No me considero un conocedor del mundo del vino, pero tampoco me preocupa demasiado, ya que solamente suelo consumir vino en mi casa los fines de semana, bien en la comida o en la cena y cuando estoy de vacaciones.

Los vinos que más me gustan son los suaves al paladar, sin mucho sabor, ni madera, y me resulta difícil distinguir un tipo de uva de otra, solo suelo adquirir los vinos que ya he probado alguna vez, generalmente de mi región y de las mismas marcas.

Como mi consumo de vino no es demasiado frecuente, no compro grandes cantidades, ni me llaman demasiado la atención las ofertas que puedo ver en un supermercado, tampoco dedico tiempo a comprar un vino en una tienda especializada. En un restaurante o en un bar dejo que los demás elijan el vino por mi o tomo el vino de la casa.

Tengo una curiosidad limitada por el mundo del vino.



CONCURSOS DE VINO

18/03/2020

¡Gracias!

**Oficina Interprofesional de los Vinos de
Borgoña : BIVB**

<http://www.vins-bourgogne.fr/>

<http://es.franceguide.com>