

Fechas de realización:

- La primera jornada: 3,4, 9, 10 y 11 de abril de 16:00 horas a 21:00 horas y el 5 y el 12 de abril (sábado) de 9:00 horas a 14:00 horas.

- La segunda jornada: 29 y 30 de mayo, 4,5 y 6 de junio de 16:00 horas a 21:00 horas y el 31 de mayo y el 7 de junio (sábado) de 9:00 horas a 14:00 horas.

Número de participantes:

15 alumnos en cada jornada.

Programa del evento

1. Vinos y Viñedos de Francia. 5 horas

Introducción

Un poco de Historia

Principales zonas

Principales variedades de uva

Principales tipos de vino

2. Burdeos. 5 horas

Introducción

Principales zonas

Principales variedades de uvas

Principales tipos de vino

Cata

3. Borgoña. 5 horas

Introducción

Principales zonas

Principales variedades de uvas

Principales tipos de vino

Cata

4. Champagne. 5 horas

Introducción

Principales zonas

Principales variedades de uvas

Principales tipos de vino

Cata

5. Alsacia. 5 horas

Introducción

Principales zonas

Principales variedades de uvas

Principales tipos de vino

Cata

6. Valle del Ródano. 5 horas

Introducción

Principales zonas
Principales variedades de uvas
Principales tipos de vino
Cata

7. Provenza y Languedoc. 5 horas

Introducción
Principales zonas
Principales variedades de uvas
Principales tipos de vino
Cata

8. El Valle del Loira. 5 horas

Introducción
Principales zonas
Principales variedades de uvas
Principales tipos de vino
Cata

Se trabajarán los siguientes territorios durante siete sesiones que incluyen cata de los tipos de vino más representativos de cada territorio:

1. ALSACIA

Es, junto con la región de Champagne, la más septentrional de Francia. Situada al norte de los viñedos del Loira, esta región debería tener un clima fresco por su latitud. Sin embargo, debido a la protección que le proporcionan Los Vosgos que la bordean de norte a sur y la protegen de los vientos y las lluvias, tiene un clima más atemperado.

El viñedo alsaciano es muy distinto del de las demás AOC francesas. Los vinos llevan el nombre de la variedad y la mayoría son blancos.

Los viñedos se extienden sobre un centenar de kilómetros entre Estrasburgo y Mulhouse, sobre una gran variedad de suelos.

Las denominaciones son Alsace AOC y Alsace Grand Cru AOC.

2. BURDEOS

De los viñedos de Burdeos nace el mayor número de grandes vinos del Mundo, sean conocidos o no.

Las Denominaciones de Origen en Burdeos son más de 53. Las más famosas son: Bordeaux, Médoc, Margaux, Pauillac, Saint-Julien, Saint-Estephe, Graves, Pomerol, Saint-Emilion, Barsac y Sauternes, Entre-Deux-Mers y Bordeaux Supérieur.

Cada château, cada cru, cada denominación posee una personalidad y originalidad únicas.

3. BORGOÑA

Borgoña esconde en sus entrañas uno de los viñedos más famosos del mundo, que produce vinos ricos y elegantes. La Borgoña vinícola se divide en seis regiones:

Chablis y Yonne: Limita con Champagne y no está muy lejos del valle del Loira, al oeste. Se elaboran vinos a base de chardonnay, en un estilo cercano al Côte d'Or pero más seco. Algunos viñedos de Yonne producen tintos apreciados.

Côte d'Or: Sus viñas, sobre laderas orientadas al este, se extienden entre Dijon y Santenay. Renombrado centro de vinos tintos y blancos, aquí se elaboran los vinos más complejos, más caros y de mayor longevidad.

Hautes Côtes: Región situada al oeste de la ladera principal de Côte d'Or. Los vinos son algo más simples que los Côte d'Or.

Côte Chalonnaise: Formada por la prolongación de los viñedos de Côte d'Or hacia el sur. Se producen vinos tintos y blancos, algunos excelentes.

Mâconnais: Zona situada al oeste de la ciudad de Mâcon. Propone vinos tintos de nivel medio, y blancos de gran calidad.

Las denominaciones de la región de Borgoña son muy numerosas: cada región, cada pueblo, cada pago tiene su AOC. Posee además una jerarquía de denominaciones: las AOC regionales, las AOC villages, los premiers crus y los grands crus. Algunas de las denominaciones regionales son: Bourgogne, Bourgogne-Aligoté, Bourgogne Passetoutgrain, Bourgogne (Grand) ordinaire, Mâcon, Chablis, Côtes de Nuïts, Hautes Côtes de Nuïts, Côtes de Beaune, Hautes Côtes de Beaune y Côte Chalonnaise.

4. CHAMPAGNE

Champagne se extiende a unos 145 km al noreste de París. Ocupa la cuenca de un mar interior desaparecido en la era terciaria. Las elevaciones geológicas han creado las mesetas de la Montagne de Reims y de la Côte des Blancs, con viñedos famosos que poseen la mayor concentración de grands crus y premiers crus. Champagne cubre unas 35.000 hectáreas.

El viñedo de Champagne era famoso bastante antes de que se empezara a producir el vino espumoso que todos conocemos como Champagne. Entre 826 y 1825, 37 reyes de Francia fueron coronados en la Catedral de Reims, después de que San Remigio bautizara allí a Clodoveo. Ya en el siglo IX se hablaba de los vinos de Épernay y los abundantes monasterios de la región estimularon el cultivo de la vid tanto como la exportación del vino. Las grandes ferias medievales que se celebraban en esta región, punto clave de las principales rutas europeas, extendieron aún más el renombre de sus vinos.

Muchos reyes y papas poseían viñas en esta región. El vino de Champagne era, en esa época, un vino tinto de color pálido, aroma intenso, tranquilo y no espumoso.

Se atribuye la paternidad del champagne a Dom Pierre Pérignon, un monje benedictino de la abadía de Hautvilliers, que a finales del siglo XVII se dedicó a desarrollar un vino pálido, casi blanco y algo efervescente a partir de las mejores pinot noir. En el curso, se verá cómo eso no es del todo cierto.

Es en 1712 que la corte del Duque de Orléans lanza la moda de esta nueva bebida. Para cuando Napoleón I llegó al poder, el vino espumoso de Champagne ya había conquistado a nobles y poderosos de París a San Petersburgo.

"En la victoria lo merecemos, en la derrota lo necesitamos": esta frase de Napoleón expresa a la perfección la actitud de todo el mundo hacia el champagne, el vino con el que celebran los ganadores y se consuelan los perdedores desde hace siglos.

5. LANGUEDOC-ROSELLÓN

Los viñedos bordean el Mediterráneo, desde los Pirineos hasta el delta del Ródano. Estas condiciones son ideales para la vid. Es la región productora más grande de Francia (más del 40% del vino francés) y también aquella donde se han producido hasta hoy los cambios más interesantes en materia de viticultura.

Se produce vinos tintos. Las variedades mourvèdre, syrah, cinsaut, carignan y garnacha constituyen la base de la mayor parte de estos tintos.

Las denominaciones son: Côtes du Roussillon, Corbières, Fitou, Minervois, Côteaux du Languedoc, Clairette du Languedoc, Costières de Nîmes, Blanquette de Limoux.

Los vinos dulces naturales del Rosellón de Banyuls, Rivesaltes, Maury y Muscat Rivesaltes son apreciados en Francia, no sólo como vinos de postre, sino también como aperitivos y para acompañar el foie gras, el melón y los quesos azules.

6. PROVENZA

El vino francés nació en esta región. Cerca de 500 años antes de la anexión por los romanos, en 125 A.C., los colonos focenses y griegos plantaron las primeras vides.

Provenza está delimitada por los Alpes, al norte y al este, por el Ródano, al oeste y por la costa mediterránea, al sur. Las denominaciones más importantes son Côtes de Provence y Côteaux-d'Aix-en-Provence. Las denominaciones pequeñas, de carácter muy marcado, son Bandol, Bellet, Cassis y Palette. Las

variedades garnacha y cariñena son utilizadas para la elaboración de vinos rosados. Para los tintos se utiliza las variedades cinsault, syrah y mourvèdre.

7. VALLE DEL LOIRA

El majestuoso Valle del Loira nos ofrece una variedad infinita de aromas y colores. En efecto, esta región produce una gama de vinos tan amplia que es difícil encontrar características comunes. Su producción abarca desde los vinos blancos secos, semisecos, melosos o generosos a los vinos tintos ligeros o profundos e intensos, pasando por los rosados secos o dulces o los crémants.

El valle del Loira cuenta con más de 30 denominaciones de origen o AOC: Chinon, Sancerre, Saumur, Saint-Nicolas de Bourgueil, Anjou, Touraine, Vouvray, etc.

8. VALLE DEL RÓDANO

Se trata de la región vitícola más antigua de Francia. Produce vinos con carácter, llenos de sol, de color profundo con acentos de flores, de frutas y de especias. El valle del Ródano cuenta con varias regiones diferenciadas. De norte a sur, los cerca de 200 km que separan Vienne de Aviñón producen desde los tintos aromáticos de Côte-Rôtie de dominante syrah, hasta los vigorosos tintos de Hermitage, el viñedo más famoso de la región. También se elaboran allí los vinos jóvenes y frutales a base de garnacha de Côtes du Rhône. El Valle del Ródano cuenta con 22 AOC de las cuales destacan: Châteauneuf-du-Pape, Gigondas, Côtes Rôtie, Saint Joseph, Hermitage, Côtes-du-Rhône, Côtes du Ventoux, Tavel, etc.