

REGIONES VINIFERAS DE BRASIL, MÉXICO, PERU Y CANADA

VINOS DE BRASIL



Aunque Brasil no contaba con una industria vinícola sobresaliente, las regiones donde se cultivaba la vid, tenían suelos de alta acidez, clima frío y alta lluviosidad, por lo que rara vez se conseguían vinos de mediana calidad. No obstante, desde 1991 se han obtenido vinos tintos, blancos y espumosos de reconocimiento internacional. Sin embargo, aun no se ha logrado el volumen y el reconocimiento que tienen otros vinos del Nuevo Mundo, como los gigantes del tinto sudamericano Argentina y Chile. Mención aparte merece la producción de vinos espumosos, donde *Moët et Chandon* ha declarado que Garibaldi, en Brasil, es el único *terroir* en el mundo capaz de competir con Champaña (Francia); y su estrategia de crecimiento de largo plazo se en finca grandes volúmenes de vino espumoso brasileño de exportación bajo la marca Chandon. El vino brasileño hoy presenta características potenciales que atraen la atención de los conocedores que buscan caldos con buena relación calidad-precio.

Historia

La viticultura en Brasil es una actividad antigua, como indican los registros sobre el cultivo de la uva que llevaban a cabo los jesuitas, en el estado de Río Grande do Sul y solo fue hasta la primera mitad del siglo XIX que se observó un impulso importante a la viticultura.

Aunque portugueses y alemanes trajeron, como parte de su cultura del vino, diferentes técnicas y variedades de uvas, fueron los inmigrantes italianos quienes alcanzaron el crédito mayor por el avance dado a la producción vitivinícola del país. Al principio, los vinos elaborados eran para un consumo privado, pero ya a comienzos del siglo XX se genera la venta del vino excedente dentro de las colonias italianas.

En la primera etapa del vino brasileño solo una pequeña parte se elaboraba con variedades de uvas nobles (*Vitis vinífera*), ya que el mayor volumen de la producción se basaba en variedades americanas. A partir de 1970, con la llegada de compañías vitivinícolas internacionales a las zonas más importantes del país, se registra un giro gradual hacia variedades viníferas, lo que reportó un camino más seguro hacia un gusto internacional del vino. Nuevas bodegas poblaron sobre todo el sur

brasileño, región más pródiga para la elaboración de vinos de calidad.

A pesar de que Brasil es un país de dimensiones continentales, la gran producción de vino se concentra en un solo estado, **Rio Grande do Sul**, aunque en los últimos años se ha visto un marcado crecimiento en otras áreas geográficas como Santa Catarina, São Paulo (con dos vendimias al año), Minas Gerais, Pernambuco-Bahía y Paraná.

Regiones Viníferas y Vinos

Rio Grande do Sul, se localiza en el extremo sur del país, y tiene como vecinos a Uruguay, al sur, y Argentina al oeste. Es **Serra Gaúcha** la zona más importante dentro de esta región. Sus 18 municipios forman la más grande región vitivinícola del país.

Es **Serra Gaucha justamente la primera zona que recibe certificación de Denominación de Origen.**

Su terroir se caracteriza por tener un clima templado subtropical de veranos suaves y secos. Sus suelos son arcillo-calcáreos, ácidos, con buen drenaje y ricos en potasio. Estas características hacen a esta denominación de origen un lugar perfecto para la elaboración de vinos, sobre todo aquellos destinados a utilizarse como base para espumosos, tanto con método tradicional como charmat.

Una diferencia de la ley del vino brasileña con el resto de los países vitivinícolas es que en su categoría vinho de mesa solo considera las vides americanas. Las vides viníferas las enmarcan dentro del estatus vinhos finos, siendo la cabernet sauvignon la que cubre la mayor área de viñedo, aunque registran cifras secundarias las variedades merlot, moscato branco y chardonnay.

Es el vino espumoso el que más fuerza ha ganado en los últimos años en el país. Más de 475 bodegas se dedican a su producción. Este tipo de vino es el que mayor elogio ha recibido por expertos internacionales, quienes han destacado sus características principales: alta acidez y excelentes aromas frutales.

En los últimos años, junto con el desarrollo vitivinícola, han aparecido nuevos órganos y entidades oficiales que han contribuido decisivamente con el desarrollo del vino brasileño, así como en su reconocimiento nacional e internacional.

La ABE (Asociación Brasileña de Enología) es la entidad promotora del evento nacional más importante en el calendario vitivinícola anual: la Evaluación Nacional de Vinos.

Críticos, periodistas, enólogos, enófilos y sommelieres participan en este evento evaluando la calidad de la cosecha año tras año. En la reciente vigésima edición se seleccionaron los 16 vinos más representativos del país de la cosecha 2012 con una selección muy rigurosa.

Con la participación de 70 empresas vinícolas, provenientes de siete estados, se inscribieron 387 muestras dentro de las cinco categorías declaradas: blanco fino seco no aromático, blanco fino seco aromático, tinto fino seco, tinto fino seco joven y vino base para espumosos.

Los vinos fueron evaluados en 16 sesiones de trabajo en las que participaron 120 enólogos nacionales con amplia experiencia en catas, que evaluaron las muestras a ciegas. Como colofón, un jurado final de 16 especialistas (entre ellos siete personalidades internacionales de Cuba, Portugal, China, Holanda, Uruguay, Argentina e Italia), emitió sus criterios muy favorables en presencia de 850 inscriptos en el evento del día final.

Los resultados de este año demostraron la excelencia de los vinos base para espumosos, con la variedad chardonnay de la bodega Domno do Brasil y las combinaciones chardonnay/pinot noir de Vinícola Miolo y Vinícola Geisse. En la categoría vino blanco fino seco no aromático fueron calificados altamente los varietales chardonnay de Luiz Argenta Vinhos Finos, Vinícola Góes & Venturini, Cooperativa Vinícola Nova Aliança y Basso Vinhos e Espumantes. El vino blanco fino seco aromático correspondió al moscato bianco de Vinícola Perini. La variedad gamay de Vinícola Salton fue triunfadora en la categoría de vino tinto fino joven. Diferentes uvas se destacaron en vinos tintos finos secos: teroldego de la bodega Don Guerino, merlot de Vinícola Almaúnica, cabernet sauvignon de Guatambu Estancia do Vinho y de la Cooperativa Vinícola Aurora, marselán de Casa Valduga y dos vinos de la variedad tannat de las bodegas Antonio Dias Vinhos Finos y Vinícola Almadén respectivamente.

VINOS DE MEXICO



La producción de **vinos mexicanos** y cultivo de viñas en grandes extensiones de tierra se realiza dentro de los estados de Aguascalientes, Baja California, Baja California Sur, Chihuahua, Coahuila, Durango, Guanajuato, Nuevo León, Puebla, Querétaro, Sonora y Zacatecas. La mayor producción se da principalmente en el municipio de Ensenada, en los valles de Guadalupe, San Vicente, Ojos Negros y Santo Tomás. En esta zona privilegiada por estar situada en la franja norte del vino y sus características climáticas, lo que convierte a Baja California como la capital mexicana del vino, concentrando el 80% de la producción nacional.

Historia

En 1595 el rey Felipe II prohíbe la siembra de nuevos viñedos en las tierras americanas por una competencia desleal con los productores de la península Ibérica por que las hectáreas sembradas eran cada vez mayores que en la España peninsular

En 1928 un inmigrante italiano de Trento, Angelo Cetto Carli funda en Tijuana, Baja California Bodegas Cetto. En aquellos años, la viticultura de Baja California se concentraba en las zonas de Tijuana y Tecate. Su hijo Luis Agustín continúa a la fecha la tradición, quien en los 60's y 70's dio el mayor impulso a vitivinicultura de las regiones del Valle da Guadalupe, San Antonio de las Minas y San Vicente, junto con Antonio Ariza de Casa Domecq.

En 1975 Luis Agustín Cetto funda la bodega que llevan su nombre en el Valle de Guadalupe y en

San Antonio de las Minas se funda otra por Hugo D'Acosta con el nombre de Casa de Piedra en 1997. En 1987 se funda Monte Xanic en Baja California.

En el Valle de Guadalupe a partir de 1988 aparece Casa Bibayoff y en 1994 se funda Château convirtiéndose este Valle del municipio de Ensenada, Baja California en una de las mejores regiones para producirse vinos de calidad por las condiciones climáticas que mantiene en similitud con la región mediterránea.

En el año 2007 la producción de Vino en México se ubicó en 108,000 toneladas según cifras de la FAO ocupando el lugar 24° de la lista mundial.

Principales Regiones Vitivinícolas

La **Región Noroeste** comprende los viñedos de las zonas agrícolas ubicadas en los estados de Baja California y Baja California Sur. El estado de Baja California concentra el 85% de la producción nacional de vino dentro de sus valles vitivinícolas; sin embargo, el estado de Baja California Sur tiene una producción marginal en comparación con la producción de vinos del estado vecino del norte, pese a que fue la primer área geográfica de la península donde se cultivaron viñas europeas por primera vez.

Baja California

En el estado de Baja California existen sub-regiones productoras de vino, el Valle de Guadalupe, Valle de Santo Tomás, Valle de San Vicente, Valle de Calafia y Valle de Tecate.

Baja California Sur

En el estado de Baja California Sur solo se produce vinos en la sub-región de Los Cabos, el cultivo de la vid se da en Loreto. Los primeros planes de cultivo son Rancho el Pirul y San Juan de los Planes, plantaciones por debajo de la franja norte del vino.

-

VINOS DE PERU



La producción de **vinos peruanos** y el cultivo de viñas en grandes extensiones de tierra se realiza dentro de los departamentos de Ica, Lima, Moquegua, Arequipa, Ancash y La Libertad. La **mayor producción se da principalmente en el de Ica** por estar situada cerca a la franja meridional del vino y una larga tradición del cultivo de cepas, lo que le ha permitido una buena infraestructura.

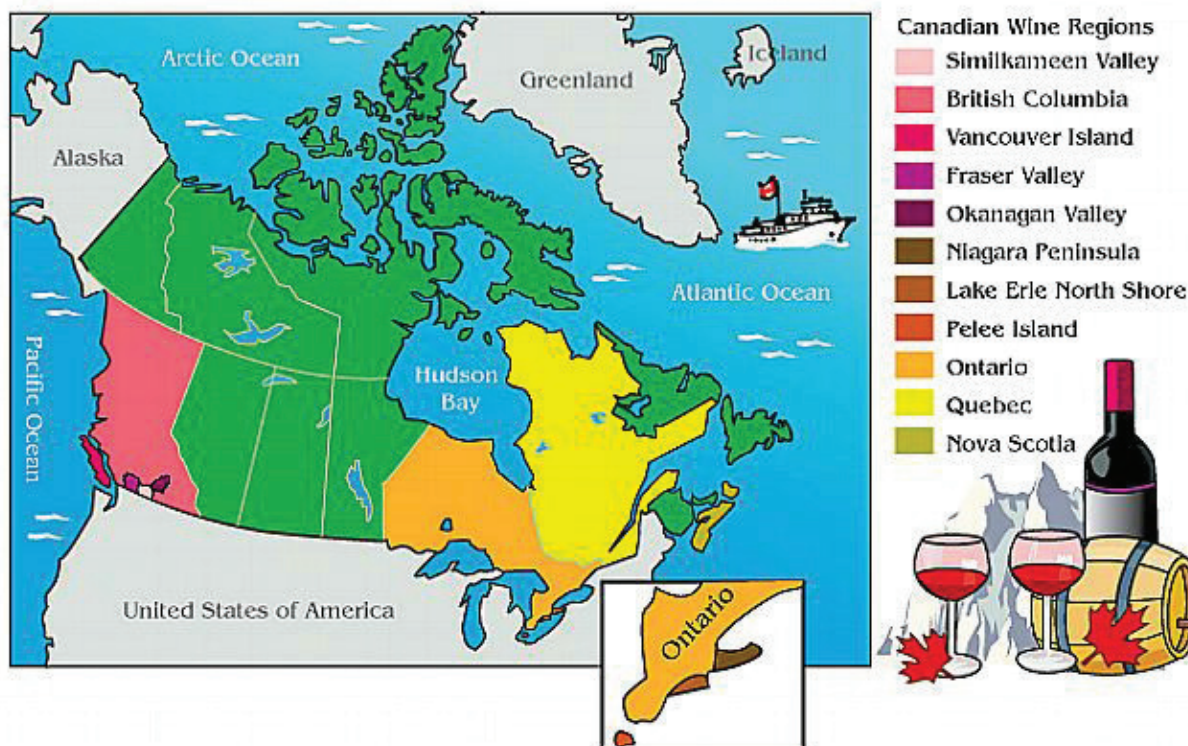
Historia

Con la fundación de Lima en el año 1535 como Ciudad de los Reyes, se colocaron las primeras piedras para la edificación de iglesias y con ello nació la necesidad de surtir de vino de misa para la celebración de los actos litúrgicos. A fin de lograr este objetivo, se iniciaron las primeras plantaciones de vid en las tierras más fértiles.

La primera vid llega al Perú a fines de la primera mitad del siglo XVI proveniente de las Islas Canarias. Del puerto de Acapulco salieron barcos llenos de viñas hacia el virreinato del Perú lo que rápidamente logró aclimatar la uva española en los territorios del virreinato.

Sin embargo, cronistas de la época informan que *"fue en la hacienda Marcahuasi, en el Cuzco, donde se produjo la primera vinificación en Sudamérica"*.

VINOS DE CANADA



Es paradójico encontrar más de 70 explotaciones vitícolas en Canadá, un país conocido mundialmente por la duración y el rigor de sus inviernos. Sin embargo, se cultivan más de 8000 ha de viñas en cuatro de sus provincias: Ontario, Columbia Británica, Nueva Escocia y Quebec. Además, los canadienses consumen más vino per cápita que los estadounidenses y las cuatro quintas partes de los vinos vendidos en Canadá son blancos.

Canadá es el mayor productor de Icewine. Cada año, entre comienzos de noviembre y finales de diciembre, la temperatura desciende a -17°C en Ontario y Columbia Británica y congela la uva tardía en la vid. Las variedades preferidas para este vino de hielo son Riesling y el híbrido blanco de piel gruesa llamado Vidal.

En Canadá, **los vinos de calidad están asociados en el "Vintners Quality Alliance"**, un sistema de denominación instaurado en 1988 para la región más importante del país, Ontario, y seguida dos años después por Columbia Británica.

La industria vinícola canadiense data de principios del siglo XIX. Sin embargo, hubo que esperar a la década de los 60 para que cepas híbridas como la seyval blanc, la vidal, la baco noir y la maréchal Foch, así como cepas europeas tradicionales empezaran a reemplazar las variedades de Vitis

Labrusca locales. Durante varias décadas, la cepa concord fue la base de los vinos de Ontario, dando vinos dulces y potentes comercializados bajo los nombres de "oportó" o "jerez", designaciones que deberán ser abandonadas.

En Canadá se produce actualmente vinos de mesa a base de uvas chardonnay, riesling, pinot gris y pinot blanc para los vinos blancos; y pinot noir, cabernet sauvignon, cabernet franc, gamey y merlot para los tintos. Aparte de los vinos de hielo, en Ontario y Columbia Británica vale la pena descubrir los riesling y los vidal de vendimia tardía.

Regiones Vitivinícolas

Ontario

De sus viñedos procede alrededor del 85 % de los vinos canadienses. Están en una latitud parecida a la de las Rías Baixas o Chianti. Pero si consideramos su temperatura o su nivel de precipitaciones, el clima se parece más al de Borgoña. En los años calurosos y secos se puede elaborar vinos tintos de tipo bordelés, así como gamay y pinot noir potentes de estilo borgoñón. La mayoría de los años, la chardonnay y la riesling dan vinos correctos, incluso muy buenos, gracias a los microclimas cálidos de los lagos Ontario y Erie, así como a la circulación de aire provocada por la escarpadura del Niágara. Esta antigua orilla de lago prehistórico amortigua las brisas del lago, reduciendo así los riesgos de helada.

Columbia Británica

La mayoría de las empresas vinícolas de Columbia Británica están en el Valle de Okanagan, que es bastante desértico. En su parte meridional, cerca de la frontera con el estado de Washington, la temperatura diurna alcanza los 35 °C, pero las noches son muy frescas. Está a la misma latitud que las regiones europeas de Champagne y Rheingau pero, se diferencia de ellas por sus veranos tórridos, la ausencia de lluvia y el frescor de las noches que hacen necesario el riego. Se plantaron numerosas cepas alemanas poco conocidas, como la riesling, la gewürztraminer, la bacchus y la auxerrois. Los tintos, esencialmente de pinot noir, merlot e híbridos no logran alcanzar todavía la calidad de los blancos.