

**UF0847: Vinos, otras bebidas alcohólicas,
aguas, cafés e infusiones**

Elaborado por: Equipo Editorial

EDITORIAL ELEARNING S.L.

ISBN: 978-84-16102-03-7 • Depósito legal: MA 100-2014

No está permitida la reproducción total o parcial de esta obra bajo cualquiera de sus formas gráficas o audiovisuales sin la autorización previa y por escrito de los titulares del depósito legal.

Impreso en España - Printed in Spain

Presentación

UF 0847: Vinos, otras bebidas alcohólicas, aguas, cafés e infusiones

Identificación de la unidad formativa

Bienvenido a la unidad formativa UF0847 “Vinos, otras bebidas alcohólicas, aguas, cafés e infusiones”. Esta unidad formativa forma parte de los módulos formativos MF1106_3 “Cata de vinos y otras bebidas alcohólicas, aguas, cafés e infusiones y MF1107_3 “Diseño de cartas de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos” perteneciente al certificado de profesionalidad “Sumillería” (HOTR0209) cuya familia profesional es “Hostelería y Turismo”.

Presentación de los contenidos

La finalidad de esta unidad formativa es dar a conocer los vinos, bebidas alcohólicas, aguas, cafés e infusiones que se suelen servir con más asiduidad, para ello se aprenderá la estructura vitivinícola y características de los vinos españoles, franceses, italianos y de otros países del Mundo, y la estructura sectorial y características de los tipos de cervezas, sidras, bebidas espirituosas, cafés, aguas envasadas, y té y otras infusiones.

Objetivos de la unidad formativa

Al finalizar esta unidad formativa aprenderás a:

- 🔄 Describir los rasgos más significativos de la estructura vitivinícola a escala mundial y nacional, identificando los principales problemas en relación con el equilibrio del mercado.

- ↪ Definir los vinos más significativos del mercado nacional e internacional, identificando sus principales características.
- ↪ Definir los vinos más significativos del mercado nacional e internacional, identificando sus principales características.
- ↪ Identificar las bebidas espirituosas y sus orígenes geográficos como factores diferenciadores que intervienen en la calidad de las mismas.
- ↪ Describir los diferentes tipos comerciales de aguas envasadas identificando sus diferentes exigencias legales.
- ↪ Describir las principales variedades de cafetos, identificando las mejores variedades desde perspectivas botánicas, sus ecosistemas más favorables y las principales prácticas agrícolas en relación con su procedencia.
- ↪ Describir las principales especies para té, identificando las mejores variedades botánicas, sus ecosistemas más favorables en relación con la calidad y las principales prácticas agrícolas según su procedencia.
- ↪ Describir las principales especies botánicas, identificando las mejores partes de la planta para la preparación de infusiones para restauración.

Índice

UF o847: Vinos, otras bebidas alcohólicas, aguas, cafés e infusiones

UD1

Estructura vitivinícola y características de los vinos españoles

1.1. Estructura vitivinícola	9
1.1.1. Mundial	9
1.1.2. Española	15
1.2. Normativa	17
1.2.1. Europea	18
1.2.2. Española	23
1.3. Historia, regiones amparadas, variedades, tipos de vinos y normativa de las principales zonas de vinos de España	27
1.3.1. Vinos Españoles de zonas templadas y frescas	32
1.3.2. Vinos Españoles de zonas cálidas	87

UD2

Estructura vitivinícola y características de los vinos franceses e italianos

2.1. Estructura vitivinícola, historia, regiones amparadas, variedades, tipos de vinos y normativa	125
2.1.1. Vinos de Francia	125
2.1.2. Vinos de Italia	152

UD3

Estructura vitivinícola y características de los vinos de otros países del mundo

3.1. Normativa, historia, variedades, regiones geográficas y tipos de vinos	171
3.1.1. Vinos de Portugal	171
3.1.2. Vinos de Alemania	178

3.1.3. Vinos de Austria, Suiza y otros países europeos.....	182
3.1.4. Los vinos de la República Sudafricana.....	199
3.1.5. Los vinos de EEUU de América.....	202
3.1.6. Los vinos de Sudamérica.....	205
3.1.7. Los vinos de Australia.....	211
3.1.8. Los vinos de Nueva Zelanda	217

UD4

Estructura y características de los tipos de cervezas y sidras

4.1. Breve reseña histórica de la cerveza.....	227
4.2. Estructura del sector cervecero.	227
4.3. Las familias de cervezas	229
4.4. Breve reseña histórica de la sidra.	232
4.5. Principales zonas productoras españolas.	233
4.6. Otras sidras extranjeras.	236
4.6.1. Normandía, Bretaña y otras.....	236
4.7. Perada de Normandía, de Bretaña, de Maine.....	237

UD5

Estructura y características de las bebidas espirituosas

5.1. Estructura mundial de las bebidas espirituosas.....	245
5.2. Clasificación de las bebidas espirituosas según normativa europea vigente... 246	
5.3. Bebidas procedentes de diversas materias primas.....	249
5.3.1. Vinos y subproductos y otras frutas	249
5.3.2. Cereales.....	265
5.3.3. Otras materias primas de origen agrícola.....	277
5.3.4. Bebidas anisadas y pacharanes.	284
5.3.5. Licores y cremas.....	286
5.4. Presentación comercial de las diferentes bebidas espirituosas.	288

UD6

Estructura sectorial y características de los cafés

6.1. Breve reseña histórica.....	297
6.2. Estructura sectorial del café	297
6.2.1. Mundial	297

6.3. Clasificación internacional del café	299
6.4. Principales países productores.	301

UD7

Estructura sectorial y características de las aguas envasadas, té y otras infusiones

7.1. Las aguas envasadas.....	315
7.1.1. Normativa vigente y estructura sectorial de las aguas envasadas en España.	315
7.1.2. Presentación comercial y ciclos de vida de las aguas envasadas.....	317
7.2. El té.....	319
7.2.1. Breve reseña histórica y estructura sectorial mundial y española del té... 319	
7.2.2. Clasificación internacional del té y países productores.....	322
7.2.3. Presentación comercial del té y ciclo de vida	330
7.3. Otras infusiones.	331
7.3.1. Características terapéuticas de las infusiones más habituales.....	331
7.3.2. Presentaciones comerciales de materias primas para las infusiones....	333
7.3.3. Las infusiones más empleadas en el comedor de restauración.....	334

<i>Glosario</i>	343
-----------------------	-----

<i>Soluciones</i>	345
-------------------------	-----

<i>Anexo</i>	347
--------------------	-----

|hostelería y turismo

UD1

Estructura vitivinícola y características de los vinos españoles

- 1.1. Estructura vitivinícola
 - 1.1.1. Mundial
 - 1.1.2. Española
- 1.2. Normativa
 - 1.2.1. Europea
 - 1.2.2. Española
- 1.3. Historia, regiones amparadas, variedades, tipos de vino y normativa de las principales zonas de vinos de España
 - 1.3.1. Vinos españoles de zonas templadas y frescas
 - 1.3.2. Vinos españoles de zonas cálidas

|hostelería y turismo

1.1. Estructura vitivinícola

Posiblemente, pocos alimentos tengan un periplo tan largo y loado a lo largo de los tiempos como el líquido brotado a través del fruto de la vid tal y como estudiaremos a continuación, ya que tradición, misterio, alabanzas, desengaños e incluso devoción se ven refrendados en ella.

En su periplo, la vid, tras convivir con otras especies de plantas en estado salvaje desde su aparición en el terciario, hace ya más de 50 millones de años; la Odisea del vino en lo que a elaboraciones de él se refiere, empezara alrededor del año 6.000 a.C., concretamente en la zona ubicada en Transcaucasia o Caucásico Sur; en el territorio comprendido hoy en día por Georgia, Armenia, Azerbaiyán, Turquía e Irán.

Existen dos vertientes en lo que a los primeros vestigios encontrados de elaboración de vino se refiere. El primero se encuadra en las planicies de Anatolia en Caucasia, donde hoy convergen los límites de Irán, Turquía y Armenia; en la zona donde se alza el Monte Ararat (ubicado en las cercanías del lago Van). Aquí es donde, según la leyenda, se postró el arca de Noé tras el Diluvio Universal, señalando la Santa Biblia (900 a.C.-100 d.C.): “Y comenzó Noé a labrar la tierra, y plantó una viña, y bebió del vino....” (Génesis 9, 20-21); atribuyéndose a este las primeras plantaciones de viña y su posterior elaboración, en las cercanías de su navío.

Otra de las vertientes señala al asentamiento neolítico de Hajji Firuz Tepe, ubicado en el actual Irán, en la vertiente en que los Montes Zagros se funden con las cordilleras del Cáucaso, como el lugar de su primera elaboración, después de las trazas halladas de ácido tartárico en algunos recipientes de barro que datan del año 5.000 a.C., indicando este hecho que contenían vino.

Sea como fuere, y dada la excelente adaptación de la *vitis vinífera sylvestris* a los muy diversos climas y suelos donde precisamente otras especies de árboles frutales no sobrevivían, esta especie de planta se extendió entre el Neolítico y la Edad de Bronce rápidamente hacia Europa Occidental, Eurasia, China, Mesopotamia o Egipto. La palabra vino, cuya raíz caucásica es ‘voino’, derivó hacia los vocablos ‘oinos’ y ‘woinos’ para los griegos, ‘vinum’ para los romanos, ‘oini’ en armenio, ‘vere’ en albanés, ‘gvino’ en georgiano, ‘jajin’ en hebreo, ‘wain’ en abisinio...

1.1.1. Mundial

Mesopotamia es, sin lugar a dudas y junto al Cáucaso, el lugar donde se forjaron los inicios del vino en la antigüedad, existiendo hace 4.500 años antes de nuestra era viñedos plantados en convivencia con otras especies de árboles frutales a las orillas de la cuenca baja del río Tigris, siendo famosos ya entonces por la calidad de sus caldos, los 80 grandes productores de vino de las ‘colinas del este’ situadas en el actual Irán.

La importancia del vino se mezclaba entre lo terrenal, por el cultivo e ingesta de este alimento, con lo celestial, ya que numerosas muestras, tales como la escultura del dios de la fertilidad junto al rey asirio Warpalawas (738-710 a.C.), señor de la región de Tuwanuwa, o encontrar en el Poema de Gilgamesh (la narración escrita más antigua de la historia, la cual data de principios del 2.000 a.C.), donde el árbol de la vida se representa como una vid, son algunas pruebas de ello.

La legislación en lo que al cultivo de la vid y lo que al comercio de vino representa, muestra ya su importancia al estar fuertemente regulada en la época. Por un lado citaremos los textos cunei-

formes de Kish, referidos a la cuarta dinastía después del diluvio (el cual aparece de una forma similar al de la Biblia en el Poema de Gilgamesh), datando del reinado de Azag-Bau (2.200 a.C. aproximadamente), conocida como la mujer comerciante. Asimismo, un censo de propiedades de Harran (actual Siria), el cual data del siglo VII a.C. señala viñedos de más de 2.000 cepas de superficie, mostrando incluso pinturas de los palacios del rey asirio Asurbanipal II, frescos de la importancia del vino y su calidad en las recepciones de la corte.

Desde Mesopotamia, tras el auge cada vez mayor de esta bebida, el vino y su historia llegarían hasta un país donde la cerveza se consumía en mayor medida, si bien sus aportes en técnicas de elaboración, vinos largamente envejecidos y excelente catalogación del producto le llevarían a ser uno de los grandes transgresores vinícolas de la antigüedad. Su nombre: Egipto.

El hecho de que Champollion (1790-1832) descifrara en 1822 los jeroglíficos egipcios y de que precisamente la primera palabra que interpretase fuera 'arp' (vino), no fue una cuestión baladí, ya que desde el Reino Antiguo (2.575 a.C.) hasta el Nuevo (1.070 a.C.), justo tras finalizar la Edad de Bronce, era común encontrar el vino durante toda la vida cotidiana de las altas esferas de la sociedad de la época, ya que el vino era un producto exclusivo para estos, empleándose en fiestas de reyes y nobles o como obsequio a los dioses en funerales (era común enterrar a los faraones con gran número de ánforas llenas de vino) o durante celebraciones hacia las deidades.

Entre los grandes logros de estos, cabe destacar desde el injerto de variedades blancas para tener alternativas a las tintas, técnicas de prensado de mosto flor (como el de poner las uvas entre telas de seda hasta extraer lo mejor del zumo de estas mediante torniquetes), introducir nuevas técnicas de cultivo, transporte de la vendimia o lo más impresionante, crear las primeras etiquetas al mencionar en las ánforas de barro añadas, nombres de la parcela y hasta del elaborador de los vinos. Asombroso sin duda.

Asimismo, el tener consideradas variedades de uvas entre las más nobles para elaborar sus vinos, de las que destacaban los varietales Mareotica y Tanis, nombrar los mejores vinos de la zona por procedencia o envejecer incluso durante cientos de años sus caldos en ánforas de barro, sorprenderían a otros pueblos tales como fenicios o griegos, los cuales seguirían contribuyendo a aumentar la leyenda de nuestro particular oro líquido.

Desde Mesopotamia llegarían la vid y las técnicas de elaboración del vino al lejano Oriente, datando los objetos más antiguos encontrados que indican la fermentación del fruto de la vid (se sabe que el arroz ya lo fermentaban antes) procedentes de las ruinas del Templo de Yuchi, donde habitaban entre el 4.000 al 2.600 a.C., la cultura Dawenkou al este de China, donde se alzaban los viñedos a orillas del río Yangtse. La llegada a China de la vid, se cree que vino desde el oeste en el terreno ocupado milenios más tarde por lo que sería la tierra natal del Imperio Aqueménida o Persa, ya que han sido encontrados fósiles de viñas a las afueras del hoy desierto donde se alzaba la ciudad de Loulan (región de Xinjiang), siendo esta una de las más prosperas ciudades de la ruta de la seda antaño. Tal importancia llegaría a tener el vino en la antigua China, que se editaría el Tchen-Ly en el año 2.000 a.C., un libro donde se enunciaban las mejores formas de llevar un viñedo y la elaboración de sus vinos. Hasta el comienzo de la dinastía Han en el 202 a.C. no se controlarían viñedos y la no mezcla entre vino y el antiguo sake, siguiendo la propagación de la vid monjes budistas que llevarían su cultivo hasta el tibetano valle de Tarim, si bien desde los inicios del Taoísmo en el siglo III a .C., ya existía el dios Lan Tsai-Huo, quien era aquel encargado de guiar a los bebedores de vino.

Las posteriores invasiones de otros pueblos frenarían su propagación al oeste, redireccionando hasta el este a las zonas de Shantung, Djangsu y la parte Norte del Mar de China, conocida ahora como mar Amarillo. Según los escritos, la vid no llegaría a Japón hasta numerosos siglos después, concretamente hasta el año 718 d.C., de la mano de misioneros jesuitas portugueses, comenzando las primeras plantaciones en Katsunuma, situada en la prefectura de Yamanashi.

Mientras tanto, en la India, se cree que la propagación de la vid llegaría en el año 326 a.C., a través de las conquistas llevadas a cabo por Alejandro Magno (356-323 a.C.), si bien no se alcanzaría el nivel de consumo y propagación que en Grecia, olvidándose la mayor parte de toda Asia del vino durante cientos de años.

Con la expansión de la cultura y pensamiento helénico, aunque sobre todo por sus redes comerciales con los fenicios, llegaría a Creta la vid desde donde se difundiría rápidamente aproximadamente en el año 2.000 a.C. Si bien los egipcios tal y como hemos visto con anterioridad, son los grandes impulsores en la antigüedad en lo que a mejoras en técnicas de cultivo, elaboración y catalogación se refiere, los griegos serán los causantes de la creación del vino como una religión, pensamiento o modo de vida.

El impulso y sobre todo el consumo que los griegos de antaño daban a sus caldos, los cuales solían asiduamente rebajar con agua e incluso adicionando yeso para clarificarlos, debido a su corpulencia y densidad; hicieron del vino una bebida tan de moda, que le aplicarían su sentido y sino al mismísimo dios Dionisios, siendo la bebida más popular desde el 700 a.C., sobre todo entre las clases acomodadas, quienes lo consumían a diario mezclándolo con diversas hierbas aromáticas, cerveza, agua e incluso granos de cebada cocidos.

Como todo en Grecia, los actos en torno al vino giraban entre lo filosófico y lo religioso. En el primer apartado existía el Simposio (traducido del griego antiguo significa reunión de bebedores), en ellos tras la parte inicial donde se degustaban diversas elaboraciones gastronómicas, se servía abundante vino mientras se discutía de poesía, arte o filosofía, se escuchaba música o se representaban escenas de teatro o danza.

El segundo de estos modos de vida surgía a través del dios Dionisios fundamentalmente. En primer lugar era la deidad de la fertilidad, cambiando posteriormente su culto a representar su 'aparición' entre los hombres desde la embriaguez en bacanales y fiestas. Si bien se convertiría en un pensamiento místico a partir del 550 a.C., fecha en que se crearía en Atenas el primer templo en su honor.

Aparte de lo expresado anteriormente, los griegos incorporaron algunos avances en viticultura en la época, tales como la plantación de las vides en hileras para controlar mejor el viñedo; intentan conservar mejor los vinos en pieles de cabra en forma de botellas además de ánforas, las cuales tapaban también con pieles de cabra y untaban con aceites de resina de pino (de ahí el nombre de este vino griego actual), para prevenir oxidaciones.

Según describe el poeta Teócrito (310 a.C. - 260 a.C.), los griegos, igual que los egipcios, gustaban de los vinos envejecidos, siendo los más loados de la época los que sobrepasaban los 4 años de envejecimiento. Asimismo, existía una catalogación de los vinos refrendados de ciertas partes destacando los Moscateles de Corinto, así como los vinos de las zonas de Leucadia, Tracia, Quíos, Tasos, Eritrea, Rodas, Lesbos y Cos.

Con la propagación del pensamiento y del imperio helénico por toda Europa llegaría este al Imperio que dominaría durante casi un millar de años la zona: Roma.

Aproximadamente desde el 200 a.C. en toda la península itálica, el consumo de vino era algo frecuente, dándose sus inicios en el 800 a.C., fecha en que los griegos colonizaron Sicilia llevando consigo la vid, adaptando los etruscos allí moradores los ritos de Flufluno, su actual dios de la vendimia y vino por el de Dionisios, el cual posteriormente sería conocido por los romanos como Baco.

Diversos puntos fueron distinguidos en los inicios del periplo del vino por Italia, aunque destacaba sobremanera la parte sur de este país, el cual era conocido por Oenotria (tierra de Vinos), haciendo que de la multitud de variedades existentes comenzaran a difundirse rápidamente por todo el país y aumentase su consumo (siempre mezclado en partes con agua), ya que los romanos respecto a otros pueblos, preferían el vino antes que la cerveza o hidromiel (bebida fermentada de agua y miel, conocida por los romanos como aqua mulsum), tal y como señala el genial escritor Gayo Plinio Cecilio Segundo (23d.C.-79d.C.), más conocido como Plinio el Viejo en el libro XIV de su enciclopedia *Naturalis Historiae*. Además, con la rápida ampliación de los dominios imperiales, los romanos empezaron a reemplazar parte de los bosques de los territorios ocupados por viñedos, sobre todo en los valles fluviales, observando que producía un carácter asentador entre los sometidos, extendiéndose por ello la vid y el vino por toda Europa de una forma muy rápida.

Los romanos, además de la propagación que conllevó la rápida difusión del vino, introdujeron los siguientes avances:

- ↪ Adaptaron técnicas de injertos para mejorar vides.
- ↪ Utilizaron para su transporte, además de las ánforas de barro selladas como era habitual, cubas de madera tal y como recoge el escrito de Cayo Julio César (100 a.C.-44 a.C.) en su libro *la Guerra de las Galias* en el año 51 a.C.
- ↪ Investigaron sobre distintos procedimientos de clarificación y decoloración (preferían más los vinos de un color más blanco, si bien eran ambarinos), utilizando clara de huevo, gelatina, cola de pez o sangre de cerdo.
- ↪ Fueron los precursores del actual vermut, al añadir a sus *vinum conditum* (vinos aromatizados), hierbas tales como ajenojo, hinojo, mirto o helinio. Siendo muy consumidos entre los soldados a su vez la *Posca* (mezcla de vino de baja calidad o vinagre + Agua).
- ↪ Revolucionarios en el cuidado de envejecer los vinos (en ánforas), donde estaban muchas veces una media de 20 años, siendo el más famoso de ellos el vino *Opimiano*, procedente de la cosecha del año 121 a.C. en la época del consulado de *Opimius*, siendo consumido 150 años más tarde. Si bien era común almacenar las ánforas al sol o cerca de chimeneas.
- ↪ Utilización de las primeras botellas de vidrio para guardar vinos, desde el siglo I d.C., las cuales eran tapadas con maderas o corcho untados con yeso, si bien era lo menos habitual, aunque su servicio en copas de vidrio entre la clase patricia era cotidiano en señal de opulencia.

Al igual que los griegos, catalogarían los mejores viñedos de sus dominios para disponerlos como ofrendas a dioses y ser consumidos por la élite de la sociedad romana, ya que las clases bajas consumían un vino de una muy precaria elaboración y durabilidad, al que denominaban Deuterio, siendo este de color tinto.

Entre las zonas vinícolas de las que se surtía el imperio destacaban los vinos italianos del Cacu-bo Alba, Setia, Falerno, Priverno, Fornio, Mesina o Mareotico, así como los de Alejandría (Egipto), Hispania (España), Grecia, Palestina o la Galia (Francia). Mientras con el paso de los siglos el Imperio se ampliaba, el vino a su vez con el gusto de los romanos y de los pueblos sometidos por este; la devoción a Baco en primera instancia y sobre todo gracias a ser parte indispensable de la Eucaristía en el Cristianismo, en especial desde el año 313 d.C. donde el Edictum Medio-lanense establecía libertad de religión para los territorios gobernados desde Roma, haría que el vino llegara a todos los rincones del Imperio.

Pese a la caída del Imperio Romano de Occidente en el 476 d.C., y posterior dominio de pueblos germanos, este hecho no alteraría el consumo del vino, ya que los visigodos eran grandes consumidores de un vino parecido al hidromiel llamado mulsum, hecho que unido a lo regulando por el llamado Código de Eurico el cual data de entre el 451 al 481 de nuestra era, quien promulga leyes sobre el cultivo de la vid, y dictaba que si se arrancaba una cepa esta debería ser sustituida por dos, potenciaría el consumo del vino.

Por su parte, durante los tiempos del ostracismo cultural en que se vio sumida Europa en esta parte de la historia (del 476 al 1453 d.C.), los encargados de velar por la calidad de los vinos y de lo que a las mejoras en lo que a su proceso de cultivo y elaboración acontece, fueron las distintas ordenes monásticas y sus diversas ramas, encabezadas por los benedictinos, cartujos y cistercienses.

Gracias a las legislaciones de algunas de estas congregaciones monacales o al azar brindado por la diosa fortuna, algunas de las aportaciones de estos monjes fueron las siguientes:

- ↪ Regla Benedictina en su Capítulo XL 'sobre la tasa de la bebida', donde se empiezan a utilizar los barriles de madera para conservar los vinos en lugar de ánforas de barro.
- ↪ Tras los saqueos acontecidos tras la caída del Imperio Romano, muchos de los barriles se escondían en túneles bajo tierra. Nacen las bodegas, mejorando las condiciones de envejecimiento de los vinos.
- ↪ Cada monasterio empieza a adaptar las técnicas de cultivo y elaboración a su situación. Nacen los nombres de zonas vinícolas afamadas (Mosela, Valle del Loira, Borgoña, Toscana...); así como aparecen los nombre de términos que designan la calidad de viñedos, sobre todo en Francia (Clos, Hermitage, etc).

Con toda esta actividad en pos del vino, la competitividad entre monasterios en lograr los mejores vinos, así como la riqueza que brindaba a sus arcas su comercio, hicieron que en la mayoría de Europa (salvando el caso de España por el Islam) fueran en aumento tanto la calidad como la nombradía de sus caldos por toda Europa, excluyendo a Inglaterra y algunos países marcados por las reformas protestantes del rey inglés Enrique VIII (1491-1547) o el teólogo francés Juan Calvino (1504-1564).

El Descubrimiento de América en 1492 por el almirante Cristóbal Colón (1436 o 1456 al 1506) marcaría una nueva era para la propagación del vino en los nuevos territorios, los cuales se conocerían como 'El Nuevo Mundo'.



Pese a que los viajes hacia 'Las Indias' o 'El Nuevo Mundo' serían constantes desde el descubrimiento de América, hasta 1525, fecha en que Hernán Cortes (1485-1547) mandara plantar las primeras cepas en México, era costumbre llevar vino consigo para realizar las liturgias así como consumir entre las tropas, redactándose una Real Cédula en 1531, la cual recomendaba llevar sarmientos de vides y olivos para su plantación en el nuevo territorio.

La propagación rápida en un principio donde en 1556 ya existían numerosos viñedos en Brasil, Argentina, Perú, Chile o Bolivia, es frenada en 1595 por el rey Felipe II (1527-1598) temiendo que las colonias de ultramar españolas fueran autosuficientes, por lo que desde entonces solo se podrían plantar vides bajo licencias expresas del reino de España, durando dicha ley casi un siglo.

Debido a dicha restricción, la vid se expandiría poco a poco por el continente americano, empezando por Uruguay y llegando en 1697 a la Baja California o en 1769 a San Diego (EEUU).

Por su parte, la entrada de la vid al continente africano y sobre todo a Sudáfrica, el actual gran dominador en calidad de vinos de este continente, vendrían dados por la necesidad del Imperio Holandés de poseer zonas de reabastecimiento al cruzar el cabo de Nueva Esperanza, de ahí que en 1652, se decida plantar las primeras cepas.

Los aspectos que ocasionaron el auge de los vinos sudafricanos fueron, por un lado, la libertad del culto a los protestantes en 1685 de mano del rey francés Luis XIV (1638-1715), y por otro, el dominio inglés del país de 1814, unido al hallazgo de metales preciosos. Estos hechos provocarían una gran recepción de colonos europeos convirtiéndose Inglaterra en el principal receptor de sus vinos.

Mientras tanto, el descubrimiento de Australia en 1605 a manos de Willem Janszoon (1570-1630) llevaría años más tarde, en 1768, a plantar las primeras cepas en la zona actual de Nueva Gales del Sur.

Tras los grandes periodos de cambios en estilos y tendencias en los vinos, tal y como hemos visto en puntos anteriores, la personalidad de los caldos de cada región o zona en concreto se empieza a crear intentando buscar una identidad propia.

Si bien se habían logrado grandes avances a nivel individual tales como:

- ↪ Control de CO₂ en las botellas de espumosos con la utilización de corcho, gracias a la invención del abad benedictino Dom Pierre Perignon (1638-1715) logrado en 1694.
- ↪ Pese a que la técnica de vidrio soplado se conoce desde el siglo I a.C., hasta el siglo XVII no se pudieron construir botellas de vidrio resistentes al transporte, siendo en sus inicios redondas y modificadas hacia una apariencia más actual desde 1720.
- ↪ Chaptalización en 1807 de manos de Jean-Antoine Chaptal (1756- 1832).
- ↪ En 1866, el químico Louis Pasteur (1822-1895) descubre la presencia de microorganismos en los vinos y de su comportamiento fermentativo, mejorando la calidad y durabilidad de los vinos.

Mientras los avances en enología y mejoras en las plantaciones crecían, el público empezaba a demandar vinos de zonas concretas buscando la tipicidad de regiones e incluso municipios concretos, siendo Sebastiao José de Carvalho e Melo (1699-1782), conocido como Marqués de Pombal, quien en 1761 demarcara todas las viñas de Oporto según su calidad, sembrando el germen de lo que posteriormente serían las Denominaciones de Origen, surgiendo años más tardes la afamada Clasificación Oficial de los Vinos de Burdeos de 1855, ya que para estas fechas regiones como la Alsacia, Borgoña, Champagne, Jerez, Málaga, Mosela, Oporto, Piemonte, Rioja, Sauternes, Toscana, Tokay, Valle del Loira o Valle del Rodaño eran ya renombradas.

El único gran retroceso o mejor dicho catástrofe que ha vivido la historia del vino, con permiso de las grandes guerras mundiales y leyes antialcohol como la ley seca de los Estados Unidos (1919-1933) y de los países nórdicos de principios del pasado siglo XX; ningún hecho ha supuesto una pérdida de viñedos tan grave, como el provocado por la *Dactylosphaera vitifoliae*, más conocida como la Filoxera.

Este parásito de la vid originario de América del Norte azotó la práctica totalidad del viñedo europeo devastando el 90% de él a partir del año 1863, tardando casi los 30 años posteriores en terminar completamente con esta plaga.

Tras la progresiva recuperación de los viñedos, los mercados actuales han pasado de la estandarización de finales del siglo pasado en varietales y tendencias de vinos a la búsqueda del terruño, personalidad propia de cada zona y carácter intransferible.

1.1.2. Española

En el transcurrir de los tiempos, el vino ha sido uno de los grandes baluartes en la interacción entre culturas, religiones y pensamientos, y como no podía ser de otra forma, sus primeros pasos en nuestro país siguieron las mismas pautas.

Según diversos autores, aunque la vid existía en España tras el análisis de semillas encontradas, que atestiguan sus comienzo a finales del Terciario en la zona, donde los iberos, etruscos y otros pueblos moradores ya elaboraban vino, los encargados de enseñar a los distintos pueblos que habitaban la península Ibérica a cultivar de una forma controlada la vid debido a su expansión en aquellos tiempos fueron los cartagineses, si bien el comercio con los vinos de lo que más tarde conocerían los romanos como Hispania, empezó a fraguarse anteriormente a través de los fenicios alrededor del año 600 a.C.

Tras la conquista romana de la península Ibérica a los cartagineses en el año 206 a.C., a manos de Publio Cornelio Escipión 'El africano' (236-183 a.C.), los vinos de Hispania se situarían entre los más afamados de todo el Imperio, donde destacarían sobre todo los vinos elaborados con las uvas Cocolobis y Amminea de las zonas de la Bética y Tarraconensis, destacando ya algunos vinos por su calidad como los de Turdetania, Columela o Saguntum; elaborándose asimismo gran cantidad de vinum mulsum, tal y como menciona el poeta Marco Valerio Marcial (40-104 d.C.).

El sistema de elaboración de los vinos de la época seguía las mismas pautas que las establecidas por griegos (para clarificar o mezclar al ser muy densos), con el envejecimiento en ánforas de barro tal y como lo realizaban los romanos y añadiendo el lugar de la elaboración y el año, entre otras informaciones que incluían, hecho por el cual se han encontrado numerosas ánforas marcadas desde Hispania en todos los confines del imperio, destacando Italia y Francia.

Tras la destrucción del Imperio Romano de Occidente en el 476 d.C. por los vándalos, suevos, alanos o visigodos, tras el predominio de estos últimos sobre el resto, la España vinícola post romana sufrió a partir de ahí numerosos reveses, ya que aunque como vimos anteriormente los pueblos germánicos eran grandes consumidores de mulsum principalmente, su predilección por la cerveza hizo que se arrancaran numerosas vides, saliendo airoso pocos años más tarde el vino gracias al Código de Eurico.

Tras poco más de dos siglos de dominio de la península Ibérica, tras la Batalla del Guadalete en el 711 d.C., los visigodos tuvieron que salir de esta por los Pirineos comenzando un largo periodo de dominio musulmán de casi ocho siglos, donde en primeras instancias se actuó con severidad para bajar el consumo y producciones de vinos, si bien con el paso del tiempo el consumo y producción de vinos fue en aumento incluso, ya que dependiendo del califato reinante pese a las leyes coránicas, el consumo entre cristianos y musulmanes se volvió habitual, en el territorio ahora denominado Al-Ándalus, siendo algunos ejemplos el Emir Al-Hakam I y el Califa Abd al-Rahman III.

Durante este tiempo, la producción de uvas para obtener pasas, rubb (arropo), obtención de alcohol para perfumes, etc. y el consumo de vino era permitido entre musulmanes de una forma leve incluso era común en la época, si bien el aislamiento comercial fue lo más marcado de estos siglos de dominación, llegando algunos vinos célebres durante este periplo tales como el Xarab al malaqui (Málaga), los procedentes de la Sahla (Vega de Córdoba), Benetússer (Valencia) o Sherish (Jerez) entre otros.

Mientras tanto, en las zonas de influencia cristiana situadas fundamentalmente en el norte de España, al igual que ocurría en otras partes de Europa, el conocimiento sobre las técnicas de cuidado del viñedo y la elaboración de los vinos seguía protegida en los diferentes monasterios, donde los vinos de la zona eran cada vez de mayor calidad y nombradía.

Conforme transcurría la Reconquista, la cual finalizaría a través de los Reyes Católicos en el año 1492, estos empezarían a replantar abundantes de zona de viñedo consiguiendo un gran aumento en el consumo del vino, el cual solía beberse acompañado de agua caliente debido a la pésima higiene de la época.

Tras esto, con el descubrimiento de América y la propagación de los dominios del Imperio Español, los vinos de nuestro país empezarían a copar los mercados internacionales destacando especialmente el mercado inglés y holandés, sobre todo tras los saqueos que sufriría Cádiz y el marco de Jerez de manos del corsario inglés Martin Frobisher (1535-1594) y en 1596 por un ejército conjunto de ingleses y holandeses; con el fin de llevarse el vino que ellos conocían como Sherry.

El auge de vinos procedentes de Andalucía, Navarra, Cataluña o La Rioja se detendría tras el desastre de la filoxera, la cual desde 1878, cuando se descubrieron los primeros focos en Málaga y Gerona, devastaría la mayoría del viñedo español.

Tras la lenta recuperación de esta plaga, el auge y la creación de estamentos que velaran por los intereses de los vinos de provincias o zonas concretas ya desde tiempos de los Reyes Católicos en algunos lugares, llevaría a que en 1933 se fundara la Denominación de Origen Málaga (la primera de nuestro país), a la que seguirían Jerez y Rioja.

Acabada la Guerra Civil Española (1936-1939), donde los viñedos se abandonaron en su cultivo y tras la pérdida de mercados externos por la Segunda Guerra Mundial (1939-1945), donde el sector vinícola sufrió un duro retroceso, la llegada de los años 50 empezaría a apostar lentamente por distintos vinos nacionales como los de las Denominaciones de Origen (en adelante D.O.) Jerez, Rioja, Cava o Ribera del Duero más tarde, dando como resultado que a fecha de hoy, España sea el país con mayor superficie de viñedo del planeta y uno de los productores de vinos de mayor proyección y calidad del mercado internacional.

1.2. Normativa

Actualmente, la legislación que regula los diferentes apartados en lo que a elaboración, comercialización y protección de los distintos vinos amparados por la Comunidad Económica Europea, vienen reflejada en el Reglamento (CE) No 753/2002 de la Comisión de 29 de abril de 2002, el cual fija determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) no 1493/1999 del Consejo en lo que respecta a la designación, denominación, presentación y protección de determinados productos vitivinícolas.

Fuera de las fronteras europeas es donde ha habido un mayor problema en lo que a la protección de la utilización de menciones tradicionales europeas se refiere, ante la demanda y prestigio de alguno de los vinos aquí elaborados respecto a los del nuevo mundo.

Como antesala a la reglamentación actual, señalaremos que a principios de los años 90 Estados Unidos publica en el Code of Federal Regulations la primera lista de denominaciones de origen europeas protegidas, con las categorías de 'distinctive', 'non distinctive', 'semi-generic', etc. En realidad no se trataba de las denominaciones de origen propiamente dichas, sino de una lista de todos los nombres que teníamos en el vino europeo.



Para comprender esta catalogación del gobierno americano, señalaremos que las tipologías ‘semi-generic’ eran aquellos productos que, aunque pudieran tener un origen geográfico en su inicio, ya no lo tienen. Se fabrican tanto que aquello ha perdido su sentido geográfico y no se les atribuye ningún rango de protección. Sobre esta interpretación, encuadraban menciones como Sherry (Jerez), Port (Oporto), Chianti, etc.

El termino ‘generic’ era aplicados a algunos productos como el vermut, etc; y finalmente ‘distinctive’ (distintivo diferenciado) era la designación de calidad más alta aplicables, como Rioja por ejemplo; aunque solo aseguraban protección de este nivel a los vinos de La Rioja española pudiendo utilizarla en su caso los de la región argentina de Rioja. Un lío en definitiva que dejaba aire libre a la picaresca.

Debido a esta tesitura, la Organización Mundial del Comercio (OMC), única organización internacional que se ocupa de las normas que rigen el comercio entre los países, tras los acuerdos negociados y firmados por la gran mayoría de los países que participan en el comercio mundial y ratificados por sus respectivos parlamentos, tras los acuerdos enmarcados sobre los llamados Aspectos de los derechos de propiedad intelectual relacionados con el comercio (ADPIC), que empezaron a forjarse en 1997, protege las menciones tradicionales, así como realiza un constante registro multilateral para vinos y bebidas espirituosas en este sentido.

1.2.1. Europea

Como mencionamos con anterioridad, el Reglamento (CE) No 753/2002 de la Comisión de 29 de abril de 2002 establece las disposiciones de aplicación de las reglas que figuran en el capítulo II del título V y en los anexos VII y VIII del Reglamento (CE) no 1493/1999 relativas a la designación, denominación, presentación y protección de determinados productos vitivinícolas, los cuales marcan la normativa vitivinícola a los países miembros de la Comunidad Económica Europea (en adelante CEE).

Algunas apreciaciones más importantes de esta ley son las siguientes:

