

# Boletín de Información Agraria y Pesquera de Estados Unidos y Canadá

Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación  
Embajada de España en Washington, D.C.

## VINOS DE CALIFORNIA



### CONTENIDO:

Vinos de California 1

Para el año 2009 las perspectivas de exportación de productos agrarios de USA se sitúan en 98.500 millones de dólares, 17.000 millones menos que en 2008.y 14.500 menos que las perspectivas

La tradición vinícola de California data de finales del s. XVIII, cuando los misioneros españoles introdujeron el proceso de vinificación desde México. California es una de las regiones de mayor diversidad vinícola, con casi 100 variedades de uva que se cultivan en casi 100 áreas vitivinícolas, incluyendo docenas de microclimas diferentes y tipos de suelo.

Actualmente, existe una gran demanda de vinos de California, que continúa creciendo. En apenas 20 años, las exportaciones han aumentado de 35 millones de dólares en 1985 al récord alcanzado en 2004 de 808 millones de dólares. Esto representa un incremento medio anual del 20%. Actualmente, el 18% de la producción total se exporta a unos 125 países. Los 10 importadores de vino de California más importantes son Reino Unido, Canadá, Alemania, Japón, Países Bajos, Suiza, Irlanda, México, Dinamarca y Bélgica.

### VARIETADES VINÍCOLAS CALIFORNIANAS

En los últimos años, algunas variedades han cobrado mayor importancia que otras. Chardonnay y Cabernet Sauvignon aún son las variedades más importantes, seguidas por Merlot y Zinfandel. Pinot Noir, Syrah, Petite Syrah, Sauvignon Blanc, Pinot Gris y Viogner están ganando popularidad.

La superficie vinícola total en California descendió hasta las 208.000 hectáreas en 2004, un 7% menos que en 1999.

Tras el boom de nuevas plantaciones a finales de los años 90's, actualmente la oferta está más acorde con la demanda

Casi el 60% de producción proviene de variedades uva tinta y el 40% de variedades de uva blanca. Hace 5 años, las variedades de uva tinta suponían el 56% y las de uva blanca el 44%.

### Variedades de uva tinta más importantes

	2004 hectáreas	Variación en 5 años
Cabernet Sauvignon	30.300	+19%
Merlot	21.700	+12%
Zinfandel	20.600	-2%
Pinot Noir	9.700	+54%
Syrah	7.100	+69%
Rubired	4.500	-15%
Barbera	3.400	+31%
Grenache	3.100	-35%
Ruby Cabernet	2.700	-23%
Petite Sirah	2.200	+69%
Carignane	1.800	-42%
Cabernet Franc	1.400	+8%
Sangiovese	900	-36%

### Cabernet Sauvignon

Cabernet Sauvignon californiana posee un sabor completo, persistente, con tonos afrutados. Muchos de estos vinos, con cuerpo firme, taninos perceptibles y astringencia, pueden ser envejecidos por 10, 20 ó más años.

VISITE NUESTRO SITIO  
WEB EN  
[WWW.MAPAUSA.ORG](http://WWW.MAPAUSA.ORG)

**Vinos de California (viene de pág. 1)****Merlot**

Merlot es una de las variedades más antiguas de *Vitis vinifera*. En California, su aumento ha sido espectacular: en 1972 había 4 productores, 66 en 1980 y actualmente existen más de 300. Merlot de California tiene un color de rojo medio a rojo intenso, sabor y aroma con toques frutales y un toque herbáceo. Los vinos jóvenes son más suaves, aunque retienen su riqueza y complejidad.

**Zinfandel**

Zinfandel, cultivada por primera vez en California en 1850, es la uva propia de California. Es una variedad muy versátil que da diversos tipos de vino, desde vinos blancos secos hasta vinos tintos con mucho cuerpo, tras una larga fermentación con los hollejos, una fermentación secundaria maloláctica y envejecimiento en barrica de roble.

**Pinot Noir**

Pinot Noir se cultivó por primera vez en California en 1885, pero su aceptación entre los viticultores fue lenta, aunque sea una de las variedades más demandadas en el mundo en cultivo y vinificación. Los vinos procedentes de Merlot son ricos y delicados, definidos y suaves, con gran complejidad de sabores y un sabor prolongado. Al ser una variedad de climas frescos, crece especialmente bien en las zonas costeras de California, tales como Carneros, Russian River Valley, Monterrey, San Luis Obispo y Santa Barbara.

**Syrah**

Esta variedad tiene una gran tradición en California. Como muchas de las variedades Rhone, tales como Grenache, Carignane y Mourvèdre, se ha utilizado principalmente para la producción de vinos de mesa durante décadas. Pero a principios de los años 70's un productor comenzó a buscar estas variedades, plantando nuevos esquejes y produciendo vinos de calidad. Los vinos Syrah de California tienen un color profundo, sabores afrutados y toques ahumados, con un gran sabor.

**Variedades de uva blanca más importantes**

	2004	
	hectáreas	Variación en 5 años
Chardonnay	39.000	-6%
French Colombard	12.000	-34%
Sauvignon Blanc	6.200	+13%
Chenin Blanc	4.600	-46%
Pinot Gris/Grigio	2.900	+480%
Muscat of Alexandria	1.300	+38%
Viognier	900	+50%
White Riesling	800	+0%
Malvasia Bianca	700	+40%
Gewürztraminer	600	-14%
Semillon	400	-35%

**Chardonnay**

En California, esta variedad es la variedad de uva más extendida y se da muy bien en casi todas las zonas costeras. Los vinos Chardonnay de California y que han sido fermentado en barrica ofrecen sabores afrutados ricos e intensos, que recuerdan pera, manzana, melón y melocotón, en combinación con toques de roble que recuerdan al cava. En los últimos años, varias bodegas han comenzado a producir otro tipo de Chardonnay, más fresco, con poco o nada sabor a madera y perfiles más delicados.

**French Colombar**

Esta variedad se utiliza para la producción de vinos baratos. Aunque todavía tiene un área de cultivo considerable, su importancia está disminuyendo.

**Sauvignon Blanc**

Esta variedad se distingue por su sabor definido, su frescura y su acidez tartárica. Esta uva fue la primera que se cultivó en California, hace 100 años, en suelos de grava cerca de la Bahía de San Francisco, en Livermore Valley. El sabor del vino se caracteriza por ser afrutado con toques herbáceos.

**Chenin Blanc**

Esta variedad se cultiva principalmente en Central Valley y se utiliza para la producción de vinos de mesa baratos. Muchas bodegas radicadas en las zonas costeras producen Chenin Blanc como parte de sus líneas varietales. Los aromas y sabores de este vino son delicados, a veces comparados a melón fresco.

**Pinot Gris**

Esta variedad se considera de uva blanca aunque al cosecharla presenta un color rosa grisáceo. Tiene más aroma y sabor, aunque menos acidez que Pinot



**Vinos de California (viene de pág. 2)**

Blanc. Presenta sabores más afrutados y es más sabroso que éste. Normalmente se vinifica sin envejecimiento en roble y su producción está aumentando en los últimos años.

**Vinos espumosos**

Los vinos espumosos de California utilizan principalmente uvas de las variedades Pinot Noir y Chardonnay. Los vinos espumoso de calidad se producen sobre todo en las regiones más frías de California, utilizando las mismas técnicas de vinificación que en la región francesa de Champagne. Comenzaron a producirse en California a principios de los años 70's. Actualmente, muchos productores de Champagne (Moët&Chandon, Taittinger, Mumm, Roederer) y de cava (Gloria Ferrer, Codorniu) reconocen las condiciones perfectas de California para este tipo de vinos.

**Vinos del Desierto**

Otra categoría digna de mención son los vinos del desierto, que se producen en muchas bodegas californianas. Se producen de muchas variedades como Riesling de cosecha tardía, Muscat, Semillon, Gewürztraminer, Viognier y Sauvignon Blanc. Algunos de estos vinos están afectados por Botrytis o quiebra del roble, lo que causa que las uvas sufran un proceso de pasificación, concentrando e intensificando la concentración de azúcar y el sabor.

**Vinos Meritage**

La mayoría de los vinos de California se etiquetan con el nombre de la variedad que comprende al menos el 75% del vino. Muchos viticultores creen, sin embargo, que los vinos procedentes de mezclas de diferentes variedades pueden representar los mejores vinos de sus viñedos. Pero debido a la norma del 75%, los vinos procedentes de mezcla de variedades se etiquetan con los nombres de los propietarios de las bodegas o como vinos de mesa. El término "Meritage" se seleccionó en 1988 para nombrar esta nueva categoría de vinos y distinguir estos vinos de mesa de calidad de los vinos de mesa corrientes. Las variedades de uva tinta que se suelen utilizar para la producción de este tipo de vinos incluyen Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot, Malbec, Gros Verdot and Carminere. Las

variedades de uva blanca incluyen Sauvignon Blanc, Semillion and Sauvignon Vert. Existen otros vinos hechos con mezcla de variedades que no se incluyen dentro de la categoría Meritage, tales como las mezclas hechas con variedades Rhone.

Para más información sobre estos vinos, se puede consultar la siguiente página web: [www.meritagewine.org](http://www.meritagewine.org)

**Denominación de origen**

En EEUU, el término Denominación de Origen puede ser el nombre de un estado, de un condado o condados o de un Área Vinícola Americano (American Vicultural Area, AVA).

Si la denominación de origen es el nombre de un estado, California, por ejemplo, el 100% de la uva en el vino tiene que proceder del estado de California.

Si la denominación de origen es la denominación de un condado (county appellation), Sonoma, por ejemplo, corresponde a una subdivisión política, como una provincia. En este caso, el 75% de la uva en el vino debe proceder de ese condado. Una denominación de origen que comprenda 2 ó no más de 3 condados, puede ser utilizada en la etiqueta si el 100% de la uva con la que está hecho el vino proviene de los condados indicados y se muestra el porcentaje de uva de cada condado

Si la denominación es AVA, el 85% de las uvas con las que está hecho el vino deben proceder de esa área vinícola. El sistema AVA está regulado por el Gobierno de EEUU. La aprobación de un área como AVA no garantiza la calidad del vino de esa área, lo que se determina es que esa área es distinta de otras áreas, pero no que sea mejor. Un AVA, Carmel Valley, por ejemplo, es un área que se distingue de las áreas adyacentes por características geográficas, tales como el clima, el suelo, la elevación, rasgos físicos e incluso algunas veces datos históricos. Actualmente existen 157 AVA's en EEUU, 94 de los cuales se hallan en California ( se puede ver el mapa de las AVAs).

La denominación AVA no determina el proceso de vinificación en esa área. Contrariamente a otros países productores de vino, los viticultores en California son libres de plantar las variedades que decidan, pueden regar sus viñedos si piensan que es necesario, cosechar las uvas cuando lo consideran y determinar la producción óptima por hectárea, basándose en sus propios estándares de calidad y las expectativas de calidad de sus consumidores.

Para más información sobre los vinos de California se puede consultar la siguiente página web: <http://www.california-wine.org/webfront/home.asp>

PUBLICADO POR LA

**CONSEJERÍA DE AGRICULTURA,  
PESCA Y ALIMENTACIÓN**

EMBAJADA DE ESPAÑA EN WASHINGTON, D.C.

2375 Pennsylvania Ave., NW

Washington, D.C. 20037

Teléfono: (1) 202-728 2339

Fax: (1) 202-728 2320

Correo electrónico:

info@mapausa.org