



FACULTAD DE TURISMO Y FINANZAS

GRADO EN TURISMO

Turismo enológico en Borgoña: Comparación con la industria del vino en España.

Trabajo Fin de Grado presentado por Francisco Javier Calero Rueda, siendo la tutora del mismo la profesora Adamantia Zerva.

Vº. Bº. de la tutora:

Alumno:

Dª. Adamantia Zerva

D. Francisco Javier Calero Rueda

Sevilla. Junio de 2019



GRADO EN TURISMO
FACULTAD DE TURISMO Y FINANZAS

TRABAJO FIN DE GRADO
CURSO ACADÉMICO [2018-2019]

TÍTULO:

EL TURISMO ENOLÓGICO EN BORGOÑA: COMPARACIÓN CON LA INDUSTRIA DEL VINO EN ESPAÑA.

AUTOR:

FRANCISCO JAVIER CALERO RUEDA

TUTOR:

D^a ADAMANTIA ZERVA

DEPARTAMENTO:

FILOLOGÍA FRANCESA

ÁREA DE CONOCIMIENTO:

FILOLOGÍA FRANCESA

RESUMEN:

En este estudio se analiza la importancia del vino y del turismo enológico en Francia, más concretamente en la región de Borgoña, una de las regiones vinícolas más importantes del país gallo. Durante el transcurso de este trabajo se encontrará con una amplia información para ampliar sus conocimientos en relación al mundo del vino. Se comenzará con una introducción, para indicar la información que se va a encontrar a lo largo de este estudio, con sus respectivos objetivos y metodología. La columna vertebral de este trabajo irá desde una información general del vino (definiciones e historia) en Francia, hasta una información más específica, como la producción, tipos de uva y elaboración de este fermentado en la región de Borgoña. Para finalizar, se realiza un estudio y análisis comparativo entre la región de Borgoña en Francia y la región de Ribera del Duero en España, dos de las zonas vinícolas más importantes en sus respectivos países, analizando el enoturismo como actividad, así como la producción y el impacto que tiene en su respectivo país. Además, en este estudio se proponen posibles mejoras y avances en la industria del vino de España.

PALABRAS CLAVE:

Turismo enológico; zona vinícola; Denominación de Origen (D.O); Comparación Francia y España; rutas vinícolas

ÍNDICE

1. CAPÍTULO 1. INTRODUCCIÓN, OBJETIVOS Y METODOLOGÍA.....	1
1.1. Introducción.....	1
1.2. Objetivos.....	1
1.3. Metodología.....	2
2. CAPÍTULO 2. EL VINO. DATOS GENERALES.....	3
2.1. Definiciones.....	3
2.2. Historia del vino.....	4
3. CAPÍTULO 3. EL VINO EN FRANCIA.....	7
3.1. D.O. en Francia: Legislación.....	7
3.2. Clasificación.....	8
3.3. Regiones vinícolas.....	9
4. CAPÍTULO 4. LA REGIÓN DE BORGÑOÑA.....	15
4.1. Regiones en Borgoña.....	15
4.2. Características de los vinos de Borgoña.....	16
4.3. Elaboración del vino en Borgoña.....	19
4.3.1. Fases.....	19
4.3.2. Producción y datos comerciales.....	20
5. CAPÍTULO 5. COMPARACIÓN ENTRE BORGÑOÑA Y RIBERA DEL DUERO.....	21
5.1. Enoturismo.....	21
5.2. Rutas vinícolas.....	27
5.3. Comercialización.....	30
6. CAPÍTULO 6. PROPUESTA PARA MEJORAR LA COMERCIALIZACIÓN Y PROMOCIÓN DEL VINO EN ESPAÑA.....	32
7. CAPÍTULO 7. CONCLUSIONES.....	34
BIBLIOGRAFÍA.....	35
ANEXOS.....	38

CAPÍTULO 1

INTRODUCCIÓN, OBJETIVOS Y METODOLOGÍA

1.1. INTRODUCCIÓN

“Un día sin vino es un día sin sol” (Frase típica de la Provenza). Quizás este proverbio italiano muestra la importancia del vino en nuestro día a día. Esta histórica bebida ha dejado y dejará una gran influencia en nuestra cultura y nuestra manera de vivir, dejando un gran peso en la dieta mediterránea.

No es casualidad que los mejores vinos del mundo se encuentren en países que se benefician de la dieta mediterránea, los cuáles son España, Francia e Italia. Dadas las características y condiciones de los suelos, el clima, la altura y la temperatura que poseen estos países, hacen que sean los mayores exportadores de vino del mundo.

Si nos centramos en el sector turístico, el enoturismo está en pleno auge, y aparecen cada día más turistas que escogen este tipo de turismo como alternativa a las tradicionales ofertas turísticas.

Hoy en día, son más los consumidores de vino que indagan y buscan información sobre la bebida que toman. Para ello utilizan las diferentes alternativas que ofrece el turismo en la actualidad: enoturismo, rutas turísticas del vino, catas de vino, etc.

En este estudio que realizaremos, se podrá conocer información general del vino, empezando con la historia de esta bebida, junto con la explicación de su respectiva legislación, así como información más específica, describiendo su elaboración (desde la recolección de la uva hasta el embotellado y etiquetado de la botella), y finalizando con un análisis de una comparación entre los vinos de la región de Borgoña (mejor zona vinícola de Francia junto con Burdeos) y la región de Ribera del Duero (mejor zona vinícola de España junto con la Rioja). Además, en este trabajo se plantea unas propuestas de mejora para la comercialización y promoción del vino en España.

1.2. OBJETIVOS

Como objetivo principal destaca conocer las características del vino de la región de Borgoña (Francia) y su comparación con la región de Ribera del Duero (España), analizando el enoturismo como actividad y el impacto que tiene en su respectivo país. Otras metas u objetivos destacables son los siguientes:

- Definir los conceptos relevantes del mundo del vino.
- Conocer la importancia del enoturismo como una tipología de turismo en auge.
- Conocer las características del enoturista.
- Saber las similitudes y diferencias entre las estrategias comerciales de España y Francia.
- Presentar la oferta del enoturismo como tipología turística.
- Reflejar la influencia que tiene el enoturismo en los sectores (económico, social, etc.) de Francia y España
- Proponer mejoras para la promoción del vino en España

1.3. METODOLOGÍA

Para la realización de este trabajo de Fin de Grado, se ha puesto en funcionamiento una estructura de forma piramidal, es decir, conforme se va avanzando a lo largo de este estudio, se encuentra con unos conocimientos sobre el vino que se caracterizan por ser de los más generales hacia los más específicos.

La primera parte de la estructura de nuestro estudio (capítulo dos), posee información sobre las definiciones de los principales términos utilizados en el mundo del vino y, a su vez, de los principales acontecimientos que han sucedido a lo largo de la historia del vino, desde que se creó esta bebida fermentada hasta la elaboración de la botella de vino que consumimos hoy en día.

La segunda parte del cuerpo de este trabajo (capítulo 3) aporta información sobre las características del vino en Francia, señalando la compleja legislación sobre los productos vinícolas en el país, y el listado de regiones vinícolas que podemos encontrar en Francia (indicando los tipos de vinos que aporta cada región, junto con el tipo de uva, etc.)

Conforme avanzamos en nuestro estudio, nos encontramos con el capítulo 4, en el cual, se describe la región de Borgoña. En este apartado, se puede apreciar una completa descripción sobre la mejor región vinícola de Francia (analizando las características de sus vinos, junto con su proceso de elaboración, sus regiones, etc.), la cual ofrece a los consumidores los mejores vinos tintos del mundo.

En el capítulo cinco encontramos una comparación sobre enoturismo, rutas de vinos y datos de comercialización entre la región de Ribera del Duero en España y Borgoña en Francia. Se ha seleccionado estas dos zonas vinícolas ya son las dos mejores regiones de su respectivo país, Borgoña en caso Francia y Ribera del Duero en el de España.

Para finalizar este estudio, se han propuesto unas medidas sobre la mejora de la comercialización de los vinos en España (marco práctico), ya que España no se encuentra como el país con más exportaciones a nivel mundial (en este lugar se encuentra Francia).

CAPÍTULO 2

EL VINO. DATOS GENERALES.

2.1. DEFINICIONES

Para dar comienzo a nuestro estudio, debemos definir los principales conceptos con respecto al vino: el Diccionario de la Lengua Española (DLE) define el vino de esta forma¹: “bebida alcohólica que se hace del zumo de las uvas exprimido, y cocido naturalmente por la fermentación”. Las uvas que son seleccionadas para ser exprimidas con posterioridad se extraen de la vid. Según el DLE la vid es: “planta vivaz y trepadora de la familia de las vitáceas, con tronco retorcido, vástagos muy largos, flexibles y nudosos, cuyo fruto es la uva”.

A continuación, definiremos diferentes términos en relación al vino²:

TÉRMINOS	DEFINICIÓN
Añada	Año en que ha tenido lugar la vendimia a partir de la cual se ha elaborado un vino.
Barrica	Recipiente de madera de roble que se emplea para la crianza del vino.
Cata	Acción de valorar el vino por medio de los sentidos, de forma técnica, analítica y objetiva. No debe ser confundida con la degustación, en la que intervienen elementos más subjetivos y no se procede de manera sistemática, analizando cada uno de los aspectos sensitivos de un vino
Crianza	Proceso controlado de envejecimiento y maduración de un vino mediante el cual desarrolla caracteres especiales. Se suele aplicar de forma genérica a todos los vinos sometidos a envejecimiento.
“Cru”	Término que en Francia define a los vinos de calidad superior procedentes de viñedos determinados.
Decantación	Operación de trasiego de un vino que han pasado un largo periodo de envejecimiento en la botella vertiendo el contenido de la botella a otro recipiente (decantador), con el fin de evitar que los posibles posos, consecuencia de la precipitación de la materia colorante originados por el envejecimiento del vino en botella, pasen a la copa. Estos posos no afectan a la calidad del vino, pero "afean" su aspecto. Asimismo, la decantación es recomendada con el fin de oxigenar el vino, para que, al contacto con el aire, el vino pierda los olores propios de la larga estancia en botella
Fermentación	Proceso biológico mediante el cual una sustancia se transforma en otra u otras distintas como consecuencia de la actividad de algunos microorganismos
Lagar	Lugar donde se realiza la molienda y estrujado de la uva
Mosto	Zumo fresco de uva que no ha iniciado la fermentación

¹ Definición recogida en la siguiente página web: <https://dle.rae.es/>

² Información recogida en la siguiente página web: <http://www.viajerosdelvino.com/glosario?letra=A>

Tabla 1.1. Definiciones de términos relacionados con el vino

Fuente: Elaboración propia a partir de la página web “www.viajerosdelvino.com”

Seguidamente, nos adentramos en el sector turístico, abarcando el término de enoturismo o turismo enológico:

El DLE no recoge el término de enoturismo, y es, por tanto, que algunas organizaciones o plataformas propongan una definición del concepto de enoturismo o turismo enológico. La AEE (Asociación Española de Enoturismo) propuso una definición de enoturismo al DLE³: “Modalidad de turismo basada en desplazamientos a entornos vinícolas, con el propósito de conocer, disfrutar y compartir experiencias en torno a la Cultura del Vino” la cual la podemos encontrar en una entrevista a José Antonio Vidal, presidente de la AEE, el 8 de noviembre de 2016. El turismo enológico tiene como objetivo conocer y compartir la riqueza vinícola de una zona, y también se exalta el turismo rural, la cultura y la gastronomía local. Es un turismo donde los turistas visitan las zonas vinícolas, los viñedos, las bodegas, conocen los procedimientos de la elaboración del vino, y al final de la ruta y/o itinerario, degustan diferentes vinos (en el apartado 5.1 se ampliará el concepto de enoturismo).

2.2. HISTORIA DEL VINO

En este apartado se hará referencia a los orígenes del vino y su evolución (recolección, elaboración, comercialización, etc.) para así comprender como ha llegado esta bebida fermentada hasta nuestra dieta de hoy en día.

El nombre vino procede del latín *vinum* (según el Diccionario de la Lengua Española)⁴.

Según la tradición judeocristiana, el vino aparece en la Biblia (libro del Génesis), cuando Noé replantó una vid, tras el diluvio universal, considerando así a Noé como el inventor del vino según el Antiguo Testamento. No obstante, los contenidos de la Biblia no son certeros a la hora de conocer nuestra historia.

Existen indicios de que entre los años 6000 y 5000 a.C. se realizaban bebidas a partir del zumo de uva, aunque tendremos que irnos hasta el 3000 a.C. (Edad de Bronce) para encontrar el nacimiento del vino. Algunos arqueólogos han descubierto que las primeras cosechas de vino se ubicaron en Sumeria (en la antigua Mesopotamia), en tierras regadas por los ríos Tigris y Eúfrates, en el Próximo Oriente.

Desde Mesopotamia nos dirigimos hacia el Antiguo Egipto (3000 a.C.). Los egipcios fermentaban el mosto (zumo de la uva) en grandes vasijas de barro, consiguiendo vino tinto. Gracias a las fértiles tierras cercanas al río Nilo podían cultivar la vid. El vino se convirtió en símbolo de estatus social y era empleado en ritos religiosos y festividades paganas (se pueden ver grabados situados en las pirámides). En esta época el vino se guardaba en las ánforas durante varios años, grabando en estas la fecha de elaboración y la calidad del mosto (podría decirse que se trataba de la antesala de la moderna etiqueta).

³ La bibliografía utilizada para esta información ha sido la siguiente: https://www.xn--enoturismodeespaaxb.es/web/text.php?id_section=1640

⁴ Información recogida en: <https://dle.rae.es/?id=br2NGSw>



Figura 2.1. Egipcios vendimiando. Pintura realizada en la tumba de Nebamun, TT90.⁵

Fuente: <https://www.saboresysentidos.com>

Gracias a las rutas comerciales y a la adaptabilidad de la vid, el vino llegó incluso a China, y se cree que esta bebida llegó a España antes que los fenicios (3000 a.C.).

El vino llega a través de la isla Creta a la Grecia clásica en torno al 700 a.C. Los griegos asignaron al vino una divinidad, el dios Dioniso. Algunas de las escenas de la mitología griega muestran por ejemplo como Dioniso se transforma en un racimo de uvas para seducir a Erígone. El vino era empleado en las libaciones a los dioses, así como en los ritos funerarios y fiestas comunales.

Nos encontramos ahora en época del Imperio Romano. La elaboración de vino se introduce en Italia en el 200 a.C. Los romanos adoptan al dios griego del vino cambiándole de nombre, así, Dioniso se convierte en Baco, símbolo de la festividad asociada al consumo de vino. Plinio el Viejo, en su obra "Naturalis Historiae", deja testimonio de que ya se elaboraban más de medio centenar de vinos distintos. Los romanos celebraban cada año la fiesta de la vendimia. En esta época aparece la figura del vinatero (antecesor del bodeguero moderno), quien añadía al vino sustancias para blanquearlos (los vinos blancos eran los más valorados por los romanos, de forma que se clarificaban). El vino se convierte en un símbolo de riqueza, poder y lujo, el vino blanco se servía en copas de cristal en las casas de los nobles, mientras que el vino tinto se servía en las tabernas populares.

Desde Italia, el cultivo de la vid se extiende hacia Galia (Francia). Los franceses utilizaban las mismas técnicas que los italianos, usando barricas de madera para conservar la cerveza, y emplearon estas barricas para almacenar el vino. La vid se instala en una tercera parte de Europa, y ya se produce vino en Alemania, Francia, Italia y España, entre otros.

⁵ Disponible en: <https://www.saboresysentidos.com/single-post/historiasconarte>



Figura 2.2. PISANDO LA UVA. Mosaico romano (Siglo II). Ubicación: La Casa del Anfiteatro⁶

Fuente: <https://unaderomanos.wordpress.com>

Tras la caída del Imperio Romano, ya en la Edad Media, los cultivos de la vid pasan a ser propiedad de la Iglesia y de la realeza. Por tanto, la elaboración del vino queda adjunta a monasterios y castillos. En esta época, el vino se conserva en barricas de madera y, de forma esporádica, aparecen las primeras bodegas. En este periodo se entiende por bodega el lugar para guardar las barricas de vino, las cuales se encontraban en los sótanos para evitar posibles hurtos y saqueos.

En la Península Ibérica, los Reyes Católicos iban reconquistando territorio a los musulmanes, terrenos en los que se replantaban vides. Tras la Reconquista, se plantan vides en el Camino de Santiago, en las zonas de La Rioja y Ribera del Duero. A partir del siglo XII comienzan a plantarse viñedos en Cataluña y en la zona de Jerez.

Cuando se descubrió el nuevo mundo (descubrimiento de América, 1492), se abre una nueva etapa en la historia del vino, gracias a la comercialización entre la vid y los productos de América. Además, las regiones de Borgoña y Burdeos, entre otras, adquieren parte de la fama que se le atribuirá con el paso de los años, gracias a los comerciantes del norte de Europa. El vino comienza a conservarse en botellas de vidrio, y se inventa el tapón de corcho. Es en este período cuando el monje Dom Pérignon descubre cómo elaborar el vino espumoso en la región de Champagne.

En 1895, llega a Europa procedente de Estados Unidos la filoxera (*phylloxera vastatrix*), una plaga de mosca áfida que devasta la mayoría de las raíces de las vides europeas, que significará un revés en el mundo del vino. Por tanto, los viticultores tendrán que buscar nuevas cepas, las cuales se localizarán en América gracias a los acuerdos comerciales de años anteriores, y las replantarán en Europa aportando nuevos vinos. Pero de este acontecimiento surgirá una buena oportunidad para los viticultores. Muchos bodegueros franceses emigran a España y se instalan en zonas vinícolas importantes del país para seguir con su negocio. Diferentes y sofisticadas técnicas son transmitidas a bodegueros españoles, las cuales son aplicadas para nuevos y mejores de vinos.⁷

⁶ Disponible en: <<https://unaderomanos.wordpress.com/2015/03/31/el-vino-y-la-locura-de-los-emperadores/>>

⁷ La información aportada en este capítulo es una elaboración propia a partir de las siguientes fuentes:

- Piqueras, Juan (2014): "Historia de la vid y el vino en España: edades Antigua y Media" Edición: Universidad de Valencia
- <https://www.vinoseleccion.com/saber-de-vinos/historia-del-vino>
- <https://turismodevino.com/saber-de-vino/historia-del-vino/>
- <https://www.curiosfera.com/historia-del-vino/>

CAPÍTULO 3

EL VINO EN FRANCIA

3.1. D.O. EN FRANCIA: LEGISLACIÓN

La legislación con respecto a la elaboración y producción del vino ha sido un tema muy complejo históricamente. De este modo, cada país de la Unión Europea tiene que respetar las dos clasificaciones de los vinos adoptada por este organismo. Así, la UE clasifica el vino en: **vinos de mesa**, que son vinos conformes a las leyes y juzgados aptos para el consumo (*vins de table* en francés), y los **VCPRD**, Vinos de Calidad Producidos en una Región Delimitada (VQPRD en francés, *Vins de Qualité Produits dans une Région Délimitée*).

Cada país miembro de la UE, respetando estas dos clasificaciones, las adopta a su conveniencia mediante los correspondientes organismos de cada país. De este modo, el organismo destinado a determinar las diferentes clasificaciones del vino en Francia es el INAO (*Institut National des Appellations d'Origine*: Instituto Nacional de las Denominaciones de Origen).

A continuación, clasificamos los vinos de Francia⁸:

- **Vinos de mesa:**
 - Vino de mesa de los países de la Unión Europea: el zumo de la uva proviene diferentes países de la UE.
 - Vino de mesa de Francia: incluyen todos los vinos de menor nivel producidos con uvas no reguladas o con mezclas de caldos provenientes de diferentes regiones e inclusive de diferentes países. La reglamentación francesa impide, con excepciones, colocar en sus etiquetas la región de procedencia o la uva origen.
 - Vinos de país: Esta categoría da una definición regional de los vinos básicos de mezcla. Son vinos con indicaciones geográficas que cumple las estrictas condiciones de producción fijadas mediante decreto: rendimiento máximo, grado alcohólico mínimo, variedades de uva, etc.:
 - Vino de país departamental: producido en un departamento, como el *vin de pays de l'Aude*.
 - Vino de país local: o "de zona", producido en un territorio más restringido que el departamento: un nombre de lugar, unas laderas...
 - Vino de país regional: producido en una "región" en el sentido no administrativo, como los *vins de pays Portes de Méditerranée*.
- **VQPRD (*Vins de Qualité Produits dans une Région Délimitée*):**

⁸ Esta información ha sido recogida de las siguientes fuentes:

- <https://wipolex.wipo.int/es/text/214934>
- <https://www.catadelvino.com/blog-cata-vino/el-vino-en-francia-produccion-tipos-de-uva-y-clasificacion>

- AOVDQS: *Appellation d'Origine Vin Délimité de Qualité Supérieure* (Denominación de Origen Vino Delimitado de Calidad Superior). Muy a menudo un trampolín hacia la AOC. Ya no se incluye ningún *vin de pays*, y a veces algunos vinos son pasados al grupo AOC.
- AOC: *Appellation d'Origine Contrôlée* (Denominación de Origen Controlada). Vinos elaborados bajo estrictos controles que incluyen: región de procedencia, tipo de uva, método de elaboración y hasta volúmenes de producción. De esta manera se asegura homogeneidad en la calidad de un producto de una región determinada y se protege la marca para el beneficio de la región productora. Distinguimos 3 clases de AOC:
 - AOC genérica (como las AOC Bordeaux, Bourgogne, Alsace, Beaujolais...)
 - AOC regional (como las AOC Coteaux du Tricastin, Côtes du Forez, Médoc...)
 - AOC municipal (como las AOC Chablis, Margaux, l'Étoile, Cassis...)

Para una mejor comprensión del sistema de clasificación de los vinos en Francia, se muestra la siguiente imagen:



Tabla 3.1. Clasificación de los vinos franceses según la calidad
 Fuente: Elaboración propia

3.2. CLASIFICACIÓN

A continuación, clasificaremos los vinos franceses entorno a cuatro criterios, estos son: color, proporción de azúcares naturales, proporción de azúcares del licor de expedición y envejecimiento.

- Según el color:
 - *Vin blanc* (vino blanco)
 - *Vin rouge* (vino tinto)
 - *Vin rosé* (vino rosado)
 - *Vin gris* (vino gris)
- Según la proporción de azúcares naturales:

- *Vin sec* (vino seco, menos de 2g de azúcar por cada litro de vino)
- *Vin demi-sec* (vino semiseco, entre 2g y 30g de azúcar por cada litro de vino)
- *Vin moelleux* (vino meloso, entre 30g y 50g de azúcar por cada litro de vino)
- *Vin Doux o liqueureux* (vino licoroso, más de 50g de azúcar por cada litro de vino)
- Según la proporción de azúcares del licor de expedición (vinos espumosos):
 - *Brut nature* (Brut nature, sin ningún licor de expedición añadido)
 - *Extra-brut* (Extrabrut, hasta 6g de azúcar por cada litro de licor)
 - *Brut* (Brut, hasta 15g de azúcar por cada litro de licor)
 - *Extra-sec* (Extraseco, de 12g a 20g de azúcar por cada litro de licor)
 - *Sec* (Seco, de 17g a 35g de azúcar por cada litro de licor)
 - *Demi-sec* (Semiseco, de 33g a 50g de azúcar por cada litro de licor)
 - *Doux* (Dulce, más de 50g de azúcar por cada litro de licor)
- Según el envejecimiento:
 - *Vin primeur* (vino del año, destinado a ser consumido en espacio de como máximo seis meses)
 - *Vin de garde* (vino de guarda, apto a ser conservado numerosos años, según cada caso particular)

3.3. REGIONES VINÍCOLAS

Muchos de los vinos franceses se clasifican según la región donde se cultive la uva, bajo la denominación de origen AOC (Appellation d'origine contrôlée). El tipo de denominación que reciben refleja las cualidades únicas de la tierra, la cepa utilizada, los terrenos cultivados, el método de elaboración del propio vino o las características del clima donde se cultiva la uva.

En Francia, la zona vinícola donde se ha cultivado la uva y elaborado el vino tiene asignado el término “*terroir*”. En Borgoña, el “*terroir*” está a menudo delimitado en parcelas bien identificadas y se usa frecuentemente el sinónimo “*climat*”.

A continuación, describiremos las principales regiones vinícolas o “*terroir*” de Francia⁹:

a) Viñedo de Alsacia:

Es, junto con la región de Champagne, la más septentrional de Francia. El viñedo de Alsacia está situado en las vertientes (depresiones), al este de los Vosgos, frente al río Rin, y cubre unos 100 km de largo y de 1 a 5 de ancho. Alsacia es una de las pocas regiones de Francia donde los vinos son designados en su mayoría por el nombre de la cepa.

⁹ Esta información ha sido recogida de las siguientes fuentes:

- <https://www.lavinoteca.info/francia>
- <http://www.losvinosdelmundo.com/esp/paises/francia.html>
- <https://divinus.co/las-regiones-vinicolas-francia/>

Las variedades de uvas blancas son: Gewürztraminer, Muscat de Alsacia, Pinot Blanc, Pinot Gris o Tokay de Alsacia, Riesling, Sylvaner y Chasselas.

Las variedades de uvas tintas son: Rosado de Alsacia y Pinot Noir.

Sus AOC son las siguientes: Alsace + nombre de la cepa; Alsace Grand Cru + nombre de la cepa; Alsace Edelwizcker (mezcla de uvas); Alsace + Comuna o región; Crémant de Alsace (espumoso).

b) Viñedo de Beaujolais:

Es uno de los vinos más conocidos del mundo. La región de Beaujolais ocupa una amplia zona, desde el sur de Mâcon hasta los alrededores de Lyon, y está limitado al este por el valle del Saona. El punto culminante de la región está a más de 1000 m y las viñas alcanzan una altitud de cerca de 500m.

El suelo granítico de esta zona hace que la cepa Gamay crezca como en ninguna otra parte de Francia. Esta uva destaca su gran potencial y da ligereza y un sabor afrutado a los vinos de un bonito color violeta.

Los diez pueblos que están autorizados a dar nombre al vino: son los llamados "crus de Beaujolais". Estos pueblos son: Saint-Amour, Juliéna, Chénas, Moulin-à-Vent, Fleurie, Chiroubles, Morgon, Régnié, Côte-de-Brouilly y Brouilly.

c) Viñedo de Burdeos:

Burdeos, en francés Bordeaux, viene de Au Bord de l'eau (al borde del agua). Burdeos es la región vitícola más importante de Francia. Este enorme viñedo cubre unas 115.000 ha. En sus viñas se producen todos los tipos de vino. La región vinícola de Burdeos es capaz de satisfacer todo tipo de gustos y necesidades.

En 1855 se procedió a la famosa clasificación de los Crus de Burdeos, realizada por la Cámara de Comercio de la ciudad.

Contrariamente a los Borgoñas, los vinos de Burdeos son vinos de mezcla. Tanto los vinos tintos como los blancos proceden de la vinificación separada de varias cepas. Este método da mucha importancia al "maestro de bodega", ya que es él quien toma la responsabilidad de los ensamblajes (mezclas).

Las variedades de uvas blancas son: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Malbec y Petit Verdot.

Las variedades de uvas tintas son: Sauvignon Blanc, Sémillon, Muscadelle y Ugni Blanc.

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.

d) Viñedo de 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 cinco regiones con AOC: Yonne, Côte d'Or, Côte Chalonnaise, Mâconnais y Beaujolais.

El viñedo borgoñón se extiende a lo largo de 250 kilómetros desde el norte de Chablis al sur de Mâcon.

En Borgoña, destacan dos tipos de uva: Pinot Noir para los vinos tintos y Chardonnay para los blancos. Pinot Noir es la reina de las uvas de los grandes vinos de Borgoña. La uva Chardonnay está en el origen de los grandes vinos blancos de Borgoña: Puligny-Montrachet, Corton-Charlemagne, Meursault, Chablis, etc.

e) Viñedo de Champagne:

Champagne se extiende a unos 145 km al noreste de París. Tiene unas 35.000 hectáreas divididas en cuatro comarcas vitícolas principales: La gran montaña de Reims, el valle del Marne, la Côte des Blancs y la provincia de Aube.

Las variedades de uva utilizadas en esta región son: Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier.

Hay dos denominaciones de origen: AOC Champagne para el champán y AOC Coteaux Champenois para los vinos no espumosos.

f) Viñedo de Córcega:

Se extiende por la isla homónima, situada en el Mar Mediterráneo. Por el tipo de vino, la mitad son tintos y un 2% son vino moscatel. Es un territorio mediterráneo bañado por el sol y de calor suavizado por el mar, en el que se cultivan sobre todo variedades autóctonas.

La región tiene 10 AOC: Vin de Corse, Provincial, Calvi, Sartène, Figari, Muscat du Cap Corse, Porto-Vecchio, Coteaux du Cap Corse, Patrimonio y Ajaccio.

Sus variedades de uvas blancas son: Malvoisie, Vermentinu, Carcajolo blanco, Ugni blanc, Barbarossa y Cordivarta.

Sus Variedades de uvas tintas: Aleatico, Nielluccio, Sciacarellu, Grenache, Cinsault, Carcaghjolu Neru, Carignan, Syrah, Merlot y Samsó.

g) Viñedo de Languedoc-Rosellón:

Los viñedos bordean el Mediterráneo, desde los Pirineos hasta el delta del Ródano. Es la región productora más grande de Francia (40% del vino francés).

Las variedades de uvas tintas son: mourvèdre, syrah, cinsaut, carignan y garnacha.

La región de Languedoc-Rosellón es también muy rica en vinos dulces naturales con denominación de origen. Estos vinos se obtienen por mezcla de variedades, en mayoría Muscat con Grenache, Maccabeu y Malvoisie.

h) Viñedo de Provenza:

Es el viñedo más antiguo de Francia. 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 son: Côtes de Provence y Côteaux-d'Aix-en-Provence, Bandol, Bellet, Cassis y Palettes.

Las variedades de uvas para la elaboración de vinos rosados son: Grenache y Carignan. Para los tintos se utiliza las variedades Cinsault, Syrah y Mourvèdre.

i) Valle de Suroeste:

El Suroeste se extiende desde el departamento de la Gironde, al norte, hasta los Pirineos, al sur. La región ofrece todos los estilos de vinos, desde los vinos de Gaillac (blancos, secos y ligeros, tranquilos o espumosos), hasta los de Montbazillac y Jurançon (ricos y suaves), pasando por los tintos finos de Bergerac y los tintos sólidos y poderosos de Madiran, Cahors y Buzet.

j) Valle del Loira

Situada a lo largo del curso del río Loira. Se producen principales vinos blancos secos, semisecos, dulces, vinos tintos ligeros e incluso licorosos. Además, se producen rosados y espumosos.

El valle del Loira cuenta con 32 denominaciones de origen o AOC.

Las variedades de uvas blancas son: chenin blanc, sauvignon blanc y melon de Borgoña. La principal variedad de uva negra es cabernet franc.

k) Valle del Ródano:

Se trata de la región vitícola más antigua de Francia. Se extiende desde Vienne al Norte hasta Arlés en el Sur.

El Valle del Ródano cuenta con 22 AOC. Las variedades uvas tintas son: Syrah, Garnacha, Monastrell, Cinsault y Cariñena. Sus variedades de uvas blancas son: Marsanne, Roussanne, Viognier, Grenache blanc, Clairette y Muscat.

Produce vinos con carácter, llenos de sol, de color profundo con acentos de flores, de frutas y de especias.

Además de las zonas vinícolas ya descritas, en Francia encontramos regiones vinícolas secundarias: Jura, Saboya, Laderas del Lionés, Burey, Viñedo Lorenés y el viñedo de la isla de Francia.

Para una mejor visión y comprensión de las zonas vinícolas de Francia, a continuación, se muestra la siguiente imagen:

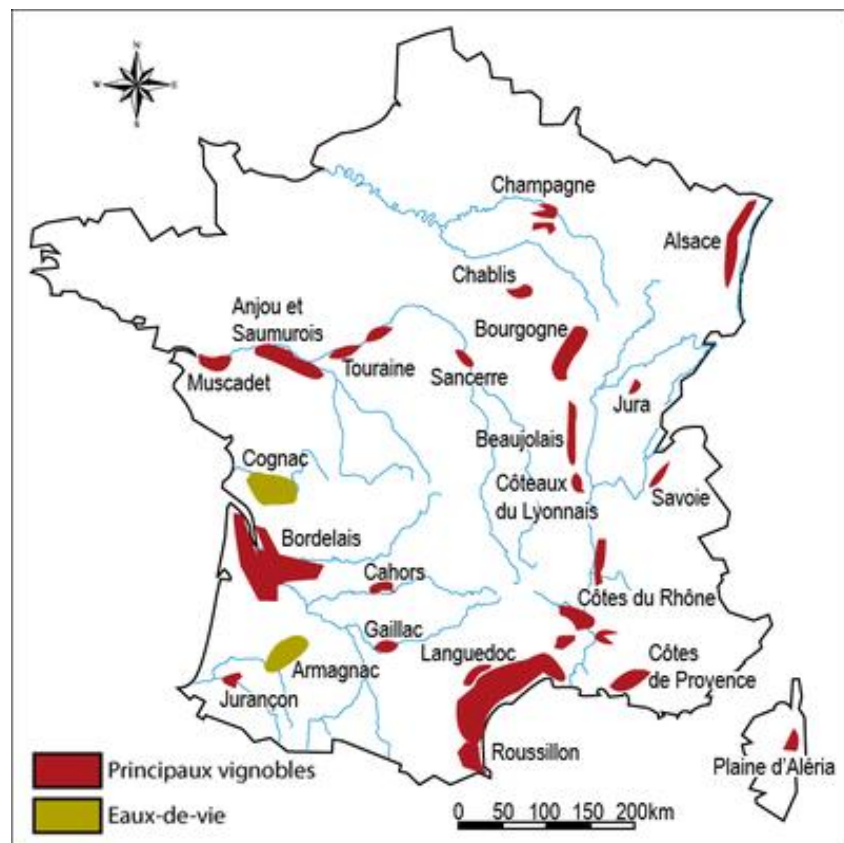


Figura 3.2 Principales viñedos de Francia (en rojo, los principales viñedos; en verde, la elaboración de aguardiente)¹⁰

Fuente: <https://divinus.co/>

¹⁰ Disponible en: <https://divinus.co/las-regiones-vincolas-francia/>

CAPÍTULO 4

LA REGIÓN DE BORGÑO

4.1. REGIONES EN BORGÑO

La región de Borgoña es una de las zonas vinícolas más representativas de Francia. Las características y métodos de realización de sus vinos hacen que la región de Borgoña traspase fronteras, siendo, junto con los vinos de Burdeos, el vino con más reconocimiento tanto en Francia como en los demás países del mundo.

La región de Borgoña se sitúa en la parte centro-noreste de Francia, al norte del valle de Ródano. El viñedo va desde Auxerre al norte hasta Mâcon al sur (o hasta Lyon si incluimos el viñedo de Beaujolais como parte de la región vinícola de Borgoña). La localización de la región se aprecia con más claridad en la siguiente imagen:

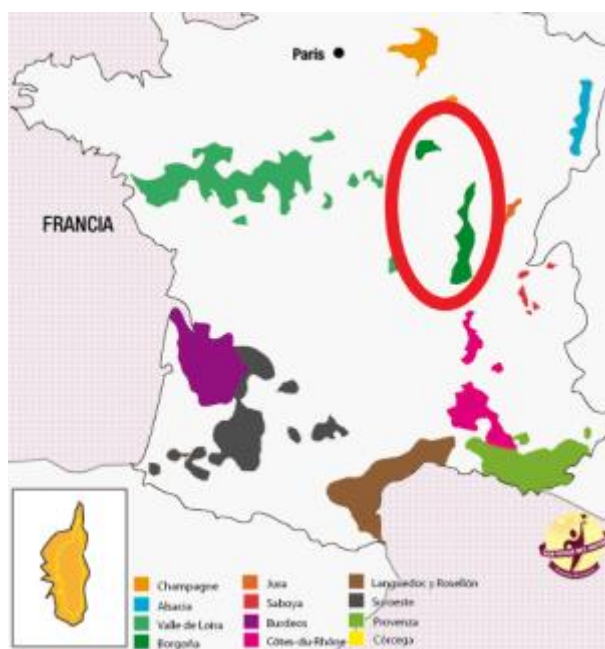


Figura 4.1. Localización de la región de Borgoña¹¹

Fuente: <http://www.losvinosdelmundo.com>

La zona vinícola de Borgoña la comprenden cuatro regiones (viñedos de Yonne, viñedos de Côte d'Or, viñedos de Côte Chalonnaise y viñedos de Mâconnais) o cinco regiones si incluimos a Beaujolais (administrativamente pertenece a la región de Borgoña, aunque forma una categoría separada).

A continuación, describimos las diferentes regiones de Borgoña¹²:

¹¹ Disponible en: <http://www.losvinosdelmundo.com/esp/paises/francia.html>

¹² Esta información ha sido recogida de las siguientes fuentes:
- <http://www.losvinosdelmundo.com/esp/paises/francia.html>
- <https://www.vins-bourgogne.fr/>

a) Viñedos de Yonne:

Limita al norte con la región de Champagne, y se encuentra cerca de la región del Loira al Oeste. Se utiliza principalmente la uva chardonnay para sus vinos blancos, encontrando también en esta región vinos tintos apreciados. Los viñedos de Yonne incluyen los viñedos de Chablis, los viñedos de la Côte d'Auxerre, los viñedos de Vézeliens y los viñedos de Tonnerrois.

b) Viñedos de Côte d'Or:

En esta región se encuentran los vinos más famosos y valiosos de la región de Borgoña. La región está constituida por pequeños pueblos rodeados por un conjunto de viñedos tanto planos como inclinados.

Los mejores vinos de esta región (denominados "Grand Cru") normalmente provienen de la zona media y alta de las laderas, donde los viñedos tienen una mejor exposición al sol y un mejor drenaje. Conforme se va descendiendo por estos valles y laderas, encontramos vinos de una peor calidad, ya sean los denominados "Premier Cru" y "Village".

Los viñedos de Côte d'Or se dividen en dos zonas, la Côte de Nuits y la Côte de Beaune. En La Côte de Nuits se encuentran 24 de las 25 denominaciones Grand Cru tinto de Borgoña, mientras que todos los Grand Crus blancos están ubicados en Côte de Beaune.

c) Viñedos de Chalonaise:

Esta región se extiende desde Côte d'Or hacia el Sur. Se elaboran principalmente vinos tintos, además de vinos blancos. Los principales viñedos de esta región son Mercurey, Rully y Givry.

d) Viñedos de Mâconnais:

Al sur de la región Chalonaise se encuentra la región de Mâconnais, famosa por producir vinos blancos de gran calidad y asequibles, además de elaborar vinos tintos de nivel medio.

4.2. CARACTERÍSTICAS DE LOS VINOS BORGOÑA

En este apartado, para explicar las características de los vinos de esta región, realizaremos una clasificación (según la calidad del vino), junto con el clima característico que ayuda al cultivo de esta planta, las características de los suelos donde se plantan las vides y las variedades de uvas utilizadas en Borgoña.

Los vinos de Borgoña se clasifican en cuatro clases de vinos: los Grand Crus, los Premier Crus, los Village o también conocidos como Commune, y los vinos de Borgoña genéricos o regionales. Describimos esta clasificación a continuación:

- **Grand Crus:** estos vinos se encuentran en la cúspide de la pirámide (en lo que a la calidad se refiere). El 1,4% de la producción de los vinos de Borgoña pertenece a los Grand Cru (35 hectolitros por hectárea). Proviene de terrenos que presentan las mejores condiciones de maduración (suelo, clima, orientación y pendiente). Estos vinos tienen un período de crianza de 5 a 7 años, llegando a estar en crianza hasta los 15 años en los mejores ejemplares.
- **Premier Cru:** los vinos Premier Cru son de alta calidad, pero no llegan al nivel de los Grand Cru. Estos vinos pertenecen al 12% de la producción de Borgoña (45 hectolitros por hectárea). Los Premier Cru necesitan un período de maduración entre 3 y 5 años, y los mejores vinos pueden llegar a más años de maduración.
- **Village/Commune:** Su número asciende a 44 y toman sus nombres de los municipios en los que crecen sus uvas. Son vinos que pueden ser una mezcla

de vinos de viñedos dentro de los límites de un pueblo determinado, o de un viñedo individual, pero sin clasificar. Estos vinos engloban el 36% de la producción (50 hectolitros por hectárea). Los Villages se consumen entre 3 y 4 años después de la cosecha.

- **AOC Bourgogne/Regionales:** Estos vinos provienen de mezclas de diferentes ubicaciones de la región de Borgoña y comprenden el resto de la producción de la región. Los vinos genéricos se pueden consumir hasta 3 años después de la cosecha y son vinos destinados para un bajo nivel adquisitivo.

A continuación, se muestra una ilustración sobre el nivel de calidad de estos vinos mediante una pirámide:

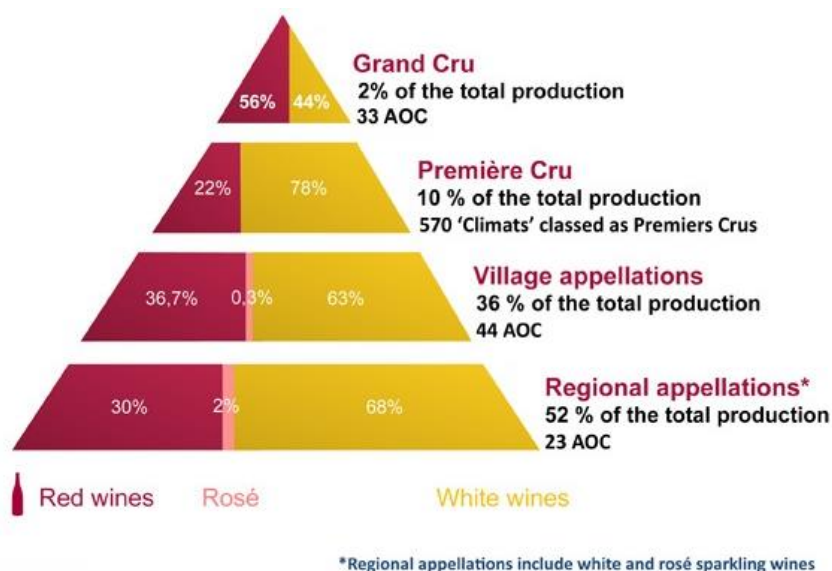


Figura 4.2. Clasificación de los vinos de Borgoña¹³

Fuente: <https://www.aprenderdevino.es>

Con respecto al clima, cabe destacar que el clima predominante en la región de Borgoña es el continental o semi-continental, es decir, con muy bajas temperaturas en invierno y altas temperaturas en verano. El clima de esta región está influenciado, además, por:

- un dominio del Ródano en la parte sureste
- un clima propio de los Vosgos en el noreste
- un clima girondino en el extremo este

A continuación, se representa mediante un climograma el promedio de temperatura mensual, los días soleados y los días de lluvia de cada mes del período 2015-2019 en Borgoña:

¹³ Imagen aportada desde la siguiente fuente:

- <https://www.aprenderdevino.es/descifrando-aoc-borgona/>

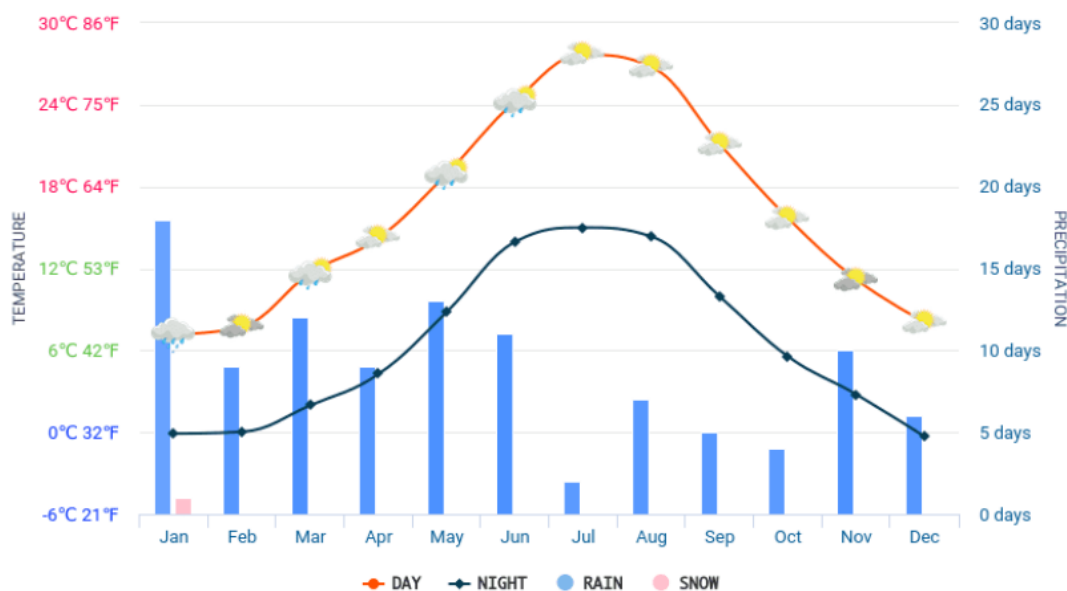


Figura 4.3. Climograma de Borgoña (2015-2019)¹⁴

Fuente: <http://hikersbay.com>

Las zonas de Borgoña que más sufren en invierno son Châtillonnais, Auxois y Morvan, ya que son colinas situadas en una ubicación elevada, siendo posible que sufran heladas, granizos y abundante lluvia en época de cosecha. Los días de lluvia se reparten igualmente a lo largo del año, con un máximo en otoño y un mínimo en verano.

La orientación de las laderas influye en la cantidad de lluvia recibida. Así, Arrières-Côte es el viñedo que recibe menos agua.

Para conseguir el alto grado de calidad que diferencia a los vinos de Borgoña con otros vinos de las diferentes regiones del mundo, es necesario que las cepas de las uvas utilizadas en estos vinos se cultiven en unos suelos apropiados, con unas características y unas condiciones específicas.

La mayoría de los viñedos tienen una base de suelo de piedra caliza, superpuesta con piedra caliza y marga (una mezcla de arcilla y piedra caliza), a veces mezclado con arena o grava. Las uvas blancas crecen en suelos donde la caliza predomina; en los suelos donde exista más marga, predominan las vides de uvas tintas.

Por otra parte, los vinos de la región de Borgoña se elaboran principalmente con las variedades de blancas Chardonnay y Aligoté, y con las variedades de uvas tintas de Pinot Noir y Gamay.

Los vinos blancos de las regiones de Chablis, Mâcon y Côte d'Or se elaboran únicamente con uva Chardonnay. Es una variedad que se extiende por toda Francia y el resto del mundo, y con la que se elaboran vinos de alta calidad. En Borgoña, esta variedad blanca da grandes vinos blancos secos, que son envejecidos en barriles de roble. En Côte de Beaune, los vinos que se elaboran son ricos, muy ácidos, consistentes, cremosos y con aromas de humo y frutos secos. En cambio, en Mâcon los vinos son ligeros y refrescantes con aromas florales.

En aquellos lugares donde los terrenos no son muy favorables para la Chardonnay, el Aligoté es una buena alternativa para elaborar vinos blancos de alta calidad. De esta uva se elaboran vinos un poco ácidos, ligeros y frescos. Esta uva engloba el 6% de la producción anual.

¹⁴ Disponible en: <http://hikersbay.com/climate/france/burgundy?lang=es>

Además de estas dos variedades blancas comentadas, se utilizan en menor proporción las variedades Sauvignon blanca y Meloc (actualmente conocida como Muscadet).

En contra posición, la principal uva tinta utilizada en Borgoña es la variedad Pinot Noir, que representa el 36% de la producción anual. Son uvas compactas, de color negruzco y pepitas jugosas, dulces y descoloridas. Los vinos elaborados con Pinot Noir, también conocidos como borgoñones azules, destacan por su aroma y su elegancia.

Junto con la variedad Pinot Noir, se utiliza también para elaborar vinos tintos la uva tinta Gamay, aunque sea una cepa exclusiva de Beaujolais. Los vinos elaborados con Gamay destacan por su color rojo púrpura, con una buena acidez y aroma frutal.¹⁵

4.3. ELABORACIÓN DEL VINO EN BORGONA

4.3.1. Fases

Para la elaboración de un vino tan prestigioso como un Borgoña, se requiere de unos procedimientos meticulosos realizados por una mano de obra especializada en viticultura. Las fases del proceso de elaboración de un vino son numerosas y, además, cada región y/o bodega añade o elimina una de las fases, pero en general, las fases del procedimiento de elaboración del vino son las siguientes¹⁶:

1º) Despalillado: Consiste en separar las uvas del raspón o escobajo (estructura herbácea del racimo). El raspón contiene elevada cantidad de potasio, por lo que disminuye la acidez de los vinos. Además, a veces el raspón puede aportar sabores herbáceos al vino.

2º) Estrujado: Una vez separados del raspón los granos de uva se estrujan para extraer el mosto.

3º) Fermentación: Proceso por el cual el azúcar del mosto se convierte en alcohol etílico mediante la acción de las levaduras naturales presentes en el hollejo de la uva. Se trata de uno de los momentos fundamentales del proceso de elaboración del vino.

4º) Maceración: La maceración es el contacto entre el líquido y las partes sólidas de la uva. Es un proceso que se inicia en el momento en el que el mosto entra en contacto con los hollejos de la uva.

5º) Fermentación maloláctica: Se trata de un proceso microbiológico que tiene lugar a partir de las bacterias lácticas presentes de manera natural en la uva, por el cual el ácido málico se convierte en ácido láctico, el cuál es más suave que el málico.

6º) Trasiegos: Consiste en separar el vino de las lías acumuladas en el fondo de los depósitos y barricas. Las lías son los restos de las levaduras y otras sustancias sólidas que quedan en el fondo de los recipientes vinarios. Es el modo de limpiar el vino de manera natural.

7º) Clarificación: Consiste en añadir al vino un clarificante para que mediante cargas electrostáticas se una a partículas en suspensión de carga contraria, formando

¹⁵ Esta información ha sido recogida de las siguientes fuentes:

- <https://www.mrvinos.com/regiones-del-mundo/80/borgona>
- <https://www.aprenderdevino.es/descifrando-aoc-borgona/>
- <http://www.megustaelvino.es/zonas/francia/zona.php?do=borgonya&inf=148&ver=clima>
- <http://hikersbay.com/climate/france/burgundy?lang=es>

¹⁶ Esta información ha sido recogida de la siguiente fuente: <http://www.vinopedia.tv/procesos-de-elaboracion-del-vino/>

flóculos mayores que precipitan por acción de la gravedad. Sirve para eliminar posos o partículas en suspensión.

8º) Filtración: Es otro proceso que sirve para eliminar sedimentos en el vino. Con este procedimiento se prepara el vino para su embotellado.

9º) Tipificación o ensamblaje: Se trata de mezclar vinos que han sido elaborados en distintos depósitos y que pueden pertenecer a distintas cosechas.

10º) Crianza en barrica: Es el proceso de envejecimiento y maduración del vino dentro de la barrica. Durante la crianza en barrica suceden varios procesos diferentes. En primer lugar, se produce una cesión de sustancias aromáticas y gustativas de la madera hacia el vino. En segundo lugar, se da un aporte puntual de oxígeno (microoxigenación), que permite la estabilización del color del vino. En tercer lugar, a través de los diferentes trasiegos, supone una limpieza y estabilización del vino.

11º) Embotellado: consiste en introducir el vino dentro de la botella. Dentro de la botella, el vino se redondea y alcanza su momento óptimo de consumo. Una vez embotellado el vino, se puede distribuir al consumidor o bien permanecer en crianza en botella en la bodega.

12º) Crianza en botella: Consiste en la permanencia del vino dentro de la botella en la sala de botellero de la bodega. Se trata de un proceso de crianza reductiva a diferencia de la crianza en barrica que es oxidativa.

4.3.2. Producción y datos comerciales

Borgoña presenta vinos que podemos encontrar en el ranking de los 10 vinos más caros del mundo, dada, como ya hemos comentado en apartados anteriores, la excelente calidad que aportan estos vinos. A continuación, se muestra algunos datos comerciales y de producción llamativos sobre los últimos 5 años, en los cuales se puede apreciar la importancia que presentan los vinos de Borgoña¹⁷:

- El 61% de los vinos que se elaboran en Borgoña son vinos blancos, frente a un 28% que son vinos tintos y rosados y a un 11% que son espumosos.
- El 59% de los cultivos son dedicados a la variedad Chardonnay, mientras que un 41% son dedicados a la Pinot Noir.
- La apelación más productora es Chablis & Gran Auxerrois que produce el 20% del total de los vinos.
- Los destinos principales de los vinos de Borgoña son EEUU y Reino Unido, con un 20% y 19% respectivamente de los vinos exportados de esta región. Japón, Bélgica y Canadá se encuentran a continuación con 10%, 8% y 7% respectivamente.

¹⁷ Información recogida de la siguiente fuente: <https://www.sobrelías.com/conociendo-poco-mas-borgona-vinos/vinos-y-bodegas/>

CAPÍTULO 5

COMPARACIÓN ENTRE BORGÑO Y RIBERA DEL DUERO

Como ya se ha comentado a lo largo de este estudio, Borgoña es, junto con Burdeos, la región vinícola más importante de Francia, donde podemos encontrar los mejores vinos tanto del país galo como del resto del mundo. Si buscamos una región equivalente a Borgoña en España, y que, por tanto, dicha región aporte vinos de una importancia y valor similar a los vinos de Borgoña, encontraríamos la región de Ribera del Duero. Dicha Denominación de Origen española es junto, con D.O. Rioja, la zona vinícola más importante de España, la cual aporta unos vinos de una calidad y valor tan elevado, que hace que sea considerado como uno de mejores vinos del mundo.

A continuación, se muestra a lo largo de este capítulo, una comparación entre la región de Borgoña y D.O. Ribera del Duero:

5.1. ENOTURISMO

A todas las personas del mundo le gusta conocer nuevos lugares y destinos, pero en los últimos años los turistas desean experimentar otras formas de realizar turismo, dejando a un lado el lugar típico para visitar ciudades, conocer monumentos y alojarse en un hotel por la noche. En la actualidad, hay turistas que buscan experiencias nuevas, vivir el destino desde dentro, conociendo a su gente, su gastronomía y su cultura. Es aquí donde encontramos el concepto de enoturismo o turismo enológico.

En primer lugar, definamos con mayor precisión el término de enoturismo. Como ya vimos en el apartado 2.1, el DLE no recoge el término de enoturismo. La plataforma AEE (Asociación Española de Enoturismo) define enoturismo como: "Modalidad de turismo basada en desplazamientos a entornos vinícolas, con el propósito de conocer, disfrutar y compartir experiencias en torno a la Cultura del Vino".

En el Primer Congreso Internacional de turismo Enológico realizado en Jerez en 2007, Cayetano Garijo definió enoturismo como: "El desarrollo de las actividades turísticas de ocio y tiempo libre dedicadas al descubrimiento y disfrute cultural y enológico de la viña, el vino y su territorio, a través de los recursos y servicios turísticos de interés de una determinada zona vitivinícola"¹⁸.

El turismo enológico tiene como objetivo conocer y compartir la riqueza vinícola de una zona, y también se exalta el turismo rural, la cultura y la gastronomía local. Es un turismo donde los turistas visitan las zonas vinícolas, los viñedos, las bodegas, conocen los procedimientos de la elaboración del vino, y al final de la ruta y/o itinerario, degustan diferentes vinos.

La época preferida para los turistas enológicos es el final del verano y el comienzo del otoño, entre agosto y octubre, momento en que comienza la vendimia y se puede contemplar o incluso participar en el proceso de recolección de la uva. No obstante, cualquier época es buena para realizar enoturismo, adaptándose la bodega en los demás meses del año para satisfacer al turista.

¹⁸ Información recogida de la siguiente fuente: <https://www.catadelvino.com/blog-cata-vino/cuatro-formas-diferentes-de-definir-el-enoturismo>

El enoturismo no solo consiste en visitar bodegas. Dentro del enoturismo, existen diversas actividades complementarias que hacen del turismo enológico una experiencia cultural completa.

Son muchas las bodegas que programan actividades como degustaciones y catas, talleres y cursos divulgativos, rutas a caballo o incluso ofrecen la posibilidad de disfrutar de arte y cultura.

Las clases de los turistas enológicos que realizan esta actividad son muy diversas. A continuación, analizaremos el perfil del enoturista que se da tanto en España como en Francia. Gracias a un informe sobre la Demanda del Turismo del Vino de la Asociación Española de Ciudades del Vino (ACEVIN) en julio de 2017, sabemos cuáles son las características del perfil del enoturista español:

- El 52,5% son mujeres, y el 47,5% son hombres.



Figura 5.1. Sexo del enoturista español

Fuente: informe sobre la Demanda del Turismo del Vino, realizado por la Asociación Española de Ciudades del Vino (ACEVIN) en julio de 2017

- El 38,2% de los enoturistas tienen una edad media oscila de entre 46 y 65 años, el 27,2% tiene entre 36 y 45 años, y el 25,2% tiene entre 26 y 35 años.

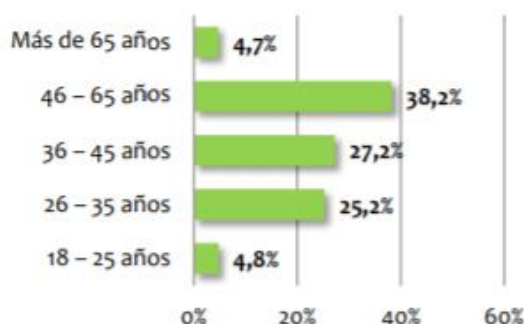


Figura 5.2. Edad del enoturista español

Fuente: informe sobre la Demanda del Turismo del Vino, realizado por la Asociación Española de Ciudades del Vino (ACEVIN) en julio de 2017

- Un 47,2% se considera aficionado, un 22,9% principiante, y un 18,2% apasionado o entusiasta

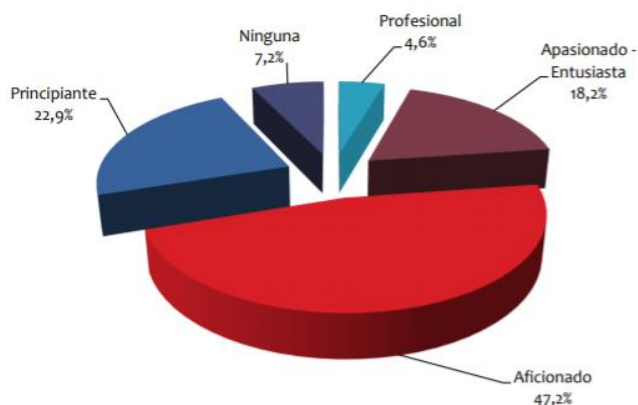


Figura 5.3. Vinculación con el mundo del vino del enoturista español

Fuente: informe sobre la Demanda del Turismo del Vino, realizado por la Asociación Española de Ciudades del Vino (ACEVIN) en julio de 2017

- La manera de hacer enoturismo más repetida es en pareja o acompañada con amigos
- El 48,6% reserva algunos servicios sueltos (visitas a bodega, alojamiento, restaurante, etc.), el 33,6% llega al destino sin reserva, y el 15,3% reserva un paquete turístico.
- Los principales factores de atracción de las Rutas del Vino de España son sus vinos, sus bodegas, el prestigio de la zona vinícola y su gastronomía.
- El gasto medio total asciende a 156,63€/día por persona.

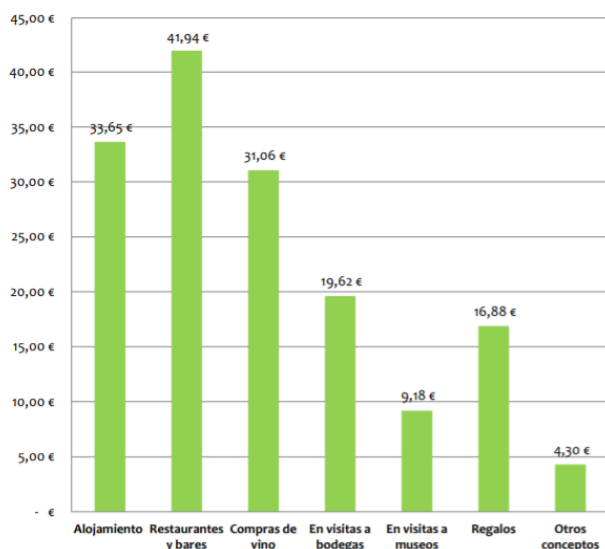


Figura 5.4. Gasto medio diario al día realizado por el enoturista español

Fuente: informe sobre la Demanda del Turismo del Vino, realizado por la Asociación Española de Ciudades del Vino (ACEVIN) en julio de 2017

Por otra parte, enumeraremos las características del perfil del enoturista francés, gracias a un estudio realizado por la Delegación Atout France Bourgogne y el Observatorio de Turismo Regional de Borgoña en 2009. Dicho estudio lo encontramos en formato PDF en <http://www.nievre-tourisme-pro.com>:

- El 30,6% tiene más de 55 años; el 28,9% tiene entre 18 y 35 años; el 22,2% tiene entre 46 y 55 años; y el 18,2% tiene entre 36 y 45 años.

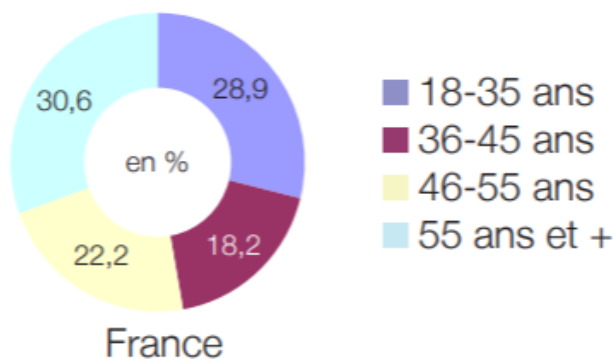


Figura 5.5. Edad del enoturista francés

Fuente: estudio realizado por la Delegación Atout France Bourgogne y el Observatorio de Turismo Regional de Borgoña en 2009.

- El 67,9% de los enoturistas son turistas en busca de ocio.

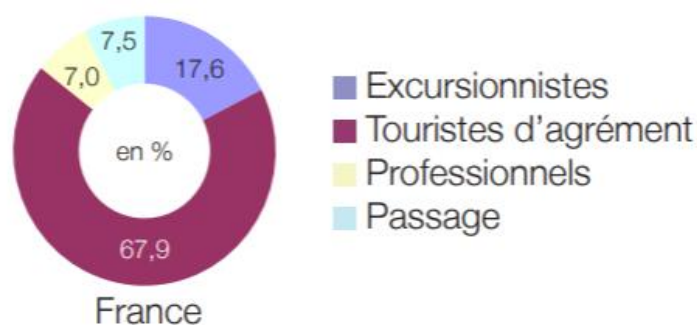


Figura 5.6. Tipos de enoturista francés

Fuente: estudio realizado por la Delegación Atout France Bourgogne y el Observatorio de Turismo Regional de Borgoña en 2009.

- El 66,4% son enoturistas nacionales predominan, y el resto son extranjeros (predominan los belgas).
- La motivación principal para realizar enoturismo en Francia es descubrir vinos y viñedos.

- El 34,9% de los enoturistas realizan una estancia de más de 7 días.

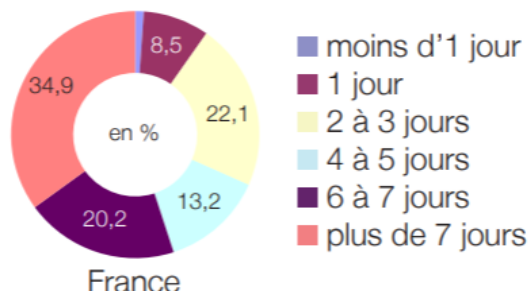


Figura 5.7. Tipos de enoturista francés

Fuente: estudio realizado por la Delegación Atout France Bourgogne y el Observatorio de Turismo Regional de Borgoña en 2009.

- El 44% de los enoturistas realizan la actividad en pareja.

Para finalizar esta comparación sobre la actividad de enoturismo de España y Francia, realizaremos un análisis DAFO comparando estos dos países. El análisis DAFO consiste en estudiar de manera interna las debilidades y las fortalezas, y de manera externa las amenazas y oportunidades que se le presenta a un mercado específico, en este caso el enoturismo.

ANÁLISIS DAFO	ESPAÑA	FRANCIA
FORTALEZAS	<ul style="list-style-type: none"> - Destinos consolidados afianza la oferta - Impulso de Planes del Consejo Regulares para estimular el turismo - Turismo complementario con otros sectores - Buena red de comunicaciones - Buena oferta hotelera - Turismo no estacional - Identificación del vino en la zona geográfica 	<ul style="list-style-type: none"> - Principal productor y exportador de vino del mundo - El vino se identifica con la zona geográfica. - Numerosas rutas vinícolas - Buena red de comunicaciones - Buenos paquetes turísticos para realizar enoturismo - Turismo no estacional
DEBILIDADES	<ul style="list-style-type: none"> - Distinto nivel de desarrollo de las distintas bodegas y destinos 	<ul style="list-style-type: none"> - Consumo nacional cada vez más bajo - Dificultad de innovar

	<ul style="list-style-type: none"> - Se vende un producto demasiado homogéneo (con respecto a la visita de la bodega) - Mercados competentes con proximidad geográfica (Francia, Italia) - Francia como destino consolidado 	(arraigo de productos tradicionales) <ul style="list-style-type: none"> - Aumento de la competencia nacional (aumento de precios)
AMENAZAS	<ul style="list-style-type: none"> - Competidores en constante crecimiento (Francia, Italia, EEUU...) - Dependencia de mercados extranjeros - Débil consumo interior - Crisis económica - Cambio climático 	<ul style="list-style-type: none"> - Cuota de mercado de Italia y España aumenta - Nuevos mercados emergentes: Australia, Chile, Argentina, EEUU... - Precios bajos en el mercado extranjero por el aumento de la competencia - Cambio climático
OPORTUNIDADES	<ul style="list-style-type: none"> - Diversificación del modelo turístico del país - Invertir en innovación y en la búsqueda de la experiencia - Aportar valor a la marca del vino español en el extranjero - Apuesta por la sostenibilidad 	<ul style="list-style-type: none"> - Aumento del interés sobre el vino a nivel mundial - Demanda creciente del vino en el extranjero - Inversión en innovación - Desarrollar nueva oferta

Tabla 5.1. Análisis DAFO. Diferencia de enoturismo entre España y Francia

Fuente: Elaboración propia, con ayuda de entrevista a Manuel Romero (director de Dinamiza y experto en enología (Ver anexo 1)).

Si analizamos esta tabla, observamos que existen grandes similitudes entre el enoturismo de España y el de Francia, pero sí se aprecian algunas diferencias, entre las cuales destaca que Francia es el principal exportador de vino del mundo, por tanto, obtiene mayor demanda internacional. Este hecho hace que España esté obligada a modificar sus precios para competir a la par con Francia.

Como debilidades, Francia y España son dos mercados próximos geográficamente, los cuales, junto con Italia, quedan establecidos como competidores directos en la industria del vino, ya que la demanda se concentra en un mismo espacio geográfico. Además, España y Francia en la actualidad están ofreciendo el producto de la visita a la bodega de manera homogénea, es decir, la actividad que realizan los enoturistas para visitar las bodegas es siempre la misma (recorrido por la bodega, observar los instrumentos utilizados para la elaboración de sus vinos, etc.). Por tanto, los dos países deben diversificar y heterogeneizar el productor para disminuir sus debilidades.

Con respecto a las amenazas, el principal problema para España y Francia es la dependencia de la demanda extranjera. Esto se debe a que en los últimos años el público nacional ha disminuido sus deseos de consumir vinos, ya sea por la última crisis económica, o bien, porque tanto Francia y España no han sabido en los últimos años transmitir o promocionar mejor el vino a su demanda nacional. En el capítulo 6 se aprecian distintas medidas para combatir en un futuro con estas posibles amenazas.

En cuanto a las oportunidades, debemos decir que a España se le presentan oportunidades para crecer y llegar al mismo nivel de mercado que Francia como por ejemplo la diversificación del modelo turístico del país o realizar una fuerte inversión en enoturismo, mientras que el país gallo tiene que aprovechar oportunidades para no bajar de cuota de mercado y seguir siendo el país líder de producción y exportación de vino del mundo, diversificando su oferta como posible medida.

5.2. RUTAS VINÍCOLAS

Como ya hemos comentado con anterioridad, Ribera del Duero es una región que, gracias a su clima, sus terrenos y cultivos, sus infraestructuras y su mano de obra experta en vinos, hace que aporte unos vinos únicos y de gran calidad al mercado. En Ribera del Duero se producen vinos tintos y rosados, siendo crianza, reserva o Gran Reserva. Su uva autóctona es la Tempranillo, siendo una variedad que es utilizada en la mayoría de los vinos tintos y rosados de España. Además, dicha región utiliza uvas como Cabernet-Sauvignon, Merlot, Malbec y Garnacha Tinta o la única blanca autorizada, la Albillo. Sus más de 900 marcas y 270 bodegas hace de Ribera del Duero una región vinícola emblemática tanto en España y en el resto del mundo.

Conforme a la actividad de enoturismo, cabe señalar que Ribera del Duero ofrece una ruta del vino, la ruta del vino de Ribera del Duero. A continuación, describimos esta ruta:

La ruta del vino de ribera del Duero engloba a cuatro provincias de la comunidad autónoma Castilla y León, las cuáles son Burgos, Segovia, Soria y Valladolid. La ruta se extiende por una franja de 115 kilómetros, donde se enlaza con más de 100 pueblos, y sigue el curso del río Duero, ofreciendo al viajero numerosos atractivos turísticos. Las increíbles bodegas (algunas de ellas subterráneas), la arquitectura vanguardista, el patrimonio cultural y paisajísticos y la gastronomía de esta zona emblemática, hace de sí una experiencia inolvidable para el turista enológico.

Si recorremos la ruta de Este a Oeste, nos encontramos con el primer pueblo, San Esteban de Gormaz (Soria). Vinculamos a San Esteban con el vino gracias a sus bodegas subterráneas y sus extensas laderas. Pero sobre todo destacan dos obras: la Iglesia de San Miguel y la de Santa María del Rivero.

En las proximidades de este pueblo encontramos la villa de Atauta (Soria), la cual posee el conjunto de bodegas tradicionales mejor conservado de toda la ruta de la Ribera del Duero.

En la siguiente parada se encontraría la villa de Peñaranda de Duero (provincia de Burgos). Punto estratégico del turismo donde podemos admirar su Castillo, el Palacio de los Zúñiga y Avellaneda y La Colegiata.

Es obligatorio visitar en la ruta de Ribera del Duero el lugar donde se encuentra uno de los mayores conjuntos de bodegas subterráneas, Aranda del Duero (provincia de Burgos). Existe un recorrido guiado a través de este conjunto el cual puede apreciar el turista. Además, Aranda destaca por su Iglesia de San Juan Bautista, con una bella portada de nueve arquivoltas, el Palacio de los Verdugo o el Puente medieval de las Tenerías, que ofrece una bella panorámica sobre el Duero.

Si seguimos por nuestra ruta, nos adentramos en la provincia de Valladolid, donde encontramos la villa de Peñafiel, la cual muestra la identificación al vino en su arquitectura popular y donde podemos admirar su espectacular castillo, el cual alberga hoy en día el Museo Provincial del Vino. También posee este pueblo algunas de las bodegas más representativas de la Ribera del Duero.

A través del hermoso cerro de El Cotarro de San Pedro, podemos llegar a Pesquera de Duero, villa identificada desde la antigüedad con el vino. Podemos apreciar la Iglesia de San Juan Bautista y la de Nuestra Señora de Rubialejos, junto con el Yacimiento arqueológico de Pintia. Pesquera alberga 17 bodegas de Ribera del Duero, muchas de ellas de gran prestigio, e incluso, algunas se pueden visitar.

Este tramo de la ruta descrito, es un recorrido a lo largo de la ruta de Ribera del Duero. Este itinerario es una propuesta realizada en este estudio, en el cual se ha seleccionado las principales ciudades y villas que engloba dicha ruta. El enoturista podrá realizar la ruta como más le convenga, ya sea acortando la ruta, partiendo desde otro lugar de origen distinto, etc¹⁹.

A continuación, se muestra con más detalles el transcurso de la ruta²⁰:

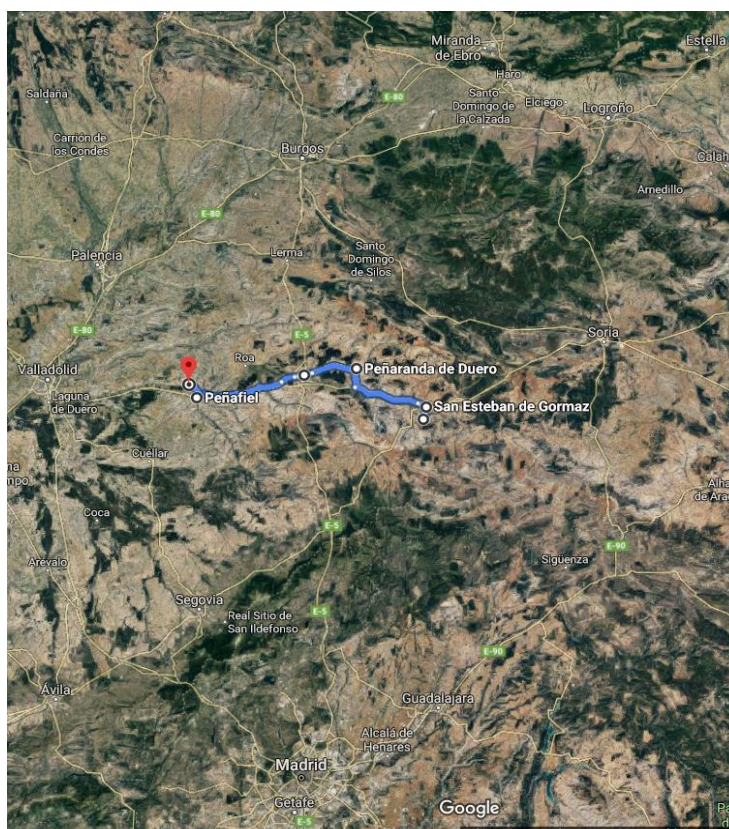


Imagen 5.1. Recorrido de la ruta del vino de Ribera del Duero

Fuente: Imagen tomada de la página web <https://www.google.es/maps/>

¹⁹ Información recogida de las siguientes fuentes:

- <https://www.wineroutesofspain.com/ver/2680/Ruta-del-Vino-Ribera-del-Duero-.html>
- <https://www.spain.info/es/que-quieres/gastronomia/rutas-vino/burgos/ruta-del-vino-ribera-duero.html>
- <https://turismodevino.com/enoturismo/enoturismo-en-castilla-leon/enoturismo-en-ribera-del-duero/itinerarios-en-ribera-del-duero/>
- <https://www.terranostrum.es/turismo/ruta-del-vino-ribera-del-duero>

²⁰ Información recogida de la siguiente fuente:

- <https://www.google.es/maps/>

Por otra parte, a diferencia de la región de Ribera del Duero en España, en la región de Borgoña en Francia, existen diversas rutas vinícolas, en las cuales el viajero podrá realizar la que desee. Dichas rutas vinícolas de Borgoña son las siguientes:

- Ruta de los Grandes Vinos (también llamada “los Campos Elíseos” de Borgoña): Su origen es Dijon, y finaliza en Santenay, pasando por Nuits-Saint-Georges y Beaune. Esta ruta permite al viajero conocer 24 de los 33 grandes vinos con que cuenta Borgoña.
- Ruta Turística de los Grandes Vinos de Borgoña: engloba los viñedos de Maranges, Couchois y la Côte Chalonnaise.
- Ruta de Los Vinos Mâconnais-Beaujolais: transcurre por parte meridional del viñedo y permite descubrir Roche de Solutré y los paisajes que tanto inspiraron al gran poeta Lamartine, natural de la zona.
- Ruta Turística de los Vinos del Yonne: Se encuentra al norte de la región y se puede realizar diversos circuitos alrededor de Chablis, Auxerre, Vézelay, Tonnerre y Joigny.
- Ruta de los Viñedos de Pouilly-Sancerre: Se encuentra en el extremo oeste, fuera de la zona de denominación de Borgoña, pero está situada en el territorio de la región. Permite descubrir el Valle del Loira.

Estas rutas se pueden realizar de diferentes métodos: a pie, en globo aerostático, a caballo, en coche, en jeep...

A continuación, describiremos la Ruta de los Grandes Vinos, o también llamada “los Campos Elíseos”, la cual es la ruta más importante de Borgoña:

Como ya hemos comentado, la “Route des Grands Vins” es la ruta vinícola más prestigiosa de Borgoña. En esta ruta, a través de sus 60 kilómetros de longitud, podemos disfrutar de 24 de los 33 mejores vinos de Borgoña. La ruta empieza en Dijon y finaliza en Santenay, pasando por Côte de Nuits y Côte de Beaune, dos viñedos que ofrecen los mejores vinos del mundo.

El recorrido de la ruta transcurre paralelamente por la antigua carretera N74, actualmente renombrada como D974. La ruta esta dividida en dos partes:

- Ruta Côte de Nuits: parte desde Dijon y acaba en Corgoloin. Encontramos en este tramo los mejores vinos tintos del mundo.
- Ruta Côte de Beaune: su origen es Corgoloin y finaliza en Santenay. Este tramo ofrece los mejores vinos blancos secos del mundo, gracias a su variedad de uva Chardonnay.

Durante el recorrido de la ruta, se puede apreciar la arquitectura tradicional de sus viñedos, con casas de piedra caliza y cubiertas de tejas, ubicadas sobre suaves colinas y valles. Sus bodegas son antiguas y los viajeros pueden hospedarse en hoteles particulares de mercaderes de vinos instalados en la zona en los siglos XIII y XIX.²¹

Podemos observar que existe una gran diferencia entre estas dos rutas: en Ribera del Duero sólo se puede disfrutar de una única ruta o itinerario, en la cual el viajero puede disfrutarla como más le convenga (partiendo desde un origen diferente, a través de diferentes medios de transporte, acortando la ruta, etc.); en cambio; la región de

²¹ Información recogida de las siguientes fuentes:

- <https://www.beaunefrancia.com/descubrir/los-vinos-de-borgona/visitar-el-vinedo-de-la-cote-de-beaune/la-route-des-grands-crus>
- <https://es.france.fr/es/borgo%C3%B1a/articulo/ruta-los-vinos-borgona>

Borgoña ofrece diferentes rutas distintas, de un grado de importancia distinto entre ellas (la más importante es la ruta de los Grandes Vinos), las cuales el viajero puede elegir según sus preferencias.

Dicho esto, en las dos grandes rutas se puede apreciar el alto valor y la gran importancia e influencia que tienen en el sector del vino, aportando recursos de un alto grado de calidad y poniendo a disposición del consumidor los viñedos, bodegas y métodos utilizados para producir los mejores vinos del mundo.

5.3. COMERCIALIZACIÓN

En este capítulo, se apreciará las diferencias existentes entre los datos en materia de comercialización de los vinos de la región de Borgoña y los de Ribera del Duero. Para ello, se citará los datos de exportaciones e importaciones de sus vinos y algunos datos de interés.

Si nos centramos en la región de Borgoña²², podemos apreciar, que en 2017 se obtuvo un récord en producción y exportaciones en la región. Uno de los principales factores que hizo que se originase un aumento de la producción de los vinos fue las buenas condiciones climáticas que se produjeron en la región. Una primavera cálida y unas altas temperaturas en verano, originó una rápida y temprana maduración del fruto, pero las lluvias que se produjeron al final del verano de ese año, hicieron que se volviera a las mejores condiciones para el crecimiento de la vid. Es cierto que en las zonas donde se produjeron heladas se bajó el nivel producción del vino con respecto al último año, pero en las demás zonas de la región se incrementó los volúmenes de producción, llegando a 1,45 millones de hectolitros en 2017, un volumen superior al promedio de los 10 años anteriores.

Los ingresos generales ascendieron a 636,1 millones de euros, un 7,9% más que en 2016 (Fuente: BIVB), alcanzando un nuevo récord. A continuación, citaremos algunos datos sobre las exportaciones realizadas por la región de Borgoña al extranjero en 2017:

- El 24% de los ingresos de exportaciones totales fueron destinadas a EEUU, el principal mercado extranjero.
- A EEUU, además, se le facilitó el 22% del volumen de las exportaciones.
- Los vinos de Borgoña representaron el 33% del volumen total de vinos blancos franceses exportados a EE. UU., con un 47% de los ingresos.

Con respecto al año 2018, debemos nombrar los siguientes datos²³:

- El volumen de vinos exportados de Borgoña aumentó un 4%
- Las exportaciones de la región aumentaron un 7% en cuanto a valor se refiere. (artículo)

Por contraposición, analizaremos a continuación, las exportaciones y datos de interés de la comercialización de los vinos de Ribera del Duero:

- En 2018, en Ribera del Duero se recogió 125,4 millones de uva recogidas.
- En 2017, la región lideró la cuota de mercado nacional.

²² Información aportada de la siguiente fuente: <http://www.recetum.com/vinos/vinos-no-espanoles/vinos-de-francia/exito-2017-los-vinos-borgona/>

²³ Información aportada de la siguiente fuente: <https://www.vinetur.com/2018091348215/las-exportaciones-de-vinos-y-destilados-franceses-alcanzan-los-6200-millones-de-euros-en-el-primer-semestre-casi-un-4-mas.html>

- Ribera del Duero cerró 2017 con cerca de 98 millones de contraetiquetas entregadas a las bodegas, lo que supuso un 6,4 % de crecimiento en las ventas respecto a 2016.
- Según unos datos del Consejo Regulador de la DO, extraídos del departamento de Aduanas de la Agencia Tributaria, la región exportó 8,5 millones de litros de vino en 2017, con un valor estimado de 82,5 millones de euros.
- Según el volumen de litros exportados, los 3 principales destinos de los vinos de Ribera del Duero son Suiza, Alemania y México, con 1,4 millones, 1,3 millones y 863.170 de litros respectivamente. Sin embargo, si se mira la clasificación por el valor de las exportaciones, la sigue encabezando Suiza, con cerca de 17,5 millones de euros, seguido en esta ocasión por México, con 9,12 millones, y Alemania, con algo más de 9 millones de euros.²⁴

Concluyendo esta comparación entre los datos comerciales de estas dos grandes regiones, debemos decir que tanto Borgoña como Ribera del Duero siguen mejorando su cuota del mercado del vino, aumentando cada año sus exportaciones (tanto en volumen como en valor en el caso de Borgoña, y en valor de sus ventas en el caso de Ribera del Duero) y consolidando clientes como EEUU, México o Suiza.

²⁴ Información aportada de las siguientes fuentes:

- <https://www.eleconomista.es/empresasfinanzas/noticias/9618641/01/19/Ribera-del-Duero-cierra-2018-con-las-ventas-mas-bajas-del-ultimo-lustro.html>
- https://cadenaser.com/emisora/2018/11/26/radio_penafiel/1543232796_086422.html
- <https://www.diariodeburgos.es/noticia/ZA0F8920B-B797-6F17-AD689ACF10414152/201812/las-exportaciones-de-ribera-suben-en-euros-y-bajan-en-litros>

CAPÍTULO 6

PROPUESTA PARA MEJORAR LA COMERCIALIZACIÓN Y PROMOCIÓN DEL VINO EN ESPAÑA

Como ya hemos observado en el capítulo cinco mediante la comparación realizada entre los vinos de Borgoña y Ribera del Duero o, mejor dicho, entre la mejor región vinícola de Francia y España respectivamente, los vinos de Francia lideran tanto el ranking de los mejores vinos del mundo como el de las mayores exportaciones del mundo. Dado que la industria del vino en España desea liderar las exportaciones de los vinos en el mundo, se proponen a continuación algunas estrategias o medidas de mejora de la comercialización de los vinos españoles tanto a nivel nacional como internacional²⁵:

Tal como ya se observó en la tabla 5.1, la demanda nacional de España se encuentra estancada, disminuyendo sus datos en los últimos años. Por tanto, con el objetivo de aumentar sus ventas y liderar el ranking en exportaciones de vinos a nivel mundial, España debe diversificar el público objetivo. Se debe buscar nuevos mercados emergentes, dirigiendo las acciones de marketing a este tipo de público.

Para que el enoturismo aumente en España, las Administraciones públicas deben apoyar y fomentar la actividad de enoturismo, con la creación de nuevos planes turísticos, subvenciones a empresas vinícolas, ayudas en infraestructuras, etc. Esto hará que se creen nuevas bodegas y, sobre todo, nuevas empresas dedicadas al enoturismo.

Si bien el principal objetivo de España es liderar las exportaciones a nivel mundial, qué mejor medida que crear nuevas estrategias de promoción y de marketing, mejorando los canales de distribución e información en los mercados extranjeros. Los demandantes de vino a nivel internacional deben conocer todas las características y beneficios que ofrece el vino español, de esta forma, además, los enoturistas extranjeros desearán realizar actividades vinícolas en España, dejando consigo importantes beneficios económicos para España.

Para mejorar dicha promoción se debe avanzar en la tecnología, fomentando y mejorando las ventas online, páginas web, apps, redes sociales, etc.

Por otra parte, se debe ampliar y mejorar la formación del enólogo, a través de un mejor conocimiento sobre el mercado extranjero, analizando los deseos del cliente y saber exactamente lo que exige, para así cumplir con sus expectativas y adaptarse a las preferencias de los clientes.

Otra de las medidas interesantes sería incrementar las relaciones institucionales y el uso del apoyo que organizaciones, como los Consejos Reguladores, Cámaras de Comercio, ICEX, Ministerio, etc., los cuáles ofrecen en la promoción exterior ferias, eventos, salones etc. De esta forma, el vino español tendría mayor promoción en el extranjero.

Una de las principales debilidades en materia de comercialización de los vinos, es el perfil del consumidor del vino dentro de nuestras fronteras. Históricamente, el vino lo han consumido personas con edad avanzada (más de 40 años), disminuyendo esta media progresivamente en los últimos años. Aun así, los jóvenes de 20 y 30 años prefieren consumir otra clase de bebidas (cerveza, destilados, etc.). Es por eso que se

²⁵ Propuestas realizadas a partir de elaboración propia con ayuda de las siguientes fuentes:

- <https://www.movingwines.es/lista-de-tareas-y-tendencias-del-vino-2018/>
- Küster, Inés (2011): *Marketing del vino*, Ediciones Pirámide, Madrid.

debe crear medidas para hacerle llegar el vino español, formando, educando, facilitando y transmitiendo al público joven mejor los conocimientos y cualidades del vino.

Una de las mayores preocupaciones a nivel mundial es el cambio climático, y su repercusión, en este caso, a las cepas de las vides las cuales aportan las uvas utilizadas para la elaboración de los vinos. Es por ello, que hay que fomentar y favorecer el medio ambiente, con la medida de apostar por los vinos ecológicos.

Un recurso que se utiliza hoy en día para hacer llegar el vino al consumidor, y que cada vez hay más cantidad de ellas, son las vinotecas. Es por ello, que hay que apostar por las vinotecas como una manera de aproximación al cliente, así el consumidor puede realizar catas (ver anexo 2), conocimientos de maridaje, conocer mejor las características de los vinos, etc.

Todas estas propuestas para mejorar la comercialización de los vinos en España no serán posibles sin un aumento de las inversiones e innovación.

CAPÍTULO 7

CONCLUSIONES

A través de estudio realizado, se ha observado que el enoturismo es una actividad turística que está en pleno auge. Los turistas ya no buscan los destinos y actividades tradicionales, sino que exploran y averiguan nuevas formas de realizar turismo.

Gracias a la información aportada a lo largo de este trabajo de Fin de Grado, se han enriquecido los conocimientos en relación al vino como, por ejemplo, el procedimiento de elaboración del vino, las uvas utilizadas tanto en Francia como en España, la forma de realizar enoturismo, las distintas rutas que pone a disposición Borgoña y Ribera del Duero, etc.

Analizando este estudio, podemos decir que Francia se encuentra como líder mundial en exportaciones de vinos, tanto en volumen como en valor. España se encuentra en segundo lugar, y desea aplicar nuevas estrategias de marketing para liderar el ranking en exportaciones y así aumentar sus ingresos.

En cuanto a calidad se refiere, Borgoña por parte de Francia y Ribera del Duero por parte de España, lideran el ranking de las mejores regiones vinícolas del mundo, junto con Burdeos (Francia) y la Rioja (España), aportando los mejores vinos del mundo al consumidor.

Centrándonos en el enoturismo, cabe decir que inicialmente se caracterizaba por ser un turismo gastronómico y cultural, y avanza a convertirse en un turismo activo y de calidad, en el que los turistas interaccionan con los emplazamientos geográficos que visitan, sus gentes y sus costumbres, pudiendo así conocer la cultura gastronómica y artística de la zona. Por lo tanto, se presenta como un turismo alternativo al turismo de interior o rural, cohabitando ambas tipologías turísticas en los mismos espacios geográficos.

El enoturismo es una experiencia que no solo engloba la posibilidad de visitar bodegas y realizar catas, sino que además incluye cursos y actividades diferentes, alojamiento en hoteles rurales, el disfrute gastronómico, etc.

En definitiva, España debe hacer más hincapié en promover el enoturismo, ya que es una tipología que beneficia a distintos sectores económicos y es una actividad turística que puede convivir a la vez con otras tipologías turísticas.

BIBLIOGRAFÍA

Citas de libros:

- Bernardo, Jesús (2001): *Las rutas del vino*, Edición Anaya, Madrid.
- De Esteban Curiel, Javier; Sánchez, Victoria E.; Antonovica, Arta (2014): *Turismo gastronómico y enológico*, Edición Dykinson, Madrid
- Gómez Rico, Mar (2011): *El turismo enológico desde la perspectiva de la oferta*, Editorial Universitaria Ramón Areces, Madrid
- Hall, Colin Michael; Mitchel, Richard; Johnson, Gary (2002): *Wine tourism around the world development, management and markets*, Edición Oxford: Butterworth-Heinemann
- Küster, Inés (2011): *Marketing del vino*, Ediciones Pirámide, Madrid.
- Mora, Pierre; Castaing, Yohan (2006): *Buenas prácticas en marketing del vino: 20 estudios de casos de vinos del mundo*, Edición Mundi-Prenda, Madrid; APM asociados, Mendoza Argentina.
- Piqueras, Juan (2014): "Historia de la vid y el vino en España: edades Antigua y Media" Edición: Universidad de Valencia

Artículos de prensa digital:

- Cadena Ser (2018): "Ribera del Duero crece un 27% en los últimos cinco años", 26 de noviembre, https://cadenaser.com/emisora/2018/11/26/radio_penafiel/1543232796_086422.html [última consulta: 10/05/19]
- Daniel, Rafael (2019): "Ribera del Duero cierra 2018 con las ventas más bajas del último lustro", 7 de enero, [www.eleconomista.es](https://www.eleconomista.es/empresas-finanzas/noticias/9618641/01/19/Ribera-del-Duero-cierra-2018-con-las-ventas-mas-bajas-del-ultimo-lustro.html), <https://www.eleconomista.es/empresas-finanzas/noticias/9618641/01/19/Ribera-del-Duero-cierra-2018-con-las-ventas-mas-bajas-del-ultimo-lustro.html> [última consulta: 10/05/19]
- I.M.L. (2018): "Las exportaciones de Ribera suben en euros y bajan en litros", 14 de diciembre, <https://www.diariodeburgos.es/noticia/ZA0F8920B-B797-6F17-AD689ACF10414152/201812/las-exportaciones-de-ribera-suben-en-euros-y-bajan-en-litros> [última consulta: 10/05/19]
- Vidal, José Antonio (2016): "¿Sabemos que es el enoturismo?", www.enoturismodeespaña.es, 8 de noviembre, https://www.xn--enoturismodeespa-uxb.es/web/text.php?id_section=1640 [última consulta: 20/02/19]

Revistas digitales:

- LA RIOJA ALTA S.A. (2018): "Entrevista a Manuel Romero", Revista La Rioja Alta, Número de Otoño, pág. 16, https://issuu.com/lariojaaltasa/docs/oton_o_2018/26 [última consulta: 01/05/19]
- LA VITICULTURA (2018): "¿Qué es el enoturismo?", www.laviticultura.com, 4 de septiembre, <http://www.laviticultura.com/2018/09/04/que-es-el-enoturismo/> [última consulta: 25/02/19]
- TURyDES (2012): "Turismo del vino: Una aproximación a las buenas prácticas", <http://www.eumed.net>, Vol. 5, N° 12 (Junio, 2012), <http://www.eumed.net/rev/turydes/12/tff.html> [última consulta: 28/02/19]

- VINETUR (2015): “¿Qué significa realmente enoturismo?”, www.vinetur.com, 3 de diciembre, <https://www.vinetur.com/2015120322029/que-significa-realmente-enoturismo.html> [última consulta: 20/02/19]
- VINETUR (2018): “Las exportaciones de vinos y destilados franceses alcanzan los 6.200 millones de euros en el primer semestre, casi un 4% más”, www.vinetur.com, 13 de septiembre, <https://www.vinetur.com/2018091348215/las-exportaciones-de-vinos-y-destilados-franceses-alcanzan-los-6200-millones-de-euros-en-el-primer-semestre-casi-un-4-mas.html> [última consulta: 10/05/19]

Páginas web:

- ACEVIN: “¿Qué es el enoturismo”, www.wineroutesofspain.com, <https://www.wineroutesofspain.com/ver/4523/Qu%C3%A9-es-el-enoturismo.html> [última consulta: 20/02/19]
- ACEVIN: “El perfil del enoturista”, <https://www.wineroutesofspain.com/ver/4516/El-perfil-del-enoturista.html> [última consulta: 17/03/19]
- ACEVIN: “Ruta del vino Ribera del Duero”, <https://www.wineroutesofspain.com/ver/2680/Ruta-del-Vino-Ribera-del-Duero-.html> [última consulta: 14/04/19]
- APRENDER DEL VINO, “Descifrando las AOC de Borgoña”, <https://www.aprenderdevino.es/descifrando-aoc-borgona/> [última consulta: 02/03/19]
- APRENDER DEL VINO: “La región de Côte d’Or en Borgoña”, <https://www.aprenderdevino.es/el-vinedo-de-cote-dor-en-borgona-i/> [última consulta: 19/03/19]
- BEAUNE FRANCIA: “La Route des Grands Crus”, <https://www.beaunefrancia.com/descubrir/los-vinos-de-borgona/visitar-el-vinedo-de-la-cote-de-beaune/la-route-des-grands-crus> [última consulta: 19/03/19]
- CATA DEL VINO: “¿Conoces las regiones del vino de Borgoña?”, <https://www.catadelvino.com/blog-cata-vino/conoces-las-regiones-del-vino-de-borgona> [última consulta: 19/03/19]
- CATA DEL VINO: “¿Qué tipos de uva se dan en la prestigiosa vitivinícola de Borgoña?”, <https://www.catadelvino.com/blog-cata-vino/que-tipos-de-uva-se-dan-en-la-prestigiosa-region-vitivinicola-de-borgona> [última consulta: 19/03/19]
- CATA DEL VINO: “El vino en Francia: Producción, tipos de uva y clasificación”, <https://www.catadelvino.com/blog-cata-vino/el-vino-en-francia-produccion-tipos-de-uva-y-clasificacion> [última consulta: 19/03/19]
- CURIOSFERA: “Historia del vino”, <https://www.curiosfera.com/historia-del-vino/> (última consulta: 20/02/19) [última consulta: 01/03/19]
- DIVINUS: “Regiones de Francia”, <https://divinus.co/las-regiones-vinícolas-francia/> [última consulta: 20/04/19]
- DLE (Diccionario de la Lengua Española): <https://dle.rae.es/> [última consulta: 01/03/19]
- FRANCE.FR (2013): “Ruta de los vinos de Borgoña”, Artículo publicada en france.fr, 22 de agosto, <https://es.france.fr/es/borgo%C3%B1a/articulo/ruta-los-vinos-borgona> [última consulta: 02/05/19]
- HIKERSBAY: “Promedio de temperaturas y precipitaciones en Borgoña”, <http://hikersbay.com/climate/france/burgundy?lang=es> [última consulta: 06/05/19]
- LA VINOTECA: “Regiones de Francia”, <https://www.lavinoteca.info/francia> [última consulta: 20/04/19]
- LOS VINOS DEL MUNDO: “Regiones de Francia”, <http://www.losvinosdelmundo.com/esp/paises/francia.html> [última consulta: 20/04/19]

- ME GUSTA EL VINO: “Recorrido por el viñedo de Borgoña”, <http://www.megustaelvino.es/zonas/francia/zona.php?do=borgonya&inf=148&ver=extra5> [última consulta: 20/04/19]
- MR VINOS: “Región de Borgoña”, <https://www.mrvinos.com/regiones-del-mundo/80/borgona> [última consulta: 20/04/19]
- OMT: “La OMT destaca el papel del turismo enológico para el desarrollo rural sostenible”, <http://media.unwto.org/es/press-release/2018-09-11/la-omt-destaca-el-papel-del-turismo-enologico-para-el-desarrollo-rural-sost> [última consulta: 26/04/19]
- SABORES Y SENTIDOS: “Egipcios vendimiendo”: <https://www.saboresysentidos.com/single-post/historiasconarte> [última consulta: 02/03/19]
- SOBRESALIAS: “Conociendo un poco más Borgoña y sus vinos”, <https://www.sobrelia.com/conociendo-poco-mas-borgona-vinos/vinos-y-bodegas/> [última consulta: 20/04/19]
- SPAIN INFO: “Ruta del vino de Ribera del Duero”, <https://www.spain.info/es/quieres/gastronomia/rutas-vino/burgos/ruta-del-vino-ribera-duero.html> [última consulta: 02/05/19]
- TERRANOSTRUM: “Ruta del vino Ribera del Duero” <https://www.terranostrum.es/turismo/ruta-del-vino-ribera-del-duero> [última consulta: 02/05/19]
- TURISMO DE VINO: “Itinerario y rutas en Ribera del Duero”, <https://turismodevino.com/enoturismo/enoturismo-en-castilla-leon/enoturismo-en-ribera-del-duero/itinerarios-en-ribera-del-duero/> [última consulta: 02/05/19]
- TURISMO DE VINO: Historia del vino, <https://turismodevino.com/saber-de-vino/historia-del-vino/> [última consulta: 01/03/19]
- VIAJEROS DEL VINO: Glosario de términos enológicos, <http://www.viajerosdelvino.com/glosario?letra=A> [última consulta: 01/03/19]
- VINO SELECCIÓN: Historia del vino, <https://www.vinoseleccion.com/saber-de-vinos/historia-del-vino> [última consulta: 01/03/19]
- VINS BOURGOGNE: <https://www.vins-bourgogne.fr/> [última consulta: 05/03/19]

Normas jurídicas:

- OMPI (Organización Mundial de la Propiedad Intelectual): Reglamento (UE) no 401/2010 de la Comisión de 7 de mayo de 2010 que modifica y corrige el Reglamento (CE) no 607/2009 por el que se establecen determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) no 479/2008 del Consejo en lo que atañe a las denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas, <https://wipolex.wipo.int/es/text/214934> [última consulta: 01/03/19]

Informes digitales:

- ACEVIN: “Informe sobre la demanda turística en las rutas del vino de España 2016-2017”, publicado en julio de 2017 por ACEVIN, con asistencia técnica de DINAMIZA Asesores, <https://www.wineroutesofspain.com/bd/archivos/archivo784.pdf> [última consulta: 25/03/19]
- Bourgogne Tourisme: “Tourisme et vin. Profil, motivations et comportements des clients en Bourgogne”, estudio realizado por Atout France en 2009, publicado por Bourgogne Tourisme, http://www.nievre-tourisme-pro.com/sites/default/files/bourgogne/001_PORTEUR-DE-PROJET/SP_PORTEUR_Je_veux_connaître_leschiffrescles_ETUDE_TOURISME_VIN_BOURGOGNE.pdf [última consulta: 29/04/19]

Anexos

ANEXO 1: ENTREVISTA A MANUEL ROMERO (EXPERTO EN ENOLOGÍA)

16



MANUEL ROMERO

**SOCIO DIRECTOR DE DINAMIZA ASESORES
Y EXPERTO EN ENOTURISMO**

"¿Quién dice que el Barrio de la Estación no es uno de los mejores productos enoturísticos del mundo?"

—¿Qué diagnóstico general realiza del momento actual del enoturismo en España?

—Veo más fortalezas y oportunidades que debilidades y amenazas. Los destinos más consolidados, como Rioja, cuentan ya con una trayectoria de más de 30 años lo que ha permitido afianzar su oferta, contar con un mejor enfoque de mercado y evolucionar hacia las necesidades de una demanda cada día más exigente. Se han realizado inversiones muy importantes en las bodegas, algunas cuentan con equipos de enoturismo muy bien preparados y, en general, podríamos afirmar que este turismo ha dejado de ser un reto para empezar a convertirse en un factor muy importante en su construcción de marca e incluso en la cuenta de resultados. Las administraciones públicas y otras instituciones, como los Consejos Reguladores, también han impulsado planes para estimular este turismo y, como consecuencia, el sector ha experimentado una evolución muy positiva, tanto cuantitativa como cualitativamente. Contamos con más bodegas abiertas, mayor cohesión y cooperación en el sector y, en definitiva, destinos más atractivos y rutas más sólidas. Como aspectos más negativos, podríamos hablar de los distintos niveles de desarrollo de las bodegas y también de destinos que difícilmente pueden replicar el éxito de regiones como Rioja, Ribera del Duero o Jerez ya que no cuentan con esa tradición ni con bodegas, alojamientos o restaurantes suficientemente atractivos y preparados para conseguir posicionarse en los mercados.

Lo que es evidente, es que nos encontramos en un momento de oportunidad, de diversificar nuestro modelo turístico de país



y podríamos dar un importante salto cualitativo si nuestras instituciones se comprometieran en mayor medida con el enoturismo y las bodegas realizaran también una apuesta más firme y profesional.

—¿Qué aspectos positivos destacaría del último estudio sobre la demanda turística publicado por Rutas de Vinos de España hace unas semanas?

—En general, estos estudios anuales nos confirman una evolución positiva del sector. Por un lado, el Informe de Visitantes a bodegas y museos del vino nos indica que en los últimos diez años se ha experimentado un crecimiento anual superior a dos dígitos, y por otro, el informe que caracteriza la demanda, nos indica que el visitante pernocta en mayor medida en las rutas del vino y que no sólo las elige para escapadas de puente o fines de semana, sino que incluso se plantea viajar a ellas en sus vacaciones estivales. Esta cuestión nos ha sorprendido muy gratamente y cada vez nos encontramos con un mayor número de familias que visitan en verano las rutas del vino. También se está realizando un gasto más elevado en el destino, alcanzando un valor medio de 161,9€/día, cuestión que nos confirma que el enoturista gasta mucho más que cualquier otro tipo de turista, y esto lo hace porque el producto claramente tiene un mayor valor que en otros destinos, con el beneficio del efecto económico tan importante que se produce en las zonas vitivinícolas.

—Entre las conclusiones también hay recomendaciones de mejora, como el desarrollo de propuestas para llegar a un público más joven.

—Sí, somos conscientes que el público más joven no es el más significativo todavía y en este sentido tenemos que continuar haciendo un esfuerzo todos los agentes implicados. En general podríamos decir que es una asignatura pendiente para todo el sector, no sólo para el enoturismo, pero en lo que a éste se refiere, tenemos la necesidad de crear actividades mucho más divertidas, más

cercanas y entendibles, huyendo de tecnicismos, y proponer actividades centradas en la música, la naturaleza e incluso más sociales, en definitiva más acordes a los intereses de los más jóvenes.

—No sabemos vendernos bien. Esta máxima habitual al hablar del vino español, ¿es aplicable a nuestro potencial enoturístico?

—Sí, en cierto modo puede existir un cierto paralelismo. No en vano, no hace tanto que muchas bodegas no cobraban las visitas. Así, no sólo no estaban vendiendo, sino que estaban regalando su producto y lógicamente se producían tensiones dentro de la propia bodega porque no salían los números. Hemos de tener en cuenta que una bodega que abre sus puertas a los

visitantes, debe contar con un equipo especializado que hable diversos idiomas y esté perfectamente formado, instalaciones adecuadas, excelentes vinos, limpieza, jardinería, etc. Afortunadamente, se está valorizando el producto, las bodegas son conscientes de que están ofreciendo una experiencia que tiene un gran valor para la demanda y se cobra un precio mucho más coherente. Los destinos también están

mejor preparados, las empresas cooperan, se cuenta con numerosos atractivos y eventos y es indudable que se está valorizando el producto enoturístico, al igual que el vino. Teniendo la certeza de contar con un buen producto, cada día vendemos mejor.

—Otra frase habitual: vista una bodega, vistas todas. ¿Tenemos o vendemos un producto demasiado homogéneo?

—Sí, la sensación general es esa, casi todas las bodegas han ofrecido una visita en la que se muestra el proceso de elaboración finalizando con la degustación de 1 o 2 vinos. Y lógicamente ha hecho que el turista no quiera visitar un mayor número ya que no quiere escuchar el mismo rollo. De hecho, el enoturista en España visita de media 1,94 bodegas/viaje. Por tanto, en este aspecto tenemos un gran margen de crecimiento. No obstante, las bodegas están haciendo un es-

.....
**AFORTUNADAMENTE,
SE ESTÁ VALORIZANDO
EL PRODUCTO.
LAS BODEGAS SON
CONSCIENTES DE QUE
ESTÁN OFRECIENDO
UNA EXPERIENCIA
QUE TIENE UN GRAN
VALOR PARA LA
DEMANDA Y SE COBRA
UN PRECIO MUCHO
MÁS COHERENTE**
.....



fuerzo importante por diferenciar su propuesta, llevando al turista a viñedos singulares, encontrando elementos de autenticidad en su historia, invirtiendo en innovación, desarrollando nuevas experiencias y las propuestas turísticas también empiezan a diferenciarse, existiendo bodegas que generan un importante efecto llamada y provocándose el efecto deseado de “yo quiero vivir esa experiencia”. Por ejemplo, es imposible ser un aficionado al mundo del vino y no querer viajar a Rioja y una vez allí, visitar el Barrio de la Estación y sus bodegas emblemáticas y, por ejemplo, descubrir los jardines, la sala de barricas y los vinazos de algunas bodegas como la vuestra.

—Tuvo la oportunidad de disfrutar en primera persona de la última edición de La Cata del Barrio de la Estación. ¿Qué valoración realiza de la experiencia vivida?

—Me parece un evento fascinante y muy bien organizado que ningún winelover puede perderse. Yo al menos repetiré. Tener la posibilidad de visitar en un mismo día 7 bodegas increíbles, que ya están preparadas habitualmente, pero que en los días del evento se preparan de un modo especial, conocer en cada una sus elementos singulares, degustar 14 vinazos y 7 platos elaborados por cocineros con estrellas Michelin, un postre exquisito, etc. El ambiente era formidable, las calles parecían una fiesta, la animación muy buena, los jardines de las bodegas estaban preciosos, el personal muy amable... Es un evento increíble.

—¿Qué nos falta para alcanzar el reconocimiento Internacional de otros grandes epicentros enoturísticos como Napa Valley, la Toscana...?

—¿Quién nos dice que el Barrio de la Estación no es uno de los mejores productos enoturísticos del mundo? Yo pienso que Rioja tiene que seguir siendo Rioja, con sus particularidades, que son muchas, y entre ellas sus bodegas centenarias y por supuesto, este barrio único que, gracias a La Cata del Barrio de la Estación se está posicionando mejor aún. Es un barrio excepcional dentro de un gran destino vitivinícola que es Rioja y, a su vez, dentro un país turístico líder en el mundo como es España. Con carácter general tendemos a ensalzar otros destinos del mundo, pero cuanto más viajo y conozco lo que se hace fuera, más me gusta mi país y pienso que en enoturismo no tenemos nada que envidiar. Cada vez tenemos más turistas internacionales que vienen ex profeso a descubrir nuestras bodegas, procedentes de países muy lejanos. El crecimiento del mercado americano está siendo espectacular. Por tanto, estamos en el camino adecuado. Esto no significa que no tengamos que mejorar, tenemos mucho por hacer aún, necesitamos creérnoslo y apostar de verdad, institucional y empresarialmente, tener mayor cohesión y apostar por la excelencia en el servicio. Quizás sea un buen momento para subir los estándares de calidad y también para hacer una promoción mucho más orientada a los públicos que realmente estamos buscando.

ANEXO 2: FICHA DE CATA DE VINOS

FICHA DE CATA



NOMBRE Y APELLIDOS	
CORREO ELECTRÓNICO	
TFNO. CONTACTO	

FASE VISUAL	VINO1	VINO2	VINO3	VINO4
-------------	-------	-------	-------	-------

TIPO DE UVA				
DENOMINACIÓN DE ORIGEN				
AÑADA				
PRECIO				
ASPECTO				
COLOR				

ASPECTO: Limpio, brillante, cristalino, transparente, turbio, velado, sucio, apagado, mate, manchado...

COLOR: Amarillo pálido, verdoso, pajizo, dorado, ambarino. Rosado pálido, frambuesa, fresa, piel de cebolla, rosa anaranjado. Rojo violeta, rubí, cereza, teja, marrón.

FASE OLFATIVA

INTENSIDAD				
OLOR				

INTENSIDAD: Baja, suficiente, media, alta. OLOR: Floral (acacia, madreselva, espino, clavel, rosa, violeta, geranio, jazmín, limón, anís...) Frutal (mora, grosella, frambuesa, fruta de la pasión, melón, plátano, albaricoque, melocotón, piña, mango, ciruela, avellana, manzana, frutos secos...) Vegetal (herbáceo, heno, raspón, pimiento verde, resina, paja húmeda, helecho, hojas secas...) Especias (vainilla, fruta, canela, pimienta, clavo, laurel, tomillo, orégano...) De origen animal (caza, pelo enmohecido...) Químico (medicinal, moho, alcanfor...) Otros (madera, miel, láctico, terruño, ahumado...)

FASE GUSTATIVA

GUSTO				
POSTGUSTO				
PUNTUACIÓN (De 1 a 10)				

GUSTO: Fresco, afrutado, ácido, ligero, caliente, amargo, sabroso, carnoso, amable, equilibrado, franco, áspero, redondo, con cuerpo, plano, elegante, delicado, fragante, suave, con personalidad, cálido, astringente, sedoso, pastoso, ardiente... POSTGUSTO: Muy largo, largo, medio, corto, muy corto.