



Côtes-du-Rhône

Valle del Ródano

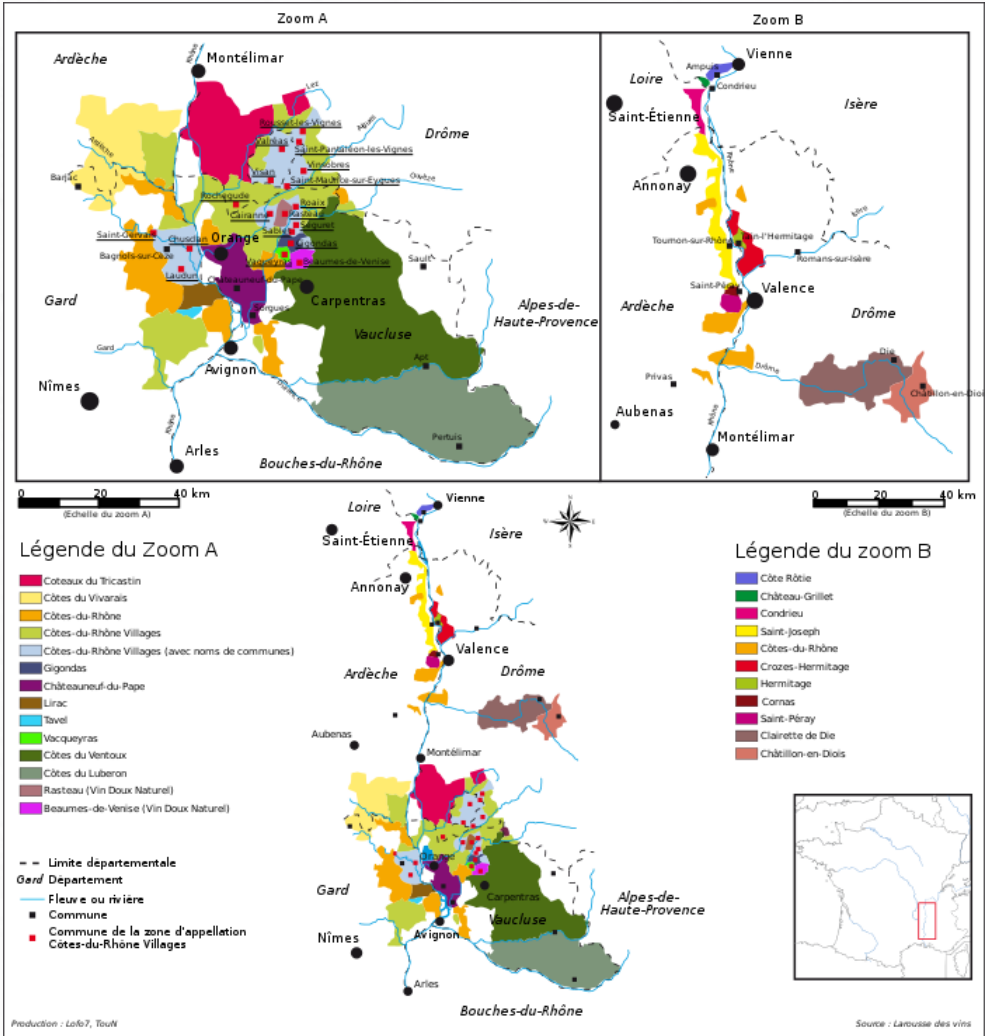
Sammar Saleh Castillo

30 de agosto de 2023

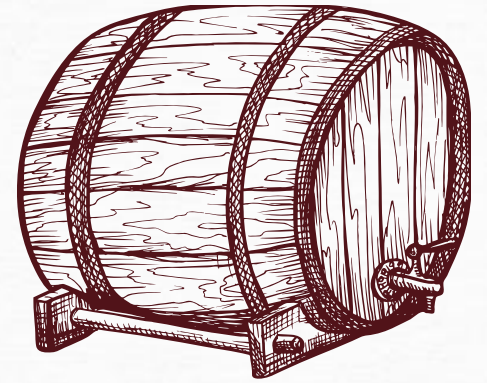
Historia de la región



- Sureste de Francia
- Rio Ródano
- La viticultura llegó al sur de Francia por los griegos en el siglo IV pero fueron los romanos quienes realmente establecieron los viñedos y la reputación de la zona.
- Edad Media Siglo XIV: La ciudad de Aviñón
- Châteauneuf-du-Pape (AOC- 1936) significa “El nuevo castillo del Papa”.
- Esta región es conocida por sus vinos cálidos, maduros agradables y rara vez caros.



Método de Vinificación



- Los métodos de vinificación son bastante variados
- Productores como Domaine Santa Duc y Château de Saint-Cosme han mejorado su técnica hasta el punto que sus vinos se acercan mucho a los borgoñones.
- Saint-Péray (AOC) Norte del Ródano
 - Método tradicional Champenoise

Clima de la Región

Norte del Valle de Ródano

- El clima es "continental": veranos calurosos, inviernos fríos y precipitaciones durante todo el año.
- Principales peligros vitícolas:
 - Mal tiempo durante la floración, enfermedades fúngicas y granizo

Mediterráneo

- Mas cálido y con vientos intensos regulares del noroeste. "Mistral"

Temperatura media en la temporada de crecimiento:

17.9 °C = 65 °F



Precipitación:

Anual: 677 mm = 56 pulgadas

Mes de vendimia Septiembre 118 mm = 7 pulgadas.

Clima de la Región

Mediterráneo

- Mas cálido y con vientos intensos regulares del noroeste. “Mistral”

Sur del Valle de Ródano

- En esta parte de la región es mas “provenzal” con una influencia mediterránea en cultura y clima. Los veranos son largos y cálidos. Los inviernos suaves; las precipitaciones son menores que en el norte. El famoso “Mistral” juega un papel importante.
- Principales peligros vitícolas:
 - Sequía, problemas de cuajado en la Grenache

Temperatura media en la temporada de crecimiento:

19.7 °C = 67.46 °F



Precipitación:

Anual: 677 mm = 27 pulgadas

Mes de vendimia: 117 mm = 4.60 pulgadas

Vinos que produce la Región

Uvas: Ródano norte

- T: SYRAH
- B: Viognier, MARSANNE, ROUSSANNE

Uvas: Ródano Sur

- T: GRENACHE NOIR, SYRAH, MOURVÉDRE
- B: GRENACHE BLANC, MARSANNE, CLAIRETTE

Clones mas comunes: Syrah & Viognier

- Ejemplo: Sub-Region de Hermitage se han identificado diferentes clones de Syrah que pueden dar lugar a vinos con perfiles de sabor únicos.

Los vinos que produce la región:

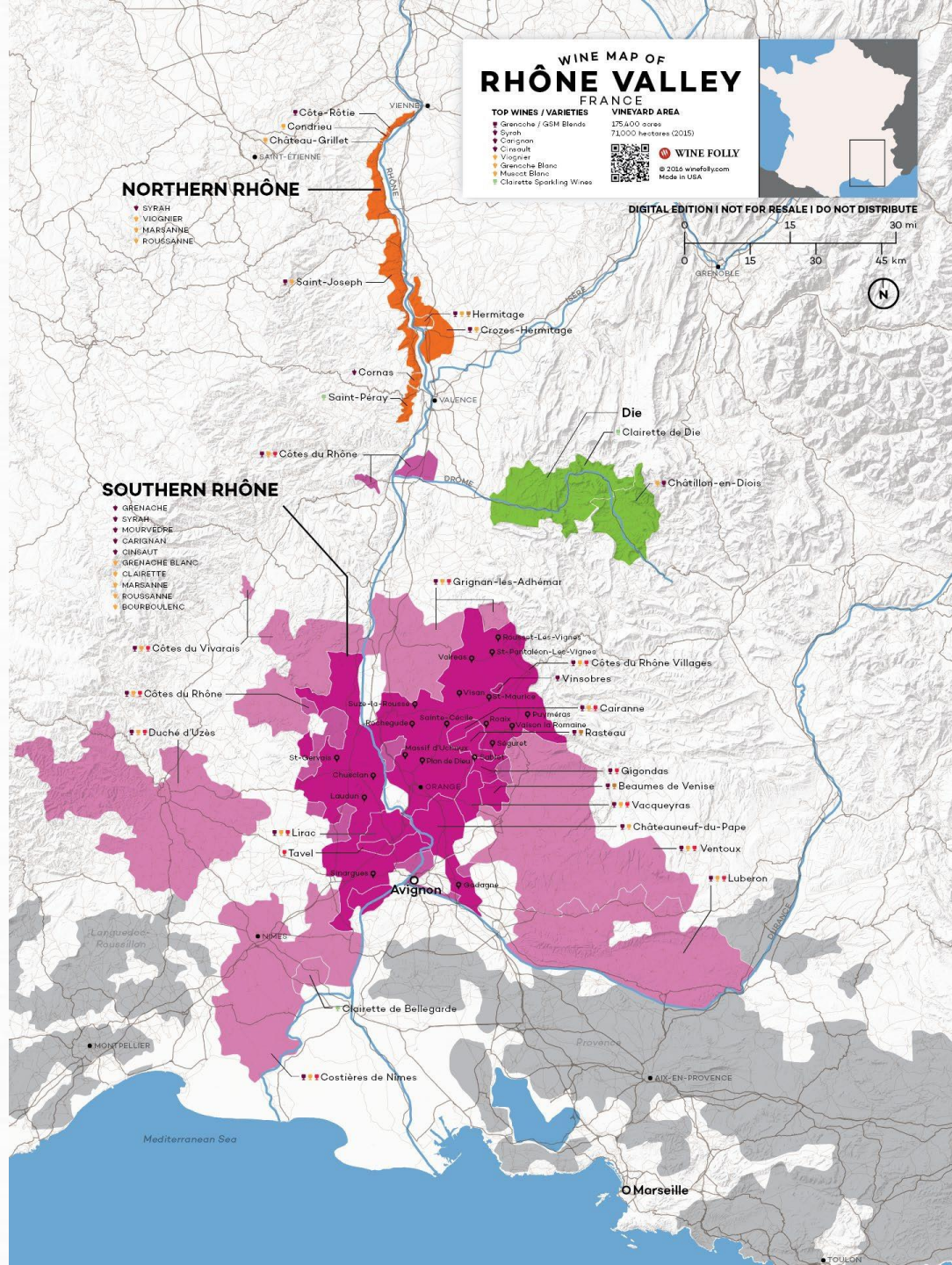
- La Grenache Noir es la uva dominante del sur del Ródano pero lo habitual es mezclarla. Sus compañeras habituales, aunque no son las únicas son la Syrah y la Mourvèdre.
- Los vinos blancos y rosados solo ocupa un 6 y 7% de la producción.

Clasificaciones

Côtes du Rhône

Côtes du Rhône Village

Crus



Vinos que produce la Región

Clasificaciones

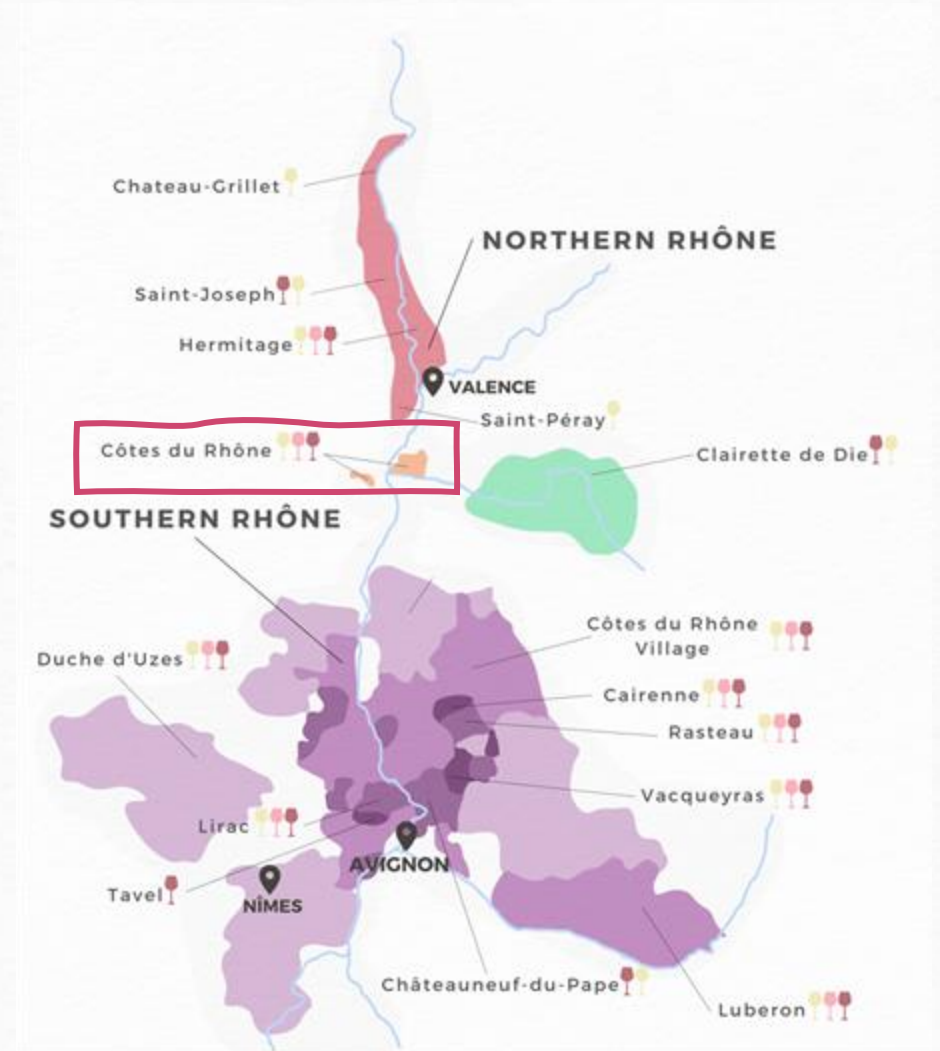
Côtes du Rhône Village

Côtes du Rhône

Crus

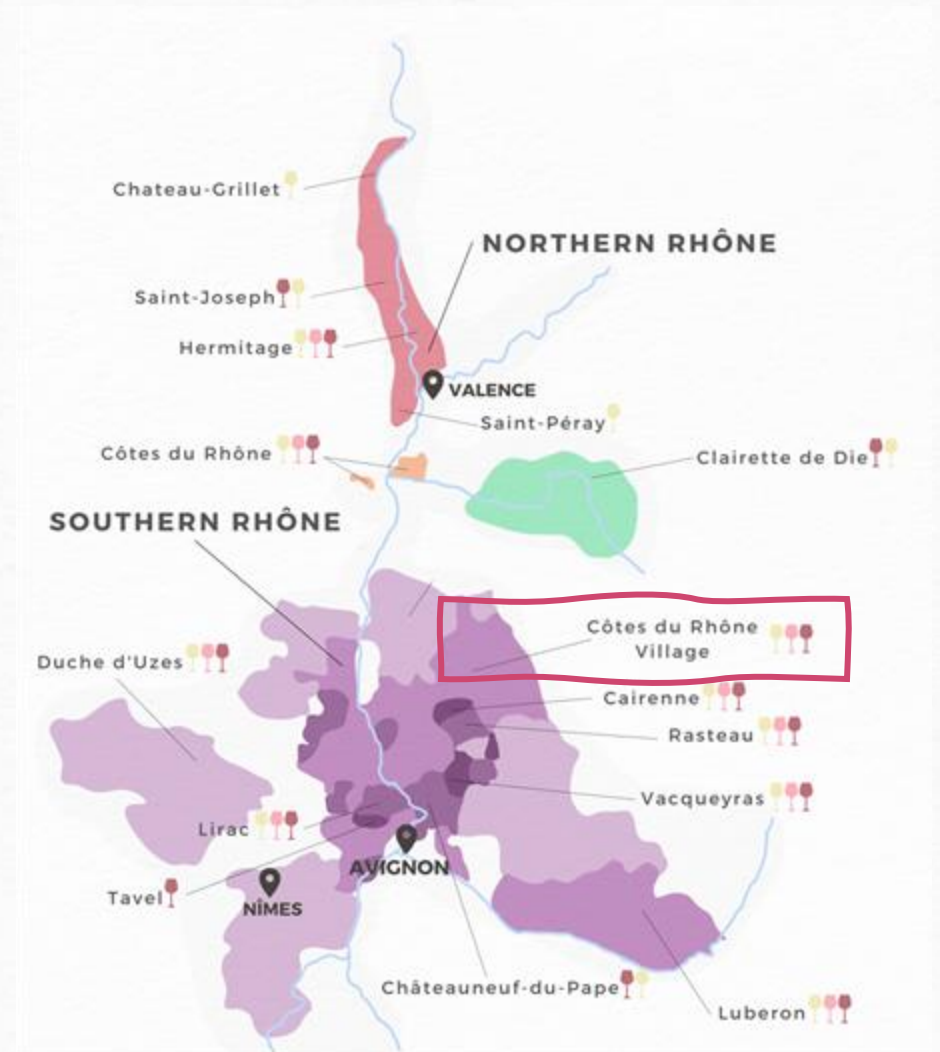
Côtes du Rhones

- Denominación básica (171 municipios)
- Tinto, blanco o el rosado
- 30, 200 ha



Côtes du Rhône - Villages

- 9,200 ha
- 50 % Grenache
- 95 municipios
 - Sur
 - Los mejores 21 tienen derecho a añadir sus nombres al “Cotes du Rhône – Villages”
 - Ejemplo: Chusclan Côtes du Rhône Villages
 - Esto hace que realmente sean 4 niveles de clasificación



- **Visan**
- **Puyméras**
- **Séguret**
- **Saint-Gervais**
- **Suze-la-Rousse**
- **Sainte-Cécile**
- **Valréas**
- **Vinsobres**
- **Roaix**
- **Sablet**
- **Sinargues**
- **Rochebrousse**
- **Chusclan**
- **Rousset-les-Vignes**
- **St-Pantaléon-les-Vignes**
- **St-Maurice-sur-Eygues**
- **Gadagne**
- **Laudun**
- **Massif d'Uchaux**
- **Plan de Dieu**
- **Vaison la Romaine**

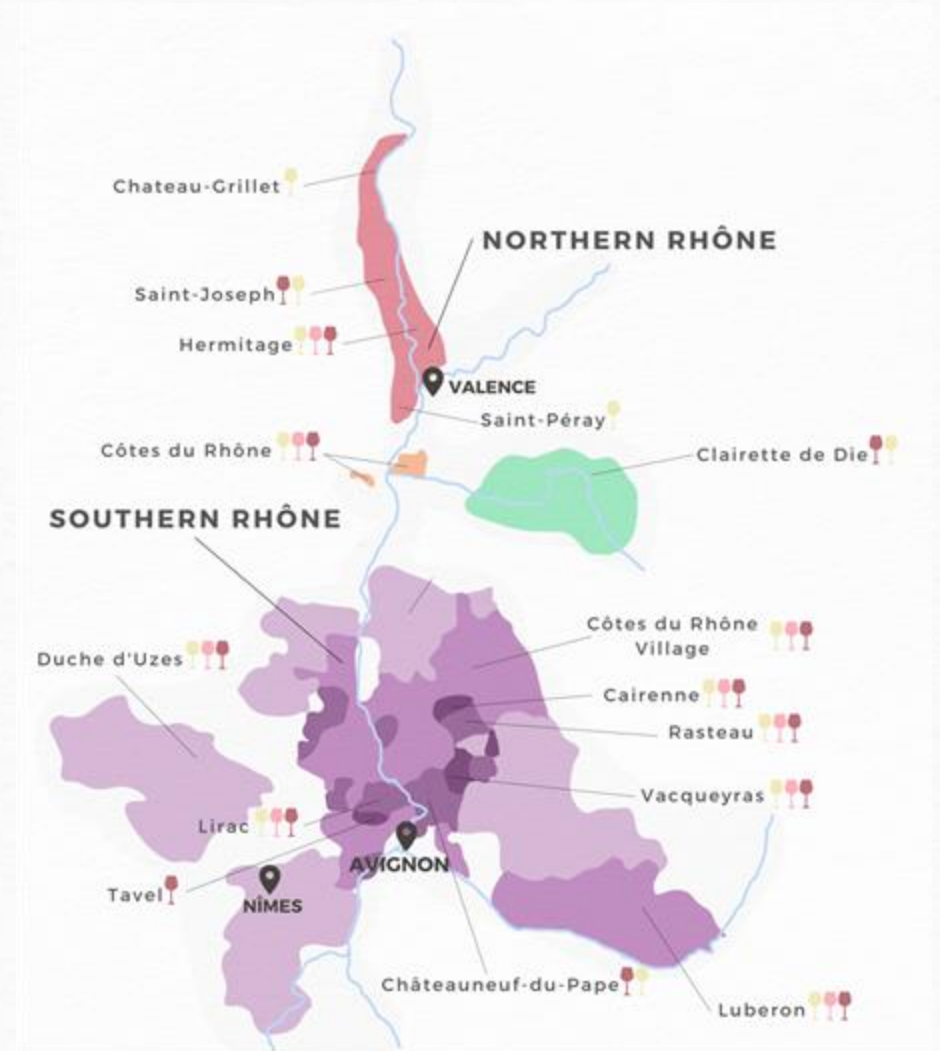
Crus 17 "Top-quality"

Norte del Ródano: 8 Crus

- Syrah (T)
- Viognier (B)
- Marsanne (B)
- Roussanne (B)

Sur del Ródano: 9 Crus

- Grenache (T)
- Syrah (T)
- Mourvèdre (T)
- Cinsault (T)
- Carignan (T)
- Grenache Blanc (B)
- Marsanne (B)
- Bourboulenc (B)
- Viogner (B)
- Picpoul (B)



Crus 17 “Top-quality”

- **Beaumes des Venise AOP**
- **Cairanne AOP (2016)**
- **Châteauneuf-du-Pape AOP**
- **Gigondas AOP**
- **Lirac AOP**
- **Tavel AOP**
- **Rasteau AOP (cambio en 2009)**
- **Vacqueyras AOP**
- **Vinsorbes AOP (2006)**
- **Cornas AOP**
- **Condrieu AOP**
- **Château-Grillet AOP**
- **Côte-Rôtie AOP**
- **Crozes-Hermitage AOP**
- **Hermitage AOP**
- **Saint-Joseph AOP**
- **Saint Péray AOP**
- **Diois AOP ***

Côtes-du-Rhône Wine Label Differences

Level 1: Côtes-du-Rhône AOC



Level 2: Côtes-du-Rhône Villages AOC



Level 3: Côtes-du-Rhône (named) Villages AOC

wine smarts at:
WineFolly

Geología, topografía y composición de suelos

Ródano norte

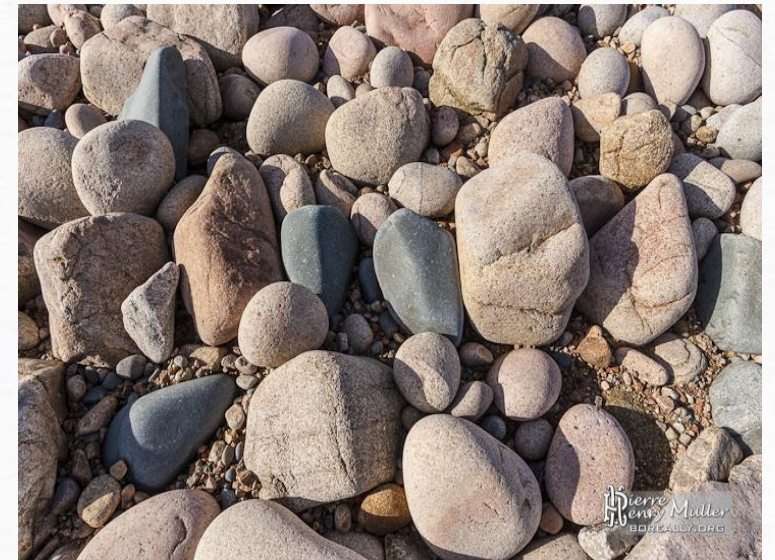
Terroir: Los viñedos se encuentran sobre todo en las orillas escarpadas y estrechas del río, donde el granito es el lecho de roca mas relevante (en especial para la Syrah)

Ródano medio

- Granítico y calcareo
 - El Diois es una región aislada a unas 30 millas al este del río Ródano. Es notable porque tiene los viñedos más altos de Francia (2800 pies).

Ródano Sur

Terroir: arena, caliza, arcilla, suelos aluviales y los “galets”



Viticultura: Prácticas de la zona

Ródano Norte

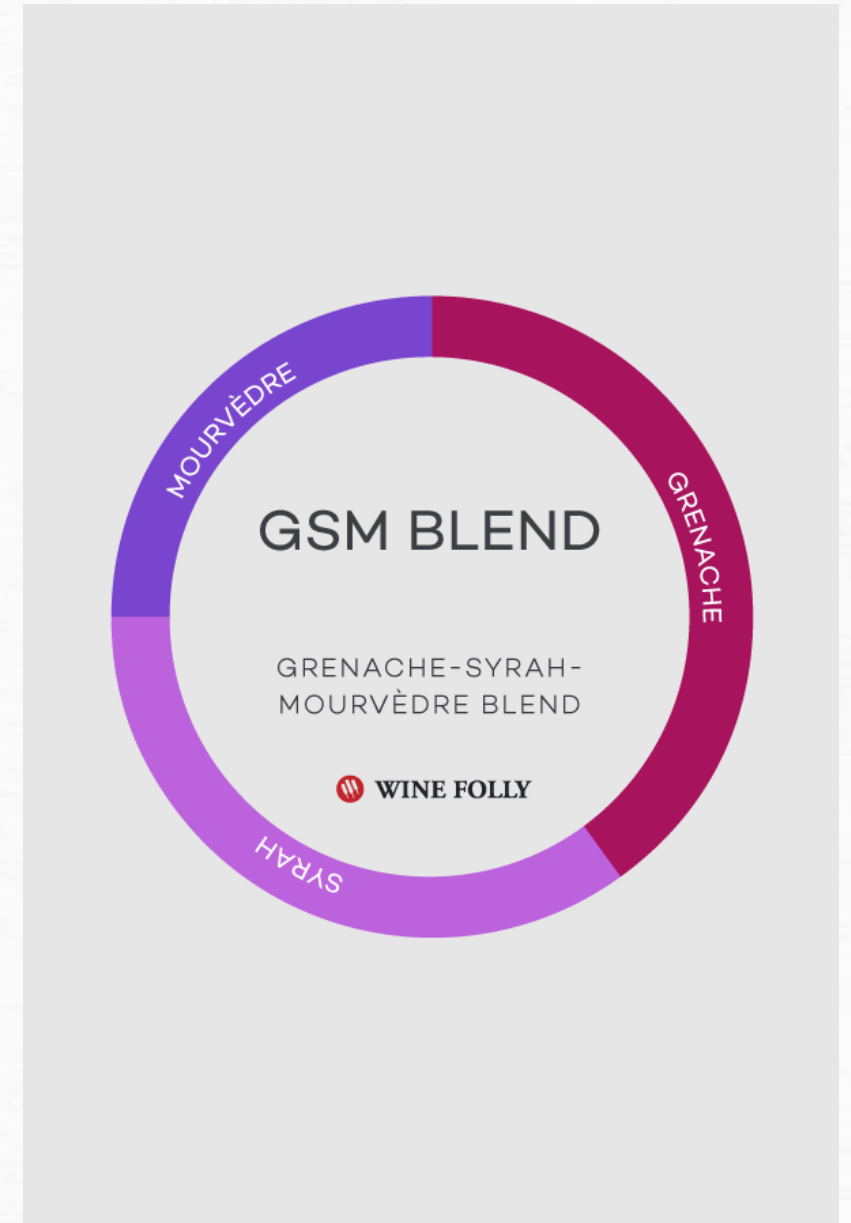
- La Syrah domina aquí y es la única variedad de uva tinta permitida. Las variedades de vino blanco más importantes son Marsanne, Roussanne y Viognier. En su mayoría, los vinos tintos oscuros y ricos en taninos también se producen en mayores cantidades como **monovarietales**. Suelen envejecerse de forma clásica. Excepto roble nuevo.
- Este es lugar de nacimiento de Syrah y donde muchos amantes del vino encuentran que alcanza su máxima expresión: con mucho cuerpo, sabroso y elegante.



Viticultura: Prácticas de la zona

Ródano Sur

- La Syrah domina aquí y es la única variedad de uva tinta permitida. Las variedades de vino blanco más importantes son Marsanne, Roussanne y Viognier. En su mayoría, los vinos tintos oscuros y ricos en taninos también se producen en mayores cantidades como monovarietales. Suelen envejecerse de forma clásica. Excepto roble nuevo.



Sub- regiones de la region: NORTE

Seyssuel

- Siglo XIX: Filoxera
- 1990: Iniciativa para recuperar la tierra para la vid
- Produccion limitada,
- Precios bastante altos
- Conservación: 5 a 12 años. Quizás mas en determinadas añadas.

Côte-Rôtie

- Uva tinta solamente
- Viñedo empinado de hasta 60 grados.
- Guigal es el productor más importante y el que atrae los precios más altos, pero hay decenas de pequeños agricultores que elaboran vinos interesantes. Ha puesto el roble nuevo muy de moda
- Conservacion: 5-a 15 años, hasta 20 en grandes añadas.



[This Photo](#) by Unknown Author is licensed under [CC BY-SA](#)



Sub- regiones de la region: **NORTE**

Condrieu

- Uva Blanca: Viognier
- Albaricoque, notas florals y sensacion de miel en boca
- Viñedos Jovenes
- Conservación: su mayor momento entre los 18 meses y cuatro años.

Saint-Joseph

- El mas grande de los AOC del Norte
- Es el hogar Syrah
- Variedad de blancas: Roussanne y Marsanne
- Buena relacion calidad-precio
- Muchos productore imporante han comenzado a producir en Saint-Joseph.
- Conservacion: 2-10 años y hasta 6 años para los blancos.

Sub- regiones de la region: NORTE

Crozes-Hermitage

- Zona mas grande en terminus de producción.
- Se divide en dos parte: la parte mas grande esta el llano y cerca del río.
- Produce tintos de colores intensos suaves y afrutados
- Tintos Syrah y Blancos de Marsanne y roussanee
- Ubicación: La otra parte está detrás de la colina del Hermitage, a veces sobre granito pero sobre todo sobre arcilla blanca y piedra caliza. Este es el corazón histórico de Crozes y produce vinos interesantes y sustanciales, y los blancos de aquí también pueden ser excepcionales.
- Conservación: de 2 a 10 años, pero Thalabert en una buena añada puede conservarse durante 15 o más. Se recomienda beber los vinos blancos jóvenes.

Hermitage

- Famosos en todo el mundo.
- Procede de pequeños viñedos en el pueblo Tain-l'Hermitage.
- Su compleja geologia garantiza mayor interes y complejidad
- Vinos redondos, con cuerpo, frutos rojos, flores silvestres y cuero.
- Vinos blancos son mas dificiles de encontrar.
- Conservacion: 5 a 20 años.



Sub- regiones de la region: **NORTE**

Cornas

- Solo uva tinta: Syrah
- Una de las mas pequeñas de AOC
- Totalmente orientado al sur
- Clima mas calido y suele ser una de las primeras en cosechar
- Vinos espeso y suelesn ser tanicos en su juventud.
- Picantes, terrosos y achocolatados
- Conservacion: 5 a 17 años.

Saint-Peray

- Vinos blancos y espumosos unicamente elaborado con marsanne y Roussanne.
- Piedra caliza
- Metodo. Tradicional: Champenoise
- Conservación: 2 a 10 años

Appellation Diois

- Region aislada a 30 millas al este del Rio Rodano.
- Tiene los viñedos mas altos de Francia (2,800 pies)
- La mayor produccion es vino espumoso: Cremant de Die pero esta autorizado para vinos tranquilos, tintos, blancos y rosados.

Sub- regiones de la región: SUR

Chateauneaf-du-Pape

- Produce los mejores vinos del Sur
- Base de la uva garnacha. Tambien syrah, Mourvèdre y counoise.
- Primera AOC reconocida en 1936.
- Suelos son variados pero es famoso por estas piedras de rio llamadas “galets”.
- Podemos encontrar vinos plenos y aromaticos con frutos negros, especiados. Equilibrados con acidez y mineralidad.
- Los blancos solo representan el 6% de la produccion.



[This Photo](#) by Unknown Author is licensed under [CC BY-NC](#)



[This Photo](#) by Unknown Author is licensed under [CC BY-NC-ND](#)

Sub- regiones de la región: SUR

Margen derecho

- Los pueblos incluyen: Tavel (solo rosado) Lirac, Saint-Gervais y Laudun.
- Llueve mas pero Tambien hace calor y, por tanto, las uvas estan madurando temprano..
- Un poco más lejos se encuentran las Costieres de Nimes, una gran zona de meseta situada al sureste de Nimes. Por el momento, Costières produce buenos vinos cotidianos y de buena calidad, pero hay potencial para hacer mucho más.



Sub- regiones de la región: SUR

Vacqueyras

- Valle de las rocas
- Los vinos son predominante mente garnacha.
- Aromas a frutos rojos y violetas. Que envejecen hasta convertirse en regaliz, pimienta y especias.

Vinsobres

- Grandes altitudes y variedad de suelos.
- Resultados de tintos oscuros con aromas de cereza Negra, mermeladas y mucho tanino.
- Solo se producen garnacha, syrah o mourvedre

Beaumes de Venise

- Hogar del Famoso vino dulce “Muscat de Beaumes de Venise”
- Viñedos plantados en laderas empinadas con Terrazas ccon paredes artificiales de rocas del río.



[This Photo](#) by Unknown Author is licensed under [CC BY-SA](#)

Sub- regiones de la región: SUR

Rasteau

- Otra región famosa por su dulce "Vin Doux", Rasteau, produce su famoso vino fortificado a base de garnacha desde hace cientos de años

Tricistan/Grignan-les-Adhémar

- El Tricastin es una parte muy descuidada del Ródano y, viniendo del norte del Ródano, estas son las primeras vides que se ven. Es una zona relativamente fresca, demasiado fría para cultivar mourvèdre con éxito, pero a las blancas les va muy bien y también a la uva syrah. El área ha experimentado un cambio de nombre ya que Tricastin es también el nombre de una central eléctrica en el río. El nuevo nombre de los vinos (que no resulta precisamente extraño) es Grignan-lès-Adhémar.

Côte du Luberon

- Con una influencia más mediterránea, el clima cálido y soleado produce vinos profundos y atrevidos, con mucha fruta negra, cuero y regaliz.

Sub- regiones de la región: SUR

Côte de Ventoux

- Esta región, que lleva el nombre del famoso Monte Ventoux, nos ofrece vinos atrevidos que realmente muestran su terruño: tintos con mucha pimienta, especias y frutos negros, blancos aromáticos y rosados con mucho cuerpo. La garriga nativa y la lavanda son influencias importantes.

Côte de Vivarais

- Ubicada en la sección norte del sur del Ródano, The Côte de Vivarais produce robustas mezclas dominantes de Syrah y Garnacha, rosas profundas y vinos blancos frescos con minerales.

Normas, reglamentos y reglamentos de vinificación de la region actual

AOC

En el contexto del vino y la viticultura, "AOC" son las siglas de "Appellation d'Origine Contrôlée", que es un término francés que se traduce como "Denominación de Origen Controlada" en español. Este sistema se utiliza para regular la producción y calidad de ciertos alimentos o productos, en particular vinos, en Francia y en otros países.

En el sur del Valle del Ródano, "AOC" se refiere a vinos que se producen en esa región y que cumplen con ciertos estándares y regulaciones establecidos para garantizar su autenticidad y calidad. Los vinos AOC del sur del Valle del Ródano suelen ser elaborados a partir de variedades de uva específicas que se cultivan en esa área y siguiendo métodos de producción tradicionales. Estas regulaciones controlan aspectos como la variedad de uva permitida, los rendimientos de producción, los métodos de vinificación y las zonas geográficas específicas en las que se pueden producir los vinos.

CRITERIOS:

- Se ha elaborado con ingredientes procedentes de un área geográfica específica. El proceso de elaboración y envejecimiento se ha producido también, al menos en parte, en dicha zona.
- El producto ha sido elaborado según el modo tradicional de la zona.
- Las características del producto siguen una serie de normas claramente definidas.
- La producción ha sido estrictamente regulada por una comisión reguladores siguiendo las normas definidas para la AOC.



En la certificación francesa que garantiza ciertas denominaciones de origen para vinos, quesos, mantequillas y otros productos agrícolas, por el organismo gubernamental *Institut National des Appellations d'Origine* (INAO), traducido como Instituto Nacional de Denominaciones de Origen. De acuerdo con la ley francesa, es ilegal producir y vender un producto bajo una denominación de origen controlada si no cumple los criterios del AOC correspondiente.

Referencias

Hilarie Larson

- 18 de mayo de 2028
- The Guide to Côtes-du_Rhône wine with maps
- Wine Folly

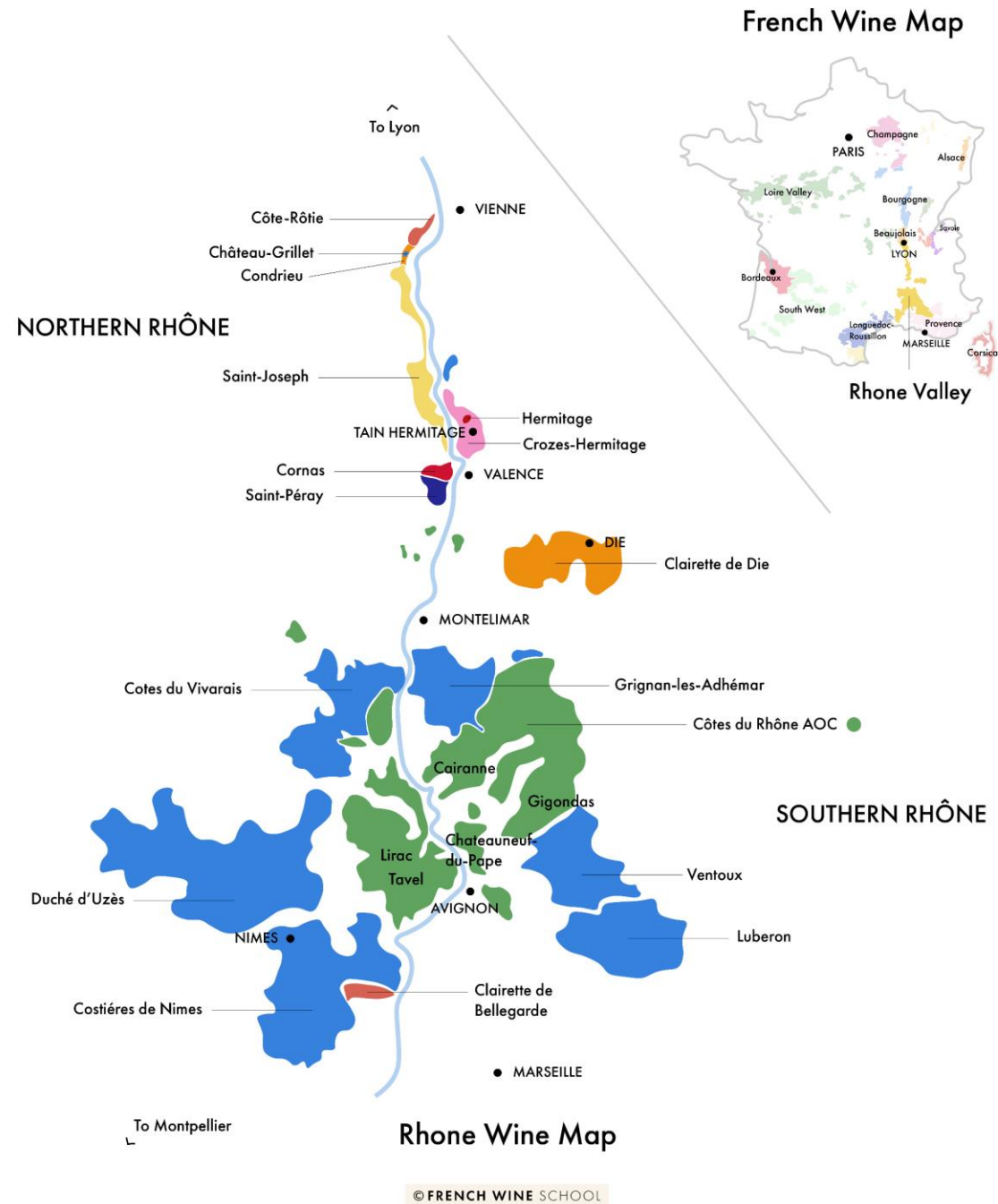
Marcel Orford-Williams

- 22 de junio de 2020
- The Ultimate guide to Rhône Wine
- The wine Society

Vins-rhone.com

Hugh Johanson y Jancis Robinson

- Atlas mundial del Vino
- Octava edición





Gracias
