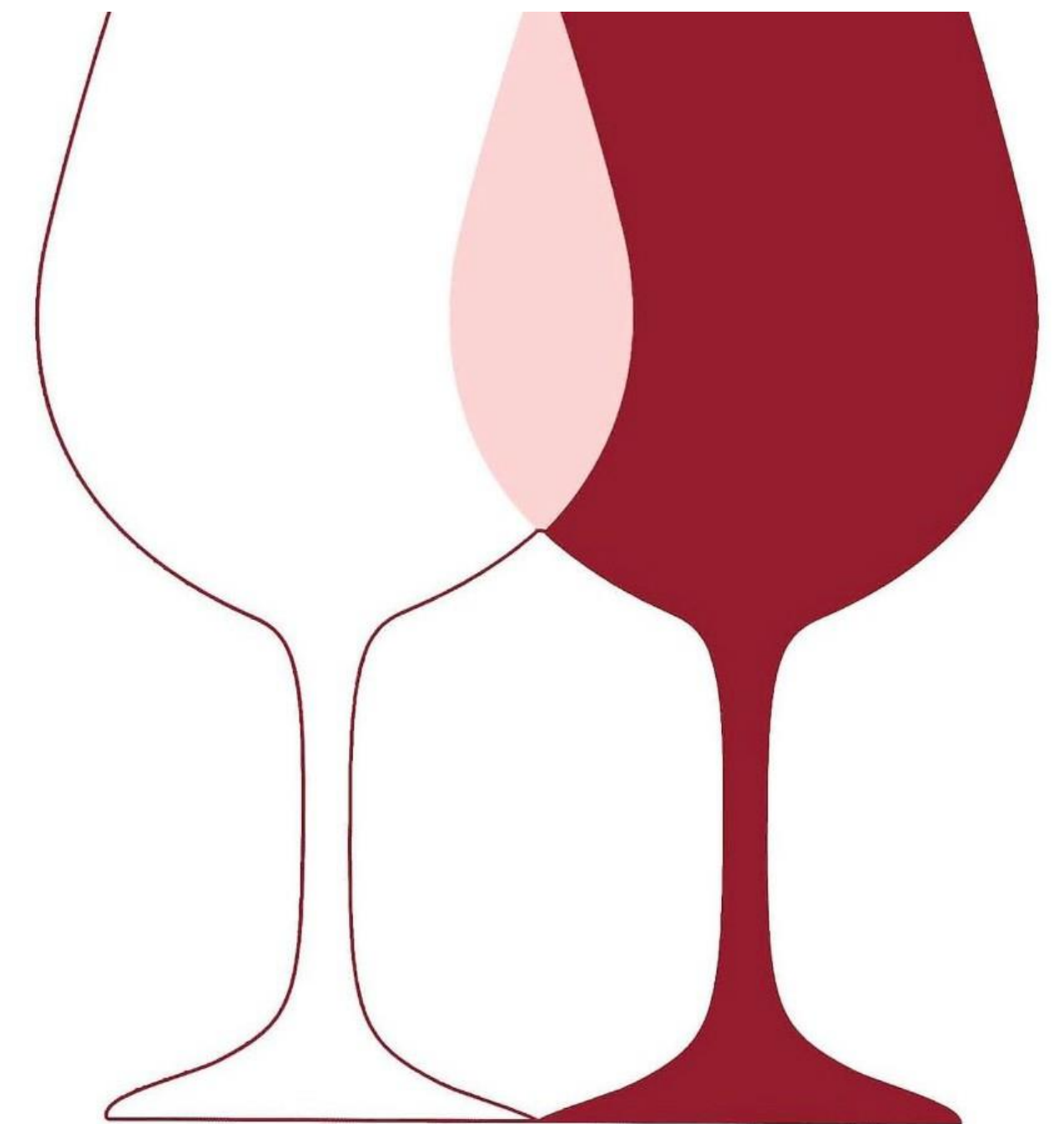




Valle de Napa

Alexis Rodríguez, 9 de noviembre de 2022



AS  PR
ACADEMIA DE SOMMELIER DE PUERTO RICO

El valle de Napa

Historia

- George Calvert Yount (4 de mayo de 1704 - 5 de octubre 1865) Fue el primero en cultivar uvas de vino.
- John Patchett (1797 - 13 de agosto 1876) y Hamilton Walker Crabb (1 de enero de 1828 - 1899) se le atribuyen a introducir las primera vides en la zona.
- Charles Krug (1 de marzo de 1825 - 31 de octubre de 1892) se le atribuye la creación de la primera bodega comercial de Napa Valley en 1861. Su éxito y liderazgo provocaron una ola de nuevo crecimiento, y en 1889 había más de 140 bodegas en funcionamiento, entre ellas Schramsberg (fundada en 1862), Beringer (1876) e Inglenook (1879).

El valle de Napa

Retos y desafíos

Sin embargo, esta tremenda expansión pronto se detuvo. A principios del siglo XX, la industria vio que los precios se desplomaron en medio de un mar de uvas excedentes, y la llegada de la filoxera dio un golpe impresionante a los viticultores, ya que más del 80% de la superficie de los viñedos del valle fue víctima del destructivo lóbulo de la raíz. Una amenaza aún mayor para la industria vitivinícola del Valle de Napa llegó en 1920 con la promulgación de la Prohibición. Los viñedos y bodegas fueron abandonados durante los siguientes 14 años, y solo un puñado de bodegas continuaron operando produciendo vinos sacramentales.

El valle de Napa

Retos y desafíos

Con la derogación de la Prohibición en 1933, la industria del vino de Napa Valley comenzó su lenta recuperación. Durante este tiempo, John Daniel Jr. resucitó a Inglenook, Georges de Latour restableció Beaulieu Vineyards (BV), Louis M. Martini construyó su bodega y la familia Mondavi compró la bodega Charles Krug. Andre Tchelischeff, un emigrado ruso que trabaja en Francia, llegó al Valle de Napa para trabajar para BV y se convirtió en una de las grandes figuras y mentores en la historia del vino del Valle de Napa.

El valle de Napa

Union y colaboración

A principios de la década de 1940 marcó un punto importante en la historia del Valle de Napa, cuando estos primeros viticultores se dieron cuenta de que tendrían más éxito trabajando juntos que por su cuenta. En 1944, siete viticultores firmaron el acuerdo de asociación que formó la asociación comercial de Vintners del Valle de Napa, ahora 539 bodegas fuertes.

El valle de Napa

Reconocimiento mundial

Si a un solo evento se le puede acreditar poner el Valle de Napa en el mapa, fue la Degustación de París de 1976. Esta degustación ciega y comparativa enfrentó a Cabernet Sauvignon y Chardonnay de California contra los mejores vinos de Burdeos y Borgoña en una degustación ciega. Cuando se terminó la degustación, los jueces habían dado los mejores honores a Chateau Montelena Chardonnay y Stag's Leap Wine Cellars Cabernet Sauvignon. El valle de Napa nunca sería el mismo, y el número de bodegas pasaría de unas pocas docenas a varios cientos hoy en día.

El valle de Napa

Suelos y geología

- Los viticultores se enorgullecen de la gran diversidad de suelos del valle: algunos son volcánicos; otros, con depósitos marinos. Los famosos terremotos de la región han mezclado los suelos. Las dos cadenas montañosas, las exposiciones al este o al oeste, las estribaciones de altura media y suelo fértil contribuyen a la diversidad.
- La estructura ya la composición del suelo afectan en gran medida el carácter de las uvas y ayudan a guiar al cultivador uvas del valle de Napa en cuanto a que porta injertos y variedades de y uva plantar. Cada sitio presenta sus desafíos y ventajas al enólogo.

El valle de Napa

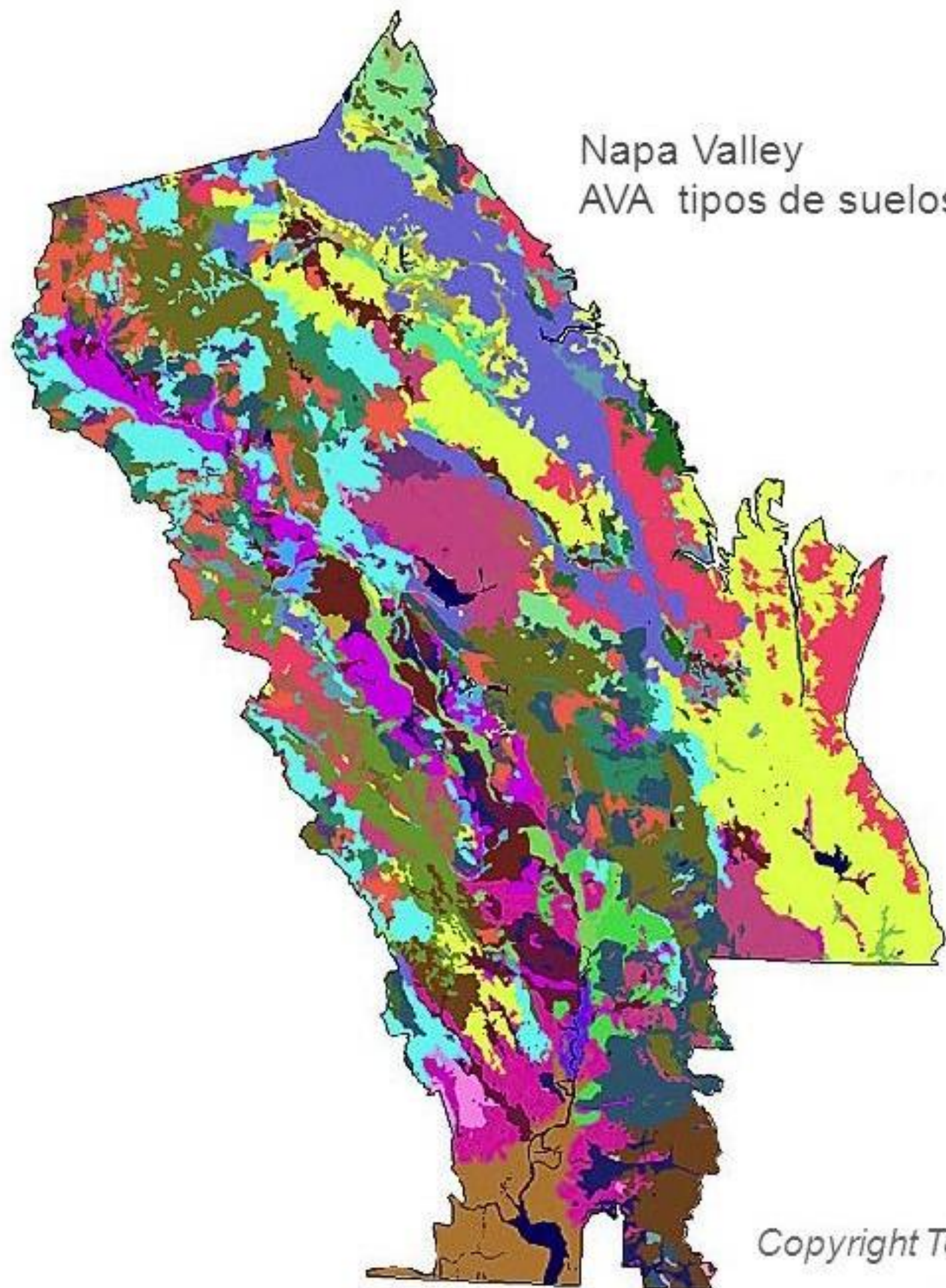
Suelos y geologías

- Los suelos del valle tienden a ser más profundos y fértiles y producen un crecimiento vigoroso, por lo que el cultivo debe gestionarse estrechamente para producir uvas concentradas.
- En las laderas, la vid tiene que luchar para sobrevivir en los suelos de sobra y rocosos y establece naturalmente un cultivo más pequeño, produciendo uvas más pequeñas de color y sabores altamente concentrados.



0:01 / 2:53





más de 100
variaciones de
suelos

33 tipos de suelos

Napa Valley
cuenta con la
mitad de los
suelos para el
mundo

Copyright Terra Spase, Inc. 2003



napa valley vintners

El valle de Napa

Geografía

- Con solo 30 millas de longitud y cinco millas de ancho en su punto más ancho, el Valle de Napa es una región vinícola única con un complejo tapiz de lugares de viñedos que poseen personalidades únicas e individuales a través del suelo y el clima.
- La posición geográfica única entre el frío Océano Pacífico y el a menudo caluroso Valle Central, existe una amplia variedad de condiciones climáticas dentro de esta pequeña área contigua que son perfectamente adecuadas para producir una gran variedad de uvas de vino de clase mundial.
- Las dos cadenas montañosas del valle de Napa se crearon durante la formación de la falla de San Andrés. La cordillera Vaca, que forma el límite oriental del valle, protege del calor abrasador del Valle Central, mientras que las montañas Mayacamas separan al oeste de las influencias marinas más frías experimentadas en el vecino condado de Sonoma.

El valle de Napa

Clima

- Clima mediterráneos moderado, con días cálidos y noches frescas. La niebla nocturna contribuye a enfriar el suelo del valle tanto al norte como al sur, de modo que Santa Helena es la parte más calida del valle.
- Latitud 38, 5° /altitud 69 m
- Temperatura media en la temporada de crecimiento 66°F o 19,3 °C
- Lluvias anuales 36.6" o 931 mm
- Lluvias en el mes de vendimia 0.2 " o 7mm



0:00 / 2:37



El valle de Napa

Leyes y creaciones de área vitivinícola estadounidense (AVA)

- Parte 9 - Áreas viticulturales estadounidenses (AVA)
- Autoridad: 27 U.S.C. 205.
- Fuente: T.D. ATF- 60, 44 FR 56692, 2 de octubre de 1979, a menos que se indique lo contrario.
- Los cambios en la nomenclatura de la parte 4 aparecen en T.D. ATF-425, 65 FR 11890, marzo 7, 2000.
- Fuente: T.D. 6521, 25 FR 13835, 29 de diciembre de 1960, a menos que se indiquen lo contrario.

El valle de Napa

Leyes y creaciones de área vitivinícola estadounidense (AVA)

- El Valle de Napa es en sí mismo una AVA, y lo ha sido desde que recibió su propia designación en 1981. Es el primer AVA reconocido de California y el segundo en los Estados Unidos, luego de Augusta, Missouri. Dentro del valle de Napa AVA existen 16 AVA anidadas.

El valle de Napa

Altas Peak AVA

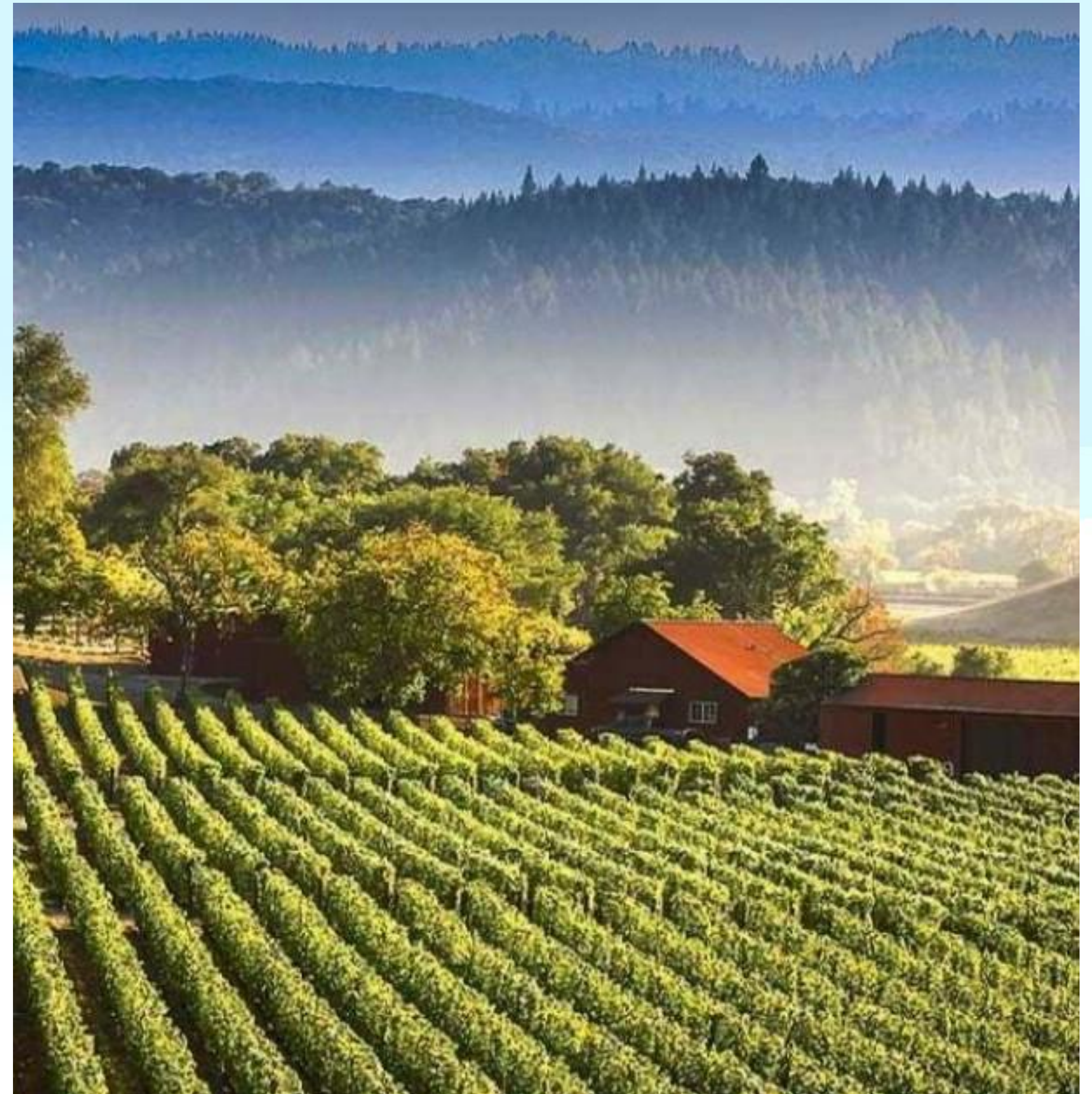
- **Clima:** Frío, montaña influenciada por temperaturas de unos 10 a 15 ° más frías que el fondo del valle en verano; por encima de la línea de niebla, hay un bajo rango de temperatura del día a la noche, con temperaturas del verano que rara vez superan de 90°
- **Elevación:** 760 a 2600 pies (232 a 792 m).
- **Precipitación:** 38 pulgadas (96 cm) al año.
- **Suelos:** de origen volcánico, de color rojo basáltico, poco profundo con retención de agua limitada, por lo que el riego es a menudo esencial.
- **Principales variedades y características:** Cabernet Sauvignon: bayas brillantes y cerezas, y más acidez que los vinos de Stags Leap District. Chardonnay: Crujiente, floral, aromático, con distintivos sabores minerales de pera y acidez brillante.



El valle de Napa

Calistoga AVA

- **Clima:** de cálido a caluroso, dependiendo de la época del año. Las temperaturas diurnas de verano pueden alcanzar un máximo por encima de los 100° (38°C) y caer a 40s°(6°C) por la noche debido a las brisas frescas de la tarde y nocturnas extraídas de Chalk Hill Gap desde el Pacífico.
- **Elevación:** de 300 a 1200 pies (92 a 370 m)
- **Precipitación:** hasta 60 pulgadas (96,5 a 150 cm) al año
- **Suelos:** Casi completamente de origen volcánico, los suelos van desde lomos rocosos y pedregosos en las laderas, hasta lomos gravales o aceadores en los ventiladores aluviales, y suelos arcillosos más pesados en las áreas centrales del valle
- **Variedades principales:** Cabernet Sauvignon, Zinfandel, Syrah, Petite Sirah



El valle de Napa

AVA del Valle de Chile

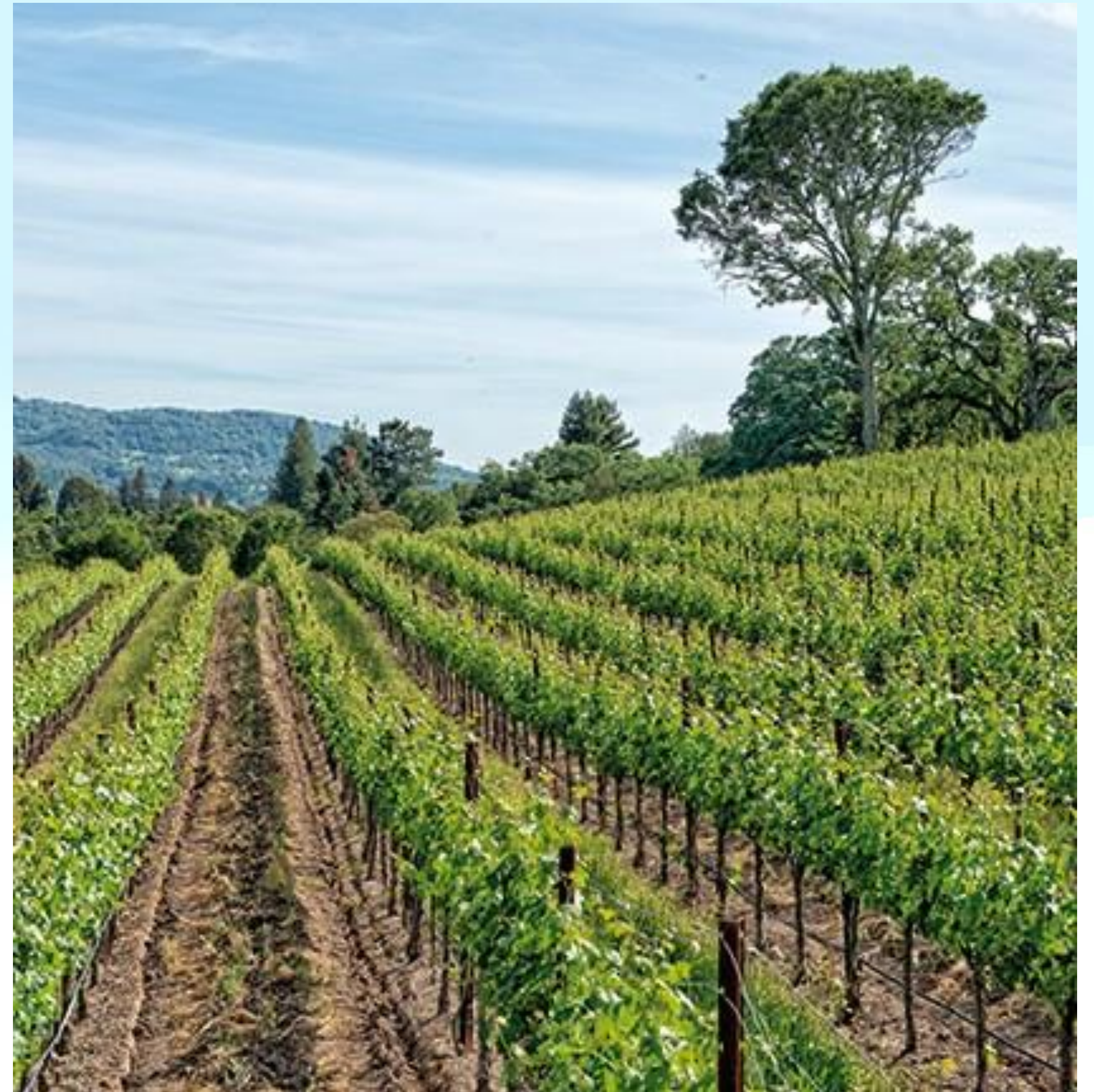
- **Clima:** Días de verano bastante cálidos (mediados de 80 °F más / 28,8 a 31 °C), pero debido a la mayor elevación y la niebla de verano por la noche, bastante frío por la noche (por debajo de 50 °F / 10 °C). Con inviernos y primavera más fríos, así como vientos fuertes, la cosecha llega más tarde que en el fondo del valle de Oakville.
- **Elevación:** de 600 a 1200 pies (182 a 366 m).
- **Precipitación:** 35 pulgadas (88 cm) al año.
- **Suelos:** En el fondo del valle, principalmente suelos aluviales con composición de arcilla limosa de origen marino, con buena fertilidad. Las colinas muestran más composición de arcilla-loam y arcilla pedregosa, en su mayoría de origen marino, con algunos cultivos volcánicos y menos fertilidad.
- **Principales variedades y características:** Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc & Zinfandel: Los Cabernets suelen revelar una textura exuberante pero firme con buena acidez, tanino firme y sabores distintivos de cereza y mora. El merlot suele tener sabores vibrantes de cereza negra mezclados con un toque de cacao.



El valle de Napa

AVA de Coombsville

- **Clima:** El clima se ve moderado por su proximidad a la bahía de San Pablo. Las altas temperaturas medias diarias pueden ser hasta 10 grados más frías durante los meses calurosos que la mayoría de los otros AVA, y los picos de calor tienden a ser menos severos.
- **Elevación:** 100-1000 pies (30-305 m)
- **Precipitación:** 25 pulgadas (65 cm) al año
- **Suelos:** roca volcánica erosionada principalmente y depósitos aluviales de la cordillera de Vaca que rodea la región
- **Variedades principales:** Dominadas por Cabernet Sauvignon en las laderas con Merlot, Chardonnay, Syrah y Pinot Noir en los sitios más fríos más bajos



El valle de Napa

AVA del Distrito de Diamond Mountain

- **Clima:** Temperaturas moderadamente cálidas con temperaturas máximas más bajas y temperaturas mínimas más altas que el fondo del valle, debido a la topografía y la altitud. De 50 a 90 °F en la temporada de crecimiento (10 a 32 °C).
- **Elevación:** de 400 a 2200 pies (122 a 671 m)
- **Precipitación:** de 40 a 55 pulgadas (135 cm) al año.
- **Suelos:** suelos residuales levantados de origen volcánico, a menudo rojizos y de grano muy fino, incluso de textura arenoso, compuestos de origen sedimentario y volcánico desgastado.
- **Principales variedades y características:** Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc: firmemente estructurado, rico y bastante tánico cuando es joven, con fuertes sabores de grosella negra, minerales y cedarios. Menos flexibles y carnosos que los vinos de valle o de banco, con un buen potencial de envejecimiento.



El valle de Napa

AVA de la montaña Howell

- **Clima:** Ubicado por encima de la línea de niebla en el lado oriental del valle, el AVA es más cálido y seco que otros AVA con más horas de sol y poca o ninguna influencia marina.
- **Elevación:** de 1400 a 2600 pies (427 a 792 m).
- **Precipitación:** de 40 a 50 pulgadas (125 cm) al año.
- **Suelos:** predominantemente volcánicos, poco profundos e infértiles. El drenaje es alto, la fertilidad es baja.
- **Principales variedades y características:** Cabernet Sauvignon, Merlot, Zinfandel: Sabores potentes, firmes de mora y grosella y a menudo ricamente tánicos, con una excelente acidez para el envejecimiento. Chardonnay, Viognier: Sinewy, firme y no tan afrutado como los del fondo del valle, revelando más sabores cítricos y de frutas de hueso.



El valle de Napa

Los Carneros AVA

- **Clima:** fresco, con vientos marinos predominantes desde la bahía de San Pablo y a través de la brecha de Petaluma hacia el oeste. Las altas temperaturas durante el verano rara vez superan los 80 °F (27 °C) con menos variación diurna del rango.
- **Elevación:** Nivel del mar a 700 pies (0 a 213 m)
- **Lluvia:** más baja en el valle de Napa: hasta 24 pulgadas (10 cm) al año.
- **Suelos:** dominó la arcilla, muy poco profunda en general, con más lomos y aluviales en la ladera en la sección norte. Los rendimientos suelen ser restringidos por el subsuelo de arcillos duros, lo que evita el enraizamiento profundo.
- **Principales variedades y características:** Chardonnay: sabores minerales de pera, manzana y especias. Merlot: sinewy y ligeramente herbal, con taninos finos y una estructura elegante. Pinot Noir: sabores maduros de especias de cereza y canela con notas terrosas.



El valle de Napa

Monte Veeder AVA

- **Clima:** de fresco a moderado, con la mayoría de los viñedos por encima de la línea de niebla, lo que significa noches más cálidas y días más fríos y menos alcance diurno que el fondo del valle. Temperaturas altas típicas de mediados de verano de unos 85 °F (29 °C).
- **Elevación:** de 500 a 2600 pies (152 a 792 m).
- **Precipitación:** 35 pulgadas (87,5 cm) al año.
- **Suelos:** sedimentarios, antiguos fondos marinos, poco profundos y generalmente bien drenados, así como más ácidos, con baja fertilidad. La mayoría tiene una textura de arena o arena.
- **Principales variedades y características:** La edad es un sello distintivo del Monte. Vinos Veeder. Cabernet Sauvignon, Merlot, Zinfandel: Los bajos rendimientos dan a los vinos tintos una estructura firme y tánica con fuertes aromas de fresas y sabores ricos pero potentes. Chardonnay: minerales, manzanos, incluso sabores cítricos con buena acidez.



El valle de Napa

Distrito de Oak Knoll de Napa Valle

- **Clima:** de moderado a frío: el aire marino y la niebla pueden permanecer hasta altas horas de la mañana. Con frecuencia se producen brisas a última hora de la tarde, manteniendo temperaturas ligeramente más frías que el valle superior. Las temperaturas de verano pueden alcanzar los 92 °F (33 °C) y caer a alrededor de 50 °F (10 °C) por la noche.
- **Elevación:** nivel del mar hasta 800 pies (244 m)
- **Precipitación:** 36 pulgadas (90 cm) al año.
- **Suelos:** el ventilador aluvial más grande del valle formado por Dry Creek crea la característica definitoria del distrito. El área noroeste está compuesta por suelos de origen volcánico, con consistencia pedregoso o grave. Las áreas sur y este son de transición de grava a arcilla limosa.
- **Principales variedades y características:** Merlot, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Sauvignon Blanc y Riesling. El merlot y el Cabernet Sauvignon se benefician de una temporada de crecimiento más larga con una temperatura ligeramente más fría, aunque el tamaño del cultivo suele ser menor que en otros AVA. El estilo elegante es el tema común con sabores de frutas de cassis, tabaco y especias típicos de los tintos al estilo burdeos. Chardonnay muestra sabores de manzana crujiente, notas minerales y frutas tropicales con una acidez fina.



El valle de Napa

AVA de Oakville

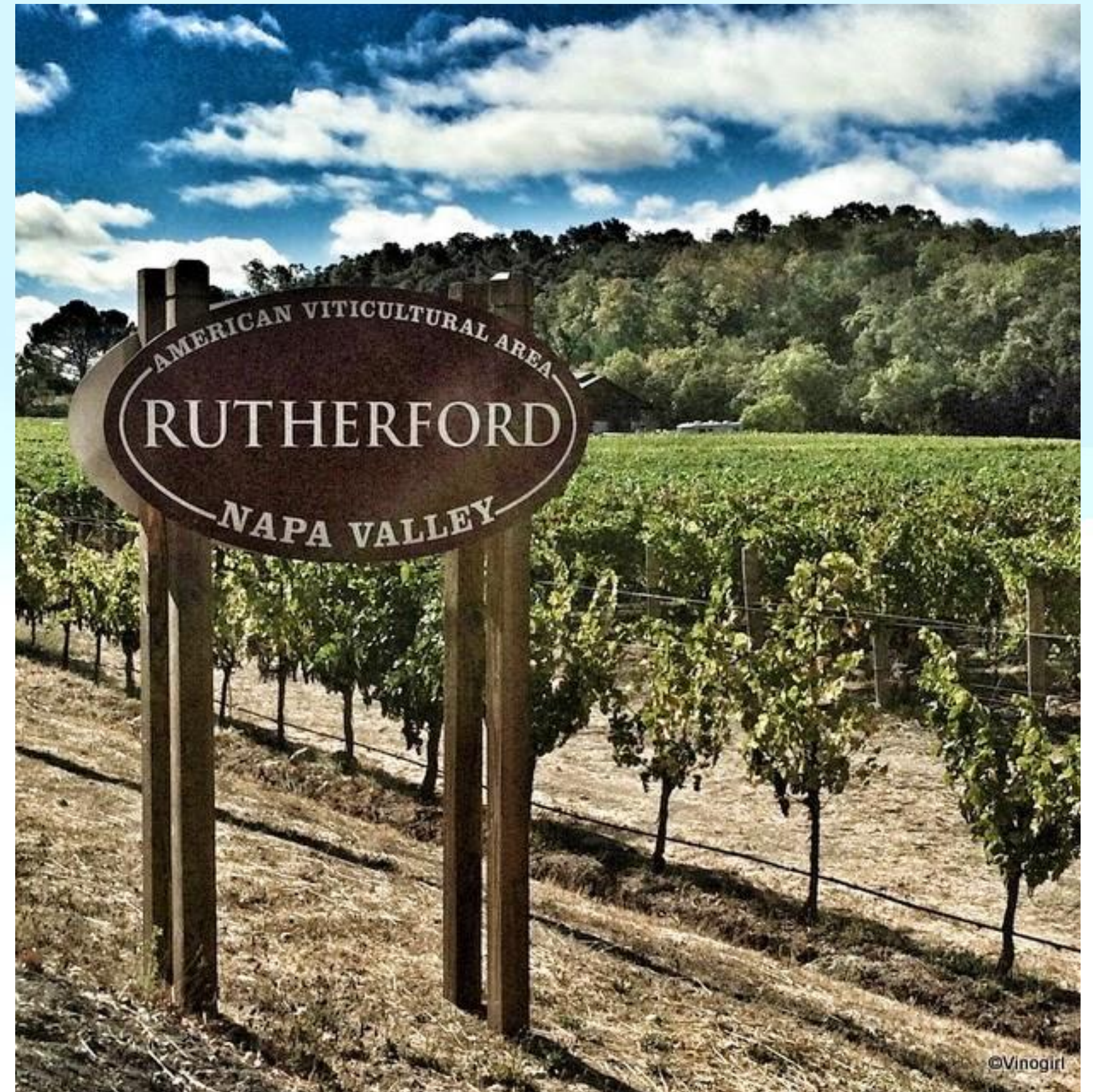
- **Clima:** moderadamente cálido, con temperaturas comúnmente en el rango de mediados de 90 °F (34-35,5 °C) en verano, pero también fuertemente afectada por la niebla nocturna y temprano en la mañana, lo que ayuda a mantener buenos los niveles de acidez. El lado este de la AVA recibe un cálido sol por la tarde.
- **Elevación:** 130 - 1000 pies (40 a 305 m).
- **Precipitación:** 35 pulgadas (87,5 cm) al año.
- **Suelos:** lomos aluviales principalmente sedimentarios en el lado occidental, con suelos más volcánicos pero más pesados en el lado oriental. Fertilidad de baja a moderada y bastante profunda, con retención media de agua.
- **Principales variedades y características:** Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc y Merlot: sabores maduros de grosella y menta, textura rica y estructura completa y firme templada por frutas ricas. Sauvignon Blanc: Lleno, de acero, pero muy carnosos.



El valle de Napa

AVA de Rutherford

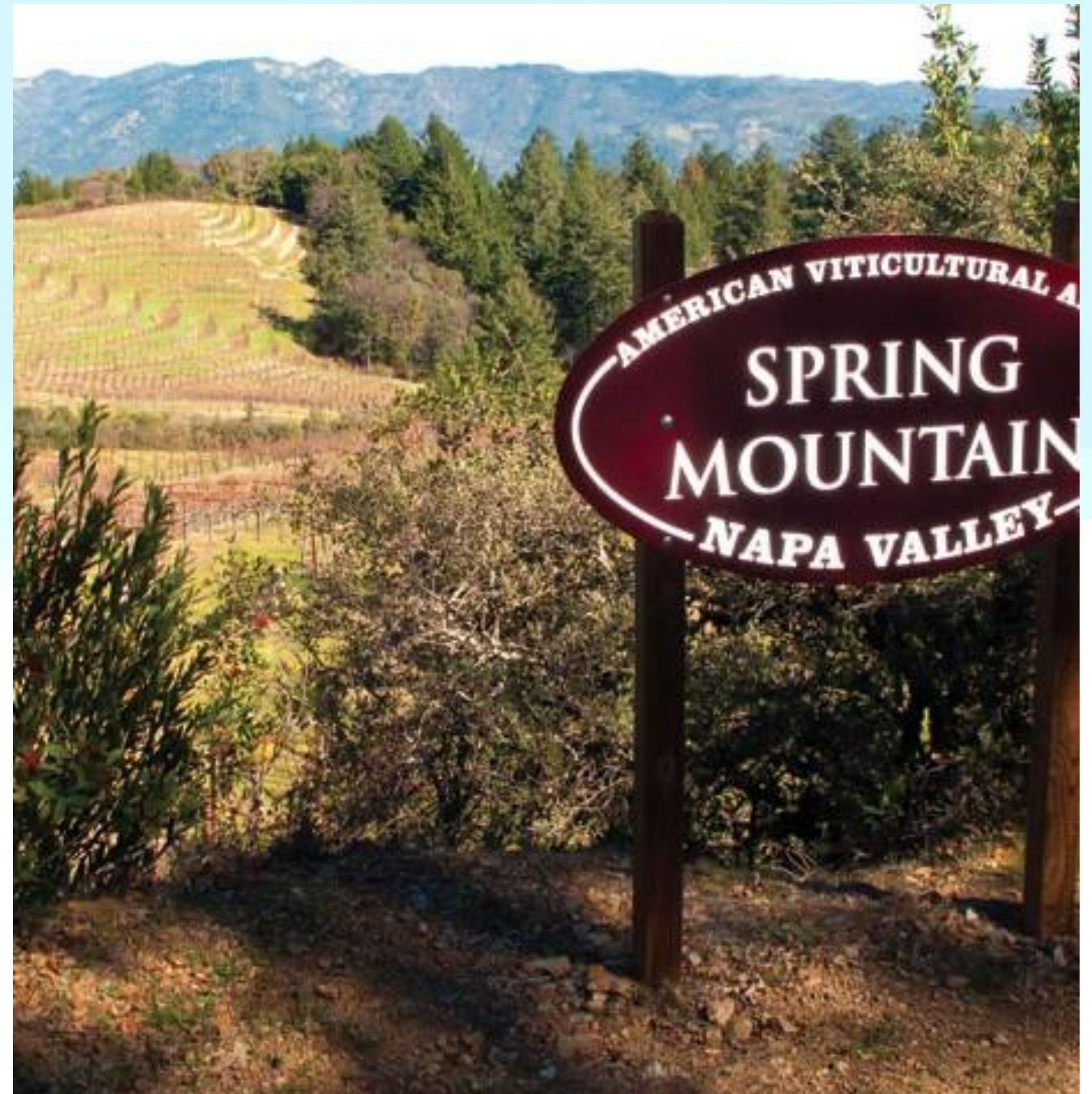
- **Clima:** moderadamente cálido, todavía marginalmente influenciado por la niebla de la mañana. El área del banco occidental es más fresca, con menos sol a última hora de la tarde, templado por los vientos marinos de la tarde. (Este AVA es un promedio un poco más cálido que Oakville y Stags Leap District). Las temperaturas máximas habituales en verano son de mediados de 90 °F (34-35,5 °C) con un gran rango diurno.
- **Elevación:** de 155 a 500 pies (de 47 a 152 m).
- **Precipitación:** 38 pulgadas (95 cm) al año.
- **Suelos:** los bancos occidentales son sedimentarios, arenosos y aluviales, con buena retención de agua y fertilidad moderada. El lado oriental tiene más suelos volcánicos, moderadamente profundos y más fértiles.
- **Principales variedades y características:** Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Zinfandel: Cereza bastante intenso y aromas minerales, casi terrosos. Los sabores son llenos, maduros y, en particular, de grosella con taninos firmes pero flexibles para un envejecimiento prolongado. También produce Sauvignon Blanc.



El valle de Napa

AVA del distrito de Spring Mountain

- **Clima:** de fresco a moderado dependiendo de la elevación y el aspecto. La mayoría de los viñedos se encuentran por encima de la línea de niebla, proporcionando noches más cálidas y días más fríos que el fondo del valle. Las altas temperaturas típicas de mediados de verano alcanzan los 85 °C.
- **Elevación:** de 600 a 2600 pies (183 a 792 m).
- **Precipitación:** de 40 a 50 pulgadas (125 cm) al año.
- **Suelos:** Principalmente sedimentarios; arenisca/sombra desgastada, con textura lomo y friable. El drenaje es alto, la fertilidad es baja.
- **Principales variedades y características:** Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Zinfandel: Sabores potentes, firmes de mora y grosella y a menudo ricamente tánicos, con una excelente acidez para el envejecimiento. Chardonnay: Sinewy, firme y no tan afrutado como los del fondo del valle, revelando más sabores cítricos y de frutas de hueso.



El valle de Napa

St. Helena AVA

- **Clima:** Cálido, debido a una mayor protección de las colinas occidentales, con menos niebla o incursiones de viento. Esta parte más estrecha del suelo del valle de Napa proporciona más reflejo de calor fuera de las laderas. El pico de la temperatura de mediados de verano suele estar entre 90° y medio y 35° a 37°C).
- **Elevación:** de 200 a 475 pies (46 a 145 m).
- **Precipitación:** de 38 a 40 pulgadas (95 a 101 cm) al año.
- **Suelos:** las fronteras sur y oeste son suelos más sedimentarios, de grava y arcilla, con menor fertilidad y retención moderada de agua. Más al norte y al este, los suelos son predominantemente de origen volcánico y son más profundos y fértiles.
- **Principales variedades y características:** Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot: sabores profundos, maduros, a menudo jammy, con taninos firmes para la estructura y ácido para una larga bodega. Aromas atractivos de grosella y fruta negra. Syrah: Fleshy, flexible y ligeramente terroso. Zinfandel: como una mora, bien estructurada. Sauvignon Blanc, fresco y directo, maracuyá y limón, crujiente y fresco, no "graso".



El valle de Napa

AVA del distrito de Stags Leap

- **Clima:** Moderadamente cálido con vientos marinos de la tarde actuando como un "acondicionador de aire" para enfriar el aire más cálido que irradia desde las rocas desnudas de Stags Leap y las laderas circundantes. Las temperaturas de verano pueden alcanzar los 100 °F (37,7 °C), pero con más frecuencia están a mediados de los 90 ° (34 °C a 36 °C).
- **Elevación:** Nivel del mar a 400 pies (20 a 123 m).
- **Precipitación:** 30 pulgadas (75 cm) al año.
- **Suelos:** lomas de grava volcánicas en el fondo del valle, con laderas rocosas y fertilidad de baja a moderada debido a los subsuelos de arcilla dura.
- **Principales variedades y características:** Cabernet Sauvignon, Merlot: Se distingue por sus exuberantes texturas aterciopeladas y sus finos sabores perfumados de cereza y bayas rojas, respaldados por taninos suaves. Sauvignon Blanc: redondo y maduro, pero conserva excelentes sabores cítricos y de manzana.



El valle de Napa

Wild Horse Valley AVA

- **Clima:** Debido a la elevación y la proximidad a la bahía de San Pablo, es la más fresca de todas las AVA del Valle de Napa. La masa de aire que pasa sobre Carneros se enfría otros 10 grados cuando sube al AVA.
- **Elevación:** de 850 a 2130 pies (259 a 650 m).
- **Precipitación:** 35 pulgadas (94 cm) al año.
- **Suelos:** de origen volcánico, de color rojo basáltico, poco profundo con retención de agua limitada, por lo que el riego es a menudo esencial.
- **Principales variedades y características:**
Pinot Noir: Baya brillante y fruta de cereza con gran acidez. Chardonnay: Crujiente, floral, aromático, con distintivos sabores minerales de pera y acidez brillante.



El valle de Napa

AVA de Yountville

- **Clima:** Moderado, con la influencia marina fresca y la niebla que contribuye a las frías mañanas de verano y la fuerte brisa de la bahía de San Pablo, manteniendo las tardes más cómodas que más arriba del valle. Las temperaturas máximas de mediados de verano pueden alcanzar una baja de 90 °F (33 °C), con una fluctuación diurna notable hasta el rango medio de 50 °F (13 °C).
- **Elevación:** de 20 a 200 pies (6 a 61 m).
- **Precipitación:** 32 pulgadas (80 cm) al año.
- **Suelos:** principalmente lomos de limo grave, de origen sedimentario y suelos aluviales de grava con roca, moderadamente fértiles.
- **Principales variedades y características:** Cabernet Sauvignon, Merlot: Yountville favorece el Cabernet y el Merlot con aromas maduros y violetas y sabores ricos, pero flexibles y taninos firmes.



- www.napavintners.com
- <https://www.ecfr.gov/current/title-27/chapter-I/subchapter-A/part-9?toc=1>
- <https://www.ecfr.gov/current/title-27/chapter-I/subchapter-A/part-4/subpart-C/section-4.25>
- <https://books.apple.com/us/book/atlas-mundial-del-vino/id1589412571?=&es>
- Www.youtube.com