CAMPO DE ESTUDIOS

AGRICULTURA - MEDIO AMBIENTE

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

CAMPUS FRANCE

Vino
y Enología

Francia es el 2do productor mundial de vinos y el 1ero en valor con el 17% de la producción mundial. Esta posición se debe a una larga tradición que data de después del desarrollo de la viña en Galia, cuando la extensión del Imperio romano permitió que el cultivo y culto del vino se desarrollasen. La calidad del vino mejora en la Edad Media y gracias a una ordenanza de Charlemagne en 800 que estipula que el vino ha de ser colocado « en una buena vajilla » y que se ha de tomar todas las precauciones « para que no se eche a perder de ninguna manera. » Los monjes perpetúan luego la tradición vitivinícola con la creación de viñedos de calidad que todavía existen hoy en día.

La primera tentativa de clasificación de los vinos fue en el siglo XIII para establecer la jerarquía de los mejores vinos blancos. La clasificación oficial de los vinos de Burdeos de 1855 es la referencia establecida en aquella época a pedido del emperador Napoleón III.

La consagración de la denominación Champagne remonta a la primera mitad del siglo XX, después de que la filoxera y la primera guerra mundial destruyen la mayor parte del viñedo champenés el cual es replantado tomando conciencia de la existencia de un patrimonio colectivo a proteger. Así, el *terroir* champenés se delimita por una ley y los usos codificados y el reconocimiento de la Denominación de Origen Controlada (DOC) Champagne, que consagra en 1936, un proceso de varios siglos.

El « paisaje cultural » de las regiones vitícolas de Champagne y Bourgogne fue igualmente reconocido en 2015 por el Comité del Patrimonio Mundial de la Unesco.

Los campos de aplicaciones de la enología, del cultivo de la vid hasta la elaboración del vino y su acondicionamiento, cubren también la degustación, la conservación y el consumo del vino. La formación en el sector vitícola está centrada en tres ramas distintas: la producción del vino y todo el trabajo del cultivo de las viñas y uvas hasta la transformación; la enología con aplicaciones científicas y técnicas; la comercialización de la producción para la distribución y la venta en Francia y a nivel internacional.

- **800 000** hectáreas de producción
- **13 mil millones** de euros de exportaciones francesas (2019)
- **45 millones** de hectolitros de vino (2020)
- **85 000** explotaciones (2020)
- **250 000** empleos directos
- **1 500** negociantes enólogos y cooperativas
- **608** explotaciones certificadas orgánicas para 10 800 hectáreas (2018)

Fuente: FranceAgriMer - www.franceagrimer.fr

Internacional

Francia representa el 11 % de la superficie mundial de vid de uva de vinificación. Los *terroirs,* en donde se producen los vinos, conservan un gran atractivo turístico y las cepas más conocidas en el mundo provienen de Francia, entre las cuales: Merlot, Chardonnay, Sauvignon, Syrah o Pinot noir, para las cuales « la ruta de las cepas y de los platos de Francia » permite combinar los vinos con los principales platos. La Ruta de los Vinos de Alsacia, a través de viñas y laderas en más de 170 kms, cruza cerca de 70 pueblos vitícolas en donde más de 1 000 productores abren las puertas de sus bodegas para una degustación de vinos con aromas variados. Asimismo, la fama de los vinos de Champagne está mundialmente establecida, con una denominación de origen controlada definida desde 1927 y reconocida en 1936 para 15 000 viticultores champeneses.
Más de 2 millones de hectolitros de los vinos de Burdeos son exportados cada año. Los vinos del Loira, como los vinos de Touraine, son distribuidos en 75 países. Las Denominaciones de Origen Protegido (AOP) Sur de Francia son exportadas también. El Beaujolais es siempre muy apreciado por los Japoneses y está distribuido en otros países de Asia. Cada año, todos los 3eros jueves de noviembre, millones de personas en el mundo esperan la llegada del nuevo Beaujolais, haciendo que este evento sea la única fiesta vitícola mundial. De Nueva York a Tokio, el Beaujolais exporta una cierta idea del saber vivir a la francesa.
El título de « Mejor sumiller del mundo » de la Asociación de la Sumillería Internacional ha sido concedido desde 1969 a cinco Franceses en 14 concursos: Olivier Poussier (2000), Philippe Faure-Brac, Serge Dubs, Jean-Claude Jambon y Jean-Luc Pouteau.
La reducción de pesticidas es un eje importante del trabajo de investigación iniciado en Francia desde 1989. Las laderas, casas y bodegas de Champaña, así como « climas » del viñedo francés de Borgoña fueron catalogados en el patrimonio de la Unesco el 4 de julio de 2015.

CAMPOS ASOCIADOS

• Cultura • Gastronomía • Hotelería • Enoturismp • Patrimonio • Food service • Sumiller • Turísmo vinícolo cultural • Vitivinicultura

SUBCAMPOS

• Asesor vitícola • Bodeguero • Champaña • Controlador vitícola • Cooperativa • Corredor de vinos y espirituosos • Curas • Director de cooperativa • Enólogo • Guía enoturismo • Maestro bodeguero • Maestro restaurador • Obrero viñatero • Patrimonio de la humanidad • Posadas • Restaurantes • Sitios culturales y turísticos • Sumiller • Tonelero • Viñador • Viticultor • Viverista viticultor

Enlaces útiles

- Agreste la estadística, la evaluación y la prospectiva agrícola: **http://agreste.agriculture.gouv.fr**
- Asociación de la sumillería internacional (ASI): **www.sommellerie-internationale.com**
- Cátedra UNESCO « Cultura Y Tradiciones del Vino »: **http://chaireunesco-vinetculture.u-bourgogne.fr**
- Comité interprofesional del vino de Champaña (CIVC): **www.champagne.fr**
- Comité nacional de las interprofesiones de vinos con denominación de origen controlado e indicación geográfica (CNIV): **www.intervin.fr**
- Federación de exportadores de vinos y espirituosos (FEVS): **www.fevs.com**
- FranceAgriMer: **www.franceagrimer.fr/filieres-Vin-et-cidre/Vin**
- Instituto francés de la vid y del vino (IFV): **www.vignevin.com**
- Instituto nacional del origen y de la calidad: **www.inao.gouv.fr**
- Instituto superior del vino (ISV): **www.isvin.fr**
- Instituto universitario de la vid y del vino Jules Guyot_(IUVV): **http://iuvv.u-bourgogne.fr**
- Kedge Wine School: **https://wine.kedge.edu**
- Observatorio de la viticultura francesa: **www.franceagrimer.fr**
- Unión de enólogos de Francia: **www.oenologuesdefrance.fr**
- Organización internacional de la vid y del vino: **www.oiv.int**
- School of Wine and Spirits Business - Burgundy School of Business: **www.swsb.eu**
- Unión de la sumillería francesa: **www.sommelier-france.org**
- Unión de Casas de Bordeaux, sindicato de negociantes de vinos: **www.vins-bordeaux-negoce.com**
- Universidad del vino de Suze-la-Rousse: **www.universite-du-vin.com**
- Vin De France (VDF): **www.vindefrance.com/cepages-de-France**
- Vitisphere: **www.vitisphere.com**

NIVEL Licence

BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR AGRICOLE (BTSA)
DIPLOMA NACIONAL – 2 AÑOS DE ESTUDIOS SUPERIORES – L2
120 créditos ECTS

El **BTSA Viticultura-enología** es propuesto en cerca de unas treinta instituciones (Liceos público o privados, Centros de Formación de Aprendices-CFA) para una formación técnica sobre el estudio de la vid y los procesos químicos de la vinificación.
https://cataloguelm.campusfrance.org/licence

LICENCE
DIPLOMA NACIONAL – 3 AÑOS DE ESTUDIOS SUPERIORES – L3
180 créditos ECTS

Hay tres carreras universitarias sobre viña y enología:
> Biología trayectoria Ciencias de la viña
https://iuvv.u-bourgogne.fr/licence-science-de-la-vigne
> Química trayectoria preparación del Diploma Nacional de Enología (DNO)
https://formations.umontpellier.fr
> Ciencias de la vida trayectoria Enología (L3) - **www.univ-reims.fr**

LICENCE PROFESSIONNELLE (LICENCIATURA PROFESIONAL)
DIPLOMA NACIONAL – 3 AÑOS DE ESTUDIOS SUPERIORES – L3
180 créditos ECTS

La *Licence professionelle* cuenta con menciones en diferentes campos: Comercio de vinos y enoturismo; Comercialización de vinos; Diseñador de prestaciones en enología; Derecho de actividades en vino y bebidas espirituosas; Enoturismo; Gestión y marketing del sector vitivinícola; Oficios de la viña y del vino - enocontrolador; Productos de los sectores vitivinícola y agrodistribución; Vinos y comercio; Vinos y bebidas espirituosas ; Viticultura y enología, innovación y mundialización.
https://cataloguelm.campusfrance.org/licence

Hay dos *Licences professionnelles* impartidas por el Institut Agro - Montpellier SupAgro que propone dos especializaciones: Producciones vitícolas integradas y retos medioambientales; Director comercial vinos y redes de distribución.
www.montpellier-supagro.fr/formations/catalogue-des-formations/licences-professionnelles

Programs Taught in English, nivel *Licence*
> *Bachelor's degree in Viticulture and Enology:*
www.agro-bordeaux.fr/fiche-pedagogique/bachelors-degree-in-viticulture-and-enology
> *Bachelor Marketing & Business specialization in Wine Tourism:*
www.bsb-education.com/school-of-wine-spirits-business
> *Wine and Sustainability:* **https://wine.kedge.edu/wine-school/specialisations-wine-du-kedge-bachelor**
> *WorldSom – Sommelier Expert:*
https://wine.kedge.edu/wineschool/worldsom-sommelier-expert

DIPLOMA DE INSTITUCIÓN
1 AÑO DE ESTUDIOS SUPERIORES

> Institut Georges Chappaz de la Universidad de Reims: Champagne, Cultura y Legado; Sabor, Gastronomía y Artes de la mesa; Periodismo del vino; Management del enoturismo; Wine Culture, Heritage and Tourism
www.univ-reims.fr/igc/diplomes/diplomes-vigne-et-vin,23621,39108.html
> Universidad de Estrasburgo: Hacia la tierra por la degustación geosensorial
https://geographie.unistra.fr/scolarite/diplomes/du-territoire-etdegustation-geosensorielle
> Aix-Marseille Université: Análisis sensorial y degustación
https://formations.univ-amu.fr/FHUSAS.html

NIVEL Master

Vino y Enología

MASTER
DIPLOMA NACIONAL – 5 AÑOS DE ESTUDIOS SUPERIORES – M2
120 créditos ECTS

Las carreras Universitarias de Derecho, economía y gestión, Ciencias, tecnología, salud, Artes, letras y artes proponen diferentes menciones:
> Comercio internacional del vino y enoturismo
> Comercio de vinos y bebidas espirituosas
> Derecho de la viña y del vino
> Derecho del vino y de las bebidas espirituosas
> Economía del vino, enoturismo, interculturalidad
> Lenguas extranjeras aplicadas, trayectoria negociador trilingüe en comercio internacional, opción polivalente, aplicada al campo del vino:
> Management de las empresas vitivinícolas
> Marketing y comercio internacional del vino
> Enología y procedimientos
> Procedimientos fermentativos para el sector agroalimentario: vino, cerveza
> Vinos y champaña
> Viña y ambiente vitivinícola,
> Viña, vino, terruño
> Viticultura y medio ambiente

Bordeaux Sciences Agro propone dos especializaciones Management de empresas vitivinícolas; > Viña y vino; Montpellier SupAgro Comercio de vinos, Viña y vino

www.campusfrance.org > Estudiante > Estudiar > Encuentra la oferta formativa que buscas

Programs Taught in English
Business and Science in Vineyard & Winery Management; Microbiology and Physicochemistry for Food and Wine Processes; Wine Tourism Innovation; Microbiology and Physico-chemistry for Food and Wine Processes
https://taughtie.campusfrance.org

MASTER EUROPEOS
DIPLOMA NACIONAL – 5 AÑOS DE ESTUDIOS SUPERIORES – M2
120 créditos ECTS

> *International Master of Science in Viticulture and Enology:*
http://vinifera-euromaster.eu
> *International Vintage Master:* **www.vintagemaster.com**

***Programs Taught in English, nivel* Master**
> *MBA Wine & Spirit Business*
> *MSc Wine Management:*
www.bsb-education.com/school-of-wine-spirits-business
> *MSc Wine and Spirit Management*
> *MSc Wine and Hostpitality Management:* **https://kedge.edu**

DIPLOMA NACIONAL DE ENOLOGÍA
DIPLOMA NACIONAL – 5 AÑOS DE ESTUDIOS SUPERIORES – M2
120 créditos ECTS
Al ser la única formación habilitada para ejercer en Francia la profesión de Enólogo, el D.N.O. es un diploma nacional propuesto por las Universidades de Burdeos, Dijon, Montpellier, Reims y Toulouse al cabo de dos años de estudios. Se puede acceder a la formación después de una Licence obtenida de preferencia en los campos de las ciencias biológicas, químicas, bioquímicas agronómicas, o después de un **BTSA Viticultura-enología** y de una Licence profesional.

INGÉNIEUR AGRONOMIE OPCIÓN VITICULTURA- ENOLOGÍA
DIPLOMA NACIONAL – 5 AÑOS DE ESTUDIOS SUPERIORES – M2
120 créditos ECTS

Las aplicaciones de la agronomía van acompañadas con una oferta de formación de ingeniero diversificada con especializaciones propias de cada escuela como la opción Viticultura-enología. El Diploma Nacional de Enólogo (DNO) puede también ser preparado en paralelo.

Bordeaux Sciences Agro : **www.agro-bordeaux.fr**
L'institut Agro - Montpellier SupAgro : **www.montpellier-supagro.fr**
ESA d'Angers : **www.groupe-esa.com**

NIVEL Post-M

MASTÈRE SPÉCIALISÉ (MS)
DIPLOMA DE INSTITUCIÓN – 1 AÑO DE ESTUDIOS SUPERIORES

La formación del *Mastère Spécialisé* que cuenta con el sello de la *Conférence des Grandes Écoles* permite obtener un diploma de institución que certifica una doble competencia en Ciencias del ingeniero.

> Comercio internacional de vinos y espirituosos:
www.bsb-education.com/school-of-wine-spirits-business
> Management de vinos y espirituosos (MVS)
Kedge Wine School: **https://kedge.edu**

www.campusfrance.org > Recursos documentales > Panorama de la Educación superior e Investigación en Francia > Títulos > Las formaciónes Mastère spécialisé®

www.cge.asso.fr/formations-labellisees/liste-formation-ms

ECTS: Sistema europeo de créditos académicos acumulables y transferibles