

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

PLANTEL "VILLAFLORES"



***"COCINA FRANCESA"***

ALUMNA: LÓPEZ MORALES DANIA BELÉN.

CATEDRÁTICA: HENNING FONSECA ANDREA DEL ROSARIO.

MATERIA: COCINA FRANCESA II.

SEMESTRE: 6°

VILLAFLORES, CHIAPAS A 27 DE MAYO DEL 2021

Regiones de producción: **Alsacia, Valle del Ródano, Borgoña, Burdeos, Valle del Loira, Jura, Provenza, Suroeste.**

## **Vinos de Francia**

**Pinot Blanc.** Su peculiaridad es la tonalidad donde predominan los tonos amarillos con un aroma fresco sobresalen las frutas como la manzana. Excelente vino para cualquier cena para acompañar tanto en carne como en pescado.

**Riesling.** No es un vino común a lo que podemos encontrar en el mercado puesto que sus aromas tienden a limón o pomelo entre otros. En cuanto al paladar no cabe duda que resalte la acidez. Quizás es el mejor acompañante para las comidas asiáticas.

**Pinot gris.** Su propio aroma a setas y frutos secos le hacen especial entre los demás vinos de esta tierra. Se trata de un vino tinto que todos los apasionados del vino blanco lo querrán degustar. Suele ir combinado con carnes.

**Gewurztraminer.** Resaltan las frutas como la piña o el mango proporcionando un sabor más fuerte que un vino convencional. Es recomendado tomarlo con comida donde prevalecen los sabores fuertes tal y como es la cocina india.

Uno de los vinos más emblemáticos es el Léon Beyer con un aroma complejo, buena acidez y un largo final.

**Vino Les Bignes de Bila Haut.** Es un vino tinto joven y bien estructurado que hace que año tras año conquiste el paladar de los más críticos de este sector.

**Pinot Noir.** Es el vino más elegante del mundo por su dificultad para cultivarlas puesto que necesitan una temperatura baja y tienden a propagar enfermedades dentro de la viticultura. Los granos de uva suelen ser apretados y claros. Poseen una gran excelencia aromática donde resaltan las frutas rojas y negras (la cereza y fresa), este aroma evoluciona con el paso del tiempo del vino admitiendo buena crianza. En cuanto a su sabor es muy suave.

**Beaune.** Nos ofrece un vino muy elegante con un una cifra de ventas abrumadora.

**Carbernet Franc.** Se define como un vino elegante y fino con poco rendimiento en su cultivo debido que sus viñas entran en una edad madura. Son racimos muy pequeños y cepas con poca ramificación. El nivel de acidez de este vino es baja y su aroma trata frutos como frambuesa y violeta.

**Merlot.** Con un color azulado y una piel bastante gruesa llega al paladar con un sabor suave con aromas frutales como a ciruela o moras entre otros. Se

caracteriza los matices que dejan en el paladar. Destacamos el vino Château con un color profundo y matizado de maderas con aromas de tostado y tabaco.

### **Mencionar que tan importante son en Francia**

Una de las razones de la importancia de Francia en materia vitícola reside en la extraordinaria gama de vinos que produce. La diversidad de sus climas y sus suelos le permite elaborar desde blancos ligeros hasta tintos potentes. Cada región francesa tiene sus vinos típicos en estrecha relación con la gastronomía local.

### **Presentación de los diferentes tipos de vino**

**Burdeos:** Uvas principales:

**Tinto:** merlot, cabernet franc, cabernet-sauvignon

**Blanco:** sémillon, sauvignon, muscadelle

El viñedo de Burdeos es el viñedo más amplia de los vinos finos del mundo. La diversidad de sus terruños permite la producción de vinos tintos, blancos secos o licorosos, rosados, “clairets” o espumosos.

**Suroeste:** Uvas principales:

**Tinto:** cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot.

**Blanco:** sémillon, sauvignon, muscadelle.

Las 50 000 hectáreas de viñedos plantadas en terraza producen vinos con carácter: tintos ligeros o de guarda, rosados, blancos secos, dulces o espumosos.

**Provenza:** Uvas principales:

**Tinto:** syrah, grenache, cinsault, mourvèdre, tibouren, carignan, cabernet sauvignon

**Blanco:** rolle, ugni Blanco, sémillon

En Provenza, el rosado forma parte de las tradiciones vinícolas: el clima, los terruños, las cepas favorecen su elaboración. Los viticultores han desarrollado desde varios años un verdadero saber-hacer en torno a los vinos rosados. No obstante, Provenza también produce tintos de guarda, potentes y generosos y blancos muy frescos y aromáticos.

# JURA

## VINO AMARILLO



**SAVAGNIN**

(VENDIMIA TARDIA OCT Y NOV)

## VINO DULCE



**SAVAGNIN + CHARDONNAY**

(VENDIMIA TARDIA OCT Y NOV)

## BODEGAS

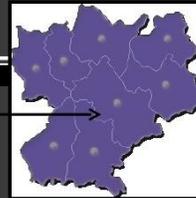
- DOMAINE ROLET (60ha – 350,000bot)
- JACQUES TISSOT (29ha - 120,000bot)
- ANDRÉ ET MILEILLE TISSOT (30ha – 130,000bot)



# EL VALLE DE RODANO

\*Región vinícola mas antigua de Francia.

\*Elaboración de vinos frutales con acentos de flores y especias.



## TINTO



**SYRAH**



**CARNACHA**



**MONASTRELL**



**CARIGNAN**



## BLANCO



**MUSCAT**



**VIIGNIER**



**MARSANNE**



**ROUSSANNE**



## EL VALLE DE RODANO

