



CAMPUS PÚBLICO
MARÍA ZAMBRANO
SEGOVIA



Universidad de Valladolid

FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES, JURÍDICAS Y DE LA COMUNICACIÓN

Grado Turismo

TRABAJO DE FIN DE GRADO

**PRODUCTOS TURÍSTICOS ESPECÍFICOS O NOVEDOSOS
DEL MERCADO FRANCÉS**

Presentado por LETICIA GARCÍA GONZALO

Tutelado por MARIOLA OLIVA

Segovia,

Agradecimientos

A todos los que me han apoyado y animado en la realización de este trabajo, tanto a familiares como amigos.

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN.....	7
MARCO GENERAL DEL TURISMO EN FRANCIA.....	9

CAPÍTULO 1

FRANCIA, LIDERANDO POSICIONES EN VARIOS ASPECTOS

1.1. PRIMER DESTINO TURÍSTICO MUNDIAL	15
1.1.1. PAIS LÍDER EN LLEGADAS DE TURISTAS EXTRANJEROS	15
1.2. EN LA CUMBRE ,COMO PAÍS PRODUCTOR DE VINOS CON DOP (DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA)	19

CAPÍTULO 2

EL TURISMO ENOLÓGICO EN FRANCIA

2.1. INTRODUCCIÓN	23
2.2. BURDEOS, LA CAPITAL DEL VINO	24
2.3. EL VIÑEDO ALSACIANO	26
2.4. LA REGIÓN DE CHAMPAGNE	28

CAPÍTULO 3
ESCAPADA DE INTERÉS TURÍSTICO PARA UNA FAMILIA ESPAÑOLA

3.1.	INTRODUCCIÓN.....	33
3.2	CIRCUITOS DE VIÑEDOS.....	34
3.3.	RUTA DEL CHAMPAGNE Y LAS OSTRAS.....	39
	CONCLUSIONES. EL MUNDO DEL VINO EN FRANCIA.....	43
	REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	45
	RECURSOS ELECTRÓNICOS.....	46

INTRODUCCIÓN

En la presente memoria se pretende dar a conocer la importancia del sector turístico en Francia, sobre todo si lo orientamos hacia un tipo de turismo que en la actualidad está siendo cada vez más relevante, como es el turismo enológico.

Hay que decir que Francia lleva ya muchos años potenciando este aspecto tan importante para su economía, y que forma parte de las señas de identidad de este país.

El trabajo tiene por objeto analizar la historia de la aparición del comercio vinícola en Francia, en sus respectivas variantes, tanto de industria, como en turismo, hostelería etc, explicando, tanto las regiones vitivinícolas más importantes del país, como los vinos que se fabrican, denominaciones de origen, y como consecuencia de esto, las rutas, bodegas, y viñedos que atraen a los turistas a visitarlo y, por tanto, crear una tipología de turismo tan exclusivo que lleva ya décadas siendo de los principales motivos que tienen los viajeros a la hora de acercarse a Francia.

La razón principal para la elección de este tema, es que opino que mucha gente no es consciente de la importancia que tiene el turismo enológico en este país, ya que a veces puede pasar desapercibido para ciertas personas que piensan que el negocio del vino se explota sólo en España.

En la medida en que lo permite el formato de un Trabajo de Fin de Grado, el presente estudio pretende explicar todo lo mencionado anteriormente, basándose en herramientas fundamentales como son: en primer lugar, la recogida y síntesis de toda la información obtenida en manuales generales de Turismo, obras específicas sobre el turismo enológico y páginas web.

En cuanto a la estructura del trabajo, he comenzado el TFG intentado exponer datos generales, como son el número de llegadas de turistas extranjeros (considerando Francia como país líder y primer destino turístico mundial), añadiendo también algún dato relevante sobre el turismo enológico en el país. Seguidamente, en el capítulo 2, el hilo argumental va a seguir explicando la historia del vino, cómo comienza a desarrollarse, dónde empiezan a encontrarse los primeros cultivos etc, para a continuación profundizar en algunas de las regiones con gran renombre a nivel mundial.

Introducción

Para finalizar, en el capítulo 3, he creado un circuito de viñedos por diferentes zonas, y una ruta famosa del champagne y las ostras, para una familia española que viaja a Francia.

Con el fin de facilitar la comprensión, los capítulos están divididos por partes, todas ellas relacionadas entre sí.

En cuanto a la satisfacción personal o no del resultado final, hay que decir que el aprendizaje que he obtenido ha sido sobre todo en aspectos que desconocía referentes al turismo enológico en Francia, que no era consciente de la gran importancia que tiene éste en el país, y sobre todo la forma en la que repercute hoy en día.

Sobre la recogida de la información, no he encontrado grandes dificultades, ya que es un tema bastante amplio, y se puede obtener información de muy diversas fuentes, principalmente de obras específicas sobre ello y páginas web (citadas todas ellas en la bibliografía) aunque sí me ha costado más encontrar algún dato concreto.

MARCO GENERAL DEL TURISMO EN FRANCIA

Pues bien, para comenzar a explicar el turismo en Francia, primero hay que tener en cuenta varios aspectos generales del país, que pueden ser bastante importantes a la hora de viajar a este destino, como son el clima, la gastronomía, idioma, economía, transportes, tipos de alojamiento, patrimonio cultural etc. En este apartado se van a exponer estos puntos para tener una idea más clara sobre todos ellos.

En lo referente al clima, normalmente suele ser templado, debido a la presencia del Mar Mediterráneo, lo que produce unos inviernos cortos y suaves y unos veranos muy calientes. Las particularidades climáticas en que las regiones del norte son más frescas y húmedas, y las de alrededor del Mediterráneo más secas y cálidas. Según datos de <http://www.francia.net/clima-de-francia/>

La gastronomía es otro punto fuerte del país, que atrae a miles de visitantes a degustar sus maridajes. Es reconocido, ya que su gusto es muy refinado y sus platos están preparados con mucha minuciosidad. Destacan principalmente sus panes y quesos, Francia cuenta con cerca de 1000 quesos diferentes, de los cuales 43 tienen la Denominación de Origen Protegida (AOP en francés). Los quesos más distinguidos son los de Roquefort, Camembert y los de cabra.

Es importante señalar que en el año 2010, la UNESCO incluyó por primera vez en la lista del patrimonio inmaterial de la Humanidad, un patrimonio relacionado con la gastronomía “ La Cocina Francesa”. Y donde podemos ver en el siguiente enlace: <http://es.rendezvousenfrance.com/gastronomia/rubric/52394/comida-francesa>

Algunas de las especialidades típicas de las regiones más destacadas de Francia son las siguientes:

- **Alsacia:** el Kougelhopf, pastel de levadura dulce con almendras y pasas empapado de Kirsch (licor de cereza)
- **Borgoña:** los escargots de Borgoña, caracoles rellenos de mantequilla aromatizada con perejil y ajo.
- **Bretaña:** las Galettes, crepes de trigo sarraceno servidas con huevo, jamón tocino, crema, etc.

Introducción

- **París / Ile de France:** el Paris-Brest, hojaldre relleno de crema de mantequilla de praline y almendras picadas.

También sus pescados son de gran calidad, como los criaderos de marisco, sobre todo en zonas de Normandía, Bretaña, etc.

Algunos de sus chefs son internacionalmente conocidos, como por ejemplo Alain Ducasse, con tres estrellas michelín y poseedor de más de 20 restaurantes en todo el mundo; de los mejores entre los grandes Paul Bocuse, con más de 70 años como chef, y con tres estrellas michelín a sus espaldas, padre de la “Nouvelle Cuisine”.

En cuanto al idioma oficial es el francés, una lengua romance que se habla en todo el territorio de Francia, junto con otras lenguas como son el idioma bretón en Bretaña, el corso en Córcega y también el vasco y catalán respectivamente en los extremos de los Pirineos.

En lo referido al tema de los transportes, éstos son un elemento fundamental a la hora de disfrutar y visitar todo el país. Los aviones, hay que decir que casi todas las ciudades importantes disponen de al menos un aeropuerto. Actualmente en Francia hay 24 aeropuertos. Pero también existe la posibilidad de elegir autobuses, taxis, metros, trenes (muy demandados los de alta velocidad), y alquileres de vehículos etc.

Otro aspecto importante son los tipos de alojamiento. Presenta opciones muy variadas, como hoteles de gran lujo, apartamentos, casas rurales, hostales, residencias universitarias etc, y que permiten elegir el más conveniente al tipo de turismo que se quiere realizar. Según datos recogidos en García Ripoll, M.J .y Tobalina, A. (2001). *Guías Visuales PEUGEOT. Francia*. Madrid: Equipo Editorial de El País- Aguilar.

Sobre el patrimonio cultural de Francia, es uno de los más relevantes y con gran trascendencia a nivel mundial y europea; tal es así, que en la actualidad cuenta con 38 monumentos y lugares del país inscritos en la Lista de Patrimonio Mundial. Algunos de ellos son: el Palacio y parque de Versalles, la Catedral de Amiens, el Palacio y el parque de Fontainebleau, la Catedral de Notre Dame, la Catedral de Bourges, el Puente del Gard etc. Todos éstos sacados de <http://www.france.fr/es/lugares-y-monumentos/lugares-franceses-clasificados-en-el-patrimonio-mundial-de-la-unesco.html>

Introducción

Por último, en lo relacionado con la economía, este país se sostiene principalmente del turismo, de la industria alimenticia, perfumerías y cosmética, y empresas de transporte.

El enoturismo es uno de los grandes y dinámicos sectores en Francia, ya que anualmente se contabilizan más de 24 millones de visitas a las regiones vitivinícolas del país.

El turismo de negocios es también un sector primordial, ya que se celebran más de 6000 eventos organizados cada año.

CAPÍTULO 1: FRANCIA,
LIDERANDO
POSICIONES EN VARIOS
ASPECTOS

1.1 FRANCIA: PRIMER DESTINO TURÍSTICO MUNDIAL.

1.1.1 PAÍS LIDER EN LLEGADAS DE TURISTAS EXTRANJEROS.

Para comprender la importancia que tiene ser el país líder en llegadas de turistas extranjeros, se resaltan algunos datos importantes, como que Francia cuenta con 65,8 millones de habitantes, siendo el segundo país más poblado de la Unión Europea, después de Alemania.

El 85% de la población francesa vive en las ciudades, de las cuales las más pobladas son París (2,3 millones de habitantes), Marsella (1,582 millones de habitantes), Lyon (720.000 habitantes), Toulouse (440.000 habitantes), y Niza (345.000). Según datos de <http://www.slideshare.net/zahidyjorge/las-principales-ciudades-de-francia> en el año 2012.



Ilustración 1.1. Ciudades de Francia más importantes. Fuente:www.fdefrancia.blogspot.com

La economía francesa es la tercera de mayor volumen en Europa (detrás de Alemania y Reino Unido) y la quinta del mundo.

Actualmente en Francia hay una tasa de paro de un 10,6%, pero hay que señalar que las empresas que están relacionadas con el turismo, emplean a más de 500.000 personas anuales.

Capítulo 1. Francia, liderando posiciones en varios aspectos

Una vez reflejadas varias cifras importante cabe resaltar que, por ejemplo en el año 2011, Francia consiguió 79,5 millones de llegadas de turistas extranjeros, colocándose como líder mundial de llegadas, como se puede ver en la siguiente tabla, donde además se refleja una gran diferencia de turistas respecto a otros países con carácter turístico del mundo:

RANKING GLOBAL	ÁFRICA	AMÉRICA
1 Francia 79,5	1 Marruecos 9,3	1 Estados Unidos 62,3
2 Estados Unidos 54,9	2 Sur África 8,3	2 México 23,4
3 China 57,6	3 Tunisia 4,7	3 Canadá 15,9
4 España 56,7	4 Zimbabue 2,2	4 Argentina 5,6
5 Italia 46,1	5 Botsuana 2,1	5 Brasil 5,4
6 Turquía 29,3	6 Mozambique 1,7	6 República Dominicana 4,3
7 Reino Unido 29,2	7 Nigeria 1,5	7 Puerto Rico 3,7
8 Alemania 28,4	8 Kenya 1,4	8 Chile 3
9 Malasia 24,7	9 Namibia 0,9	9 Uruguay 2,8
10 México 23,4	10 Mauritania 0,8	10 Cuba 2,7

ASIA Y OCEANÍA	EUROPA	ORIENTE MEDIO
1 China 57,6	1 Francia 79,5	1 Arabia Saudí 17,3
2 Malasia 28,7	2 España 56,7	2 Egipto 9,5
3 Hong Kong 22,3	3 Italia 46,2	3 Emiratos Árabes Unidos 8,1
4 Tailandia 19	4 Turquía 29,3	4 Siria 5
5 Macao 13	5 Reino Unido 29,1	5 Baréin 4,9
6 Singapur 10	6 Alemania 28,3	6 Jordania 3,9
7 Corea del Sur 9,8	7 Austria 23	7 Israel 2,8
8 Indonesia 7,6	8 Rusia 22,7	8 Qatar 1,9
9 India 6,3	9 Ucrania 21,4	9 Líbano 1,6
10 Japón 6,2	10 Grecia 16,4	10 Omán 1,5

Ilustración 1.2. Ránking mundial de destinos por llegada de turistas extranjeros (año 2012).

Fuente: Organización Mundial del Turismo (OMT). <http://www.mundo-nomada.com/articulos/los-paises-mas-turisticos-ranking-de-la-omt>

Capítulo 1. Francia, liderando posiciones en varios aspectos

Hoy en día, Francia es considerado el primer destino turístico mundial con 83 millones de llegadas, seguido de España con 60 millones, Estados Unidos con 56 millones, y en cuarta posición se encuentra Italia con 44 millones.

Por lo tanto, pese a ser el país con más llegadas de turistas, Francia se encuentra en el tercer puesto mundial de ingresos por turismo (con unos beneficios anuales de 39.000 millones de euros), después de EE.UU (1ª posición) y España (2ª posición). Este ránking mundial de ingresos por turismo extranjero es elaborado por la OMT a partir de los datos de la balanza de pagos facilitados por los gobiernos de cada país.

Este dato de ingresos por turismo se debe a su ubicación, ya que la mayor parte de los viajes que se realizan a este país, son de duración corta, y por lo tanto, los turistas dejan menos ingresos que en las estancias de larga duración realizadas en EEUU y España.

En cuanto a la ocupación y número de pernoctaciones, en el año 2012 hubo un incremento de 1,7 puntos comparándolo con el año 2011.

Un dato importante es que en el año 2012 hubo un incremento en cuanto al número de pernoctaciones, debido a que están visitando Francia turistas internacionales de países remotos como China, Oriente Medio y Estados Unidos, mientras que el número de pernoctaciones de los turistas europeos en Francia se ha reducido ligeramente, sobre todo si hablamos de turistas españoles e italianos que visitan Francia como destino.

A continuación, mediante este gráfico se muestran las variaciones del número de llegadas y el número de pernoctaciones en el año 2012 respecto al año anterior.

Capítulo 1. Francia, liderando posiciones en varios aspectos

	Número de Llegadas	Número de Pernoctaciones
Reino Unido	+5.7%	+7%
Estados Unidos	+11.9%	+12.7%
Alemania	+2.9%	+4.3%
Italia	-5.2%	-5.3%
España	-15.5%	-16.8%
Bélgica	+2.8%	+1.7%
Japon	+5.3%	+5.8%
Países Bajos	+2.2%	+1.7%
China	+7.4%	+7.8%
Oriente Medio	+12.1%	+11.1%

Tabla 1.3. N° de llegadas y pernoctaciones por países en el año 2012.

Fuente: <http://observatoire.franche-comte.org/bilans/Bilan-Camping-t-2013-1400654111.pdf>

En la actualidad, Francia dispone de las siguientes infraestructuras para alojarse:

- 18.284 hoteles.
- 8.138 campings.
- 914 zonas vacacionales.
- 177 albergues juveniles.
- 69.700 casas rurales y comunales.
- 34.848 habitaciones de alojamiento

1.2. EN LA CUMBRE, COMO PAÍS PRODUCTOR DE VINOS CON DOP (DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA)

Es importante destacar que Francia está dentro de los tres países de la zona euro que lideran el ranking mundial de países productores de vino, según los estudios realizados por la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) en el año 2013, y que podemos observar mediante este gráfico:

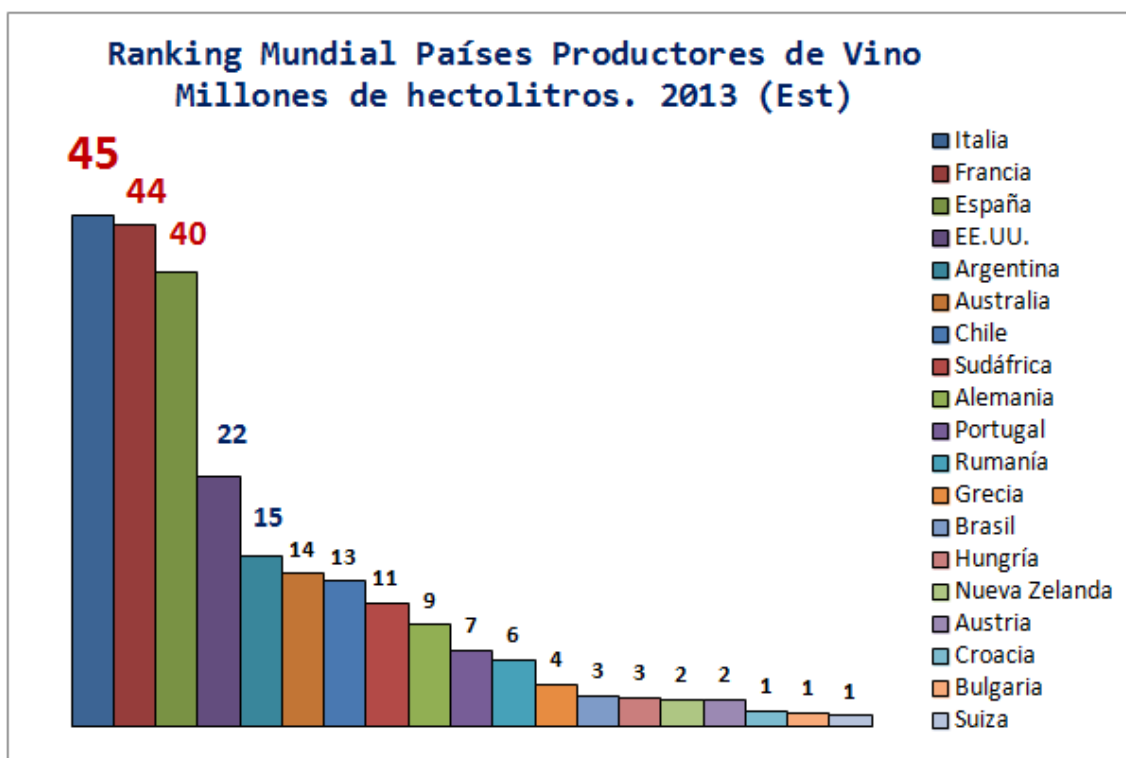


Ilustración 1.4. Ranking mundial de Países Productores de Vino en el Año 2013.

Fuente: Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV).
<http://www.elcaptor.com/2014/03/paises-productores-de-vino-ranking-mundial.html>

Como se puede interpretar, Italia es el país líder en producción de vino en el año 2013, con 45 millones de hectolitros, y le siguen Francia y España con 44 y 40 millones de hectolitros respectivamente. Un dato significativo es que siendo la estimación de la producción mundial de vino de 281 millones de hectolitros, Italia, Francia y España alcanzan entre los tres una cuota de producción del 46% en el total de producción mundial.

Capítulo 1. Francia, liderando posiciones en varios aspectos

A continuación del pódium internacional, en la cuarta y quinta posición del ranking, se encuentran dos países del continente americano, Estados Unidos y Argentina, con 22 y 15 Millones de hectolitros producidos. Y finalmente en la cola, con producciones de 1 Millón de hectolitros están Croacia, Bulgaria y Suiza.

También hay que destacar, que Francia es el segundo país de la Unión europea con más hectáreas de viñedos, por detrás de España, según datos de la OIV. Por detrás de Francia se encuentran Italia y Portugal, siendo el número de miles de hectáreas menor en el año 2012 que en años anteriores, como se puede observar en la siguiente tabla, donde se aprecia la variación desde el año 2000 hasta el año 2012.

mha	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012*
Spain	1229	1211	1202	1207	1200	1180	1174	1169	1165	1113	1082	1032	1018
France	907	900	898	888	889	895	888	867	857	836	818	806	800
Italy	908	892	872	862	849	842	843	838	825	812	795	776	769
Portugal	246	248	249	249	247	248	249	248	246	244	243	240	239
TOTAL	3290	3251	3221	3206	3185	3165	3154	3122	3093	3005	2938	2854	2826

Ilustración 1. 5. Miles de Hectáreas de Viñedos en Países Europeos en los últimos años.

Fuente: OIV (Organización Internacional de la Viña y el Vino).
<http://www.oiv.int/oiv/info/esplublicationoiv>

CAPÍTULO 2: EL TURISMO ENOLÓGICO EN FRANCIA

2.1.INTRODUCCIÓN

En este capítulo se van a explicar algunas de las regiones vinícolas más importantes de Francia y con gran renombre a nivel mundial. Existen trece grandes zonas productoras, que son las siguientes: Alsacia, Beaujolais, Borgoña, Burdeos, Córcega, Champaña, Jura, Languedoc-Rousillon, Loira, Provenza, Saboya, Sud-Ouest, y Valle del Ródano, como se puede observar en la siguiente imagen:

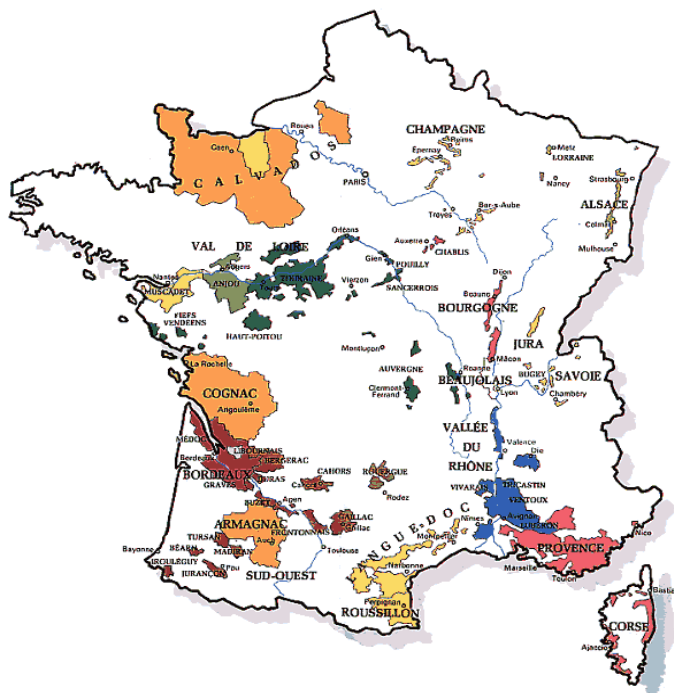


Ilustración 2.1. Mapa de las zonas de producción de Francia. Fuente: Fundación Dinastía Vivanco.
http://docs.dinastiavivanco.com/web/el_mundo_del_vino.pdf

Hay que decir que la historia del vino en Francia está marcada por dos grandes civilizaciones: la griega y la romana. La elaboración del vino se remonta en Francia a los tiempos prerromanos. Aparecen los primeros cultivos en el siglo sexto antes de Cristo, aunque fueron los romanos quienes difundieron en el país la cultura y la práctica de la viticultura. Durante la Edad Media, son los monjes quienes mantienen los viñedos y conservan el conocimiento del vino. Hay que señalar que durante este tiempo, los mejores viñedos eran propiedad de los monasterios.

Capítulo 2. El turismo enológico en Francia

En 1935, se creó el “Sistema de Control Denominación de Origen”, para administrar la producción del vino en Francia y como consecuencia de esto, se aprobaron numerosas leyes para controlar la calidad del vino francés. Según la información de http://es.wikipedia.org/wiki/Appellation_d%27origine_contr%C3%B4l%C3%A9

2.2. BURDEOS: LA CAPITAL DEL VINO

Muchos son los que opinan que de no haber sido por el vino, Burdeos no existiría. Al fin y al cabo, son las viñas las que han marcado el paisaje de los alrededores y las que han impulsado a lo largo de los siglos una arquitectura que se refleja en la ciudad con un claro objetivo comercial y con un puerto en la región vinícola que se abre al atlántico.



Ilustración 2.2. Mapa de las regiones vinícolas de Burdeos. Fuente: https://www.google.es/?gws_rd=ssl#q=mapa+de+las+regiones+vin%C3%ADcolas+de+burdeos

Un punto que conviene destacar es que de aquí provienen los mejores tipos de uva del planeta- Merlot, Cabernet, y Cabernet Sauvignon- y es en Burdeos donde se realiza la mezcla de éstas clases de uva que les convierte en algo maravilloso. En lo que respecta al vino, es sobre todo a partir del siglo XVIII cuando la ciudad se asienta en este negocio. Después de Marsella, Burdeos es el puerto comercial más antiguo de Francia. En la actualidad, produce más de 44 millones de cajas de vino al año.

La zona vinícola que rodea la ciudad de Burdeos cuenta con 1.000 km² y es, junto con Borgoña, la región productora de vinos de máxima calidad. El área se divide en 57 *appellations*, o lo que es lo mismo denominaciones de origen, que corresponden a las diferentes zonas de producción.

Capítulo 2. El turismo enológico en Francia

Las denominaciones se agrupan en siete familias distintas que son las siguientes y que podemos encontrar en: Oliver, Jeanne (2003). *Francia*. Barcelona : Editorial Planeta, S.A.

- St-Émilion, Pomerol y Fronsac. Estas zonas producen tintos profundos y densos.
- Médoc y Graves. Estos vinos suelen ser afrutados, ya que se cultivan en áreas de tierra con grava.
- Bordeaux Supérieur. Se denomina a los vinos que generalmente tienen un buen potencial de envejecimiento.
- Vins Blancs Moelleux et Liqueux. Vinos blancos dulces idóneos para postres, el más famoso de ellos es el Sauternes.
- Vins Blancs Secs. Vinos blancos secos que ofrecen una buena relación entre precio y calidad.
- Côtes. En este grupo se incluyen esos vinos con una gran producción, como es el “Côtes de Bordeaux”.
- Rosé, Clairet, Crémant y Fine. Vinos especiales, con algo más de cuerpo para beber jóvenes y bien fríos. El Crémant es un vino espumoso que va desde los secos hasta los dulces. El Fine es un brandy de uvas blancas.

Además se subdividen en una jerarquía de designaciones, la más famosa es *el Premier Grand Cru Classé* (es el tipo de cepa más conocido en esta zona).

La mayoría de los vinos de la región (tintos, rosados, blancos dulces y secos, y espumosos), incluyen en su etiqueta las letras AOC (*Appellation d'Origine Contrôlée*), lo que indica que han sido cultivados y fermentados de acuerdo con las estrictas regulaciones de control. Burdeos suele producir alrededor del 30% del total del vino con AOC del país. Según datos de: García Ripoll, M.J .y Tobalina, A. (2001). *Guías Visuales PEUGEOT. Francia*. Madrid: Equipo Editorial de El País- Aguilar.

Burdeos cuenta con más de 5.000 *châteaux*, un término que en este contexto se refiere a las propiedades donde crecen, se vendimian, fermentan y maduran las uvas para

Capítulo 2. El turismo enológico en Francia

convertirlas en vino. Muchos de ellos permanecen cerrados al público en octubre durante la vendimia, aunque después de ésta, algunos de los más conocidos se pueden visitar.

Se habla de que tradicionalmente los vinateros bordeleses acordaron con los comerciantes de la ciudad que éstos vendieran el vino en vez de hacerlo directamente en los *châteaux*, lo que puede explicar por qué algunos, incluso los que están abiertos al público, no parecen nada contentos al recibir visitas no concertadas.

2.3. EL VIÑEDO ALSACIANO

La Alsacia es una región vinícola situada al norte de Francia entre Estrasburgo y Mulhouse, con una extensión de 120 Km de largo por 5 Km de ancho a la orilla oeste del río Rin. Son muchos y variados los factores que hacen tan peculiar la región de Alsacia y sus vinos. Estos viñedos gozan de uno de los climas más secos de Francia y de un otoño particularmente soleado. Las uvas, con un clima frío, consiguen madurar y producen algunos de los vinos más especiales y exóticos de Europa.



Ilustración 2.3. Extensión de la Región de Alsacia. Fuente:

https://www.google.es/?gws_rd=ssl#q=la+region+de+alsacia

Capítulo 2. El turismo enológico en Francia

Alsacia produce vinos alemanes según el método francés, debido a que en el siglo XIX este territorio fue objeto de las ambiciones imperiales de Alemania, que finalmente tras largas controversias, Alsacia y Lorena se anexionaron al país franco. Los vinos alemanes son famosos por sus aromas florales, juntándolos con el cuerpo del vino alsaciano, son ideales sobre todo para la cocina francesa.

En Alsacia raramente se menciona el nombre del viñedo. En la etiqueta consta solamente el nombre de la casa y la variedad de la uva, y aquí se presentan algunas de las clases más famosas de uva que existen en esta región, y son las siguientes:

- Riesling. Como su nombre insinúa, su lugar de origen es el Rhin, y está considerada una de las mejores clases de uva, que produce uno de los más elegantes y exquisitos vinos del mundo.
- Gewurzirtaminer. Con él se elaboran sobre todo vinos blancos secos, y dos de los más grandes vinos del mundo el “ Vendages Tardives” y la “ Sélection de Grains Nobles”.
- Muscat. Es una de las familias de uva más antiguas de todas. De aquí proviene el famoso vino moscatel, gran conocido en nuestro país.
- Pinot Noir. Es la mejor variedad de uva tinta del mundo, aunque también la menos agradecida en cuanto a su calidad.
- Pinot Blanc. Es una variante de la Pinot Noir, que da un vino muy parecido al Chardonnay. Según la fuente de información citada anteriormente: Oliver, Jeanne (2003). *Francia*. Barcelona : Editorial Planeta, S.A.

En cuanto a la producción y venta del vino en Alsacia, hay que destacar algunos datos importantes sobre esto:

- El 90% de la producción de vinos en Alsacia son blancos.
- Se produce un 100% del embotellado en la región de la producción, según la ley del 5/7/1972
- Existe una botella exclusiva protegida por la ley denominada “ La Flauta de Alsacia”
- En la actualidad, hay 15.500 hectáreas de viñas con DOC (Denominación de Origen Controlada) en producción, y 119 comunas vitícolas.

Capítulo 2. El turismo enológico en Francia

- En total, la producción de esta zona representa el 18% de la producción francesa de vinos blancos con DOC, ya que se producen más de 150 millones de botellas de vino anualmente.
- Entre los 4.400 viticultores que hay en esta región, 1.800 disponen de más de 2 hectáreas y trabajan el 90% de la superficie total del viñedo
- La superficie global de producción de todas las DOC de Alsacia es de 15.548 hectáreas.
- Se consiguen anualmente 500 millones de Euros en volumen de negocios sin impuestos.
- Se producen unas ventas de cerca del 30% del mercado francés en vinos blancos con DOC consumidos en los hogares, y los Crémants de Alsacia, son líderes del mercado
- Se realizan unas exportaciones de 36,1 millones de botellas al año, es decir, el 26% de las ventas totales de vinos de Alsacia en botellas.

Todos estos datos se han encontrado en: <http://www.vinsalsace.com/es/>

2.4. LA REGIÓN DE CHAMPAGNE

La Champaña es una región que se encuentra al norte de Francia y es predominantemente agrícola y de fama internacional debido a sus vinos espumosos elaborados desde los días de Dom Pérignon (famoso porque fue el creador del primer champán). Su producción se lleva a cabo principalmente en dos departamentos: el Marne, cuya capital es la ciudad de Reims ; y el menos conocido, l'Aube, cuya capital es la antigua ciudad de Troyes. El pueblo de Épernay, al sur de Reims, es el centro neurálgico del champán y el mejor lugar para el arte de la cata. Existe una ruta turística del champán que recorre la diversidad de viñedos de la región.

Capítulo 2. El turismo enológico en Francia



Ilustración 2.4. La región de Champagne. Fuente:

https://www.google.es/?gws_rd=ssl#q=la+region+de+champagne

REIMS

Fue reconstruida en su mayor parte después de las dos guerras mundiales, es una ciudad con anchas avenidas y parques bien cuidados.

Junto con Épernay, es uno de los centros productores de champán más importantes. Se pueden visitar una docena de cavas (bodegas donde se conserva el vino) del área de Reims acompañados de un guía que proporciona explicaciones del proceso de producción del champán. Las visitas incluyen sesiones de degustación al final.

Algunas de las cavas más importantes de Reims son las siguientes:

- Mumm. Es una de las cavas de mayor producción y con una cosecha que supera los siete millones de barriles al año.
- Taittinger. Está 1,5 km al sureste de la catedral. Las visitas guiadas de una hora incluyen un vídeo y una visita a las cavas del s.XIII.
- Pommery. Tiene su cava en la cima de una colina, 1,8 km al sureste de la catedral.

ÉPERNAY

Esta ciudad se encuentra 25 Km al sur de Reims y en ella se encuentran algunas de las más famosas cavas de champán del mundo.

Capítulo 2. El turismo enológico en Francia

Muchas de las casas productoras de champán ofrecen interesantes visitas informativas, todas ellas finalizando con una cata de vinos. La prestigiosa firma “ Moët & Chandon “ propone recorridos de una hora aproximadamente que muestran lo más representativo de la región.

TROYES

Esta ciudad, una de las capitales históricas de la Champagne, es conocida como el “corcho de una botella de champán”, ya que marca esta forma en los mapas. Sus casas tienen una arquitectura típica de la zona con un entramado de madera. Es famosa por su tradición de vidrio de colores, sus salchichas (*andouillettes*) y su industria y sus manufacturas de prendas de punto.

Varios de sus museos son únicos y cuenta con numerosas iglesias antiguas. La ciudad no cuenta con ninguna cava, aunque si existen bodegas más pequeñas de tamaño.

Toda esta información se ha recogido de: Oliver, Jeanne (2003). *Francia*. Barcelona : Editorial Planeta, S.A y de García Ripoll, M.J .y Tobalina, A. (2001). *Guías Visuales PEUGEOT. Francia*. Madrid: Equipo Editorial de El País- Aguilar.

Antiguamente Champagne fue famosa por sus ferias anuales, donde acudían importantes mercaderes franceses, italianos y holandeses, aunque también se acercaban de toda Europa para comprar sedas, especias, paños, etc.

Hoy en día siguen acercándose negociantes y amantes del buen vino en busca de la bebida de fiesta por excelencia.

CAPÍTULO 3: ESCAPADA
DE INTERÉS TURÍSTICO
PARA UNA FAMILIA
ESPAÑOLA

3.1.INTRODUCCIÓN

La finalidad de este capítulo es la creación de un paquete turístico para una familia española que viaja a Francia durante una semana, y cuyo principal motivo del viaje es el interés y el conocimiento del turismo enológico sobre las zonas más importantes en el país. Son muchos los circuitos que existen hoy en día sobre este aspecto, pero el objetivo principal del capítulo es crear algo novedoso tanto para adultos como para niños, compaginando actividades para ambos.

Se va a comenzar realizando “ La Ruta Del Cognac” por el oeste de Francia, visitando los principales lugares de interés turístico de la zona, acompañándolos de actividades prácticas de aprendizaje para niños pero siempre con un sentido divertido, todo ello sin quedarse atrás el turismo activo, que va a estar presente en todos estos recorridos.

Posteriormente, la visita se va a centrar en otro punto fuerte en cuanto a zona de viñedos, la famosa región de Borgoña, en una de las áreas vitivinícolas más destacadas del mundo que es la “ Côte d’ Or”, que se extiende desde Dijon hasta el pueblo vinatero de Beaune. En este recorrido se van a realizar varias actividades muy interesantes como son dar un paseo en globo para poder divisar los magníficos viñedos que dispone esta zona, y degustar la exquisita gastronomía de la región.

Finalmente, para terminar el circuito, nos vamos a dirigir a la ciudad de Burdeos y sus alrededores, que junto con Borgoña es la región productora de vinos de máxima calidad más importante de Francia. La visita va a tratar de conocer algunos de los más fabulosos “ Châteaux” que aceptan visitas concertadas, para después viajar hasta el pueblo medieval de *Saint-Émilion*, y realizar una excursión en barca por el pueblo costero de *Arcachon*. Éste sería el circuito completo que se va a explicar en la primera parte del capítulo 3.

La segunda parte del capítulo va a desarrollar una “ Ruta del Champagne y las Ostras”. El objetivo principal de este apartado va orientado hacia un tipo de turismo más exclusivo, que busca nuevas experiencias en algo diferente a lo que hay en España, como la degustación del Champagne y unas extraordinarias ostras.

3.2. CIRCUITOS DE VIÑEDOS

1. LA RUTA DEL COÑAC

El circuito va a comenzar en la ciudad de Cognac. Es famosa en todo el mundo por la bebida alcohólica que produce, que lleva el nombre de la ciudad y en el que se basa la economía local.

La visita empieza en el Museo del Cognac, donde se puede disfrutar y aprender sobre la producción de esta bebida, cómo se elabora, que procesos sigue, y también sobre las tradiciones folclóricas locales, gastronomía de la zona, etc.

Después pasamos a visitar algunas de las destilerías más famosas que ofrecen visitas guiadas, como son:

- *Hennessy*. Es uno de los fabricantes más antiguos y famosos de coñac. Fue la primera marca que brilló en todo el mundo y estableció un producto de máxima calidad y lujo. En la actualidad, es considerada como la sexta marca de bebida más poderosa en valor del planeta. Un dato importante es que la exportación de esta firma supera los 30 millones de botellas hacia otros países del mundo, y que hoy en día esta marca vende unas tres millones de cajas de coñac al año. Según datos de <http://urbinavinos.blogspot.com.es/2012/12/bodegas-hennessy-cognac.html>, la visita guiada comienza con una película de la historia de la bodega, y posteriormente se realiza un pequeño viaje en barca que cruza el río Charente. Para terminar se hace una degustación de algunos de los más exquisitos coñacs.



Ilustración 3.1. La destilería de Hennessy Fuente:

<http://urbinavinos.blogspot.com.es/2012/12/bodegas-hennessy-cognac.html>

Capítulo 3. Escapada de interés turístico para una familia española

- *Rémy Martín*. En 1724 Rémy Martín, un joven viticultor, funda su empresa en esta región. En 1830 se crea el primer gran coñac, y en 1870 se elige el símbolo mítico del centauro para representar la casa. En 1910 se comienza a extender la comercialización de esta bebida hacia países como Rusia, China, Estados Unidos etc. En 2010 lanzan al mercado el “*Centaure de Diamant*” considerada como la joya del corazón de la región de Cognac. Según datos de <http://www.remymartin.com/es>, la visita comienza con un recorrido en tren que nos lleva a visitar las viñas hasta la bodega. Allí se explica todo el procedimiento de obtención del coñac. Más tarde visitaremos la casa histórica, donde habrá una degustación de los mejores coñacs de la marca, con aperitivos tradicionales de la zona.



Ilustración 3.2. La destilería de Rémy Martí. Fuente: <http://www.remymartin.com/es>

Por último, haremos una parada en la localidad de *Trois Palis*, famosa por sus chocolaterías donde se pueden degustar muy variados tipos de chocolate y los niños pasan aquí un tiempo muy divertido y agradable.

2. RECORRIDO POR BORGOÑA

En la actualidad, se la conoce por sus excelentes vinos, su magnífica gastronomía y su rico patrimonio arquitectónico. Muchos de los lugares más interesantes se encuentran en tres de sus áreas: Côte d’Or (capital Dijon), Yonne (capital Auxerre), y Saône et Loire (capital Mâcon).

El comienzo del circuito es en la zona de Côte d’Or, conocida por ser una de las áreas vitivinícolas más destacadas del mundo, que se extiende desde Dijon, hasta el pueblo vinatero de Beaune. Todos estos datos se han recogido en Oliver, Jeanne (2003). *Francia*. Barcelona : Editorial Planeta, S.A.

Capítulo 3. Escapada de interés turístico para una familia española

Nos dirigimos hacia la Côte de Nuits, que es el área norte que abarca desde el pueblo de *Fixin* hasta *Corgoloin*.

En esta zona la visita se va a centrar sobre todo en recorrer en un mini bus los viñedos y apreciar los diferentes paisajes, hasta llegar a la localidad de Dijon.

Dijon, considerada capital mundial de la mostaza, es una de las ciudades más atractivas de Francia. Sus calles presentan un ambiente juvenil, gracias a la presencia de unos 24.000 estudiantes universitarios. Fue la capital de los duques de Borgoña.

Allí visitaremos algún que otro monumento que no puede pasar desapercibido, como son por ejemplo: el palacio de los Duques y Estados Generales de Borgoña, la iglesia de Notre Dame, el Museo de Bellas Artes, etc.

Más tarde iremos a degustar la gastronomía y los productos tradicionales de la localidad, famosos en todo el mundo, como pueden ser el vino, la mostaza, y el pan de especias en uno de los restaurantes más exquisitos de la ciudad, “*La Dame d’Aquitaine*”.

Posteriormente, la visita se va a orientar hacia la parte sur que es la Côte de Beaune. Bajo la ciudad de Beaune, se encuentran algunas de las bodegas donde descansan millones de botellas de vino, y que son muy interesantes de conocer. Algunas de ellas son: *la Patriarche Père et Fils, Reine Pédauque, Lycée Viticole*.

El circuito va a finalizar en la ciudad de Mâcon, donde un globo aerostático estará esperándonos para hacer una pequeña ruta por los aires y poder así divisar con mejor calidad el área vinatera más meridional de Borgoña, y también los pequeños pueblos campesinos, donde se producen sobre todo vinos blancos de gran calidad.



Ilustración 3.3. Zonas Vinícolas de Borgoña. Fuente: [www. Google. Zonas vinícolas Borgoña.com](http://www.Google.Zonas%20vinícolas%20Borgoña.com)

3. CIRCUITO POR BURDEOS

Esta ciudad es conocida por su arquitectura, sus grandes avenidas y sus parques bien cuidados, pero no es sólo famosa por esto, sino también por la zona vinícola que la rodea. Es una de las regiones productoras de vinos más importantes del país, junto con Borgoña, y ocupa la extensión de viñedos más grande de Francia.

Desde hace más de dos mil años, estas tierras han dado deliciosos y grandiosos vinos, y muchos son los turistas que se acercan a ésta zona para degustar estos magníficos caldos, sobre todo en otoño con la época de la vendimia. Según datos de Oliver, Jeanne (2003). *Francia*. Barcelona : Editorial Planeta, S.A.

La visita va a comenzar en la región de Médoc, al noroeste de Burdeos, donde se encuentran algunas de las viñas más célebres de la localidad. Aquí son famosos los denominados “*Châteaux*”, que aceptan visitas concertadas durante la época de la vendimia, y donde se elaboran algunos de los mejores vinos del país.

Los Châteaux que nosotros vamos a visitar en un día completo son los más conocidos de la zona: Château Lafite Rothschild, Château Margaux, y Château Palmer, todos ellos reciben visitas de una hora aproximadamente, finalizando siempre con una cata.

Más tarde nos vamos a dirigir al pueblo medieval de Saint-Émilion, al este de Burdeos, y que está rodeado de viñedos de los que se obtienen grandes vinos tintos de un color rojo intenso. Actualmente, esta localidad ha sido reconocida como Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO.

Aquí nos vamos a dirigir a *la Maison du Vin*, donde se va a realizar una pequeña introducción a la cata de vinos de la zona, para seguir apreciando las distintas iglesias románicas y ruinas que se encuentran en este pueblo, famoso también por los mercadillos medievales que se celebran a menudo y que son muy interesantes de conocer.



Ilustración 3.4. El pueblo de Saint-Émilion. Fuente:

https://www.google.es/?gws_rd=ssl#q=vistas+panor%C3%A1micas+del+pueblo+de+saint-emilion+en+francia

Capítulo 3. Escapada de interés turístico para una familia española

Por último, el circuito se acaba en el pueblo de *Arcachon*, una localidad costera que tiene como principales atractivos sus playas de arena y la extraordinaria duna de *Pyla*, que es la más alta de Europa.

Es aquí donde se va a realizar una excursión en barca hasta el pueblo de *Cap Ferret* con un guía especializado que irá explicando los diferentes lugares y curiosidades de esta zona para, finalmente, terminar visitando la famosa duna, donde el circuito llega a su fin.

3.3.RUTA DEL CHAMPAGNE Y LAS OSTRAS

Pues bien, este apartado va a consistir en la realización de una ruta diseñada para una familia española, y principalmente se basa en la visita y degustación de dos de los manjares más exquisitos del mundo: el Champagne y las Ostras.

Se va a comenzar en Reims, una ciudad que destaca por la limpieza y ordenación de sus anchas avenidas y parques bien cuidados. Una visita obligatoria es la famosa Catedral de Notre Dame, (de estilo gótico, que destaca por su elegante y larga estructura).

Posteriormente, la visita se va a centrar en dos de las cavas de champagne más importantes del área de Reims, que son : *Taittinger* y *Mumm*. Según datos de Oliver, Jeanne (2003). *Francia*. Barcelona : Editorial Planeta, S.A.

La cava de Taittinger es una de las 10 casas más importantes y tradicionales de Champagne. Fue fundada en 1734 y bautizada como Taittinger en 1932. Es famosa por el estilo de sus vinos elegantes y cremosos. Dentro de la denominación cultivan 50% Pinot Noir, 15% Pinot Meunier y 35% de Chardonnay. Elaboran 11 champagnes, desde el Brut Reserve Taittinger a Comtes de Champagne. En la actualidad, está en manos de Pierre Emmanuel Taittinger. Dentro de esta cava se va a realizar una visita guiada de una hora aproximadamente, que incluye un vídeo de explicación y una pequeña cata de algunos de los champagnes que se elaboran aquí.

La cava de Mumm es una de las cavas de mayor producción en Reims, con una cosecha que supera los siete millones de barriles al año. La visita a la cava incluye una sesión de degustación para dos o tres tipos de champagne, añadiendo comentarios enológicos de una guía especializada en este tema. Hay que destacar la botella de “Mumm Cordon Rouge”, que es todo un clásico de los champagnes.



Ilustración 3.5. Botella de Champagne “ Mumm Cordon Rouge”. Fuente :

https://www.google.es/?gws_rd=ssl#q=botella+de+champagne+mumm+cordon+rouge

Capítulo 3. Escapada de interés turístico para una familia española

Seguidamente, la visita continúa recorriendo los diferentes viñedos de la zona; en total *la route touristique du champagne* abarca un recorrido de 600 kilómetros por las diferentes carreteras comarcales que constituyen esta ruta, pero sólo se van a dedicar unos tres días aproximadamente a esta ruta.

Atravesando la montaña de Reims hasta llegar al destino de Épernay, sin olvidarse de hacer una parada en el pueblo de Hautvillers, que se encuentra a unos 6 Kilómetros al norte de Épernay, y que es conocido porque fue allí donde Dom Perignon creó el champagne hace tres siglos. En este lugar se van a apreciar las diferentes viñas, distinguiendo los especiales aromas de la zona.

A continuación, la parada se realiza en la ciudad de Épernay, una localidad que se ubica entre los ondulados campos de viñedos que cubren el valle del Marne, y que es considerado, como el mejor lugar de Champagne para catar el burbujeante líquido dorado.

Uno de esos lugares es la destacada bodega MOËT&CHANDON, situada entre 10 y 30 metros debajo del suelo, es la más grande de la región de Champagne, con una extensión de 28 Km. La historia de este Champagne se remonta al año 1743, cuando Claude Moët funda la casa MOËT y comienza a producir esta espumosa bebida. Sin embargo, no es hasta el año 1792 cuando esta bebida alcanza un gran renombre a nivel internacional y es sinónimo de lujo y exquisitez, según cuenta www.moet.com . La visita incluye un paseo por la bodega subterránea, y también pone en conocimiento el descubrimiento de la elaboración de esta bebida. Para terminar este tour, se ofrece al visitante una cata de los mejores Champagnes de la bodega.

Un dato curioso es que hace unos 3 años, se declaró a Roger Federer (considerado como uno de los mejores tenistas del mundo) como nuevo embajador de la marca.



Ilustración 3.6. Logotipo de la marca. Fuente: www.moet.com

Capítulo 3. Escapada de interés turístico para una familia española

La siguiente visita es a la bodega de MERCIER, una de las más interesantes del país y fundada en el año 1847 por Eugène Mercier. Todo comienza con la bajada hasta los pasillos subterráneos en un ascensor de cristal, en el que se va contemplando un espectáculo de luz y sonido a la vez que se va explicando el proceso de elaboración del Champagne. Una vez abajo, un tren está esperando para recorrer durante unos minutos el subsuelo donde se fabrica la bebida, mientras un guía experto va explicando las diferentes etapas de la elaboración de la misma. Al finalizar, se ofrece al visitante una pequeña degustación. Hay que decir que esta marca es la más popular en el país vecino.

Para terminar la Ruta del Champagne, no hay que olvidarse de la ciudad de Troyes y de sus casas de madera de estilo renacentista con un toque medieval. Uno de los pueblos famosos es *Colombey les Deux Églises*, (ubicado en el alto Marne), debido a que fue aquí donde se enterró a Charles de Gaulle, presidente de la República Francesa, y es aquí donde se puede decir que termina esta ruta para ponerse en marcha hacia la zona del Charente Marítimo, donde se encuentra una de las mayores cuencas ostrícolas del país, situada en Marennes-Olerón.

Es en este lugar donde va a concluir la ruta completa del Champagne y las ostras; Actualmente Marennes-Olerón es el primer centro europeo ostrícola, con una producción que varía entre las 40.000 y 60.000 toneladas según los años. La superficie explotada se extiende hoy en día a 6.000 hectáreas. La ostra de esta zona es un producto de primera calidad, además de ser la única en Francia que posee el distintivo de *Label Rouge*, (etiqueta roja). Qué mejor que terminar degustando las mejores ostras del país con un brindis de los más exquisitos Champagnes franceses, al lado de una bella puesta de sol en una magnífica playa.



Ilustración 3.3. Cuenca Ostrícola de Marennes-Olerón. Fuente: www.france-voyage.com

Conclusiones. El mundo del vino en Francia.

CONCLUSIONES: EL MUNDO DEL VINO EN FRANCIA.

Tras la realización del Trabajo se ha podido llegar a una serie de conclusiones que a continuación se enumeran.

En primer lugar, podemos afirmar que Francia es un gran productor a nivel mundial de vinos con Denominación de Origen, siendo de los primeros países en el Ranking según datos de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) en el año 2013, según la página web de <http://www.oiv.int/oiv/cms/index?lang=es>.

En segundo lugar, es interesante destacar que este país posee grandes zonas de viñedos y muchas ciudades con gran cultura y tradición vinícola, como las citadas anteriormente en el desarrollo del trabajo, y que llevan ya muchos años elaborando, produciendo y comercializando todos estos tipos de caldos famosos por su calidad y sabor, y que lo convierten en todo un símbolo del país.

Por eso, la clave de este Trabajo de Fin de Grado es explicar un producto turístico específico en el mercado francés como es el vino. El turismo enológico se ha convertido en la actualidad en uno de los principales motivos de los turistas que viajan al país vecino. Son miles de personas y cada vez más las que se acercan al país galo para visitar estas zonas con gran encanto. Todo ello repercute positivamente en estas áreas, ya que gracias al aumento de este tipo de turismo, son mayores los beneficios que se obtienen tanto a nivel económico como social.

En definitiva, podemos hablar de que la importancia del vino en Francia no puede pasar desapercibida, ya que es un gran recurso en todos los sentidos, tanto turístico como a nivel gastronómico, cultural, etc. Aunque muchos no sean aún conscientes de la relevancia que supone la explotación de este producto para el país.

En conclusión, puedo decir que con la realización de este trabajo he aprendido bastante sobre las zonas que se basan primordialmente en la explotación y consumo de este recurso, y el objetivo final me ha servido para tener mucha más curiosidad e inquietud para conocer más datos sobre todo esto, y unas ganas inmensas de poder visitar algún día todas estas zonas tan especiales que he nombrado anteriormente, tanto las bodegas como las cavas, los viñedos, la cuenca ostrícola, etc.

Conclusiones. El mundo del vino en Francia.

RECURSOS BIBLIOGRÁFICOS

Oliver, Jeanne (2003). *Francia*. Barcelona : Editorial Planeta, S.A.

García Ripoll, M.J .y Tobalina, A. (2001). *Guías Visuales PEUGEOT. Francia*. Madrid: Equipo Editorial de El País- Aguilar.

Charpentier, A (1975). *Chroniques de France. Le Vin en France*. Paris : CLE INTERNATIONAL

VV.AA (2012) *Revista de L' Echo Touristique n° 3051, n° 3052*

RECURSOS ELECTRÓNICOS

<http://www.mundo-geo.es/viajes-y-expediciones/viajes/turismo-francia-burdeos-capital-del-vino>. Consultado el 6 de mayo de 2014

<http://www.visita-europa.com/turismo-enologico-en-francia/>. Consultado el 6 de mayo de 2014

<http://www.visionesdelturismo.com/enoturismo-en-francia/>. Consultado el 6 de mayo de 2014

<http://www.lonelyplanet.es/noticia-francia-para-turistas-gourmet-104.html>. Consultado el 7 de mayo de 2014

Organización Internacional de la Viña y el Vino

<http://www.oiv.int/oiv/info/esstatistiquessecteurvitivinicole#secteur>. Consultado el 10 de mayo 2014

<http://www.elcaptor.com/2014/03/paises-productores-de-vino-ranking-mundial.html>. Consultado el 10 de mayo de 2014

<http://www.losvinosdelmundo.com/esp/paises/francia.html>. Consultado el 12 de mayo de 2014

http://www.diprimsa.es/beyer_vins/alsacia.php. Consultado el 13 de mayo de 2014

<http://www.vinsalsace.com/es/el-vinedo/el-vinedo-rub1046.html>. Consultado el 15 de mayo de 2014

<http://www.winehiker.net/champagne.html>. Consultado el 20 de mayo de 2014

<http://viajar.elperiodico.com/destinos/europa/francia/poitou-charentes/la-ruta-del-cognac-por-el-oeste-de-francia>. Consultado el 23 de mayo de 2014

<http://diariodeunturista.com/escapada-a-la-region-de-cognac/3857>. Consultado el 25 de mayo de 2014

<http://viajar.elperiodico.com/destinos/europa/francia/borgona-y-burdeos-ruta-por-las-grandes-bodegas-de-francia>. Consultado el 27 de mayo de 2014