****

***Napa Valley Rock* –Versión Extendida**

**Guía del Instructor**

**Indice General**

* Introducción
* Hechos primordiales acerca del Valle de Napa
* Suelos
* Clima
* Viticultura
* Enología
* Historia
* Napa Valley Vintners

**Duración de la clase**

Una hora y quince minutos (1,25 horas) es la duración sugerida de esta presentación, pero puede ser alterada a su voluntad. La presentación, tal como se ha diseñado aquí, no incluye un ejercicio de degustación, pero puede modificarse fácilmente para incluir una muestra de los vinos del Valle de Napa, ya sea durante o al final de la misma.

**Qué cubrir durante la sesión de degustación**

Le animamos a que cubra los siguientes temas durante la sesión:

* Principales hechos y comentarios sobre el Valle incluidos en las notas a continuación
* Experiencias personales de Napa Valley, sus vinos y viticultores.

Por favor, elabore su propia narrativa mezclando la información contenida dentro de la guía enriqueciéndola con experiencias personales y el conocimiento propio del Valle de Napa y sus vinos. Las láminas muestran relativamente poca información, pues está diseñada para transmitir la belleza visual de la región.

**Revisión de PowerPoint**

Le recomendamos que revise el total de las láminas según sea necesario para ayudar o mejorar su presentación. Siéntase libre de agregar/eliminar láminas, o úselas para mejorar una presentación ya existente.

**Examen**

Utilice el cuestionario para evaluar y proporcionar un reconocimiento cuantificable y que asegure el aprendizaje del participante.

**Uso de estos Puntos de Conversación por el Educador**

• Los puntos en **negrita** son puntos clave y deben ser cubiertos

• Otros numerosos y variados puntos se han proporcionado para ser su inclusión opcional/potencial. Depende de cada educador decidir qué incluir.

• El texto en *cursiva* es un marcador para enfatizar el punto.

**Mensajes y Hechos primordiales sobre el Valle de Napa**

*Usted debe estar familiarizado con estos datos y cifras del Valle de Napa:*

**Valle de Napa - Cultivando la Excelencia**

**El Valle de Napa representa vinos de la más alta calidad, cultivados con excelencia en uno de los lugares más extraordinarios del mundo.**

*Nuestros Vinos*

* El nombre de Napa Valley es sinónimo de los mejores vinos del mundo.
* Aunque sólo producimos 4% de la cosecha completa del Estado de California y 4/10´s (cuatro décimas partes) del 1% de todos los vinos del mundo
* Conjuntamos más de 150 años de tradición con innovación en técnicas de viticultura y vinificación.
* Las primeras uvas del Valle de Napa fueron plantadas en 1838-39 y la primera bodega comercial fue fundada en 1861.
* En nuestra región, la combinación de suelos diversos, clima ideal y una variada topografía, es perfectamente adecuada para producir una amplia variedad de vinos consistentes y de alta calidad.
* La mitad de los suelos del mundo se pueden encontrar en el Valle de Napa y el clima se clasifica como Mediterráneo.

*Nuestro compromiso*

* Hacemos el vino responsablemente, en la primera Reserva Agrícola designada de América, establecida en 1968.
* Hoy en día, la Reserva Agrícola protege 32,000 acres de suelo en el Valle.
* Casi el 90% de las tierras del Condado de Napa están bajo niveles permanentes o muy altos de protección contra el desarrollo.
* La Reserva Agrícola, tierras designadas como áreas agrícolas de captación de agua, y las propiedades de tierra que están asignadas bajo derechos de conservación; totalizan 444,000 acres protegidos.
* Más del 40% de la superficie vitivinícola del Condado de Napa está certificada como *Napa Green Land* y casi 7 millones de cajas de vino se producen anualmente en bodegas certificadas bajo el estándar llamado *Napa Green (Napa Green Certified Wineries).*
* La agrupación *Napa Valley Vintners* ha establecido una meta esperando que todos sus miembros, esten en el programa *Napa Green* para fines del año 2020.

*Nuestro Valle*

* El Valle de Napa es una de las regiones más hermosas de América.
* Según un estudio realizado por la oficina de turismo local en el año 2012 sobre el perfil del visitante del Valle de Napa *("Napa Valley Visitor Profile"),* demostró que la belleza escénica del Valle de Napa es el atributo que los visitantes aprecian más, por encima de todos los demás.
* La colaboración es el sello de identidad de nuestro éxito mutuo.
* The Napa Valley Vintners, asociación sin fines de lucro, tiene más de 525 miembros/bodegas asociadas.
  + - Casi el 80% de ellas produce menos de 10.000 cajas de vino por año y el 95% son de propiedad familiar.
* A través de la Subasta del Valle de Napa (*Auction Napa Valley*), hemos ofrecido casi $ 160 millones de dólares para asegurar la salud y el bienestar del lugar que llamamos nuestro hogar.
* *Auction Napa Valley* fue fundada en 1981 y centra sus esfuerzos filantrópicos en la salud de la comunidad del Condado de Napa y en la educación para niños, sin fines de lucro.

**Acerca de la región vinícola del Valle de Napa**

El Valle de Napa es connotado por la producción constante de vinos de la más alta calidad. Estamos comprometidos con una cultura de excelencia, proporcionando liderazgo ambiental y cuidando nuestro extraordinario Valle.

Obtenga más información en napavintners.com.

**Acerca de *Napa Valley Vintners***

La asociación comercial sin fines de lucro de *Napa Valley Vintners* ha estado cultivando la excelencia desde 1944 inspirando a sus más de 525 miembros a producir consistentemente vinos de la más alta calidad, a proporcionar liderazgo ambiental y cuidar el lugar extraordinario que ellos llaman hogar.

Obtenga más información en napavintners.com

**Presentación**

**Lámina # 1: Introducción**

Imagen: El panorama del Valle de Napa con logo de *Napa Valley Rocks*

**Puntos Generales de Conversación**

* *Adaptar la introducción a la audiencia*
* ¡Bienvenido! Gracias por estar hoy aquí y por su interés en la vitivinicultura de Napa Valley. Estamos emocionados por compartir información con ustedes y mostrar lo que hace que Napa Valley sea una de las mejores regiones vinícolas del planeta.
* Independientemente del lugar de origen de cada uno de ustedes, al término de este sesión saldrá con una mejor y mayor visión y apreciación del Valle de Napa Valley y de la elaboración de sus vinos.

**Lámina # 2: Promesa de Marca**

Imagen: Letrero/señalamiento de bienvenida al Valle de Napa

**Puntos Generales de Conversación**

* Comenzamos esta presentación con una propuesta: **Napa Valley representa vinos de la más alta calidad, cultivados con excelencia en uno de los lugares más extraordinarios del mundo.**
* **A lo largo de esta presentación, nos sumergiremos en la geografía específica, la geología, los suelos, el clima, la tecnología, la historia y la sostenibilidad ambiental y social del Valle de Napa.**
* *Opcional, profundizar en el libro "Silverado Squatters" de Robert Louis Stevenson*
  + No somos los primeros en reconocer la calidad de los vinos de Napa Valley. La especialidad de la zona también fue reconocida por el autor Robert Louis Stevenson en su libro de 1883 *Silverado Squatters* en un capítulo titulado *"Napa Wine"* (vino de Napa), donde reconoció que los vinos que estaban haciendo Joseph Schram, Charles Krug y otros bodegueros pioneros eran toda "una poesía embotellada " (frase que se encuentra citada en los dos letreros icónicos de bienvenida al Valle de Napa).
  + Predijo – correctamente - que "el impacto de la tierra Californiana permanecerá en paladar de tu nieto." “Este impacto, me gustaría aclarar, no es sólo cualquier tierra de California - es la tierra del Valle de Napa.”
  + Aquí se presenta la cita completa como referencia:

"El vino en California está todavía en etapa experimental; y cuando usted prueba una cosecha; serias preguntas económicas surgen. El comienzo de la siembra de la vid es como el comienzo de la minería para los metales preciosos; el viticultor también tiene que prospectar. Un rincón de tierra tras otro es probado con un tipo de uva tras otra. Esto esta mejor, el tercero aún mejor. Así, poco a poco, andan a tientas por su Clos Vougeot y Lafite. Esos lodos y rincones de tierra, más preciados que los minerales más preciosos, generan fragancias inimitables y un fuego suave; esas bonanzas virtuosas, donde el suelo se ha sublimado bajo el sol y las estrellas en algo más fino, y **el vino es poesía embotellada**: que todavía queda por descubrirse; el chaparral esconde, los arbustos rodean, el minero golpetea la roca y su mente divaga, y las musas del grizzly no se alteran. Pero allí esperan su hora, esperando su Columbus; mientras la naturaleza las cuida y prepara. El impacto de la tierra Californiana permanecerá en el paladar de tu nieto.”

**Lámina # 3: Terroir**

Imagen: Definición del Terroir

**Puntos Generales de Conversación**

* La llamada reivindicación de la calidad se basa en nuestra creencia de que los grandes vinos sólo pueden provenir de grandes regiones vitivinícolas y que la clave para ser una gran región vitivinícola es poseer ese misterioso término: el terruño/terroir.
* Sugerencia de interacción: Pida a la audiencia que defina terroir.
* Para efectos de esta presentación, **definimos terroir como el entorno natural en el que se produce un determinado vino, incluyendo factores como el suelo, la topografía y el clima.**
* **Como propósito de esta presentación, nos gustaría proponer añadir el factor GENTE a la definición de terroir, porque después de todo el terruño único de Napa Valley posee una intersección entre la cultura de alta calidad enológica y el medio ambiente físico.**
* A lo largo de esta presentación, utilizaremos hechos científicos, datos divertidos e historia, esperando demostrar por qué el Valle de Napa tiene un gran terroir, que permite a sus productores crear vinos de la más alta calidad, cultivados con excelencia en uno de los lugares más extraordinarios del mundo.
* También hablaremos sobre el liderazgo de los viticultores en el pasado y el presente, y cómo la combinación de una geología diversa, un clima ideal y personas dedicadas, hacen del Valle de Napa lo hoy es.

**Lámina # 4 Napa Valley AVA (American Viticultural Area / Area de Viticultura Americana)**

Imagen: Mapa de California destacando el Valle de Napa

**Puntos Generales de Conversación**

* **Al aprender acerca del Valle de Napa, una de las cosas más importantes a entender es dónde se ubica, porque eso es lo que hace posible la combinación única de la geología y clima que se encuentran en el Valle de Napa,**
* Está cerca, pero no sobre la costa; esta en el interior pero tampoco tan dentro como para ser considerada parte del Valle Central de California. Este factor es clave porque el clima de Napa no es demasiado frío ni demasiado caliente, por lo tanto es propicio para el cultivo uva dirigido a vinos de calidad.
* El valle está rodeado por dos cordilleras - las montañas Mayacamas al oeste y las montañas Vaca al este.
* El Valle de Napa se encuentra en el norte de California a 36 millas de la costa, 48 millas de San Francisco, 360 millas de Los Ángeles, y 250 millas al sur de la frontera con Oregón.
* Es precisamente esta localización la que da al Valle de Napa su mezcla única de atributos y permite a sus viticultores producir vinos de clase mundial.
* **Napa Valley se convirtió en la primera AVA reconocida en California en 1981.** *(Nota: la primera AVA de América fue Augusta, Missouri).*
* **Una AVA es un área geográfica de cultivo de uva que posee características distinguibles, incluyendo:**
  + - * **Clima,**
      * **Terreno y suelos**
      * **Distinción cultural e histórica.**

**Lámina # 5: Las AVA´s confinadas dentro del Valle de Napa**

Imagen: Mapa de AVAs de Napa Valley

**Puntos Generales de Conversación**

**• Desde 1981, se han reconocido 16 sub-AVA´s (sub-áreas de viticultura americana) dentro de la gran AVA de Napa Valley. El gran número de sub AVAs - cada una con sus propios atributos únicos y definibles - habla de la diversidad de terroir dentro de la gran AVA de Valle de Napa.**

• Al establecer un AVA, los viticultores y los productores de estas regiones, trabajan juntos para determinar los límites del área de cultivo y darle un nombre que refleje la designación regional.

• Estos datos se presentan a la Oficina de Impuestos y Comercio del Departamento del Tesoro de los Estados Unidos, que decide si se concederá la designación AVA propuesta.

• Las AVA difieren de las denominaciones europeas de manera importante. **Las AVA son designaciones o indicaciones estrictamente geográficas y no son limitativas de lo siguiente:**

* **El tipo de uva cultivada,**
* **Los métodos vitivinícolas utilizados**
* **El rendimiento del cultivo**

• Las denominaciones europeas regulan casi todas las prácticas y los procesos de viticultura y enología, pero las normas americanas AVA proporcionan sólo restricciones muy básicas.

• Una de esas restricciones es que, cuando una AVA aparece en una botella, **al menos el 85% de las uvas utilizadas para elaborar ese vino deben haber sido cultivadas dentro de esa AVA** (lo que significa que el 15% puede obtenerse de otras AVA´s).

**Lámina # 6: 4% del vino de California**

Imagen: Mapa del Oeste de los Estados Unidos

**Puntos Generales de Conversación**

• Antes de sumergirnos en los detalles que hacen de Napa Valley sea un lugar tan especial para cultivar uvas y hacer vino, repasemos algunos hechos generales para ayudarnos a poner la región en perspectiva.

• Aunque Napa Valley es casi universalmente conocido en el mundo del vino, en realidad es una región muy pequeña.

• **Napa Valley produce sólo el 4% de la cosecha anual del Estado de California.**

**• El Valle de Napa tiene cerca de 45.000 acres (18.200 hectáreas), es decir cerca de 1/6 del tamaño de la superficie plantada de Burdeos.**

**• El Valle en sí, tiene sólo de 30 millas de largo y 5 millas de ancho.**

• **\*\* Interacción opcional**: ¿Qué porcentaje del vino del mundo cree usted que Napa Valley produce? ¿Alguna conjetura?

**Lámina # 7: 0.4% de vino del mundo**

Imagen: Mapa del mundo

**Puntos Generales de Conversación**

**• Napa Valley produce tan sólo cuatro décimas partes del uno por ciento del vino del mundo (0.04%)**

**• Sólo el 9% de la superficie total del condado de Napa está plantada con vides**

* La mayoría de las plantaciones se encuentran ubicadas en el fondo del suelo plano del Valle (38.000 acres).

**Lámina # 8: Pequeños Productores**

Imagen: 78% de los miembros de NVV *(Napa Valley Vintners)*

**Puntos Generales de Conversación**

**•** Casi **el 80% de las 550 bodegas que son miembros del *Napa Valley Vintners,* representando a la inmensa mayoría de bodegas y productores el Valle, producen menos de 10.000 cajas de vino al año.**

**Lámina # 9: Bodegas familiares**

Imagen: Recurso humano de la bodega Stony Hill Winery / 95% propiedad familiar

**Puntos Generales de Conversación**

**• El 95% de todas las bodegas de Napa Valley, tanto miembros del NVV como no miembros, son de propiedad familiar o bien operadas familiarmente.**

* + - Esto incluye muchas bodegas de gran escala como las que son propiedad de las familias Jackson, Gallo y Trinchero.

**Lámina # 10: Impacto económico**

Imagen: Cosecha de uva blanca / estadísticas económicas

**Puntos Generales de Conversación**

**• A pesar de su pequeño tamaño, la industria del vino del Valle de Napa tiene una gran presencia en la comunidad local:**

* **Da como resultado 46,000 empleos en el condado de Napa.**
* **Y tiene un impacto económico local anual de más de $ 13 mil millones de dólares.**

**\*\* Interacción opcional:**

**•** ¿Qué impacto en dólares cree que tiene Napa Valley en la economía anual de los Estados Unidos?

• Esta pequeña industria vinícola tiene un impacto anual de $ 50 mil millones de dólares en la economía de los Estados Unidos.

• Y representa el 27% del impacto económico total de la industria vinícola de California en Estados Unidos…

• Comparado con poseer sólo el 4% de la producción de California.

*Números citados en el Informe de Impacto Económico 2012 de NVV, Stonebridge Research Group ™ LLC*

**Lámina # 11: Variedades más Plantadas**

Imágenes: Viñedos / Lista de las variedades de uva más plantadas

**Puntos Generales de Conversación**

• **Gracias a las diversas condiciones de cultivo, docenas de variedades florecen en el Valle de Napa.**

**• A menudo decimos que somos capaces de cultivar todo, desde Albariño hasta Zinfandel.**

• Las condiciones son adecuadas para cultivar variedades de clima frío, como Chardonnay y Pinot Noir, así como variedades tintas robustas como Cabernet Sauvignon, Merlot y Cabernet Franc.

**• Las seis principales variedades plantadas de la región son Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Merlot, Pinot Noir, Sauvignon Blanc y Zinfandel (en este orden).**

**Lámina # 12: Cabernet Sauvignon**

Imagen: Uvas de Cabernet Sauvignon / estadísticas principales del Cabernet Sauvignon

**Puntos Generales de Conversación**

**• Pero en el Valle de Napa, el Cabernet Sauvignon es Rey y la mayoría de los productores del Valle de Napa lo cultivan.**

* Casi el 90% de todas las bodegas miembros del NVV hacen Cabernet Sauvignon o una mezcla a base de Cabernet.

• **Representa el 12% de la cosecha de uva para vino en el estado de California, pero representa el 40% del total de la cosecha de uva para vino en general de Napa Valley (toneladas cosechadas/acres que no dan fruta, Cab Sauv = 45% de la superficie de cultivo de Napa)**

• La uva representa el 60% del valor total de la cosecha, según el último informe de molienda, que demostró que el valor de una tonelada de uvas de Cabernet Sauvignon del Valle de Napa llega a tener 6.6 veces más que el promedio estatal.

• **La calidad de Napa se refleja en los precios de la uva que cultiva y cosecha.**

**Lámina # 13: Suelos**

Imagen: Foto de un viñedo de Napa Valley

**Puntos Generales de Conversación**

*•Ninguno; Utilice la lámina para pasar a la siguiente sección y solicite preguntas a la audiencia*

**Lámina # 14: Choque de placas tectónicas**

Imagen: Ilustración que muestra el choque entre la Placas de Farallón y la Placa Norteamericana

**Puntos Generales de Conversación**

* **Comenzando hace unos 150 millones de años, parte del piso del Océano Pacífico llamado Placa Farallón chocó contra la Placa Norteamericana, y se desplazó por debajo de ella.**
* **Este desplazamiento de una placa por debajo de la otra causó la formación de dos, de los tres tipos principales de lechos de roca encontrados en el Valle de Napa.**

**Lámina # 15: Sierra Nevada y Great Valley Sequence**

Imagen: Ilustración que muestra *The Great Valley Sequence* y la formación de las montañas de Sierra Nevada

**Puntos Generales de Conversación**

* **# 1, The Great Valley Sequence** 
  + - * **Cerca de 150-125 millones de años atrás, mientras el suelo del Océano Pacífico se movía por debajo de la Placa Norteamericana, la intensa presión y temperatura crearon un magma que se elevó para producir una serie de volcanes que corren hasta la costa occidental de Norteamérica, que formarían la ancestral cadena montañosa de Sierra Nevada.**
      * **Con los años, estos volcanes erosionaron, enviando cantidades masivas de sedimento volcánico deslizándose hacia el oeste y depositándose en la base de las montañas. A medida que el material se asentó, formó rocas sedimentarias - en su mayoría areniscas y pizarra - creando el suelo que hoy es el Valle Central de California (California Central Valley) y que se extiende hasta el Océano Pacífico.**
      * **Los geólogos llaman a este material de lecho de roca *The Great Valley Sequence***

**Lámina # 16: Franciscan Formation (Formación Franciscana)**

Imagen: Ilustración que muestra la Formación Franciscana

**Puntos Generales de Conversación**

* **# 2:**Formación Franciscana
* Hace 150 a 125 millones de años, mientras estos volcanes se estaban formando en el interior, trozos y pedazos del suelo del Océano Pacífico estaban siendo arrastrados hasta la línea costera generando depósitos marinos mientras se iban topando con la costa. De esta forma se fue recubriendo de manera desigual con depósitos de corteza marina todo el borde de la masa de tierra que recién se estaba formando, extendiéndose a lo largo del oeste de California
  + Analogía: Imagine que la Placa Norteamericana es un rascador de pintura que atraviesa el suelo del Océano Pacífico raspando fragmentos del piso irregular y colocándolos sobre sí mismo.
  + **Los geólogos llaman a este material rocoso la Formación Franciscana.**
  + A este punto, ya tenemos entendidos dos de los tres principales materiales rocosos que encontramos en el Valle.

**Lámina # 17: Formación de la falla de San Andres**

Imagen: Ilustración que muestra la Falla de San Andres

**Puntos Generales de Conversación**

* **Hace unos 25 millones de años, la Placa Farallón, que había estado deslizándose por debajo la Placa Norteamericana, cambió de dirección y comenzó a moverse lateralmente a lo largo del continente, creando el Sistema de Fallas de San Andres.**

**Lámina # 18: Los Volcanes de Napa**

Imagen: Ilustración que muestra actividad volcánica a lo largo de la línea de la Falla

**Puntos Generales de Conversación**

* **# 3:Volcanes de Napa:**
* **El surgimiento del sistema de fallas de San Andrés creó nueva actividad volcánica a lo largo de la Falla, arrojando magma por encima del material de la Formación Franciscana y del *Great Valley Sequence* ya existentes. Este nuevo magma se convirtió en el tercer lecho de roca, ahora conocido como los Volcanes de Napa y/o Sonoma.**
* **Con el tiempo, la actividad volcánica fue emergiendo en lugares específicos a lo largo de la costa, moviéndose hacia el norte a medida que las placas se deslizaban entre sí.**
* **Hace cinco millones de años atrás, esta actividad volcánica apreció en el área que se convertiría en el Valle de Napa, cubriendo el área con una serie de diferentes materiales de roca volcánica.**
  + Es importante tomar en cuenta que no todas las rocas volcánicas son iguales. Volcánico se refiere a una amplia categoría de rocas diferentes que se originaron a partir de materiales volcánicos. Las rocas difieren entre si dependiendo de la composición mineral del magma, ya sea que haya salido de un volcán o que se haya enfriado por debajo de la superficie; cómo y dónde se fue asentando; qué tan rápido se enfrió, que contenido de gas tenía, etc. Todos estos factores afectan el suelo que resulta de la desintegración de la roca.
* **Las múltiples fuentes de lecho de roca que se convertirían en el material base de los distintos suelos del Valle de Napa – The Great Valley Sequence - la Formación Franciscana y los Volcanes de Napa- ya existían.**

**Lámina # 19: Formación de la Cordillera de la Costa**

Imagen: Foto del Valle con Cordilleras a cada lado

**Puntos Generales de Conversación**

* **Tres millones de años atrás, las montañas de Vaca y Mayacamas emergieron, creando un valle entre ambas. Eventualmente, este valle se llamó Valle de Napa.**

**Lámina # 20: Suelos del Valle de Napa**

Imagen: Cuadros de tres viñedos diferentes

**Puntos Generales de Conversación**

* **Comprender la geología del Valle de Napa es importante, pero lo que sucedió a continuación es la verdadera clave para entender cómo crecen las vides - porque después de todo, las vides crecen en el suelo, no en el propio lecho rocoso.**
* **Con el tiempo, el lecho de roca encontrado en las laderas de las montañas a ambos lados del valle tambaleo y se derrumbó. La lluvia lo erosionó de las montañas y laderas, lavando el sedimento cuesta abajo donde se depositó en el fondo del valle.**
* **Con el tiempo, la vegetación creció y murió, agregando material orgánico al conjunto, ya de por si diverso, de material original existente, entremezclándose y cayendo en el fondo del valle en innumerables combinaciones.**
* El piso plano o fondo del valle que conocemos hoy fue creado en gran parte durante el último millón de años.
* **Como resultado, en el Valle de Napa existen tres categorías distintas de suelo basadas en el lugar donde se ubican: Montañoso, Aluvial y Fluvial, cada uno con una mezcla única de características con implicaciones específicas para el cultivo de uva.**
  + **Estas son categorías amplias sin embargo, no representan la diversidad de suelos en el valle.**
* **Al pensar en los suelos, es importante entender dos aspectos:**
  + **La procedencia del suelo - con qué tipo de lecho de roca se originó**
  + **El proceso de cómo llegó allí – si permaneció o no en su lugar de origen – si se fue asentando sobre una ladera mientras erosiono o se estableció a lo largo de la orilla del río.**
* A medida que analizamos estas categorías con más detalle en las próximas láminas, pensemos en la procedencia del suelo y el proceso de cómo se depositó en esa ubicación específica; y tomemos en cuenta estos dos factores en el cultivo de las uvas y finalmente, en el estilo del vino que producen.

**Lámina # 21: Suelo de Montaña**

Imagen: Foto de viñedo de montaña con información

**Puntos Generales de Conversación**

**• Los suelos de las montañas se encuentran en las laderas de ambos lados del valle.**

* **Procedencia: estos suelos son la descomposición primaria del lecho de roca subyacente – Franciscano, *Great Valley Sequence* o Volcánico (y recuerde que hay diferentes tipos dentro de cada uno de estos).**
  + - Su contenido mineral refleja de la capa de roca que esta cubriendo.
* **Proceso de formación del suelo (¿cómo llegó allí?): estos suelos fueron creados en ese mismo sito, es decir, no fueron arrastrados de ningún otro lugar).**
* **Implicaciones para el cultivo de uva en suelo de montaña:**
* **Los suelos son delgados y pobres en nutrientes.**
* **Las viñas luchan por sobrevivir, reduciendo su vigor y rendimiento natural.**
* **Es más costoso plantar y cultivar en esas zonas**
* **La irrigación es casi siempre esencial ya que los suelos no retienen mucha humedad.**
* **Las viñas cultivadas en suelos de montaña producen granos de fruta pequeños, de sabor muy intenso, con taninos estructurados y complejidad aromática, características que se reflejaran en los vinos resultantes.**

**Lámina # 22: Abanico Aluvial**

Imagen: foto de viñedo en Suelo Aluvial e información

**Puntos Generales de Conversación**

* **Los suelos Aluviales constituyen la segunda categoría principal de suelos en el Valle de Napa y son el producto de la erosión que ocurre debajo de una sola cuenca.**
* **Los suelos Aluviales se forman a medida que la lluvia erosiona los suelos de las montañas de las laderas hacia el fondo del valle, donde el sedimento se deposita en forma de abanico a lo largo de la base de la montaña, formando "aluviones".**
* Los famosos “bancos” de Napa son de tipo aluvial - Rutherford Bench, Oakville Bench, etc.
* **Procedencia: Los suelos Aluviales son el producto del material rocoso encontrado en la ladera sobre ellos y reflejan el contenido mineral de la roca en esa colina.**
* **Proceso de formación del suelo: El agua lavó el suelo cuesta abajo a lo largo de un arroyo donde se asentó en la base de la montaña.**
* **Todos los suelos Aluviales comparten ciertas características: son profundos y rocosos, son moderadamente fértiles y están bien drenados.**
* Sin embargo, todos son distintos. Cada Abanico Aluvial refleja la composición mineral de los materiales del lecho de roca de las laderas que lo rodean.
  + Por lo tanto, el banco en el lado este de Oakville es muy diferente al banco en el lado oeste porque las montaña Mayacamas sobre Oakville son en gran parte de origen Franciscano y *Great Valley Sequence*, mientras que las montañas Vacas también sobre Oakville, son en gran parte de origen volcánico.
* **Implicaciones:**
* **Zonas más fáciles de plantar y cultivar que los viñedos de montaña.**
* **Las vides no luchan tanto porque los suelos suelen ser más fértiles y retienen más agua que los suelos montañosos, pero importante acotar que no son tan fértiles ni tan retenedores de agua como los suelos Fluviales.**
* **Las vides son capaces de desarrollar raíces profundas.**
* **Las uvas de esta zona ofrecen vinos de carácter más afrutados que los vinos de uvas cultivadas en suelos de montaña.**
* **Muchos de los viñedos más famosos del Valle de Napa se encuentran en Abanicos Aluviales,**

**incluyendo To Kalon y Martha's Vineyard.**

**Lámina 23: Suelo Fluvial**

Imagen: Foto de viñedo de suelo fluvial

**Puntos Generales de Conversación**

**• Los suelos Fluviales son la tercera categoría principal.**

* **Los arroyos que bajan por las montañas van lavando el sedimento depositado en las laderas, y las partículas más finas, principalmente limos y arcillas, son arrastradas a través de las formaciones de suelo Aluvial, hacia las orillas del cauce del Rio Napa donde quedan depositadas.**
* **Procedencia: incluye todo el material de lecho de roca a lo largo de las laderas río arriba**
* **Proceso de formación del suelo: El suelo se deposita a lo largo de la orilla del río a medida que las aguas crecen y retroceden, según van pasando los años.**
* **Implicaciones:**
  + **En comparación con los suelos Montañosos y Aluviales, los suelos Fluviales son más fértiles, compuestos principalmente de limos y arcillas, y retienen más agua.**
  + **Los agricultores pueden a menudo cultivar en seco (temporal) ayudándose así a mantener controlado el vigor de las plantas.**
  + **Los agricultores tienden a plantar variedades de uvas y porta injertos compatibles con suelos de mayor vigor.**

**Lámina # 24: Diversidad del suelo**

Imagen: Foto de mapa con una serie del suelos

**Puntos Generales de Conversación**

**• Como resultado de este complejo proceso que formó el Valle de Napa como hoy lo conocemos, esta pequeña región vitivinícola posee uno de los más diversos conjuntos de tierra del planeta.**

• Esta fotografía muestra cómo, literalmente, se pueden tener diferentes tipos de suelo dentro de un mismo viñedo en Napa.

**• Napa Valley posee:**

* + **Seis de las doce órdenes de suelo reconocidas en el mundo**
  + **33 series de suelos**
  + **Más de 100 variaciones de suelo**

**¿Dónde crecen las mejores uvas?**

* **Uvas de la más alta calidad se cultivan en los tres principales tipos de suelo que se encuentran en el Valle de Napa.**
* La diferencia entre uvas de alta calidad y uvas de baja calidad radica en una multiplicidad de decisiones que toma el agricultor en relación a qué tipo de viña plantar, en que sitio, y que tipo de práctica agrícola adopta para atender ese específico viñedo.
* **Los tres tipos de suelos (de Montaña, Aluvial y Fluvial) son capaces de producir uvas de clase mundial.**

*Observe la diferencia entre lo que significa un* ***orden de suelo, una serie de suelos y una variación de suelos:***

* *Las órdenes del suelo se basan en gran medida en los procesos de* ***formación de suelo*** *- ¿cómo un suelo específico llegó a ese lugar determinado? - ¿cómo se fue desintegrando en el mismo lugar? - ¿Cómo se lavó a lo largo de una ladera o el lecho de un arroyo? ¿Cómo se asentó, si así fuera el caso, junto a un río o en el fondo de un cuerpo de agua?*
  + *Napa Valley tiene 6 de las 12 órdenes de suelo oficialmente reconocidas.*
  + *Estas son: Alfisoles, Entisoles, Inceptisoles, Molisoles, Utisoles y Vertisoles*
  + *Las series de suelos se basan en los procesos de formación del suelo tomando en cuenta su procedencia – es decir cómo llegó ese suelo ahí y su contenido mineral*
  + *Napa Valley ha identificado 33 series de suelos.*
* *Variaciones del suelo tiene que ver con en el proceso de formación y* ***procedencia, más la interacción y afectación del medio ambiente a lo largo del tiempo, incluyendo vegetación (pastos versus árboles), clima, topografía, etc.***
* *El Valle de Napa tiene más de 100 diferentes variaciones de suelo identificadas.*

**Lámina # 25: Clima**

**Imagen: Foto del paisaje de un árbol cerca de viñedo**

**Puntos Generales de Conversación**

* El segundo aspecto del terroir es el clima, el cual tiene un tremendo impacto en el sabor de las uvas.
* **Dentro del Valle de Napa, hay dos influencias importantes que afectan a casi toda la región y la hacen una zona ideal para el cultivo de uvas de clase mundial:**
* **El clima mediterráneo de la región, que significa que no hay lluvia durante la temporada de crecimiento.**
* **Las noches frías de la región, causadas por la niebla que se asienta desde la fría Bahía de San Pablo (que es la extensión norte de la Bahía de San Francisco) y el Océano Pacífico.**
* Pero, al igual que con los suelos de la región, **existe un abanico de influencias conviviendo dentro de la zona que crean una diversidad de condiciones climáticas que afectan de manera diferente a cada sub-región del Valle.**

**Lámina # 26: Clima Mediterráneo**

**Imagen: Foto de paisaje del Valle de Napa**

**Puntos Generales de Conversación**

* **La primera gran influencia climática es el clima mediterráneo de la región, que comparte con sólo el 2% de la superficie terrestre.**
* **La larga y seca temporada de maduración está marcada por días cálidos en verano, noches frías, una baja humedad y abundante luz solar, condiciones ideales para madurar uvas (especialmente Cabernet Sauvignon).**
* **La falta de lluvia en verano y la baja humedad contribuyen a tener consistencia cosecha tras cosecha, reduciendo el riesgo de enfermedades en los viñedos.**
* La lluvia ocurre principalmente durante el invierno cuando las vides están latentes

**Lámina # 27: Niebla en el Valle de Napa**

Imagen: Foto de paisaje con niebla en el Valle de Napa

**Puntos Generales del Mensaje**

* **Días cálidos y secos, así como escasa o nula lluvia durante la temporada de maduración no son suficientes para crear vinos de clase mundial. Las temperaturas frescas de la tarde también son necesarias para que las uvas maduren lenta y uniformemente, con gran balance entre el desarrollo de azúcar y ácidos; Por lo tanto este es el segundo factor climático importante que impacta la región.**
* **Debido a su localización entre las montañas costeras, estando cerca pero no en la costa, las condiciones en el Valle de Napa crean un patrón recurrente de niebla marina durante la temporada de verano cuando las uvas están creciendo/ madurando.**
* **Este patrón se crea mientras el aire caliente en el interior del valle de California se eleva, atrayendo la humedad y frescura del aire del Océano Pacífico.**
* **La niebla entra el Valle de Napa desde la parte sur de la Bahía de San Pablo, gracias a una brecha en las montañas al norte de Calistoga, llamada Chalk Hill Gap.**
* **Este patrón se repite casi todos los días durante los meses más cálidos del año.**
* **En un día de verano promedio, las temperaturas en la parte media del Valle de Napa pueden subir a 90° F durante el día y caer a los 50° F en la noche.**
* **La niebla, sin embargo, no afecta todas las áreas del valle uniformemente.**
* **La niebla es más frecuente en los confines sureños del Valle de Napa, donde la recibe directamente de la Bahía de San Pablo, y al norte de Calistoga, donde entra a través de la sub región de Russian River Valley por la brecha de Chalk Hill Gap.**
* **La niebla empezará a difuminarse en todo el Valle para la hora del medio día, empezando en la zona de St. Helena. Esto sucederá prácticamente diario, puede haber algún día realmente excepcional donde esto no ocurra.**
* **Como se aprecia en la imagen, muchos de los viñedos se ubican en la cima de las colinas de Napa, por encima de la línea de la niebla, que por lo general se eleva a unos 1.400 a 1.600 pies.**
* Con poca o ninguna influencia de niebla, estos viñedos experimentan más horas de sol, menores cambios de temperatura entre día y noche y temperaturas más bajas debido a la elevación.

**Lámina # 28: Precipitación anual promedio**

Imagen: Foto aérea de Napa con vista norte a sur con información de precipitación

**Puntos Generales de Conversación**

• **Las precipitaciones en el Valle de Napa ocurren casi exclusivamente en los meses de invierno de noviembre a abril, con poco o nada de lluvia ocurriendo durante la temporada de maduración en el verano.**

**• Durante los meses de invierno, la parte norte del valle recibe significativamente más lluvia que la parte del sur - 60 pulgadas más en las montañas al norte y sólo 18 pulgadas promedio en Carneros**.

* En general, las montañas reciben más lluvia que los suelos del Valle.

**Lámina # 29: Elevación y Topografía**

Imagen: La misma foto aérea anterior con información de altitud

**Puntos Generales de Conversación**

**• La elevación y la topografía** también desempeñan un papel crucial en las diversas condiciones climáticas que se encuentran en todo el Valle de Napa.

* **Elevación**
* Cambia a lo largo del valle, desde los estuarios planos a nivel del mar en el sur, cerca de la Bahía de San Pablo, hasta Calistoga (350 pies), en el norte.
* Las cordilleras que crean el valle de Napa se elevan a 2.600 pies, permitiendo que los viñedos existan en diversas elevaciones en toda la zona.
* Las elevaciones más altas (aproximadamente 1.400-1.600 pies) se sitúan por encima de la capa de niebla marina, creando ambientes diferentes y diversos que aquellos ambientes que se localizan en el fondo del Valle.
* **Topografía:** el ángulo de inclinación y el aspecto direccional de un viñedo pueden tener un fuerte efecto sobre cómo crecen las uvas y como se cuidan las vides.
* Pendiente (ángulo vertical de un viñedo)
* Aspecto (orientación direccional del viñedo con respecto a los puntos cardinales)
* **Como se puede ver en la foto, el Valle de Napa tiene cualquier cantidad imaginable de aturas, topografías, pendientes y aspectos creando una gran diversidad de condiciones en los viñedos.**

**Lámina # 30: Temperatura**

Imagen: La misma foto aérea anterior con información de temperaturas

**Puntos Generales de Conversación**

* **Como resultado de la elevación y proximidad al Océano Pacífico (ya sea por la Bahía de San Pablo o por el Chalk Hill Gap) los viñedos a lo largo de toda la AVA experimentan una variación de temperatura distinta durante el día afectando de forma diferente el periodo de crecimiento.**
  + **En verano, puede haber una diferencia de 20 ° entre Carneros (enfriada por las brisas marinas) y la parte más norte del Valle.**
  + Las elevaciones más altas experimentan temperaturas más frías durante el día que las temperaturas en el piso o fondo del valle.
* **Debido al efecto de enfriamiento de la capa marina, hay una gran oscilación de temperatura diurna (entre el día a noche) en todo el valle.**
* La oscilación es más grande en la parte norte del fondo del valle (oscilación de 40-50 grados F)
* Más baja en la parte sur del fondo del Valle (oscilación de 20-30 grados)
* Y menor en las montañas (oscilación de 15-20 grados)

**Lámina # 31: Viticultura**

Imagen: Foto aérea de viñedo

**Puntos Generales de Conversación**

* Mientras que el suelo y el clima son prerrequisitos para el gran terroir, nada sucedería si no fuera por las personas que cultivan la tierra y hacen el vino.
* **Echemos un vistazo acerca de cómo las prácticas usadas en viñedos y bodegas se basan en los diversos suelos y climas de Napa Valley para crear vinos de alta calidad.**

**Lámina # 32: Selección Varietal**

Imagen: Viñedo nuevo plantado por primera vez

**Puntos Generales del mensaje**

* **¿Qué pasa con la tierra que permite a los viticultores de Napa Valley producir uvas de alta calidad?**
* El clima mediterráneo de Napa Valley es ideal para madurar las uvas con una amenaza mínima de enfermedad y una gran consistencia de cosecha a cosecha.
* Los grandes cambios de temperatura entre el día y la noche ayudan a preservar la acidez de las uvas, permitiendo a los agricultores equilibrar la maduración con la acidez.
  + El azúcar se produce por la fotosíntesis durante las horas de luz, cuyo ritmo aumenta a medida que sube la temperatura.
  + La acidez, que inicia siendo alta en una uva inmadura, va disminuyendo a través de la respiración, que tiene lugar las 24 horas del día; La temperatura fría de la noche reduce el metabolismo de la uva, por lo tanto disminuye el ritmo de respiración en la noche preservando la acidez.
* **La diversidad de tipos de suelo y micro climas permite a los viticultores plantar las variedades correctas en los lugares adecuados (ayudado por la falta de regulación acerca de qué tipo de variedades se deben plantar).**
* Ejemplo: Pinot Noir y Chardonnay en Carneros; Cabernet Sauvignon más arriba en el norte del valle; El Cabernet se planta en suelos predominantemente rocosos y de grava con Merlot plantado en suelos de arcilla más pesada.

**Lámina # 33: Prácticas de viñedo**

Imagen: Trabajador de viñedo cosechando uvas

**Puntos Generales de Conversación**

* **Al plantar y cultivar un viñedo, un viticultor puede usar tanto métodos de cultivo ya probados a través del tiempo como la última tecnología de UC Davis y otras universidades de investigación.**
* **Los productores pueden utilizar los últimos porta injertos y clones para empatar los atributos de una vid particular a un viñedo específico.**
  + Ejemplo: Uso de porta injertos y clones resistentes a la sequía en laderas donde el agua es más escasa vs. porta injertos y clones más adaptados para abundante agua en los suelos del fondo de valle.
* **La gran mayoría de los viñedos son cultivados y cosechados a mano, permitiendo la atención personal a cada vid.**
* No es extraño escuchar que cada una de las vides de un viñedo es tocada por una mano humana hasta 10 veces en una sola temporada.
* Poda, manejo de follaje, raleo de fruta y cosecha
* Los agricultores pueden ajustar los rendimientos de un viñedo según el vigor natural de las plantas, creando así una vid equilibrada.

• **En resumen: La combinación extraordinaria de grandes suelos, clima ideal y la atención personalizada de los agricultores a los detalles en el viñedo permite que Napa Valley produzca uvas para vino de la más alta calidad, adaptando cada variedad de uva al medio ambiente del viñedo**.

**Lámina # 34: Terroir y Viticultura**

Imagen: Gráfico que muestra la relación entre la selección del lugar y las prácticas vitivinícolas

**Puntos Generales de Conversación**

* Entonces, ¿cómo el terroir conduce a un tipo viticultura específico? En primer lugar, **los viticultores deben tratar de comprender el carácter del lugar, sólo entonces se pueden poner en práctica las mejores y más adecuadas acciones vitivinícolas.**
* **Los factores de selección** del sitio incluyen los siguientes aspectos, y todos ellos afectan la forma en la que se decide controlar el crecimiento del viñedo:
* **Topografía**
* **Composición del suelo**
* **Drenaje**
* **Exposición al sol**
* Condiciones del microclima

• Estos siguientes aspectos sirven para orientar sobre la **práctica de la viticultura** en áreas como:

* **Selección de las viñas (porta injertos y clones)**
* **Manejo de suelo**
* **Técnicas de riego**
* **La estructura para orientar las plantas y el manejo de follaje**

**Lámina # 35: Tecnología**

Imagen: Estación meteorológica en viñedo

**Puntos Generales de Conversación**

* **Para ayudarles a mejorar continuamente la viticultura y enología, los viticultores y enólogos del Valle de Napa aprovechan la última tecnología en sus viñedos y bodegas.**

• Viñedo:

* Uso de la última tecnología en clones y porta injertos
* Mapeo de viñedos utilizando la tecnología satelital de la NASA
* Monitoreo de las vides para obtener información, en tiempo real, sobre lo que está sucediendo dentro de cada planta
* Ejemplo: tecnología de sensor de vid de *Fruition Sciences*
* Estaciones meteorológicas en viñedos que ayudan a los agricultores a monitorear y predecir las condiciones en bloques de viñedos individuales, informando sus decisiones de cultivo sobre cosas como el riego
* Otras investigaciones realizadas en la estación de campo de UC Davis en Oakville

**• Nota interesante:** A finales de la década de 1980 y principios de 1990, la Phylloxera volvió a afectar al área, forzando a los propietarios de viñedos a replantar miles de acres de viñas. A pesar de ser costoso para la industria del vino, **resultó ser una bendición disfrazada.** **Permitió a los administradores de viñedos repensar sus prácticas agrícolas antes de replantar vides utilizando la última tecnología.** Ahora, 25 años después, los viticultores empiezan a replantar los viñedos plantados a raíz de la Phylloxera, dándoles la oportunidad de aplicar las lecciones aprendidas desde el último ciclo de replantación.

**Lámina # 36: Enología**

Imagen: Bodegueros sacando un tanque

Puntos Generales de Conversación

* **¿Cómo elaboran vinos de calidad los enólogos de Napa?**
* A menudo se dice en casi cualquier región productora de uva de calidad que "la vinificación empieza en el viñedo".
* Es trabajo del enólogo transformar la fruta de alta calidad en vino de clase mundial.
* Dentro de la bodega, la mayoría de los viticultores de Napa Valley están de acuerdo en que "menos es más" y su mejor enfoque es la sutileza y la poca intervención permitiendo que las uvas se expresen.
* Dicho esto, **hay muchas cosas que los viticultores hacen en la bodega que crean un ambiente donde se pueden producir vinos de alta calidad. En las siguientes láminas exploraremos sólo algunas de las cosas que los enólogos hacen en la bodega para garantizar calidad.**

**Lámina # 37: Atención al detalle**

Imagen: Enólogo de forma manual presionando las uvas hacia abajo del tanque

**Puntos Generales de Conversación**

* **Atención al detalle: Los enólogos del Valle de Napa prestan atención incluso a los detalles más pequeños de la producción de vino para asegurarse que están en control del proceso en cada paso del camino.**
* Estos son sólo algunos ejemplos:
* **Pequeñas fermentaciones de lotes:** Enólogos fermentan por separado, en pequeños lotes, las uvas de los bloques de viñedos, continuando así la atención al detalle que comenzó en el viñedo.
* **Evaluación diaria:** Durante la fermentación, los enólogos no sólo prueban el jugo de fermentación en el laboratorio todos los días, sino que también prueban a través de cada lote para asegurarse de que todo proceda según lo planeado.
* El enólogo Matt Crafton, de Chateau Montelena, describe la viticultura como "tener la gente adecuada, el equipo adecuado, el soporte adecuado, en el lugar correcto, en el momento adecuado". Comenta que “los enólogos invierten cantidades significativas de tiempo y esfuerzo para hacer mejoras pequeñas pero incrementales en sus procesos porque vale la pena ".
* *Considere discutir lo que hace su bodega o lo que ha visto en otras bodegas durante pasadas visitas.*

**Lámina # 38: Equipamiento y Tecnología**

Imagen: Clasificador óptico

**Puntos Generales de Conversación**

* **Los enólogos usan el mejor equipo y tecnología (incluyendo prensas, trituradoras, despalilladoras, bombas y tanques) para asegurar un manejo suave de la fruta y del vino dentro de la bodega.**
* Barricas de roble
* Muchos vinos son fermentados y / o envejecidos en barricas de roble de alta calidad para complementar los sabores de la fruta que tendrá el vino.
* El uso del roble se relaciona a menudo con un marco alrededor de un cuadro: acentúa y complementa la obra de arte.

**Lámina # 39: Evaluación Constante**

Imagen: Cilindro graduado con hidrómetro para medir el nivel de azúcar durante la fermentación

**Puntos Generales de Conversación**

* **Evaluación constante: enólogos del Valle de Napa evalúan constantemente sus vinos para garantizar calidad.**
* Además de degustar sus vinos diariamente durante la fermentación, los enólogos:
* Degustan y evalúan todos sus vinos casi de forma mensual durante el proceso de añejamiento.
* Tienen acceso a análisis químicos / biológicos de alta precisión (elaborados con equipo propio o externo) para evaluar constantemente la calidad y proporcionar datos para ayudar en la toma de decisiones.
* Confían en su propio conocimiento y comprensión de la ciencia para hacer ajustes sutiles a un vino basado en lo que prueban y en los datos que recogen.
* Dan seguimiento puntual a todo y mantienen meticulosos registros.
* En algunos lugares, los enólogos tienen más de 40 años de experiencia institucional trabajando un solo bloque de viñedos en lo individual. Los pioneros de los años sesenta y setenta todavía están aquí, trabajando muchos de ellos el mismo terreno y ofreciendo y compartiendo una increíble cantidad de experiencia.

**Lámina # 40: Experimentación**

Imagen: Prensa neumática automatizada prensando un tanque de uvas tintas

**Puntos Generales de Conversación**

* **Experimentación: Los enólogos realizan rutinariamente experimentos y ensayos de vinificación para descubrir cómo pueden continuar mejorando la calidad, esto incluye probar con diferentes cepas de levadura, recipientes de fermentación, nuevos equipos de tecnología de punta, barricas de roble de diferentes tonelerías y un sinfín de cosas más.**

**Lámina # 41: Colaboración y Educación**

Imagen: Enólogos degustando y aprendiendo juntos en la Conferencia Anual de Innovación y Calidad de Napa.

**Puntos Generales de Conversación**

* **Una Cultura de Colaboración: Por último, la cultura de colaboración en Napa Valley permite a los viticultores compartir constantemente conocimientos y ayudarse mutuamente a mejorar la calidad del vino.**
* Nuestros viticultores y enólogos colaboran regularmente y participan reuniones y discusiones de grupos técnicos locales.
* NVV ofrece clases regulares para ayudar a los enólogos a mejorar continuamente la calidad y compartir su conocimiento.
* También asisten a programas de formación de conocimiento en instituciones de educación local como UC Davis, Sonoma State University o incluso el colegio comunitario local, que tiene un extenso programa de enología.
* Y, quizás lo más importante, los viticultores comparten el conocimiento en las miles de interacciones informales que tienen entre sí, compartiendo comidas y tragos en restaurantes locales y otros lugares alrededor del valle.

**Lámina # 42: Introducción a la historia**

Imagen: Cronología de la historia del Valle de Napa

**Puntos Generales de Conversación**

* **Napa Valley tiene una rica y compleja historia de vinificación que data de**

**1838, incluyendo muchos hitos y momentos de innovación, así como muchos períodos de dificultad que crearon grandes retos para los viticultores. Hoy en día, la industria vinícola está mejor que nunca, pero vamos a tomar unos minutos para reflexionar sobre lo acontecido…**

* **\*Interacción opcional:** ¿Quién conoce el primer evento en la historia de la vinificación de Napa Valley? Indicación: Ocurrió en 1838.

**Lámina # 43: George Yount**

Imagen: George Yount; Años 1838**-**39

**Puntos Generales de Conversación**

* **La historia del vino en el Valle de Napa comienza en 1838-39, cuando George Calvert Yount, fundador de la ciudad de Yountville, planta los primeros viñedos en el valle.**
* El general Mariano Vallejo le otorgó la concesión de tierras a Rancho Caymus por su servicio al ejército mexicano. Las vides procedían de la Misión de Sonoma y eran la variedad Misión, que había sido traídas desde México, con los frailes Franciscanos, al establecer misiones a lo largo de la costa.
* **Nota:** Las uvas Misión son una variedad de Vitis vinifera, introducidas desde España a las costas occidentales de América del Norte y del Sur por los misioneros católicos del Nuevo Mundo para su uso en la elaboración de vinos sacramentales, de mesa y fortificados. A pesar de ser vinífera, no se consideraba una variedad de "calidad" para elaboración de vino.

**Lámina # 44: La Fiebre del Oro**

Imagen: Foto de los prospectores; Años 1848-1855

**Puntos Generales de Conversación**

* 1849 comenzó la Fiebre del Oro en California y atrajo a miles de personas a establecerse al norte de California.
* En 1850, California obtuvo la independencia de México, y el Condado de Napa se estableció formalmente.
* San Francisco crece, de ser un asentamiento de 200 habitantes en 1846, a una ciudad de 36.000 en 1852.
* La población del Condado de Napa comienza a crecer con pioneros, prospectores y emprendedores, muchos de ellos inmigrantes de regiones vitivinícolas del viejo mundo.
* Los colonos criaron principalmente ganado y cultivaron granos y frutas, pero la minería también jugó un papel importante en la economía del Condado. Mientras que el oro estaba siendo prospectado en la Sierra, el Condado de Napa se convirtió en un centro de extracción de plata y mercurio.

**Lámina # 45: Nacimiento de una industria**

Imagen: Primeros asentamientos de viticultores Años 1860s-1870s

**Puntos Generales de Conversación**

* **En los años 1860 y 1970, europeos como Jacob Schram, Charles Krug y Jacob Beringer llegaron a Napa, ansiosos de hacer sus primeras pruebas en la elaboración de vinos para rivalizar con los vinos de sus tierras natales.**
* En la década de 1860, George Belden Crane trajo la primera planta de calidad, vitis vinífera, a Napa. La uva Misión prevalecía en ese momento en la zona, pero a pesar de ser una variedad de vinífera, hacia vino de mala calidad.
* Calistoga se establece como un destino turístico popular y la Compañía Ferroviaria del Valle de Napa completa su ruta hacia esta ciudad en 1868, trayendo turistas adinerados al valle.
* El ferrocarril transcontinental se termina en 1869. La mayor parte del vino en ese momento fue enviado a granel a San Francisco para ventas y distribución.
* **Charles Krug es acreditado con establecer la primera bodega comercial de Napa Valley en 1861. Schram plantó el primer viñedo en ladera del Condado de Napa. Jacob Beringer trabaja para Charles Krug y luego establece a la bodega Beringer Brothers en 1875.**
* Todo esto ocurre cuando los efectos de la Phylloxera se hacen sentir en Europa. Se reporta por primera vez en Francia en 1863 destruyendo el 40% de los viñedos de ese país para la década de 1870. La demanda por vino de calidad sentaría las bases para que Napa se presentara como una región vinícola fina y de calidad.

**Lámina # 46: Revolución por la Calidad**

Imagen: foto de Inglenook al fondo; Años 1879-1900

**Puntos Generales de Conversación**

* **Gustave Niebaum, comerciante Finlandés de pieles finas, usó su enorme riqueza para importar las mejores viñas de Europa a Napa.**
* **En 1879 estableció Inglenook, la primera bodega de estilo “Chteaux francés” en los Estados Unidos y también fue el primero en vender vino en botellas.**
* La bodega fue construida por Hamden McIntyre, quien también fue el primer enólogo de Inglenook. McIntyre construiría varias bodegas más, llegando a ser hoy día edificios emblemáticas (Far Niente, Chateau Montelena, Eschol - ahora Trefethen, y Greystone Cellars - ahora CIA Greystone).
* Los vinos de Inglenook ganaron premios en todo el mundo, ayudando a establecer una rápida reputación de buena calidad para el Valle de Napa.
* **Alrededor de esta misma época, H.W. Crabb establece To Kalon y planta más de 400 cepas.**

**Lámina # 47: El primer auge del Valle de Napa**

Imagen: Cuadro antiguo del túnel del árbol de Olmo frente a Beringer, al norte de St. Helena.

**Puntos Generales de Conversación**

* **Para 1889, Napa tenía más de 140 bodegas.**
* Aunque nunca fue visto como un gran productor – pues esa descripción era más apta para otras áreas agrícolas de California, como Los Ángeles, Sonoma y Livermore - Napa estaba en auge.

FOTO: Avenida de los Olmos, St. Helena, cerca del año 1900. Frederick Beringer (sentado en una barrica), junto a su hija.

**Lámina # 48: Sobrevivir tiempos difíciles: Phylloxera**

Imagen: Imagen de los viticultores arrancando viñedos debido a la Phylloxera; Año 1890s.

**Puntos Generales de Conversación**

* Pero, no sería una historia de éxito si no tuviera un retroceso impresionante o dos
* **A fines de la década de 1890, la Phylloxera, pequeños insectos que se alimentan de las raíces de las vides y las matan, atacaron y prácticamente diezmaron los viñedos de Napa.**
* **La superficie en Napa Valley disminuyó de 15,807 acres en 1888 a sólo 2,000 acres para 1900.**

**Lámina # 49: Sobrevivir tiempos difíciles: Más Contratiempos**

Imagen: Imagen del terremoto, prohibición, guerra mundial y la gran depresión; Años 1906-1933

**Puntos Generales de Conversación**

* De 1906 a 1933, la industria vinícola de Napa Valley fue afectada por muchos eventos y desastres a gran escala en California y los Estados Unidos.
* **En 1906, el terremoto de San Francisco destruyó 30 millones de galones de vino que se habían producido en California almacenados en San Francisco, gran parte de ese vino era del Valle de Napa, por lo tanto el mayor mercado de vino de Napa fue devastado.**
* **Ocho años más tarde, en 1914, el mundo se encontró atrapado en la Primera Guerra Mundial, con la entrada de Estados Unidos a la guerra en 1917.**
* **La promulgación de la Prohibición en 1920 dura 13 años.**
* **En 1929, la Gran Depresión crea desafíos adicionales para todo el país, incluyendo los esfuerzos que el mercado de vino de Napa estaba haciendo por sobrevivir.**

**Lámina # 50: Recuperación**

Imagen: Imagen histórica de empleados del lagar, año 1933

Puntos **Generales de Conversación**

* **\*\* Interacción opcional:** ¿Quién puede adivinar cuántas bodegas permanecieron en Napa Valley al final de la prohibición? Respuesta: 12
* **Al final de este período, sólo 12 bodegas sobrevivieron, haciendo vino para fines medicinales y sacramentales - y tal vez un poco de contrabando tras bambalinas.**
* Sin embargo, con la derogación de la Ley de Prohibicion, Napa Valley comenzó un lento camino hacia la recuperación.

**Lámina # 51: Renacimiento**

Imagen: Bodegueros importantes; Años 1933-1960s

**Puntos Generales de Conversación**

* **El crédito por el renacimiento de la industria de vino en Napa, posterior a la Segunda Guerra Mundial, se le atañe a un pequeño grupo de viticultores audaces y visionarios:**
* **Louis M. Martini** fundó la bodega que llevo su nombre en 1933.
* **Georges de Latour**, de Beaulieu Vineyards, reclutó a **Andre Tchelistcheff** en 1938. Tchelistcheff había sido un enólogo investigador del Instituto Pasteur de Francia, trayendo a Napa ideas revolucionarias como una pulcra vinificación, fermentaciones con temperaturas controladas y envejecimiento en pequeñas barricas de roble francés.
* En 1939, **John Daniel, Jr.** (sobrino-nieto de Gustave Niebaum) heredó Inglenook y dirigió la bodega durante 25 años.
* En 1943, **la familia Mondavi** compra Charles Krug Winery y se trasladó al Valle de Napa desde Lodi.

• Algunas bodegas pre-prohibición volvieron a la vida entre los años de 1930 y mediados de los años 1960, pero el surgimiento de nuevas bodega se limitó a sólo un pequeño grupo.

* **Stony Hill Vineyard (est. 1952) y Heitz Wine Cellars (est. 1961)**
* **En 1966, Robert Mondavi fundó su icónica bodega en la carretera 29** con el objetivo de producir vinos que competieran con los mejores vinos de Europa.
* Las renovadas estrategias de mercadotecnia del Sr. Mondavi trajeron un reconocimiento mundial a Napa y a sus vinos.
* Creyó en aplicar la industria de la hospitalidad al vino y dio la bienvenida a la creación de la sala de degustación abierta al público.
* Su visión ayudó a impulsar la posición de Napa Valley en el mundo del vino y fue un factor importante para el renacimiento de la zona en el siglo 20.

**Lámina # 52: Nace Napa Valley Vintners**

Imagen: Imagen de los miembros fundadores de NVV; Año 1944

**Puntos Generales de Conversación**

* **Siete viticultores de Napa Valley firmaron un acuerdo de asociación en octubre de 1944 con el lema "somos más fuertes juntos que individualmente".**
* Muchos de estos líderes, como Louis Martini, Juan Daniel, Jr., y Robert Mondavi sabían que había retos por delante para su incipiente industria vitivinícola, aunada a la amenaza constante de desastres naturales y regulaciones en proceso.

*Muchos de los miembros fundadores del NVV están presentes en esta foto, que fue tomada en tiempos de la fundación del NVV. De izquierda a derecha:* ***Charles Forni*** *(Bodega Cooperativa del Valle de Napa****), Robert Mondavi*** *(C. Mondavi & Sons****), Brother Timothy*** *(Mont La Salle),* ***Al Huntsinger*** *(Bodega Cooperativa del Valle de Napa),* ***Mike Ahern*** *(Abadía de Freemark)* ***Fred Abruzzini*** *(Beringer Brothers****), Louis M. Martini, John Daniel Jr*** *(Ingelnook Vineyard Co.) y* ***Martin Stelling, Jr.*** *(Sunny St. Helena).*

**Lámina # 53: Reserva Agrícola**

Imagen: Fotos históricas de Napa y del condado de San Mateo que muestran la agricultura

**Puntos Generales de Conversación**

* **Napa Valley Agricultural Preserve fue el primer organismo en Estados Unidos en destinar tierras específicamente para la agricultura.**
* **Fundada en 1968, lleva casi 50 años de trabajo y ahora protege 32,000 acres de tierra de cultivo en el Valle y muchos acres de tierra en las laderas circundantes zonificadas como áreas agrícolas de captación de agua,**
* Otros 55.000 acres más de tierra han sido puestas bajo protección del Fideicomiso local de tierras para una permanente conservación
* Esta lámina y la siguiente muestran el impacto de la Reserva Agrícola en nuestro condado... y nuestro modo de vida.
* **Aparece una foto aérea para comparar el Valle de Napa y el Valle de Santa Clara tomadas alrededor de 1940 - ambas comunidades están a una hora de San Francisco ...**

**Lámina # 54: La Reserva Agrícola Hoy**

Imagen: tomas recientes de las mismas áreas de los condados de Napa y de San Mateo

**Puntos Generales de Conversación**

* **Para subrayar la importancia de la reserva agrícola, en 2005 se tomaron fotos de esos mismos dos lugares - ¡las imágenes valen más de 1.000 palabras!**
* **De los 500,000 acres del Condado de Napa, hoy, más de 444,000 están bajo altos niveles de protección contra el desarrollo; estas incluyen áreas protegidas por el organismo de “Reserva Agrícola”, el de “Reserva de Aguas Protegidas” y otros organismos de conservación de medio ambiente.**
* **La fundación de la “Reserva Agrícola” es sólo un ejemplo de la historia de la agricultura sustentable de Napa Valley, que también incluye la aprobación de la Ordenanza de Definición de Bodega en 1990** (que define a la bodega como un "centro de procesamiento agrícola" regulando lo que la bodega puede hacer); incluye las **ordenanzas de “Agricultura de Ladera” y “*Stream setback*” creadas en los años 90´s** (apuntan una limitada erosión y limitada acumulación de sedimento en el río de Napa), así como el **programa *Napa Green*** del cual hablaremos más adelante.
* **Hoy, los viticultores de Napa Valley cultivan bajo algunas de las regulaciones más estrictas del país.**

**Lámina # 55: Cata de París de 1976**

Imagen: El panel de jueces de la degustación de París, año 1976

**Puntos Generales**

* Si un solo evento puede ser acreditado con poner Napa Valley en el mapa del vino, fue **la degustación de París de 1976.**
* **\*\* Interacción opcional:** ¿Quién sabe qué tipos de vinos de California se probaron en esta cata a ciegas?
* Esta cata a ciegas comparo vinos de **Cabernet Sauvignon y Chardonnay** de California contra los mejores vinos de Burdeos y Borgoña. Cuando la degustación termino, los jueces honraron como mejores vinos el Chateau Montelena Chardonnay el Cabernet Sauvignon de Stag´s Leap Wine Cellar.
* **El Valle de Napa nunca volvió a ser el mismo; el número de bodegas crecería de unas pocas docenas a varios cientos al día hoy. El duro trabajo de los bodegueros de Napa empezaba a dar sus frutos.**

**Lámina # 56: Napa Valley se convierte en AVA (American Viticultural Area) (Area americana de viticultura)**

Imagen: letrero de bienvenida a Napa Valley, año 1981

**Puntos Generales**

* **Como ya hemos comentado, 1981 fue un gran año en Napa Valley porque la región fue oficialmente reconocida como la primera Zona Vitivinícola Americana de California.**

**Lámina # 57: Los inicios del “Auction Napa Valley” “La Subasta de Napa Valley”**

Imagen: Foto antigua de una subasta de Napa Valley, año 1981

**Puntos Generales de Conversación**

* **Fue también en el año de 1981, que Robert y Margrit Mondavi, junto con sus compañeros bodegueros y el NVV, comenzaron una pequeña venta de pasteles para recaudar dinero para los dos hospitales locales. Hoy en día, Auction Napa Valley es una de las subastas de vino para caridad más exitosas del mundo y ha dado casi $ 160 millones a organizaciones sin fines de lucro locales, principalmente en las áreas de educación infantil y salud comunitaria.**

**Lámina # 58: Etiquetado Conjunto y Revolución de Calidad**

Imagen: Botellas de vino y de vides afectadas por Phylloxera, finales de los años 80 y principios de los 90´s

**Puntos Generales de Conversación**

* **Etiquetado Conjunto: A raíz de que Napa Valley se convirtiera en AVA en 1981, muchas áreas más pequeñas del valle empezaron a buscar su propio reconocimiento AVA. Howell Mountain fue la primera AVA en ser reconocida como zona dentro del propio Napa Valley AVA. Ante la posibilidad de que la mayor AVA del Valle de Napa se perdiera, a medida que AVA´s independientes dentro de Napa buscaran y compitieran por atraer atención propia, los viticultores locales solicitaron al gobierno estatal en Sacramento que aprobara la ley de etiquetado conjunto, indicando que cada vez que una sub-AVA de Napa Valley apareciera en la etiqueta de un vino, también debía aparecer conjuntamente la nomenclatura Napa Valley. (Esto no aplica para Carneros y Wild Horse, puesto que estas dos AVA´s no están enteramente ubicadas dentro del Napa Valley AVA).**
* **Revolución de calidad: A finales de los años 80 y principios de los noventa, la Phylloxera, que había devastado el valle cien años antes, volvió a devastar el valle una vez más.** (Phylloxera atacó al porta injerto AXR1, que fue plantado extensamente en el valle y había sido resistente al insecto)
  + **Aunque la nueva infestación fue muy dañina y costosa para los viticultores, también les dio la oportunidad de replantar viñedos utilizando tecnología de punta proveniente de UC Davis y otras instituciones de investigación, lidereando el camino para una transformación hacia la calidad, a través de todo el Valle.** Al final, esta nueva re-plantación de viñas fue un avance positivo para los vinos de Napa.

**Lámina # 59: Los inicios de “Premiere Napa Valley”**

Imagen: Botella de la Premiere; Año 1997

**Puntos Generales de Conversación**

* **En 1997, Napa Valley Vintners creó Premiere Napa Valley, una subasta de vinos únicos, ofrecidos en pequeños lotes, a los miembros de la industria del comercio del vino**. Los objetivos del evento eran tres pilares: 1) promover el Valle de Napa entre los miembros del comercio del vino, 2) promover la calidad de los vinos del Valle de Napa, alentando a las bodegas a ofrecer vinos únicos de primera calidad, y 3) Dinero para apoyar la misión de la asociación que es promover, proteger y mejorar la AVA.

**Lámina # 60: Napa Green**

Imagen: Paisaje de viñedos; Años 2000´s

**Puntos Generales de Conversación**

* ***Napa Green Land***
* **Basándose en las regulaciones ambientales establecidas en los años 90, los Viticultores del Valle de Napa, junto con varias otras agencias y organizaciones locales, regionales y estatales, desarrollaron el programa *“Napa Green Certified Land*” principios del año 2000. (Tierra certificada por Napa Green)**
* El programa utiliza prácticas agrícolas sustentable diseñadas específicamente para mejorar la cuenca del río Napa y restaurar el hábitat natural, incluyendo la conservación del suelo y el uso integrado de prácticas anteriormente usadas..
* **Es el programa más completo de "buenas prácticas" en la industria vitivinícola, reuniendo y superando casi 20 “buenas prácticas" de orden local, estatal y federal.**
* Más del 40% de todas las tierras vitivinícolas de Napa Valley están ahora certificadas como *Napa Green*.

*Nota importante: Napa Green Land es diferente del California Certified Organic en que Napa Green considera el proceso de cultivo. Por ejemplo, cómo se maneja toda una propiedad agrícola (caminos, espacios abiertos y viñedos). California Certified Organic considera los insumos; por ejemplo, si los productos químicos que un agricultor está aplicando al viñedo son orgánicos o inorgánicos. Los dos programas son complementarios y no mutuamente exclusivos.*

*Información adicional: Para iniciar el proceso, uno debe inscribirse en el California Land Stewardship Institute (CLSI), que ayuda a elaborar el plan agrícola necesario para el programa llamado Napa Green Land Program. Al inscribirse, cada participante recibe asistencia técnica individual y revisión del campo. Los componentes del programa son específicos del Napa River Watershed están basados en técnicas, también involucran un análisis científico significativo.*

*El Farm Plan aborda todos los aspectos de la propiedad y describe las prácticas para lograr la conservación del suelo, la conservación del agua, un drenaje estable, la mejora de la zona riparia, mejoras de largo plazo y sustentabilidad de la zona de pesca.*

*El productor, junto con el director técnico del programa, presenta el plan de la finca al equipo de certificación, compuesto por NOAA Fisheries, la Junta Regional de Control de la Calidad del Agua y la Oficina del Comisionado de Agricultura del Condado de Napa. El equipo de certificación visita la finca y discute el calendario de implementación con el propietario. Cada plan de finca logra su certificación basado en que tan exhaustiva y exacta es la descripción que se haga de los recursos y prácticas actuales de la finca, las mejores prácticas de manejo necesarias y el cronograma de implementación. Una vez certificado, el productor recibe una carta de cada una de las agencias de certificación que reconoce el compromiso del productor por mejorar la calidad del agua y los valores del hábitat. La certificación es válida por cinco años.*

* **Bodega *Napa Green***
* ***Napa Green Certified Winery* es un programa complementario lanzado en 2008 que implementa las mejores prácticas para que las bodegas reduzcan, reutilicen y reciclen energía, agua y desechos para eliminar los gases de efecto invernadero.**
* 47 bodegas están certificadas *Napa Green* con muchas más en proceso.
* Más de 7 millones de cajas de vino se producen en bodegas *Napa Green.*

*Información adicional: Inscriba su bodega en el programa de certificación Napa Green, ingresando la información de su bodega en la base de datos del California Green Business Database. El coordinador de negocios de Napa Green trabaja con las bodegas a través de los pasos necesarios para asegurar que los objetivos del programa se cumplan. Después de la exitosa visita del coordinador a su propiedad, la bodega será formalmente certificada por el programa California Green Business y se convertirá en una bodega certificada por Napa Green Certified = Napa Green Certified Winery.*

*Las bodegas certificadas deben repetir los pasos descritos, cada tres años, para ser recertificados y mantener la certificación y designación como una bodega certificada por el Napa Green Certified.*

**Lámina # 61: Protección del nombre a nivel global**

Imagen: Imagen de botellas; Año 2000 en adelante

**Puntos Generales de Conversación**

* **Alrededor del mismo periodo de tiempo, el NVV comenzó a aumentar los esfuerzos para proteger a sus miembros y el nombre del Valle de Napa en todo el mundo.**
* Cada vez mas la gente se está dando cuenta de lo importante que es el lugar de origen específico cuando se trata de vinificaciones de calidad.
* **Es por ello que Napa Valley Vintners se ha unido a las principales regiones vinícolas del mundo para crear respeto y protección de los nombres de las regiones vinícolas líderes.**
* Esta coalición busca educar a los consumidores e influenciar las políticas y a los líderes de opinión sobre la importancia de la integridad de los “nombres” que tienen estas regiones de cultivo de vid.
* *Los miembros de la coalición incluyen a:* Napa Valley, Champagne, Jerez-Xérès-Sherry, Oregón, Oporto, Estado de Washington, Valle de Walla Walla, Tokaj, Valle de Willamette, Victoria, Chianti Classico, Paso Robles, Long Island, Borgoña /Chablis, Santa Bárbara y Burdeos.
* ***Napa Valley Vintners* también cree que para que un vino tenga "Napa Valley" en la etiqueta o el nombre propio de la marca, debe contener vino Napa Valley dentro de la botella.**
* En otras palabras, los consumidores deben saber de dónde viene realmente el vino que están bebiendo.
* **The *Napa Valley Vintners* trabaja para asegurar que la veracidad que sostienen las leyes de etiquetado del vino se cumplan en todo el mundo - y han llevado la lucha hasta el Tribunal Supremo de los Estados Unidos, China, la Unión Europea y otros países importantes.**
* Aquí hay algunos alcances importantes:
* **2005:** El NVV presenta un caso contra la Compañía de Vino Bronco a la Corte Suprema de los EE.UU. y lo gana, estableciendo que cualquier marca que se adjudique el nombre de Napa, o cualquiera de los nombres de las apelaciones confinadas dentro del Condado de Napa, califique como mínimo para tener la Denominación de origen general de condado. La regulación es un complemento natural a la ley estatal promulgada en 1990 que requiere que "Napa Valley" sea usado en la etiqueta, conjuntamente con cualquiera de las denominaciones que estén totalmente confinadas dentro del Valle de Napa..
* **2007:** Napa Valley se convierte en la primera región vitivinícola no Europea reconocida oficialmente por la Unión Europea.
* **2012:** Napa Valley se convierte en la primera región vinícola del mundo reconocida oficialmente en China (antes que Burdeos y Champagne).
* También monitoreamos continuamente las solicitudes de marcas comerciales en todo el mundo para garantizar la observancia de estos principios.

**Lámina # 62: Hoy - Calidad**

Imagen: Cultivo de un nuevo viñedo

**Puntos Generales de Conversación**

* **Hoy en día, el Valle de Napa tiene una industria de vino próspera y dinámica que es bien respetada en la escena mundial, luchando para hacer frente a los desafíos del futuro.**
* **Hoy, 25 años después de la epidemia de Phylloxera de finales de los 80´s y principios de los 90´s, los productores están comenzando un ciclo de replantación, dándoles la oportunidad de elevar una vez más la calidad de los vinos del Valle de Napa comenzando desde el viñedo.**

**Lámina # 63: Hoy – Sustentabilidad**

Imagen: Letreros de Napa Green Land y bodegas

**Puntos Generales de Conversación**

* **Hoy en día, Napa Valley busca construir su récord de sostenibilidad, con el objetivo de demostrar que es la región vitivinícola de cultivo más sustentable del mundo.**
* **En 2015, NVV anunció su meta, todos los miembros estarán en el programa de Napa Green para fines de 2020.**
* Nota: los miembros no son elegibles para estos programas si no son dueños de un viñedo o bodega.

**Lámina # 64: Hoy - Cuidando de la Comunidad / Donación y Subastas**

Imagen: Miembros de NVV otorgando un cheque al club local de los chicos y chicas

**Puntos Generales de Conversación**

* **Además de esforzarse por ser una de las regiones vitivinícolas más verdes y sustentables mundo, Napa Valley también se esfuerza por ser un modelo de sustentabilidad social.**
* **Por mucho, la forma más importante en que los bodegueros retribuyen a su comunidad local es a través de la subasta de Napa Valley.**
* **La subasta de caridad, que tiene lugar cada mes de junio, ha permitido que el NVV ofrezca casi $ 160 millones de dólares desde su fundación, principalmente a las áreas de salud comunitaria y educación infantil.**
* **El dinero marca cada año una diferencia en las vidas de más de 1,000,000 de clientes de las organizaciones sin fines de lucro del Condado de Napa y es fuente importante de fondos para muchos de ellos, incluyendo OLE Health, que provee cuidados primarios a uno de cada seis residentes del Condado de Napa.**

**Lámina # 65: Hoy – Sustentabilidad Social**

Imagen: Residentes locales recorriendo un viñedo

**Puntos Generales de Conversación**

* **Además de cuidar a la comunidad a través de los ingresos obtenidos a través de la subasta de Napa Valley, la NVV y la industria local de vino están constantemente buscando maneras de construir “buena voluntad” y entendimiento entre la industria del vino y la comunidad.**
* Estos programas incluyen:
* “Adopta una escuela”, donde bodegas y otros negocios pueden patrocinar un colegio
* “El programa de vecinos de Napa”, en el cual los lugareños tienen acceso a experiencias especiales y descuentos en muchas bodegas.
* “una mañana en la bodega y una tarde en el viñedo” programas donde bodegas y viñedos invitan a los residentes locales a aprender sobre cómo funciona la industria, mientras degustan un par de vinos.
* Por último, y posiblemente lo más importante; casi todas las bodegas participan en numerosas organizaciones benéficas a través de donaciones y el involucramiento de sus empleados.

**Lámina # 66: Napa Valley Vintners**

Imagen: Oficina de NVV

**Puntos Generales de Conversación**

* **Ahora que hemos revisado la compleja historia de la industria de vino en Napa Valley, hablemos un poco acerca de Napa Valley Vintners y lo que estamos haciendo hoy.**

**Lámina # 67: La Misión de NVV**

Imagen: Imagen del paisaje del valle con la misión sobrepuesta

**Puntos Generales de Conversación**

* **Siete décadas después de haberse formado y ahora con más de 525 bodegas asociadas, el Napa Valley Vintners todavía trabaja para promover y proteger - así como mejorar - el Valle de Napa como una de las principales regiones vitivinícolas del mundo.**
* **NVV Declaración de Misión: Promover, proteger y mejorar la Denominación del Valle de Napa.**
* Los miembros de NVV están profundamente comprometidos con la conservación y la agricultura sustentable, así como con apoyar a la comunidad local a través del trabajo caritativo.
* La industria vitivinícola de Napa Valley se nutre de una fuerte cultura de colaboración y orgullo por su herencia agrícola, por su comunidad y su nombre y denominación.
* Así como la denominación se define por sus suelos, clima, geología y topografía, también ha sido moldeada por la contribución de su gente.

**Lámina # 68: Promoción del Valle**

Imagen: Evento de Degustación del NVV

**Puntos Generales de Conversación**

* **El trabajo de los Viticultores del Valle de Napa se divide en tres grandes categorías: mercadear y promover la AVA; trabajar para proteger y mejorar la región y la industria; y fomentar el sentido de colaboración y de comunidad dentro de la misma comunidad vitivinícola.**
* **Ya sea en carretera o en casa, los miembros del NVV trabajan juntos para promover el Valle de Napa a través de una variedad de programas tanto dentro como fuera del valle, incluyendo en nuestro evento anual de beneficencia, la subasta de vinos.**
* Nuestro evento de cata de barricas y subasta, llamado Premiere Napa Valley, alienta a los viticultores a crear algunos de los vinos más exclusivos, distintos y de mayor calidad hechos en Napa Valley.
* Cada año NVV atrae grupos de comercio, educadores y escritores a Napa Valley para que aprendan más sobre la denominación y sus vinos.

**Lámina # 69: Protegiendo el Valle**

Imagen: Paisaje del valle

**Puntos Generales de Conversación**

* **La segunda categoría del trabajo del NVV involucra esfuerzos para proteger el nombre, la industria, la tierra y la gente de Napa Valley**
* **Como parte integral de esto, mencionado anteriormente, están también la comunidad, el nombre y el trabajo sustentable de los miembros del NVV**
* **El NVV también trabaja para proteger la industria del vino.**
* **Los bodegueros prestan atención a lo que está sucediendo en la industria del vino en general.**
* **Al igual que los miembros fundadores de la NVV en la década de 1940, los bodegueros hoy en día entienden que pueden hacer más, si permanecen juntos, que cada uno por su cuenta.**
* **El NVV monitorea activamente los problemas de campo y de enología y toma acciones colectivas cuando es necesario.**
* **Por ejemplo, la industria vitivinícola de Napa Valley se ha adjudicado dos cargas de impuestos.**
* **La primera fue para mejorar los esfuerzos locales para vigilar y erradicar plagas y enfermedades en los viñedos,**
* **Y el otro, ayuda a financiar la vivienda para los trabajadores que cuidan de nuestros viñedos.**

**Lámina # 70: Fomento de la colaboración**

Imagen: Miembros de NVV

**Puntos Generales de Conversación**

* **Por último, el NVV trabaja para fomentar el sentido de la colaboración que existe dentro de la comunidad de vino del Valle de Napa, un sentido que está vivo y bien arraigado en el Valle. Hacen esto convocando a reuniones y fiestas de toda la industria y proveyendo de una buena cantidad de programas educativos y entrenamientos para que los empleados de las bodegas puedan mejorar su trabajo. Como Robert Mondavi solía decir en esta multi-citada frase, "En Napa Valley, una marea creciente levanta todos los barcos."**

**Lámina 71: Los 5 puntos a recordar**

Imagen: Lista de los 5 puntos clave a recordar

**Puntos Generales de Conversación**

*Esta lámina es una oportunidad para que el presentador concluya la presentación, reiterando los puntos previamente comentados. Animamos al presentador para que logre sembrar estos puntos en la audiencia.*

* **Nos gustaría dejarlo con estos 5 puntos clave para recordar siempre**

**1. Lugar Extraordinario**

**2. Vinos de calidad**

**3. Cultura de Colaboración**

**4. Industria próspera**

**5. Historia del cultivo de la excelencia**

**Lámina # 72: Aprenda más / Información de contacto**

Imagen: página web del NVV y redes sociales