Junio 2020 | Número 03

Revista de la Asociación de

ENOLOGÍA

de Castilla La Mancha

ACTUALIDAD DOC LA MANCHA

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen La Mancha acredita su Comité de Cata de vinos

Pág. 14

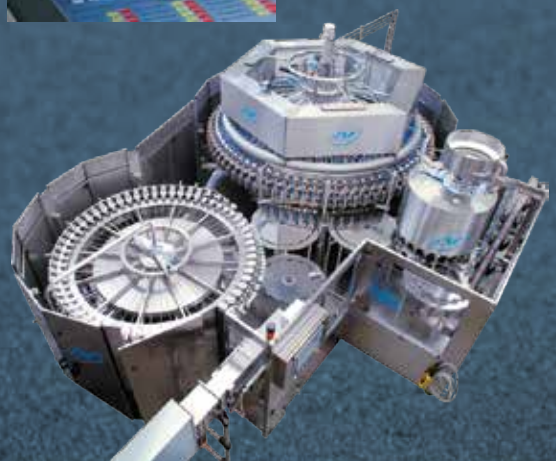
INTERNACIONAL

Situación actual del sector vitivinícola a nivel mundial

Pág. 32

regreso al futuro

Hoy miramos al futuro a través de ojos nuevos. Los ojos de un gran grupo internacional, líder en los procesos de tratamiento de las industrias vinícolas, alimentarias, químicas y farmacéuticas. Pero miramos al futuro orgullosos de nuestro pasado como empresa pionera en el diseño y fabricación de máquinas de embotellado incorporando avanzados sistemas electrónicos con patente propia. Una historia llena de know-how y de tecnología que por más de 40 años ha innovado la industria del envasado.



DELLA TOFFOLA GROUP

Filial en España:
DELLA TOFFOLA IBÉRICA, S.A.
Polígono Industrial Lentiscares c/ La Losa, s/n
26370 NAVARRETE (La Rioja)
Tel. 941 44 04 20 • Fax: 941 44 05 71
e-mail: dti@dellatoffola.es

AVE Technologies srl
Via della Costituzione 127 - 30038 Spinea (Venice - Italy)
t. +39 041 5412624 - f. +39 041 5089100
info@ave-technologies.com - www.ave-technologies.com

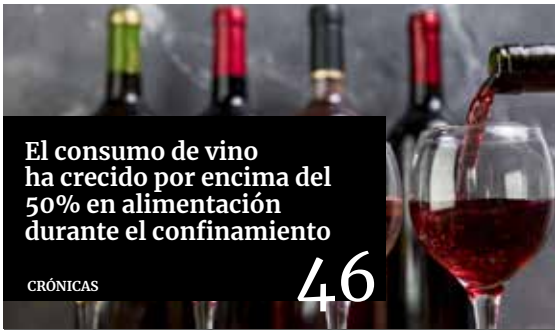
www.sintesicomunicazione.it

SUMARIO

Brandy, el destilado menos conocido, es el más importante en España
COLABORACIONES 05

Cuando el consumidor busca comprar vinos DOP Jumilla online
ACTUALIDAD DOC LA MANCHA 16

Vega Tolosa logra 3 medallas en el Certamen Singapore Awards 2020
ACTUALIDAD DOC LA MANCHA 26



El consumo de vino ha crecido por encima del 50% en alimentación durante el confinamiento
CRÓNICAS 46

EDITORIAL ---------- 04

LOS NUESTROS ---------- 05

ACTUALIDAD DOC LA MANCHA ---------- 11

INTERNACIONAL ---------- 30

CRÓNICAS ---------- 39

INDUSTRIA AUXILIAR ---------- 48

2B Fermcontrol ---------- 48
BioSystems ---------- 50
Centrolab ---------- 52
Coreti ---------- 53
Excel Ibérica ---------- 55
Fusión Vínica ---------- 61
TDI ---------- 64
Verallia ---------- 67
Vinventions ---------- 69

Revista de la Asociación de Enología de Castilla La Mancha

Número 3
Junio 2020

Edita:
Asociación de Enología de Castilla La Mancha

C/ Cura Nº 7 – Entreplanta
02001 Albacete

Teléfono: 967 52 09 62
Email: enologosclm@gmail.com
Web: www.enologosclm.com

STAFF

PRESIDENTE: Alfonso García Cámara
VICEPRESIDENTE: José Luís Núñez Denia
SECRETARIO: Héctor Martínez Jiménez
TESORERO: Matías López Núñez

VOCALES:
D. Rafael Orozco Espinosa
D. Jorge Pradillo Perea
D. Juan Antonio Calleja Martinez

EDICIÓN Y PUBLICIDAD
Media Magazines
Dirección: Andrés Díaz
Publicidad: Daniel D. Kruik
info@mediamagazines.es
www.mediamagazines.es

Asociación de Enología de Castilla la Mancha y la empresa editora de la revista no se hacen responsables de las opiniones expresadas por terceros en la misma. Se prohíbe la reproducción total o parcial de textos, gráficos, infografías, dibujos y fotografías sin la previa autorización.

EDITORIAL

No todo ha de ser negativo. Tomemos esto como referencia y aprovechémoslo para coger impulso

Editorial de Alfonso García Cámara, Presidente de la Asociación de Enología de Castilla la Mancha.

Tenía previsto escribir el editorial en este número de nuestra revista, sobre temas de Marketing y precios. En el momento de ponerme a escribir y analizar la situación de nuestro país y concretamente de nuestra región, parece que nos han caído "las siete plagas de Egipto" de golpe y de una vez.

Tenemos pendiente la repercusión del "Brexit" en el mercado de las exportaciones de nuestros vinos al Reino Unido, estamos sufriendo las consecuencias de los aranceles a las exportaciones de vino y aceite a los Estados Unidos de América, y para colmo, ahora tenemos la epidemia del Coronavirus (COVID-19). Desde luego el horizonte cercano de nuestro sector, no es nada halagüeño. La cosecha de 2020 la tenemos prácticamente en el campo. Las empresas y cooperativas tienen aún un volumen importante de vino y mosto en sus bodegas. El mercado hoy en día está prácticamente parado.

Tengo la sensación de que este año vamos a tener que "apretarnos los machos" como casi siempre. Ya va siendo costumbre en Castilla La Mancha que, si no es por una causa, es por otra, todos los años tengamos un plus extra de esfuerzo en sacar adelante las producciones de nuestras empresas y cooperativas.

No todo ha de ser negativo, recuerdo hace unos años, la situación que se creó con el aceite, donde todo el sector se concienció de que había que cambiar de modelo productivo para seguir en el mercado, y se hizo, ¡y de que manera! Tomemos esto como referencia y aprovechémoslo para coger impulso, ganar mercados y lograr mejores cuotas de venta y de precios.

La epidemia del Coronavirus pasará dentro de poco tiempo, y será simplemente un mal recuerdo. El Reino Unido es un gran mercado de vinos y no va a dejar de serlo porque hayan decidido abandonar la C.E.E. Los ingleses continuaran bebiendo vino como siempre y todo dependerá de nuestros tipos de vino, de nuestra calidad y, sobre todo, de nuestra capacidad para vender y hacer un buen Marketing promocional. Con los aranceles de USA soy incluso mas optimista, aunque esto puede parecer atrevido. Los aranceles no van a durar toda la vida, mas tarde o mas temprano, dejarán de ser un problema que nos impida vender a precios competitivos en América, pero es aquí cuando tendremos que jugar nuestras cartas de la mejor manera, aprovechar la caída de aranceles para competir, no con precio y sí con "marca"

Quiero trasmitir a todos que, aunque la situación es complicada, hemos salido de otras situaciones tan complicadas como la que está viviendo en Castilla La Mancha nuestro sector Vitivinícola.

COLABORACIONES

Brandy, el destilado menos conocido, es el más importante en España

El principal destilado de España es el Brandy, a la vez el más desconocido por las nuevas generaciones.

Hermano del cognac y armagnac, hasta los años 60 se hablaba (y vendía) como Coñac español. La AOC Cognac se hizo valer y lo prohibió reservando esta denominación a los destilados producidos en la región francesa de Charente. A partir de este momento en España se adopta oficialmente el nombre de BRANDY.

En España se envejece brandy principalmente en el marco de Jerez (con o sin D.O.), El Penedés y Tomelloso (Ciudad Real). También encontramos marcas importantes e históricas en Murcia, Huelva y Palma de Mallorca. Podríamos decir que junto a Jerez, donde más tradición hay es en Penedés, aunque es en Tomelloso donde más se produce con diferencia, no en vano, en esta ciudad manchega tienen destilería las marcas más importantes del marco de Jerez: González Byass, Osborne y Domecq (ahora Bodegas Fundador). La historia y progreso económico de Tomelloso está ligada al destilado en el último siglo y medio. En los años 60 Tomelloso contaba con 40 destilerías.

Si te interesa ampliar información, pongo el link de esta historia única relacionado con el Brandy que es la de cómo Tomelloso supo sobreponerse a una crisis histórica de consumo/venta de vino que parte con la imposición de aranceles en Francia a final del siglo XIX por la recuperación del viñedo en el país vecino tras la filoxera. No es casualidad que en la comarca natural de La Mancha, entre las provincias de Ciudad Real y Albacete, se encuentre la mayor concentración de destilerías de vino: Tomelloso (5), Socuéllamos, Villarrobledo, Alcázar de San Juan o Daimiel. Es de lógica que esta comarca es la mayor productora de uva a nivel mundial con predominio de la uva AIRÉN.

El brandy se elabora mediante un proceso de destilación directa cuando se hace en columnas o **doble destilación** cuando se hace en alambiques de cobre bajo el método charentais. Las "holandas" son el corazón del destilado y no han de superar los 70º de alcohol. El "aguardiente de vino" va de los 70º a los 86º de alcohol. En ambos casos, pasarán a un proceso de envejecimiento, habitualmente en crianza dinámica, conocida como «criaderas y soleras». También puede ser de crianza estática como podemos encontrar alguno en el mercado: Mascaró Vintage 2006.

La legislación comunitaria marca un mínimo de crianza de 6 meses para denominarse "solera". Con 12 meses de crianza será «solera reserva» y 36 meses de envejecimiento para que se pueda denominar «solera gran reserva». Se entiende que la crianza será siempre en barricas de roble.

Cuando la crianza es dinámica (lo habitual), la "saca" de la holanda se realiza de la barrica pegada al suelo, de ahí su nombre «solera». Esta se alimenta de las criaderas superiores. De esta forma habitual en el marco de jerez, se obtiene un producto homogéneo y con aromas muy peculiares que vienen aportados por esa «solera». La calidad y el tiempo de ésta determinarán el buqué, único en cada bodega.

Es un buen sustituto del Ron añejo si te gusta tomarlo con refrescos de cola o con naranja.

En España encontramos en el mercado brandy con soleras centenarias, si bien esto no quiere decir que ese brandy haya permanecido en la barrica 100 años de forma estática. La solera se habrá creado hace más de 100 años, 50 o 20... pero tiene una saca anual que va renovando, habitualmente con brandies ya envejecidos. En Tomelloso encontramos unas holandas únicas datadas en 1912 con crianza estática propiedad de Destilerías ALTOSA. Un brandy que viene de la época dorada de las destilerías en Tomelloso que aún no está en el mercado. Cuando salga a la venta, será probablemente el brandy más exclusivo del mundo.

PELLENC
PERA ŒNOPROCESS

SOLUCIONES TÉCNICAS
Y ASESORAMIENTO ESPECÍFICO

Recepción

Novedad

Kliner
Mesa de selección de alta gama con flujo de ajuste automático

Prensado

Novedad

Smart Press
Prensas neumáticas de alta gama
desde 20 hl hasta 600 hl

Termovinificación

Tecnología Flash Detente
Adapta el vino al gusto del consumidor

Pesanse
FABRICACIÓN DE MAQUINARIA VINÍCOLA

INDUSTRIAS PESANSE S.A.
Quintanar de la Orden (Toledo)
+34 925 180 731
www.pesanse.es

PELLENC
PERA ŒNOPROCESS

PERA-PELLENC S.A.
Antoine SANCHEZ
+33 6 72 96 33 04
ant_sanchez@pera.fr

www.perapellenc.com
Creamos juntos los vinos del futuro

He tenido la oportunidad de catarlo en varias ocasiones y de distintas barricas. Cada barrica es completamente diferente, lo que demuestra esa crianza estática y el misticismo del paso del tiempo en las bien llamadas «bebidas espirituosas».

> **El brandy ha acompañado y en ocasiones, apuntalado al sector del campo en España salvandolo de la ruina**

La única Denominación de Origen España es la D.O. Brandy de Jerez, si bien, esta no determina el origen de la materia prima (holanda) si no del proceso de envejecimiento, ya que las holandas han de permanecer en botas envinadas un mínimo de 3 años con Jerez (fino, oloroso, px, amontillado...). Ahí radica la singularidad de sus brandies.

Su consumo

Si preferimos tomarlo solo, mejor en copa de balón grande, servido a una temperatura de entre 12-16ºC, aunque hay quien prefiere subir la temperatura calentando la copa con la mano. Se puede beber frío añadiendo un par de cubitos de hielo. Personalmente no soy amigo de meter brandy al congelador ni de beberlo en vaso de chupito. Se trabaja en mixología con buenas aplicaciones. La D.O. Brandy de Jerez nos facilita una serie de ideas para su mezcla en su web. Es un buen sustituto del Ron añejo si te gusta tomarlo con refrescos de cola o naranja acompañado con un twist de naranja o mandarina para aromatizar la mezcla.

Maridaje/Armonía

España no tiene hábito de bebidas de alta graduación como aperitivo, por lo que el brandy quedará siempre para la sobremesa, acompañando por afinidad con un buen chocolate negro o turrón. Si buscamos el contraste, también lo disfrutaremos con una tabla de quesos curados y azules.

Más color no significa más envejecimiento

Curiosidades:

• Para obtener un litro de brandy hay que destilar entre 4 y 6 lts. de vino. Dependerá del grado alcohólico de este, que principalmente es de la variedad Airén como indicaba anteriormente.

• La Variedad Airén fue hasta hace 20 años la variedad de uva más plantada en el mundo. Hoy se encuentra entre las 10 más plantadas. Es la variedad autóctona de Castilla-La Mancha donde actualmente hay unas 220.000 hectáreas en producción.

• Brandy proviene de la palabra holandesa **brandewijn** ”vinoquemado’

• En su origen, el “vino quemado” se hacía por cuestiones logísticas ya que facilitaban su traslado principalmente a los países bajos (de ahí el nombre de holandas). En destino, se rehidrataba con agua para recomponer lo que se supone, volvía a ser “vino”. Esta práctica quedó en desuso por razones obvias (el brandy envejecido estaba mejor sin aguar)

• El destilado es blanco, translucido. El color lo toma de la oxidación a la que está expuesto durante la crianza en barricas. La legislación es muy laxa, sin marcar límites claros de adición de azúcares (principalmente caramelo) para hacerlo más fácil de beber y oscurecerlo, si bien, **más color no significa más envejecimiento**.

• La marca “Peinado” de Tomelloso, fue la última en vestir en sus etiquetas “coñac español” por un acuerdo firmado con la AOC Coñac. Está por determinar si los sistemas de destilación se perfeccionaron en Tomelloso por los compradores franceses o jerezanos. A principio del siglo XX ya era uno de los principales destiladores el jerezano Domecq.

• Tomelloso es la ciudad que mas vino destila a nivel mundial. Probablemente sea el que mayor capacidad de envejecimiento de holandas tiene. Es la despensa de grandes marcas pues no nos olvidemos que brandy es una denominación de producto, no de origen, por lo que cualquiera en el mundo puede embotellar con este nombre.

Los productores de Brandy y sus marcas

Para este artículo se cataron 24 brandies buscando la singularidad de cada uno de ellos. No es habitual juntar tantas marcas y de tan diversos orígenes. Empiezo jugando en casa. Vivo a 200 metros de una de las soleras con más historia de España: PEINADO.

PEINADO tiene su origen en 1820 aunque es a final del siglo XIX cuando empieza a destacar por sus destilados. Desconozco si hay otra empresa dedicada al vino-destilado con más antigüedad en Castilla-La Mancha. Si quieres lo mejor, te recomiendo PEINADO 100, pero con Peinado 20 disfrutaras de un brandy sedoso, intenso, con recuerdo a maderas viejas, laca, fondos terrosos. Un **brandy seco** que no oculta la esencia de una de las marcas de mayor prestigio.

SATIE de Socuéllamos. Es el más desconocido de todos los que pondré en la lista, tal vez por eso sea una de esas joyas que merece la pena descubrir. Nace sobre todo del conocimiento y la experiencia de unos profesionales y una destilería fundada en los años 60 en Socuéllamos. Recordarla es volver a mi infancia pues mi padre llevaba el mantenimiento de la calderería y allí he jugado mucho, también ayudado en el trabajo en mis años jóvenes. Satie es un brandy poco convencional, un blend de distintas añadas que se muestra sedoso, intenso. En cata ciega lo enfrentaría a muchos cognacs que multiplican su precio. (precio aprox. 60 euros).

MIGUEL ABAD SOLERA GRAN RESERVA 1912 de Soleras de Tomelloso es otra joya desconocida y muy limitada. Una de las familias con más tradición en Tomelloso que conserva una solera única y limitada a una sola bota, por lo que al año son apenas son unas decenas de botellas las que salen al mercado cada año. Su precio supera los 150€ botella. En boca destaco sedosidad, intenso, cálido y envolvente. Recuerdos de vainilla, pastelería, caramelo, muy persistente.

> **En el marco de JEREZ (con y sin D.O.) es donde se encuentran las principales y más reconocidas mundialmente marcas de Brandy**

LEPANTO es una marca histórica de González Byass, una de las más emblemáticas e importantes en la historia del brandy. La bodega del "Tío Pepe" tiene otras marcas más conocidas pero sin duda esta es la enseña.

EL MUNDO DE LAS LEVADURAS

Gama de levaduras Safœno™

- Activadores de Fermentación
- Productos de Crianza
- Enzimas

ANFIQUIMICA, S.L.

www.anfiquimica.com

Expresando el potencial de sus vinos

C/ Santiago, 11
Tel. 967 16 60 55 / 637 72 31 40 · Fax. 967 16 61 80
16670 El Provencio · Cuenca
E-mail: informacion@anfiquimica.com

E2U EASY USE by Fermentis

Fermentis
LESAFFRE FOR BEVERAGES

Para este artículo me quedo con **LEPANTO OV**, un brandy solera gran reserva envejecido en botas de oloroso viejo. Un brandy sin máscaras que representa con fidelidad su origen. Sólo hay que ponerlo en copa para que fluyan los aromas de frutos secos, toques yodados y maderas viejas.

OSBORNE cuenta varios brandies conocidos y valorados como **1866**. Es limpio, intenso, con recuerdo a laca de uñas, frutos secos y toques terrosos. En boca es sedoso, complejo y persistente. Otra enseña de la bodega de el Puerto de Santa María es **Carlos I Imperial XO**. Acogido a la D.O. Jerez se muestra más complejo, hay especias, almendra amarga y ese recuerdo típico de maderas viejas y toques terrosos. Oler la copa es rememorar el paseo por sus bodegas.

GRAN DUQUE DE ALBA ORO viene de otra histórica bodega jerezana: Williams Humbert. Más de 70 años de historia para la marca. Este brandy ha sido envejecido en botas envinadas con Palo Cortado. Destaco su color caoba con reflejos ámbar. En nariz diferente, toques de caramelo, también salino, vainilla y maderas viejas. En boca es pura seda, untuoso, recuerda torrefactos, fondos terrosos y maderas viejas.

MARQUÉS DEL REAL TESORO SOLERA GRAN RESERVA. Elaborado por JOSÉ ESTÉVEZ nos informa de una solera creada en 1897. Este brandy envejece una media de 20 años en botas de roble que han criado anteriormente amontillado. Color caoba pálido con reflejos ambarinos. Elegante nariz con recuerdo a frutos secos, vainilla y sutil recuerdo de caramelización. En boca carácter, punzante, vuelve el recuerdo de frutos secos, ese recuerdo a bota jerezana.

PUNTO AZUL PRESTIGE de Bodegas Yuste en Sanlúcar de Barrameda. La marca «punto azul» viene de las duelas de roble americano de mayor calidad procedentes de Costa Rica, que tradicionalmente marcaban con un punto azul. En vista intenso color caoba. En nariz destaca el recuerdo de vainilla, almendra amarga y avellana con un toque de caramelo. En boca es donde este brandy te atrapa, sedoso, untuoso, devuelve los recuerdos de nariz con persistencia.

TERRY PRIMERO SOLERA GRAN RESERVA y sus hermanos Terry 1900 o Centenario han sido una de las marcas más conocidas y vendidas de brandy en España. Lo que fuera Domecq es hoy conocido como Bodegas Fundador que a su vez forman parte del grupo Emperador.

En Este brandy, el más exclusivo de la firma encontramos una nariz punzante con recuerdo a laca, pimienta y toques terrosos. En boca amable, ligero dulzor, con carácter y persistencia.

En PENEDÉS también hay tradición de brandy si bien, debemos de ceñirnos al siglo XX

MASCARÓ XO EGO La bodega (y soleras) se fundan en el año 1946 por la familia Mascaró de larga tradición en el comercio de vinos y alcoholes en el Penedés. A este brandy le sumo otra referencia que vio la luz en 2019, uno de los primeros brandies de añada en España: **Mascaró Vintage 2006**. XO Ego muestra un color caoba pálido. Intenso en nariz, laca, vainilla, barnices, almendra amarga, toques especiados (nuez moscada) sutil ahumado. En boca no deja indiferente, vuelven las especias con ligero picor y persistencia alta. Al final cacao y vainilla

JAIME I 30 AÑOS de Torres, uno de los mayores productores de brandy en España. Ha sido reconocido en más de una ocasión como mejor brandy del mundo. Junto a las otras referencias: Torres 20, 10 y 5 es una de las marcas de brandy más vendidas. De color caoba pálido con reflejos ámbar se muestra intenso en nariz, cargado de recuerdo de frutos secos, toques ahumados, pasas y dátil. En boca untuoso con cierto picor y matices especiados.

EL PALMAR – MURCIA
BRANDY CONSTITUCIÓN CADENA PLATA Destilerías Bernal tiene su fundación en 1889. Acumula grandes reconocimientos, como mejor brandy de la guía Wine Up! 2019. Su botella se sigue fabricando artesanalmente. Color caoba con reflejos yodo. En nariz cargado de matices, maderas viejas, vainilla, cacao y tabaco, intenso con sutil toque ahumado. En boca es pura seda, ligero picor que no estorba y en retrogusto devuelven toques ahumados de cigarro puro acompañado del caramelo y la vainilla.

PALMA (Mallorca)
SUAU 50 Bodegas Suau, no muy conocida en la península, es una de las marcas con más historia en España. Su origen es de mediados del siglo XIX y desde su fundación, se dedicó al noble arte del destilado tomando el brandy como su buque insignia. Bodega familiar que visité hace un tiempo y que me dejó uno gratos recuerdos además de buenos amigos. Suau 50 destaca por su finura y elegancia, evoca almendra amarga, avellana, caramelo y vainilla. En boca pura seda a la vez que muestra carácter y persistencia.

Joaquín Parra, Wine Up! ©2020

Añada 2019 *Muy buena* en los vinos DO La Mancha

El Consejo Regulador DO La Mancha ratifica, por segundo año, la calificación de añada para los vinos de la última cosecha.

Se trata de la quinta calificación de añada con baremo 'muy bueno' en el último lustro dentro de las campañas vinícolas para La Mancha.

Tras consultar los informes técnicos del panel experto de catadores, el pleno del Consejo Regulador optó por adoptar la calificación de 'muy buena' para los vinos de la añada 2019, en un año de vendimia marcado por su brevedad y menor producción que otras cosechas. De hecho, con 126,9 millones de litros, la declaración de cosecha 2019/20020 fue la segunda más baja en los últimos diez años.

Huella de carbono cero

Fabricado con polímeros de caña de azúcar

Reducido impacto en el medio ambiente

Reciclable

NOMACORC

by VINVENTIONS

WWW.VINVENTIONS.COM

D.O. LA MANCHA: DATOS Y ESTADÍSTICAS 2019
D.O. LA MANCHA IN FIGURES 2019

CALIFICACIÓN AÑADAS 1975-2019 / *VINTAGE RATING 1975-2019*

2019	Muy Buena / *Very Good*	2004	Excelente / *Excellent*	1989	Muy Buena / *Very Good*
2018	Muy Buena / *Very Good*	2003	Muy Buena / *Very Good*	1988	Buena / *Good*
2017	Excelente / *Excellent*	2002	Muy Buena / *Very Good*	1987	Muy Buena / *Very Good*
2016	Muy Buena / *Very Good*	2001	Muy Buena / *Very Good*	1986	Buena / *Good*
2015	Muy Buena / *Very Good*	2000	Muy Buena / *Very Good*	1985	Buena / *Good*
2014	Excelente / *Excellent*	1999	Muy Buena / *Very Good*	1984	Muy Buena / *Very Good*
2013	Buena / *Good*	1998	Excelente / *Excellent*	1983	Buena / *Good*
2012	Excelente / *Excellent*	1997	Muy Buena / *Very Good*	1982	Muy Buena / *Very Good*
2011	Excelente / *Excellent*	1996	Muy Buena / *Very Good*	1981	Buena / *Good*
2010	Muy Buena / *Very Good*	1995	Buena / *Good*	1980	Muy Buena / *Very Good*
2009	Muy Buena / *Very Good*	1994	Muy Buena / *Very Good*	1979	Buena / *Good*
2008	Muy Buena / *Very Good*	1993	Excelente / *Excellent*	1978	Muy Buena / *Very Good*
2007	Excelente / *Excellent*	1992	Muy Buena / *Very Good*	1977	Excelente / *Excellent*
2006	Muy Buena / *Very Good*	1991	Buena / *Good*	1976	Deficiente / Deficient
2005	Muy Buena / *Very Good*	1990	Buena / *Good*	1975	Muy Buena / *Very Good*

www.lamanchawines.com

Rozando la excelencia

En todo momento, se han seguido las directrices de los parámetros universales de ficha utilizados por la OIV (Organización Internacional de la Viña y el Vino).
En líneas generales, a juzgar por las puntuaciones del comité técnico, se cataron en total unos 216 vinos jóvenes de la añada 2019, donde destacaron especialmente en calidad 'muy buena' los blancos y tintos.

Los vinos blancos de la Añada 2019 en DO La Mancha
De los 127 vinos blancos sometidos a cata, más de la mitad, es decir, unos 71 vinos (56 %) se movieron entre 90 u 80 puntos de valoración. Los expertos resaltaron la tipicidad frutal, aroma y frescura de los vinos blancos caracterizados en la Denominación de Origen La Mancha por su gran diversidad de oferta varietal.

Los vinos tintos de la Añada 2019 en DO La Mancha
Se cataron en total unos 63 vinos, correspondiendo también su valoración a los criterios de añada 'Muy buena', siendo 35 de ellos (otro 56 %), evaluados entre 80-90 puntos. Entre los atributos a destacar por el panel de expertos catadores, se apreciaron los buenos puntos de color de los tintos jóvenes, con una moderada acidez y tanino, que irá ganando estructura y aroma con el tiempo en botella.

En el histórico de Añadas de la Denominación de Origen La Mancha, desde 1975, la calificación 'muy Buena' ha sido usada en cerca de 25 ocasiones.

Airén por el Mundo 2019 celebra su cata final

WineConnection celebra la cata final del Concurso Airen por el Mundo en la sede de los vinos DO La Mancha.

Medio centenar de muestras participaron en la VIII edición de 'Airén por el Mundo'. Un concurso, nacido con la vocación de prestigiar a la variedad blanca airén, que a juicio de los propios organizadores de WineConnection, "*ha ido a ganando año tras año sobre todo a nivel regional. Poco a poco nos hemos convertido en uno de los certámenes fijos en las agendas de las bodegas.*" A pesar de que las circunstancias y el contexto actual por la COVID-19 han podido condicionar la celebración del certamen, finalmente se ha llevado a cabo el Concurso de 'Airén por el Mundo' por "*el compromiso adquirido que WineConnection tiene con la variedad*", como destacóRocío Martín, coordinadora del concurso.

Vinos participantes

Con un jurado de cata más reducido, manteniendo las distancias de seguridad en dos salas, se cataron un total de 49 muestrasparticipantes de 4 Denominaciones de Origen Diferentes, 2 Indicaciones Geográficas Protegidas y una Marca de Calidad Diferenciada, de los cuales fueron:

- 33 vinos jóvenes
- 6 ensamblados
- 4 ecológicos
- 3 espumosos

Como dato anecdótico, este año se ha contado con participantes de 4 Denominaciones de Origen Diferentes, 2 Indicaciones Geográficas Protegidas y una Marca de Calidad Diferenciada.

El comité de cata estuvo separado en ambas salas cumpliendo con las estrictos controles de seguridad con representantes del mundo profesional de la enología, técnicos y representantes de sendos Consejos Reguladores colabores del proyecto: DO Valdepeñas y DO La Mancha.

Calidad creciente

Una de los rasgos más llamativos, a juicio de Pedro Sarrión, Presidente del Comité de cata de Airén por el Mundo, es la calidad creciente año tras años. "*Estamos en junio, a las puertas del verano y se nota que estos vinos ganan en calidad y se mantienen mejor que antes*".

Como remarcó, Rafael Noguera, miembro de WineConnection, "*este concurso de Airén por el Mundo' es posible gracias a la colaboración de sendas Denominaciones de Origen de Valdepeñas y La Mancha. Ha sido complicado a la hora de contactar con las bodegas pero se ha hecho un esfuerzo especial*".

Fuente: DO Valdepeñas

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen La Mancha acredita su Comité de Cata de vinos

Desde el pasado mes de marzo la ICRDO La Mancha puede certificar sus vinos en un laboratorio sensorial propio acreditado por ENAC, siendo el primero de Castilla-La Mancha y uno de los pioneros de España.

El Consejo Regulador La Mancha ha obtenido la acreditación de su laboratorio sensorial u organoléptico (panel de cata) para todo tipo de vinos, tras un ingente trabajo de varios años, ya que como indica la responsable del propio panel, Saray Marco, "*comenzamos a desarrollar el método de ensayo en enero de 2017 y desde entonces no hemos parado hasta obtener la acreditación en marzo de 2020. Este proceso ha supuesto realizar una rigurosa selección y entrenamiento de los catadores, así como la cualificación de los mismos una vez validación del método.*"

Dicha acreditación ha llegado recientemente de manos de ENAC, la Entidad Nacional de Acreditación, tras un riguroso proceso de documentación, seguimiento y cualificación de su panel de catadores. En definitiva, un largo proceso que duró unos 18 meses donde lo más difícil, en palabras de Marco, "*fue el acoplamiento entre el entrenamiento de catadores y el desarrollo del método. Actualmente, disponemos de 15 catadores, a los cuales les queremos dar las gracias por la implicación que han tenido durante todo el proceso.*"

Lamentablemente, esta acreditación ha llegado en plena pandemia de Covid-19, lo que ha obligado al laboratorio organoléptico a paralizar temporalmente su actividad, estando prevista que la retome para finales del mes de mayo, tras haberse creado un nuevo protocolo que ha intensificado la seguridad e higiene, incluyendo más medidas prevención para que los catadores puedan desarrollar adecuadamente su trabajo sin asumir riesgos.

¿Qué supone la acreditación del laboratorio organoléptico del Consejo Regulador La Mancha?

En primer lugar, se asegura una mayor profesionalidad del método de cata y, en definitiva, conlleva una refrendación técnica y documental que supone un espaldarazo a los métodos de control en la trazabilidad y certificación final del producto por parte del laboratorio organoléptico del Consejo Regulador, garantizando la competencia técnica y el rigor en los resultados de las muestras analizadas.

Según Saray Marco, "estar acreditado por ENAC en la norma UNE-EN ISO/IEC 17025:2017 supone el reconocimiento de un organismo cuyos informes de valoración están reconocidos en más de 90 países. El organismo de acreditación se encarga de comprobar mediante evaluaciones independientes e imparciales, competencia técnica de los laboratorios en la norma UNE-EN ISO/IEC 17025, dicha norma está reconocida y es utilizada para evaluar laboratorios de todo el mundo. Por ello cualquier empresa que disponga de una acreditación lleva detrás un riguroso trabajo."

Protocolo de cata digitalizado

Además de contar con hasta 30 sesiones de entrenamiento previas, el actual panel de catadores se encuentra en continúa formación, evaluando su calibración en cada sesión para una adecuada aptitud de juicio en el análisis sensorial de los vinos.
Por ello, el proceso de cata responde a las pautas normales, aunque con variaciones significativas que tratan de restringir al máximo las desviaciones de los propios catadores, minimizando así las interferencias subjetivas de aquellos. También se ha diseñado un programa informático específico con el que los catadores evalúan los vinos mediante dispositivos digitales, lo que permite, que una vez finalizada la sesión de cata, se tengan de forma inmediata los resultados de la evaluación, así como el control de calidad que se realiza durante la sesión.

Además, es importante destacar que, aunque inicialmente está pensado para el análisis de muestras de la Denominación de Origen La Mancha, al ser la acreditación del panel para vinos en general se podrán catar vinos de otras indicaciones, como Vinos de La Tierra o Varietales, e incluso de otras denominaciones de origen.

Fuente: Consejo Regulador de la Denominación de Origen La Mancha

DORSAN®
LIVING FILTRATION

Placas, Módulos y Cartuchos filtrantes.

08700 Igualada, Barcelona. Tel. +34 938 042 475
www.dorsanfiltration.com
GERMANY INDIA MEXICO SPAIN

Cuando el consumidor busca comprar vinos DOP Jumilla online

El CRDOP Jumilla pone en marcha el portal para ofrecer sus vinos en toda España.

La DOP Jumilla continúa aumentando su presencia en mercados internacionales, sin dejar de apostar por reivindicar su distinción para sorprender paladares en España. A pesar de ser una DOP histórica, fundada en el año 1966, todavía hay muchos consumidores que no conocen la gran variedad de sus vinos y bodegas, y la peculiaridad de la variedad reina de esta zona, la uva Monastrell.

La Monastrell significa Jumilla, y Jumilla es Monastrell. Con las particularidades climatológicas, suelos, y elevada altitud de este territorio, el cultivo de la Monastrell es clave para que los vinos de Jumilla alcancen equilibro, acidez y frescura, a la vez que complejidad, cuerpo y estructura.

Aprovechando que los consumidores de España están preparados para descubrir las distintas elaboraciones de esta DOP, muchas bodegas apuestan por la venta online como solución a la ausencia de distribuidores para introducir nuevas marcas en sus redes comerciales, o simplemente, apostar por los vinos DOP Jumilla.

La vocación de la venta online, es llegar allí donde existe un consumidor interesado, en un mercado competitivo

y saturado donde no todos encuentran un distribuidor que llegue a todos los canales a los que se dirige la venta de los vinos de la DOP Jumilla. Desde el inicio de la cuarentena, muchas han sido las bodegas que han puesto en marcha promociones directas desde sus tiendas online, y desde el Consejo Regulador siguiendo el ejemplo de muchos otros Consejos Reguladores, se habilita una página de información para que el consumidor pueda comprar vino de las bodegas DOP Jumilla. Esta landing es una poderosa herramienta para que el consumidor interesado conozca la oferta de todas las bodegas que pertenecen a la DOP Jumilla.

Actualmente, en la DOP Jumilla, existen unas **16 tiendas online de bodegas.** Muchas de ellas ya habían visto la necesidad de poner en marcha sus canales de venta online, y otras preparan sus webs para los próximos meses, a tenor de esta situación. Con o sin tienda online, ***prácticamente la totalidad de las bodegas de la DOP Jumilla ofrece el envío de vinos directo desde bodega al consumidor*** de manera sencilla a través de teléfono, WhatsApp o Email, o bien facilitan información de sus peticiones a sus distribuidores locales. Estas bodegas también han sido contempladas en el listado que habilita el Consejo Regulador a través de la landing page https://vinosdejumilla.org/compravino/

Sobre la Denominación de Origen Protegida Jumilla

La Denominación de Origen Protegida Jumilla posee una tradición vitivinícola que se remonta a los restos de vitis vinífera – junto a utensilios y restos arqueológicos- hallados en Jumilla originarios del año 3.000 a.C., siendo los más antiguos de Europa.

La zona de producción la delimitan, por un lado, el extremo sureste de la provincia de Albacete, que incluye los municipios de Montealegre del Castillo, Fuente Álamo, Ontur, Hellín, Albatana y Tobarra; por el otro, el norte de la provincia de Murcia, con el municipio de Jumilla. Una zona que se caracteriza por valles de gran extensión surcados por sierras de hasta 1.380 m. Un total de 17.000 hectáreas de viñedo, en su mayoría de secano, cultivado en vaso, y ubicado sobre suelos predominantemente calizos, en altitudes que varían entre los 320 y 900 metros.

El clima de esta zona es continental con influencia del Mediterráneo. Las escasas precipitaciones que apenas alcanzan los 300 mm al año y las más de 3.000 horas de sol, propician la escasa incidencia de plagas y enfermedades, lo que permite un alto porcentaje de cultivo ecológico.

En la DOP Jumilla se elaboran cinco clases de vino: tintos, rosados, blancos, dulces y vinos de licor, y prima la producción de variedades autóctonas. La uva Monastrell es la base del 70% de los vinos que se elaboran en esta Denominación de Origen Protegida.

Para más información:

Esther González de Paz

Tel. +34 688 70 61 71

Email: prensa@vinosdejumilla.org

www.vinosdejumilla.org

Redes sociales: ***@VinosJumilla***

"Jumilla en rosa": el futuro rosado de la DOP Jumilla

Cinco vinos reconocidos con Medalla en el Concurso Internacional "Global Rosé Masters".

El pasado mes de mayo tuvo lugar en Londres la cata ciegade vinos rosados provenientes de todo el mundoque organiza la publicación británica The Drink Business. Su editor jefe, el Master of Wine Patrick Schmitt encumbró a cinco vinos de la DOP Jumilla, frescos, vivos y muy atractivos, otorgándoles 3 medallas de plata y dos de bronce.

Las elaboraciones de la DOP Jumilla enviadas fueron valoradas de forma satisfactoria otorgando distinción a 5 vinos DOP Jumilla, que les remitimos a continuación.

Luzón Rosado Colección 2019 (PLATA), de Bodegas Luzón
Olivares Rosado 2019 (PLATA), de Bodegas Olivares
Juan Gil Rosado 2019 (PLATA), de Bodegas Juan Gil
SF Rosado 2019 (BRONCE), de Bodegas San Dionisio
Carchelo rosé 2019 (BRONCE), de Bodegas Carchelo

Este reconocimiento cobra gran valor en un mercado como el de Reino Unido, el segundo destino mundial de las exportaciones de la DOP Jumilla. El éxito de Jumilla en el mercado británico se explica porque los consumidores se sienten atraídos por la frescura de sus vinos blancos y rosados, y el paladar complejo e intenso de sus tintos.

Lo más importante que Jumilla aporta al consumidor británico es su autenticidad. Su uva autóctona Monastrell muestra un territorio, que,junto a unos suelos característicos, forma un terruño identificable y único. Además, la realidad de la DOP Jumilla muestra una diversidad vista en muy pocas otras regiones del mundo.

Acompañado de una excelente relación calidad-precio, los Jumilla se garantizan un lugar destacado en las cartas de vino.

Para el consumidor británico, la DOP Jumillarepresenta a España, por su altitud y las viñas viejas y paisaje mediterráneo. Además, es una zona idónea para el cultivo ecológico.

Desde el seno del Consejo Regulador se viene constatando el gran potencial de las elaboraciones rosadas que se realizan en la DOP Jumilla, y donde sus vinosmuestran un gran futuro en una DOP con mucho que decir. Hoy en día podemos disfrutar de rosados muy complejos, serios, incluso voluptuosos. **El mercado del Reino Unido demanda "Rosado todo el año"**, y existe unanimidad sobre el potencial de los rosados Monastrell, frescos, con cuerpo y rompedores, que son absolutamente recomendables para los próximos meses, donde el calor cambia nuestros hábitos alimenticios.

En la página web: https://vinosdejumilla.org/compravino/ pueden ver las bodegas que ofrecen el envío directo de vinos hasta el consumidor final, ya sea desde su tienda online como también por teléfono, WhatsApp o correo electrónico.

Para más información:

Esther González de Paz
Tel. +34 688 70 61 71
Email: prensa@vinosdejumilla.org
www.vinosdejumilla.org
Redes sociales: ***@VinosJumilla***

"Familia Jumilla": El CRDOP Jumilla presenta su campaña Familia Jumilla con gran apoyo

Pretende movilizar a los consumidores a través de los sentimientos, para que consuman los vinos de su Denominación de Origen Protegida.

El pasado día 10 de junio se ha presentado a los medios locales la campaña Familia Jumilla, por parte del presidente del Consejo Regulador Silvano García y la agencia de comunicación Bar Taberna de Ideas, a los agentes territoriales, medios de comunicación, autoridades de Albacete, Castilla-La Mancha, y Murcia, así como las bodegas que conforman la DOP Jumilla y su amplio territorio.

La campaña, busca el compromiso del hostelero, apoyándolo e incentivando el consumo de vinos DOP Jumilla basando su argumentario de la siguiente forma;

Han sido tiempos difíciles. En los que hemos echado en falta a nuestra familia, a nuestros amigos y a la gente que queremos. Tiempos en los que añoramos el calor de los nuestros. Tiempos en los que hemos tenido que ser seres más individuales que nunca, por eso queremos reivindicar la importancia de hacer comunidad, de apoyarnos y de ser una fuerza colectiva. Es hora de ser una gran familia, la #FamiliaJumilla, llena de valores comunes y de apoyo, porque juntos somos mucho más fuertes.

Llamada a la acción

Una acción de campaña en tiempos normales sería una gran foto de familia. Sin embargo, como debemos mantener las distancias de seguridad, proponemos que exista un gesto que hagamos todos los de la #FamiliaJumilla y que nos una. Ese gesto queremos que sea una simulación del logotipo Jumilla y de una sonrisa común, de grupo. Queremos hacer un vídeo de la familia Jumilla usando este gesto, y transmitir cercanía, confianza y alegría. Que se consuma producto local y también que se emocione y se sonría.

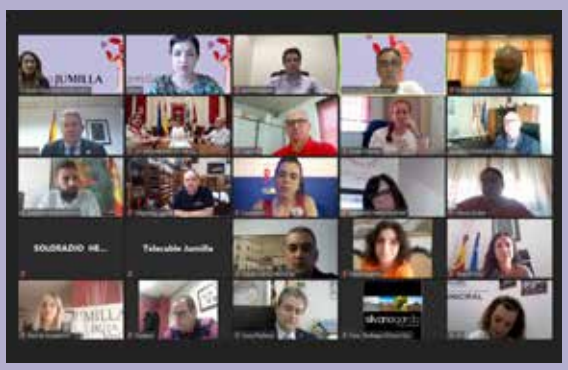
La campaña constará de dos partes, una primera parte en la que se pide la involucración del comercio, y que se apunten a la campaña, animando a hosteleros a ofrecer vinos de la DOP Jumilla e incorporar referencias en su carta.

Si tienes un local de Hostelería Rellena nuestro formulario y recibe nuestro pack #FamiliaJumilla: En la web www.familiajumilla.com se ha puesto un formulario web para involucrar a todos los hosteleros a que trabajen con los productos de la DOP Jumilla. Desde el Consejo Regulador se pondrá en marcha el envío de packs de bienvenida de la DOP Jumilla para los profesionales que se incorporen a la campaña.

En cuanto a los objetivos destinados al consumidor, se animará a que los consumidores celebren la vuelta a los restaurantes con un brindis con vinos de la DOP Jumilla.

La campaña será on line y off line, y se pretende crear comunidad de consumidores en torno a los valores de celebración y diversión con vino, mientras se apoya al sector hostelerocon la DOP Jumilla y se animaa los consumidores a visitar restaurantes y a celebrar, dado que a partir de ahora hay que celebrar todo lo que se pueda.

Representantes políticos de Murcia y Castilla-La Mancha, ayuntamientos, hosteleros y bodegas de la DOP Jumilla se han unidoesta mañana para lanzar la campaña Familia Jumilla; un total de 40 personas entre las que cabe citar a las autoridades asistentes que atendieron esta presentación, y fueron el Viceconsejero de Medio Rural, de la Consejería de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural de Castilla-La Mancha, D. Agapito Portillo Sánchez, la Diputada Provincial de Turismo de la provincia de Albacete, Dña. Raquel Ruiz López, el Delegado provincial de Albacete de la Consejería de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural de Castilla-La Mancha, D. Ramón Sáez, el Director General de Industria Alimentaria y Cooperativismo Agrario de la Región de Murcia, D. José Gómez Ortega, el Director General del Instituto de Turismo de la Región de Murcia, D. Juan Francisco Martínez Carrasco, el Teniente de alcalde y Concejal de Cultura y Recuperación del Patrimonio del Ayuntamiento de Murcia, D. Jesús Pacheco, el alcalde de Hellín, D. Ramón Rodríguez, el Alcalde de Ontur, D. Jesús López, el Concejal de Agricultura y Comercio del Ayuntamiento de Jumilla, D. Juan Gil, y la Concejala Turismo, Dña. María Quílez, la Concejala de Turismo y comercio del Ayuntamiento de Hellín, Dña. María Jesús López, representantes del sector de la hostelería y asociaciones, Presidente de la Ruta del Vino DOP Jumilla, D. Sebastián García Palazón, gerente del restaurante Casa Sebastián en Jumilla, y D. Manuel Fernández, gerente del restaurante Don Manuel en Hellín, por supuesto, acompañando a todo ellos, el presidente del Consejo Regulador DOP Jumilla, D. Silvano García Abellán.



La presentación se ha subido al canal de Facebook de la DOP "@Vinosjumilla", y se puede consultar íntegramente en el siguiente enlace:
https://www.facebook.com/watch/?v=252969545800573

Para más información:

Esther González de Paz
Tel. +34 688 70 61 71
Email: prensa@vinosdejumilla.org
www.vinosdejumilla.org
Redes sociales: ***@VinosJumilla***

El CRDOP Jumilla organiza dos ponencias en las Escuelas de Hostelería de Wurzburg y coblenza

Impartidas por David Schwartzwalder dentro de un seminario de 3 días sobre productos de España.

El periodista y prestigioso experto en vinos de España,David Schwartzwalder, impartió dos clases magistrales sobre las peculiaridades de la DOP Jumilla y su variedad nativa la Monastrell, a los alumnos de la escuela de sumillería IHK de Würzburg, y Deutsche WeinundSommelierschule de Coblenza, dos de las más prestigiosas de Alemania.

Han sido dos sesiones que han cobrado especial relevancia por los tiempos en los que han sido desarrolladas. La primera sesión tuvo lugar el pasado día 12 de mayo, y la segunda ha tenido lugar en Coblenza ayer, día 16 de junio. En las escuelas de Alemania, ejemplo de gestión en la lucha anti coronavirus, se implantaron de manera opcional, mamparas de seguridad para que los alumnos que así lo deseen puedan continuar sus cursos y catas con extra seguridad.

En estas sesiones se cataron vinos que formaron parte del palmarés del 25 Certamen de Calidad vinos DOP Jumilla, en sustitución de la cata magistral que se iba a ofrecer en el Aula de Vinos del pabellón de España en la feria Prowein de Düsseldorf, la principal acción de promoción de la DOP Jumilla en Alemania y que este año ha sido cancelada.

La ponencia de Schwartzwalder recorrió las principales características de la DOP Jumilla, junto con la cata de 6 vinos, principalmente centrados en la variedad Monastrell, pero los alumnos pudieron catar también ensamblajes con otras uvas, y 100% Syrah, demostrando la versatilidad de una Denominación de Origen histórica que se ha sabido adaptar muy bien a los nuevos tiempos, y cuyos éxitos se ven reflejados en el palmarés del certamen de calidad. En su pasada edición de 2019, los vinos ganadores representaban al 50% los vinos de Monastrell tanto como los de Syrah, y por supuesto, los ensamblajes. El mercado alemán es uno de los más importantes para la DOP Jumilla, y ocupa la cuarta posición de sus ventas a nivel mundial. Desde el seno del Consejo Regulador seha decididoreforzar presencia a través de la formación y promoción del territorio que conforma la DOP Jumilla, entre los futuros profesionales de la hostelería.

El Certamen de Calidad de Vinos DOP Jumilla anuncia las catas de su 26 Edición

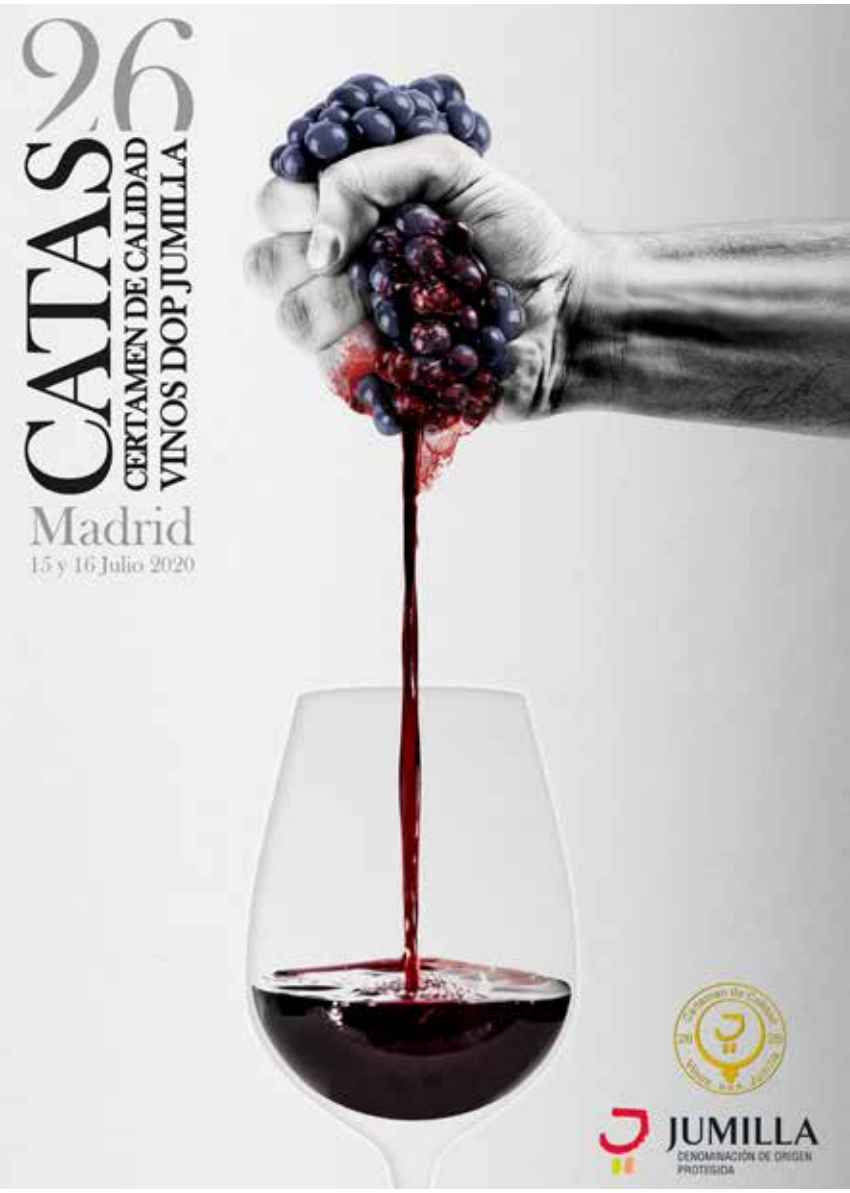
Las catas del Certamen se llevarán a cabo en Madrid los días 15 y 16 de julio, como circunstancia excepcional.

El Consejo Regulador de la DOP Jumilla prepara ya la cuenta atrás para su Certamen de Calidad, que quiere continuar su evolución poniendo en valor la calidad de los vinos de la DOP.

Debido a las circunstancias especiales por la pandemia causada por el COVID, se ha decidido que este año sea el equipo de promoción y su secretaria general quienes se desplacen a Madrid, donde alrededor de 200 vinos competirán en riguroso sistema de cata a ciegas, en la sede de la Unión Española de Catadores, con todas las garantías de seguridad y distancia social de catadores y personal.

El panel de cata, compuesto de críticos de la prensa especializada, catadores de gran experiencia y sumilleres, se reducirá de unos 20 profesionales a la docena, un mínimo requerido para mantener el alto estándar de este certamen, que un año más estará organizado por Enrique Calduch, quien hace ya 26 años llegó a la DOP Jumilla con la intención de dar un impulso, y ser testigo de su evolución hacia la excelencia.

El Certamen de Calidad de Vinos DOP Jumilla siempre propone novedades. Normalmente, su naturaleza es itinerante, ya que se celebra entre Murcia, Albacete y Jumilla, dónde se pensaba celebrar este año entre el 21 y el 22 de mayo. Finalmente, se traslada por primera vez al mes de julio, y por circunstancias excepcionales, también por primera vez se desplaza a Madrid.



La principal novedad de esta 26 edición buscareforzar la importante producción de vinos ecológicos de la DOP, para lo cual se ha incorporado **una nueva Mención Especial destinada a los vinos ecológicos**. Así,se entregará una mención especial, al Vino ecológico mejor puntuado del Certamen.

A lo largo de estos 26 años el Certamen ha crecido, pasando de las tres categorías en su primera edición hasta las ocho que componen hoy la clasificación, junto a las tres menciones, que suman el protagonismo de la auténtica reina de este territorio, la Monastrell, y el cultivo ecológico, que en la DOP Jumilla supone prácticamente el total de la producción.

Diseño del cartel

El Consejo Regulador mantiene su tradicional cartel anunciador y ha optado por encargar su diseño al jumillanoLuis Ruiz Blázquez, diseñador y colaborador habitual del Consejo Regulador, y quien viene diseñando el cartel del Certamen en ocasiones anteriores.

La mano de un viticultor aprieta un racimo de Monastrell, mostrando el esfuerzo del proceso de elaboración desde la viña a la copa. Una copa invisible en la que se encuentra el ansiado líquido evocador que llena cualquier alma, y agrupa la identidad de este territorio protegido que exprime de la Monastrell un vino púrpura, intenso y de brillantes taninos. El logotipo del certamen, en dorado,valida cada año las altas puntuaciones obtenidas en este certamen.

Sobre el Certamen de Calidad Vinos DOP Jumilla

El Certamen de Calidad de Vinos DOP Jumilla cumple en este 2020 su 26 edición, haciéndolo uno de los más antiguos en España, reconocido desde su inicio por el Ministerio de Agricultura, para poner en valor los vinos de calidad que se embotellan en la DOP Jumilla. En la actualidad, este Certamen es el reflejo de la DOP Jumilla, ya que en él participan puntualmente la práctica totalidad de las bodegas de la Denominación. Han llegado a registrarse cifras históricas en cuanto a muestras presentadas, que, a lo largo de dos jornadas de cata son sometidas a examen por un panel de 12 catadores expertos. Este hecho dota al Certamen de una identidad propia ya que el juicio del panel de cata es un reflejo certero de las demandas del mercado en cuanto a calidad.

La DOP Jumilla suma 13 medallas en los Premios Bacchus 2020

Entre sus vinos premiados, el Rosado de Bodegas San Dionisio valorado como el mejor del concurso.

Satisfacción en el Consejo Regulador DOP Jumilla con las medallas obtenidas en los premios Bacchus 2020. No sólo vinos tintos, vinos por los que se conoce esta histórica DOP, cuna de la Monastrell. También el vino rosado presentado por la Bodega San Dionisio, se ha alzado sin sorpresas con el reconocimiento de resultar el vino rosado con mayor puntuación en este prestigioso concurso internacional. Una prueba más de la gran andadura que procesan los rosados en esta región, situada en el sureste español.

Dos cooperativas y dos bodegas firman el Bacchus de oro

Bodegas Alceño, quien ya obtuvo la medalla de oro en el 25 Certamen de Calidad vinos DOP Jumilla, vuelve a conseguir el oro con su vino Alceño 50, un Syrah con ligero paso por barrica que es ya legendario entre consumidores; un vino muy presente en bares de tapas de toda España.

Por su parte, **Bodegas BSI**, sobresale con una elaboración de su colección Gémina, en este caso, el Cuvée Selección 2016, y recibe una medalla de plata con otro de sus Géminas, elaboraciones que están alzando de prestigio a esta bodega cooperativa, una de las más grandes de España y que agrupa un importante grupo de viticultores de la DOP Jumilla.

Bodegas Silvano García, vuelve a recibir un oro, como ya lo hizo en el Certamen de Calidad de los vinos DOP Jumilla, y es que este vino dulce ha ido recibiendo incontables premios y reconocimientos como el Arribe de Oro en los Premios Vinduero-Vindouro, o el mejor dulce de España por la revista Vivir el vino, dentro de sus selección de 11 magníficos del año 2020. Este vino dulce sobresale por su singular acidez y paladar afrutado, junto con unos taninos que le hacen ideal tanto para aperitivos como postres, con una diferenciación de terruño y carácter que le hace brillar con luz propia.

Bodegas San Dionisio, la bodega cooperativa de Fuenteálamo, tienen razones para estar orgullosos de sus elaboraciones, no sólo por el Bacchus de Oro en su Rosado SF certificado ecológico, también su vino joven SF Monastrell 2019, ha obtenido la medalla de plata. Una muestra más de que las cooperativas apuestan por la calidad, con elaboraciones muy cuidadas.

En los Bacchus de plata

Bodegas Alceño vuelve a despuntar con dos vinos, su Inédita 02, que corresponde a una edición limitada de monovarietales con larga guarda, en esta segunda edición, cosechan una plata con su Syrah 100%. La que fue la bodega más premiada en el pasado Certamen de Calidad de la DOP Jumilla, recoge igualmente una plata con su vino Alceño Dulce 2016, una maravilla enológica que en esta ocasión si conlleva paso por barrica, y suma un total de 3 medallas para esta bodega.

Otros vinos con medalla de plata, Bodegas Carchelo con su Altico crianza 2015, un vino 100% Syrah, Bodegas Delampa con su Delampa 50 aniversario 2016 Monastrell, y el Paco Mulero veinte meses 2017 Monastrell, demuestran las buenas elaboraciones en paso por madera que se hacen en la DOP Jumilla.

Sin embargo, también los vinos jóvenes despuntan, con Ribera del Juá selección Monastrell 2018 y Creencia con Juventud de Hammeken Cellars, ambos con elaboraciones donde se muestra con rotundidad el carácter especial de la Monastrell que nace en la DOP Jumilla.

El Prestigioso Concurso Bacchus que celebró su XVII edición, cerró con un buen sabor de boca para DOP Jumilla. Los catadores convocados por la Unión Española de Catadores pudieron atender a una cata magistral ofrecida por Máster of Wine Heidi Mäkinen, Wine Ambassador Vinitie, y Advanced Sommelier por la Court of Masters Sommelier, en la que explicó las cualidades de esta histórica DOP y su diferenciación. Desde su altitud y sistemas montañosos que ayudan a la supervivencia en climas de extremo secano y cepas pie franco (pre filoxéricas) de la variedad de uva reina: la Monastrell. La altitud de la zona, sus suelos, climatología, y la tradición del cultivo en vaso son factores clave en la singularidad de la DOP Jumilla, y en la buena acidez y equilibrio de sus vinos.

Para más información:

Esther González de Paz
Tel. +34 688 70 61 71
Email: prensa@vinosdejumilla.org
www.vinosdejumilla.org
FB, TW, IG: ***@VinosJumilla***

enolviz
productos enológicos

ESPECIALISTAS EN
ENZIMAS ENOLÓGICAS

Mejora de la gestión de la uva en cada proceso con mayores rendimientos y mayor calidad

ENZYViN ® color/prearom/clar/glu/perception/
extract/L press/L 40/L prearom/

www.enolviz.com
ENVASADAS POR ENOLVIZ SL
48002 Bilbao
Tel. 94 444549 - Fax 94 4102012

Vega Tolosa logra 3 medallas en el Certamen Singapore Awards 2020

La bodega adherida a la Denominación de Origen Manchuela, Vega Tolosa, logra 3 medallas en el certamen Singapore Awards 2020.

Pagos de Familia Vega Tolosa es una bodega familiar que cuenta con 200 hectáreas de viñedo, siendo especialista en la producción de **vino orgánico sostenible**.

Durante el mes de abril de 2020 se ha celebrado el prestigioso certamen internacional **Singapore Awards** 2020, en el que la bodega ha participado.

Compradores profesionales, importadores y distribuidores de vinos y licores, periodistas y especialistas de gran nivel se han dado cita en este **evento de referencia.** Un relevante jurado profesional ha dictaminado las diferentes medallas para los vinos presentados en el considerado como el más prestigioso concurso de **Asia**.

La bodega ha recibido 2 medallas de oro y una medalla de plata, que pasamos a detallar:

Medalla de Oro

Finca Los Halcones Crianza Bobal Manchuela 2017

Este vino es el resultado de una selección de 60 barricas nuevas de roble francés, donde solo se fabrican 16.600 botellas. Posee un color granate intenso. Aromas a moras, toffee y pimienta negra. En boca es carnoso, redondo y persistente.

Bobal Icon Barrica Bobal Manchuela 2018

Un vino elaborado con la selección de las mejores uvas Bobal de viñedos viejos de más de 80 años y envejecido durante 6 meses en barricas de roble francés.

Bobal Icon busca ofrecer un vino diferente, armonioso y con personalidad, que exprese la singularidad de sus viñedos, el microclima y la ubicación privilegiada de éstos.

Medalla de Plata

Capricho DiVino Sauvignon-Blanc Manchuela 2019

Vino elaborado con las mejores uvas Bobal de viñedos Vega Tolosa.

De color rosa pálido y cristalino. Aromas a fresa, frambuesa y violeta. En boca es seductor, elegante y dulce.

Felicitamos a Vega Tolosa por este nuevo logro, que pone en valor todo el esfuerzo de nuestro territorio por ofrecer al mundo un vino de influencia, singular y de alta calidad.

Fuente:
Denominación de Origen Manchuela

CENTROLAB

ilac-MRA ENAC ENSAYOS Nº 922/LE1890

El laboratorio de los profesionales de la enología

CENTROLAB 2006, S.L.
Polígono Las Torres, Nave 12 - 45350 Noblejas (Toledo)
Tel 925 140 493 - Fax 925 140 948 www.centrolab.es

Concluye el estudio de suelos de la D.O. Valdepeñas

Valdepeñas, 19 de mayo de 2020 | El día 6 de marzo de 2018, se firmó un contrato de I+D entre la D.O. Valdepeñas y la Universidad de Castilla-La Mancha para la realización de un mapa de suelos de la DO Valdepeñas.

El trabajo lo ha realizado el grupo de investigación "Suelos Vitícolas" de la Escuela Técnica Superiorde Ingenieros Agrónomos de Ciudad Real (ETSIA) en la Universidad de Castilla-La Mancha. Cuyo responsable es el Catedrático de Escuela Universitaria, Dr. D. Francisco Jesús García Navarro.

En dicho trabajo se han descrito 90 perfiles de suelos, distribuidos la mayor parte de ellos, en zonas de esta denominacióncon suelos en los que actualmente se cultiva vid. Como indicó en la presentación de este trabajo a la prensa el presidente de la D.O. Valdepeñas, Jesús Martín, no solo se iban a estudiar los suelos que actualmente tienen viñedo, sino que también se abordaría el estudio de todos aquellos que en un futuro pudieran tenerlo. Para llevar a cabo la cartografía de la D.O. Valdepeñas, el equipo de investigaciónen una primera etapa recopiló la mayor parte de la información existente sobre la zona de estudio, referente a ubicación, geología, geomorfología, clima, vegetación, etc. En ésta misma fase, se procedió a delimitar las unidades fisiográficas presentes, mediante fotointerpretación.

En una siguiente etapa se procedió alreconocimiento del área sobre el terreno,continuaron los trabajos de campo, se realizó la selección de zonas propicias para la apertura de perfiles, descripción de los mismos y toma de muestras. En esta fase, los perfiles de suelos (abiertos con máquina retroexcavadora) se muestrearon hasta alcanzar el material de partida, describiéndosemorfológicamentesegún la "Guía para la descripción de suelos" de FAO/UNESCO 2006.

Las muestras tomadas de los distintos horizontes se trasladaron a los laboratorios de la ETSIA de Ciudad Real donde se le realizaron análisis convencionales para la clasificación de suelos, siguiendo métodos científicos reconocidos nacional e internacionalmente. Por ejemplo,se determinó, textura, pH, conductividad eléctrica, contenido en carbonato cálcico, caliza activa, etc. Además de los parámetros antes indicados, se realizaron análisis por fluorescencia de rayos X que permiten estudiar el origen geoquímico del suelo. Se determinaron, para cada perfil, 11 elementos mayoritarios (presentes en cantidades relativamente elevadas en el suelo): Aluminio, calcio, hierro, etc. y 27 elementos trazas (presentes en pequeñas cantidades en el suelo): Bario, cobre, molibdeno, cinc, etc.

Adicionalmente a los 90 perfiles descritos, se tomaron muestras superficiales para chequear aquellos puntos donde podrían existir dudas en la asignación de asociaciones de suelo y sobre las que se realizaron los mismos análisis que las muestras tomadas en los perfiles.

Una vez realizada la etapa analítica se terminaron de definirlas unidades de suelos. Para ello, se volvieron a realizar salidas de campo, con vistas a situar con una mayor precisión los límites entre unidades cartográficas y polígonos establecidos. Este diseño se realizórecorriendo en todoterreno la zona de estudio,con un ordenador portátil al que se le había acoplado una antena GPS para poder georreferenciar la posición de forma continua. Para ello se utilizaronprogramas informáticos, específicos desistemas de información geográfica.

La interpretación de los resultados, la clasificación taxonómica y la delineación cartografía de los suelos reconocidos(mejorando la delineación y caracterización de las unidades fisiográficasrealizadas en la primera etapa), fue el trabajo final que culminó con el levantamiento del mapa de suelos.

Se delimitaron nueve unidades de suelos, lo suficientemente homogéneas en las que se puede extraer información bastante precisa sobre diferentes características agronómicas.

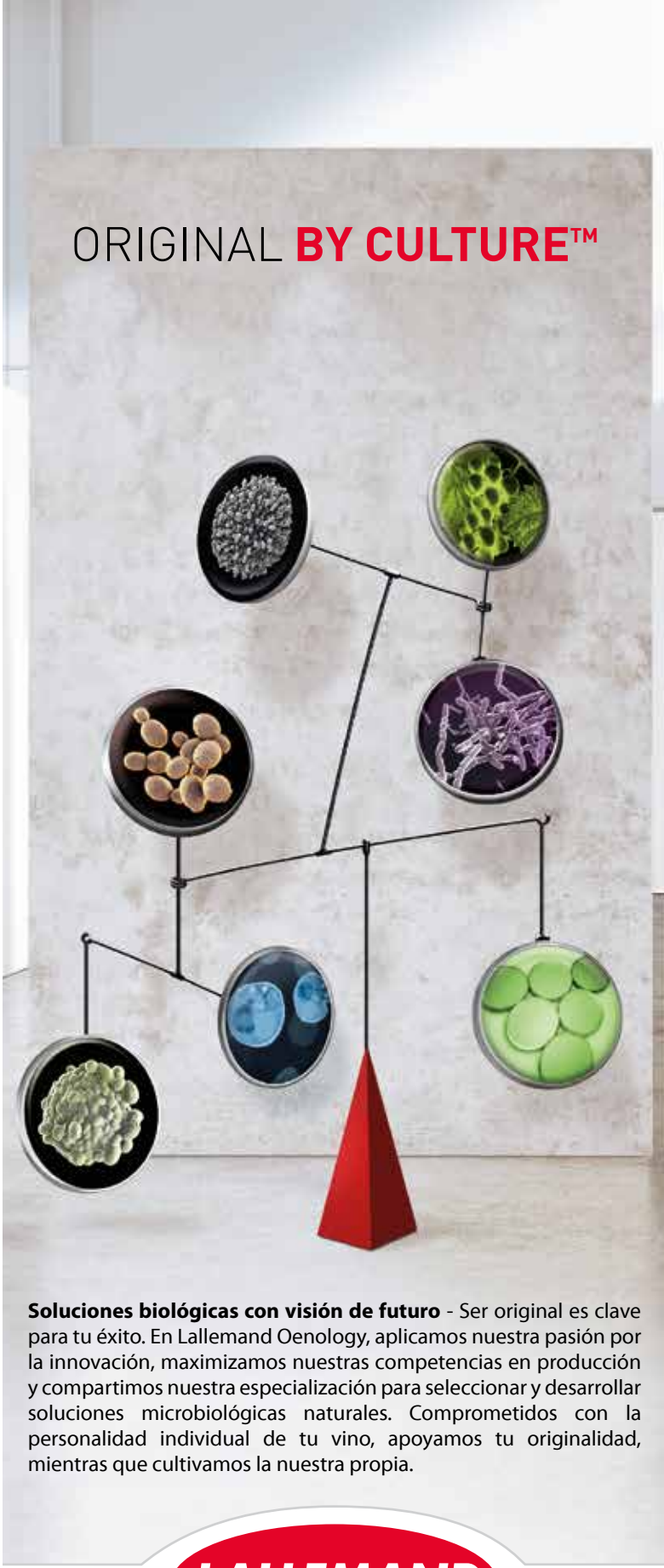
De forma paralela y a la vez que se tomaban las muestras de suelos, se realizaba la toma de muestras de hoja de viña para determinar el contenido en elementos minerales en los tejidos vegetales. El objetivo pretende una doble función: determinar el valor nutritivo,así como el estado fisiológico de la planta, por una parte, y obtener información sobre la posible huella geoquímica del suelo en la planta,al realizar, sobre material vegetal,análisis por fluorescencia de rayos X que proporciona resultados sobre una gran cantidad de elementos químicos.

Con todos los datos aportados en este estudio, la Denominación de Origen Valdepeñas puede disponer deuna herramienta potente que permite identificar los tipos de suelos y sus características (porcentaje de carbonato y caliza, salinidad, pH del suelo, nivel de nutrientes, etc.) al poder localizar su o sus parcelas dentro de una de las 9 unidades de suelo.

La estimación de estos valores determinará la viabilidad de un nuevo proyecto, y ayudará a fijar las labores preparatorias que necesita el suelo, la estrategia del abonado de fondo, la elección del patrón de plantación, el sistema de conducción, los sistemas de riego y, en definitiva, la adopción de cualquier medida correctora o complementaria que asegure el éxito del cultivo y la producción de uvas de calidad.

En el caso de parcelas ya en explotación, estos resultados podrán dar explicación a posibles problemas detectados y a corregir errores con el objetivo de mejorar la calidad del producto que se obtenga.

Así mismo, en función al tipo de suelo, variedad, portainjerto, etc. se podrá elegir, si lo consideran adecuado, aquellas parcelas que proporcionan una mejor calidad con el objetivo de elaborar un vino cuya notoriedad o características se deban al medio geográfico, al factor humano o a ambos, en lo que se refiere a la producción de la uva, a la elaboración del vino o a su envejecimiento.



LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture

Distribuido por: Lallemand Bio
lallemandbio@lallemand.com

www.lallemandwine.com

La histórica y estrecha cooperación entre la OIV y la FAO

La OIV y la FAO celebraron una reunión bilateral en línea la semana pasada para debatir modalidades de cooperación más estrecha.

El pasado 9 de abril, el director general de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), el Sr. Qu Dongyu, en Roma, y el de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV), el Sr. Pau Roca, en París, celebraron una reunión virtual para cumplir con las reglas del confinamiento general.

Durante esta reunión bilateral, las dos organizaciones intergubernamentales debatieron diferentes maneras para facilitar una mayor cooperación.

Raíces históricas

La cooperación de larga data entre la FAO y la OIV tuvo su punto de partida en diciembre de 1948, cuando ambas organizaciones intergubernamentales formalizaron un acuerdo entre sus respectivos directores generales. La armonía específica de esta colaboración se basa en el reconocimiento de la importancia de la agricultura y la producción alimenticia por parte de ambas instituciones, al tiempo que conservan su autonomía y se mantienen mutuamente informadas sobre sus actividades para evitar una superposición.

Esta estrecha colaboración se ha aplicado en un número de áreas con actividades complementarias como salud, comercio y estadística

Efectivamente, la OIV y la FAO han estado trabajando juntas en el desarrollo de normas adecuadas para los productos de la vid y de la uva, y de límites (contaminantes, residuos, etc.) para proteger la salud del consumidor y para asegurar buenas prácticas en el comercio de alimentos, reconociendo la calidad de observador de la OIV en la Comisión del Codex Alimentarius. En este marco, la OIV desea profundizar la excelente cooperación en el seno de la FAO en materia de seguridad y calidad.

De cara al futuro, en esta reunión se debatió cómo fortalecer la colaboración entre los diferentes departamentos de ambas organizaciones.

Al mismo tiempo, la División de Estadística de la FAO y la OIV están trabajando de manera conjunta para mejorar la calidad y disponibilidad de los datos estadísticos sobre el sector vitivinícola, lo que incluye la superficie cosechada, como también la producción, el consumo y el comercio de uvas frescas, zumo de uva, vino, pasas y otros productos de la vid. La riqueza de los datos estadísticos disponibles en la FAO, acompañados por la experiencia científica y técnica de la OIV, proporciona la adecuada combinación de conocimientos para analizar las tendencias y las oportunidades de crecimiento para toda la gama de productos vitivinícolas.

Una mirada al futuro

La OIV concede una especial atención a las preocupaciones planteadas por las agencias de las Naciones Unidas.

Los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) son una de las consideraciones actuales incluidas dentro de su Plan Estratégico 2020-2024 que integra 13 de los 17 ODS en su trabajo.

A pesar de que el viñedo mundial representa 7,4 millones de hectáreas de 1500 millones de hectáreas de tierra de cultivo –lo que representa solo el 0,5 % del total– el ingreso de los viticultores por unidad de superficie, comparado con otros cultivos agrícolas, sigue una evolución muy interesante, debido a la cadena de valor y a la formación de precios en una estructura económica fragmentada.

Esto beneficia a millones de viticultores. La identificación de origen y territorio, como también las estrictas reglas de calidad, contribuyen al empoderamiento de los agricultores en la cadena de valor. Este modelo puede aplicarse a muchos cultivos.

Por este motivo, ambas OIG confían en su sinergia para lograr una mayor cooperación en proyectos en algunos países donde el cultivo de viñedos podría convertirse en una oportunidad para incrementar el valor de la producción agrícola. De esta manera, se podría desarrollar la población rural en zonas donde los viñedos representan uno de los cultivos con mejor capacidad de adaptación, incluso en condiciones de sequía, y prevenir así la desertificación.

Además, la OIV y la FAO comparten su visión sobre la protección de las variedades vegetales y sobre la investigación relativa a la adaptación del viñedo al cambio climático y la producción sostenible.

Esta se llevará a cabo en cooperación con otras agencias especializadas competentes y relevantes. Estas relaciones históricas, que comenzaron cuando la FAO era conocida como el Instituto Internacional de Agricultura, antes de la Segunda Guerra Mundial, se celebrarán en 2020 junto al centenario de la OIV. El Sr. Pau Roca ha invitado a la FAO a participar en esta celebración y confía en que esta colaboración en curso prosiga con su fructífero trabajo.

La OIV es el organismo intergubernamental de carácter científico y técnico de competencia reconocida en el ámbito de la viña, del vino, de las bebidas a base de vino, de las uvas de mesa, de las uvas pasas y de otros productos derivados de la vid. Está compuesta por 47 Estados miembros.

En el ámbito de sus competencias, los objetivos de la OIV son los siguientes:

• indicar a sus miembros las medidas que permitan tener en cuenta las preocupaciones de los productores, consumidores y demás actores del sector vitivinícola;

• asistir a las otras organizaciones internacionales intergubernamentales y no gubernamentales, en particular a las que tienen actividades normativas;

• contribuir a la armonización internacional de las prácticas y normas existentes y, cuando sea necesario, a la elaboración de nuevas normas internacionales a fin de mejorar las condiciones de elaboración y comercialización de los productos vitivinícolas, tomando en cuenta los intereses de los consumidores.

Contacto

Para más información, se invita a los periodistas a ponerse en contacto con la Oficina de Prensa de la OIV.

Correo electrónico: press@oiv.int; comunication@oiv.int

Teléfono: +33 (0)1 44 94 80 92

Situación actual del sector vitivinícola a nivel mundial

Desde la sede de la OIV en París, mediante conferencia web, el director general Pau Roca presentó el 23 de abril pasado la información referida a la producción, el consumo y el comercio internacional de vino en 2019. También se abordó el impacto de la Covid-19 en el sector.

En 2019 :

• La superficie del viñedo mundial se estima en 7,4 Mill. ha, estable desde 2016

• La producción mundial de vino, excluidos zumos y mostos, se estima en 260 Mill. hL, una marcada disminución, comparada con la producción históricamente alta de 2018

• El consumo mundial de vino se estima en 244 Mill. hL, lo que representa un aumento de 0,1 % con respecto al año anterior

• El mercado de la exportación mundial de vino ha experimentado un crecimiento tanto en volumen, estimado en 105,8 Mill. hL (+1,7 %), y en valor con 31 800 Mill. EUR (+0,9 %)

• Las primeras estimaciones de producción de vino en el hemisferio sur indican una revisión de volúmenes bajos para 2020 en la mayoría de los países (con excepción de Sudáfrica y Uruguay)

Estabilización de la superficie del viñedo

En 2019, el tamaño del viñedo mundial, que corresponde a la superficie total de viñedo para todas las utilizaciones (vino, uvas de mesa y pasas), inclusive vides jóvenes aún no en producción, se estima en 7,4 Mill. ha. Comenzando con el hemisferio norte, se puede observar una estabilidad general en los viñedos de la Unión Europea (UE), que permanecen por quinto año consecutivo en 3,2 Mill. ha.

Dentro de la UE, los últimos datos disponibles para 2019 indican un incremento en la superficie del viñedo en Francia (794 mha), Italia (708 mha), Portugal (195 mha) y Bulgaria (67 mha). La superficie del viñedo en España (966 mha), Hungría (69 mha) y Austria (48 mha), por otro lado, disminuyeron ligeramente con respecto a 2018. En Asia oriental, tras 10 años de significativa expansión, el crecimiento del viñedo de China (855 mha), segundo en el mundo en superficie, solo detrás de España, parece estar disminuyendo.

En Estados Unidos, el viñedo se ha estado reduciendo sistemáticamente desde 2014, y su superficie estimada en 2019 es de 408 mha. En América del Sur, las evoluciones en la superficie de viñedo entre 2018 y 2019 mostraron una tendencia a la baja por cuarto año consecutivo. La única excepción en el continente la constituye Perú, que incrementó en 7,1 mha (+17 %/2018) su superficie de viñedo, alcanzando 48 mha. La superficie del viñedo de Sudáfrica permaneció estable con respecto a 2018, en 128 mha. En Australia, la superficie de viñedo permaneció estable en 146 mha en 2019, en Nueva Zelanda la superficie creció un 1,6 % alcanzando un pico récord de 39 mha.

La producción vuelve a la media

La producción mundial de vino, excluidos zumos y mostos, en 2019[1] se estima en 260 (259,0) Mill. hL, que representa una notable disminución de 35 Mill. hL (-11,5 %) con respecto al volumen excepcionalmente

alto registrado en 2018. En líneas generales, tras dos años consecutivos que pueden definirse como sumamente volátiles, en 2019 la producción de vino ha vuelto a sus niveles medios. Italia (47,5 Mill. hL), Francia (42,1 Mill. hL), y España (33,5 Mill. hL), que juntos representan el 48 % de la producción mundial de vino en 2019, experimentaron una importante reducción en su producción de vino con respecto a 2018. Todavía dentro de la UE, otros países que registraron una disminución en la producción con respecto a 2018 son Alemania (9,0 Mill. hL, -12 %), Rumanía (5,0 Mill. hL, -4 %), Austria (2,5 Mill. hL, -10 %), Hungría (2,4 Mill. hL, -34 %) y Grecia (1,9 Mill. hL, -8 %). El único país de la UE que, en 2019, experimentó un incremento en su producción de vino es Portugal, con 6,7 Mill. hL (+10 %/2018). En Europa Oriental, las condiciones climáticas fueron favorables en Rusia (4,6 Mill. hL, +7 %/2018) y Ucrania (2,1 Mill. hL, +6 %/2018), mientras que en Moldavia la vendimia fue menos abundante en 2019 y la producción de vino fue equivalente a 1,5 Mill. hL (-23 %/2018).

En Asia, los nuevos datos disponibles para China indican una producción de vino estimada de 8,3 Mill. hL en 2019, lo que representa una disminución del 10 % con respecto al nivel de producción ya relativamente bajo de 2018. En América del Norte, la producción de vino en EE. UU. se estima en 24,3 Mill. hL, una disminución del 2 % comparada con 2018. Parece que la ligera disminución de 2019 no depende de las condiciones climáticas adversas o de los incendios incontenibles que tuvieron lugar en California en octubre (la vendimia se realizó justo antes), sino que es una reacción para contrarrestar una sobreoferta de uvas y vino. En América del Sur, la tendencia general para la producción de vino en 2019 es negativa con respecto a 2018. Sin embargo, mientras que en Argentina (13,0 Mill. hL) y en Chile (12,0 Mill. hL) las producciones de vino de 2019 fueron inferiores con respecto a 2018, pero en líneas generales similares o incluso superiores a sus medias quinquenales, Brasil (2,0 Mill. hL) registró una notable reducción en su producción de vino en 2019 en más de 1 Mill. hL (-34 %/2018). En Sudáfrica, la producción de 2019 alcanzó los 9,7 Mill. hL. Esto representa un aumento del 3 % con respecto al bajo volumen registrado en 2018, pero está lejos de los niveles de producción medios registrados antes del comienzo de la sequía que impactó notablemente en el país durante tres años seguidos (2016, 2017 y 2018). Con respecto a Oceanía, la producción de vino de Australia registra una reducción por segundo año consecutivo, alcanzando los 12,0 Mill.h L en 2019 (-6 %/2018). En Nueva Zelanda, la producción de vino fue de 3,0 Mill. hL en 2019, una ligera disminución de un 1 % con respecto a 2018.

El consumo mundial de vino, en ligero aumento

El consumo mundial de vino en 2019 se estima en 244 Mill. hL, registrando un aumento del 0,1 % en comparación con 2018. Sin embargo, cabe señalar que, debido al margen de error en el seguimiento del consumo mundial de vino, esta cifra debe ser considerada con precaución. EE. UU. confirma su primer puesto mundial entre los países consumidores de vino también en 2019, alcanzando un pico récord de 33,0 Mill. hL. Con respecto a China, el consumo de vino de 2019 se estima en 17,8 Mill. hL, lo que representa una caída del 3,3 % con respecto a 2018. A la luz de esta reducción por segundo año consecutivo, el rápido crecimiento del consumo que ha caracterizado estos últimos 20 años parece llegar a su fin. Japón es el segundo país con mayor consumo de vino en Asia (y el decimoquinto en el mundo), registrando un nivel de consumo estable por sexto año consecutivo con 3,5 Mill. hL. En América del Sur, el consumo general de vino aumentó en 2019 con respecto a 2018, con Argentina en 8,5 Mill. hL (+1,3 %), Brasil en 3,3 Mill. hL (+0,5 %), y Chile en 2,4 Mill. hL (+4,6 %). Se registró una reducción en el consumo en Sudáfrica (4,0 Mill hL, -6,2 %/2018), que vuelve a su nivel de 2014 tras cuatro años consecutivos en una cifra superior a 4,3 Mill. hL. En Australia, el consumo de vino se estima en 5,9 Mill. hL, un valor similar a los altos niveles observados en 2017 y 2018.

1 Esta es la producción obtenida a partir de uvas cosechadas al principio de 2019 en el hemisferio sur y a fines de 2019 en el hemisferio norte.

Expansión del comercio internacional de vino

En 2019 el mercado de la exportación mundial de vino –considerado aquí como la suma de las exportaciones de todos los países– ha aumentado con respecto a 2018 tanto en volumen, estimado en 105,8 Mill. hL (+1,7 %), como en valor, con 31 800 Mill. EUR[2] (+0,9 %). Se pueden observar grandes incrementos en las exportaciones de Italia (+2,0 Mill. hL), España (+1,3 Mill. hL), Canadá (+0,4 Mill. hL) y Chile (+0,3 Mill. hL). Sin embargo, se registraron significativas reducciones en las exportaciones para Australia (-1,1 Mill. hL), Sudáfrica (-1,0 Mill hL), Ucrania (-0,4 Mill. hL) y Hungría (-0,3 Mill. hL). En 2019, el valor mundial de las exportaciones de vino sigue una tendencia al alza sostenida que comenzó en 2010 y alcanza un nuevo pico récord. Francia se confirma una vez más como el mayor exportador mundial en términos de valor, con 9800 Mill. EUR exportados en 2019. Hubo aumentos en el valor de las exportaciones en muchos grandes países exportadores como Francia (+425 Mill. EUR), Italia (+211 Mill. EUR), y Nueva Zelanda (+84 Mill. EUR). Las mayores disminuciones se registraron en España (-234 Mill. EUR) y Sudáfrica (-73 Mill. EUR). En 2019, el comercio internacional de vino en términos de volumen estuvo principalmente dominado por tres países europeos (Italia, España y Francia) que juntos exportaron 57,1 Mill. hL, lo que representa el 54 % del mercado mundial.

En 2019 los tres principales importadores en términos de volumen fueron Alemania, Reino Unido y EE. UU., que juntos importaron 40,4 Mill. hL, alcanzando así un 38 % del total mundial. Estos tres países representan el 39 % del valor total de las importaciones mundiales de vino, alcanzando los 11 900 Mill. EUR. El primer importador en 2019 sigue siendo Alemania con 14,6 Mill. hL, incluso si su volumen de importación de vino disminuyó en un 0,6 % en comparación con 2018. China, por segundo año consecutivo experimentó una significativa reducción en sus volúmenes importados (-11 %/2018), alcanzando los 6,1 Mill. hL en 2019. En términos de valor, la tendencia es similar, con una caída general del 9,7 % con respecto a 2018, alcanzando los 2100 Mill. EUR. La única categoría que aumentó tanto su volumen (+8 %) como su valor (+8 %) es el vino espumoso, a pesar de que representa solo el 2 % del volumen importado total.

Las primeras estimaciones de la vendimia 2020 en el hemisferio sur

Las primeras estimaciones de producción de vino en el hemisferio sur indican una previsión de volúmenes bajos para 2020 en la mayoría de los países, con excepción de Sudáfrica y Uruguay. En 2020, se prevé una reducción en los volúmenes de producción en todos los países de América del Sur, con excepción de Uruguay. En Argentina, la producción estimada es de 11,6 Mill. hL (-11 %); en Chile, 10,5 Mill. hL (-12 %) y en Brasil, 2,0 Mill. hL (-1 %), mientras en Uruguay, de 0,65 Mill. hL (+11 %). Sudáfrica parece seguir una tendencia de recuperación desde la sequía y prevé un aumento del 5 % con respecto al año pasado, alcanzando los 10,2 Mill. hL. En Oceanía, Australia prevé un nivel de producción más bajo en 2020, estimado en 11,5 Mill. hL (-4 %) debido a la sequía y a los incendios forestales, mientras que en Nueva Zelanda (2,9 Mill. hL, -2 %) las expectativas sobre la producción de vino son similares, en líneas generales, con las cifras de 2019, o apenas inferiores. Por supuesto, estas son estimaciones preliminares que deben interpretarse con precaución, especialmente, considerando las circunstancias excepcionales que estamos atravesando actualmente.

Impacto Covid-19 en el sector

En esta fase inicial, la información y los datos estadísticos disponibles son insuficientes para proporcionar un pronóstico preciso y poder anticipar el escenario del sector vitivinícola en el futuro. Sin embargo, gracias al contacto permanente con los Estados miembros de la Organización, la OIV tiene cierta información cualitativa a su disposición. Los comentarios recibidos por parte de los Estados miembros reflejan un cambio radical o un traspaso entre los canales de distribución. El balance general previsto es una disminución en el consumo, una reducción en los precios medios y, en consecuencia, una disminución general en el valor de los ingresos, los márgenes y, finalmente, las ganancias totales de las bodegas. En lo concerniente a las exportaciones, las economías en recesión no son un mercado prometedor y, durante esta pandemia, los principales países consumidores han sido los más afectados. Los flujos comerciales pueden recuperarse junto con la economía, pero podrían generarse cambios permanentes.

El consumo de alcohol también se encuentra en debate. Los mensajes sobre los efectos positivos del consumo de vino resultan totalmente inaceptables e irresponsables. Lo mismo cabe decir sobre la difusión, en estas circunstancias, de afirmaciones generales o mensajes sesgados que son resultado de inquietudes ideológicas sobre el consumo de vino, como la abstención. El trabajo de la OIV sigue el Plan Estratégico aprobado por la Asamblea General en octubre de 2019 que abarca un periodo de cinco años hasta 2024. En el contexto actual, los objetivos y las metas de la OIV deben acompañar las necesidades que esta crisis ha puesto de manifiesto.

Fuente: OIV

2 Sobre la base del seguimiento de 92 países a través de los datos aduaneros de Global Trade Atlas.

Estados Unidos reduce en 137 millones de dólares su gasto en vino envasado francés (-27%)

Tras 5 meses de "Aranceles Trump".

A mediados del pasado mes de octubre de 2019 entró en vigor la medida adoptada por el gobierno de Donald Trump relativa a la subida de aranceles contra el vino envasado de algunos países europeos, entre ellos España y Francia, además de Alemania y Reino Unido, la cual analizamos en su día desde el OeMv en esta nota.

Francia ha sido el más perjudicado por los aranceles, perdiendo un 27% de su valor entre noviembre de 2019 y marzo de 2020. Fue también el que más litros perdió (-5 millones).

Italia, excluido de estos aranceles, gana 45 millones más pero pierde más litros que España.

España solo ingresó 2,5 millones de dólares menos e Italia, país no afectado por los aranceles, 45 millones más. Sin embargo, Italia cayó más que España en volumen.

EE.UU. importó más vino envasado italiano y español en enero y febrero, pero mucho menos en marzo, coincidiendo con las restricciones comerciales por el coronavirus.

Crecen las compras de vino envasado de Portugal, Nueva Zelanda y Sudáfrica, con caída de Australia y Alemania. Argentina y Chile, relativamente estables.

Fuente: OeMv

La industria vinícola chilena estima una caída de 20 % en las exportaciones por la pandemia

La poderosa industria del vino en Chile no es ajena a los estragos económicos de la pandemia del coronavirus y, ante la drástica bajada del consumo en China, estima una caída en las exportaciones del 20 % para este año.

"Estimamos que vamos a cerrar 2020 con una caída del 20 % en las ventas (en el extranjero), principalmente debido a la gran cantidad de ferias que se han cancelado y al cierre de bares y restaurantes", dijo a Efe Angélica Valenzuela, directora comercial de Vinos de Chile, la principal organización del sector, con más de 200 bodegas. Pese a ser un país con gran tradición vinícola, Chile exporta el 76 % de todo lo que produce, principalmente a China, Brasil y Estados Unidos, aunque también manda a Europa y Japón, explicó Valenzuela. A la espera de los datos de abril, las exportaciones de vino embotellado chileno en marzo disminuyeron un 8,4 % en volumen y un 13,6 % en valor en comparación con el mismo periodo del año anterior, con 3,7 millones de cajas enviadas por 98,1 millones de dólares. El precio promedio, por su parte, también retrocedió un 5,7 % y se situó en 26,5 dólares por caja, según la asociación.

El desplome en China

China, la zona cero de la pandemia, que ya afecta a más de 4,3 millones de personas y ha provocado cerca de 300.000 muertes en todo el mundo, es el mercado más resentido, con una caída del 36 % en volumen de ventas y del 40 % en valor respecto del mismo mes de 2019.

El brote de coronavirus coincidió con la celebración del año nuevo chino, que es la época de mayor consumo de vino en el gigante asiático y que este año no se pudo celebrar como de costumbre.

Además, explicó la ejecutiva, a diferencia de otras culturas, en China la gente no se abasteció de vino durante el confinamiento, pues para ellos el consumo de vino es "ocasional" y generalmente fuera de casa, en celebraciones, cenas oficiales y restaurantes.

"La situación ha mejorado, pero China aún no funciona a pleno rendimiento y no vamos a poder recuperar lo que perdimos en el primer trimestre", reconoció Valenzuela.

Brasil y EE.UU se mantienen, pero cae Europa

En Brasil, el segundo destino del vino chileno, el volumen de ventas está subiendo tímidamente porque el cierre de la economía no es total, pero sí está bajando el valor de las mismas "porque los clientes están en búsqueda de productos más baratos".

"Hay un potencial de crecimiento grandísimo porque el consumo per capita en Brasil es de solo dos litros al año, comparado con los 14 de Chile o los 26 de Argentina", dijo Valenzuela, que advirtió que la situación en el gigante suramericano puede cambiar en cualquier momento dada la rápida propagación del virus que está sufriendo.

En Estados Unidos, el tercer gran mercado para Chile, las ventas están también más o menos sostenidas porque, aunque el comercio está cerrado en la mayor parte del país, "los americanos tienen esa facilidad para adaptar su consumo a cualquier circunstancia y están comprando mucho para beber en casa".

Donde sí se han registrado fuertes caídas ha sido en Holanda y México, donde la depreciación del peso es muy fuerte y tuvo un gran impacto, añadió la ejecutiva.

La industria esta tratando de reinventarse a marchas forzadas, potenciando el comercio y las catas online para tratar de compensar el impacto de la cancelación de las ferias internacionales -donde se muestra el producto y se captan nuevos clientes- y el cierre de bares y restaurantes en la mayoría del mundo.

"A esta altura del año nosotros no hablamos de pérdidas, sino de capacidad de adaptación. Creemos firmemente en nuestra capacidad de reinventarnos, como lo hemos hecho en innumerables ocasiones", afirmó a Efe el gerente comercial de Viña Ventisquero, Juan Ignacio Zúñiga, para quien las exportaciones pueden reactivarse en mayo.

Aunque Valenzuela también se mantiene optimista, advierte de que es posible que algunas pequeñas viñas "boutique" quiebren: "Esta pandemia nos afecta a todos, pero creo que lo más importante es que tenemos al viticulutor, a las viñas grandes y a las pequeñas de la mano. Como industria vamos a salir fortalecidos", agregó.

Fuente: EFE Santiago de Chile

Wine Intelligence, los consumidores chinos incrementan sus compras de vino tras la Covid-19

De acuerdo con un nuevo informe publicado por Wine Intelligence, los 50 millones de bebedores de vino importado de China encontraron más ocasiones para beber vino durante las restricciones de la Covid-19 y compraron más vino a través de minoristas online.

Mientras que en otros mercados mundiales las compras de vinos de consumo han aumentado pero el gasto por botella ha disminuido, los bebedores chinos aumentaron su frecuencia de compra en general para ocasiones no alimentarias informales, y también gastaron un poco más por botella para este tipo de ocasiones. El canal minorista online parece haber recibido la mayor parte de estas nuevas compras, y más de la mitad de los encuestados dijeron que habían comprado vino a través de un minorista online con más frecuencia durante este período.

El nuevo Informe de Impacto COVID-19 de Wine Intelligence China encuestó a una muestra representativa de 1.000 bebedores chinos de vino residentes en 12 ciudades y conurbaciones principales durante marzo y abril para comprender cómo su comportamiento de consumo de vino estaba cambiando como resultado de las restricciones debido al coronavirus .

Los resultados sugieren que al vino le fue mejor de lo esperado en China, dado que en este mercado la bebida se ha asociado tradicionalmente con ocasiones sociales más formales en persona en bares y restaurantes.

El análisis de Wine Intelligence muestra que el 57% de los encuestados dijeron que bebían vino mientras se ponían al día con amigos online al menos una vez a la semana durante el confinamiento, y 1 de cada 3 dijo que esto ocurría 2 o más veces a la semana.

Cuando se les preguntó acerca de sus intenciones una vez que terminó el confinamiento, el sentimiento parece estar en contra de irse de vacaciones al extranjero y asistir a eventos abarrotados.

Sin embargo, aunque algunos encuestados expresaron cautela acerca de salir a bares y restaurantes inmediatamente después de que se redujeron las restricciones, en general más personas dijeron que probablemente saldrían a comer (38%) frente a los que dijeron que probablemente no saldrían (34%).

Se trata pues de el único país donde ocurre esto, pues en todos los demás mercados encuestados por Wine Intelligence, el equilibrio de sentimientos entre los consumidores ha estado en contra de visitar restaurantes después del cierre.

ACEVIN lanza la "Guía para Reactivar el Enoturismo Post-Covid" en las Rutas del Vino de España

Este documento guía para reactivar el enoturismo a nivel nacional, elaborado por la Asociación Española de Ciudades del Vino (ACEVIN) y el Club de Producto Rutas del Vino de España, pretende facilitar un conjunto de pautas y recomendaciones para las empresas, profesionales y establecimientos del sector, actuando como un manual de buenas prácticas enoturísticas y desvelando las principales claves a la hora de reimpulsar el enoturismo en sus respectivos negocios durante la era post-covid.

Tras varios años experimentando un importante crecimiento del enoturismo en España (así lo confirman las últimas cifras del número de visitantes recibidos en bodegas y museos del vino arrojadas por el Observatorio Turístico RVE), los profesionales del sector se han llevado un importante jarro de agua fría con la crisis económica y social motivada por la pandemia del coronavirus. En este sentido, bodegas, museos, alojamientos, restaurantes, agencias receptivas, guías turísticos, comercios y todas las empresas que forman parte del **Club de Producto Rutas del Vino de España**, han paralizado por completo su actividad durante unos meses en una situación sin precedentes, cuyo impacto real, a día de hoy, todavía desconocemos. A pesar del complejo escenario que tenemos ante nosotros, las empresas y entes gestores de las Rutas del Vino están demostrando una enorme capacidad de adaptación y resiliencia, reaccionando rápido ante la nueva situación y tomando medidas acordes para adaptarse al nuevo entorno que se nos presenta. Desde que el Gobierno central proclamara el estado de alarma en todo el territorio nacional y el consecuente confinamiento de la población, desde ACEVIN y Rutas del Vino de España se viene trabajando sin descanso y jugando un papel muy activo, en cooperación con el conjunto de entidades, instituciones y organismos colaboradores (Secretaría de Estado de Turismo, Instituto de Calidad Turística Española, Federación Española del Vino…), con tal de paliar en la medida de lo posible los impactos generados por la delicada situación que está atravesando ahora mismo el sector. En este contexto que nos depara, es importante estar preparados para actuar y tener claro el rumbo que debemos seguir cuando podamos volver a desarrollar nuestra actividad con normalidad, o mejor dicho, con la ''nueva normalidad'', refiriéndose a la convivencia de nuestra sociedad con el virus y a la necesaria adaptación de las empresas para operar según las condiciones óptimas de higiene y seguridad, recibiendo a los visitantes con todas las garantías exigidas. Con este propósito, de cara a mitigar en cierto modo el desconocimiento y escepticismo general que se vive en las empresas, se ha diseñado esta **"Guía para Reactivar el Enoturismo Post-Covid''** que integra una serie de pautas y recomendaciones para reactivar el enoturismo y facilitar la reapertura de nuestros establecimientos, arrojando un rayo de luz a todo el paraguas de empresas integrantes en esta gran familia del enoturismo que es Rutas del Vino de España. Un documento orientativo, y de carácter complementario a las recomendaciones y protocolos definidos por las autoridades gubernamentales y sanitarias, que sirve como hoja de ruta para las empresas a la hora de reactivar sus servicios turísticos y volver a abrir sus puertas al público. Igualmente, ACEVIN está actualmente colaborando con el **Instituto de Calidad Turística Española (ICTE)** y jugando un papel destacado en la elaboración del protocolo o especificación técnica "Medidas para la reducción de riesgos higiénico-sanitarios frente al COVID" dirigidas al turismo industrial –donde se engloba el enoturismo-, que será validada por el **Ministerio de Sanidad** y la **Secretaría de Estado de Turismo** durante los próximos días. Una vez se publique el documento definitivo, desde ACEVIN se pondrá a disposición de todas las bodegas.

Fuente: ACEVIN

La FEV presenta su Memoria de Actividades y valora la situación actual del sector

• La Memoria anual de actividades refleja las acciones desarrolladas por la FEV y la evolución del sector vitivinícola a lo largo de 2019.

• Durante la comparecencia también se han abordado las principales medidas y reivindicaciones del sector bodeguero ante la crisis del Covid-19.

27 de abril| La Federación Española del Vino (FEV) ha presentado esta mañana en una rueda de prensa virtual su Memoria de Actividades 2019, que recoge las acciones desarrolladas por la organización a lo largo de todo el año pasado. Además, en este documento se plasma el Plan Estratégico 2019-2024, que detalla los principales ejes y objetivos que guiarán el trabajo de la FEV en los próximos años. El presidente de la FEV, Miguel A. Torres, ha comenzado su intervención presentando los principales desafíos sectoriales que la Federación ha venido abordando, como son la colaboración entre instituciones para lograr el Plan de Adaptación del Viñedo al Cambio Climático o el impulso a la I+D+i y a la sostenibilidad integral del sector. También se ha referido a la defensa del vino como un producto diferenciado de otros tipos de alcoholes por su patrón de consumo y al trabajo realizado por la FEV para impulsar el vino español en los mercados internacionales, mejorando su imagen y aumentando su valor. Por su parte, el director general, José Luis Benítez, ha presentado los principales puntos de este Plan Estratégico 2019-2024, articulado en torno a seis retos estratégicos enfocados a aumentar el valor, la rentabilidad y la sostenibilidad integral del vino español; incrementar la notoriedad y cohesión de los asociados de la FEV; lograr una mejor vertebración del sector e integrar la I+D+i en las empresas para poder hacer frente a los desafíos futuros.

Aprovechando esta presentación, el presidente de la FEV ha repasado la situación actual del sector vitivinícola español, marcada por la crisis del Covid-19 y especialmente por el cierre del sector Horeca motivado. "En el primer cuatrimestre del año, la facturación de las bodegas ha disminuido un 35%. Cuánto caigan en todo el año, dependerá de la evolución de la situación", ha detallado Torres al explicar que, aunque se pueda hablar de cierto crecimiento de las ventas del canal alimentación y del canal online, éste no compensa de ninguna manera la caída que provoca el cierre total del canal Horeca.

Miguel Torres ha alertado también sobre las negativas perspectivas del turismo que recibirá España y las consecuencias para nuestro sector, por lo que ha insistido también en la necesidad de que la restauración española gane fuerza en otros países, lo que también revertiría en una mayor presencia de los vinos españoles en el exterior. Desde la FEV aseguran que la exportación se está comportando de una manera muy irregular, aunque confían en que, al igual que está ocurriendo con China, la reapertura de la hostelería en nuestros principales mercados exteriores permita reactivar las exportaciones. Al mismo tiempo, desde la FEV recuerdan que esta situación se suma a otros obstáculos con los que viene lidiando el sector del vino desde hace tiempo como son los aranceles extraordinarios establecidos por Estados Unidos desde octubre de 2019 y la incertidumbre provocada por el Brexit.

Tal como explicaron los representantes de la FEV, la Federación se encuentra trabajando junto con el resto del sector y el Ministerio de Agricultura en propuestas y medidas que permitan a viticultores y bodegas sobreponerse a esta crisis del coronavirus. La FEV reclama que la Comisión Europea apoye al sector vitivinícola europeo con un presupuesto extraordinario que permita implementar medidas extraordinarias, más allá de la dotación anual del Programa de Apoyo al Sector Vitivinícola Español (PASVE). Además, desde la FEV destacan la necesidad de flexibilizar el PASVE para apoyar al sector y reactivarlo una vez termine el estado de alarma y sus consecuencias inmediatas. "Es fundamental que las autoridades autonómicas sean conscientes de que los fondos sobrantes de la actual anualidad del PASVE, son del sector", ha recalcado Benítez, que ha confiado en que se coordinen rápidamente con el Ministerio. "La crisis del coronavirus va a pasar, pero el cambio climático irá a peor si no actuamos" ha destacado Torres, recordando que la viña es una de las plantas más sensibles a los cambios en el clima y que el sector no debe descuidar un reto tan importante como el medioambiental.

El enoturismo español reabre con nuevas condiciones de seguridad y se ofrece como una potente alternativa en el verano del Covid

• Se han publicado las guías oficiales del Ministerio de Turismo con medidas para reducir el contagio del Covid en las visitas enoturísticas que han contado con aportaciones de la FEV.

• Bodegas y museos del vino refuerzan su oferta y sus protocolos de seguridad e higiene en un verano en el que muchos turistas optarán por destinos rurales y poco masificados.

8 de junio| En los últimos días, a medida que ha ido avanzando el Plan de Desescalada del Gobierno, buena parte de las bodegas y museos del vino de nuestro país están reabriendo sus puertas a los turistas nacionales, preparadas para afrontar con garantías la temporada veraniega como una potente alternativa turística para aquellos que quieran huir de destinos masificados y opten por espacios abiertos y enclaves naturales en el medio rural.

Esta temporada, además, la actividad enoturística española se verá reforzada con nuevas medidas para evitar el contagio de la enfermedad provocada por el nuevo coronavirus SARS CoV 2 gracias a las guías oficiales publicadas la semana pasada por el Ministerio de Industria, Comercio y Turismo (a través del Instituto para la Calidad Turística Española (Las guías, que se pueden descargar gratuitamente a través de la web del MINCOTUR, recogen una serie directrices y recomendaciones específicas para las visitas a bodegas y otras actividades que forman parte de la oferta enoturística.

Estas guías han contado con las aportaciones de diversas organizaciones sectoriales, entre ellas la FEV, y recogen muchas de las recomendaciones incluidas en un documento interno circulado a los asociados hace unas semanas Asimismo, para reforzar la difusión de las guías, desde la FEV, en colaboración con Wine Tourism School se ha organizado un seminario el próximo 11 de junio para detallar y explicar las nuevas directrices higiénico sanitarias y de seguridad para la reapertura del enoturismo en España En apenas dos días se ha completado el aforo, por lo que ha sido necesario habilitar una lista de espera para el resto de bodegas interesadas. Precisamente hace unos días, el presidente y el director general de la FEV se reunían de manera virtual con el Ministro Luis Planas para pedirle, entre otras cosas que se contemplase específicamente al enoturismo en el plan de desescalamiento de las diferentes actividades económicas, ya que para muchas bodegas es una fuente de ingresos notable, así como una oportunidad de venta directa de sus vinos y de potenciar su imagen, además de generar riqueza en el medio rural.

FEV FEDERACIÓN ESPAÑOLA DEL VINO

MÁS INFORMACIÓN:
comunicacion@fev.es

Hispack reconoce la labor esencial de la industria del packaging durante la emergencia sanitaria

El salón de Fira de Barcelona anticipa que la fuerza del sector del envase será decisiva para relanzar la economía.

El salón Hispack de Fira de Barcelona reconoce la labor de la industria española del packaging que, durante esta emergencia sanitaria, ha demostrado ser un sector esencial e imprescindible. Con el lema #LaFuerzadelPackaging, Hispack arranca una campaña en redes sociales para poner en valor las aportaciones del envase y embalaje, así como el esfuerzo, trabajo y solidaridad de las empresas y profesionales de esta industria para hacer frente a la pandemia. Al mismo tiempo, Hispack reivindica y anticipa que el packaging será también estratégico a la hora de relanzar la actividad económica de todos los sectores productivos y comerciales en la nueva normalidad que surja tras esta crisis.

Como altavoz del potente ecosistema español del packaging, Hispack ha sumado las voces de varias empresas y entidades sectoriales que destacan los beneficios del envase y embalaje que han resultado claves en esta situación de excepcionalidad. También subrayan la innovación permanente de esta industria para seguir garantizando la máxima protección y seguridad en la fabricación y distribución de los productos, sin olvidar el reto de la sostenibilidad que marca los nuevos desarrollos en maquinaria, materiales, procesos, logística, etiquetas, envases y embalajes.

Para el presidente de Hispack, Jordi Bernabeu, "cuestiones como seguridad, información y trazabilidad cobran hoy más importancia que nunca y es el packaging el elemento común capaz de asegurarlas en cualquier producto".

En este sentido, los representantes sectoriales coinciden en señalar que estos días, el packaging ha recuperado su auténtica razón de ser: proteger lo que importa y hacerlo llegar a la sociedad, siendo los envases y embalajes la solución para acercar los servicios y los productos a las personas, garantizando la seguridad y la higiene, aspectos de relevancia para hacer frente a esta crisis. Algunas de las entidades que han aportado su visión sobre la fuerza demostrada por el packaging son: Graphispack Asociación, Amec-Envasgraf, AECOC, Centro Español de Plásticos, Aimplas, Packaging Cluster, Cluster de Innovación en Envase y Embalaje, PACKNET – Plataforma Tecnológica Española de Envase y Embalaje e IQS Executive Education.

Al mismo tiempo, Hispack quiere visualizar y dar a conocer cómo la industria española del packaging se ha unido mostrando también su compromiso y solidaridad con diversas iniciativas para hacer frente a esta situación extraordinaria: desde donaciones de material a fabricación de elementos de protección sanitaria.

Finalmente, la gran feria española del envase y embalaje recuerda que tras esta obligada y necesaria ralentización de la actividad económica y comercial para hacer frente a la pandemia, el mundo tiene que volver a retomar el ritmo con energías renovadas y, seguramente, de forma diferente. Hispack considera que, entonces, la industria del packaging –formada en España por más de más de 2.100 empresas que emplean a 74.000 trabajadores–, continuará siendo decisiva y estratégica para ayudar a otros sectores a crear valor económico.

El salón Hispack tiene previsto celebrar su próxima edición del 18 al 21 de mayo de 2021 en el recinto Gran Via de Fira de Barcelona.

Barcelona, abril 2020

Maria Dolores Herranz
Fira de Barcelona
Tel. 93 233 25 41
mdherranz@firabarcelona.com

El Gobierno aprueba medidas extraordinarias por 90 millones de euros para paliar los efectos de COVID-19 en el sector vitivinícola

El paquete de medidas incluye destilación de crisis, almacenamiento privado y cosecha en verde. Tiene por objeto paliar la difícil situación que atraviesa el sector por causa de la COVID-19.

El objetivo será la destilación de 2 millones de hectólitros de vino, el almacenamiento de otros 2,25 y la aplicación de la cosecha en verde en aquellas comunidades autónomas que así lo decidan
Estas medidas se adoptan de urgencia, dadas las posibilidades que ofrecen los reglamentos comunitarios publicados con motivo de la pandemia y que responden a muchas de las peticiones realizadas por España. El Consejo de Ministros ha aprobado hoy, a propuesta del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, un paquete de medidas extraordinarias para el sector del vino, por valor de 90,5 millones de euros, que recoge destilación de crisis, ayudas al almacenamiento privado y cosecha en verde. Su objetivo es paliar la difícil situación que atraviesa el sector por causa de la COVID-19.

Destilación de crisis

La destilación de crisis, para 2 millones de hectolitros, tendrá cupos separados para vinos con denominación de origen y resto de vinos. Esta medida está dotada con 65,5 millones de euros, con importes de ayuda de 40 euros por hectólitro en el primer caso y de 30 euros por hectólitro en el segundo.

El importe de la ayuda incluye los costes de suministro y los de destilación del vino, lo que beneficiará tanto a bodegas como a destilerías, con impacto inmediato en los viticultores. Además, para que todas las zonas vinícolas puedan optar a la ayuda, se abonarán suplementos adicionales cuando la distancia a la destilería sea superior a 150 kilómetros. El alcohol obtenido deberá utilizarse en fines industriales y energéticos, nunca de boca o alimentarios.

Almacenamiento privado

Las ayudas al almacenamiento privado, para 2,25 millones de hectolitros, están orientadas exclusivamente a vinos con denominación de origen protegida e indicación geográfica protegida que, con la recuperación del mercado, retomarán su cotización y ritmo de ventas. Dotada con 15 millones de euros, tendrá a las bodegas como beneficiarias, con un importe de ayuda de 0,027 €/hl de vino y día de almacenamiento, para un periodo de 180 días en todos los vinos, que puede ampliarse hasta los 270 o 360 días en caso de tintos. Los almacenamientos serán en depósito o almacén precintable, salvo para los espumosos que, por su proceso de elaboración, se almacenan en botella.

Cosecha en verde

El paquete de medidas incluye además la posibilidad de aplicar, por primera vez, en España, la cosecha en verde en aquellas comunidades autónomas que así lo decidan para parcelas amparadas bajo denominaciones de origen protegidas. La medida cuenta con un presupuesto de 10 millones de euros que se abonarán directamente a los viticultores.

El objetivo de las medidas es tratar de paliar la difícil situación por la que atraviesa el sector vitivinícola por la crisis sanitaria provocada por la COVID-19, agravada con anterioridad por el cierre y actualmente por las limitaciones al canal HORECA, salida principal de muchos vinos.

Medidas de regulacion del mercado

Estas medidas de apoyo al sector y a su equilibrio de mercado van acompañadas de medidas de regulación del mercado como limitaciones de rendimientos máximos de uva por hectárea y de un posible incremento del volumen de alcohol exigido en los subproductos resultantes de la elaboración del vino, en caso de que la situación del mercado en cada campaña así lo recomendase. Así, se consolida el apoyo a un sector que, antes de esta crisis, estaba afectado por las medidas arancelarias del Gobierno estadounidense en relación a ciertos productos agroalimentarios, entre ellos el vino.

Estas medidas se adoptan de urgencia, dadas las posibilidades que ofrecen los reglamentos comunitarios publicados con motivos de la pandemia y que responden a muchas de las peticiones realizadas por España.

Con estos apoyos, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, respalda a un sector fundamental para la economía agraria española cuyo valor de producción supera los 1.200 millones de euros anuales y que constituye más del 4 % de la producción vegetal.

El consumo de vino ha crecido por encima del 50% en alimentación durante el confinamiento

Los datos de la novena semana desde el estado de alarma muestran un aumento en el consumo de vino del 65%, ligeramente superior al de cervezas. Se disparan las bebidas espirituosas (+112%).

Los datos facilitados por el MAPA correspondientes al consumo en alimentación en la novena semana de confinamiento, 20 del año en curso, muestran un aumento del consumo de vino y derivados del 64,5%, superior al de cervezas (+60,7%) y gaseosas-bebidas refrescantes (+29,4%), mientras que las bebidas espirituosas se dispararon por encima del 110%.

En el conjunto de estas 9 semanas de confinamiento, comprobamos que el consumo de vino ha aumentado sensiblemente en el canal de alimentación español desde la semana del 30 de marzo (espirituosas y cervezas empezaron o venían creciendo desde antes). De promedio, desde el 23 de marzo, el crecimiento del vino es del 52,5%.

Hay que destacar que los datos corresponden al canal de alimentación (hogares) y, por tanto, el brusco descenso del consumo en hostelería y en actividades relacionadas con el enoturismo no se refleja en dichas cifras.

Fuente: OeMv

Patrocinio de la OIV – derogación en el contexto del COVID-19

Para apoyar al sector vitivinícola, la OIV estableció medidas derogatorias relativas a la representación geográfica de los jurados en los concursos internacionales de vinos y bebidas espirituosas. Se trata de una medida excepcional y transitoria destinada a reavivar el dinamismo de los concursos y una invitación institucional de la OIV a tomar las mayores precauciones.

A fin de adaptarse a la situación excepcional actual, la OIV introdujo medidas derogatorias relativas a la dispersión geográfica de los jurados en los concursos internacionales. La OIV apoya la actividad del sector vitivinícola invitando a los concursos a recurrir a catadores nacionales durante este período de transición.

Deseando transmitir un fuerte mensaje institucional en estos tiempos difíciles, la OIV no sólo permite, sino que insta a los organizadores a confiar en catadores nacionales con experiencia probada en competiciones internacionales. Esta respuesta institucional forma parte de una toma de conciencia de la necesidad de reducir los viajes para limitar la propagación del virus.

Esta derogación temporal se extiende desde el 6 de mayo de 2020 hasta el 31 de diciembre de 2021.

Fuente: OIV

victoracedo
ASESORAMIENTO TÉCNICO EN CALIDAD

Si no quieres problemas en tus vinos, controla tus corchos.

Tfno.: 656 75 03 56 / info@victoracedo.com
www.victoracedo.com

RePrise BIO – Protección del color y del aroma en la crianza del vino

La novedosa levadura inactiva está oficialmente aprobada como agente de tratamiento de vinos.

RePrise BIO es una novedosa levadura inactiva de 2B FermControl GmbH (2B) y ofrece funciones adicionales valiosas. Fue diseñada específicamente para la crianza del vino después de la fermentación alcohólica y para el tratamiento y la regeneración de vinos envejecidos. RePrise BIO se produce exclusivamente sobre la base de materias primas naturales procedentes de la agricultura orgánica certificada y no contiene alérgenos conocidos. Esta novedosa levadura inactiva es rica en polisacáridos y polipéptidos naturales. Son los grupos funcionales que sirven a todos los vinicultores como antioxidantes, para promover la armonización de fenoles, la estabilización del color de vinos tintos o el refrescamiento de vinos viejos. Tienen propiedades reductoras, adsorbentes y complementarias para el tratamiento de vinos. Además, debido a su producción natural, el RePrise BIO no agrega al vino su propio sabor a levadura o glutamato.

Los vinicultores sacan provecho de múltiples posibilidades de empleo

Hasta el 7 de diciembre de 2019, la clase de producto de levaduras inactivadas sólo se permitía como nutriente en el mosto y el vino joven. Con la entrada en vigor del Reglamento (UE) 2019/934 que complementa el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 con respecto a las prácticas enológicas autorizadas y las restricciones a la producción y conservación de productos vitivinícolas, las levaduras inactivadas ahora también están permitidas como agentes de tratamiento para el vino y todas las demás categorías de vinos. Por consiguiente, se obtienen las siguientes **nuevas aplicaciones** para añadir RePrise BIO como levadura inactivada:

- Recomendado como antioxidante natural en la crianza del vino.
- Para la promoción de la protección del color y del aroma durante la crianza del vino.
- Reducción de la dosis total de SO2 después de la estabilización.
- Mejora de la estabilización del color de los vinos tintos.
- Protección contra el envejecimiento temprano.
- Excelente para refrescar los vinos envejecidos.

Propiedades de RePrise BIO

- El alto contenido natural de polipéptidos garantiza la protección constante de los sabores nativos y, por lo tanto, crea longevidad de los vinos.
- Los péptidos naturales y las proteínas de levadura armonizan la impresión fenólica en el vino y aumentan la sensación positiva en la boca.
- Más complejidad y mayor plenitud de sabor.
- Recupera la frescura y la elegancia de los vinos envejecidos.

Las investigaciones continuas y aplicaciones de prueba con esta novedosa levadura inactiva de 2B confirman las propiedades arriba mencionadas y los resultados positivos al usar RePrise BIO. Es adecuada para su uso en la producción de vino convencional así como en la producción de vino orgánico certificado.

Más informaciones sobre RePrise BIO y todos los demás productos ofrecidos por 2B para una vinificación exitosa están disponible en todo momento en la página web: www.2BFermControl.com.

Contacto para asesoramiento y consultas:
Correo electrónico: anamoreno@enolviz.es
Tel.: +34 667 600 773.

Protección del color y del aroma con RePrise BIO de 2B

La explosión de sabores – Salvaje y Natural!

Nueva mezcla de levadura nativas VitiFerm™ BIO Vulcano por 2B FermControl.

2B FermControl (2B), el proveedor alemán de productos vitivinícolas de primera calidad, introduce ahora una nueva mezcla de levadura. Las cepas de levadura fueron cuidadosamente seleccionadas de un hábitat orgánico en la región fronteriza franco-alemana 'Kaiserstuhl', un terruño de origen volcánico. La nueva levadura seca activa VitiFerm™ BIO Vulcano es globalmente la primera combinación de Saccharomyces cerevisiae y Pichia kluyveri. No es necesario manipular o almacenar a temperaturas bajo cero. Las levaduras para elaborar VitiFerm™ BIO Vulcano fueron seleccionadas devido a sus características fisiológicas naturales, probadas y orientadas a producir vinos con mayor diversidad de sabor. Pichia kluyveri se caracteriza por lograr un amplio espectro de sabores de frutas exóticas y un perfil dulce de larga duración en boca. VitiFerm™ BIO Vulcano no muestra carácter reductor y debido a la actividad de la pectinas autóctonas de la cepa Saccharomyces cerevisiae, los vinos jóvenes se aclaran rápidamente de forma natural.

VitiFerm™ BIO Vulcano muestra una fermentación con cinética lineal, y una alta tasa de finalización de azúcares, así como una alta tolerancia al alcohol hasta un máximo de 16 vol. alc. A la dosis recomendada para la inoculación, las levaduras y bacterias no deseadas serán suprimidas de forma segura por la cepa Saccharomyces cerevisiae. La nueva levadura de la gama de productos VitiFerm™ BIO de 2B presenta una baja formación de SO2 por lo que es ideal para preceder a una FML exitosa. Todas las levaduras VitiFerm™ BIO desarrolladas y fabricadas por 2B están libres de ingredientes químicos y emulsionantes y están certificadas orgánicas (BIO) en cumplimiento de las normas CE 834/2007 y 889/2008. Gracias al proceso especial de producción orgánica da 2B, VitiFerm™ BIO Vulcano se diferencia de las levaduras producidas convencionalmente por su calidad pura y nativa. Debido a sus bajos requerimientos de nutrientes, permite un estilo de vinificación minimalista que ayuda a reducir los costes. Los beneficios mencionados anteriormente son apreciados por todos los viticultores y enólogos, que buscan producir vinos puros y de calidad premium con una mínima intervención. Por último, cabe destacar que los vinos premiados, elaborados con VitiFermTM BIO Vulcano, son la mejor prueba para la eficiencia de esta nueva levadura orgánica notable.

Para obtener más información acerca de los productos 2B, visite www.2BFermControl.com.

Nueva mezcla de levadura de fermentación para vinos de 2B incluyendo Pichia kluyveri

Contacto para asesoramiento y consultas:
Correo electrónico: anamoreno@enolviz.es
Tel.: +34 667 600 773.

Sobre 2B FermControl GmbH:

La empresa 2B FermControl GmbH (2B) domiciliada en Breisach am Rhein, Alemania, es un proveedor exitoso y reconocido a nivel internacional de productos para la vinificación. La empresa con subsidiarias en Sudáfrica y Bulgaria se especializa en el desarrollo de levaduras activas, suplementos y derivados de levadura con certificación ecológica, así como en los cultivos de fermentación maloláctica. 2B se basa en el poder de la naturaleza y selecciona levaduras silvestres con funciones naturales adicionales. La empresa es completamente independiente de los grandes fabricantes y ofrece sin excepción productos de su propia investigación y desarrollo interno. La producción se basa en materiales con certificación ecológica sin aceptar ningún compromiso en la funcionalidad y seguridad de la aplicación. Con ello los productos 2B se destacan claramente de los productos convencionales para la vinificación - bajo el lema: **¡HACER MÁS CON MENOS!**

BioSystems

"Transparencia y fiabilidad para el pago justo por calidad de uva"

En la actualidad hay una gran apuesta por parte de la administración, bodegas y agricultores en el pago de la uva por calidad, ya que este es el camino para mantener la competitividad y conseguir una posición preferente en el mercado del vino.

Con este objetivo, que interesa a todos, se aplican esfuerzos en prácticas agrícolas **en cultivo,** como puede ser: realizar una poda de invierno menos productiva, poda en verde, control del abonado, tratamientos frente a polilla, control del riego etc... y **en bodega.**

Al no existir ningún procedimiento enológico que elimine o disminuya este agravio, sobre todo son esfuerzos enfocados a hacer selección de uva por calidad. Para ambas prácticas, tanto las de campo, para evaluar si los esfuerzos están bien encaminados o en bodega para hacer una correcta separación de las calidades de la materia prima, es fundamental medir adecuadamente esta calidad.

¿Cómo se mide esta calidad? La opción que muchas de las bodegas están adoptando es la medida del Ácido Glucónico de la uva, debido a que es el mejor indicador del estado sanitario de la uva, que está avalado por regulación normativa y que con el método enzimático es un parámetro fácil de medir y muy fiable.

El Ácido Glucónico es un metabolito que aparece por la acción de hongos *Botrytis cinerea, Penicillium expansum* y *Aspergillius Niger* y otros microorganismos que actúan en la degradación de los azucares (glucosa). La medida de glucónico para conocer la podredumbre de la uva, es el parámetro que marca (dentro de un marco legislativo y que marca sus valores máximos permitidos) el **Codex alimentario de mostos para su comercialización y la Organización Internacional del Vino (OIV)** para su posterior vinificación, así como algunas **denominaciones de origen (DO)** para pertenecer a su ámbito de calidad.

En cosechas anteriores se ha penalizado desde un 5% hasta un 30% el precio de la uva en función del contenido del ácido glucónico; Si es un parámetro que influye tanto en el precio, debe medirse de una manera precisa y que garantice la trazabilidad de los resultados desde el agricultor a la bodega.

Fiabilidad:

En la actualidad se utilizan 2 métodos para medir el ácido glucónico: Métodos enzimáticos (**método de referencia en OIV-OENO 622-2019** en vinificación y **método de referencia IFU nº76 en Codex Alimentarius** para comercialización de mostos) y FTIR (espectrometría por infrarrojos), no avalado por ningún organismo y con alta incertidumbre fundamentalmente derivado del efecto matriz.

El método enzimático ha sido validado por la OIV como método de referencia tipo II (repercusión mundial), resultado de un minucioso estudio organizado por el laboratorio arbitrario agroalimentario Nacional (Madrid) y con la colaboración de diferentes participantes como son laboratorios enológicos (públicos y privados) y grandes bodegas, que han accedido a participar en la parte experimental del proyecto. En este estudio de validación, han participado hasta 30 importantes laboratorios en España, Francia, Austria, Portugal, Suiza y Alemania, analizando diferentes muestras y con diferentes niveles de concentración de ácido glucónico en un estudio interlaboratorio. Como resultado, se ha obtenido que el método enzimático (muy específico del analito a medir) demuestre ser un método con una excelente precisión y exactitud, lo que lleva a tener una reducida incertidumbre (± g/l).

Es un método con buena repetitividad, reproducible y con un límite de cuantificación muy bajo. Es automatizable con autoanalizadores para realizarlo con agilidad y precisión en tiempo real en entrada de uva y minimizar al máximo el error humano derivado del usuario.

Completando el plan de calidad de resultados que todo laboratorio o bodega debería implementar, BioSystems dispone de materiales de referencia certificados (vinos de concentración conocida), con el fin de que el analista pueda contrastar que el método está funcionado correctamente (evaluando así a diario equipo, usuario, método).

El agricultor debe ser pagado justamente y la bodega debe conocer de manera fiable la calidad de las uvas que está entrando en sus instalaciones para hacer una separación correcta y ofrecer a su cliente final la calidad demandada. Todo ello dentro de un marco legal.

Transparencia:

Al igual que en cualquier laboratorio se debe garantizar la trazabilidad de los resultados analíticos. O igualmente se exige el precinto de calidad de básculas y refractómetros en entrada de uva. Se debe evitar la influencia del analista o terceros como ocurre en otras tecnologías. El método enzimático al ser determinaciones químicas reales es imposible modificar los resultados ya que van asociados a una recta de calibración de patrones con certificación ISO a 5 niveles diferentes de concentración.

En un posible litigio de disconformidad de pago por calidad, se debe resolver enviando la muestra en discordia a laboratorios enológicos (públicos o privados) que tengan acreditados por la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC) el parámetro Ac. Glucónico y en último caso al Laboratorio Agroalimentario arbitrario de Madrid; todos ellos utilizando el método enzimático tras hacer la verificación de adecuación del método tal y como ordena la Entidad acreditadora.

Transparencia y Fiabilidad.

Álvaro Almendros

Director comercial BioSystems SA España

CENTROLAB: quince años al servicio de los enólogos

Las bodegas y elaboradores, así como el sector de la distribución y comercialización de vinos tienen una necesidad cada vez más elevada, de tener controlados sus productos y procesos de elaboración.

Los mercados y la reglamentación técnico-sanitaria, son cada vez más exigentes y rigurosos. Para poder cumplir con estas exigencias es fundamental controlar los parámetros organolépticos (cata), químicos y microbiológicos de los productos elaborados y fabricados. Para realizar un trabajo de ensayo preciso, fiable y riguroso la empresa debería contar con personal técnico especializado, así como el instrumental necesario que suponen unos costes desproporcionados para las mismas y los niveles de aprovechamiento de estas grandes inversiones son muy bajos.

Por otro lado, las administraciones son cada vez más exigentes con la calidad de los resultados obtenidos por los pequeños laboratorios de las bodegas y estos deben cumplir un mayor número de requisitos para permanecer abiertos. Es por eso que el sector se orienta por externalizar sus analíticas a través de un Laboratorio independiente como es CENTROLAB
CENTROLAB es un laboratorio enológico que comenzó su actividad en 2006, que lleva acreditado desde 2011. Por tanto, son ya casi 15 años de experiencia en el sector y con más de 250.000 muestras analizadas en ese periodo. En octubre de 2014 además de la auditoría anual obligatoria por parte de ENAC, se llevó a cabo un incremento del alcance de la Acreditación con la incorporación de nuevos elementos a la cartera de parámetros acreditados. Asimismo, en octubre de 2015, junto a la preceptiva auditoría anual, se ha vuelto a incrementar la cartera de parámetros acreditados. Por tanto, ya se tiene más de una veintena de parámetros acreditados, para vinos y para mostos.

Por parte de CENTROLAB existe la intención y el compromiso de ir incorporando nuevos parámetros acreditados a nuestra cartera de servicios analíticos, como parte de su proceso de mejora continua. El objetivo es ser uno de los laboratorios enológicos con uno de los alcances de acreditación ENAC más amplios en el sector agroalimentario.

Otra característica de las analíticas y métodos de trabajo de CENTROLAB es que se basan en métodos oficiales o metodología publicada por la OIV, que se sustentan en análisis químico directo, huyendo de este modo de análisis indirectos, que, aunque más rápidos también tienen mayor grado de error e incertidumbre. Este punto tiene una importancia capital, y es muy valorado por los profesionales de la enología, que siempre necesitan la máxima precisión y fiabilidad.

La incorporación y renovación de equipos es constante. Cabe destacar en este sentido la reciente incorporación de un cromatógrafo de gases-FID, y un ICP (plasma de acoplamiento inductivo) para el análisis de metales con la máxima precisión. También se acaba de incorporar un nuevo cromatógrafo de gases-masas de última generación para el análisis de componentes volátiles: residuos de pesticidas, etc

En CENTROLAB trabajamos con clientes de las principales zonas vitivinícolas de toda España: Castilla-La Mancha, Ribera del Duero, Galicia, Utiel-Requena, Jumilla, Yecla, Rioja, Cataluña, etc y de forma puntual también hay clientes en Francia y Portugal.

Más información en www.centrolab.es y/o en el teléfono 925-140 493

Especial Comerciales confinados

Echamos de menos ver a nuestros comerciales entrar y salir de Coreti con las habituales prisas por llegar a tiempo a sus visitas programadas. María Palla, Xavier Gómez, Óscar González, Nicolás, Jorge Barro, Manuel Blanco, Daniel Iturralde y José Regueira se encuentran obligatoriamente confinados y trabajando desde sus casas, procurando seguir la rutina y mantener la mayor de las normalidades para atender a los clientes.

Antes se pasaban horas y horas sentados, viajando en sus coches o esperando en los aeropuertos para coger un avión. Ahora, también, aunque sentados en sus casas frente al ordenador, atendiendo por teléfono cualquier problema o necesidad que le pueda surgir a un cliente.

A pesar de las aperturas que se están produciendo en los movimientos de las personas durante esta crisis sanitaria y la situación de estado de alarma en la que nos encontramos, todavía es pronto para que los comerciales de cualquier empresa puedan volver a visitar a los clientes con total seguridad y garantías.

Mientras este momento no llega, nuestro equipo de comerciales procura no desconectar de nada de lo que rodea a nuestro sector, participando en workshops online de diseño, webinarios sobre materia prima, máster class online de proveedores o las formaciones que se imparten desde Coreti.

Hemos charlado con nuestros compañeros para saber cómo están llevando la situación, siendo uno de los gremios más afectados por este confinamiento que los ha llevado a trabajar de forma antinatural para ellos, sin poder viajar ni visitar a clientes. Algo que, por otro lado, los incentiva a "buscar nuevas maneras de relacionarnos y poder continuar prestando nuestros servicios a los clientes", como bien indica Xavier Gómez desde Cataluña.

María Palla, Daniel Iturralde, Jorge Barro, José Regueira, Manuel Blanco y Nicolás coinciden en destacar que están acostumbrados a teletrabajar a cualquier hora y desde cualquier lugar: casa, coche, hotel, pero lo que peor llevan es no poder salir a la calle e ir corriendo a ver a un cliente cuando los necesiten.

Como señala Óscar desde Madrid, "*en este escenario para los comerciales, que no es el mejor, lo más difícil es tener que prescindir de esa parte del trato presencial con el cliente*". Aunque gracias al contacto telefónico más asiduo o la realización de videoconferencias "*lo vamos solventando*".

"*Muchos de nuestros clientes lo están pasando realmente mal en estos momentos, han tenido que ir adaptándose como todos a lo que nos ha tocado vivir*", indica Manuel Blanco desde nuestra delegación en Ourense al preguntarle sobre cómo están llevando sus clientes esta situación.

Todos nuestros comerciales están de acuerdo al afirmar que ahora, más que nunca, debemos continuar a su lado, conocer sus necesidades actuales, tramitar y servir sus pedidos como siempre con el mejor servicio e "*intentar escucharlos y ser el amigo que necesitan, estrechando así la confianza*", como asegura José Regueira.

En estos tiempos y ante cualquier problema "*saben que desde Coreti utilizamos todos los medios tecnológicos a nuestro alcance para conocer en detalle cualquier problemática e intentar dar una solución rápida*", afirma Nicolás. Aunque también es cierto que ellos mismos por seguridad "*intentan primero solucionar la incidencia, evitando llamar a su proveedor*", ratifica Óscar.

Volver a la normalidad

Tardaremos en volver a la ansiada normalidad, al menos hasta que lo permitan las condiciones y las indicaciones que establezcan las autoridades. Esto es algo que todos tenemos claro.

Charlando sobre ello con nuestros compañeros nos han confesado que confían en que más pronto que tarde se retorne a una situación algo más normalizada, que les permita retomar su trabajo como lo venían desempeñando y por tanto también el contacto personal con los clientes.

Conectados

Mantenerse conectados día a día con el cliente, con el sector, con la compañía y con los compañeros los hace sentirse más cerca de todos. A algunos de nuestros comerciales, de hecho, les cuesta desconectar de todo ello. Otros intentan mantener un horario, una rutina de trabajo y poder dedicar algo de tiempo libre a otras cosas: deporte, lectura, cine u otros hobbies, y sobre todo, "*aprovechar y disfrutar el tiempo con la familia*", comenta José Regueira. Algo que todos han compartido.

Estos días de confinamiento también les ha servido "*para ponernos al día en muchas cuestiones, tanto del trabajo, como de casa*" como dice Nicolás, y "para realizar cosas que teníamos pendientes de hacer y que siempre íbamos aparcando" comenta Xavier Gómez. O para participar en las iniciativas y formaciones online que organizamos desde Coreti.

Hay que ser positivos

El positivismo reina en la mente de nuestros compañeros comerciales. De hecho, a pesar de todo lo que estamos viviendo, hemos logrado sacarles mensajes de aliento con los que buscan animarnos a todos.

"*¡Resistiremos y venceremos!*" es el principal mensaje que nos traslada nuestro compañero Jorge Barro. Él cree que "*esta situación nos ha hecho reflexionar un poco a todos, valorar cosas que antes pasaban desapercibidas y mantenernos unidos a mucha gente*".

En este sentido María Palla ha expresado que le gustaría "*que la gente pensara que es posible salir de todo esto, pero sólo si somos conscientes de verdad de la gravedad de la situación y sobre todo si somos muy respetuosos con las normas sanitarias*".

Óscar por su parte remarca que "nuestros padres, al menos los míos, lo pasaron mucho peor en sus tiempos y salieron adelante. Nosotros también lo haremos, pero debemos hacerlo poniendo en valor las cosas que tenemos, siendo más solidarios y menos egoístas". "*El estar en contacto con mucha gente nos permite ver la capacidad de superación que todos tenemos y que aflora aún más en situaciones de extrema dificultad*" comenta Xavier Gómez. Por ello "seguro que el futuro que nos espera será mejor, siempre hay que mirar hacia adelante", termina. Tal y como indica Nicolás, "*lo principal es saber que esto va a pasar*" y que "*todavía queda mucho por andar y disfrutar de la vida*" concluye José Regueira. Por su parte, Manolo desde Ourense y Daniel Iturralde desde Valladolid nos mandan un mensaje positivo, pero reclamando "*responsabilidad*" para superar esto y aconsejando que "*seamos más sensatos, prioricemos y valoremos más nuestro tiempo*".

Desde aquí también queremos mandarles mensajes positivos, todo el ánimo del mundo, esperando verlos muy pronto en nuestra casa, en su casa, en Coreti.

Vapor como sistema de desinfección de barricas de vino

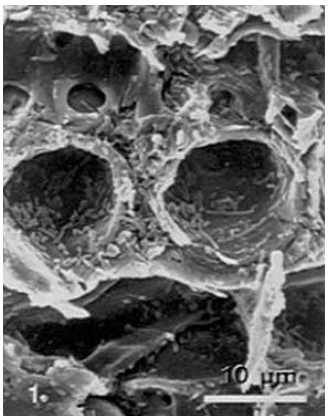
Antonio Palacios y Elvira Zaldivar.

*Laboratorios Excell Ibérica S.L. Polígono La Portalada. C/ Planillo Nº12, 26006 Logroño. Tel. 941 445106; www.labexcell.com

1-. Introducción:

El uso de barricas de roble en la elaboración y crianza de los vinos es una práctica que se considera como un elemento muy favorable en la participación y evolución organoléptica de los vinos. Durante la crianza en barricas, los intercambios vino/madera enriquecen en aromas y sensaciones gustativas el producto, además de favorecer una micro-oxigenación que provoca una estabilidad física y química en el producto y le confiere la delicadeza, equilibrio y complejidad aromática tan apreciadas por el consumidor. La barrica usada no posee el mismo potencial que el de una nueva, pero encierra todavía un excelente valor para numerosos vinos y productos alcohólicos a un coste menor, por lo que su buen mantenimiento es imprescindible para este fin. Los problemas que se presentan durante la crianza del vino están esencialmente asociados a las contaminaciones microbiológicas o químicas. En ocasiones, el desarrollo de una flora in deseable puede alterar el producto de manera importante, incluso volverlo inapropiado para su consumo.

La utilización de barricas usadas mal mantenidas, aumenta dicho riesgo, pudiendo dar lugar a la aparición del picado acético, el carácter fenolado o "*Brett*",el picado láctico, enfermedad de la grasa o la enfermedad del amargor.



Además, los depósitos de tartrato formados durante la crianza se acumulan adheridos a las paredes internas de la barrica y sirven de refugio para los procesos microbianos como potenciales contaminantes. Se ha establecido que una barrica usada de 225 litros contiene alrededor de 5 litros de vino retenidos en los primeros milímetros de las duelas, lo que representa un volumen muy importante.

La estructura micro-porosa de la madera, sobre todo en el roble francés, favorece la penetración de los microorganismos en profundidad y vuelve su limpieza y desinfección en tareas de difícil resolución, especialmente crítico en el caso de contaminación por parte de *Brettanomyces*, levadura causante del carácter fenolado del vino.

2-. Pasos imprescindibles y tecnologías disponibles en el buen mantenimiento de barricas:

Para un buen mantenimiento de las barricas de madera en bodega es necesario llevar a cabo un trabajo exhaustivo, secuencial, ordenado y profesionalizado, como se expone a continuación:

2.1-. Enjuague: eliminación de manchas macroscópicaspoco o no adheridas a la superficie.Para ello se utilizan tubos que trabajan a presión baja o media (2-15 bares) con caudales que pueden variar entre los 10 y los 45 l/min yque permiten únicamente la eliminación de las manchas más burdas, bien por disolución o mediante su arrastre.

2.2-. Limpieza: eliminación de las manchas adheridas y de los gérmenes superficiales gracias a la acción mecánica del agua y/o química de detergentes (si es que se usan).Para ello se utiliza agua caliente (65-85°C), lo que acelera y aumenta la eficacia del proceso de limpieza y alta presión (100-120 bares), para facilitar la acción mecánica sobre los depósitos incrustados; existe riesgo de destrucción de la estructura de la madera por encima de 120 bares; necesita la utilización de cabezales rotatorios multi-direccionalesy tubos de aspersión adaptados para cubrir toda la superficie de la barrica en poco tiempo y con el mínimo consumo posible de agua,junto con una fuerte aspiraciónde las aguas residuales de lavado, por lo que se aconseja lavar con equipos que laven con la boca de la barrica hacia abajo, lo que facilita una limpieza más segura y eficaz.En la madera, incluso la limpieza más eficaz es superficial.

Es imposible limpiar realmente más allá de los 0,5 mm de profundidad simplemente con agua, aunque sea a alta presión.

2.3-. Desinfección: la desinfección no equivale a esterilización, supone la destrucción de gérmenes viables para reducir en profundidad las poblaciones residuales mediante la acción química y/o física. En la desinfección por vías físicas como la térmica, la más empleada es el uso degeneradores de *agua caliente* móviles mediante compresor, que pueden producir agua a 80-90°C entre 80 y 210 bares. La utilización a temperaturas más altas es ilusoria, ya que en tal caso los caudales son muy débiles. Una presión de 100-120 bares es suficientemente respetuosa con la madera. Este dispositivo permite limpiar sin detergentes y desinfectar superficialmente; la eficacia desinfectante está limitada en profundidad, ya que el aumento de la temperatura es demasiado lento. El *vapor de agua* a 105°C debido a la baja conductividad térmica de la madera exige tratamientos prolongados para que sean eficaces; la aplicación de vapor debe, por tanto, ser efectuada inmediatamente después de la limpieza con agua caliente, para así aprovechar el calor absorbido por la madera; después de un lavado de 5 min a 85°C, calentando la madera a 35°C a 5 mm de profundidad, se ha de aplicar vapor a 105ºC durante más de 4 min para desinfectar a 5 mm de profundidad (temperatura > 55°C) y más de 7,5 min para desinfectar a 15 mm,(ver figura 2).

3-. Empleo de vapor en procesos de limpieza y desinfección en bodega: Para barricas de crianza usadas se debe aplicar al menos 3 minutos de vapor a alta presión (mínimo 10 bares a 95ºC) después de haber lavado las barricas durante 3 minutos con agua caliente a alta presión con una temperatura de 70-80ºC. No se debe sobrepasar los 120 bares de presión para no dañar la madera. De esta forma conseguimos pasar de 55ºC (temperatura de muerte térmica de Brettanomyces) a una profundidad de 6 mm en el interior de la madera.

La eficacia del vapor se ve reforzada por el precalentamiento previo de la barrica procedente del lavado con agua caliente a alta presión, como se había mencionado con anterioridad. De esta forma el vapor trabaja mejor y gasta menos energía y tiempo que si lo hiciéramos en una barrica fría en torno a los 18-16ºC. Después de una aplicación de vapor se debe aclarar convenientemente. Otra posibilidad interesante es combinar vapor y ozono.

Una vez aplicado el vapor, se aprovecha que el poro está abierto para aplicar ozono como desinfectante. El ozono se puede aplicar sobre agua fría a una concentración de 5 ppm mínimo. Es necesario un tiempo de contacto entre 60-120 segundos. Una vez aplicado, necesitamos 6 minutos de seguridad antes de llenar la barrica para eliminar cualquier actividad residual oxidativa o lavar con agua fría sin cloro y libre de contaminantes mediante ducha a presión. Si no se puede esperar este tiempo, se debe quemar una pajuela por barrica para el mismo fin. El ozono también se puede aplicar mediante gas con las medidas de seguridad oportunas. Para ello es necesario saturar el espacio interno de la barrica con ozono a presión positiva y cerrar la barrica para una permanencia de 3-5 minutos. Posteriormente, permanecer en reposo el tiempo de seguridad anterior o quemar una pajuela de azufre en el interior de la barrica.

El vaporizado de barricas con crianza sobre lías y/o fermentación maloláctica, debido a la mayor cantidad de residuos orgánicos y de organismos contaminantes potencialmente dañinos, requieren unos tiempos y tratamientos más intensos y especiales. Los ciclos de lavado en vez de ser de 3 minutos, que equivalen a dos lavados completos, necesitan al menos 4,5 minutos, es decir, 3 lavados completos con cabezales de lavado multidireccional con agua caliente a alta presión. Puede incluso que requieran más ciclos de lavado, pudiendo llegar a los 6 minutos por barrica. Posteriormente a ello se debe aumentar el tiempo de aplicación de vapor dentro de la barrica. Se aplica unos 4-6 minutos de vapor con salida libre continua y con bastón especial de vaporizado.

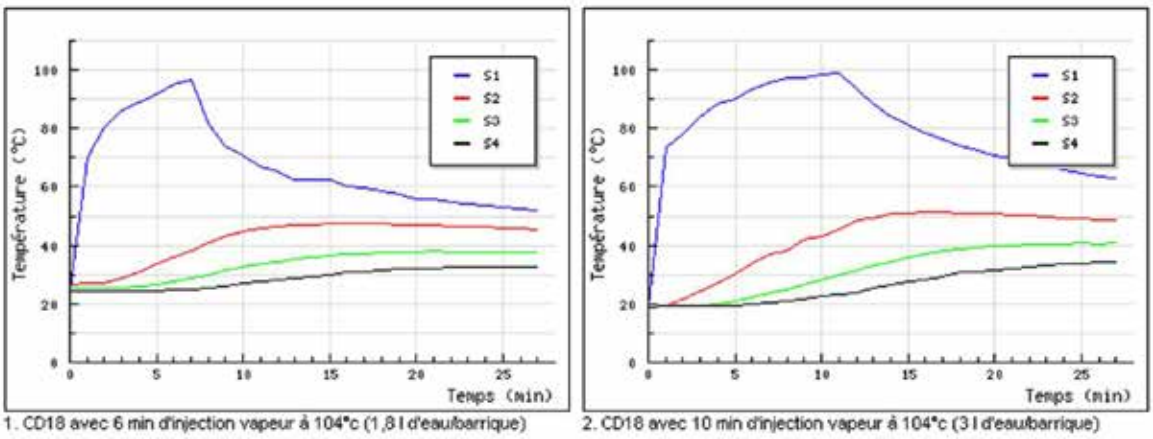


Figura 2: Temperaturas que alcanza la madera en diferentes puntos de profundidad. S1: temperatura del aire en la barrica S2: temperatura a 5 mm. dentro de la madera. S3: temperatura a 15 mm. S4: Temperatura a 25 mm.

No se recomienda en ningún caso superar los 10 minutos de vapor por barrica, ya que puede dañar el interior produciendo ampollas y grietas de las duelas. Luego siempre aclarar convenientemente.

Es muy importante tener en cuenta la inercia térmica del vapor en recipientes de madera, ya que después de haber aplicado la inyección dentro de la barrica, sigue manteniendo la temperatura en el interior, pudiendo duplicar el tiempo de la aplicación, ya que va bajando muy lentamente y la barrica se atempera entre 5 y 15 minutos según condiciones medioambientales de trabajo. Durante todo ese tiempo, sigue la acción desinfectante térmica, ya que no se baja de los 75º en el interior de la barrica y se mantiene por encima de los 55ºC a 6 milímetros.

Para el vaporizado con acción desinfectante de toneles de gran tamaño usados, después de haber lavado al menos 3 minutos con agua caliente a alta presión (100-120 bares) a una temperatura de 70º y 80 º se aplica vapor a alta presión (al menos 10 bares) durante 10 minutos con salida libre. Posteriormente se cierra la tina para aplicar durante 3 minutos vapor a alta presión. De esta forma conseguimos pasar de 55ºCa una profundidad de 10-15 mm en el interior de la madera. La eficacia del vapor se ve reforzada por el precalentamiento previo del tonel procedente del lavado con agua caliente a alta presión.

Las líneas de filtrado y embotellado no se desinfectan a la vez, ya que el filtrado y microfiltrado tienen unas características distintas según sea el modelo, marca y tipo de filtro (placas o cartuchos). Primero y ante todo, se lavan los equipos de manera habitual, con agua caliente preferentemente y posteriormente se procede a vaporizar y desinfectar.

Las placas se desinfectan una a una por cada cara con la pistola y lanza de vapor con 3 minutos por cara, no es aconsejable mayor tiempo por riesgo de ruptura o lesión de las placas. Se aplica vapor en salida libre con el circuito siempre abierto y con los cartuchos en el sentido del avance del caudal del vino, nunca a contracorriente, ya que se puede dañar a los cartuchos. En ningún caso podemos sobrepasar los 6 bares de presión por la misma razón. Esta operación se realiza en dos etapas: una precalentando las campanas entre 5 y 10 minutos, según extensión y cantidad de las mismas y de los cartuchos. Luego se quita el vapor y se cierran los circuitos, dejando reposar durante 10 minutos. Se repite posteriormente la misma operación con todo el circuito abierto a la misma potencia y por el mismo espacio de tiempo. Para la línea de embotellado se conecta el generador en algún codo o entrada por el mismo conducto que transporta el vino hasta los caños llenadores, esto se realiza de tal forma para que no haya fugas de vapor por la entrada. La línea ha de estar cerrada en esta primera etapa de precalentamiento para elevar la temperatura interior a valores de desinfección.

El precalentamiento de la línea, que según tamaño y capacidad, necesita un tiempo que puede variar de 5 a 15 minutos. Posteriormente se deja descansar y reposar durante 7-10 minutos para que el vapor alcance lugares donde el agua no llega. Luego se abre todos los circuitos para dejar en salida libre el vapor por todos los caños llenadores. Hecho esto, se procede nuevamente a inyectar vapor por segunda vez durante el mismo tiempo que en el primer ciclo de precalentamiento, es decir, de 5 a 15 minutos según tipo, clase y modelo de la línea. Si es necesario se repite este tratamiento durante 3 días consecutivos. Es conveniente aclarar después de los vaporizados las líneas de embotellado y filtración para poder extraer del interior todo tipo de residuos que se hayan desprendido con la aplicación del vapor.

4-. Resultados de los ensayosde desinfección de barricas en bodega: Se presentan a continuación los resultados térmicos en la aplicación de tres programas de trabajo diferentes sobre unos lotes de barricas con vino de crianza.

Las lecturas térmicas se realizan mediante sondas del tipo PT100 insertadas desde el exterior a 3, 5 y 8 milímetros de profundidad (ver figura 4). Los análisis microbiológicos se han realizado mediante siembra de las aguas de lavado de barricas usadas en medios de cultivo selectivo con su correspondiente incubación.

El sistema automatizado de limpieza de barricas de la bodega consta de tres estaciones programables a nivel de tiempo para la aplicación de vapor después del lavado con agua caliente.

En el primer caso (Figura 1) se representa el trabajo en condiciones normales de bodega (3 estaciones de vapor a 58 segundos cada una). Como se puede observar, a 3 mm de profundidad se alcanzan durante 1 minuto y 45 segundos los 55ºC; por el contrario ni a 5 mm ni a 8 mm se supera la temperatura de muerte definida para el caso de *Brettanomyces* (55ºC durante 1 minuto), por lo que se puede considerar como un tratamiento insuficiente.

Aumentando el tiempo de trabajo de las 3 estaciones con una aplicación de vapor durante 70 segundos por cada una, se obtienen los resultados representados en la figura 2. Como se puede observar, a 3 mm se consiguen 61ºC durante un tiempo de 3 minutos y 55 segundos; a 5 mm se consiguen 56,4ºC durante 1 minuto y 45 segundos y a 8 mm la temperatura máxima alcanzada ha sido de 47,2ºC, lo que se puede considerar como resultados interesantes, pero no completamente satisfactorios, pues 6 milímetros es la profundidad máxima de la madera donde se han encontrado levaduras contaminantes y no se han alcanzado los 55ºC.

El tercer programa de trabajo consiste en aplicar vapor en las 3 estaciones durante 85 segundos, lo que supone aplicarlo durante un tiempo total de 255 segundos (4 minutos y 25 segundos por barrica). Luego no se aplica agua fría, como en los casos anteriores, para que la inercia térmica continúe manteniendo la temperatura elevada, como puede observarse en la figura 3. A una profundidad de 3 mm se mantienen temperaturas por encima de los 55ºC durante 26minutos y 45 segundos; a una profundidad de 5 mm se consigue lo mismo durante 24 minutos y 10 segundos y a una profundidad de 8 mm no se alcanzan los 55ºC, pero poco le falta. Estas condiciones sí parecen más que razonables para poder mantener un estado higiénico de las barricas a nivel microbiológico, siendo entonces satisfactorias con el objetivo perseguido.

Figura 1: curvas de temperatura a diferentes profundidades (3 estaciones de vapor a 58 segundos cada una).

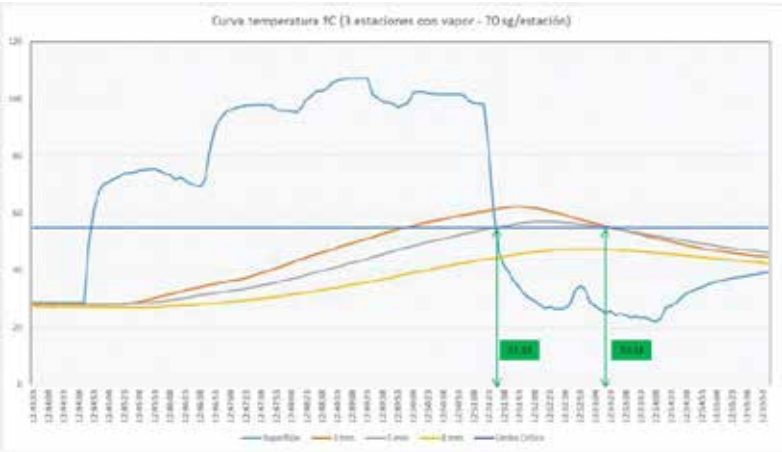


Figura 2: curvas de temperatura a diferentes profundidades (3 estaciones de vapor a 70 segundos cada una).

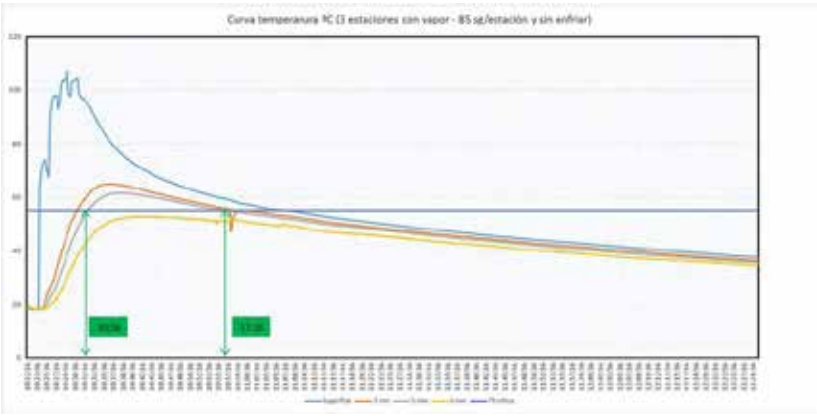


Figura 3: curvas de temperatura a diferentes profundidades(3 estaciones de vapor a 85 segundos cada una).

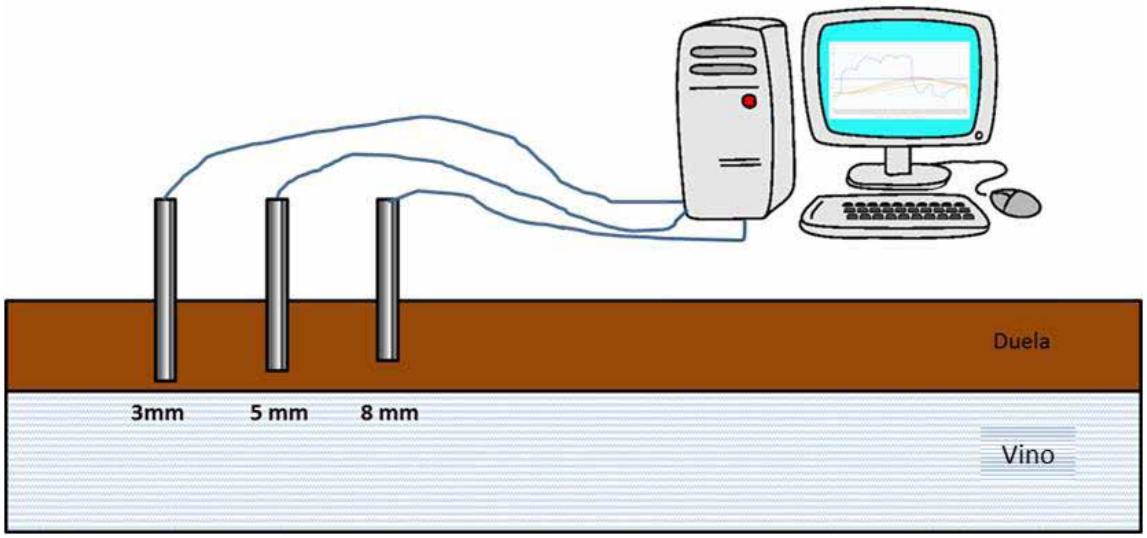


Figura 4: sistema informatizado de toma de datos de temperatura en duela de la barrica experimental.

5-. Conclusiones finales:

• El correcto mantenimiento de barricas para el vino es una tarea indispensable para desarrollar y mejorar la calidad de los vinos a corto, medio y largo plazo. Una conservación en recipientes limpios y desinfectados permite al vino desarrollarse de manera armoniosa a lo largo de su proceso de envejecimiento sin necesidad de tratamientos correctivos, en caso contrario serán necesarios realizarlos antes del embotellado para evitar la alteración de su calidad, con su coste organoléptico consecuente.

• Es indispensable respetar reglas simples y elementales para conseguir una limpieza y una desinfección eficaz. Por otro lado, incluso si se ha realizado un trabajo perfecto, la desinfección es siempre temporal. No es posible esterilizar la madera ya que su estructura particular hace difícil una desinfección perfecta.

• Únicamente los procedimientos térmicos permiten eliminar la contaminación en profundidad, pero para ello es necesario el empleo de tecnología y procesos de trabajo suficientes si verdaderamente queremos hablar de desinfección, como se ha observado en los resultados del presente trabajo. El mejor programa de los utilizados ha resultado ser la aplicación de vapor durante 85 segundosen las 3 estaciones y no enfriando la madera con agua inmediatamente después, sino aclarando con agua fría pasado un tiempo.

Bibliografía:

-. Fernando Gabriel Colil Avila. (2005);Efectos del uso de ozono en barricas de roble para el control de Brettanomyces Spp.Facultad de Ciencias Agronómicas Escuela de Agronomía Departamento de Agroindustria y Enología, Santiago de Chile. Tesis Doctoral.

-. Chatonnet P. ; Boidron J.N.; Dubourdieu D. (1993); Influence des conditions d'élevage et de sulfitage des vins rouges en barriques sur leur teneur en acide acétique et en éthyl–phénols. J. Int. Sci. Vigne et vin. 27, 4, pag. 277–298.

-. Chatonnet P.; Boidron J.N.; Dubourdieu D. (1994); Nature et évolution de la microflore du bois de chêne au cours de son séchage et de son vieillissement à l'air libre. J. Int. Sci. Vigne et du Vin, 28, 3, pag. 185–201.

-. Chatonnet P. (1995); Le séchage et la maturation des bois en tonnellerie. Rev. Fr. OEnol., Nº 151, pag. 33–38.

Revista de la Asociación de

ENOLOGÍA

de Castilla La Mancha

Boletín de Suscripción

Suscríbase a la Revista de la Asociación de Enología de Castilla La Mancha y la recibirá cómodamente en su empresa o domicilio

Deseo suscribirme a la Revista de la Asociación de Enología de Castilla La Mancha según la modalidad abajo indicada:

☐ Suscripción anual España (3 números): 60 € ☐ Suscripción anual Extranjero (3 números): 110 €

DATOS PERSONALES

Nombre: _____ Apellidos: _____ Empresa: _____

CIF/NIF: _____ Número de empleados: _____ Cargo: _____

Actividad: _____

Dirección: _____ Número: _____ Piso: ____ Letra: _____

Población: _____ C.P.: _____ Provincia: _____

Teléfono contacto: _____ Fax contacto: _____ e-mail: _____

FORMA DE PAGO

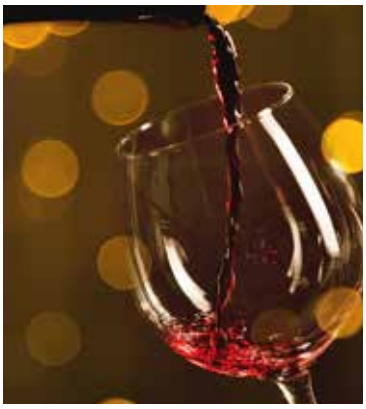
Transferencia bancaria

Cómo suscribirse: Por teléfono: **+34 608821042** | Por mail: **info@mediamagazines.es**
Media Magazines, C/Guadarrama Nº 3 – 28412 Cerceda (Madrid)

ASOCIACIÓN DE ENOLOGÍA DE CASTILLA LA MANCHA

El «gusto a luz» en el vino: causas y prevención

Es conocido que los vinos blancos y rosados, expuestos a la luz, pueden desarrollar un defecto organoléptico conocido como «gusto de luz», en particular aquellos vinos embotellados en botella transparente.



Esta alteración va ligada principalmente a la sensibilidad fotoquímica de la riboflavina (Vitamina B2) que, expuesta a la luz a longitudes de onda entre 370 y 450 nm, pasa a un estado energético superior lo que desencadena un conjunto de reacciones fotoquímicas que llevan a la foto-degradación oxidativa de los aminoácidos, como la metionina.

Para que se produzca este fenómeno es necesario que las botellas en las que se encuentra el vino permitan el paso de la radiación en el rango de las longitudes de onda que afectan a la riboflavina. El paso de radiación es máximo en el caso de la botellas transparentes, menor en el caso de las botellas verdes y, prácticamente, nulo en el caso de las botellas ámbar o negras.

La velocidad de reducción de la riboflavina en el vino embotellado expuesto a la luz depende de diversas variables entre las cuales están la transparencia del vidrio, pero también influye la intensidad de la radiación y su ángulo de incidencia. Por ejemplo, en botellas transparentes conservadas en un expositor iluminado, la riboflavina se degrada completamente en un tiempo que va de las 2 a las 4 semanas, pero, si se emplea una fuente lumínica de alta intensidad y en un ángulo de incidencia de 90º, el tiempo se reduce a pocas horas.

Los efectos organolépticos que caracterizan el «gusto de luz» son principalmente a nivel de aroma y color. Los productos finales de la reacción fotoquímica

La alteración fotoquímica del sistema redox también lleva a observar cambios repentinos en el color. De hecho, es posible verificar una pérdida inicial de color debida a la reducción de la riboflavina, que pasa de amarillo a incoloro, y posteriormente se puede dar un proceso de pardeamiento que está ligado a fenómenos oxidativos que implican compuestos cromáticos, principalmente catequinas y derivados de ácidos cinámicos. El «gusto de luz» es un fenómeno que ocurre principalmente en vinos blancos y rosados. Los vinos tintos parecen insensibles al problema, probablemente, por el efecto apantallante de los compuestos polifenólicos presentes en concentraciones elevadas.

Este fenómeno tiene su punto más crítico en el vino embotellado, ya sea por razones de mercado, que demanda cada vez más el vidrio transparente (para los rosados, por ejemplo), o porque el problema es poco conocido por el consumidor final, que a menudo asocia el problema con un defecto de partida del producto y no a la conservación no adecuada del producto. Esta información no suele llegar al productor y hace que el consumidor no vuelva a comprar el producto.

La riboflavina

La concentración de riboflavina en los vinos juega, sin duda, un papel determinante en el desarrollo del «gusto de luz». Esta vitamina se puede encontrar en los vinos en concentraciones que van de pocas ppb hasta 400 ppb o más. Una pequeña parte viene de partida en el mosto y proviene de la uva, la mayor parte de la riboflavina se produce durante la fermentación alcohólica por parte de las levaduras. En la bibliografía se encuentra descrito un umbral de seguridad de riboflavina situado entre 80 y 100 ppb por debajo del cual se minimiza la posibilidad de que el defecto se produzca.

Desde DAL CIN se ha realizado un trabajo que ha tenido como objetivo el aislar en cada una de las fases de la elaboración del vino más relevante para el control de la concentración de riboflavina y poner a punto un protocolo de elaboración que incluya el uso de productos específicos creados para este objetivo.

Vista la complejidad del fenómeno, este problema se debe gestionar en bodega de manera meticulosa durante todo el proceso de elaboración del vino.

Hemos aislado 4 etapas significativas en las cuales es necesario intervenir:

1. Fermentación alcohólica: la elección de la cepa de levadura (objetivo: limitar la producción de riboflavina)

2. Fermentación alcohólica: condiciones de fermentación y nutrición (objetivo: limitar la producción de riboflavina)

3. Clarificación: (objetivo: reducir el contenido en riboflavina)

4. Pre-embotellado: (objetivo: inhibir las reacciones que llevan al decaimiento organoléptico)

Para cada una de estas etapas se han puesto a punto los productos necesarios (dos levaduras, dos nutrientes, un clarificante y un coadyuvante con acción protectora para añadir antes del embotellado).

Elección de la cepa de levadura

Las pruebas de fermentación efectuadas evidenciaron el rol clave de la cepa de levadura en cuanto al contenido final de riboflavina en el vino. La producción puede variar de una decena de ppb a centenares de ppb. Se ha aislado y se ha puesto a disposición de los enólogos una cepa de levadura, FERVENS FRAGRANCE (Saccharomyces cerevisiae), que además de tener unas características enológicas óptimas presenta una producción de riboflavina muy baja durante la fermentación (15-30 ppb de media).

Una segunda cepa de levadura (Saccharomyces bayanus) también con un bajo contenido en riboflavina, FERVENS BRIO especialmente indicada para segundas fermentaciones y, particularmente, para la toma de espuma en botella, donde resultaría muy complicado intervenir, a posteriori, en la concentración de riboflavina presente.

Condiciones de fermentación y nutrición

Algunas condiciones de fermentación pueden influir directamente en la producción de riboflavina por parte de la levadura. Entre ellas, una fermentación lenta, un número bajo de células viables y fermentaciones a temperaturas bajas parece que llevan, a igualdad de otras condiciones, a producciones inferiores de riboflavina por parte de la levadura.

También se ha estudiado el hecho de que el tipo de nutriente utilizado durante la fermentación alcohólica puede tener influencia en la predisposición del vino al «gusto de luz», en particular, por lo que respecta a la presencia de compuestos precursores del defecto (riboflavina y aminoácidos azufrados) en el nutriente. DAL CIN dispone en su catálogo dos nutrientes específicos:

WYNTUBE FULL es un integrador polifuncional que garantiza una nutrición nitrogenada completa (tanto orgánica como inorgánica), con polisacáridos adsorbentes y de soporte, con una mezcla rica en vitaminas y factores de supervivencia, pero con un bajo contenido en riboflavina.

WYNTUBE FRUCTAL es un nutriente que aporta exclusivamente nitrógeno de tipo orgánico que se caracteriza por contener una rica mezcla vitamínica, pero con un contenido bajo de riboflavina. Además, su composición aminoacídica es rica en aminoácidos que favorecen la producción de compuestos aromáticos afrutados y florales con una baja presencia de metionina y cisteína.

Clarificación

El contenido de riboflavina en los vinos se puede reducir empleando sustancias adsorbentes específicas. Aunque en el pasado ya se evaluó la capacidad de algunos compuestos para adsorber riboflavina (p.ej. bentonita), en este estudio se han evaluado productos obtenidos con diferentes modalidades de producción con el fin de conseguir la máxima capacidad adsorbente con el mínimo impacto organoléptico.

El clarificante específico puesto a punto, Kolirex GO FRESH, tiene la finalidad de reducir drásticamente el contenido de riboflavina del vino, actuando al mismo tiempo sobre los compuestos oxidados, y potencialmente oxidables, del color responsables del fenómeno conocido como «browning» o pardeamiento.

Protección pre-embotellado

También es posible proteger el vino una vez en botella de los efectos negativos de la exposición a la luz mediante la adición de componentes que:

– Apantallen la radiación luminosa, ralentizando la aparición del defecto

– Actúen como competidores interactuando con la riboflavina en vez de los precursores azufrados

– Eliminar los metabolitos azufrados que se puedan haber formado mediante mecanismos de «binding/capturing».

Como resultado del trabajo realizado, se ha formulado Redox Longevity, que contiene un sistema redox óptimo que permite la protección de los distintos compuestos del vino sensibles a los fenómenos foto-oxidativos, principalmente la riboflavina, y un tanino exclusivo que tiene un amplio espectro de acción.

El producto aporta mecanismos tanto preventivos como curativos preservando la calidad organoléptica incluso en las situaciones más complejas.

TDI y la ciencia: una relación duradera

TDI Tecnología Difusión Ibérica
C/ Progrés, 46-48 - 08850 GAVÀ (Barcelona)
www.tdianalizadores.com
info@t-d-i.es
Tel. 93 638 20 56

La relación entre Tecnología Difusión Ibérica y los centros e institutos de investigación y las universidades de gestión pública y privada data de hace mucho tiempo. En los inicios de la empresa, su gerente, Jorge Subirana, supo relacionarse con diferentes universidades de Francia para llevar adelante proyectos pioneros en la analítica enológica.

En 1983, junto a investigadores de la Escuela Nacional de Agricultura de Montpellier (Francia) se desarrolló el Technolyseur, el primer equipo automático para la determinación de la actividad de lacasa en uvas afectadas por Botrytis. Posteriormente, con científicos de la Universidad de Burdeos (Francia), se desarrollaron los métodos colorimétricos de determinación de actividad de lacasa a través de la siringaldazina.

Más recientemente, otro de los hitos de TDI fue la participación de la empresa en el proyecto CENIT Demeter, un consorcio científico-tecnológico formado por 31 grupos de investigación españoles y 26 empresas nacionales vinculadas al sector vitivinícola. Con desarrollo entre los años 2008 a 2011, el principal objetivo del proyecto fue desarrollar estrategias y métodos vitícolas y enológicos para enfrentar el cambio climático y aplicar nuevas tecnologías que permitan mejorar la eficiencia de los procesos resultantes. De especial consideración es la unión de colaboración entre TDI y la Universidad Rovira i Virgili de Tarragona.

Por otra parte, cabe señalar que además de la implicación directa de TDI en proyectos de investigación, desarrollo e innovación, diversos grupos científicos de España y del mundo apuestan a diario por las diferentes soluciones que la empresa ofrece, para llevar adelante sus tareas diarias y expander así la llamada frontera del conocimiento. Desde TDI, se aportan diferentes productos como analizadores automáticos, reactivos enzimáticos y colorimétricos y analizadores de espectrocopía infrarroja, que facilitan y automatizan las tareas dedicadas al análisis de los mostos y vinos obtenidos por los científicos.

Los productos de TDI ayudan a la Ciencia

En este artículo nos proponemos, repasar y dar un vistazo rápido de la cantidad y calidad de trabajos científicos que se han publicado gracias al esfuerzo personal de los integrantes del sistema de ciencia y la ayuda dada por nuestros productos.

Figura 1. Nubes de palabras resultante de la búsqueda de artículos científicos.

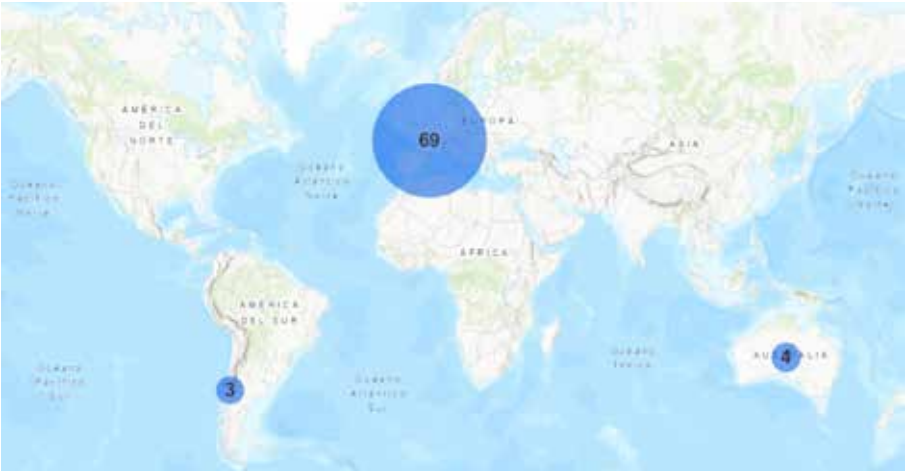


Figura 2. Distribución mundial del origen de los artículos científicos estudiados.

Figura 3. Distribución a nivel europeo del origen de los artículos científicos estudiados.

Empleando los buscadores disponibles en las bases de datos de artículos científicos y técnicos más conocidas, fue posible encontrar un total de 67 artículos originales en los cuales se emplea al menos una de las soluciones que TDI comercializa. Estos artículos se trabajaron con herramientas de text mining: programas automatizados que permiten "leer" los artículos y así facilitar su análisis textual. Fue posible entonces encontrar cuáles son los temas en los que más se ha trabajado en estos grupos de investigación. La **Figura 1**, por ejemplo, permite visualizar de forma rápida los términos más empleados por los científicos al presentar sus trabajos. De aquí, puede concluirse que la mayoría de los grupos de I+D trabajan en temas relacionados con el análisis de componentes del mosto y del vino, el estudio de diferentes cepas de levaduras, el avance de la fermentación y el estudio de detalles sensoriales.

Dentro de estas líneas, cabe destacar en estos trabajos los análisis de la composición en ácidos, el seguimiento de los niveles de azúcares, nitrógenos y acidez en el mosto, todos parámetros para los cuales TDI aporta soluciones muy avanzadas y diversas tecnológicamente.

En un siguiente paso, cuando se estudia el país de origen de los trabajos científicos, se puede obtener la **Figura 2**, donde se marca claramente la presencia de TDI en varios de los países tradicionalmente productores de vino, tanto del Hemisferio Norte como del Sur.

También puede observarse la alta preponderancia de Europa sobre el resto de los países, debido a la tradición que une a TDI con el Viejo Continente. Finalmente, en la **Figura 3**, podemos ver el desglose de artículos en los distintos países europeos.

Aquí se reafirma la fortaleza de la marca TDI en España, su país de origen, pero también se destaca la presencia en otros países como Portugal, Francia e Italia, gracias a la red de distribuidores en Europa. El 57% de los artículos emplea como herramienta de investigación la espectroscopía IR, mientras que el resto utiliza analizadores automáticos UV-Vis con los respectivos kits enzimáticos.

En lo que respecta al tipo de análisis efectuado, la **Figura 4** y la **Figura 5** nos brindan más claridad sobre los parámetros que se investigan más usualmente.

En los equipos IR, los análisis que más rutinariamente se realizan son los parámetros enológicos básicos de un mosto y/o vino: alcohol, pH, acidez total y acidez volátil.

En lo referente a analizadores de tipo UV-Vis, los parámetros que más se analizan son el ácido L-málico y L-láctico, los azúcares (glucosa, fructosa y sacarosa) y el nitrógeno amoniacal, todos parámetros relacionados con el seguimiento tanto de la fermentación alcohólica como de la fermentación malo-láctica.

Trabajos realizados por instituciones de renombre mundial

Entre los trabajos analizados, cabe destacar aquellos llevados adelante por instituciones de renombre mundial en la investigación en viticultura y enología como lo son: el Instituto de Ciencias de la Vid y el Vino de la Universidad de La Rioja (Logroño, España), la Facultad de Enología de la Universidad Rovira i Virgili (Tarragona, España), el Instituto Catalán de la Viña y el Vino (Vilafranca del Penedés, España), el Centro Andaluz de Investigaciones Vitivinícolas (Puerto Real, España), el Australian Wine Research Institute (Adelaida, Australia), el Food and Wine Chemistry Lab de la Universidad de Trás-os-Montes e Alto Douro (Vila Real, Portugal), la Comisión de Viticultura de la Región de Vinos Verdes (Porto, Portugal), la Pontificia Universidad Católica de Chile (Santiago, Chile) y el centro ISVEA (Poggibonsi, Italia).

A todos ellos y al resto de científicos que trabajan para incrementar los conocimientos en este fantástico mundo del vino, desde TDI les agradecemos por la confianza depositada en estos años en nuestros productos, equipos y experiencia en la analítica enológica.

En TDI, podrán encontrar siempre un proveedor de confianza y un compañero de ruta, que estará a su lado para enfrentar los desafíos actuales.

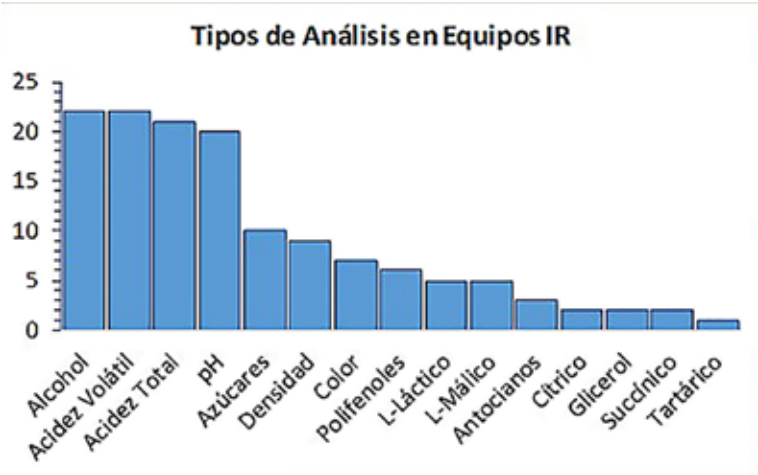


Figura 4. Distribución de los análisis realizados en equipos de espectrofotometría IR.

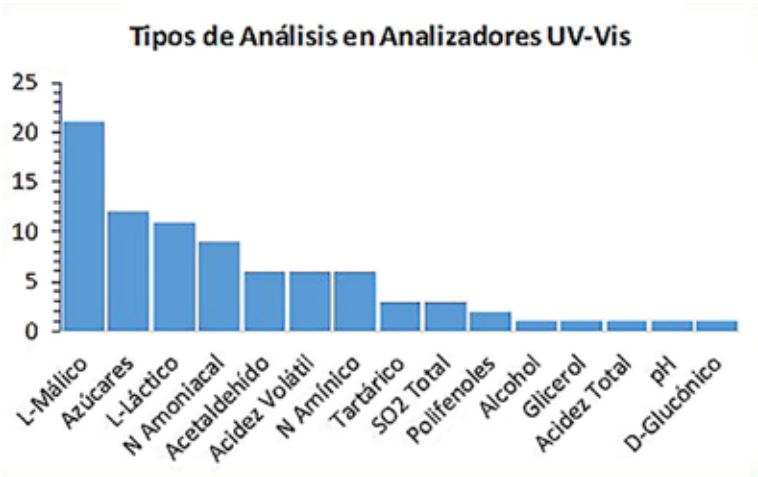


Figura 5. Distribución de los análisis realizados en analizadores automáticos UV-Vis.

Verallia dona 300.000 euros en material sanitario y alimentos de primera necesidad

•La empresa vidriera ha hecho diferentes donaciones donde se encuentran implantadas sus fábricas en España y Portugal.

•Mascarillas, fonendoscopios, camas hospitalarias, gel hidroalcohólico y alimentos básicos para familias desfavorecidas.

Madrid, 12 de mayo de 2020.- Verallia, uno de los líderes en la producción de envases de vidrio para alimentación y bebidas, ha realizado estos meses diferentes donaciones en material sanitario y alimentos por valor de 300.000 euros. Hospitales como La Paz de Madrid, el Hospital de Burgos, el Clínico de Zaragoza o el Hospital de Figueira da Foz en Portugal, han recibido mascarillas, contenedores de hidrogel o camas. A través de Caritas, Cruz Roja y el Banco de Alimentos se han hecho llegar también productos de primera necesidad como arroz, conservas o leche.

Verallia, consciente de la crítica situación que atravesamos a raíz de la COVID-19 ha puesto en marcha una serie de ayudas en las diferentes comunidades en las que están implantadas sus fábricas y la sede social. Entre otras, la semana pasada ha hecho entrega de 10 camas y mesas hospitalarias en el Hospital de La Paz de Madrid, por valor de 30.000 euros.

La anterior, entregó al Hospital de Burgos 4.435 mascarillas respiratorias FFP2 y 4 fonendoscopios pediátricos por valor de otros 30.000 euros, para ayudar a proteger al personal sanitario en la lucha contra el coronavirus.

Entrega de camas y mesas en el Hospital de La Paz de Madrid

Entrega de material pediátrico en el Hospital de Burgos

A través de Cáritas se han entregado en Azuqueca de Henares (Guadalajara) 4 toneladas de alimentos de primera necesidad, que han sido repartidos entre más de 250 familias de la localidad. En Dos Hermanas (Sevilla) la fábrica ha donado también 1 tonelada de productos de alimentación destinados a 100 familias.

Y en Zaragoza, Verallia ha donado contenedores de hidrogel al Hospital Clínico y a la Residencia Los Maizales II, así como alimentos a través de diferentes entidades.

Aparte, ha destinado 60.000 euros al Banco de Alimentos para ser repartidos en las diferentes provincias en las que se encuentra implantada. Y ha repartido material de protección y alimentos a los transportistas encargados estos días de hacer llegar los envases a sus clientes para mantener la cadena de abastecimiento Entre las entidades beneficiadas se encuentran Cáritas, Cruz Roja Española, Guardia Civil, Unicef, hospitales y residencias de la tercera edad cercanas a las plantas situadas en Azuqueca de Henares, Burgos, Canarias, Montblanc, Zaragoza y en Figueira da Foz (Portugal), que en total recibirán de Verallia Iberia la cantidad de 300.000 euros en ayudas.

La empresa, que lleva más de 50 años operando en España, espera con este gesto "*aliviar las labores de prevención y cuidados médicos de los trabajadores de la sanidad que atienden a nuestros vecinos, así como ayudar a las familias que más lo necesitan*", ha explicado **Paulo Pinto, Director General de Verallia Iberia.**

Sobre Verallia

El grupo independiente Verallia es uno de los líderes mundiales en la fabricación de envases de vidrio para alimentación y bebidas. Ofrece soluciones de packaging personalizadas, innovadoras y sostenibles. Cuenta con 10.000 trabajadores y 32 fábricas de vidrio en 11 países.

www.verallia.es

VINVENTIONS

El reciclaje de cierres de Vinventions para fabricar nuevos protectores de orejas para mascarillas

La recolección y el reciclaje forman parte de la esencia de Vinventions. Siendo fieles a sus principios, el grupo especializado en soluciones de cierres de vino ha decidido aportar su granito de arena para ayudar en esta crisis sanitaria.

En colaboración con Beologic, una empresa belga especializada en la fabricación de materiales plásticos reciclados, Vinventions colabora con la fabricación de nuevos protectores de orejas para evitar el dolor y el roce de las mascarillas sanitarias.

El reciclaje: la clave

«Una de nuestras prioridades siempre ha sido la de dar una segunda vida a nuestros productos. En estos momentos, la covid-19 nos está golpeando con fuerza y consideramos que, ahora más que nunca, debemos ser solidarios. Estos protectores para mascarillas están totalmente elaborados con cierres reciclados que han recogido nuestros partners privados.

Sin duda, se trata de una iniciativa en total consonancia con nuestros valores. Además, Beologic las venderá a precio de coste», explica Fabrice Chevallet, vicepresidente del departamento de ventas y marketing de Vinventions en Europa.

La recogida: el paso más lógico

«En Francia, tenemos más de 1.000 puntos de recogida. Gracias especialmente a la cadena de tiendas de vinos Nicolas, se están recogiendo cierres usados de las líneas Nomacorc y Syntek.

Para ello, nuestros partners han colocado urnas en sus 500 tiendas donde los clientes pueden depositar los tapones usados. Por otro lado, también estamos trabajando con las organizaciones caritativas France Cancer y Agir Cancer Gironde», añade Fabrice Chevallet.

Colaboración con la campaña #EnoturismoParaSanitarios

Además, en España, Vinventions donará 1.000 protectores a la campaña #EnoturismoParaSanitarios que los gestionará a través de los consejos reguladores adheridos. Estos los donarán a los centros sanitarios de sus zonas, como agradecimiento al esfuerzo de este colectivo de trabajadores.

¿Cómo se elaboran los protectores?

Los cierres se transportan a las instalaciones de Beologic, un colaborador de Vinventions cuya sede se encuentra cerca de Courtrai, en Bélgica, y que se especializa en la fabricación de materiales plásticos reciclados. Esta empresa transforma los cierres en materia prima que, a continuación, utiliza para fabricar nuevos productos como los protectores.

Más información en:
www.maskstrap.com

Vinventions impulsa a 6 enólogos sostenibles con el programa Vinventions Angel

VINVENTIONS

• Vinventions ha otorgado 15.000 € con el reconocimiento de seis proyectos de vino repartidos entre toda la geografía española.

• Se han presentado más de 30 planes de vino sostenible en la primera convocatoria.

• Los proyectos se elaborarán en los próximos meses y la vendimia de 2020.

Vinventions impulsa a seis enólogos sostenibles en la primera edición de los Vinventions Angel, el programa de patrocinios que apoya la innovación y la sostenibilidad dentro del sector del vino.

Tras la primera convocatoria lanzada el pasado mes de diciembre y cerca de 35 proyectos de vino participantes, el programa de patrocinios Vinventions Angel ha repartido entre los seis mejores proyectos la cantidad de 15.000 euros, además de asesorar en la gestión del embotellado con la tecnología de la marca Wine Quality Solutions, y ofrecerá más de 60.000 cierres de vino para tapar los nuevos vinos de la vendimia 2020, así como la ayuda de marketing para hacer realidad cada uno de los proyectos y darlo a conocer al mercado.

Este nuevo programa nace del propósito y compromiso firme de Vinventions con la sostenibilidad y la reducción de la huella ambiental, con un importante objetivo de contribuir positivamente a construir un sector del vino más sostenible.

Para este programa, Vinventions cuenta con la alianza de Wine is Social, comunidad de vinos online y distribuidora, donde reputados sommeliers como César Cánovas, Raúl Igual, David Seijas, Manu Jiménez o el Master of Wine, David Forer, catarán los vinos y se presentarán al público una vez estén listos para la comercialización. Sébastien Andrés, director de España y Portugal de Vinventions, señala de esta iniciativa que: "estamos muy orgullosos de promover las alternativas

sostenibles y colaborar con nuevas generaciones de productores de vino, sobre todo, por la pasión que respiran por innovar. Y nos alegramos que muchos de los proyectos enviados tengan también una gran sensibilidad por el packaging. Muchas veces se deja este aspecto como el último, pero no por ello menos importante para que el vino llegue en perfectas condiciones a las manos del consumidor.

Todos los participantes priman los cierres reciclables, sostenibles y seguros para evitar desperdicios de toda botella. Hay una mayor concienciación hacia las soluciones más sostenibles, basadas en la economía circular, sin perder de vista la calidad necesaria para la conservación y la crianza en botella de los vinos. Esperamos que en estos momentos difíciles que nos toca vivir, este reconocimiento les sea de gran ayuda y un fuerte impulso a sus proyectos".

Los ganadores del programa Vinventions Angel:
Los proyectos seleccionados de esta edición son:

Totó Marqués con su proyecto Prades 950 (Prades, Tarragona)

Totó Marqués es una bodega familiar, con viñedos propios con el certificado ecológico CCPAE, que desde 2015 se dedica al cultivo y elaboración de vinos tintos en Poboleda, Priorat. Recientemente, se han iniciado con un proyecto vitivinícola en Prades, un municipio de los pocos de Cataluña catalogado como pueblo con "encanto", perteneciente a la comarca del Baix Camp, y situado a unos 950 metros de altura.

Este proyecto, "Prades 950", nace con especial sensibilidad al escenario del cambio climático y su mitigación. Empezaron con la plantación de 4 hectáreas de viñedo en 2008, en una finca que está situada en el centro del bosque de Poblet, en las laderas de las Montañas de Prades y en suelos de licorella. Un espejo de sus parcelas en el Priorat. Existen datos que en la misma finca los monjes del monasterio de Poblet cultivaban uvas ya antes de la filoxera.

Su plan de acción se basa en recuperar zonas de cultivo hacia mayores altitudes y la recuperación de variedades de uva, priman el riego y la gestión del suelo sostenible. Reutilizan subproductos del proceso de elaboración para la mejora de la biodiversidad y la materia orgánica del suelo, y utilizan el tipo de enología y la tecnología más sostenible para mejorar la huella ambiental, así como la producción de su vino con base a materiales reciclables (el 100% de los productos de packaging y comercialización son reciclables: etiquetas, cajas, botellas, tapones...).

Con el programa Vinventions Angel se ayudará a Totó Marqués con el acondicionamiento de la viña, a aprovechar los residuos de poda y el uso de materiales reciclables para la expedición de sus nuevos vinos blancos.

Toledo & Ajenjo con el proyecto #garagewine (Quintanar de la Orden, Toledo)

Una de las particularidades más importantes de este proyecto es la elaboración de vinos monovarietales, de variedades autóctonas, locales y minoritarias; optando por un concepto de vino innovador, pero volviendo a los orígenes del vino tradicional de la zona.

Se recuperan variedades locales como el Cencibel, Brujidero, Tinto de la pámpana blanca, Tinto Velasco, Airén, Verdoncho y Garnacha tintorera, con la localización de cepas muy viejas y muy poco dadas por su zona.

La elaboración de los vinos sostenibles no la acotan únicamente a la viticultura orgánica y enología sostenible, sino que además de los tratamientos ecológicos en viñedos, a la bodega, al hábitat, también desarrollan acciones sostenibles para el ecosistema y la sociedad, fomentando el empleo local y diversas actividades para la explotación del enoturismo y repercutir de forma positiva a la economía local.

Con el programa Vinventions Angel se ayudará a la bodega a continuar con las técnicas más avanzadas de vinificación, asegurando el correcto tratamiento de los alimentos sin que pierdan sus propiedades organolépticas tras el proceso de elaboración y embotellado.

Bodega Lagravera (Alfarrás, Lérida)

El proyecto en sí de Lagravera es sostenible desde su base, ya que en su creación con la plantación de la finca "vinya Núria" representa la recuperación de un espacio yermo donde había una antigua gravera, para dar paso a la vida con los viñedos, y todo el ecosistema alrededor de ellos. Todos los trabajos realizados están dentro del marco de la agricultura ecológica desde sus inicios, y biodinámica a partir de 2012, ostentando el certificado Demeter ya en 2014. Algunas de las variedades descubiertas e investigadas por esta bodega, representan opciones claras de variedades adaptadas, con menos grado alcohólico, más equilibradas en acidez, como una gran opción natural y autóctona para la lucha contra el cambio climático.

Desde hace años colaboran con DARP e INCAVI para desarrollar un programa de biodiversidad cultivada, que promueve la búsqueda de los alimentos más sostenibles del mundo para incentivar su cultivo.

Actualmente trabajan una de las metodologías claves para la protección natural de sus viñas: la fitoterapia. Usan plantas cultivadas por ellos, y agua de lluvia que recogen en la finca para cerrar al máximo el número de insumos. Durante este año quieren innovar con la aplicación en sus mejores parcelas de nuevas plantas, rizomas, raíces y otros en formas nuevas de extracción con destilación en forma de aceites esenciales e hidrolatos, y con métodos ya utilizados como la infusión o la decocción de algunas plantas nuevas.

En esta línea, con el programa Vinventions Angel se destinará el premio a adquirir un nuevo alambique para la destilación y la plantación de nuevas plantas en su finca para continuar con sus trabajos de reducción del uso de químicos en general, y en especial este año, centrando esfuerzos en reducir el azufre en viña mediante estas nuevas aplicaciones.

Finca Volvoreta con el proyecto de Bodega l'Amphore (Sanzoles, Zamora)

Finca Volvoreta es pionera en aplicar prácticas de agricultura ecológica y biodinámica en Toro, con un cultivo respetuoso con el ecosistema y enología poco intervencionista, de forma que tratan exhaustivamente todas las prácticas de reducir o eliminar la contaminación del aire, de la tierra y del agua.

Concretamente en su nuevo proyecto L'Amphore, elaboran vinos de Tinta de Toro en tinajas de barro, fermentando en ellas enterradas en el mismo viñedo de donde nacen. Así combinan la potencia tradicional de la variedad Tinta de Toro de viñedos centenarios, con una sublime elegancia y complejidad. Solo elaboran con aquellos vinos que mejorarán al estar en contacto con las tinajas y que estas no le aporten sabor ni aroma, solo finura. Aquí el tiempo es el factor más importante, ya que estos vinos tienen un potencial de guarda extraordinario. Desde bodega explican que la experiencia con las tinajas de 200 litros ha demostrado el excelente potencial de estos vinos elaborados de esta manera, y experimentando con volúmenes más grandes quieren poner en valor la artesanía de la tinaja. "Somos afortunados en España de encontrar tinajas auténticas, de manos de buenos artesanos y nos enfrentamos que no hay un relevo generacional en nuestra zona". Con el programa Vinventions Angel se ayudará a adquirir tinajas de mayor volumen (500 l. y 1000 l.) y demostrar el carácter especial y finura que consigue la Tinta de Toro en estos recipientes.

Mas Vida (Cistella, Gerona)

En Mas Vida, una pequeña bodega con una situación privilegiada en el Alto Ampurdán catalán, entienden que para hacer vino ecológico hay que ir más allá de dejar de utilizar sistémicos y herbicidas. Por eso, se esfuerzan para conseguir un suelo más vivo cada día y una biodiversidad en todas sus fincas con el cultivo de la viña, la olivera y el bosque. El principal reto de este proyecto es demostrar que es posible elaborar un vino con un impacto positivo para las personas y al mismo tiempo para el medioambiente. Con el programa Vinventions Angel van a elaborar un vino experimental de impacto positivo, tanto a nivel medioambiental como a nivel nutricional, que demuestre que con la agricultura regenerativa y la manera de procesar el vino (enología + packaging/distribución de proximidad) se pueden hacer vinos buenos para quien los beba y para el planeta.

Titerok-Akaet (Isla de Lanzarote, Canarias)

Este nuevo proyecto se inicia en Lanzarote con la idea de recuperar y mantener parcelas antiguas con gran heterogeneidad varietal y gran variabilidad de suelos y paisajes.

Esta heterogeneidad es una cualidad del viñedo canario que hay que preservar adaptándola, la viña a su manera de trabajo e integrándola en el entorno, haciendo uso de técnicas sostenibles que se adaptan a los nuevos problemas en la agricultura como el cambio climático o nuevas enfermedades.

Y reflejando todo este trabajo en el vino, para conseguir auténticos vinos de terroir 100%.

En la primera parcela que adquirieron hay cinco de las variedades de uva más cultivadas en Lanzarote: Malvasía volcánica, Listán blanco, Listán negro, Diego y Moscatel. Aplican una viticultura respetuosa mediante herramientas de control biológico y uso de elementos naturales en el control fúngico. Titerok-Akaet ve la primera luz en 2017 con la elaboración del primer vino con uva de esta parcela, en el Valle de Malpaso. En la vendimia 2018 elaboran un monovarietal de Malvasía volcánica de la zona de la Geria. En la última vendimia suman un nuevo vino de la zona de Yé-Lajares, al norte de la isla.

Este año empezarán a trabajar una parcela en la zona de La Geria, en El Tablero. Una parcela de Malvasía volcánica de vides centenarias en recuperación. El proyecto permite demostrar todo el potencial del suelo, del clima y de las variedades de Lanzarote. Además de su gran conciencia social para generar riqueza en zonas con despoblación.

Con el programa Vinventions Angel terminarán de reformar y equipar su bodega para que sea sostenible y con sistemas de energías renovables y reciclaje.
De momento, se podran seguir toda las novedades de los proyectos Vinventions Angel en la web: www.vinventionsangel.com y las redes sociales de Instagram de Vinventions (@vinventions_espana), así como de las mismas bodegas.

El próximo 2021, los Vinventions Angel se presentarán en un evento junto Wine is Social para descubrir sus nuevos vinos impulsados con este programa.

Sobre Vinventions:

Todo la investigación y trabajo que realizamos en Vinventions está dirigido a que nuestros clientes obtengan los mejores resultados de sus vinos embotellados, con amplias miras hacia la innovación, la alta calidad y la sostenibilidad. Estos objetivos siempre han estado presentes en los miles y miles de clientes de todos los países que hemos colaborado en estas dos décadas de nuestra vida. De esta manera Vinventions ya protege 1 de cada 7 botellas de vino en todo el mundo con sus soluciones de cierre, y es el segundo mayor proveedor de soluciones de tapado. En la actualidad, Vinventions cuenta con más de 500 asociados a nivel global y opera en ocho plantas distribuidas en los Estados Unidos, Bélgica, Alemania, Francia, Argentina, Sudáfrica y China. Los valores de liderazgo de Vinventions tienen su fundamento en la proximidad al cliente, la innovación, el emprendimiento local, el trabajo en equipo abierto, la sostenibilidad y la responsabilidad a largo plazo.

Descubra más en www.vinventions.com/es-es

Contacto: Ester Bachs / ester.bachs@vinventions.com
Tel. +34 652 112 105

Parsec: trazamos el camino de la innovación en la enología

air miXing®
MODULATED INJECTION

La inyección modulada Parsec que está revolucionando la vinificación de los tintos.

SAEN 5000

Plataforma integrada multiprocesador

La unicidad de la oferta Parsec

Una gama completa y Exclusiva para la gestión integrada de los procesos de elaboración y trazabilidad en la bodega

INDUSTRIA 4.0 DESDE HACE MÁS DE 20 AÑOS

AIR MIXING M.I.

Parsec **reinventa** la antigua técnica del bazuqueo con aire, convirtiéndola en **una técnica real de maceración completa y sorprendente** gracias a la simplicidad operativa, a los resultados enológicos alcanzados y a la reducción significativa de los costos.

ADCF

Control en tiempo real de la cinética fermentativa de toda la masa, vinificando en saturación de CO_2.
Identificar las necesidades y la **evolución del proceso de fermentación** para evitar problemas y **preservar los mejores aromas**.

MOX

Punto de referencia internacional en la **micro dosificación de precisión del oxígeno**. Entender y manejar con seguridad una técnica compleja.

APHROMATE PLUS

El control más avanzado del mundo para comprender y gestionar el proceso Martinotti-Charmat, maximizando la calidad y optimizando los costos.

MULTIPREMIADO EN ITALIA Y FRANCIA | **NOVIEMBRE 2019**

innovation challenge · SIMEI · SITEVI INNOVATION AWARDS 2019

NECTAR PLUS

Para sus mejores vinos **las mejores prácticas enológicas**, aprovechando el **CO_2** producido durante la fermentación, sin utilizar bombas u otras herramientas.

PARSEC
INGENIERÍA & AUTOMATIZACIÓN

www.parsecsrl.net | sales@parsecsrl.net
+39 055 310 533 | Florence | Italy

FOODQUALITY
BY BIOSYSTEMS

Único método oficial OIV

Kit enzimático de Ácido D-Glucónico

El único método fiable para la detección de *Botrytis*

BioSystems investiga, desarrolla, produce y distribuye sistemas analíticos

Analizadores | Reactivos | Calibradores | Controles

BioSystems

Costa Brava 30,
08030 Barcelona (Spain) | Tel. (+34) 93 311 00 00
biosystems@biosystems.es | **www.biosystems.es**

enology@biosystems.es
www.foodquality.bio