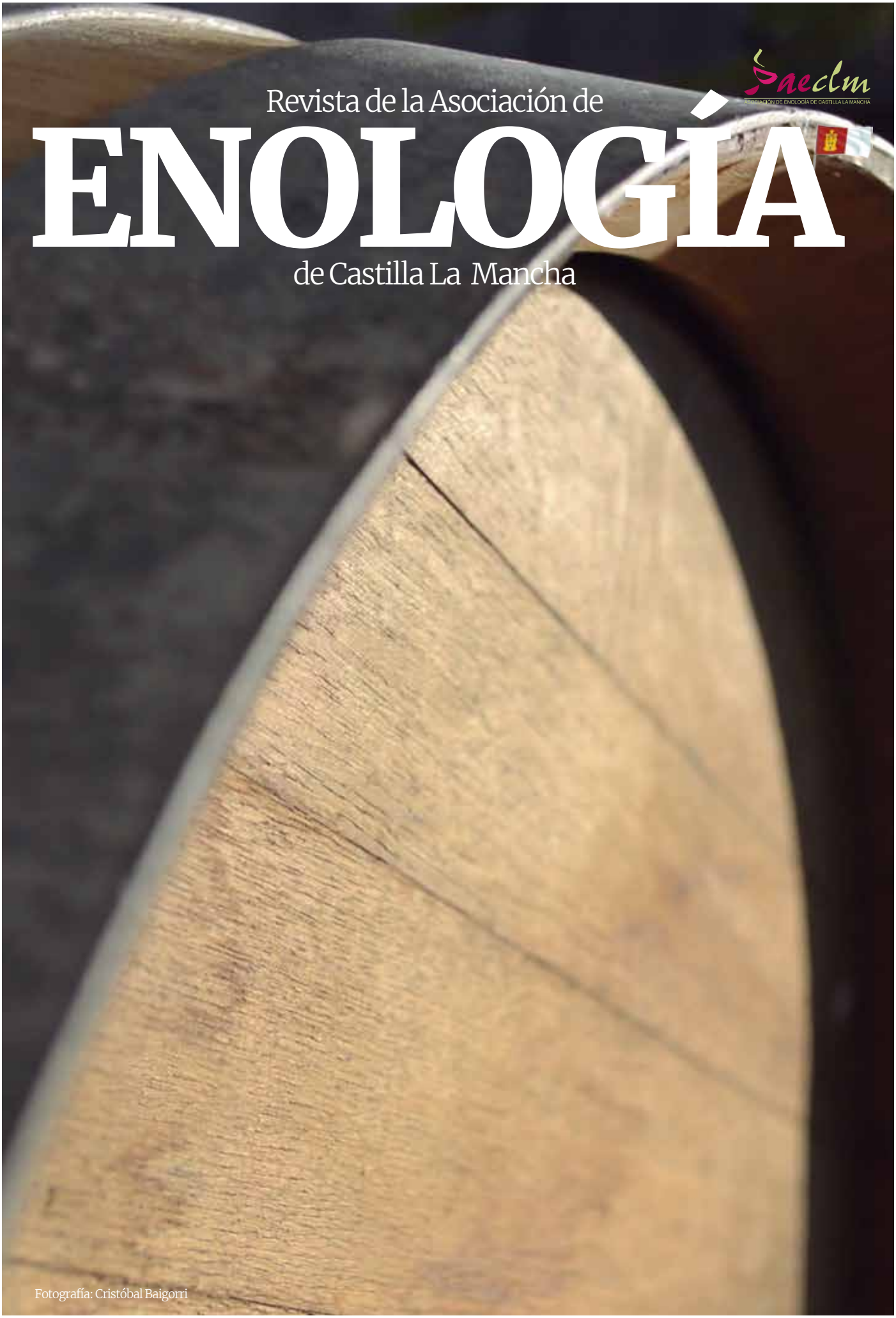
Octubre 2022 | Número 10

Revista de la Asociación de

ENOLOGÍA

de Castilla La Mancha



Fotografía: Cristóbal Baigorri

enoturismo

SPAIN

¡AUMENTA LAS VENTAS Y VISITAS A TU BODEGA SIN PAGAR UN SOLO EURO EN COMISIONES!

¿Como lanzará EnoturismoSpain tus ventas a otro nivel?

- Redirección del tráfico a la página web de su bodega
- Presencia en el mercado internacional, posicionamiento en los primeros puestos de Google en mercados emisores de turistas
- Web traducida en 5 idiomas
- Mayor visibilidad, publicaciones exclusivas de su bodega en nuestras RRSS

Suscripción única Anual desde 100€

3 meses de prueba gratis sin compromiso de permanencia

Para más información contacta con nosotros

671 318 367 / 608 821 042 info@enoturismospain.com

www.enoturismospain.com

SUMARIO

Convenio de colaboración CRDOP Jumilla y Museo del Vino Jumilla

ACTUALIDAD DOs C. LA MANCHA 08

Primer semestre esperanzador para las ventas de vino DO La Mancha envasado en 2022

ACTUALIDAD DOs C. LA MANCHA 10

Premios de la OIV

INTERNACIONAL 29

La edición más importante de Organic Food & Eco Living Iberia ya está en marcha

CRÓNICAS 36

EDITORIAL ---- 04

ACTUALIDAD DOs C. LA MANCHA ---- 08

INTERNACIONAL ---- 25

CRÓNICAS ---- 32

INDUSTRIA AUXILIAR ---- 42

Excell Ibérica ---- 42
TDI ---- 54
Vinventions ---- 53

Revista de la Asociación de Enología de Castilla La Mancha

Número 10
Octubre 2022

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

FOTOGRAFÍA DE PORTADA
Cristóbal Baigorri

DISEÑO Y MAQUETACIÓN
Pablo López Paniagua

EDICIÓN Y PUBLICIDAD
Media Magazines S.L.
Andrés Díaz - 608 821 042
Daniel D. Kruik – 671 318 367

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.

Una ley que vuelve a dejar al sector vitivinícola como estaba

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

El pasado treinta y uno de agosto entró en vigor la nueva ley 6/2022 de 29 de julio, de la Viña y del Vino de Castilla-La Mancha (2022/7539).

Una ley que vuelve a dejar al sector vitivinícola como estaba. No es una regulación moderna, efectiva ni adecuada como se recomendaba en el Plan Estratégico del sector vitivinícola de Castilla-La Mancha.

Esta Ley habla de "Calidad" y mucho de "Trazabilidad", pero de forma poco clara. Cuando habla de calidad ¿a qué se refiere?, ¿Que quiere decir calidad en esta ley? si no fija los parámetros que han de cumplir los productos vinícolas. ¡En Castilla -La Mancha se hacen hasta vinos de prensa de calidad! Tenemos el mejor producto, las mejores instalaciones y los mejores Enólogos. Podemos elaborar los mejores vinos del mundo y de las variedades que nos pidan.

También se habla de trazabilidad, pero ¿de qué trazabilidad se habla?, de trazabilidad sanitaria, de trazabilidad de origen, trazabilidad de proceso... En esto las Denominaciones de Origen tienen mucho que decir. Tendrán que ajustar sus pliegos de condiciones, para asegurar la trazabilidad de origen y la trazabilidad sanitaria de productos alimentarios. Recuerdo que EL VINO ESTÁ CATALOGADO COMO UN ALIMENTO.

Avanzando un poco más en esta... "singular ley" llegamos al TITULO III, donde el artículo 26 en el punto 1º detalla que la Consejería se arroga la potestad de autorizar el aumento artificial del grado alcohólico volumétrico natural de la uva, los mostos y del vino nuevo aún en proceso de fermentación. (*Pero, ¿quién ha escrito esto? Que me digan cómo se sube el grado alcohólico de la uva*). El redactor de la Ley no sabe que hay una práctica enológica denominada Chaptalización, se nota que no es Enólogo. El periodo de respuesta para obtener la autorización de esta práctica enológica es de tres meses y la fermentación de los mostos dura 15 días como mucho.

Aquí no queda la cosa, en el punto 5º del mismo artículo, cito literalmente "*Por decreto del Consejo de Gobierno se determinarán los conocimientos técnicos necesarios en la materia para que la consejería pueda autorizar al personal técnico competente en prácticas enológicas referido en el apartado 2º de la letra h del artículo 4.*"

Aquí está literalmente la letra h del artículo 4

h) **Técnico competente en prácticas enológicas: La persona que se encuentre en alguna de las siguientes situaciones:**

1º. Tenga titulación de grado en Enología o esté habilitada en virtud del Real Decreto 595/2002, de 28 de junio, por el **que se regula la habilitación para ejercer las profesiones de enólogo, técnico especialista en vitivinicultura y técnico en elaboración de vinos a quienes carezcan de los requisitos de titulación académica legalmente exigida.**
2º. Tenga otra titulación o grado que acredite conocimientos técnicos en la materia.

¿Esto es ignorancia o mala fe? *Espero que no cunda el ejemplo y que los albañiles no tengan que diseñar los edificios de cuatro plantas.*

TDI

Desde 1986

ENOLUCIÓN

"Somos los originales, no la copia."

Subirana

93 638 20 56

C/ Progrés, 46-48 - 08850 Gavà (Barcelona)

info@t-d-i.es

www.tdianalizadores.com

NUEVA WEB

El Real Decreto 595/2002 de 28 de junio define claramente al Enólogo, al técnico especialista y al elaborador de vinos, así como quien es el responsable de la realización de las prácticas enológicas. **NO PUEDE SER OTRO QUE EL ENÓLOGO**

Ahora el responsable correspondiente de la Consejería debería de reunirse con los alumnos de Enología y Viticultura de la Universidad de Castilla-La Mancha y explicarles esta ley de la Viña y del Vino de CLM y concretamente el apartado "h" donde dice..."*a quienes carezcan de los requisitos de titulación académica legalmente exigida*"

El consejero podrá detallar a los alumnos, que el grado que han estado cursando durante cuatro años y que les habilita para ejercer la profesión de enólogos, no tiene ninguna validez para la Consejería de Agricultura de Castilla La Mancha.

Supongo que el Rector de la Universidad de Castilla La Mancha y el Consejo de Universidades tendrán que decir algo.

No solamente somos los enólogos los perjudicados en esta ley, también las Denominaciones de Origen de Castilla-La Mancha. No les da más responsabilidad de control directo a los productos bajo su cobertura. Deja la puerta abierta a crear más indicaciones geográficas protegidas, pero eliminada la ya consolidada Vinos de la Tierra de Castilla. A los destiladores se les señala como objetivo de posibles fraudes según se indica en el párrafo 14 del apartado III de la exposición de motivos.

Podríamos seguir escribiendo sobre lo nefasta que es esta ley para los enólogos de Castilla la Mancha, pero llenaríamos la revista de reproches. Mejor, nos hacemos estas preguntas.

• ¿A quién beneficia la falta de definición del enólogo en la ley?

• ¿Cuántos titulados universitarios en Enología hay trabajando en la Consejería de Agricultura de Castilla-La Mancha?

• ¿Cuántos Titulados universitarios en Ingeniería Agronómica hay en la Consejería de Agricultura de Castilla-La Mancha?

• ¿Por qué no se ha sido más severo con las sanciones contra el fraude?

• ¿Por qué no se hace cumplir en la ley el R.D. 595 de 2002, que regula la profesión de enólogo, técnico especialista y elaborador de vino?

• ¿Está de acuerdo El Colegio Oficial de Enología de Castilla-La Mancha con esta Ley?

• ¿Cuándo dimitirán los miembros del Consejo de Gobierno del Colegio Oficial de Enología de Castilla-La Mancha y entregarán el colegio a la administración?

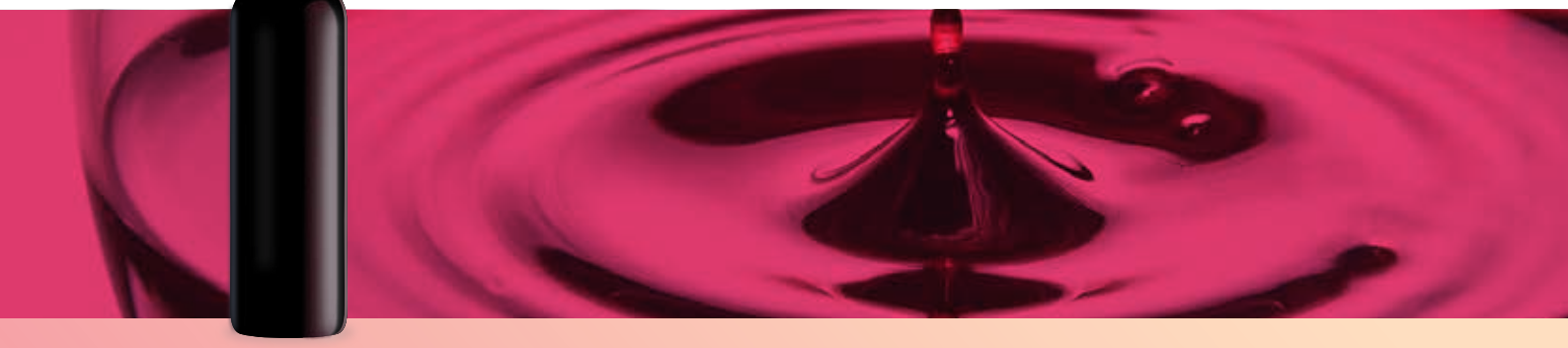
La Asociación de Enología de Castilla-La Mancha, anteriormente de Enólogos, lleva más de veinte años trabajando para el reconocimiento de las profesiones de Enólogo, Técnico Especialista y Elaborador de vinos. Así como defendiendo los vinos de Castilla La-Mancha y al sector vitivinícola de la región.

Volvemos a la casilla de salida, pero en vez de cobrar como en el Monopoli, ahora pagamos con nuestro futuro profesional. Seguiremos trabajando y dando ...

¡Ah! Y mientras, la uva de los agricultores de Castilla-La Mancha al mismo precio que hace 20 años, y los vinos en los lineales a 1,50 €/botella aproximadamente. ¿Lo solucionará la ley?

especial TINTOS

Expresión natural para tus Tintos



Te ayudamos en tu selección:

Seedtan

Tanino proantocianídico de pepita de uva.
Colabora en la estabilización del color por su configuración y centros reactivos. Aporta estructura y cuerpo.

Goma Arábiga Seyal

VOLUGRAN Actúa proporcionando al vino más cuerpo y redondez, reduce el amargor y la astringencia.

VOLUGOM Aporta volumen y redondez en boca. Participa tambien en la estabilidad coloidal.

Pear

Clarificante para tintos que precipita de forma selectiva los taninos más astringentes. Respeta los vinos de crianza manteniendo su estructura y perfilando su boca.

enolviz wine

Accede al área de productos en nuestra web:

enolviz
productos enológicos

ENOLVIZ S.L.
Alhóndiga de Gaztelondo, 2ª planta oficina 38
48002 Bilbao / Bizkaia
Tel. 944 445 249
@ enolviz@enolviz.es

Sucursales
PEÑAFIEL / Valladolid
Tel. 983 880 029
FUENMAYOR / La Rioja
Tel. 941 450 839

Síguenos

944 445 249 enolviz.com enolviz@enolviz.es

Convenio de colaboración CRDOP Jumilla y Museo del Vino Jumilla

El convenio recoge la cesión de uso de las instalaciones del Museo del Vino para la organización y realización de actividades relacionadas con la cultura y la promoción del vino DOP Jumilla.

Actividades como charlas, coloquios, seminarios, jornadas, exposiciones, catas, para la promoción de la cultura del vino, dinamizar el museo y mejorar la eficiencia en el uso de la instalación

Jumilla, 11 de agosto de 2022. El Consejo Regulador DOP Jumilla ha suscrito un convenio de colaboración con el ayuntamiento de Jumilla en la pasada mañana. La firma ha sido realizada por la alcaldesa de Jumilla, Juana Guardiola, en representación del Ayuntamiento, y el presidente del Consejo Regulador DOP Jumilla, Silvano García. También se han firmado convenios con la Ruta del Vino Jumilla y la Asociación Murciana de enólogos.

Los convenios entre el Ayuntamiento y el Consejo Regulador de la DOP Jumilla para

la cesión del uso de las instalaciones del Museo del Vino para la organización por parte de estas asociaciones de actividades relacionadas con la cultura y promoción del vino de Jumilla, que se unirán a las actividades realizadas por el propio Ayuntamiento y servirán para dinamizar el museo y mejorar la eficiencia en el uso de la instalación. Las actividades serán tales como charlas, coloquios, seminarios, jornadas, exposiciones o catas, que se darán a conocer con la suficiente antelación.

Sobre el Museo del Vino de Jumilla. Un viaje a lo largo de 5.000 años de historia enológica del municipio murciano

El Museo del Vino de Jumilla está ubicado en las antiguas naves de espartería de El Arsenal, que fueron restauradas entre 2010 y 2014. El centro museístico ofrece un viaje a lo largo de la historia del vino en Jumilla, permitiendo que el visitante se sumerja a través de una experiencia visual e interactiva en el mundo y la cultura del vino.

La exposición permanente se divide en tres grandes áreas expositivas. La primea de ellas se centra en la historia y arqueología del vino, un patrimonio cultural que ha modelado la vida de las personas que han habitado este territorio desde el Calcolítico.

El visitante podrá conocer, entre otras cosas, las primeras pepitas de 'vitis vinífera' halladas en el yacimiento de El Prado con 5.000 años de historia, qué papel tuvo el vino en la cultura ibérica, cómo era el simposio griego, la democratización del consumo del vino en la Antigua Roma o el aderezo del vino en la Edad Media.

La segunda área gira en torno a la importancia económica de la industria del vino a partir del siglo XIX y trata temas tan interesantes como la importancia de la variedad Monastrell en la DOP Jumilla, las formas tradicionales y actuales de elaboración del vino, su transporte y salida hacia mercados exteriores, qué relación tuvo la crisis de la filoxera con el despegue económico de Jumilla o las profesiones tradicionales en torno al vino.

Por último, la tercera parte expositiva del museo está dedicada a la Denominación de Origen Protegida y la Ruta del Vino de Jumilla. El público podrá adentrarse en el patrimonio cultural, histórico y natural de Jumilla y conocer sus fiestas, gentes, gastronomía y tradiciones. En esta última área podemos apreciar el resultado de una evolución de miles de años donde el vino se ha convertido en parte intrínseca de la cultura local y en un potente generador económico.

El Museo del Vino también cuenta con otros servicios como son el salón de actos, con capacidad para 72 personas, una sala de catas, una sala de exposiciones temporales y, por supuesto, un espacio exterior destinado a la realización de todo tipo de eventos.

Horario de visitas:
De martes a sábado de 10 a 14 y de 17 a 20 h. Domingos de 11 a 14 h. Lunes cerrado.
Entrada gratuita.

www.vinosdejumilla.org
@vinosjumilla

SMART PRESS

PRENSA ENOLOGICA

- Mosto de calidad y preservado
- Facilidad de uso
- Lavado rápido y sencillo
- Eficiencia mejorada
- Prensa conectada
- Gama completa adaptada a todo tipo de bodegas

SITEVI INNOVATION AWARDS Bronze 2019

Cuba cerrada: 20-600 HL

Cuba perforada: 40-150 HL

CREEMOS JUNTOS LOS VINOS DEL MAÑANA

www.perapellenc.com

PELLENC
PERA ŒNOPROCESS

Salón de las Bodegas DOP Jumilla

El pasado lunes 26 de septiembre tuvo lugar el Salón de las bodegas DOP Jumilla en Madrid en la que participaron diversos críticos y sumilleres, como Custodio Zamarra, Raúl Serrano o Antonio Candelas. Además, visitó el salón del actor murciano Carlos Santos y su pareja.

Primer semestre esperanzador para las ventas de vino DO La Mancha envasado en 2022

Durante la primera mitad del año 2022 el incremento ha sido superior a los cinco millones de botellas

Aunque las circunstancias y el contexto actual no son las más favorables para el conjunto de la economía mundial, con incremento de los precios y los efectos en los mercados provocados por la guerra de Ucrania, el ritmo embotellador de vino con Denominación de Origen La Mancha ha experimentado una recuperación importante en el primer semestre de 2022 con respecto al mismo periodo 2021, un año también marcado por el cierre de muchos mercados debido a las sucesivas olas de la pandemia del COVID 19 y por una escalada incesante en los costes del transporte.

Ya el comienzo del presente año había dado indicios de una sintomática recuperación, alcanzándose de la cifra de 6.249.00 tirillas expedidas (equivalencia en botellas de 0,75 litros), el récord para un mes de enero.

Febrero y marzo se vieron muy condicionados por la incertidumbre derivada del conflicto ruso-ucraniano y la ralentización de la economía china por el COVID, lo que levantó la preocupación del sector en los mercados internacionales.

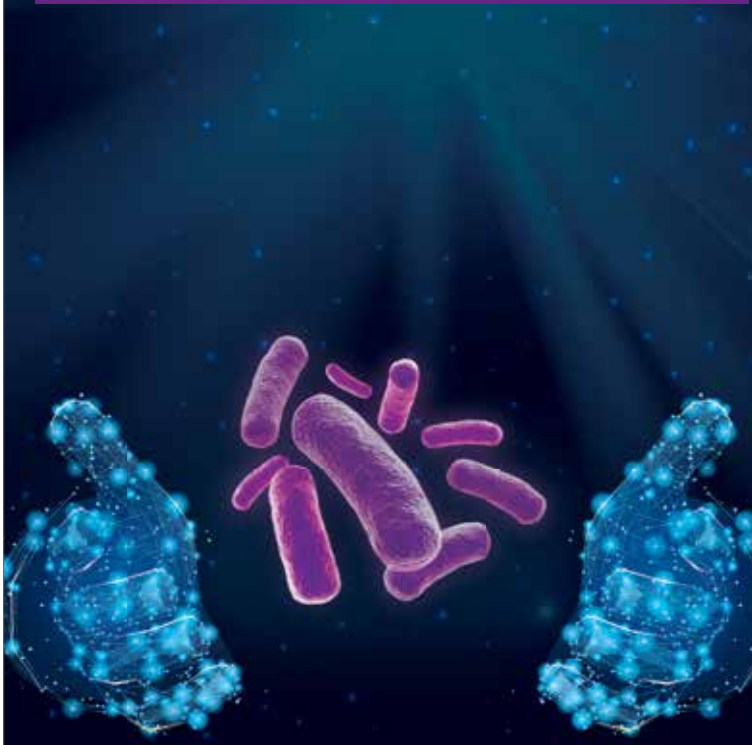
Moderado optimismo

Afortunadamente, y pese a todos los avatares, los primeros seis meses del 2022 se han cerrado con la comercialización de unos 25.538.523 litros envasados con DO La Mancha, lo que se traduce en unos 34.295.993 de tirillas expedidas (para botellas de 0,75 cl).

Supone un efectivo incremento del 19,07 % con respecto al mismo periodo del año 2021, donde las bodegas manchegas solicitaron 5.492.999 unidades menos, esto es, 28.802.994 tirillas de vino DO La Mancha.

No obstante, el contexto internacional, vital para una denominación de origen con vocación claramente exportadora como es La Mancha, hace que se deba ser todavía muy precavido en espera de la evolución de las ventas de vino de los próximos meses, siendo especialmente importante el último trimestre del ejercicio, que coincide con la campaña de Navidad, cuando se suele producir un sustancial aumento de la demanda.

La bacteria revolucionaria



ML Prime™

La más rápida en completar la fermentación maloláctica
La más segura para evitar la producción de acidez volátil
La más eficiente en condiciones extremas del vino

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture

Distribuido por: Lallemand Bio
lallemandbio@lallemand.com
www.lallemandwine.com

Delicado contexto internacional

En otro orden de cosas, comentar que aunque los datos primaverales del informe del OeMv en exportaciones de vino español, señalaron al mes de abril de 2022 como "el más elevado de la serie histórica en términos de valor, alcanzándose los 251,2 millones € (+5,5%)", es conveniente subrayar los datos desde la moderación en un contexto mundial inestable para el sector del vino, que no es ajeno a la incertidumbre de la inflación, la escalada de precios de los carburantes y la paralización traumática de los mercados exteriores en zonas como Europa del Este, marcada por la guerra de Ucrania. En este sentido, es preciso aún observar la evolución y consecuencias en medio plazo en aquellas zonas con evidente influencia comercial ligados al mercado ruso como son los países bálticos (Letonia, Lituania, Estonia o la propia Bielorrusia).

Un informe del OeMv ya advirtió en un primer análisis de: A todo ello, se une además la evidente ralentización de las ventas de vino en los mercados asiáticos, principalmente el gigante chino, inicio de la pandemia a comienzos del 2020. Las fronteras permanecen herméticas con la Gran Muralla, con la celebración de ferias y eventos únicamente restringidos a público profesional e importadores del propio país.

La Denominación de Origen "La Mancha", un paraíso para la producción de vinos ecológicos

Aunque a día de hoy las cifras ya son importantes, en un futuro próximo la producción de vinos de calidad de La Mancha podría volcarse mucho más hacia los vinos ecológicos, cuyo consumo tiene una tendencia creciente en muchos mercados internacionales.

Castilla- La Mancha lidera la viticultura ecológica en nuestro país, como primera potencia del mundo en vino ecológico con un "futuro esperanzador". Fueron algunas de las primeras conclusiones extraídas en el II foro de vino ecológico celebrado hace poco tiempo en Tomelloso (CR) en el Centro de Investigación de la Vid y el Vino de Castilla-La Mancha. Las cifras lo reflejan por sí solas con cerca de 450.000 hectáreas de superficie agrícola ecológica, de las cuales 63.000 hectáreas están dedicadas al viñedo, con 7.000 agricultores con parcelas ecológicas. Un evento que subrayó las claves determinantes de crecimiento para el sector vitivinícola donde la propia Denominación de Origen, por su propia naturaleza y circunstancias podría convertirse en un referente mundial como zona de producción ecológica de primer orden en suelo europeo.

¿Qué son los vino ecológicos?

Por naturaleza, la viticultura implica un proceso natural donde el mosto es transformado en alcohol vínico con un escaso impacto. No obstante, con aquellos vinos elaborados conforme a la agricultura ecológica se certifica el respeto al medio, que debe estar garantizado durante todo el proceso productivo.

Como indica la Comisión Europea, organismo rector en el cumplimiento de la agricultura ecológica, se trata de "un método de producción cuyo objetivo es obtener alimentos utilizando sustancias y procesos naturales."

En este sentido, en esencia, "la agricultura ecológica tiende a tener un impacto medioambiental limitado, promoviendo:

• el uso responsable de la energía y los recursos naturales;

• el mantenimiento de la biodiversidad;

• la conservación de los equilibrios ecológicos regionales;

• la mejora de la fertilidad del suelo;

• el mantenimiento de la calidad del agua."

¿Cómo saber si descorchamos vinos ecológicos?

En el marco de la propia UE, donde esa trazabilidad en la calidad, exigida per se en los vinos con Denominación de Origen, debe además acreditarse con un etiquetado especial que certifique el compromiso medioambiental y sostenible del vino con el entorno. Con ello, se protege la confianza del consumidor, garantizando la calidad de la oferta agroalimentaria de aquellos productos elaborados y comercializados en suelo comunitario, con el compromiso de los países miembros a "compartir una identidad visual común gracias al logotipo ecológico. El logotipo facilita que los consumidores de la UE identifiquen los productos ecológicos y que los agricultores puedan comercializarlos en todos los países de la Unión."

Este es el sello que identifica en Europa a los productos de agricultura ecológica. Va siempre acompañado de otro sello del organismo certificador de su país de origen.

¿Por qué destaca el potencial de La Mancha?

Durante siglos, la vid ha sido un cultivo social ligado a la historia y tradiciones más arraigadas de la propia sociedad manchega.

Como atestiguan el paso de las primeras civilizaciones, con el legado romano y posterior desarrollo de la Edad Media, la viticultura se convirtió en una importante seña de identidad del pasado manchego. Con el Siglo de Oro, como reflejaron ya sus escritores, con obras insignes como El Quijote, los vinos de La Mancha gozaron de una gran popularidad y demanda en los entornos de la Corte y capital madrileña.

Esa tradición y posterior despegue industrial durante el pasado siglo XIX fueron en parte reflejo de las propias condiciones de La Mancha, ideales para el cultivo de la vid. Por extensión, la llanura manchega comprende un vasto territorio en altiplano, sin grandes desniveles, con una altitud media superior a los 700 metros sobre el nivel del mar. Su ubicación en el centro peninsular, alejada del mar, y encajada entre sistemas montañosos de diversa inclinación (sistema ibérico en el este, sistema central en noroeste y sistema bético en la zona sureste) condiciona la entrada de frentes húmedos, especialmente atlánticos, reduciendo la pluviometría a niveles muy escasos, por debajo de los 400 mm anuales de media. Además, los cuatro meses estivales (de junio a septiembre) se caracterizan por una marcada aridez, este año si cabe más intensa.

Hablamos, por tanto, de un clima mediterráneo de interior fuertemente continentalizado con rasgos térmicos y un nivel de precipitaciones que en ocasiones lo acercan a rasgos esteparios.

Los inviernos en La Mancha son rudos y extremos con mínimas que pueden alcanzar los -15° en los meses más gélidos. Unas temperaturas que contrastan con los veranos muy duros que alcanzan máximas de 45 grados en plena canícula.

Esa uniformidad en la climatología también redunda a nivel geológico con una homogeneidad de los suelos en La Mancha. Predomina el horizonte de suelos calcisol, es decir, una fuerte preponderancia de suelos calizos, que se complemente con otros de naturaleza arcillosa (rojizos u óxido de hierro y blanquecinos o carbonato cálcico), arenosos y pedregosos en menor medida.

Todo ello define las condiciones naturales más óptimas para el cultivo de la vid, donde la presencia de suelos calizos permite obtener vinos (especialmente tintos) de gran estructura, cuerpo y graduación alcohólica, óptimos para el consumo como vinos jóvenes, de gran potencial aromático o posterior crianza en madera.

Con más de 3.000 horas de sol anuales, la primavera en La Mancha es transitoria y breve, y aunque comprende periodos de mayor pluviometría, permite un contexto idóneo para el desarrollo de los ciclos biológicos de la vid, **sin apenas plagas fúngicas en momentos fenológicos clave como la brotación, la floración y posterior cernido del fruto**. Son, por añadidura, unas condiciones con mínima intervención humana, y estado sanitario para el fruto, fundamentales en el decálogo de la propia viticultura ecológica.

Los tratamientos son, por lo general, muy escasos o nulos, lo que les da una situación de ventaja para la producción de uvas ecológicas con respecto a zonas más septentrionales en las que llueve mucho más y hay necesidad de tratar para evitar enfermedades.

Mercado emergente de presente y futuro con la sostenibilidad por bandera

Los vinos de producción ecológica (*organic wines*) continúan su demanda imparable en los últimos años, con un fuerte empuje en algunos mercados exteriores que valoran la etiqueta ECO en los productos agroalimentarios como Alemania y Japón, precisamente dos de los principales clientes de las bodegas manchegas (primero y tercero, respectivamente con 4.698.795 botellas y 1.433.70 botellas en 2021)

Ese incremento de la superficie de viñedo ecológico resume lo que ha sido la propia idiosincrasia de la viticultura manchega durante siglos y generaciones. La implantación de la vid se ha constituido como un factor determinante en la vertebración demográfica de los pueblos manchegos, actuando como elemento dinamizador de sus economías y evitando así la despoblación hacia zonas urbanas desde la España vaciada. De hecho, si analizamos los datos de superficie de viñedo inscrito en la Denominación de Origen La Mancha, se observa una cierta correlación con los municipios de mayor población, por encima de 10.000 habitantes. (Villarrobledo, Socuéllamos, Alcázar de San Juan, Tomelloso, Campo de Criptana, Manzanares, La Solana, Villarrubia de los Ojos, Quintanar de la Orden,...)

La implantación del viñedo en La Mancha constituye un importante ejemplo de agricultura sostenible desde el punto de vista medioambiental y socioeconómico. Según la Encuesta sobre Superficies y Rendimientos Cultivos (ESYRCE, los últimos datos sobre las características de los cultivos de viñedo en Castilla-La Mancha reflejan un ejemplo de convivencia entre los sistemas de plantación en regadío (59,8 %) y secano (49,2 %). Esa complementariedad evidencia unos rendimientos por hectárea relativamente bajos, con un rendimiento medio por hectárea global de vino con DO La Mancha de 6.909 kg/ha en 2021.

Su labor ambiental es también vital, evitando la desertificación en tierras que de otra manera quedarían relegadas a la escorrentía ante precipitaciones, por lo demás, cada vez más frecuentemente torrenciales por efecto del cambio climático. Esa protección permite también estimular la flora y fauna más autóctonas de la comarca manchega.

El viñedo y el olivo, ahora acompañados de otros leñosos como el pistacho o el almendro aportan a una región tan increíblemente seca un pulmón verde con un valor medioambiental incalculable, pero que además está cultivado y cuidado, aportando riqueza a cientos de pueblos de esta parte de la España que se niega a "vaciarse" y, entre otras cosas, reduciendo muchísimo el riesgo de incendios, como los que desgraciadamente hemos estado viendo por toda nuestra geografía nacional en un verano tan calurosos como éste.

En definitiva, la vitivinicultura, junto a estos otros cultivos complementarios, consiguen la tan ansiada **SOSTENIBILIDAD** en La Mancha gracias a este equilibrio entre cuidado del medio y rentabilidad para sus habitantes.

Además, el compromiso por la calidad de las bodegas manchegas también incluye una eficiencia energética en los recursos productivos y un mayor compromiso verde con el entorno que se traduce en definitiva en los pasos de la economía circular, de las que varias bodegas manchegas ya han dado el paso de reoptizimar la vida útil de aquello que es producido. La instalación masiva de placas fotovoltaicas, la implantación de las vendimias nocturnas, la reutilización de aguas residuales y uso de depuradoras o la creación de subproductos procedentes de la uva son algunos ejemplos.

Por otro lado, también es cierto que precisamente ese boom de la producción ecológica, puede tentar a algunos viticultores a focalizar el objetivo en el incremento de cosecha, sin primar el estar acogido a una figura de calidad, lo que conlleva someterse a los límites de producción marcados por una IGP o denominación de origen, que en el caso de La Mancha oscila de los 10.000 kg como máximo en viñedos en vaso a los 13.000 de viñedos en espaldera.

Consideramos que esto puede suponer una amenaza a largo plazo para la zona que hay que prevenir, ya que no parece muy lógico ni acorde a la filosofía de la producción ecológica que algunas de estas explotaciones puedan orientarse a tener producciones medias superiores a las de los cultivos convencionales, sobre todo a los acogidos a figuras de calidad.

El plan de acción de la UE

En cierto modo, La Mancha se sitúa en el marco idóneo para cumplir el plan de acción de la UE que pretende alcanzar el "alcanzar el objetivo del Pacto Verde Europeo al destinar el 25 % de las tierras agrícolas de la UE a la agricultura ecológica de aquí a 2030".
Entre las medidas, se resumen tres ejes que básicamente quieren:

- "estimular la demanda y garantizar la confianza de los consumidores.

• "estimular la reconversión y consolidar todos los eslabones de la cadena de valor.

• "predicar con el ejemplo: aumentar la contribución de la agricultura ecológica a la sostenibilidad ambiental."

Bodegas manchegas pioneras en vinos ecológicos

Hoy son 239 las bodegas castellanomanchegas que embotellan sus vinos con el logotipo ecológico de la UE. Un sello distintivo donde las propias bodegas acogidas a la DO La Mancha fueron de hecho vanguardia en su apuesta por los vinos ecológicos.

Bodegas manchegas con vinos ecológicos

- Provincia de Albacete
o Bodegas Aresan, Villlarrobledo

- Provincia de Ciudad Real
o Bodega La Tercia, Alcázar de San Juan
o Bodegas San José, Herencia
o Bodegas Yuntero, Manzanares
o Coop. Santa Catalina, La Solana

- Provincia de Cuenca
o Bodega Finca Antigua, Los Hinojosos
o Bodega Parra Jímenez, Las Mesas
o Bella Pilar, Mota de Cuervo
o Bodegas Zagarrón, Mota del Cuervo
o Dominio de Punctum, Las Pedroñeras

- Provincia de Toledo
o Bodegas Entremontes, Quintanar de la Orden
o Bodegas Latúe, Villanueva de Alcardete
o Bodegas Alcardet, Villanueva de Alcardete

Fuente: Plan de Europa: https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/farming/organic-farming/future-organics_es

Récord de participación en el III Concurso de Pintura Rápida "Vinos de La Mancha" 2022

Villarrobledo (Albacete) acogió el pasado fin de semana la tercera edición de un certamen que consagra el maridaje de vino y Cultura propuesto por DO La Mancha.

Un total de 31 pintores se inspiraron en el vino para la creación de sus obras dentro del III Concurso de Pintura Rápida "Vinos de La Mancha" celebrado en Villarrobledo. Un municipio de la provincia de Albacete, dentro de la zona de producción de la Denominación de Origen La Mancha que además es en la actualidad en el término municipal con mayor número de hectáreas de viñedo acogido en el Consejo Regulador.

Los participantes tuvieron de plazo desde las 10 hasta las 18 horas para elegir alguno de los escenarios más emblemáticos de la localidad roblense e inspirarse así en temas alegóricos al vino.

El primer premio fue para la artista desplazada desde Barcelona, la joven Aída Mauri, quién se inspiró en la fachada del Círculo Mercantil, un edificio histórico de principios del siglo XX al que dotó de un curioso guiño sutil sin restar plasticidad y belleza al lienzo.

"Reflejar también el vino era hacerlo con los momentos en los que lo tomamos. He querido integrar algún elemento como una copa de vino que retratar el vino en sí mismo", matizaba la ganadora quién además describió su estilo "a camino entre el realismo y la abstracción, por la definición en dibujo y luces más realista pero con una plasmación del color más abstracta".

De hecho, el segundo premio fue para el castellonense Miguel Carlos Montesino quién optó por una técnica cubista del collage y referencias vinícolas para plasmar la icónica fachada de la iglesia de San Blas en Villarrobledo.

Premios Vino & Cultura 2022

El fallo del jurado se decidió al caer la tarde en el propio atrio porticado del ayuntamiento de Villarrobledo tras el cual, los ganadores recibieron el trofeo, pudiendo degustar además un vino con Denominación de Origen La Mancha para cerrar el acto.

Se trata de la III edición del Concurso de Pintura Rápida "Vinos de La Mancha", un certamen que cada año se consolida en convocatoria y participación en la región contando con mayor número de participantes. Los galardones se entregaran dentro de la gala de los Premios Vino y Cultura 2022 que el Consejo Regulador entregará durante el próximo mes de octubre junto los certámenes de Fotografía, Relato Literario y otros premios de carácter honorífico.

Ganadores del III Concurso de Pintura Rápida "Vinos de La Mancha"

El Concurso ha contado con la colaboración del ayuntamiento de Villarrobledo y el respaldo económico de Globalcaja.

• **Quinto** premio económico y trofeo:
250 euros, para MARÍA TERESA DURÁ SEPULCRE

• **Cuarto** premio económico y trofeo:
500 euros, para JÉSSICA GONZALEZ PRADOS ("GONPRA")

• **Tercer** premio económico y trofeo:
750 euros, para JOSÉ MARÍA DÍAZ MARTÍNEZ

• **Segundo** premio económico y trofeo:
1.000 euros, para MIGUEL CARLOS MONTESINOS ARAGONÉS

• **Primer** premio económico y trofeo:
1.500 euros, para AÍDA MAURI CRUSAT

Los vinos DO La Mancha aprueban con nota su paso por la Universidad

Balance muy positivo en los alumnos participantes en el Curso de Verano sobre 'Comunicación y Vino' en colaboración con la facultad de Ciencias Químicas de la UCLM

'La comunicación y el vino: el caso de la Denominación de Origen La Mancha' ha sido el título de un curso, que una edición más (y van ocho) no ha vuelto a dejar indiferente al medio centenar de participantes inscritos. En su mayor parte, alumnos del grado de Tecnología de los Alimentos de la facultad de Ciencias Químicas del campus de Ciudad Real, que han podido conocer en dos intensas jornadas (28 y 29 de septiembre) la realidad e importancia del sector del vino para el conjunto de la economía regional.

Comunicación digital y nuevos conocimientos

El contenido del curso se ha centrado en la importancia capital de promocionar la calidad de un producto desde los nuevos ámbitos de la información digital, partiendo de la premisa de apreciar la cultura del vino y su comunicación efectiva para llegar al consumidor final, como ha remarcado su propio director Miguel Ángel González.

Un ejemplo de lo que viene realizando la propia Denominación de Origen La Mancha, a juicio de la Vicerrectora de Profesorado y Desarrollo de la UCLM, Ana Isabel Briones, "es un curso muy interesante porque a los potenciales profesionales del sector de la enología los están formando no solo a nivel sino también desde el punto de vista social que debe tener la comunicación".

Precisamente, algunas de las intervenciones que suscitaron mayor interés estuvieron en las ponencias de profesionales de la comunicación como Pavel Sidorenko, Profesor Contratado Doctor en la Facultad de Empresa y Comunicación – UNIR o el propio Decano de la Facultad de Comunicación de la UCLM en Cuenca, José María Herranz, quienes han desgranado el potencial promocional en las nuevas plataformas de las redes sociales para el vino. En este sentido, el periodista y experto en RR. SS Francisco Álvarez, ha incidido en la importancia de la reputación y promoción

digital para que "sea el propio usuario de las redes quien construya, defienda y comunique tu relato de cara al consumidor final".

Profesionales de la comunicación

Una visión que se ha completado con la participación de ponencias de periodistas ya curtidos en el mundo de la información como Jorge Jaramillo, presentador y director del programa de información agraria El Campo en CMM y Carlos de la Morena, veterano corresponsal de la TVE en CLM. Éste último, por ejemplo, ha incidido en la concienciación de estos jóvenes estudiantes desde su "responsabilidad como futuros profesionales frente al reto del cambio climático y vendimias que año serán más difíciles".

Talleres y catas

El contenido se ha completado con ponencias introductorias donde han conocido el funcionamiento, finalidad y vocación promocional de un Consejo Regulador como garante de la calidad de sus vinos con Denominación de Origen además de otros talleres más prácticos como el entrenamiento sensorial de aromas y sabores, como punto de partida a la formación básica de un catador.

Sin olvidar tampoco las propias salidas profesionales en el ámbito del vino, desgranadas por el propio director del curso, Miguel Ángel González, el curso también ha dibujado un boceto de las perspectivas de desarrollo económico que se abren en el campo del enoturismo para La Mancha.

El punto y final que mejor "retrogusto" ha dejado ha sido, sin duda, la cata maridaje dirigida por Óscar Dotor, director responsable de la empresa de control e inspección (ECI La Mancha), donde los jóvenes han podido disfrutar del placer sensorial y gastronómico que surge en la armonía de la cata con los vinos más representativos de la DO La Mancha como su blanco airén, sus tintos jóvenes tempranillo, además de algún crianza y rosado, también tempranillo o cencibel.

El curso se ha impartido en las aulas Alberto Magno del campus de la UCLM en Ciudad Real, junto a las propia sede del Consejo Regulador, contando además con una visita a las instalaciones de la bodega Vinícola de Castilla, en Manzanares (CR).

La cita, para la próxima edición, en palabras de su decano, José María Herranz, "en el campus de Cuenca, dirigida a los alumnos de la facultad de Comunicación de la UCLM". Será en Cuenca para septiembre del 2023.

El poder de las influencias: la nueva campaña de la Denominación de Origen Manchuela

Dicen que la única forma de encontrar el significado de lo que eres es volviendo a la raíz. En ella podemos ver aquello que nos hace diferentes: lo que aprendimos cuando éramos pequeños, lo que hemos cultivado con el tiempo y lo que enseñamos a las personas a día de hoy. Las raíces, las influencias, son el tema central de la nueva campaña de comunicación de nuestra Denominación de Origen Manchuela.

Hemos reunido a cuatro reconocidas figuras de nuestra comarca, dos cocineros, una artista musical y un cómico muy manchego, para que nos cuenten sus raíces en algunos de los parajes más bonitos de nuestra tierra. De la misma forma que nuestro vino es #vinodeinfluencia, gracias al clima mediterráneo – continental de La Manchuela, variables únicas como la Bobal y su nacimiento entre los ríos Júcar y Cabriel, ellos también son personas marcadas por sus influencias.

¿Quieres saber por qué forman parte de nuestra campaña y qué te van a contar en los próximos días? ¡Sigue leyendo!

Los protagonistas de la nueva campaña de la D. O. Manchuela

Javier Sanz y Juan Sahuquillo, de Cañitas Maite (Casas Ibáñez), recuerdan cómo desde niños les encantaba ir a pescar al Cabriel o a pasar la tarde entre fogones, en el que entonces era el bar familiar. Tenían bien claro que se sentían más cómodos allí que sentados frente a un pupitre. Hoy en día, habiéndose convertido en cocineros revelación y habiendo ganado el premio a la mejor croqueta del mundo 2021, integran esas influencias y esencia de su tierra en sus creaciones: leche de oveja, sabor a pinar, rabanizas, setas silvestres... Es más, en el menú de Oba, la nueva apuesta gastronómica de esta pareja de amigos, el 100% de sus productos están en desuso y son solo de la zona.

¿Su sugerencia para acompañar su famosa croqueta? Un vino tinto Denominación de Origen Manchuela, que combina a la perfección con la cremosidad que aporta la leche de oveja y el jamón de ocho años de curación.

Por otro lado, Karmento, artista y cantautora de Bogarra, trae también con cariño a su memoria imágenes de cómo su madre cantaba coplas y flamenco por casa. Recuerdo que tiene presente, de manera subyacente, en la actualidad, integrando en sus espectáculos el folclore tradicional manchego con el pop.

"Las influencias que he tenido en mi vida vienen de escuchar a mi abuela y a mi madre cantando coplas desde que era pequeña. Y a mi padre, que era camionero, y me iba con él durante una semana, y me cantaba también. La copla es algo que se desfasó, pero que vuelve ahora. Tengo muchas canciones que me conectan con la raíz." (Karmento)

La tercera figura de la campaña pone el toque de humor. Se trata de Fran Pati, un reconocido cómico que siempre lleva las anécdotas de la vida de pueblo a sus espectáculos y que es ya prácticamente embajador de su localidad natal, La Roda.

Unas historias de vida que comparte con miles de personas. El vino suele estar presente en momentos de celebración, en los que es habitual juntarse con la familia y amigos, instantes que crean buenos recuerdos... por lo que poner risas a la campaña era, para nosotros, algo casi obligatorio.

La página web de la campaña de comunicación de la D. O. Manchuela

En el spot que hemos preparado para la campaña de comunicación, y del que estaremos hablando en lo que queda de año y durante el 2023, los protagonistas realizan un viaje sensorial por distintos lugares de la región a través de un discurso que habla de inspiración, de ese algo mágico que corre por las venas, de dejar brotar las particularidades para poder recoger unos frutos que brillan por sí mismos.

Un discurso con el que presentan un paralelismo entre el crecimiento, maduración y crianza tanto de la uva Bobal y de nuestros vinos Denominación de Origen Manchuela, con el de ellos mismos. Y, en definitiva, con cualquier persona. Además, te animamos a visitar nuestra página web, en la que se puede ver tanto el spot, como vídeos de entrevistas con cada uno de los protagonistas y un extracto de una cena en la que los cuatro compartieron influencias, cocina, música, risas y, por supuesto, buen vino.

Por último, también queremos agradecer la realización y difusión de la campaña, en la que hablamos de nuestra Denominación de Origen Manchuela y la gente de la comarca, a la la Junta de Comunidades de Castilla La Mancha, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y la Unión Europea, con su fondo europeo agrícola de desarrollo rural. En los próximos días os iremos presentando todo lo que hemos preparado para la campaña.

Estad atentos a nuestras redes sociales para descubrir cómo son las influencias que nos han cambiado y para que nos contéis cuáles son aquellas que más os han marcado a lo largo de vuestra vida. **¡No os lo perdáis!**

Día del Enólogo 2022

El próximo día 11 de noviembre La Asociación de Enología de Castilla-La Mancha retoma la entrega de sus galardones de **Enólogo Honorifico** a personalidades y empresas del mundo vitivinícola. Después de dos años sin poder celebrar este día a causa de la pandemia del COVID 19, retomamos la normalidad de la celebración anual. Hace ya un par de ediciones se designaron tres categorías de galardón.

• Al enólogo con una carrera profesional significativa

• A la empresa del sector vitivinícola que sea un ejemplo por su trayectoria

• A una personalidad pública que se haya significado por la promoción y defensa del vino

La Junta directiva de la Asociación decidió por unanimidad nombrar Enólogos Honoríficos de la Asociación de Enología de Castilla-La Mancha a las siguientes personas y empresa.

• **D. Jorge Pradillo Perea**, enólogo de Bodega Latúe (Coop. S. Isidro de Villanueva de Alcardete) por su carrera profesional de más de cuarenta años dedicado a la elaboración y embotellado de vinos.

• **ALTOSA - BODEGAS VERUM** Empresa alcoholera multinacional de Tomelloso de carácter familiar, cuyos productos de gran prestigio se venden en toda Europa y parte de América.

• **Dña. Isabel Díaz Ayuso**, presidenta de la Comunidad Autónoma de Madrid, que se distinguió en el pasado mes de abril haciendo unas declaraciones valientes y públicas en defensa del Vino Español.

La Asociación tiene como objetivo la promoción de este acto de carácter anual, mediante el cual seamos más visible en el sector. El Día del Enólogo, pretende reunir a los enólogos de Castilla-La Mancha en un día en el que el protagonista sea precisamente el enólogo. Así como aprovechar el acto para la reunión de profesionales y amigos del vino, que con una copa en la mano, crucen opiniones y criterios enológicos de forma amena y desenfadada, en un entorno emblemático para todos como es el Museo-Lagar de la Cooperativa Virgen de las Viñas. Y como no, con la ayuda inestimable de gran cantidad de empresas colaboradoras del sector, y en compañía de personalidades del mundo del vino y la cultura de Castilla-La Mancha.

CELEBRACIÓN DÍA DEL ENÓLOGO 2022

El acto tendrá lugar el 11 de Noviembre
Se hará entrega de los galardones a los Enólogos Honoríficos del año 2022

- **D. Jorge Pradillo Perea**
- **Altosa-Bodegas VERUM**
- **Dª Isabel Díaz Ayuso**

A continuación se servirá una Cena de Gala

·19:30 a 20:00 h. Recepción de invitados, y asistentes (Coctel de bienvenida).
·A partir de las 20:00 h. Entrega de galardones y Cena.

Lugar: Museo-Lagar Virgen de las Viñas Bodega y Almazara, Ctra. Argamasilla de Alba nº 1, TOMELLOSO

INSCRIPCIÓN

Imprescindible realizar la inscripción en la secretaría de la AECLM, mediante e-mail enologosclm@gmail.com o Tf 967 520 962 (Marian), hasta las 18:00 h. del día 9 de noviembre de 2022.

No asociados y acompañantes: 50 € (Coctel y cena)
Socios AECLM, sin coste.

El pago de los invitados y acompañantes se realizará mediante cargo a la cuenta del asociado correspondiente
El acto está abierto a todos los interesados del sector, previa inscripción y pago de la cuota.

Número de Plazas: Limitadas hasta completar aforo. Se respetará rigurosamente el orden de inscripción.

aeclm
ASOCIACIÓN DE ENOLOGÍA DE CASTILLA LA MANCHA

Día del Enólogo
11 de Noviembre de 2022

EMPRESAS PATROCINADORAS

ANFIQUIMICA, S.L.
enocentro Innovación para el futuro
CHR HANSEN Improving food & health
agrovin
PARSEC
LAFFORT l'œnologie par nature España
SOLAGRO
PARCITANK. S.A.
VASON Ibérica
CENTROLAB
LALLEMAND LALLEMAND OENOLOGY Original by culture
EAB EXCLUSIVAS
OENOBRANDS ADVANCED WINEMAKING SOLUTIONS
ENOLÓGICA Sánchez-Migallón

COLABORAN

feae FEDERACION ESPAÑOLA DE ASOCIACIONES DE ENOLOGOS
VIRGEN DE LAS VIÑAS
Castilla-La Mancha
IRIAF Instituto Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario y Forestal
UNIÓN INTERNACIONALE DES ŒNOLOGUES

Los tres grandes países vitivinícolas en Europa advierten que la actual situación política y económica amenaza el futuro del sector

Las principales asociaciones vitivinícolas de España, Francia e Italia concluyen su reunión de grupo de contacto con un comunicado dirigido a sus respectivos gobiernos y a la Comisión Europea indicando que "la geopolítica, la inflación y una nueva ola de prohibicionismo ponen en peligro la sostenibilidad social, económica y medioambiental de todo el sector"

Madrid, 16 de septiembre de 2022 - Los días 13 y 14 de septiembre, la ciudad italiana de Conegliano se ha convertido en la capital europea del vino al acoger la reunión del Grupo de Contacto de las asociaciones nacionales del sector vitivinícola de España, Francia e Italia. Este foro constituye un marco para el diálogo entre las organizaciones representativas del sector de los tres países para alcanzar posiciones comunes sobre los principales temas de interés para el sector vitivinícola.

Durante el encuentro las asociaciones debatieron sobre la situación del mercado en un momento de especial incertidumbre mundial. En la mesa se puso de manifiesto en primer lugar los diferentes escenarios a los que desde 2019 los tres países han tenido que hacer frente como las medidas de represalia estadounidenses sobre los vinos europeos en el conflicto Boeing-Airbus, la pandemia con el consiguiente cierre del sector hostelero, las dificultades para encontrar mercados en el periodo post-pandémico. A ello se suma, por un lado, el aumento de los costes de producción, la inflación y la escasez y encarecimiento de materias auxiliares agravado por los efectos de la injustificada agresión de Rusia a Ucrania, y, por otro, el impacto cada vez más evidente del Cambio Climático en las producciones. Por todo ello, las organizaciones advierten sobre el peligro de la sostenibilidad económica y social del sector vitivinícola y piden apoyo en dos puntos:

- Compensación por el aumento del coste de la energía;

- Medidas excepcionales de apoyo y flexibilidad similares a las introducidas para hacer frente a las complejidades causadas por la pandemia de Covid-19.

Las organizaciones de los tres países también expresaron su gran preocupación por la nueva ola de "prohibicionismo". Los próximos meses serán cruciales, ya que la Comisión Europea está trabajando en iniciativas legislativas que afectan al sector del vino y, en concreto, en la revisión del Reglamento de etiquetado. Por ello, las delegaciones pidieron en la reunión que se siga prestando atención a la lucha contra el consumo abusivo de alcohol, respetando la voluntad expresada por el Parlamento Europeo en su informe BECA, y se evite aprobar normas desproporcionadas, como la propuesta de reglamento de ley irlandesa de etiquetado, que constituye una amenaza contra el sector vitivinícola y todo lo que éste representa en Europa como las tradiciones, el modo de vida europeo o la cultura gastronómica, de la que el vino forma parte indisoluble.

En concreto, las asociaciones reunidas piden a sus gobiernos que:

- se preserve la política de promoción como herramienta para garantizar la competitividad del vino;

- no se modifiquen las normas sobre el etiquetado nutricional y lista de ingredientes del vino ya aprobadas en los reglamentos de la PAC, incluido el etiquetado electrónico

- animen a los demás Estados miembros y pidan a la Comisión Europea a que se opongan a la propuesta irlandesa sobre las advertencias sanitarias presentando un dictamen razonado en el marco del procedimiento TRIS de prevención de obstáculos al comercio.

Las organizaciones participantes en la reunión han sido:

- Por España: la Asociación Empresarial Vinos de España (AEVE), la Asociación de Jóvenes Agricultores (ASAJA), Cooperativas Agro-Alimentarias de España, la Conferencia Española de Consejos Reguladores Vitivinícolas (CECRV), la Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos (COAG), la Federación Española del Vino (FEV), la Organización Interprofesional del Vino de España (OIVE) y la Unión de Pequeños Agricultores y Ganaderos (UPA).

- Por Francia: la Associazioni FNSEA - Commission Viticole, La Coopération agricole - Vignerons coopérateurs de France (VCF) y Vignerons indépendants de France;

- y por Italia: Alleanza delle Cooperative Italiane Agroalimentari, Assoenologi, CIA - Agricoltori Italiani, Coldiretti, Confagricoltura, Copagri, Federdoc, Federvini, Fivi y Unione Italiana Vini;

Fuente: Interprofesional del vino de España

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

El 18 y el 19 de agosto pasados, la OIV organizó un simposio en el marco del 31.° Congreso Internacional de Horticultura (IHC)

El simposio titulado THE VITIVINICULTURAL SECTOR: WHICH TOOLS TO FACE CURRENT CHALLENGES? se celebró en colaboración con el ISHS y el Instituto Francés de la Viña y el Vino (IFV).

Este simposio representó un importante punto de encuentro técnico y científico en torno a los principales retos a los que se enfrenta hoy, en todo el mundo, el sector vitivinícola para la producción de uvas, pasas, zumos y vino: decaimiento de la vid, preservación y gestión de los suelos, diversidad genética de la vid. Una sesión específica abordó los retos actuales de la producción de uvas de mesa, pasas y bebidas no fermentadas.

El simposio culminó con la entrega del premio "Young Mind Award" a Caterina Capri por su presentación sobre la selección de especies de cultivos de cobertura para la gestión sostenible de los suelos vitícolas. Ella y su equipo describieron cómo la utilización cada vez mayor de cultivos de cobertura es una necesidad en la viticultura sostenible.

Premios de la OIV

Información y formulario de inscripción para la edición 2022 están disponibles en: www.oiv.int/public/medias/8870/registration-form-oiv-awards-2023-formulaire-inscription-pri.pdf

Inscripciones: 1 de septiembre de 2022 - 28 de febrero de 2023

· Libros impresos en las 12 categorías.

· Herramienta digital interactiva (Sitios Web, Webformation) en las categorías : Viticultura y Vitivinicultura sostenible, Enología, Economía y Derecho vitivinícolas, Historia, Literatura y Bellas Artes, Vino y Salud.

No se aceptan las revistas ni los guías comerciales y sitios web comerciales.

Más información: jurydesprix@oiv.int

INNOTEC LABORATORIOS
www.innotec-laboratorios.es
CALIDAD
PRECIO
EFICACIA
✓ Laboratorio enológico oficial para tus liquidaciones y certificados de exportación.
✓ Análisis de control en uvas, mostos y vinos.
✓ Servicio de recogida de muestras
ENAC ENSAYOS Nº 1129/LE2194
C/ De la Paz, nº1. Bajo. 02200 Casas Ibáñez. Albacete. Teléfono: 967 46 20 87

ICEX y la FEV renuevan su marco de colaboración para promover la internacionalización del vino español

Madrid, 11 de julio de 2022

ICEX, España Exportación e Inversiones y la Federación Española del Vino (FEV) han renovado el convenio marco de colaboración para coordinar sus respectivas acciones de divulgación, formación y promoción de los vinos españoles en el exterior.

La colaboración entre la FEV e ICEX desde 2019 ha dado importantes frutos estos años. La FEV, por ejemplo, es miembro del comité certificador del sello Restaurants from Spain y de la Mesa de la Gastronomía Española desde donde se está trabajando por promover el reconocimiento internacional de la excelencia y diversidad de nuestros vinos y el compromiso del sector con la sostenibilidad y la innovación. Todo ello contribuye de manera decisiva a generar una potente imagen país. El acuerdo contempla la organización y elaboración de un plan de trabajo anual conjunto, en el que se promuevan no sólo seminarios y foros de debate sobre la internacionalización del sector del vino, sino también actividades de promoción internacional como jornadas técnicas, seminarios de oportunidades en mercados estratégicos y misiones inversas de compradores o prescriptores de opinión entre otras acciones. También incluye la participación de responsables de ICEX en los Comités y grupos de trabajo de la FEV para intercambiar información de utilidad para las empresas.

La jornada sobre las claves de la internacionalización de la gastronomía española, una muestra de la colaboración entre ambas instituciones

El acuerdo ha sido ratificado por el Presidente de la FEV y la Consejera Delegada de ICEX como antesala de la Jornada sobre las claves de la internacionalización

de la Gastronomía Española que ambas instituciones han coorganizado junto con el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

En esta sesión se han analizado los distintos modelos por los que la gastronomía española se está convirtiendo en una referencia internacional en los mercados internacionales. Chefs como José Andrés, Nacho Manzano, Dani García o Quique Dacosta son referentes indiscutibles de alta gastronomía en EEUU, Reino Unido o en Oriente Medio.

También las cadenas hoteleras españolas están siendo protagonistas de este fenómeno. Para ello, se ha contado con la opinión de representantes de los grupos Osborne, Ibérica & Arros QD, Tatel y Meliá.

La gastronomía española es la mejor tarjeta de presentación de los vinos y del resto de productos de la despensa española.

En la jornada también se han analizado los instrumentos que la Administración del Estado ha diseñado para apoyar a estas empresas, en concreto, los que ofrecen ICEX, COFIDES e ICO.

Un sector con gran vocación internacional

En España hay cerca de 4.500 bodegas, de las cuales más de 2.100 han exportado de forma regular en, al menos, los últimos 4 años, y más de 1.000 cuentan con una facturación en el exterior superior a los 50.000 euros. Esta gran vocación internacional se refleja en las cifras: España es el primer exportador mundial en volumen, con algo más de 23,5 millones de hectólitros vendido en el exterior en 2021, y se sitúa entre los tres mayores exportadores del mundo en valor, con algo más de 2.900 millones de euros facturados en los mercados internacionales en este mismo año. La industria del vino fue una de las que más sufrió durante la pandemia por las importantes restricciones impuestas a la movilidad y a la vida social durante ese periodo. En paralelo, fue también una de las más solidarias con la reconversión de sus líneas de negocio para mitigar la escasez de materiales o productos como los geles hidroalcohólicos. Es un potente motor de nuestra economía y los mercados internacionales juegan un papel esencial ya que más del 70% del vino que España produce se destina a la exportación

EL MUNDO
DE LAS LEVADURAS

E2U
EASY TO USE
by Fermentis

- Gama de levaduras Safœno™
- Productos de Crianza
- Activadores de Fermentación
- Enzimas

Experiencia, innovación y calidad, a tu servicio.

ANFIQUIMICA, S.L.

Fermentis by Lesaffre

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

www.anfiquimica.com

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y las comunidades autónomas coordinan la divulgación de la nueva PAC

El secretario general de Agricultura y los responsables autonómicos han abordado el inicio de la fase de aplicación del Plan Estratégico Nacional, tras su aprobación por la Comisión Europea

El secretario general de Agricultura y Alimentación, Fernando Miranda, y los secretarios generales de las distintas consejerías autonómicas han mantenido hoy una reunión para coordinar y aunar esfuerzos en la labor de difusión y asesoramiento de la nueva Política Agraria Común (PAC), que estará en vigor a partir del 1 de enero de 2023, y que resulta imprescindible para que los agricultores y ganaderos conozcan con detalle todos los instrumentos a su disposición. La reunión ha tenido por objeto iniciar la fase de aplicación del Plan Estratégico Nacional de la PAC, una vez que la Comisión Europea lo aprobó el pasado 31 de agosto -España es uno de los siete Estados Miembros que forman el primer grupo de países que obtiene la aprobación-. Después de más de dos años de preparación, ahora es momento de que administraciones, organizaciones agrarias y cooperativas comiencen la labor de difusión y asesoramiento a agricultores, ganaderos y empresas agroalimentarias sobre todos los aspectos relevantes del plan, para que pueda aplicarse de forma efectiva en 2023.

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación ya ha convocado un primer curso formativo para técnicos de medio rural que se celebrará entre el 28 y el 30 de septiembre, al que seguirán otras acciones formativas específicas para organizaciones agrarias, difusión de materiales divulgativos y participación en jornadas. Fernando Miranda ha trasladado a los representantes de las comunidades autónomas la necesidad de aunar esfuerzos en este sentido, facilitando la difusión y el asesoramiento adaptado a las circunstancias específicas de los agricultores y ganaderos en cada territorio, para que puedan tomar las decisiones de siembra o producción más adecuada. Esta labor de información comprende, entre otros aspectos, las nuevas reglas de condicionalidad, los ecorregímenes, las medidas ambientales de desarrollo rural o el mantenimiento de los libros de registro de explotación.

Durante la reunión también se ha abordado la aplicación de la flexibilidad introducida por la Comisión Europea con respecto a las prácticas obligatorias de rotación y de superficies de interés ecológico, y su combinación con los requisitos aplicables a los ecorregímenes.

Asimismo, se ha tratado el estado de tramitación de los reales decretos que acompañan el plan estratégico, cuyos textos son públicos, en su gran mayoría desde antes de verano. La previsión es que todos ellos estén aprobados por el Consejo de Ministros entre octubre y diciembre.

La reunión se ha celebrado en la sede del Fondo Español de Garantía Agraria (FEGA), que será el organismo encargado de la coordinación de la aplicación del plan estratégico a través de las comunidades autónomas y sus organismos pagadores.

Fuente: Ministerio de Agricultura Pesca y alimentación

aeclm
ASOCIACIÓN DE ENOLOGÍA DE CASTILLA LA MANCHA

¡ LA ASOCIACIÓN DE **ENOLOGÍA** QUIERE CRECER!

¡¡¡ASÓCIATE!!!

Si eres un técnico del sector vitivinícola, tienes la oportunidad de participar en:

aeclm

ASOCIACIÓN DE ENOLOGÍA DE CASTILLA LA MANCHA

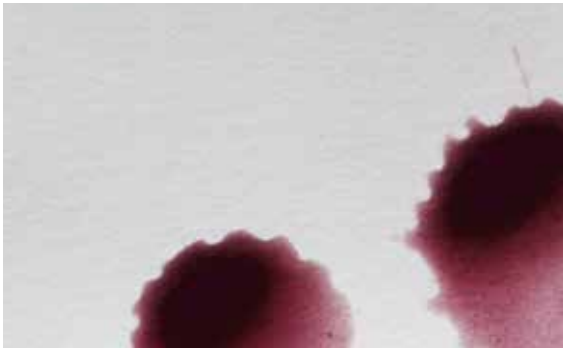
Cuantos más seamos, mayor representación tendremos ante las organizaciones Vitivinícolas de Castilla La Mancha

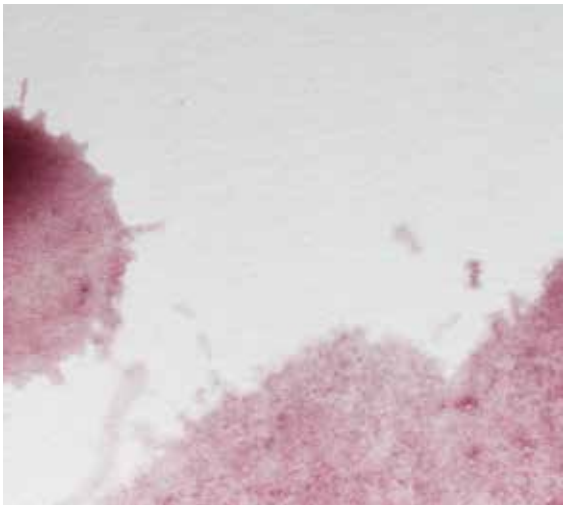
Entra en nuestra pagina web, **www.enologosclm.com** sigue el proceso de "asóciate" y rellena el formulario.
Si tienes dudas llámanos al telf. 967 520 962, o contacta con algún miembro de la Junta Directiva.

Para consultar estatutos, www.enologosclm.com

La Interprofesional del Vino de España lanza GESVID, la aplicación para la gestión de costes de cultivo de viñedo

Permite el seguimiento desde cualquier ordenador o dispositivo móvil de hasta 50 variables diferentes relativas a la explotación del viñedo en tiempo real, simplificando el control de gastos y facilitando el ahorro de costes





Madrid, 4 de agosto de 2022-. La Interprofesional del Vino de España (OIVE) presenta GESVID, una aplicación diseñada para facilitar el control de costes de las explotaciones vitivinícolas desde cualquier ordenador o dispositivo móvil. Con esta nueva herramienta, OIVE buscar facilitar a los viticultores la aplicación de las nuevas tecnologías a sus necesidades específicas de gestión de la información contable, con acceso gratuito y anónimo.

La gestión de costes es una de las grandes problemáticas a las que deben hacer frente los viticultores debido al número y la complejidad de variables que intervienen en sus cultivos a lo que se suma las diferencias entre campañas por las condiciones climatológicas. A todo lo anterior se suma en la coyuntura actual la necesidad de un mayor ahorro y eficiencia en el gasto, ante el continuo encarecimiento de los insumos.

Objetivo: eficiencia y ahorro

La aplicación GESVID permite la recogida y cálculo de todos los gastos aparejados a los viñedos, independientemente de su emplazamiento y características. Para ello, incorpora un completo cuadro de mando integral desde el que el usuario puede visualizar la evolución precisa y detallada de sus costes de cultivo, permitiendo la toma de decisiones en tiempo real a partir de la información procesada. Con esta aplicación, incorporando los datos técnicos de sus viñedos, el agricultor puede controlar parámetros como la calidad de la uva, la edad del cultivo y la variedad y el sistema de conducción y manejo, además de otros factores externos como las condiciones meteorológicas, que varían de una campaña a otra y también entre parcelas.

Además, permite clasificar las unidades de gasto en tres grupos: actividades, amortización y costes generales, y el usuario puede consultar de forma gráfica la información desglosada por viñedo, por hectárea o por kilo de uva producida, además de obtener un resumen global del conjunto de parcelas incorporadas a la herramienta. Asimismo, el viticultor también puede acceder a consultas sobre rendimientos (producción esperada por hectárea), labores de cultivo (poda, abonado, tratamientos fitosanitarios y riegos), amortización y generales (seguros, impuestos, coste de la tierra, etc.).

Como valores añadidos, GESVID incorpora los protocolos más recientes en materia de seguridad informática y privacidad de la información, y permite el registro de datos y almacenamiento de datos sin conexión a internet.

Más información:

https://gesvid.app/

ayuda@soporte.gesvid.app

La edición más importante de Organic Food & Eco Living Iberia ya está en marcha

Con los productos ecológicos y de vida sostenible de nuevo en lo más alto de la agenda política, los organizadores de Organic Food & Eco Living Iberia se están preparando para lo que afirman será la edición «más importante y más meticulosamente planificada hasta la fecha».

Con su vuelta a **IFEMA MADRID los días 7 y 8 de junio de 2023**, la organización conjunta de Diversified Communications e IFEMA MADRID ha anunciado también que ya está abierta la reserva de stands para que todas las marcas ecológicas, naturales, y sostenibles formen parte de este evento imprescindible para el sector sostenible de España y Portugal.

Biográn, Anecoop, Biocop y Nutlandia son algunas de las empresas que ya han sido confirmadas para la próxima edición.

Aunque la pandemia ha tenido un impacto evidente en el sector, la importancia de apostar por los principios ecológicos, y el papel crucial que se desempeña en la promoción de un sistema de producción de alimentos más sostenible, da como resultado su aceleración y crecimiento para los próximos años, según Carsten Holm, director general de los organizadores conjuntos Diversified Communications.

También comenta: «Entendemos el papel crucial que Organic Food & Eco Living Iberia juega en la promoción del sector ecológico en España y Portugal, por lo que la próxima edición es más importante que nunca, y por eso contamos con el apoyo total del Ministerio de Agricultura y del Ministerio de Industria a través del ICEX, de las comunidades autónomas, y de nuestros socios de la feria Ecovalia e IFEMA MADRID.

«Siempre tuvimos la visión de hacer de Organic Food & Eco Living Iberia uno de los eventos de mayor impacto en el mundo para el sector, y con un apoyo tan increíble, buena voluntad y tanto interés en el evento, tanto a nivel nacional como internacional, esperamos que la edición de 2023 sea un paso importante en nuestro camino para lograr esa ambición.»

Para hacer esto realidad, los organizadores están planeando la mayor campaña de marketing y redes sociales hasta la fecha, incluyendo la presencia y la colaboración con los medios de comunicación nacionales e internacionales, y utilizando las bases de datos internacionales combinadas de Diversified, IFEMA MADRID y Ecovalia.

Los organizadores también prometen el programa de compradores invitados más amplio hasta la fecha (de 230 a 300 compradores internacionales de alta calidad), con un equipo dedicado a tiempo completo a la búsqueda, invitación y planificación de su itinerario, incluidos los preparativos de viaje y las **reuniones** preestablecidas. También contarán con una nueva **herramienta**, con más funciones y una interfaz más fácil de usar, para facilitar la organización de **encuentros privados** entre compradores y vendedores.

Un escaparate internacional

Organic Food & Eco Living Iberia se está consolidando rápidamente como el evento ecológico más importante de España. La edición de 2022 ha acogido a más de 4.300 profesionales y más de 350 expositores procedentes de un total de 80 países de todo el mundo, como Portugal, Alemania, Austria, Bélgica, Croacia, Estados Unidos, Francia, Grecia, Italia, Países Bajos, Polonia, Reino Unido, Sri Lanka y Suiza. «Organic Food & Eco Living Iberia es el puente que conecta Europa y América en el sector ecológico, y la próxima edición ayudará a formar fuertes conexiones incluso más allá», dice Holm.

El mercado mundial de productos ecológicos supera ya los 120.000 millones de euros de facturación, lo que equivale a casi 60 euros por persona al año. El consumo interno en España aumentó un 154% entre 2012 y 2020 y crece cada año una media del 7% según Ecovalia y MAPA. El crecimiento del consumo ecológico en España es imparable y debe seguir aumentando para alcanzar los objetivos sostenibles marcados por la Unión Europea.

«En los últimos cinco años, el número de productos ecológicos certificados ha aumentado un 70% en España, y el número de agricultores ecológicos también ha crecido casi un 37%, según las cifras registradas por la asociación Ecovalia. Es hora de que estos operadores -el futuro de lo ecológico- reciban la atención que requiere», concluye Holm.

Registra tu interés

Organic Food & Eco Living Iberia vuelve al Recinto Ferial IFEMA MADRID los días 7 y 8 de junio de 2023. Para registrar tu interés en asistir, por favor visite: www.organicfoodiberia.com/registra-tu-interes-2023.

Para registrar tu interés en reservar un stand para la edición de 2023, por favor visita www.organicfoodiberia.com/reserva-tu-espacio

ICSuro presenta su balance del bien común

La Fundación Instituto Catalán del Corcho (ICSuro) se ha autoevaluado para desplegar su Balance del Bien Común fruto de su interés en minimizar el impacto social, ambiental y económico de la entidad en línea con la sensibilidad ambiental del sector corchero.

El modelo internacional de la Economía del Bien Común (EBC) establece herramientas y modelos que deben permitir abordar retos de presente y futuro como la emergencia climática o la desigualdad social y avanzar hacia un modelo económico más justo dentro de los límites ecológicos del nuestro planeta.

La diagnosis

El resultado de la memoria del Balance del Bien Común del ICSuro ha sido de 541 puntos sobre 1.000 que se extraen del análisis de 20 ejes que incluyen factores como la dignidad humana en la cadena de suministro, la sostenibilidad medioambiental, la transparencia y la participación democrática, la actitud ética con los clientes o la contribución a la comunidad. El balance también establece puntos de mejora en diversos ámbitos, como la instalación de placas solares, la cogestión participativa con el personal, la colaboración con la banca ética, la elaboración de un código ético por los proveedores o el incremento de la sostenibilidad en los procesos analíticos. **Joan J. Puig,** presidente de la Fundación Instituto Catalán del Corcho, considera que este proceso de autoevaluación del ICSuro "**representa una nueva muestra del compromiso del sector corchero no sólo con el entorno natural y paisajístico del alcornocal y su modelo económico, sino también con el Bien Común y la ética de los modelos que son sostenibles en el tiempo como el corchero**".

El compromiso

La Fundación Instituto Catalán del Corcho es miembro de la Asociación EBC Girona, Grupo Local gerundense del movimiento internacional Economy for the Common Good de acuerdo con su motivación para buscar alternativas al modelo de relaciones económicas vigentes basadas en la competencia y el monopolio y que permitan asegurar la viabilidad del sector sobre unos fundamentos éticos basados en la cooperación y el respeto con los valores humanos y el planeta. Para Albert Hereu, director de la Fundación Instituto Catalán del Corcho, "como fundación, por sí, ya estamos orientados al bien común pero **hemos querido iniciar este camino con el modelo EBC para contemplar todas las vertientes de impacto y a su vez para dar visibilidad a la contribución que hace el sector corchero a la mejora de nuestro entorno**".En este sentido, el ICSuro también se encuentra en proceso de contabilizar su valor social por medio de **GEAccounting**, ha experimentado con el concepto de **Doughnut Economics** o ha hecho de los **Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS)** una guía para su gestión de la fundación.

next generation
by maurivin

¿PUEDE OLER LAS ROSAS?

DESARROLLADO POR

The Australian Wine Research Institute

Wine Australia

MAURIVIN NEXT GENERATION LEVADURA AWRI ROSA

- GENERA MÁS **AROMAS FLORALES** Y DE **PÉTALOS DE ROSA** QUE CUALQUIER OTRA LEVADURA
- POSEE UNA **ALTA CAPACIDAD FERMENTATIVA** CON ALTA TOLERANCIA AL ALCOHOL
- PUEDE SER UTILIZADA EN **DIVERSAS CEPAS DE UVA**

Para más información
www.abbiotek.com

AB Biotek
PARTNERS IN FERMENTATION™
A business division of AB MAURI

Ravago CHEMICALS

Ravago Chemicals Spain S.A.
Venezuela, 103 4a Planta, 08019 Barcelona
+34 93 208 71 38
wine@ravagochemicals.com
www.ravagochemicals.com

España y Portugal aúnan fuerzas para llevar la calidad de sus vinos a todos los rincones de Europa

OIVE y ViniPortugal -las interprofesionales del vino de España y Portugal- presentan "Feel the european quality with wines from Spain and Portugal. A Shared Passion", una campaña conjunta que busca promocionar la pasión compartida por el vino de calidad de ambos países.

Madrid, 29 de septiembre de 2022. La Organización Interprofesional del Vino de España (OIVE) y la Asociación Interprofesional del Vino de Portugal (ViniPortugal) han presentado esta mañana en Madrid "Feel the european quality with wines from Spain and Portugal. A Shared Passion", una campaña conjunta, financiada con fondos europeos, que busca promocionar la pasión compartida por el vino de ambos países.

El evento ha contado con la participación de Ángel Villafranca, presidente de OIVE, y con Frederico Falcão, presidente de ViniPortugal, quienes han dado la bienvenida a los asistentes y han puesto de manifiesto la relevancia de la unión entre estos dos importantes países productores y la importancia de trabajar juntos para aprovechar sinergias.

La cita ha reunido a representantes institucionales nacionales y del país luso, y prensa europea y nacional. Por su parte, Susana García Dolla, directora general de OIVE, ha sido la encargada de presentar las actividades de esta campaña destacando que "como países, estamos muy cerca en muchos aspectos: compartimos la Península Ibérica, costumbres y estilo de vida donde el vino, consumido con moderación, es una parte importante".

"Feel the european quality with wines from Spain and Portugal. A Shared Passion" es el nombre del programa conjunto de las dos interprofesionales, que tendrá una duración de tres años, y que busca mostrar la calidad representada por las denominaciones de origen protegidas y las indicaciones geográficas protegidas, así como la tradición vitivinícola de los dos países.

Las acciones se desarrollarán en España y Portugal hasta 2024, y se cuenta con una inversión superior a 2 millones de euros para todo este periodo. Además de a los turistas europeos, la campaña se dirigirá también a profesionales del sector del vino de los mercados objetivo (importadores y sumilleres), medios de comunicación y líderes de opinión.

Tras el acto de presentación, ha tenido lugar un seminario y cata de vinos españoles, con una selección de vinos institucionales de Denominaciones de Origen, representando algunas de las regiones vitivinícolas más populares de España. El seminario ha sido impartido por el especialista en vino y divulgador Joaquín Gálvez, conocido también por su programa televisivo "Wine Man".

#ASharedPassion, una pasión compartida entre España y Portugal

Si hay una zona que puede presumir realmente de la calidad, la autenticidad, la historia y la tradición de sus vinos, esa es la Península Ibérica.

Y bajo el lema de la campaña, #AsharedPassion, se quiere poner de manifiesto que la calidad de los vinos ibéricos es debida a la gran riqueza de variedades y sellos de calidad DOP e IGP y, sobre todo, a la pasión con la que se elaboran.

Los materiales de la campaña se centran en la idea de que cuando el visitante prueba un vino de España o Portugal siente también la tierra, la dedicación y, sobre todo, la larga tradición que hay detrás de cada uno de estos países.

La campaña también se centrará en la relevancia que el sector vitivinícola tiene en ambos países ya que desempeña un papel fundamental en la sostenibilidad económica, social y medioambiental de multitud de sus municipios, generando miles de empleos directos e indirectos que van mucho más allá de los viñedos y bodegas, y que evitan y combaten la despoblación rural. De hecho, su impacto positivo no solo se limita a los países productores, sino que también contribuye a impulsar la economía europea mediante actividades como el transporte, la logística, la comercialización o las ventas.

Las tres reglas de oro de la enología tradicional: limpieza, desinfección y sentido común

Antonio Palacios García; Laboratorios Excell Ibérica S.L. C/ Planillo Nº12, La Portalada, Logroño, La Rioja. www.excelliberica.com; Tel. 941445106

INTRODUCCIÓN

Las operaciones de limpieza y desinfección son operaciones clave en las bodegas por razones de seguridad alimentaria y por la propia calidad del producto, eliminando el riesgo de proliferación de bacterias y microorganismos indeseables, contaminación química y contaminaciones cruzadas. Por ello, el correcto mantenimiento de las instalaciones de una bodega elaboradora de vino es una tarea indispensable para desarrollar y mejorar su calidad 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 elaboración y 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 económico y organoléptico consecuente.

Con este objetivo y para el buen propósito de mantener unas instalaciones siempre a punto en bodegas elaboradoras de vino, es indispensable respetar unas reglas simples y elementales para conseguir una limpieza y desinfección eficaz.

Por otro lado, incluso si se ha realizado un trabajo perfecto, la desinfección es siempre temporal, lo que requiere el empleo de un sistema de evaluación de la eficacia de los procesos de limpieza y desinfección utilizados en todas las instalaciones.

Entonces, para el buen mantenimiento de las instalaciones de una bodega es necesario llevar a cabo un trabajo exhaustivo, secuencial, ordenado y profesionalizado, lo que conlleva a realizar primero un enjuague (eliminación de las manchas macroscópicas poco o no adheridas a la superficie), posteriormente

una limpieza (eliminación de las manchas adheridas y de los gérmenes superficiales gracias a la acción mecánica del agua y/o química de detergentes), una desinfección (lo que no equivale a una esterilización, pero que supone la destrucción de gérmenes viables) y finalmente, el enjuague o aclarado (para eliminar cualquier resto de productos de limpieza).

1. FUENTES DE CONTAMINACIÓN QUÍMICA

1.1 ANÁLISIS DE CONTAMINANTES ATMOSFÉRICOS

El ambiente de una bodega puede ser contaminado por varias fuentes provenientes de los materiales de construcción del local (madera, pintura, barricas aislantes, PVC, etc.) o de los insumos que están almacenados (cartones, pallets, bins, etc.), causando a veces daños de difícil reparación.

Existen sistemas de inspección muy avanzados que sustituyen a las antiguas e inespecíficas trampas de bentonita, como son las fibras cromatográficas del tipo Twister, muy selectivas y sensibles para inspecciones del ambiente de bodega.

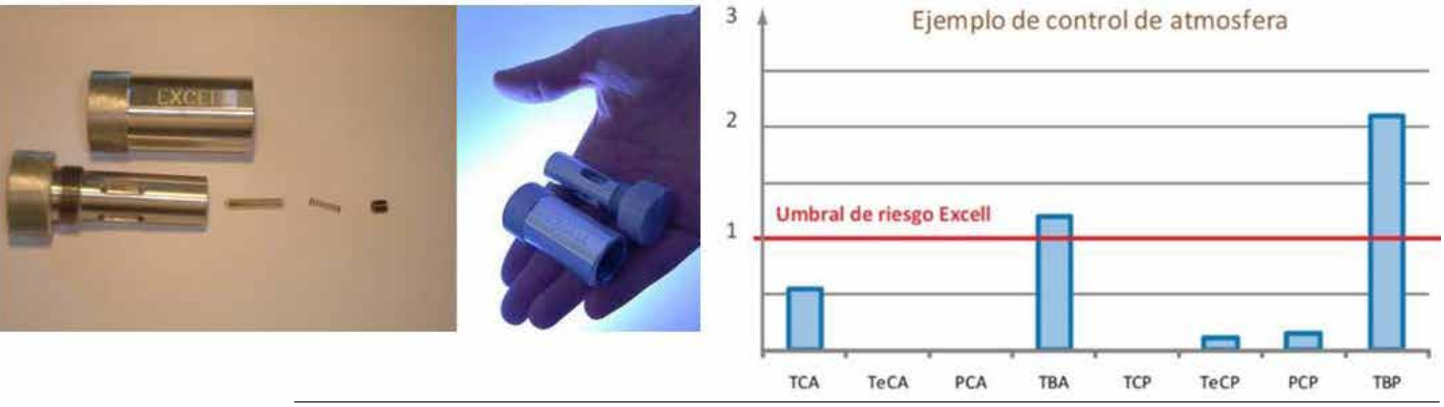


Figura 1: fibras tipo Twister para la inspección atmosférica (izqda.) y representación de los anisoles encontrados en una bodega elaboradora de vino, donde se representa la concentración en el aire según niveles de riesgo de anisoles (dcha.)

Prevenir contaminación de los ambientes sensibles es entonces una obligación cuando se trabaja en post de la calidad. Algunos residuos de solventes y pesticidas que se aplican a los materiales de construcción, aislamiento y/o revestimiento de superficies utilizados en los ambientes sensibles, pueden alterar irremediablemente la calidad del vino y en caso de contacto directo, (revestimientos de cubas, mangueras, etc.), además de las exigencias legales, pueden existir micro o nano contaminantes susceptibles de afectar la calidad organoléptica del producto final, que es el vino.

1.2 ANÁLISIS DE INSUMOS DE BODEGA

En bodegas, el vino puede ser contaminado por haloanisoles o sus precursores halofenolados.

La utilización de insumos enológicos contaminados, en contacto directo o indirecto con el vino, puede tener repercusiones irreversibles sobre su calidad organoléptica. Los materiales pueden provenir

contaminados de su proceso de fabricación o de una contaminación ambiental si son transportados o almacenados en condiciones inadecuadas. El control de insumos antes de su utilización entonces es primordial para garantizar la calidad del producto final.

Es aconsejable medir el riesgo global cuando se trabaja en un ambiente donde existan sospechas de posibles poluciones ambientales o donde hayan existido situaciones previas de contaminaciones del los vinos por anisoles, por ejemplo.

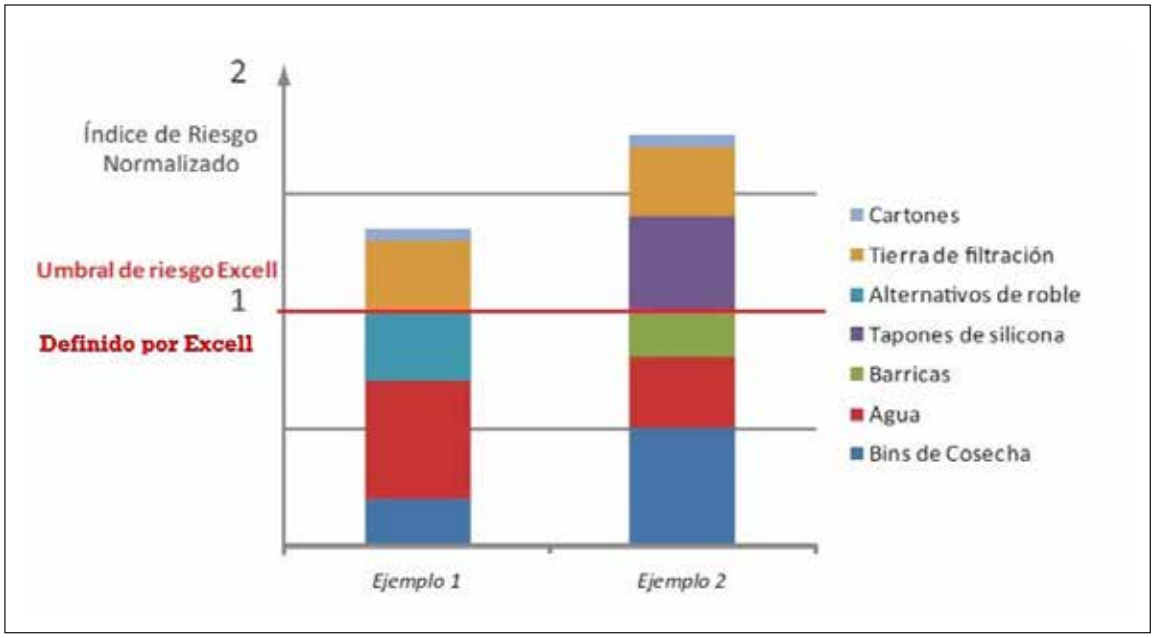


Figura 2: controles de anisoles en insumos de bodega que toman en cuenta el sumatorio de los niveles de riesgo normalizado.

2. FUENTES DE CONTAMINACIÓN MICROBIOLÓGICA

2.1 RECUENTO DE BIOAEROSOLES PARA LA IDENTIFICACIÓN DE CONTAMINACIONES MICROBIOLÓGICAS AMBIENTALES

Los bioaerosoles son partículas con forma de vida que son transportados por movimientos del aire y sus turbulencias. Las fuentes más comunes de aerosoles en la industria alimentaria son, la acción del viento, el impacto del agua u otros líquidos, el procesado de alimentos, ventanas y puertas abiertas y la entrada de personal con ropa contaminada. Las células de los bioaerosoles pueden resistir largos periodos de tiempo, ya que muchas son resistentes a la luz mediante la producción de pigmentos protectores.

Para ayudar a la industria enológica en el control microbiológico y la seguridad alimentaria, existe ya medios de cultivo selectivos para los típico contaminantes de bodega.

Figura 3: sondeo atmosférico mediante bombas volumétricas de vacío para controles microbiológicos con medios de cultivo selectivos.

2.2 CONTROL MICROBIOLÓGICO DE SUPERFICIES MEDIANTE HISOPOS Y MEDIOS DE CULTIVO SELECTIVOS:

Todas las instalaciones de bodega, utensilios, equipos y maquinaria utilizadas durante la producción del vino son susceptibles de sufrir contaminaciones por microorganismos y por tanto es de vital importancia a la hora de asegurar la calidad del producto una correcta verificación de los protocolos de limpieza y desinfección empleados dentro de la bodega.

Para ello existe actualmente una técnica bastante fiable, de fácil interpretación y rapidez en su manejo.

Es la verificación de superficies mediante el uso de hisopos.

Para verificar el nivel de desinfección en superficies, se puede realizar midiendo la bioluminiscencia del ATP. El ATP es la molécula universal capaz de acumular energía y que se encuentra en todos los seres vivos, por lo que es un indicador perfecto cuando se trata de determinar si una superficie está desinfectada o no.

• El hisopo previamente mojado maximiza la recuperación de la muestra y es capaz de romper los posibles biofilms.

• El reactivo líquido empleado es estable y aporta una gran sensibilidad y fiabilidad de resultados obtenidos.

Figura 4: muestreo de superficies con sondas de bioluminiscencia (ATP).

2.3 CONTROL MICROBIOLÓGICO DE SUPERFICIES MEDIANTE MEDIOS DE CULTIVO SELECTIVOS:

El uso de placas de medios de cultivo de contacto tipo Rodac ha demostrado ser el método más recomendable para control de superficies planas, por su mayor repetitividad y capacidad de recuperación.

Son placas de contacto ya preparadas con el medio de cultivo selectivo apropiado muy convexo para facilitar así el contacto y estériles, normalmente con el fondo cuadriculado en áreas de 1 cm2. Se aplica el agar sobre la superficie plana sin restregar, y durante 10 segundos, presionando ligeramente, muestreando mediante 5 placas cada 125 cm2.

En el caso de superficies que no son lisas, es mejor utilizar un hisopo estéril que se restriega en una superficie de 10 cm2 y que posterior se sumerge en un medio de cultivo líquido selectivo, incubándose de la misma manera que los medios sólidos, según los microorganismos investigados.

Figura 5: muestreo de superficies lisas para controles microbiológicos con medios de cultivo selectivo en placas tipo Rodac.

2.4 CONTROL DE LOS SISTEMAS DE LAVADO Y DESINFECCIÓN DE BARRICAS:

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 la 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 indeseable 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 de un picado acético, el carácter fenolado o "Brett", un picado láctico, la 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. 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.

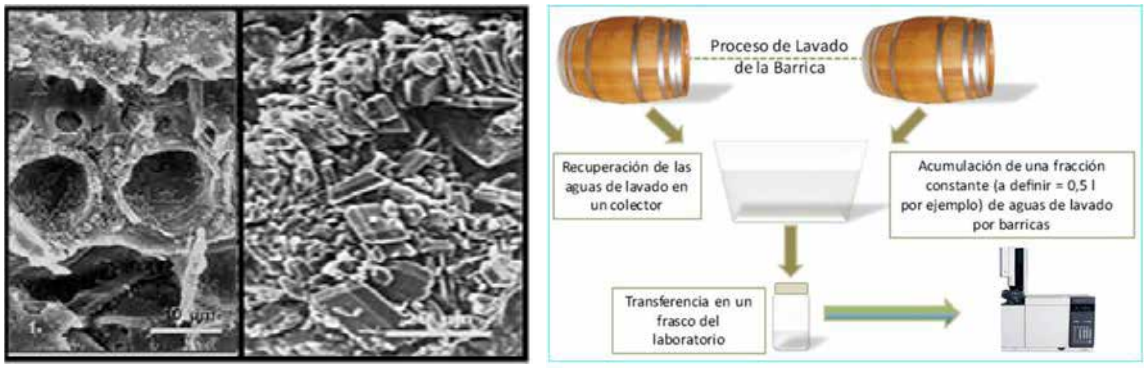


Figura 6: fotos al microscopio electrónico de la superficie de barricas contaminadas por microorganismos y por cristales de tartrato (izqda..) y sistema de muestreo de aguas de lavado de barricas usadas (dcha.)

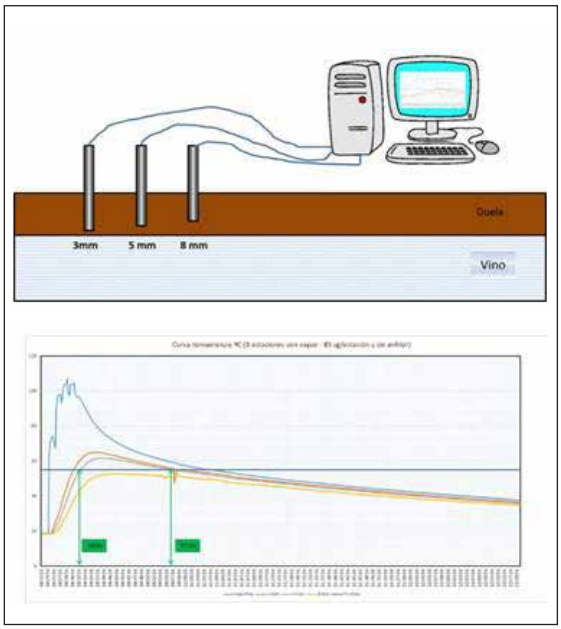


Figura 7: medidas con dispositivos PT100 de la temperatura alcanzada en el interior de las duelas de una barrica (izqda..) y representación de su cinética en gráfico de curvas (dcha.)

Para barricas usadas se debe aplicar al menos 3 minutos de vapor a alta presión (mínimo 10 bares a 95ºC) después de haberlas lavado durante 3 minutos con agua caliente a alta presión con una temperatura de 70-80ºC. De esta forma conseguimos pasar los 55ºC (temperatura de muerte térmica de Brettanomyces) a una profundidad de 6 mm en el interior de la madera.

Otra posibilidad interesante es combinar vapor y ozono. Una vez aplicado el vapor, se aprovecha que el poro está abierto para aplicar ozono disuelto en agua o en forma de gas 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.

Bibliografía:

-. Betelgeux; (2011). Higiene en la industria vinícola. Productos y equipos para la limpieza y desinfección.

-. 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.

-. 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.

-. Orihuel E., Bertó, R., Canet, J.J.; (1998). Monitorización de la Limpieza y Desinfección en Industrias Alimentarias. Alimentación, equipos y tecnología.

Capacidad de envejecimiento de los Vinos D.O. Txakoli de Getaria con Crianza sobre lías

Andrea Vargas Isasti*, Irene Paniagua Vicente** y Antonio Palacios García**

*Bodegas K5; Andatza Diseminado Barreiatua, 16, 20809 Aia, Gipuzkoa y

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

INTRODUCCIÓN

Históricamente el txakoli es un vino blanco que se ha consumido joven y no se ha solido envejecer. Sin embargo, desde hace un tiempo, las bodegas están probando a madurar los vinos con diferentes tipos de crianzas, ya que la acidez y el grado alcohólico lo permiten. Además, los txakolis envejecidos están siendo muy bien aceptados y valorados por los consumidores.

Uno de los objetivos de este trabajo es evaluar la resistencia a la oxidación y el potencial de envejecimiento mediante voltametría de diferentes añadas de los vinos elaborados por la Bodega K5, pionera en la elaboración de txakolis con crianza sobre lías y con elevado potencial de guarda.

Históricamente los txakolis han sido vinos que han estado muy ligados a la tradición y folclore vasco. El consumo local de estos vinos, junto con otros hechos históricos, hizo que las bodegas renegasen de los avances en viticultura y vinificación, como si se tomaron en consideración en otras zonas. Esto permitió que los vinos mantuviesen su propia identidad, pero hoy en día, las bodegas se enfrentan al reto de tener que hacerse un hueco en el mercado, incluso el internacional, y muchos elaboradores están probando constantemente con nuevas técnicas, quedándose con lo mejor de la tradición, pero innovando para elaborar vinos de crianza, algunos incluso espumosos... y de la máxima calidad posible.

Una de estas apuestas es la elaboración del txakoli con crianza sobre lías, que además de reducir esa sensación de acidez en boca y mejorar las cualidades organolépticas de los vinos, permite alargar su longevidad durante la crianza reductiva en botella. Actualmente, el precio de los txakolis con crianza sobre lías y envejecidos en botella es considerablemente superior al de los vinos jóvenes o del año. Teniendo en cuenta esto, es interesante para las bodegas conocer cómo evolucionan los vinos y que potencial de envejecimiento pueden tener, pudiendo ver además como influyen los diferentes tiempos de crianza sobre lías y de envejecimiento en botella.

Cabe destacar, que con la situación de cambio climático actual, el País Vasco es una zona que podrá tener buenas oportunidades de cara a un futuro vitivinícola no muy lejano, puesto que los vinos del territorio, sobre todo los producidos cerca de la costa, gozan de graduaciones alcohólicas muy moderadas y de una acidez que aún sigue siendo elevada, lo cual abre un abanico de posibilidades muy interesante.

El objetivo del presente trabajo es conocer el potencial de envejecimiento en botella de distintas añadas de los vinos txacolí blancos de la Bodega K5 y estimar su longevidad mediante voltametría. Para ello, se han elegido seis txakolis con diferentes tiempos de crianza sobre lías y en botella.

MATERIALES Y MÉTODOS:

-. Vinos del estudio: el estudio se ha realizado con vinos de la Bodega K5 perteneciente a la "D.O. Txakoli de Getaria". Todos los vinos analizados han sido elaborados con la variedad Hondarrabi zuri y con el mismo proceso de vinificación hasta el momento de la crianza sobre lías y el envejecimiento en botella.

Tras el despalillado y estrujado de las uvas, se hace una maceración prefermentiva en frío (MPF) durante 8-10h; Una vez terminado el tiempo de maceración se hace el sangrado del mosto flor por gravedad y se realiza un ligero desfangado, se deja atemperar el mosto hasta que arranca la fermentación alcohólica, que se realiza a temperatura controlada de 15ºC.

Al finalizar la fermentación, el vino se sulfita y permanece en el depósito de acero inoxidable de 10.600L en contacto con sus lías propias de levaduras durante al menos 10-12 meses. Posteriormente el vino se trasiega y se prepara para poner en botella para su crianza reductiva.

La Bodega K5 se sitúa en Aia a 300 metros de altitud. La finca cuenta con 30Ha en propiedad, de las cuales 15 se sitúan en pleno bosque.

La totalidad del viñedo es de la variedad Honadarrabi zuri, plantada en espaldera con diferentes orientaciones y suelos, todos ellos ubicados alrededor de la bodega.

El relieve del viñedo tiene una orografía ondulada formado por esquistos de pizarra laminada y granito, esquistos grises muy erosionados con un contenido orgánico medio, pero suficiente para nutrir bien la vid sin excesos.

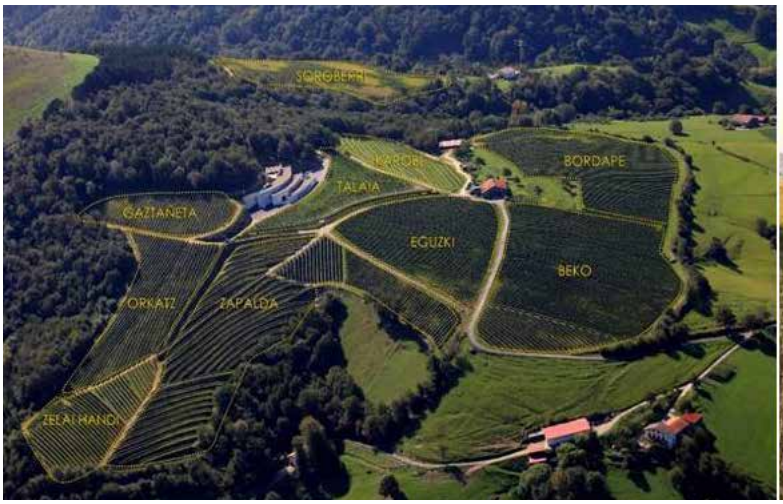


Figura 1. Imagen Bodega K5 y sus parcelas

Figura 2. Suelo de pizarra (Bodega K5)

Actualmente en la bodega se elaboran tres tipos de vinos blancos. Por un lado, estaría el vino más joven, con una crianza de al menos 5 meses sobre lías y, por otro lado, los dos vinos con crianzas más largas: el K5, con al menos 10 meses de crianzas sobre lías, del cual se estudiarán y evaluarán diferentes añadas y Kaiaren con 4 años de crianza sobre lías.

Los vinos estudiados fueron los siguientes:

• *K5 2014:* Grado de 11,5%, 10 meses de crianza sobre lías + 7 años de envejecimiento en botella.

• *K5 2015:* Grado de 12 %, 11 meses de crianza sobre lías + 6 años de envejecimiento en botella.

• *K5 2016:* Grado de 11,5%, 11 meses de crianza sobre lías + 6 años de envejecimiento en botella.

• *K5 2017:* Grado de 12,5%, 11 meses de crianza sobre lías + 5 años de envejecimiento en botella.

• *K5 2019:* Grado: 12%, 11 meses de crianza sobre lías + 5 años de envejecimiento en botella.

• *KAIAREN 2016:* Grado de 12%, 4 años de crianza sobre lías + 6 años de envejecimiento en botella.

Técnica analítica: la voltametría es una técnica electroanalítica en la que se aplica un determinado potencial eléctrico a un electrodo sumergido en una disolución, en este caso vino, que contiene una especie electroactiva y se mide la intensidad de la corriente que circula por este electrodo. En la enología las variantes más utilizadas son la voltametría de barrido lineal (VLS). Cuando en la solución hay especies electroactivas susceptibles de oxidación o reducción en el intervalo de potencial aplicado, se observa un aumento de la corriente medida, que será proporcional a la concentración de estas especies.

Esta técnica resulta de gran importancia en el campo de la electroquímica, especialmente para estudios de procesos redox, para entender algunos mecanismos

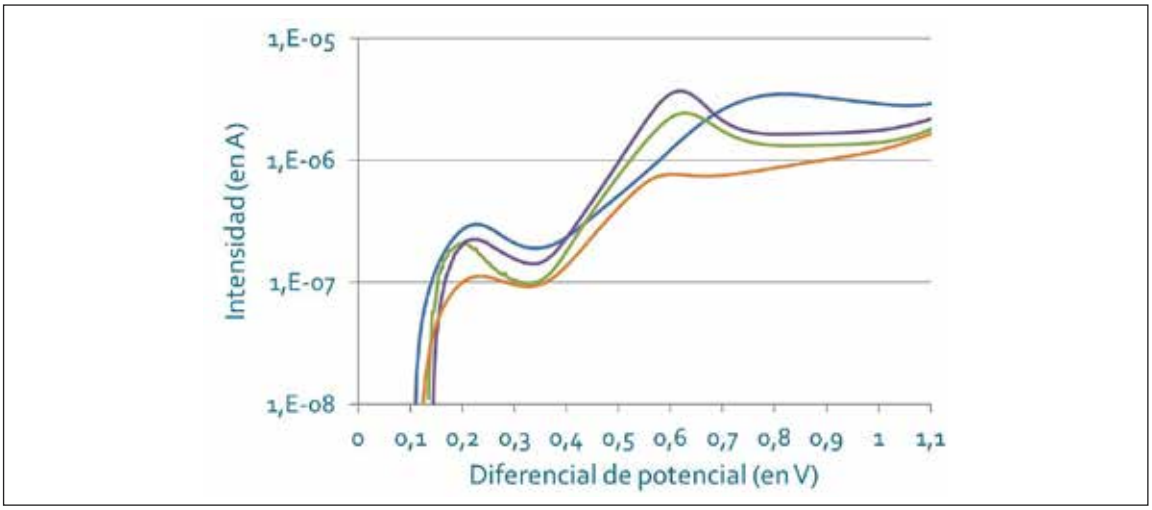


Figura 3. Ejemplo de un voltamograma (Laboratorios Excell Ibérica)

de reacción y el estudio de intermediarios químicos de reacción, entre otros. Para analizar lo que sucede con la corriente que circula por el sistema a medida que se modifica el potencial del electrodo, es necesario emplear un sistema de tres electrodos dispuestos en árbol, uno de trabajo, otro de referencia y el último el auxiliar, todos ellos sumergidos en el líquido y conectados a un potenciostato. El principio de esta técnica analítica es provocar la oxidación de los compuestos contenidos en la muestra mediante un potencial y la intensidad eléctrica que luego se mide está relacionada con los electrones liberados por los compuestos. Esta intensidad es proporcional a la cantidad de compuestos oxidables presentes en la muestra.

Respecto a la cuantificación, son las áreas de las curvas de los voltamogramas las que representan la cantidad de electrones totales liberados en los barridos de potencial eléctrico. Con esa relación se estima la cantidad total de compuestos reactivos frente a las oxidaciones. A este parámetro se le llama índice de oxidabilidad global (IGO) y cuanto más alto es, más resistente el vino es a la oxidación. Es posible diferenciar una primera parte del voltamograma (hasta 0,4V). Esta primera liberación de electrones es generada por compuestos muy fácilmente oxidables, algunos de los cuales pueden estar estrechamente implicados en la evolución del color y/o aromas del vino.

El control de los procesos de elaboración, clarificación, filtración, microoxigenación, agitación de lías.... es alguna de las aplicaciones que tiene la voltametría dentro de la enología.

En este trabajo vamos a centrarnos en analizar el potencial de envejecimiento del vino criado bajo sus propias lías.

El objeto del ensayo es la resistencia a la oxidabilidad. De esta forma, el índice de oxidabilidad global (IOG) evalúa la capacidad de una muestra para resistir la oxidación. El IOG representa el área bajo la curva entre 0,1 y 1,1V. Cuanto mayor sea el IOG, mayor será la cantidad de compuestos antioxidantes y mayor será la capacidad del vino para resistir los fenómenos de oxidación. Para caracterizar mejor los fenómenos también se determina el valor IOG2, que es el área bajo la curva entre 0,1 y 0,4V. Estos datos representan el contenido de compuestos fácilmente oxidables. En el caso de los vinos blancos y rosados, estos compuestos pueden ser problemáticos porque son la fuente de quinonas, que secuestran aromas y pueden cambiar el color.

Resultados y discusión

En las tablas de resultados 1 y 2 y en la figura 4 pueden observarse los resultados obtenidos a nivel electroquímico. Se puede fácilmente deducir que los valores IOG de todas las añadas son superiores a los valores medios de referencia obtenidos para el mismo tipo de matriz, siendo la añada del vino K5 2019 la única que supera el valor máximo de referencia, alcanzando los valores de 157,2 $\mu A \cdot V \cdot cm^2$, esto puede deberse a que es la añada más reciente y, por tanto, la que más concentración de antioxidantes tiene en este momento sin consumir, como por ejemplo el sulfuroso, que tiene un efecto muy potente en la protección del vino, aportando los valores más altos.

Referencia muestra	K5 2014	K5 2015	K5 2016	K5 2017	K5 2019	Kaiaren 2016
Índice de oxidación global (IOG)	142,3	135,2	101,7	120,6	157,2	115,3
Índice de oxidación global (IOG2)	0,96	0,7	0,54	0,74	1,29	0,94

Tabla 1. Índice de oxidación global IOG y IOG2 de los vinos del estudio.

VALORES DE REFERENCIA (µA·V·cm²)			
Determinaciones	Media	Máximo	Mínimo
Índice de oxidación global (IOG)	77,3	146,1	24,9
Índice de oxidación global (IOG2)	0,76	2,66	0,26

Tabla 2. valores de referencia (media, mínimo y máximo) del mismo tipo de matriz utilizados para interpretar los valores IOG e IOG2.

El valor IGO más bajo lo tiene la añada de vino K5 2016, con 101,5 µA·V·cm², ya que los valores de todos los txakolis oscilan entre un rango comprendido entre 101,5 y 157,2 µA·V·cm².

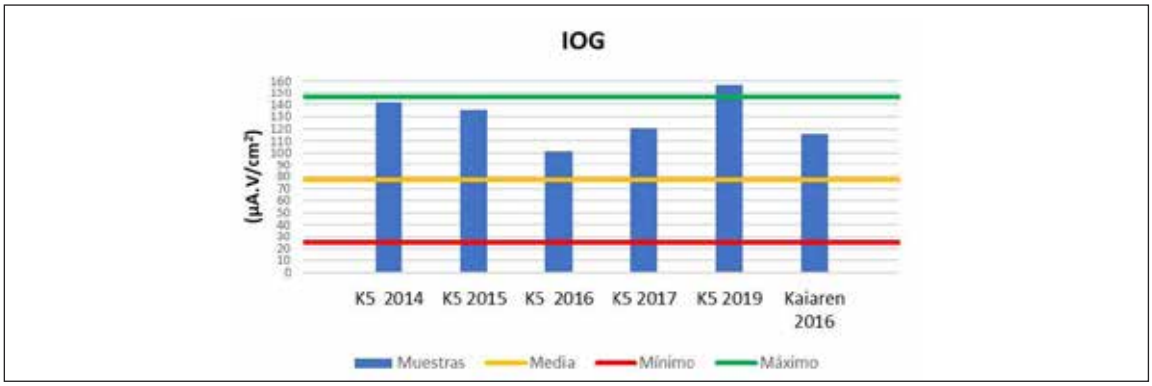


Figura 4. IOG de todos los vinos comparándolos con los valores de referencia de su misma matriz (vinos blancos).

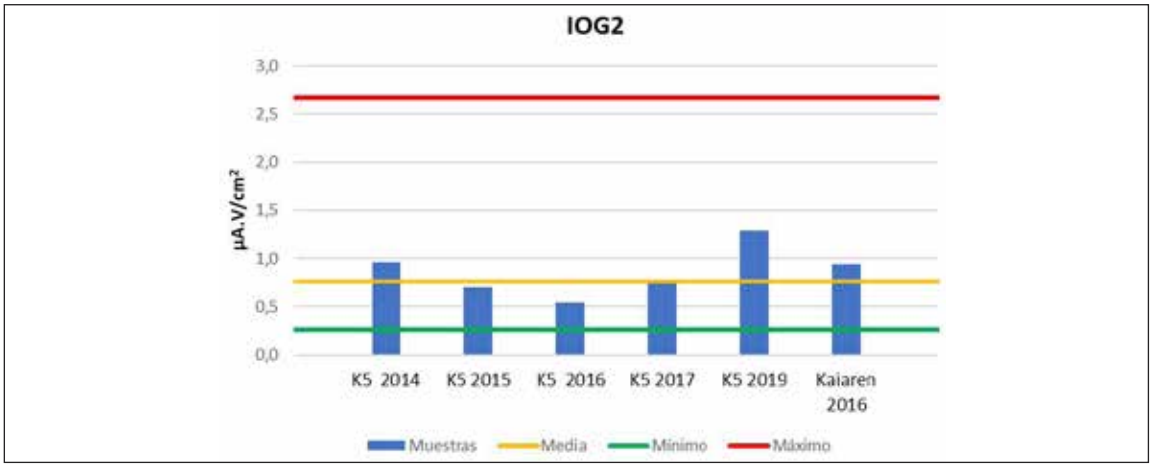


Figura 5. IOG2 de todos los vinos comparándolos con los valores de referencia de su misma matriz (vinos blancos).

Teniendo en cuenta que la elaboración y el tiempo de crianza son iguales, cabe destacar el valor tan elevado que tienen el vino K5 de las añadas 2014 y 2015 en comparación con los de las vendimias 2016 y 2017. Por lo que se puede considerar que los vinos de estas añadas son muy potentes desde el punto de vista de su resistencia a la oxidación.

Si comparamos los vinos de las añadas del 2016, podemos observar que el vino que ha permanecido más tiempo sobre sus lías, el txakoli Kaiaren, tiene un IOG mayor que el K5, que ha estado 11 meses sobre sus propias lías. Esto puede deberse al efecto antioxidante que tienen las levaduras muertas al liberar manoproteínas a partir de la pared celular, entre otros compuestos considerados como antioxidantes naturales del vino.

En general, todos los vinos estudiados tienen una buena resistencia a la oxidabilidad y la crianza sobre lías se manifiesta como una técnica enológica que efectivamente aporta longevidad a los vinos txakolis considerados en el presente trabajo, aumentando su capacidad de envejecimiento.

En la figura 6 se observa que todos los vinos superan el valor mínimo de referencia del índice IOG2, aunque los vinos K5 del 2015, 2016 y 2017 no alcanzan el valor medio referencial, lo que indica que tienen una buena estabilidad oxidativa al tener menos compuestos fácilmente oxidables. Además, el vino de la cosecha 2015 coincide con valores IOG altos, por lo que este vino es posiblemente el más resistente a la oxidación y el que más longevidad tiene. Observamos que el vino K5 del 2019 llega a alcanzar un valor IOG2 de 1,29 µA·V·cm², y aunque el IOG indique que es un vino resistente a la oxidación, el IOG2 indica que no es muy estable frente a las oxidaciones debido a su juventud, por lo que se le debe proteger mejor frente a este proceso degenerativo o dirigirle hacia un recorrido de mercado más corto o de consumo más rápido.

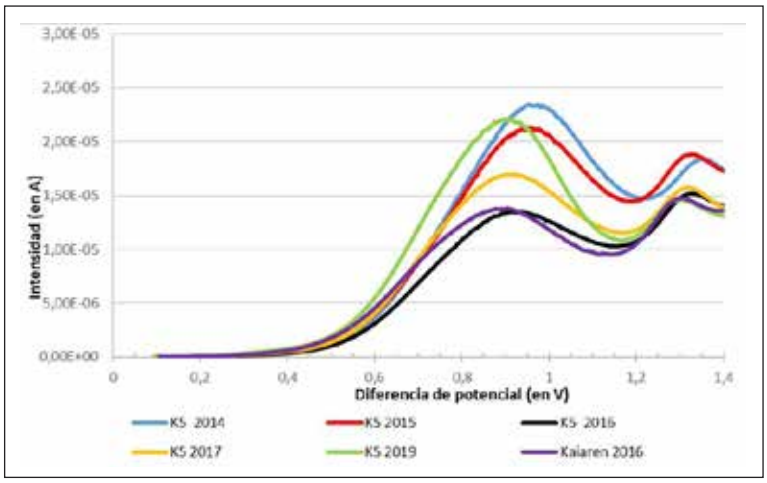


Figura 6. Voltamogramas obtenidos delos 6 txacolis (ΔV 0-1,4).

En las curvas del voltamograma se observa que el inicio del aumento del potencial de los vinos se produce aporximadamente a 0,4V, siendo la añada del 2014 la que alcanza los valores maximos, entre 0,8-0,9V aproximadamente. La curva verde (vino K5 del 2019), la morada (vino K6 del 2016) y la naranja (vino K5 del 2017) son las curvas que más rápidamente aumentan su pendiente en esta parte temprana del gráfico, siendo entonces los vinos que más compuestos fácilmente oxidables poseen y los que además necesitan una mejor protección (nitrógeno, ascórbico, SO_2, glutatión, taninos elágicos, etc...). Los vinos de las añadas del 2014 al 2016, siguen una curva muy similar, pero no arrancan tan temprano, por lo que deben tener menos compuestos oxidables y no necesitan tanta protección como los anteriores. El vino del 2017 está en un punto intermedio en comparación con los otros vinos.

Son las curvas de los vinos 2014, 2015 y 2019 las que mayor área tienen debajo de la curva principal que representa el IOG, por lo que representan a los vinos que más compuestos resistentes a la oxidacion presentan y los que mayor potencial de guarda poseen. Cabe destacar que aun llevándose 5 años de diferencia, los vinos del 2014 y del 2019 tienen una resistencia a la oxidación muy similar, siendo entonces las añadas 2014 y 2015 referencias para la bodega a tomar en consideración como vinos ejemplares. La representación de la derivada del voltamograma, figura 7, es útil para caracterizar las familias de compuestos oxidables. La parte superior del primer pico identifica el potencial al que menos se oxidan las especies, ya que están mejor protegidos. Posteriormente, cuanto más se desplaza el pico hacia la izquierda, significa que tiene un potencial de longevidad más bajo y que los vinos son más reactivos frente a la oxidación. En el voltamograma de derivadas se observan dos picos elevados, uno en el vino del 2019 y otro del 2014: El pico del primero está más desplazado hacia la derecha respecto al del 2014. Por lo que estos dos vinos son los que tienen mayor capacidad de envejecimiento en comparación con los otros. Llama la atención que los dos vinos de la misma añada 2016 (K5 y Kaiaren), son los que menos longevidad muestran, especialmente el segundo, pues presentan ambos los valores más bajos de IOG, lo mismo ocurre en el gráfico de la primera derivada del voltamograma.

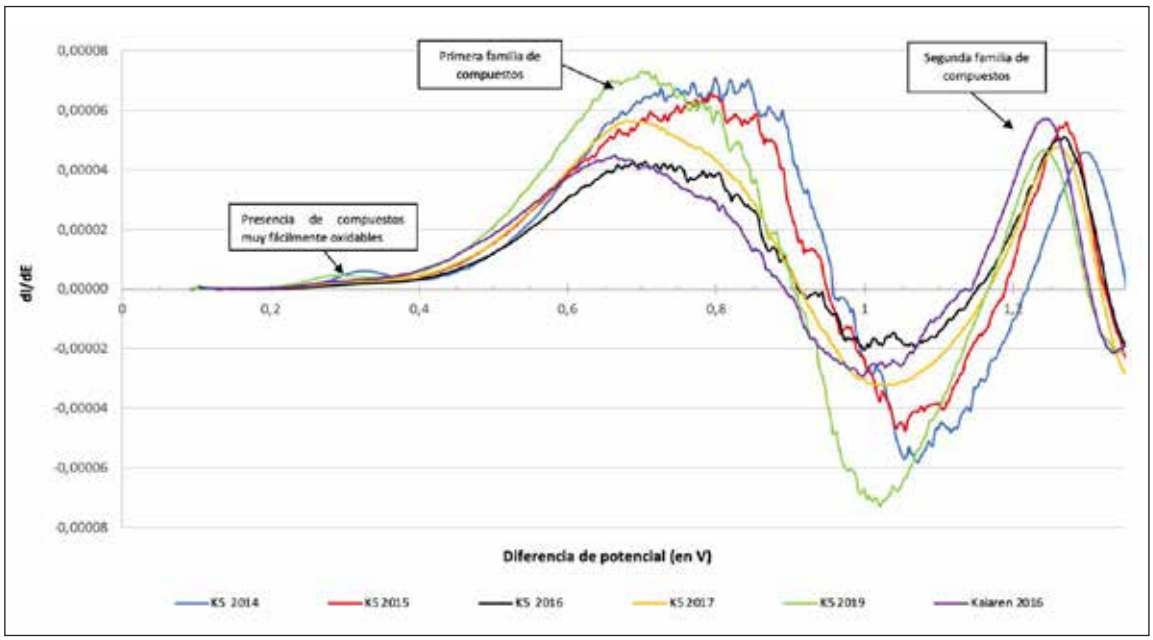


Figura 7. Primera derivada del voltamograma de los vinos en estudio.

CONCLUSIÓN

El objetivo del trabajo era conocer la longevidad de los vinos txacolis elaborados por la bodega y su potencial de envejecimiento. Los resultados obtenidos indican que todos los vinos con crianza sobre sus lías analizados en este estudio mediante voltametría son resitentes a la oxidación y tienen un buen potencial de envejecimiento en botella, aunque existen diferencias entre ellos.

El objetivo de la bodega es elaborar vinos blancos con potencial de guarda y de envejecimiento en botella. Esta evolución, además de cambiar y mejorar las características organolépticas de los vinos, permite a la bodega conocer el comportamiento de la variedad Hondarrabi zuri con el paso del tiempo y crear un "registro" de esa evolución (inexistente hasta el momento).

Observando la resistencia y el potencial que tienen las añadas más antiguas analizadas en este trabajo, 2014 y 2015, es muy interesante tenerlas en cuenta para la bodega y seguir elaborando los vinos en esta línea, aprovechando el valor añadido que tienen en el mercado.

Aunque la vinificación haya sido la misma para todos los casos, se observa que el tiempo de envejecimiento en botella hace que esta resistencia a la oxidabilidad sea diferente. Los vinos de las añadas 2014, 2015 y 2019 son los vinos que presentan mayor resistencia a la oxidación y se encuentran por lo tanto mejor protegidos. El vino del 2015 tiene un IOG muy elevado y un IOG2 muy bajo, por lo que este vino tiene muy buena resistencia y estabilidad frente a la oxidación. Es un vino por lo tanto que tiene gran potencial de envejecimiento.

El vino del 2019 tiene un IOG por encima del valor máximo de referencia, aunque también un IOG2 superior al de la media. La añada del 2017 se encuentra en un punto intermedio de oxidación en comparación con el resto, tanto respecto a los valores IOG y IOG2 como en las respresentaciones graficas de los voltamogramas. Se podría decir, que esta añada tiene potencial medio para envejecer en botella.

Los vinos de la añada del 2016 son los que menos resistencia a la oxidación tiene (Kaiaren y K5) siendo los vinos que tienen mayor concentración de compuestos oxidables tienen y sus valores IOG y IOG2 indican que son los tienen menor potencial para seguir envejeciendo. Sin embargo, el Kaiaren tiene mayor longevidad que el K5, consecuencia de su mayor periodo de crianza sobre lías, confirmando lo anteriormente expuesto.

BIBLIOGRAFÍA

-. Antonio Tomás Palacios García, Jean-Clément Raffenaud , Tommaso Nicoleto , Vicent Renouf. "Voltametría en enología: nuevas perspectivas analíticas para la evaluación de la longevidad del vino" Revista La Semana Vitivinícola. Abril 2020.

-. Nicolas Vivas, Nathalie Vivas de Gaulejac, Nadège Khan y Marie Françoise Nonier. Centro de Investigación Demptos, ISM/CESAMO" Principes et utilité de la mesure du potentiel d'oxydoréduction dans les vins"

-. Gonzalez A, Vidal S, Ugliano M. Untargeted voltammetric approaches for characterization of oxidation patterns in white wines. Food Chem. 2018.

Bard A.J., Faulkner L.R.; Electrochemical methods. Fundamentals and applications. John Wiley

-. Del Alamo M., Nevares I., Carcel M.; "Redox potential evolution during red wine aging in alternative systems". Analytica Chimica Acta 2006; 563: 223-228.

-. Kilmartin P.A., Zou H, Waterhouse A.L.; "Correlation of wine phenolic composition versus cyclic voltammetry response". American Journal of Enology and Viticulture 2002; 53: 294-302.

-. Makhotkina O., Kilmartin P.A.; "Uncovering the influence of antioxidants on polyphenol oxidation in wines using an electrochemical method: cyclic voltammetry". Journal of Electroanalytical Chemistry 2009; 633: 165-174.

-. Petrovic S.C.; "Correlation of perceived wine astringency to cyclic voltammetric response". American Journal of Enology and Viticulture 2009; 60: 373-378.

-. Piljac J., Martínez S., Stipcevic T., Petrovic Z., Metikos-Hukovic M.; "Cyclic voltammetry investigation of the phenolic content of Croatian wines". American Journal of Enology and Viticulture 2004; 55: 417-422.

-. Rodrigues A., Silva Ferreira A.C., Guedes De Pinho P., Bento F, Geraldo D.; "Resistance to oxidation of white wines assessed by voltammetric means". Journal of Agricultural and Food Chemistry 2007; 55: 10557-10562.

-. Pascal Chatonnet, Iciar Gallo Martínez y Antonio Tomás Palacios García, Laboratorios Excell Francia y Excell Ibérica "Electroquímica en enología: voltamperometría" Ponencia del Fórum Vivínum. 2020

-. Paul A. Kilmartin. Programa de Ciencia del Vino, Departamento de Química, Universidad de Auckland, Nueva Zelanda. "Reevaluación de mediciones de potencial redox en el vino" ACE Enología 2010

-. M. José Jara-Palacios, Dolores Hernanz, M. Luisa Escudero-Gilete, Francisco J. Heredia, "Antioxidant potential of white grape pomaces: Phenolic composition and antioxidant capacity measured by spectrophotometric and cyclic voltammetry methods" Food Research International, Volume 66, ISSN 0963-9969

-. Maurizio Ugliano, "Rapid fingerprinting of white wine oxidizable fraction and classification of white wines using disposable screen printed sensors and derivative voltammetry"Food Chemistry, Volume 212, 2016. Pages 837-843.ISSN 0308-8146,

Vinventions anuncia la adquisición de Federfin Tech SRL

Denis Van Roey, CEO de Vinventions, líder mundial en soluciones de cierre para la industria del vino, anuncia la reciente adquisición de Federfin Tech Srl, un especialista en tapones de rosca de aluminio establecida en Tromello (Italia).

Esta adquisición reforzará el liderazgo del grupo Vinventions en el espacio de cierre de vinos y representa un hito importante en la estrategia de la compañía para convertirse en un líder global en todos los tipos de cierres sostenibles y de alto rendimiento para la industria del vino y bebidas espirituosas. Al unir fuerzas con Federfin, Vinventions se convertirá en uno de los 3 principales productores de tapones de rosca de vino a nivel mundial, creando importantes sinergias industriales y comerciales en beneficio de sus clientes mientras se mantiene fiel a su filosofía de flexibilidad, proximidad y fuerte soporte técnico.

El grupo combinado también aprovechará sus capacidades únicas de I + D, incluida la gestión del oxígeno y el conocimiento industrial para seguir invirtiendo en innovación y ofrecer nuevos productos sostenibles y de alto rendimiento a su base de clientes global.

De izquierda a derecha: Federico Masarati (Federfin Tech) - Denis Van Roey (CEO Vinventions) - Livio Masarati (Presidente Federfin Tech)

Métodos Químicos Automatizados para el Control de Calidad en la Producción de Vino

Dr. Ing. Mario Ignacio Weibel - Responsable I+D+i Tecnología Difusión Ibérica S.L.
TDI Tecnología Difusión Ibérica - C/ Progrés, 46-48, 08850 Gavà (Barcelona)
www.tdianalizadores.com / info@t-d-i.es / Tel. 93 638 20 56

Para el momento en que el lector se encuentre leyendo este artículo, seguramente la vendimia ya habrá comenzado en su región o esté a punto de hacerlo. Como cada año, el sector vitivinícola se enfrenta a un escenario de muchos desafíos, pero también de grandes oportunidades para elaborar vinos de alta calidad y con un buen precio de mercado. En tiempos complicados y de imprevisión como los que se están viviendo a día de hoy, resulta imprescindible vigilar de cerca todos los aspectos que puedan influir en los costes de producción: sean materias primas, aditivos, suministros auxiliares, mano de obra, pérdidas. Este es el único camino a seguir para garantizar que la actividad productiva desarrollada sea rentable y tenga viabilidad futura.

Un aspecto que muchas veces parece secundario, pero que puede jugar un papel importante en este escenario es el establecimiento de procedimientos de control de calidad. Cuando la calidad esté garantizada desde el inicio al final de un proceso, el elaborador obtendrá un producto con los mejores atributos, un precio competitivo y reducirá el nivel de fallos y sus pérdidas asociadas a valores mínimos; obteniendo así el mayor rédito posible de su actividad.

En el mundo vitivinícola, los métodos químicos siempre han jugado un papel muy importante en el control de la calidad de la uva, el mosto en fermentación y el vino acabado. Tradicionalmente, estas técnicas requerían de una gran cantidad de material específico de vidrio, mano de obra especializada en el manejo de sustancias químicas potencialmente peligrosas y en la ejecución de las técnicas, y tiempos de análisis considerablemente extensos. Todas estas condiciones juntas hacían que el montaje de un laboratorio enológico en el interior de la bodega requiriera de una inversión considerable y, por tanto, en muchas ocasiones la decisión acababa siendo externalizar la función de control de calidad.

Actualmente, gracias a los adelantos tecnológicos de las últimas décadas en robótica, electrónica y óptica, las tareas de control de calidad se pueden llevar a cabo dentro de la bodega sin que sean necesarias grandes sumas de capital a invertir. Por ejemplo, la gama de analizadores químicos automáticos Miura, comercializados por TDI, son la solución para muchos de los análisis químicos tradicionales en laboratorios enológicos. La flexibilidad en la concepción de estos instrumentos permite que TDI disponga de soluciones para todo tipo

Vista del Laboratorio de TDI donde se producen y controlan los reactivos químicos bajo un sistema de calidad certificado

de bodegas y laboratorios, con productos que van desde los 60 test/hora del Miura Micro a los 240 test/hora del Miura 200 2 brazos. Cada uno de estos equipos de análisis trabaja efectuando de forma automática todas las tareas de dilución, dispensación y mezcla de muestra y reactivos a través de uno o más brazos robóticos, acoplados a un sistema fotométrico de alta precisión que realiza el seguimiento de la reacción química y un software especializado con parámetros preestablecidos que se encarga de efectuar los cálculos para la calibración de los métodos y el cálculo de la concentración en la muestra incógnita de vino o mosto. Son equipos que, además, cuentan con la posibilidad de estar conectados vía LIMS a un sistema centralizado de gestión de las analíticas del laboratorio, para mantener la trazabilidad de las muestras.

El funcionamiento de los analizadores químicos automáticos se complementa con una serie de reactivos químicos dedicados que posibilitan la determinación de una serie de parámetros específicos de la enología y que son de mucha importancia en el proceso de vinificación. Así, TDI, logra brindar una solución sencilla y accesible acorde a las distintas necesidades analíticas de enólogos y elaboradores de vino a lo largo de las varias etapas del proceso de producción de un vino o bebida alcohólica en base a la uva. El portafolio actual de reactivos enzimáticos, colorimétricos y turbidimétricos específicamente diseñados para su aplicación a la enología comprende los siguientes parámetros: Ácido Acético, Ácido L-Málico, Ácido L-Láctico, D-Glucosa+D-Fructosa, Ácido D-Glucónico, Ácido Cítrico, Nitrógeno Amoniacal, Nitrógeno Alfa-Amínico, Sulfito Libre, Sulfito Total, Acetaldehído, Ácido Tartárico, Ácido D-Láctico, Antocianos, Calcio, Catequinas, Cobre, Color, Glicerina, Glucosa, Hierro, Polifenoles Totales, Azúcares Totales, Acidez Total y Ácido Pirúvico; además de los calibradores específicos de cada parámetro y el calibrador multiparamétrico Enocal que cubre los parámetros más importantes de la enología.

¿Cómo podemos ayudarle desde TDI a controlar la calidad de su vino?

La puesta a punto de un programa de control de calidad ayuda al elaborador a poder determinar cuáles son los puntos críticos del proceso y reducir los fallos a lo largo de toda la cadena productiva, resultando en una disminución de pérdidas, una reducción de costes y una mayor calidad del producto final. Cualquier plan de control de calidad requerirá de analíticas fiables, precisas y, en lo posible, sencillas. Ahí es donde TDI, gracias a su vasta experiencia, puede aportar soluciones inteligentes a la bodega en las distintas etapas del proceso. A continuación, se realizará un detalle de los análisis que pueden efectuarse en cada paso de la vinificación, resumida en las siguientes operaciones: recepción, fermentación y crianza, estabilización y embotellado.

Recepción

En esta primera etapa del proceso de vinificación es fundamental poder disponer de la información más precisa acerca de la calidad de la materia prima que está entrando en bodega. Usualmente, si la uva es propiedad de la bodega, muchos de los controles ya se habrán realizado de forma periódica en la viña.

Pero, cuando la uva se compra a terceros, poder determinar su calidad permite: realizar un pago justo al viticultor; adelantarse a problemas que podrían suceder durante la vinificación; en caso que las instalaciones lo permitieran se podría diferenciar la entrada de uva para poder obtener distintos mostos en función de la calidad esperada en el vino terminado y, finalmente, también puede servir en un futuro para proponer planes de mejoras a los viticultores y/o adaptar procesos productivos.

Los parámetros que se controlan en recepción suelen estar relacionados con la madurez tecnológica, la madurez fenólica y el estado sanitario de la uva. Así, además del grado alcohólico probable, el pH y la acidez total del mosto, se hacen imprescindibles los análisis por vía química de:

- **Ácido D-Glucónico** y en ocasiones **Glicerol**, para prevenir la entrada de uva afectada por Botrytis.

- **Ácido Acético**, para controlar el inicio de posibles fermentaciones indeseadas por ataque microbiano.
- **Potasio.**

- Ácido L-Málico.

- **Nitrógeno Fácilmente Asimilabl**e, a través de la suma de su fracción orgánica (**Nitrógeno Alfa-Amínico**) e inorgánica (**Nitrógeno Amoniacal**). El control del nitrógeno permite llevar a cabo un plan eficiente de adición de nutrientes a las levaduras, a la vez que evitará las paradas súbitas de fermentación por falta de nitrógeno y, en el caso que haya un exceso de este elemento, una sobrepoblación de microorganismos que conduzcan a la generación en exceso de acidez volátil y, en el peor de los casos, aminas biógenas. Los métodos químicos automatizados se imponen frente al tradicional método de Sorensen gracias a la rapidez, facilidad de uso y seguridad en el uso de los reactivos incluidos en ambos kits.

Fermentación

Dentro de este bloque de operaciones se podría comenzar, durante las etapas de prensado y maceración, con un seguimiento analítico de la extracción de Polifenoles Totales, Antocianos, Catequinas y Color, parámetros fundamentales en la elaboración de vinos rosados y tintos, adaptados a las tendencias actuales del mercado.
Una vez el mosto está preparado para comenzar la fermentación alcohólica, existen una serie de parámetros que es necesario vigilar de cerca para evitar resultados indeseables. Además de los controles de densidad y temperatura se podrían llevar a cabo los siguientes análisis químicos sobre el mosto en fermentación:

- **Azúcares Fermentables** que, si bien al comienzo de la fermentación pueden controlarse en forma aproximada con el uso de densímetros y refractómetros, al acercarse el final de fermentación será necesario recurrir a métodos enzimáticos, mucho más precisos, como la determinación de la suma de **Glucosa+Fructosa** o de **Azúcares Totales** cuando se trata de segundas fermentaciones con adición externa de sacarosa. Es necesario determinar en forma precisa el azúcar residual al final de la fermentación alcohólica para así evitar correr riesgos de fermentaciones espontáneas en botella o de contaminaciones bacterianas.

- **Ácido Acético**, como componente mayoritario de la acidez volátil (90-95%) es una forma más rápida, económica y sencilla de controlar uno de los parámetros más críticos de la vinificación.

- **Sulfito Libre y Total**, para asegurar la dosificación exacta y precisa de este importante aditivo empleado como antimicrobiano y antioxidante, sin exceder los límites establecidos por las normativas vigentes. Cabe destacar que los métodos colorimétricos presentan ventajas como la rapidez, la automatización y el coste frente a los tradicionales métodos de determinación de SO_2 como Frantz-Paul y Ripper.

Una etapa fundamental en la producción de vinos tintos y, en algunos casos, en vinos blancos, es la fermentación malo-láctica, proceso en el cual se modera la acidez del vino a partir de la transformación del Ácido L-Málico en Ácido L-Láctico. Aquí, se podrán evaluar los siguientes parámetros:

- **Ácido L-Málico,** fundamentalmente al inicio de esta operación, para determinar de forma fehaciente si ha comenzado o, en caso que se deseara el efecto contrario, si se ha logrado evitar la fermentación a través de la utilización correcta de inhibidores y aditivos.

- **Ácido L-Láctico,** particularmente hacia la última parte de la malo-láctica para lograr dilucidar con certeza la finalización y el alcance que ha logrado esta misma.

En la etapa de crianza y envejecimiento del vino también es necesario llevar a cabo diferentes analíticas de control, incluyendo:

- **Ácido Acético,** como indicador del aumento de la volátil por el contacto con oxígeno.

- **Sulfito Libre y Total,** para asegurar que el vino se mantenga siempre protegido.

- **Ácido D-Láctico,** para controlar su posible producción, particularmente en crianzas más largas.

Estabilización y embotellado

Una vez acabadas las fermentaciones y la etapa de crianza, el número de parámetros a controlar se amplía. Algunos de ellos son prácticamente indispensables, mientras que otros aportan información para comprender mejor los procesos que se han llevado a cabo. En este punto se pueden controlar parámetros muy diversos, además de los nombrados anteriormente.

Algunos como **Acidez Total, pH, Color, Ácido Tartárico y Polifenoles Totales**, permiten entender el estado químico del vino en su totalidad. Si sumamos las determinaciones de los iones **Calcio, Cobre y Hierro** presentes en el vino, tendremos información muy importante para poder tomar las mejores decisiones respecto a los protocolos de clarificación, filtración y estabilización que se deberán seguir, para reducir y/o evitar el riesgo de las denominadas roturas o quiebras tartárica, cálcicas, cuprosas y férricas, que impactan negativamente en la valoración del vino. Con la finalización de los procesos de estabilización requeridos llega el momento del embotellado. Aquí será necesario analizar **pH** y **Acidez Total**, para determinar la cantidad de sulfito que será necesario añadir para mantener niveles adecuados de **Sulfito Libre** con el objetivo de mantener protegido el vino hasta el momento de su consumo. Así como también se debe controlar el nivel de **Sulfito Total** para respetar las normativas aplicables.
Por otra parte, según el caso, puede ser necesario

Sistemas de embotellado AVE TECHNOLOGIES: Precisión, fiabilidad, innovación.

Fiabilidad y precisión: éstas son las palabras clave para los innovadores sistemas de embotellado AVE Technologies. Sistemas altamente automatizados, diseñados y realizados a medida de las exigencias de cada cliente para tratar cualquier tipo de producto: vino, agua, refrescos con y sin gas, leche. La fiabilidad y la precisión se concretan en el nuevo sistema de llenado isobárico EFS-EVO apto al embotellado en vidrio de bebidas con o sin gas. Gracias a sus especiales válvulas híbridas, el sistema EFS-EVO une la tradicional robustez y fiabilidad mecánica a la flexibilidad y precisión de las soluciones electrónicas más avanzadas.

DELLA TOFFOLA IBERICA

DELLA TOFFOLA IBERICA S.A.
Pol. Industrial Lentiscares I c/ La Losa, s/n I
26370 NAVARRETE (La Rioja)
T. 941 44 04 20 I F. 941 44 05 71
dti@dellatoffola.es I www.dellatoffola.es

DELLA TOFFOLA GROUP

hasta la última gota

determinar los niveles de **Ácido Ascórbico** y **Ácido Cítrico**, aditivos cada vez más empleados, para asegurar el cumplimiento de las reglamentaciones.

¿Por qué depositar la confianza del Control de Calidad de su vino en TDI?

En su vasta trayectoria de más de 35 años, TDI se ha convertido en pionero y líder en la comercialización de soluciones analíticas innovadoras y específicas para la enología. Prácticamente al mismo tiempo, se ha especializado en la investigación, desarrollo y fabricación de reactivos químicos dedicados para su uso en espectrofotómetros, analizadores químicos de flujo y analizadores químicos discretos.

El avance en el diseño de los reactivos ha permitido cambiar los antiguos kits con enzimas y cofactores en formato liofilizado que requerían de manipulaciones varias y cuyos reactivos de trabajo eran poco estables en el tiempo, por los actuales kits con reactivos líquidos, de alta estabilidad (la mayoría de ellos con más de 18 meses) y prontos al uso, evitando así la preparación de reactivos de trabajo y las pérdidas que esto podría implicar. Esta evolución ha sido el fruto de años de investigación continua en el tiempo, y que sigue hasta el día de hoy para mejorar no sólo la estabilidad del reactivo sino también su rendimiento y precisión.

Además de en la mejora continua de reactivos que no acaba con la comercialización de un determinado parámetro, en TDI se trabaja en la preparación de nuevos parámetros, de acuerdo a las necesidades analíticas recabadas de nuestros clientes. A partir de aquí, comienza el trabajo de investigación, desarrollo y búsqueda de formulaciones para obtener un producto eficiente, preciso y estable a largo plazo. Si bien lograr un producto que funcione es la parte relativamente más sencilla, poder obtener el mismo rendimiento durante un intervalo de tiempo considerable suele ser el paso más complicado, pero también el más beneficioso para el cliente, ya que se reducen las manipulaciones al obtener reactivos listos para su uso. Esta etapa del desarrollo consiste en ir efectuando análisis de la eficacia del reactivo a intervalos regulares de tiempo, para poder definir así su fecha de caducidad. Una vez adaptadas las fórmulas y determinado el período de validez del reactivo, éste pasa a la fase de producción, para ser un producto más de la cartera.

Ya en producción, y como es habitual con el resto de reactivos comercializados, cada etapa del proceso, desde la materia prima, pasando por los productos intermedios, el producto final en bulk y el embotellado final del reactivo y la confección del kit, está sujeta a minuciosos controles de calidad para asegurar que la producción se ha realizado de manera correcta y el reactivo funcionará correctamente hasta el día de su caducidad. Así, cada etapa está sometida a protocolos específicos, para obtener un producto de alta calidad y que cumpla las expectativas del cliente. Ningún kit sale a la venta sin los correspondientes y rigurosos controles de calidad aprobados por

la dirección del Laboratorio. Esto le brinda la confianza suficiente al cliente, de estar utilizando un reactivo estable, preciso y eficiente. Prueba de todos los controles y el empeño en asegurar la calidad de los reactivos es, que TDI, ha sido certificada por organismos acreditados bajo las normas ISO 9001:2015 para su Sistema de Gestión de la Calidad e ISO 14001:2015 para su Sistema de Gestión Ambiental. Estas certificaciones cubren también todos los procesos de la empresa, poniendo el foco en los siguientes ejes:

- Alcanzar el cumplimiento de los requisitos y expectativas de nuestros clientes, así como los requisitos legales y reglamentarios.

- Facilitar la mejora del nivel de formación necesario para el eficiente desempeño de las funciones y tareas de nuestros trabajadores, directos e indirectos.

- Velar para que las condiciones de trabajo sean óptimas mediante la evaluación de los riesgos que pueden producirse en los procesos, eliminando en lo posible los mismos y reduciendo los evaluados.

- Trabajar constantemente en la mejora continua del Sistema Integrado de Gestión, para la mejora de nuestros procesos.

- Fomentar el empleo racional de los recursos naturales y una concienciación clara de favorecer nuestro entorno, no solamente mediante nuestra labor, sino implicando también a todos nuestros proveedores y clientes.
- Compromiso con la protección del medio ambiente, incluyendo la prevención de la contaminación y el uso sostenible de recursos.

De esta manera, cuando un cliente utiliza un producto de la marca TDI, sabe que cuenta con el respaldo y garantía de una empresa con más de 35 años de trayectoria dedicados en exclusiva a la provisión de soluciones analíticas para la enología.

Estamos aquí para ayudarle en su día a día.
¡Somos la ENOLUCIÓN!

Si tiene una necesidad analítica y desea saber cómo resolverla, no dude en comunicarse con nosotros vía mail (info@t-d-i.es), a través de la web www.tdianalizadores.com o de nuestras redes sociales, y juntos encontraremos la mejor solución.

DELLA TOFFOLA GROUP

NUNCA PARAMOS DE INNOVAR

A día de hoy seguimos escribiendo el futuro de la enología. Nuestro sistema de prensado con Software de Inteligencia Artificial para la entrada y salida de producto está estableciendo nuevos estándares. Los Sistemas de llenado isobárico electroneumático y la nueva generación de etiquetadoras hacen el resto. La Innovación continua.

Sistema de prensado continuo

Sistema de llenado isobárico eléctro-neumático y nueva etiquetadora

DELLA TOFFOLA · AF · Zitalia · Priamo FOOD TECHNOLOGIES · omb · SIRIO ALIBERTI · GIMAR

DELLA TOFFOLA IBERICA S.A.U
c/ La Losa, s/n Pol. Ind. Lentiscares - 6370 NAVARRETE - LA Rioja (España-Spain)
Phone +34 941 440 420 - Fax +34 941 440 571 - dti@dellatoffola.es - www.dellatoffola.es

PINNACLE

Distinción revelada

Permítanos ayudarle a elaborar el **mejor vino** posible.

Escoja entre nuestro NUEVO rango de insumos enológicos de alto rendimiento (Levaduras, Nutrientes y Enzimas) que complementan los estilos de vinificación actuales y le permiten conseguir mayor **intensidad en color y aromas así como mayor complejidad.**

Alcance nuevas metas con la NUEVA gama Pinnacle de insumos enológicos.

PINNACLE INGREDIENTS
THE WINEMAKER'S CHOICE

Más información en:
pinnaclewineingredients.com

Ravago CHEMICALS

Distribuidor para España y Portugal:
RAVAGO CHEMICALS SPAIN S.A.
Venezuela, 103 4a Planta, 08019 Barcelona
T. +34 93 208 71 38
wine@ravagochemicals.com
www.ravagochemicals.com

AB Biotek
PARTNERS IN FERMENTATION™
A business division of AB MAURI