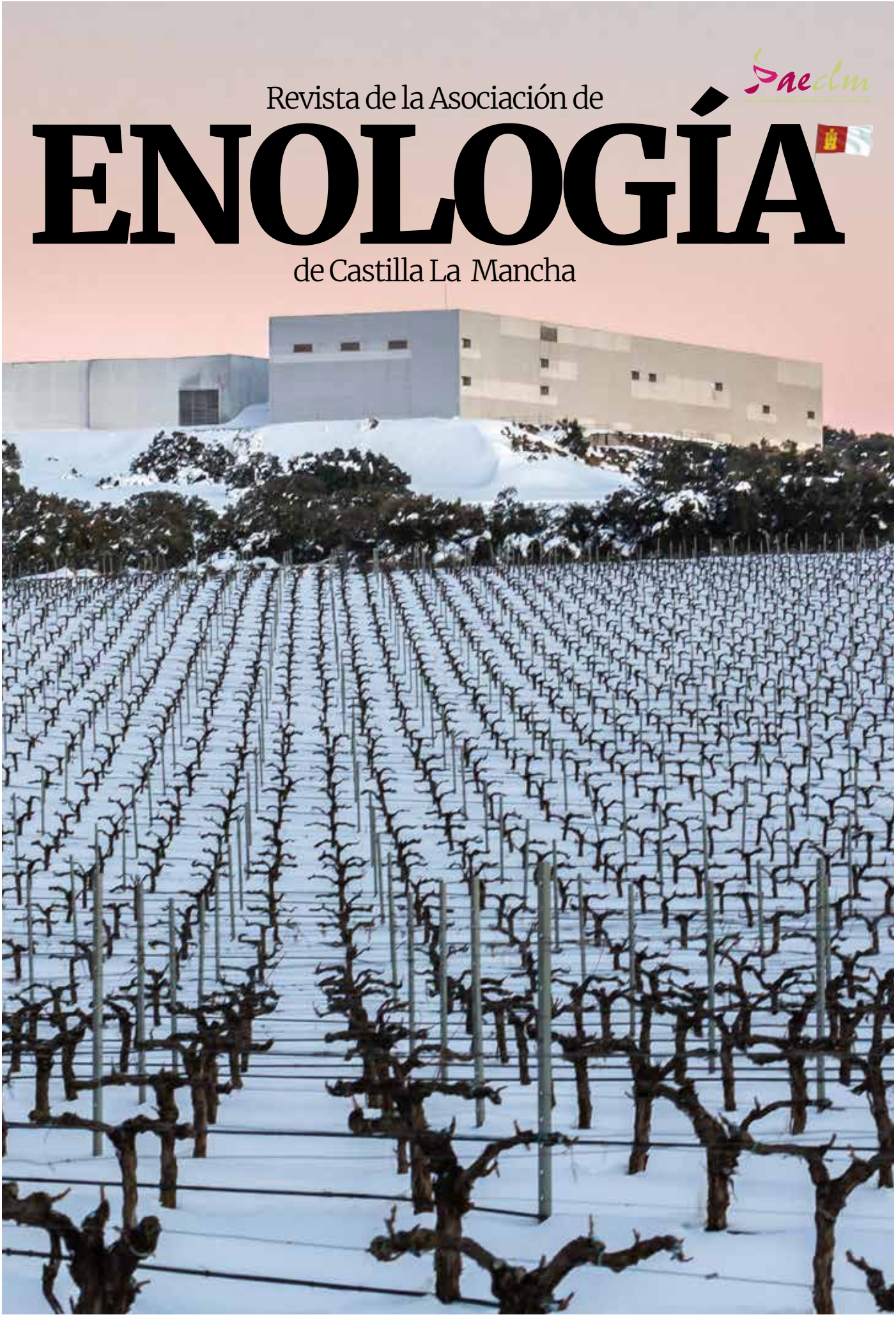
Marzo 2023 | Número 11

Revista de la Asociación de

ENOLOGÍA

de Castilla La Mancha



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

SUMARIO

DO Almansa incrementó un 1,8% su valor de comercialización en 2022
ACTUALIDAD DOs C. LA MANCHA 06

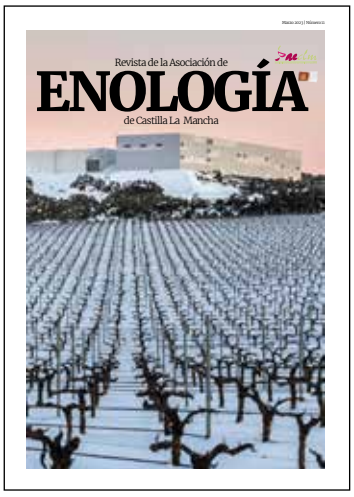
La Asociacion de Enologia de Castilla La Mancha visita la bodega de Felix Solis S.A. en Valdepeñas
ACTIVIDAD ASOCIACIÓN 28

España, 2ª potencia mundial en investigación sobre vino y su relación con la salud y la nutrición
INTERNACIONAL 32

Carlos Moro, nuevo presidente de la Plataforma Tecnológica del Vino
CRÓNICAS 40

EDITORIAL ---------- 04
ACTUALIDAD DOs C. LA MANCHA ---------- 06
ACTIVIDAD ASOCIACIÓN ---------- 28
INTERNACIONAL ---------- 31
CRÓNICAS ---------- 38

INDUSTRIA AUXILIAR ---------- 44
Enomaq 2023 ---------- 44
Anfiquímica ---------- 46
BASF ---------- 48
Della Toffola ---------- 51
Excell Ibérica ---------- 56
J Vigas ---------- 58
Multifiltra ---------- 62
Vinventions ---------- 64
Ravago ---------- 67
TDI ---------- 70
Vidrala ---------- 72
VinoEmpleo ---------- 74



Revista de la Asociación de Enología de Castilla La Mancha

Número 11
Marzo 2023

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:
Finca Antigua Viñedos & Bodega

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.

EDITORIAL

"Por si éramos pocos parió la abuela"

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

"Por si éramos pocos parió la abuela" Ha venido a mi mente esta frase, que decía muy habitualmente mi padre. Si hoy viviera y hubiera leído la noticia de la escisión de las bodegas alavesas de la D. O. Rioja, se hubiera echado las manos a la cabeza y repetido la tan original frase. ¿Alguien se imagina si se escindieran las bodegas de una provincia de las cuatro que componen la D. O. La Mancha?

Tenemos en España un número muy grande de denominaciones geográficas protegidas. Esto no es de extrañar dado que somos el segundo país más grande de Europa y también uno de los más montañosos, lo que hace que haya diferenciaciones geográficas que marcan las características productivas del vino. Las denominaciones geográficas fueron en su inicio una forma de proteger la producción de zonas concretas, ante otras sin regular con costes de producción más baratos. Hoy en día la denominación geográfica es más un indicador geográfico y de tipo de producto que otra cosa. Un consumidor pide un Rioja o un Ribera más por costumbre que por diferenciación cualitativa, ¡que la hay!.

La atomización de denominaciones de origen, de bodegas, de variedades, hacen que el consumidor esté constantemente bombardeado publicitariamente, llegando a la confusión, o bien, inicia un proceso básico de aprendizaje para conocer algo sobre el mercado del vino, o se deja llevar por lo fácil. La tan manida frase del camarero: ¿Rioja o Ribera? Y si es blanco, ni eso. "Verdejo". El consumidor tiene una oferta, de las más grandes del mundo, sintiéndose abrumado y lógicamente elige el vino en el lineal por su costumbre de compra o por no diferenciarse del resto en un restaurante.

En el mercado internacional las reglas son otras. Competimos con nuestros vecinos franceses e italianos y nos empeñamos en seguir las pautas del mercado español. Vemos el esfuerzo de las denominaciones de origen por hacer valer su diferenciación geográfica de calidad, muchas veces en detrimento de la variedad o de la marca. Desde mi punto de vista estamos errando el tiro.

¿Alguien ha pensado como países emergentes en el mundo del vino, han podido posicionarse por encima de nosotros en el mercado internacional?. Estoy pensando en Nueva Zelanda, Australia, Sudáfrica o Chile. Ellos no compiten con denominaciones de origen territoriales de cada país. Ellos compiten con vinos muy bien elaborados, de gama media alta, ofreciendo al consumidor lo que el consumidor quiere y siempre haciendo hincapié en la denominación de país: "Vino de Chile", "Vino de Nueva Zelanda", Etc. No quiero hacer comparativas de precio de venta porque nos echaríamos a llorar.

El mercado nacional crece muy poco, durante mucho tiempo han estado atacando el consumo de vino, unas veces por las campañas de tráfico, otras por la fuerza de las campañas publicitarias de bebidas refrescantes sustitutos del vino y otras, como no, desde las instituciones europeas, con los mensajes contra el vino. Aun así, las bodegas y las denominaciones de origen continúan con una lucha titánica para conseguir aumentar sus ventas de vino.

El mercado internacional es la única opción que tenemos en España para conseguir aumentar las ventas de vino español. He aquí la gran batalla. Tenemos vinos excelentes, podemos competir con Italia, Francia y todos los países productores del hemisferio sur. Podemos ser más competitivos a la hora de abrir nuevos mercados o de introducir nuestros vinos en los mercados de consumidores consolidados, pero es aquí donde hemos de trabajar con unidad de país productor. La inversión en Marketing para proyectar una imagen del vino español, **SPANISH WINE**. Este es el único camino para seguir. Donde las denominaciones de calidad geográficas han de colaborar. La unión hace la fuerza. Que no nos ocurra como en el mercado del aceite de oliva. "SPANISH OLIVE OIL Made in Italy". Las instituciones políticas son las que han de abrir el camino y luego las D. O. junto con sus productores, competir para ganar al consumidor, por su origen o por variedad de uva, pero la primera imagen ha de ser, **SPANISH WINE**.

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 · AVF · 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

DO Almansa incrementó un 1,8% su valor de comercialización en 2022

Un año más, Denominación de Origen Almansa vuelve a aumentar el valor de sus vinos tanto a nivel nacional como internacional. Después de cerrar el 2022, DO Almansa ha visto cómo el valor de comercialización de sus vinos a nivel mundial ha alcanzado los 16,54 millones de euros, lo que supone un 1,88% más que en 2021.

"El valor medio del litro del vino a nivel global se incrementó un 12,5% en 2022"

Particularmente, este dato cobra importancia en el contexto internacional, donde el valor del vino de DO Almansa ha aumentado un 21% respecto al año anterior, por un 9,98% en el valor de nuestros vinos a nivel nacional. Siendo las exportaciones de nuestros vinos a nivel internacional un 77% del total.

La UE repite como principal destino de nuestros vinos

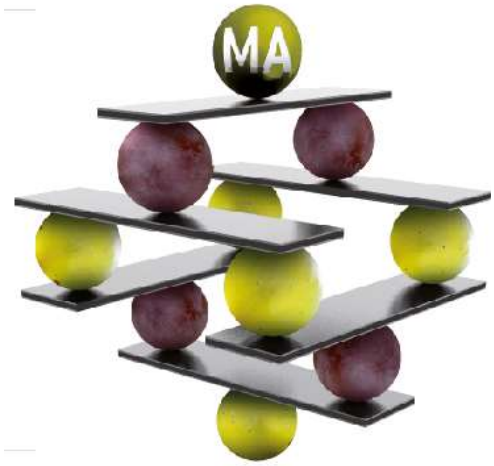
También en 2022, la Unión Europea repite como principal destino de los vinos de DO Almansa, aglutinando el 47,7% del total de los hectolitros vendidos en 2022 en todo el mundo. Finlandia, Alemania, Holanda, Estonia y Bélgica completan el podio de países que importan una mayor cantidad de vinos de Denominación de Origen Almansa en Europa.

Canadá y China, repiten como mayores consumidores fuera de la UE

Mención aparte es la de Canadá, que un año más es el mayor consumidor de vino DO Almansa del mundo, llevándose más del 28% del total de la comercialización de los vinos de DO Almansa.

Por su parte, Finlandia, que ha aumentado su importación de hl de vinos respecto a 2020, supone el 18% del total junto a China, que supone el 14%. Entre estos tres países aglutinan el 60% de los hectolitros de vino vendidos en todo el mundo.

EL EQUILIBRIO PERFECTO PARA TUS VINOS



ultiMA fresh

Frescura, dulzor y persistencia en boca

ultiMA soft

Redondez y persistencia aromática.

ultiMA Ready Life

Frescura y persistencia aromática

"Soluciones exclusivas con manoproteínas"

IOC enotecnia

IOC-Enotecnia, S.L.
administracion@enotecnia.com
www.enotecniaioc.com

DO Almansa completa con éxito su presencia en la Barcelona Wine Week 2023

Denominación de Origen Almansa estuvo presente en la Barcelona Wine Week durante los pasados días 6, 7 y 8 de febrero en el recito ferial de Montjuïc de Barcelona.

Barcelona Wine Week es una de las ferias de referencia del vino en España, supone el punto de encuentro en el sector para proyectar la calidad, la variedad y la singularidad de la zona de producción. Evento al que asisten profesionales y compradores de mercados estratégicos para la exportación de vino. Generando oportunidades de negocio y posicionamiento como marca de calidad.

Una feria que, en su tercera edición (2019, 2022 y 2023), **D.O. Almansa** participaba por primera vez de manera agrupada con el objetivo principal de aumentar el reconocimiento dentro del sector, distribución y prescriptores que pongan en valor la marca y mejorar el alcance global, mayor visibilidad y conocimiento de los vinos y del territorio. Esta edición ha tenido un gran éxito de participación con más de 800 expositores y 70 Denominaciones de Origen, con un gran potencial de oportunidades de negocio, contó con una asistencia de más de 20.000 visitantes y 600 compradores de 80 países. Además, BWW se confirma como una feria de vanguardia pionera en materia de sostenibilidad y zero waste. Supone un impulso de la competitividad e innovación del vino español a nivel internacional.

Adolfo Cano, presidente de DO Almansa, ha destacado la transcendencia de asistir nuevamente a este evento, "que se ha convertido en uno de los escaparates de referencia en España para dar a conocer el valor de nuestra garnacha tintorera y los vinos de nuestra DO Almansa". Además, el máximo representante de nuestra DO Almansa también ha destacado "seguir apostando por estas acciones que suponen una gran oportunidad de negocio a nuestras bodegas, que han podido conectar con importadores y profesionales tanto a nivel nacional como internacional".

DENOMINACIÓN DE ORIGEN ALMANSA

Avda. Carlos III nº 4
Ermita de San Blas
02640 - ALMANSA - ALBACETE
info@denominacion-origen-almansa.com
http://denominacion-origen-almansa.com/

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

El CRDOP Jumilla renueva su ayuda solidaria con la aportación de 12.000 euros a proyectos de ayuda local

Las entidades sin ánimo de lucro, Cáritas Jumilla y Cáritas Inter Parrroquial de Hellín son las receptoras de esta ayuda financiada con la aportación de las bodegas de la DOP Jumilla.

La secretaria del Consejo Regulador de la DOP Jumilla, Carolina Martínez Origone hizo entrega esta mañana de **dos cheques solidarios, de 6.000 euros cada uno, a las entidades sin ánimo de lucro, Cáritas Jumilla y Cáritas Inter parroquial de Hellín**, dentro de la acción de Responsabilidad Social Corporativa del Consejo Regulador de la DOP Jumilla y sus bodegas, que donan 4 céntimos por cada 100 contraetiquetas certificadoras, con el objetivo de revertir en la sociedad y contribuir a la mejora de las condiciones de los más necesitados en el ámbito local.

Un total de 12.000 euros

En la decimotercera edición de "Jumilla Solidaria", el CRDOP Jumilla dona este año un total de 12.000 euros que se han repartido en partes iguales a las delegaciones de Cáritas del territorio de la DOP Jumilla:

Cáritas Jumilla y Cáritas Inter parroquial de Hellín, que dirige su ayuda a Hellín, y también a los otros municipios de la comarca Campos de Hellín.

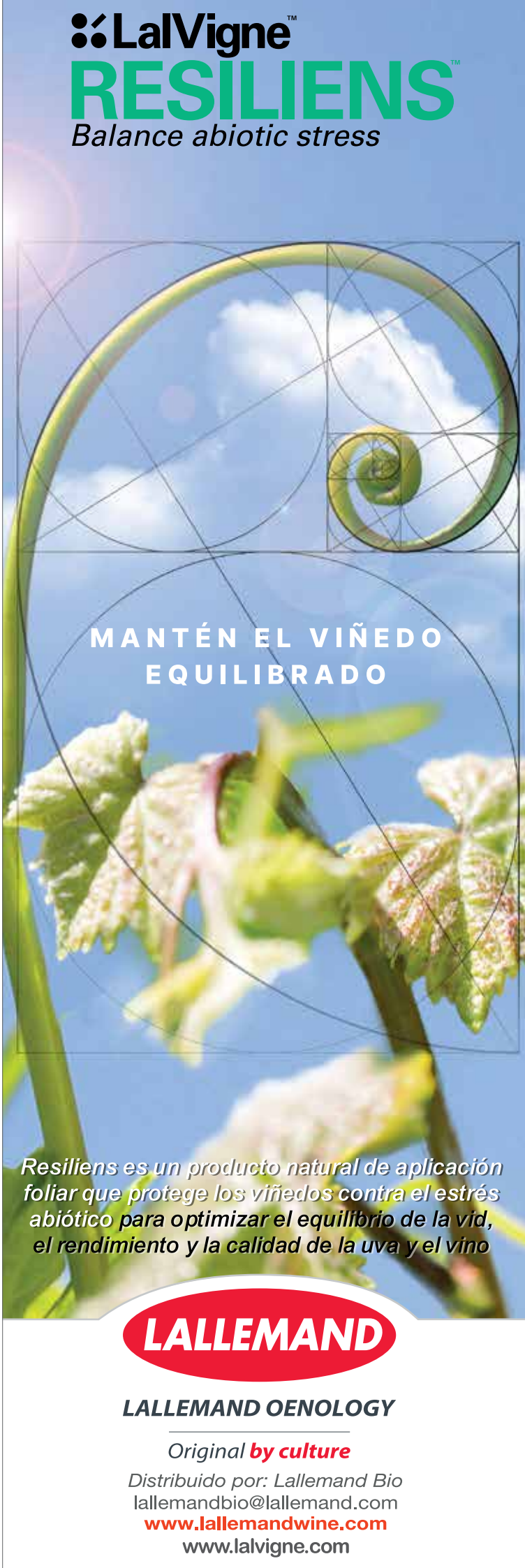
En representación de Cáritas Inter Parroquial de Hellín, asistía su directora María del Carmen Martínez, acompañada del tesorero Antonio Falquina, quienes agradecieron este apoyo para que Cáritas pueda continuar su trabajo de ayuda a los más desfavorecidos "4 céntimos cada 100 etiquetas, se convierten en mucho, hoy nos ha tocado la lotería", y agradeció al Consejo Regulador y las bodegas que lo conforman esta aportación para seguir trabajando en proyectos de inclusión social y ayuda a la infancia.

Asistencia a familias e infancia

Desde Cáritas Jumilla, se llevan a cabo varios proyectos de asistencia también en su mayoría destinados a familias e infancia, según nos relató su secretaria Irene Crespo Olivares, que estuvo acompañada por José Andrés Alcolea García, sacerdote de la Parroquia de San Juan de Jumilla y Consiliario de Cáritas Interparroquial Jumilla. Ambos quisieron compartir un mensaje de Navidad "dediquemos más tiempo a nuestros mayores, pues estamos detectando mucha soledad".

Esta no es la única acción solidaria que lidera el Consejo Regulador junto a sus bodegas. Este año, los beneficios de las ventas de vino durante las miniferias de la DOP Jumilla en abril en Jumilla, y en Hellín en octubre, han sido destinados como ayuda a Ucrania. Además de otras colaboraciones con entidades locales, como apoyo al deporte y otros colectivos.

A la rueda de prensa asistieron varios medios procedentes de las dos provincias que une la DOP Jumilla: Región de Murcia y Albacete, así como los medios locales de Jumilla y Hellín. Así, se aprovechó esta señalada acción social para brindar por la Navidad, con un vino Dulce Monastrell acompañado de dulces típicos.



I Feria del vino y del enoturismo DOP Jumilla

El pasado mes de noviembre la feria contó con un éxito de convocatoria, y se calculan que pasaron por ella más de 6.000 personas; resaltando un elevado número de visitantes de fuera de Jumilla, procedente de lugares vecinos como Yecla, Pinoso, Molina del Segura, Murcia, Cartagena, San Javier, Benidorm, y los municipios de la DOP Jumilla: Hellín, Montealegre del Castillo, Albatana, Tobarra, Ontur y Fuente-Álamo

PERFIL DE VISITANTE

Un visitante familiar, que acudió en grupo, uniendo a varias generaciones; desde los más pequeños hasta los abuelos.

Importante presencia de extranjeros de diversos países, principalmente europeos.

OFERTA DE LA FERIA

Pinchos de locales de la ruta, 22 bodegas participantes, ofrecieron más de 70 vinos a catar; algunos ya de añada 2022, y una oferta de música variada.

Más de 120 niños tuvieron un espacio privilegiado en el salón del mercado, donde pudieron jugar a diversas actividades atendidos por monitores. Se estrenó en esta feria el Juego de la Oca Jumillana, un tablero gigante que los niños disfrutaron recorriendo y realizando todas las pruebas de habilidad, sicomotrices y creativas que les tenían preparadas.

Las catas "silenciosas" se desarrollaron con alto interés por parte de los participantes, y tuvieron lleno hasta la bandera.

Los showcookings estuvieron en el centro de atención de toda la feria, y tanto Sebastián García Palazón, con su taller de Gazpacho Jumillano, como las hermanas López Martínez, del Restaurante De Loreto ofrecieron una demostración del buen hacer con explicaciones de su cocina tradicional y de autor.

Los conciertos de Antonio Micol, el viernes por la noche, y de Carmesí, el domingo a medio día, hicieron vibrar a todos los presentes.

La actuación estrella fue la del grupo de Coros y Danzas de Jumilla; el grupo de folkore convocó a muchos Jumillanos y puso la nota de emoción en este encuentro multitudinario sobre la cultura del vino y el conocimiento de las bodegas de la DOP Jumilla.

Industrias Pesanse, S.A.

Av. IV Centenario, 54
45800 Quintanar de la Orden (Toledo)
Tel.: 925 180 731 - 925 180 000
E-mail: industrias@pesanse.es
www.pesanse.es

Fabricación de maquinaria para el procesado de uva

Entornos de trabajo limpios y seguros
Procesos automáticos
Extracción de mostos de máxima calidad
Maquinaria robusta y de grandes dimensiones
Servicio de mantenimiento y reparación en proximidad

**** TOLVAS DE RECEPCIÓN***
**** DESPALILLADORAS***
**** BOMBAS DE VENDIMIA***
**** TRANSPORTADORES***
**** BASCULANTES***
**** PRENSAS NEUMÁTICAS***
**** TECNOLOGÍA FLASH DETENTE***
**** CONTENEDORES DE ORUJO***
**** INGENIERÍA Y SERVICIOS***

FABRICACIÓN DE MAQUINARIA VINÍCOLA

Los Vinos DO La Mancha cierran el 2022 con balance positivo en sus embotellados

Lectura satisfactoria en el 2022 para la Denominación de Origen La Mancha, que con 68.058.688 botellas (+8,6 %) supera las ventas del año 2021 (62.670.286 botellas) y consigue cambiar la tendencia negativa de la pandemia.

Unos datos que han sido presentados por el propio Presidente de la Denominación de Origen La Mancha durante su comida de encuentro con los medios de comunicación comarcales, recuperado ahora tras varios años de pandemia. Precisamente, los años previos de la COVID-19 vuelven a ser el objetivo para el Consejo Regulador en el ritmo de embotellado tras un balance final de 2022, que aún sin recuperar los niveles del 2020 (73.057.400 tirillas con DO La Mancha), sí permite atisbar una paulatina recuperación y mesurado optimismo.

Concretamente, en el pasado año fueron expedidas **68.058.688** tirillas (esto es, 50.779.200 litros), un 8,6 % más que en el ejercicio del 2021. Un dato con lectura positiva teniendo en cuenta las circunstancias de un 2022 marcado contextualmente en los mercados por la irrupción de la guerra de Ucrania en febrero y la posterior escalada de precios que terminaron por frenar lo que parecía un prometedor inicio de año en la recuperación post-pandemia.

En este sentido, la Denominación de Origen La Mancha coincide con el juicio del Observatorio español del Mercado del vino (OeMv) sobre el consumo interno en 2022 y la ralentización económica sufrida por el sector en 2022 cuando "el consumo parecía animarse y recuperarse, pero se frenó a comienzos de este año debido a la incertidumbre generada por la guerra en Ucrania y la subida en los precios". En el caso de las bodegas manchegas, por si fuera poco, el que el mercado chino permaneciese prácticamente cerrado tampoco ayudó a la recuperación.

Por ello, el haber sido capaces de revertir esta tendencia negativa es muy esperanzador, aunque es obvio que para el Consejo Regulador, aunque el último trimestre del año 2022 arrojó un ritmo positivo con 18.401.395 botellas, el ritmo de la comercialización está todavía lejos de los datos registrados antes de la pandemia, sobre todo, en el complicado canal de la hostelería, algo que se convierte en objetivo para los próximos meses. En definitiva, en espera de poder establecer un análisis global con las estadísticas de exportación, sin cerrar aún, los vinos DO La Mancha esperan recuperar la senda de una paulatina recuperación en este 2023, donde resultará crucial el comportamiento de los mercados exteriores, todavía convulsos en Europa (Guerra de Ucrania) y Asia (China y la COVID).

Los vinos DO La Mancha ya tienen nuevo logotipo

Un atractivo diseño moderniza la nueva imagen de los Vinos de la Mancha con un logotipo más directo y funcional.

Sin renunciar a su mayor embajador, el nuevo logotipo de los vinos con Denominación de Origen La Mancha mantiene su esencia más manchega con la silueta universal del Quijote, que en esta ocasión emerge a lomos de rocinante directamente desde una copa de vino. El nuevo logotipo fue dado a conocer al público durante la entrega de los Premios Jóvenes Solidarios en la sala de prensa del estadio Civitas Metropolitano del Atlético de Madrid, el pasado 21 de noviembre. Un marco idóneo, en plena capital madrileña, en la que es, de hecho, la cita promocional más importante del año para los vinos de La Mancha, con la presentación de sus vinos jóvenes de la nueva añada.

Un logotipo más visual y sintético

De esta manera, la fusión del mensaje es más directo con un nuevo anagrama que asocia con un rápido golpe de vista a los vinos DO La Mancha con la silueta del hidalgo caballero.

Su aspecto cromático es sencillo, sin permitir, en su libro de estilo, otra gama de colores que no sean el rojo, blanco y negro. Su fuente tipográfica es sencilla, con caracteres que permiten una rápida lectura y fácil identificación. En la copa, donde se imita el movimiento universal del vino cuando es servido, sobresalen la larga lanza del Quijote y su montura, Rocinante. Formado así, en conjunto, una silueta icónica que resume la identidad manchega. En definitiva, un nuevo logotipo que irá sucediendo al logotipo anterior (2004) en un periodo de transición hasta que finalmente los vinos con Denominación de Origen La Mancha lo incorporen en sus tirillas y etiquetas. Con este nuevo logotipo, el Consejo Regulador ha cambiado en cuatro ocasiones su imagen corporativa demostrando una agilidad estética y adaptación promocional a los nuevos ritmos de mercado.

Concurso de Fotografía Digital "Vinos de La Mancha"

Convocado por la Asociación Interprofesional del Consejo Regulador de la Denominación de Origen "La Mancha" (ICRDO La Mancha).

Con arreglo a las siguientes BASES 2023

1. Podrá participar toda persona aficionada a la fotografía, mayor de edad y con residencia en España.

2. Las imágenes que concursen deberán de ser únicas, propias y originales, respondiendo además a la temática propuesta: el entorno vinícola o los paisajes manchegos.

3. El número máximo de imágenes con las que se podrá participar por concursante será de cinco, debiendo ser éste el autor de las mismas y asumiendo las posibles responsabilidades derivadas de un uso indebido de las mismas en caso de que no sea así.

4. Las imágenes serán remitidas a la siguiente dirección de correo electrónico: concursos@lamanchawines.com, no debiendo las imágenes exceder el tamaño de 10 Megas, salvo que se remitan a través de aplicaciones que permitan su descarga (ej: WeTransfer).

Los participantes deberán recibir un correo de confirmación de recepción de la/s fotografía/s por parte de la ICRDO La Mancha para que se entienda que sus trabajos se admiten como participantes en este certamen.

5. El plazo de presentación de las fotografías será **del 1 de febrero al 30 de abril de 2023.**

6. Las imágenes deberán ser presentadas indicando el título de la fotografía, en un formato digital **"tiff", "jpg" o "psd"** con una buena calidad de resolución (como mínimo 3.900 x 2.400 píxeles).

Asimismo, se adjuntará un documento adjunto de texto (preferiblemente en formato Word), en el que se añadirán los datos personales: nombre y apellidos, DNI, dirección postal, email y teléfono de contacto.

7. Los participantes aceptarán el tratamiento de sus datos por parte de la ICRDO La Mancha de acuerdo a su política de protección de datos (http://lamanchawines.com/politica-de-privacidad/).

8. Un Jurado Asesor, nombrado por el Consejo Regulador, elegirá a las imágenes ganadoras, haciéndose pública su composición en el día de la entrega de los Premios.

9. Quedarán excluidas de concurso aquellas imágenes consideradas por el Jurado como irrespetuosas o indecorosas, así como también aquellas otras de contenido explícito de cualquier marca o referencia comercial.

10. Los trabajos premiados quedarán en propiedad de la ICRDO La Mancha, que se reservará todos los derechos de edición sobre los mismos y podrá publicarlos de la forma que estime conveniente de acuerdo a sus intereses, bien con carácter individual o bien a través de un acuerdo con terceros.

11. Los trabajos finalistas no ganadores podrán optar a ser publicados por la ICRDO La Mancha, siempre y cuando los autores muestren su conformidad con ello. En este caso, la propiedad seguirá siendo de los autores.

12. La entrega de premios, que se comunicará previamente a los ganadores, se celebrará en el último trimestre del año, dentro de los actos Vino y Cultura, que culminarán la V Fiesta de la Vendimia 2023

13. La cuantía de los Premios será de 200 euros por fotografía premiada, hasta un máximo de 20 en función de la decisión del jurado.

-A esta cantidad se le aplicará la retención que proceda en concepto de IRPF.

-La organización no descarta la adquisición de otras fotografías si la calidad de las mismas lo sugiere por criterio del jurado asesor. En cuyo caso, se procedería a la negociación con el autor concursante para su compra.

14. Salvo en caso de autorización, como se ha descrito en el punto 11, la ICRDO La Mancha se compromete a no hacer uso de las fotografías participantes no seleccionadas, destruyendo las copias de las imágenes no premiadas y eliminando los correos electrónicos en los que se adjuntaban las mismas con un plazo máximo de un mes tras la entrega de premios. No obstante, la ICRDO La Mancha no se hace responsable de las pérdidas de trabajos participantes ni de su uso indebido por parte de terceros derivado de dicha pérdida u otra incidencia si se diese el caso.

DISPOSICIÓN FINAL

UNO. – Las obras adquiridas en este Certamen por la Asociación Interprofesional del Consejo Regulador de la Denominación de Origen "LA MANCHA (ICRDO La Mancha) podrán ser exhibidas, publicadas o difundidas en torno a sus fines. Asimismo, la ICRDO La Mancha se reserva el derecho a poder modificar las imágenes ganadoras y utilizarlas en función de sus necesidades.

DOS. – Por el mero hecho de concurrir a la presente convocatoria, los artistas que se presenten aceptarán expresamente la totalidad de sus bases sin excepción. Las decisiones de la ICRDO La Mancha serán inapelables.

Carlos David Bonilla Merchante
Presidente del Consejo Regulador "LA MANCHA"

mimarse
CON LA CALIDAD

derivados de ***LEVADURAS*** para la ***calidad de tus vinos***

Distribuido por:
fusión vínica
www.fusionvinica.com

DAL CIN
www.dalcin.com

Los vinos DO La Mancha cierren su presencia en Wine París 2023

El Consejo Regulador, satisfecho con la buena acogida de sus vinos en la última edición de Wine París & Vinexpo París.

La Denominación de Origen La Mancha inauguró su promoción exterior asistiendo a la feria Wine París & Vinexpo París celebrada del 13 al 15 de febrero en el pabellón ferial Expo Porte de Versailles. Una presencia en la primera de las ferias de calado internacional celebradas en suelo europeo, que por cuarto año, ha sido con stand propio, por parte del Consejo Regulador en un espacio propio de 48 m2 donde los visitantes han podido acceder en cata libre para degustar 56 referencias de marcas DO La Mancha de las 18 bodegas participantes. Una oferta muy variada que ha sido "muy valorada por el profesional francés que se ha acercado a catar, apreciando variedades como la airén en blancos o la tempranillo para los tintos".

Se la circunstancia, además, de que el stand del Consejo Regulador ha estrenado también nueva imagen corporativa tras la renovación de su logotipo, más moderno pero sin renunciar a la esencia del Quijote, como su emblema más universal.

Mayor participación

En un mercado exterior todavía expectante de las incertidumbres de la actual coyuntura internacional, Wine París & Vinexpo París espera cerrar la presente convocatoria con un mayor impulso comercial. De hecho, en palabras de Célia Kouchy, de Vinexposium, empresa organizadora, la feria parisina ha contado en esta edición con una mayor asistencia tanto de países expositores como de visitantes: "hemos tenido más de 3.300 expositores, con 32.500 m2 y 41 países representados."

Unas cifras que esperan tener respuesta en la demanda de asistencia con "30.000 visitantes llegados de países como China, Estados Unidos, Benelux y Francia, por supuesto".

Bodegas participantes DO La Mancha

• Bodegas que tienen vinos en la zona de catas:

o Allozo Centro Españolas
o Bodegas Alcardet
o Bodegas Ayuso
o Bodegas Campos Reales
o Bodegas Cristo de la Vega
o Bodegas El Progreso (Grupo Vidasol)
o Bodegas Isidro Milagro
o Bodegas La Remediadora
o Bodegas Puente de Rus
o Bodegas del Saz
o Bodegas Yuntero
o Dominio de Baco (Dcoop Group)
o Finca Antigua
o Latúe Bodegas - San Isidro, S.C.C.L.M.
o Ntra. Sra. de Manjavacas
o Vinos Coloman
o Viñedos y Bodegas Muñoz
o Virgen de las Viñas Bodega y Almazara

Los vinos DO La Mancha cierran con presencia satisfactoria Prowein 2023

Del 19 al 21 de marzo, la Denominación de Origen La Mancha ha participado en Prowein 2023, la cita del vino más importante a nivel mundial celebrada en Düsseldorf Alemania.

Prácticamente, tras dos años y medio sin recuperar su actividad habitual, Prowein retoma su pulso más frenético volviendo a sus fechas habituales en el mes de marzo.

La *messe* (feria) de Düsseldorf se ha convertido en una referencia clave para el sector que vive estas tres jornadas intensas en palabras de Luis Quintín, Responsable de Promoción del Vino del IPEX, como "un encuentro fundamental" entre bodegas, expositores, importadores y profesionales de todos los continentes.

Zona libre de cata en el pabellón del IPEX

De hecho, como apunta Luis Martínez, del departamento internacional del Consejo Regulador, la "Denominación de Origen La Mancha participa una vez más dentro del stand de IPEX Castilla-La Mancha en Prowein con la presencia de 42 vinos de bodegas acogidas a La Mancha en un formato que nos deja contentos porque es una muy buena manera de que los profesionales puedan catar y conocer distintos vinos y diferentes variedades de La Macha.

Una diversidad y una calidad, que son muy apreciadas, sobre todo, en mercados concretos para el tinto joven, en países como Alemania, principal cliente de los vinos con DO La Mancha en el exterior, con más con 5.360.097 botellas (0,75 cl) comercializadas en el pasado 2022 y un incremento del 14 %.

Celebrada desde 1994, Prowein 2023 espera superar las buenas cifras ya dejadas en la anterior edición con 5.700 expositores de 62 países participantes.

Bodegas presentes en la zona de cata

En la zona de cata del stand informativo del pabellón de IPEX/Catilla-La Mancha se podrán degustar unos 42 vinos de las siguientes bodegas manchegas:

o Bodega Vega Demara
o Bodegas Alcardet
o Bodegas Ayuso
o Bodegas Campos Reales
o Bodegas Centro Españolas
o Bodegas Cristo de la Vega
o Bodegas del Saz
o Bodegas Isidro Milagro
o Bodegas Pedroheras
o Bodegas Puente de Rus
o Bodegas Romero de Ávila
o Bodegas Verdúguez
o Bodegas Yuntero
o Bogarve 1915
o DCOOP - Dominio de Baco
o Finca Antigua
o Santa Catalina
o Vinícola del Carmen
o Vinícola de Castilla
o Vinícola de Tomelloso
o Viñalesa Wine Group
o Virgen de las Viñas
o Bodegas El Progreso

DO La Mancha valora el esfuerzo de sus bodegas en la entrega de sus XXXVI Premios a la Calidad

La sede del Consejo Regulador acoge uno de los eventos más reseñables de la Denominación de Origen La Mancha.

Tres años después de la pandemia, el salón de actos del Consejo Regulador volvía a llenarse con la representación de sus bodegas, autoridades y aficionados al vino en general, para acoger la nueva entrega de sus Premios a la Calidad de sus vinos embotellados y varietales con Denominación de Origen La Mancha.

Una XXXVI edición donde el propio Consejo Regulador ha querido subrayar su esfuerzo por la calidad embotellada tras una vendimia complicada en lo climatológico. Con todo, "a pesar de la vendimia complicada las puntuaciones han sido muy altas, con un media por encima de los 85 puntos en los vinos finalistas", remarcaba el Presidente de la Interprofesión, Carlos David Bonilla.

Gonzalo Redondo, Vicepresidente de la diputación de Ciudad Real, a pocos meses de que FENAVÍN celebre su nueva convocatoria en la capital provincial, animaba a las bodegas castellanomanchegas a su participación en la Feria Nacional del Vino en una edición que estrenara instalaciones feriales.

Un apoyo a los premios económicos que este año ha venido añadido con el respaldo de Globalcaja.

Calidad y diversificación

Unos premios que reseñan la calidad creciente y constante de la Denominación de Origen La Mancha en una apuesta por la comercialización embotellada de sus bodegas desde su adaptación a la diversificación de los mercados.

Se entregaron en total unos 35 galardones oro, 27 plata y 19 bronce. Aunque, por el estrado, solamente subieron a recoger sus galardones de oro las bodegas premiadas en las diferentes categorías. En total, el jurado valoró unos 121 vinos elegidos para la fase final en cata ciega y ante notaria de las más de 350 muestras recogidas por el Consejo Regulador en las fases previas.

Destacaron, entre otras, bodegas como Quiñón de Rosales de El Toboso, por su primer premio con 'Galán de Dulcinea' en la categoría de blancos jóvenes airén, variedad más representativa de la Denominación de Origen La Mancha. También en la provincia toledana recayó el oro en tinto joven tempranillo, en este caso, para la laureda en la noche Bodegas Altovela. Mientras que Bodegas El Vínculo, de Campo de Criptana (CR) del grupo Fernández Rivera, recibía sendos oros en las respectivas categorías de tintos crianza y tintos reserva, además de su blanco crianza 'Alejairén'.

Con otros tres oros, también brilló Bodegas El Progreso, de Villarrubia de los Ojos, en Ciudad Real, destacando su capacidad polifacética de sus vinos 'Ojos del Guadiana', con sus premios cosechados en las categorías de blanco verdejo, tintos Gran Reserva y vinos espumosos.

El acto fue clausurado por el director general de Desarrollo Rural, José Juan Fernández, quién adelantaba la línea de ayudas a los viñedos de secano con más 50 años, destacando a la Denominación de Origen La Mancha "como ejemplo de superación, buscando la diferenciación, además desde el relato, adherido a la figura del Quijote".

La Ruta del Vino La Manchuela ha estado en Fitur 2023

• La Ruta del Vino la Manchuela ha estado presente en la feria internacional del turismo más importante de España.

• El profesional del turismo y el turista, han podido conocer todo lo que ofrece un destino enoturístico como es La Manchuela.

La feria ha tenido lugar del 18 al 22 de Enero en IFEMA (Madrid). Se trata de una de las ferias del turismo más importante del mundo, siendo la primera del año, dando el pistoletazo de salida a las ferias del turismo mundiales. Suele ser el termómetro de lo que augura el año para el turismo. Y en este caso, la afluencia de público general y público profesional ha sido muy alta, creando un optimismo en el sector para este 2023.

Las Rutas del Vino de Castilla-La Mancha han contado con stand propio dentro del stand de Castilla-La Mancha, gracias al apoyo de la Junta de Comunidades al sector enoturístico, siendo este cada vez más importante en la región, poniéndose a la altura de grandes destinos enoturísticos nacionales, teniendo presencia las seis Rutas del Vino que están constituidas en la región. Junto a la Ruta del Vino la Manchuela, han estado presentes, las Rutas del Vino de la Mancha, Valdepeñas, Jumilla, Méntrida-Toledo y Almansa, además, de incorporar a un nuevo producto turístico como son los Caminos del Azafrán de la Mancha. Durante la feria, se han cerrado numerosas reuniones con compradores y prescriptores del destino, que se han mostrado muy interesados en la atractiva y variada oferta turística que tiene la Ruta del Vino la Manchuela. Y es que, cada vez son más los recursos con los que cuenta el destino para completar la estancia del turista que pasa por la Manchuela.

Se ha aprovechado la ocasión para anunciar el nuevo evento que se ha puesto en marcha en colaboración con la Denominación de Origen Manchuela, las "Cata&Show". Un espectáculo de humor unido a la cultura del vino, donde el público asistente podrá disfrutar de una forma diferente de catar vino, donde se junta humor, teatro, cultura y, por supuesto, el vino.

Fuentealbilla,
23 de Enero de 2023

Finca La Estacada entre los mejores vinos españoles en Japón en el Sakura Japan Women's Wine Awards 2023

El concurso de vinos «Sakura Japan Women's Wine Awards» se ha celebrado un año más en Japón.

Estos premios gozan de un gran prestigio entre los consumidores japoneses, se caracterizan por tener un jurado compuesto exclusivamente por mujeres especialistas en vinos, representantes de bodegas en Japón, sumiller, periodistas, educadoras, compradoras y líderes de opinión...

La décima edición de SAKURA Japan Women's Wine Awards acaba de hacer públicos los vinos premiados en esta nueva entrega, y por quinto año consecutivo Finca La Estacada ha recibido varias medalla de oro en los vinos presentados al certamen. Aunque todavía queda por conocer las máximas distinciones del concurso, los

Trofeos Diamante, los Premios Especiales y su respectivo Grand Prix, que se anunciarán el día 14 de febrero de forma oficial, Finca La Estacada puede presumir de seguir conquistando con sus vinos diferentes mercados fuera de España.

Finca La Estacada 12 Meses 2019, Hello World Cabenert Franc 2022 y Viginti Malbec 2022, han sido los vinos galardonados con una medalla de oro cada uno. Dos vinos jóvenes y un vino con crianza, como es su Finca La Estacada 12 Meses, que han sabido captar la atención del jurado japonés

Hello World Cabernet Franc es un vino tinto innovador, creado tanto para amantes del vino como para aquellos que simplemente quieren disfrutar de una copa. Viginti Malbec, vino joven creado en 2021 por la bodega manchega para celebrar sus 20 años de historia, y que ha conseguido hacerse un hueco en el mercado nacional e internacional gracias, a sus excelentes aromas y texturas. Finca La Estacada 12 Meses, elaborado con uvas tempranillo, es uno de los buque insignia de Finca La Estacada, en él destacan los toques terrosos de sus viñedos, así como son aromas a frutos rojos.

Sobre Bodegas Finca La Estacada:

El Complejo Enoturístico Finca la Estacada tiene su origen en una antigua finca de labor, propiedad de los descendientes de la reina Mº Cristina, viuda de Fernando VII, que fue adquirida por los actuales propietarios, la familia Cantarero Rodríguez, a mediados del siglo XX. Toma su nombre de la propia parcela en la que se sitúa, denominada La Estacada, nombre de origen romano.

Finca La Estacada, nace en el 2001 como bodega con vocación de tintos, pero ha ido creciendo de la mano del enoturismo hasta convertirse en la actualidad en un COMPLEJO ENOTURISTICO, que cuenta con restaurante, un hotel de 4 estrellas con 25 habitaciones desde las que se pueden ver los viñedos de la bodega, y un spa de vinoterapia, en el que disfrutar del vino con todos los sentidos.

Para cualquier consulta o solicitud adicional de información:
info@laestacada.es
Tlfn: 969 327 188
www.laestacada.es

Oro para Finca La Estacada Varietales en el Concurso Nacional Vinespaña 2023

Durante los días 12 y 13 de febrero, ha tenido lugar en Zaragoza la V edición del Concurso Nacional de Vinos VINESPAÑA 2023.

El concurso, organizado por la Federación Española de Enología tuvo lugar en Enomaq, Feria Internacional de la Maquinaria, Técnicas y Equipos (Zaragoza) con un gran éxito de participación.

El jurado de VinEspaña estaba formado por alrededor de 40 enólogos que cataron 685 vinos que se categorizaban por: tintos, blancos, rosados, espumosos, de agua, ecológicos, variedades minoritarias, uvas sobremaduradas, uvas pasificadas y vinos de licor.

Las medallas VINESPAÑA otorgadas valoran y premian la calidad de los vinos y el trabajo del profesional de la enología que los elabora, y en esta ocasión Finca La Estacada Varietales ha conseguido una **Medalla de Oro** gracias al trabajo realizado por su Enologo David Moreno.

Finca La Estacada Varietales 2018 es un coupage en el cual la variedad Tempranillo, predomina sobre el resto de variedades que componen este vino, Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah. En él destacan aromas como el cacao o el café. Se nota el gusto de barrica, ya que posee una crianza de 18 meses en barricas de roble francés y americano, lo que le da esos toques tostados tan característicos. En boca es un vino amplio y sutil, carnoso, elegante... Es fresco, suave y delicado, lo que hace de él un vino lleno de matices pero fácil de beber.

Vinespaña 2023

La Federación Española de Enología ha celebrado los días 12 y 13 de Febrero la V Edición del Concurso Nacional de Vinos VINESPAÑA en la Feria Internacional de la Maquinaria, Técnicas y Equipos (Zaragoza).

La edición VINESPAÑA 2023 ha contado con la participación de 685 muestras procedentes de 180 Bodegas de todos los puntos de la geografía Española que fueron catadas por profesionales de la enología nacional e internacional.

La organización de la cata estuvo dirigida por el presidente de FEAE Luis Buitrón e Isidro Moneva, presidente de la Asociación Aragonesa de Enólogos.

El concurso ha contado con la colaboración de la Feria de Zaragoza-Enomaq, el Gobierno de Aragón, la Diputación de Zaragoza y las diferentes asociaciones regionales de Enología. Las medallas VINESPAÑA otorgadas valoran y premian la calidad de los vinos y el trabajo del profesional de la enología que los elabora, concediéndose un diploma a los responsables de los tres vinos mejor puntuados en cada categoría: Gran Oro, Oro y Plata. Se han repartido un total de 349 medallas en VINESPAÑA 2023 (63 Grandes Oro, 127 Oros y 159 platas).

Desde la organización de VINESPAÑA agradecemos la participación a las bodegas y profesionales de la enología de esta edición.

DESCARGAR LISTADO DE PREMIADOS
https://vinespana.com/wp-content/uploads/2023/02/Medallero-VINESPANA-2023.pdf

La Asociacion de Enologia de Castilla La Mancha visita la bodega de Felix Solis S.A. en Valdepeñas

La multinacional valdepeñera tiene en su sede la mayor bodega del grupo donde elabora y envasa una gran cantidad de referencias. Así mismo el centro de Valdepeñas es el centro logístico del grupo desde donde se envían al mercado la gran cantidad de referencias de que disponen.

El pasado viernes día 10 de marzo un nutrido grupo de miembros de la asociación visitaron la bodega de Félix Solís en Valdepeñas, los cuales pudieron ver en primera persona la magnitud de las instalaciones. En todo momento fueron acompañados por el equipo técnico de enólogos y el director de la bodega, que a su vez explicaron detalladamente los procesos de tipificación y las características técnicas de los equipos y sistemas de control de procesos. La nueva bodega de barricas, construida recientemente, fue la instalación que más sorprendió a los asistentes, dada su capacidad, la cual es para 130.000 barricas aproximadamente. El nivel tecnológico de la instalación es francamente sorprendente. La automatización de la gestión de las barricas hace que sea operada la instalación por un nivel muy bajo de mano de obra.

Así mismo se mantienen totalmente controladas todas y cada una de las barricas, sabiendo en todo momento su posición, contenido y tiempos de exposición de vino. La bodega dispone en su cubierta de un sistema de generación de electricidad mediante placas fotovoltaicas que la hace autosuficiente energéticamente.

Finalmente, todos los asistentes disfrutaron de un coctel, donde pudieron catar algunos vinos de Félix Solís, comentados por D. Carlos Villarraso, D. Héctor Martínez, D. Carlos Hidalgo y el director de la bodega de Valdepeñas D. Miguel Ángel Nieto.

Los asistentes agradecieron a todo el equipo de Félix Solís, S.A la magnífica acogida de que fueron objeto.

Al final de la visita, el presidente de la Asociación de Enología de Castilla-La Mancha D. Alfonso García Cámara hizo entrega a D. Félix Solís Yáñez de una placa en agradecimiento por la visita.

El grupo de asistentes en la nueva bodega de barricas

Carlos Villarraso explica a los asistentes uno de los procesos enológicos

Miguel Ángel Nieto enseña el laboratorio de calidad junto a Carlos Villarraso y Carlos Hidalgo

Entrega de Placa conmemorativa a D. Félix Solís Yáñez

Programa XIX Congreso Nacional de Enólogos

27.04.23:
Llegada de Congresistas, Patrocinadores, colaboradores... Acreditaciones, Colocación de poster... etc.
-20,00 - Recepción Ayuntamiento de Cartagena
-20,30 -Aperitivo de bienvenida - Patio Interior Universidad Politécnica (Antiguo CIM)

28.04.23:
-09,00 a 09,15 - Presentación del Congreso
-09,15 a 09,50 - **Conferencia Inaugural**: "*Apenas si el poder de los dioses puede igualar los beneficios que el vino aporta*": Arqueología del vino en las culturas Mediterráneas antiguas. Dña. Yolanda Peña Cervantes. Profesora de Arqueología de la UNED
-10,00 a 10,30 - **INAUGURACION OFICIAL**
-10,35 a 11,05 – Espacio para Patrocinadores: *Cork Supply –Enartis*
-11,10 a 11,30 – Pausa café
-11,35 a 12,15 – **Conferencia**:"*Implicaciones para el sector del vino de la reforma de la PAC y la estrategia de la granja a la mesa: un punto de vista desde Bruselas*". D. Miguel García Navarro – Jefe Adjunto de la Unidad AGRI E2 "Vino, bebidas espirituosas y horticultura", DIRECCION GENERAL DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL - Comisión Europea
-12,20 a 13,05 – Espacio para Patrocinadores: Multinivel Ibérica, Verallia, Ravago Chemicals
-13,10 a 14,00 – **Mesa de Trabajo**: "*Definición de los consumidores y papel que deben desempeñar en el futuro del vino*"
* Sergio Sauca Carrera – Periodista
* Guzmán Ortuño Pacheco – Catedrático Anatomía Patológica. Presidente de honor de la Real Academia de Medicina de la Región de Murcia
* Rafael del Rey Salgado – Director General del Observatorio del Mercado del Vino
* Susana García Dolla – Directora de la Organización Interprofesional del Vino de España
Moderador: D. Salvador Manjón Estela. Director de La Semana Vitivinícola
-14,05 a 14,35– Espacio para Patrocinadores: *Aenor, Alfatec*
--14,45 a 17,00 – Comida. Patio Interior Universidad Politécnica (Antiguo CIM)
-17,30 a 20,00 – *Visita TEATRO y BARRIO del FORO ROMANO* – A cargo de D. José Miguel Noguera Celdrá, Catedrático de Arqueología de la Universidad de Murcia
-20,30 a 23,00 - Cena buffet en Finca Torre Antoñita – desplazamiento en autobús

29.04.23:
- 09,00 a 09,45 -Espacio para patrocinadores: Sai Enology, Pronektar, Onafis la bodega conectada
- 09,50 a 10,35- **Conferencia**: "*El cambio climático y sus efectos en la producción agrícola en el presente y en el futuro*". D. Francisco Doblas Reyes. Profesor de Investigación ICREA y Director del Departamento de Ciencias de la Tierra de Barcelona Supercomputing Center.
- 10,40 a 10,55 -Espacio para Patrocinadores *Foss*
-11,00 a 11,30 - Pausa café
- 11,35 a 12,20 -**Conferencia**: "*El cambio climático y sus efectos vitivinícolas; ¿cómo podemos mitigar sus efectos en la bodega?*". D.Fernando Zamora Marín. Catedrático de la Facultad de Enología de la Universidad Rovira i Virgili. Presidente de la Comisión de Enología de la OIV
- 12,25 a 13,10 -Espacio para Patrocinadores: *Lallemand, Pall*
- 13,15 a 14,10 - **Mesa Trabajo**: "*Los canales de comercialización del vino ¿Un Modelo con futuro?*"
* Julio Pinto Solano – Director General del Grupo Matarromera
* Luciano García-Carrión Corujo – Vicepresidente de J. García Carrión
* Miguel Gil Vera – Director General de Gil Family States (Viñas Familia Gil)
* José María Heras Manso – Ingeniero Agrónomo vinculado a la investigación enológica
Moderador: D. Salvador Manjón Estela – Director de la Semana Vitivinícola
- 14,20 a 14,50 - Espacio para Patrocinadores: *Q Wine Bureau, Perkin Elmer*
- 15,00 a 17,30 – Comida - Terraza Rte. Club de Regatas
- 17,30 - 20,00 - Visitas Cartagena – *Ruta modernista y museo Arqua*
- 21,00 a 24,00 - Cena de GALA y entrega de medallas – Rte. Alviento

30.04.23:
- 10,30 a 14,00 - Actividad lúdica a determinar hasta las14,00 para quienes se queden
- 14,00 Comida-aperitivo de despedida -Rte. Mares Bravas (Cala Cortina)

Este programa queda sujeto a cualquier cambio o reajuste de última hora que pueda producirse. Se establecerá un programa para acompañantes

La semana de trabajos científicos del 43º Congreso de la OIV en México concluyó con la adopción de 35 nuevas resoluciones

La Comisión de enología aprobó 24 resoluciones sobre temas tan diversos como las prácticas y sustancias enológicas, incluido el uso de fibras vegetales selectivas, taninos enológicos, goma arábiga y manoproteínas de levadura, entre otros.

Además, tres sustancias se clasificaron como aditivos o coadyuvantes tecnológicos, dependiendo de su función.

Cabe destacar el nuevo código de buenas prácticas enológicas destinado a prevenir o limitar la alteración de los vinos por Brettanomyces bruxellensis. Por último, la Asamblea también aprobó varias resoluciones relativas a nuevos métodos de análisis.

La unidad de Salud y Seguridad actualizó varias resoluciones destinadas a la reducción de residuos potencialmente alergénicos. Del mismo modo, la OIV ha actualizado el código de buenas prácticas para la clarificación de los vinos que debe aplicarse para la utilización de agentes clarificantes de origen proteínico con potencial alergénico. En materia de salud, la comisión ha adoptado recomendaciones para la difusión de información sobre el consumo de vino.

La unidad de viticultura estableció la definición de biodiversidad funcional en el viñedo. El grupo de expertos lleva trabajando en esta resolución desde 2018. Por último, la comisión actualizó las recomendaciones sobre el uso de herbicidas vegetales.

España, 2ª potencia mundial en investigación sobre vino y su relación con la salud y la nutrición

Durante el año 2022 en España se han publicado un total de 354 artículos sobre el vino en general, el 5% de ellos relacionando con la nutrición y la dietética, según los datos extraídos por la Fundación para la Investigación del Vino y la Nutrición (FIVIN) de la base de datos de la plataforma internacional 'Web Of Science' (WOS).

FIVIN
FUNDACIÓN PARA LA INVESTIGACIÓN DEL VINO Y LA NUTRICIÓN

En total, a lo largo de este año el vino ha sido el protagonista de 2.961 artículos científicos en todo el mundo según el registro de 'Web of Science', que desde 1945 lleva recopilando las principales publicaciones científicas de cualquier disciplina del conocimiento.

El ranking investigador en esta materia está encabezado por China (651 artículos, 21,9%) y en segundo lugar España (354, 11,9%), lo que confirma a nuestro país como la segunda potencia mundial investigadora en esta materia.

A nuestro país le siguen: Estados Unidos (329, 11,1%); Italia (317, 10,7%); y Francia (171, 5,7%) y muy por detrás, Portugal, Brasil, Australia, Alemania e India. En cuanto al contenido de estos artículos sobre el vino, basados en nutrición y dietética se han publicado en el mundo 175 artículos. De ellos, el 10,3%, corresponden a investigaciones españolas.

También en este apartado España ocupa la segunda posición y destaca China con 60 artículos, el 34,2%. Le siguen Italia (17, con el 9,7%); Estados Unidos (16, 9,1%); y Francia (12, 6,8%).

Consumo moderado

Buena parte de la literatura científica de este año se centra en los beneficios del consumo moderado de vino (2 - 3 copas del vino al día para los varones y un máximo de 1 – 2 copas al día para las mujeres, siempre acompañando a las comidas), y en la web La Ciencia del Vino y la Salud pueden consultarse estos y otros artículos sobre este tema.

En dicha web, un comité de expertos valora los estudios y noticias que se publican para asegurarse de que solo se compartan aquellos que tienen una sólida base científica. El objetivo es contribuir a difundir la verdad científica y ayudar al consumidor frente a la desinformación o falta de rigor de algunas publicaciones.

El consumo moderado de vino, recomendado por FIVIN, está asociado a modelos de alimentación como la Dieta Mediterránea, reconocida por médicos y nutricionistas como una de las más saludables del mundo.

A punto de iniciar la Navidad, fechas que invitan a disfrutar alrededor de la mesa con los nuestros, la Fundación para la Investigación del Vino y la Nutrición recuerda que el vino, además, mantiene un indiscutible vínculo con la gastronomía, siendo uno de los productos identitarios del territorio español e icono en muchos de los momentos más importantes de nuestra historia. Además, el vino cuenta con una narrativa propia y, en ese camino, preserva los valores de sostenibilidad ligada al territorio, en definitiva, a nuestro patrimonio cultural.

En cualquier caso, FIVIN recuerda que, aunque numerosos estudios han demostrado los beneficios para la salud del consumo moderado de vino, la mayoría de los investigadores advierten que ello no es suficiente motivo para que alguien que no bebe comience a hacerlo por motivos de salud. Cualquier estudio sobre el vino y la salud no reemplaza el consejo médico de un profesional.

Más información:
www.lacienciadelvino.com

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

Máximo histórico del comercio mundial de vino en valor

Según datos de aduanas de distintos países, analizados por el Observatorio Español del Mercado del Vino (OeMv) el comercio mundial de vino creció un 10,5% hasta los 37.237,3 millones de euros, máximo histórico, en los últimos 12 meses a septiembre de 2022 (último mes con datos disponibles).

En cuanto a los volúmenes exportados se redujeron ligeramente, un 1,6%, hasta los 10.638,2 millones de litros, impulsando el precio medio un 12,3% hasta los 3,49€/litro.

En 2022 nos encontramos con un año de gran incertidumbre comercial, por factores como la invasión militar de Rusia a Ucrania, la crisis logística y de suministro de materiales o el fuerte encarecimiento del combustible y la energía, que han desembocado en un fortísimo nivel de inflación global. Todo ello sin contar que venimos de un periodo pospandemia Covid-19. Sin embargo, el comercio mundial del vino no sólo recuperó lo perdido durante la peor parte de la pandemia, que fue mucho a nivel de facturación, sino que alcanzó sus máximos históricos.

La tendencia actual es clara: todos los tipos de vino subieron de precio de forma drástica en el interanual a septiembre de 2022. Todos los vinos generaron más facturación; el único producto que cayó en valor fue el mosto.

El **vino tranquilo envasado** es el principal vino comercializado a nivel mundial con el 67,7% del valor total del mercado equivalente a 25.210,2 millones de euros (un crecimiento del +8,1%). El vino envasado sin burbujas se vende a un precio medio de 4,46 €/litro.

El comercio mundial de **vino espumoso** creció un 21,9% hasta los 8.615,4 millones de euros, siendo, sin lugar a dudas, el vino que mejor evolucionó y ya supone el 23,1% del valor total del mercado del vino. El vino con burbujas se vende a un precio medio de 7,65 €/litro.

El **vino a granel** mantuvo su cuota en el comercio internacional, al crecer ligeramente un 3,6% hasta situarse en los 2.610 millones de euros. El vino sin envasar se vende a un precio medio de 0,76€/litro. El granel representa el 7% del valor total del mercado mundial del vino.

El **Bag-in-box** aumentó sus ventas un 6,4%, hasta los 692,5 millones de euros y tiene una cuota del 1,9% del valor total de vino comercializado a nivel mundial. El vino en caja se vende a un precio medio de 1,84€/litro. Por último, el comercio mundial del **mosto** sufrió una drástica caída del 20% hasta los los 109,2 millones de euros. El precio medio del zumo de uva se sitúa en 1,48 €/litro.

Francia e Italia, líderes mundiales del vino

Francia en valor e Italia en volumen se consolidan como los primeros proveedores mundiales de vino. España, tercero en el podio, perdió más que ningún otro en volumen (- 219 millones de litros), pero facturó casi 100 millones de € más.

Francia es una máquina de vender vino en el mundo. El liderato mundial de Francia en el comercio mundial del vino es indiscutible, con 12.086 millones de euros, y un crecimiento del +11,5%, el país supera por goleada a sus inmediatos rivales. Italia, en segundo puesto, alcanza la cifra de 7.803,3 millones de euros (y un notable incremento del +10,9%). En tercera posición estaría España que creció por debajo de sus dos principales competidores (3,3%) quedándose en una facturación de 3.034 millones de euros, menos de la mitad que Italia y casi cuatro veces menos que Francia.

Principales vendedores mundiales de vino

Fuente: Aduanas de diversos países (GTA); elaboración: OEMV

Total exportaciones país

Millones de €	TAM	2021	2022	Dif (mill €)	Dif %
Francia	sep-22	10.839,9	12.086,0	**1.246,1**	**11,5%**
Italia	sep-22	7.033,4	7.803,3	**769,9**	**10,9%**
España	sep-22	2.935,8	3.034,0	**98,1**	**3,3%**

En cuanto a los litros, Italia es el principal exportador mundial de vino por volumen en el interanual a septiembre de 2022, con 2.209,3 millones de litros (+1,7%), por los 2.163 millones de España (- 9,2%) y los 1.429 de Francia (-2,6%)

Fuente: OEMV

ENOMAQ

PERA PELLENC estuvo presente en la feria ENOMAQ de Zaragoza del 14 al 17 de febrero de 2023.

Se expusieron cinco máquinas :

- Winery L
- Egrappoir
- KLiner 600
- Filtr'activ D14

Fue un placer para la empresa, presente en el mercado español, poder compartir esta exposición con sus distribuidores locales.

Ya está disponible el Informe de actividad 2022 de la OIV

Queridos amigos y amigas del mundo vitivinícola: ¡Qué gran año 2022 hemos tenido! Tras la larga y lenta salida de la pandemia, estamos felices y satisfechos por haber trabajado todo el año a máxima velocidad y concentrados en recuperar las actividades que habíamos perdido, adoptando al mismo tiempo formas híbridas que ya constituyen la nueva normalidad. Este informe resume algunos de los puntos destacados de las diferentes actividades llevadas a cabo por la Organización en 2022.

Como es habitual, y siguiendo el mandato de nuestro Acuerdo fundacional, hemos trabajado continuamente para ser reconocidos como el punto de referencia mundial en nuestros temas de competencia y, de este modo, ampliar al máximo nuestro alcance. En estas páginas, encontrarán información sobre la adhesión de nuevos Estados miembros, observadores, memorandos de entendimiento y alianzas con diferentes instituciones. También hemos reforzado nuestro trabajo con otras organizaciones internacionales y hemos desarrollado nuevas herramientas de comunicación y programas culturales.

Como núcleo de este Informe de actividades, encontrarán una breve presentación de la producción científica de la Organización en 2022: se aprobaron 35 nuevas resoluciones de la OIV. Este es el resultado de una ardua dedicación y un gran esfuerzo por parte de nuestra red de expertos internacionales. Además, contamos con el riguroso trabajo del Secretariado (con nuevos nombres este año) y el apoyo unánime de nuestros Estados miembros. A través de esta labor, proporcionamos normas consecuentes y buenas prácticas para nuestro sector, manteniendo su expansión hacia nuevos horizontes y transparencia para los productores y consumidores.

Para concluir, me gustaría destacar lo que considero dos hitos de este 2022 para la OIV y de los que personalmente creo que todos deberíamos estar orgullosos. En primer lugar, el traslado efectivo de la sede de la OIV a Dijon, después de haber funcionado 98 años en París, obedeciendo a la decisión de la Asamblea General de 2021. Las obras de reforma ya están en marcha, y nuestro futuro hogar, el Hôtel Bouchu d'Esterno, se someterá a una profunda transformación, acompañando el cambio que abrazan nuestros equipos de trabajo al afrontar esta nueva era. En segundo lugar, el 43.º Congreso Mundial de la Viña y el Vino, celebrado en Baja California (México). Este Congreso –el primero después de tres años de pandemia– fue no solo una oportunidad magnífica para encontrarnos nuevamente con nuestra comunidad internacional, sino también el mayor Congreso en términos de concurrencia en la historia de la OIV.

Espero sinceramente que a través de estas páginas ustedes puedan sentir la misma vibrante energía que nosotros experimentamos a lo largo del 2022. ¡Que disfruten la lectura!

Pau Roca, Director General de la OIV
Más información en:
https://www.oiv.int/es

Congreso Mundial de la Viña y el Vino

Abierto el plazo para presentar ponencias en el 44º Congreso Mundial de la Viña y el Vino, que se celebra en España en junio

El 44º Congreso Mundial de la Viña y el Vino, en cuyo comité organizador participa la FEV, y la 21ª Asamblea General de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) tendrán lugar del 5 al 9 de junio de 2023 en España, en las ciudades de **Cádiz y Jerez de la Frontera,** organizado por el Gobierno de España y la propia OIV.

El Congreso abordará las cuestiones relativas a los desafíos actuales que enfrenta la producción vitivinícola mundial bajo el siguiente título: **'Vitivinicultura y las Tecnologías de la Información'**. En este sentido, está ya abierto el plazo para enviar propuestas de ponencias sobre cualquiera de las secciones previstas en el Congreso.

Nuevas reglas de etiquetado

A finales del 2021 entró en vigor el Reglamento (UE) 2021/2117, de modificación de la OCM, que introdujo nuevas reglas y obligaciones en la normativa de etiquetado del vino y de las bebidas aromatizadas a base de vino. En concreto, se destacan la obligación de indicar en el etiquetado físico, al menos, las calorías y los alérgenos; pudiéndose expresar el resto de la información nutricional y de ingredientes, de forma digital o física.

En la Circular 33/22 detallamos las características que tendrán que cumplirse para poder solventar esta nueva obligación, cuyo periodo de aplicación obligatorio e improrrogable tendrá lugar el próximo 8 de diciembre.

Comienza la cuenta atrás: falta menos de un año para aplicar la obligación de incluir en el etiquetado del vino la información nutricional y de ingredientes

Comenzamos 2023 con una cuenta atrás que afecta a todos los vinos y productos aromatizados. Ya ha entrado en vigor la nueva normativa de la PAC que obliga a comunicar la lista de ingredientes y la declaración nutricional en las etiquetas de los vinos. En este sentido, la UE ha prolongado el plazo para aplicar la normativa hasta diciembre de 2023. Es decir, queda menos de un año.

‘Wineries for Climate Protection’

El sello ‘Wineries for Climate Protection’ cierra 2022 con cifra récord de nuevas bodegas certificadas y comienza 2023 incorporando criterios de sostenibilidad social y económica

20 de enero 24 bodegas de todo el territorio nacional han superado por primera vez en 2022 la auditoria de verificación necesaria para obtener el certificado Wineries for Climate Protection una cifra récord en un solo año desde que en 2016 la primera bodega obtuvo este sello desarrollado por la Federación Española del Vino (como la primera y única certificación específica para bodegas en materia de sostenibilidad medioambiental en su momento.

Solo el pasado mes de diciembre, fueron 7 las bodegas certificadas Bodegas La Horra Bodegas de Sarría Bodegas Más Que Vinos, Altos de Torona Finca Valpiedra Bodegas Illana y Bodegas Protos lo que ha elevado hasta 60 el número total de empresas de han superado hasta 2022 la auditoría por parte de alguna de las entidades de certificación independientes acreditadas para ello.

Todas estas bodegas, por tanto, han demostrado su compromiso y buen desempeño en los cuatro pilares de sostenibilidad medioambiental que hasta ahora evaluaba el certificado reducción de emisiones de gases de efecto invernadero, eficiencia energética y uso de renovables, reducción de residuos y gestión del agua.

Pero el incremento exponencial de bodegas certificadas en el último año coincide además con otro hito clave para el futuro del esquema y es que, como se anunció el pasado mes de noviembre desde el 1 de enero de este mismo año el certificado pasa a llamarse “Sustainable Wineries for Climate Protection” e incluirá también criterios de sostenibilidad social, económica y de gobernanza en la auditoría que deben superar las bodegas, con el fin de alinearse de una manera más precisa con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de Naciones Unidas y adaptarse a los estándares más exigentes de la distribución y los consumidores. En este sentido, las 60 bodegas que han obtenido el certificado hasta 2022 tendrán hasta el 31 de diciembre de 2023 para evaluarse de los nuevos requisitos y mantener así el sello.

Por su parte, todas aquellas bodegas que soliciten el certificado por primera vez este año ya lo harán bajo el nuevo esquema integral SWfCP.

Al igual que en su versión anterior, SWfCP está basado en una filosofía de mejora continua donde las bodegas deben contar con un plan específico para cada área, cuyo desarrollo es verificado cada dos años a través de una auditoría exte rna por parte de alguna de las certificadoras acreditadas para ello.

El sello ‘Wineries for Climate Protection’ cierra 2022 con cifra récord de nuevas bodegas certificadas y comienza 2023 incorporando criterios de sostenibilidad social y económica

Más información:
comunicacion@fev.es
www.fev.es

Carlos Moro, nuevo presidente de la Plataforma Tecnológica del Vino

Durante la 34ª Junta Directiva de la Plataforma Tecnológica del Vino, que tuvo lugar el pasado 7 de febrero en el marco de Barcelona Wine Week, el empresario y bodeguero Carlos Moro fue designado presidente en funciones de la PTV, relevando a Mireia Torres, directora de Innovación y Conocimiento de Familia Torres.

Con la Innovación y la sostenibilidad por bandera, y más de 35 años de dedicación y pasión por el vino, Carlos Moro asume su nuevo cargo al frente de la PTV, que será ratificado en la próxima Asamblea General de Socios que se celebrará durante el mes de mayo.

En palabras del empresario y bodeguero, "la PTV es un motor extraordinario de la innovación en España y clave en la mejora de la productividad de las empresas del sector".

Una razón por la que Carlos Moro fue impulsor y apoyó el nacimiento de la Plataforma en el año 2011. "Gracias a la plataforma hoy nos conocemos todos mucho mejor, conocemos el trabajo que se desarrolla en las universidades, se ha potenciado la colaboración con la Administración. En definitiva, se ha creado un ecosistema en el que el intercambio de conocimiento tiene un valor incalculable", subraya el propio Carlos Moro.

Hablar de Matarromera, Emina, CM, Valdelosfrailes, o cualquiera de las 11 bodegas boutique que preside el bodeguero en siete denominaciones de origen de nuestro país, es hacerlo sobre sostenibilidad, lucha contra el cambio climático, calidad y, en definitiva, sobre el valor de la I+D+i como motor de crecimiento. Carlos Moro toma así las riendas de la PTV para apostar por su consolidación como referente de la I+D+i a nivel nacional, así como para potenciar su implicación y liderazgo de proyectos estratégicos para el conjunto del sector vitivinícola.

Mireia Torres, por su parte, como representante de Familia Torres, empresa internacional conocida por su gran implicación y compromiso con la innovación del sector en España, concluye un mandato de 5 años en el que la PTV ha logrado grandes avances en su posicionamiento nacional e internacional, gracias a la incorporación y gran labor llevada a cabo por Mario de la Fuente (gerente de la PTV) y todo el equipo de la Secretaría Técnica.

A lo largo de estos 5 años, la PTV ha estrechado lazos y ha creado alianzas con entidades estratégicas del sector vitivinícola como la Organización Interprofesional del Vino de España, la Federación Española del Vino o la Oficina Española de Patentes y Marcas. De gran importancia han sido también los acuerdos avanzados con las Agencias de Desarrollo Regional de distintas Comunidades Autónomas clave para el sector del vino como son ACCIÓ (Cataluña), ADER (La Rioja), ICE (Castilla y León) e IVACE (Comunidad de Valencia).

Además, el mandato de Mireia Torres ha impulsado el posicionamiento internacional de la asociación gracias al liderazgo de su primer proyecto europeo, COPPEREPLACE, así como por su acercamiento a entidades de gran relevancia para innovación vitivinícola en el panorama internacional como son el Comité Européen des Entreprises Vins (CEEV), Institut Français de la Vigne et du Vin (IFV) o el Cluster da Vinha e do Vinho e CoLAB VINES&WINES (ADVID). Un periodo marcado por la gran apuesta que ha hecho la PTV por la formación gracias al plan conjunto de capacitación técnica que desarrolla desde 2018 de la mano de la OIVE y a la puesta en marcha de la Escuela de Innovación del Vino, que arrancó durante el verano de 2022 con el apoyo del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Con Mireia Torres se cierra una etapa en la que la PTV ha incorporado 77 nuevos socios que han movilizado 82 proyectos – 69 nacionales y 13 internacionales- por valor de más de 94 millones de euros. Todos ellos alineados con los objetivos de la Agenda Estratégica de Innovación del Vino, que vio la luz en 2021 y continuará vigente hasta 2024 para marcar la hoja de ruta de la I+D+i del vino en España.

Fuente:
Plataforma Tecnológica del Vino

Exportaciones españolas de vino - Septiembre 2022

España ha facturado casi 100 millones € más hasta septiembre, exportando 179 millones de litros menos de vino.

En los nueve primeros meses de 2022, las exportaciones españolas de vino, crecieron en valor (+4,7%), hasta los 2.204,6 millones € (+99,9 millones) y cayeron en volumen (-10,2%), hasta los 1.569,6 millones de litros (-179,1 millones). En términos de valor son los vinos a granel (+13% o 45,7 millones € más) junto a los vinos espumosos (+29,1 millones €) y los vinos tranquilos envasados (+29,1 millones €), los que lideran el aumento global. En términos de volumen, fueron los vinos a granel (-13% o 129,8 millones de litros menos), junto a los vinos tranquilos envasados (-59 millones), los que más cayeron.

Fuente: OEMV

Informe realizado por el Observatorio Español del Mercado del Vino y disponible gracias al acuerdo de colaboración con la Organización Interprofesional del Vino de España

Bacchus 2023: Selección mundial de catadores

La vigésimo primera edición del Concurso Internacional Bacchus reunirá como jurados a un plantel de primer nivel de líderes de opinión internacionales. Un aval imprescindible para hacer de Bacchus 2023 la gran cita en España con el mundo del vino.

Masters of Wine, Masters Sommelier, sumilleres de algunos de los mejores restaurantes del mundo, críticos especializados, responsables de compras de grandes superficies e importadoras convertirán un año más a Madrid en capital mundial del vino de la mano de la Unión Española de Catadores y el certamen de calidad más longevo y prestigioso que se celebra en nuestro país, el Concurso Internacional de Vinos y Vermúts Bacchus.

Jueces imprescindibles e independientes para garantizar los sellos de calidad que otorga Bacchus: sus Grandes Bacchus de Oro, Bacchus de Oro y Bacchus de Plata, destinados a las más altas calificaciones otorgadas en estricta cata a ciegas por estos profesionales, referentes en el sector vinícola mundial. *Masters of Wine* como **Andrew Howard MW, Clive Barlow MW, Ed Adams MW, David Forer MW, Sebastian Bredal MW o Pasi Ketolainen MW** estarán acompañados en Bacchus 2023 por *Masters Sommelier* como **Svetoslav Manolev MS y Tamas Czinki MS**, en un cartel exclusivo que completarán otros nombres propios de la talla de **Sebastian Russold, Taneli Lehtonen o Jabad Dzimistarishvili**, mejores sumilleres de Alemania, Finlandia y Georgia, comunicadores como **Andreas Grube** (Suecia), **Luis Guzmán** (Bolivia) o **Rocio Amador** (México), o responsables de compras como **Spike Huisman** (e-luiscious) o **Emma Robinson** (Enotria&Coe). Junto a ellos un no menos relevante plantel de profesionales nacionales, con enólogos como **Ignacio de Miguel, Jorge Navascues, José Hidalgo Camacho o Maite Sánchez**, periodistas como **Salvador Manjón**, o sumilleres como **Dani Poveda**. Un auténtico elenco de prescriptores mundiales que consolidan el prestigio internacional adquirido por Bacchus, único concurso anual con el reconocimiento de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) y la Federación Mundial de Grandes Concursos de Vinos (VINOFED).

Más información acerca de Bacchus 2023 en www.concursobacchus.es y en redes sociales (@concursobacchus).

Nuevo Informe Económico Mercado - Datos Enero 2023

La Organización Interprofesional del Vino de España (OIVE) pone a disposición de los operadores del sector el boletín mensual de análisis de mercados elaborado en colaboración con el Observatorio Español del Mercado del Vino.

INFORME ECONÓMICO ENERO 2023

EVOLUCIÓN MENSUAL
CAMPAÑA 2022/2023

Producción
Infovi enero 23

35.767.860

hl de vino producidos en la primera mitad de campaña.

Con apenas producción de vino en el mes de enero de 2023, la producción de vino en la primera mitad de campaña se sitúa en los 35,77M hl, cifra un 1,2% superior a la registrada en el mismo periodo de la campaña anterior o 408.350 hl más.

Existencias
Infovi enero 23

57.087.216

hl de vino y mosto a 31 de enero de 2023 (+0,9% o 0,5M hl más).

Si tenemos en cuenta la media de las cinco últimas campañas (57,9M hl), esta cifra es un 1,5% inferior. Con respecto a las existencias finales que había a 31 de diciembre de 2022, han descendido en 3,18M hl.

De esos 57,09M hl, 52M hl fueron de existencias finales de vino (+0,1% o 39.716 hl más) y 5,05M hl, de mosto sin concentrar (+10% o 462.864 hl más).

Importaciones
OeMv diciembre 22

645.619

hl de vino (-3,4%) importados en el año 2022.

Con datos de la AEAT disponibles hasta diciembre de 2022, España importó, el pasado año, 645.619 hl de vino (-3,4%), por valor de 282,2M € (+13%). Con respecto a 2021, se importaron 22.824 hl menos y se gastaron, 31,8M € más.

El saldo comercial es netamente positivo para el vino español. Si en 2022, España importó por valor de 282,2M €, exportó por valor de 2.980M €, por lo que el saldo es 2.698M € favorable.

Alcohol / Vinagre
Infovi enero 23

1.033.610

hl (+19,6%) se destinaron a destilería y vinagrería en la primera mitad de la campaña 2022/23

El aumento se explica por el vino destinado a destilación, que aumentó un 32%, hasta los 900.719 hl (+217.759 hl), ya que el vino destinado a elaboración de vinagre, perdió un 27%, hasta los 132.891 hl (-48.246 hl).

Solo en el mes de enero de 2023 y respecto al mismo mes de 2022, el vino a destilería aumentó un 236%, hasta los 243.851 hl (+170.380 hl).

Mercado interior
Est. Infovi / OeMv enero 23

9.574.960

hl, es la estimación de consumo nacional de vino en el interanual a enero 2023 (-8,9%).

La estimación de consumo nacional de vino parece estabilizarse, en los últimos meses, en torno a los 9,6M hl. Con respecto al interanual a enero de 2022, registró una caída del 8,9%.

Exportaciones
OeMv diciembre 22

20.895.358

hl exportados en el año 2022 (-9% o 2,1M hl menos).

Los datos de la AEAT disponibles hasta diciembre de 2022, muestran un caída de las exportaciones españolas de vino en volumen, el pasado año, del 9%, hasta los 20,9M hl. En términos de valor, se alcanzó la cifra récord de 2.980,2M € (+3%).

En términos absolutos, se exportaron en 2022, respecto a 2021, 2,1M hl menos, facturándose 89,6M € más.

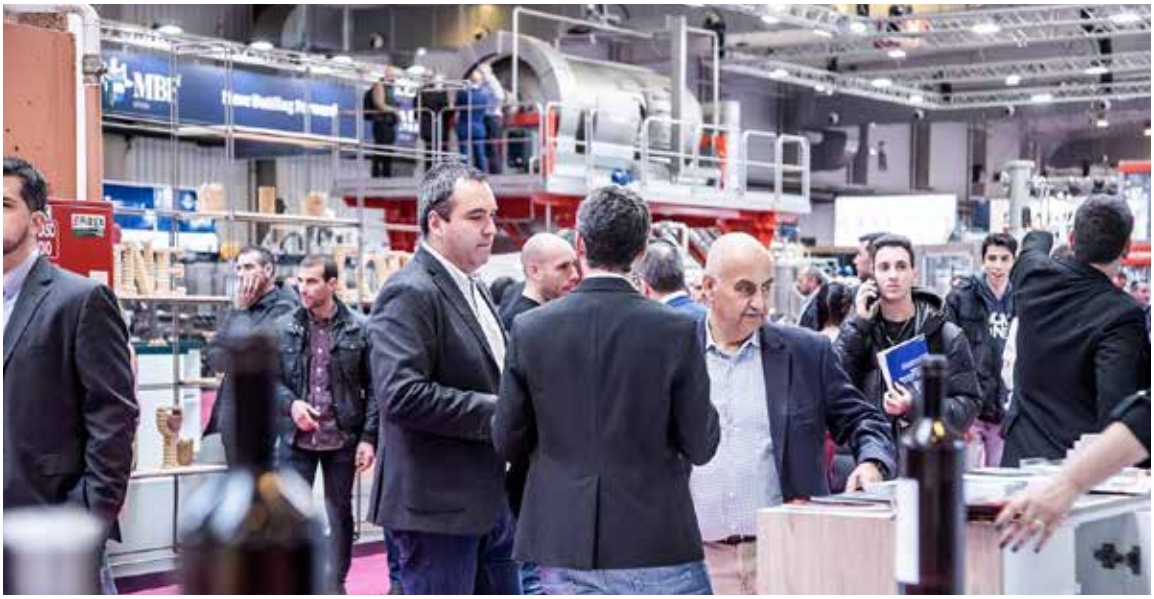
Dicho informe se elabora a partir de los datos que mensualmente declaran todos los operadores al sistema INFOVI y enriquecido con otras fuentes, como los datos de Aduanas para el caso de los datos de comercio exterior.

En esta primera mitad de campaña, se observa un ligero aumento de la producción de vino (+1,2%), hasta los 35,8 M hl y de las existencias finales (+0,9%), hasta los 57,1M hl de vino y mosto. La estimación de consumo nacional de vino pierde un 8,9% respecto al mismo dato de 2021, situándose en los 9,6M hl.

Los datos de los 3 últimos meses muestran una estabilización, en torno a los 9,6M hl. Con datos de la AEAT a diciembre de 2022, España alcanzó un récord de facturación el pasado año, hasta los 2.980M €, aunque perdió un 9% en volumen, hasta los 20,9M hl.

ENOMAQ 2023: Clausura de Enomaq con un balance muy positivo

ENOMAQ, OLEOMAQ, TECNOVID, OLEOTEC Y EBEER cierran cuatro jornadas de intensa actividad dedicada a mostrar las últimas tendencias en maquinaria, equipos y tecnología aplicada a la industria de los sectores del vino, el aceite y la cerveza. Más de 28.000 visitantes han recorrido estos cuatro días los más de 50.000 metros cuadrados de exhibición de novedades distribuidas en cinco pabellones.



Feria de Zaragoza hace un balance muy positivo de la edición número 23, la edición del reencuentro, dado que la cita no se celebraba desde 2019 debido a la pandemia.

ENOMAQ, OLEOMAQ, TECNOVID, OLEOTEC, EBEER **cierran cuatro días de intensa actividad** dedicada a mostrar las últimas tendencias en maquinaria, equipos y tecnología aplicada a la industria de los sectores del vino, el aceite y la cerveza. Feria de Zaragoza hace un **balance muy positivo de la edición número 23**, la edición del reencuentro, dado que la cita no se celebraba desde 2019 debido a la pandemia. Y es que durante estas cuatro jornadas han pasado más de **28.000 visitantes** profesionales por los cinco pabellones habilitados para acoger la oferta expositiva sectorial más importante de la península ibérica.

"*El trabajo de nuestra institución, después de cuatro años tras la pandemia, ha buscado concentrar oferta y demanda, así como dar visibilidad a los sectores representados*", ha puesto de manifiesto el director general de Feria de Zaragoza, Rogelio Cuairán. Especialmente destacable es "la calidad del visitante, así como las sinergias existentes entre los tres sectores. Por otra parte, hemos conseguido apoyar a las empresas para desarrollar su negocio y queremos trabajar en la mejora de nuestro modelo, ya que buscamos la mejora continua de nuestra propuesta de valor. Somos un instrumento al servicio de estos sectores profesionales", según ha valorado Cuairán.

Esta afluencia de profesionales de los sectores del vino, el aceite y la cerveza ha supuesto, además, un importante impacto para la ciudad de Zaragoza y Aragón, lo que sirve de revulsivo para la economía y el desarrollo de muchos otros sectores, han apuntado desde Feria de Zaragoza. Y es que ENOMAQ y el resto de salones, trabajan cada día para ser un referente profesional en Europa.

Regresar después de cuatro años con una asistencia de **1.059 marcas, procedentes de 20 países y de los cinco continentes**, ya había sido reconocido como un éxito, pero tras estos cuatro días repletos de reuniones estratégicas, encuentros y misiones comerciales de alto nivel, desde Feria de Zaragoza valoran de manera muy positiva el desarrollo de estos **cinco certámenes que se celebran de manera simultánea ocupando cinco pabellones y una superficie de más de 50.000 metros cuadrados**. Independientemente a ello, **el comité organizador ya está analizando todas las posibilidades que Feria de Zaragoza ofrecerá en 2025.**

Reuniones comerciales internacionales

Precisamente para estrechar vínculos comerciales, estos días se han reunido en ENOMAQ **más de 50 delegaciones comerciales procedentes de países como Israel, Líbano, Marruecos, Túnez, Turquía, Grecia o Sudáfrica.** Se trata de unos encuentros que posicionan a Feria de Zaragoza como foco de apertura a nuevos mercados internacionales.

Esta **participación tan destacada y de alto nivel** "*nos permite situar a Feria de Zaragoza en el centro de los intereses comerciales de los tres sectores y convertir a esta cita en una de las más importantes en toda Europa, un certamen muy consolidado que el sector estaba esperando con muchas ganas*", ha señalado el director general de la entidad.

Otro aspecto muy relevante de estos días ha sido el **programa de catas** que estos días se ha podido disfrutar en el certamen. Organizadas por FEAE, AETCM, ESCYM, MERCACEI, estas degustaciones se e han convertido en un **gran atractivo del certamen** ya que son una excelente manera de abrir contacto y estrechar vínculos comerciales.

Este año se ha contado con un espacio exclusivo para catas guiadas y maridadas de cervezas, así como de una selección de los mejores AOVE. Del mismo modo, el sector vinícola ha contado con un espacio de catas profesionales, **el rincón del enólogo,** en el que han catado vinos tostados de Galicia, cavas y los vinos ganadores de su categoría del **concurso Vinespaña.**

La calidad del público profesional ha sido la tónica general de las cuatro jornadas que cierran también un ambicioso programa completado con más de 30 actividades en el que ha quedado patente el alto componente de investigación e innovación con el que volvía esta cita. El programa técnico ha finalizado hoy con dos conferencias en las que se ha abordado la tecnología innovadora y la nueva agricultura del futuro.

Además, la jornada de cierre de hoy viernes ha sido escenario para la Asamblea general extraordinaria del Clúster Aragonés de los medios de producción agrícolas y ganaderos (CAMPAG).

ENOMAQ, OLEOMAQ, TECNOVID, OLEOTEC, EBEER, unos salones profesionales de reconocido prestigio que abrirán de nuevo sus puertas, con muchas novedades, en 2025, lo cual será nuevamente un fiel reflejo de la importancia de estos cultivos y productos especiales en la península ibérica.

Anfiquímica presente un año más en Enomaq

Durante los 4 días de feria, amigos, clientes y visitantes acudieron al Stand de Anfiquímica para conocer de primera mano los productos e innovaciones de la marca, como la gama EASY 2 USE "fácil de usar" o las diferentes levaduras y soluciones de fermentación. Todo ello en un espacio dedicado al conocimiento y la creación de sinergias, pero también para disfrutar de lo que a todos une, el Vino.

Anfiquímica: garantía e innovación biotecnológica al servicio de tus vinos

Anfíquímica S.L. es la distribuidora oficial de Fermentis, perteneciente al Grupo Lesaffre, actor clave destacado en levaduras para bebidas y sus derivados a nivel mundial. Esta asociación permite a Anfiquímica proporcionar un rango completo de soluciones y una invocación constante en sus productos para hacer cada día los procesos de elaboración más seguros y fáciles de usar, a la vez que posiciona a sus vinos a la vanguardia de las tendencias del consumidor. Ejemplo de ello es nuestra gama EASY 2 USE "fácil de usar", creada para ahorrar tiempo al no requerir rehidratación; o la producción de levaduras y activadores a través de procesos biotecnológicos con componentes orgánicos procedentes del propio mosto.

Con más de 25 años de experiencia colaborando con enólogos en la elaboración de sus vinos, Anfiquímica no solo constituye un valor de tranquilidad y garantía, sino que permite potenciar la creatividad, calidad y carácter, convirtiéndolos en únicos. Se puede utilizar para modificar la elegancia de los aromas, la fuerza del sabor y las notas finales distintivas de cada vino, sin perder la identidad de cada varietal y su terruño.

Levadura activa seca

Gama SafŒno™ producida a través de cepas seleccionadas por instituciones de prestigio como la Universidad de Castilla La Mancha, centros de investigación y el propio Departamento I+D de Fermentis. Levaduras para distintos tipos de vinos: tintos con mucho color y estructura, elegantes y afrutados; blancos y rosados intensamente aromáticos,

espesantes de carácter del varietal; levaduras para fermentaciones con condiciones extremas de fermentación.

Como resultado del proceso de innovación a través de la hibridación de levaduras surgen nuestras dos nuevas cepas: SafŒno™ HD A54 y SafŒno™ HD T18. También como novedad destaca la SafŒno™ SH 12 para revelar tioles intensos y armoniosos.

Activadores de fermentación

Nutrientes eficaces para mejorar y asegurar los rendimientos de la fermentación. Procedentes de la propia pared celular y citoplasma de las levaduras, aportando nitrógeno orgánico, vitaminas y factores de supervivencia de fácil asimilación.

Gama de activadores de fermentación adecuados a sus necesidades y procesos, encontrándose en fase sólida o líquida.

Productos funcionales

Para mejorar la calidad de sus vinos, esta serie de productos de procedencia orgánica, permite preservar la frescura aromática en vinos blancos y rosados, aportar suavidad y estabilidad en tintos, obteniendo vinos equilibrados, estables y volumen en boca.

Dentro de nuestros productos se encuentra Spring'Finer™, clarificante orgánico producido a partir de levaduras.

Productos de clarificación, estabilización y filtración

También podrá encontrar en Anfiquímica aquellos productos que permitan el acabado final de sus vinos, a través de procesos de clarificación, estabilización y filtración.

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

Agrigenio Vite -El tutor de la agricultura-

Elisa Gonzalez Investigadora de Horta srl (empresa del grupo BASF)
Miquel Sans- Responsable Técnico Viña de BASF

La estrategia 'De la granja a la mesa' del Pacto Verde Europeo tiene como objetivo la reducción del 50% en el uso de fitosanitarios químicos y del 20% en el uso de fertilizantes en 2030, lo que supone un reto sin precedentes para la agri¬cultura de la UE.

Asociada a esta estrategia la UE contempla un paquete de medidas que incluye un nuevo reglamento de uso sostenible de fitosanitarios, una nueva PAC y la gestión de las explotaciones a través de un cuaderno de campo digital.

Estas medidas incrementarán el control sobre la obligatoriedad de aplicación de los principios de gestión integrada de plagas y enfermedades (IPM) en la agricultura. En este contexto, los agricultores deberán proteger de forma racional el viñedo de organismos patógenos e insectos, así como optimizar el uso del agua y la gestión de la fertilización.

Una de las claves de las estrategias IPM es proteger los cultivos únicamente cuando es necesario, es decir, cuando existe un riesgo de que el patógeno o insecto infecte a la planta y produzca un daño. Por tanto, la decisión de tratar un cultivo debe venir precedida de una evaluación de riesgos que tenga en cuenta las condiciones ambientales y agronómicas locales. Esto hace que, en comparación con la agricultura tradicional, la aplicación de estrategias IPM requiera más conocimiento y el proceso de toma de decisiones sea más complejo. En este contexto europeo, los **sistemas de ayuda a la toma de decisiones** (en inglés **Decision Support Systems, DSS**) suponen una de las herramientas más prometedoras para el apoyo a las estrategias IPM en una Agricultura 4.0.

BASF en su estrategia de ofrecer al agricultor una amplia cartera de soluciones integradas que comprenden semillas, productos fitosanitarios y

soluciones digitales, ha adquirido la empresa **Horta srl.** (https://www.horta-srl.it/es/), spin-off de la Università Cattolica del Sacro Cuore especializada en soluciones tecnológicas para el sector agrario, que ha desarrollado el DSS **Agrigenio Vite** para el manejo sostenible de la viña. Entre otros aspectos, Agrigenio Vite proporciona a los viticultores y técnicos especializados información útil para predecir el riesgo asociado a los principales patógenos del viñedo y tomar decisiones racionales en el manejo del cultivo.

Agrigenio Vite PRO es una plataforma web que, basada en el conocimiento experto y en modelos matemáticos avanzados de predicción, analiza los datos y devuelve al usuario alertas en tiempo real de los principales componentes del viñedo. La plataforma se alimenta de un flujo continuo de datos recogidos en campo (condiciones meteorológicas, variedad cultivada, tipo de suelo, etc). (Imagen 1)

Agrigenio Vite PRO tiene un enfoque holístico, ya que ofrece información de los aspectos claves del manejo del viñedo, entre ellos la fenología del cultivo y el desarrollo vegetativo, el riesgo de infección de las principales enfermedades (mildiu, oídio, botrytis y black–rot) y plagas (polilla del racimo, planococcus y escafoideos), la **protección debida al último tratamiento fungicida, el balance hídrico o el riesgo de heladas** (Imagen 2).

El DSS comenzó a utilizarse en Italia en 2013 y en España en 2016 (bajo el nombre de vite.net) y actualmente es utilizado por más de 400 bodegas y viticultores repartidos por las principales regiones vitivinícolas españolas e italianas. Este dato corrobora la flexibilidad del sistema para adaptarse a condiciones ambientales y agronómicas distintas. Además, la precisión y robustez de los modelos del DSS ha sido validada mediante distintas pruebas piloto desarrolladas en regiones vitivinícolas de Italia y la península ibérica, pero también en Canadá y USA. La herramienta también está disponible en una versión más simple para su aplicación móvil via teléfonos inteligentes y tabletas que permiten una consulta aún más inmediata: la aplicación **Agrigenio Vite GO** es particularmente adecuada para pequeñas y medianas empresas, lo que permite al viticultor tener control sobre el viñedo en todo momento (Imagen 3). Conectándose a estaciones agrometeorológicas o basándose en datos satelitales, la aplicación proporciona información sintética acerca de la **fenología de la planta**, el **riesgo de las principales enfermedades y plagas** y sobre la **dinámica de protección de los tratamientos fungicidas**. Gracias a la continua actividad de I+D que llevamos a cabo, las versiones de Agrigenio Vite se actualizan y enriquecen constantemente con nuevas aplicaciones orientadas a gestionar cuestiones críticas específicas del manejo del viñedo.

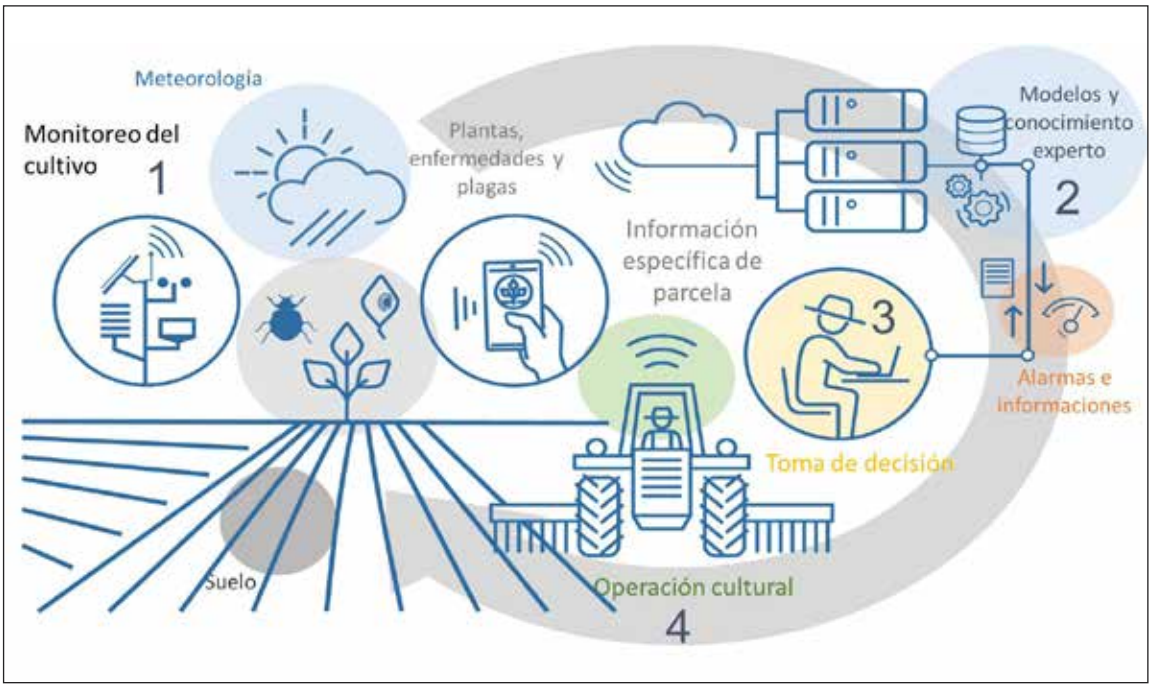


Imagen 1. Agrigenio vite es capaz de: (1) recoger información/datos a tiempo real de los diferentes componentes del viñedo; (2) analizar los datos utilizando técnicas de modelización avanzadas; (3) proporcionar al técnico información actualizada a nivel de parcela, en forma de avisos y sistemas de ayuda a la toma de decisiones; (4) recalibrar el sistema en función de las prácticas culturales que se lleven a cabo durante la campaña.

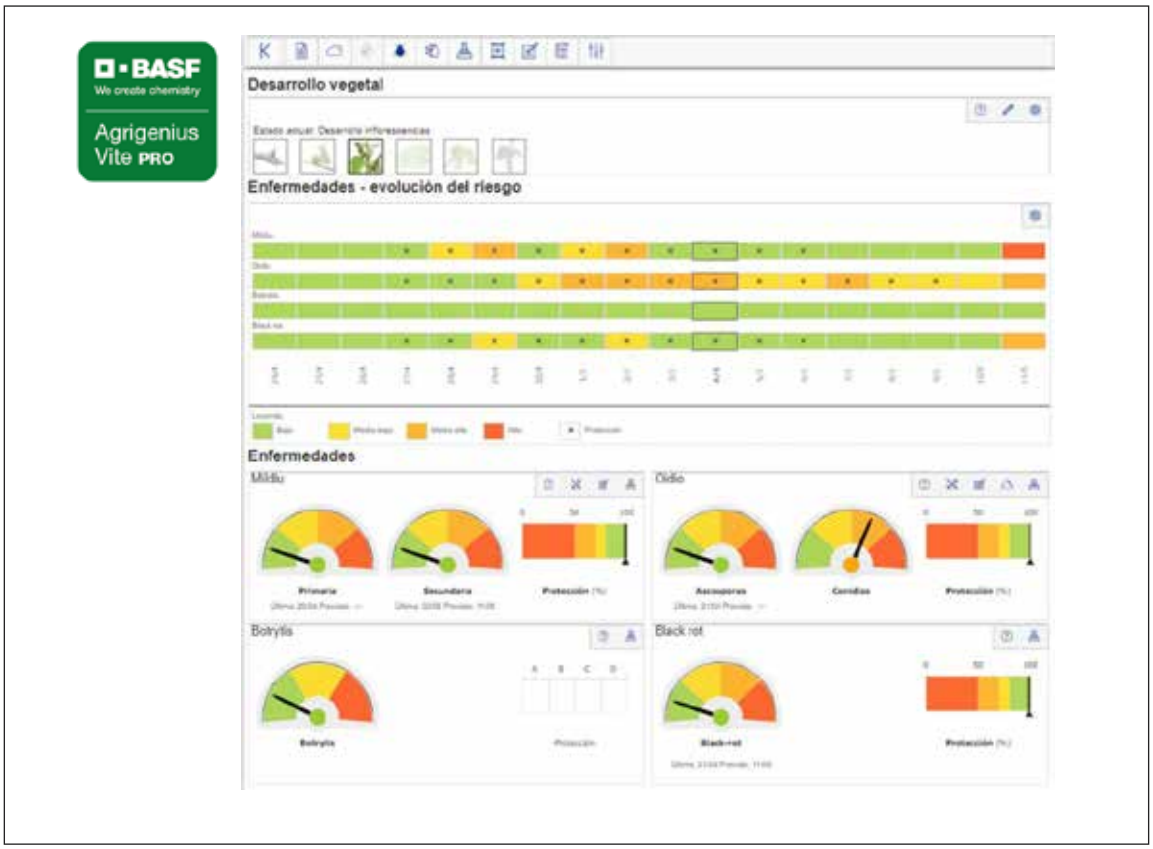


Imagen 2. Desarrollo vegetativo, riesgo de enfermedades y protección fitosanitaria. Información sintética en Agrigenio Vite PRO.

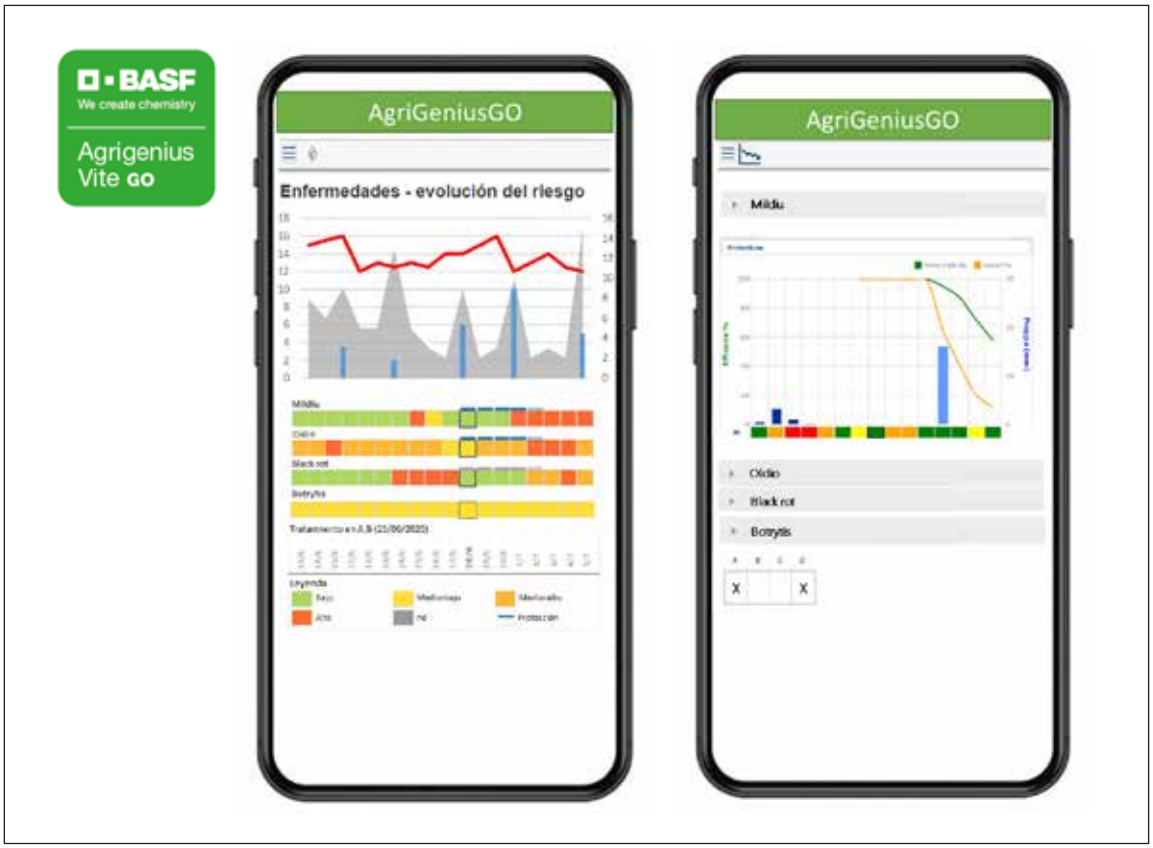


Imagen 3. Información climática y riesgo sintético de enfermedades (izquierda) y protección debida al último tratamiento fungicida (derecha) en Agrigenio Vite GO.

Centro de Prensado Automático - AMPELOS. Ganador concurso Novedades Técnicas ENOMAQ 2023

Descripción de la innovación

El grupo DELLA TOFFOLA en su afán de crecimiento y desarrollo de nuevos productos adecuados a la industria 5.0, ha desarrollado un sistema de prensado inteligente denominado AMPELOS tomando como base el know-how del prensado horizontal con membrana central y añadiendo la tecnología de inteligencia artificial.

A través de este desarrollo DELLA TOFFOLA lleva el sistema de prensado de uva a un novedoso plano, mediante el cual la el prensado se convierte en un proceso totalmente automático.

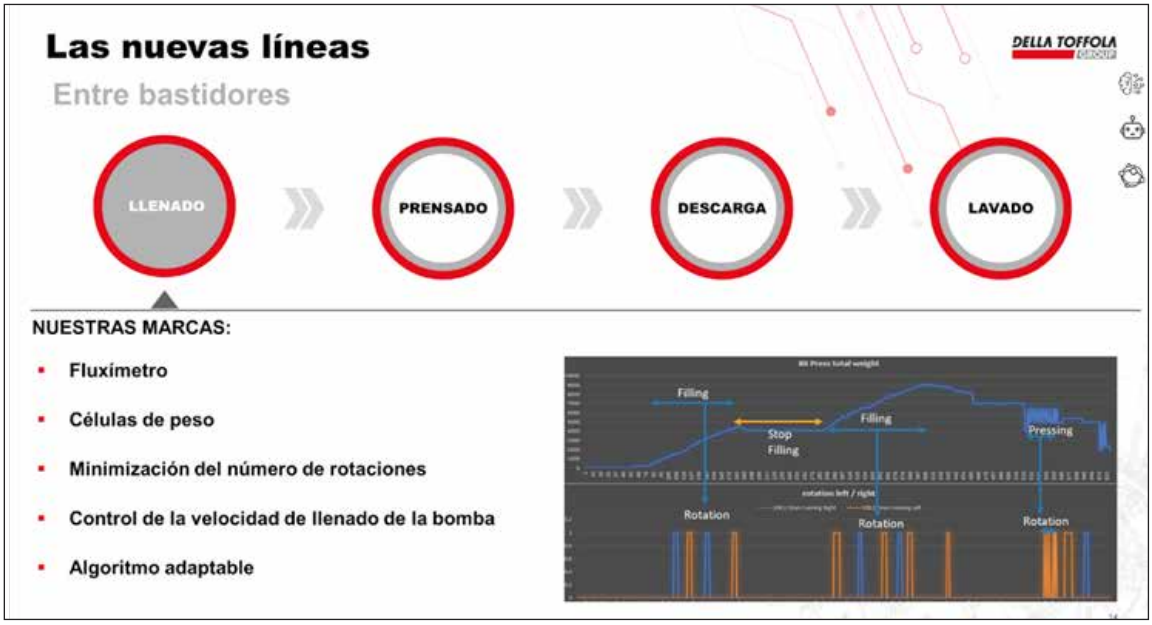
La nueva línea Ampelos solventa las deficiencias que hasta ahora tenían las prensas actuales.

Se trata de un sistema desarrollado mediante inteligencia artificial que es capaz de monitorizar y gestionar de forma **automática** cada una de las fases del proceso de prensado, desde su llenado hasta su vaciado y limpieza. El operador (o el enólogo, el técnico) ya no tiene que interpretar la respuesta del producto durante el ciclo de prensado.

El centro de prensado AMPELOS , permite trabajar de forma continua, además de realizar todos los ciclos de forma automática, convirtiendose en un sistema de prensado continuo neumatico automático.

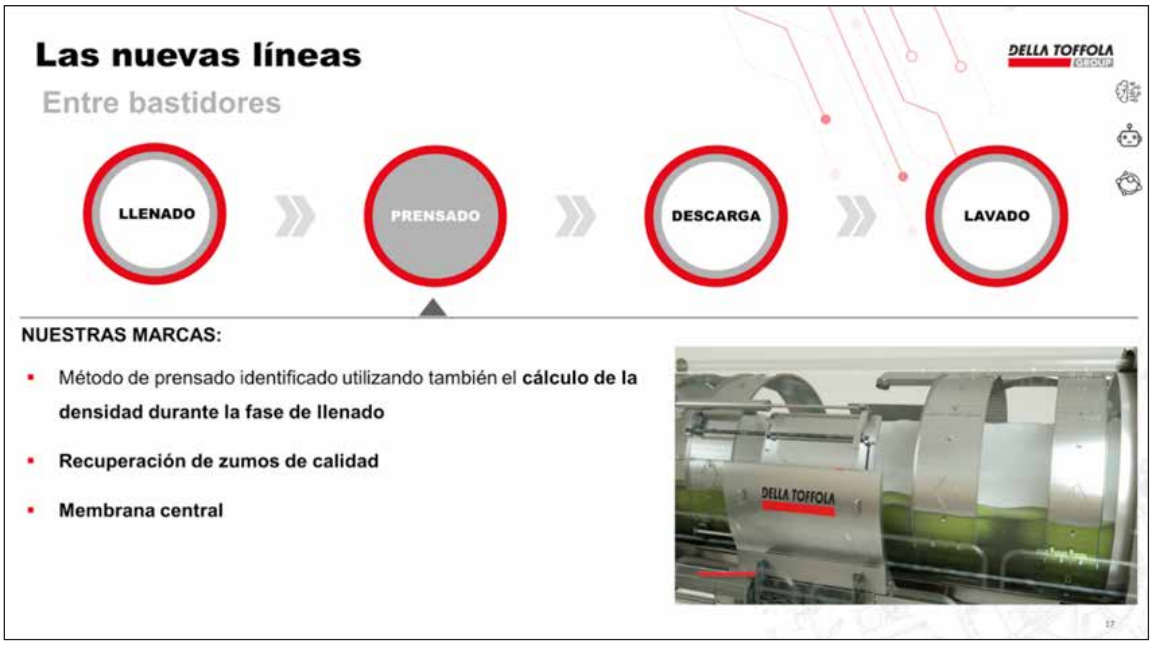
FASES DE TRABAJO:

LLENADO



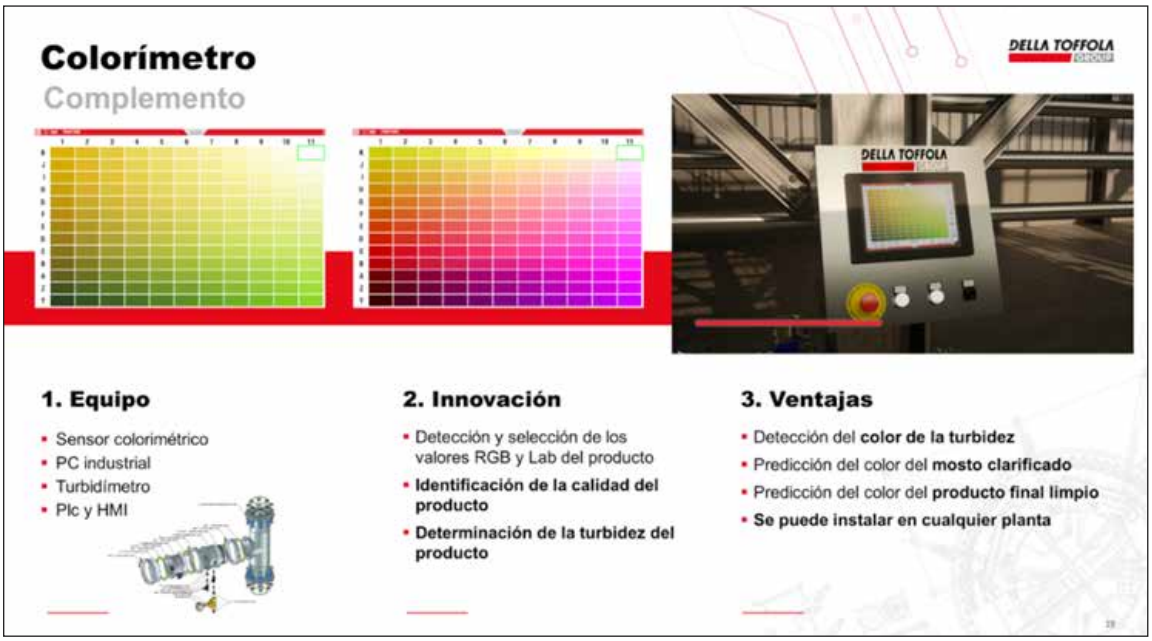
En la fase de llenado de la prensa, gracias a una serie de sensores instalados en la máquina y conectados a un algoritmo de inteligencia artificial permite tener un control automático de la relación entre el mosto y la cantidad de uva cargada en la prensa en tiempo real, además de un control de la velocidad de llenado, para mantener una relación óptima de extraccion de mosto. Los algoritmos se adaptan al tipo de uva (Machien Learning) realizando un mayor o menor desmenuzamiento de la pasta, Y también se adaptan a las necesidades del bodeguero: velocidad de llenado, capacidad de llenado y calidad absoluta del producto.

PRENSADO



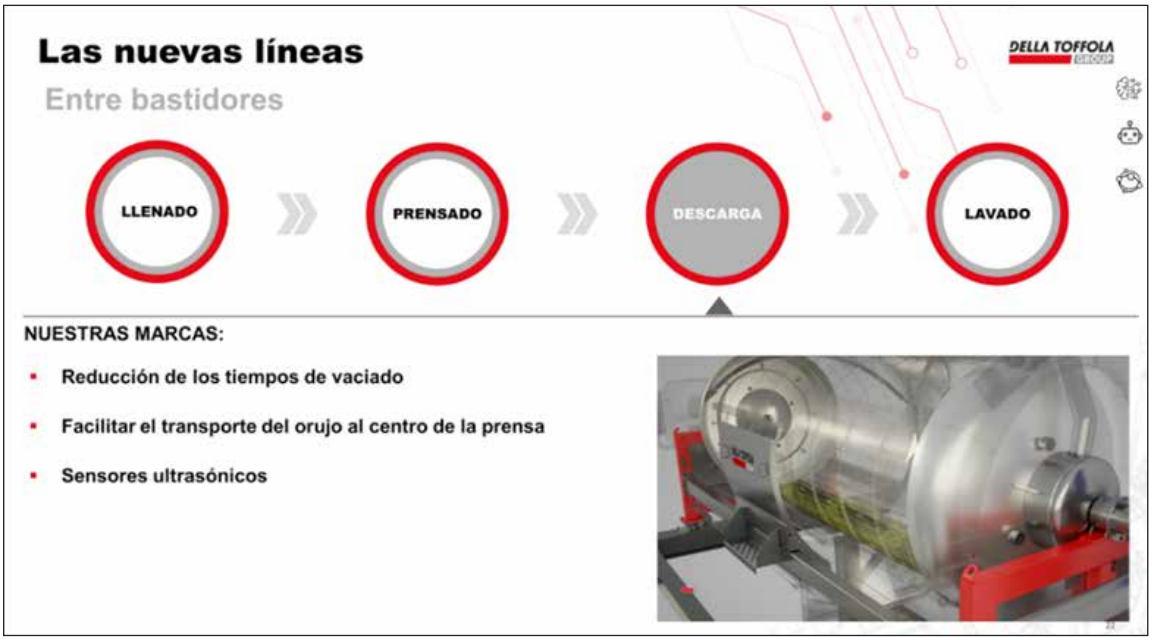
En la fase de prensado, el sistema de Inteligencia implantado, intenta siempre extraer la máxima cantidad de mosto en el menor tiempo posible con total autonomía y adaptándose perfectamente a la dificultad de las uvas.

Los aumentos de presión son graduales en función del flujo drenado evitando presionar más de lo necesario. Los tiempos de agotamiento de la pasta se controlan optmizando la relacion tiempo de extraccion eficacia.



El colorímetro es un novedoso sistema implantado en las prensas que permite una selección y separación de calidad de los mostos en función del color y su intensidad

DESCARGA

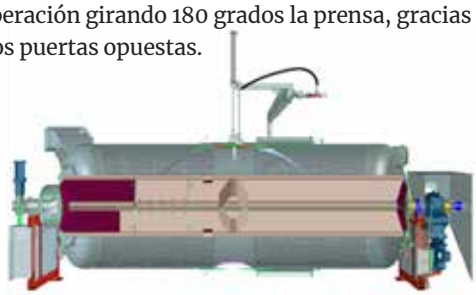


La fase de descarga tambien es automatica, ya que la prensa entiende que ya ha terminado el ciclo de prensado e inicia seguido la fase de descarga con al gestíón del tambor y los sinfines de descarga . Una vez que la prensa está vacía, el ciclo de vaciado se detiene automáticamente para evitar la pérdida de tiempo, y comenzar inmediatamente con el ciclo de limpieza.

LAVADO

La fase de lavado, tambien se realiza de forma automátizada y no requiere de la presencia de un operador.

Un brazo de lavado robotizado, se introduce por una de las puertas y mediante agua a presion lava la mitad de la prensa. Las celulas de carga instaladas detectan la cantidad de agua utilizada y controlan el tiempo de lavado, posteriormente se realiza la misma operación girando 180 grados la prensa, gracias a sus dos puertas opuestas.



Las prensas automáticas están equipadas de serie con un **sistema de recuperación del agua de lavado**. Por lo general, se utiliza agua limpia al principio del lavado, agua que se recupera para posteriores lavados. Los enjuagues que vacían la mayor parte de restos de hollejos de la prensa, se realizan con agua reciclada que posteriormente se desecha. Todas las aguas residuales se dirigen al sistema de recuperación, donde los restos de orujo se separan y se desechan en un contenedor y el agua se almacena de nuevo para ser utilizada en un ciclo de lavado posterior.

En resumen, las ventajas del sistema de prensado inteligente son:

• **Ciclos de prensado más cortos** con lo que se consigue:

o Menor oxidación

o Prensado más suave

o Menor turbidez

o Menor generación de heces o lias

• **Mejora en el rendimiento** (hasta el 87%)

• **Adaptación del programa** de prensado al tipo de uva usando algoritmos de inteligencia artificial

• **Convertir un proceso en Totalmente automático,** por lo que la ausencia del operador humano evita los fallos

• **Mejora de la Prevención de Riesgos**. La ausencia del humano en los procesos de carga, descarga y lavado de la máquina, nos permite evitar riesgos laborales en uno de los procesos más peligrosos dentro del procesado de la uva, dentro del ámbito de bodegas.

• **Mayor Sostenibilidad** . Ya que nos permite la recuperación el agua de lavado

Para más información, póngase en contacto con nosotros:

DELLA TOFFOLA IBERICA S.A.U

c/ La Losa, s/n Pol. Ind. Lentiscares
26370 NAVARRETE (LA Rioja)

Tel: +34 941 440 420

Fax: +34 941 440 571

E-mail: dti@dellatoffola.es

www.dellatoffola.es

¡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

Los metabolitos en residuos de pesticidas

Eduardo Leiva, Elvira Zaldivar, David Carrillo, Fernando Rodríguez y Antonio Tomás Palacios
Laboratorios Excell Ibérica S.L. - C/ Planillo Nº12, 26006 Logroño, La Rioja.
web: www.excelliberica.com, tel. 941 445 106

INTRODUCCIÓN:

Los pesticidas son un recurso de la ciencia al cual el ser humano ha sabido sacarle ya un beneficio en post de obtener mayores y mejores cosechas, lo que ha sido muy necesario para poder mantener una producción de alimentos a un nivel aceptable dado el crecimiento exponencial de la población mundial, pero un uso indiscriminado de los mismos tiene consecuencias directas sobre la flora y fauna que habita en esas tierras de cultivo e indirecta en todo el entorno en general. Los residuos de los productos fitosanitarios pueden acumularse en el suelo y aguas subterráneas durante largos periodos de tiempo, tanto en la forma de la materia activa original como de metabolitos resultantes de su degradación. Además, si queremos mantener controlados los residuos de productos fitosanitarios en nuestros cultivos o productos finales, es importante conocer algunas peculiaridades que aparecen en los informes de los análisis de residuos que realizamos.

Debido a estos fenómenos, se puede encontrar los residuos Fosetil-aluminio + Ácido fosfónico en muchos análisis que se realizan a distintos clientes de diversos territorios pese a que se lleve muchos años sin utilizar ni aplicar en campo. Por este y por otros motivos, la identificación y cuantificación de residuos de plaguicidas nunca ha estado tan de actualidad. Muchos viticultores y enólogos tienen un enfoque constructivo y positivo frente a los servicios analíticos prestados por los laboratorios públicos y privados, el objetivo es, obviamente, comprender mejor los aspectos residuales, regulatorios y técnicos. Pero el análisis también está al alcance de todos, incluido el público en general, ya que se trata de un tema que a nadie puede dejar indiferente, es ya una cuestión de todos.

Un problema añadido al ejemplo que se relata en el párrafo anterior es la dificultad de la interpretación de los resultados de los análisis realizados cuando la materia activa principal, el Fosetil-aluminio, se degrada en metabolitos secundarios, como es al ácido Fosfónico y sus sales, conocidas como Fosfonatos, pues para todos ellos existen normas bien establecidas.

Debido a esto, en la Unión Europea ahora se analizan los residuos de Fosetil-aluminio como la suma del Fosetil-aluminio, el ácido fosfónico y sus sales (expresado como Fosetil-aluminio). Los mercados asiáticos aún no han seguido el ejemplo europeo y todavía analizan los compuestos por separado. Por lo tanto, el uso de productos agrícolas que contienen Fosfonatos (Fosfito potásico, Ácido fosforoso, Fosfito de magnesio, etc.) sobre productos que se destinan a la UE, puede dar lugar a detecciones de Fosetil-aluminio por parte de los organismos reguladores europeos. Los Fosfonatos se utilizaron hasta 2013 como fortificantes en los cultivos orgánicos, pero a partir de octubre de 2015 entraron en vigencia los Reglamentos 369/2013 / UE y 832/2013 / UE, por los que se prohibe el uso de Fosfonato de potasio y Fosfonato disódico como ingredientes activos de productos fitosanitarios, y por lo tanto ya no se ha permitido utilizarlos en éstos cultivos. Según los estudios y evaluaciones realizadas en EU, la detección de Ácido fosfónico se atribuye al empleo de Fosfonatos, aunque su aplicación, especialmente en los cultivos perennes o plantas leñosas, puede haber sucedido tiempo atrás y haber tenido lugar en un momento en el que aún estaba permitido su uso en los cultivos biológicos, y esto llevó a la formación de residuos de ácido Fosfónico perdurables.

MÉTODO ANALÍTICO PARA LA DETECCIÓN DE RESIDUOS FITOSANITARIOS

Para la determinación de los residuos de fitosanitarios se emplean en el laboratorio de forma complementaria dos técnicas de análisis finos, una de cromatografía de gases con espectrometría de Masas con triple cuadrupolo (GC-MS/MS) y cromatografía líquida con detector Masas-Masas (LC-MS/MS). Dependiendo del tipo de molécula y técnica de separación empleada es necesario realizar de forma previa una extracción y purificación del extracto mediante la metodología de preparación de muestras QuEChERS (proceso que consiste en dos etapas, extracción y purificación del extracto). Ambas técnicas tienen un rendimiento realmente bueno y proporcionan resultados altamente fiables, con límites de detección lo suficientemente bajos como para garantizar una buena sensibilidad analítica.

CONCEPTO DEL LÍMITE MÁXIMO DE RESIDUOS:

Cuando se elabora un informe sobre un análisis de residuos fitosanitarios, los resultados se expresan en mg/kg de residuo presente para permitir una comparación con los Límites Máximos de Residuos (en adelante LMR) que se fijan para las uvas de vinificación según el reglamento europeo (CE) 396/2005. Sin embargo, no hay establecido un LMR en vino, por ello las concentraciones de plaguicidas en el producto terminado siempre se comparan con los LMR de uva de vinificación. ¿Cómo se cuantifica analíticamente entonces? Puede tenerse en cuenta solamente la sustancia activa o la suma de sustancia activa y sus metabolitos. Si se necesita por reglamentación aplicar la segunda opción, se aplicará un factor de conversión a las concentraciones medidas para obtener un valor expresado como equivalente de la sustancia principal, lo que puede acarrear dificultades para poder entender los resultados.

LOS METABOLITOS:

Para entender el fenómeno de la cuantificación de residuos de pesticidas mejor, se puede observar el caso del par de residuos Folpet/Ftalimida. El Folpet es un fungicida anti-mildiu muy usado en el viñedo y se degrada completamente a Ftalimida, que es su metabolito formado durante el proceso de vinificación.

Figura 1: esquema de degradación del Folpet en Ftalimida.

Por lo tanto, es más probable encontrar Folpet durante el análisis del residuo en uvas que en el propio vino, por el contrario, la Ftalimida es más probable encontrarla en vino que en uvas. Es por ello que el reglamento europeo (CE) 396/2005 exige que los residuos de Ftalimida se expresen en equivalente de Folpet. Para eso, el cálculo aplicado es el siguiente: Folpet + Ftalimida (según la definición) = [Folpet] + 2.02*[Ftalimida]. La concentración final de Folpet (+ Ftalimida) se compara entonces con el LMR de uva de vinificación fijado en 20 mg/kg.

Uno de los eventos que pueden ocurrir es que la tasa de transferencia entre la sustancia activa y el metabolito secundario correspondiente en la transferencia del fruto de la vid al vino no sea del 100%.

Es el caso del par Tiofanato-metilo/Carbendazima. La Carbendazima es un fungicida anti-Botrytis y su uso se prohibió en 2008, mientras que el Tiofanato-metilo todavía está autorizado para actuar contra varias enfermedades de la vid, como el Oídio, la Eutipiosis y la Botritis. Esta situación es curiosa porque la presencia de Carbendazima en el vino se puede explicar por el uso de Tiofanato-metilo sobre las uvas del viñedo, que generalmente se encuentra en el vino a una concentración similar al de su metabolito. Esto puede ocurrir, pero por el contrario, está prohibido utilizar Carbendazima sobre el fruto de la vid. La presencia de esta sustancia, si se encuentra en el vino, puede causar problemas para la exportación de vino a países como Estados Unidos, por ejemplo. Por otro lado, esta noción de metabolito es más compleja para el par Fosetil-Aluminio/Ácido fosfónico, ya que la presencia del Ácido fosfónico puede provenir de otros compuestos del tipo fosfónico o fosfito. Los residuos de Fosetil-aluminio se expresan en equivalente de Fosetil-aluminio, teniendo en cuenta la concentración de Ácido fosfónico, incluso si su presencia en un vino no indica necesariamente el uso de Fosetil-aluminio. El cálculo que se aplicará aquí es: Fosetil-aluminio (suma de Fosetil + Ácido fosfónico y sus sales expresadas como Fosetil) = [Fosetil] + 1.34 * [Ácido fosfónico].

Una posible fuente de contaminación puede ser el uso de compost de material vegetal tratado con Fosfonatos, los cuales no se degradan por completo durante el compostaje. Los fertilizantes que contienen Fosfonato de potasio, ahora prohibidos pero utilizados en el pasado, pueden contribuir a la presencia de residuos de ácido Fosfónico en algunas parcelas, incluso si no se ha llevado a cabo ninguna aplicación foliar durante años. Los Fosfonatos son degradados muy lentamente por las bacterias del suelo en fosfatos, que son absorbidos y luego transportados por las raíces de las plantas. Otros posibles orígenes, como el metabolismo microbiano propio de los suelos agrícolas, están siendo estudiados.

CONCLUSIÓN:

A pesar de la existente restricción regulatoria en la aplicación de pesticidas a nivel agronómico, es esencial prestar atención al leer los resultados de los boletines analíticos de residuos de pesticidas. La labor de Laboratorios Excell Ibérica es apoyar al sector vitivinícola para una mejor comprensión de estos fenómenos, sobre todo porque la mayoría de los indicadores (disminución del número de residuos detectados y de los niveles medios encontrados) son muy favorables y hoy tienen una amplia empatía social y a nivel de consumidor enriquece el mensaje.

La transparencia de J·Vigas en el cálculo de su huella de carbono

· J·Vigas elabora un estudio basado en normas internacionales para conocer su impacto medioambiental

· En función de los datos que se toman como referencia, la huella de carbono de J·Vigas puede ser -45.05 o -380.39 gramos de CO2 fijados por cada tapón de corcho

· La empresa corchera, fiel a su compromiso real con la sostenibilidad, opta por la cifra menos comercial y la toma como punto de partida para su Plan medioambiental

"El sector vitivinícola se pregunta cómo puede ser que las diferentes empresas del sector corchero den cifras tan dispares en su cálculo de la huella de carbono", explica Raül Vigas, gerente de J·Vigas. Y añade: "Esta disparidad tan amplia puede llevar a confusión, incluso provocar suspicacias hacia todo el sector".

Raquel de Nadal, directora de Sostenibilidad e Innovación de J·Vigas, comenta que "debido a la demanda de las bodegas, distintas empresas del sector corchero han publicado, a lo largo de los últimos años, un valor de huella de carbono de sus tapones, pero sólo desde un punto de vista comercial, y los resultados difieren mucho entre ellos".

La licenciada en Química con un máster en Ingeniería Ambiental de la Empresa añade: "**Cuando en J·Vigas nos planteamos calcular nuestra huella de carbono fue desde un punto de vista de mejora continua y en concordancia con nuestra estrategia de sostenibilidad,** siguiendo los Objetivos de Desarrollo Sostenible y la Agenda 2030".

El tapón de corcho es el cierre más sostenible que existe, por este motivo, la nueva generación al mando de J·Vigas ha querido dar un paso más allá y centrar la estrategia de la empresa tomando la sostenibilidad como el valor más importante y transversal, con el fin de mantener el liderazgo en el sector. Para ello, la empresa ha elaborado un Plan de Sostenibilidad, con el de reducir su impacto medioambiental, por lo que era imprescindible identificar las etapas del ciclo de vida del tapón con mayores impactos ambientales.

Elaboración del estudio

Juntamente con el Instituto Catalán del Corcho (ICSuro) y la consultoría ReMa Ingeniería han elaborado el cálculo de la huella de carbono, en el que se ha analizado el proceso productivo en las distintas sedes de la empresa hasta el final de la vida útil del producto.

El estudio ha sido elaborado siguiendo las directrices de la *UNE-EN 14067:2018 -Gases de efecto invernadero. Huella de carbono de productos. Requisitos y directrices para cuantificación-* y cumple los requisitos de las normas internacionales de Análisis de Ciclo de Vida (ACV) *UNE-EN ISO 14040:2006* y *UNE-EN ISO 14044:2006.*

J·Vigas ha recopilado todos los datos necesarios, que han sido analizados por ReMa Ingeniería, con la colaboración del ICSuro.

El análisis ambiental se ha llevado a cabo mediante la metodología del ACV normalizada en la serie de normas ISO 14040s. Además, se ha seguido el documento UNE-EN 14067:2018 con el fin de cumplir todos los requisitos necesarios para realizar correctamente el cálculo de la huella de carbono.

El estudio concluye que el proceso de producción de J·Vigas tiene un impacto de 24.07 gramos de CO2 por tapón. "**Esta es la cifra que para nosotros es estratégica**, porque es donde podemos incidir para reducirla. Poder identificar las etapas del ciclo de vida del tapón con mayores impactos ambientales nos ayuda a impulsar acciones de mejora, optimizando nuestro proceso productivo mediante un Plan de Sostenibilidad", afirma Raquel de Nadal.

Sostenibilidad
Huella de Carbono

-45.05
gr CO2

Dato llamativo usando los datos más favorables

Si solo nos moviéramos por titulares, y quisiéramos destacarnos de la competencia, utilizaríamos esta cifra, sin duda más atractiva a nivel comercial.

Punto de partida para nuestro Plan de Sostenibilidad

Dato obtenido siguiendo normas internacionales. Nuestro compromiso con la sostenibilidad es real, por eso no buscamos la cifra más espectacular sino la que se ajusta más a la realidad.

La Fundación Instituto Catalán del Corcho y ReMa Ingeniería han calculado la huella de carbono de nuestro proceso productivo.

El estudio ha sido elaborado siguiendo las directrices de la UNE-EN 14067:2018 -Gases de efecto invernadero. Huella de carbono de productos. Requisitos y directrices para cuantificación- y cumple los requisitos de las normas internacionales de Análisis de Ciclo de Vida (ACV) UNE-EN ISO 14040:2006 y UNE-EN ISO 14044:2006.

J·VIGAS
1887

Más información:
https://www.jvigas.com/sostenibilidad/

Para conocer la huella de carbono del corcho antes de entrar en el proceso productivo, el ICSuro ha analizado diferentes estudios existentes de retención de carbono de los alcornocales, en concreto los estudios de *Montero, G. et al. (2005)*; *Pereira, J.S. et al. (2007)*; *Gracia, C. et al. (2010)*; *Costa-e-Silva, et. Al. (2015) y Spampinato, G. et. Al. (2018).*

Dichos estudios proponen cifras de secuestro de carbono de los alcornocales entre -1.9 y 11.0, toneladas de CO_2, por hectárea y año. A nivel informativo y para una mayor objetividad, se ha tomado como referencia la media de los diferentes resultados, es decir, -4.8 toneladas de CO_2 retenidas por cada hectárea de alcornocal en un año.

Con el fin de obtener un resultado más preciso, el ICSuro ha analizado también los servicios ambientales que representa el sector corchero en relación a los bosques de alcornocales. Se tomó como referencia el estudio de *Rives, J. et. al. (2013)* que estima que el sector corchero representa el 28% del valor económico de dichos servicios ambientales, por lo que el sector corchero no debería adjudicarse todas las toneladas de CO_2 retenidas por los alcornocales sino tan solo dicho 28%. El estudio de *Sierra-Pérez, J. et al. (2015)* considera que, de una hectárea se extraen de promedio 107 kg de corcho por año (promedio anualizado de un periodo de saca), del cual el 70% es corcho apto para fabricar tapones. Teniendo en cuenta todas estas consideraciones, antes de entrar en el proceso productivo, cada tapón de corcho para vino tranquilo fija -69.12 gCO_2.

Si sumamos esta cifra (-69.12 gCO_2) al resultado del estudio del proceso productivo de J·Vigas (24.07 gCO2) se obtiene como resultado que cada **tapón fabricado por J·Vigas retiene -45.05 gramos de CO_2**.

"**Si tomáramos como referencia los datos de los estudios más interesantes a nivel comercial** (las -11 toneladas de CO_2 por hectárea en lugar de la media de -4.8, un aprovechamiento mayor del corcho y obviando el porcentaje del 28% de servicios ambientales), **el resultado para J·Vigas sería que retiene -380.39 gramos de CO_2** por tapón de corcho" afirma Raquel de Nadal. "Sin embargo, consideramos mucho más real la cifra de -45.05 gCO_2 porque responde a unos criterios más estrictos a nivel científico, aunque a nivel comercial no sea tan espectacular", concluye la directora de Sostenibilidad e Innovación de J·Vigas.

"No existe una norma UNE que harmonice un método de cálculo para la huella de carbono, por lo que nuestro propósito, más allá de su valor, ha sido desarrollar **un cálculo que pueda servir para una futura estandarización,** con el objetivo de dar respuesta a la demanda del sector vitivinícola", concluye de Nadal.

J·VIGAS 1887

Se determina la relevancia del proceso productivo de los tapones de corcho en su permeabilidad e influencia en la evolución del vino

La investigación es fruto de un nuevo proyecto impulsado por cuatro empresas elaboradoras de tapones de corcho de Cataluña y el Instituto Catalán del Corcho como centro de investigación

18 de enero de 2023 – Punto final al "Proyecto para la determinación de la evolución de la permeabilidad al oxígeno a lo largo de las diferentes condiciones de fabricación de los tapones de corcho y el efecto de este parámetro en el vino tranquilo y espumoso" (2017 -2022), que ha estudiado diversas variables en el proceso de producción y fabricación para ver cómo pueden afectar a la permeabilidad de los tapones de corcho y determinar su influencia en la evolución de los vinos tranquilos y espumosos.

Los antecedentes

Este nuevo proyecto se creó gracias a las investigaciones generadas durante el proyecto GO-OTR, financiado por Grupos Operativos de la Asociación Europea para la Innovación (AEI), que comenzó en 2017 y finalizó en 2020. El proyecto GO OTR permitió identificar a nivel de laboratorio determinados parámetros del proceso productivo de los tapones de corcho como factores importantes en la evolución de la permeabilidad del tapón de corcho. Para seguir las investigaciones, la Fundación Instituto Catalán del Corcho (ICSuro), así como todas las empresas, decidieron empezar un nuevo estudio en base al conocimiento generado. El objetivo principal de este nuevo estudio era corroborar si las diferencias identificadas a nivel de laboratorio del ensayo de permeabilidad al oxígeno de los tapones de corcho se podían apreciar en el vino. La consecución de este objetivo ha permitido por un lado validar el método de análisis y por otro adquirir conocimiento sobre el proceso de elaboración de los tapones de corcho y su influencia en la permeabilidad al oxígeno.

El proyecto lo ha desarrollado la Fundación Instituto Catalán del Corcho como centro de investigación y coordinador del partenariado de cuatro empresas elaboradoras de tapones de corcho de Cataluña: J. VIGAS S.A. y MANUEL SERRA S.A, especializadas en tapón de corcho natural, y FRANCISCO OLLER S.A. y TESA S.A., que elaboran tapones de corcho aglomerados con dos discos para vino espumoso. También ha contado con la colaboración del Comité Champagne y el Instituto de Ciencias de la Vid y el Vino de la Universidad de La Rioja.

La importancia la OTR (Oxygen Transfer Rate)

La evolución del vino es extremadamente dependiente de la cantidad de oxígeno que recibe. El oxígeno interviene de forma crucial en todo el proceso enológico, desde la recogida de la uva hasta la apertura de la botella y el consumo de su contenido. Varios estudios demuestran que el mismo vino tapado con tapones con distinta permeabilidad puede evolucionar de forma distinta. Por este motivo, después del embotellado, la exposición al oxígeno depende de la eficiencia del cierre. La permeabilidad de cada taponamiento se mide como la tasa de transferencia de oxígeno (OTR) u oxígeno que entra en la botella a lo largo del tiempo (mg O2). Actualmente no existe una metodología normalizada para cuantificar la permeabilidad al oxígeno de un tapón. Sin embargo, la Fundación Instituto Catalán del Corcho coordina el grupo de trabajo UNE CT56/SC5 para implementarla. El ICSuro comenzó su investigación en este campo en 2016. Para realizar un estudio cuidadoso de cómo el proceso productivo puede influir en la permeabilidad de los tapones de corcho, se han estudiado varios parámetros en su producción. En el caso de los tapones naturales para vino tranquilo, donde se ha monitorizado el proceso y tipo de lavado, tipo de igualado o tratamiento superficial. En el caso de los tapones para vinos espumosos, se ha analizado el número de discos, la calidad y la densidad de los discos, el tratamiento superficial o la calidad y compresión del aglomerado.

Las conclusiones

Después de cinco años de estudio, se han alcanzado las siguientes conclusiones:

- La oxoluminiscencia se ha validado como método de medida de la permeabilidad al oxígeno por tapones de corcho, puesto que las conclusiones extraídas a nivel de laboratorio son extrapolables al vino.

- Se ha constatado que la aportación de oxígeno después del tapado con un tapón de corcho correctamente embotellado proviene del propio tapón de corcho y no del ingreso de oxígeno externo.

- El proceso de embotellado (regularidad y control del ingreso de oxígeno) se ha reafirmado como punto crítico y de importancia primordial para obtener la evolución del vino deseada.

- Se ha demostrado que la posición de la botella después del taponamiento es fundamental y los resultados obtenidos cambian en función de si se almacena de forma vertical u horizontal.

- Las empresas participantes han caracterizado sus procesos productivos en lo que se refiere a su contribución a la permeabilidad al oxígeno.

- El conocimiento adquirido durante el proyecto debe permitir modular el proceso de producción para aumentar la homogeneidad de los tapones de corcho natural.

- La permeabilidad al oxígeno de los tapones y las condiciones de almacenamiento del vino son parámetros clave para asegurar su correcto estado organoléptico. Éstos tienen influencia en la evolución del vino tranquilo a nivel analítico y sensorial.

- El tiempo de recuperación del tapón inmediatamente después del tapado (de uno a cinco minutos) debe ser respetado y las botellas no deben moverse o almacenarse en posición horizontal hasta pasado ese tiempo.

- En vino espumoso no se ha podido verificar que la OTR tenga una incidencia definitiva sobre el perfil organoléptico del vino. Habrá que desarrollar nuevas pruebas al respecto.

Participantes en el proyecto

FRANCISCO OLLER: empresa fundada en 1892, especialistas en producir tapones de vino espumoso exclusivamente, con 300 millones de tapones producidos (2022), único productor de tapones de champagne en la Champagne (reconocido por el label francés: Entreprises de Patromoine Vivant). Presencia en todo el mundo, empresa certificada : ISO 9001:2015, ISO 14001:2015, ISO 22000:2018,FSSC22000, FSC, Systecode Excellence y huella de carbono negativa.

J. VIGAS: J.Vigas es una empresa familiar independiente que fabrica tapones de vino natural para vino y cava desde 1887. Dispone de tres sedes, una en Extremadura, Vimatap•15, que le permite estar cerca de la fuente de la materia prima y tener un control total del producto; y dos sedes en Palafrugell. Se caracteriza por un servicio taylor-made, muy centrado en el cliente, y gracias a su versatilidad puede ofrecerle los mejores tapones según sus necesidades y preferencias.

TESA (Tapones y Especialidades del Corcho SA): Desde el año 1958 es una empresa especializada en la fabricación de tapones con discos de corcho natural para Vinos Espumosos, Cavas y Champagnes. Asesora de forma personalizada en la bodega. Dispone de las certificaciones ISO 9001, ISO 14000, EMAS, SYSTECODE y APPCC.

INSTITUTO CATALÁN DEL CORCHO: fundación privada sin ánimo de lucro y de carácter científico que tiene como misión la valorización del sector corchero. Cuenta con tres líneas de actuación: investigación sobre el tapón de corcho y otras aplicaciones, controles de calidad de tapones a través del Cork Center Laboratory y comunicación por la difusión y promoción de la conservación y aprovechamiento de los alcornocales.

Uso de cartuchos en la pre-filtración de vinos

MÉTODOS DE PRE-FILTRACIÓN DE VINO

Hoy en día está muy extendido el uso de cartuchos de filtración en los procesos previos al embotellado de todo tipo de vinos.

La práctica más extendida es usar estos cartuchos en la fase más crítica del proceso, es decir como filtro final esterilizante tanto en vinos blancos, rosados o tintos. Los fabricantes de cartuchos usan diferentes medios filtrantes con capacidad esterilizante por su tamaño de poro, asegurando una total retención de los micro-organismos capaces de producir algún tipo de alteración, como levaduras o bacterias.

Estos cartuchos esterilizantes son totalmente eficaces, pero tienen el inconveniente de un elevado coste, por lo que es imprescindible realizar un buen trabajo de pre-filtración para garantizar un tiempo de uso y volumen filtrado óptimos antes de su cambio por colmatación. Los trabajos de pre-filtración en bodega disponen de diversas opciones, todas con sus ventajas e inconvenientes. Uno de los sistemas más habituales en bodegas de tamaño medio o grande son los filtros de tierras de diatomeas, con los que se obtiene un caudal y volumen de filtración bastante elevados, con elevada eficiencia en la eliminación de turbios, pero con una complejidad operativa, un volumen de mermas importante y el problema del tratamiento de residuos en su contra. Desde hace poco más de dos décadas, se están implantando de forma generalizada en todas las zonas vinícolas los filtros tangenciales, con elevada eficacia, buenos caudales, pero un coste del equipo bastante alto, que hace que muchas bodegas deban desestimar su inversión. Los filtros de placas son otra opción muy generalizada en productores de tamaño pequeño y mediano, con un rendimiento no muy elevado, pero un coste de consumibles muy asequible. La cuarta opción para pre-filtración de vino son los cartuchos filtrantes y es la que vamos a desarrollar más detenidamente en este artículo.

PRE-FILTRACIÓN DE VINO CON CARTUCHOS

Tal como hemos visto anteriormente, conviene proteger adecuadamente los filtros esterilizantes para procurar una duración óptima. Esto se consigue con una secuencia de pre-filtros correcta que eliminen tanto partículas sólidas, como carga coloidal que colmatarían rápidamente las membranas finales.

La práctica habitual es trabajar con bancadas de filtración, que comúnmente suelen tener tres etapas de filtración, con carcasas que alojan el número de cartuchos adecuado para lograr un caudal acorde con las necesidades de la máquina embotelladora. Estas bancadas suelen disponer de bomba de alimentación y un sistema de válvulas que permite aislar cualquiera de las carcasas del circuito.

Los pre-filtros para vino tienen un aspecto a simple vista muy similar a los cartuchos de membrana esterilizante finales, pero su estructura interna es muy diferente de éstos. El medio filtrante de los pre-filtros está realizado en una estructura tridimensional de fibras entrelazadas, que forman un entramado que logra la interceptación y retención de partículas de un tamaño determinado., de ahí que también sean conocidos como filtros de profundidad.

Bajo la premisa de una filtración en tres etapas, podemos recomendar la siguiente secuencia de filtros:

• 1ª etapa: cartucho de filtración de polipropileno, con micraje entre 1 y 3 micras en función de la eficiencia. Están disponibles en dos formatos.

El tipo melt blown o spun bonded, que son cilíndricos y lisos, sin pliegues. Al disponer de un medio filtrante más grueso, tienen la ventaja de una mayor "dirt holding capacity", o sea, caben más partículas dentro de los espacios vacíos del cartucho y alargan su duración antes de la colmatación. Por el contrario, su menor superficie filtrante disminuye el caudal de paso.

El otro formato es el tipo plegado, con un medio filtrante más fino y por tanto menor "capacidad", pero con mucha mayor superficie filtrante.

En Multifiltra hemos diseñado y desarrollado los novedosos y muy eficaces cartuchos FPPML, que combinan las ventajas de los dos tipos anteriores y minimizan los inconvenientes. Se trata de cartuchos con 10 capas de medio filtrante de polipropileno en formato plegado, de forma que logramos una elevada "dirt holding capacity", más de 10 veces mayor que un plegado convencional, con un 30% menos de superficie filtrante, pero con apenas un 10% de pérdida de caudal.

El objetivo de los cartuchos de polipropileno de primera etapa es reducir la cantidad de partículas sólidas del vino.

Estructura tipo melt blown o spun bonded

Estructura plegada

Estructura FPPML

• 2ª etapa: cartucho de filtración de medio filtrante con potencial de carga Z positiva. Los diferentes fabricantes de filtros usan diversos materiales para lograr este efecto, tales como fibra de vidrio, ésteres de celulosa o Nylon. Estos filtros, denominados "protectores", son de suma importancia para evitar una rápida colmatación de las membranas esterilizantes posteriores. Realizan una doble función en la retención. Por un lado, retienen partículas sólidas en su entramado de fibras, pero la función principal es la de retener materia coloidal por adsorción gracias a su carga positiva.
En el vino tenemos coloides que por el pH tienen carga negativa y tienen diferentes orígenes y composiciones, pudiendo ser glucídicos (polisacáridos), materia colorante (compuestos fenólicos) y proteicos. La materia coloidal forma macro-moléculas que tienen un gran poder colmatante de los filtros de membrana esterilizante. Los pre-filtros de polipropileno tienen muy poca capacidad de retención de estas macro-moléculas, ya que las fibras del medio filtrante las "rompen" en moléculas más pequeñas que pasan a través del filtro sin demasiada dificultad, pero que rápidamente se vuelven a re-acomplejar en moléculas mucho mayores gracias a su gran afinidad. De ahí que sea necesario el uso de filtros de medio filtrante con carga positiva para la efectiva retención de las moléculas de origen coloidal del vino.

En Multifiltra hemos diseñado y desarrollado los eficaces cartuchos FPGE, de medio filtrante de fibra de vidrio estructurada en varias capas, lo que redunda en un mayor poder de adsorción, ya que aumenta el tiempo de contacto de las moléculas coloidales con las fibras que componen el filtro.

No todos los vinos necesitan ser filtrados por un cartucho esterilizante antes del embotellado. De hecho, la mayoría de los vinos tintos con crianza en barrica e incluso algunos vinos blancos que han pasado por madera, con unas condiciones microbiológicas óptimas, pueden ser acabados con un simple pre-filtro de los comentados anteriormente.

En Multifiltra somos especialistas en el asesoramiento de la filtración adecuada para cada tipo de vino.

PRE-FILTRACIÓN DE VINO CON BOLSAS FILTRANTES

Las bolsas filtrantes son extendidamente conocidas y usadas en otros sectores, como la industria química o farmacéutica, pero prácticamente desconocidas en el sector enológico.

En Multifiltra hemos desarrollado filtros de bolsa específicos para la pre-filtración de vino, de polipropileno de alta eficiencia en estructura multicapa, que permiten un elevado caudal, una eficaz retención, fácil limpieza y regeneración y una larga duración a un precio muy competitivo.

Estructura tipo melt blown o spun bonded

Santi Sansó
Multifiltra

NomaSense O2, el TPO-metro de referencia en el sector del vino, se convierte en una ayuda a la decisión online

Vinventions lanza una nueva versión del NomaSense O2. Este analizador de oxígeno, dentro de la gama de aparatos enológicos WQS, se convierte, desde ahora, en una completa herramienta de gestión de oxígeno a lo largo de toda la vinificación.

Desde su lanzamiento en 2009, el NomaSense O2 ha sido una referencia en el sector del vino para medir con precisión e inmediatamente el oxígeno disuelto del vino y el oxígeno gaseoso. Con todas sus funciones, es el único que logra medir el TPO (Total Package Oxygen), parámetro fundamental en la gestión del oxígeno, durante el embotellado.

Ahora, este analizador está equipado una nueva interfaz digital y nuevas funciones para facilitar, aún más, la gestión del oxígeno en los vinos durante la vinificación. "Hemos desarrollado esta nueva versión del NomaSense O2 para convertirla en una herramienta completa de apoyo a la toma de decisiones, rediseñando la interfaz para que sea más fácil de manejar, intuitiva y adaptada a las demandas del mercado. Con aparición de avisos, recomendaciones prácticas durante los controles, asesora al usuario en sus decisiones y, en particular, en ciertas etapas de la vinificación en las que el control del oxígeno es crucial para la calidad del vino" explica Christine Pascal, responsable de investigación y de los productos WQS en Vinventions.

Entre las novedades está la simplificación de la gestión de calibraciones. El seguimiento en pantalla de los controles de oxígeno efectuados durante el proceso permite visualizar de forma inmediata los puntos críticos de entrada de oxígeno y así facilitar la solución al problema. Para los controles durante el embotellado, el TPO se calcula automáticamente, incluso con el uso del Piercing System en botella o BIB. La visualización de reglas prácticas en caso de aporte de oxígeno demasiado alto, indica de inmediato al usuario qué punto crítico debe mejorar (irregularidad entre los caños de llenado o en las cabezas de taponado, incremento del nivel de oxígeno disuelto a la salida del filtro etc.)

Otra mejora, es que, como el PolyScan, el NomaSense O2 ahora está conectado. "La recopilación y análisis estadístico de datos anónimos hacen que el aparato pueda evolucionar, a través de actualizaciones de reglas prácticas o compartiendo los conocimientos adquiridos por los usuarios en diferentes etapas o controles efectuados. Además, la copia de seguridad y la extracción de datos son fáciles para el usuario" indica Emmanuel Brenon, responsable del desarrollo de las herramientas WQS en Vinventions.

La tecnología de la luminiscencia, así como la corrección integrada del azúcar y el alcohol, para la precisión del resultado no cambian. Además, todos los accesorios de la antigua versión del NomaSense O2 son compatibles con la nueva versión.

Formación online: Viernes,
10 de febrero de 13:00 - 14:00h CET

¿Quieres saber más sobre esta nueva herramienta de gestión de oxígeno en el vino?

Te invitamos a asistir al próximo webinar dedicado a la gestión de oxígeno en el vino, inscribiéndote en el enlace de abajo, o contactándonos directamente para más amplia información.

Webinar gratuito: https://attendee.gotowebinar.com/register/3746013454598476638?source=PR

Vinventions presenta Nomacorc Ocean, el primer cierre que ayuda a proteger los mares y océanos

Nomacorc Ocean es el nuevo cierre para vinos de Vinventions y el primero en todo el mundo fabricado con residuos plásticos marinos. Al elegir este cierre sostenible, los productores protegen sus vinos del desperdicio por defectos y, al mismo tiempo, cuidan también de mares y océanos.

Cuidar del medio ambiente y ayudar a conservar el planeta son dos valores fundamentales en los que Vinventions lleva años trabajando. Con el lanzamiento de Nomacorc Ocean, un cierre que nos ayuda a proteger mares y océanos, **Vinventions da un nuevo paso para impulsar el sector vinícola hacia la sostenibilidad y la economía circular.**

En todo el mundo se están tomando todo tipo de medidas que contribuyen a frenar la contaminación de los mares que, año tras año, va en aumento. Algunas consisten en interceptar los residuos antes de que lleguen al mar. En este caso, Nomacorc Ocean emplea como materia prima los que acaban llegando al mar, conocidos como **Ocean-bound plastics (OBP: en español, «plásticos marinos»),** para darles una segunda vida y evitar que acaben contaminando. Estos residuos plásticos se obtienen de zonas costeras donde no existen infraestructuras de recogida o son deficientes, y donde la basura representa un mayor riesgo de contaminación.

«*De acuerdo con varias investigaciones científicas, se estima que el plástico marino representa un 80% de la basura que se acumula en mares y océanos. El objetivo es reciclar este plástico y usarlo para fabricar nuevos productos con el fin de que forme parte de la cadena de valor, en nuestra área, y también para aumentar la demanda de recogida de residuos plásticos, lo que reduciría el volumen y el riesgo que supone para la naturaleza. Para evitar de manera eficiente este tipo de contaminación, el área de recolección es muy importante. La materia prima reciclada que empleamos en la fabricación de Nomacorc procede de áreas costeras ubicadas en Asia, donde se producen las mayores emisiones de contaminación marina*», informa Romain Thomas, director de Productos Nomacorc en Vinventions.

Donnafugata (Sicilia), la bodega pionera en utilizar Nomacorc Ocean

Esta propuesta de Vinventions también ofrece a los clientes y los consumidores finales la posibilidad de contribuir, con sus decisiones de compra, a proteger los mares y océanos. Por ello, Vinventions se enorgullece de haberse asociado con la bodega siciliana *Donnafugata*, de fama internacional, la cual se ha unido a esta iniciativa que ayuda a conservar los océanos al elegir el cierre Nomacorc Ocean para su vino blanco *Damarino*.

Ubicada en medio del mar Mediterráneo, Sicilia es una isla con un clima único y una biodiversidad increíble. Donnafugata, cuyos terrenos cuentan con más de 400 hectáreas de viñedos, está firmemente vinculada con el entorno. «*La sostenibilidad forma parte de nuestro ADN*». Explican José y Antonio Rallo, propietarios de Donnafugata. «*Llevamos más de 30 años comprometidos con la producción de vinos respetuosa con el medio ambiente y el hombre: desde la incorporación de prácticas ecosostenibles en la bodega a la protección de la biodiversidad e iniciativas que ayudan a mantener el terruño y las tradiciones. Hemos reforzado nuestro compromiso con la sostenibilidad medioambiental, social y gubernamental, de acuerdo con los objetivos de la Agenda 2030 de Naciones Unidas, al unirnos a SOStain Sicilia, un programa de sostenibilidad para bodegas sicilianas. Nos hemos criado a orillas del Mediterráneo y nuestros viñedos están rodeados de sus aguas. Elegir Nomacorc Ocean para nuestro vino ha sido una decisión natural en nuestro camino hacia la sostenibilidad, que no deja de crecer*».

Por su parte, en Francia, Maison Bouey, de la familia Bouey, especialistas en grandes vinos de Burdeos desde 1821 en el Médoc, también han elegido el tapón Nomacorc Ocean para su cuvée Oh La Vache, totalmente ecológica. Y en España se están estableciendo los primeros contactos con diferentes bodegas interesadas en el proyecto.

En todas sus iniciativas de sostenibilidad, Vinventions siempre opta por seguir las mejores prácticas y certificaciones que tengan relación con las normas vigentes. **Para Nomacorc Ocean, el plástico marino lo recoge una empresa certificada de acuerdo con los estándares de la ONG Zero Plastics Oceans**. Este certificado garantiza que el plástico se recolectó en **condiciones éticas y favorables**, de las que se hace un seguimiento externo, y que las zonas de recogida y los residuos recolectados cumplen con la definición de plásticos marinos (los conocidos OBP) por parte de Zero Plastic Oceans. Esto a su vez garantiza que las tareas de recogida tengan un mayor impacto en la prevención de la contaminación de los mares y océanos.

Más acerca de Donnafugata:

Donnafugata, ubicada en Sicilia, fue fundada por una familia que, gracias a su pasión, ha sabido innovar en el estilo y la percepción de los vinos sicilianos alrededor de todo el mundo. Giacommo Rallo, cuarta generación de una familia con más de 170 años de experiencia en la elaboración de vinos de calidad, fundó Donnafugata en 1983 junto a su mujer, Gabriella, una pionera en el mundo de la viticultura siciliana. Hoy la quinta generación está formada por José y Antonio, quienes lideran la empresa y un equipo que se centra en la excelencia.

Donnafugata cultiva sus viñedos en entornos muy diferentes. Cuenta con cuatro fincas y una bodega familiar histórica. Algunos viñedos se encuentran en el oeste de Sicilia, desde las tierras que miran al mar en la pequeña isla volcánica de Pantelleria hasta la montañosa Contessa Entellina; hacia el este en Vittoria, tierra de la famosa DOCG, y a los pies del Etna, el volcán activo más alto de Europa. Por último, la bodega histórica de la familia en Marsala es un ejemplo de una realidad productiva en constante actualización.

Si quiere formar parte del cambio y actuar junto a Vinventions, le invitamos a que contacte con nosotros para recibir más información:

ester.bachs@vinventions.com / Tel. 652 112 105 (Ester Bachs, responsable de comunicación)

Instagram/Facebook/Twitter: @vinventions_espana

Linkedin: https://www.linkedin.com/company/vinventions/

Website: https://www.vinventions.com/es-es/

Levaduras comerciales no *saccharomyces*

Complementos interesantes de *Saccharomyces cerevisiae* con especial referencia a *Metschnikowia pulcherrima*. Jason Mabbett

EL AISLAMIENTO DE LOS CULTIVOS DE LEVADURA PURA y la comprensión por parte de los fabricantes de levadura de cómo producirlos como levadura seca activa para vino han mejorado desde 1965, cuando se introdujeron comercialmente por primera vez. *Saccharomyces cerevisiae* se convirtió en la levadura preferida para fermentar el mosto y el zumo de uva. ¿Por qué? Desde un punto de vista técnico, *S. cerevisiae* es, relativamente, una levadura fácil de cultivar, puede almacenarse durante largos periodos en animación suspendida y tiene una genética accesible que puede seguirse a través de ciclos sexuales y asexuales. Estas ventajas han llevado a *S. cerevisiae* a su uso en la producción de alimentos y bebidas durante milenios.[1] En lo que respecta específicamente a la vinificación, se debe en gran medida a la capacidad natural de *S. cerevisiae* para dominar durante la fermentación y las propiedades de sabor deseables resultantes.[7] Esto ha llevado a un mayor control de las vinificaciones, resultados más predecibles y disminución del riesgo de deterioro por otros microorganismos.

Sin embargo, no contentos con las cepas de *S. cerevisiae* procedentes de fermentaciones naturales o espontáneas, los investigadores y fabricantes de levaduras han recurrido a métodos no modificados genéticamente para modular el rendimiento de la fermentación, el aroma y el sabor. Mediante el uso de retrocruzamientos dirigidos a la eliminación de genes, apareamientos raros, aislamiento de cepas de levadura y mutagénesis, los investigadores han podido dotar a los productores de vino de nuevas herramientas adicionales para satisfacer las necesidades de los consumidores. Por ejemplo, la inhibición del desarrollo de sulfuro de hidrógeno a partir de levaduras ha generado vinos más limpios y aromáticos. Los avances en la investigación relacionada con la genética y la biología molecular han tenido implicaciones para la enología y la vinificación al aumentar las opciones de levaduras disponibles. Aunque también se ha producido la aparición de levaduras vínicas modificadas genéticamente (OMG), los sentimientos contrarios a los OMG predominantes, tanto por parte de los consumidores como de otras autoridades reguladoras mundiales, han minimizado el uso comercial generalizado a pesar de algunos atributos atractivos.

En muchos aspectos, es en este contexto de aumento de la innovación y las capacidades tecnológicas (especialmente desde el punto de vista de la fabricación), así como de reticencia al uso de OMG, en el que tanto los vinicultores como los investigadores han reconsiderado el papel de las cepas de levadura no tradicionales como una vía para el desarrollo y la investigación futuros. Estas cepas de levadura, principalmente no *Saccharomyces*, son significativamente diferentes en sus atributos de las utilizadas históricamente en la industria vinícola. Su disponibilidad como nuevas herramientas para los vinicultores sólo es posible gracias al aumento de la capacidad y la innovación tecnológica. Pero, ¿a qué se debe este interés por las cepas distintas de *Saccharomyces* y cuáles son las razones? Para responder a esta pregunta, tenemos que entender realmente cuáles son estas cepas no *Saccharomyces* y sus atributos.

Jason Mabbett es director de aplicaciones técnicas de AB Biotek.

Cepas de levadura vínica no Saccharomyces

Levadura no *Saccharomyces* es un término coloquial utilizado en la industria del vino como un cajón de sastre para incluir muchas especies diferentes de levaduras. En términos generales, estas especies de levaduras están presentes en las uvas, en el equipamiento de la bodega y/o en el entorno de la bodega (a través de su presencia en el aire o transportadas por insectos). Entre ellas se encuentran, por ejemplo, *Torulaspora, Metschnikowia, Pichia, Brettanomyces, Klockera, Lachancea thermotolerans* y *Candida*. Este grupo de levaduras puede dividirse en tres subconjuntos: aeróbicas, apiculadas y de metabolismo fermentativo. Dada la asociación de las levaduras apiculadas con la producción de acidez volátil (perjudicial para la calidad del vino),[8] la investigación sobre la utilidad de estas especies se ha limitado en gran medida a los grupos primero y tercero. ¿Por qué son de especial interés estas especies?

Las prácticas recientes de producción de vino el uso de cepas de *S. cerevisiae* de fermentación fuerte, la adición de sulfitos antes y después de la vendimia y una mejor higiene de la bodega han minimizado la influencia de

las cepas no *Saccharomyces* que ya se encuentran en el mosto y/o en la bodega. Los riesgos de posibles factores de deterioro han superado cualquier posible contribución positiva ofrecida por las levaduras no *Saccharomyces*. Sin embargo, numerosos estudios de investigación han demostrado que los beneficios de *Torulaspora delbrueckii, Lachancea thermotolerans, Pichia kluyveri, Schizosaccharomyces pombe* y *Metschnikowia pulcherrima* pueden tener un impacto positivo en la calidad final del vino.[11] En lugar de ofrecer una visión general de todas estas cepas, nos centraremos más en una de las mencionadas *Metschnikowia pulcherrima* que está cobrando impulso en los círculos de investigación sobre levaduras vínicas por ciertas propiedades ventajosas para la vinificación, concretamente el biocontrol, la calidad del vino acabado y la posible reducción del alcohol. *Metschnikowia pulcherrima* ha sido descrita como una levadura ubicua.[5] Se puede encontrar en uvas, cerezas, flores, fruta estropeada e insectos que se alimentan de fruta. Cada vez son más los fabricantes y distribuidores de levaduras que comercializan la *Metschnikowia*.

Metschnikowia pulcherrima *Saccharomyces*

Cell morphology of *Metschnikowia pulcherrima* versus *Saccharomyces cerevisiae*, with the former (left) having a more elongated, lemon-shape and the latter (right) having a more circular, traditional yeast morphology (40x magnification).

Biocontrol

El uso común del dióxido de azufre, como agente antimicrobiano en las bodegas, se debe a su coste y eficacia. Sin embargo, existe una tendencia creciente a reducir el dióxido de azufre para los consumidores de vino con reacciones alérgicas a este compuesto, así como por razones medioambientales y estilísticas. Debido a su capacidad para producir compuestos antimicrobianos, la *Metschnikowia pulcherrima* puede utilizarse como agente natural de control biológico con potencial para sustituir parcial o totalmente al dióxido de azufre (dependiendo de la calidad de las uvas recibidas en la bodega). En concreto, las colonias de *Metschnikowia pulcherrima* segregan ácido pulcherrimínico (precursor del pigmento pulquerrimina) que agota el hierro presente en el mosto, haciéndolo inasequible para otras especies de levaduras e inhibiendo así su crecimiento.6 Esto dificulta el desarrollo de levaduras silvestres no deseadas, tales como *Brettanomyces/Dekkera, Hanseniaspora* y algunas cepas de *Pichia* (por ejemplo, *Pichia anomala*), en lugar de depender del SO_2. Además, también se ha sugerido que, si bien el agotamiento del hierro es un mecanismo inhibidor sólido, otros atributos también pueden apoyar este aspecto antimicrobiano, como la competencia por los nutrientes. Se ha observado que algunas cepas de *Metschnikowia pulcherrima* afectan negativamente al crecimiento de otros microorganismos al consumir nutrientes más rápidamente que aquellos con los que compiten.[5]

Además, es muy posible que la secreción de enzimas por parte de la *Metschnikowia pulcherrima,* como la quitinasa y la glucanasa, también pueda afectar a las células de otros microorganismos.[9] Si bien es cierto que esto requiere más investigación, está claro que la *Metschnikowia pulcherrima* tiene actividad antimicrobiana y, por lo tanto, una posible aplicación en vinos en los que se desee eliminar el dióxido de azufre como aditivo en las etiquetas de vino.

Efectos sobre el sabor y la calidad del vino

Por lo general, *S. cerevisiae* no se caracteriza por ser un buen productor de enzimas exógenas. Sin embargo, las cepas que no son de *Saccharomyces* tienen atributos interesantes en este sentido. En concreto, ***Metschnikowia pulcherrima*** tiene las siguientes actividades enzimáticas: ß-glucosidasa, proteasa, glucanasa, liquenasa, celulasa, xilanasa, sulfito reductasa, liposa y ß-liasa.[5] Varias de estas propiedades son especialmente valiosas para la elaboración del vino. Ricardo Vejarano resume algunos de estos beneficios:[12]

Beneficios de las enzimas

ß-glucosidasa
- Liberación de terpenos de sus precursores glicosilados
- Liberación de tioles de sus precursores cisteinilados

Proteasa
- Mejora de la extracción y clarificación del mosto de uva, filtración y estabilización del vino
- Mejora de la estabilidad de la espuma en los vinos espumosos
- Aumento del contenido de aminoácidos y producción de compuestos aromáticos

ß-liasa
- Liberación de tioles de sus precursores no aromáticos unidos por carbono-azufre

Es necesario reconocer que la intensidad de la actividad enzimática no sólo depende de la especie, sino también de la cepa.

Aparte de estos efectos enzimáticos sobre el sabor del vino, en un trabajo publicado recientemente por C. Varela et al,[11] se demostró que los vinos Shiraz y Cabernet Sauvignon producidos con preparaciones de levadura seca activa de *Metschnikowia pulcherrima* mostraban beneficios en el vino resultante. Estos beneficios fueron evidenciados por el aumento de la intensidad de algunos atributos deseables (aroma a "frutos rojos" y sabor a "frutos negros") y por las bajas puntuaciones de los descriptores negativos (aroma vegetal y descriptores sensoriales reductivos).[11] Su análisis de la composición volátil y el posterior análisis sensorial de los vinos elaborados con *Metschnikowia pulcherrima* sugieren claramente que estos preparados de levadura pueden influir positivamente tanto en el perfil sensorial como en el estilo del vino.[11]

Reducción del etanol

El aumento de los niveles de alcohol en el vino ha hecho que hoy en día se produzcan cantidades de 14% ABV y superiores. Sin embargo, debido a consideraciones

sanitarias, imperativos financieros (impuestos) y demandas de los consumidores, ha habido un mayor impulso para reducir los niveles de alcohol sin que ello vaya en detrimento de la calidad y el sabor del vino. Sin embargo, hay algo común a todas las cepas de *Metschnikowia pulcherrima* el hecho de que sean Crabtree negativas que abre la oportunidad de utilizar la especie para aprovechar potencialmente los azúcares de la uva de una forma no convencional para reducir el contenido de etanol de los vinos.

Las levaduras no *Saccharomyces* han demostrado el potencial de producir menos etanol en el vino.2,[10] En gran parte esto es consecuencia de los mecanismos de absorción de nutrientes y de los implicados en la regulación del metabolismo respiro-fermentativo. Generalmente, estas especies no *Saccharomyces* metabolizan el azúcar sin generar etanol o lo hacen con menor eficiencia[3] Con este fin, se han llevado a cabo numerosos estudios para encontrar cepas no Saccharomyces capaces de reducir los niveles de alcohol en el vino aprovechando esta diferencia en el metabolismo respiratorio. Uno de los principales candidatos identificados hasta ahora es *Metschnikowia pulcherrima*. En un estudio realizado por Ángela Contreras et al., *Metschnikowia pulcherrima* utilizada junto con inoculaciones secuenciales de *S. cerevisiae* produjo sistemáticamente rendimientos inferiores de etanol tanto en vinos Chardonnay como Shiraz[2]. Aunque se produjo un aumento concomitante de la producción de glicerol y de algunos ácidos orgánicos, estos incrementos no fueron suficientes para explicar completamente la disminución de etanol. Desgraciadamente, los resultados obtenidos en este estudio no han sido reproducibles hasta la fecha en un entorno comercial. En parte, esto se debió a la incapacidad de ampliar los ensayos para reproducirlos en el laboratorio.

En un estudio de 2015, Pilar Morales et al. demostraron que, en ensayos de laboratorio, era posible lograr reducciones de hasta el 3,7 % (v/v)4 Estos resultados fueron significativamente superiores a los de Ángela Contreras et al., que lograron una reducción de hasta el 1,6 %[2] En ambos casos, los autores destacaron las dificultades en la reproducibilidad de los resultados. En el caso de Ángela Contreras et al., esto se atribuyó al hecho de que, si bien la *Metschnikowia pulcherrima* reduce potencialmente los niveles de etanol, no era, sin embargo, una característica compartida por todos los miembros de la especie *Metschnikowia pulcherrima*.

Dificultades/Retos

Las cepas no *Saccharomyces* tienen el potencial de convertirse en herramientas valiosas para los viniculto-res. En muchos casos, las fermentaciones espontáneas pueden no tener suficiente microflora para afianzarse lo suficiente como para competir activamente con la cepa de levadura residente dominante al inicio de la fermentación. La capacidad de inocular con un inóculo fiable y fabricado comercialmente de cepas no *Saccharomyces* puede ser potencialmente un activo valioso para los vinicultores, tanto en términos de complejidad como de otros atributos que poseen estas cepas.

Lachancea thermotolerans, por ejemplo, muestra una elevada producción de ácido láctico capaz de afectar fuertemente al pH del vino, disminuyendo a veces el pH del vino en 0,5 unidades o más durante la fermentación. En el caso de *Metschnikowia pulcherrima*, esto puede ser en términos de actuar como agente de biocontrol o contribuir activamente de forma positiva al perfil de sabor de un vino acabado o incluso potencialmente como un método viable para reducir el nivel de alcohol. Otras especies también tienen atributos específicos que pueden ser útiles.

Aparte del bajo poder fermentativo de *Metschnikowia pulcherrima*, generalmente se utiliza junto con una inoculación secuencial con *S. cerevisiae* para completar la fermentación hasta sequedad. Pilar Morales et al. señalaron las dificultades para pasar de la escala de laboratorio a la comercial.[4] Es necesario seguir investigando sobre la selección de la cepa y, posteriormente, sobre las estrategias de inoculación, la cepa de levadura subsiguiente utilizada para la inoculación secuencial a fin de garantizar que las fermentaciones lleguen a sequedad, y los dispositivos y el desarrollo de nutrientes específicos para la fermentación.[2]

Cada vez más de estas ventajosas levaduras no *Saccharomyces* estarán disponibles comercialmente en un futuro próximo, a medida que los investigadores de levaduras vínicas conozcan en profundidad sus capacidades y los fabricantes de levaduras sean capaces de comercializarlas. No cabe duda de que se convertirán en una herramienta muy importante para la industria vitivinícola en el futuro. WBM

Referencias.

1. Chambers, P. and S. Pretorius. 2010 Fermenting knowledge: The history of winemaking, science and yeast research. EMBO Reports, 11, 914-920.

2. Contreras, A. et al. 2014 Evaluation of non-Saccharomyces yeasts for the reduction of alcohol content in wine, Applied Environmental Microbiology, 80, 1670-1678.

3. Gonzalez, R. et al. 2013 Yeast respiration of sugars by non-Saccharomyces yeast species: A promising and barely explored approach to lowering alcohol content of wines. Trends in Food Science & Technology, 29, 1, 55-61.

4. Morales, P. et al. 2015 The impact of oxygen on the final alcohol content of wine fermented by a mixed starter culture. Applied Microbiol Biotechnology, 99, 3993–4003.

5. Morata, A. et al. 2019 Applications of Metschnikowia pulcherrima in wine biotechnology, Fermentation, 5, 63.

6. Oro, L. 2014 Antimicrobial activity of Metschnikowia pulcherrima on wine yeasts, J. of Applied Microbiology, 116, 1209-1217.

7. Rankine, B. 1968 The importance of yeasts in determining the quality and composition of wines, Vitis 7, 22-49.

8. Romano, P. et al. 1992 Higher alcohol and acetic acid production by apiculate wine yeasts, J. of Applied Bacteriology, 73 (2), 126-130.

9. Sipiczki, M. 2020 Metschnikowia pulcherrima and Related Pulcherrimin-Producing Yeasts: Fuzzy Species Boundaries and Complex Antimicrobial Antagonism, Microorganisms 8 (7), 1029.

10. Varela, C. et al. 2017 Sensory profile and volatile aroma composition of reduced alcohol Merlot wines fermented with Metschnikowia pulcherrima and Saccharomyces uvarum. Intrnl J. of Food Microbiology, 252, 1-9.

11. Varela, C. et al. 2021 Volatile aroma composition and sensory profile of Shiraz and Cabernet Sauvignon wines produced with novel Metschnikowia pulcherrima yeast starter cultures, Aust. J. of Grape & Wine Research, 27 (2), 1 - 13

12. Vejarano, R. 2020 Non-Saccharomyces in winemaking: Source of mannoproteins, nitrogen, enzymes and antimicrobial compounds, Fermentation, 6, 76.

Novedades presentadas por TDI en ENOMAQ 2023

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

La Feria ENOMAQ se celebró en Zaragoza del 14 al 17 de febrero de 2023 y TDI estuvo presente, como en cada edición, en el Pabellón 4 con un stand que causó gran impacto entre todos los visitantes.

NOVEDAD EN ENOMAQ 2023: MIURA MICRO

Tecnología Difusión Ibérica (TDI) ha presentado en Enomaq 2023 su Miura Micro, el analizador automático y multiparamétrico en enología de mejor relación calidad-precio del mercado. Además, combina la precisión necesaria para los análisis indispensables con un tamaño compacto y un precio accesible para todo tipo de bodegas, incluso las más pequeñas.

Pensado y diseñado para ser un equipo de funcionamiento automático sin supervisión, sus 24 posiciones para muestras y reactivos permiten determinar los múltiples parámetros requeridos. Además, este equipo ha sido concebido para ser prácticamente libre de mantenimiento, gracias a sus 72 cubetas desechables.

Cada equipo se entrega con todos los parámetros analíticos ya programados, permitiendo hacer uso de la gama de reactivos propios TDI, todos ellos de una estabilidad certificada y con las mejores prestaciones del mercado.

La posibilidad de trabajar en forma precisa con volúmenes del orden de los cientos de microlitros, permite generar un ahorro de hasta 10 veces respecto al espectrofotómetro tradicional.

NOVEDAD EN ENOMAQ 2023: MIURA 200 2 BRAZOS

Miura 200 2 Brazos ha sido otra de las grandes novedades que Tecnología Difusión Ibérica (TDI) ha mostrado en Enomaq.

Basado en el exitoso Miura 200, este equipo cuenta con un segundo brazo robotizado que permite agilizar la toma de muestra y reactivos, aportando mayor velocidad de análisis, sin perder la precisión.

Con un sistema de distribución rotatorio, es capaz de realizar 220 análisis/hora con 44 posiciones para reactivos refrigerados y 50 posiciones para muestras con recarga ilimitada. Ideal para aquellas bodegas con una alta demanda analítica.

La estación de lavado automático de cubetas de reacción y lectura permite ofrecer un rendimiento constante aún en las situaciones de mayor demanda y reduce al mínimo el costo de reposición de las cubetas.

El Miura 200 2 Brazos se puede utilizar para análisis de tipo enzimático, colorimétrico y turbidimétrico de todo tipo de muestras de vinos y mostos.

El analizador se entrega con todos los parámetros analíticos ya programados y con reactivos pronto al uso.

NOVEDAD ABSOLUTA EN ENOMAQ 2023: EBULLÓMETRO AUTOMÁTICO

Un equipo sencillo y práctico concebido para determinar en forma totalmente automática el contenido de alcohol en un sólo clic.

Con sólo presionar un botón, el equipo controla la potencia de calentamiento, mide la presión atmosférica para realizar las correcciones necesarias (sin necesidad de discos o tablas) y determina la temperatura del punto de ebullición para el dar el resultado en grado alcohólico.

Es práctico porque sus medidas permiten que pueda ser instalado en un mínimo espacio dentro del laboratorio. Es económico porque no requiere reactivos ni consumibles de ningún tipo y la inversión inicial es relativamente baja. Y es flexible, porque permite tener más de una calibración según sea el tipo de vino: seco, semiseco, semidulce, dulce, etc.

Para mayor información puede ponerse en contacto con nosotros a través de nuestra página web www.tdianalizadores.com, redes sociales y la red comercial desplegada en el territorio nacional

vidrala

A LA COMISIÓN NACIONAL DEL MERCADO DE VALORES
COMUNICACIÓN DE OTRA INFORMACIÓN RELEVANTE

VIDRALA, S.A.
Adquisición de "The Park"

De conformidad con lo establecido en el artículo 17 del Reglamento (UE) nº 596/2014 sobre Abuso de Mercado, los artículos 227 y 228 del Real Decreto Legislativo 4/2015, de 23 de octubre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley del Mercado de Valores, VIDRALA, S.A. (en adelante, la "**Sociedad**") comunica que su filial Encirc Ltd. ha acordado la adquisición del negocio conocido como "The Park" con el productor global de vino de renombre Accolade Wines Ltd.

El acuerdo incluye la adquisición de las instalaciones de llenado y la infraestructura logística operada por Accolade Wines en Bristol, Reino Unido. Las modernas instalaciones cuentan con 3 grandes líneas de embotellado en vidrio, así como líneas adicionales de llenado en diferentes formatos de envasado, que en su mayoría atienden las necesidades de Accolade Wines y otros
clientes externos, obteniendo ingresos anuales en torno a los 30 millones de libras esterlinas.

Según el acuerdo, Encirc ha firmado un contrato de suministro a largo plazo con Accolade Wines que beneficiará a ambas partes al incrementar y optimizar el suministro de vidrio, ofreciendo servicios de llenado de calidad, una logística eficiente, competitividad de costes y asegurando volúmenes a largo plazo en un contexto en el que el desarrollo de operaciones especializadas en la cadena de suministro se está convirtiendo en un factor crítico para el éxito, la diferenciación y la eficiencia para la industria de bebidas.

El precio de compra acordado es de 30 millones de libras esterlinas. El cierre está pendiente de algunas aprobaciones y gestiones, entre ellas el traslado de personal de "The Park" que se incorporará a Encirc y al Grupo Vidrala.

Encirc es líder en la industria de envases de vidrio en el Reino Unido e Irlanda. A través de su exclusivo enfoque 360, los clientes no solo aprovechan las capacidades de fabricación de vidrio de vanguardia, sino que también pueden llenar, almacenar y enviar su producto. Un modelo exclusivo, para aquellos que buscan una solución completa para la cadena de suministro de bebidas, que les ayuda a reducir significativamente su huella ambiental al mismo tiempo que reducen sus costes logísticos. La adquisición de The Park expandirá el negocio, aumentará la diferenciación y asegurará las ventas, la rentabilidad y el futuro.

Accolade Wines es uno de los principales productores de vino del mundo. Su negocio está completamente integrado, gestionando toda la cadena de suministro desde la uva hasta el envase de vidrio. Con más de 1.400 empleados en más de 40 países de todo el mundo, Accolade comercializa aproximadamente 275 millones de litros de vino al año en 130 países. En el Reino Unido, Accolade Wines es líder en el mercado y ha sido durante años un cliente estratégico antes de este nuevo acuerdo que creará una nueva era de colaboración estratégica.

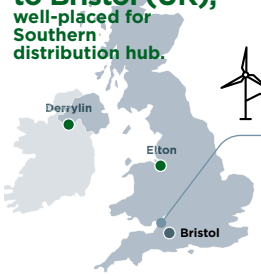
Llodio, 14 de noviembre de 2022
Jose Ramón Berecíbar Mutiozábal
Secretario del Consejo de Administración

Acquisition of 'The Park'

vidrala

encirc vidrala

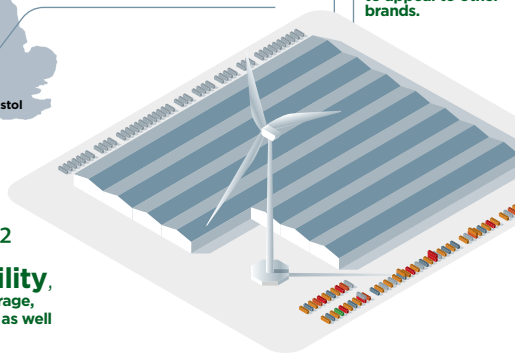
Located close to Bristol (UK), well-placed for Southern distribution hub.



THE PARK® YOUR COMPLETE DRINKS SOLUTION

Built in 2008, modern bespoke packaging and distribution facility.

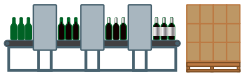
Rebranded in 2020 to appeal to other brands.



80,000 m² **floor area facility**, including substantial storage, picking and distribution, as well as fine wine storage.

Annual revenues of approximately GBP 30 million

≈200 million litres bottling capacity



3 bottling lines +other pack formats

STRATEGIC RATIONALE

Opportunity for existing customers to grow

Diversification

Debottlenecking

Derisking of operations with two sites

Maximise run lengths and **efficiency** of both plants

Securing glass volumes

Improved logistics

360 SERVICE

Encirc is the only company to offer a full 360 approach to the beverage supply chain, creating flexibility, support and minimising carbon impact.

Entrevista a Anna Nairn, fundadora de VinoEmpleo

Anna Nairn es directora de VinoEmpleo, la web de empleo dedicada al mundo del vino español, fundada en 2013. De origen británico, se licenció en Estudios del Oriente Medio y Árabe en la Universidad de Leeds antes de entrar en el sector de vinos. Obtuvo el nivel 4 diploma de WSET y trabajó para los distribuidores Bottle Green y Boutinot, antes de trasladarse a España en 2007.

¿Podrías explicar un poco el comienzo de VinoEmpleo?

Vine a España por el trabajo de mi marido, que es enólogo de origen australiano. Llegamos aquí cuando estaba embarazada de nuestro primero hijo. Tuvimos tres hijos en un corto espacio de tiempo y entonces no buscaba trabajo. Ya tenía bastante con los niños, estableciendo nuestra vida aquí y aprendiendo el idioma. Pero después de unos años, necesitaba un proyecto para mí. Era evidente que no existía ninguna web de empleo enfocada en el sector del vino, como hay en otros países vitivinícolas y decidí que podría ser un proyecto bonito dentro de un sector que siempre me ha gustado mucho.

¿Cuáles fueron los principales retos en el comienzo?

Al principio tuve que aprender algo de webs. Soy de generación X – no tuvimos educación tecnológica cuando fuimos jóvenes, ¡pero siempre se puede aprender!
Otro reto era el idioma – aunque llevaba unos años aquí, puedo recordar que siempre me ponía nerviosa hablando en castellano por teléfono. Menos mal, que he mejorado mucho, aunque mi acento puede perfeccionarse más.

También, al inicio, era bastante difícil vender el concepto de VinoEmpleo a las bodegas. Creo que, todavía aquí el cara a cara, el modo presencial, es importante para mucha gente. Pero nunca ha estado una opción para mí el ir visitando bodegas por todo el país. He tenido que construir el negocio desde mi oficina. También aprovecho ferias como Barcelona Wine Week y Fenavin para intentar conocer en persona a los clientes.

Ha avanzado mucho desde los principios, ¿Qué ha funcionado bien para VinoEmpleo?

Primero de todo, ¡el nombre! Gracias a su nombre y los contenidos muy enfocados, la web sale bien en búsquedas en el internet para trabajo en el sector. Esto ha sido clave en construir una red de profesionales vitivinícolas. Además, desde el primer día hemos tenido páginas en las redes sociales como LinkedIn y Facebook que aseguran que podemos difundir, muy efectivamente, las ofertas dentro del sector. También colaboramos con varias webs del sector como La Gaceta del Vino, Vitivin y El Correo del Vino para que nuestras ofertas de trabajo salgan en sus publicaciones.

¿Cómo se diferencia VinoEmpleo de los otros portales de empleo?

Trabajamos de una manera mucho más proactiva. Cuando se publica una oferta en VinoEmpleo, no sale únicamente en nuestra web, sino también en las redes sociales y otras webs del sector. Contamos con un base de datos enorme de CVs recibidos durante los últimos nueve años y podemos contactar directamente con posibles candidatos que dan el perfil.

Al mismo tiempo, como que está muy enfocada, solo remitimos CVs válidos. También, somos más económicos que otras opciones como Infojobs o LinkedIn. Creo que no tiene que ser caro el publicar una oferta de trabajo y como que es un proyecto con gastos pequeños, podemos ofrecer un servicio de buena calidad a buen precio.

¿Cuántos clientes tenéis? ¿Quiénes son?

Contamos con unos 300 clientes, de todo tipo. Desde grupos bodegueros muy grandes a bodegas artesanales y pequeñas. Colaboramos también con distribuidores, empresas de productos enológicas y consultorías de reclutamiento.

¿Cuál es el futuro de VinoEmpleo?

Me gustaría seguir creciendo a un ritmo constante, asegurando que la calidad del servicio continue alta. Dedicamos mucho más tiempo difundiendo ofertas y construyendo la red de profesionales que buscando nuevos clientes. VinoEmpleo ha crecido de forma orgánica y gracias a recomendaciones boca a boca y el objetivo, por el momento, es seguir así. ¡Soy la tortuga, no la liebre!

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

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