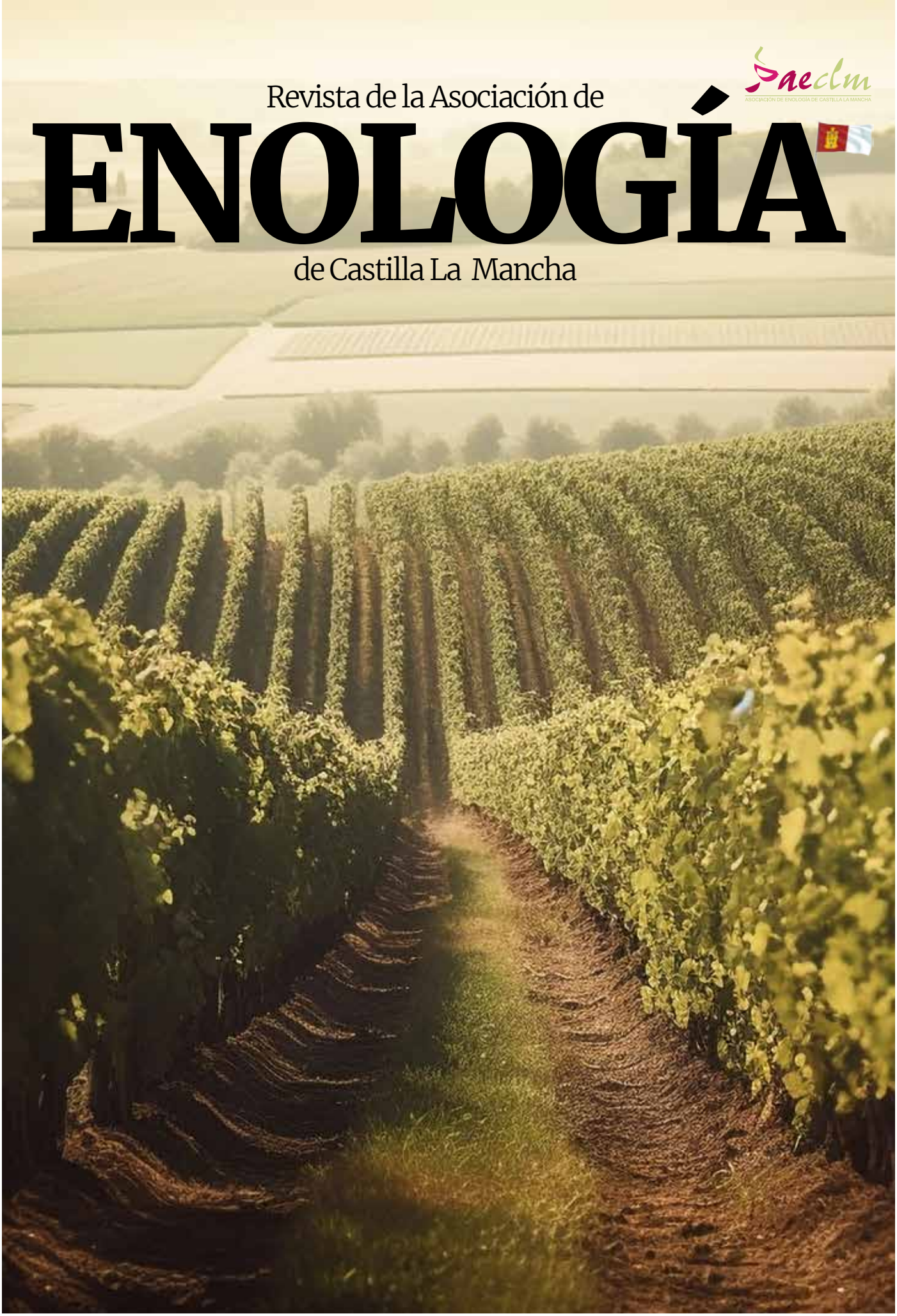
Octubre 2023 | Número 13

Revista de la Asociación de

ENOLOGÍA

de Castilla La Mancha



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

SUMARIO

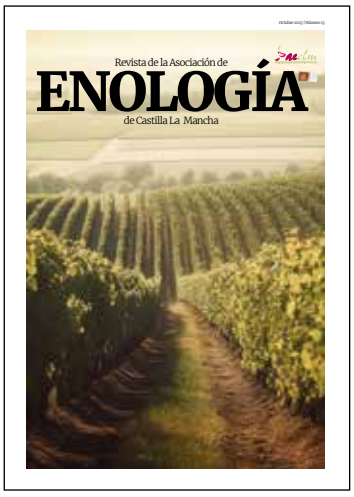
La Feria del Vino y del Enoturismo DOP Jumilla toma el nombre de Matavendimia desde su segunda edición
ACTUALIDAD DOs C. LA MANCHA 10

Celebración Día del Enólogo 2023
ACTIVIDAD ASOCIACIÓN 23

La Interprofesional del Vino de España retoma sus acciones de promoción en el mercado chino
INTERNACIONAL 29

Ester Bachs, nueva Copresidenta de la Academia de World's Best Vineyards en España
CRÓNICAS 36

EDITORIAL ---- 04
ACTUALIDAD DOs C. LA MANCHA ---- 06
ACTIVIDAD ASOCIACIÓN ---- 22
INTERNACIONAL ---- 26
CRÓNICAS ---- 30
ENOTURISMO ---- 38
INDUSTRIA AUXILIAR ---- 41
Centrolab ---- 41
Della Toffola ---- 43
Excell Ibérica ---- 45
Fusión Vínica ---- 52
J Vigas ---- 55
TDI ---- 57
Vinventions ---- 59



Revista de la Asociación de Enología de Castilla La Mancha

Número 13
Octubre 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

DISEÑO Y MAQUETACIÓN
Pablo López Paniagua

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

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

Salgamos al mercado a competir y ganar clientes

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

Acabamos de terminar una de las vendimias más complicadas de los últimos años, maduración temprana de la uva, por altas temperaturas, escasez de lluvias en el año, producción y rendimientos bajos y para poner la guinda, unas fuertes tormentas de pedrisco previos o en plena vendimia. Algunas zonas de Manchuela, fueron arrasadas por las tormentas, afectando no sola a la viña sino a todos los cultivos. Veremos cómo responden las viñas la próxima campaña, todo hace prever que las viñas afectadas tendrán baja producción en 2024.

Los costes de producción de los agricultores han subido de forma exponencial. Esperemos que los precios de la uva les hayan compensado y que las liquidaciones de las cooperativas sean lo más altas posibles. Curiosamente aquí les puede ayudar el cambio de tendencia que estamos viendo en el mercado. El vino blanco más caro que el vino tinto. ¡Sorpresa!

Es una realidad que estamos viendo diariamente, como el mercado está cambiando de hábitos de consumo. El mercado se está decantando por el consumo de vino blanco en contra del tinto. Este cambio es una realidad, simplemente oyendo los comentarios de los responsables de las bodegas y cooperativas se constata que están teniendo fuertes demandas de producción de embotellados de vino blanco con una bajada del vino tinto.

La gran pregunta sería, ¿Qué está pasando en el mercado del vino?, supongo que dentro de un tiempo tendremos respuestas y sabremos exactamente que está ocurriendo.

Mi opinión es que el mercado demanda vinos fáciles de beber, ligeros, frescos y de graduaciones moderadas. Posiblemente esta circunstancia sea por la llegada de consumidores jóvenes que se inician en el consumo de vino y no quieren vinos complejos, simplemente quieren disfrutar de la viveza, la frescura y la ligereza de los vinos blancos. Supuestamente estos consumidores, pasado un tiempo, cambien al vino tinto, pero creo que no al modelo de vino tinto que hemos estado produciendo genéricamente hasta ahora. Los vinos tintos ligeros, con algo de azúcar y poca carga tánica, son también los que más éxito y demanda están teniendo.

El cambio de tendencia es un hecho incuestionable. ¿Será esta la oportunidad de los vinos de Castilla-La Mancha, que tantos años llevamos esperando?. La oportunidad está ahí. Tenemos nuestra variedad emblemática, Airén, que elaborada con criterios distintos de los empleados hasta ahora, está dando vinos espectaculares. La variedad Macabeo, caso similar al Airén. La Sauvignon Blanc una variedad aclimatada perfectamente a nuestra tierra, a la que los enólogos le hemos tomado la medida, produciendo vinos excepcionales que difícilmente son superados por otras regiones españolas. Nuestra gama de vinos blancos es muy extensa, podemos hacer lo que nos pidan y mucho más.

Aprovechemos la oportunidad. Salgamos al mercado a competir y ganar clientes que quieren estos nuevos vinos blancos de Castilla-La Mancha. Ya hay otros que están corriendo por posicionarse, les ha pillado el cambio con el pie cambiado. Nosotros únicamente tenemos que salir, ellos tienen que "Colocar los pies" si lo hacemos rápido y bien tendremos nuestra oportunidad tan deseada.

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

Ruta del Vino Almansa presentó su spot promocional en la Feria de Albacete

El pasado domingo, 10 de septiembre, Almansa presentó sus atractivos turísticos en el stand de la Diputación de Albacete en la Feria de Albacete, en el espacio "Conoce Nuestros Pueblos". Una oportunidad de lujo en una de las ferias de mayor relevancia en España en la que Ruta del Vino Almansa presentó ante medios y asistentes el spot promocional.

Presentamos oficialmente el spot con el lema "Descubrir, Sentir, Vivir"

Rosana Trujillo fue la encargada de representar, en el stand de la Diputación de Albacete, nuestra Ruta del Vino Almansa junto a la Denominación de Origen Almansa. Además, en el evento estuvimos acompañados por Santi Caballero, presidente de la Diputación de Albacete; la alcaldesa de Almansa, Pilar Callado; los concejales de turismo y fiestas, cargos festeros y recreadores históricos para representar a la ciudad de Almansa

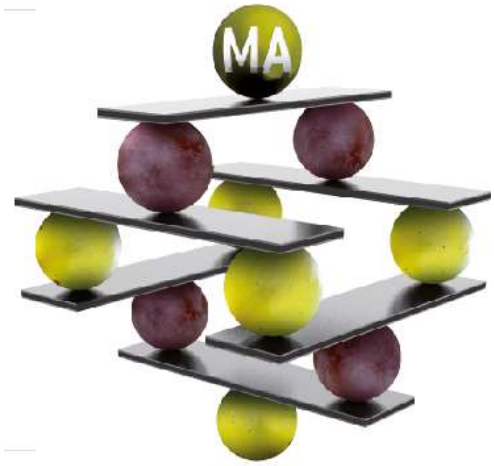
Durante el espacio destinado a nuestra ruta, Rosana presentó oficialmente el spot promocional de la Ruta del Vino Almansa, ante los medios de comunicación y visitantes que se congregaron en el stand. Además se puso en valor la gastronomía local y la producción vitivinícola que tanta riqueza genera fuera de nuestras fronteras.

"*Ha sido un placer formar parte de este espacio que se le ha dedicado a la ciudad de Almansa, en un lugar de lujo como es la Feria de Albacete, y en la que hemos podido hacer oficial nuestro spot promocional para la Ruta del Vino Almansa, un proyecto para el que se está trabajando con mucha ilusión junto a nuestros 30 asociados y que será un atractivo turístico para la comarca de Almansa*" - Rosana Trujillo, gerente de Ruta del Vino Almansa.

Nuestra gerente también aprovechó la ocasión para anunciar que los paquetes turísticos para la Ruta del Vino Almansa, y con los que arrancarán las actividades, se harán oficiales en el próximo mes de octubre.

Spot promocional
RUTA DEL VINO ALMANSA

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

Pese a la sequía, la vendimia 2023 en la zona de producción de DO Almansa está desarrollándose con la uva en un magnífico estado de salud

La que está siendo la vendimia más adelantada de los últimos años, la de este 2023, ya se encuentra en la fase de cosecha de las uvas tintas, donde ya se están realizando las primeras recogidas de la variedad de uva autóctona en la Denominación de Origen Almansa: la Garnacha Tintorera.

Todo ello en un año en el que, pese a la sequía que hemos estado atravesando durante gran parte del 2023, nuestras variedades (blancas y tintas) han llegado en excelente estado de salud al mes más importante del año para las bodegas de nuestra zona de producción. Se espera que durante estos últimos días del mes de septiembre se sigan recogiendo las variedades tintas (**Garnacha Tintorera, Monastrell y Syrah**) en zonas como **Higueruela y Alpera**, que han tenido un comienzo más tardío, para alargar la cosecha hasta los últimos días del mes de octubre.

Sí es verdad que la primera fase de la vendimia, con la cosecha de las uvas blancas, tuvo lugar con mayor antelación que nunca, con una fecha que giró en torno al 25 de agosto, dependiendo de la ubicación en la que nos encontrásemos. Desde entonces y, hasta mitad del mes de septiembre, la meteorología ha respetado las etapas de la cosecha salvo en septiembre, donde sí tuvieron que lamentarse algunas tormentas fuertes que pudieron afectar al grado de la uva en algunas zonas de **Alpera**, pero sin llegar a mayores daños.

Adolfo Cano, presidente de **DO Almansa**, ha especificado que, como suele ser habitual, la vendimia llegue «hasta más allá de la mitad de octubre y tendrá una carga entre un 30 y un 40% más corta que la del año pasado", pero siempre teniendo en cuenta que, "pese a la sequía, la garnacha tintorera ha tenido una respuesta espectacular, aguantando y madurando mejor que nunca, por lo que estamos seguros de que la uva llegará en unas condiciones excelentes a las bodegas para elaborar los que serán los vinos de esta añada de 2023".

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

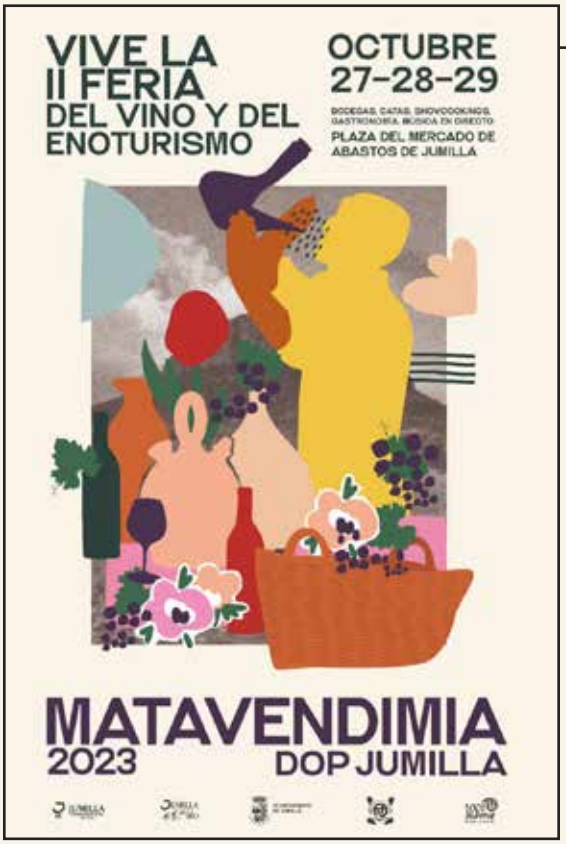
ENOLVIZ S.L.
Alhóndiga de Gaztelondo,
2ª planta oficina 38
48002 Bilbao / Bizkaia
Tel. 944 445 249
enolviz@enolviz.es

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

Síguenos

944 445 249 enolviz.com enolviz@enolviz.es

La Feria del Vino y del Enoturismo DOP Jumilla toma el nombre de Matavendimia desde su segunda edición



El fin de semana del 27 al 29 de octubre se sucederán en jumilla diferentes actividades, como catas de vino, gastronomía y visitas a bodegas

ITREM, Ayuntamiento,Ruta del Vino, Federación de Peñas de Fiestas de la Vendimia y Consejo Regulador se unen para trasladar la mejor imagen de Jumilla

Jumilla,19 de septiembre de 2023. Esta mañana se ha presentado en Jumilla, la 2ª Edición de Matavendimia, "Vive la segunda Feria del vino y del enoturismo", que estrena demarcación, para sobresaltar la importancia de la época en la que se celebra. La alcaldesa de Jumilla, Severa González, el presidente del Consejo Regulador de la DOP Jumilla, Silvano García y el presidente de la Ruta del Vino de Jumilla, José Arturo Castellanos, acompañados por personal del Instituto de Turismo de la Región de Murcia, representantes de la Federación de Peñas de la Fiesta de la vendimia, y los concejalesde Agricultura y Turismo del Ayuntamiento de Jumilla, Antonio Pérez, y Asunción Navarro, se han reunido en el Museo del Vino de Jumilla para presentar el cartel, y dar a conocer las principales novedades de esta edición, que tendrá lugar en Jumilla los días 27, 28 y 29 de octubre, nuevamente, con el Mercado Central de Abastos como centro neurálgico.

Finales de octubre suele significar el fin de la vendimia en Jumilla, y tras ese hito importante que une a toda la familia, los jumillanos celebran una fiesta, que llaman la Matavendimia. El Consejo Regulador recoge el testigo, y lleva esta tradición de festejar el fin de la vendimia fuera de su territorio, usando este sobrenombre para referirse a una muestra que durará todo el fin de semana, y que pretende posicionarse dentro de los eventos anuales de referencia en el sureste español.

La Feria abrirá sus puertas el viernes 27 de octubre a las 18:00h, con una cata inaugural, y a las 19:00h t endrá lugar la inauguración oficial con la presencia de las autoridades locales y las de la Región de Murcia

y Castilla-La Mancha invitadas. Para animar el ambiente festivo, habrá un concierto a las 21:30 h.

En la mañana del sábado y domingo, acompañando a las actividades y propuesta de la propia feria, **las bodegas abrirán sus puertas en un ambiente festivo**, proponiendo visitas guiadas y catas a pie de Feria. La reserva para las actividades complementarias incluirá un ticket para la feria.

El Instituto de Turismo de la Región de Murcia, en colaboración con la Ruta del Vino Jumilla pondrán en marcha el bus turístico, que ofrecerá servicio desde Murcia, Cartagena y Lorca para que visitantes de toda la Región de Murcia puedan acercarse a Jumilla y celebrar la Matavendimia, sin problemas.

Durante sábado y domingo, se sucederán catas en los stands de las bodegas, showcookings y catas temáticas impartidas por distintos invitados de interés. Estas catas, se realizarán dentro de la Lonja del Mercado, y tendrán un aforo reducido para 30 personas que deberán reservar su entradapara poder asistir.

También habrá talleres infantiles de 12:00 a 14:00 h y de 17:00 a 20:00h, y el domingo de 12:00 a 14:00 h.

Esta Matavendimia, la Feria del Vino y del Enoturismo DOP Jumilla, espera ser un encuentro anual destinado tanto a público aficionado como al sector más especializado.

Se trata de un encuentro experiencial y festivo en torno a la cultura del vino DOP Jumilla, donde poder dar a conocer de cerca la riqueza de esta comarca natural y funcionar como un escaparate de la realidad vinícola y enoturística de las bodegas que hacen la DOP Jumilla un territorio único, lleno de experiencias y vinos para compartir.

Organizada por el Consejo Regulador DOP Jumilla y sus bodegas, con el apoyo del Instituto de Turismo de la Región de Murcia, el Ayuntamiento de Jumilla, La Ruta del Vino de Jumilla y la Federación de Peñas de las Fiestas de la Vendimia de Jumilla.

Un año estelar para la DOP Jumilla en los Premios Decanter World Wine Awards 2023

Más de 65 vinos pertenecientes a la Denominación de Origen Protegida Jumilla se alzan con un reconocimiento a su calidad

Gémina Finca El Volcán 2018 de Bodegas BSI, resaltado entra las primicias del año, es el vino mejor puntuado de la DOP Jumilla y se alza con el único platino de todo el sureste español

Jumilla, 4 de julio 2023. Los premios Decanter World Wine Awards (DWWA) celebraron este año su vigésima edición. Desde su creación hace dos décadas, los DWWA han consolidado su reputación como el mayor y más influyente concurso de vinos del mundo, aclamado por su riguroso proceso de evaluación. Durante dos semanas en abril y mayo, 236 jurados (entre ellos 16 Master Sommeliers y 53 Masters of Wine de 30 países) cataron, debatieron y compararon los méritos relativos de 18.250 vinos de 57 países, lo cual confirma que esta edición es la más importante hasta la fecha. La Denominación de Origen Protegida Jumilla se ha ganado un lugar destacado en la escena vinícola mundial, con **67 vinos reconocidos por su calidad excepcional**, recogiendo **una medalla de Platino, 3 de Oro, 24 de Plata y 39 de Bronce**. Una vez más, la DOP Jumilla demuestra su capacidad para producir vinos de alta calidad que conquistan los paladares de los expertos en el mundo del vino.

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 galardones obtenidos en los Decanter World Wine Awards son un testimonio del esfuerzo y la dedicación de los viticultores y bodegas de la zona. Un clima, suelos y paisajes únicos, y una variedad autóctona, la Monastrell, totalmente adaptada, se suman a la pasión de los productores por elaborar vinos excepcionales. **Estos reconocimientos reafirman su posición como una de las regiones vitivinícolas más destacadas y respetadas del mundo.**

En cuanto a los resultados de España, la copresidenta de DWWA, Sarah Jane Evans MW, comenta: "Creo que España es el país vinícola más fascinante de Europa", citando a Jumilla y la costa mediterránea como algunos de los puntos calientes vinícolas del país.

En este concurso, uno de los más prestigiosos de todo el mundo, ha brillado con luz propia el vino **Gémina Finca El Volcán 2018**, de Bodegas BSI, único vino de todo el sureste español que ha alcanzado la Medalla de Platino, con 97 puntos sobre 100. También han sobresalido con 3 medallas de oro los vinos DOP Jumilla: **Bodega La Ermita, Genio Español Roble, y La Bestia Monastrell**.

En las siguientes categorías, las bodegas pertenecientes a la DOP Jumilla: **Bodegas Carchelo, Bodegas Alceño, Bodegas Juan Gil, Bodegas BSI, Ego Bodegas, Esencia wines, Bodegas 1890, Finca Monastasia, Bodegas Luzón y Bodegas Xenysel** han sido reconocidas con sendas medallas de plata y bronce. Un total de 67 medallas obtenidas.

Para conocer todos vinos premiados DOP Jumilla se puedendescargar: ESTE ARCHIVO

La DOP Jumilla vuelve a destacaren los Decanter World Wine Awards 2023 y continúa siendo un referente en el mundo del vino, atrayendo la atención de amantes del vino y expertos de todo el mundo.

Los vinos de Jumilla se caracterizan por su elegancia, complejidad y carácter distintivo, lo que los convierte en una elección perfecta para aquellos que buscan experiencias vinícolas únicas.

Sobre los premios DWWA

Inaugurados en 2004 y ahora en su 20ªedición, los premios Decanter World Wine Awards (DWWA) son el mayor concurso de vinos del mundo y con más influencia. Decanter, la marca líder de los medios de comunicación del vino del mundo, con un alcance mensual total superior a los 2 millones a través de sus canales impresos, digitales y sociales, mantiene una relación de confianza con un público internacional, tanto de consumidores como de profesionales, que diferencia a los premios DWWA de otros concursos.

La sostenibilidad es un punto clave para el equipo de los premios DWWA. Todo el plástico y el cartón se recogen y reciclan, mientras que cada botella se tritura y se refunde, lista para volver a convertirse en cristal utilizable en 30 días. Además, todo el vino sobrante se recoge, se recicla y se vuelve a vender a la red nacional en forma de gas.

www.vinosdejumilla.org

@vinosjumilla

¡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€

Para más información contacta con nosotros

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

www.enoturismospain.com

Los vinos DO La Mancha participan en Anuga, en Colonia, Alemania

Se trata de una de las ferias de alimentación y vino de mayor relevancia a nivel mundial

La promoción exterior de los vinos DO La Mancha se ha centrado estos días en el mercado comunitario, concretamente en Alemania. Lo ha hecho participando en Anuga, la feria de Alimentación y vino celebrada del 7 al 11 de octubre en Colonia en una acción que pretende fidelizar el posicionamiento y la imagen de los vinos manchegos en uno de sus consumidores más fieles. El país teutón fue, de hecho en 2022, el principal cliente de las bodegas manchegas en el mercado internacional (5.360.097 botellas de 0,75 cl importadas).

Sostenibilidad y Medio ambiente

La presencia de los vinos DO La Mancha en Anuga ha sido posible mediante la colaboración con la campaña de fondos comunitarios, Sustainable European Food & Wines, que realiza de forma conjunta con la Cámara de Alimentos y Bebidas de Eslovaquia, D.O. Azafrán de La Mancha, D.O. Jumilla y D.O. Almansa. Como ha remarcado Luis Martínez, responsable del departamento de Promoción Exterior del Consejo Regulador, aunque Anuga no es una feria temática y especializada (como Prowein en la vecina Düsseldorf) sí permitirá una oportunidad de abrir nuevos contactos comerciales "ya que la oferta de vinos no es muy grande" al ser una convocatoria vinculada a la alimentación y otros nichos de mercado.

En este sentido, coincide Tina Heidelberg, sumiller, profesional asistente a la feria, cuando menciona la receptividad de Anuga a vinos asociados "con el respeto a la sostenibilidad, lo relacionado con lo ecológico y la adaptación competitiva de los viñedos y variedades con el cambio climático".

Participación manchega

En el stand participativo, se ha habilitado una zona de cata con la presencia de unos 42 vinos de 16 bodegas asistentes:

- Allozo Bodegas Centro Españolas
- Bodega El Vínculo (Familia Fernández Rivera)
- Bodegas Alcardet
- Bodegas Ayuso
- Bodegas Campos Reales
- Bodegas Cristo de la Vega
- Bodegas El Progreso
- Bodegas Isidro Milagro
- Bodegas J. Santos
- Bodegas Latúe
- Bodegas Puente de Rus
- Bodegas Verdúguez
- Bodegas Yuntero
- Ntra. Sra. de Manjavacas
- Vinícola de Tomelloso
- Virgen de las Viñas Bodega y Almazara

LA MANCHA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ExcellentCork®
Tapones Sintéticos

BRCGS
Packaging and Packaging Materials
CERTIFICATED

REDUZCO COMPENSO CÁLCULO 2021 CO_2

DUO INNOVACIÓN RESPONSABLE
Garantizar la máxima calidad, el secreto de nuestro éxito.

Huella de carbono reducida
Producción y consumo responsables
Compromiso continuo con el medio ambiente

RAMON VALENCIA
REPRESENTACIONES VINÍCOLAS

609 892 804
info@representaciones-vinicolas.com
www.excellentcork.com

DO La Mancha se viste de mecenas en sus Premios de Vino y Cultura 2023

Entrega sus galardones en las diferentes categorías artísticas de pintura, fotografía y certamen literario además de los premios honoríficos

Una edición más, los vinos con Denominación de Origen La Mancha se convirtieron en mecenas del arte dentro de la gala de sus Premios 'Vino y Cultura' que cada otoño entrega de manera itinerante fuera de su sede en Alcázar de San Juan. Unos galardones que contaron con el respaldo y patrocinio de la Diputación de Ciudad Real, motivo por el cual fueron entregados precisamente en el Antiguo Casino de la capital provincial.

Una asociación de la cultura con el mundo del vino que a juicio de su Presidente, Miguel Ángel Valverde "es una forma acertadísima de promocionar los vinos de La Mancha contando con un respeto cada vez mayor por parte de sus participantes".

El primer edil ciudadrealeño, Francisco Cañizares, quiso agradecer al Consejo Regulador la elección de Ciudad Real para la gala de los Premios 'Vino y Cultura' 2023 en una ciudad, que "no solo es la capital de la mayor provincia en términos de producción y hectáreas sino que también vive y siente la importancia económica que tiene el vino para esta tierra".

Celebrados desde hace varias décadas por parte del Consejo Regulador en sus diferentes categorías de Pintura Rápida, Fotografía Digital y Certamen Literario estos galardones son hoy día "en tiempos de incertidumbre, un bálsamo junto al diálogo, la conversación y una copa de vino", en palabras de su Presidente, Carlos David Bonilla.

Un acicate cultural que se traduce en una importante activo económico en términos de negocio ya que "el sector agroalimentario es el motor económico en nuestra región, representando un 18 % de nuestra riqueza, con más de 120.000 empleos que dependen de una facturación anual de 9.200 millones de euros", según quiso matizar la Delegada de la Junta de Comunidades en la provincia de Ciudad Real, Blanca Fernández

Promoción otoñal de los vinos DO La Mancha

Como recordó el Presidente de la Denominación de Origen La Mancha, Carlos David Bonilla, con "el final de la vendimia llega el trabajo para las bodegas y después su promoción, más intensa en los meses previos a la Navidad, con la presentación de los vinos jóvenes en Madrid", a finales del mes de noviembre.

Premios Honoríficos

El Consejo Regulador también entregó diferentes galardones de carácter honorífico a todas aquellas personas o entidades cuya vocación y trayectoria profesional han estado volcadas en beneficio de la cultura del vino.

Antes, subieron al escenario también los tres establecimientos hosteleros reconocidos en el Concurso de Restauración, siendo el Ies Santa María de Alarcos, el Asador San Huberto y Miami Gastro de Ciudad Real sus tres ganadores con 250, 500 y 100 euros, respectivamente.

Mientras que el primer premio del XXI Certamen Literario 'Lorenzo Serrano' fue para la escritora Elisa Sánchez, de Quintanar de la Orden (Toledo).

Premios Honoríficos

- 'Amigo del vino': Sagrario Navarro, Oligario Aguado y Felipe Cuesta, técnicos de la Consejería de Agricultura, ganadería y Desarrollo Rural

- Catador del año: Pedro Miguel Izquierdo, del Iriaf-Ivicam

- 'Al gusto': Víctor García, del restaurante 'Las Cancelas', de Alcázar de San Juan

- 'Divulgación de la cultura del vino': Sección 'Entre vinos' de la Cadena Ser Ciudad Real

- 'Investigación del vino': José Antonio Negrín, profesor de Historia económica en la UCLM

- 'Mejor iniciativa de Enoturismo': Bodega Finca Antigua, Los Hinojosos (Cuenca)

- 'Fidelidad al vino': Carlos de la Sierra, expresidente de Globalcaja,

- 'Maestra del Vino': Magdalena Lara, enóloga de la Cooperativa Óleovinicola Campo de Calatrava, de Bolaños (Ciudad Real)

- 'Vida dedicada al vino': Carlos Ayuso, de Bodegas Ayuso, Villarrobledo (Albacete)

¡DESCUBRE LA SOLUCIÓN NATURAL E INNOVADORA PARA TU VINO!

- ☑ Sin defectos
- ☑ Sin sabor a corcho
- ☑ Sin poliuretano
- ☑ Permeabilidad controlada y homogénea

Expertos de la prensa asiática entusiasmados con la calidad de los vinos DO La Mancha

Recorren La Mancha en plena vendimia una misión inversa organizada por el Consejo Regulador

La reciente misión inversa coordinada por el Consejo Regulador en suelo manchego ha dejado muy buenas sensaciones entre los profesionales e *influencers* llegados desde países asiáticos como Taiwán, Corea del Sur o Singapur. Desplazados in situ hasta la propia comarca manchega, para recorrer viñedos y bodegas de La Mancha conquense y Albaceteña, parándose en pueblos como Mota del Cuervo o Villarrobledo.

También pasaron por Tomelloso, donde conocieron tanto la tradición centenaria de sus cuevas como la innovación de sus bodegas actuales. El tour se cerraba finalmente en localidades de eminente importancia turística como El Toboso o Campo de Criptana, universalmente conocidas por ser, respectivamente, la cuna de la musa Dulcinea y albergar los conocidos molinos de viento de la inmortal novela cervantina.

Calidad y adaptación a mercado

Además de conocer en persona y en tiempo real la importancia de la vendimia en La Mancha, visitando las instalaciones de la propias bodegas manchegas, también participaron en el conocimiento exhaustivo de la Denominación de Origen La Mancha con una galería de vinos manchegos.

Una degustación que ha dejado muy buena impresión por la calidad y adaptación de sus crianzas, que "sorprendieron personalmente a periodistas como Patrick Yoo de la revista Wine21 en Corea del Sur."

Un juicio que coincidía con el de Noah Wu de la revista *Wine and Spirits Digest* (Taiwán) quien encontraba a los vinos manchegos "con buena relación de calidad y precio, muy equilibrados en su fruta y madera y con niveles de taninos suaves".

Promoción acentuada en Asia

Con esta misión inversa para el pequeño grupo de expertos y profesionales de la comunicación, el Consejo Regulador remarca con énfasis su promoción exterior en el continente asiático, donde durante todo este 2023 se están realizando esfuerzos por acercar los vinos manchegos a otros mercados emergentes del lejano oriente, al margen de China o Japón, que siguen liderando, no obstante las compras de vino embotellado con DO La Mancha en países terceros fuera de las fronteras comunitarias.

De hecho, esta misión inversa se ha coordinado dentro de un proyecto REA *European Wine Ambasadors* de la Unión Europea que forma parte de la promoción de vinos de calidad destinada a la formación y un mejor conocimiento de los vinos europeos por parte de los profesionales asiáticos (importadores, distribuidores, media). DO La Mancha participa junto a la Unión de Vinos DOC y DOCG de Véneto (UVIVE) y *Wines of Greece*.

Magdalena Lara Villanueva

MAESTRA DEL VINO

La asociada Magdalena Lara Villanueva ha sido galardonada, en el certamen VINO Y CULTURA organizado por la Denominación de Origen Vinos de La Mancha, celebrado el pasado día 17 de octubre en Ciudad Real, con el nombramiento de Maestra del Vino 2023

Celebración Día del Enólogo 2023

El acto tendrá lugar el 26 de Enero 2024

Se hará entrega de los galardones a los Enólogos Honoríficos del año 2023

- **D. Pedro Sarrión Martínez**
- **Vinos Cándido**
- **D. Pedro Piqueras Gómez**

A continuación, se servirá una Cena de Gala

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

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

INSCRIPCIÓN

Imprescindible realizar la inscripción en la secretaría de la AECLM, mediante e-mail enologosclm@gmail.com o Tf. 967 520 962 (Marian), hasta las 18:00 h. del martes 23 de enero.

No asociados y acompañantes: 60 € (Coctel y cena)

Socios AECLM, sin coste.

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

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

VinEspaña 2024

La localidad murciana de Jumilla se convertirá en epicentro enológico del 29 de febrero al 2 de marzo con motivo de la celebración de VinEspaña 2024, el Concurso Nacional de Vinos de la Federación Española de Enología (FEAE), consolidado como evento de referencia del sector vitivinícola español, gracias al éxito y rigurosidad de las ediciones anteriores.

El anuncio de la sede se realizó el pasado 7 de julio, por parte del presidente de la FEAE, Luis Buitrón, en el marco de la Asamblea General Ordinaria de la Asociación Murciana de Enólogos.

El Concurso VinEspaña 2024, que se celebrará los días 29 de febrero y 1 y 2 de marzo, tendrá sede en Jumilla, desarrollándose las sesiones de cata en las instalaciones del Museo del Vino, y estará organizado por la Asociación Murciana de Enólogos y la Federación Española de Enología.

Será la sexta edición de este certamen, tras las celebradas en 2018 (Jerez de la Frontera), 2019 (Zaragoza, en el marco de Enomaq), 2021 (Almendralejo), 2022 (Ourense) y 2023 (Zaragoza, en el marco de Enomaq). Esta propuesta, que fue acogida con gran entusiasmo por todos los asistentes a la Asamblea de la Asociación Murciana de Enólogos va a significar que en menos de un año la Asociación Murciana de Enólogos sea la organizadora, junto con la Federación, de los dos eventos más importantes que realiza nuestro colectivo: El Congreso Nacional de Enólogos (celebrado en Cartagena del 27 al 30 de abril de 2023) y el Concurso Nacional de Vinos VinEspaña 2024.

Los objetivos del Concurso son: estimular la producción de vinos de gran calidad, valorando una actividad que enlaza el sostenimiento de numerosas zonas rurales con el respeto al medio ambiente; favorecer su conocimiento entre los consumidores destacando especialmente a los vinos premiados y consolidando a la vez la fama y riqueza vitivinícola de nuestro país; contribuir a la expansión de la cultura del vino y al progreso del sector productor estimulándole para que alcancen mayores cotas de calidad; fomentar el intercambio de conocimientos en análisis sensorial de vinos entre el grupo de expertos catadores convocados como jurados y proponer, en su caso, a la OIV, las mejoras pertinentes en la realización de concursos similares; y reforzar el prestigio y la confianza en los concursos avalados y controlados por UIOE, en base al rigor con el que se desarrollan y se otorgan los premios en ellos.

Próximamente, en la web oficial del evento, vinespana.com, podrá consultarse toda la información relativa al Concurso, así como las bases de participación.

Si tienes alguna duda sobre el evento, puedes ponerte en contacto con info@vinespana.com

Nace la bodega del futuro

El futuro de la enología ilumina una revolucionaria bodega

El Valle de Napa, en California, no sólo es reconocido por sus exquisitos vinos sino también por la innovación que algunas bodegas están implementando en sus procesos. Una de estas es Palmaz Vineyards, que ahora combina la tradición enológica con la tecnología de proyección más avanzada de Christie.

Palmaz Vineyards, situada en el monte George de Napa, se extiende majestuosamente por unas 240 hectáreas. Bajo este terreno, se han construido impresionantes instalaciones de vinificación, con cinco manzanas de túneles y un edificio de 18 plantas excavados bajo tierra. La cúpula de fermentación es su pieza central, albergando 24 depósitos de fermentación dispuestos sobre un carrusel, donde las uvas de los viñedos cercanos pasan por un meticuloso proceso de fermentación de 60 días.

Christian Palmaz, director de Operaciones de Palmaz Vineyards, subraya la complejidad del proceso de fermentación, que es exotérmico y produce calor. La gestión constante de la temperatura es esencial. Aunque esta tarea puede ser realizada por un estudiante de enología, la verdadera magia y diferencia radican en otros elementos que no pueden cuantificarse.

En su búsqueda por unificar la creatividad artesanal en la elaboración de sus vinos premiados y la necesidad de datos precisos durante el proceso de fermentación, nace el Sistema de Control Lógico Inteligente de la Fermentación (FILCS).

Este avanzado sistema realiza millones de cálculos por segundo desde el interior de cada depósito.

Sin embargo, Palmaz Vineyards no quiso limitar estos valiosos datos a una simple aplicación en una tableta o un ordenador. En su afán por potenciar la colaboración y optimizar la experiencia de los enólogos, decidieron proyectar esta información directamente en el techo de la sala de fermentación.

La inspiración para esta innovadora idea provino de la experiencia de Palmaz como piloto. Tras observar la calidad de la proyección en un simulador de vuelo que utilizaba tecnología de Christie, Palmaz se puso en contacto con la compañía para llevar a cabo su visión. Así, la bodega instaló proyectores Christie de la Serie M, conocidos por su claridad, luminosidad y durabilidad. Después de una década de uso, se realizaron actualizaciones a los proyectores M 4K25 RGB para maximizar el brillo y mejorar la experiencia visual. Estos proyectores cuentan con sensores RFID que identifican al enólogo que se encuentra delante del depósito, mostrando datos personalizados en el techo abovedado. El color es fundamental para esta tecnología, y, gracias a los proyectores de Christie, se puede visualizar con precisión las variaciones de temperatura en cada tanque.

Joel St-Denis, director de Gestión de Producto de Christie, enfatizó el compromiso de su empresa en desarrollar sistemas de iluminación láser puro RGB. Estos proyectores ofrecen más del doble de color que un proyector típico de fósforo láser. En una encuesta de 2016, el 78% de los participantes señaló la "fidelidad del color" como un factor determinante al adquirir un proyector.

Con iniciativas como esta, Palmaz Vineyards no sólo celebra la tradición vinícola, sino que también se posiciona en la vanguardia de la tecnología y la innovación.

OIVE inicia su plan de viajes dirigido a prensa internacional con el objetivo de dar a conocer el sector vitivinícola español

La acción forma parte de la campaña de promoción de las interprofesionales del vino de España y Portugal, para reforzar la imagen del vino como un producto de excelencia y de una tradición intrínseca en Europa

Interprofesional del VINO DE ESPAÑA

Madrid, 12 de diciembre de 2022 – Periodistas procedentes de mercados objetivo para España, como Holanda e Irlanda, pudieron la semana pasada conocer de cerca el sector vitivinícola español durante el viaje organizado por la Interprofesional del Vino de España (OIVE). Con esta primera acción se abre el calendario de viajes organizados dentro del programa "A Shared Passion" que OIVE va a desarrollar junto a Viniportugal en estos tres años.

El diseño del programa ha sido gestionado por Tactis Europe, que es la agencia elegida para desarrollar el programa. También se ha contado con el asesoramiento de expertos de la Unión Española de Catadores(UEC, que el primer día organizó una master class a la prensa internacional donde se puso en valor las DOP e IGP de vino con una cata guiada de las principales variedades autóctonas de España.

Durante toda la semana, los participantes también han realizado diversas visitas a bodegas y restaurantes dentro de las DOP Vinos de Madrid y Méntrida, lo que les permitió conocer de primera mano el sector vitivinícola español. Además, el grupo asistió al XXII el Salón de los mejores vinos de España, que se celebró la semana pasada en Madrid.

Los viajes de estudio forman parte de la campaña de promoción conjunta entre las interprofesionales del vino de España y Portugal (Viniportugal), por lo que dichos viajes también se están desarrollando de manera paralela en el país luso.

El objetivo del programa "A Shared Passion" es reforzar la imagen del vino como un producto de excelencia y de una tradición intrínseca en Europa a través de viajes como estos, campañas en aeropuertos de los dos países (como se ejecutaron este verano) o jornadas conjuntas.

Las actividades promocionales e informativas se han definido en una estrategia adaptada a cada país, siempre acompañadas de un mensaje de consumo responsable y moderado y poniendo en valor los sistemas de calidad de ambos países.

El proyecto de 3 años de duración contará con algo más de 2 millones de euros, financiados en un 80% con fondos europeos destinados a la promoción internacional de productos agroalimentarios de la Unión Europea.

La Interprofesional del Vino de España retoma sus acciones de promoción en el mercado chino

Entre las más destacadas, el Master of Wine residente en China Julien Boulard, que llevará los vinos españoles a profesionales del sector con grandes catas por las principales ciudades del país

Madrid, 4 de octubre de 2023-. La Organización Interprofesional del Vino de España (OIVE) ha retomado este otoño en China su programa de promoción de vinos españoles organizando diversas actividades para apoyar a los importadores y distribuidores de vinos españoles en el mercado del gigante asiático.

Por un lado, a través de grandes catas de vinos españoles muy cualitativas dirigidas a profesionales chinos de la mano del Master of Wine, Julien Boulard, y que tendrán lugar hasta noviembre en las ciudades de Cantón, Shanghái y Pekín.

Por otro lado, OIVE colaborará con la China Blind Tasting Competition, competición nacional de cata a ciegas, donde están previstas competiciones con vinos españoles para profesionales del sector en las ciudades de Shenzhen, Pekín y Shanghái. En esta última ciudad tendrá lugar la gran final nacional prevista para el 22 de octubre en la que habrá una presencia destacada de los vinos de nuestro país.

A estas acciones, se unirán los talleres de formación online para profesionales de los restaurantes y bares de los principales grupos hoteleros chinos como Marriott, IHG, Shangri-La y Hyatt. Además, se ofrecerá una cata presencial a los responsables de estas cadenas en Shanghái.

La presencia de la Interprofesional del Vino de España en China tiene como objetivo poner en valor los vinos españoles y reforzar su imagen y posicionamiento en este mercado al que, solo el pasado año, exportó 337 millones de litros, por un valor de más de 1.300 millones de euros.

A estas actividades hay que sumar la campaña en medios de comunicación con la que OIVE espera obtener más de 30 millones de impactos.

Interprofesional del VINO DE ESPAÑA

“Sí, la viticultura es esencial en Europa”

Lo afirman las entidades representativas del sector europeo del vino ante las conclusiones del estudio complementario sobre el impacto del reglamento SUR, publicado por la Comisión Europea, que califica de irrelevante la previsible disminución de la producción de uva en la UE ya que no es un cultivo esencial.

10 de julio de 2023 - Las entidades representativas del sector vitivinícola europeo reivindican la importancia del vino en Europa ante las conclusiones del reciente estudio de la Comisión Europea sobre el impacto del reglamento SUR de uso sostenible de fitosanitarios.

En él se indica que es irrelevante la previsible disminución de la producción de uva ya que no es un cultivo esencial.

Organizaciones del sector vitivinícola español, francés e italiano han tomado nota del estudio complementario que acaba de publicar la Comisión Europea sobre las consecuencias del reglamento SUR sobre el uso sostenible de los productos fitosanitarios en Europa.

La Unión Europea es el principal productor de vino del mundo, representando el 45% de la superficie de viñedo del mundo. Este sector de alto valor añadido es vital para muchas regiones rurales europeas, genera millones de puestos de trabajo y contribuye significativamente a la balanza comercial de la UE. Sin embargo, este estudio prevé una caída en la producción de uva debido a los efectos de la reducción de pesticidas estimados en el el 18% en España, el 20% en Italia y el 28% en Francia y, sin siquiera evaluar el impacto de cambio climático que habría que sumar a esta cifra.

Añade en el estudio la Comisión Europea, que la producción de uva no es un cultivo esencial para la seguridad alimentaria europea y que la disminución de la producción de vino en Europa sería irrelevante. Estas afirmaciones ignoran la enorme contribución económica, social y cultural del sector vitivinícola en muchas regiones de la UE.

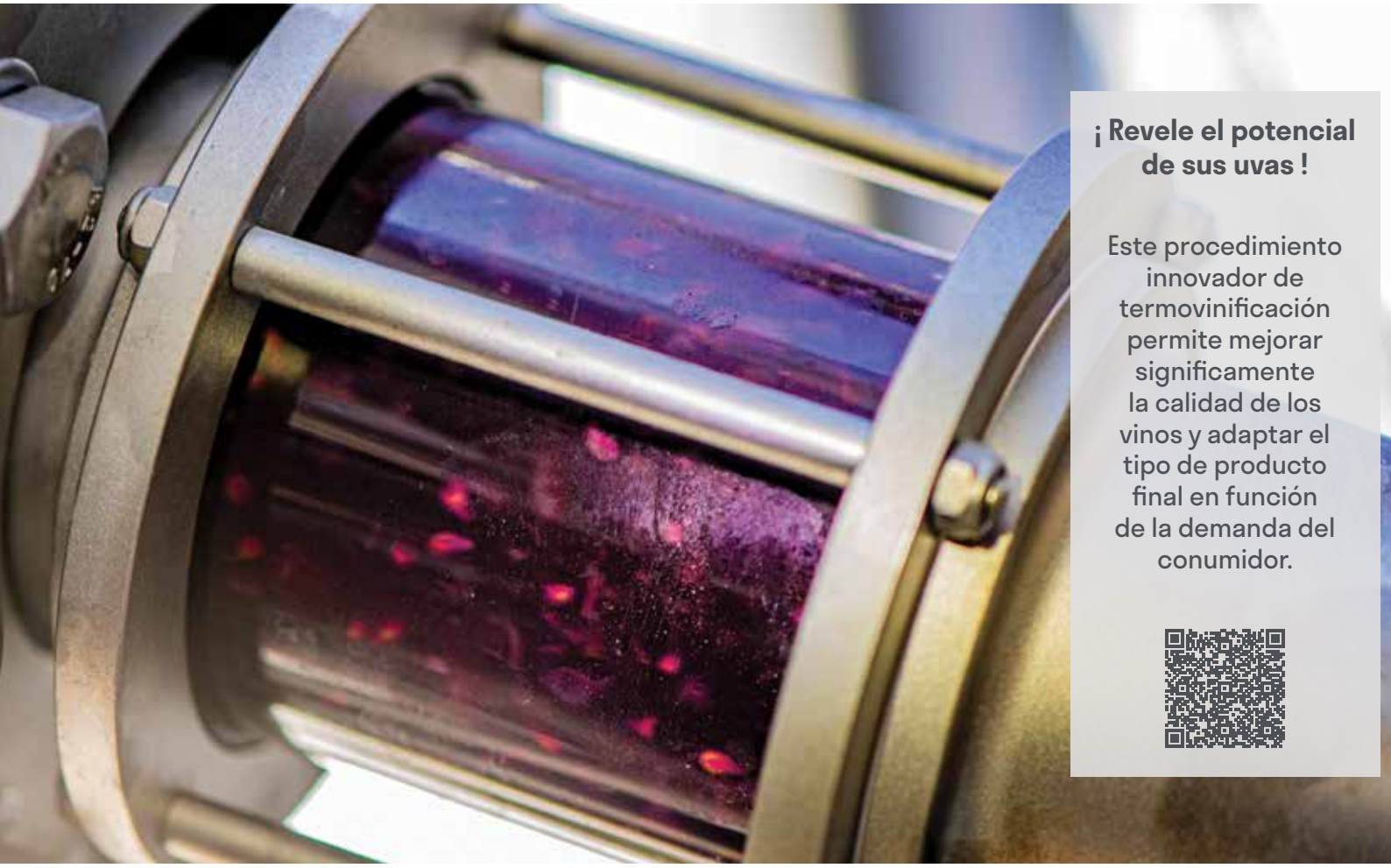
Esta actitud es totalmente inaceptable por parte de las organizaciones representativas de la cadena de valor del vino de España, Francia, e Italia que secundan este comunicado.

Resulta incomprensible que la Comisión Europea asuman y prevea la penalización de todo un sector de gran relevancia para la economía europea.

Los operadores y empresas del sector vitivinícola llevan mucho tiempo comprometidos con la transición ecológica y lo van a seguir estando. Todavía queda mucho trabajo por hacer y nuestros productores deben poder seguir con este compromiso con la sostenibilidad ambiental sin controversias innecesarias.

Por lo tanto, pedimos que los Estados miembros y los eurodiputados adopten una posición clara sobre este tema. El vino es un importante producto económico y cultural en Europa.

Nuestro sector pide apoyo para seguir con las acciones de transición ecológica con regulaciones realistas y un calendario operativo, que permita aplicar soluciones alternativas eficaces existentes y por venir.



CREEMOS JUNTOS LOS VINOS DEL MANANA
www.pellenc.com
PELLENC
PERA ŒNOPROCESS

La Comisión Ejecutiva de la FEV viaja a Bruselas para defender el papel del vino en el futuro de la UE ante los desafíos de la agenda política comunitaria

19 de septiembre| La Comisión Ejecutiva de la FEV ha mantenido este lunes y martes una intensa agenda de reuniones con distintos organismos de la Comisión Europea y también con una representación de eurodiputados españoles en Bruselas para defender la especificidad del vino frente a los principales desarrollos normativos en el ámbito comunitario y el papel clave del sector vitivinícola en el futuro de la Unión Europea.

En la mañana del lunes, la delegación de la FEV, encabezada por su presidente Emilio Restoy y por Mauricio González-Gordon como presidente del Comité Europeo de Empresas del Vino (CEEV), se ha reunido con las direcciones generales de Competencia, Agricultura y Salud y Seguridad Alimentaria para abordar el encaje del vino en distintas estrategias y políticas europeas en relación al etiquetado digital, el futuro de la PAC, el

cambio climático, el comercio internacional o la salud pública, entre otras cuestiones.
Tras las reuniones con la autoridades europeas, la FEV celebró su Comisión Ejecutiva ordinaria en la sede del CEEV y, a continuación, la delegación participó en un evento organizado por el Ministerio de Agricultura español, la Representación Permanente de España ante la UE y la propia FEV con motivo de la presidencia española del Consejo de la Unión Europea y en el que participaron, además del ministro Luis Planas, el Comisario europeo de Agricultura, Janusz Wojciechowski, y el ministro belga del ramo, David Clarinval, país que ejercerá la presidencia europea tras España. Los tres han puesto en valor en sus intervenciones la calidad de los vinos españoles y la importancia del sector vitivinícola europeo en el mundo.

Comisión Ejecutiva de la FEV junto al Comisario Wojciechowski, el ministro Luis Planas y el ministro belga de Agricultura, David Clarinval

Durante el evento, que estuvo acompañado por una selección de vinos españoles de bodegas miembro de la FEV, el presidente de la asociación, Emilio Restoy, defendió ante los asistentes que el vino en España y en muchas regiones de la UE "es mucho más que una bebida o un alimento, es un sector que contribuye a la cohesión social y económica de muchos territorios europeos, generando riqueza, especialmente en las zonas rurales". "El vino es un alimento con una gran historia y un enorme legado, pero aún más importante, tiene un futuro brillante por delante y, por eso, desde la FEV queremos pedir al Comisario y a los miembros del Consejo de Agricultura que la UE siga siendo receptiva y sensible a las necesidades del sector y contribuya activamente a su integración y promoción a través las principales políticas europeas para que el vino siga siendo orgullo, impulsor de desarrollo y emblema de la cultura y gastronomía europea y española en el mundo", destacó Restoy.

La agenda de reuniones ha culminado en el Parlamento Europeo con un encuentro con una docena de eurodiputados españoles en el que se han comentado los avances y las visiones de los distintos grupos políticos ante las principales normas en tramitación que pueden afectar al sector vitivinícola.

Harmony
Vitality
+longevidad -SO_2
El derivado de levadura que preserva contra las oxidaciónes. Protege los aromas y contrarresta el pinking.
Distribuido por:
fusión vinica
www.fusionvinica.com
DAL CIN
www.dalcin.com
info@dalcin.com

Best of Spain & Portugal Wine Festival aterriza en Amsterdam

Tras el éxito de la primera edición celebrada el pasado mes de noviembre en Dublín, en el que participaron un total de 30 bodegas, Best of Spain & Portugal Wine Festival llega a Amsterdam para mostrar la calidad y diversidad de unos embajadores ibéricos top: las medallas de los principales concursos vinícolas de España y Portugal.

Paises Bajos, sexto mercado importador de vino a nivel mundial, se convierte de esta forma en el segundo destino de una cita como Best of Spain & Portugal Wine Festival, un escaparate exclusivo de los vinos galardonados en los concursos que organiza anualmente la Unión Española de Catadores, el Concurso Internacional de Vinos Bacchus, el Concurso Nacional de Vinos Jóvenes y Best of Spain Wine Challenge, y ViniPortugal, el Concurso Vinhos de Portugal.

Organizado por la Unión Española de Catadores, Best of Spain & Portugal Wine Festival reunirá el próximo 25 de octubre a los principales sumilleres, comunicadores, importadores, distribuidores y profesionales del sector de la hosteleria holandesa. Una audiencia de primer nivel para conocer en primicia este palmarés único de medallas auténticas.

Más información en info@uec.es y en el teléfono 914 293 477.

El congreso Lifestyle, Diet, Wine and Health reunirá en Toledo a destacados científicos internacionales

Treinta científicos destacados de toda Europa, América del Norte, Sudáfrica y Australia presentarán las últimas investigaciones sobre dieta, estilo de vida saludable y consumo moderado de vino.

Organizado por la Fundación para la Investigación del Vino y la Nutrición (FIVIN) el Wine Information Council (WIC) este congreso será el evento científico internacional más importante sobre aspectos de estilo de vida, dieta, vino y salud de los últimos cinco años.

Toledo será la sede del congreso Lifestyle, Diet, Wine and Health, un foro de primer nivel y alcance mundial donde se expondrán las últimas investigaciones sobre los beneficios de un estilo de vida saludable, combinando información sobre cómo mantener un estilo de vida activo, una dieta equilibrada de estilo mediterránea y un consumo moderado de vino.

Este importante evento que se celebrará los días 19 y 20 de octubre reunirá a más de 30 ponentes internacionales, primeras figuras especializadas en el ámbito de la medicina, de la nutrición y de la gastronomía.

Esta edición está organizada por la Fundación para la Investigación del Vino y la Nutrición – FIVIN y Wine Information Council. El Dr. Ramón Estruch, presidente del Comité Científico de este congreso, destaca que la importancia de Lifestyle, Diet, Wine and Health se centra en que "presentamos a excelentes científicos de todo el mundo y con diferentes antecedentes para destacar las últimas investigaciones sobre temas de estilo de vida, dieta, vino y salud en este congreso internacional".

El Congreso internacional se llevará a cabo en el Palacio de Congresos El Greco de la histórica ciudad de Toledo, España, entre el 18 y el 20 de octubre de 2023. Nicolai Worm, presidente del Wine Information Council, afirma que "Este es un congreso importante ya que analiza los diversos impactos en la salud del estilo de vida y los factores dietéticos, incluido el consumo moderado de vino".

El programa científico incluirá presentaciones sobre el Estudio de la Carga Global de Enfermedades, Salud Cardiovascular, Implicaciones para la Salud de las Opciones de Estilo de Vida, la Importancia del Contexto cuando se consume el vino con moderación, las Claves para la Longevidad y cómo trasladar la Ciencia a la Sociedad

Ester Bachs, nueva Copresidenta de la Academia de World's Best Vineyards en España

World's Best Vineyards (WBV), el prestigioso certamen internacional que anualmente anuncia la lista de los Mejores Viñedos del Mundo, ha nombrado a Ester Bachs como la nueva copresidenta de la Academia WBV en España. Bachs asume esta posición, sucediendo a Patricia Mateo, fundadora y CEO de la agencia Mateo&Co, ahora parte de Vocento Gastronomía, quien cumplió la presidencia en las cuatro primeras ediciones de los World's Best Vineyards celebradas en Londres en 2019, en el Condado de Sonoma (California) en 2020, en Rheingau (Alemania) en 2021, en Mendoza (Argentina) en 2022, y en julio de 2023, en La Rioja (España).

En su nuevo rol, Ester Bachs asumirá la responsabilidad del panel de votantes encargado de elegir los mejores destinos del vino en 2024 en el territorio español. Su labor incluirá el fortalecimiento de los destinos turísticos en bodegas y el impulso del número de visitantes.

Bachs se incorporó a William Reed, la empresa propietaria de WBV e IWC, entre otros eventos relacionados con el mundo del vino, en 2013 como embajadora de la International Wine Challenge de España (IWC) y coordinadora de eventos de la compañía londinense. En su nuevo rol como copresidenta, Bachs considera que este es un momento crucial para promover el enoturismo, especialmente mediante la creación de espacios sostenibles y modernos, oportunidades en restauración, alojamiento, formación y conectividad. Todo ello es especialmente relevante en una época tan disruptiva como la que el turismo en general enfrenta. Además de su nombramiento como copresidenta de España, Ester Bachs continuará desempeñando sus funciones como embajadora de los International Wine Challenge (IWC), el concurso de vinos más influyente del mundo, y coordinadora de eventos de la compañía William Reed Ltd. de Londres.

Ester Bachs cuenta con una amplia experiencia profesional de más de 18 años en el sector de marketing y comunicación, con un énfasis particular en la ejecución de eventos y relaciones públicas. Destaca su labor como directora de marketing y relaciones públicas en Vinventions, multinacional líder en cierres de vino, y anteriormente su papel destacado como directora de los Premis Vinari, los concursos que promocionan anualmente los vinos catalanes, sus bodegas y vermuts. También hace colaboraciones como escritora, periodista y formaciones para universidades, así como en la representación de marcas.

WORLD'S BEST VINEYARDS

Sobre World's Best Vineyards (WBV)

La lista anual de los 50 Mejores Viñedos del Mundo tiene como objetivo destacar la diversidad del paisaje vinícola global. Esta lista resalta los viñedos más sobresalientes para visitar a nivel mundial y busca promover el enoturismo en todo el mundo. Cada año, la lista destaca viñedos únicos que ofrecen experiencias inigualables para los visitantes, desde maravillas arquitectónicas modernas y bodegas antiguas protegidas por la UNESCO hasta restaurantes con estrellas Michelin y bodegas familiares con recorridos íntimos. La Academia de Votación consta de más de 500 destacados expertos en vinos, sumilleres y expertos en viajes, quienes hacen sus nominaciones basadas en diversos criterios que definen a los mejores destinos vinícolas. Estos criterios incluyen la calidad de la experiencia general, el ambiente, la cocina, las actividades, las vistas, el personal y la relación calidad-precio.

Los resultados se recopilan y se convierten en la lista anual de los mejores viñedos del mundo anunciada en una gala especial en una región vinícola diferente cada año.

Más información disponible en:
https://www.worldsbestvineyards.com/

La 15ª Conferencia Internacional de Turismo del Vino se celebrará en Bulgaria

Vino, cultura y turismo se unen en Plovdiv

La Conferencia Internacional de Turismo del Vino (IWINETC), celebrada anualmente, ha anunciado su 15ª edición, que tendrá lugar en la fascinante ciudad de Plovdiv, Bulgaria. Este evento, reconocido por reunir a profesionales y expertos en turismo del vino de todo el mundo, se llevará a cabo del 9 al 10 de abril de 2024. Los asistentes pueden esperar una experiencia verdaderamente inmersiva en el mundo del vino, la cultura, el turismo y las delicias culinarias.

En términos de turismo vinícola, Bulgaria, con su rica historia en la producción de vino y sus diversos terroirs, ha emergido como un destino muy interesante en los últimos tiempos. La 15ª IWINETC centrará su atención en la creciente industria vinícola de Bulgaria, enfocándose en las regiones vinícolas alrededor de Plovdiv. Los asistentes tendrán la oportunidad de explorar los viñedos, degustar vinos exquisitos y disfrutar de la deliciosa cocina local, que complementa perfectamente los sabores de los vinos.

La conferencia contará con una serie de sesiones interesantes, talleres y catas, dirigidos por profesionales y expertos en vino de renombre. Los participantes obtendrán información sobre las últimas tendencias en turismo vinícola, prácticas sostenibles e innovadoras en la comercialización del turismo del vino. Además, habrá numerosas oportunidades para establecer contactos, permitiendo a los asistentes conectar con personas de ideas afines y formar valiosas alianzas en el mundo del vino y el turismo.

Anthony Swift, una figura prominente en la comunidad global de turismo vinícola, expresó en nota de prensa remitida a Vinetur, su entusiasmo por la conferencia que se celebrará en Plovdiv, declarando: "Estoy absolutamente encantado de ver que la 15ª IWINETC se llevará a cabo en Plovdiv, Bulgaria. El compromiso de esta región con la producción de vinos excepcionales y la creación de experiencias memorables en turismo vinícola la convierten en el escenario perfecto para este prestigioso evento. No tengo ninguna duda de que los asistentes quedarán cautivados por la belleza de las regiones vinícolas búlgaras y la calidez de su gente."

La pintoresca ciudad de Plovdiv, con su rica historia que se remonta a miles de años, ofrece una mezcla única de cultura, arquitectura y belleza natural. La encantadora parte antigua de la ciudad, la animada escena artística y la acogedora atmósfera la convierten en una anfitriona ideal para la IWINETC.

La inscripción para la 15ª Conferencia Internacional de Turismo del Vino ya está abierta en el sitio web oficial de la conferencia, www.iwinetc.com. Los descuentos por inscripción anticipada estarán disponibles para quienes se registren antes del 1 de octubre de 2023. La Conferencia Internacional de Turismo del Vino (IWINETC) es el principal evento global para la industria del vino y los viajes. Con una historia de más de 15 años, IWINETC reúne a profesionales, expertos y entusiastas para explorar, aprender y conectarse en el mundo del turismo del vino.

Enoturismo Spain: Un año conectando amantes del vino con bodegas excepcionales

Entrevista a Daniel Díaz Cofundador de Enoturismo Spain (07.11.23)

¿Cómo nació la idea de crear Enoturismo Spain?

La idea de Enoturismo Spain surgió de nuestra pasión por el vino y el enoturismo. Queríamos proporcionar a los amantes del vino una forma sencilla y justa de conectar con bodegas de toda España. La plataforma se fundó en julio de 2022 y desde entonces hemos trabajado arduamente para revolucionar la forma en que las personas buscan, encuentran y reservan experiencias enoturísticas sin incurrir en comisiones.

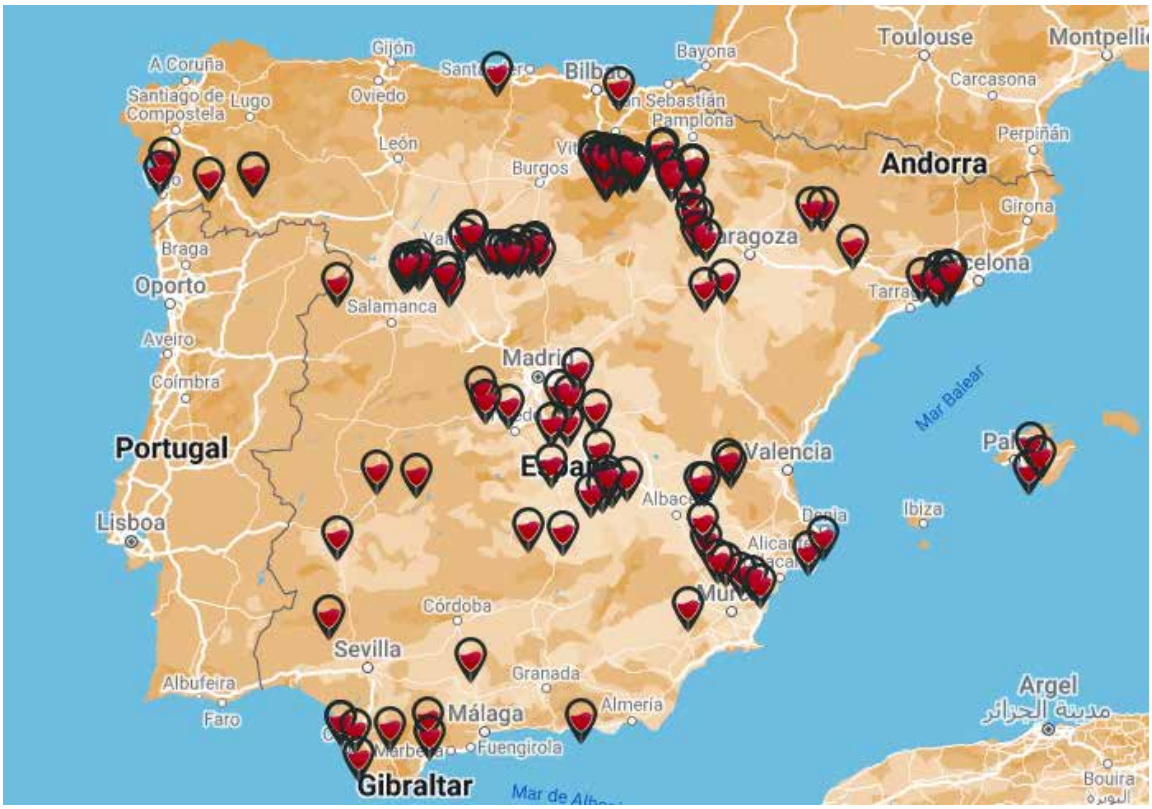
¿Cuál ha sido el impacto de Enoturismo Spain en su primer año de actividad?

Hemos tenido un año realmente emocionante. Durante este tiempo, hemos recibido más de 500,000 visitas de amantes del vino de todas partes del mundo. La proyección internacional de la plataforma y su traducción a 5 idiomas han sido fundamentales para llegar a un público diverso y global.

Pero lo más gratificante es haber podido facilitar el acceso a bodegas españolas a turistas de todo el mundo, en una plataforma única, fomentando así el enoturismo y la cultura del vino en nuestro país.

¿Cómo se estructura la plataforma para facilitar la búsqueda de bodegas y experiencias de enoturismo?

Enoturismo Spain funciona como un buscador de bodegas y experiencias enoturísticas en toda España. Hemos diseñado una interfaz sencilla e intuitiva para que los turistas puedan encontrar fácilmente la experiencia perfecta para sus deseos y expectativas. Contamos con un filtrador de servicios que permite a los usuarios buscar su bodega ideal en todas regiones de España, lo que les brinda una búsqueda personalizada. Además, también pueden explorar las bodegas a través de mapas interactivos en nuestro sitio web.



¿Cómo ha logrado Enoturismo Spain eliminar las comisiones en las reservas? ¿Cómo funciona ese modelo?

Desde el principio, nos propusimos crear una herramienta justa para bodegas y turistas. Eliminamos las comisiones en las reservas, de manera que todo el proceso se realiza directamente entre el turista y la bodega. Al evitar intermediarios, las bodegas pueden mantener el control total de las reservas y comunicarse directamente con los visitantes. Esta transparencia y comunicación directa mejora significativamente la experiencia para ambos lados.

¿Es el enoturismo una oportunidad para el desarrollo sostenible en las zonas rurales?

El enoturismo representa una oportunidad de oro para las zonas rurales que, en muchos casos, sufren el abandono de las nuevas generaciones. Al ofrecer servicios turísticos de alto valor añadido, ligados a la cultura del vino, estas regiones pueden modernizarse y generar una mayor demanda de empleo cualificado. Esto ayuda a combatir la despoblación, un problema crítico que enfrentan algunas regiones en la actualidad. Además, el enoturismo también fomenta el desarrollo sostenible al promover la conservación de tradiciones y patrimonio local.

¿Cuál es la visión de Enoturismo Spain para el futuro?

Buscamos convertirnos en el mayor buscador de bodegas y experiencias de enoturismo en España, mediante el cual el visitante pueda encontrar el establecimiento enoturístico que mejor se adapte a sus necesidades y de esta forma servir de nexo entre visitante y bodega sin cobrar ninguna comisión.

Actualmente, contamos con bodegas en 16 de las 17 comunidades autónomas de España, sumando más de 145 bodegas, abarcando una amplia y diversa oferta enoturística en todo el territorio.

Nuestra visión para el futuro es ambiciosa, y esperamos alcanzar nuestro objetivo de abarcar la totalidad del mapa español antes de que finalice 2023.

Aspiramos a seguir creciendo y consolidando nuestra plataforma como el referente principal para todos aquellos que deseen descubrir y disfrutar de las mejores experiencias enoturísticas que nuestro país tiene para ofrecer.

Nueva normativa de etiquetado de vinos y vida útil

Considerado el vino como un alimento (sustancia consumida para proporcionar apoyo nutricional a un ser vivo) es lógico que se atiendan los principios que rigen la información alimentaria obligatoria; con el objetivo de que los consumidores decidan sobre su consumo con conocimiento de causa.

Se tendrá en cuenta la necesidad expresada por la mayoría de los consumidores de que se les facilite determinada información a la que conceden un valor considerable,como:

a) información sobre la identidad y la composición, las propiedades uotras características;

b) información sobre la protección de la salud; como las propiedades relacionadas con la composición que puedan serperjudiciales para la salud de determinados grupos de consumidores,la duración, almacenamiento y uso seguro, o los efectos sobre la salud, incluidos los riesgos y las consecuencias relativos al consumo perjudicial y peligroso de un alimento;

c) información sobre las características nutricionales para permitir quelos consumidores, incluidos los que tienen necesidades dietéticasespeciales.

En este sentido y en lo que respecta al sector vitivinícola, el Reglamento (UE) 2021/2117, publicado el 2 de diciembre de 2021, modifica las normas de etiquetado de los vinos y vinos aromatizados; con el fin de facilitar a los consumidores un mayor nivel de información, debe introducirse en el etiquetado obligatorio de los productos vitivinícolas la información nutricional y para el caso de los aromatizados de base vínica una lista de ingredientes a partir del 8 de diciembre de 2023.

Los productores tienen la posibilidad de limitar únicamente al valor energético los contenidos de la información nutricional indicada en el envase o en una etiqueta sujeta a este y de presentar la información nutricional completa y la lista de ingredientes por vía electrónica, a condición de que eviten toda recopilación o seguimiento de datos de los usuarios y no suministren información con fines de comercialización.

No obstante, la opción de no facilitar información nutricional completa en el envase o en una etiqueta sujeta a este en el caso de los vinos no debe afectar al requisito vigente de enumerar en la etiqueta las sustancias que causan alergias o intolerancias (como son los sulfitos o restos de clarificantes como albúmina, caseína u otros alérgenos que se encuentren por encima de los límites marcados por la OIV).

Según el reglamento de información al consumidor (UE) 1169/2011, la definición de ingrediente es: cualquier sustancia o producto, incluidos los aromatizantes, los aditivos alimentarios y las enzimas alimentarias, o cualquier constituyente de un ingrediente compuesto que se utilice en la fabricación o en la preparación de un producto alimenticio y que siga estando presente en el producto acabado, posiblemente en una forma modificada; los residuos no se consideran ingredientes.

Vino Azul — Por cada 100 ml

Carbohidratos	3,25 g
de los cuales, azúcares	0.20 g
Proteínas	0.05 g
Grasas	<0,05
Sal	2,93 mg
Alcohol	14,5% vol
Energía	88 kcal
Energía	371 kjul

Al respecto, el Reglamento (UE) 2019/934, de 12 de marzo de 2019, enumera las prácticas enológicas autorizadas, así como su clasificación como aditivos o auxiliares tecnológicos. La información nutricional obligatoria de un alimento incluirá el valor energético, ylas cantidades de grasas, ácidos grasos saturados, hidratos de carbono, azúcares, proteínas y sal (que salvo algunos vinos de cocina vendrá del contenido de sodio presente de forma natural en el alimento).

Las exigencias de los mercados nacionales, internacionales y los canales de distribución se hacen cada vez más exigentes en la determinación de ciertos compuestos relacionados con la información nutricional y de la salud, así como la conservación de las propiedades o vida útil del producto si bien no son obligatorias.

Siguiendo las recomendaciones de organismos de referencia como FDA (Food and DrugAdministration en EEUU) el contenido de la información nutricional obligatoria mencionada podrá completarse con la indicación de la cantidad de ácidos grasos, polialcoholes, colesterol, vitaminas o minerales ayudando a promover el consumo del producto por sus propiedades saludables en aquellas partidas destinadas a la exportación.

Puede contar con Centrolab para los análisis nutricionales, de componentes, aditivos o alérgenos necesarios para el etiquetado.

Igualmente realizamos en estudios de vida útil de productos vitivinícolas y bebidas, en tiempo standard y acelerado.

Para más información:
www.centrolab.es
Tel. 925 140 493;
director@centrolab.es

Centrolab2006, SL; Polígono las Torres, nave 12;
45350 Noblejas (Toledo)

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

Omnia Technologies, tu aliado en el sector bebidas

Responde Andrea Stolfa, CEO de Omnia Technologies

1. ¿Porque la decisión de crear Omnia Technologies, y cual es el significado de esta operación de gestión y comercio.?

Omnia Technologies se propone como grupo integrado para el suministro de tecnología de automatización y soporte de la industria de las bebidas. El proyecto, creado por el fondo Invest Industrial, parte a finales del 2020 con la adquisición del grupo Della Toffola. Desde ese momento, el grupo ha ido creciendo, tras la adquisición entre el 2021 y el 2022 de: Frilli especialista en destilación, Bertolaso y Mar.Co. en el embotellado, Permeare en la filtración de alta gama, Ape en el packaging, y Progema Engineering en la realización de instalaciones completas para la elaboración de productos lácteos.

A esta gran cartera de soluciones, se han añadido recientemente F2 Favotto, empresa líder en el diseño y realización de depósitos e instalaciones de grandes dimensiones para la industria de bebidas. Comas empresa, especializada en la fabricación de maquinas para el llenado de líquidos y tapado de contenedores en el sector farmacéutico y medicinal. TMCI Padovan, para completar y ampliar la gama de soluciones para los sectores de alimentación y bebidas. Por ultimo, Omega, para ampliar la actividad comercial en Centro America.

2. ¿En qué medida la marca del grupo mantendrá su identidad?

Cada marca que entra a formar parte del grupo, conserva plenamente su propia identidad, no solo a nivel de nombre, sino que también a nivel de estrategia comercial y personal: Nuestra misión es crear un equipo de especialistas "Made in Italy" para cada fase del proceso productivo, y para cada tipo de exigencia de nuestro cliente, valorando la competencia y la historia de cada una de nuestras empresas, esto nos permite potenciar las especificidades de las marcas, que están unidas por la visión y los impulsores de crecimiento de Omnia Technologies.

Queremos ser el proveedor que integra todas las soluciones a medida, que van desde un único producto o tecnología hasta la propuesta de una línea completa – Una bodega, una destilería, una central lechera, etc.

3. ¿Cuáles son los objetivos que se anteponen en primera instancia a nivel operativo en el Grupo? Mas allá del esfuerzo previsible para uniformar y poner en común las competencias ¿Tenéis proyectos especiales en términos de investigación y desarrollo o en cuanto a servicios y propuestas para satisfacer las necesidades de los clientes?

(¿Por ejemplo, a lo que se refiere a la digitalización de las bodegas o a la oferta de soluciones completas desde el prensado hasta el embotellado?

El rasgo que une la marca de Omnia Technologies está enfocado sobre los 3 valores del producto: tecnología, sostenibilidad y servicio. Tecnología significa estar innovando continuamente tanto en el producto como en el servicio, somos un equipo

fuerte de más de 200 profesionales entre ingenieros y técnicos comprometidos diariamente al desarrollo de soluciones para nuestros clientes, para que nuestras soluciones estén siempre orientadas a los objetivos de eficiencia operativa y sostenibilidad, también a través del uso de la metodología de inteligencia Artificial y del desarrollo IoT.

Esto nos permite responder mejor a las necesidades de nuestros clientes y en muchos casos a anticiparles: proporcionamos sistemas completos con tecnología al servicio del ahorro energético, la reducción de los consumos y la mejora del rendimiento.

4. Recientemente habéis adquirido cuatro empresas: Progema Engineering, Mar.Co., F2, Comas, TMCI Padovan y Omega Packing. ¿Como se han unido en el proyecto?

Se trata de 4 empresas que enriquecen nuestra gama de oferta, ya sea en el ámbito de la tecnología del proceso, como en el embotellado y empaquetado.

En particular, la adquisición de **Progema Engineering**, líder en la realización de instalaciones completas para la elaboración de lácteos, con soluciones llave en mano, mientras que **F2 Favotto**, es empresa líder en el diseño y fabricación de depósitos e instalaciones de grandes dimensiones en la industria de bebidas y completa nuestra propuesta.

Mar. Co., empresa especializada en el sector del embotellado, socio histórico de Bertolaso en la tecnología de taponado.

Y finalmente, **Comas** que es una empresa histórica con mas de 40 años de experiencia, especializada en la fabricación de máquinas para el llenado de líquidos y tapado de envases en el sector farmacéutico y medicinal, que se sustenta sobre una base instalada de más de 1.200 máquinas a nivel mundial.

Las últimas adquisiciones son: TMCI Padovan, empresa con mas de 100 años de historia, cuatro divisiones operativas en todos los sectores del procesado de alimentos y bebidas y un porfolio de Know-how. Por último, Omega como empresa comercial, nos ayudará en la ampliación del mercado en el exterior.

5. Otro pilar del proyecto es como se ha dicho, la sostenibilidad. ¿Cuál es la clave que desarrolla este concepto con la actividad de Omnia Technologies?

La sostenibilidad es la llave transversal del desarrollo de nuestro proyecto. Para nosotros la sostenibilidad es proyectar soluciones seguras que minimizan el impacto ambiental de las tecnologías y optimizan el uso de los recursos.

Nuestra visión sostenible se declina también, en el respeto hacia las personas y hacia nuestros socios, además de que valoramos, sobre todo, los territorios donde estamos presentes y consideramos que la cuenca histórica debe ser preservada y debe crecer en una lógica de cadena de suministro y colaboración. En este sentido, durante los próximos meses estimularemos las principales instituciones educativas en los territorios donde estamos operando para conseguir dar respuestas estratégicas a los grandes temas de competencia para la defensa y desarrollo, porque Omnia Technologies se convierte en una gran ocasión de crecimiento para los talentos y para nuestros grandes profesionales, mejorando el liderazgo manufacturero italiano en el mundo.

Actividad biológica y microbiología de suelos vitícolas

Etourneau Laeticia*, Nicolato Tommaso*, Renouf Vincent*, Eduardo Leiva**, y Antonio Palacios**; *Excell France y **Laboratorio Excell Ibérica.
www.labexcell.es; C/ Planillo Nº12, 26006 Logroño - La Rioja. Tel: 941 445106

La microbiología del suelo nunca había sido tan popular como en los últimos años. Algunas técnicas utilizadas pueden ser relativamente originales (la famosa técnica canadiense de los calzoncillos bio de algodón ...) o infinitamente sofisticadas (enfoque metagenómico...). En la inmensidad de la diversidad de mohos, bacterias y otras levaduras presentes sobre y en el interior de los suelos, dos compuestos químicos comunes a todas estas células están representando, primero su presencia, y en segundo lugar, su actividad. Se trata de las cantidades totales de ADN y ATP respectivamente. Estas dos biomoléculas son universales para cualquier organismo vivo.

Los análisis se realizan mediante la eliminación de organismos vivos visibles y el análisis del ADN total y del ATP. Es así posible evaluar la cantidad total de microorganismos (toda célula microbiana tiene ADN, excepto ciertos virus que solo tienen RNA) y su nivel de actividad (el ATP es la molécula responsable de la energía celular; por lo tanto, su cantidad total representa la vitalidad general del consorcio microbiano presente).

La tabla 1 resume las ventajas de estos dos enfoques complementarios en comparación con otras técnicas existentes.

Tabla 1: Síntesis de los diferentes enfoques analíticos en la caracterización de la vida microbiana del suelo y sus beneficios: análisis del ATP (vitalidad) y del ADN (carga microbiana total).

TÉCNICAS DE ANÁLISIS DE LA VIDA MICROBIANA EN SUELOS VITIVINÍCOLAS	LOCALIDAD
Técnica de calzoncillos de algodón	Sin referencias. Posibles efectos de fenómenos abióticos (acidolisis, fenómenos oxidativos...) y ciertamente no sólo microbianos (posibles intervenciones de insectos, colémbolos...).
Citometría de flujo	Ruido de fondo variable asociado con el recuento de fenómenos no microbianos .
Microscopia	Influencia de los pasos de preparación de la muestra y dificultad para implementar técnicas microscópicas genéricas de coloración permanentes en microscopía.
Análisis de actividades enzimá ticas	Los análisis específicos sólo tienen en cuenta a una parte del consorcio microbiológico.
Mediciones de metabolismos respiratorios inducidas por sustrato	Ídem que los análisis de actividades enzimáticas.
Aproximación metagénomica	Los análisis también están muy orientados y pueden desgranar fenómenos potencialmente muy raros, aislando unos de los otro sin una visión general. En el estado actual del conocimiento, los datos obtenidos son relativamente difíciles de interpretar.
Test de vitalidad biológica Excell medida del ATP	El ATP es una molécula universal para cualquier célula viva. La cantidad de ATP por célula representa la energía celular y por lo tanto su actividad. El cálculo de su concentración es fácil y precisa.
Estimación de la carga total microbiena medida en ADN total.	El ADN también es una molécula universal para cualquier célula viva. Su cantidad se fija según tipo de célula y estado celular. El método de medida debe estar normalizado parta que asegura fiabilidad en la comparación e interpretación adecuada de los datos.

La relación ATP/DNA potencialmente también puede proporcionar información muy interesante. El suelo que tiene cantidades significativas de ADN, pero valores de ATP relativamente bajos, podría poner en evidencia su funcionamiento y explicar porque pueden están presentes los gérmenes, pero al mismo tiempo no estar activos ¿puede ser por la presencia de compuestos tóxicos? ¿por la deficiencia de nutrientes?, ¿en este o aquel elemento mineral? ¿Exceso de agua?

Una vez establecidos y optimizados los métodos de funcionamiento analítico, hemos acumulado muchas medidas en los 3 últimos años con el fin de crear una base de datos sólida que sirva para interpretar los resultados como utensilio en la toma de decisiones para guiar las prácticas agronómicas más adecuadas a nivel vitícola.

La relación ATP/DNA potencialmente también puede proporcionar información muy interesante. El suelo que tiene cantidades significativas de ADN, pero valores de ATP relativamente bajos, podría poner en evidencia su funcionamiento y explicar porque pueden están presentes los gérmenes, pero al mismo tiempo no estar activos ¿puede ser por la presencia de compuestos tóxicos? ¿por la deficiencia de nutrientes?, ¿en este o aquel elemento mineral? ¿Exceso de agua?

Una vez establecidos y optimizados los métodos de funcionamiento analítico, hemos acumulado muchas medidas en los 3 últimos años con el fin de crear una base de datos sólida que sirva para interpretar los resultados como utensilio en la toma de decisiones para guiar las prácticas agronómicas más adecuadas a nivel vitícola.

Materiales y métodos:

Las muestras de tierra se realizan con ayuda de materiales de muestreo clásicos (barrena, palas...) previamente limpiados y desinfectados. Las muestras se toman bajo la yacija vegetal a 10/30 centímetros de profundidad. En el laboratorio se eliminan todos los elementos biológicos visibles a simple vista (vegetales, insectos, lombrices de tierra...). La humedad de la tierra se mide entonces y la tierra se disuelve en condiciones definidas y el ATP y el ADN se miden con dispositivos específicamente diseñados para ello. Las determinaciones de cobre en el suelo también se realizan a partir de protocolos normalizados (cobre total: norma ISO 11466; cobre intercambiable NF X31-120).

Resultados:

En el cuadro que figura en la Tabla 2 se resumen los datos acumulados de las mediciones de ATP en suelo. La medida del ATP se expresa en RLU (actividad de la enzima luciferasa (presente en las luciérnagas), la cantidad de ATP se transforma en intensidad luminosa. Los valores registrados dependen, por supuesto, del procedimiento utilizado y del aparato de medición. Se ha optado por transcribir la medida de RLU en cantidad de ATP por gramo de materia seca. Los datos acumulados se muestran en la Tabla 2 y en la Figura 1. Estos datos nos permiten estimar que por debajo de 50 RLU el suelo estudiado es «muy pobre» en vitalidad biológica; que entre 50 y 100 RLU la vitalidad biológica es «baja» entre 100 y 200 puede considerarse «media», entre 200 y 400 RLU la vitalidad biológica se califica de «fuerte» y más allá de 400 RLU de «muy fuerte».

Tabla 2: Valores clave de vitalidad biológica por mediciones ATP expresadas en ng por g de materia seca.

Valor promedio	168 ng de ATP/g SM
Valor medio	140 ng de ATP/g SM
Valor mínimo	3 ng de ATP/g SM
Valor máximo	972 ng de ATP/g SM

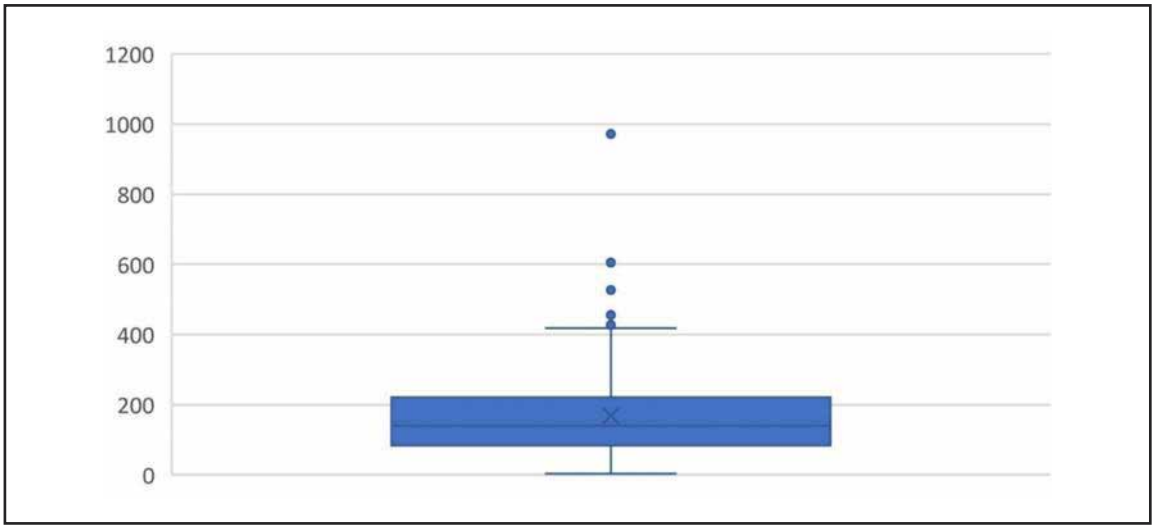


Figura 1: Base de datos de análisis de vitalidad biológica de suelos mediante medición de ATP representado en grafico tipo "caja de bigotes.

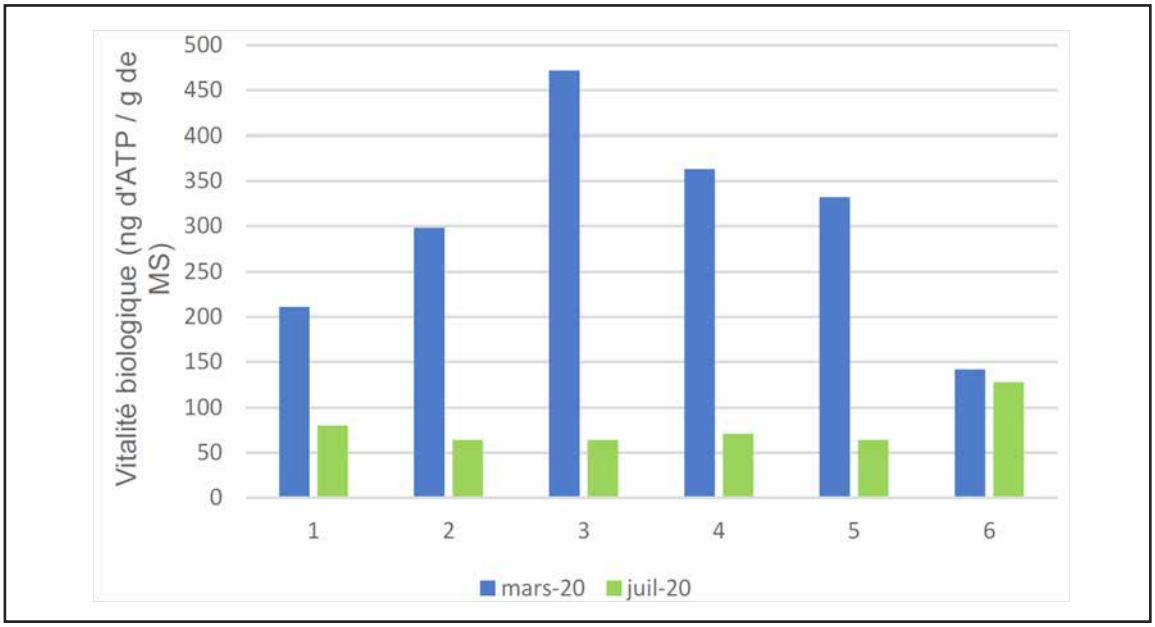


Figura 2: Comparación de los análisis de vitalidad biológica (ATP) en 6 puntos de muestreo de una misma parcela de Merlot en el Líbano entre principios de marzo (primer punto de medición en azul) y mediados de julio (segundo punto de medición en verde).

Resultados obtenidos:

El gráfico de la Figura 2 muestra los resultados obtenidos en diferentes lugares de una parcela de Merlot en Libourne a principios de primavera (marzo) y a mediados de verano (julio). Es interesante observar que los niveles de vitalidad biológica fueron relativamente altos en primavera, disminuyeron significativamente en verano y que el nivel más bajo de vitalidad obtenido en marzo fue el que tenía el nivel más alto de vitalidad a mediados de julio. Esta parcela corresponde a la parte menos arcillosa. Entre los compuestos del suelo probablemente hostiles a la vida microbiana, el cobre está evidentemente en el centro de todos los cuestionamientos.

Muchas publicaciones mencionan este tema (Karimi et al 2021; Nunes et al. 2016 Wang et al. 2009) pero los resultados propuestos son divergentes. Algunos datos se basan en fuertes consecuencias de la presencia de cobre sobre la riqueza (biomasa, diversidad...) microbiana y otros demuestran que el cobre no tiene un efecto significativo sobre las vías metabólicas centrales y esenciales, como la actividad beta-glucosidasa implicada en el ciclo del carbono y la degradación de la materia orgánica. Estos estudios tienen a menudo por objeto correlacionar la dosis de cobre empleada con la estación y la vida microbiana en el suelo. A partir de nuestros indicadores de ATP y ADN, se han investigado los efectos del cobre total e intercambiable del suelo en el momento del análisis microbiológico.

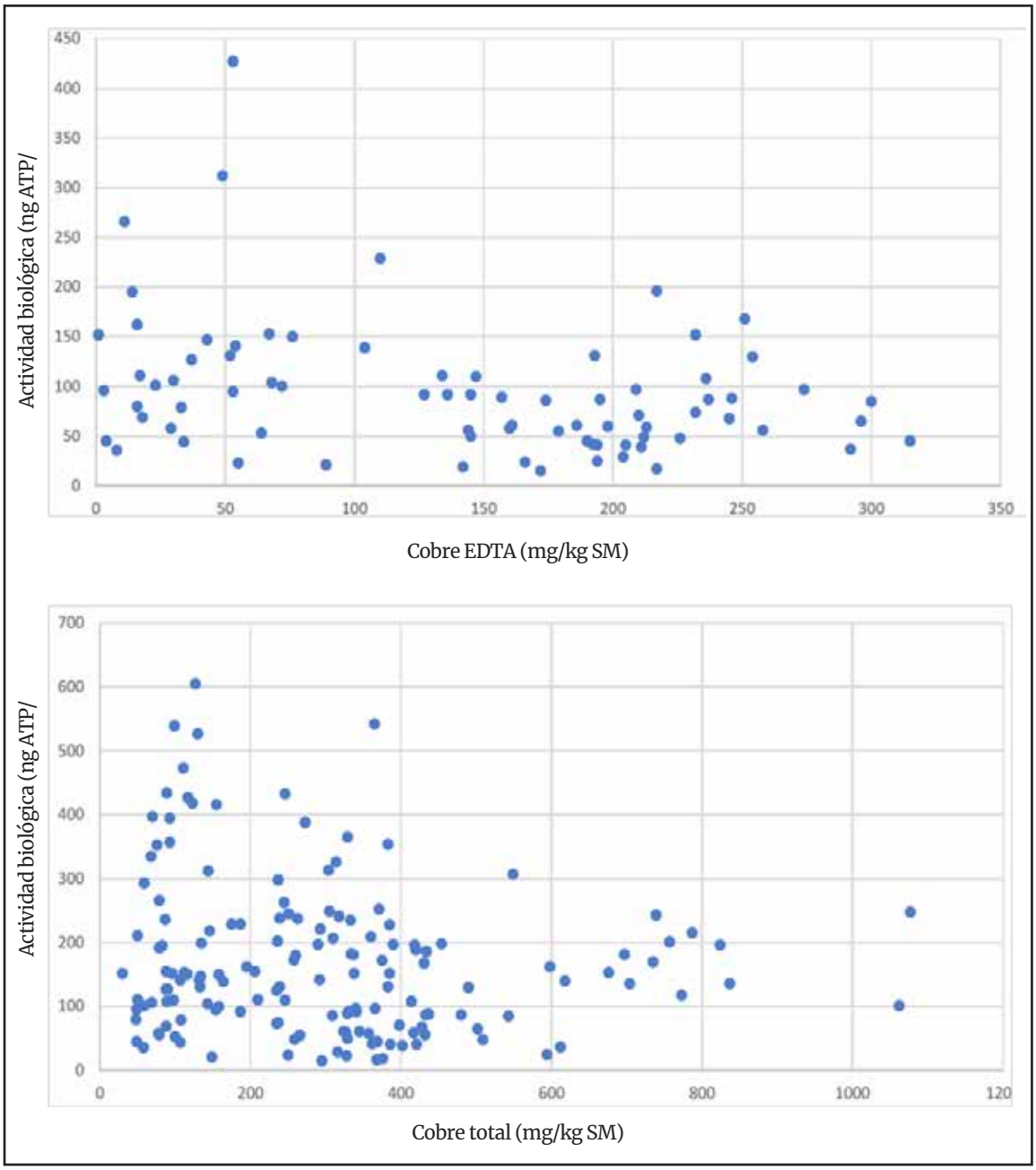


Figura 3 y 4: Comparación entre las medidas de vitalidad biológica (ATP) y las de cobre intercambiable y cobre total.

La primera nube de puntos de la Figura 3 presenta los resultados obtenidos en 80 análisis realizados en diferentes parcelas de 5 viñedos (Burdeos y Languedoc) pertenecientes a la misma bodega. Se observa una tendencia: las tierras con mayores vitalidades biológicas son las que tienen los niveles más bajos de cobre intercambiable. Esta primera serie de análisis se realizó en el verano de 2020. En diciembre de 2020 se llevó a cabo una segunda campaña de análisis que consolidó la observación con el doble de puntos de medición; indicar aquí que los valores de cobre total e intercambiable están sólidamente correlacionados, pero se observan variaciones notables entre los dos puntos de medida (verano y principios del invierno) que reflejan sin duda una diferencia en la capacidad de retención del cobre según los suelos estudiados.

El estudio de residuos de plaguicidas en el suelo también puede ser interesante para comprender las diferencias en los resultados de vitalidad biológica. En la Tabla 3 se comparan los datos de vitalidad biológica y el tipo de residuos de plaguicidas y sus concentraciones en diferentes parcelas de un mismo viñedo.

Las Figuras 5 y 6 agrupan las parcelas según su nivel de vitalidad biológica. Observamos que las que presentan una vitalidad biológica inferior a 100 ng de ATP/g de suelo (por lo que pueden calificarse de relativamente baja) son las que presentan el número de residuos y la suma de las concentraciones más elevadas.

Referencia de la parcela de muestreo	Vitalidad biológica del suelo (ng/g)	pH NF ISO 10390	Cobre intercambiable (mg/kg) NF X31-120	Cobre total (mg/kg) ISO 11466	Dimetomorfo	Boscalida	Fludioxonil	Fluopicolida	Espiroxamina	Zoxamida	Quinoxifen	Metrafenona	Ciflufenamida	Difenoconazol
32	36	5,75	375	685	0,023	0,058	0,028	0,024	ND	ND	ND	0,055	ND	ND
26	42	5,75	283	440	ND	0,038	ND	ND	ND	ND	ND	0,034	ND	ND
28	50	5,77	238	458	0,143	ND	ND	0,086	ND	ND	ND	0,029	ND	0,057
29	59	6,18	177	463	0,06	ND	0,043	0,031	ND	ND	ND	0,039	ND	ND
30	64	6,03	292	492	0,082	0,071	0,051	0,061	ND	ND	ND	0,065	ND	0,036
31	71	5,93	277	681	0,03	0,049	0,027	0,048	ND	ND	ND	0,056	ND	ND
25	83	5,49	295	490	ND	0,072	ND	0,04	ND	ND	ND	0,024	ND	ND
27	86	6,23	219	389	0,137	ND	0,024	0,064	ND	ND	ND	0,041	0,02	0,06
33	89	6,03	172	354	0,091	0,052	0,077	0,1	ND	0,026	ND	0,066	ND	ND
17	90	6,95	86	206	0,053	0,066	0,042	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND
19	98	7,05	155	356	0,033	0,081	0,079	0,027	ND	ND	ND	ND	ND	ND
16	100	7	136	302	0,098	0,073	0,081	ND	ND	ND	ND	0,035	ND	ND
21	100	6,58	145	243	ND	0,092	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND
14	102	6,77	278	501	0,04	0,054	0,038	0,027	ND	ND	ND	ND	ND	ND
20	103	6,81	84	255	ND	0,137	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND
9	105	7,24	52	205	ND	0,083	0,046	ND	ND	ND	ND	0,026	ND	ND
18	111	6,72	103	324	0,068	0,036	0,031	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND
24	113	5,66	308	519	ND	0,058	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND
22	115	6,34	157	287	ND	0,094	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND
23	135	6,92	122	339	0,036	ND	0,029	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND
15	142	7,15	187	338	0,046	0,078	0,055	0,027	ND	ND	ND	0,027	ND	ND
10	145	7,03	106	313	ND	0,079	0,034	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND
13	166	7,07	145	297	0,052	0,058	0,043	ND	ND	ND	ND	0,026	ND	ND
5	195	6,85	131	241	0,071	0,05	0,064	ND	ND	ND	0,034	ND	ND	ND
1	211	6,51	157	338	ND	0,072	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND
8	251	6,82	57	222	0,039	0,052	ND	ND	ND	ND	0,03	0,04	ND	ND
12	252	6,96	132	251	ND	0,054	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND
2	298	6,56	152	371	ND	0,069	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND
4	332	6,78	114	281	0,061	0,058	0,069	ND	ND	ND	0,033	0,041	ND	ND
7	456	6,76	144	302	0,039	0,082	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND

Tabla 3: Ejemplo de resultados obtenidos en análisis de vitalidad biológica (ATP), pH, cobre total e intercambiable y residuos de plaguicidas (de una lista de unos 180 compuestos buscados en diferentes parcelas de muestreo de un mismo viñedo. Los plaguicidas se expresan en mg/kg MS.

Como se ha mencionado en la introducción, la medición de la vitalidad biológica estimada por la cantidad de ATP puede compararse con la cantidad de microorganismos presentes.

Para estimar esta magnitud elegimos referirnos a la determinación del ADN microbiano total.

En la Tabla 4 se comparan dos muestras de un mismo viñedo que, aunque presentan una cantidad de ADN microbiano total similar, presentan dos niveles de vitalidad biológica radicalmente diferentes. Estas dos muestras se realizaron con dos tipologías de suelos muy diferentes, asociadas igualmente a dos modos de conducción y de trabajo del suelo diferentes.

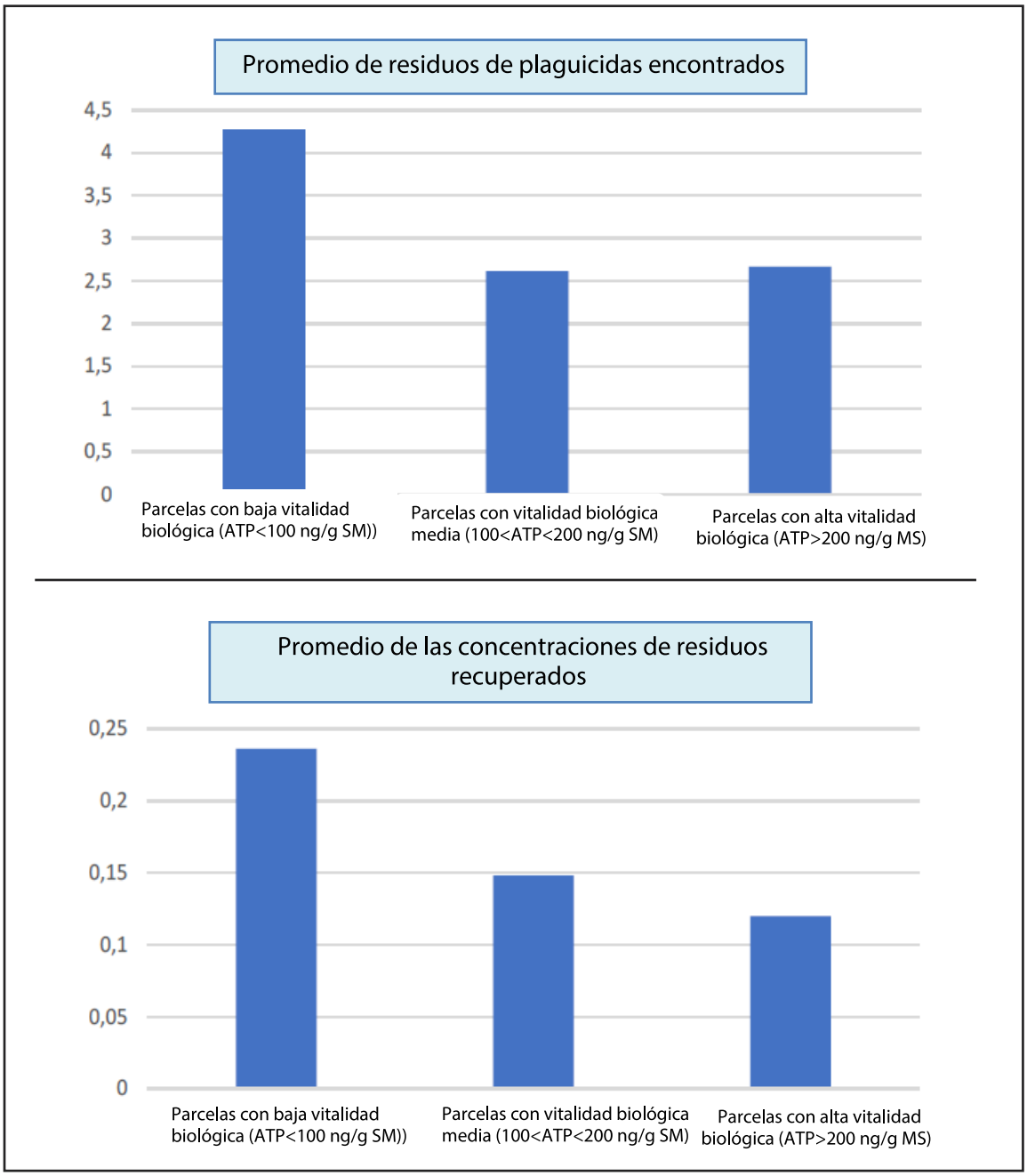


Figura 5 y 6: gráfica de los resultados de la Tabla 3 agrupando las parcelas de muestreo según sus resultados de mediciones de vitalidad biológica (ATP) y el número de plaguicidas cuantificados y la suma sus concentraciones.

Estos resultados apuntan a que, para una carga microbiana total relativamente similar, la vitalidad biológica y, por lo tanto, las actividades metabólicas de los microorganismos son mucho mayores en el punto de muestreo A. En este caso conviene interrogarse sobre las causas de estas diferencias (hidromorfía de los suelos, concentraciones de nitrógeno, carbono, minerales, elementos tóxicos...) porque estas diferencias de actividad pueden ciertamente tener consecuencias sobre los ciclos de la materia y la nutrición de las cepas de vid que se encuentran en ella.

Tabla 4: Vitalidad biológica (ATP) y de carga microbiana total (ADN) en dos muestras de un mismo viñedo, pero con una tipología de suelo y modos de trabajo diferentes. Si la cantidad de ADN es similar, la vitalidad biológica se considera alta para el sitio A y baja para el sitio B.

	Vitalidad biológica (ATP en ng/g SM)	Carga microbiana total (µg de N/g SM
Lugar de muestreo A	338	14,4
Lugar de muestreo B	89	14,7

Conclusiones y perspectivas:

De manera muy general, el consorcio microbiano de los suelos es un elemento clave en el ciclo de la materia orgánica. Cuanto más importante, diversificada y activa sea esta microbiota, más rápido será el proceso de degradación de la materia orgánica y más nutrientes (minerales, inorgánicos y orgánicos) estarán disponibles para la vid. Por lo tanto, el análisis del componente microbiano de un suelo es de evidente interés, pero requiere cierta cautela, ya que los sistemas que deben estudiarse son complejos y se rigen por numerosas interrelaciones ecológicas.

Para disponer de datos precisos, globales y pragmáticos, en laboratorio Excell Ibérica se ha optado por concentrar las estrategias analíticas en dos magnitudes vinculadas a toda forma de vida microbiana: el ADN y el ATP. El ADN permite estimar la cantidad total de células microbianas presentes y el ATP representa su actividad.

Después de compilar los resultados de numerosos análisis en los últimos tres años, los niveles de vitalidad biológica pueden ahora distinguirse bien según las cantidades de ATP medidas. Estos análisis pueden poner importantes diferencias de actividad microbiana en los suelos en función de diferentes factores: tipología del suelo, modo de trabajo o la composición de elementos nutritivos y tóxicos. Entre estos últimos, se está haciendo popular los contenidos de cobre residual presentes en el suelo.

En general, para ayudar en las observaciones de vitalidad biológica del suelo mediante el método ATP, la medición complementaria del ADN permite ponderar el nivel de actividad analizado.

Observamos así, que en algunos casos, donde las cantidades de ADN parecen relativamente altas, los niveles de vitalidad pueden ser bajos, lo que cuestionaría las causas y las consecuencias de tales prolepsis: si los microorganismos están bien presentes (elevada cantidad de ADN) ¿Por qué no están activos?

Referencias bibliográficas:

• Anfray, P. 2017. Guide Pratique de la vie des sols. Ed. France Agricole. Paris.

• Karimi, B., Masson, V., Guilland C., Leroy E., Pelligrinelli S., Giboulot E., Maron P.A., Ranjard, L., 2021. La biodiversité des sols est-elle impacter par l'apport de cuivre ou son accumulation dans les sols vignes ? Synthèse des connaissances scientifiques. Etude et gestion des sols, vol. 28 pages 71 à 92.

• Nunes, I., Jacquiod. S., Brejnrod. A., Holm. P.E., Johansen, A., Brandt K.K., 2016. Coping with copper: legacy effect of cooper on potential activity of soil bacteria following a century of exposure. FEMS Microbiol. Ecol. 92. Fiw175.

• Pochon, J. et de Barjac H. 1958. Traité de microbiologie des sols, applications agronomiques. Ed. Dunod. Paris. Wang, Q.Y., Zhou D.M., Cang, L., 2009. Microbial and enzyme properties of apple orchard soil as affected by longterm application of copper fungicide. Soil Biol. Biochem. 41, 1504-1509.

• Winogradsky, S. 1949. Microbiologie du sol, problèmes et méthodes ; 50 ans de recherche. Ed. Masson. Paris.

PINKING: estrategias de prevención en bodega

A. Volpini - M. Manara (Dal Cin spa)

El fenómeno del **pinking** afecta a los vinos blancos obtenidos a partir de determinadas variedades de uva y se manifiesta a través de una alteración del color que pasa del amarillo al rosa salmón.

El defecto se puede prevenir o tratar mediante una gestión atenta del O2 y del SO2, pero también interviniendo con una serie de coadyuvantes del proceso. Un exhaustivo trabajo de investigación realizado por el departamento **DeFENS de la Universidad de Milán**, en colaboración con Dal Cin spa, ha permitido una mejor comprensión de las moléculas involucradas en el mecanismo de formación, de las condiciones químicas y físicas que pueden favorecerlo, así como de las técnicas de bodega útiles para reducir su aparición.

En este artículo vamos a resumir brevemente los resultados obtenidos con algunos coadyuvantes enológicos.

Nota: La susceptibilidad al pinking se evaluó según el método de Simpson (con un valor de ΔmAU a 500 nm >5 el vino es susceptible) (Simpson, 1977).

Factores involucrados

• Contenido de polifenoles (por ej. **catequinas**);

• Presencia de **compuestos tiólicos** (por ej. glutatión, cisteína);

• **Oxígeno** y presencia de metales de transición;

• **Variedad de uva** (principalmente con alto contenido fenólico y/o tiólico);

• Técnicas de elaboración (por ej. vinificación en ambiente **reductor, prensado**);

Momentos en los que hay que intervenir

• Prensado y clarificación de los mostos

• Fermentación alcohólica

• Clarificación y crianza

Fermentación alcohólica

Los experimentos realizados permitieron establecer una relación entre la cepa de levadura utilizada y la susceptibilidad del vino al pinking.

En particular, el uso de la cepa comercial L1 permitió obtener, en una serie de fermentaciones realizadas en diferentes condiciones, vinos en promedio menos susceptibles al pinking que los vinos obtenidos con la cepa L2 en las mismas condiciones.

Las diferencias encontradas al final de la fermentación alcohólica se mantienen incluso 1 mes después del embotellado, tanto en presencia como en ausencia de SO2. (Figura 1 y tab. 1).

Es necesario investigar más en detalle los mecanismos de acción y la influencia que ejerce la levadura sobre los factores implicados.

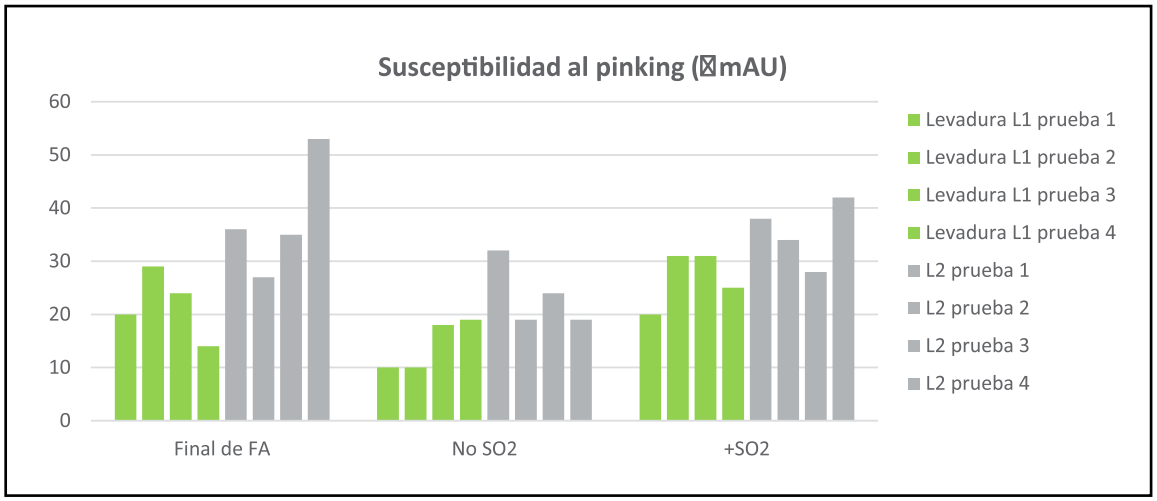


Figura 1: Ensayos de fermentación con Trebbiano di Lugana, 2022. (Fracassetti et al. UniMI). Los vinos fermentados con levadura L1 son, en promedio, menos susceptibles al pinking que los vinos fermentados con levadura L2. Leyenda: Final de la FA, prueba de susceptibilidad realizada al final de la fermentación alcohólica; sin SO2, prueba de susceptibilidad realizada un mes después del embotellado con vinos sin SO2 añadido; +SO2, Prueba de susceptibilidad realizado un mes después del embotellado en vinos con SO2 añadido.

	Levadura L1	Levadura L2
final FA	22	38
no SO_2	14	24
+ SO_2	27	36

Tabla 1: Susceptibilidad promedio (ΔmAU) de las dos levaduras.

Clarificación de los vinos

La experimentación estudió el uso de 14 diferentes coadyuvantes para la clarificación con efecto curativo. Los tratamientos con mejores resultados fueron los realizados con coadyuvantes eficaces en la eliminación de catequinas y, en segundo lugar, de metales: Metaless (PVI/PVP), DC-Pol Max (PVPP), Proten100 (Kcaseinato), quitosano.

Metaless: es el tratamiento que consiguió mejores resultados, al reducir drásticamente el riesgo de defectos dentro de las 48 horas después del tratamiento (Figura 2).

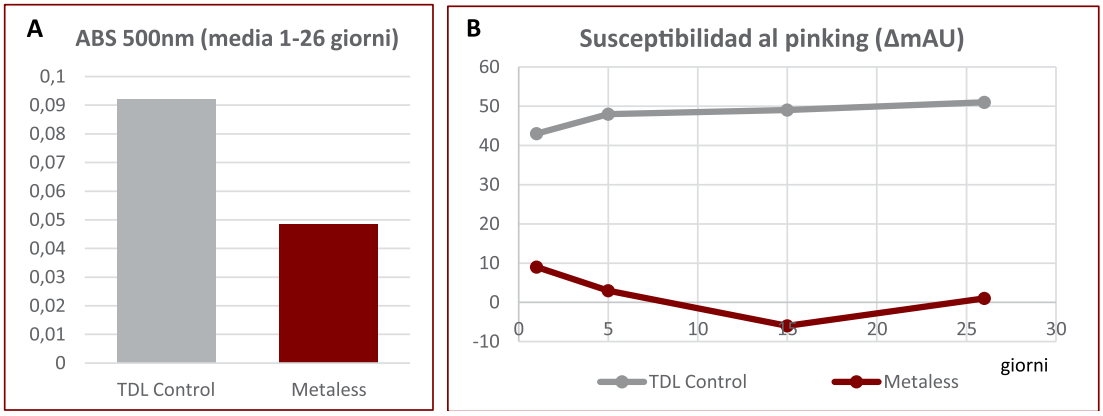


Figura 2: **(A)** Índice de color a 520 nm y **(B)** susceptibilidad al pinking. Ensayos con vino Trebbiano di Lugana, 2021 - dosis 50 g/hl. (Fracassetti et al. Universidad de Milán).

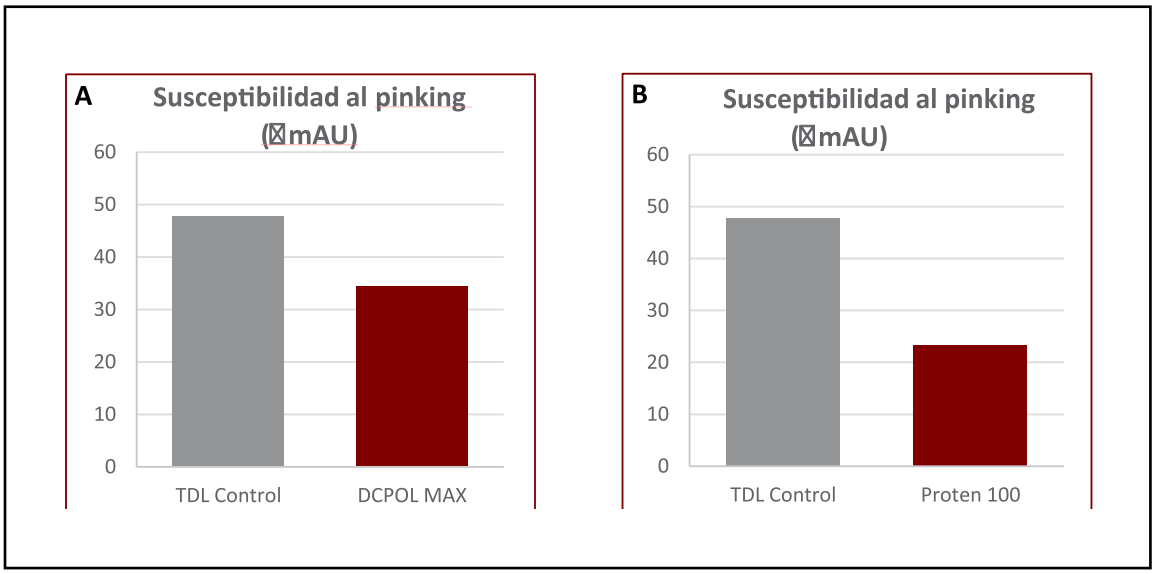


Figura 2: Susceptibilidad al pinking después del tratamiento con **(A)** DC-Pol Max (40 ghl) y **(B)** Proten100 (30 g/hl). Ensayos con vino Trebbiano di Lugana, 2021. Promedio de los datos recopilados durante el período de contacto 1-26 días. (Fracassetti et al. Universidad de Milán).

Por lo que respecta al uso del quitosano, es necesario investigar el mecanismo de acción para identificar el producto más eficaz.

Afinado de los vinos

Se estudiaron 5 derivados de levadura diferentes, incluyendo paredes celulares y levaduras inactivas, con un tiempo de contacto de 26 días y mediciones periódicas durante este período. El derivado que mostró la mayor eficacia fue Harmony Vitality (Figura 4).

Conclusiones

El pinking, una alteración del color que afecta a diferentes vinos blancos, se puede prevenir o tratar mediante una gestión atenta del O2, SO2, pero también con el uso de algunos coadyuvantes de proceso.
El trabajo experimental realizado ha permitido identificar algunas fases de la vinificación durante las cuales es posible intervenir de manera efectiva con productos específicos. También es interesante la posibilidad de elaborar vino, eligiendo adecuadamente los coadyuvantes, en los procesos **orgánicos, veganos o sin alérgenos.**

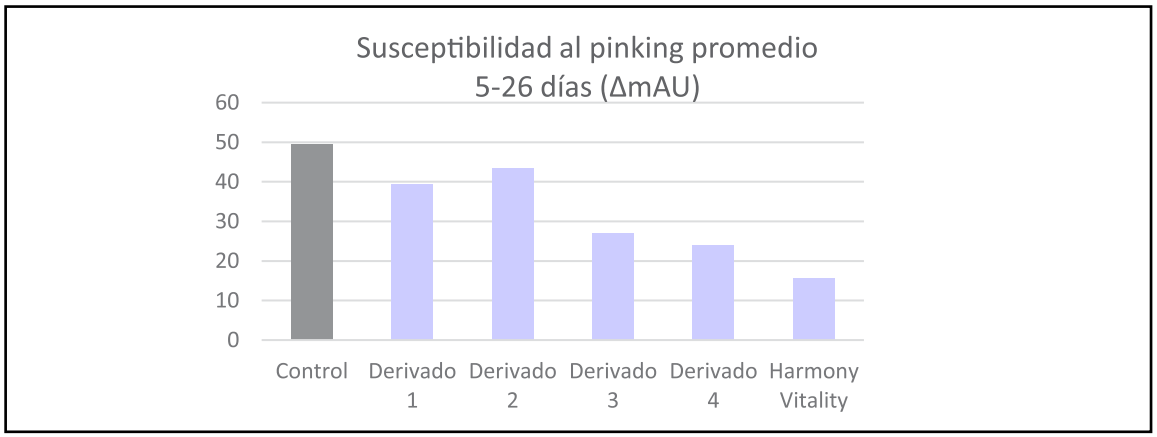


Figura 4: Ensayos con vino Trebbiano di Lugana, 2021 - dosis 30 g/hl. (Fracassetti et al. UniMi).

Para saber más: www.dalcin.com / luigi.falzarano@dalcin.com

Vídeo del webinar: "Pinking mecanismos de formacion y estrategias de prevencion". Ponentes: Daniela Fracassetti, Universidad de Milán y Maria Manara, I+D Dal Cin spa.

J·VIGAS
1887

J·Vigas participa en el proyecto tractor del vino

Uno de los once proyectos primarios investigará la mejora del corcho como herramienta enológica

Palafrugell, 20 de septiembre de 2023. J·Vigas participará en el proyecto tractor del vino, presentado por un consorcio coordinado por la Federación Española del Vino (**FEV**), Innsomnia Accelerator, y la consultora Deloitte, que ha resultado adjudicatario dentro de las líneas de ayuda del **PERTE** Agroalimentario en el marco del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia (fondos **Next Generation**), tras la resolución provisional favorable.

El proyecto, con una inversión estimada de 16 millones de euros, consta de once proyectos primarios englobados en los 3 bloques que recoge la orden del PERTE: **competitividad (digitalización), sostenibilidad y trazabilidad**. Uno de los proyectos primarios abarcará la investigación y desarrollo de nuevos materiales para la **mejora de corcho como herramienta enológica.**

"Este proyecto supone un hito para nuestra empresa, ya que creemos firmemente en la importancia de la colaboración entre el sector vitivinícola y el sector corchero para mejorar e innovar de manera conjunta", comenta Raul Vigas, gerente de J·Vigas.

"Desde el departamento de I+D de J·Vigas trabajamos de la mano de bodegas para responder a sus necesidades. Este proyecto tan importante es una gran oportunidad para nosotros como empresa, y también para todo el sector corchero.

Vamos a seguir las líneas de investigación detectadas en anteriores proyectos, y vamos a continuar investigando para obtener conocimiento sobre el origen de las causas y no sobre las consecuencias", apunta la Directora de Sostenibilidad e Innovación de J·Vigas, Raquel de Nadal.

Otros proyectos abarcan desde el desarrollo de un sistema integral de digitalización de toda la cadena de valor mediante la implementación de nuevas tecnologías a la investigación de tecnologías disruptivas basadas en blockchain e inteligencia artificial para trazar el "viaje del vino" desde el viñedo hasta el consumidor.

Igualmente, se recogen cuest iones relacionada con la ciberseguridad de las empresas, el desarrollo de soluciones innovadoras para la reutilización de emisiones y revalorización de residuos en la cadena productiva o la adecuación de naves industriales y equipos e instalaciones innovadoras de autoconsumo y almacenamiento renovable para la mejora de la eficiencia energética.

SOBRE EL CONSORCIO

El consorcio cuenta con 19 empresas pertenecientes a 15 grupos empresariales diferentes. Son los siguientes: Grupo Raventós Codorniu, Osborne, Familia Torres, González Byass, Bodegas Familiares Matarromera, Martín Códax, Bodegas Riojanas, Terras Gauda, Valtravieso, Bodegas Comenge, Grandes Vinos y Viñedos, Viña Costeira, J·Vigas, Grupo Oller e Izertis.

TDI presenta la nueva gama de refrigeradores de agua: DE-Cooler

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

DE-Cooler 03

DE-Cooler 05

DE-Cooler 17

Tecnología Difusión Ibérica S.L. (TDI), es una empresa con sede en Gavà (Barcelona) fundada en 1986 y con una vasta experiencia ofreciendo soluciones analíticas personalizadas a bodegas y laboratorios de análisis de vinos, sidras y bebidas derivadas. Fue pionera en la introducción de diversas tecnologías de análisis en España, como los analizadores por flujo continuo, los químicos secuenciales y los FTIR. En su incasable afán por dotar de la mejor y más nueva tecnología a los laboratorios, este año ha decidido incrementar su cartera de productos y lanzar una serie de refrigeradores de agua, ideales para todo tipo de operaciones que requieran enfriamiento en laboratorio.

Los chillers de la gama **DE-Cooler** son instrumentos de refrigeración por agua en circuito cerrado. Están construidos en acero inoxidable, cuentan con un circuito de refrigeración de tanque abierto y una bomba sumergible. Funcionan con un gas refrigerante ecológico (R290), con muy bajo potencial de calentamiento global. Son compactos, durables y pueden trabajar con temperaturas ambientes en el rango de 10 a 32 °C, adaptándose perfectamente a todos los climas y estaciones del año en España. En el contexto actual de restricción hídrica originado por la sequía son la solución ideal y asequible para reducir el consumo de agua de refrigeración del laboratorio, siendo así una inversión con retorno económico y ambiental garantizado. Evitan además los inconvenientes por mala transferencia de calor relacionados con la alta temperatura de salida del agua de grifo, particularmente en el verano ibérico, optimizando así todas las operaciones de enfriamiento en laboratorio.

Los chillers DE-Cooler optimizan todas las operaciones de enfriamiento en laboratorio

Los refrigeradores **DE-Cooler** pueden utilizarse tanto con agua en circuito cerrado para temperaturas superiores a 0 °C, como también con soluciones de glicol al 30% para poder enfriar hasta los -6 °C. Son ideales para solucionar las necesidades de refrigeración en cualquiera de las siguientes operaciones de laboratorio:

- Destilaciones, por lo cual se adaptan perfectamente a los destiladores DE 2000 y ALCO 02 ofrecidos por TDI para determinaciones de grado alcohólico y/o acidez volátil. También son compatibles con el resto de destiladores del mercado.

- Extracciones en caliente, como el método de Franz-Paul para la determinación de SO_2.

- Ebullómetros manuales y automáticos.

La gama de refrigeradores DE-Cooler que TDI ofrece al mercado consiste en 3 equipos, cada uno de ellos de distinta capacidad y potencia de refrigeración: el **DE-Cooler 03**, el **DE-Cooler 05** y el **DE-Cooler 17**, cuyas características se muestran en la siguiente tabla.

	DE-Cooler 03	**DE-Cooler 05**	**DE-Cooler 17**
Capacidad Frigorífica* (W)	260	600	1.650
Capacidad del Tanque (L)	6,3	27	48
Dimensiones en mm (L x An x Al)	420 x 310 x 340	640 x 380 x 520	750 x 420 x 600
Peso en Vacío (Kg)	19	33	42

* Temperatura Agua: 15 °C, Temperatura Ambiente: 32 °C.

De esta manera, TDI mantiene la premisa original de ofrecer equipos adaptados a las necesidades y particularidades de cada tipo de usuario.

Como siempre, TDI ofrece un acompañamiento integral al cliente, desde el asesoramiento inicial para encontrar la solución que mejor se adapte a sus necesidades, pasando por la formación durante la instalación y puesta en marcha y culminando con el servicio posventa para dar resolución a todas las dudas e inconvenientes, ya sea vía telefónica o presencial, gracias a sus cuatro puntos de apoyo técnico en Barcelona, Logroño, Madrid y Ciudad Real.

Para más información puede visitar nuestra web **www.tdianalizadores.com** o enviar un correo a info@t-d-i.es.

Nomacorc Green Line confirma la certificación de Carbono Neutro

Vinventions recientemente encargó un nuevo estudio de huella de carbono para su gama de cierres Nomacorc Green Line. Esto se hizo de acuerdo con la norma ISO 14067:2018, como lo solicita la legislación ambiental más reciente sobre comportamientos anti-greenwashing. Con el último estudio completado en 2014, este análisis confirma que estos cierres siguen siendo los únicos productos de huella de carbono cero neto (Net Zero Carbon Footprint) en este segmento de mercado.

La sostenibilidad es fundamental para los objetivos de Vinventions e influye en gran medida en sus decisiones estratégicas. El Desarrollo Sostenible, basado en hechos verificables, sirve como principio rector dentro de Vinventions, garantizando la integridad ambiental y la credibilidad del grupo en el mercado de cierres de vino. Vinventions encargó a RDC Environment la realización de un exhaustivo estudio de huella de carbono de su línea de productos Nomacorc Green Line y a South Pole para la revisión y certificación de terceros.

Nomacorc Green Line: una gran innovación

Cada cierre de la línea Nomacorc Green Line (Smart Green, Classic Green, Select Green y Reserva) se produce a partir de materias primas sostenibles y renovables, derivadas de la caña de azúcar. La línea de productos, que se inspiró en el fuerte deseo de la empresa por la innovación, la sostenibilidad y la mejora continua, ofrece avances importantes en términos de rendimiento, estética y sostenibilidad de los cierres de vino.

Además de ser certificada carbono neutral, la Green Line también garantiza cierres de vino libres de TCA, gestión precisa del oxígeno y perfecta consistencia, eliminando las variaciones de botella a botella.

Análisis realizado de acuerdo con las normas actuales

Vinventions seleccionó a RDC Environment para el cálculo de la huella de carbono de la línea Nomacorc Green Line según la norma ISO 14067:2018. Fundada en 1992, RDC cuenta con un equipo de 25 ingenieros y economistas, todos ellos entusiastas defensores del desarrollo sostenible y especialistas en evaluación del ciclo de vida.

Para los cierres de la línea Green Line de Nomacorc, la evaluación de la Huella de Carbono Cero Neto abarcó un análisis de principio a fin del ciclo de vida. Se calculó el impacto de carbono de las materias primas y su envío al sitio de producción en Thimister (Bélgica), el impacto de su producción de cierres, la distribución a bodegas europeas y, en última instancia, el impacto de la gestión al final de la vida útil de los cierres.

Cálculo

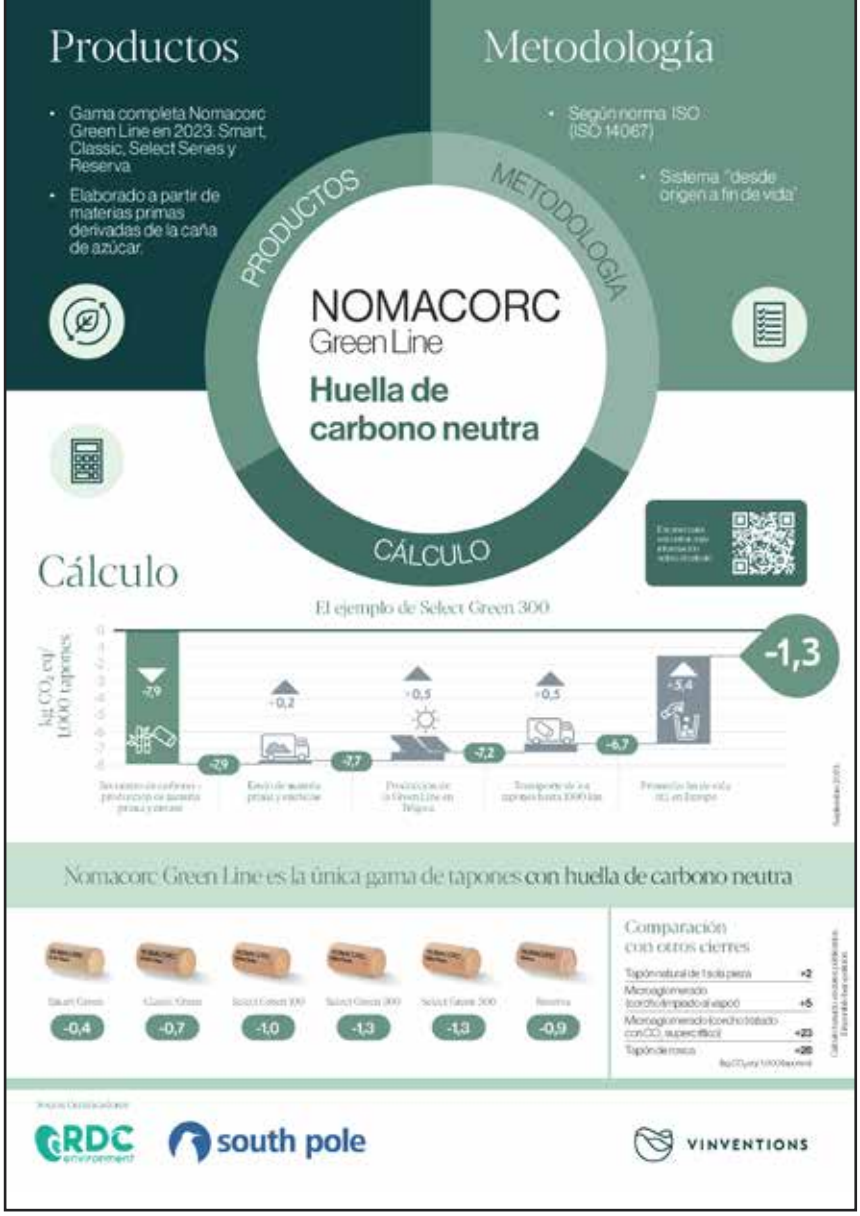
Cada cierre de la Green Line es diferente, generando resultados diferentes. Sin embargo, todos los tapones analizados de esta línea de productos tienen una huella de carbono negativa que varía desde -0,4 g CO2eq (para los cierres Smart Green) hasta -1,3 g CO2eq (para los cierres Select Green 300).

"Hemos estado utilizando los cierres Nomacorc Green Line desde 2020. Elegimos los cierres Select Green y Reserva para preservar las cualidades aromáticas de nuestros vinos. La huella de carbono cero neto de estos cierres respalda nuestros objetivos generales de reducción de la huella de carbono.

Estamos extremadamente satisfechos de ahora contar con un estudio científico actualizado para respaldar nuestras afirmaciones y seguir comunicando a nuestros clientes sobre el rendimiento ambiental del cierre elegido." Luc Flache, director, Les Caves de l'Estabel – Cabrières.

Conclusión

Al seguir la norma ISO 14067:2018, como lo solicita la legislación ambiental más reciente sobre comportamientos anti-greenwashing, Nomacorc Smart Green, Classic Green, Select Green y Reserva destacan como los únicos cierres de vino actualmente en el mercado con una huella de carbono neutral. Todos los cálculos relevantes están disponibles para su revisión en el sitio web de Vinventions.



Vinventions
Vinventions es el proveedor de soluciones de cierre de vino más completo del mundo, diseñado para satisfacer las diversas necesidades de los enólogos. Vinventions suministra soluciones de cierres que maximizan el rendimiento, el diseño y la sostenibilidad. Su cartera incluye Nomacorc Green Line y Blue Line, SÜBR (micro-natural), Vintop (cierres de rosca) y Wine Quality Solutions, que incluye dispositivos enológicos, equipos y servicios que mejoran la calidad y consistencia del vino a través del control de calidad en tiempo real. Vinventions emplea a más de 550 colaboradores en todo el mundo y opera en plantas de fabricación de Estados Unidos, Bélgica, Francia, Italia, Argentina, Sudáfrica y China. Los valores de liderazgo de Vinventions son la proximidad al cliente, la innovación, el empoderamiento, el trabajo en equipo abierto, la sostenibilidad y la responsabilidad a largo plazo.
Visite http://www.vinventions.com

RDC Environment
Desde 1992, RDC Environment apoya a los empresarios en sus esfuerzos por lograr el desarrollo sostenible y la economía circular. Gracias a la calidad de sus estudios y recomendaciones, RDC Environment se ha convertido gradualmente en un líder en Europa para empresas e instituciones públicas en las siguientes áreas:
·Evaluación del impacto ambiental de productos, organizaciones y políticas públicas mediante métodos reconocidos (por ejemplo, evaluación del ciclo de vida).
·Economía circular, gracias a su experiencia en gestión de recursos, prevención de residuos y gestión tanto para empresas privadas como para instituciones públicas.
·Evaluación de los tres pilares del desarrollo sostenible (análisis de costos y beneficios).
RDC es destacada por su independencia, por la profundidad y detalles de sus análisis.
Vea http://www.rdcenvironment.be

South Pole
South Pole, una empresa social reconocida por el Foro Económico Mundial, es el proveedor líder en soluciones climáticas y desarrollador de proyectos de carbono desde su creación en 2006. Con su plataforma global de Soluciones Climáticas, South Pole desarrolla e implementa estrategias integrales que convierten la acción climática en oportunidades comerciales a largo plazo para empresas, gobiernos y organizaciones de todo el mundo. South Pole también es un importante desarrollador de proyectos, implementando financiamiento climático para casi 1.000 proyectos en más de 50 países para reducir más de un gigatón de emisiones de CO_2 y proporcionar beneficios sociales a comunidades menos privilegiadas que son particularmente vulnerables al cambio climático. Para obtener más información, visite www.southpole.com

Contacto de prensa: e-mail: ester.bachs@vinventions.com / Tel. +34 652 112 105 (Ester Bachs, responsable de comunicación)
Redes Sociales: Instagram/Facebook/Twitter: @vinventions_espana Linkedin: https://www.linkedin.com/company/vinventions/
Website: https://www.vinventions.com/es-es/

Bodegas Tritium refuerza su compromiso con la sostenibilidad al sumarse a la familia de Nomacorc Ocean para reutilizar el plástico marino

• Bodegas Tritium, ubicada en Cenicero, ha abrazado la iniciativa Nomacorc Ocean, el primer cierre de vino referente en el mundo elaborado a partir de plásticos marinos, con el objetivo de potenciar su contribución a limitar la contaminación marina

• El compromiso compartido de ambas empresas con la sostenibilidad se enfoca en promover la protección del medioambiente e integrar materiales reciclados y reciclables en la economía circular de la industria vinícola

La reconocida bodega riojana, Bodegas Tritium, se ha unido a las soluciones de cierres de vino de Vinventions, específicamente adquiriendo los nuevos tapones Nomacorc Ocean para sus vinos que maduran bajo el mar en ánforas de barro. Estos tapones Nomacorc Ocean están fabricados a partir de plásticos reciclados del océano (llamados en inglés Ocean Bound Plastic – OBP), recolectados en las regiones costeras para contribuir a la reducción de la contaminación marina. Esta colaboración permite a ambas empresas fortalecer su estrategia de sostenibilidad en España, mediante la cooperación y la creación de sinergias con diversos actores de la industria vinícola, y participando en las iniciativas promovidas por Vinventions para mejorar el reciclaje, fomentar la reutilización y rediseñar los productos vinícolas, considerando todo el ciclo de vida de los productos.

En palabras de Francisco Rubio, propietario de Bodegas Tritium, "a través de esta alianza con Vinventions, buscamos intensificar nuestra contribución para hacer frente a los importantes desafíos ambientales que tenemos por delante. En Tritium, creemos que existe una fuerte conexión entre el vino, el planeta y la industria en la que operamos. Por ello, nos esforzamos por respetar desde el principio, conservando viñedos viejos para que sigan dando fruto de calidad, a pesar de su bajo rendimiento, practicando una agricultura integrada -sin el uso de productos químicos ni sintéticos-, vinificando en tinajas de barro que tienen más usos que las barricas que deben reemplazarse cada pocos años y, utilizando materiales de embalaje reutilizables como cajas de madera que se transforman en casas para aves, entre otros. Ahora, incorporamos el tapón Ocean, que recupera plástico del mar y le agrega valor en su ciclo de vida, en línea con todo lo que hacemos en Tritium".

Por su parte, Marco Lozano, responsable comercial de Vinventions España y Portugal, afirma: "La incorporación de Bodegas Tritium, con su proyecto de vino marino y su apoyo a Nomacorc Ocean, refuerza nuestro compromiso de acelerar las acciones para enfrontar los importantes desafíos ambientales que tenemos por delante, y trabajar conjuntamente para ser una parte activa del cambio necesario para garantizar un futuro sostenible".

El vino "Tritium Ánfora Debajo Del Mar", explicado por Rubio, fue creado en colaboración con dos profesionales artesanos, el alfarero Alfonso Soro d'Alma de Barro y el capitán de embarcaciones Javier Belda, creador del método "sanfora_cellers vins sota mar" y "Thalassa sea wines", que combinan la innovación con el cuidado de los elementos naturales. Este tándem de especialistas ha asumido el reto de fusionar sus habilidades en un nuevo contexto de embotellado y crianza del vino. Según Rubio, el resultado es "excelente y, además de original, el perfil del vino sorprende con muchas sensaciones que no encuentran típicamente en el vino criado en bodega, como la suavidad, aromas secundarios y terciarios más pronunciados sin perder ni un ápice de su frescor. Creo que hemos logrado dar un giro innovador al vino, con una aportación diferente a la que estamos acostumbrados".

Con la solución Nomacorc Ocean, Vinventions busca alentar a las bodegas a seguir participando en la economía circular en favor de un mundo más sostenible. Mover la cadena de valor de los plásticos en esta dirección implicaría mejorar el reciclaje, promover la reutilización y rediseñar los productos para maximizar su vida útil.

Ver el vídeo reportaje del embotellado con Nomacorc Ocean en el canal de Youtube: https://www.youtube.com/watch?v=ZExn6LlqKzM

Acerca de Bodegas Tritium

Bodegas Tritium está ubicada en el casco antiguo de Cenicero, localidad emblemática de la Denominación de Origen Rioja, en el corazón de la subzona Rioja Alta, donde tanto el cultivo de la viña como la elaboración del vino beben de una tradición milenaria. Francisco Rubio y Javier Fernández, fundadores y propietarios de Tritium, vieron la oportunidad de restaurar esta bodega del siglo XV, preservando su lago de piedra de sillería, tino y trujal, así como con unos calados a 10 metros de profundidad que la hacen realmente única. Además, destacan por sus vinos naturales y viñedos de más de 90 años, cultivados en 40 hectáreas de viñas distribuidas entre Cenicero y Tricio. Tritium no solo produce parte de su vino en ánfora (además de una amplia gama de botellas), sino que también los vende en pequeños recipientes de cerámica, en colaboración Alma d'Barro. Estas ánforas se comercializan frescas, después de la maceración mediterránea supervisada por Javier Belda, buzo profesional. Durante cierto tiempo, permanecen sumergidas para completar el proceso de crianza que otros vinos realizan en barricas de roble (francés o americano) y que también se pueden adquirir en la bodega para apreciar las distintas evoluciones de estos vinos. En septiembre 2023, se sumergieron 700 botellas de Tritium Ánfora Debajo Del Mar, que madurarán bajo el mar durante 11 meses y se embotellarán con tapones Nomacorc Ocean en septiembre de 2024.

Acerca de Vinventions

Vinventions es líder mundial en soluciones sostenibles para cierres de vino, que incluyen tapones de alta calidad, tapones técnicos y de rosca. La empresa está dedicada a impulsar la innovación y la sostenibilidad en la industria del vino, y su compromiso con la responsabilidad ambiental es fundamental en su enfoque empresarial. Vinventions se enorgullece de ofrecer soluciones de cierre que preservan la calidad del vino y protegen el planeta.

Para más información, por favor contacte:

Ester Bachs, Resp. de Comunicación Vinventions España
ester.bachs@vinventions.com
Tel. 652 112 105

Instagram/Facebook/Twitter: @vinventions_espana

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

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

REFRIGERADORES DE-COOLER

Contribuyen al ahorro de agua

Permiten la destilación total de líquidos de alto contenido alcohólico

EVOLUCIÓN + SOLUCIÓN = ENOLUCIÓN

EN TDI LUCIÓN

Desde 1986

93 638 20 56

www.tdianalizadores.com

info@t-d-i.es

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