

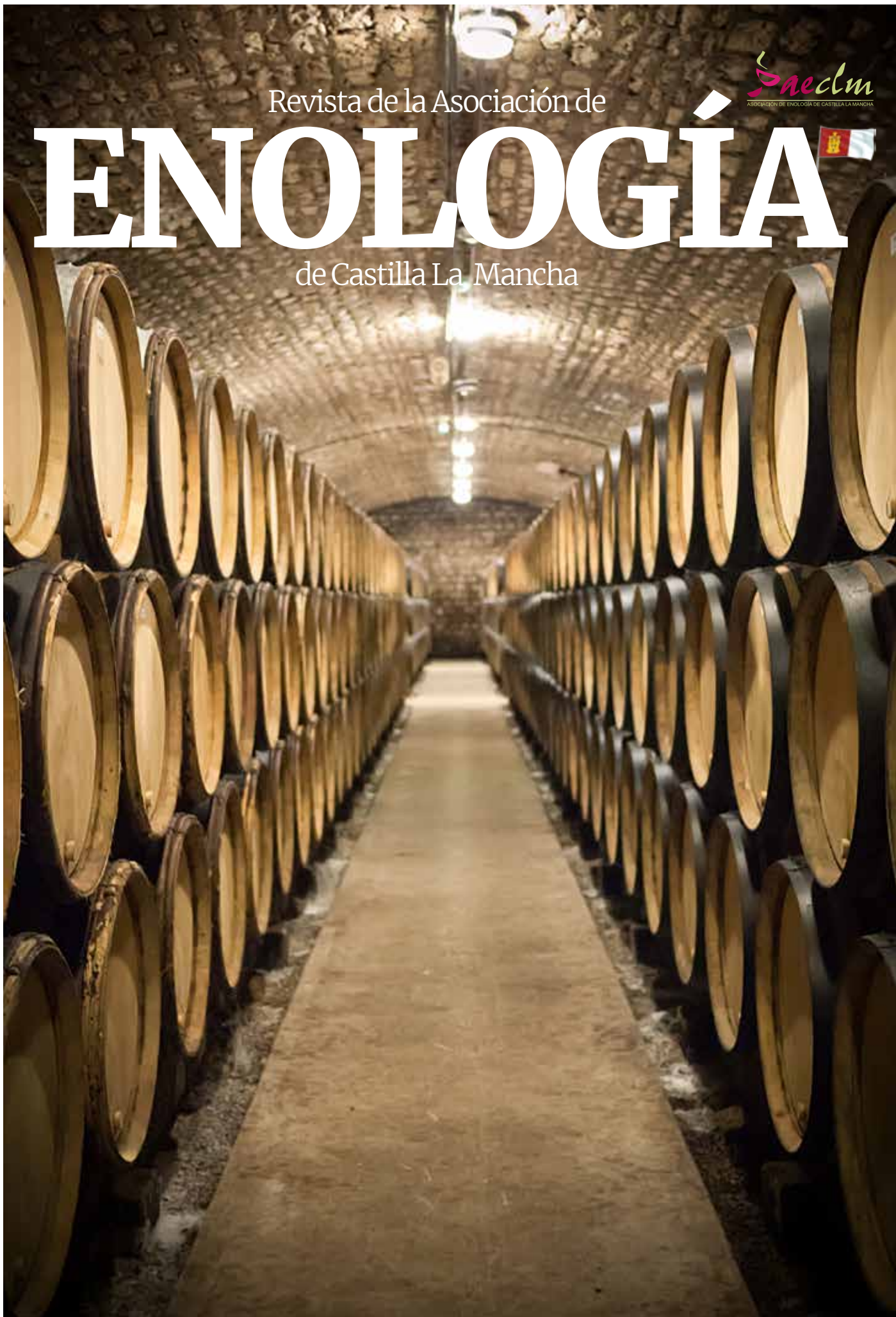


Revista de la Asociación de

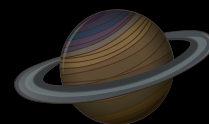
ENOLOGÍA



de Castilla La Mancha

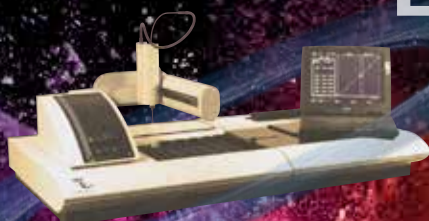


TODO EMPEZÓ EN 1994



VPI

Enochem



Cetlab

Lisa



Miura Micro



Miura 200



Miura One

30

AÑOS DE ANALIZADORES QUÍMICOS

Infórmese PROMO_30



93 638 20 56

www.tdianalizadores.com
info@t-d-i.es

SUMARIO



EDITORIAL ----- 04

ACTUALIDAD DOS C. LA MANCHA ----- 06

ACTIVIDAD ASOCIACIÓN ----- 32

INTERNACIONAL ----- 34

CRÓNICAS ----- 38

INDUSTRIA AUXILIAR ----- 49

Ekinsa ----- 49

Excell Ibérica ----- 50

Fusión Vínica ----- 53

Instituto del Corcho ----- 62

Lallemand ----- 64

TDI ----- 67

Vidrala ----- 71

Vinventions ----- 73



Revista de la Asociación de Enología de Castilla La Mancha

Número 14
Abril 2024



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 Luis Núñez Denia
SECRETARIO: Héctor Martínez Jiménez
TESORERO: Matías López Núñez

VOCALES:

D. Rafael Orozco Espinosa
D. Jorge Pradillo Perea
D. Juan Antonio Calleja Martínez

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.

Que tendrá nuestra profesión, que muchos dicen ser enólogos sin serlo

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



El pasado mes de enero tuvimos una noticia no muy positiva para el mundo enológico. El Tribunal Supremo hizo pública una sentencia en contra de los enólogos habilitados. El fallo, en resumidas cuentas, vino a decir que: podrás ser el mejor enólogo de España, pero no podrás trabajar en la administración pública como enólogo, si no eres un graduado universitario en Enología. Esta sentencia es ya la segunda de dicho tribunal sobre los enólogos habilitados, por lo que ya hay jurisprudencia.

Enólogo en España es únicamente la persona que ha sido graduada en una de las universidades que imparten la especialidad de Enología y Viticultura. No hay otra formación que habilite el ejercicio de la enología. Esta formación está disponible desde 1998, siendo la universidad Rovira y Virgili la primera que inicio el grado de enología, siendo seguida por otras muchas como las de La Rioja, Valladolid, Córdoba, Cádiz, Extremadura y la última la de Castilla-La Mancha. Cayendo en el camino la Miguel Hernández de Alicante, que abandono la especialidad.

La profesión de enólogo es una de las más bonitas que existen. Todos los años los enólogos crean un nuevo "ser" un nuevo vino, distinto al del año pasado, con un trabajo de vendimia totalmente distinto a todos los anteriores. Aunque nos haya costado mucho y se hayan salvado una infinidad de obstáculos, volvemos a sentirnos orgullosos de nuestro nuevo "hijo". Es una profesión enriquecedora, la cual, nos permite crear y personalizar vinos llenos de sensaciones, totalmente distintos a los de la bodega de al lado, donde han utilizado la misma uva y han vendimiado al mismo tiempo. Esta es la grandeza de esta profesión.

Que tendrá nuestra profesión, que muchos dicen ser enólogos sin serlo. Podrán hacer vinos, pero no son enólogos. Aquí hago una llamada a las mujeres que se dedican a la enología.

Hay pocas profesiones donde las mujeres se desenvuelvan tan bien como la de enólogo. Cada día catamos vinos elaborados por enólogas donde se nota la mayor sensibilidad de la mujer para elaborar excelentes vinos. El futuro de la Enología pasa inexorablemente por ellas.

La Asociación de Enología de Castilla La Mancha, da cobertura a todos los profesionales del mundo vitivinícola de la región. Hace ya unos años que la asociación se abrió a los Técnicos Especialistas en Viticultura y Enología, a los técnicos en elaboración de vinos y a todos los profesionales que estén desarrollando su actividad en el sector. Aquí tienen su "casa" donde podrán desarrollarse profesionalmente y participar del mundo vitivinícola al cual pertenecen.

Los habilitados para ejercer la profesión de enólogo son unos profesionales que con el paso del tiempo desaparecerán y los puestos que hoy ocupan serán cubiertos por enólogos nuevos o viejos, pero con la misma ilusión de elaborar vinos excelentes, que día a día van poniendo a Castilla-La Mancha en el lugar que corresponde.

Tenemos todavía reciente el periodo de lluvias que regó toda la región, lo que augura una buena cosecha. Los agricultores merecen un año de lluvias que les permita recuperarse de los años pasados de baja pluviometría.



enoturismo

SPAIN

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

¿Como lanzará EnoturismoSpain tus ventas a otro nivel?

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

Para más información contacta con nosotros

☎ 671 318 367 / 608 821 042

✉ info@enoturismospain.com

MAS DE 200
BODEGAS REGISTRADAS
EN ENOTURISMO SPAIN



Suscripción única
Anual desde 150€



www.enoturismospain.com



DO Almansa vuelve a presentar el valor único de sus vinos en Prowein



Denominación de Origen Almansa vuelve a estar presente en Prowein, Düsseldorf (Alemania) donde nuevamente ha podido presentar sus vinos ante importadores, profesionales y público asistente, representando a más de cuarenta países.

Prowein, que ha celebrado este año la edición número 30 de esta feria que es una referencia a nivel mundial en el sector, ha tenido lugar durante los días 10, 11 y 12 de marzo.

DO Almansa compartió stand con otras denominaciones de origen de Castilla-La Mancha, en un espacio habilitado por el IPEX – Instituto de Promoción Exterior de Castilla – La Mancha.

Nuestra **Denominación de Origen Almansa** ha podido presentar el valor único de nuestros vinos, la zona de producción y las particularidades de nuestras variedades de uvas más representativas ante importadores y profesionales del sector. Además, y como viene siendo habitual en las anteriores ediciones de **Prowein**, hemos llevado a cabo catas temáticas de nuestra **DO Almansa** para los asistentes y hemos contado con un espacio en el túnel del vinos.

Gran parte de las bodegas que integran nuestra **Denominación de Origen Almansa** también tuvieron presencia en la feria, lo que ha supuesto un impulso todavía mayor al trabajo de promoción que se realizó para promocionar los vinos de nuestra zona de producción. En términos generales, **Prowein** ha vuelto a ser todo un éxito, puesto que ha conseguido atraer a más de 50.000 visitantes, 5000 expositores de más de 60 países y a casi 1000 periodistas.

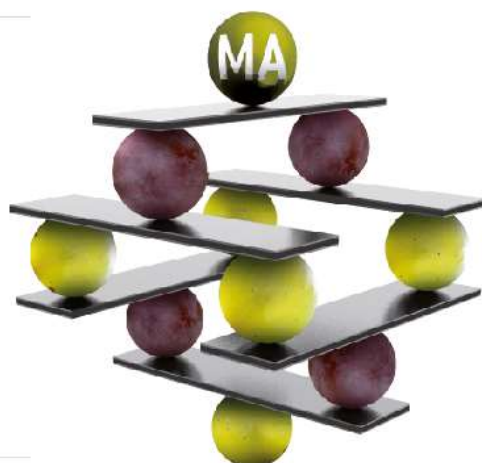
Cata comentada ante periodistas y medios de comunicación alemanes

Uno de los momentos de referencia en **Prowein** para **DO Almansa** fue la cata de vinos comentada por el experto alemán **David Schwarzwälder**, autor de la primera guía de vinos españoles en **Alemania** y que ya en años anteriores se había encargado de llevar a cabo seminarios de las distintas DDOO de la región. Como siempre, la particularidad de nuestros vinos elaborados con **Garnacha Tintorera** fue lo que más sorprendió y agradó al público que acudió a la cata.

Un paso más en la promoción internacional de nuestros vinos

Rosana Trujillo, gerente de Denominación de Origen Almansa ha valorado de forma «muy positiva que un año más hayamos podido estar presentes en **Prowein**, donde nuestros vinos siempre han contado con una excelente respuesta y acogida por parte del público internacional». Es importante que continuemos con esta labor de promoción y divulgación, que es «fundamental para que nuestra **DO Almansa** y sus vinos sigan creciendo fuera de nuestras fronteras».

EL EQUILIBRIO PERFECTO PARA TUS VINOS



ulti MA *fresh*

**Frescura, dulzor y
persistencia en boca**

ulti MA *soft*

**Redondez y
persistencia aromática.**

ulti MA *Ready Life*

**Frescura y persistencia
aromática**

**“Soluciones exclusivas con
manoproteínas”**



IOC-Enotecnia, S.L.

administracion@enotecnia.com

www.enotecniaioc.com

DO Almansa revalidó en 2023 la cuota de mercado de sus principales importadores internacionales, poniendo en valor los vinos elaborados con nuestro sello de calidad



Denominación de Origen Almansa volvió a consolidar y mantener la confianza de sus principales mercados importadores en 2023, logrando mejorar así el valor económico total de los vinos elaborados con el sello de calidad de nuestra denominación de origen.

De esta manera, también podemos destacar que un año más, el mercado internacional vuelve a ser el principal valorador de nuestros vinos, en torno al 70% de la comercialización se exportan a mercados internacionales, frente al 30% que representa el mercado nacional.

Europa sigue siendo nuestro principal mercado, ya que representa casi el 50% de nuestras exportaciones internacionales

Una vez más, Finlandia y Alemania fueron los principales importadores de nuestros vinos en el mercado europeo, seguidos



esta vez por **Estonia y Holanda** que completa el podio de los países donde más se consume vinos con **D.O. Almansa**.

Canadá y China repiten como mayores consumidores de nuestros vinos en países terceros

Canadá vuelve a ser el mayor consumidor del mundo de vinos de nuestra **Denominación de Origen Almansa**, alcanzando casi el 28% de las importaciones de a nivel internacional. Por su parte, **China** vuelve a tener una importante cuota de mercado, seguidos de **Estados Unidos y Japón**.



Excelentes perspectivas para 2024

Adolfo Cano, presidente de **DO Almansa**, ha destacado positivamente el balance de este 2023, “donde hemos podido mantener nuestra cuota de mercado a nivel internacional, logrando un equilibrio entre un contexto de muchísima competitividad pero en el que los vinos de nuestro sello de calidad siguen manteniendo y mejorando su valor económico”.

Además, hay que destacar el impulso que han tenido algunos mercados europeos como **Alemania o Finlandia**, que demuestran el “gran trabajo de promoción que se está realizando en **Europa** y que está llevando a que los consumidores de estos países tengan un mayor interés en los vinos de **DO Almansa**”

Fuente:
DENOMINACIÓN DE ORIGEN ALMANSA
info@denominacion-origen-almansa.com
<http://denominacion-origen-almansa.com/>



Harmony Vitality

+longevidad -SO₂

El derivado de levadura que preserva contra las oxidaciones. Protege los aromas y contrarresta el pinking.

Distribuido por:

fusión
vinica
www.fusionvinica.com

DG
DAL CIN
www.dalcin.com
info@dalcin.com

La DOP Jumilla recibe la visita de un distinguido grupo de sumilleres



Durante 3 días, sumilleres provenientes de toda España, han profundizado en los vinos DOP Jumilla experimentando el sobrecogedor paisaje y conociendo a los principales elaboradores.

Jumilla, 26 de enero de 2024. La Denominación de Origen Protegida Jumilla ha recibido a un distinguido grupo de sumilleres procedentes de diversas partes de España. La visita, permitió a los sumilleres y comunicadores del mundo del vino explorar y descubrir los encantos de esta histórica región vitivinícola.

El CRDOP Jumilla realiza un balance positivo de la organización de este segundo viaje de conocimiento práctico acerca de la DOP Jumilla, destinado a sumilleres en activo provenientes de todo el territorio nacional con el objetivo de dar a conocer la DOP Jumilla y mostrar los paisajes y el terruño que hacen singulares a los vinos DOP Jumilla.

Los asistentes, **Eva Pizarro**, sumiller jefe del Restaurante Fierro en Valencia, **Irene González**, sumiller del Restaurante Taller Arzuaga de Valladolid, el sumiller y formador **Diego González** Mejor Sumiller de España por la UAES 2019, que junto con la también sumiller **Laura Rodríguez** regentan el bar de vinos Tiempos Líquidos en Burgos, **Lucía Fuentes**, quien fue sumiller de Aponiente, y en la actualidad lleva el proyecto Alquímico en Almería, **Lara de Soto**, del estudio de comunicación gastronómica Alma Estudio en Logroño, **Dani Giganto**, sumiller jefe de Marcela Brasa y Vinos en León, **Dani Corman**, coordinador del Máster de Sumillería de Basque Culinary Center y propietario de la tienda Essencia Wine en Donosti, y **Valeria Rincón** y **Noelle Cheaib**, colaboradoras del proyecto fundado por el sumiller **Oleg Buyalo**, Roots Rioja y Sip and Wonder de Alicante. Todos ellos han podido ver de primera mano cómo los elaboradores interpretan el paisaje a la hora de elaborar sus vinos. Un paisaje unido a un clima semi árido, surcado de montañas y valles inspiradores.

El viaje se iniciaba el pasado domingo con la visita al *Museo de Hacienda del Carche* – Casa de la Ermita, de la bodega Esencia Wines, un museo referente en el territorio nacional por el interés de sus piezas históricas. Tras una cata en sus instalaciones, se realizó un almuerzo maridado con la colección *Bruma del Estrecho*, de *Bodegas Viña Elena* en la Casa de los Abuelos; para terminar la jornada visitando *Bodegas Alceño*, la bodega más antigua que se encuentra en el casco urbano de Jumilla, de la mano de su enólogo, Juan Miguel Benítez.

La primera jornada terminó con una recepción en el Restaurante Tu Rincón de Jumilla, donde los sumilleres fueron recibidos por el presidente del CRDOP Jumilla, **Silvano García Abellán** y la secretaria del organismo, **Carolina Martínez Origone**, quienes tuvieron la oportunidad de compartir la rica historia y la pasión que caracterizan a los vinos de la DOP Jumilla, y degustar una selección de los vinos más representativos de la región, experimentando así la diversidad de estilos que la DOP Jumilla tiene para ofrecer.



La jornada del lunes, se inició con un desayuno en la Churrería Sota, referente histórico y de calidad en Jumilla, y una visita a **Bodegas BSI**, la cooperativa más antigua de la DOP Jumilla, donde cataron la espléndida colección de vinos Gémina de la mano de su enólogo Luis Javier Pérez Prieto. Tras esta visita el grupo realiza una inmersión en el impresionante paraje de **Bodegas Casa Castillo**, donde sus anfitriones ofrecieron un almuerzo campero con chato murciano y gazpachos jumillanos. Tras esta experiencia, de la mano de José María Vicente, el grupo se trasladó a Tobarra para visitar los viñedos de **Bodegas Olivares**, y catar su famoso vino Olivares Dulce, acompañado de sugerentes armonías gastronómicas. La bodega ofreció también su vino tranquilo, Umbría de la Hoya, procedente de este mítico viñedo de La Hoya de Santa Ana, que contiene una gran colección de cepas viejas de Monastrell pie franco. La jornada remató en **Bodegas Cerrón**, la bodega de culto que traspasa fronteras situada en FuenteÁlamo, donde cataron la gama Stratum Wines junto a Juanjo Cerdán.

Para poner el broche de la estancia, el grupo paseó por el mercado de abastos el martes, donde la gran mayoría, compró almendras de la zona. Después, visitaron **Bodegas Luzón**, **Bodegas Bleda**, **Bodegas Juan Gil** y **Bodegas El Nido**, donde disfrutaron de un fabuloso almuerzo a base de cabrito murciano granadino. La jornada terminó en el Viñedo de Los Hermanillos, donde David Ferraje realizó una introducción de Bodegas Carchelo.

La jornada concluyó con una cena en el Restaurante San Agustín donde se tuvo la posibilidad de hacer una cata comparativa con vinos de añadas antiguas para demostrar la capacidad de guarda de los vinos DOP Jumilla.

Durante tres jornadas, los sumilleres, han visitado bodegas, han pisado viñedos, han descubierto lo mejor de la gastronomía, y han catado vinos de prácticamente todas las bodegas que componen la DOP Jumilla, para entender, que detrás de cada botella de vino se encuentra un paisaje, una historia y el esfuerzo de las personas que transmiten el respeto hacia la herencia vitivinícola que hay en la DOP Jumilla.

www.vinosdejumilla.org



**MANTÉN EL VIÑEDO
EQUILIBRADO**

Resiliens es un producto natural de aplicación foliar que protege los viñedos contra el estrés abiótico para optimizar el equilibrio de la vid, el rendimiento y la calidad de la uva y el vino

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

*Original **by culture***

Distribuido por: **Lallemand Bio**

lallemandbio@lallemand.com

www.lallemandwine.com

www.lalvigne.com

La DOP Jumilla presenta el segundo capítulo de Jumilla: Diálogos de Arte & Vino en Madrid Fusión, con el Chef Pablo González-Conejero



La DOP Jumilla presentó en el espacio Raíz Culinaria de Castilla-La Mancha de Madrid Fusión, en exclusiva, un adelanto del segundo capítulo de la campaña Jumilla Diálogos de Arte & Vino, proyecto ganador del premio “Vino es Cultura” de la AEPEV.

En la campaña, el chef Pablo González-Conejero y la diseñadora Rosana Galián se inspiran en los movimientos del vino durante el proceso de elaboración en la DOP Jumilla.

Durante los próximos meses de febrero y marzo, se desvelará el contenido de la investigación y conocimiento de la elaboración del vino, a través de diálogos con diferentes enólogos y bodegueros de la DOP Jumilla, para diseñar una colección de joyas.

Madrid, 31 de enero de 2024. la presentación del segundo capítulo de la campaña Jumilla: Diálogos de Arte & Vino, organizada por el Consejo Regulador de la DOP Jumilla en Madrid Fusión, concretamente en el Espacio Raíz Culinaria de Castilla-La Mancha, en IFEMA (Madrid), con gran éxito de convocatoria de medios especializados de todo el país.

En el evento Silvano García, presidente del Consejo Regulador de la DOP Jumilla, dio paso a la pieza audiovisual, de la cual destacó que el proyecto ganó el premio "Vino es Cultura" de la Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino (AEPEV) a finales de 2023, y acerca de este segundo capítulo señaló que el proceso de elaboración de los vinos de Jumilla es "un momento emocionante y cumbre del año vitivinícola, justo cuando la uva entra en bodegas, y los movimientos del vino se realizan de manera certera y llena de ilusión, como es lo que han podido respirar nuestros dos invitados en las grabaciones que hicieron justo esos días en las bodegas".

Después de la proyección del adelanto, Pilar Hernández Coloma, comunicadora gastronómica y sumiller, y Pablo González-Conejero, chef embajador de la DOP Jumilla, estuvieron comentando las vivencias y los aprendizajes que han sucedido durante estos cuatro meses de rodaje.

El chef dejó claro que el trabajo junto a la diseñadora Rosana Galián de GarraStudio ha sido un proceso creativo profundo y lleno de emociones: "dialogar con

los bodegueros y conocer de primera mano, en vivo y en directo, cómo se mueve el primer vino desde que la uva llega a bodega, y cómo son esos días de nervios, incertidumbre, ha sido muy emocionante. Creo que se va a apreciar en las piezas que Rosana está diseñando, a través de los colores, de las texturas... que son una maravilla".

La conversación continuó sobre la idea de conjugar el proceso creativo en el mundo de la gastronomía con el artístico, y a su vez, con el vino: "Al final, de lo que se trata es de soñar, de emocionar, de coger lo que tienes y servirlo de la mejor manera que consideres. Por supuesto que cada vino de Jumilla es una joya, y en la elaboración influyen muchos factores para que podamos disfrutarlos en nuestra mesa", concluyó González-Conejero.

Pilar Hernández concluyó la presentación agradeciendo a los periodistas que llenaron el stand de Raíz Culinaria, y emplazando a la exposición y proyección de este segundo capítulo de la campaña del Consejo Regulador de la DOP Jumilla, Diálogos de Arte & Vino.

La Elaboración, que será en marzo, en Madrid. En este evento se presentará la colección de piezas de joyería, resultado del trabajo de Rosana Galián en este proyecto audiovisual, único en su género.

www.jumilla.wines

[@vinosjumilla](https://www.instagram.com/vinosjumilla)



VINVENTIONS
Precision is emotion



pure delight

small detail,



El CRDOP Jumilla e ICEX organizan conjuntamente dos misiones inversas

15 Prescriptores de diversos países del mundo, recorren las viñas de la DOP Jumilla y visitan sus bodegas en un viaje organizado por el CRDOP Jumilla en colaboración con ICEX



Jumilla, 13 de febrero de 2024. La Denominación de Origen Protegida Jumilla ha recibido a dos distinguidos grupos de prescriptores internacionales procedentes de diversos países del mundo venidos a explorar y descubrir los encantos de esta histórica región vitivinícola.

Esta acción se ha organizado en colaboración con ICEX España Exportación e Inversiones, con el objeto de reforzar el conocimiento de la región vitivinícola situada entre Castilla-La Mancha y Región de Murcia, y apoyar la internacionalización de sus bodegas.

Los prescriptores internacionales, prescriptores para diversos medios específicos de gastronomía y viajes, como Gastronomie Hotellerie Zeitung (Suiza), Chef Publishing (Reino Unido), Irish Examiner (Irlanda), Verslo Zinios (Lituania), Bar & Dining (Corea del Sur), Monocle Magazine (Suiza), Winart Magazine (Japón), Ferment wine (Polonia), Travellution Magazine (Singapur), y Anne Wies.nl (Países Bajos), se encontraban en España participando en el programa de compradores internacionales de Madrid Fusión organizado por ICEX, que se llevó a cabo del 29 al 31 de enero en IFEMA (Madrid).

Mientras que los periodistas especializados en vino, prescriptores para portales especializados como Wini-cjatywa (Polonia), Horeca Magazine (Bélgica), A Wine Idea (Dublin), Vinum (Alemania), o la academia Wijnakademie (Países Bajos) se encontraban en Barcelona, participando en el programa de compradores internacionales de la Feria Barcelona Wine Week, también organizado por ICEX, entre el 3 y el 5 de febrero.

Estas actividades desarrolladas en el marco del convenio de colaboración firmado entre ambas instituciones, tienen el fin de reforzar la imagen de la DOP Jumilla, de manera que el CRDOP Jumilla, organiza conjuntamente con ICEX una extensión de su visita para que puedan conocer los paisajes y el terruño que hacen singulares a los vinos DOP Jumilla, visitando este entorno histórico y natural, idóneo para la elaboración de vinos ecológicos y de calidad.

Un viaje de conocimiento e inmersión a la zona, que se saldó con más de 15 bodegas visitadas y más de 150 vinos catados, además de otros alimentos como el Queso DO Murcia y Queso DO Murcia al Vino, el arroz DOP Arroz de Calasparra, el cabrito Murciano-granadino, el Cordero Manchego, los pescados ahumados y en fin, disfrutar de la rica gastronomía y descubrir la calidad de nuestros aceites de oliva y almendras.

www.vinosdejumilla.org



maurivin™



Inspiradas por la excelencia y la innovación

Maurivin ofrece a los enólogos un paleta de herramientas con propiedades enológicas diferentes a las levaduras del mercado.



- ✓ Maximizar aromas y sabores varietales
- ✓ Mejorando la complejidad y las sensaciones en boca
- ✓ Bajos niveles de producción de sulfhídrico

“
Nuestras levaduras y nutrientes enológicos se reconocen por su calidad, pureza y rendimiento
”



Descubra nuestra línea de productos en:

www.abbiotek.com

Análisis de la vendimia 2023 en la DOP Jumilla

La DOP Jumilla alcanza los 53,6 millones de kilos de uva, más del 70 por ciento de uva Monastrell.



Los vinos serán de excelente calidad, finos y sutiles, con buena concentración y frescura.



Jumilla, 22 de diciembre de 2023. En una añada compleja climatológicamente, la calidad y el buen hacer vuelven a brillar en la DOP Jumilla, donde se espera una de las mejores cosechas nunca vistas. Los datos de la vendimia 2023 confirman que se reduce la producción destinada a elaboración de vino DOP Jumilla respecto al año pasado, debido a los rendimientos moderados en el viñedo por la intensa sequía. La producción total de uva amparada por el Consejo Regulador DOP Jumilla en la campaña 2023-2024 ha sido de 53.625.478 kg.

Exactamente 1405 viticultores han realizado sus declaraciones de cosecha, dentro del plazo establecido y abarcando esta cosecha una superficie de viñedo que llega hoy a 21.678 hectáreas. Una de las vendimias más largas de Europa, se iniciaba el 1 de agosto,

con la recolección de las variedades blancas como la Sauvignon Blanc, y algunas variedades tempranas tintas como la Syrah, la Tempranillo o la Merlot, y se extendió hasta el 20 de octubre, cuando la variedad autóctona por excelencia de la DOP Jumilla, la Monastrell, se recogía en la parte más septentrional del territorio de la DOP.

Este año la calidad ha requerido un mayor esfuerzo de trabajo en campo que se ha visto muy recompensado, dado que se ha conseguido una uva muy sana, de concentración aromática y tánica.

Mientras, en bodega, la reducción de producción ha permitido trabajar distintas elaboraciones por separado, y experimentar con viñedos de forma aislada, ganando nuevamente en calidad.

El trabajo técnico ha sido esencial a la hora de seleccionar el momento óptimo de vendimia, buscando con meticulosidad la homogeneidad en la maduración de la uva. Debido a la sequía que se arrastra desde hace dos años, muchas vides cultivadas en secano no pudieron salir del letargo en primavera.

La brotación se completó con la llegada de las lluvias de junio, formando mucha hoja que la planta pudo usar para protegerse del calor del verano, lo cual ha permitido obtener una uva con muy buena acidez.

El Órgano de Control del Consejo Regulador ha llevado a cabo los controles de calidad pertinentes en lo que se refiere a controles en el rendimientos máximos de uva en parcela, y controles de entrada de uva en bodega, siempre para garantizar el origen y la calidad en los vinos Denominación de Origen Protegida Jumilla.

Por el momento, ya se pueden degustar los primeros vinos blancos y rosados de esta temporada. El grado ha madurado tranquilamente, dando *vinos con músculo, estructurados y con buena acidez. Se esperan vinos tintos excelentes, con gran armonía y potencial de envejecimiento. Muy refinados y de estilo sutil.*

Sobre la Denominación de Origen Protegida Jumilla

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

La zona de producción, en altitudes que varían entre los 320 y 980 metros y surcada por sierras de hasta 1.380 metros, la delimitan, por un lado, el extremo sureste de la provincia de Albacete, que incluye los municipios de Hellín, Montealegre del Castillo, Fuente Álamo, Ontur, Albatana y Tobarra; por el otro, el norte de la provincia de Murcia, con el municipio de Jumilla. Un total de 22.000 hectáreas de viñedo, en su mayoría de secano, y en vaso, ubicado sobre suelos predominantemente calizos. Las escasas precipitaciones que apenas alcanzan los 300 mm al año y las más de 3.000 horas de sol permiten unas condiciones idóneas para el cultivo ecológico, mayoritario en esta Denominación.

www.vinosdejumilla.org

INNOTEC
LABORATORIOS



2014-2024

Si lo analizas bien, una década se pasa rápido.

- ✓ Laboratorio enológico oficial para tus liquidaciones y certificados de exportación.
- ✓ Análisis de control en uvas, mostos y vinos.
- ✓ Servicio de recogida de muestras

PRECIO | CALIDAD | EFICACIA



Los vinos DO La Mancha entregan sus Premios Solidarios con mucho arte

El Consejo Regulador galardona con los Premios Solidarios a la actriz Carmen Maura, el futbolista Fran García, el humorista Raúl Cimas y el locutor de radio Alberto Herrera.



El auditorio del Museo Nacional Reina Sofía acogió una velada especial organizada por la Denominación de Origen La Mancha con la entrega de sus Premios Solidarios 2023. Unos galardones destinados a reconocer la trayectoria y joven proyección de personalidades destacadas en las facetas de comunicación, deportes y artes escénicas pero con un fin altruista ya que la dotación económica (5.000 €) del premio irá destinada a la ONG elegida por la personalidad galardonada.

Humor e ingenio en los Premios Profesionales

La gala, como en anteriores ocasiones, conducida con soltura y elegancia por la periodista de Antena 3, la alcarreña, Lorena García, volvió a dejar momentos de gran emotividad en el escenario del auditorio Reina Sofía.

El primer galardonado fue el Premio Solidario en 'Comunicación', el locutor y colaborador de Herrera en la Onda, Alberto Herrera, quién donó los 5.000 € del Premio a Fundela, la fundación dedicada a la investigación de la ELA. Un enfermedad que por la que "falleció su abuela".

El toque de humor vino con Raúl Cimas, Premio Solidario en Cine, Artes Escénicas y Espectáculo. El albaceteño, que entregó el cheque solidario a Medicus Mundi, afirmó "tener la suerte de nacer en una tierra como la manchega que exporta humor, vino y jugadores de fútbol, que meten goles que luego nos dan el mundial".

Por alusiones, el Premio Solidario en Deportes, el lateral izquierdo del Real Madrid, Fran García, compartió su ilusión por marcar con la selección, aunque para el jugador natural, precisamente, de Bolaños de Calatrava, Ciudad Real, lo más ilusorio es "poder representar aquí hoy a mi tierra en Madrid", admitió. El joven futbolista cedió la cuantía del galardón solidario a la Fundación "Uno entre cien mil", en gesto de cercanía con los niños que luchan contra la leucemia.

La Premio Solidario de carácter honorífico fue para la actriz Carmen Maura, por toda su larga trayectoria en las pantallas y galardones recibidos en su carrera. Cedió el premio a la fundación Aladina, depositaria también de todos los fondos recaudados con la película que actualmente protagoniza, 'Mi otro Jon' del director Paco Arango.

Premios Profesionales

La velada fue abierta con los Premios Profesionales otorgados por el Consejo Regulador en reconocimiento al talento de aquellos profesionales del sector vinculados al mundo de la Hostelería y la Restauración en contacto directo con el vino. Así, el chef del restaurante 'El mirador' de Villarraubia de los Ojos (CR), Javier Donaire, recibía el galardón en la categoría de restauración.

Por su parte, la directora regional de Paradores, Olivia Reina, recibía el Premio en Dirección de Hotel. Mientras que el Sumiller, Alex Pardo, recogía el galardón de su categoría.

El acto fue clausurado por el Vicepresidente 2º de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, José Manuel Caballero, quién recordaba en datos, la importancia económica del sector vitícola para la región siendo "el mayot viñedo del mundo en un productor que está en nuestros orígenes nuestro ADN y nuestra cultura, y por el que La Denominación de Origen promociona su calidad".

Antes, dieron la bienvenida las palabras del propio Presidente del Consejo Regulador Denominación de Origen La Mancha, Carlos David Bonilla, quien matizó el esfuerzo del sector en su apuesta por la calidad de los vinos embotellados y también Rafael Torres, Presidente de la fundación de Globalcaja Horizonte XXI, como entidad colaboradora de estos Premios Solidarios 2023.

excell
LA EXPERIENCIA ANALÍTICA
IBÉRICA

Presenta:



Soy el Sr. Lobo.
Soluciono problemas.

EL CONSULTORIO DEL SR. LOBO

Caso 5: Marsellus, no permitiremos que tu vino se quiebre

Caso 6: Butch quiere ser riojano de origen

EL SR. LOBO OS ESPERA EN WWW.EXCELLIBERICA.COM



La Interprofesión de la Denominación de Origen La Mancha celebra su Asamblea Anual

El Consejo Regulador homenajea a Francisco Martínez Arroyo y José Luis Santiago tras su sesión plenaria de cierre del año 2023.





La sede del Consejo Regulador acogió el pasado 13 de diciembre la Asamblea semestral de la Denominación de Origen La Mancha, una cita celebrada tradicionalmente en fechas navideñas y a la que fueron convocados los representantes de las diferentes organizaciones que componen la Interprofesión: Cooperativas Agroalimentarias de Castilla-La Mancha, Asaja, UPA, Coag, Fevín y Vinos CLM.

Entre otros asuntos, en la agenda del día se abordaron algunos de los principales temas de calado para el funcionamiento de la propia Denominación de Origen La Mancha, como el balance de cuentas del presente año o la asignación presupuestaria designada para los planes de promoción en la esfera nacional e internacional en 2024. Una línea de estrategia que seguirá apostando por los eventos promocionales en países del sudeste asiático, China y también Alemania, sin olvidar por ello, la continuidad en el mercado nacional, en un contexto todavía sensible, con cierto retroceso en las y consumo de vino a nivel mundial.

Incentivar la demanda

Conscientes de la necesidad de una recuperación de la demanda en el consumo de vino a niveles de prepandemia, a finales del 2019, la Denominación de Origen La Mancha también incide en búsqueda de nuevas líneas que faciliten el acercamiento del público final a los vinos de La Mancha.

Entre otras medidas, la presente Asamblea corroboró la solicitud de modificación a la administración en su Pliego de Condiciones de cara a la opción de nuevos formatos de envase de vinos con Denominación de Origen La Mancha en el llamado formato PET (polietilentereftalato) hasta un litro de capacidad (actualmente estaba únicamente autorizado para botellas de 18,7 cl) y exclusivamente para vinos jóvenes o tradicionales.

Una posibilidad que podría nuevas oportunidades de mercado en países del norte de Europa, cuyo consumidores muestran una concienciación con de este tipo de materiales 100 % reciclables.

Otra de las novedades que el Consejo Regulador solicitará modificar está en la ampliación de su universo varietal (32 a 33 las variedades inscritas), con la inclusión de la variedad albariño. Una variedad muy aromática y con buena acogida en los mercados.

Mayor protección al producto

Por último, el Consejo Regulador se congratuló de la reciente aprobación de una importante medida impulsada por esta Interprofesión hace ya más de un lustro y que está enfocada a consolidar la imagen del producto como figura de Calidad Diferenciada, acotando el envasado de los vinos de esta Denominación de Origen a la Zona de Producción La Mancha, ya que anteriormente se permitía que pudiese hacerse en toda la Unión Europea.

Homenaje y despedida

Finalmente, el Consejo Regulador tuvo también momentos para el homenaje, reconociendo en este caso al exconsejero de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural, Francisco Martínez Arroyo, con la insignia de oro de la denominación de origen por su defensa del sector y por su apoyo a los vinos con Denominación de Origen La Mancha.

También ha sido reconocido José Luis Santiago Martínez, exvocal del Consejo Regulador en el ámbito productor desde Cooperativas Agrarias Agroalimentarias. El que fuera Presidente de Bodegas Latúe, en Villanueva de Alcardete, Toledo recibía también una placa de homenaje en agradecimiento a su trabajo durante estos últimos años de legislatura en la Interprofesión.



Respaldo a la constancia con el XXXVII Concurso a la Calidad de los vinos embotellados con DO La Mancha

El Consejo Regulador ensalza el trabajo de sus bodegas reconociendo la calidad de sus vinos embotellados.



. El salón de actos de la sede del Consejo Regulador volvió a quedarse pequeño en la entrega de sus Premios a la Calidad de los vinos embotellados y varietales con Denominación de Origen La Mancha. Se cumplen así XXXVII ediciones de un Concurso que, año tras año, persigue reconocer la constancia y el esfuerzo embotellador de las bodegas manchegas, más si cabe, tras varios años donde la comercialización exterior se resiente en algunos mercados. Por este motivo, a juicio de Carlos David Bonilla, resulta

“esencial que haya una implicación de toda la sociedad manchega en apostar por un producto de calidad y sostenible, que es vital para la economía de la región.” Para el Presidente de la Denominación de Origen La Mancha, estos Premios a la Calidad de los vinos embotellados “reconocen el talento y la trayectoria de unas bodegas cuyo mérito se quedaría en papel mojado si después el consumidor final no los busca después en bares, restaurantes, tiendas y supermercados, sobre todo en nuestro entorno.”

Unos galardones que refrendan la calidad de los vinos manchegos en un año, donde el propio Consejero de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural, Julián Martínez, se ha mostrado optimista con el stock de vino almacenado en bodega a principios de 2024, “con 15,2 millones de hectolitros (un 20 % menos que la campaña anterior), lo que sumado a la reducción de cosecha del 2023 y la inercia de ventas realizadas pone de manifiesto que puede ser un buen año para incrementar el valor del vino en su comercialización”.

Sostenibilidad, viticultura y futuro

Unos galardones entregados por la Denominación de Origen La Mancha que llegan en un contexto de movilizaciones que reclaman una viabilidad de futuro por parte del sector agrario. Para Carlos David Bonilla, “nos jugamos mucho, porque nos gustaría que nuestros hijos y nietos pudieran seguir eligiendo si quieren o no vivir en el entorno rural y no se vean abocados a emigrar por falta de oportunidades.”

Nivel alto de calidad

En total, se entregaron unos 79 galardones, 34 de los cuales fueron Oro, 25 Plata y otros 20 Bronce, tras celebrar, el pasado 26 de febrero, una cata final con 128 vinos finalistas (con una puntuación superior a los 80 puntos según la ficha de cata homologada del OIV).

Según valoraciones del propio jurado, el nivel de las muestras catadas fue muy bueno resaltando el dato que subrayaba que más de 85 de esos vinos finalistas obtuvieron 85 puntos o más de valoración, lo que les acreditaría como vinos aptos para ser comercializados al amparo de la indicación “La Mancha Excellent”.

Entre los más de treinta bodegas galardonadas, brillaron, entre otras, Bodega-Almazara Virgen de las Viñas, de Tomelloso, (Ciudad Real) con 6 metales, uno de los cuales fue el Oro en la categoría de blanco jóvenes Airén, junto a Bodegas Altovela, de Corral de Almaguer, quien se alzaba con tres Oro en: blancos jóvenes Sauvignon Blanc, en Crianza y en la siempre competitiva categoría de tintos Jóvenes Tempranillo.

Una gala de entrega en el Concurso de los Premios a la Calidad que también marca el punto de inflexión y pistoletazo de salida para la mayor actividad promocional del Consejo Regulador, precisamente, con las maletas ya listas para iniciar su primer viaje exterior en este 2024 a Prowein, en Düsseldorf, Alemania, principal cliente, por cierto, de los vinos de La Mancha en el mercado internacional.

Los Premios del XXXVII Concurso a la Calidad han vuelto a contar con el respaldo económico de Global- caja, bajo el amparo de los figuras de calidad ‘Campo y Alma’ de Castilla-La Mancha.

BioSystems

Investigación, desarrollo
e innovación pensando
en sus necesidades



Y400 Analizador
enológico multiparamétrico

BioSystems - Spain
www.biosystems.global
foodbeverage@biosystems.global



LED
technology
pioneers



ACTUALIDAD DOS CASTILLA LA MANCHA

XXXVII CONCURSO A LA CALIDAD DE VINOS EMBOTELLADOS Y VARIETALES DO LA MANCHA



VINOS BLANCOS VARIETALES 2023: MOSCATEL

ORO: "SÍMBOLO"
Bodegas Símbolo, Campo de Criptana (Ciudad Real)

PLATA: "REZUELO"
Galán de Membrilla Bodegas Rezuelo, Membrilla (Ciudad Real)

VINOS BLANCOS VARIETALES 2023: GEWÜRZTRAMINER

"LAMINIO"
Bodegas César Velasco, Villarrobledo (Albacete)

VINOS BLANCOS VARIETALES 2023: PEDRO XIMÉNEZ

"PIRUBÍ"
Cooperativa del Campo Nuestra Señora del Egido, La Puebla de Almoradiel (Toledo)

VINOS ROSADOS VARIETALES 2023: BOBAL

"DOÑA BERENGUELA"
Oleovinícola Campo de Calatrava, Bolaños de Calatrava (Ciudad Real)

VINOS ROSADOS VARIETALES 2023: GARNACHA

"MONTEÑO"
Bodegas Loreto, Socuéllamos (Ciudad Real)

VINOS ROSADOS VARIETALES 2023: MERLOT

"TOMILLAR"
Bodega-Almazara Virgen de las Viñas, Tomelloso (Ciudad Real)

VINOS ROSADOS VARIETALES 2023: MORAVIO

"PUENTE DE RUS"
Bodegas Puente de Rus, San Clemente (Cuenca)

VINOS ROSADOS VARIETALES 2023: PETIT VERDOT

"CANFORRALES"
Bodegas Campos Reales, El Provencio (Cuenca)

VINOS TINTOS VARIETALES 2023: MERLOT

ORO: "LAMINIO"
Bodegas César Velasco, Villarrobledo (Albacete)

PLATA: "VELADOR"
Cooperativa Cristo de Santa Ana, Villafranca de los Caballeros (Toledo)

VINOS BLANCOS 2023 SIN VARIEDAD

"FIDENCIO"
Bodega-Almazara Virgen de las Viñas, Tomelloso (Ciudad Real)

VINOS BLANCOS ENVEJECIDOS EN BARRICA

"TERRUÑO Chardonnay 2022"
Bodegas Castillo de Aresán, Villarrobledo (Albacete)

GRUPO DE VINOS BLANCOS FERMENTADOS EN BARRICA

ORO: "TIERRA IMPERIAL Chardonnay 2023"
Bodegas Verdúñez, Villanueva de Alcardete (Toledo)

PLATA: "ÁLVARO DEL SAZ Chardonnay 2022"
Bodegas Vidal del Saz, Campo de Criptana (Ciudad Real)

VINOS ROSADOS 2023: COUPAGE

ORO: "YUGO Garnacha-Tempranillo"
Bodegas Cristo de la Vega, Socuéllamos (Ciudad Real)

PLATA: "MARQUÉS DE CASTILLA Garnacha-Tempranillo"
Bodegas Cristo de la Vega, Socuéllamos (Ciudad Real)

GRUPO DE VINOS ESPUMOSOS BLANCOS

ORO: "PUENTE DE RUS Brut Nature"
Bodegas Puente de Rus, San Clemente (Cuenca)

PLATA: "ALCARDET Brut"
Bodegas Alcardet, Villanueva de Alcardete (Toledo)

VINOS BLANCOS VARIETALES 2023: AIRÉN

ORO: "TOMILLAR"
Bodega-Almazara Virgen de las Viñas, Tomelloso (Ciudad Real)

PLATA: "GALÁN DE DULCINEA"
Bodegas Quiñón de Rosales, El Toboso (Toledo)

BRONCE: "MONTE DON LUCIO"
Finca La Blanca, La Puebla de Almoradiel (Toledo)

VINOS BLANCOS VARIETALES 2023: CHARDONNAY

ORO: "VIDAL DEL SAZ"
Bodegas Vidal del Saz, Campo de Criptana (Ciudad Real)

PLATA: "SÍMBOLO"
Bodegas Símbolo, Campo de Criptana (Ciudad Real)

BRONCE: "OJOS DEL GUADIANA"
Bodegas El Progreso, Villarrubia de los Ojos (Ciudad Real)

VINOS BLANCOS VARIETALES 2023: MACABEO

ORO: "CASTILLO DE BENÍZAR"
Bodegas Ayuso, Villarrobledo (Albacete)

PLATA: "CASA ANTONETE"
Bodegas Casa Antonete, Tarazona de La Mancha (Albacete)

BRONCE: "TARAY"
Bodegas Taray, Las Mesas (Cuenca)

VINOS BLANCOS VARIETALES 2023: SAUVIGNON BLANC

ORO: "ALTOVELA"
Bodegas Altovela, Corral de Almaguer (Toledo)

PLATA: "JULIÁN SANTOS"
Bodegas J. Santos, La Villa de Don Fadrique (Toledo)

BRONCE: "AÑORANZA"
Bodegas Lozano, Villarrobledo (Albacete)

VINOS BLANCOS VARIETALES 2023: VERDEJO

ORO: "MUNDO DE YUNTERO"
Bodegas Yuntero, Manzanares (Ciudad Real)

PLATA: "NÉGORA"
Bodegas Casa Antonete, Tarazona de La Mancha (Albacete)

BRONCE: "TARAY"
Bodegas Taray, Las Mesas (Cuenca)

VINOS BLANCOS VARIETALES 2023: VIOGNIER

ORO: "LAMINIO"
Bodegas César Velasco, Villarrobledo (Albacete)

PLATA: "PUENTE DE RUS"
Bodegas Puente de Rus, San Clemente (Cuenca)

BRONCE: "HÉROES DE TROYA"
Bodegas Don Octavio, Villarrobledo (Albacete)

VINOS ROSADOS VARIETALES 2023: TEMPRANILLO

ORO: "LATÚE"
Bodegas Latúe, Villanueva de Alcardete (Toledo)

PLATA: "LA VILLA REAL"
Bodegas La Remediadora, La Roda (Albacete)

BRONCE: "ARTERO"
Bodegas Artero, Noblejas (Toledo)

VINOS TINTOS VARIETALES 2023: TEMPRANILLO

ORO: "ALTOVELA"
Bodegas Altovela, Corral de Almaguer (Toledo)

PLATA: "PEDROHERAS"
Bodegas Pedroheras, Las Pedroñeras (Cuenca)

BRONCE: "LAMINIO"
Bodegas César Velasco, Villarrobledo (Albacete)

VINOS TINTOS VARIETALES 2023: CABERNET SAUVIGNON

ORO: "MONTE DON LUCIO"
Finca La Blanca, La Puebla de Almoradiel (Toledo)

PLATA: "DON OCTAVIO"
Bodegas Don Octavio, Villarrobledo (Albacete)

BRONCE: "ISLA ORO"
Bodegas Isla, Villarta de San Juan (Ciudad Real)

VINOS TINTOS VARIETALES 2023: SYRAH

ORO: "DON OCTAVIO"
Bodegas Don Octavio, Villarrobledo (Albacete)

PLATA: "SÍMBOLO"
Bodegas Símbolo, Campo de Criptana (Ciudad Real)

BRONCE: "PUENTE DE RUS"
Bodegas Puente de Rus, San Clemente (Cuenca)

GRUPO DE VINOS BLANCOS DULCES/SEMIDULCES

ORO: "FINCA ANTIGUA Moscatel"
Finca Antigua, Los Hinojosos (Cuenca)

PLATA: "BENÍZAR Moscatel-Macabeo"
Bodegas Ayuso, Villarrobledo (Albacete)

BRONCE: "LA VILLA REAL Moscatel"
Bodegas La Remediadora, La Roda (Albacete)

GRUPO DE VINOS BLANCOS 2023: COUPAGE

ORO: "ARTERO Macabeo-Verdejo"
Bodegas Artero, Noblejas (Toledo)

PLATA: "PEDROHERAS Macabeo-Verdejo"
Bodegas Pedroheras, Las Pedroñeras (Cuenca)

BRONCE: "DON OCTAVIO 5 VARIEDADES"
Bodegas Don Octavio, Villarrobledo (Albacete)

GRUPO DE VINOS BLANCOS TRADICIONALES

ORO: "DON LUCIANO Airén"
García Carrión 1890, Daimiel (Ciudad Real)

PLATA: "ATARAXIA Natura Sauvignon Blanc"
Bodegas La Unión, Alcázar de San Juan (Ciudad Real)

BRONCE: "CABALLERO HIDALGO" Bodega-Almazara Virgen de las Viñas, Tomelloso (Ciudad Real)

GRUPO DE VINOS ECOLÓGICOS

ORO: "FINCA ANTIGUA Moscatel"
Finca Antigua, Los Hinojosos (Cuenca)

PLATA: "TERRUÑO Tempranillo-Syrah-Cabernet Franc 2019" Bodegas Castillo de Aresán, Villarrobledo (Albacete)

BRONCE: "MUNDO DE YUNTERO VERDEJO"
Bodegas Yuntero, Manzanares (Ciudad Real)

GRUPO DE VINOS TINTOS 2023: COUPAGE

ORO: "VILLA ABAD Tempranillo-Syrah"
Bodegas San Antonio Abad, Villacañas (Toledo)

PLATA: "PEDROHERAS Syrah-Tempranillo"
Bodegas Pedroheras, Las Pedroñeras (Cuenca)

BRONCE: "HÉROES DE TROYA Graciano-Tempranillo"
Bodegas Don Octavio, Villarrobledo (Albacete)

GRUPO DE VINOS TINTOS TRADICIONALES

ORO: "CANFORRALES Selección Tempranillo"
Bodegas Campos Reales, El Provencio (Cuenca)

PLATA: "CANFORRALES Syrah"
Bodegas Campos Reales, El Provencio (Cuenca)

BRONCE: "ESTOLA Selección Tempranillo"
Bodegas Ayuso, Villarrobledo (Albacete)

GRUPO DE VINOS TINTOS ENVEJECIDOS EN BARRICA

ORO: "YUGO Tempranillo 2022"
Bodegas Cristo de la Vega, Socuéllamos (Ciudad Real)

PLATA: "TERRUÑO Tempranillo-Syrah-Cabernet Franc 2019"
Bodegas Castillo de Aresán, Villarrobledo (Albacete)

BRONCE: "ÁLVARO DEL SAZ Gamacha-Tempranillo 2022"
Bodegas Vidal del Saz, Campo de Criptana (Ciudad Real)

GRUPO DE VINOS TINTOS DE CRIANZA

ORO: "CAMPO AMABLE Tempranillo 2021"
Bodegas Altovela, Corral de Almaguer (Toledo)

PLATA: "VIDAL DEL SAZ Tempranillo 2020"
Bodegas Vidal del Saz, Campo de Criptana (Ciudad Real)

BRONCE: "FIDENCIO2020"
Bodega-Almazara Virgen de las Viñas, Tomelloso (Ciudad Real)

GRUPO DE VINOS TINTOS DE RESERVA

ORO: "TORRE DE GAZATE Cabernet Sauvignon-Tempranillo 2017"
Vinícola de Tomelloso, Tomelloso (Ciudad Real)

PLATA: "PINGOROTE Tempranillo 2016"
Bodegas Latúe, Villanueva de Alcardete (Toledo)

BRONCE: "CABALLERO HIDALGO 2018"
Bodega-Almazara Virgen de las Viñas, Tomelloso (Ciudad Real)

GRUPO DE VINOS TINTOS DE GRAN RESERVA

ORO: "PARAJE LA GOLOSA 2017"
Bodega El Vínculo, Grupo Familia Fernández Rivera, Campo de Criptana (Ciudad Real)

PLATA: "ESTOLA Tempranillo-Cabernet 2016"
Bodegas Ayuso, Villarrobledo (Albacete)

BRONCE: "OJOS DEL GUADIANA Tempranillo 2017"
Bodegas El Progreso, Villarrubia de los Ojos (Ciudad Real)



Los vinos de La Mancha cierran su presencia satisfactoria en ProWein 2024

Es la primera vez que el Consejo Regulador acude con stand propio de bodegas a ProWein 2024 en Düsseldorf.

J·VIGAS

1887

NATURALEZA · ARTESANÍA · CIENCIA

Tapones de corcho natural desde 1887

www.jvigas.com

Prowein 2024 clausura su 29ª edición (del 10 al 12 de marzo) que ha supuesto la primera salida internacional para los vinos de La Mancha. Una feria que se cierra con balance aceptable por parte de la Denominación de Origen La Mancha. La feria referente del vino a nivel mundial, celebrada en Düsseldorf, sigue siendo una cita ineludible para el sector, como admite el propio gerente del Consejo Regulador, Ángel Ortega, “no solo por ser el principal cliente exterior de los vinos de La Mancha sino también por concitar aquí otros mercados centroeuropeos muy importantes para esta Denominación de Origen ante la reciente convulsión de los mercados asiáticos”.

Con casi tres décadas a sus espaldas, Prowein 2024 ha batido cifras de consolidación, según la propia organización con la asistencia de más de 5.000 expositores de 65 países diferentes, cuya oferta sació el interés de casi 50.000 visitantes y 937 periodistas de cuarenta nacionalidades distintas.

Por parte de compradores y visitantes, las nuevas tendencias con interés hacia vinos más frescos, el respeto a la sostenibilidad, los vinos orgánicos y con inclinación mundial predominante hacia los blancos no han restado foco, no obstante, para un público alemán tradicionalmente orientado hacia el consumo de los tintos jóvenes o de corta crianza.

El propio David David Schwarzwälder, periodista alemán y experto sumiller especializado en los vinos de España, que impartió una cata seminario sobre vinos de CLM en el stand del IPEX, cree además que los vinos manchegos “siguen teniendo potencial excelente en mercados como Reino Unido, Holanda o Alemania por su precio competitivo y su calidad”.

Stand propio en el pabellón España

El Consejo Regulador ha querido mantener por ello el esfuerzo presencial en Prowein 2024 con un stand propio (93 m2) en el pabellón España donde le acompañaron ochos bodegas acogidas a la Denominación de Origen La Mancha como

- o Bodegas Casa Antonete
- o Bodegas Centro Españolas
- o Bodegas Entremontes
- o Bodegas Isla
- o Bodegas La Remediadora
- o Bodegas Pedroheras
- o Viñalesa Wine Group
- o Winemills

Zona de cata libre

Uno de los aspectos más reclamados por el público asistente estuvo en la zona de *free tasting* o cata libre donde los vinos manchegos volvieron a participar dentro del pabellón de IPEX/Castilla-La Mancha (Hall 11 / K50) con un espacio informativo y una zona de cata con 47 vinos de 22 bodegas:

- o Bodegas Alcardet
- o Bodegas Ayuso
- o Bodegas Campos Reales
- o Bodegas Centro Españolas
- o Bodegas Cristo de la Vega
- o Bodegas del Saz (Fobespain)
- o Bodegas El Progreso
- o Bodegas Entremontes
- o Bodegas Isidro Milagro
- o Bodegas Isla
- o Bodegas La Remediadora
- o Bodegas Latúe
- o Bodegas Pedroheras
- o Bodegas Verdúñez
- o Bodegas Yuntero
- o Bogarve 1915
- o Félix Solís
- o Finca Antigua
- o Puente de Rus
- o Santa Catalina
- o Vega Demara(Fobespain)
- o Vinícola de Tomelloso
- o Virgen de las Viñas
- o Winemills

Alemania, principal cliente exterior

El país teutón, con 5.723.815 botellas importadas (0,75 cl) en 2023, y un incremento del 31,25% con respecto al año anterior sigue liderando las importaciones de vino DO La Mancha. Unas ventas en el exterior en donde no pierden su esperanza en China, a pesar de no haber recuperado aún su ritmo prepandémico. El Consejo Regulador acudirá por ello, próximamente al país de la Gran Muralla, con su asistencia a la feria de Cheongju.

Los vinos DO La Mancha no desisten en su reforzar su imagen en China

A pesar de la caída en la demanda tras la pandemia, asisten a la feria China Food & Drinks Fair en su 110ª edición.



De Alemania hasta China, los vinos DO La Mancha han cerrado su participación en la 110th feria China Food & Drinks Fair de Chengdu, del 20 al 22 de marzo. Su presencia en la feria de alimentación y bebidas más importante en el país de la Gran Muralla pone el broche a un intenso mes de marzo promocional para el Consejo Regulador, con las esperanzas puestas en reactivación de la demanda por parte del consumidor chino.

Una feria barómetro del consumo en China

Una cita centenaria celebrada desde 1955 en Chengdu, la capital de Sichuán, conocida por su centro de conservación de osos pandas y su tradicional gastronomía china, es una referencia para los importadores asiáticos que vislumbran en la 110th feria China Food & Drinks Fair (CFDF) un barómetro del sector de la alimentación y bebidas chino.

En recientes informes del pasado año, redactados por la Oficina Económica y Comercial de la Embajada de España en Pekín para el ICEX, la China Food & Drinks Fair es un buen escaparate como “indicador de las tendencias del mercado”. De hecho, según remarcan

“tanto en alimentación como vinos, cobra cada vez mayor importancia contar con un producto orgánico. Esto se asocia a un nivel de garantía de calidad superior que genera confianza en los consumidores chinos.”

Consolidación de presencia

Ha sido la novena participación del Consejo Regulador en la 110th feria China Food & Drinks Fair. Lo hizo acompañado de seis bodegas, acogidas a la Denominación de Origen La Mancha, en un stand propio informativo de unos 84 m2 ubicado en el pabellón internacional de la muestra.

Como admitía, Juan Manuel Ortega, responsable de la expedición, aunque China evidencia una caída en la demanda todavía sin recuperar tras la pandemia, sigue siendo un mercado muy importante donde “hay que seguir consolidando esa posición”.

En el pasado 2023, con 1.222.545 botellas importadas (0,75 cl) reflejó un retroceso marcado, bajando hasta el cuarto lugar en el ranking de países destino para los vinos con Denominación de Origen La Mancha. No obstante, China, aunque seguido muy de cerca por Japón (1.139.919 botellas) sigue todavía siendo el primer consumidor asiático.

Bodegas manchegas asistentes a Chengdu:

1. Bodegas Ayuso
2. Bodegas Centro Españolas
3. Bodegas Lozano
4. Bogarve 1915
5. Viñalesa Wine Group
6. Virgen de las Viñas

ACTUALIDAD DOs CASTILLA LA MANCHA

La DO Manchuela conquista la Barcelona Wine Week con sus singulares vinos



Manchuela, 8 de febrero de 2024 – La Denominación de Origen Manchuela ha debutado con éxito en la Barcelona Wine Week, feria de referencia para los vinos de calidad en España. La presencia de la DO en este evento ha permitido dar a conocer sus vinos singulares, caracterizados por su diferenciación en cuanto a terruño, climatología y variedades autóctonas.



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:



ASOCIACIÓN DE ENOLOGÍA DE CASTILLA LA MANCHA

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



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

Para consultar estatutos, www.enologosclm.com



“La experiencia ha sido muy positiva”, afirma Juan Miguel Cebrián, presidente de la DO Manchuela. “La feria ha sido muy profesional y el aforo ha estado cubierto todos los días. Se nota que hay un renovado interés por los vinos singulares como los de Manchuela, que ofrecen una experiencia única al consumidor”. Los vinos de tinaja y el vino de hielo, dos de las apuestas más innovadoras de la DO Manchuela, han despertado gran expectación entre los profesionales del sector. “Estos vinos son un ejemplo de la capacidad de innovación de nuestras bodegas”, señala. “Estamos muy satisfechos con la acogida que han tenido en Barcelona”.

La participación de la DO Manchuela en la Barcelona Wine Week se enmarca dentro de su estrategia de promoción en el mercado nacional e internacional. *“Esta feria nos ha permitido establecer contactos con distribuidores, importadores, sumilleres y periodistas especializados”, explica Miguel Montoya Morcillo, Vicepresidente de la DO Manchuela. “Estamos seguros de que esta experiencia tendrá un impacto positivo en la comercialización de nuestros vinos”.*

Y es que, este salón, que se continúa consolidándose como un salón de referencia para los vinos españoles, ha conseguido batir records, con casi 1000 expositores, creciendo un 15% con respecto al año anterior y contando con la presencia de grandes compradores e importadores de países estratégicos como EE.UU, Canadá, Países Bajos, Alemania, Reino Unido o China.

La DO Manchuela, una apuesta por la calidad y la diferenciación

La DO Manchuela se encuentra ubicada en las provincias de Albacete y Cuenca, y cuenta con una larga tradición vitivinícola.

En los últimos años, la DO ha apostado por la calidad y la diferenciación, elaborando vinos con un marcado carácter propio. Los vinos de la DO Manchuela se caracterizan por su diversidad, fruto de la combinación de diferentes terruños, climas y variedades de uva.

Entre las variedades autóctonas más destacadas se encuentran la Bobal, la Tempranillo y la Verdejo. La DO Manchuela también ha destacado por la elaboración de vinos innovadores, como los vinos de tinaja y el vino de hielo.

Estos vinos son un ejemplo de la capacidad de las bodegas de la DO para adaptarse a las nuevas tendencias del mercado.

Contacto:

Ana M^a Jiménez Huerta / Manoli Santiago Castillo.
Técnico Denominación de Origen Manchuela
Tlf: + 34 967 09 06 94

Día del Enólogo 2023

El gran día de la Asociación de Enología de Castilla-La Mancha



El pasado día 2 de febrero de 2024, se celebró el acto de entrega de los galardones que todos los años realiza la Asociación de Enología. Nuevamente se celebró en el marco incomparable del Museo Lagar de La Cooperativa Virgen de Las Viñas de Tomelloso. Un lugar, para quien no lo conoce, lleno de sorpresas y de tradiciones en la elaboración del vino y las labores del campo manchego. Una vez más se llegó al máximo del aforo del museo, teniendo el acto, una gran asistencia de miembros de la asociación, invitados, patrocinadores y autoridades.



Inició el acto el presidente de la asociación D. Alfonso García Cámara dirigiendo unas breves palabras a los asistentes. Siendo seguido por el Sr. alcalde de Tomelloso D. Javier Navarro Muelas, el cual dio la bienvenida a todos los asistentes.

La entrega de galardones, como ya es habitual, se realiza en tres categorías.

- A un enólogo asociado, cuya carrera profesional es merecedora del reconocimiento de los compañeros de la Asociación.
- Una empresa Castellano-manchega que se distinga por su ejemplaridad o representación de la región.
- A una personalidad pública que se distinga por la promoción y defensa de la región, así como de sus vinos y productos agro-alimentarios.



Este año el galardón al enólogo recayó en el albaceteño, D. Pedro Sarrión Martínez. Un enólogo de amplísima experiencia y bagaje profesional, que desarrolla su actividad fundamentalmente en las denominaciones de origen de Almansa y Jumilla. De Sarrión es reconocido su gran trabajo profesional en la elaboración de la variedad Garnacha Tintorera, obteniendo unos grandes vinos, así como de su profesionalidad y pasión por los vinos de Castilla-La Mancha.



En el apartado de empresas, el galardón fue para la empresa de Villamalea VINOS CÁNDIDO, una empresa de implantación regional, pero con una actividad en todo el territorio nacional, llevando a todo el sector enológico el buen hacer de una empresa manchega. La actividad de esta empresa es la de facilitar los servicios tecnológicos que pueda necesitar una bodega, bien como ampliación de los que dispone o porque no tiene volumen suficiente para obtener una rentabilidad de la inversión del equipo. Cuando esto ocurre Vinos Cándido, da el soporte a todas las bodegas que se lo reclaman siendo pequeñas bodegas o bien multinacionales que requieren de sus servicios para ampliar procesos de producción en momentos punta.

El tercer galardón fue otorgado a una persona muy conocida de todos por estar cada noche en nuestros

hogares a la hora de cenar. No es otra que el periodista albaceteño D. Pedro Piqueras Gómez, presentador del informativo nocturno de Telecinco. Con la anécdota que contó sobre el cambio de fecha de la celebración del acto, el cual hubo que trasladar a febrero como consecuencia de la situación informativa debido a las elecciones, investiduras y posibles convocatorias de nuevas elecciones y precisamente lo que ocurrió fue su jubilación en los primeros días de enero. Piqueras agradeció el galardón y comentó su gran afinidad con su tierra de nacimiento que la lleva a todos los lugares donde va.

El acto fue cerrado con unas palabras por el director general de Agricultura y Ganadería de la Consejería de Agricultura Ganadería y Medio Rural de la Junta de Castilla-La Mancha, D. Jesús Fernández Clemente

Enfoque: Evolución de la producción y consumo mundial de vino por color

Durante las últimas décadas, el sector vitivinícola mundial ha experimentado una tendencia general positiva en la producción y el consumo de vinos blancos y rosados, mientras que los vinos tintos han disminuido. Este cambio estructural puede atribuirse principalmente a cambios generales en las preferencias de los consumidores. Este informe pretende comprender mejor este fenómeno proporcionando una visión general de la evolución de la producción y el consumo de vino desglosado por tinto, blanco y rosado.

Este informe ha sido elaborado por el Departamento de Estadística de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) y ofrece una visión general de la evolución de la producción y el consumo mundial de vino por color durante el periodo 2000-2021. En esta sección, presentamos las principales ideas y aspectos más destacados del estudio.

Vino tinto

La oferta y la demanda mundial de vino tinto han disminuido significativamente en los últimos veinte años. En 2021, la producción ha disminuido un 25% desde su máximo en 2004. La disminución es notable también en términos relativos: a principios de siglo, los vinos tintos representaban de media el 48% de la producción total de vino, mientras que, en los últimos años, la proporción cayó al 43%.

• Producción - Se observan tasas de crecimiento negativas durante el período 2000-2021 en todos los principales países productores de vino tinto de Europa.

En particular, cabe señalar el fuerte descenso en Francia (que hoy produce un 50% menos de vino tinto que a principios de siglo) e Italia.

Estas caídas se ven sólo parcialmente compensadas por los países productores no europeos, como Chile, Argentina, Australia, Estados Unidos y Sudáfrica, que muestran tasas de crecimiento positivas en la producción de vino tinto. Entre los 10 países con mayor porcentaje de vino tinto en su producción vitivinícola nacional, 7 son de fuera de Europa.

• Consumo - La demanda de vino tinto en los últimos veinte años ha disminuido principalmente en los grandes mercados europeos, especialmente en Alemania, Francia, Italia y España. Todos estos países han registrado tasas de crecimiento negativas para el vino tinto desde 2000. Por el contrario, en los últimos veinte años se registran tasas de crecimiento positivas en China, Estados Unidos, Rusia y Brasil. Los seis países con mayor porcentaje de vino tinto en su consumo nacional de vino se encuentran fuera de Europa, especialmente en América del Sur y el este de Asia.



Vino blanco

La demanda y la oferta de vino blanco a nivel mundial se han expandido desde 2000. La producción de vino blanco ha aumentado en 2021 un 13% desde su nivel más bajo en 2002, y ha superado la producción de vino tinto a partir de 2013. A principios de siglo, El vino blanco representó en promedio el 46% del total mundial, mientras que en años más recientes esta proporción aumentó al 49%. Uno de los principales motores de este aumento es el auge del vino espumoso.

- Producción – Los principales países que contribuyeron al crecimiento a nivel mundial son Italia (impulsada por el éxito global de Prosecco), Estados Unidos, Sudáfrica y Australia. Por el contrario, otros grandes países productores de vino blanco, como Francia y España (segundo y tercer productor de vino blanco a nivel mundial, respectivamente), han registrado una tendencia estable desde principios de siglo.

- Consumo – El aumento de la demanda de vino blanco está impulsado principalmente por tres importantes mercados de vinos espumosos: Estados Unidos, Alemania y el Reino Unido. El aumento del consumo en estos países compensa con creces la caída registrada en los grandes países consumidores de vino, como Francia y España.

Vino rosado

En los últimos veinte años el vino rosado ha crecido significativamente tanto en términos de demanda como de oferta a nivel mundial. La producción mundial ha experimentado un aumento del 25% entre 2001 y 2021. A principios de siglo, los vinos rosados representaban entre el 6 y el 7% de la producción mundial, mientras que en los últimos años representaban más del 8% de media.

- Producción – La oferta de vino rosado está mucho más concentrada que en el caso de vinos de otros colores: los 10 principales países productores representan casi el 90% del total mundial en 2021, y los 3 principales representan dos tercios. En el caso del rosado, son principalmente los países del hemisferio norte los que lideran el crecimiento (especialmente Francia), aunque países como Chile y Sudáfrica también han mostrado tasas de crecimiento muy altas en los últimos veinte años.

- Consumo – Como en el caso de los vinos blancos, el crecimiento del mercado rosado se puede atribuir principalmente a un aumento de la demanda en el Reino Unido, Alemania y Estados Unidos. Francia es, con diferencia, el principal mercado a nivel mundial y representa más de un tercio de la demanda mundial.

Fuente: OIV

John Barker fija un nuevo rumbo para la OIV en el centenario de la organización

El pasado 11 de enero, en Dijon, la OIV dio la bienvenida al año nuevo en el primer acto oficial de John Barker como nuevo Director General de la OIV. Barker presentó sus objetivos para el 2024 y sus expectativas sobre el nuevo plan estratégico quinquenal de la OIV (2025-2029).

En el acto, al que asistieron Luigi Moio, presidente de la OIV, representantes diplomáticos y gubernamentales, así como profesionales del sector vitivinícola, John Barker señaló que considera un privilegio asumir el cargo de director general en el año del centenario de la OIV, declarado “Año Internacional de la Viña y el Vino”. Elegido en la 21.ª Asamblea General de la OIV, celebrada el 9 de junio de 2023 en Jerez de la Frontera (España), John Barker ocupará el cargo de director general de la OIV por un período de cinco años a contar desde el 1 de enero.

2024, un año de oportunidades

En palabras de John Barker, el centenario de la OIV es “una ocasión para celebrar un siglo de logros, reforzar el compromiso de los Estados miembros con la Organización, impulsar el perfil de la OIV y brindar por los próximos cien años”.

Para el nuevo director general de la OIV, “los Estados miembros necesitan hoy más que nunca el liderazgo y la colaboración de la OIV para abordar las actuales dificultades y oportunidades del sector vitivinícola”. El director general hizo hincapié en la relación del vino y los productos de la vid con la tierra, el clima y las personas de las regiones de origen, un vínculo fundamental que les confiere importancia económica y cultural. Asimismo, subrayó el compromiso de la OIV con la integridad y la autenticidad de todos los productos de la vid, y con el consumo responsable y moderado.





El nuevo Plan Estratégico quinquenal de la OIV

En 2024, la actividad de la Organización estará marcada por una serie de grandes acontecimientos, en particular la celebración del centenario de la OIV, el 45.º Congreso Mundial de la Viña y el Vino, la adopción de un nuevo Plan Estratégico quinquenal y la inauguración de la nueva sede en el Hôtel Bouchoud'Esterno de Dijon.

Barker aspira a que el nuevo Plan Estratégico permita a la OIV iniciar su segundo siglo de vida con unos objetivos ambiciosos, centrados en los aspectos que determinarán el futuro del sector vitivinícola, en particular el cambio climático y la sostenibilidad, y con una marcada orientación científica.

El nuevo director general también pretende revisar los órganos y procedimientos de la OIV, para adecuarlos a las expectativas de los Estados miembros y al nuevo

Plan Estratégico. Por último, Barker manifestó su voluntad de sumar más miembros a la Organización y de aumentar el prestigio de la OIV entre los países no miembros, otros organismos internacionales y el sector vitivinícola.

En memoria de Pau Roca

Durante la ceremonia, el presidente de la OIV, Luigi Moio, dedicó unas palabras de homenaje al anterior director general, Pau Roca, fallecido a finales de 2023. El presidente de la OIV destacó los logros, la entrega y la pasión por el sector vitivinícola de Roca: “Estoy seguro de que la gran familia de la OIV, los expertos de los cincuenta Estados miembros, las delegaciones ministeriales, todo el personal de la Organización y todos los amigos del mundo del vino que tuvieron la gran suerte de conocer a Pau, lo recordarán con admiración y aprecio”.

Sobre John Barker

John Barker es experto en derecho y acumula más de veinticinco años de experiencia en el sector vitivinícola. Tiene una larga trayectoria en la OIV. En el 2000, participa como investigador en su primera reunión de la OIV. En 2005, se incorpora a la Organización como experto por Nueva Zelanda. Ha sido presidente (2009-2012) y vicepresidente (2012-2014) de la Comisión “Economía y Derecho”. Fue candidato a director general en 2018.

Barker posee una amplia experiencia en el sector vitivinícola neozelandés e internacional, y es especialista en legislación vitivinícola y comercio internacional.

Dirigió el programa de apoyo al sector vitivinícola del Gobierno de Nueva Zelanda y, de 2004 a 2014, ocupó el cargo de director general de Asuntos Jurídicos de la New Zealand Winegrowers, la mayor organización vitivinícola de Nueva Zelanda. Desde 2014 y hasta 2023, dirigió un bufete jurídico que asesora a empresas del sector vitivinícola de Nueva Zelanda, Australia, Reino Unido, Estados Unidos, Francia, Georgia, Moldavia, Canadá y Singapur, entre otros muchos países.

John Barker nació en Auckland (Nueva Zelanda) el 7 de octubre de 1968. Está casado y tiene dos hijos. Es licenciado en Derecho y Humanidades por la Universidad de Auckland (1992) y doctor en Derecho y Geografía (2004). Su tesis doctoral, “Different Worlds: Law and the Changing Geographies of Wine in France and New Zealand”, contó con el respaldo de la Universidad de Auckland y la Unidad INRA-ENESAD-Universidad de Borgoña (Dijon).

La Interprofesional del Vino de España (OIVE)

La superficie de viñedo ecológico crece un 33% en España en 4 años.

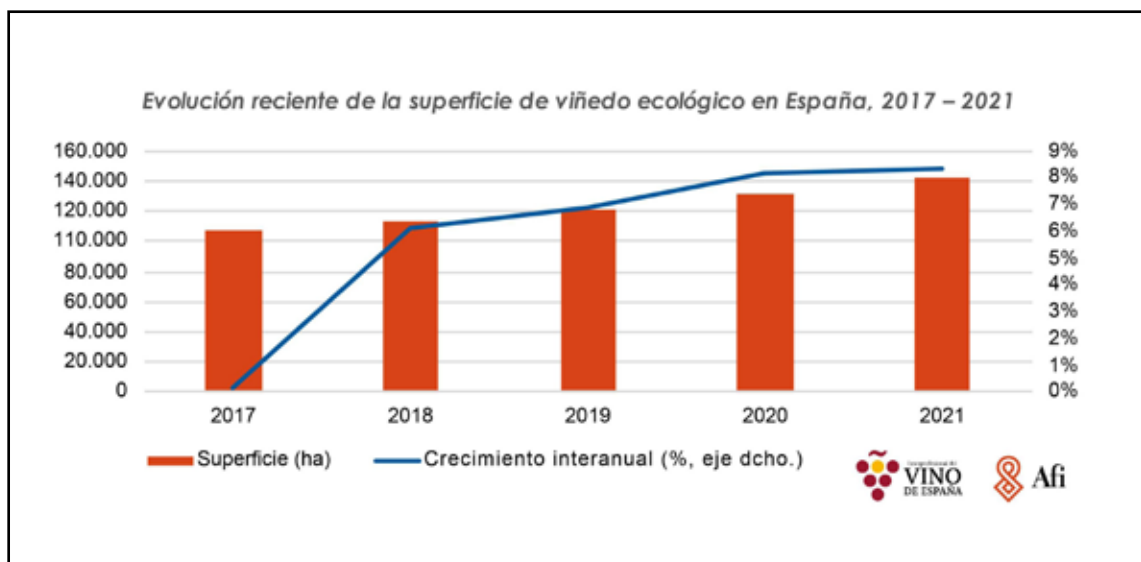
La superficie de viñedo ecológico en España ha registrado un importante crecimiento durante los últimos años al sumar más de 30.000 hectáreas a este modelo de producción, lo que ha supuesto un incremento del 33% de la superficie total ecológica en cuatro años.

En total, España cuenta con más de 142.100 hectáreas de viñedo ecológico para vinificación, que equivalen al 15,3% de la superficie total de viñedo del país, y que posicionan a nuestro país en la primera potencia a nivel mundial en superficie de viñedo ecológico, según el informe sobre la importancia del sector vitivinícola en España elaborado por Analistas Financieros Internacionales (AFI), para la Interprofesional del Vino de España (OIVE).

Por comunidades autónomas destacan: Castilla-La Mancha, con 62.270 hectáreas; Cataluña, con 27.161, Comunidad Valenciana, con 16.692 y Murcia con 13.267. A continuación, Castilla y León con 10.499 hectáreas, Aragón con 2.550 y Extremadura con 1.889 ha. Por su parte, la producción ecológica es desarrollada por 1.334 bodegas y embotelladoras.



La mayor superficie destinada a cultivo ecológico responde también a la demanda y creciente sensibilización de los consumidores hacia los productos ecológicos, un reto también muy presente en la *Estrategia sector vitivinícola 2022-2027*, que tiene entre sus objetivos prioritarios alcanzar un 26% de viñedo ecológico en 2027, así como el Net Zero en 2035.



Susana García presenta la Estrategia Vitivinícola Española 2022-2027 en EE.UU.

La Directora de la Interprofesional del Vino de España (OIVE) anuncia ambiciosos objetivos para el vino español en el mercado internacional durante el ‘Simposium Unified Wine & Grape’ de Sacramento, una de las citas del vino más importantes en Estados Unidos

España ha sido el país invitado en la jornada central “Estado de la Industria” dentro del Simposium Unified Wine & Grape, una de las citas del vino más importantes en EE.UU. Este evento, considerado uno de los más relevantes en la esfera del vino a nivel mundial, congregó este año a más de 12.000 profesionales y más de 900 expositores, lo que subraya su magnitud y relevancia para los agentes del sector de todo el mundo. La intervención de Susana García, directora de la Interprofesional del Vino de España (OIVE), no solo destacó la importancia del vino como pilar económico y social para España, sino que también enfatizó el rol unificador de la Interprofesional en el sector. La estrategia delineada para el período 2022-2027 busca no solo consolidar a España como un referente vitivinícola tanto a nivel nacional como internacional, sino también aumentar su participación en el mercado global. Los objetivos son ambiciosos: recuperar cuota de valor en los mercados internacionales, pasando de un 8,3% actual a un 10,2%, e incrementar en un 40% el valor de los vinos españoles. Estas metas reflejan la aspiración de España por fortalecer su posición en un mercado competitivo, donde la calidad y la tradición son fundamentales.

García también proporcionó una panorámica sobre las tendencias actuales y dinámicas del sector, desde la producción hasta la comercialización, poniendo en relieve las fortalezas de España. El país no solo es líder en el mundo del vino gracias a su larga tradición y a la



calidad de su producción, sino que también posee un gran potencial turístico vinculado al sector. La riqueza gastronómica, cultural y la forma de vida mediterránea de España, con el vino como elemento central, atraen a un gran número de visitantes internacionales cada año.

La jornada fue moderada por Mike Veseth, editor de “The Wine Economist” y reconocido experto en los mercados internacionales del vino, lo que añadió un valor adicional al evento. El Simposium Unified Wine & Grape, celebrado anualmente en Sacramento, California, y organizado por la Sociedad Estadounidense de Enología y Viticultura junto con la Asociación de Viticultores de California, se ha consolidado como un espacio de encuentro imprescindible para profesionales del sector. Desde su creación en 1995, el simposio ha servido como plataforma para discutir los avances, desafíos y oportunidades en la industria del vino y la uva.

Este año, la presencia de España no solo reafirmó su posición como uno de los países más influyentes en el mundo vitivinícola, sino que también subrayó el compromiso del sector español con la innovación y la búsqueda de la excelencia. La estrategia a medio plazo presentada busca no solo mejorar la posición de España en los mercados internacionales sino también promover la sostenibilidad, la calidad y la diversidad de sus vinos. La industria vitivinícola española, con su rica herencia y su enfoque hacia el futuro, está bien posicionada para afrontar los retos del mercado global y seguir contribuyendo significativamente al tejido económico y cultural del país.

Evolución mensual campaña 2023/2024

Boletín mensual de análisis de mercados (OIVE)

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

Dicho informe se elabora a partir de los datos que mensualmente declaran todos los operadores al sistema INFOVI y enriquecido con otras fuentes, como los

datos de Aduanas para el caso de los datos de comercio exterior. Se cierra 2023 con una estimación de consumo nacional de vino de 9,64M hl, cifra un 0,5% superior a la registrada en 2022 (+47.130 hl).

En los cinco primeros meses de campaña, la producción de vino y mosto fue de 28,27M hl (-21,2% o 7,5M hl menos) y las existencias finales de vino y mosto, de 53,55M hl (-11% o 6,7M hl menos).

Producción

Infovi diciembre 23

28.271.709

hl de vino producidos en los cinco primeros meses de campaña (-21%), incluyendo a los productores de menos de 1.000 hl.

Con apenas producción en el mes de diciembre de 2023 (6.054 hl), la producción de vino en los cinco primeros meses de campaña se sitúa en los 28,3M hl, cifra un 21% inferior al mismo dato de la campaña anterior, o 7,5M hl menos. Los datos ampliados del INFOVI del mes de noviembre, incluían, además, la producción de mosto, que fue de 3,38M hl (-23%).

Existencias

Infovi diciembre 23

53.546.305

hl de vino y mosto a 31 de diciembre de 2023 (-11,2%)

Se redujeron en 6,7 millones hl respecto al mismo dato de la campaña anterior. De esos 53,5 millones hl, 48,4 millones corresponden a vino (-11,6% o 6,4 millones hl menos) y 5,1 millones hl, a mosto sin concentrar (-6,2%, o 0,3 millones hl menos).

Importaciones

OeMv noviembre 23

186.950

hl de vino (+12,2%) importados en los cuatro primeros meses de la campaña 2023/24.

Con datos de la AEAT disponibles hasta noviembre de 2023, España importó, en los cuatro primeros meses de campaña, 20.305 hl más que en el mismo periodo de la campaña anterior (+12,2%). En términos de valor, el aumento fue del 11,5%, hasta los 96,7M €, que suponen casi 10 millones € más.

Alcohol / Vinagre

Infovi diciembre 23

710.536

hl (-7,9%) se destinaron a destilería y vinagrería en los cinco primeros meses de la campaña 2023/24.

De esa cantidad, 596.283 hl fueron para elaboración de alcohol (-9,7%) y 114.253 hl (+2,8%), para la elaboración de vinagre.

Respecto a los cinco primeros meses de la campaña anterior, se han destinado 64.085 hl menos a la elaboración de alcohol y 3.158 hl más, a la elaboración de vinagre.

Mercado interior

Est. Infovi / OeMv diciembre 23

9.637.147

hl, es la estimación de consumo nacional de vino al cierre de 2023 (+0,5%).

Se cerró el pasado año con un aumento de la estimación de consumo nacional de vino del 0,5%, hasta los 9,64M hl, que suponen 47.130 hl más que en 2022.

Exportaciones

OeMv noviembre 23

6.904.679

hl exportados en los cuatro primeros meses de campaña (-6,6% o 488.577 hl menos).

Los datos de la AEAT disponibles hasta noviembre de 2023, muestran una caída de las exportaciones españolas de vino en volumen del 6,6%, dejándose de exportar 488.577 hl en los cuatro primeros meses de campaña, hasta los 6,9 millones hl. En términos de valor, se registró una caída del -5,6%, hasta los 1.001,9 M €, que suponen 59,5M € € menos que en los cuatro primeros meses de la campaña anterior.

Barcelona Wine Week cierra una edición récord y ampliará espacio en 2025

BWW BARCELONA WINE WEEK
THE SPANISH WINE EVENT

Barcelona Wine Week, el salón de referencia del vino español de calidad cierra puertas este miércoles en Fira de Barcelona con cifras récord: 952 bodegas de 73 Denominaciones de Origen y cerca de 21.000 visitantes profesionales, un 20% internacionales.

En total, durante el evento se han celebrado más de 12.000 reuniones de negocios entre empresas expositoras y los 1.000 grandes compradores nacionales y 650 importadores clave internacionales de países estratégicos como Estados Unidos, Alemania, Canadá, Países Bajos, Reino Unido o China, invitados por BWW en colaboración con ICEX.

Tras el éxito de su cuarta edición, que ha crecido un 15% tanto en cifra de expositores como en metraje, la mirada ya está puesta en la de 2025, en la que BWW ampliará su superficie para responder a la alta demanda de bodegas y visitantes profesionales, sin abandonar su emblemática ubicación en el recinto de Montjuïc de Fira de Barcelona. La próxima edición de BWW se celebrará del 3 al 5 de febrero de 2025.

Para el presidente del salón, Javier Pagés, “en solo cuatro ediciones, Barcelona Wine Week se ha convertido en una de las tres ferias del vino más relevantes de Europa. Este éxito de convocatoria nos obliga a redimensionarnos, a crecer para acoger más bodegas y más compradores, pero sin perder la esencia de exclusividad y calidad del evento.”

Durante tres días, se han servido más de 300.000 copas de vino para catar de grandes empresas como Matarromera, Pago de los Capellanes, Protos, Marqués del Atrio, Hammeken Cellars, Lan, La Rioja Alta, Araex, Juvé & Camps, Vicente Gandía, Freixenet o Vallformosa, así como de centenares de medianas y pequeñas bodegas agrupadas en Denominaciones de Origen y otros sellos de calidad. Las que han tenido mayor presencia han sido la DO Ribera del Duero, la

DOCa Rioja y la DO Cava, pero también otras como Priorat, Bierzo, Alicante, Mallorca, Jumilla, Cigales, Rías Baixas, Arlanza o Navarra. El salón también ha contado con más de 160 expertos, Masters of Wine, sumilleres, críticos y destacados elaboradores que han analizado los grandes retos y macro tendencias del sector. Desde la adaptación al cambio climático y los avances en sostenibilidad a la tendencia a utilizar recipientes singulares para elaborar el vino, más allá de la madera. Han participado reputados elaboradores, como Dominik Huber y Sara Pérez (D.O.Ca Priorat), Masters of Wine como Fernando Mora, Almudena Alberca y Tim Atkin o expertos como Peter Richards y Beth Willard.

Unidos por la sostenibilidad

BWW tiene un firme compromiso con la sostenibilidad del evento. En este sentido, el 70% del mobiliario y stands del salón se reutiliza y la moqueta es ecológica. Además, en colaboración con Ecovidrio, en esta edición se han recogido más de 17 toneladas de vidrio. El salón también recupera los tapones de corcho con la implicación del Institut Català del Suro y ha eliminado los plásticos de un solo uso. El evento cuenta con la colaboración de la Federación Española del Vino (FEV); el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA); el Ministerio de Industria, Comercio y Turismo; ICEX España Exportación e Inversiones y el Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural de la Generalitat de Catalunya. También recibe el apoyo de Cajamar, el grupo financiero referente de la banca cooperativa en España.

Roble americano vs europeo: ¿cuál da mejores vinos?

Diferencias clave entre las barricas americanas y europeas.



La elección entre barricas de roble europeo y americano es una consideración fundamental para los enólogos, ya que influye significativamente en el perfil aromático, el gusto y la textura del vino. La barrica de roble no es meramente un contenedor para el almacenamiento del vino; es una herramienta esencial en su elaboración, capaz de modificar su evolución a través de la introducción de oxígeno y la transformación de los polifenoles. Además, transfiere sustancias aromáticas y gustativas al vino durante su crianza.

Aunque históricamente se han utilizado diversas maderas para la fabricación de barricas, el roble se ha establecido como el material predilecto. Entre las numerosas especies de roble, solo unas pocas son seleccionadas para la tonelería, destacando entre ellas varias especies de roble americano y dos o tres especies de roble europeo.

La selección del tipo de roble, su origen, las técnicas de secado de la madera y el grado de tostado aplicado durante el proceso de fabricación son determinantes en la interacción de la barrica con el vino. Las toneleías contemporáneas se abastecen de roble de explotaciones forestales gestionadas de forma sostenible, donde los árboles, tras un largo periodo de crecimiento y maduración, son cuidadosamente seleccionados para la fabricación de barricas, utilizando solo la parte central del tronco, conocida como duramen.

Diferencias entre el roble americano y europeo

El roble americano, especialmente el *Quercus alba*, es muy apreciado por su densidad, resistencia y rigidez, cualidades que lo hacen ideal para el almacenamiento y transporte del vino. Además, este tipo de roble aporta al vino taninos gálicos, caracterizados por ser menos dulces y más ásperos, contribuyendo a un perfil aromático específico, donde predominan notas de vainilla, coco y especias dulces.

Por otro lado, el roble europeo, principalmente *Quercus petraea* y *Quercus robur*, es conocido por su mayor permeabilidad y porosidad, facilitando una óptima microoxigenación del vino, esencial para una evolución armoniosa. La madera europea enriquece el vino con taninos elágicos, que son más dulces y suaves, y aporta complejidad aromática con sutiles matices de frutas rojas, especias y una textura más sedosa.

La elección entre uno u otro tipo de roble dependerá del estilo de vino que se desee elaborar. Los vinos que buscan una mayor estructura y notas aromáticas intensas y especiadas pueden beneficiarse del uso de roble americano. Mientras tanto, aquellos que pretenden destacar por su elegancia, complejidad aromática y suavidad pueden encontrar en el roble europeo su mejor aliado.

La decisión entre barricas de roble americano y europeo es una cuestión de preferencia estilística y objetivos enológicos. Ambos tipos de roble ofrecen cualidades únicas que pueden realzar distintos aspectos del vino, desde su estructura y complejidad aromática hasta su textura y evolución. La elección adecuada de la madera de roble es, por tanto, un aspecto fundamental en la producción de vinos de alta calidad, reflejando la visión del enólogo y el carácter del viñedo.

Bacchus 2024

El aval de una selección mundial de catadores



Madrid reunirá un año más a un elenco con algunos de los más influyentes profesionales del mundo del vino a nivel nacional e internacional. La cita es Bacchus 2024, que se consolida en su veintidós edición como el más prestigioso de los certámenes de carácter vinícola que se celebran anualmente en España. *Masters of Wine*, sumilleres de algunos de los más prestigiosos restaurantes a nivel mundial, responsables de compras de grandes superficies e importadoras e influyentes comunicadores serán los encargados de evaluar entre el 16 y 18 de abril próximos la totalidad de vinos, vermúts y bebidas espirituosas de origen vitivinícola (aguardientes, brandies, piscos, singanis, grappas) inscritas a Bacchus 2024. Una colección de primeras espadas de la escena vinícola que avalarán con su conocimiento e independencia el palmarés de Bacchus 2024: *Grandes Bacchus de Oro*, *Bacchus de Oro* y *Bacchus de Plata*, una guía imprescindible para el consumidor a la hora de conocer las etiquetas cuya calidad es sobresaliente.

Nombres propios como los *Masters of Wine Sarah Jane Evans*, *Matthew Forster* o *Elizabeth Gabay* estarán acompañados por comunicadores como *Rick Fischer*, director del programa de vinos de España de la *Wine Scholar Guild*, el actualmente mejor sumiller del mundo, el letón *Raimonds Tomsons*, el mejor sumiller de Alemania, *Florian Ritcher*, o referentes por su poder de compra en grandes grupos de restauración mundial como los sumilleres *Emanuel Pesqueira* (*Head of Wine Gordon Ramsay Restaurants*), *Charlotte Page* (*Head of Wine Joel Robuchon International*), *Georgios Iordanidis* (*Head of Wine Annabel's Londres*) o *Paul Robineau* (*Executive Head Sommelier Groupe Gardinier*). Por parte nacional compradores de plataformas de tanta relevancia como *Vivino*, *Bodeboca* o *Lavinia*, comunicadoras como *Eva Vicens* o enólogos como *Ignacio de Miguel*, *Begoña Jovellar* o *Jorge Navascúes* completarán el exclusivo panel de catadores de Bacchus 2024.

Bacchus 2024 cierra sus inscripciones el próximo 15 de marzo. Registro online en www.concursobacchus.es. Más información acerca de Bacchus 2024 en info@uec.es y en el teléfono 914 293 477.

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación aborda con el sector del vino cuestiones de comercialización y revalorización

La directora general de Producciones y Mercados Agrarios, Ana Rodríguez Castaño, ha participado hoy en la reunión del comité mixto Organización Interprofesional del Vino de España (OIVE)-Conferencia Española de Consejos Reguladores (CECRV) en la que, entre otros asuntos de interés para el sector, se ha abordado la necesidad de revalorización y posicionamiento de los vinos españoles en los mercados internacionales, y de búsqueda de nuevos nichos y fórmulas de comercialización.



En el encuentro también se han planteado los problemas estructurales y coyunturales de equilibrio de mercado, y se ha puesto de manifiesto la dificultad para reducir los niveles de existencias para algunos tipos de vino en determinadas zonas de producción, tras la importante pérdida de ventas que supuso la pandemia. No obstante, en la reunión se ha valorado el crecimiento del 0,6% interanual a noviembre

de 2023 del consumo de vino en España, lo que supone un cambio de tendencia tras los descensos de los últimos años. La directora general ha informado de los trabajos conjuntos entre España, Francia e Italia, los grandes productores de vino de la UE, para la adecuación y ajuste de la intervención sectorial específica para el sector contemplada en la nueva Política Agraria Común (PAC).

La Gala anual de la guía de vinos Wine Up! entrega los premios a los mejores vinos, personalidad e institución del año 2023

Juan Vázquez Gancedo, director general de Bodegas Martín Códax, recogió el premio de “Personaje del año” en el sector del vino y la Unión Española de Catadores, el de Institución del año.

La guía de vino Wine Up! entregó los reconocimientos a los mejores vinos y destilados del año 2023 en la gala anual celebrada el pasado martes 5 de marzo en Albacete. En el mismo acto, se entregaron las menciones “personaje del año” a D. Juan Vázquez Gancedo, director general de Bodegas Martín Códax e Institución del año, con el que se reconoce la labor de la Unión Española de Catadores.

La gala fue presentada por el gastrónomo Álvaro de Miguel, presidida por D. Ramón Sáez Gómez, delegado de agricultura de la J. CC. De Castilla-La Mancha, acompañado por los concejales del ayuntamiento de Albacete, Dña. Lucrecia Rodríguez de Vera y D. Francisco Jesús Villahermosa Haro. La directora de la Fundación Castilla-La Mancha Tierra de Viñedos, Diana Granados, y representación de la enología regional con el presidente de la Asociación de Enología, Alfonso García Cámara, y el tesorero del colegio oficial de enología de Castilla-La Mancha, Luis Fernández Fernández. Además de bodegueros llegados de la mayoría de regiones productoras de España, desde Galicia hasta las islas Baleares.

Joaquín Parra, director de la guía Wine Up!, destacó que estos premios coinciden con el reconocimiento a la mejor guía de vinos de España como aval.

Las puntuaciones, y, por lo tanto, los resultados, son obtenidos en estricta cata ciega, por lo que la objetividad está asegurada. Además, ya se puede mirar a cualquier región productora sabiendo que se pueden encontrar vinos de la mayor calidad. Con respecto a los premios, realmente se refieren a dos guías, la anual publicada en abril y la de vinos monovarietales que se publica en octubre.

Destacó el papel fundamental que ha tenido el personaje del año, Juan Vázquez Gancedo, para el desarrollo de la vitivinicultura en Galicia en las últimas dos décadas, creando marca y con ello, generando riqueza. Con respecto a la Unión Española de Catadores, puso en valor su trayectoria y contribución al desarrollo y prestigio del sector vinícola español.

Fernando Gurucharri, presidente de la UEC, agradeció el premio, el primer reconocimiento que recibe la asociación en su larga historia.

Por su parte, Juan Vázquez Gancedo, destacó que, habiendo directivos de grandes corporaciones vitivinícolas en España, Wine Up! se fijara en el director de una cooperativa, poniendo precisamente en valor la importancia de las cooperativas como motor de la agricultura y generadoras de riqueza en el medio rural.

LISTA DE PREMIADOS:

PERSONAJE DEL AÑO:

D. JUAN VÁZQUEZ GANCEDO, Director General de Bodegas Martín Códax

INSTITUCIÓN DEL AÑO:

UNIÓN ESPAÑOLA DE CATADORES

BEST IN CLASS:

Nº 4 DEL TOP 100 - MEJORES VINOS DEL AÑO 2023
LALOMBA FINCA LADERO 2017 de LALOMBA (D.O.C. RIOJA)

Nº 1 Best In Class 2023 - Mejor vino blanco añadas 2022/2021
AVANCIA NOBLEZA GODELLO 2021 de Jorge Ordoñez & Co (D.O. VALDEORRAS)

Nº 1 Best In Class 2023 - Mejores Tintos añada 2022-2021
EL LINZE 2021 de DOMINIO DE EL LINZE (VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA)

Nº 1 Best In Class 2023 - Mejores Tintos añada 2020-2019
VIÑA PEDROSA RESERVA 2019 de BODEGAS HNOS. PÉREZ PASCUAS, S.L. (D.O. RIBERA DEL DUERO)

Nº 1 Best In Class 2023 - Mejor tinto añadas 2018 y anteriores
BLECUA 2016 de BLECUA (D.O. SOMONTANO)

Nº 1 Best In Class 2023 - Mejor Espumoso
TANTUM ERGO EXCLUSIVE 2012 de BODEGAS HISPANO SUIZAS (D.O. CAVA)

Nº 1 Best In Class 2023 - Mejor vino Rosado
IMPROMPTU ROSÉ 2022 de BODEGAS HISPANO SUIZAS (D.O. UTIEL REQUENA)

Nº 1 Best In Class 2023 - Mejor vino generoso
NOE PEDRO XIMENEZ MUY VIEJO V.O.R.S. de GONZALEZ BYASS (D.O. JEREZ)

Nº 1 Best In Class 2023 - Mejor Brandy
LEPANTO O.V. (Oloroso Viejo) de GONZALEZ BYASS (C.R.D.O. Brandy de Jerez)

Nº 1 Best In Class 2023 - Mejor compra de 6,01 a 12 euros
NECTAR PEDRO XIMÉNEZ de GONZALEZ BYASS (D.O. JEREZ)

Nº 1 Best In Class 2023 - Mejor compra de 12,01 a 20€
CLARIÓN DE VIÑAS DEL VERO 2018 de VIÑAS DEL VERO, S.A. (D.O. SOMONTANO)

Nº 1 Best In Class 2023 - Mejor compra de 20,01 a 30€
DE ALBERTO DORADO de Hijos de Alberto Gutiérrez, S.A. (BODEGAS DE ALBERTO) (D.O. RUEDA)

Nº 1 Best In Class 2023 - Mejor compra de 30,01 a 45€
VIÑA PEDROSA RESERVA 2019 de BODEGAS HNOS. PÉREZ PASCUAS, S.L. (D.O. RIBERA DEL DUERO)

MEJORES VINOS MONOVARIETALES (Por orden):

The Spanish Airén Monovarietal Wine Ambassador 2023
VERUM LAS TINADAS AIRÉN DE PIE FRANCO 2021 de BODEGAS Y VIÑEDOS VERUM (VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA)

The Spanish Albarin/Blanco legítimo Monovarietal Wine Ambassador 2023
ASTILLERO 2021 de BODEGAS EL PARAGUAS, S.L. (SIN D.O. NI IGP)

The Spanish Albillo Real Monovarietal Wine Ambassador 2023
ULTERIOR PARCELAS 7 Y 9 ALBILLO REAL 2018 de BODEGAS Y VIÑEDOS VERUM (VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA)

The Spanish Bobal Monovarietal Wine Ambassador 2023 - ex aequo
ILDANIA 2018 de La Niña de Cuenca Bodega & Viñedos (D.O. MANCHUELA)

The Spanish Bobal Monovarietal Wine Ambassador 2023 - ex aequo
BOBOS FINCA LA BORRACHA 2021 de BODEGAS HISPANO SUIZAS (D.O. UTIEL REQUENA)

The Spanish Cabernet Sauvignon Monovarietal Wine Ambassador 2023
JEAN LEON VINYA LE HAVRE CABERNET SAUVIGNON RESERVA 2018 de JEAN LEON (D.O. PENEDÉS)

The Spanish Chardonnay Monovarietal Wine Ambassador 2023
BLAS MUÑOZ CHARDONNAY 2021 de VIÑEDOS Y BODEGAS MUÑOZ, S.L. (VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA)

The Spanish Chenin Blanc Monovarietal Wine Ambassador 2023
RULEI VIÑA BARRACALLO RENQUES DE CHENIN 2019 de RULEI BY ADRIÁN MORENO LLORENTE (D.O.C. RIOJA)

The Spanish Espadeiro Monovarietal Wine Ambassador 2023
MANUEL D'AMARO ESPADEIRO 2016 de SEÑORÍO DE RUBIÓS (D.O. RIAS BAIXAS)



The Spanish Garnacha Blanca Monovarietal Wine Ambassador 2023
TROBALLA BLANCA 2022 de Mas Blanch i Jové SLU (D.O. COSTERS DEL SEGRE)

The Spanish Garnacha Peluda Monovarietal Wine Ambassador 2023
ARRAYÁN ROSADO DE GARNACHA 2022 de BODEGAS ARRAYÁN (D.O. MÉNTRIDA)

The Spanish Garnacha Tintorera Monovarietal Wine Ambassador 2023
TORRECASTILLO GARNACHA TINTORERA 2021 de BODEGAS TORRECASTILLO (D.O. JUMILLA)

The Spanish Godello Monovarietal Wine Ambassador 2023
AVANCIA NOBLEZA GODELLO 2022 de Bodegas Avancia (D.O. VALDEORRAS)

The Spanish Malbec Monovarietal Wine Ambassador 2023
L'AME MALBEC 2017 de ALTOLANDON (D.O. MANCHUELA)

The Spanish Malvasía Monovarietal Wine Ambassador 2023
VERUM MALVASÍA 2022 de BODEGAS Y VIÑEDOS VERUM (VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA)

The Spanish Manto Negro Monovarietal Wine Ambassador 2023
RAF 110 2019 de VINS NADAL, S.L. (D.O. BINISSALEM MALLORCA)

The Spanish Mazuelo/Cariñena/Samsó Monovarietal Wine Ambassador 2023
VILLOTA MAZUELO 2021 de VILLOTA (D.O.C. RIOJA)

The Spanish Mencía Monovarietal Wine Ambassador 2023
EL ORIGEN 2018 de SOTO DEL VICARIO (D.O. BIERZO)

The Spanish Merseguera Monovarietal Wine Ambassador 2023
CALAGATA MERSEGUERA 2022 de BODEGA CaLaGata (D.O. UTIEL REQUENA)

The Spanish Monastrell Monovarietal Wine Ambassador 2023
MURI VETERES VIÑEDOS SINGULARES 2020 de BODEGAS CARCHELO (D.O. JUMILLA)

The Spanish Moravia Dulce/Crujidera Monovarietal Wine Ambassador 2023
PUENTE DE RUS MORAVIO 2022 de Bodegas Puente de Rus (Coop. Ntra. Sra. de Rus) (D.O. LA MANCHA)

The Spanish Moscatel de Alejandría Monovarietal Wine Ambassador 2023
Nº 4 ESENCIA 2015 de Jorge Ordoñez & Co (VINO DE MESA)

The Spanish Moscatel de Grano Menudo Monovarietal Wine Ambassador 2023
ELVIRA MOSCATEL GRANO MENUDO 2020 de XOLAYR (SIN D.O. NI IGP)

The Spanish Moscatel Monovarietal Wine Ambassador 2023
TARABILLA 2021 de DELGADO ZULETA, S.A. (SIN D.O. NI IGP)

The Spanish Palomino Monovarietal Wine Ambassador 2023
DEL DUQUE AMONTILLADO VIEJO V.O.R.S. de GONZALEZ BYASS (D.O. JEREZ)

The Spanish Pedral Monovarietal Wine Ambassador 2023
MANUEL D'AMARO PEDRAL 2015 de SEÑORÍO DE RUBIÓS (D.O. RIAS BAIXAS)

The Spanish Pedro Ximénez Monovarietal Wine Ambassador 2023
NOE PEDRO XIMENEZ MUY VIEJO V.O.R.S. de GONZALEZ BYASS (D.O. JEREZ)

The Spanish Petit Manseng Monovarietal Wine Ambassador 2023
BIODIVERSO WHITE 2019 de ALTOLANDON (D.O. MANCHUELA)

The Spanish Petit Verdot Monovarietal Wine Ambassador 2023
DOMINIO DEL PRIOR PETIT VERDOT 2016 de FINCA EL REFUGIO (VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA)

The Spanish Pinot Noir Monovarietal Wine Ambassador 2023
IMPROMPTU ROSÉ 2022 de BODEGAS HISPANO SUIZAS (D.O. UTIEL REQUENA)

The Spanish Riesling Monovarietal Wine Ambassador 2023
CALAGATA RIESLING 2022 de BODEGA CaLaGata (SIN D.O. NI IGP)

The Spanish Sauvignon Blanc Monovarietal Wine Ambassador 2023
IMPROMPTU SAUVIGNON BLANC 2022 de BODEGAS HISPANO SUIZAS (D.O. UTIEL REQUENA)

The Spanish Syrah Monovarietal Wine Ambassador 2023
CERRO DEL LOBO 2020 de FINCA RIO NEGRO (VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA)



The Spanish Tinta de Toro Monovarietal Wine Ambassador 2023
VATÁN 2020 de Jorge Ordoñez & Co (D.O. TORO)

The Spanish Tintilla de Rota Monovarietal Wine Ambassador 2023
FINCA MONCLOA TINTILLA DE ROTA DULCE 2019 de FINCA MONCLOA (VINO DE LA TIERRA DE CADIZ)

The Spanish Tinto Velasco Monovarietal Wine Ambassador 2023
ULTERIOR PARCELA 10 TINTO VELASCO 2017 de BODEGAS Y VIÑEDOS VERUM (VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA)

The Spanish Treixadura Monovarietal Wine Ambassador 2023
FAI UN SOL DE CARALLO 2019 de BODEGAS EL PARAGUAS, S.L. (D.O. RIBEIRO)

The Spanish Verdejo Monovarietal Wine Ambassador 2023
OSSIAN 2020 de Ossian Vides y Vinos, S.L. (Alma Carravejas) ()

The Spanish Vigiiega Monovarietal Wine Ambassador 2023
ELVIRA VIGIRIEGA 2020 de XOLAYR (SIN D.O. NI IGP)

The Spanish Viognier Monovarietal Wine Ambassador 2023
VALLEGARCÍA VIOGNIER 2020 de PAGO DE VALLEGARCIA, S.A. (VALLEGARCÍA D.O.P.)

The Spanish Xarel-lo Monovarietal Wine Ambassador 2023
ALBERT DE VILARNAU FERMENTADO EN CASTAÑO ORGÁNICO 2016 de CAVAS VILARNAU (D.O. CAVA)

EKINSA Equipamientos Industriales

En Ekinsa llevamos más de 40 años trabajando en la fabricación de sistemas de lavado a presión y tratamiento de barricas.

Trabajando en continua evolución para alcanzar la máxima calidad, hemos conseguido posicionarnos en el nº 1 a nivel mundial de sistemas automáticos de limpieza de barricas a todos los niveles.

Uno de los puntos fuertes de nuestros sistemas son nuestras **cañas de lavado y cabezales rotativos multidireccionales EK22 5ª generación**, diseñados para limpiar con cuidado y esmero todo tipo de barricas.

Todos nuestros equipos están fabricados con este sistema, construido en acero inoxidable 316 y disponible en diferentes dimensiones con el fin de adecuarlo a cualquier tipo de medida de barrica y fudre de madera.

Fabricados de forma homogénea para facilitar la entrada por el agujero de la barrica, estos cabezales permiten realizar una limpieza mucho más eficiente, sostenible y económica que con la utilización de cualquier otro sistema.

Componentes de nuestro cabezal rotativo multidireccional EK22 5º generación:

- Cabeza, redondeada o cónica.
- Caña de eje hueco para la circulación de vapor y de agua a alta presión.

- Cabeza rotativa tallada con asiento cónico para la rotación.

- Piñón de tallado cónico de giro de eje de salida de alta presión.

- Eje de salida de alta presión con alojamiento de tóricas para alta presión y temperatura y arandelas de nylon para rotación.

El proceso de limpieza realizado con nuestros cabezales multidireccionales consiste en:

- 1 - Ligero enjuague de la barrica con agua fría/caliente para limpiar la pigmentación de la madera internamente.
- 2 - Lavado con agua caliente (85º) a alta presión, vaporizado del interior de la barrica.
- 3 - Para finalizar, enjuagado de la barrica a base de ozono disuelto en agua aprovechando que el poro de la duela se encuentra completamente abierto por la alta temperatura alcanzada y listo para recibir las microburbujas del agua ozonizada, terminando el ciclo de lavado e higienizado óptimo y sin castigar la barrica ni influir sobre la calidad de la misma, restableciendo taninos y aromas y el contacto de la madera con el vino.



Análisis de sarmientos de vid; la primera imagen a tener en cuenta para diseñar la campaña siguiente

Chillou Opale*, Nicolato Tommaso*, Renouf Vincent*, Eduardo Leiva**
y Antonio Palacios**; *Excell France y **Laboratorio Excell Ibérica
www.excelliberica.com.; C/ Planillo Nº12, 26006 Logroño - La Rioja. Tel: 941 445 106

INTRODUCCIÓN

El fin del periodo vegetativo corresponde a la caída de las hojas, generalmente en el mes de noviembre, cuando ocurren las primeras heladas. La viña entra en reposo vegetativo para despertar la primavera siguiente. Para iniciar un nuevo ciclo, la vid deberá movilizar las reservas acumuladas durante la temporada anterior.

El análisis de sarmientos proporciona información precisa sobre el contenido de los distintos elementos acumulados en la madera del año, y medir así la calidad de las reservas. Es a la vez una evaluación del año transcurrido y pone de manifiesto las posibles limitaciones de absorción de las raíces o el bloqueo de la fotosíntesis durante el ciclo vegetativo. Es también, sobre todo, una primera foto y una indicación importante del estado nutricional al inicio de siguiente ciclo. Analizando los sarmientos, puede empezarse a pensar en el itinerario vitícola de la próxima temporada y optimizar su plan de fertilización o reflexionar sobre su estrategia de poda.

MACRO Y OLIGO-ELEMENTOS PRESENTES EN EL SARMIENTO:

Los sarmientos de vid contienen los siguientes elementos principales: nitrógeno (N), fósforo (P) y potasio (K), oligo-elementos (Ca, Mg, Mn, B, Fe, Zn) y fuentes de carbono de diferentes formas. Estos elementos se han acumulado a lo largo del ciclo vegetativo y, por tanto, reflejan la capacidad de asimilación de la planta durante la última campaña. El contenido de cada elemento y oligoelemento es un criterio útil de evaluación, los estándares dependen de la variedad de uva, el portainjerto y el vigor general de la vid. Pero son las relaciones de equilibrio las que nos permiten comprender los bloqueos que puedan producirse. Nos fijamos principalmente en los equilibrios entre nitrógeno, potasio, magnesio y calcio, pero todos los elementos pueden ser reveladores de informaciones útiles en función del problema.

Cada análisis debe estudiarse a la luz del resto de la información conocida sobre la parcela (observaciones sobre el terreno, análisis del suelo y de las hojas junto del material genético). El análisis de sarmiento también pone de manifiesto factores medioambientales específicos, como un contexto hídrico desfavorable (falta o exceso de agua), desequilibrio ácido-básico, presencia de una cepa desequilibrada o senescente...

EL SARMIENTO COMO INDICADOR DEL ALMACENAMIENTO DE RESERVAS :

Alrededor de la floración, la vid se vuelve autótrofa, su fotosíntesis es suficiente para satisfacer sus necesidades de carbono e incluso para empezar a reponer sus reservas. Por lo tanto, habrá una acumulación de azúcares hasta el final de la eficiencia del sistema foliar. En este momento, también, la mineralización del nitrógeno en el suelo es suficiente para satisfacer las necesidades de la vid, que ya no necesita recuperar nitrógeno de sus reservas.



Los sustratos sintetizados por la vid pueden ser necesarios para tres tipos principales de metabolismos, clasificados por orden de prioridad y regulados por el equilibrio hormonal:

1. Crecimiento, producción de brotes y hojas.
2. Cuajado y maduración de los frutos.
3. Almacenamiento para el año siguiente.

Por lo tanto, la acumulación de reservas será más bien baja desde la floración hasta el envero, luego más alta a partir del envero y continuará después de la cosecha hasta la caída de las hojas. Los elementos se acumulan en las partes lignificadas: madera, raíces y tronco. La dinámica de almacenamiento en la madera y en las raíces está correlacionada, por lo que el análisis de sarmientos ofrece una visión global, sin necesidad de tomar muestras de los distintos órganos de almacenamiento de la planta.

El almacenamiento se verá influido sobre todo por la carga de la uva (la relación hoja/fruto influye en la acumulación hasta el momento de la maduración) y las condiciones después de la cosecha (estado de la vegetación, luz y temperatura). La calidad de las reservas de la vid se estima midiendo dos elementos principales: nitrógeno y azúcares.

La principal forma de reserva de carbono es el almidón, conocido como “azúcar ligado”, cuyo 90% se almacena en las raíces. También encontramos azúcares libres (fructosa, glucosa y sacarosa).

El nitrógeno y los azúcares tienen diferentes funciones:

- **La resistencia a las heladas durante el invierno:** desde la caída de las hojas hasta la brotación, una parte del almidón se hidrolizará progresivamente para mantener una concentración de azúcar libre en la savia, lo que permitirá a la vid soportar las temperaturas bajo cero durante el invierno.

- **Apoyo nutricional:** La brotación corresponde al inicio del periodo vegetativo de la vid, con las yemas que salen del letargo para producir las primeras hojas. Bajo el suelo también se producen cambios y el sistema radicular crea las raicillas, las cuales son las encargadas de absorber elementos minerales del suelo. Desde la brotación hasta la floración, la vid es heterótrofa, no ha desarrollado suficientemente su sistema foliar para asegurar su propia nutrición de carbono mediante la fotosíntesis, y su sistema radicular para absorber los elementos minerales indispensables para su crecimiento. Por tanto, sus recursos se movilizarán a través de sus reservas.

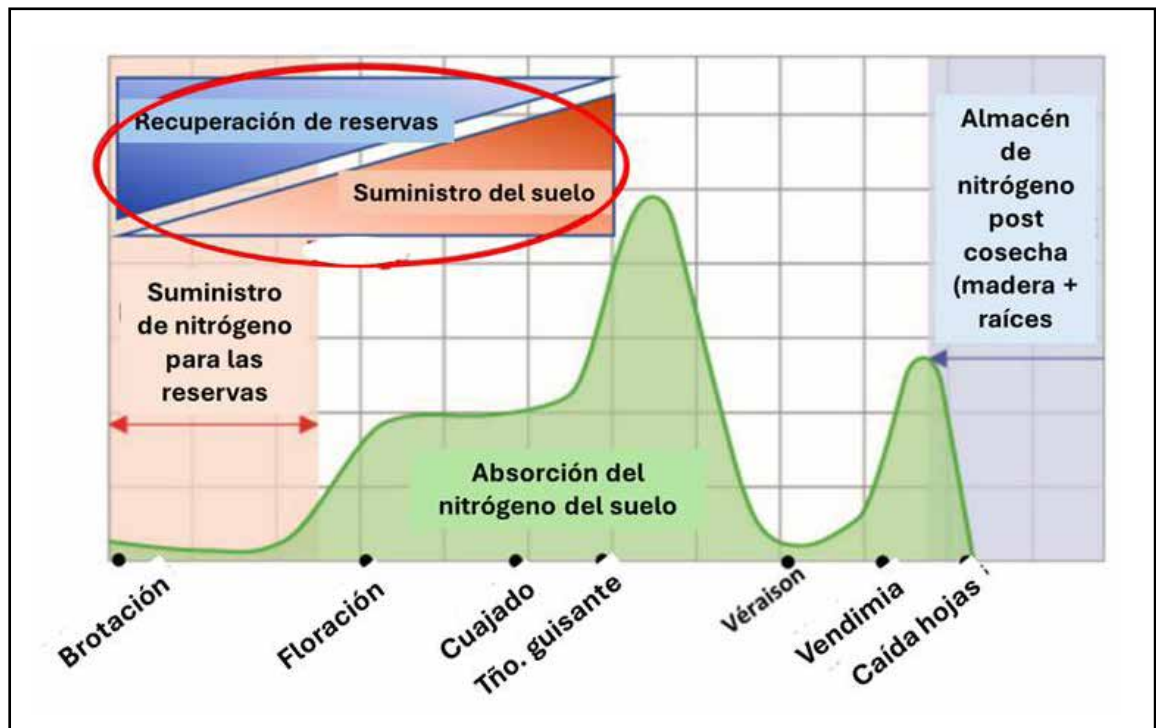


Figura 1: Boletín técnico Romain Baillon <https://www.produire-bio.fr/articles-pratiques/lazote-de-la-vigne-au-mout/> (texto traducido: recuperación de reservas/suministro por el suelo; embalsado; suministro del nitrógeno por las reservas; absorción del nitrógeno del suelo; estocaje del nitrógeno postcosecha (madera + raíces; brotación, floración, cuajado, tamaño guisante, envero, vendimia, caída de las hojas)

- **Resiliencia frente a los riesgos climáticos:**

La calidad de estas reservas confiere a la planta resiliencia ante un acontecimiento climático que pueda destruir sus órganos anuales (heladas, granizo, suelo pobre, etc). La vid puede entonces recurrir a sus reservas para volver a crecer.

- **El rol que juega en la fertilidad de la planta:**

Varios estudios han demostrado que la disponibilidad de azúcares influye en la floración de ese año, pero también en la del año siguiente:

El corrimiento del racimo puede estar relacionado con una carencia de hidratos de carbono en la fase de botón floral separado. Las variedades de uva menos sensibles al corrimiento tienen un metabolismo particular que les permite conservar el almidón para ser menos dependientes de los factores externos en cuanto a la cantidad de carbohidratos disponibles. La inducción de los botones florales del año siguiente también tiene lugar en el momento de la floración del año "n". Por lo tanto, una carencia en este momento también repercutiría en la iniciación floral del año "n+1".

CONCLUSIONES:

En definitiva, seguimos sabiendo muy poco sobre los mecanismos que determinan cómo almacena las reservas la vid, especialmente durante el invierno y comienzo de la primavera, aunque las consecuencias de una mala carga energética están bien descritas y se conocen las principales causas.

El análisis de sarmientos, así como otras estructuras vegetales como hojas y peciolo, al final de la campaña permite evaluar el estado nutricional de la

planta para saber qué apoyo, en su caso, aportar al inicio de la campaña siguiente, anticipándose a las variaciones de rendimiento de uva año tras año y mejorando el itinerario vitícola técnico para adaptarlo a las condiciones de cada parcela en particular.

Este análisis de sarmientos no puede sustituirse por un análisis del suelo, que sólo proporciona información sobre el entorno de la planta. Del mismo modo, un análisis foliar o de bayas es más adecuado para evaluar la calidad del crecimiento y la fructificación a lo largo del ciclo vegetativo de la vid y de la cosecha, pero siguen sin dar ninguna información sobre el potencial de la cosecha del año siguiente. En definitiva, cada análisis realizado en suelo, sarmientos, uva y vino complementa a los demás, aportando información adicional en cada uno de los pasos de la transformación completa de un viñedo en su vino.

BIBLIOGRAFÍA:

- Ballester-Olmos, J.F.; Collado, F.; Marina, G. (2002). Sustratos de cultivo en alveolos, macetas y contenedores, en: Nuevas tecnologías en la viverística de plantas ornamentales. Editorial Llig. Valencia: 149-164.
- Doring, H.; Alleweldt, G.; (1980): Effects of plant hormones on phloem transport in grapevines. Ber. Dt. Bot. Ges. 93, 339-347.
- Hale, C. R.; Weaver, R. J.; (1962): The effect of developmental stage on direction of translocation of photosynthate in Vitis idnifera. Hilgardia 33, 87-131.
- Mendivil Giro, Manuel Antonio; (2010). «Análisis de las posibilidades de aprovechamiento del sarmiento de vid». Trabajos presentados con motivo del VII Foro Mundial del Vino: [recurso electrónico]. Logroño, La Rioja, España, 12, 13, y 14 de mayo de 2010, Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural, 2010, p. 112.

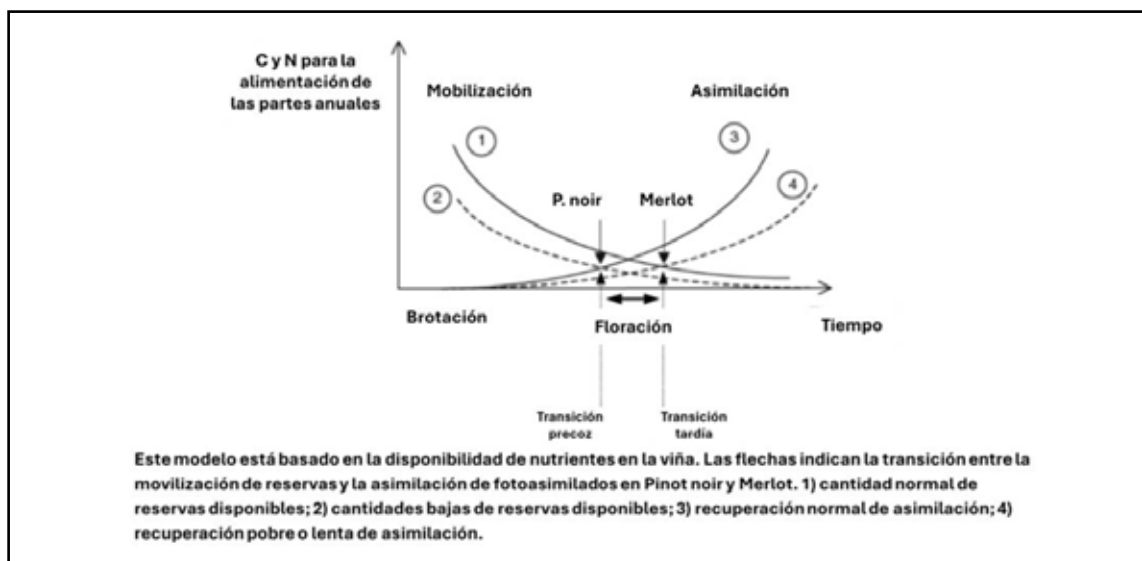


Figura 2: . Gaël Lebon. Importance des glucides lors de la floraison chez la vigne (Vitis vinifera L.). Exemples de cépages présentant une sensibilité différente à la coulure. Physiologie [q-bio.TO]. Université de Reims – Champagne Ardenne, 2005. Français. NNT: .tel-00011670.

Fusión Vínica: 15 años contigo

El 12 de marzo de 2009, en plena crisis económica, se plasmó la decisión que habíamos tomado de crear Fusión Vínica, una empresa dedicada a asesorar y proveer a las bodegas en la elaboración de sus vinos.



Elegimos el nombre de “fusión” en una inspiración que quería aglutinar en el mismo proyecto la experiencia acumulada de dos profesionales con vidas paralelas en el sector. Pero también con la idea de transmitir tanto a nuestros clientes, proveedores y colaboradores aquello que reflejamos desde el inicio en nuestra visión: *Ser un proveedor total y contribuir a cubrir las necesidades de nuestros clientes en la elaboración y mejora de sus productos.*

Hoy, 15 años después, podemos decir orgullosos que hemos colaborado en la elaboración de algunos de los grandes y extraordinarios vinos que se producen en este país. Bien sean tiradas pequeñas o no tanto, con un papel muy secundario o con protocolos completos, nuestra experiencia técnica se ha ligado a todo tipo de vinos en diversas regiones España.

El nuestro coincide con otro redondo y no menos importante: el 75º aniversario de DAL CIN, a quien representamos, lo cual supone un motivo más para celebrar con vosotros. Dal Cin es el vivo ejemplo de una empresa de espíritu familiar y de carácter fuertemente innovativo, siempre investigando cómo mejorar las propuestas técnicas para afrontar los problemas de nuestro sector. Para nosotros es un orgullo distribuirlos en nuestro país. Durante este tiempo de colaboración entre ambas empresas nuevos proyectos han surgido: hemos avanzado en el conocimiento de los defectos y evolución de los vinos



blancos y rosados, hemos trabajado en la mejora de algunos procesos, en la conservación de los vinos con menores cantidades de sulfitos, en la selección de microorganismos o en la aplicación de la tecnología que se utiliza en las bodegas. Resultados que algunos de vosotros conocéis.

Nada de esto sería posible sin la inestimable aportación de quienes forman o han formado parte de este proyecto durante todo este tiempo. Gracias a nuestros clientes por haber confiado en nosotros y a nuestros proveedores, equipo interno y colaboradores por habernos dado el soporte necesario para llegar hasta donde hoy estamos. Recientemente nos hemos trasladado a unas nuevas instalaciones, más modernas y mejor preparadas. También hemos ampliado y mejorado nuestro equipo, tanto propio como de colaboradores. Todo ello para seguir creciendo.

Para nosotros, estos 15 años sólo ha sido el comienzo de lo que esperamos sea un largo camino, en el que nos sentimos con la fuerza que nos da vuestro apoyo y en la que queremos seguir apostando por la calidad y mejora diaria. Os queremos agradecer todo lo vivido, con el deseo de que continúeis confiando en nosotros muchos años más.

Gracias a todos.

Efecto sobre la estabilidad coloidal de los vinos tintos de algunos tratamientos sustrativos y aditivos

El estudio se centró en la eficacia de algunos aditivos y coadyuvantes enológicos sobre la estabilidad coloidal de los vinos tintos, un requisito importante para mejorar la estabilidad del color en el tiempo y para reducir los riesgos de la aparición de turbidez en los vinos embotellados.

Los vinos son soluciones hidroalcohólicas y también dispersiones coloidales. En los vinos tintos están presentes coloides, macromoléculas y agregados de moléculas, cuyas propiedades dependen de su tamaño. Se trata de proteínas, polisacáridos y compuestos polifenólicos agregados. Durante un trabajo reciente (Marazzi *et al.*, 2021) se ha verificado la presencia en el vino de coloides formados por polisacáridos, proteínas y compuestos fenólicos y otros en los que las proteínas estaban ausentes.

Las dispersiones coloidales pueden mantenerse estables en el tiempo y los vinos conservarse limpios, o pueden volverse inestables y provocar la aparición de agregados entre coloides que pueden permanecer en suspensión (vinos turbios) o precipitar formando un depósito. En los vinos tintos, la precipitación de coloides es una de las causas de pérdida de materia colorante

Para estabilizar los vinos frente a las precipitaciones coloidales se pueden efectuar tratamientos de clarificación con coadyuvantes capaces de eliminar del vino los compuestos responsables de la inestabilidad coloidal, como polifenoles agregados y/o proteínas, o se pueden añadir aditivos capaces de actuar como coloides protectores.

En el transcurso de este trabajo se verificó el efecto de algunos tratamientos de clarificación con coadyuvantes enológicos y la adición de aditivos sobre la estabilidad coloidal de 3 vinos tintos inestables. Por exigencias de brevedad, en este artículo han sido presentados los resultados relativos a un solo vino.

La evaluación del grado de inestabilidad/estabilidad de los vinos se llevó midiendo la turbidez de los vinos después de permanecer 48 horas a 4 °C (test de inestabilidad coloidal) y tras la permanencia durante 24

horas y 7 días a 40 °C (Shock test). Las bajas temperaturas, en presencia de complejos coloidales inestables, ni provoca la reducción de la solubilidad facilitando la agregación y engrosamiento ni originando el aumento de turbidez del vino.

Con el test de alta temperatura, sí se busca simular la inestabilidad provocada por el calentamiento que pueda producirse durante el transporte de larga distancia.

EXPERIMENTACIÓN E INVESTIGACIÓN

Documento de empresa

Materiales y método

La experiencia se ha relizado sobre un vino Barbera cosecha 2019 con inestabilidad coloidal. Las pruebas se han efectuado después de aproximadamente 2,5 – 3 meses desde el final de la fermentación alcohólica. El vino había realizado la fermentación maloláctica y había sido estabilizado frente a la precipitación tartárico sin empleo de frío.

El vino de Barberá presentaba un contenido de alcohol igual a 12,77%, un pH de 3,62 y una acidez total de 4,95 g/L. El contenido en antocianinas totales, flavonoides totales y proantocianidinas fue respectivamente de 318, 1717 y 925 mg/L, la intensidad colorante (E420+E520) era igual a 0,67 a.u.(IC=6,7) y la tonalidad colorante (E420/E520) igual a 0,61 a.u. (*)

(*) Téngase en cuenta que los valores están referidos a la suma de las absorbancias a 420 y 520 en una cubeta de 1 mm.

TAB.1- Relación de productos enológicos utilizados para las pruebas de clarificación: dosis y modo de empleo.

Prodotti enologici	Tesi	Dose (g/hL)	Modalità di impiego
Bentonite calcica	Ben_Ca	50	Sospensione al 10% in acqua
Bentonite sodica	Ben_Na	50	Sospensione al 10% in acqua
Carbossimetilcellulosa	CMC	10	Dispersione in poco vino
Gelatina nebulizzata	Gel_fr	10	Soluzione al 10% in acqua fredda
Gelatina oro	Gel_cal	10	Soluzione al 2% in acqua cald
Ittiocolia	Ittcolia	2	Soluzione all'1% in acqua
Chitosano	Chitosano	10	Sospensione al 5% in acqua
PVI/PVP	PVIPVP	20	Dispersione in poco vino

TAB.2- Relación de aditivos añadidos al vino: dosis y modo de empleo.

Additivi	Tesi	Dose (g/hL)	Modalità di impiego
Gomma Kordofan	Gomma K	25	Soluzione al 20% in acqua
Mannoproteina 1	Mannopr 1	15	Dispersione in poco vino
Mannoproteina 2	Mannopr 2	15	Dispersione in poco vino
Polimero naturale	PolNat	10	Soluzione al 2% in acqua

Las dosis de empleo y el modo de empleo de los clarificantes están representados en la Tab.1. Transcurridos 3 días de tratamiento el vino ha sido trasegado, filtrado con filtro de 3 μ y embotellado.

Además, se han realizado otros 4 test añadiendo respectivamente Goma arábica Kordofán (goma K), manoproteína1 (Mannopr1) y Manoproteína2 (Mannopr2) y una última con un polímero natural de naturaleza polisacárida (PolNat). En la Tabla 2 se informan sobre las dosis y modo de aplicación de estos aditivos empleados. Tras aproximadamente 48 horas de las adiciones, los vinos fueron filtrados con filtro de 3 μ m y embotellados.

Finalmente, se preparó una test con el vino testigo, el cual se filtró igualmente a 3 μ m y se embotelló. Todas las botellas se han conservado en cámara termostática a una temperatura de 20°C.

Después de 48 horas desde el embotellado y tras 3 y 6 meses en botella los vinos han sido analizados. Algunos controles se repitieron después de 12 meses. Los controles analíticos han contemplado el contenido de antocianinas y proantocianidinas totales (Di Stéfano et al., 1989) y el color de los vinos.

Además, se ha evaluado la turbidez del vino tal cual está y verificada la presencia de depósitos en botella. Se ha realizado el test de estabilidad coloidal (4°C durante 48 horas) (Bosso et al., 2020) y un test de choque (Shock test) (40° C durante 24 horas y 7 días). La prueba de estabilidad coloidal consiste en la medida de la turbidez inicial (NTU) de los vinos y filtrarlos a 0,45 μ m cuando la turbidez es superior a 2 NTU; y luego conservarlos a 4°C durante 48 h.



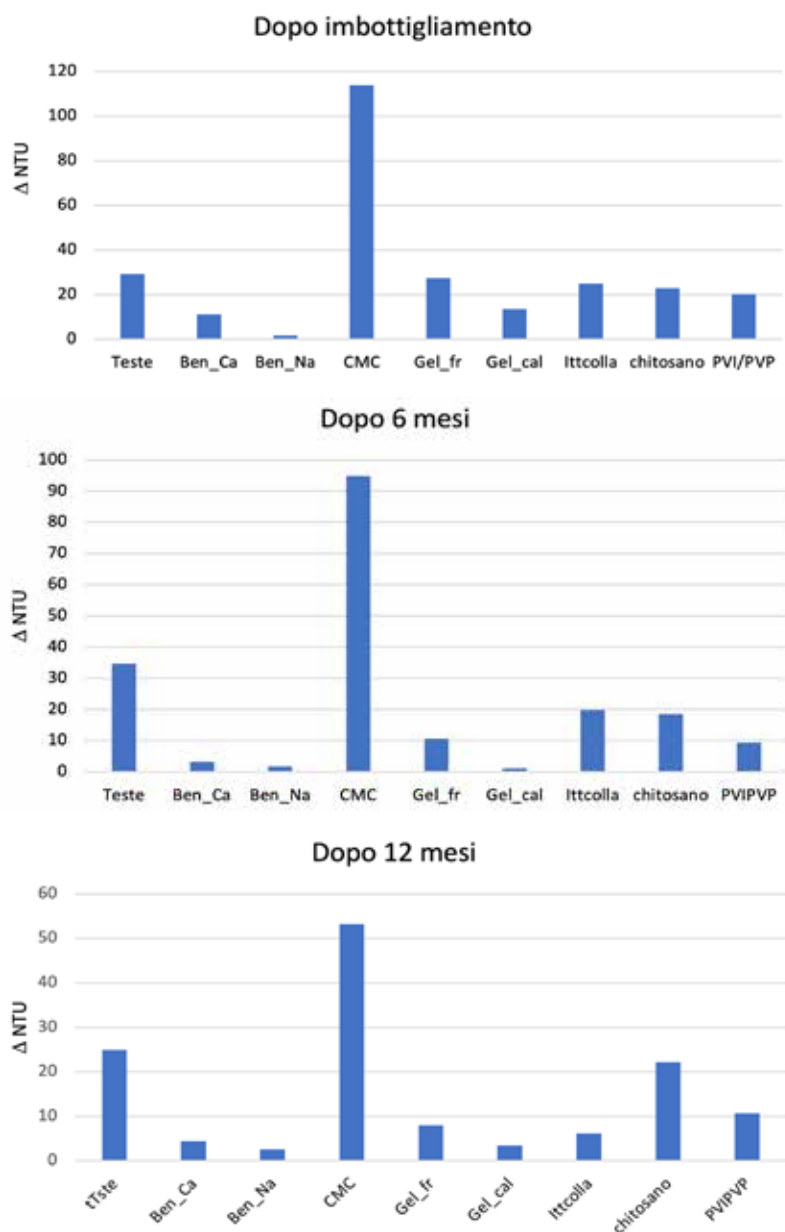
La medición se repite al final del test; si el aumento de turbidez resulta mayor a 2 NTU el vino debe considerarse inestable. La prueba de choque consiste en medir la turbidez inicial (NTU) de los vinos y filtrarlos

a 0,45 μm cuando la turbidez supera 2 NTU; luego conservarlos a 4 $^{\circ}\text{C}$ durante 24 horas y 7 días. La medida NTU se repite al final del test, si el aumento de turbidez es mayor a 2 NTU el vino debe considerarse inestable.

Resultados y discusión

Coadyuvantes enológicos

Fig.1 – Resultados del test de estabilidad coloidal (conservación del vino a 4 $^{\circ}\text{C}$ durante 48 horas) sobre vino Barbera sometido a clarificación con algunos productos enológicos. El parámetro ΔNTU representa la variación de turbidez del vino después del test



El objetivo de la prueba fue comparar la eficacia sobre la estabilización coloidal de los vinos tintos de algunos tratamientos clarificantes. Han sido probados algunos clarificantes clásicos, utilizados para la eliminación de los principales componentes de la fracción coloidal, proteínas y compuestos polifenólicos (pigmentos poliméricos y taninos condensados),

tales como bentonitas (sódica y cálcica), las gelatinas (solubles en frío y en caliente), la ictiocola y el PVI/PVP. También fueron empleados quitosano y carboximetilcelulosa (CMC). En esta prueba, la CMC ha estado incluida deliberadamente entre los coadyuvantes enológicos, a pesar de ser un aditivo para la prevención de la precipitación tartárica.

Durante trabajos anteriores (Moutounet et al., 2010) se ha observado que la adición de este producto con frecuencia determinaba inestabilidad y formación de turbidez y depósitos en los vinos tintos y que esta inestabilidad se debía a la interacción de la CMC con la fracción proteica (Claus et al., 2014). La adición de CMC a los vinos tintos ha sido, por lo tanto, efectuada para comprobar si, en los vinos con inestabilidad

coloidal, esto causaba un rápido enturbiamiento, seguido de la precipitación de la fracción inestable, actuando como coadyuvante. En la Fig. 1 se muestran los valores del test de inestabilidad coloidal (ver Materiales y métodos) del vino Barberá testigo y de los tests tratados con clarificantes, realizadas después del embotellado y después de 6 y 12 meses de conservación.

Fig.2 – Variación de la turbidez (parámetro NTU) del vino Barbera, sometido a clarificación con algunos productos enológicos, durante la conservación en botella.

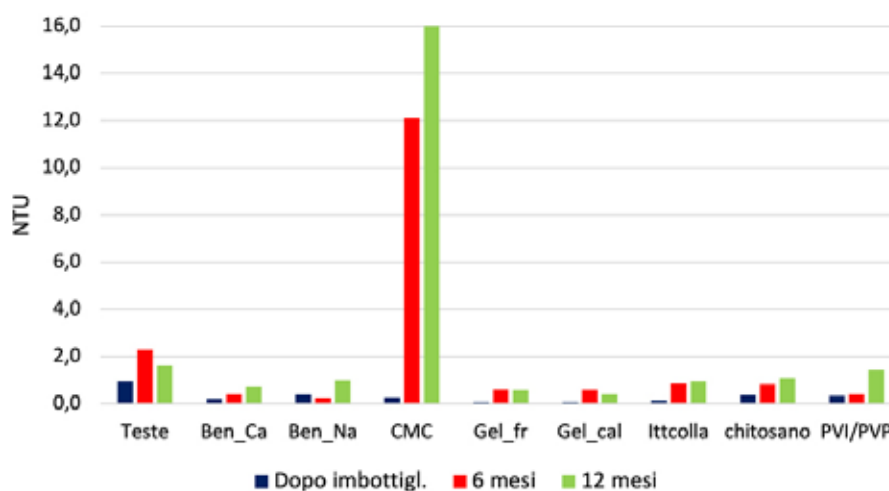
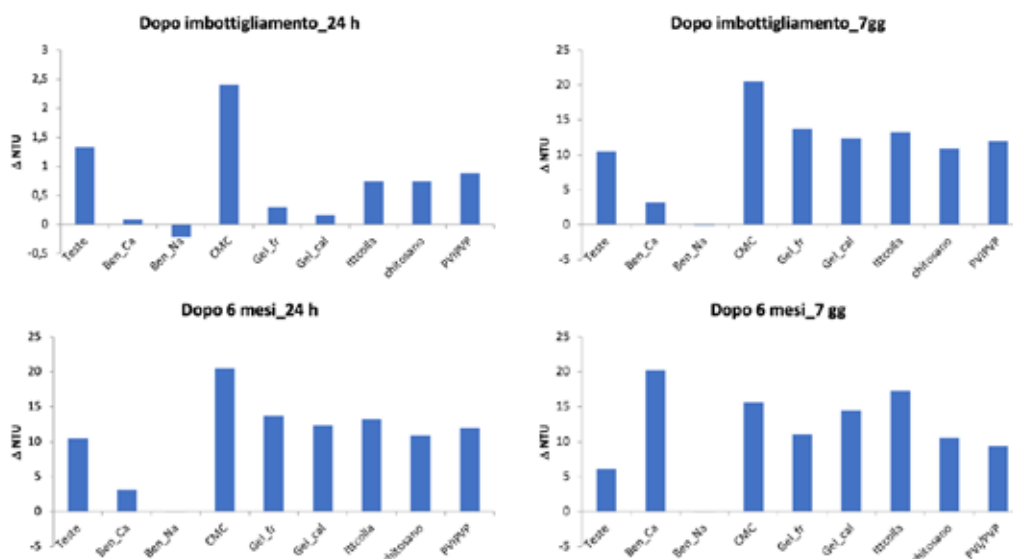


Fig.3 – Resultados del “shock test” (conservación del vino a 40°C durante 24 horas y 7 días) sobre vino Barbera sometido a clarificación con distintos productos enológicos. El parámetro Δ NTU expresa la variación de la turbidez de la muestra tras el test





Se observó (Fig. 1) que los vinos tratados con clarificantes, con excepción de la CMC, eran menos inestables que el testigo, entre estos solo el vino tratado con bentonita sódica (tesis Ben_Na) siempre resultó perfectamente estable.

Los siguientes, en términos de efectividad, fueron la gelatina soluble en caliente y bentonita cálcica. La prueba tratada con CMC presentaba un elevado grado de inestabilidad; la aparición de turbidez no fue inmediata, los vinos resultaron perfectamente

limpidos tras el embotellado (Fig. 2) y sólo posteriormente, a lo largo de la conservación, mostraron un progresivo incremento de la turbidez.

Por el contrario, las muestras tratadas con el resto de los clarificantes se mantuvieron lípidas durante la conservación y con valores de turbidez siempre inferiores a los del testigo. En la evaluación del grado de inestabilidad de los vinos también repercuten las altas temperaturas al realizar el test de choque (Shock test: v. Materiales y método).

TAB.3 – Contenido en antocianos totales y proantocianidinas y parámetros del color del vino Barbera tras el tratamiento con algún producto enológico. (I.C. p.e. 1mm x 10 = I.C. “normal en España”)

(*) Téngase en cuenta que los valores están referidos a la suma de las absorbancias a 420 y 520 en una cubeta de 1 mm.

Prodotti enologici	Antociani totali (mg/L)	Intensità colorante p.o. 1 mm	Tonalità colorante	Proantocianidine (mg/L)
Teste	318 e*	0,67 d	0,61 a	925 bc
Ben_Ca	294 ab	0,58 ab	0,65 bc	907 bc
Ben_Na	294 ab	0,57 a	0,65 c	870 abc
CMC	314 cde	0,61 bc	0,65 bc	938 c
Gel_fr	316 de	0,61 bc	0,64 abc	931 c
Gel_cal	303 bc	0,57 a	0,62 ab	846 ab
Ittiocolla	303 abc	0,61 c	0,63 abc	803 a
Chitosano	320 e	0,60 bc	0,64 bc	911 bc
PVI/PVP	291 a	0,59 abc	0,64 bc	950 c



* Las diferentes letras a lo largo de la columna distinguen test que son estadísticamente diferentes entre sí. (p<0,05; test de Tukey)

En la Fig. 3 están reflejados algunos resultados del test de choque realizado en vinos después del embotellado y después de 6 meses de almacenamiento.

La permanencia a altas temperaturas ha provocado un aumento de la turbidez de los vinos, aumentando a medida que aumentan la duración del test: durante el primer control (después del embotellado), después de permanecer a 40°C durante 1 día, todos los vinos, excepto al que se añadió la CMC, estaban limpios claros ($NTU < 2$), mientras que después de 7 días se observa un aumento de turbidez en la mayor parte de ellos; solamente la muestra tratada con bentonita sódica se conserva perfectamente límpida tras 7 días. Después de 6 meses de botella la aparición de turbidez se manifiesta ya desde el 1 día a 40°C y también en este caso el test con Ben_Na fue el único que se conservó limpio a lo largo del tiempo.

El propósito de los tratamientos clarificantes no es otro que clarificar vinos turbios o eliminar las moléculas responsables de la futura aparición de turbidez, en particular de proteínas, pigmentos poliméricos y taninos condensados. Se ha verificado la selectividad de acción de los clarificantes empleados sobre antocianinos

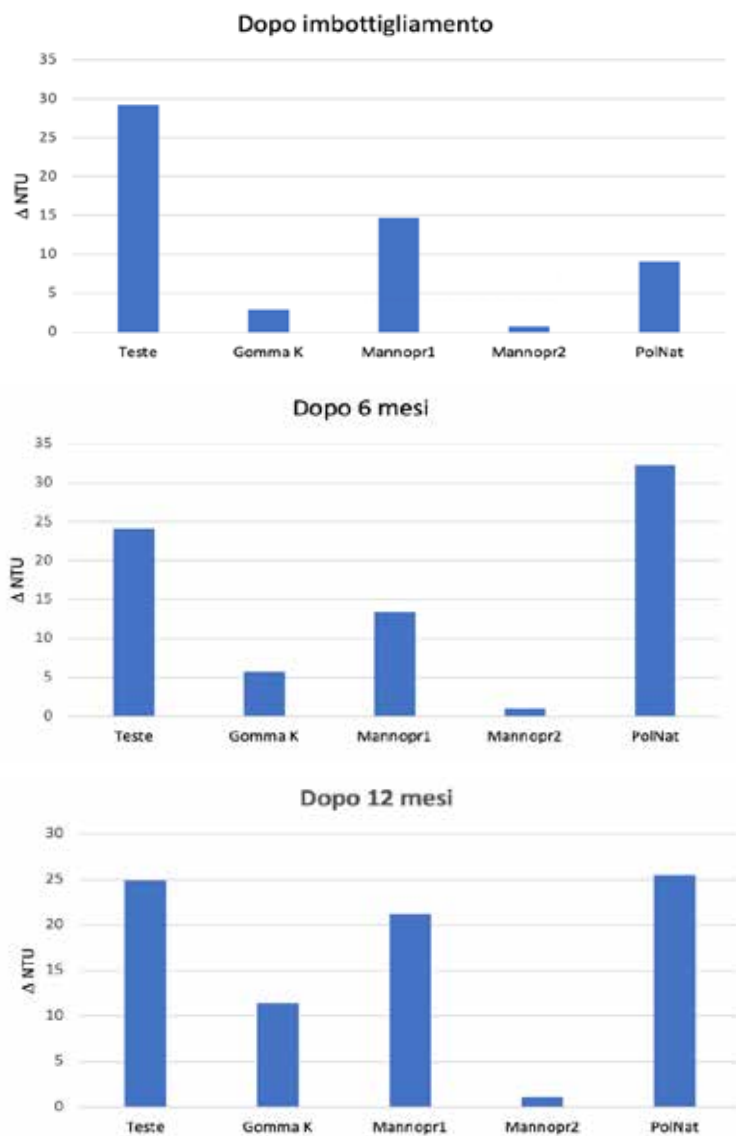


totales y proantocianidinas y sobre algunos parámetros de color (ver Materiales y Métodos). Los resultados se reflejan en la **Tabla 3**. Siguiendo el tratamiento, se observaron reducciones del contenido de antocianinos totales, variable desde 0 (quitosano) a 8,5% (PVI/PVP). La eliminación provocada por los tratamientos con bentonita estaban incluso al 7,5%, no observándose una eliminación significativa en las muestras tratadas con quitosano, así como las tratadas con CMC o con gelatina soluble en frío. En lo que respecta a las proantocianidinas, sí es relevante una reducción significativa de su contenido en la muestra tratada con ictiocola.

Los tratamientos con clarificantes han determinado una reducción de la intensidad del color y un débil incremento del valor de la tonalidad en todas las muestras. La pérdida de intensidad colorante varió entre 0,06 a 0,10 a.u.

Durante la conservación (datos no reportados), el contenido en antocianos totales y la intensidad colorante descendieron en todas las pruebas, incluida la del vino testigo, mientras que se observó una reducción de las distancias entre las muestras.

Fig.4 – Resultado del test de estabilidad coloidal (conservación del vino a 4°C durante 48 horas) sobre vino de Barbera con distintos aditivos añadidos. El parámetro Δ NTU expresa la variación de turbidez de cada muestra tras el ensayo.



Aditivos enológicos

Se ha estudiado también el efecto sobre la estabilidad coloidal de algunos aditivos:

Se han testado una goma arábiga Kordofan, 2 manoproteínas y un polímero natural de naturaleza polisacárida.

Las pruebas se llevaron a cabo en paralelo a las pruebas de clarificación.

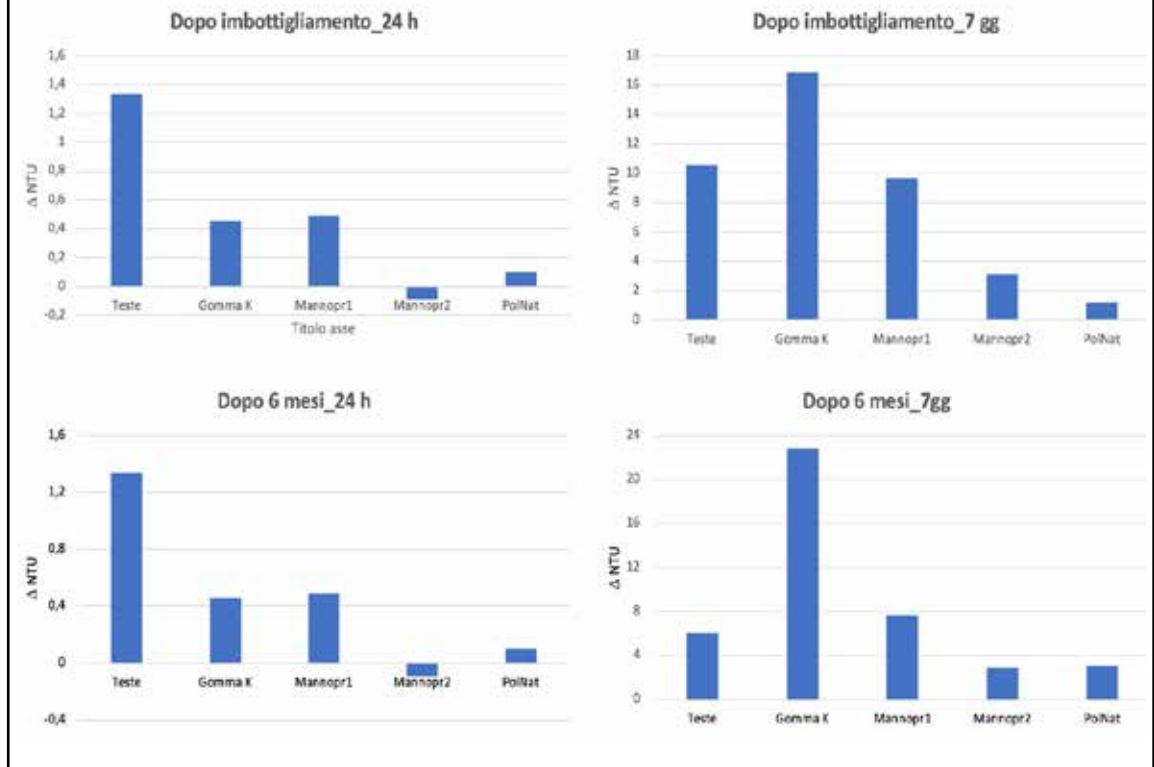
La Fig. 4 muestra los resultados del test de estabilidad coloidal realizado en vinos después del embotellado y después de 6 y 12 meses de conservación. El aditivo que ha mostrado el mejor comportamiento ha sido la Manoproteína 2. La presencia de la goma Kordofán resultó eficaz inmediatamente después del

embotellado, pero su efecto estabilizador desapareció durante la conservación. Se observaron diferencias significativas de efectividad dependiendo del tipo de manoproteína utilizado.

Los vinos de las distintas muestras fueron, después, sometidos a la prueba de choque (Fig. 5).

Después de permanecer a 40°C durante 7 días, la turbidez del vino testigo había aumentado en más de 10 unidades nefelométricas (NTU), mientras que en la muestra con manoproteína 2 el aumento de la turbidez fue significativamente menor con respecto a la muestra testigo y comprendida entre 2 y 3 NTU (vino todavía limpio). Finalmente, la muestra con PolNat (polímero natural de naturaleza polisacárida), inestable en la prueba de estabilidad coloidal (4°C durante 48 h), resultó, sin embargo, perfectamente estable en el Shokc test.

Fig.5 – Resultados de los test de choque (Shock test) (conservación del vino a 4,0°C durante 24 hora y 7 días) sobre vino de Barbera con distintos aditivos añadidos. El parámetro Δ NTU expresa la variación de turbidez de la muestra tras el ensayo.



Conclusiones

La investigación permitió identificar algunos coadyuvantes interesantes para lograr el objetivo de estabilidad

coloidal y color. Entre los tratamientos clarificantes, los resultados más interesantes se obtuvieron con una bentonita sódica al 95% de montmorillonita (**Absolut Gold**), con la que se consiguió estabilidad coloidal, mantenida incluso después de un año de conservación. A subrayar que el tratamiento no causó pérdida de color tecnológicamente significativa. En lo que respecta a los tratamientos aditivos, se obtuvieron los mejores resultados con una manoproteína (**Fender Color**) que, en virtud de su estructura química, actúa como un coloide protector sobre la materia colorante.

Finalmente se obtuvieron resultados interesantes también con el uso de una Goma arábica tipo Kordofán

(Delite), que puede ser empleada para reforzar la acción de Absolute Gold o del Fender Color.

Bibliografía

- Bosso A., Motta S., Panero L., Lucini S., Guaita M. (2020), Use of potassium polyaspartate for stabilization of potassium bitartrate in wines: influence on colloidal stability and interactions with other additives and enological practices *Journal of Food Science*, 85,8, 2406-2415.
- Claus H., Tenzer S., Sobe M., Schlander M., Koning H., Frohlich J. (2014). Effect of carboxymethyl cellulose on tartrate salt, protein and colour stability of red wine. *Australian Journal of Grape and Wine research*; 20, 186-193.
- Di Stefano R., Cravero M.C., Gentilini N. *Metodi per lo studio dei polifenoli dei vini*. *Enotecnico* 1989, 25, 83-89.
- Marazzi V., Marangon M., Zattoni A., Vincenzi S., Versari A., Reschiglian P., Roda B., Curioni A. (2021). Characterization of red wine native colloids by asymmetrical flow field-flow fractionation with online multidetection. *Food Hydrocolloids*, 110, 106204.
- Moutounet M., Bouissou D., Escudier J.L. (2010). Effets de traitement de stabilisation tartrique des vins rouges par une gomme de cellulose (carboxymethylcellulose). *www.infowine.com – Revue internet de viticulture et oenologie*, 6/2.



El valor global del sector corchero, un elemento diferencial que no aprovechan suficientemente los vinos españoles

Los sectores forestal, industrial y vitivinícola han coincidido en afirmar en la Barcelona Wine Week (BWW) que el corcho y el vino son “un tándem ganador” y que es necesario que el sector vitivinícola incorpore el valor global del sector corchero como elemento diferencial.



Es una de las conclusiones de la mesa redonda “¿Cómo incorporar el valor socioeconómico y ecológico del sector corchero en el mundo del vino?” impulsada por la Fundación Instituto Catalán del Corcho (ICSuro) y que ha permitido un debate de calidad sobre cómo el mundo vitivinícola se puede nutrir del valor global del sector corchero, cuyo valor ambiental es primordial y triplica el económico en términos monetarios. Entre las principales conclusiones de la actividad destaca que:

- Es necesario dar visibilidad al corcho como elemento diferencial de los vinos españoles y elaborar un relato común con el sector del vino para que ambos mundos se beneficien mutuamente.
- El valor añadido del corcho es la integración de aspectos como el paisaje, la cultura, la prevención de incendios o la protección de la biodiversidad.
- Los consumidores de vino reclaman cada vez productos más sostenibles; por tanto, el origen natural del corcho o su huella de carbono negativa deben ser un factor decisivo más para poner en valor la botella de vino.

Han tomado parte de la actividad la directora general de Ecosistemas Forestales y Gestión del Medio de la Generalitat **Anna Sanitjas**, el presidente de la Fundación Instituto Catalán del Corcho y de la Asociación de Empresarios Corcheros de Cataluña (AECORK) **Joan J. Puig**, la directora de la Organización Interprofesional del Vino de España (OIVE) **Susana García** y la directora académica de la Cátedra MANGO de Responsabilidad Social Corporativa de ESCI-UPF **Silvia Ayuso**. El debate ha sido moderado por el director del ICSuro, **Albert Hereu**.

Joan J. Puig, presidente del ICSuro y de AECOEK, considera que “**el corcho es único y singular por sus implicaciones ecosistémicas y por ser un producto de proximidad que da valor añadido en materia de sostenibilidad a las bodegas. Sin olvidar que el sector industrial dignifica al sector primario y vela por su futuro destinando alrededor 70% del valor final del producto en la materia prima**”. En este sentido, añade que “**el sector industrial pide al forestal corchero más gestión forestal para tener árboles más productivos y elevar el 30% actual de alcornocal productivo en Cataluña hasta el 60% para ayudar a cuidar los bosques y del paisaje y, de rebote, hacer prevención de incendios**”.

4.900 tapones de corcho reciclados

La Fundación Instituto Catalán del Corcho ha recuperado 4.900 tapones para reciclar en la Barcelona Wine Week, un 9% más que el año anterior. Ambas entidades son partners de sostenibilidad, ya lo largo de los años ya han conseguido dar una segunda vida a más de 13.500 tapones de corcho, que se han utilizado en proyectos de economía circular aplicados al urbanismo municipal por medio de alcorques de los árboles o pavimentos de parques infantiles. Por Joan J. Puig, presidente de la Fundación Instituto Catalán del Corcho, “**esta alianza estratégica con la feria vitivinícola más importante del país nos permite poner en valor el producto excepcional que es el tapón de corcho y explicar a las bodegas que no sólo es la mejor herramienta para ayudar a madurar su vino o rebajar la huella de carbono de sus botellas, sino que escoger corcho es la opción más sostenible incluso más allá del descorche**”.

La acción de reciclaje de tapones ha consistido en la colocación y gestión de 50 urnas de recogida de tapones de corcho. La alianza para la consecución del objetivo “Zero Waste” se ha formalizado entre **Céline Pérez**, directora de la BWW, **Marta Macías**, project manager de la feria, y el presidente del ICSuro, **Joan J. Puig**.

Fuente: Instituto Catalán del Corcho.

Lalvigne: una gama completa de productos naturales para hacer frente al cambio climático

Aplicaciones foliares específicas que protegen las vides del estrés hídrico y térmico y favorecen la recuperación después de los daños causados por el granizo. Por Fabrizio Battista y Javier Tellez Quemada

Tras el éxito de LalVigne Aroma™ y Mature™, Lallemand amplía su gama de aplicaciones en el viñedo con nuevos productos diseñados para proteger y ayudar a la recuperación de la vid frente a los estreses abióticos:

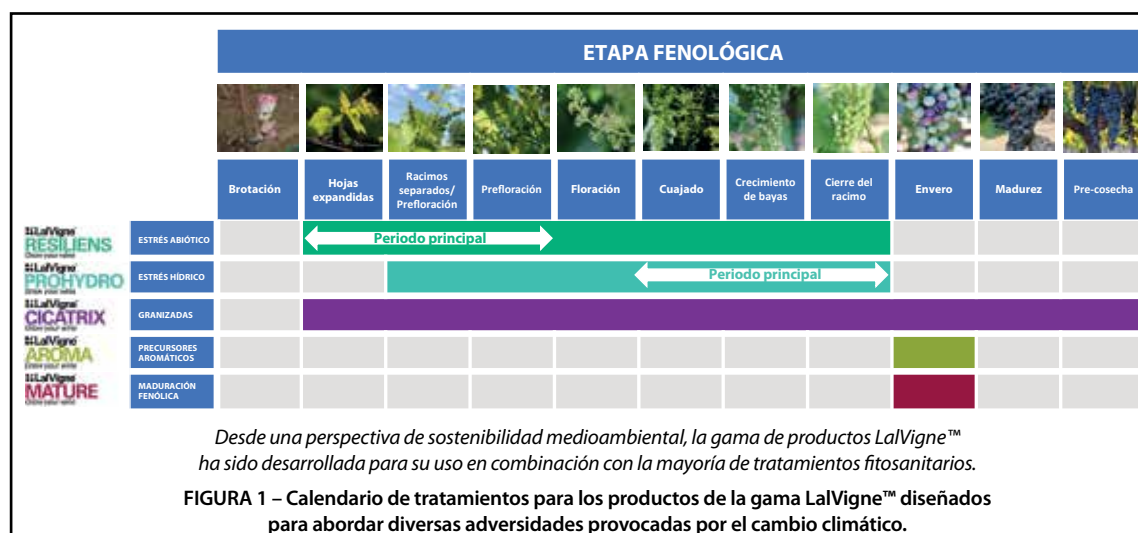
- LalVigne ProHydro™, mejora la respuesta de las plantas al estrés hídrico y térmico.
- LalVigne Resiliens™, protege la vid del estrés abiótico y favorece la recuperación de la planta una vez superado el estrés.
- LalVigne Cicatrix™, Ayuda a sanar y favorece la recuperación de las plantas después de los daños por granizo.

Los productos de la gama LalVigne™ están desarrollados específicamente para el viñedo y aprovechan las propiedades naturales de los derivados microbianos. La vid reconoce los principales constituyentes de las levaduras *Saccharomyces cerevisiae* inactivadas

a nivel de la superficie de la hoja y activa vías metabólicas específicas, en función de la cepa de levadura utilizada para producir los derivados.

En el caso de LalVigne Aroma™ y Mature™, la composición específica estimula selectivamente ciertas vías del metabolismo secundario de las plantas relacionadas con la síntesis de precursores aromáticos y compuestos fenólicos, permitiendo alinear la maduración fenólica, aromática y tecnológica.

Dado que el cambio climático provoca una reducción del agua disponible, altas temperaturas, aumento de la demanda hídrica y fenómenos meteorológicos extremos (lluvias, granizos), la planta está expuesta a numerosos y diferentes estreses abióticos que dan lugar a una disminución de la cantidad y calidad de la producción. Los tres nuevos productos desarrollados por Lallemand tras años de investigación se proponen como una nueva herramienta para abordar las adversidades derivadas del actual cambio climático.

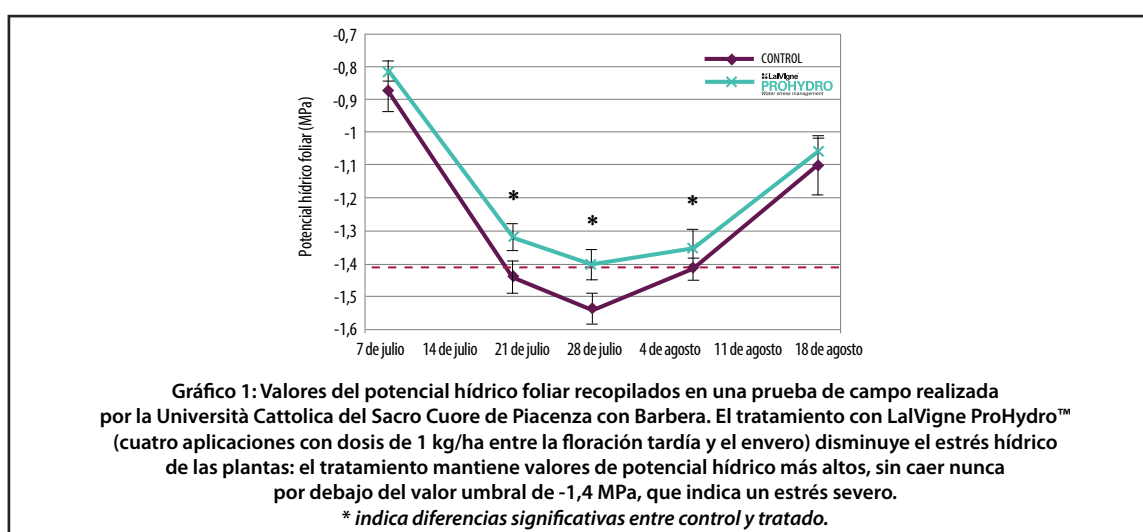


PREVENIR EL ESTRÉS HÍDRICO

LalVigne ProHydro™, constituido por un derivado seleccionado de levadura enológica (*Saccharomyces cerevisiae*) y L-prolina natural, mejora la respuesta de las plantas al estrés hídrico. El producto es más eficaz cuando se utiliza antes de que aparezca el estrés.

El tratamiento tiene una doble acción: por un lado, estimula la biosíntesis natural de prolina endógena en las hojas, permitiendo mantener un mayor nivel de turgencia celular y también impidiendo la biosíntesis de moléculas fitotóxicas como el peróxido de hidrógeno y otras especies reactivas de oxígeno. Por otro lado, mantiene un alto nivel de fotosíntesis, evitando

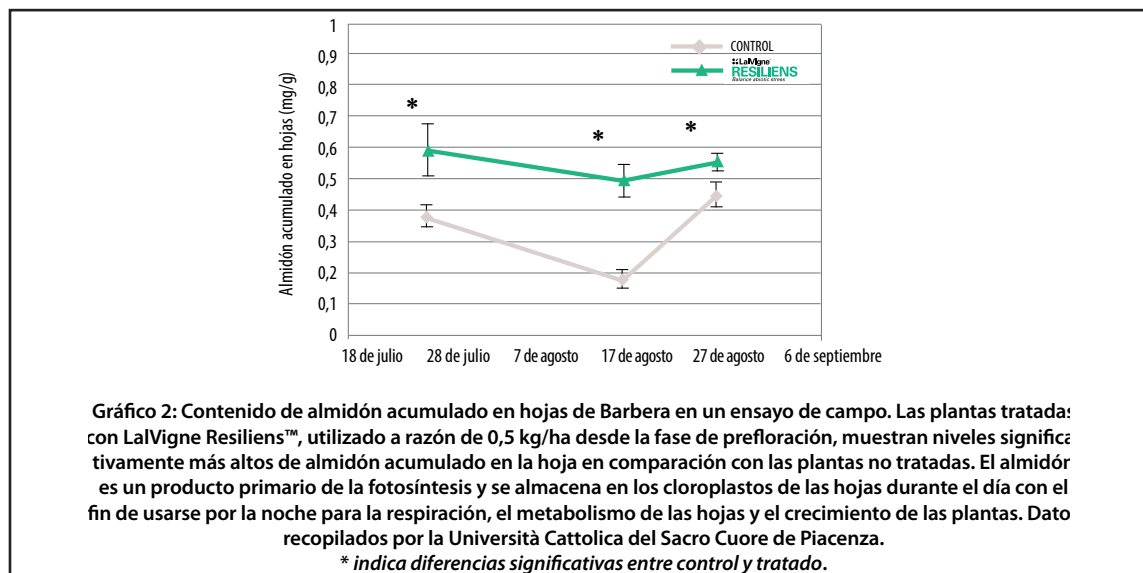
las típicas ralentizaciones del desarrollo que se producen cuando los recursos hídricos son limitados. El tratamiento permite unos mejores niveles de potencial hídrico de las hojas durante las etapas clave del desarrollo de la planta (Gráfico 1). Además, se ha demostrado que durante los periodos de estrés las plantas tratadas no sufren daños foliares permanentes (amarilleamiento y necrosis foliar), por lo que son capaces de restablecer la actividad fotosintética una vez finalizado el periodo de estrés. Desde el punto de vista productivo, el tratamiento permite obtener uvas más equilibradas, menos degradación de compuestos aromáticos y fenólicos y evita pérdidas por deshidratación de las bayas (Gráfico 3).

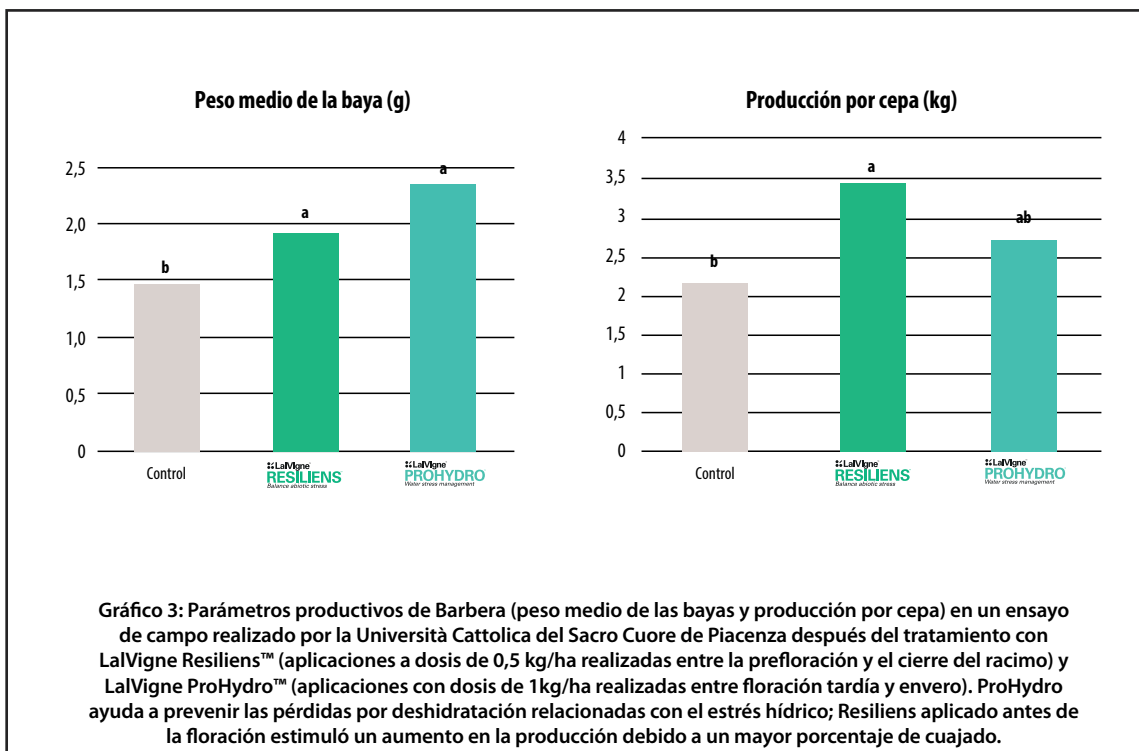


CÓMO AFRONTAR EL ESTRÉS ABIÓTICO

LalVigne Resiliens, 100% a base de un derivado seleccionado de levadura enológica (*Saccharomyces cerevisiae*), es un producto antiestrés de amplio espectro. Aplicado desde el inicio del ciclo permite a la planta superar los estreses abióticos que se pueden producir a lo largo del ciclo vegetativo: heladas primaverales, elevadas precipitaciones en poco tiempo, bajas

temperaturas, olas de calor y múltiples estreses estivales (altas temperaturas, insolación y estrés hídrico). El tratamiento permite mantener altos niveles de fotosíntesis y de eficiencia de la vegetación en situaciones donde la planta suele mostrar síntomas de estrés (Gráfico 2). Desde el punto de vista productivo, el tratamiento aplicado antes de la floración permite un mayor porcentaje de cuajado (Gráfico 3).

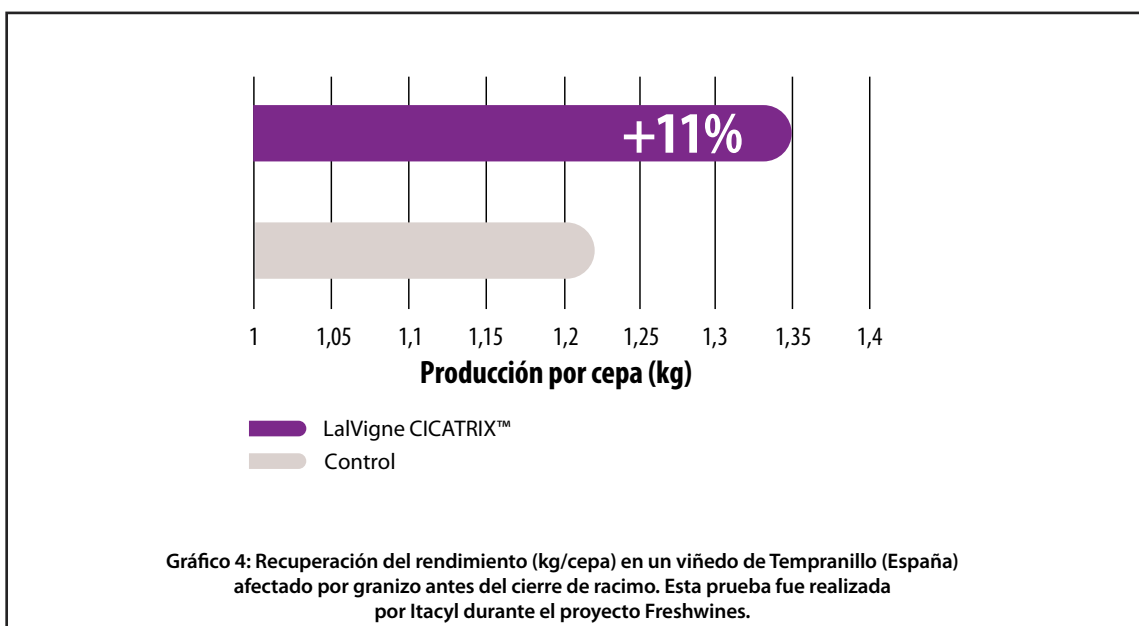




RECUPERACIÓN TRAS GRANIZO

LalVigne Cicatrix™ mejora la recuperación y la productividad de la vid tras los daños por granizo. En respuesta al daño del granizo, la planta normalmente forma barreras físicas y químicas para contener heridas y limitar la proliferación de insectos y microorganismos patógenos. Los compuestos fenólicos y la lignina, un componente fundamental de las paredes celulares de los tejidos vegetales, son una parte importante de esta respuesta fisiológica ya que sus

propiedades antioxidantes, antimicrobianas y curativas desempeñan un papel importante en la reparación de las heridas de las plantas. LalVigne Cicatrix™ estimula la síntesis de estos compuestos, facilitando una recuperación más rápida de las plantas. En algunas experiencias con granizos entre bayas en tamaño guisante y el inicio del envero, el uso de LalVigne Cicatrix™ permitió una recuperación del rendimiento de al menos un 10% respecto a la parte de viñedo no tratada (Gráfico 4).





A 30 Años del Primer Analizador Químico Secuencial

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

Dr. Ing. Mario Ignacio Weibel
Responsable I+D+i Tecnología Difusión Ibérica S.L.

Historia del primer analizador químico secuencial de España

Cuando detrás de una historia se esconden más de 30 años de evolución y desarrollo siempre es necesario poner un contexto e intentar situarse mentalmente en el espacio y tiempo donde cada acción es llevada a cabo. Se ha de pensar entonces como si de una obra de teatro se tratara, con sus actos y escenas. ¡Vamos allá!

Primer acto. Francia, principios de la década del 1980. Quien a la postre sería el fundador de nuestra compañía, Jordi Subirana, se encuentra junto a un grupo de investigadores y emprendedores franceses e italianos, dando forma a lo que sería posteriormente la revolución en la analítica aplicada a la enología. En ese momento, sin darse cuenta, estaban plantando una semilla que pronto germinaría al otro lado de los Pirineos.

Segundo acto. Gavà (Barcelona), mediados de la década del 1980. Jordi Subirana cruza la frontera hacia España con una maleta cargada de sueños y una ilusión: llevar la democratización y el progreso científico a los laboratorios de las bodegas españolas. Por aquellos años el concepto de laboratorio en una bodega era muy distinto al actual. La mayoría de las bodegas aún dependían de los servicios analíticos de la Red de Estaciones Enológicas creadas en 1893 y cuyas competencias fueron transferidas a las CCAA cerca de un siglo después, en 1982. En los laboratorios abundaba el material de vidrio (matraces, balones, probetas, columnas de destilación y refrigeración), los mecheros Bunsen ardían a diario cual refinería de petróleo para obtener la graduación alcohólica y los niveles de dióxido de azufre total, y los técnicos se multiplicaban con una destreza impresionante entre destilaciones, valoraciones y medidas en los colorímetros, o espectrofotómetros en el mejor de los casos. Aquello era una compañía de danza ilustre, con los movimientos perfectamente aceitados, pero siempre al borde de una caída que estropearía la performance.

Subirana venía de Francia con una premisa: automatizar los procesos en el laboratorio. No era el primero en pensarlo, pero sí fue de los primeros en adaptar una visión que tuvieron décadas antes varios científicos e ingenieros del mundo hospitalario. Es lo que hoy se conoce como innovación aplicada: trasladar los conocimientos de otra área a un nuevo nicho no relacionado directamente con el anterior. Así, en 1986 crea Tecnología Difusión Ibérica, más conocida por sus siglas: TDI.

En aquellos momentos existía un debate entre los dos métodos de automatización más extendidos en laboratorios de hospitales alrededor del mundo. En 1959, Hans Baruch concibió en Estados Unidos el primer analizador químico automático discreto, el Robot Chemist. Un par de años antes, el Dr. Leonard Skeggs, sentó las bases del AutoAnalyzer, un analizador por flujo continuo que fue fabricado inicialmente por la compañía Technicon. Las diferencias entre uno y otro método radicaban fundamentalmente en cómo las muestras y los reactivos eran procesados y cómo la reacción química se llevaba a cabo.

Los analizadores de flujo continuo se caracterizan porque la reacción química se lleva a cabo en la misma línea de conducción de muestras y reactivos, permitiendo por un lado la ejecución de diversas operaciones (mezcla, reacción, destilación, enfriamiento, calentamiento, separación por destilación y/o diálisis, etc.), pero limitando la velocidad de testeo a como máximo unas decenas de muestras a la hora. Presentaba varios inconvenientes para su aplicación masiva en bodegas, como: requerimiento de un amplio espacio en la mesada, problemas de fugas por la gran cantidad de circuitos necesarios, limitaciones a un reducido número de análisis ya que cada parámetro requería de un canal propio para la determinación, necesaria presencia del personal a cargo del equipo, etc. Pronto fue fácil darse cuenta que esta tecnología no sería adecuada para todas las bodegas, no sólo por su alto precio sino también por su poca adaptabilidad. Aún así, TDI fue pionera en la comercialización de estos equipos en enología durante los primeros 5-6 años de su historia.

Sin embargo, en 1992 y a la vista de las dificultades encontradas, TDI comienza a investigar la posibilidad de utilizar los analizadores químicos discretos, también denominados secuenciales. En estos equipos, la reacción química entre muestras y reactivos se lleva a cabo en un sitio especialmente diseñado: la cubeta de reacción. En ella, se mezclan muestras y reactivos en la proporción necesaria y se dejan durante un cierto tiempo. De esta manera, la diversidad de parámetros a analizar viene limitada únicamente por el número de reactivos que es posible cargar en el analizador y la velocidad de muestreo depende del número de cubetas de reacción que tenga el equipo.

Ya en 1994, TDI introduce al mercado español el primer analizador químico secuencial: el VPI.



Analizador VPI

Con las limitaciones propias de la época permitió a los laboratorios de las bodegas realizar análisis rápidos, precisos y económicos sin que fuesen necesarias grandes inversiones. Posteriormente, vinieron otros analizadores como el Lisa 200 en 1995, el Enochem



Analizador Lisa 200

en 1997 pensado para bodegas medianas y el Jolly en 1999, un semiautomático pensado para las bodegas más pequeñas. Finalmente, en 2008, se comienza con la comercialización de los analizadores químicos de la gama Miura. Estos analizadores, con la evolución propia de los últimos 16 años, introdujeron conceptos innovadores como la distribución rotatoria, la estación de lavado automático de las cubetas y otros relacionados con el software.

Actualmente, esta gama está compuesta de cuatro analizadores:

- **Miura Micro**: analizador compacto y económico, de cubetas desechables, capaz de realizar hasta 60 análisis/hora.
- **Miura One**: analizador compacto, con estación de lavado, capaz de realizar hasta 90 análisis/hora.

Analizador Miura Micro



- **Miura 200**: analizador de alto rendimiento, con estación de lavado de cubetas incluida, que permite una velocidad de análisis de hasta 140 análisis/hora.

- **Miura 200 DA**: el analizador de mayor capacidad, pensado para bodegas y laboratorios con alta carga de trabajo. Es capaz de realizar hasta 240 análisis/hora gracias a su segundo brazo robótico incorporado.

Más allá del avance de la tecnología en estos 30 años, principalmente en el campo de la miniaturización de la robótica, de la electrónica y de la óptica, toda la gama de analizadores secuenciales discretos comparte la misma manera de trabajar. Quizás el mayor avance ha ocurrido en la formulación de los reactivos, ya que la liberación de patentes, el descubrimiento de nuevos estabilizantes y la mejora en la producción de enzimas de diagnóstico ha permitido pasar de reactivos liofilizados (con sus complejas etapas de preparación y su limitada vida útil) a la gama actual de reactivos TDI, la mayoría de ellos pronto al uso y con estabilidades que superan ampliamente el año.



Analizador Miura One



Analizador Miura 200



Analizador Miura 200 DA

Funcionalidad de un analizador químico secuencial

Un analizador automático secuencial no es ni más ni menos que un espectrofotómetro al cual se le han automatizado una gran parte de las secuencias de laboratorio: dispensación de muestra y reactivos, seguimiento de la reacción química, lectura de absorbancias y cálculo de las concentraciones incógnitas. Evidentemente, para llegar a la gama actual de analizadores ha habido una evolución desde el colorímetro de filtros antiguo, pasando por el semiautomático hasta el completamente automático. Sin embargo, podemos hablar fundamentalmente de 3 partes principales en todos ellos.

Seguimiento de la reacción

En primer lugar, tenemos que entender el funcionamiento de una reacción química como método de determinación de un parámetro. En la analítica de vinos existen dos tipos de métodos fundamentales: los métodos enzimáticos y los métodos colorimétricos. Los primeros se basan en la utilización de una enzima, una suerte de catalizador biológico que se encarga de acelerar una determinada reacción química en la que interviene el analito de interés, de manera que se forma un producto que es fácilmente medible a través de su seguimiento por espectrofotometría en la zona del ultravioleta. En los métodos colorimétricos, en cambio, se utilizan compuestos de naturaleza orgánica mayoritariamente que reaccionan con la molécula a analizar y que, como producto de reacción, generan un compuesto coloreado fácil de monitorizar por espectrofotometría en la zona del visible.

En el seguimiento de la reacción química, la calibración y el cálculo de la concentración deseada del analito de interés es fundamental la aplicación de la ley de

Lambert-Beer que establece que la absorbancia de una muestra a una determinada longitud de onda es directamente proporcional a su concentración. Para esto, es necesario disponer de un sistema completo de espectrofotometría que contenga una fuente de iluminación, filtros y un método de lectura. Las lámparas, usualmente halógenas, se encargan de emitir el haz de luz en una amplia región del espectro UV-Vis, con una vida útil estimada de 2000 horas de uso. Por su parte, el sistema de filtros se encarga de que el rayo de luz que llega a la cubeta de reacción sea lo más monocromático posible. Con este objetivo, se emplea una rueda de filtros con longitudes de onda seleccionadas en el rango 340-700 nm, cubriendo así todo el espectro de aplicaciones para la determinación de parámetros básicos en la enología. El ancho de banda que deja pasar cada filtro es relativamente pequeño, usualmente menor a 5 nm, asegurando así la correcta aplicación de las leyes que gobiernan la interacción luz-materia. Una vez el haz de luz monocromática pasa por la cubeta de reacción, parte de los fotones son absorbidos por la mezcla reaccionante. Así, cuando el rayo llega al fotodetector, se mide la intensidad de salida de la cubeta y se la compara con la intensidad de luz que llega cuando existe transparencia (blanco de cubeta).

En los analizadores más antiguos, la zona de reacción y la zona de lectura eran diferentes. Mientras todas las reacciones se llevaban a cabo en cubetas individuales dentro de una zona de incubación a temperatura controlada, la lectura se solía realizar en una celda o cubeta de flujo única por la que se hacía pasar la mezcla de reacción al final del tiempo determinado en la programación. Hoy en día, tanto la reacción como la lectura final, se realizan en la misma cubeta de reacción. Un sistema de motor y correa comandado por el procesador realiza el movimiento rotacional de las cubetas, permitiendo así que todas ellas vayan pasando en el orden establecido a través del punto de dispensación de muestra y reactivos y, pasado el debido tiempo de reacción, por delante del sistema óptico de seguimiento y detección.

En ambos casos, la ventaja de los analizadores automáticos frente a los espectrofotómetros tradicionales es la velocidad de análisis y la rapidez y sencillez del cálculo de las concentraciones incógnita.

Dispensación de muestras y reactivos

Ahora que ya sabemos cómo realizar la determinación del analito, debemos analizar cómo manipular reactivos y muestras. En los analizadores semiautomáticos y en los espectrofotómetros estas etapas se realizaban de forma manual, con lo que se consumía tiempo del operario a cargo del laboratorio. Los analizadores secuenciales subsanaron este problema a través de la implicación de la robótica en el diseño. Todos los analizadores automáticos, desde el VPI a la gama Miura,

tienen al menos un brazo robótico acabado en una aguja muy fina, que se encarga de repetir sistemáticamente las siguientes acciones: aspirar los volúmenes necesarios de muestra y reactivos, dispensarlos en la cubeta de lectura óptica y llevar a cabo la homogeneización.

Para llevar a cabo la dispensación de muestra y reactivos es necesaria la utilización de una jeringa o diluidor que, en el caso de la gama Miura, es un pistón cerámico que permite dispensar con altísima precisión y repetitividad volúmenes en el rango de 2-450 µL (según sea muestra o reactivo). La calidad de los materiales con que se fabrica el diluidor es fundamental para que el equipo pueda ejercer su función innumerables veces al día, sin presentar fallos ni pérdidas de precisión durante largos períodos de tiempo.

Para evitar la contaminación cruzada entre reactivos y muestras, la aguja del brazo es sometida a procesos de limpieza automática entre muestra y muestra, y entre muestra y reactivo, de manera de evitar la contaminación por arrastre de materia, fenómeno conocido como carry-over.

Una vez que la mezcla de muestra y reactivo ha sido dispensada en la cubeta de lectura, es el mismo brazo quien se encarga de la homogeneización, a través de un sistema de aspiración y descarga convenientemente adaptado para evitar la formación de burbujas que pudieran alterar la lectura de la absorbancia. Una vez homogeneizada la mezcla, se procede a realizar el seguimiento espectrofotométrico de la reacción. Para que las enzimas o el reactivo colorimétrico puedan ejercer su función en tiempos relativamente cortos es necesario mantener las cubetas de reacción a una temperatura constante e igual a 37 °C. Esto se logra a través de sistemas de calefacción por circulación de aire, mucho mejores en eficiencia y seguridad que los antiguos calentadores por agua. La gama de analizadores Miura asegura así una temperatura de reacción de $37,0 \pm 0,1$ °C.

Un detalle a tener en cuenta es que, mientras el sistema de calentamiento de las cubetas asegura la homogeneidad de temperatura, los reactivos suelen mantenerse en condiciones de refrigeración para asegurar su conservación, elevar su vida útil y mantener así la estabilidad de las calibraciones. Este salto térmico se resuelve técnicamente a través de un sistema de precalentamiento de la mezcla de muestra y reactivos en el brazo robótico, de manera de asegurar que al entrar en la cubeta estén muy cerca de la temperatura óptima.

Un detalle diferencial entre los distintos tipos de analizadores automáticos es que la cubeta de reacción puede ser desechable o reutilizable, según si el analizador posee o no un sistema automático de vaciado y lavado de las cubetas.

Software de cálculo

Finalmente, pero sin restar importancia al resto de funciones, todos los analizadores automáticos se completan con un software que comanda el equipo y a través de una interfaz permite al usuario realizar operaciones rutinarias como: posicionar reactivos y muestras, ejecutar calibraciones de los distintos parámetros, pasar controles de calidad y analizarlos estadísticamente, ejecutar uno o más análisis sobre una o varias muestras a través de la confección de listas de trabajo, revisar resultados actuales y anteriores, generar reportes e imprimir informes.

Esta interfaz permite que, una vez cargada la lista de trabajo y posicionados las muestras y reactivos necesarios, la presencia del operador ya no sea necesaria. De esta manera, queda liberado para otras cuestiones dentro del laboratorio y la bodega. Así, se optimizan tiempos y se mejora la gestión diaria del personal y sus actividades.

Esta función es el factor diferencial de un sistema automático frente a los espectrofotómetros tradicionales e incluso los semiautomáticos.

La importancia de la elección de un analizador

Si bien el funcionamiento de cualquier analizador es relativamente sencillo, no todos los analizadores son iguales por dos motivos principales. En primer lugar, la fiabilidad y precisión de cada analizador dependerá de la calidad de los materiales empleados en la fabricación de las piezas clave (pistón cerámico, aguja del brazo robot, cubetas, lámpara, filtros, fotómetros). En segundo lugar, no cualquier analizador químico automático puede ser empleado para el análisis de muestras tan complicadas como el vino. Por caso, se debe tener en cuenta que los sistemas de homogeneización y los tiempos de reacción son muy diferentes en el campo de la enología respecto al diagnóstico clínico y, así, su aplicación directa está lejos de ser tan fácil como parece. Por lo tanto, el cliente debería confiar sólo en aquellos analizadores de probada respuesta en enología, los únicos capaces de poder brindar resultados fiables.

TDI fue y sigue siendo una compañía pionera en la investigación y el desarrollo de analizadores y reactivos para la analítica en enología. Los más de 38 años de experiencia nos dejan un saber hacer acumulado que, no solamente nos avala como proveedores, sino que nos permite asegurar el correcto funcionamiento de todos nuestros analizadores para la aplicación enológica.

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

Raúl Gómez, nombrado nuevo CEO. Vidrala anuncia un plan de sucesión del CEO

27 de marzo de 2024

- Vidrala anuncia una sucesión planificada por la cual el actual director financiero Raúl Gómez sucederá a Gorka Schmitt como director general, a partir del 30 de junio de 2024
- La compañía confirma una sólida evolución del negocio en el comienzo del año, apoyada en el nuevo perímetro
- El orden del día de la Junta General de Accionistas, anunciado hoy, incluye la propuesta de un dividendo extraordinario por importe de 4,00 euros por acción, condicionado a la venta efectiva de Vidrala Italia

Vidrala anuncia hoy que, como resultado de un proceso de sucesión planificado, el Consejo de Administración ha decidido nombrar al actual director financiero (CFO) Raúl Gómez como próximo director general (CEO), con efecto desde el 30 de junio de 2024. El Consejo tendrá en consideración al actual CEO, Gorka Schmitt, para ser propuesto como miembro del Consejo.

“Ha sido un privilegio formar parte de Vidrala durante más de 26 años y desempeñar la función de CEO durante estos últimos 13 exitosos años. He tenido la suerte de haber trabajado en una gran empresa, rodeado de un gran equipo, generando excelentes resultados, y apoyaré a Raúl para asegurar una transición eficiente”, dijo Gorka Schmitt.

“Es un honor para mí recibir la confianza del Consejo. Me siento agradecido y orgulloso de asumir la responsabilidad y construir sobre el legado de Gorka para seguir fortaleciendo la posición de liderazgo del Grupo y aprovechar las muchas oportunidades que están por venir”, dijo Raúl Gómez. “Hoy somos una empresa diferente, más sólida, con posiciones competitivas de liderazgo en mercados en crecimiento, con una estrategia clara después de un enfoque deliberado en regiones estratégicas y con un equipo ágil y talentoso que nos permitirá seguir creciendo de manera rentable.

En este recorrido, el cliente, el coste y el capital seguirán constituyendo la base de nuestros principios estratégicos y de gestión. Mi intención es trabajar con el Consejo, el equipo directivo y todas nuestras personas para seguir creando valor para nuestros accionistas, con la mente firmemente puesta en nuestros clientes y el objetivo de suministrar nuestros productos y servicios de la forma más sostenible.”



El Consejo de Administración desea agradecer a Gorka por su extraordinario liderazgo. Durante sus 13 años de mandato, el equipo ha transformado Vidrala, produciendo grandes resultados y creando un mayor potencial de futuro. Raúl ha sido un apoyo cercano en el equipo directivo a lo largo de este periodo de tiempo, desempeñando un papel relevante en las operaciones corporativas que han acelerado el crecimiento y la diversificación del Grupo y garantizando una sólida posición financiera. Ante este buen punto de partida, el Consejo considera que es el momento adecuado para que se produzca la transición del cargo a Raúl y expresa su confianza en sus capacidades de liderazgo para afrontar con éxito los futuros desafíos del negocio.

Vidrala confirma la sólida evolución del negocio en el comienzo del año

El nuevo perímetro tras la integración de Vidroporto en Brasil está contribuyendo progresivamente a un mayor crecimiento. Además, la demanda muestra signos de estabilización en todas las regiones de actividad, en un momento en que nuestro nivel de servicio al cliente está particularmente bien posicionado para capturar este contexto. Por último, los niveles de competitividad están mejorando, impulsados por las ambiciosas inversiones realizadas para realinear nuestra huella industrial.

Como resultado, Vidrala reitera las tendencias de crecimiento anticipadas y espera consolidar los resultados en Europa y el Reino Unido, complementados por sólidas tendencias en Brasil. Se proporcionarán más detalles durante la Junta General de Accionistas (JGA), que se celebrará el próximo 30 de abril de 2024, momento en el cual se comunicarán las previsiones oficiales para el ejercicio 2024.

Propuesta de dividendo extraordinario de 4,00 euros por acción, condicionado a la venta efectiva de Vidrala Italia

El orden del día de la JGA -anunciado hoy y disponible en este enlace- incluye la propuesta de un dividendo extraordinario por importe de 4,00 euros por acción, condicionado a la efectiva venta de Vidrala Italia. Se recuerda que, el pasado 28 de febrero de 2024, la Sociedad anunció un acuerdo para la venta de su filial italiana, una desinversión que llega tras una profunda reflexión y que ayudará a Vidrala a enfocarse en regiones estratégicas y aprovechar la oportunidad de materializar el valor creado en Italia. El cierre de la transacción aún está sujeto a la obtención de las aprobaciones habituales.

En caso de que se cierre la transacción, el mencionado dividendo extraordinario se sumaría a la propuesta de distribución de resultados anunciada anteriormente de 1,4455 euros por acción -incluyendo 4 céntimos de euro por acción en concepto de prima de asistencia a la JGA- lo que ya representaba un incremento del 20% en el dividendo anual, considerando el efecto de las nuevas acciones asignadas de forma gratuita después de la última ampliación de capital liberada.

Además, Vidrala está ejecutando actualmente un programa de recompra de acciones propias, a través del cual se adquirirán hasta 330.000 acciones por un importe efectivo máximo de 33 millones de euros. El objeto del programa será amortizar acciones propias equivalentes a un 1% del capital social, incrementando el beneficio por acción que corresponde a cada accionista.



NOMACORC Pops: La revolución de los tapones para el vino espumoso

Vinventions, reconocida por su revolucionaria contribución a la industria de los cierres de vino en 1999 con sus tapones NOMACORC, se complace en presentar su última innovación: NOMACORC Pops. Este nuevo tapón promete volver a transformar el mercado, esta vez enfocado en los vinos espumosos.

Desde su creación, la gama de tapones NOMACORC de Vinventions se ha destacado por resolver los persistentes problemas de TCA presentes en los tapones naturales y de corcho, convirtiéndose rápidamente en una solución esencial para la industria vinícola. Con el lanzamiento de Pops, Vinventions se adentra ahora en el mercado del vino espumoso.

Después de más de 5 años de investigación y pruebas en condiciones reales, NOMACORC Pops se ha revelado como la solución ideal para los productores de vinos espumosos, ofreciendo un rendimiento fiable constante entre tapones. Su neutralidad sensorial protege el delicado perfil de los vinos espumosos de cualquier desviación organoléptica, mientras que sus propiedades mecánicas aseguran una conservación óptima del dióxido de carbono disuelto y evitan la entrada excesiva de oxígeno.

“En una época de cambio climático donde el compromiso de las empresas con el desarrollo sostenible es cada vez más evidente, Pops ofrece la ventaja competitiva de ser el único tapón para vino espumoso con una huella de carbono neutra y diseñado para ser reciclable”, afirma Romain Thomas – Product Manager de Nomacorc.

Al igual que la gama Green Line, Pops se elabora a partir de materias primas sostenibles y renovables derivadas de la caña de azúcar. Pops brinda al mundo de los vinos espumosos todas las prestaciones enológicas y medioambientales por las cuales NOMACORC es conocida en el mercado de los vinos tranquilos.

Para celebrar el lanzamiento de esta nueva solución a principios de 2024, Vinventions se enorgullece de haber cerrado su primera venta con un socio ideal, la prestigiosa bodega italiana Astoria Wines: “Siempre vigilantes ante la innovación, la mejora continua y un enfoque 360° hacia la sostenibilidad -ya sea en el ámbito social, medioambiental o cultural-, damos inicio con entusiasmo a esta colaboración con una empresa de renombre como es Vinventions.





Tras meses de pruebas, hemos decidido estrenarnos en un evento especialmente prestigioso: el Giro de Italia de ciclismo. La botella del vino espumoso oficial del Giro, descorchada cada día en el podio, contará con el tapón Nomacorc Pops, el primer tapón para vino espumoso con una huella de carbono neutra”, explica Filippo Polegato, CEO de Astoria.

De hecho, Astoria ha seleccionado como primer vino espumoso embotellado con este nuevo tapón la botella oficial del Giro de Italia (que, por decimotercer año consecutivo, proviene de Treviso), la cual recorrerá las carreteras de la Península del 4 al 26 de mayo.

“Esta elección también está en consonancia con nuestro compromiso de Responsabilidad Social Empresarial (RSE) hacia la sostenibilidad, tanto para el Giro tradicional como para el Giro-E con sus bicicletas eléctricas. Es un camino que emprendemos juntos”, concluye Polegato.

Si desea más información sobre NOMACORC Pops o hacer una consulta, póngase en contacto con nosotros en <https://eu.vinventions.com/es/>

Acerca de Vinventions

Vinventions es el proveedor más completo del mundo de soluciones de cierre para vinos, licores, aceite de oliva y vinagres. Vinventions suministra soluciones de cierres que maximizan el rendimiento, el diseño y la sostenibilidad. Su cartera incluye Nomacorc Green Line y Blue Line, SÜBR (tapones micro-naturales), Vintop (tapones 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 650 colaboradores en todo el mundo y opera en plantas de fabricación de 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.

Para más información, por favor contacte:
Ester Bachs, Resp. de Comunicación
Vinventions España
ester.bachs@vinventions.com

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

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 Arábica Seyal

VOLUGRAN Actúa proporcionando al vino más cuerpo y redondez,
reduce el amargor y la astringencia.
VOLUGOM Aporta volumen y redondez en boca. Participa también
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.

Accede al área de productos en nuestra web:



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

