



Revista de la Asociación de

ENOLOGÍA

de Castilla La Mancha



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:



SUMARIO



EDITORIAL	04
ACTUALIDAD DOS C. LA MANCHA	06
ACTIVIDAD ASOCIACIÓN	28
INTERNACIONAL	32
CRÓNICAS	34

ENOTURISMO	39
INDUSTRIA AUXILIAR	41
Actylab	41
Biosystems	45
Ekinsa	50
Enartis	53
Excell Ibérica	55
Francesca Pompe	52
Omnia Technologies	51
TDI	48



(Fotografía cedida por Bodega la Era)

Revista de la Asociación
de Enología de Castilla
La Mancha

Número 17
Marzo 2025



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 Martinez

DISEÑO Y MAQUETACIÓN
Pablo López Paniagua



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

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

Ya estamos en primavera

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



Ya estamos en primavera. La cosecha en la puerta y en unos días ya la tendremos en la viña. Los stocks son normales y las ventas de vino aparentemente bien. Nuestros clásicos problemas anuales, se han disipado, al menos por ahora.

Si por un lado estamos tranquilos, estoy notando cierto desasosiego en el sector, por la posible imposición de aranceles de la administración useña al vino español. Ya tuvimos esta misma situación hace ocho años, con los aranceles al vino, al aceite y a las aceitunas negras, como consecuencia de la disputa de Boeing Versus Airbus. Las empresas buscaron soluciones, para sortear dichos aranceles, como el embotellado en destino, dado que los aranceles eran para productos envasados. El sector del aceite lo hizo muy bien, instalando centros de envasado en USA y exportando aceite a granel libre de aranceles. Me consta que algún grupo bodeguero español imitó esta forma de trabajar en el mercado americano.

Los aranceles son un inconveniente para nuestros vinos en el mercado americano, esto es una realidad objetiva, pero si lo analizamos con el sosiego necesario, y trabajamos el mercado. Estoy plenamente convencido que encontraremos las formulas para sortear los aranceles y hacer de estos una oportunidad que nos permita competir con el resto de los países vinícolas europeos. Nuestros vinos tienen la calidad y el precio que nos permite competir con todos ellos. Como ya dije en otra editorial:

“Nuestras variedades autóctonas y mayoritarias como la AIREN, pueden tener su gran momento si sabemos explotarla. Los grandes vinos blancos que se están elaborando en Castilla-La Mancha tienen la gran oportunidad de ponerlos en el mercado.”

“Identificar nuestras variedades autóctonas con nuestra región, es la gran oportunidad que tenemos para romper de una vez por todas la imagen del vino de nuestra región y nuestras denominaciones de origen.”

Como ya comenté, el cambio de tendencia del mercado ha hecho que la producción de vinos blancos se optimice en C-LM. Los vinos de la cosecha 2024 puestos en el mercado y que he tenido la oportunidad de catar, son tremendamente buenos., diría que espectaculares. No tienen nada que envidiar al resto de vinos blancos españoles. Y ahora me pregunto:

¿Por qué no aprovechamos nuestros bajos precios de coste, para competir con la posible incorporación de los aranceles y crear “CATEGORIA” de vinos BLANCOS DE CASTILLA-LA MANCHA?

Quiero hacer un comentario final sobre los rumores que hay en el sector enológico, sobre una petición de que se debe pedir una nueva habilitación de profesionales para ejercer la profesión de ENÓLOGO. Quien piense esto, ya puede ir olvidándose de tal posibilidad. Está fuera de toda Ley. La habilitación fue una herramienta para regular la profesión ante la definición legal del Enólogo. Reconociendo a los profesionales que trabajaban hasta ese momento como enólogos. Fue como “un borrón y cuenta nueva”.

Ya hace casi treinta años que se creó la profesión de Enólogo y los estudios que la habilitan: ¡EL GRADO DE ENOLOGÍA! No hay otra fórmula para ejercer la profesión de forma legal.

¡No existe ningún MASTER que habilite para ejercer la profesión de ENÓLOGO!

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





DO Almansa vuelve a cerrar con éxito la presentación de sus vinos en la Barcelona Wine Week



Denominación de Origen Almansa no podía faltar a su cita anual con la Barcelona Wine Week, la que ya es considerada como feria del vino de referencia en España. Durante los últimos días 3, 4 y 5 de febrero en el recinto ferial de Montjuic, nuestra DO Almansa ha vuelto a tener presencia en el evento que celebraba su quinta edición, presentando la particularidad de sus vinos elaborados con nuestra garnacha tintorera y nuestra zona de producción ante el público profesional allí presente.

Siendo esta la primera acción del año para DO Almansa, en esta ocasión se ha ampliado la participación con un espacio de 56 mts² en el pabellón 8 y ha contado con la participación de 8 bodegas bajo el sello de calidad de esta Denominación de Origen.

Nuestra DO Almansa ha podido concretar contactos comerciales a nivel nacional e internacional, abriendo nuevas oportunidades de negocio tanto en mercados consolidados como en nuevos países en los que los vinos con DO Almansa puede tener un importante recorrido, aumentando su reconocimiento dentro del sector.

Durante los tres días de feria, DO Almansa con sus bodegas han promocionado tanto elaboraciones tradicionales, como una gran variedad de vinos con las nuevas tendencias del mercado, sin duda esta feria ha supuesto el mejor escaparate para seguir creciendo.

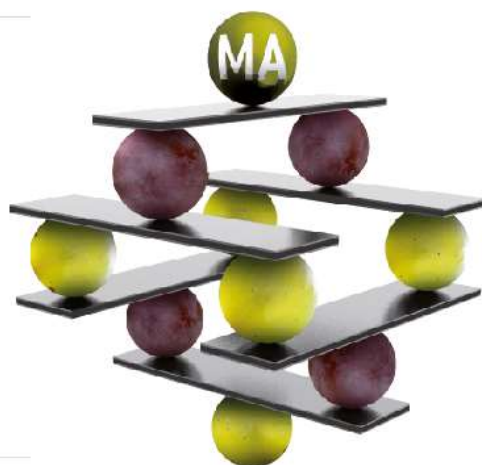
Esta edición de 2025 ha logrado llegar a una cifra récord de visitantes, al superar los 25.700 asistentes, llenar los dos pabellones y de los que un 20% de ellos llegaron de fuera de nuestras fronteras.

Por lo tanto, la Barcelona Wine Week ha sido un enclave único para la promoción de DO Almansa un año más, para generar nuevas oportunidades de negocio y concretar acuerdos con importadores y comerciales.

Adolfo Cano, presidente de DO Almansa, ha destacado la presencia en esta feria como “un gran éxito para todas nuestras bodegas, contando con una excelente asistencia de público. Barcelona Wine Week vuelve a confirmarse como una feria excelente para dar a conocer los vinos de nuestra DO Almansa”.

Además, Adolfo Cano ha querido agradecer a la Diputación de Albacete el “apoyo económico” brindado a DO Almansa para tener presencia en esta quinta edición de la feria, en la que “hemos vuelto a demostrar el enorme potencial de crecimiento internacional que pueden llegar a tener nuestros vinos”.

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 vuelve a reforzar el valor de sus vinos a nivel internacional en ProWein



Un año más, Denominación de Origen Almansa vuelve a tener presencia en la feria de ProWein en Düsseldorf (Alemania), uno de los eventos de referencia en el sector del vino a nivel internacional. Nuestros vinos se han dado de nuevo a conocer ante importadores, profesionales y público llegados de más de 120 países distintos.

En esta nueva edición de ProWein, que ha tenido lugar durante los días 15, 16 y 17 de marzo en la ciudad alemana de Dusseldorf, nuestra DO Almansa ha vuelto a compartir stand junto con otras denominaciones de origen de toda Castilla-La Mancha, en un espacio habilitado por el IPEX – Instituto de Promoción Exterior de Castilla – La Mancha.

El valor de nuestros vinos, nuestra zona de producción, y las particularidades de los vinos elaborados con variedades como nuestra **Garnacha Tintorera** o **Monastrell** han sido los principales reclamos ante importadores y profesionales del sector que se interesaron por nuestra DO Almansa durante los tres días de feria. 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. Por su parte, bodegas que forman parte de **DO Almansa** también estuvieron presentes en **ProWein**, como siempre el complemento perfecto para el trabajo de promoción de los vinos de nuestra tierra. Con todo ello, **ProWein** nunca defrauda, y habiendo superado ya las 30 ediciones, ha podido congregar a unos 42,000 visitantes de hasta 128 países distintos, además de albergar a 4.200 expositores diferentes de 65 países.

Cata comentada por la sommelier alemana Claudia Stern

Uno de los momentos de referencia en **ProWein** para **DO Almansa** tuvo lugar el 17 de marzo con la cata de

vinos comentada por la sommelier alemana **Claudia Stern**, que destacó el carácter único de nuestra zona, en la que destacan especialmente los tintos elaborados con nuestra uva autóctona: la **garnacha tintorera**.

Una presencia habitual para DO Almansa que ya mira a 2026

Rosana Trujillo, gerente de Denominación de Origen **Almansa** ha subrayado el hecho de poder estar “un año más en este gran escaparate que es **ProWein**, donde **DO Almansa** siempre ha tenido una gran respuesta por parte de todos los que han probado y conocido nuestros vinos”. Se tra

ta de “otro paso más en la promoción de nuestros vinos, y siempre con el objetivo de que la imagen y los vinos de **DO Almansa** sigan creciendo fuera de nuestras fronteras.

Está claro que seguiremos trabajando para volver a estar presentes también en **ProWein 2026**».

Francesca
POMPE ENOLOGICHE

ARMONIA PERFECTA

UN EQUIPO ÚNICO PATENTADO!

Caterina® **Francesca®** **JOY®**

DO Almansa cierra con éxito el 2024 con una importante actividad promocional tanto a nivel nacional como internacional



DO Almansa cierra otro año más con importantes tareas de promoción de nuestros vinos y nuestra zona de producción, tanto en España como por diferentes países de Europa. Por ello, os queríamos hacer un resumen de todo nuestro año 2024 destacando las acciones promocionales más relevantes:

Visita de 5 importantes chefs internacionales a nuestra localidad

A principios de febrero, a través del programa de importantes del IPEX (Instituto de Promoción Exterior de Castilla-La Mancha), recibimos en nuestra zona de producción en **Almansa** a 5 importantes chefs internacionales que llegaron desde **Reino Unido, Polonia, Alemania, Singapur y Estados Unidos**. Durante su estancia, además de una visita guiada al Castillo de Almansa, se realizó una visita en una de las bodegas de nuestra DO Almansa.



La primera feria del año: Barcelona Wine Week

En febrero también arrancamos nuestras visitas a ferias con la **Barcelona Wine Week**, en la que pudimos presentar nuestros vinos y poner en valor, una vez más, a la **Garnacha Tintorera** como nuestra variedad autóctona. Esta edición contó con récord de visitantes, con un total de 21.000, convirtiéndose en un foco excelente para que el vino de nuestra **DO Almansa** pudiese generar nuevas oportunidades de negocio a nivel nacional o internacional.

Volvemos un año más a Prowein

En marzo viajamos a **Düsseldorf (Alemania)**, para volver a estar presentes un año más en **Prowein**. Durante esos días, **DO Almansa** estuvo compartiendo stand con otras denominaciones de origen de Castilla-La Mancha, en un espacio habilitado por el IPEX. En **Prowein** tuvimos la oportunidad de presentar el valor único de nuestros vinos, la zona de producción y las particularidades de nuestras variedades de uva más representativas ante profesionales del sector.

Expovicaman y Día Movimiento Vino DO

DO Almansa estuvo presente tanto en la **Feria Agrícola y Ganadera de Castilla La Mancha** como en la **Feria Internacional del Queso en Albacete**. Ambas se llevaron a cabo en el Recinto Ferial de Albacete, donde estuvimos presentando nuestros vinos. Asimismo, ese fin de semana coincidía con el **Día del Movimiento Vino DO**, al cual nos sumamos un año más con nuestro brindis para celebrar la importancia de las denominaciones de origen de toda España.



II Jornadas DO Almansa

A mitad de año tuvimos el evento más importante para nuestra denominación de origen. Dos años después de la primera edición, volvimos a realizar las **II Jornadas DO Almansa** el 3 de junio en Albacete. Un día que comenzó con unas jornadas informativas en Casa Persona y que culminó con un showroom de nuestras bodegas en el **Casino Primitivo de Albacete** y la cena de gala entregamos diferentes reconocimientos a personalidades e instituciones que han contribuido al crecimiento expansión de nuestra DO.

Catas de verano

Durante el verano también realizamos diferentes acciones promocionales. En este caso se trataron de las "Catas de verano", una iniciativa en la que realizamos, junto a la **Ruta del Vino Almansa**, tres catas diferentes en las distintas localidades que conforman la DO Almansa: **Almansa, Alpera e Higuera**. Cada cata consistía en una visita guiada por los lugares más representativos de cada localidad y que finalizaba con una cata de vinos de la DO Almansa. Las catas se realizaron entre los meses de julio y septiembre, las cuáles tuvieron una gran acogida por parte del público.

Gira europea en Cracovia y Hamburgo

El 6 de noviembre viajamos hasta Polonia de la mano del proyecto europeo "**European Food and Wine a recipe for sustainability**". Allí asistimos a la XXI edición de la **Feria Internacional ENOEXPO Cracovia**, todo un referente en el sector para distribuidores y comerciales en Europa. En este evento presentamos nuestros vinos junto a la **DO La Mancha y DO Jumilla**. A finales de mes, pusimos fin a nuestra gira europea en la ciudad alemana de Hamburgo, también incluida en el proyecto "**European Food and Wine**". En este caso presentamos nuestros vinos en **Villaverde- Wine Seminars**, otro de los mercados clave para nuestros vinos en Europa.

Acciones de promoción con la Asociación Monastrell España

Durante todo el año, hemos llevado a cabo acciones promocionales de la mano de la **Asociación Monastrell España**, como en la que asistimos en **Londres** para estar presentes en el evento **Best UK Sommelier 2024**. En octubre, también realizamos una acción en **Manchester y Londres** ante profesionales y expertos del sector del vino. Nuestros vinos también estuvieron junto a **Monastrell España** en el **XXIV Salón Mejores Vinos de España de la Guía Peñín**, celebrado en Madrid.

DO Almansa, presente en distintas actividades institucionales

Con motivo de la campaña regular de promoción de **Campo y Alma y Tierra de Viñedos**, desde DO Almansa hemos participado en las distintas catas y actividades que han propuesto la **Consejería de Agricultura de Castilla-La Mancha** en nuestra provincia y región. Poniendo fin a este año lleno de acciones promocionales, nuestro presidente de la DO Almansa, **Adolfo Cano**, asistió a la **Asamblea General número XXXIV de CECRV**, en la que se trataron aspectos importantes del sector vitivinícola en España.

Conclusiones 2024

Con todas estas acciones promocionales que hemos completado en 2024, tanto nacionales como internacionales, cerramos un año más cumpliendo los objetivos marcados, creciendo en los distintos mercados y poniendo en valor los vinos de DO Almansa y nuestra zona de producción.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN ALMANSA
Avda. Carlos III nº 4, Ermita de San Blas
02640 - ALMANSA - ALBACETE
info@denominacion-origen-almansa.com
<http://denominacion-origen-almansa.com/>



La DOP Jumilla ha sido resaltada como DO del año, por la gran calidad de sus vinos



Esta guía se encarga de seleccionar 100 vinos imprescindibles para este 2025, al mismo tiempo, que consolida sus propios premios, en los que se distinguen los mejores vinos, los profesionales del sector y los proyectos de enoturismo.

La gala de entrega de estos galardones ha tenido lugar en la Feria profesional Barcelona Wine Week, que se está celebrando del 3 al 5 de febrero en el recinto ferial de Montjuïc, en Barcelona.

Como conseguir la guía

Más de 3.000 ejemplares son distribuidos con La Vanguardia.

Tanto los lectores como los suscriptores podrán obtener La Guía de Vinos 2025 en su quiosco a partir del sábado 1 de febrero de 2025, por tan solo 9,95 €.

También puede conseguirla en www.lavanguardiashopping.com

Envíos a toda España, excepto Islas Canarias, Ceuta y Melilla.

La DOP Jumilla optimista con su presencia en Barcelona Wine Week



Cierre de una feria exitosa, con 22 bodegas de la dop jumilla y buenos resultados

Juan Gil Blanco, finalista a “Mejor Maridaje Alimentos de España” junto a Grand Hotel Central, en el Hotel Wine Fest

Jumilla, 6 de febrero de 2025. La feria profesional del sector del vino español, Barcelona Wine Week, cierra con unos excelentes resultados. Durante tres días, 22 bodegas de la DOP Jumilla han mantenido reuniones comerciales con sus clientes históricos, y también han atendido a nuevas reuniones para explorar relaciones comerciales de cara al futuro, y en distintos mercados.

Las bodegas DOP Jumilla presentes se han dividido entre las distintas zonas expositivas que propone la Feria; *Bodega Pío del Ramo, Bodegas Salzillo, Bodegas Bleda, Bodegas Carchelo, Bodegas Cerrón, Bodegas Ontalba, Bodegas Casa Castillo, Bodegas Casa de la Ermita, Bodega Torrecastillo, Bodegas Viña Elena, Bodega y viñedos Asensio Carcelén, Bodegas Olivares, Bodegas Xenysel, Bodegas BSI y Bodegas Silvano García*, se han presentado agrupadas en “BWW Lands” bajo el paraguas del Consejo Regulador DOP Jumilla.

Además, *Bodegas Luzón, Ego Bodegas, Bodegas Alceño, Bodegas Juan Gil y Bodegas El Nido*, han expuesto en la zona “Multi DO”, mientras *Dobledepérez micro-bodega*, estaba presente en la zona “Artisan Atraction” de los vinos artesanales, *Bodegas Finca El Olmillo* situó sus vinos en “SOW” (Spanish Organic Wines), la zona reservada a los vinos ecológicos.

Todos coinciden que la feria se ha desarrollado sin incidencias y con un elevado número de asistentes, tanto el territorio nacional como europeo y también países como Estados Unidos, Canadá, China y Japón, demostrando que la feria se consolida en el calendario de ferias anual como la opción más interesante para la exposición del vino español en todo el mundo. Con el apoyo del Ministerio de Agricultura del Gobierno de España, esta cita anual profesional, propone un completo programa de actividades y catas, y también un buen número de eventos para la prensa, tanto gastronómica como la especializada en vinos.



ACTUALIDAD DOS CASTILLA LA MANCHA



La propuesta gastronómica de la feria cuenta con la participación de chefs y sumilleres prestigiosos que maridan distintas propuestas culinarias, con vinos de una gran diversidad de zonas, entre los que ha estado el Jumilla *Alceño Selección*, de Bodegas Alceño.

En paralelo a la feria, se desarrollan otras actividades que intentan expandir la cultura del vino entre los habitantes de Barcelona, dentro del programa BWW Likes the City. La DOP Jumilla ha participado, por segundo año consecutivo en la iniciativa Hotel Wine Fest, auspiciada por la Consejería de Agricultura de la Región de Murcia, que ha promovido la degustación gastronómica en hoteles de cinco estrellas de la ciudad, en conjunto con vinos de las tres denominaciones de origen de la autonomía.

La DOP Jumilla participó maridando junto a Bodegas Juan Gil, Bodegas Luzón, Casa de la Ermita, Bodegas Viña Elena, y Bodegas BSI el menú degustación del Restaurante CanBo, en el Grand Hotel Central, y quedando de finalista en el concurso al “Mejor maridaje Alimentos de España”, del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, con la combinación de Juan Gil Blanco 2024, y la tapa “Ensaladilla Can Bo con ventresca de atún”.

Hotel Wine Fest, el primer festival que fusiona la tradición vinícola española y la alta hotelaría es ya, en su segunda edición, un evento consolidado dentro del programa oficial de BWW Likes the City, con un crecimiento significativo en la asistencia de público, con más de 1.600 tapas, platillos y menús degustación servidos.

Este éxito subraya el creciente interés por las experiencias que combinan gastronomía y vino en entornos exclusivos.

También hubo presencia de la DOP Jumilla en el cóctel inaugural que la feria organizó junto al patrocinador principal Cajamar en el Hotel El Palace, con presencia de los vinos participantes en la edición del Hotel Wine Fest de este año.

Encuentro con el ministro de Agricultura, Luis Planas

La inauguración de la feria ha contado con la presencia del ministro de Agricultura del gobierno de España, Luis Planas, quien ha saludado al presidente del Consejo Regulador DOP Jumilla, Silvano García, en la zona de exposición de las bodegas de la DOP Jumilla;

"El Ministro quiso conocer los pormenores de nuestras últimas noticias, en concreto el informe de vendimia 2024, recientemente publicado, y se mostró muy interesado en confirmar que la calidad de nuestros vinos se mantiene al máximo nivel a pesar de la sequía" – indica Silvano García, quien recibió al Ministro en la zona de Jumilla, a pie de feria, y posteriormente, fue invitado al almuerzo inaugural protocolario con el ministro en la misma feria y en el que se han podido degustar vinos DOP Jumilla.

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. Más de 20.000 hectáreas de viñedo, en su mayoría de secano, y en vaso, ubicado sobre suelos predominantemente calizos.

El total de viñedo viejo en la DOP Jumilla supone más de 20% de la superficie, siendo la variedad Monastrell la mayoritaria (el 90% de la viña vieja). Se estima que gran parte de esta viña vieja está plantada a pie franco, al menos 1.000 hectáreas, destacando que el 89% es Monastrell, 6% Airén y 3% Garnacha Tintorera.

Las características climáticas, con 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 de origen.

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



Harmony Vitality

+longevidad -SO₂

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

Distribuido por:


www.fusionvinica.com


www.dalcin.com
info@dalcin.com



LA DOP Jumilla realiza un intercambio técnico con AOC Bandol



Un grupo de 10 bodegas se ha desplazado a la región vitivinícola de Bandol, en el sur de Francia

Los productores franceses quedaron asombrados con la calidad excepcional de los vinos DOP Jumilla

Jumilla, 6 de marzo de 2025. Esta semana el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Jumilla ha realizado junto a 10 bodegas, un viaje de conocimiento e intercambio técnico con la AOC Bandol (Appellation d'Origine Contrôlée), una de las zonas más prestigiosas del mundo que elabora vinos con Monastrell, situada en la región de la Provenza, en el sur de Francia. Este intercambio ha sido promovido por el Consejo Regulador para profundizar en una zona con similitudes a Jumilla, por su tradición, saber hacer de la viticultura y elaboraciones con la Monastrell, y así compartir los éxitos y los desafíos de cada uno desde una perspectiva técnica.

Las bodegas **BSI, Carchelo, Juan Gil, Olivares, Pío del Ramo, San Dionisio, Santiago Apóstol, Silvano García, Viña Elena y Casa de la Ermita**, han estado representadas por sus enólogos y gerentes, y acompañadas por personal del CRDOP Jumilla, y su presidente, Silvano García.

El grupo ha llevado a cabo una completa agenda de dos días, en los que se han realizado catas, intercambios técnicos en viñedos y visitas a bodegas, que han incluido la *Cooperativa La Cadiérenne* y las prestigiosas bodegas *Château de Pibarnon* y *Domaine Tempier*.

“El objetivo de este intercambio ha sido técnico, a la vez que cultural y amistoso. Por un lado, se ha conocido de primera mano la viticultura y elaboración, y también nos hemos acercado a su comercialización, dado que sus vinos se venden a precios medios y altos”. Comenta Silvano García. *“Se ha hablado del cambio climático, sequía y gestión del agua, cultivo ecológico, y biodinámico, y también hemos visto y catado distintos perfiles de Monastrell según terroir y la elaboración. Ha sido muy interesante ver con el equipo de la AOC Bandol, la evolución de los mercados y comentar sobre la percepción de la Monastrell en el mundo.”*

Por su parte, el presidente de la AOC Bandol, Cédric Gravier, también valoró el intercambio de forma muy positiva. *“Estamos muy contentos de poder comentar con los productores de Jumilla sobre nuestra variedad en común, la Monastrell, y conocer las expresiones de sus vinos. Encontramos unas acideces muy interesantes y una frescura agradable, debido a vuestra mayor altitud y contraste térmico. Aquí en Bandol también nos planteamos cómo mantener esta frescura en el vino. Muy interesante también comentar vuestra cultura de vinificación, y será un placer devolverlos la visita”*.

Un grupo de productores de la AOC Bandol propone devolver este intercambio técnico, visitando Jumilla en los próximos meses.

La AOC Bandol tiene una larga historia que se remonta a los orígenes fenicios, en el siglo VI A.C. Su área de producción se extiende por 1.600 hectáreas de viñedos, y sus uvas mayoritarias son: la Monastrell, utilizada para vinos tintos y rosados donde desarrolla un gran potencial de guarda, así como Garnacha y Cinsault. Para los vinos blancos utilizan Clairette, Ugni Blanc y Bourboulenc, entre otras.

Bandol llama la atención por sus estrictas regulaciones que solamente permiten embotellar bajo su sello, vinos tintos elaborados con al menos 50% de Monastrell y criados en fudres un mínimo de 18 meses. Para sus rosados, exige al menos un 20% de Monastrell, y para los blancos, 50% de su uva Clairette. Además de compartir la misma variedad principal, Bandol tiene otros puntos en común con Jumilla, como la influencia del Mediterráneo, vientos secos, suelos calizos, y una historia antigua del cultivo de la vid.

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 vinifera* – 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. Más de 20.000 hectáreas de viñedo, en su mayoría de secano, y en vaso, ubicado sobre suelos predominantemente calizos.

El total de viñedo viejo en la DOP Jumilla supone más de 20% de la superficie, siendo la variedad Monastrell la mayoritaria (el 90% de la viña vieja). Se estima que gran parte de esta viña vieja está plantada a pie franco, al menos 1.000 hectáreas, destacando que el 89% es Monastrell, 6% Airén y 3% Garnacha Tintorera.

Las características climáticas, con 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 de origen.

www.jumilla.wine / @vinosjumilla

excell
LA EXPERIENCIA ANALÍTICA
IBÉRICA

Presenta:



Soy el Sr. Lobo.
Solicito soluciones.

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

Los vinos DOP Jumilla analizados en la Guía Robert Parker Wine Advocate



Luis Gutiérrez cata y analiza 38 vinos de 7 bodegas DOP Jumilla

Casa Castillo Pie Franco 2022, el vino mejor puntuado de toda la zona mediterránea y central del sureste español

Jumilla. 16 enero 2025. La exacerbada sequía de los últimos años se traduce en los vinos de las añadas 2022 y 2023, y Luis Gutiérrez observa como los viticultores se adaptan a estas nuevas condiciones climatológicas. La tónica de su artículo sobre los vinos de la zona central y sureste del Mediterráneo se titula “Los años solares” es ya una declaración de intenciones. Gutiérrez habla de la intensa sequía de la zona, de cómo se adapta la viticultura, y se continúa aprendiendo, incluso después de

muchos años de experiencia, con el cambio climático. También observa, lo que veníamos diciendo hace pocos días: los vinos muestran un gran equilibrio y raramente se muestran sobremadurados.

La DOP Jumilla, con 38 vinos, se encuentra, nuevamente, en lo más alto de estas puntuaciones, con el vino Casa Castillo Pie Franco 2022 con 98+ puntos y La Calera del Escaramujo 2022 con 97 puntos.



Bodegas Casa Castillo y Bodegas Cerrón – Stratum Wines, son líderes indiscutibles ocupando los 9 primeros lugares de este rango de puntuaciones, entre los 98+ y los 94 puntos. Gutiérrez destaca de José María Vicente y los hermanos Carlos y Juanjo Cerdán, que son el motor de la calidad de la región, y narra cómo están centrados en mejorar sus viñedos, replantando en viñas abandonadas por su pendiente, y pensando

en el futuro, algo que la Guía Parker- Wine Advocate plantea con fuerza. Los vinos **El Cerrico 2022**, y **Las Gravas 2022** reciben 96 puntos, y **Los Yesares 95+ puntos**. Mientras, **Valtosca 2023**, el Syrah de Casa Castillo que no pudo elaborarse en el 2022 por el granizo, junto con **Matas Altas blanco 2023**, **Matas Altas 2023** y **La Servil 2022**, de Bodega Cerrón – Stratum Wines, reciben 94 puntos.



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



Casa Castillo El Molar 2022 y Casa Castillo Monastrell 2022, obtienen ambos 93 puntos. Increíble puntuación para un vino “de diario”, que cuesta poco más de 20 euros y en esta añada 2022 se compone 100% de Monastrell, con mezclas de distintas parcelas de la bodega. “Un triunfo y un ejemplo de cómo se pueden conseguir grandes resultados a través del coupage”, indica. Casa Castillo La Tendida 2022, un vino de paraje con coupage de Monastrell y Garnacha, **recibe 92+ puntos**; “No es un tinto tímido, es redondo y exuberante, muy mediterráneo, con frutos rojos maduros y algunos taninos que piden comida”.



Es resaltable el poder de guarda de estos vinos, a los que Gutiérrez da más de 10 años, con una ventana de apertura de hasta el año 2038 en el caso de La Calera del Escaramujo.

Otros habituales de la guía Parker, son Bodegas El Nido y Bodegas Juan Gil que reciben 93 puntos con sus vinos El Nido, La Viña de Corteo, Clío y Juan Gil Cuvée A, mientras que con Juan Gil Azul y Bruto reciben 92 puntos, y con Juan Gil Red Blend 91 puntos. Juan Gil Plata 2022, recibe 93 puntos y un ¡Bravo! Por ser un “campeón en bebilidad”. Dice Gutiérrez, que es muy consciente de los

años duros que se han pasado en la DOP Jumilla, que “Es una ganga y un éxito para el año”. “Tiene un color más pálido y una nariz más sutil y floral, manteniendo el aplomo y mostrando una frescura sorprendente para las condiciones del año. Es maduro, reflejando el clima cálido y seco, con 15% de alcohol, pero muy buena frescura, y se presenta equilibrado y armonioso”.



Bodegas Viña Elena también aparece en esta guía, con 4 vinos tintos y un blanco de su colección “Bruma del Estrecho de Marín”, y sus distintos parajes embotellados; en esta añada 2023, Finca CQ 2023 y Parcela Vereda 2023 reciben 92 puntos, mientras que el blanco Paraje las

Encebras, y Finca Mandiles reciben 91 puntos. El tinto joven y afrutado Bruma del Estrecho Paraje Marín 2023 recibe 89 puntos, dice “Es un Monastrell elaborado de forma sencilla, pero con cierta tiza en boca que le da un toque serio. Ha madurado en hormigón durante siete meses.”



Bodegas Carchelo y Bodegas Olivares alcanzan los 91 puntos con los vinos Guarafía 2023, una nueva elaboración con Garnacha que madura en fudre de granito, y Altos de la Hoya 2023 respectivamente, y 90 puntos con Olivares tinto 2022, Carchelo Altico Syrah 2021 y Carchelo Muri Veteres 2021.

En el caso de Bodegas Olivares, que estrena nuevo sello e imagen con Altos de la Hoya 2023, la Monastrell se complementa con un 5% de Garnacha y en Olivares Tinto 2022 se elaboró con un 75% de Monastrell,

un 15% de Syrah y un 10% de Garnacha. Se trata, dice, de tintos mediterráneos, con frutas negras, de paladar jugoso y taninos muy finos “muy bebibles”.

Bodegas Carchelo reaparece en este listado, tras varios años ausente, y Gutiérrez también otorga puntuaciones muy próximas a los 90 puntos, a su Carchelo Rosé 2024, Carchelo Ciento80 2021, Carchelo 2023 y Carchelo Sauvignon Blanc sobre lías 2024 que alcanza los 89 puntos antes de llegar a embotellado.

BioSystems

Automatiza el control de tus vinos de forma rápida y precisa

Garantiza el control de tus vinos en bodega, con precisión, con métodos avalados internacionalmente usados por laboratorios acreditados.

Ácido Acético – Basado en la Resolución OIV-OENO 621-2019 (Método Tipo II).
Sulfitos Libres y Totales – Métodos validados por el Australian Wine Research Institute (AWRI), comparados con el método de referencia Franz-Paul (OIV.MA-AS323-04B, Tipo II).

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





Vinos blancos

El interés de público y crítica sobre los vinos blancos de Jumilla ya es una realidad, y en esta lista, aparecen varios vinos blancos, que, por derecho propio, son justos merecedores de ser comprados y degustados por el consumidor más exigente.

Un estilo propio y 96 puntos para El Cerrico 2022.

Este vino es serio, mineral y preciso, con sabores vibrantes, un alcohol moderado y muy buena frescura- Dice Gutiérrez- *“Una característica distintiva de los blancos de Bodegas Cerrón – Stratum wines parece ser la acidez salada y deliciosa y una sensación mineral y pétrea”*. Y continúa con el nuevo **Matas Altas Blanco de la misma bodega, con 94 puntos**, en la que es la primera cata de Gutiérrez de este vino mayoritariamente Airén y Macabeo. *“Es sabroso, picante y fresco, con un paladar serio. Tiene madurez contenida. Con un toque salado en el final con tensión y frescura”*.

Bodegas Viña Elena recibe **91 puntos con Bruma del Estrecho Parajes Las Encebras 2023**, elaborado con uva Airén fermentada con pieles y madurada en damajuanas de vidrio con lías y algo de flor, resalta con *“sus notas de fruta de hueso, polen y toque terroso, un paladar austero con algunos taninos y una textura calcárea”*. Mientras, **Juan Gil Blanco 2023, recibe 90 puntos**; y reconoce que le gusta más cuando pasa algo de tiempo tras el embotellado, debido a la variedad, Moscatel de Grano Menudo, y su paso por grandes barricas.

Los vinos Rosados entran en los 91 puntos

Juan Gil Rosado 2023, de Bodegas Juan Gil encabeza el ranking de los Jumillas Rosados, con 91 puntos, y su mezcla de uvas Syrah y Petit Verdot, así como su elaboración, con parte de la cosecha madurada en barricas. *“Tiene un paladar redondo y aterciopelado, muy integrado y sin fisuras. Serio, con una textura calcárea. Es un rosado serio y gastronómico.”*

El Olivares Rosado, de bodegas Olivares resalta entre los mejores puntuados con 90 puntos; *“fruta y fresca a pesar de una viña de Garnacha con muy bajos rendimientos tras acusar su tercer año de sequía”*. También el rosado de Bodegas Carchelo, **Carchelo Rosé 2024, es resaltado, con 87 puntos**.

En este reportaje publicado el lunes 9 de enero, Luis Gutiérrez habla de 7 distintas bodegas de la DOP Jumilla. Una representación que va creciendo tímidamente en sus páginas. Desde el Consejo Regulador DOP Jumilla, Carolina Martínez, secretaria general, muestra la satisfacción porque esta guía reconozca el lugar de los vinos de la DOP Jumilla y su gran potencial, incluso en años de intensa sequía. *“Considerando que este profesional, que en el presente lleva la cata de vinos de España, Portugal y Jura para la guía Parker, cata más de 5.000 vinos anualmente, solo podemos desear que siga catando y reconociendo lo que le gusta, y poco a poco creciendo su selección de bodegas de la DOP Jumilla que trabajan sin descanso por ofrecer vinos honestos, que expresan su terruño, y que miran al futuro con determinación, para asegurar un devenir en la zona.”*

Sobre la Guía Parker – The Wine Advocate

La Guía Parker, también conocida como The Wine Advocate, es una de las publicaciones más influyentes en el mundo del vino. Su sistema de puntuación creado por Robert Parker se ha convertido en un estándar de calidad para muchos consumidores y productores. Las puntuaciones otorgadas por esta guía pueden influir significativamente en la percepción y valoración de un vino, llegando a impactar en su demanda y precio en el mercado.

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. Más de 20.000 hectáreas de viñedo, en su mayoría de secano, y en vaso, ubicado sobre suelos predominantemente calizos.

El total de viñedo viejo en la DOP Jumilla supone más de 20% de la superficie, siendo la variedad Monastrell la mayoritaria (el 90% de la viña vieja). Se estima que gran parte de esta viña vieja está plantada a pie franco, al menos 1.000 hectáreas, destacando que el 89% es Monastrell, 6% Airén y 3% Garnacha Tintorera.

Las características climáticas, con 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 de origen.

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

ZENITH y ENOCRISTAL Ca

La estrategia para la estabilización tartárica

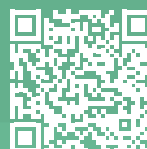
Enartis ha desarrollado una estrategia definitiva y sostenible para el tratamiento de todos los tartratos inestables del vino.

La precipitación del tartrato de calcio representa un desafío para los enólogos. ENOCRISTAL Ca, es un producto a base de tartrato de calcio micronizado, que actúa como núcleo de cristalización, desencadena la formación de cristales de tartrato de calcio y favorece el proceso de estabilización del calcio.

La gama ZENITH inhibe la formación de cristales de tartrato de potasio y mantiene la estabilidad del color a lo largo del tiempo.

enartis

Inspiring innovation.



La comercialización de vinos con Denominación de Origen La Mancha se estabilizó en 2024



Con más de 60 millones de botellas comercializadas bajo el sello de calidad de la DO La Mancha, las bodegas inscritas han cerrado 2024 con una, leve pero esperanzadora, subida del 0,28 % con respecto al año anterior.

En conjunto, en 2024 se comercializaron **60.763.005 botellas** con DO La Mancha frente a la cifra de 60.595.286 botellas correspondiente a 2023, algo que ha sido posible gracias a una mejora en mercado nacional y fundamentalmente en el sector de

la Alimentación, que se traduce en el plano doméstico en una subida interesante del 6,44%, es decir, 44.248.845 botellas (0,75 cl) vendidas dentro de nuestras fronteras. El decrecimiento en la esfera internacional en el año pasado, con 15.818.685



botellas (0,75 cl) vendidas, (-13,63%) responde a las dificultades de un contexto internacional, tensionado desde la pandemia (guerra de Ucrania, inflación, incremento del transporte y de los costes de producción, etc.). Pese a todo ello, la Denominación de Origen La Mancha no renuncia a su apuesta por la externalización y la diversificación de sus mercados, confiando en que la calidad de los vinos elaborados por las bodegas manchegas, su diversidad y su competitividad comercial acaben recuperando mercados si la situación internacional se estabiliza.

Probablemente la primera causa corresponda al decrecimiento de las importaciones de **China**, cuya demanda sigue estancada. Con 981.488 botellas (-21,25 %), el país de la Gran Muralla retrocede hasta el cuarto lugar en el Top-10 de los países que más vino manchego de calidad consumen. Le supera ya Japón, con 1.209.060 botellas, como principal cliente en Asia. El incremento leve, pero sustancial, del 6 % en el mercado nipón resulta significativo para los intereses promocionales de la Denominación de Origen La Mancha en un medio plazo.

Fuera de las fronteras de la UE, **México**, con 656.376 botellas, quinto comprador mundial para los vinos DO La Mancha, es la referencia actual en el continente americano, por delante de mercados como Estados Unidos, (todavía con los datos de ventas en contexto de la administración Biden, con 617.813 botellas, 7º posición) o Canadá (488.331 botellas, 9º lugar).

Cierra el Top-10, Reino Unido, con 438.821 botellas y un leve aumento del 0,91 %, un lustro después del Brexit.

En los mercados más tradicionales, como la propia **Unión Europea**, fue donde la inestabilidad económica más se ha visto más acentuada con la inflación y la guerra de Ucrania. Alemania, eso sí, mantiene su fidelidad, liderando claramente las importaciones de vino manchego con 5.083.300 botellas. Le siguen Países Bajos con 1.418.977 botellas, y ya muy por detrás, Polonia, como tercer comprador comunitario, con 510.980 botellas.

Unos datos que se corroboran con los últimos informes del OeMv hasta el pasado noviembre de 2024, que señalaban “en los once primeros meses de 2024, un aumento en valor (0,8 %) de las exportaciones españolas de vino y un descenso en volumen (-5,4%), hasta los 2.743,4 millones € (+22,4 millones) y los 1.786,7 millones de litros (-102,3 millones).”

Adaptación y desarrollo

Cinco años después de la pandemia, enfilando este pleno siglo XXI en un contexto de cierta incertidumbre mundial, desde la Denominación de Origen La Mancha, por tanto, se vislumbra este 2025 como un importante punto de inflexión en la asunción de retos continuos para el sector vinícola. Sostenibilidad frente a desafíos y adaptación del cambio climático, rentabilidad de los agricultores versus relevo generacional de las explotaciones, que junto a los nuevos consumos con un viraje hacia los vinos blancos (y una oportunidad histórica con los blancos airén) no hacen sino mantener la firme apuesta por el embotellado para la comercialización de los vinos en futuro. En este sentido, la reciente modificación del Pliego de Condiciones de la Asociación Interprofesional de la D.O. La Mancha, publicada en noviembre de 2024, asume un esfuerzo del Consejo Regulador en la adaptación a los nuevos tiempos. Entre los puntos más reseñables destacaba la modificación de características del envasado con la “incorporación de un nuevo formato de envasado Polietileno Tereftalato (PET)” para la comercialización de sus vinos en mercados que los demandan, como los escandinavos. También al hilo de la mayor demanda de consumo de vinos blancos, fue aprobada la “Modificación de variedades de uva para vinificación, con la incorporación de una nueva variedad albariño”, que ha contribuido a enriquecer el universo varietal y capacidad de diversificación de los vinos manchegos en el mercado.

Todo ello, además sin obviar como la modificación de ciertos cambios de hábito, pueden, desde la opinión pública y el enfoque de ciertas políticas de la administración, contribuir a la erosión de la cultura del vino, excluida para ciertos sectores de la gastronomía y Dieta Mediterránea, a pesar de ser una bebida milenaria intrínsecamente ligada a la cultura clásica y los pueblos del litoral mediterráneo.

Coherencia y fidelidad del mensaje

El pasado año también fue un año de consolidación de los esfuerzos promocionales por acercar y consolidar la cultura del vino entre el público final. Buena prueba de ello fue la intensidad de agenda para la Denominación de Origen La Mancha, con asistencia en algunos de los festivales de música más importantes de Castilla-La Mancha.

También ha mantenido el binomio de Vino y Cultura a través de sus diferentes concurso de literatura, fotografía digital, pintura rápida y restauración; en 2024 entregados en Toledo capital.



DO La Mancha entrega los Premios a la Calidad de sus vinos embotellados

Reconoce así la excelencia y el esfuerzo de sus bodegas en unos premios que cumplen su XXXVIII Edición



Cita marcada en el calendario para todo el sector vitivinícola, que un año más, ha dejado pequeño el salón de actos de la sede del Consejo Regulador en Alcázar de San Juan. En su plena madurez, con 38 ediciones, los Premios a la Calidad reflejan la preocupación constante, el crecimiento en calidad y un afán promocional por situar en el foco del consumidor a los vinos embotellados con Denominación de Origen La Mancha. Como admitía el propio Presidente de la Interprofesión, Carlos David Bonilla, “unos galardones con los que el Consejo Regulador quiere mostrar su respaldo al esfuerzo embotellador y, en parte, a todos los eslabones de la cadena. Una calidad que nace en la viña hasta llegar a la copa”. Celebrada la cata final, el pasado 24 de febrero en la sede del Consejo Regulador, en total, se han entregado en la jornada del pasado jueves, 6 de marzo, un total de 81 galardones, destacando los 33 Oros que volvieron a quedar muy repartidos entre las cuatro provincias que componen el Consejo Regulador.

Con especial interés, no obstante, se siguieron aquellos Premios a la Calidad en las categorías más disputadas como el blanco Airén y el tinto joven Tempranillo, variedades ambas autóctonas en la Denominación de Origen La Mancha. Así, la provincia de Cuenca brillaba en esta edición, especialmente con Bodegas Pedroheras, de Las Pedroñeras junto a Bodegas Campos Reales, de El Provencio y Bodegas Taray de Las Mesas, ganadoras de los Premios Oro en blancos Airén, tinto Tempranillo y Crianza, respectivamente.

Respaldo económico e institucional

Desde una reivindicación por las zonas rurales, situando al viñedo como “motor desarrollo para sus poblaciones, fomentado la vertebración del territorio y un compromiso latente en la sostenibilidad que frena la despoblación”, estos Premios están amparados bajo el paraguas de ‘Campo y Alma’ que promueve la Consejería de Agricultura dentro de las figuras de calidad agroalimentaria de la región.

Precisamente, a la cita asistieron tanto el propio Consejero del ramo, Julián Martínez, como el Vicepresidente II de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, José Manuel Caballero. Este último quiso destacar los esfuerzos que ya se están planteando desde el gobierno regional por buscar soluciones en la UE a los posibles escollos arancelarios en Estados Unidos, “planteando la opción de Mercosur y concretamente Brasil, como una opción alternativa de mercado muy interesante”.

Estos XXXVIII Premios a la Calidad han vuelto a contar con el respaldo económico de Globalcaja, entidad colaboradora de la Denominación de Origen La Mancha, cuyo Presidente Mariano León quiso felicitar a las bodegas manchegas participantes por su calidad exhibida en el Concurso.

Los vinos DO La Mancha cierran presencia en Wine París 2025



Asisten del 10 al 12 de febrero a la primera cita internacional del año.

Tras acudir a Barcelona Wine Week en Barcelona, el Consejo Regulador continúa con su intensa agenda promocional durante este mes de febrero. En esta ocasión, los vinos con Denominación de Origen La Mancha han participado, una edición más, en la feria internacional Wine París 2025, celebrada del 10 al 12 de febrero en la capital gala. Lo han hecho a través de la campaña Sustainable European Food & Wines, que realiza de forma conjunta con la Cámara de Alimentos y Bebidas de Eslovaquia (PKS), D.O. Azafrán de La Mancha, D.O. Jumilla y D.O. Almansa. Wine París 2025, que supone la apertura del año en la promoción exterior para los vinos DO La Mancha, en su VI edición se consolida como referencia del sector con una oferta cada vez más integral y definida para un público profesional. Según cifras aportadas por la organización, ha contado con más de 5.300 expositores de más de 50 países participantes, superando las 53.000 visitas, y más de 10.000 los encuentros de negocio acordados.

Presencia de las bodegas manchegas

El interés promocional por parte de las bodegas acogidas a la Denominación de Origen La Mancha ha estado en la asistencia en un stand compartido

con los otros socios, donde los visitantes han podido conocer mejor a los vinos manchegos con una zona de cata con 80 vinos, de los cuales 30 han sido DO La Mancha de 17 bodegas participantes:

1. Bodegas Ayuso
2. Bodegas Bastida
3. Bodegas Campoameno
4. Bodegas Campos Reales
5. Bodegas Centro Españolas
6. Bodegas Cristo de la Vega
7. Bodegas del Saz
8. Bodegas Don Octavio
9. Bodegas El Progreso
10. Bodegas Latúe
11. Bodegas Pedroheras
12. Bodegas Verdúñez
13. Bogarve 1915
14. Finca Antigua
15. J García Carrión
16. Vinícola del Carmen
17. Virgen de las Viñas



El Concurso Nacional de Vinos Vinespaña 2025 concluye una nueva edición en Zaragoza



El 13/02/2025 concluyó la VII edición del Concurso Nacional de Vinos VINESPAÑA, que se ha celebrado en Zaragoza, paralelamente al salón ENOMAQ en Feria de Zaragoza.

El acto de clausura lo presidió el Sr. Consejero de Agricultura del Gobierno de Aragón, Don Javier Rincón, junto con el Presidente de la Institución Ferial, D. Jorge Villarroja, el Presidente de la Federación Española de Enología y organizadora del Concurso, D. Luis Buitron, y el Presidente de la Asociación Aragonesa de Enólogos, D. Isidro Moneva, actuando los aragoneses como anfitriones del resto de asociaciones territoriales españolas de técnicos de la vitivinicultura, que conformaban los diferentes paneles de catadores del jurado de VINESPAÑA.

VINESPAÑA 2025, en su séptima edición se consolida como un concurso de referencia nacional, tanto por el número de muestras, acercándose ya al millar de referencias presentadas por las bodegas de todo el territorio español, como por la organización y respaldo de instituciones, siendo Feria de Zaragoza, una de las sedes oficiales, donde se le hace coincidir VINESPAÑA con ENOMAQ, salón internacional que se celebra en la ciudad de Zaragoza, con carácter bienal.

Con menos de una década de trayectoria el certamen se ha convertido en todo un referente dentro del sector del vino español. Se trata de una cita que cuenta con el valor añadido de que son los propios enólogos (aunque en el panel de catadores también aparecen periodistas, prescriptores y otros profesionales del sector) los que seleccionan los mejores vinos del año a partir de catas a ciegas.

Como novedad en la VII Edición de Vinespaña se incorpora la Categoría de bebidas elaboradas a partir de mostos y/o vinos especiales. Además, se incluyen dos nuevas menciones especiales que se otorgan a los vinos que han obtenido mayores puntuaciones, y son:

MEJOR VINO DEL CONCURSO, a la muestra que haya obtenido la mejor puntuación de la cata, independientemente de cuál sea su categoría. Curiosamente 2 vinos han compartido el reconocimiento, al conseguir la misma puntuación:

Dos vinos con 96,60 puntos han compartido el premio al VINO MEJOR PUNTUADO en la VII edición del Concurso VINESPAÑA,

PUNTOS	MARCA COMERCIAL	BODEGA	ZONA	AÑADA	VARIEDAD
96.60	AQUILÓN	BODEGAS ALTO MONCAYO	D.O. CAMPO DE BORJA (Aragón)	2018	GARNACHA
96.60	SOLAR DE SAEL	ARTURO GARCÍA VIÑEDOS Y BODEGAS	D.O. BIERZO (Castilla y León)	2007	MENCÍA



MEJOR VINO EN SU CATEGORIA, al vino que haya obtenido la mejor puntuación de la cata, dentro de su categoría de participación.

CATEGORIA	MARCA COMERCIAL	ZONA	AÑADA
I: AGUJA	RIVERA ARDILA Rosado	V.T. EXTREMADURA (Ex-tremadura)	2024
II: ESPUMOSOS	JAUME SERRA VINTAGE Brut Nature	D.O. CAVA (Cataluña)	Sin Añada
III: ECOLÓGICOS	PIEDRAS COLORADAS	D.O. ALMANS (Castilla-La Mancha)	2023
IV: BLANCOS TRANQUILOS	ADEUS	D.O. RIBEIRO (Galicia)	2024
V: ROSADOS TRANQUILOS	TALAIA ROSADO 2024	D.O. RIBERA DEL DUERO (Castilla)	2024
VI: TINTOS TRANQUILOS	TOURAN	D.O. CAMPO DE BORJA (Aragón)	2022
VII: VARIEDADES MINORITARIAS	TESTAMENTO MALVASÍA (Fermentado en bodega)	D.O. ABONA (Canarias)	2023
VIII: UVAS SOBREMADURAS	FLOR DE CHASNA (Naturalmente dulce)	D.O. ABONA (Canarias)	2022
X: VINOS DE LICOR	FONDONET SELECCIÓN	D.O. ALICANTE (Comunidad Valenciana)	Sin Añada
XI: VERMUTS	MORISCOTE	SIN D.O. (Castilla-La Mancha)	2023
XII: BEBIDAS ESPECIALES	MALALA ROSADO	SIN D.O. (Castilla-La Mancha)	2024

El listado oficial con el medallero completo medallero puede consultarse tanto por categorías como por comunidades, de las tres clasificaciones GRAN ORO, ORO Y PLATA en la página web:
<https://vinespana.com/>

Y también la mención especial , que se hará en el medallero, a los vinos aragoneses de la variedad de uva Garnacha, que este año Zaragoza celebra como Capital Mundial de la Garnacha.

Día del Enólogo de la Asociación de Enología de CLM

La Asociación de Enología de Castilla la Mancha entregó al Consejero de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural de la JCCM, D. Julián Martínez Lizán, entre otros, el galardón de Enólogo Honorífico.



El pasado 21 de marzo de 2025, la Asociación de Enología de Castilla la Mancha con motivo de la celebración del día del enólogo, entregó los tradicionales galardones de Enólogo Honorífico con el fin de premiar a profesionales, empresas y personalidades que hayan tenido una trayectoria y aportación significativa al mundo vitivinícola, en el emblemático Restaurante de Valdepeñas, Antigua Bodega Los Llanos.

La Asociación de Enología de Castilla-La Mancha celebró una nueva edición del día del enólogo, en su ya tradicional acto anual, se entregaron los galardones a profesionales del sector vitivinícola Castellano Manchego, como Enólogos Honoríficos. La entrega de estos galardones, son concedidos por la Asociación de Enología de Castilla la Mancha con el objeto de premiar y poner en valor a profesionales, empresas y personalidades que hayan tenido una

trayectoria y aportación significativa al mundo vitivinícola, concediéndolo en tres categorías diferentes:



- Enólogo con una carrera profesional significativa.

o D. JOSÉ CCARRASCO SERRANO, Enólogo que ha desarrollado su carrera en la zona del Campo de Calatrava.

- Empresa del sector vitivinícola que sea un ejemplo por su trayectoria.

o PARCITANK, S.A. Empresa metalúrgica, especializada en depósitos e instalaciones de Acero Inoxidable

- Personalidad pública que se haya significado por la promoción de la región y defensa del vino.

o D. JULIÁN MARTÍNEZ LIZÁN, Consejero de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural de la JCCM

- El acto tuvo como presentador a:

o D. Julián Gómez Campos. Director de TELEVALDEPEÑAS



La celebración fue en el restaurante La Antigua Bodega “Los llanos” y concretamente en el marco de la nave de tinajas de barro. Previo a la cena, se sirvió un coctel en la impresionante cueva de la antigua bodega, lo que permitió observar directamente las obras que realizaban, los bodegueros, en el siglo XIX, para la conservación y mejora de los vinos.

EN LUCIÓN

ENOLOGÍA TDI EVOLUCIÓN SOLUCIÓN



 93 638 20 56

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



Wine Paris 2025: Éxito rotundo y consolidación como líder mundial en vinos y espirituosos

Asistencia masiva y participación internacional consolidan el liderazgo de Wine Paris

Wine Paris 2025 ha consolidado su posición como el principal evento mundial de vinos y espirituosos tras tres días de actividad con cifras récord de asistencia. Un total de 52.622 visitantes participaron en la feria, con un 45% de asistentes internacionales procedentes de 154 países. A pesar de la incertidumbre geoeconómica, marcada por la inestabilidad política, el descenso del consumo y los retos medioambientales, el evento se reafirmó como un espacio clave para el sector, propiciando encuentros, oportunidades de negocio y diálogos sobre el futuro de la industria.

Desde su creación, Wine Paris ha evolucionado hasta convertirse en una plataforma influyente a nivel económico y político. En esta edición, la inauguración contó con la presencia de tres ministros franceses: el de Agricultura y Soberanía Alimentaria, el delegado de Comercio Exterior y el delegado de Turismo.

Además, asistieron exministros, parlamentarios, senadores y más de 30 delegaciones extranjeras, incluyendo embajadores y ministros de Estado.

El evento se distinguió por reunir a actores clave de la industria en conferencias y presentaciones con alta especialización.

La Federación de Exportadores de Vinos y Espirituosos de Francia (FEVS) presentó los resultados de las exportaciones de 2024, mientras que la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) analizó el comercio mundial del vino. Por su parte, Moët Hennesy abordó políticas para la transición agroecológica y la regeneración vitícola, y la Wine Origins Alliance trató la eliminación de barreras comerciales.

El programa de la Academia reunió a 250 expertos internacionales en 130 sesiones. Además, Vinexpodium lanzó Voice of the Industry, una plataforma de análisis sobre los principales retos del sector.

La proyección internacional de Wine Paris se reflejó en el incremento del 80% del espacio destinado a expositores extranjeros en comparación con 2024, con tres pabellones completos para ellos. En total, participaron 54 países expositores, 116 pabellones internacionales, incluyendo 8 nuevos, y el 45% de los visitantes llegó desde 154 países. La presencia de compradores clave creció un 35%, y las conexiones entre productores y compradores se duplicaron a través de la plataforma de networking. Rebecca Ohayon, compradora de la cadena Majestic Wine en Reino Unido, señaló el crecimiento del evento y la relevancia de París como punto de encuentro. El segmento francés también experimentó un aumento del 7% en asistencia, con la participación de todas las regiones vitivinícolas del país, incluyendo viticultores independientes, cooperativas, comerciantes y grandes marcas.



pH - Acidez total - Acidez volátil después de extracción
SO₂ libre - SO₂ total

TITRA EVO

La titulación es uno de los métodos esenciales de análisis de mostos y vinos durante la fermentación y a la elaboración. TITRA EVO automatiza este método para reducir el tiempo empleado por muestra y para mejorar la precisión de los resultados.

CONFIGURACIÓN PERSONALIZADA

El usuario puede seleccionar la configuración según los parámetros que quiera analizar:

- pH / AT / AV después de extracción
- SO₂ libre y total
- SO₂ / pH / AT / AV después de extracción
- Con o sin cambiador automático de muestras (analiza hasta 14 muestras en serie)





Jesús del Perdón- Bodegas Yuntero SC CLM, alcanza la cifra de negocio de 75,9 millones de euros

Así quedó reflejado en la celebración de su Asamblea General Ordinaria, donde se aprobaron por unanimidad las cuentas de la campaña 2023/2024

La sesión sirvió para poner de manifiesto el importante crecimiento de la Cooperativa en los últimos años, con un patrimonio neto superior a los 45 millones de euros

También quedó aprobado el proyecto de inversiones 2025, con un presupuesto de 2,6 millones de euros

Yuntero aprovechó para presentar a sus socios su nuevo Frizzante Blanco

Manzanares, 17 de febrero de 2025. Jesús del Perdón-Bodegas Yuntero S.C.CLM, celebró el pasado 16 de febrero su Asamblea General Ordinaria en la que se trataron diferentes temas entre los que destacaron la aprobación de las cuentas anuales del ejercicio 2023/2024 y el plan de inversiones 2025.

Comenzó la asamblea con la intervención del presidente, Felipe Rodríguez, quien agradeció la confianza y apoyo de todos los socios, que ya superan el millar. Hizo balance de la campaña de uva, cuya producción en 2024 ha sido histórica para Jesús del Perdón-Bodegas Yuntero, al haber molturado casi 180 millones de kilos, lo que supone un incremento superior al 28% respecto a la campaña anterior. Rodríguez destacó los avances dados en todos los departamentos y actividades que tiene la cooperativa, animó a los socios a que apoyaran el plan de inversiones, el cuál es más austero que otras campañas y valoró positivamente las cifras económico-financieras que se presentaron a la Asamblea para su aprobación, destacando los ratios de solvencia y de liquidez así como el fondo de maniobra.

En cuanto a las cuentas anuales del ejercicio 2023/2024 la cifra de negocio alcanzó casi los 76 millones de euros que, una vez realizadas las liquidaciones de los productos entregados por los socios, arrojó un beneficio neto después de impuestos de 814.123,32 euros.

Con respecto al balance, se puso de manifiesto el importante crecimiento de la Cooperativa en el último año, tanto en términos de facturación como de incremento de sus activos, destacando también su fortaleza económica y financiera actual, con un patrimonio neto superior a los 45 millones de euros. Asimismo, se aprobó por unanimidad el proyecto de inversiones presentado para el presente ejercicio 2025, con un presupuesto de 2,6 millones de euros, que se aplicarán en diferentes actuaciones de modernización y renovación de las instalaciones, así como en la construcción de depósitos de almacenamiento. Unas inversiones que, en su mayoría, serán financiadas con fondos propios.

Como es habitual en la Asamblea, el Gerente, Pedro Ramírez, dio cuenta a los socios de la gestión de la Cooperativa en tres apartados claramente diferenciados: Gestión comercial, gestión económico-financiera y gestión social.

Así se informó del desarrollo de la última vendimia, de la evolución y situación de los mercados, tanto de la actividad principal de la bodega, que es el vino, como del desarrollo de otras actividades que lleva a cabo la cooperativa como son Yuntero Mostos y el Departamento de Productos y Servicios Agrarios, dando además una amplia información de la situación y gestión económico-financiera. Por último, la Asamblea General acogió también la renovación parcial del Comité de Recursos, o la elección de auditores de cuentas externos.

Innovación y tradición: Bodegas Yuntero presenta su nuevo Frizzante Blanco

El compromiso que esta Cooperativa tiene con la calidad y la innovación también se refleja en el lanzamiento del nuevo Frizzante Blanco, una propuesta vibrante y refrescante elaborada con uvas 100% Macabeo. Con un bajo contenido alcohólico (5,5% vol.), una burbuja fina y persistente, e intensos aromas a manzana verde, pera y notas anisadas, este vino dulce y equilibrado es ideal para disfrutar bien frío, solo o acompañado de postres, quesos suaves y platos asiáticos agridulces.

Un ejemplo más del esfuerzo continuo de esta bodega por ofrecer productos que se adapten a los nuevos gustos del mercado, sin perder su esencia y tradición.





Exportaciones españolas de vino - AÑO 2024

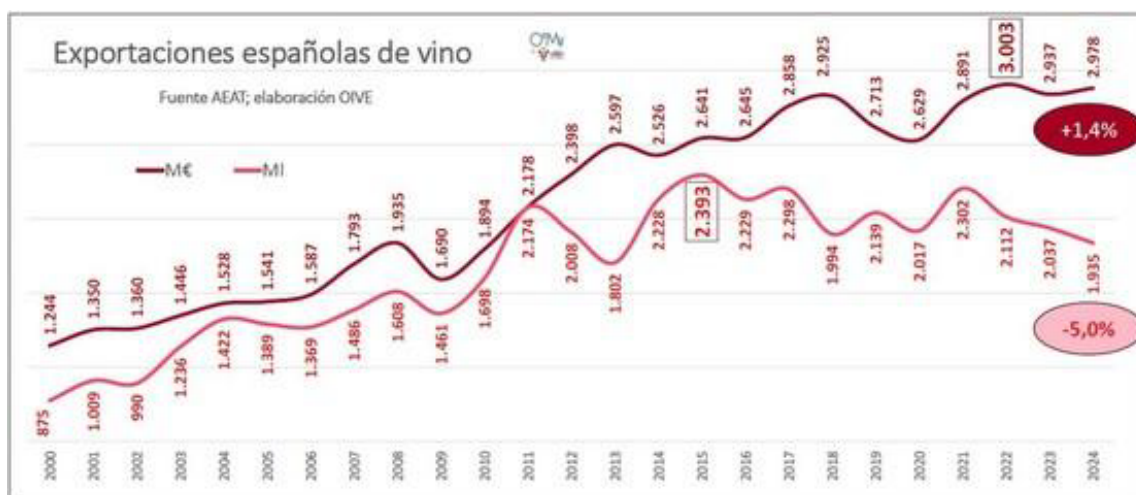
España aumentó en 41 millones € su facturación por exportaciones de vino en 2024, aunque reduciendo en 101 millones de litros el volumen exportado

En 2024, la facturación de las exportaciones españolas de vino aumentó un 1,4%, pero cayó un 5% el volumen exportado. Se situaron el pasado año en os 1.935,3 millones de litros, por valor de 2.977,8 millones de euros. En términos absolutos, fueron 101,3 millones de litros menos y casi 41 millones de euros más respecto a 2023. Se trata del segundo mejor año en valor de la serie histórica, pero hay que remontarse a 2013 para encontrar una cifra más baja en volumen.

Por productos en 2024, en términos de valor solo cayeron los vinos de licor (-6,3%), mientras que, en volumen, solo el vino en Bag-in-box registró evolución positiva (+5,8%). También creció el volumen exportado de los vinos envasados no espumosos sin ninguna indicación (+2,7%).

El resto de los productos analizados redujo sus exportaciones, destacando la caída del vino a granel, que dejó de exportar 79,3 millones de litros (-7%).

Por mercados, en el caso del vino envasado, Reino Unido es el principal mercado, cerrando 2024 en positivo. Buena marcha de las ventas en América del Norte, con crecimiento en México, EE.UU. y Canadá. Evolución también positiva en Países Bajos o Japón. En el lado negativo, mercados como Alemania, Portugal, Francia o China. En el caso del vino a granel, Alemania supera a Francia en 2024 y se convierte en el primer destino para el granel exportado por España. Destaca el crecimiento registrado por Italia (+50,8 millones de litros) y la caída registrada por Portugal (-51,25 millones de litros) y Francia (-35,9 millones de litros).



Begoña Olavarría dirigirá la Inteligencia Económica de la OIVE

Begoña Olavarría liderará el nuevo departamento de Inteligencia Económica de la Interprofesional que busca consolidar su papel como referente en el análisis y la estrategia del sector vitivinícola.



La Organización Interprofesional del Vino de España (OIVE) ha nombrado a Begoña Olavarría como directora del nuevo departamento de Inteligencia Económica, una unidad creada con el propósito de fortalecer el análisis estratégico del sector vitivinícola. Esta iniciativa busca dar continuidad al trabajo desarrollado por el Observatorio Español del Mercado del Vino (OeMv) y aportar herramientas analíticas y digitales que ayuden a los operadores del sector a anticiparse a los cambios en el mercado internacional. El departamento centrará su labor en la identificación de tendencias, la generación de datos estratégicos y la elaboración de informes que permitan a las bodegas y demás agentes del sector adaptarse a un entorno en constante evolución. Esta línea de trabajo responde a los objetivos definidos en la Estrategia del Sector Vitivinícola 2022-2027, que pone de manifiesto la inteligencia económica como un factor clave para reforzar el posicionamiento de los vinos españoles tanto en el mercado nacional como en el exterior.

Begoña Olavarría es licenciada en Derecho por la Universidad Complutense de Madrid y cuenta con especialización en Derecho Jurídico-Comunitario. A lo largo de su trayectoria ha desarrollado una sólida experiencia en el análisis de mercados y en la economía del sector vitivinícola. Desde la creación del OeMv en 2008, ha trabajado como analista de mercados, contribuyendo al conocimiento de los canales de distribución y del comportamiento de los consumidores de vino. Además, ha dirigido el Departamento de Análisis Económico y Promoción de la Federación Española del Vino (FEV) y ha colaborado con instituciones internacionales como el ICEX y la Embajada de España en Costa de Marfil.

Con la creación de esta nueva unidad, la Interprofesional busca proporcionar información de calidad a toda la cadena de valor del vino en España, consolidando así su papel como referente en el análisis y la estrategia del sector.



VINVENTIONS

Precision is emotion



pure delight



small detail,

Exportaciones vitivinícolas por comunidades autónomas y provincias - AÑO 2024

Castilla-La Mancha, primera comunidad exportadora, seguida de Cataluña en valor y de la Comunidad Valenciana en volumen



Las exportaciones vitivinícolas, que incluyen vino, aromatizado, mosto y vinagre, aumentaron un 3,5% en valor y un 1,6% en volumen en 2024, hasta los 3.513 millones de euros y los 2.723,6 millones de litros. Se trata de la 2ª mayor facturación de la serie histórica tras la de 2022, aunque el volumen sigue lejos del comercializado años atrás. 14 de las comunidades autónomas españolas aumentaron el valor de sus exportaciones vitivinícolas en 2024, aunque solo 6 las aumentaron en volumen.

Castilla-La Mancha se mantiene como la primera comunidad exportadora tanto en valor, con 900,45 millones de euros (+1,3%) y 1.410,9 millones de litros (-0,1%), lo que supone el 26% del valor y el 52% del volumen total exportado por España.

Destaca en 2024 el aumento registrado en la Región de Murcia, facturando 20,89 millones de euros y exportando 58,7 millones de litros más respecto a 2023, lo que la convierte en la 6ª comunidad exportadora en valor y en la 3ª en volumen.

También destaca el aumento en valor de La Rioja (+20,3 millones €), País Vasco (+15,5 millones €) o Comunidad de Madrid (+14,4 millones).

En términos de volumen, aumentaron (además de Murcia), Madrid (+13,7 millones de litros), País Vasco (+4,7 millones), Navarra (+4,4 millones), La Rioja (+4,2 millones de litros) y Cantabria (+0,2 millones), cayendo el resto.

Importaciones de vino en Reino Unido - Año 2024

Reino Unido aumentó sus importaciones un 2,4% en volumen, pero las redujo un 3,7% en valor. Reino Unido aumentó sus importaciones de vino en volumen (+2,4%), pero las redujo un 3,7% en valor en 2024. Se situaron en 3.909,8 millones de libras (unos 4.725,1 millones de euros) y 1.262,5 millones de litros, a un precio medio un 6% inferior, de 3,10 GBP por litro (unos 3,75 €/litro). Reino Unido cerró 2024 como segundo importador mundial de vino tras Estados Unidos en valor y Alemania en volumen. El vino envasado lidera las importaciones británicas de vino, aunque bajó a mínimos históricos en términos de volumen, a un precio medio un 6% inferior. El vino a granel fue el que mejor evolución presentó, con crecimientos del 12% en valor y del 7% en volumen. El vino espumoso cayó en valor, pero aumentó en volumen, al contrario que el vino en BiB. Francia en valor e Italia en volumen son los principales proveedores de vino a Reino Unido. España mantiene la tercera posición en valor y la cuarta en volumen, a pesar de registrar caídas del 4% el pasado año.

Fuente: OEMV



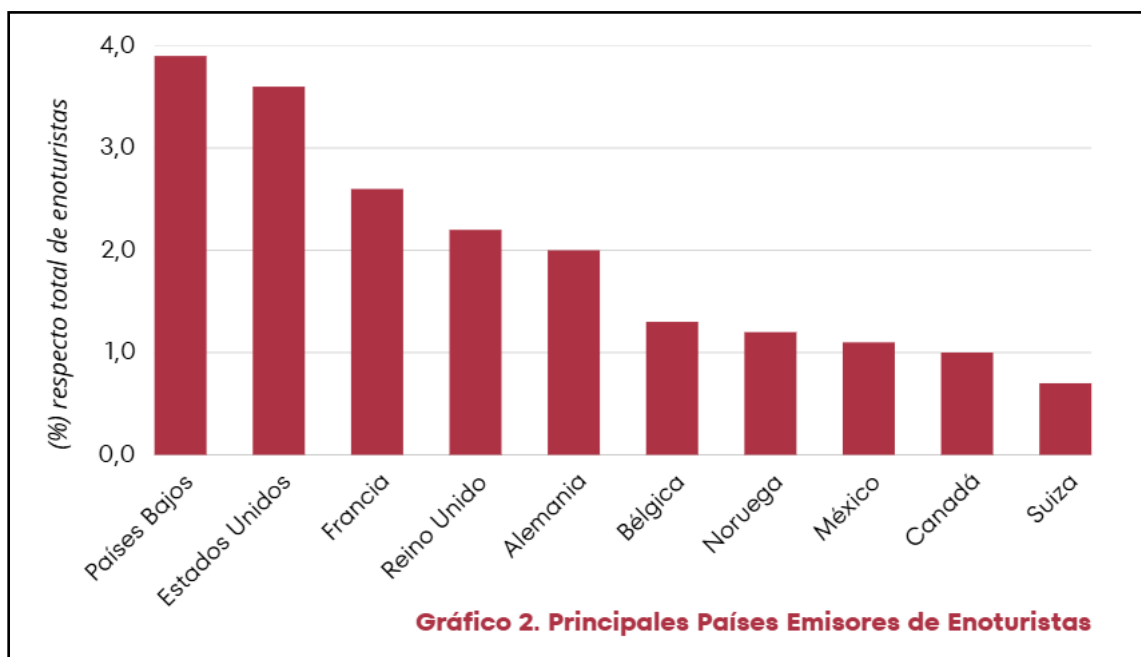
El Enoturismo en España creció un 16% durante el segundo semestre de 2024

El interés por el enoturismo en España sigue en aumento, con un crecimiento del 16% en la demanda durante el segundo semestre de 2024, según el informe anual de Enoturismo Spain. El estudio, basado en más de dos millones de visitas a su plataforma, confirma la consolidación de España como un destino de referencia para el enoturismo.

Un turismo en expansión y cada vez más internacional

El informe destaca que casi uno de cada cuatro enoturistas en España proviene del extranjero, con Países Bajos liderando el ranking de países emisores, seguido de Estados Unidos y Francia.

En el ámbito nacional, la Comunidad de Madrid se posiciona como el principal origen de los enoturistas españoles, aportando casi el 40% de los visitantes, seguida de Cataluña, Andalucía y la Comunidad Valenciana.



Los destinos más visitados y nuevas tendencias

Castilla y León encabeza la lista de regiones más visitadas, con Ribera del Duero, Toro y Rueda como principales referentes. La Rioja ocupa la segunda posición, mientras que Madrid ha experimentado un crecimiento significativo, favorecido por la cercanía de sus bodegas a la capital. Andalucía y la Comunidad Valenciana, por su parte, se han posicionado entre los destinos preferidos por los enoturistas extranjeros. El informe también revela una marcada estacionalidad en el enoturismo internacional, con un incremento significativo de la demanda en verano, especialmente durante la vendimia, un periodo clave del calendario vitivinícola que atrae a visitantes interesados en conocer de cerca el proceso de elaboración del vino.

Un futuro prometedor para el enoturismo en España

Los datos del informe confirman que el enoturismo español sigue evolucionando, diferenciándose del turismo tradicional y consolidándose como una alternativa cultural y experiencial sostenible con un atractivo cada vez más internacional.

Acceder al informe completo

Los datos de este artículo han sido extraídos del informe anual realizado por Enoturismo Spain, el cual analiza las tendencias del sector a nivel nacional e internacional durante 2024. El informe completo está disponible para su compra previa petición por correo electrónico a info@enoturismospain.com.



Enoturismo Spain

Enoturismo Spain se estructura como un buscador de bodegas y experiencias de enoturismo en todo el territorio nacional, donde el turista puede encontrar de una forma sencilla e intuitiva la experiencia de enoturismo perfecta para sus deseos y expectativas, utilizando un filtrador de servicios y regiones de España para hacer una búsqueda lo más personalizada posible, además de poder navegar a través de los diferentes mapas de la web, encontrar su bodega ideal y estar al tanto de los eventos y actividades que proponen las bodegas durante las diferentes épocas del año.

¿Cómo equiparse para medir el SO₂ en los mostos y vinos?

Anne Hidalgo, Noizay, marzo de 2025

El SO₂, o anhídrido sulfuroso, se utiliza ampliamente en enología por sus propiedades antioxidantes, antisépticas y anti-oxidásicas. En todas las etapas de la vinificación, especialmente al final de las fermentaciones alcohólicas y malolácticas, durante la crianza y antes del embotellado, es fundamental controlarlo, no solo para verificar que esté presente en cantidad suficiente para ser activo y proteger el medio, sino también para asegurarse de que no esté en exceso, lo que podría generar sabores y olores desagradables o comprometer la fermentación maloláctica.

La medición del SO₂ es, por lo tanto, un análisis extremadamente común en enología, y las bodegas o establecimientos vitivinícolas tienen interés en equiparse para realizarlo internamente, con el fin de controlar los costes y reducir el tiempo de espera de los resultados. A continuación, se expondrán los diferentes métodos de análisis, proporcionando a los enólogos los elementos esenciales para elegir el equipo según la precisión deseada, el número de muestras a analizar, los recursos humanos y el presupuesto disponible.

El enfoque más sencillo consiste en medir directamente el SO₂ en la muestra mediante titulación (método OIV-MA-AS323-04B Sulfur dioxide). Este se basa en una reacción de óxido-reducción, durante la cual se produce una transferencia de electrones. La especie química que pierde un electrón se llama “reductor”, y la que lo gana, “oxidante”. Se utiliza yodo como solución oxidante para medir el SO₂, reaccionando según la fórmula: $\text{SO}_2 + \text{I}_2 + 2\text{H}_2\text{O} \rightarrow \text{H}_2\text{SO}_4 + 2\text{HI}$. La reacción se lleva a cabo en un medio fuertemente ácido, por lo que es necesario añadir ácido sulfúrico a la muestra. Una vez que todo el SO₂ en solución ha reaccionado, el yodo molecular queda en exceso en la solución. Solo el SO₂ libre entra en juego en la reacción. Para medir el SO₂ total, se rompen los enlaces del SO₂ por hidrólisis alcalina, añadiendo una solución de hidróxido de sodio 2N o 4N, con un tiempo de espera entre 5 y 10 minutos. El volumen de yodo utilizado para la titulación se multiplica por un coeficiente, dependiendo de la concentración del yodo y del volumen de la muestra analizada, para obtener el resultado en mg/l o ppm.

El punto final se detecta por colorimetría o potenciometría. En la titulación por colorimetría, o método Ripper, se utiliza una solución de almidón como indicador del final de la titulación. Añadida a la muestra antes del análisis, cambia de incolora a azul en presencia de yodo molecular. Este método manual requiere el uso de una bureta o un matraz graduado. Aunque es universal y el coste del material y los reactivos es bajo, además de ser rápido de implementar, presenta inconvenientes como la detección visual del cambio de color, lo que puede ser complicado en mostos y vinos muy coloreados, y la baja repetibilidad de los análisis.

La titulación potenciométrica utiliza un electrodo doble de platino en lugar del indicador colorimétrico, permitiendo una detección precisa del final de la titulación mediante la medición del potencial de oxidación-reducción. Existen diversos dispositivos para este tipo de titulación, muchos derivados de aplicaciones agroalimentarias con distintos niveles de automatización. El Titra EVO ha sido desarrollado por los Laboratorios Dujardin-Salleron específicamente para la enología. Automatiza el proceso mediante la adición automática de reactivos (ácido sulfúrico, hidróxido de sodio), una jeringa dosificadora para la inyección de la solución de yodo y un agitador magnético.



Foto : Titra EVO SO₂/ACID con muestreador automático



La medición del SO_2 libre dura unos 15 segundos, mientras que para el SO_2 total es necesario un tiempo de reacción de 5 a 10 minutos. De este modo, se reduce el tiempo empleado por muestra en comparación con el método Ripper, al tiempo que se mejora la precisión y la repetibilidad de los análisis gracias a la detección automática del final de la titulación mediante el electrodo. La velocidad de análisis puede incrementarse aún más mediante la adición de un muestreador automático, en forma de carrusel, que lleva las muestras al puesto de titulación una tras otra.

Cabe destacar que existe una versión que mide el pH, la acidez total, así como la acidez volátil tras extracción, y que puede combinarse con la titulación del SO_2 .

El principal inconveniente de la titulación directa radica en la influencia de ciertas sustancias presentes en los mostos y vinos, ya sean naturales o añadidas, en particular los polifenoles y el ácido ascórbico. Estos también intervienen en la medición, ya que reaccionan con el yodo molecular. Como consecuencia, el resultado obtenido puede estar sobrestimado en mayor o menor medida cuando la reacción ocurre en

presencia de estas sustancias. En la mayoría de los vinos tintos, basta con restar 6 mg/l para aproximarse al valor real de SO_2 . Sin embargo, en algunos casos (vinos tintos muy coloreados), puede ser necesario determinar con precisión la influencia de los polifenoles mediante un análisis complementario. Este se basa en la adición de un aldehído (como el propanal), que neutraliza el SO_2 . La medición tras la adición del propanal permite determinar con exactitud el consumo de yodo molecular debido a la presencia de polifenoles o ácido ascórbico. Este valor deberá restarse de los resultados de SO_2 libre y SO_2 total. Si bien no es necesario repetir este análisis complementario para los polifenoles, cuya concentración se mantiene relativamente estable en un mismo vino de una misma añada, el ácido ascórbico sí requiere un control sistemático de su influencia en la medición del SO_2 . Esto hace que la titulación directa sea menos pertinente para bodegas o comerciantes que utilizan ácido ascórbico para proteger los vinos.

Para completar el tema de la titulación directa, cabe recordar que, utilizando una solución de yodo molecular más concentrada y un pequeño volumen de muestra, es posible medir valores muy elevados de

formar ácido sulfúrico ($H_2O_2 + SO_2 \rightarrow H_2SO_4$), y un indicador de color que contiene azul de metileno y rojo de metilo. Después de 20 minutos, se retira el borboteador del aparato y el ácido sulfúrico formado se valora con una solución de sosa (titulación ácido-base) hasta el cambio de color del indicador. Para medir el SO_2 libre, el análisis se realiza a temperatura ambiente, mientras que para medir el SO_2 combinado, la muestra se calienta simultáneamente durante la extracción. De esta forma, una misma muestra puede utilizarse primero para medir el SO_2 libre y posteriormente, el SO_2 combinado, cuya cantidad se suma a la del SO_2 libre para obtener el SO_2 total.

Otro método consiste en extraer el SO₂ de la muestra antes de su medición, lo que se conoce como titulación indirecta. La primera etapa, de aspiración-oxidación, implica el uso de un aparato de Frantz Paul, cuyas características y dimensiones están especificadas en los métodos OIV-MA-AS323-04A1 Free sulphur dioxide y OIV-MA-AS323-04A2 Total sulphur dioxide.

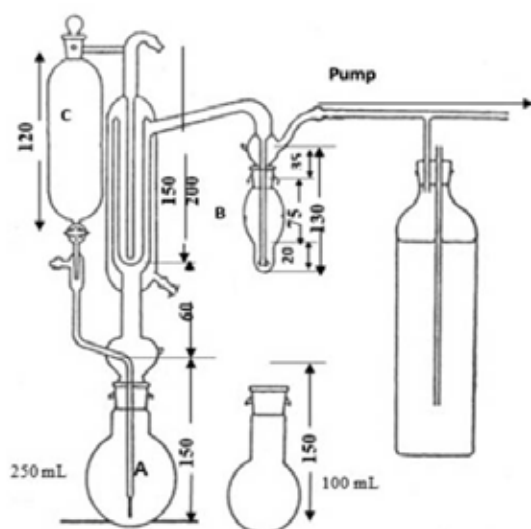


Figura: Esquema del aparato (Fuente: OIV-MA-AS323-04A1 Free sulphur dioxide). Dimensiones en mm. Los diámetros internos de los tubos concéntricos del condensador son 45, 34, 27 y 10 mm.

SO₂, hasta 1000 mg/l de SO₂ libre y 2500 mg/l de SO₂ total. Aunque la precisión es menor, esta configuración resulta útil para la medición del SO₂ en mostos concentrados, por ejemplo.

Otro método consiste en extraer el SO₂ de la muestra antes de su medición, lo que se conoce como titulación indirecta. La primera etapa, de aspiración-oxidación, implica el uso de un aparato de Frantz Paul, cuyas características y dimensiones están especificadas en los métodos OIV-MA-AS323-04A1 Free sulphur dioxide y OIV-MA-AS323-04A2 Total sulphur dioxide.

La extracción del SO_2 se realiza mediante un flujo de gas por aspiración. Se emplea un gas neutro (nitrógeno) o el aire del laboratorio si este está bien ventilado, que se hace borbotear en la muestra, fuertemente acidificada con ácido orto fosfórico. El SO_2 extraído se transporta a un borboteador que contiene una solución de agua oxigenada ajustada a pH 7, con la que reacciona para





El principio de este análisis es relativamente simple, pero su implementación es más delicada. De hecho, el flujo de gas debe ajustarse con precisión: si es demasiado fuerte, puede no atraparse todo el SO₂ en el borboteador, si es demasiado débil, no se extrae completamente el SO₂. Además, los reactivos utilizados son menos comunes y el ácido orto fosfórico requiere precauciones especiales para la protección del operador. También implica una mayor manipulación manual y el uso de material de vidrio más costoso. No obstante, este método sigue siendo el único reconocido como método de referencia por la OIV, debido a la ausencia de interferencias con otras sustancias presentes en la muestra. También es el método preferido cuando se busca comprobar la ausencia de sulfitos o garantizar que la muestra no supera los límites autorizados.

Ahora abordemos los métodos analíticos alternativos al alcance de las bodegas. Uno de ellos consiste en medir la absorbancia de la muestra a una determinada longitud de onda tras la adición de un compuesto cromógeno que reacciona con el SO₂. Esta absorbancia se compara con la de un blanco y un estándar para calcular la concentración de SO₂ en la muestra. El método varía según si se busca medir el SO₂ libre o el SO₂ total :

- En medio ácido, el SO₂ libre reacciona con fucsina básica o rosanilina para formar un complejo que se colorea en presencia de un aldehído. La cantidad de este complejo es proporcional a la cantidad de SO₂ libre en la muestra. En este caso, la medición se realiza con un espectrofotómetro a una longitud de onda cercana a 560 nm.

- En medio básico, el SO₂ total reacciona con el DTNB, o reactivo de Ellman, formando un complejo coloreado. La cantidad de este complejo es proporcional a la concentración de SO₂ total en la muestra. La medición se lleva a cabo con un espectrofotómetro a 405 nm.

Existen equipos económicos, como fotómetros de una o dos longitudes de onda. Sin embargo, es importante tener en cuenta que algunas operaciones manuales asociadas a su uso —como la preparación del estándar, cuya estabilidad en el tiempo es limitada, o el micro pipeteo de los reactivos— los convierten en herramientas más adecuadas para operadores meticulosos. Por otro lado, este método es más comúnmente utilizado con un analizador secuencial enzimático/colorimétrico. Este dispositivo automatiza el pipeteo de la muestra, la adición de reactivos, la secuenciación de las etapas, la medición de la absorbancia y el cálculo de los resultados. Los equipos secuenciales, que funcionan en flujo continuo también pueden realizar el análisis con métodos similares. No obstante, representan una inversión particularmente elevada y requieren un programa de mantenimiento poco adaptado a las bodegas.

Por último, la tecnología de medición por infrarrojo con transformada de Fourier (FTIR) se emplea de manera indirecta para medir el SO₂, ya que la medición directa no logra eliminar por completo el efecto matriz del vino, lo que afecta la fiabilidad de los resultados. En la práctica, se integra una versión reducida del aparato de Frantz Paul en el equipo FTIR, permitiendo hacer burbujear un flujo de gas en la muestra para medir el SO₂ en fase gaseosa mediante FTIR. Este método es una opción considerablemente más costosa en comparación con las otras soluciones de análisis presentadas a los enólogos, pero tiene la ventaja de estar integrada en un equipo multiparamétrico que no requiere reactivos.

No se puede recomendar un método sobre otro sin conocer con precisión el contexto de uso y la necesidad específica del análisis de SO₂. Es importante diferenciar entre los métodos de rutina y los métodos de referencia, ya que ambos pueden coexistir en un mismo establecimiento. El método de referencia será útil para los casos mencionados anteriormente (vinos sin sulfitos, mostos/ vinos cercanos a los límites permitidos) o para un balance antes del embotellado, mientras que el método de rutina se utilizará diariamente para guiar al enólogo en sus decisiones a lo largo de la vinificación y la crianza. Para concluir, es fundamental seguir buenas prácticas en la toma y conservación de muestras para la medición del SO₂: un tiempo de espera de 24 a 48 horas entre el sulfitado y el análisis, lo que permite garantizar la homogenización del lote y dejar que el SO₂ se combine antes de medir el SO₂ libre (cabe señalar que las combinaciones se completan en un período de 4 a 5 días tras la adición) ; cierre de los recipientes de muestra con tapón o cubierta de film plástico , análisis dentro de las 24 horas posteriores a la toma de la muestra.

La comparación periódica de los resultados entre los diferentes métodos es interesante, pero es fundamental comprobar los errores máximos permitidos para cada método.

Taninos

Anne Hidalgo, Noizay, marzo de 2025



Los taninos son compuestos fenólicos presentes en el vino, esenciales para el color y su estabilidad, actúan protegiendo el vino frente a su oxidación y son un factor muy importante en la sensación de astringencia. De ahí que resulte de vital importancia su seguimiento, así como el de otros parámetros relacionados con ellos. Actualmente, BioSystems cuenta en el mercado con reactivos y métodos validados para la determinación de parámetros necesarios en la caracterización del perfil fenólico de un vino, como pueden ser IPT, Polifenoles totales, Antocianos, Catequinas y Color (A420/A520/A620). El control de estos parámetros facilita al enólogo tomar decisiones en su día a día. Un ejemplo de esto es el control de las catequinas en vinos blancos y rosados, ya que una concentración excesiva puede aumentar el riesgo de oxidación y amargor, lo que permite una mejor gestión y prevención.

La literatura científica describe diversos métodos para la determinación de Taninos; BioSystems está trabajando en automatizar este tipo de procedimientos. Fruto de esto, próximamente presentará dos aproximaciones para la determinación de Taninos: un kit de reactivos basado en el método de precipitación con metilcelulosa (MCP) y una ecuación predictiva incorporada en sus sistemas analíticos, permitiendo la cuantificación de taninos en distintos puntos del proceso enológico usando los equipos que BioSystems fabrica.

La medición automatizada de taninos, junto con la del resto del perfil fenólico (antocianos, polifenoles totales, IPT, catequinas y color), facilitará la optimización de procesos como la maceración, la microoxigenación y la crianza de los vinos de manera sencilla y eficiente.

Método semiautomatizado: BioSystems Tannins (precipitable)

El método BioSystems para la cuantificación de taninos se fundamenta en la capacidad de la metilcelulosa para precipitar estos compuestos. Ofrece un enfoque semiautomatizado y permite medir tanto los taninos condensados como los hidrolizables en mostos y vinos tintos terminados. La validación del método se realizó siguiendo las directrices de la OIV, utilizando el analizador SPICA de BioSystems y abarcando vinos de diversas regiones, variedades de uva y diferentes etapas de vinificación.

Se realizaron pruebas de recuperación, empleando taninos comerciales derivados de pieles de uva, así como aditivos de madera y compuestos químicos. Además, se llevó a cabo un estudio comparativo del método BioSystems frente al procedimiento establecido por el Australian Wine Research Institute (AWRI), utilizando muestras que contenían concentraciones de taninos entre 500 y 3500 mg/L.



Los resultados demostraron que el método es eficaz para la cuantificación de taninos condensados e hidrolizables, logrando una mayor precisión gracias a la automatización en las lecturas a 280 nm. Las concentraciones de taninos obtenidos utilizando el procedimiento de AWRI y el kit de BioSystems fueron equivalentes, mostrando además tasas de recuperación satisfactorias sin interferencias de otros compuestos fenólicos. Un aspecto destacable es la notable mejora en la estabilidad de los reactivos, confirmada a través de pruebas de estrés a 45°C. Esto permitió que el kit mantuviera una vida útil de al menos 18 meses, en contraste con los 7 días de estabilidad del método de referencia.

Método Predictivo Automatizado para la Cuantificación de Taninos

Usando el analizador automático SPICA de BioSystems, que permite realizar un amplio rango de análisis físicoquímicos como determinación de Antocianos, Polifenoles Totales, Índices de color, Catequinas, y la Absorbancia a 280 nm se ha estudiado la correlación matemática de estas variables con la concentración medida de Taninos.

En un esfuerzo colaborativo que involucró diversas bodegas de Chile, Francia y España, además de grupos de investigación académica en Estados Unidos y España, así como empresas del sector, se analizaron más de 600 muestras. Se examinaron vinos de diferentes variedades de uva (tales como Cabernet, Chardonnay, Syrah y Tempranillo), originarias de diversas regiones geográficas (España, Chile, Estados Unidos y Francia) durante distintos estadios de elaboración. Estas muestras representan una variedad de procesos de vinificación, abarcando desde el mosto hasta los vinos

terminados, lo que añade una valiosa variabilidad a los datos y fortalece la fiabilidad del estudio. Para determinar el valor de referencia de los taninos precipitables, se utilizó el método de la metilcelulosa precipitable (MCP).

Con estos datos se ha obtenido una ecuación que predice la concentración de taninos. Se han empleado técnicas de 'machine learning', como la regresión lineal múltiple con métodos de regularización (ELASTIC NET y RIDGE), para explorar y describir la relación entre las variables y el método MCP. El modelo predictivo final logró un R^2 de 0.72 en el conjunto de datos de validación, evidenciando una buena correlación con el método de referencia, a pesar de la variabilidad entre laboratorios. Cabe destacar que esta ecuación predictiva será adaptable a todas las plataformas BioSystems en el mercado.

Tanto el modelo estadístico propuesto como el kit de Metilcelulosa se presentan como soluciones confiables, rápidas y automatizadas o semiautomatizadas para la cuantificación de taninos. Su robustez en condiciones analíticas reales asegura una amplia aplicabilidad en diferentes entornos de laboratorio, tipos de vino y procesos de vinificación, convirtiéndolos en herramientas valiosas para optimizar la calidad en la producción vinícola.

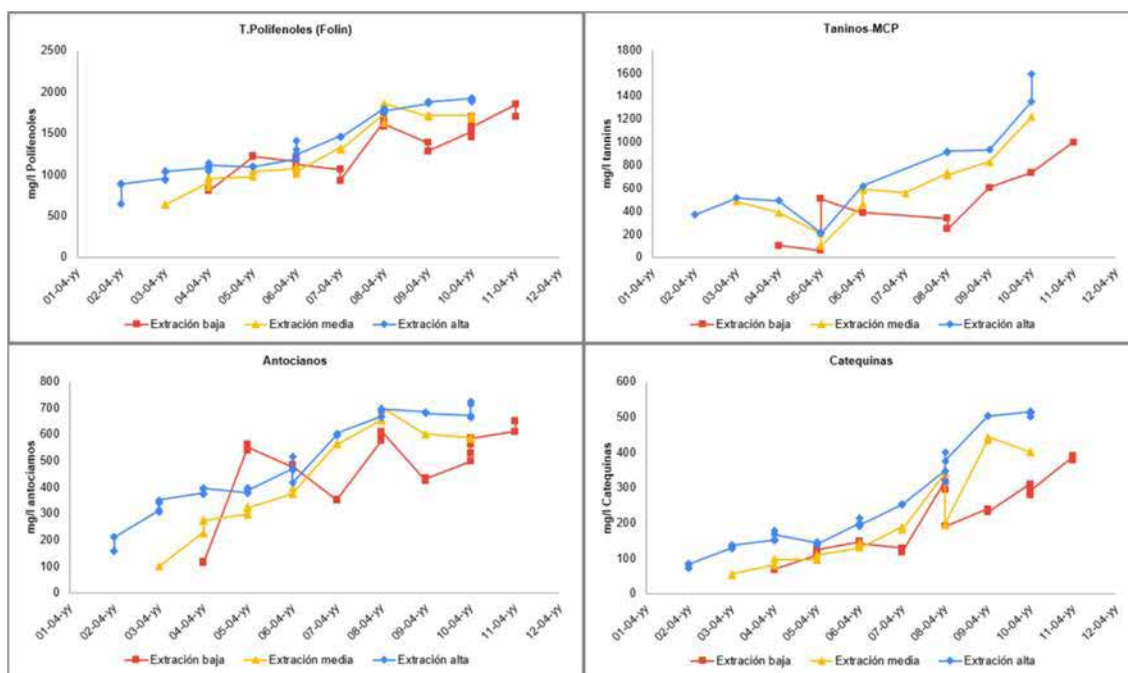


Figura 1: Seguimiento de distintos protocolos de maceración con fermentación.



¡ 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

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



Entra en nuestra página 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



Oenobiote, la plataforma de análisis microbiológico preciso y rápido, ¡por fin disponible en España!

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

Más que nunca, las innovaciones en microbiología son esenciales para los productores de vino

En un contexto donde el calentamiento global está provocando un aumento progresivo del pH de los mostos y vinos, donde la reducción de los aportes químicos se está convirtiendo en una prioridad para preservar la calidad y la autenticidad de los productos, los riesgos de pérdida de producción o degradación de las propiedades organolépticas aumentan considerablemente.

Los análisis microbiológicos son, por tanto, tan cruciales como los fisicoquímicos, porque permiten **comprender y controlar mejor las poblaciones microbianas** implicadas en la fermentación y en la estabilidad del vino. Para afrontar estos retos es imprescindible disponer de soluciones que se puedan **integrar fácilmente en los procesos de calidad**, que proporcionen **resultados rápidos y que faciliten la toma de decisiones** a viticultores, enólogos y laboratorios de enología. Esto es precisamente lo que ofrece Oenobiote: un enfoque innovador, rápido y preciso que permite monitorear el entorno microbiano del vino y anticipar posibles desequilibrios o contaminaciones susceptibles de poner en peligro la calidad de la producción.

Oenobiote, una combinación de tecnologías punta y patentadas al servicio de quienes elaboran vino

Oenobiote se basa en una innovadora combinación de **biología molecular y microfluídica**, diseñada específicamente para el sector del vino. Este enfoque único ofrece ventajas considerables:

- **Velocidad de análisis:** los resultados se entregan en menos de 20 minutos.
- **Análisis de material genético:** al centrarse tanto en el ADN como en el ARN, es posible **distinguir los microorganismos vivos de los inactivos o muertos**.

- **Evaluación del nivel de actividad metabólica:** La medida del ADN y del ARN permite **estimar la viabilidad de las poblaciones microbianas** y de anticipar mejor los riesgos de contaminación o desviación.

- **Solución multiplex:** La plataforma es capaz de analizar múltiples microorganismos diferentes en un solo test, lo que reduce el número de manipulaciones y agiliza la toma de decisiones.

- **Protocolo de test innovador y accesible:** la preparación de la muestra **en menos de 10 minutos** no requiere ninguna competencia técnica específica en microbiología, facilitando de esta forma la **integración del test en el proceso de calidad** de las bodegas y de los laboratorios.

Una gama de tests en constante evolución

La plataforma Oenobiote propone un test dedicado a *Brettanomyces bruxellensis*, uno de los principales microorganismos indeseables en Enología.

- **Kit multiplex “embotellado”:** para detectar simultáneamente el **total de levaduras *Brettanomyces bruxellensis***, las bacterias lácticas y las bacterias acéticas.



- **Kit dedicado a vinos con poco o sin alcohol:** dirigido en particular a *E. coli* y los enterococos.

Durante el 2025, la gama se ampliará con nuevos kits específicos para el **seguimiento de la fermentación**, especialmente para las **levaduras *Saccharomyces* y no-*Saccharomyces***, así como para las **bacterias**. Esta oferta evolutiva permitirá a los profesionales cubrir el conjunto de sus necesidades analíticas para asegurar y optimizar el proceso de vinificación.

Ventajas concretas para viticultores y enólogos

La plataforma Oenobiote ha sido concebida para integrarse fácilmente en el área de producción, desde la fermentación hasta el embotellado.

- **Control de fermentación:** al monitorizar la dinámica de las levaduras y las bacterias es más fácil prevenir las desviaciones, las oxidaciones o las paradas de fermentación.

- **Gestión del riesgo:** la detección precoz de microorganismos indeseables contribuye a preservar la calidad del vino y reducir las pérdidas.

- **Evaluación del impacto de los tratamientos:** gracias a un análisis preciso y rápido de las muestras, la plataforma permite medir la eficacia de las intervenciones y acciones correctivas implementadas para combatir los microorganismos nocivos.

- **Reducción de insumos:** un mejor conocimiento de la flora microbiana permite intervenir de forma más específica y limitar el uso de productos químicos.

- **Ahorro de tiempo y dinero:** la identificación rápida de posibles fuentes de problemas evita tratamientos costosos y mejora la rentabilidad.

Una solución adaptada a las necesidades de los laboratorios de Enología

Para los laboratorios, Oenobiote representa un activo estratégico a varios niveles:

- **Gestión de urgencias:** la velocidad de análisis permite procesar las muestras urgentes y entregar fácilmente los resultados durante el día, ofreciendo un servicio ágil y de alto valor añadido.

- **Adaptado para volúmenes pequeños:** Oenobiote es ideal para responder a las demandas de análisis puntuales o de pequeño volumen, evitando inversiones en costosas infraestructuras de alta velocidad.

- **Ampliación de la oferta de servicios:** integrando Oenobiote, los laboratorios pueden ampliar su oferta de asesoramiento enológico y ofrecer nuevos servicios de análisis microbiológico de vanguardia a sus clientes.

- **Validación cruzada de resultados:** en caso de duda con las técnicas de análisis tradicionales (falsos positivos o falsos negativos) Oenobiote facilita el control de calidad de los resultados.

- **Integración simple y rápida:** la solución se adapta fácilmente a los procesos existentes sin perturbar la organización y los ciclos de análisis.

TDI, distribuidor oficial de la plataforma Oenobiote en España

Para satisfacer las crecientes necesidades de los profesionales del sector del vino en España, TDI será la encargada de distribuir la plataforma Oenobiote en todo el territorio nacional. Especialista reconocido en la comercialización de equipos de análisis enológicos de referencia, TDI acompañará a viticultores, enólogos y laboratorios en la implantación y utilización de esta herramienta.

TDI ha presentado la plataforma Oenobiote, como innovación, en la feria de Enomaq de este año con un gran éxito de aceptación

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.

Más de 35 años de experiencia enológica nos avalan, no lo dude y júntese a la enolución!



EKINSA Equipamientos Industriales

¡NOVEDAD MUNDIAL! Lavabarricas Innovac: la revolución en el lavado de barricas

Ekinsa participará como expositor en **ENOMAQ**, el gran evento enológico que tendrá lugar del 11 al 13 de febrero en Zaragoza donde presentaremos en primicia mundial nuestra última novedad en maquinaria para bodegas que, sin duda, cambiará la forma en que las bodegas realizan el lavado y desinfección de sus barricas.

El **Lavabarricas Innovac** diseñado pensando en la eficiencia y el bienestar de los operarios, es el fruto de nuestro esfuerzo por llevar a las bodegas una solución innovadora y ergonómica para el proceso de limpieza de barricas.

¿Qué hace única a Innovac?

Sabemos que la limpieza de barricas es una tarea esencial para el envejecimiento de vinos, pero también puede ser una labor que requiere esfuerzo físico y tiempo. Por ello creamos Innovac, con la intención de facilitar esta tarea y mejorar las condiciones de trabajo de los operarios. Gracias a su diseño ergonómico y eficiente, esta máquina permite voltear y limpiar las barricas de forma sencilla, rápida y segura, reduciendo al mínimo el esfuerzo físico y el tiempo requerido aportando múltiples beneficios a la bodega:

Facilidad de Uso: manipulación intuitiva que requiere muy poco esfuerzo físico y mejora la productividad de los trabajadores.

Innovación Ergonómica: diseñada especialmente para garantizar la comodidad y seguridad de los trabajadores, minimizando cualquier riesgo de lesión o fatiga.

Ahorro de Tiempo y Trabajo: optimización y ahorro considerable de tiempo que puede aprovecharse en otras tareas de la bodega.

Compacto y Ligero: considerablemente más corta y liviana que otros sistemas facilita su transporte y

almacenamiento, además de ofrecer un ahorro económico significativo.

Sistema de Desplazamiento Eficiente: Los carros inferiores facilitan el desplazamiento de la barrica hacia el cabezal de lavado, haciendo que todo el proceso sea fluido y sin complicaciones.

Funcionamiento Intuitivo: permite colocar la barrica en posición vertical de forma rápida y segura.

Ajustable según el Tamaño de la Barrica: se adapta a diferentes tamaños de barrica, haciendo que esta máquina sea versátil y funcional para cualquier bodega. Optimización del Punto de Giro de la barrica: haciendo que el proceso de lavado sea más eficiente y ergonómico.

Cada bodega tiene necesidades distintas, por eso hemos diseñado diferentes modelos de Innovac que se adaptan a los diferentes tamaños de barricas:

Lavabarricas Innovac 225 - 300

Lavabarricas Innovac 225 - 600

Lavabarricas Innovac 500 - 600

¡Ven a conocernos a ENOMAQ!

Pabellón 4 | Stand A-B | 19-22

Innovac competirá en el concurso de novedad técnica de ENOMAQ. Os invitamos a visitar nuestro stand, donde podremos mostraros de primera mano cómo Innovac puede transformar y mejorar los procesos de limpieza de barricas de tu bodega.

¡Te esperamos!

PARA CONTACTAR / EKINSA

Polígono Industrial de Castejón, parcelas 3132.

Apartado de Correos nº 46 31590 Castejón (Navarra)

Teléfono: (+34) 948 770350 / Fax: (+34) 948 770264

info@ekinsa.com www.ekinsa.com



Omnia Technologies al frente de la innovación tecnológica



Omnia Technologies es la plataforma líder en tecnologías de automatización y embotellado para los sectores de licores, vinos y bebidas no alcohólicas: Omnia combina una constante y fuerte capacidad de innovación con un fuerte enfoque en los clientes y sus necesidades, tanto en términos de servicio como de capacidad para anticiparse a las tendencias del mercado.

Es el caso de los vinos desalcoholizados; una tendencia emergente que Omnia Technologies ha sabido captar con el desarrollo de la tecnología **Libero Wine**, une las técnicas de filtración con el uso de membranas desarrolladas por la marca Permeare y la destilación de la marca Frilli para crear una máquina capaz de extraer el alcohol casi en pureza y con un uso mínimo de agua y energía.

Otra solución de gran éxito del Grupo, a caballo entre la innovación y la sostenibilidad, es la tecnología **Win&Fit**: desarrollada por la marca **Win&Tech**, una marca de Omnia Technologies que junto con Innotec y ACRAM constituye el centro de microfiltración, Win&Fit automatiza la medición del índice de filtrabilidad de los vinos, optimizando el tiempo, la eficiencia y la estabilidad del proceso de las operaciones de la bodega.

Cerrando el trío de soluciones, **Atlas** es la última creación tecnológica de Bertolaso, pensada para ser la protagonista de la línea de embotellado de vinos y para una velocidad de producción de hasta 3.000 botellas por hora. Atlas es la síntesis de la experiencia consolidada a lo largo de los años por Bertolaso para preservar las características organolépticas del vino.



Bomba JOY: la excelencia en el trasvase de vino firmada por Francesca Pompe Enologiche

La solución ideal para trasvases continuos y sin interrupciones, también con mostos, despallados y lías.

Francesca Pompe Enologiche, empresa líder en el sector de soluciones enológicas avanzadas desde 1997, presenta la Bomba JOY. Diseñada para afrontar los desafíos más exigentes, JOY permite trasvasar grandes cantidades de vino día tras día, garantizando al mismo tiempo una extrema delicadeza para preservar la calidad del producto.

Potencia y delicadeza en una sola solución

La Bomba JOY utiliza una tecnología de bombeo de lóbulos que garantiza un flujo continuo y regular, reduciendo al mínimo las perturbaciones durante el trasvase del vino. La verdadera innovación radica en el lóbulo trapezoidal, desarrollado para resolver un problema común en las bombas de lóbulos tradicionales: la capacidad de succión y el sellado bajo cisterna. Además, el lóbulo auto-cebante garantiza un alto rendimiento incluso a velocidades muy bajas, lo que la hace ideal para bodegas con cisternas enterradas o para gestionar flujos irregulares. La bomba JOY no solo maneja con facilidad vino y mostos, sino que también es extraordinaria con despallado y pasta.

Rendimiento extraordinario, probado sobre el terreno

Después de 3 años de investigación y desarrollo, la bomba JOY ha demostrado ser una verdadera “joya” para quienes la han probado, mostrando un rendimiento sobresaliente:

- Trasvase a largas distancias: hasta 600 metros de tubería.
- Succión potente: desde cisternas enterradas hasta 7 metros de profundidad.
- Llenado y vaciado de camiones: durante toda la vendimia con uva prensada.
- Versatilidad sin igual: trasvases isobáricos de Prosecco a 6 bares y llenado de barricas con contador integrado.

Presentación internacional y éxito comercial

La Bomba JOY se presentó con éxito en las principales ferias internacionales:

- Sitevi Montpellier (noviembre de 2023)
- Simeil Milán (noviembre de 2024)
- Vinitech Burdeos (noviembre de 2024)
- Enomaq Zaragoza (febrero de 2025)

Tras dos años de ventas en Italia, Francia y España, Francesca Pompe Enologiche está lista para expandir su mercado también fuera de Europa.

Comentarios de las bodegas: la voz de los profesionales

Las bodegas que han elegido JOY destacan las siguientes características:

- Fácil de usar, mantenimiento reducido y fácil de limpiar.
- Maniobrable y de alto rendimiento, ocupando muy poco espacio.
- Silenciosa y práctica, con funcionamiento intuitivo.
- Aumento significativo en la calidad del producto trasvasado.
- Funcionamiento inteligente gracias a sus numerosos automatismos.

Descubre más sobre la Bomba JOY

La Bomba JOY representa una solución completa, capaz de satisfacer las necesidades de las grandes bodegas. Potencia, precisión e innovación se encuentran en un producto que está revolucionando el sector enológico. ¡No dejes pasar la oportunidad de mejorar la eficiencia y la calidad de tu proceso productivo!



La revolución de la vinificación con WINEGRID de Enartis

El calentamiento global, es un aspecto crítico del cambio climático que también está teniendo un impacto en el mundo de la enología: temperaturas impredecibles, precipitaciones cada vez más escasas y fenómenos meteorológicos extremos. Estos fenómenos provocan desequilibrios en la maduración de la uva, un mayor grado alcohólico y fermentaciones difíciles, lo que puede comprometer la calidad final del vino.

¿Qué ofrece la tecnología WINEGRID?

- **Gran precisión de datos:** A diferencia de los muestreos manuales, que conllevan riesgo de error humano, WINEGRID elimina las incertidumbres, lo que permite a los enólogos disponer de información más fiable.

- **Agiliza la toma de decisiones:** WINEGRID proporciona a los enólogos datos en tiempo real sobre el progreso de su proceso de vinificación, ayudándoles a decidir rápidamente cuándo añadir productos o cuándo aumentar la temperatura.

- **Reducción de costes:** WINEGRID puede ayudar a reducir costes ya que permite anticiparse a los problemas antes de que surjan. Por ejemplo, WINEGRID puede alertar de posibles problemas en la fermentación, de modo que los enólogos puedan tomar medidas correctoras antes de que la calidad del vino se vea comprometida.

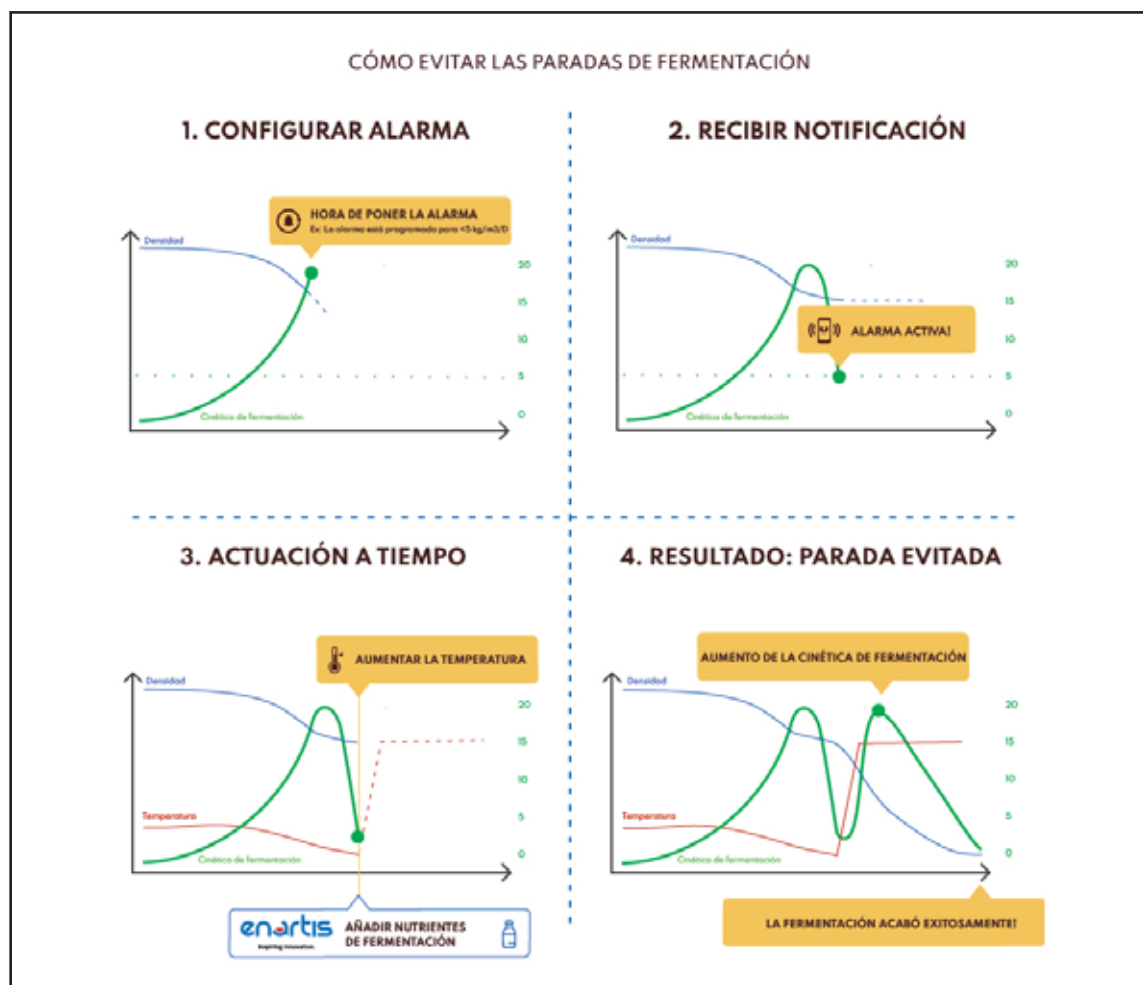
- **Mayor eficacia:** WINEGRID puede ayudar a ahorrar tiempo y dinero mediante la automatización de tareas tales como la recopilación y el análisis de datos, eliminando la necesidad de supervisión manual.

- **Tecnología integrable en la Bodega del Futuro:** El sistema WINEGRID ha sido diseñado para comunicarse fácilmente con otros sistemas de gestión preexistentes en la bodega.

WINEGRID ofrece una amplia gama de soluciones para optimizar los procesos de vinificación. Durante la fermentación alcohólica, las soluciones wineplus (para depósitos) y barreplus (para barricas), que forman parte del Sistema de Monitorización de la Fermentación, realizan un seguimiento de la temperatura, la densidad y la cinética de fermentación, proporcionando información y notificaciones en tiempo real, para garantizar una actividad óptima de las levaduras y dirigir el



proceso según se desee. Una cinética ralentizada indica un retraso en el proceso de fermentación, que si no se corrige a tiempo puede dar lugar a paradas de fermentación, con el consiguiente aumento de los costes de producción. Con el Sistema de Monitorización de la Fermentación, que facilita el seguimiento continuo de la evolución de la cinética, las paradas pueden evitarse por completo, optimizando al máximo la actividad fermentativa. Por último, todas las adiciones y acciones realizadas en el depósito pueden registrarse en el Cuadro de mandos de WINEGRID, facilitando la obtención de información y la comparación sin esfuerzo, incluso durante la vendimia.



La monitorización continua de diferentes parámetros de la fermentación a través de los sensores WINE-GRID, combinada con un conocimiento exhaustivo de las necesidades nutricionales de la levadura en cada fase de la fermentación alcohólica y con el aporte de una nutrición equilibrada, da como resultado fermentaciones exitosas y que permitirán producir un vino de alta calidad.

Para los vinos espumosos, las soluciones e-aphrom (para botellas) y e-charmat (para depósitos) de WINEGRID, monitorizan la presión y la temperatura durante toda la segunda fermentación, lo que permite controlar con precisión la formación de burbujas y alcanzar el nivel de espumabilidad deseado.

Entre otras muchas, bodegas como Château Margaux, Château Luchey Halde y Champagne Krug en Francia, Familia Torres, Yllera y VallFormosa en España, Yalumba en Australia, EJ Gallo y Rodney Strong en EE.UU., Catena Zapata, Finca Flichman, Bodegas López en Argentina, Ventisquero Wine Estates y Undurraga en Chile, y Sogrape en Portugal ya utilizan las soluciones WINEGRID para optimizar su producción de vino. En la actualidad, las soluciones WINEGRID están implantadas en más de una docena de países de cuatro continentes.

La creciente adopción de la tecnología WINEGRID por parte de los productores de vino más importantes del mundo, junto con su reconocimiento a través de numerosos y prestigiosos premios de los principales eventos del sector y de colaboraciones científicas con instituciones académicas de renombre mundial como Bordeaux Sciences Agro en Francia y UC Davis (Departamento de Viticultura y Enología) en California, EE.UU., ponen de manifiesto las posibilidades y ventajas demostradas que ofrecen las soluciones WINEGRID. WINEGRID se perfila como el aliado indispensable de los enólogos en el cambiante panorama vitivinícola actual. La combinación de la tecnología con los productos Enartis, ofrece una mezcla de experiencia e innovación que impulsa a las bodegas hacia la excelencia en una industria marcada por la evolución constante. Juntos, WINEGRID y Enartis garantizan a los enólogos la consecución de los más altos estándares de calidad, eficiencia e innovación, lo que les permitirá mantener una ventaja competitiva crucial en el mercado.

Aporta excelencia a las bodegas en un sector en continua evolución, garantizando calidad, eficacia e innovación al tiempo que mantiene una ventaja competitiva.

Análisis sensorial integrado en el plan de gestión enológica de bodega combinado con análisis finos

Antonio Palacios*^{y**}, Eduardo Leiva** y Elvira Zaldívar**

*Profesor Asociado de Análisis Sensorial de la Universidad de la Rioja;

** Laboratorios Excell Ibérica, C/ Planillo Nº 12, 26360 Logroño, La Rioja;

www.excelliberica.com; Tel 941 445106.

INTRODUCCIÓN: EL ANÁLISIS SENSORIAL EN LOS PROCESOS ENOLÓGICOS:

Por definición, el catador experto es la persona que actúa como juez en la evaluación de las características sensoriales del producto en cuestión sobre la calidad final del producto y basa sus decisiones en su experiencia, entrenamiento y una serie de datos de tipo analítico, como la composición química y las propiedades físicas de los vinos. Aunque estos datos son útiles, únicamente aportan información sobre la naturaleza del estímulo que percibe el consumidor, pero no sobre la sensación que éste experimenta al consumirlo. La evaluación sensorial puede proporcionar este tipo de información, convirtiéndose en una herramienta muy útil, tanto para los enólogos elaboradores como para otros departamentos de la bodega, como gerencia, viticultura, producción, control de calidad, I+D+i, marketing y desarrollo de nuevos productos.

En el caso particular del vino, sólo la evaluación sensorial permite medir y valorar el grado de placer obtenido en el momento de su consumo. Tanto el viticultor como el enólogo, no tienen otros métodos más efectivos para controlar la calidad de su trabajo. Dentro de la evaluación sensorial existen multitud de pruebas diferentes en función del objetivo buscado.

Destaca el análisis descriptivo, que consiste en una representación de las propiedades sensoriales, y el análisis discriminativo, que se emplea en la industria alimentaria para encontrar diferencias entre productos. Dichas pruebas conducen a recoger muchos datos y la sensometría juega un papel importante en su análisis y comprensión. La sensometría es la ciencia que define y pone a punto metodologías de análisis estadísticos de los resultados procedentes de

catas en la industria agroalimentaria. La mayor dificultad estriba en conseguir que una respuesta humana sea precisa y reproducible, de ahí la importancia de manejar estas técnicas estadísticas que facilitan la interpretación de resultados.

Un panel de catadores es un grupo de personas que han sido seleccionadas por tener una mayor sensibilidad olfativa y gustativa y que están formadas específicamente para desarrollar sus habilidades sensoriales en la evaluación de productos, en el caso de la enología, éste es el vino. La labor del panel de catadores expertos es crucial para conocer porque unos productos tienen mayor aceptación que otros y cuáles son las características sensoriales que ejercen una mayor influencia en las preferencias del consumidor. En definitiva, un panel de catadores expertos es una herramienta que facilita la toma de decisiones de manera rápida y eficaz a nivel empresarial. Sin embargo, no hay que olvidar que el vino está hecho para que quien lo consume disfrute del acto, por lo tanto, necesitamos también someter el producto a un examen a nivel organoléptico a este nivel contando con su opinión y sensaciones.

Que una bodega pueda contar con la colaboración de un panel de expertos catadores y con estudios de consumidores al mismo tiempo hace posible la toma de decisiones en varios ámbitos importantes: como en el control de calidad y el desarrollo de productos, así como en cambios y adaptaciones de materias primas, procesado y aplicación de técnicas de vinificación y en cualquier parcela tecnológica que pueda condicionar y producir cambios en las características sensoriales de un vino determinado. No hay duda además, a nivel de producto terminado, que la realización de pruebas sensoriales por un panel entrenado de catadores puede evitar fracasos de productos nuevos en su salida al mercado.

La importancia del análisis sensorial en una empresa elaboradora de vino radica en:

- Las propiedades sensoriales constituyen un factor de calidad en todas las reglamentaciones alimentarias.
- Para algunas sustancias, el sentido del olfato humano es del orden de 100 veces más sensible que los más modernos aparatos analíticos de laboratorio.
- El aroma de un producto es químicamente bastante complejo y cada componente puede contribuir de una forma diferente dependiendo de la matriz en la que se encuentra debido a las interacciones entre familias aromáticas.

Por otro lado, el consumidor es el que tiene la última palabra sobre los vinos, por lo que los paneles de catadores expertos ofrecen información detallada sobre los productos y resultan especialmente útiles cuando se combina su información con la que proporciona un panel de consumidores.

En este caso, se permite identificar en qué dirección deben ser realizados los cambios de perfil del vino para aumentar su aceptación, traduciendo las preferencias de los consumidores en variables más fácilmente interpretables para el equipo del departamento de I+D de la empresa.

El análisis sensorial proporciona también información útil en la investigación de la huella sensorial diferencial, así como la presencia y naturaleza de defectos organolépticos y en estudios de vida útil o fecha de consumo preferente de productos agroalimentarios.

El análisis sensorial puede ser utilizado para llevar a cabo las siguientes actividades dentro de una compañía o bodega elaboradora de vino:

- . Desarrollo de estilo y tipo de producto.
- . Reformulación de un producto/reducción de costes.
- . Monitorización de la competencia en comparación con gama de vinos propia.
- . Control de calidad interno y seguimiento de programas de I+D+i.
- . Cálculo de la vida útil del producto y momento óptimo de consumo, sobre todo para la exportación.
- . Relación viñedo / proceso / productos enológicos / calidad final.
- . Adjudicación del precio más rentable acorde a la calidad.

Análisis profesional sensorial normalizado: ISO 11035

El análisis sensorial descriptivo busca caracterizar los productos mediante su asociación a atributos organolépticos determinados e implica la búsqueda y selección de descriptores para la elaboración de un perfil sensorial por aproximación multidimensional.

El método discurre por varias etapas que permiten desarrollar una descripción completa en el plano cualitativo (descriptores) y cuantitativo (intensidades de cada descriptor).

El número mínimo de sujetos es de 5 catadores entrenados previamente y conocedores del tipo de producto a analizar. Se realiza una selección de catadores por su aptitud creativa y su capacidad de expresión verbal. Se cuantifican los descriptores del 0 al 5 (0 ausencia del descriptor y 5 intensidad máxima) y se someten los datos a análisis factorial estadístico de tipo ACP (análisis de componentes principales), utilizando softwares específicos como por ejemplo XLSTAT, SENSEBIT o TASTELWEB.

La ISO 11035 es una norma internacional que establece un método para la identificación y selección de descriptores utilizados en el análisis sensorial, con el fin de elaborar un perfil sensorial multidimensional.

Su metodología se desenvuelve mediante las siguientes fases:

- Seleccionar de forma estructurada y científica los términos que describen las características sensoriales (olor, sabor, textura, apariencia) de un vino.
- Evitar descriptores ambiguos, redundantes o poco claros.
- Crear una lista de descriptores definidos y validados para utilizar en paneles sensoriales, control de calidad, estudios de consumidores o desarrollo de productos.

Se muestra a continuación un ejemplo donde se representan en un plano descriptivo sensorial 6 muestras de vino blanco provenientes de las variedades Sauvignon blanc y Riesling fermentados con 3 levaduras seleccionadas diferentes (S1, S2, S3 y R1, R2, R3) frente a descriptores característicos de la fase gustativa de la cata.

Se observa en el plano factorial como cada vino se sitúa a una cierta proximidad y posición determinada según los diferentes atributos gustativos tenidos en cuenta.

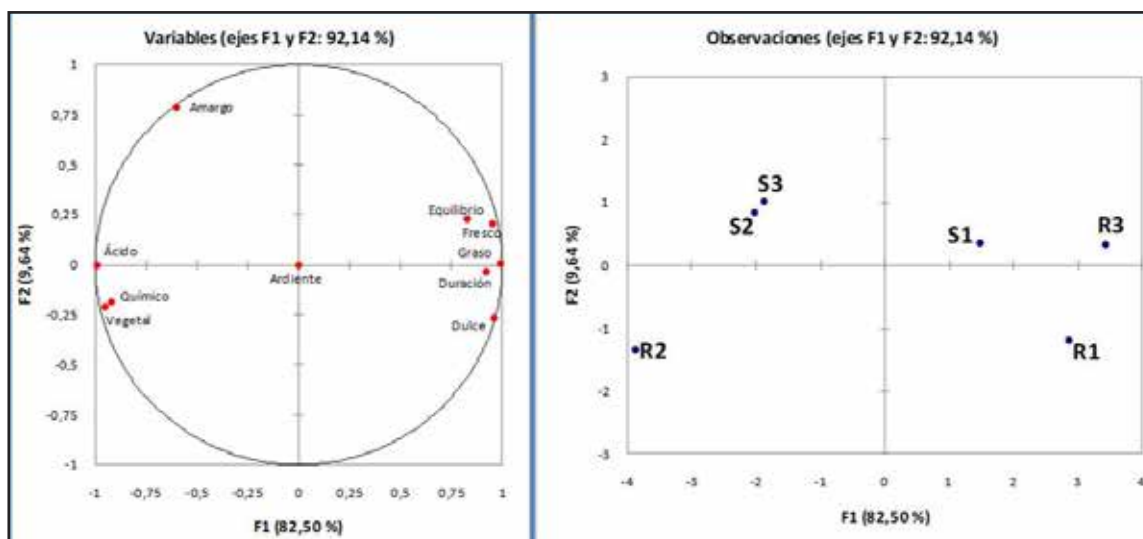


Ilustración 1. Vinos (derecha) frente a los descriptores gustativos (izquierda).

Estudio de mercado mediante pruebas hedónicas de consumidores:

El análisis hedónico es una metodología utilizada para medir el grado de agradabilidad o aceptación que un consumidor tiene hacia un producto. A diferencia del análisis sensorial descriptivo (donde expertos describen características), el análisis hedónico se basa en la percepción y gusto personal por parte del consumidor. ¿Para qué sirve en estudios de mercado? Para medir preferencias y aceptabilidad de productos nuevos o reformulados, comparar varios productos o marcas desde la percepción del consumidor, determinar la intención de compra e identificar oportunidades de mejora en sabor, textura, apariencia, aroma, etc.

Se realiza mediante la selección de muestras de vino y de consumidores, con la participación de un mínimo de 50 personas que sean representativas del público objetivo, y la preparación de productos en condiciones de cata estandarizadas, sin marcas visibles y mediante el empleo de escalas hedónicas simples. Se usa generalmente la escala hedónica de 9 puntos:

- 9 = Me gusta muchísimo
- 8 = Me gusta mucho
- 7 = Me gusta
- 6 = Me gusta ligeramente
- 5 = Ni me gusta ni me disgusta
- 4 = Me disgusta ligeramente
- 3 = Me disgusta
- 2 = Me disgusta mucho
- 1 = Me disgusta muchísimo

En la evaluación hedónica los consumidores califican el agrado general y, opcionalmente, el agrado de atributos específicos para el vino (sabor, aroma, color, textura). Posteriormente se realiza la recopilación y el análisis estadístico mediante el cálculo de las medias, desviaciones estándar, ANOVA y comparaciones de significancia.

En la interpretación de resultados los productos con puntuaciones altas son preferidos. Los resultados pueden segmentarse por edad, género, hábitos de consumo para sacar mayor rédito de los resultados obtenidos. La prueba se realiza demandando a los catadores el orden de preferencia de los vinos que van probando. Al final, se calcula el valor medio de las puntuaciones y se hace un ranking. Como ejemplo, ponemos a continuación la valoración hedónica por parte de consumidores de 8 vinos diferentes elaborados con 4 levaduras seleccionadas por duplicado, donde parece que una de las cepas obtiene puntuaciones muy favorables



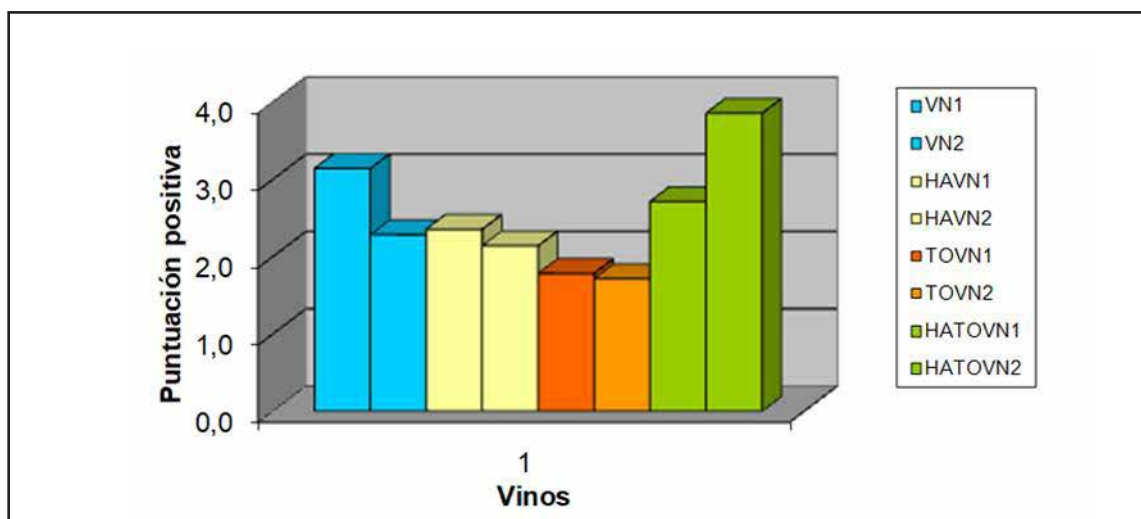


Ilustración 2. Puntuación hedónica de 8 vinos elaborados con levaduras seleccionadas.

Análisis de preferencias de consumidores:

En este análisis se combina los dos tipos de análisis mencionados con anterioridad, ya que cuando se crea la cartografía de preferencias se realiza mediante el método PREFMAP, que se trata de un mapeo externo de preferencias. Es un método que permite unir las preferencias expresadas por los consumidores a las características físico-químicas, sensoriales, o descriptivas de los productos. En un primer lugar, se crea el mapa sensorial realizando un ACP con los datos obtenidos del panel de jueces de expertos y se cruzan con las preferencias del panel de consumidores. Cuando se realiza un mapa de preferencias cruzando datos de los jueces sensoriales y el panel de consumidores, se obtiene de forma automática la clasificación jerárquica

obtenida de los tipos de consumidores que se cruza con los ejes factoriales del análisis de componentes principales (ACP) de los jueces expertos, es decir, a partir de las coordenadas traspuestas de la matriz de datos con las notas proporcionadas por los consumidores sintetizadas en notas centradas y reducidas según los perfiles y su relación con las coordenadas de las observaciones en el espacio factorial bidimensional definido por los jueces expertos.

Se expone a continuación el dendrograma obtenido en un estudio de preferencias de consumidores sobre 5 estilos diferentes de vino riojano donde se distinguen 6 grupos o tipologías de consumidores diferentes con preferencias diferentes según el estilo del vino. Trabajo realizado en la Universidad de la Rioja en colaboración con Laboratorios Excell Ibérica.

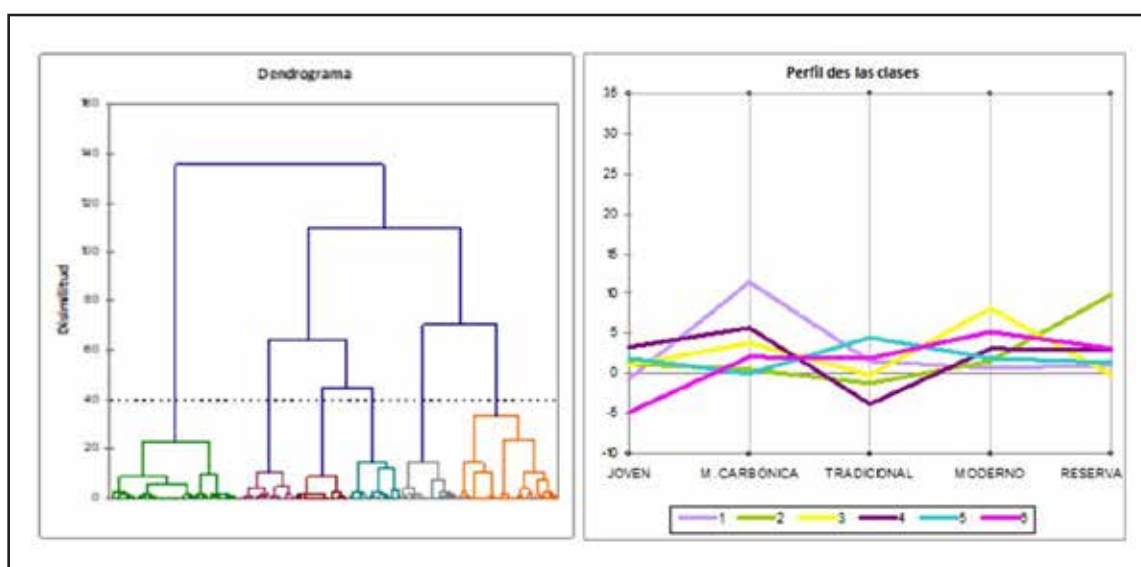


Ilustración 3. Dendrograma de clases de consumidores y sus preferencias según el estilo del vino.



Posteriormente, mediante el método estadístico factorial PREFMAP, donde se cruzan todos los datos mediante complejos cálculos matemáticos, se pueden obtener gráficos como el abajo representado, en el cual venos, según las posiciones cercanas, como cada uno de los estilos de vino son preferidos por diferentes tipos

de consumidores. En estos trabajos, a los consumidores se les puede realizar encuestas socioeconómicas para saber dónde, cuándo y cómo consumen vino y cuánto invierten en el producto, para que así, el departamento de marketing de la bodega pueda enfocar su trabajo de una forma mucho más directa y certera.

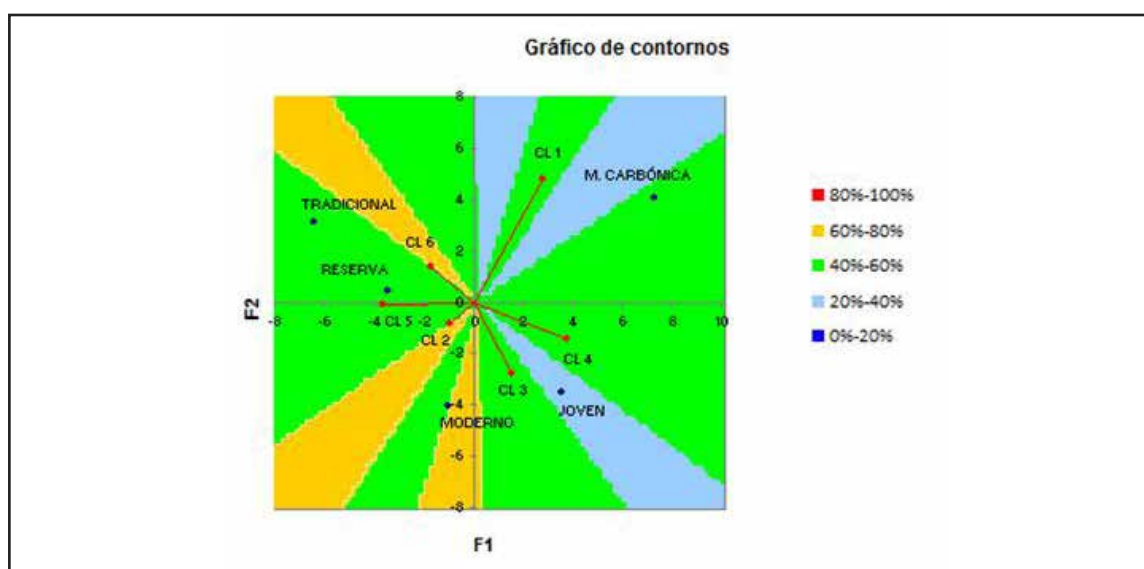


Ilustración 4. Mapa de preferencias de consumidores.

Además, a toda esta información se le puede añadir parámetros químicos obtenidos a partir de los vinos, para que los estilos estén también caracterizados por su composición química, y así el departamento técnico de la bodega conozca los productos y pueda dirigir sus itinerarios de vinificación con mayor acierto hacia los vinos diseñados según las preferencias detectadas en el estudio de mercado con las pruebas de consumidores. Los análisis químicos más recurrentes y útiles se presentan a continuación.

Composición volátil e impacto sensorial:

Mediante análisis de cromatografía y espectrometría de masas (CGSM) se puede realizar análisis de los principales compuestos aromáticos mayoritarios y minoritarios del vino. Se pueden diferenciar en grupos como aquí se representan y dentro de cada uno de ellos podemos encontrar algunos ejemplos, como los que se presentan a continuación:

GRUPO VARIETALES:			GRUPO PREFERMENTATIVOS:		
β -Citronelol (*)	frutos cítricos		cis-3-hexen-1-ol	hierba	
Geraniol (*)	floral/geranio		1-butanol	aroma base (vinoso)	
α -Terpineol (*)	pino		Metionol	coliflor	
GRUPO FERMENTATIVOS:			GRUPO ENVEJECIMIENTO:		
β -Feniletanol	rosa, bombón inglés		cis-3-hidroxi-2-pentanol (*)	coco (barniz en altas concentraciones)	
Alcohol bencilico	jazmín, jacinto		Eugenol (*)	clavo	
Acetato de isoamilo	plátano		4-Etilfenol (*)	cuero, fenolado	
COMPUESTOS TIÓLICOS:					
2-metil-3-furantiol	2-Furfurilol	4-Mercapto-4,4-dimetil-2-pentanona	Acetato de 3-mercaptobencilo	3-Mercaptohexanol	Bencilmercaptano
Extracto de carne	café	boj	maracuyá	pomelo	tostado
					

A parte de los compuestos aromáticos positivos presentes en el vino, también se pueden analizar aquellos que su presencia resulta negativa a nivel organoléptico, como, por ejemplo, los aromas a cuadra, sudor de caballo, reducidos o azufrados, anisoles, etcétera, causantes de defectos.

Índice del potencial aromático varietal (IPAv):

El carácter varietal del vino depende de moléculas de diferentes familias químicas cuyos precursores se generan y acumulan principalmente durante la maduración de la uva, representando una fracción importante del contenido total de aromas que se van liberando durante todo el proceso enológico hasta la apertura de la botella en frente del consumidor.

Existe una metodología sencilla mediante el uso de un kit comercial de reactivos para determinar los precursores glicosilados propios del aroma en uvas, mostos y vinos.

La medida del índice aromático varietal (IPAv) permite a los enólogos clasificar de una manera rápida y sencilla las aptitudes aromáticas de sus sistemas de vinificación y crianza, permitiendo valorar otras posibilidades más resolutivas en variedades ricas en precursores. Este índice además tiene una inestimable utilidad también para el viticultor, pues permite valorar parcelas y manejos vitícolas determinados.

Caracterización de aromas de madera:

La crianza del vino en barricas aporta sustancias volátiles que mejoran su calidad aromática. La procedencia del roble y el grado de tostado de las duelas intervienen significativamente en la cantidad y composición de los vinos a la hora de la fabricación de la barricas y tipo de madera utilizada. Para el enólogo, poder contar con esta información contrastada con los datos sensoriales le permite definir con mayor precisión el tiempo de permanencia del vino en el interior de la barrica, el tipo de madera a usar y su nivel de tostado y las mezclas de lotes para construir el perfil deseado.

Caracterización de defectos, como los aromas azufrados:

Los compuestos azufrados volátiles constituyen una de las fracciones olfativas del vino más evidentes. Desde el punto de vista químico son compuestos de naturaleza muy distinta que se clasifican según su volatilidad en compuestos ligeros y pesados. Como denominador común presentan un umbral de percepción muy bajo. Dentro de ellos se encuentran los tioles, sulfuros y tioésteres. Desde el punto de vista enológico se diferencian los de contribución positiva, que forma parte de la identidad varietal tiólica del vino, y los de naturaleza negativa, donde se encuentran los temidos caracteres de reducción que ocultan las características frutales y varietales de los vinos. Entre ellos podemos destacar disulfuro de carbono, sulfuro de hidrógeno, etanotiol, dimetildisulfuro, dimetilsulfuro y sulfuro de carbono.

Creación de modelos matemáticos a partir de datos sensoriales y químicos:

Ponemos a continuación una interesante técnica de interacción entre jueces expertos y consumidores, acción combinada que persigue la creación de un perfil de vinos de éxito en los mercados actuales internacionales, como es el perfil mineral de vinos de alta gama y precio.

Según los estudios realizados por Zaldívar et al (2019), se ha desarrollado un paquete analítico denominado Check List Mineralidad que se puede utilizar como herramienta de evaluación y validación de sistemas de vinificación diseñados para perseguir un estilo de vino determinado.

Cuando se habla de la mineralidad en vino, es habitual encontrar términos descriptivos muy de moda en el vocabulario de los catadores como sílex, pedernal, humo de cerilla, queroseno, goma de borrar, pizarra, granito, piedra caliza, terroso, alquitrán, carbón, grafito, polvo de roca, piedras mojadas, salado, metálico, acerado, ferroso... Gracias al uso de la herramienta estadística denominada Regresión de Mínimos Cuadrados Parciales (PLS: "Partial Least Square"), Zaldívar et al modelizaron matemáticamente los atributos sensoriales de la mineralidad del vino, consiguiéndose fórmulas matemáticas donde a través de variables definidas por la composición química o los atributos sensoriales es posible predecir qué grado de mineralidad puede ser percibido en el momento del consumo de un vino diseñado para tal fin.

Se muestran aquí dos fórmulas matemáticas predictivas obtenidas tanto con parámetros químicos muy concretos (arriba) como sensoriales (abajo), a partir de las cuales se pueden obtener valores numéricos que mostrarían en nivel de percepción mineral de los vinos, muy útiles cuando se persigue por razones de mercado dicho estilo de vino.



Mineralidad aromática (panel de elaboradores) = $3,32 + 0,57 * \text{Vegetal clorofila} + 0,225 * \text{Oxidación} - 0,015 * \text{Ácido isobutírico} + 0,003 * \text{Ácido octanóico} - 0,025 * \beta\text{-Feniletanol} - 0,004 * \text{Acetato de isoamil} - 0,11 * \text{Acetato de etilo} + 0,449 * \text{Decanoato de etilo} - 0,081 * \text{Alcohol isoamílico} + 0,008 * \text{Bencilmercaptano}$

Mineralidad gustativa en vinos blancos = $0,19 + 0,32 * \text{Dulce} + 0,234 * \text{Acidez} + 0,25 * \text{Acidez (sensación de frescor)} + 0,31 * \text{Alcohol (dulcedumbre)} - 0,30 * \text{Tanino (concentración)} + 0,43 * \text{Cuerpo (sensación de peso)} + 0,67 * \text{Amargo} - 0,31 * \text{Equilibrio}$



Conclusiones:

El análisis sensorial es una herramienta fundamental en la elaboración del vino y hoy en día el enólogo está obligado a manejarla con destreza, disciplina y mediante el empleo de técnicas científicas bien definidas.

Dicha disciplina no solo permite conducir los procesos de vinificación por el buen camino, sino también a conseguir con mayor facilidad el estilo del vino con éxito en los mercados modernos.

Para ello, es completamente necesario conocer como los consumidores interaccionan con los productos y sus niveles de agradabilidad y preferencias, persiguiendo de una forma mucho más eficiente las modas y las tendencias internacionales, muy cambiantes en nuestros días.

Hoy, más que nunca, es un ejercicio de competitividad empresarial muy tangible, donde el contexto actual del mercado nos dice que hay que hacer menos vino, pero de mucha mayor calidad y acorde a las demandas y preferencias de los consumidores actuales y del futuro.

Bibliografía:

- Gou, P.; Guerrero, L.; Romero, A., 1998. Efecto de la selección y entrenamiento de los catadores sobre la cartografía externa de preferencias, utilizando un número reducido de muestras. *Food Science and Technology International*, 4: 85-90.
- Guerrero L., Guàrdia M.D.; 1998. «Evaluación de la fiabilidad de un panel de cata», III Jornadas de Análisis Sensorial. Valde-diós, Asturias, España.
- Martin Kermit and Valérie Lengard; 2006. Assessing the performance of a sensory panel – Penelist monitoring and tracking. Camo Process AS, www.camo.es.
- Noble A.C., Arnold R.A., Buechsenstein J., Leach E.J., Schmidt J.O., Stern P.M.; 2010. Modification of a Standardized System of wine aroma terminology. *Am J Enol Vitic* 1097; 38: 143-151.
- Romero, A.; Tous, J. y Piñol, M.; 2001; «Aplicaciones comerciales del panel de cata de aceites de oliva virgen», *OLINT*; 3 (marzo): 31-35.
- Stone H., Sidel J.L.; 1993; *Sensory Evaluation Practices*, 2ª ed., Academic Press Inc.
- Oermod Naes, Per B. Brockhoff and Oliver Tomic. 2010. *Statistic for sensory and consumer science*. Ed Wiley.
- Zaldívar Santamaría, E., Molina Dagá, D., & Palacios García, A. T. (2019). Statistical modelization of the descriptor “minerality” based on the sensory properties and chemical composition of wine. *Beverages*, 5(4), 66.



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 250
BODEGAS REGISTRADAS
EN ENOTURISMO SPAIN



Suscripción única
Anual desde 175€



www.enoturismospain.com

PROCESO

DELLA TOFFOLA


COQUARD
LES PRESOIRES
PRESSES

parmeare

 **PADOVAN**
TMCI PADOVAN

 **cadalpe**
MACCHINE ENOLOGICHE

 **SIRIO ALIBERTI**

 **GIMAR**



EMBOTELLADO Y ENVASADO

bertolaso

 **norton**

 **MAR.CO.**
MARTINI COSTRUTTORI

INNOTECH

 **WIN&TECH**

 **ACRAM**
FLOWING TECHNOLOGIES

 **MASTER**
ALFATRE S.r.l.

 **Acmi**
Bottling and Packaging Systems

Zitalia

 **APE**
packaging & palletizing



Una oferta integrada para el proceso completo de vinificación,
desde la recepción hasta el envasado.



**RECEPCIÓN
DE UVA**



**FILTRACIÓN Y
ESTABILIZACIÓN**



ETIQUETADO



**DESPALILLADO
Y PRENSADO**



**TRATAMIENTO
PRE-EMBOTELLADO**



ENVASADO



**MACERACIÓN Y
FERMENTACIÓN**



EMBOTELLADO



**TRATAMIENTO DE
AGUAS RESIDUALES**