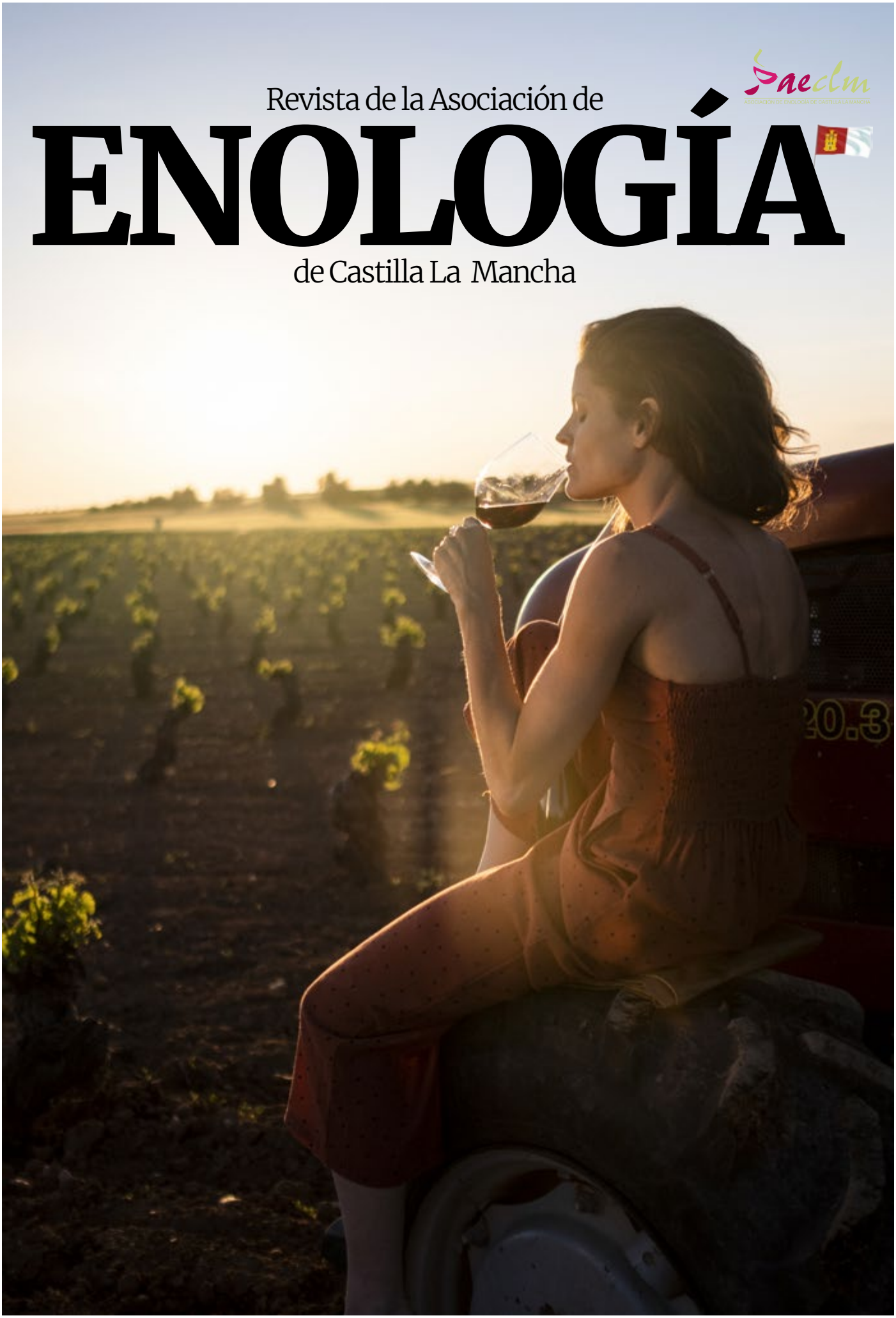
Junio 2025 | Número 18

Revista de la Asociación de

ENOLOGÍA

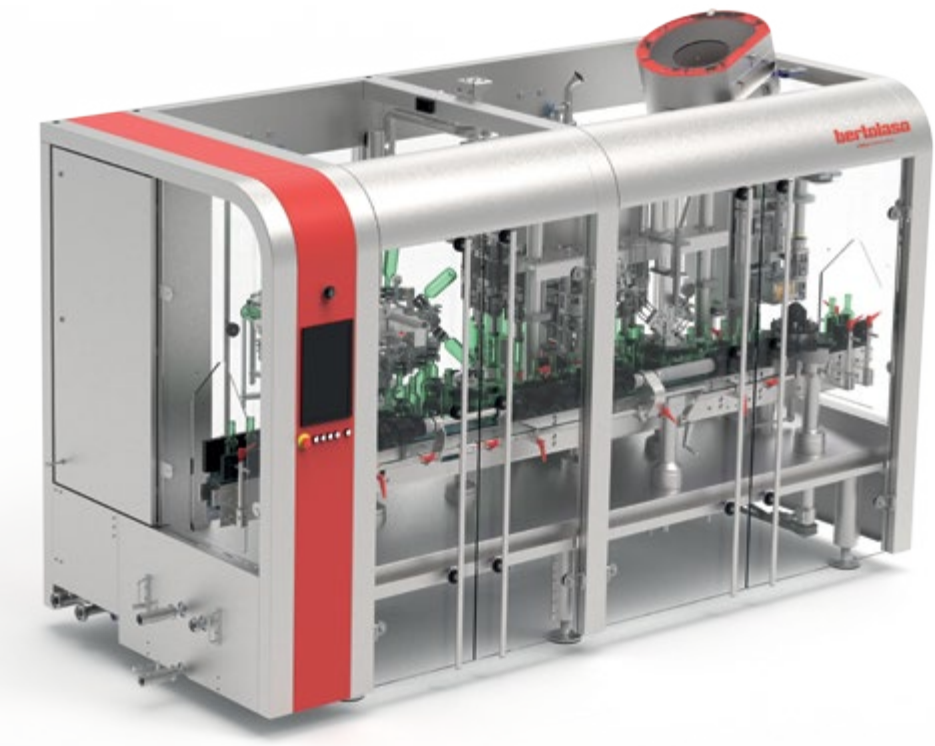
de Castilla La Mancha



bertolaso | Omnia Technologies
Enabling Evolution

ATLAS

La llenadora que embotella el éxito



ATLAS es el **monoblock compacto y fiable** para enjuagar, llenar y taponar botellas de vino sin gas.

Para una producción de hasta **3.000 botellas/hora** con un optimo diseño para su **facil instalación.**

Funciones

- **Bastidor autodrenante fabricado íntegramente en acero inoxidable**
- **Enjuagadora** con **16 boquillas**
- **Máquina llenadora** con **16 grifos**
- **Gran pantalla** de control de **15"**
- **Estrellas ajustables** para amplia gama de diámetros de botella **de 55 a 120 mm** y con compartimentos inferior y superior ajustables de forma independiente para manipular botellas con cono inverso
- **Taponadora de tapones de corcho y tapones de rosca**
- **Tornillo sinfín ajustable** para transferir botellas de la enjuagadora a la llenadora
- **Ajuste eléctrico de la altura de las torretas**
- **Fotocélulas** para la gestión del flujo de entrada y salida de botellas de la máquina
- Máquina preparada para **asistencia remota**

SUMARIO

El 31 Certamen de Calidad Vinos DOP Jumilla premia 12 vinos con medalla de oro

ACTUALIDAD DOs C. LA MANCHA 16

La Interprofesional del Vino de España (OIVE)

INTERNACIONAL 24

La cosecha 2024 ya tiene sus mejores etiquetas

CRÓNICAS 35

Yantai acogerá la II Cumbre Mundial OMET del Enoturismo Responsable en julio de 2025

ENOTURISMO 44

EDITORIAL ---- 04

ACTUALIDAD DOs C. LA MANCHA ---- 06

INTERNACIONAL ---- 23

CRÓNICAS ---- 32

ENOTURISMO ---- 44

INDUSTRIA AUXILIAR ---- 46

Biosystems ---- 55
Excell Ibérica ---- 57
J Vigas ---- 49
Lallemand ---- 46
Creative Oak ---- 53
TDI ---- 50

(Fotografía cedida por Bodegas Más Que Vinos)

Revista de la Asociación de Enología de Castilla La Mancha

Número 18
Junio 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 Luís Núñez Denia
SECRETARIO: Héctor Martínez Jiménez
TESORERO: Matías López Núñez

VOCALES:
D. Rafael Orozco Espinosa
D. Jorge Pradillo Perea
D. Juan Antonio Calleja Martinez

DISEÑO Y MAQUETACIÓN
Pablo López Paniagua

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

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

FENAVIN

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

Pasados ya casi dos meses desde la celebración de la décimo tercera edición de FENAVIN, quiero hacer una reflexión de nuestra gran Feria Nacional del Vino.

FENAVIN es una feria que los manchegos hemos sido capaces de crear de la nada, en la tierra de mas viñedos del mundo y, algunas veces de la de mayor producción mundial. Es una feria de la que todos nos sentimos orgullosos y sobre todo de cómo edición tras edición ha ido subiendo de expositores, de prestigio e incluso de infraestructura.

Como ya he comentado en algunos foros FENAVIN tiene sus enemigos, o, mejor dicho, sus riesgos. Al éxito inicial de la feria le están saliendo... digamos, competidores. Competidores con una fuerza tremenda, los cuales no van a dejar que se consolide nuestra Feria Nacional del Vino ni que crezca más, competirán con ella con toda su fuerza, y les aseguro que la tienen. Simplemente hay que analizar de donde viene BARCELONA WINE WEEK. Un pequeño salón de vinos anexo a la feria ALIMENTARIA ha llegado a crear un salón propio de vinos. Ya está anunciada la edición para febrero de 2026. Bien prontito, para que a nadie se le ocurra poner un salón antes que ellos. Y esta progresión ha ocurrido en menos de 20 años. No quiero con esto que nadie piense que estoy en contra del salón BWW, pero, ojo, tendrán que competir a "cara de perro", los organizadores de FENAVIN.

Siempre después de las distintas ediciones de FENAVIN, escucho comentarios críticos sobre la Feria. No voy a entrar a criticar la Feria, ni muchísimo menos. Todos sabemos que el mundo del vino está movido por muchos sectores con intereses: políticos, económicos, sociales, culturales...etc. Los cuales antes de reconocer y ceder a otros, prefieren ignorar, atacar e incluso laminar cualquier iniciativa que compita con ellos y dejarla en la mínima expresión.

La única opción de futuro que tiene FENAVIN es competir, trabajar mucho y convertir los puntos débiles en ventajas competitivas. Uno de los puntos débiles que siempre se comentan es, la capacidad hotelera de Ciudad Real. Es una realidad, pero si esto lo transformamos en ventaja competitiva mediante la involucración de todos los agentes hoteleros de la provincia, seremos capaces de dar un atractivo mayor que otros salones de vino. Si tenemos algo en nuestra provincia de Ciudad Real y en toda La mancha, es HISTORIA.

> **"En ochenta kilómetros a la redonda de Ciudad Real, tenemos capacidad hotelera suficiente para cubrir las necesidades de FENAVIN**

Si, historia con mayúsculas y, sobre todo historia enológica. En ochenta kilómetros a la redonda de Ciudad Real, tenemos capacidad hotelera suficiente para cubrir las necesidades de FENAVIN. Involucrar a los ayuntamientos, bodegas, asociaciones culturales, agentes turísticos en la celebración de la Feria, seria sinónimo de éxito.

Los agentes no vendrían exclusivamente a la Feria, disfrutarían de programas culturales y populares que les reforzaría la importancia del vino de Castilla-La Mancha. Cada día más vendemos el vino por sensaciones, la creciente demanda de Enoturismo nos indica que uno de los caminos promocionales es este. ¿por qué no también para los agentes y distribuidores internacionales?

¡Competir, competir y competir! Si no lo hacemos nos veremos avocados a una feria regional que tuvo tiempos mejores. No nos lo podemos permitir. Somos La mayor tierra productora de vino del mundo y tenemos mucho que enseñar. No veo otra salida que promover la profesionalización de la organización de FENAVIN. No hay que tener miedo, si se hace bien siempre será una feria de La Mancha y de Ciudad Real.

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

La Asociación de Enología de Castilla la Mancha y La Asociación Jóvenes Amigos del Vino de Valdepeñas celebraron una CATA DE VINOS GALLEGOS en Valdepeñas

La Asociación de Enología de Castilla-La Mancha celebró una CATA DE VINOS GALLEGOS, juntamente con La Asociación Jóvenes Amigos del Vino de Valdepeñas. La cata se celebró el pasado viernes 30 de mayo en el marco inmejorable del Museo del Vino de Valdepeñas, en colaboración con La Ruta del Vino de Valdepeñas, y como promoción de la cultura del vino.

La Cata se celebró en el patio de bodega del Museo del Vino de Valdepeñas. La ubicación no pudo ser mejor, un lugar típico manchego donde el porche, la báscula, el descargadero de uva y como no, el pozo, en el centro del patio.

Una imagen que nos recordaba las antiguas bodegas valdepeñeras, llenas de actividad vinícola.

El ambiente ya predisponía a una buena tarde-noche de vinos. El anochecer nos llevó a disfrutar de una cata llena de sabor y buenos momentos. Ya caída la noche se aprovecho para proyectar un video muy ilustrativo sobre las características de cada una de las denominaciones de origen gallegas.

La dirección de la cata fue llevada a cabo por el enólogo y presidente de la Federación Española de Asociaciones de Enología. D. Luis Buitrón Barrios

LIBERTAD DE SABORES

SU VINO EXACTAMENTE COMO LO IMAGINA

Con décadas de experiencia en degustación y tostado,
nuestro experimentado equipo de especialistas, apoyado con recursos de última generación y productos de alta calidad, le ayuda a dar forma, afinar y luego precisar su perfil de sabor único una y otra vez.

CREATIVE OAK

INFO@CREATIVEOAK.COM | CREATIVEOAK.COM

ARAIZ

Cata de Vinos Gallegos
o D. O. VALDEORRAS
Quinta da Peza
Hacienda Ucediños
o D. O. MONTERREI
Vega de Lucía
Trasdovento
o D. O. RIBEIRA SACRA
Adegas Guimaro
Casa Outeiro
o D. O. RIAS BAIXAS
Adegas Chaos
Bodega Eido da Fonte
o D. O. RIBEIRO
Grupo Reboreda Morgadio
Terras Mancas
Jóvenes
AJAV
ASOCIACIÓN DE JÓVENES AMIGOS DEL VINO DE VALDEPEÑAS
aeclm
ASOCIACIÓN DE ENOLOGÍA DE CASTILLA LA MANCHA
·RUTA DEL VINO·
de Valdepeñas
Impartida por D. Luis Buitrón Barrios Presidente de la F.E.A.E.
Viernes 30 de Mayo de 2025 - 21:00 h.
EXCLUSIVO PARA SOCIOS
Museo del Vino - C/ Princesa, 39 - Valdepeñas (Ciudad Real)
Casa Campos
Desde 1898
C/ Buensuceso, 14
VALDEPEÑAS (C. Real)
Tel. 926 322 736
imprenta@imprentacampos.com
www.imprentacampos.com
innovación
creatividad
diseño

Se cataron diez vinos, dos por cada D. O. pertenecientes a la Región de Galicia.

La relación de bodegas fue la siguientes:

o D. O. VALDEORRAS

-Quinta da Peza

-Hacienda Ucediños

o D. O. MONTERREI

-Vega de Lucía

-Trasdovento

o D. O. RIBEIRA SACRA

-Adegas Guimaro

-Casa Outeiro

o D. O. RIAS BAIXAS

-Félix Solís Avantis

-Bodega Eido da Fonte

o D. O. RIBEIRO

-Grupo Reboreda Morgadio

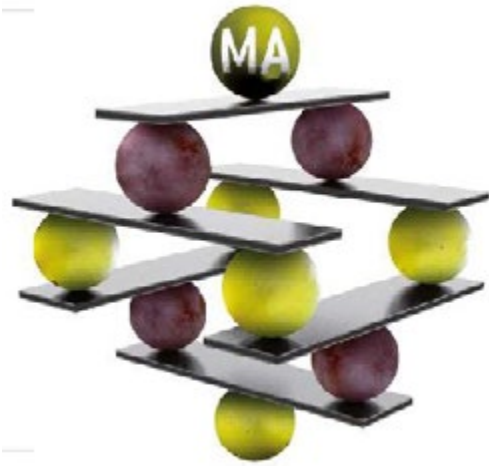
-Terras Mancas

La cata comenzó a las 21:00 horas, y tuvo una gran aceptación. Los asistentes fueron mas de 220 personas, los cuales manifestaron su satisfacción por la originalidad de la Cata.

El ambiente estaba tan agradable, que a los asistentes hubo que invitarles a abandonar el recinto del museo dado que eran las 12 h. de la noche y se seguía departiendo y disfrutando del vino.

Queremos agradecer desde aquí a la Dirección del Museo del Vino de Valdepeñas y a su personal la disponibilidad y facilidades para la celebración de esta cata.

EL EQUILIBRIO PERFECTO PARA TUS VINOS



ultiMA fresh

Frescura, dulzor y persistencia en boca

ultiMA soft

Redondez y persistencia aromática.

ultiMA Ready Life

Frescura y persistencia aromática

“Soluciones exclusivas con manoproteínas”

IOC enotecnia

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

Ruta del Vino Almansa asiste a la XXXII Asamblea General de ACEVIN que tuvo lugar en Cariñena (Zaragoza)

La Ruta del Vino Almansa ha estado presente, durante un año más, en la XXXII Asamblea General de la Asociación Española de Ciudades del Vino (ACEVIN), celebrada del 20 al 22 de mayo en Cariñena (Zaragoza), designada Ciudad Europea del Vino 2025.

Participación de la Ruta del Vino Almansa en la Asamblea de ACEVIN 2025

Nuestra coordinadora, **Cristina Maldonado**, representó a la **Ruta del Vino Almansa** en este encuentro nacional que reunió a representantes de las 37 rutas certificadas de toda España. Esta asamblea se ha convertido en uno de los eventos de referencia para el sector del enoturismo en España, desde donde se plantean las líneas y acciones a seguir para el desarrollo del sector en un momento de enorme proyección para el enoturismo. En el caso de nuestra ruta, esta asistencia confirma nuestra tercera presencia en **ACEVIN** de forma consecutiva, después de la de 2023 y 2024.

Durante la asamblea en **Cariñena**, se evaluaron las acciones realizadas en 2024 y se presentaron los proyectos clave para 2025, destacando el nuevo Sistema de Inteligencia Enoturística, desarrollado en

colaboración con Eurecat Centro Tecnológico, y el nuevo portal de comercialización de experiencias enoturísticas, ambos enmarcados en el programa 'Experiencias Turismo España', financiado por los fondos Next Generation EU.

Novedades y proyectos para fortalecer el enoturismo en España

Además, se presentó el plan de marketing digital que se implementará a partir de 2026 y se celebró un nuevo **Comité de Gestión de Rutas del Vino de España**. El evento incluyó actividades culturales y visitas a lugares emblemáticos de la **Ruta del Vino de Campo de Cariñena**, como el **Cariñena Wine Museum** y el **Centro de Interpretación del Ferrocarril.**

La importancia de fortalecer el enoturismo

Cristina Maldonado destacó la importancia "de participar en estos encuentros para compartir experiencias y fortalecer el enoturismo en nuestra comarca.

Desde la **Ruta del Vino Almansa**, agradecemos a **ACEVIN** y a **Rutas del Vino de España** la organización de este evento, que refuerza nuestro compromiso con el desarrollo del enoturismo a nivel comarcal, regional y nacional".

Francesca pompe enologiche s.r.l. Via Ercolani, 7/b/c - 40026 IMOLA (BO) ITALY - Tel: +39 0542 643474
+39 3470870007 - info@francescapompeenologiche.com - www.francescapompeenologiche.com

DO Almansa aumentó el valor total de comercialización de sus vinos un 1,25% en 2024

Denominación de Origen Almansa cierra 2024 con un considerable repunte del 1,25% en el valor de sus vinos a nivel nacional e internacional, logrando mejorar la confianza en sus principales mercados importadores y superando un año más el valor de los vinos con el sello de calidad de DO Almansa.

Un año más, el mercado internacional vuelve a ser el principal valedor de nuestros vinos, en torno al 70% de la comercialización se exportan fuera de España, frente al 30% que representa el mercado nacional. En total, las ventas exteriores superaron los 9,4 millones de €, por los 3,5 millones de € logrados en ventas en España.

Canadá, Alemania y Finlandia lideran las exportaciones a nivel mundial

Durante 2024, los vinos de la DO Almansa han tenido una destacada presencia en mercados estratégicos en los que seguimos con una importante presencia, como Europa, Asia y América del Norte. El Top 5 de países por volumen económico total de exportación lo encabezan:

1. Canadá – 2.6 millones €
2. Alemania – 1.01 millones €
3. Finlandia – 709.000 €
4. Países Bajos – 395.000 €
5. Estados Unidos – 392.000 €

Estos mercados continúan consolidando su confianza en los vinos de la DO Almansa, valorando su autenticidad, calidad enológica y capacidad de adaptación a las tendencias internacionales. Es importante destacar, por supuesto, el valor distintivo que aportan los certificados ecológicos de nuestros vinos, un valor añadido más a nuestras ventas y a la consolidación en países europeos como Alemania.

Repunte del valor medio de nuestro vino en más de un 30%

Con todo ello, DO Almansa consiguió superar nuevamente un valor económico total de 13 millones de euros en todo 2024, destacando especialmente el aumento del valor por hectolitros del vino de DO Almansa, con una subida del más del 30% respecto al ejercicio 2023.

Este incremento refleja no solo una mejora en la percepción del valor de nuestros vinos, sino también una evolución positiva hacia mercados de mayor exigencia y valor añadido como son Europa y América del Norte, muy consolidados para DO Almansa desde hace años.

Buenas perspectivas para 202

Adolfo Cano, presidente de DO Almansa, ha subrayado la importancia de estos resultados que mantienen la tendencia creciente de los últimos años, "especialmente a nivel internacional, y donde pese a tener un contexto de inestabilidad y a la paralización de algunos mercados como China, Estados Unidos y Europa han tirado con fuerza de las exportaciones y han apostado más que nunca por los vinos con el sello de calidad de DO Almansa.

Esperamos seguir teniendo estas perspectivas en 2025 pese a la inestabilidad que pueda llegar del mercado norteamericano".

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 Denominación de Origen Almansa refuerza su presencia en ferias y eventos vinícolas de Castilla -La Mancha

La Ruta del Vino Almansa ha estado presente, durante un año más, en la XXXII Asamblea General de la Asociación Española de Ciudades del Vino (ACEVIN), celebrada del 20 al 22 de mayo en Cariñena (Zaragoza), designada Ciudad Europea del Vino 2025.

Las actividades buscan impulsar el reconocimiento de sus vinos y subrayar su papel en el desarrollo rural y social

La Denominación de Origen Almansa ha desarrollado una agenda intensa de promoción durante los primeros días de mayo en Castilla-La Mancha.

La actividad principal se centró en la participación en FENAVIN, la feria nacional del vino que se celebra cada año en Ciudad Real. El evento tuvo lugar los días 6, 7 y 8 de mayo y reunió a profesionales del sector vinícola de toda España. Los vinos de DO Almansa se presentaron en el espacio habilitado por la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, donde productores y distribuidores pudieron conocer las características de estos vinos.

El sábado 10 de mayo, la Denominación de Origen Almansa acudió por tercer año consecutivo a Expovicaman, la feria agrícola y ganadera que se celebra en el Recinto Ferial de Albacete. En esta ocasión, la gerente Rosana Trujillo dirigió una cata donde los asistentes probaron diferentes vinos elaborados bajo esta denominación, con especial atención a la variedad autóctona Garnacha Tintorera. La actividad permitió a los visitantes conocer el proceso de elaboración y las particularidades que distinguen a estos vinos dentro del mercado nacional.

Ese mismo día, a las 13:30 horas, la DO Almansa participó en el brindis colectivo del Movimiento Vino D.O., una iniciativa impulsada por la Conferencia Española de Consejos Reguladores Vitivinícolas (CECRV). El objetivo principal fue poner en valor el papel de las denominaciones de origen en el desarrollo rural y la cohesión social. El brindis se realizó simultáneamente en 32 denominaciones de origen repartidas por toda España. La acción buscó acercar el vino con D.O. al público general y subrayar su importancia como producto representativo tanto a nivel local como nacional. Durante la tarde del mismo sábado, los vinos de DO Almansa volvieron a presentarse en Expovicaman, esta vez en el stand habilitado por la Diputación de Albacete. Esta segunda presentación permitió ampliar el alcance entre los asistentes y reforzar la imagen de calidad y diversidad que caracteriza a los vinos producidos bajo esta denominación.

Las actividades desarrolladas durante estos días forman parte del esfuerzo continuado que realiza la Denominación de Origen Almansa para promocionar sus vinos y consolidar su presencia tanto dentro como fuera del país. La organización considera fundamental mantener este tipo de acciones para impulsar el

conocimiento sobre sus productos y fortalecer su posición en el sector vinícola. Además, estas iniciativas contribuyen al desarrollo económico y social de las zonas rurales vinculadas al cultivo de la vid y a la producción vinícola.

El lema elegido este año para el Día del Movimiento Vino D.O., "las denominaciones de origen impulsan nuestros pueblos. ¡Brindemos por su futuro!", resume el mensaje que se ha querido transmitir durante todas las actividades. A través del uso del hashtag #VINODOdinamismorural en redes sociales, se ha buscado generar conversación e implicar tanto a profesionales como al público general en torno al valor añadido que aportan las denominaciones de origen al medio rural. La Denominación de Origen Almansa mantiene así su compromiso con la promoción constante y con la defensa del vino como elemento clave para el desarrollo local y regional. Las acciones realizadas durante este mes refuerzan su estrategia para seguir creciendo dentro del sector y para consolidar su imagen entre consumidores y profesionales del vino.

El 31 Certamen de Calidad Vinos DOP Jumilla premia 12 vinos con medalla de oro

JUMILLA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

Los premios se reparten entre 9 bodegas, y Casa de La Ermita recibe 3 galardones

La protección del viñedo en secano y de la viña vieja, patrimonio único de la DOP Jumilla, principal reivindicación del sector en su encuentro anual

Jumilla, 23 de mayo de 2025. Esta noche se han dado a conocer os 12 vinos ganadores en el nuevo 31 Certamen de Calidad Vinos DOP Jumilla, en una ceremonia que ha reunido a 400 personas del sector en los Salones Media Luna de Jumilla, y en la que la periodista gastronómica Estefanía García ha hecho de maestra de ceremonias.

Una edición muy especial, en la que se han simplificado las bases del concurso, reducido el número de premios y se ha renovado el jurado. El nuevo jurado, compuesto de sumilleres, formadores y comunicadores, ha otorgado 12 premios a los vinos más puntuados de cada categoría y que hayan superado los 90 puntos, y dos Menciones

Especiales, al Mejor Vino Monastrell y al Mejor Vino Ecológico. Las bodegas **Casa de La Ermita, BSI** y **Bleda** han recibido dos galardones, mientras que las Menciones Especiales, recaen en Infiltrado 2024 de Casa de la Ermita, al mejor vino ecológico, y Marzas 2024 de **Bodegas Delampa**, al mejor vino Monastrell del Certamen.

El resto de los premios ha estado muy repartido entre **Bodega Carchelo**, **Dobledepérez Microbodega**, que se estrena como ganadora en el Certamen de Calidad con un vino blanco realizado en contacto con pieles, **Bodegas San Dionisio**, **Bodegas García Carrión 1890**, y **Bodegas Alceño**,han destacado entre los más de 30 vinos que han demostrado excelencia en este certamen pasando la barrera de los 90 puntos.

A la gala han asistido la consejera de Agua, Agricultura, Ganadería y Pesca de la Región de Murcia, **Sara Rubira**, y el consejero de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, **Julián Martínez Lizán**, junto a otras autoridades, como el secretario general de la Consejería, de Agua, Agricultura, Ganadería y pesca de la Región de Murcia, **Francisco Javier González Zapater**, o el delegado provincial de Agricultura en Albacete **Ramón Sáez**.

Por parte del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno de España, asistió **Javier Maté Caballero**, subdirector General de Control de Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios, quien destinó unas palabras a los asistentes.

Los alcaldes y de los municipios de la DOP Jumilla de Hellín, Ontur, Albatana y Montealegre del Castillo, y concejales de Tobarra,tampoco han faltado a la cita anual, en la que, por supuesto estaba también la alcaldesa de Jumilla, ciudad anfitriona de la ceremonia. También los catadores de esta edición, **Fran Saura, María José Garrido, Pedro Cutillas, Antonio Caravaca, Pascual Ibáñez, Pedro Piqueras, Álvaro de Miguel, y Antonio Chacón**, quisieron acompañar a las bodegas en esta ceremonia, en la que también acompañó la lluvia. Haciendo de la primavera actual de la comarca una de las más húmedas de los últimos años, por fin un respiro tras los tres años de intensa sequía que azotaba la zona.

Una gala marcada por la petición de ayuda que realizó **Silvano García**, presidente del Consejo Regulador Denominación de Origen de la DOP Jumilla,a las administraciones frente a las adversidades que afronta el sector, para la protección frente a las catástrofes

medioambientales, como la sequía o el granizo, e hizo especial hincapié en la urgencia de preservar los viñedos de secano, amenazados por ser menos rentables que los de regadío, pero que son guardianes del territorio, de su biodiversidad y paisaje. "Para mantener este viñedo, el mejor adaptado al territorio y sostenible, barrera contra la desertificación, necesitamos la ayuda de las administraciones".

Los vinos premiados en el 31 Certamen de Calidad Vinos DOP Jumilla han sido:

Mejores vinos Blancos:
Carchelo Orange 2024, Bodegas Carchelo
En Contacto 2023, DobledepérezMicrobodega

Mejores vinos Rosados:
Señorío de Fuenteálamo Monastrell Rosado ecológico 2024, Bodegas San Dionisio
Castillo San Simón Monastrell Rosado 2024, García Carrión 1890

Mejores vinos Tintos jóvenes:
Infiltrado ecológico 2024, Casa de la Ermita
Marzas 2024, Bodegas Delampa

Mejores vinos Tintos elaborados en contacto con madera hasta 5 meses:
Pino Doncel Black 2024, Bodegas Bleda
Casa de la Ermita Roble 2024, Casa de la Ermita

Mejores vinos Tintos elaborados en contacto con madera 6 meses o más:
Alceño 12 Monastrell Cepas Viejas 2022, Bodegas Alceño
Sabatacha Crianza 2020, Bodegas BSI

Mejores vinos Dulces
Lacrima Christi, Bodegas BSI
Amatus 2023, Bodegas Bleda

MENCIÓN ESPECIAL MEJOR VINO MONASTRELL
Marzas 2024, Bodegas Delampa

MENCION ESPECIAL MEJOR VINO ECOLÓGICO
Infiltrado 2024 ecológico, Casa de la Ermita

El vino naturalmente dulce **Lacrima Christi de Bodegas BSI**, fue una vez más el vino puntuado del certamen.

Sobre el Certamen de Calidad Vinos DOP Jumilla

El Certamen de Calidad de Vinos DOP Jumilla cumple en este 2025 su 31 edición, haciéndolo uno de los más antiguos en España, reconocido desde su inicio por el Ministerio de Agricultura, para poner en valor la calidad de los vinos que se embotellan en la DOP Jumilla. En la actualidad, este Certamen es el reflejo de la DOP Jumilla, y en él participan puntualmente una mayoría de bodegas pertenecientes a esta Denominación. El personal del Consejo Regulador acude a las bodegas para el riguroso proceso de toma de las muestras presentadas. A lo largo de dos jornadas de cata a ciegas, 150 muestras son sometidas a examen por un panel de catadores expertos. Este hecho dota al Certamen de una identidad propia ya que el juicio del panel de cata es un reflejo certero de las demandas del mercado en cuanto a calidad.

El principal objetivo de este Certamen es premiar la calidad de las elaboraciones de la DOP Jumilla, así como dar protagonismo a la auténtica reina de este territorio, la uva Monastrell, y al cultivo ecológico en la DOP Jumilla, mayoritario en esta denominación de origen. Para ello, se establece una **Mención Especial destinada al Mejor Vino elaborado, con al menos 85% de uva Monastrell, y una Mención Especial al mejor vino Ecológico del Certamen.**

Sobre la Denominación de Origen Protegida Jumilla

La Denominación de Origen Protegida Jumilla posee una tradición vitivinícola que se remonta a los restos de *vitisvinifera* – 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

La calificación oficial de la Añada 2024 en la DOP Jumilla es "muy buena"

34 muestras representativas de la Añada 2024 alcanzan valoraciones muy buenas por parte de un panel de 13 catadores profesionales

El Panel Oficial de cata del consejo Regulador DOP Jumilla destaca unos vinos 2024 con frescura, viveza, larga durabilidad y mucha fruta en nariz

Jumilla, 10 de junio 2025. El pasado viernes,13 catadores que forman parte del comité de evaluación del panel de cata del Consejo Regulador DOP Jumilla se reunieron en el Museo del Vino de Jumilla para valorar, en estricta cata a ciegas, 34 muestras representativas de la añada 2024.

Compuesto en esta ocasión por los enólogos **Vicente Micó, Agustín Miñana, Juan Miguel Benítez, Martín Ortiz, Jennifer Pérez, Antonio Fernández, Diego Cutillas, Silvano Guirao, Pascual Olivares, Pascual Tomás, Pedro José Cutillas, Luis Javier Pérez y Luis Sánchez**, el panel estuvo encargados de valorar esta sesión protagonizada por los vinos DOP Jumilla.

Una añada que cierra un ciclo de sequía extrema, donde los rendimientos han sido muy bajos, reduciendo drásticamente la producción del viñedo en secano, mayoritario en la denominación, y en la que, a pesar de las complicaciones meteorológicas, el buen papel de enólogos y viticultores para elaborar vinos de gran calidadha sido crucial, con la selección de uva de calidad y el cálculo de los tiemposóptimos de maduración del viñedo. Además, la aparición de las lluvias a finalesde septiembreresultó enuna vendimia en dos partes, que mejoró mucho la acidez de la Monastrell, que venía sufriendo por la sequía prolongada desde 2022.

El jurado ha coincidido en valorar la añada como Muy Buena, y ha destacado la calidad de los vinos tintos, con frescura, buena acidez, y una marcada presencia de fruta. En cuanto a rosados y blancos, todos han coincidido en su gran frescura, cuerpo y carnosidad,"que se mantiene con una intensidad en boca y aroma sobresaliente".

El presidente del Consejo Regulador DOP Jumilla, **Silvano García,** acudió a recibir al panel de cata, agradeciendo la labor que realizan para mantener y asegurar la calidad del vino DOP Jumilla, resaltando su formación continua durante todo el año, una parte fundamental del departamento de control del Consejo Regulador.

Sobre la Denominación de Origen Protegida Jumilla

La Denominación de Origen Protegida Jumilla posee una tradición vitivinícola que se remonta a los restos de *vitisvinifera* – 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

Se acerca El Dia Vino D.O. 2025

El segundo sábado de mayo se celebrará la Fiesta Anual del Vino con Denominación de Origen

Este año, en su novena edición, se organizarán diferentes actividades para acercar el vino con D.O. a la gente y reivindicar la contribución de las DDOOS vitivinícolas al dinamiso del territorio

Jumilla, 30 de abril de 2025. El Día Vino D.O. es una celebración colectiva que este año se hará notar en 30 denominaciones de origen de vino de 12 Comunidades Autónomas. Será el 10 de mayo. Para celebrarlo, las DDOO llevarán a cabo ese día diferentes actividades en lugares emblemáticos de sus territorios, con un brindis colectivo y simultáneo como acto central en todas ellas, que tendrá lugar a las 13.30h (a las 12.30h, en Canarias).

En la DOP Jumilla, el brindis se integrará con una inciativa de la Ruta del Vino Jumilla que justamente tiene como principal foco dinamizar el territorio de la DOP Jumilla a través del enoturismo. Se trata de la Ruta de la Tapa Km-0, que se organiza durante el mes de mayo y consiste en un recorrido gastronómico formado por diferentes paradas en distintos restaurantes y bares de vinos que conforman la Ruta del Vino Jumilla. Se podrán saborear distintas tapas maridadas, con vinos DOP Jumilla procedentes de 16 bodegas de la Ruta del Vino. La característica principal de esta ruta es la presencia de productos autóctonos de nuestro territorio. Como parte de esta celebración, se organizará un brindis con visitantes y gente local en uno de los locales adheridos a la Ruta de la Tapa Km-0, para celebrar los valores que encierra el vino D.O.P. Jumilla: Diversidad, calidad, autenticidad, cuidado y respeto por el saber hacer local y por el medio natural, arraigo y reconocimiento del medio rural, disfrute, cultura... y por la contribución de las DDOO de vino al presente y al futuro de los pueblos y territorios en los que se ubican.

BioSystems

Taninos: Control total del perfil polifenólico de tus vinos en cada etapa.

Controla de forma precisa los niveles de polifenoles en mostos y vinos a lo largo de la elaboración.

Taninos | Taninos predictivos
Catequinas | Antocianos
Polifenoles Totales | Color ICM | IPT
Pigmentos poliméricos (en desarrollo)

Apóyate en técnicas enológicas, respaldadas por la ciencia para un control preciso y fiable.

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

El Día Vino D.O. es una acción de carácter festivo y reivindicativo promovida por la Conferencia Española de Consejos Reguladores Vitivinícolas (CECRV), la asociación que representa a las denominaciones de vino a nivel nacional. Tiene un doble objetivo: por un lado, se trata de una fiesta con la que celebrar y acercar a la gente uno de los productos de mayor calidad y prestigio de nuestro país: el vino con denominación de origen. Y por otro, se trata también de reivindicar el concepto "denominación de origen" y el impacto positivo que las DDOO tienen sobre los territorios en los que están situadas y sobre las comunidades que en ellos habitan. Todo ello, a partir de actividades destinadas únicamente al disfrute de la gente, con las que trasladar que el vino D.O. es un placer al alcance de cualquiera.

Cada año, el Día Vino D.O. pone el foco en diferentes ángulos de la significativa aportación que realizan las denominaciones de origen de vino a las zonas rurales. Este año, todas las actividades se van a llevar a cabo bajo el leitmotiv "**las denominaciones de origen impulsan nuestros pueblos. ¡Brindemos por su futuro!**", fomentándose una misma conversación en redes sociales bajo el hashtag **#VINODOdinamismorural**. Con ello se quiere destacar que **las denominaciones de origen de vino contribuyen de forma significativa al presente y al futuro de nuestras zonas rurales**, por múltiples razones: porque generan oportunidades laborales para sus habitantes que permiten fijar población y atraerla; porque fomentan la cohesión social en las zonas rurales, promoviendo interacciones sociales en torno a cuanto rodea al sector del vino, porque permiten sinergias con otros activos de las zonas rurales (hoteles, restaurantes, tiendas, establecimientos comerciales de actividades y experiencias en la naturaleza, museos y centros culturales) para generar riqueza y beneficio colectivo, porque cuidan el entorno natural en el que se desarrollan y moldean su paisaje; y, en definitiva, porque le dan vida a nuestros pueblos, contribuyendo a generar un sólido sentimiento de arraigo y de pertenencia al territorio.

Además, con motivo del Día Vino D.O., CECRV puso en marcha en 2024 la concesión de un reconocimiento destinado a homenajear a personas o iniciativas que contribuyan o hayan contribuido forma significativa a acercar el mundo del vino a la gente. Este año se le ha concedido al ex presidente del Gobierno, Mariano Rajoy Brey, por su constante apoyo al sector del vino desde las diferentes responsabilidades públicas que ha ejercido, contribuyendo a protegerlo y a prestigiarlo. La entrega de este reconocimiento estaba fijada el 29 de abril, pero a consecuencia del apagón que tuvo lugar en nuestro país el día anterior, ha tenido que posponerse y tendrá lugar en un acto público, en Madrid, en las próximas semanas, en fecha aún por determinar.

Sobre CECRV

La Conferencia Española de Consejos Reguladores Vitivinícolas (CECRV)es la asociación sin ánimo de lucro que representa a las denominaciones de origen de vino ante la Administración General del Estado y ante las instituciones de la Unión Europea, reconocida por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación como interlocutor de la Administración en materia de figuras de calidad. CECRV forma parte también de la European Federation of OriginWines (EFOW), junto a las organizaciones representativas de las indicaciones geográficas del resto de grandes países productores europeos (Francia, Italia y Portugal, además de España).

Sobre el Día Vino D.O.

Movimiento Vino D.O. es la marca con la que la CECRV se dirige al consumidor para difundir el concepto denominación de origen y los valores ligados a los vinos con D.O. Con dicha marca surgió el Día Movimiento Vino D.O., que en 2023 cambió de nombre y pasó a llamarse Día Vino D.O. Esta acción se celebró por primera vez en 2017 y desde entonces, en sus ocho ediciones hasta la fecha, ha conseguido aunar a miles de personas brindando por el vino con denominación de origen en diferentes puntos de España. Se trata de un día para celebrar la existencia de las DDOO, su diversidad y su aporte a la sociedad.

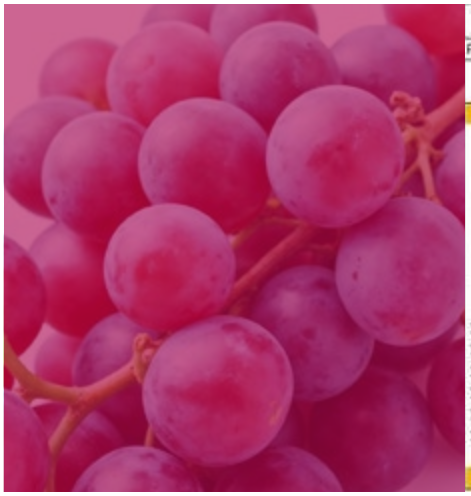
Sobre la Denominación de Origen Protegida Jumilla

La Denominación de Origen Protegida Jumilla posee una tradición vitivinícola que se remonta a los restos de *vitisvinifera* – 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://vinosdo.wine

Importaciones de vino en Estados Unidos / Primer trimestre 2025

Estados Unidos aumentó sus importaciones de vino en el primer trimestre 2025 en 12,2 millones de litros y en 310,2 millones de euros.



Importaciones de vino en EE.UU. en el primer trimestre

Fuente IHS; elaboración OIVE

TOTAL VINO DE ESPAÑA

	Valor €	ene-mar 2024	ene-mar 2025	var %	Dif. €
1	Francia	479.299.169	723.906.845	51,0%	244.607.676
2	Italia	468.149.859	548.014.757	17,1%	79.864.898
3	Nueva Zelanda	154.630.572	124.446.992	-19,5%	-30.183.580
4	España	81.744.188	88.461.270	8,2%	6.717.082
5	Australia	65.312.190	61.453.321	-5,9%	-3.858.869
6	Argentina	43.395.471	48.698.628	12,2%	5.303.157
7	Chile	39.191.522	40.171.799	2,5%	980.277
8	Portugal	24.102.913	23.979.522	-0,5%	-123.391
9	Canadá	17.108.417	15.840.113	-7,4%	-1.268.304
10	Alemania	16.709.890	15.551.735	-6,9%	-1.158.155
11	Israel	13.288.635	12.461.703	-6,2%	-826.932
12	Moldavia	4.670.172	7.935.772	69,9%	3.265.600
13	Sudáfrica	7.660.991	7.254.092	-5,3%	-406.899
14	Reino Unido	683.656	5.998.129	777,4%	5.314.473
15	Austria	4.325.529	4.713.131	9,0%	387.602
	resto	17.557.106	19.140.349	9,0%	1.583.243
	TOTAL	1.437.830.280	1.748.028.158	21,6%	310.197.878

Según los datos de las aduanas de Estados Unidos, proporcionados y analizados por la Organización Interprofesional del Vino de España (OIVE), las importaciones de vino en este país, en el primer trimestre 2025 alcanzaron los 328,5 millones de litros (+3,9%), por valor de 1.748 millones de euros (+21,6%), a un precio medio de 5,32 €/litro (+17%). Con respecto al primer trimestre 2024, las importaciones estadounidenses de vino han aumentado en 12,2 millones de litros y en 310,2 millones de euros, subiendo el precio medio en 78 céntimos por litro.

Por países proveedores de vino a Estados Unidos, destaca en este primer trimestre 2025 el aumento registrado por Francia (+51% en valor y +37% en volumen), así como el registrado por Italia (+17% en valor y +16,6% en volumen) y por España (+8% en valor y +15% en volumen).

Francia se consolida como primer proveedor de vino a Estados Unidos en valor, con 723,9 millones de euros, que suponen 244,6 millones de euros más que en el primer trimestre 2024. En volumen ocupa la 2ª posición, con 52,4 millones de litros (+14,2 millones).

Por su parte, Italia también consolida su liderato en volumen, con 93,1 millones de litros exportados en los tres primeros meses de 2025, 13,3 millones de litros más que en el mismo periodo de 2024.

España se mantiene como cuarto proveedor en valor, 88,5 millones de euros (+8%) y como séptimo en volumen, con 17,4 millones de litros (+15%).

La Interprofesional del Vino de España (OIVE)

Los Vinos de España llegan a la feria Wine to Asia Shenzhen con una exclusiva cata profesional.

La acción de la Interprofesional del Vino de España se enmarca en el Plan Estratégico 2022–2027, que tiene, entre sus objetivos, reforzar el posicionamiento e imagen del vino de España. La cata será dirigida por el Master of Wine Pedro Ballesteros, quien presentará una selección de nueve vinos de diferentes Denominaciones de Origen españolas La Interprofesional del Vino de España (OIVE) participará el próximo 10 de mayo en la feria Wine to Asia Shenzhen, la principal cita internacional del sector en el sur de China, con una cata profesional destinada a consolidar la imagen de los vinos españoles como referente de calidad, diversidad y prestigio internacional. La sesión reunirá a 50 profesionales, mayoritariamente compradores, distribuidores y prescriptores de la provincia de Cantón y Hong Kong. regiones clave en el consumo de vino de alta gama en Asia. La cata será dirigida por el Master of Wine Pedro Ballesteros, quien presentará una selección de nueve vinos de diferentes Denominaciones de Origen españolas, destacando la riqueza vitícola del país y su potencial de diferenciación en mercados exigentes.

Las acciones de promoción continuarán durante todo el año con catas y talleres para profesionales en ciudades importantes para los vinos españoles como Pekín, Guangzhou o Shanghái; la elaboración de una guía de maridaje de vinos de España con cocina china; y la organización de misiones inversas y colaboraciones con eventos organizados por ICEX España Exportación e Inversiones en China.

Internacionalización y posicionamiento: eje estratégico del sector

Esta acción se enmarca en el Eje 1 del Plan Estratégico del Sector Vitivinícola Español 2022–2027: “Reforzar el posicionamiento y la imagen, incrementar el valor a nivel internacional e impulsar el consumo interno”, y tiene, entre sus acciones asociadas, reforzar el posicionamiento, percepción e imagen de los productos vinícolas españoles en mercados internacionales.

Ámsterdam acoge la primera edición de Amsterdam Uncorked con 75 bodegas y marcas internacionales

El evento reunirá a profesionales y consumidores para impulsar el sector vinícola y facilitar el contacto directo entre actores clave

El lunes 30 de junio se celebrará en el Postillion Hotel de Ámsterdam la primera edición de Amsterdam Uncorked, un evento dedicado al vino que reunirá a profesionales y consumidores en una sola jornada. La iniciativa, impulsada por Pitch PR, responde a la demanda de regiones vinícolas especializadas y emergentes que buscan presentar sus vinos en los Países Bajos. El evento también pretende facilitar el trabajo a los profesionales del sector, que suelen tener agendas muy ocupadas debido a la gran cantidad de catas, ferias y encuentros con importadores.

Durante la mañana y la tarde, desde las 11:00 hasta las 18:00 horas, el acceso estará reservado a profesionales del vino. Importadores, minoristas, sumilleres, chefs, compradores y periodistas podrán conocer de primera mano los productos de 75 bodegas y marcas procedentes de regiones consolidadas y países productores menos conocidos. La entrada para los profesionales es gratuita previa inscripción.

A partir de las 18:00 horas y hasta las 21:00 horas, el evento abrirá sus puertas al público general. Los consumidores interesados podrán adquirir una entrada por 10 euros, que incluye cuatro fichas canjeables por copas de vino para degustar diferentes referencias. La inscripción se realiza a través de la web oficial del evento.

La inauguración correrá a cargo del Master of Wine Cees van Casteren, quien dará paso a un panel de debate centrado en el mundo del vino. A lo largo del día se ofrecerán varias masterclasses dirigidas principalmente a profesionales. Estas sesiones estarán abiertas a todos los asistentes según el orden de llegada y tratarán temas como los vinos de Alsacia, los vinos moldavos o los vinos de altura de Ribera del Duero.

Por la tarde-noche, el programa girará en torno a la actividad "Best of Ribera del Duero", dirigida por el escritor especializado Harold Hamersma. Los aficionados podrán asistir a tres breves masterclasses y participar en una cata a ciegas para elegir los diez mejores vinos de esta denominación española.

En cuanto a la representación internacional, Amsterdam Uncorked contará con bodegas y productores de regiones como Alsacia (Domaine Paul Ginglinger, Domaine Bader, Alliance Alsace, entre otros), Burdeos (Château Roquefort, Château Batailley, Château Trottevieille), Sudáfrica (Boland Kelder, Eikendal Winery, Doran Family Vintners), Italia (Villa Erbice de Véneto, Estasi Vini y Tenuta de Maio de Puglia) y Lombardía (Montina Franciacorta). Además participarán una treintena de bodegas de Ribera del Duero, varios productores moldavos y algunos elaboradores neerlandeses.

La programación definitiva de las masterclasses se anunciará próximamente en la web oficial amsterdamuncorked.nl. Tanto profesionales como aficionados pueden inscribirse ya para asegurar su plaza en este encuentro que busca impulsar el conocimiento y la presencia internacional del vino en los Países Bajos.

La OMS urge a Europa a subir impuestos al alcohol

El organismo advierte de la baja fiscalidad y pide voluntad política para aplicar más impuestos al alcohol

La Organización Mundial de la Salud (OMS) publicó la semana pasada un comunicado en el que analiza el papel de los impuestos sobre el vino y las bebidas espirituosas como herramienta para reducir los daños asociados al consumo de alcohol en Europa. Según la OMS, en muchos países europeos el alcohol es hoy más asequible que hace veinte años, lo que se traduce en un aumento de problemas de salud pública. Europa sigue siendo la región con mayor consumo per cápita de alcohol a nivel mundial, lo que provoca enfermedades como cáncer, cirrosis hepática, lesiones por accidentes de tráfico y muertes prematuras.

El informe señala que los gobiernos disponen de una herramienta eficaz para abordar este problema: la fiscalidad. Para ayudar a los países a diseñar políticas más efectivas sobre precios del alcohol, la OMS ha publicado dos nuevos recursos. El primero es un informe detallado sobre la fiscalidad del alcohol en la Región Europea de la OMS, que analiza cómo los países aplican o no impuestos para reducir el daño. El segundo es una guía práctica dirigida a ministerios de salud y responsables políticos, con instrucciones claras para aplicar políticas fiscales sobre el alcohol.

El informe identifica grandes lagunas en las políticas actuales. En 2022, solo 29 de los 53 Estados miembros aplicaban algún tipo de impuesto especial al vino, lo que deja una parte importante del consumo sin gravar. Esta situación se debe principalmente a la directiva europea sobre impuestos especiales al alcohol, vigente desde 1992, que permite un impuesto mínimo de cero para el vino. Mientras que la mayoría de los países imponen impuestos especiales basados en el contenido alcohólico a la cerveza y las bebidas espirituosas (63% y 90%, respectivamente), solo dos países lo hacen con el vino. De media, los impuestos especiales representan un 37% del precio de las bebidas espirituosas, un 16% en la cerveza y apenas un 14% en el vino; estas cifras son aún menores dentro de la Unión Europea, donde el vino apenas soporta un 4% de impuestos especiales.

La consecuencia directa es que el alcohol resulta mucho más asequible con el paso del tiempo, especialmente en los países con mayores ingresos. El informe muestra que los ciudadanos europeos pueden comprar ahora un 46% más de cerveza, un 76% más de vino y un 37% más de bebidas espirituosas con su salario medio respecto a hace dos décadas. El vino es la bebida alcohólica más barata: cuesta solo 1,13 dólares internacionales por cada 10 gramos de alcohol puro y aún menos dentro de la Unión Europea.

La OMS explica que gravar el alcohol tiene una lógica económica clara. Si el alcohol se vuelve más asequible debido al aumento de ingresos y a bajos impuestos, su consumo tiende a aumentar y con ello los daños asociados. Los impuestos generales como el IVA se aplican a muchos productos y servicios y no influyen directamente en el consumo de alcohol porque no modifican su precio relativo respecto a otros bienes. En cambio, los impuestos especiales sobre productos como tabaco o bebidas alcohólicas pueden fijarse para compensar sus efectos negativos sobre la sociedad.

Estos impuestos pueden calcularse según el contenido alcohólico o según el precio del producto y pueden ajustarse con el tiempo. Los expertos consideran que los impuestos basados en el contenido alcohólico son los más eficaces para mejorar la salud pública. Además del impuesto, establecer precios mínimos puede evitar que las bebidas más baratas y con mayor graduación se vendan a precios muy bajos. Los precios bajos favorecen un mayor consumo entre jóvenes y personas con consumo excesivo.

Algunos gobiernos dudan en aplicar estas medidas por temor a perder apoyo social o por posibles aumentos en el consumo no registrado o ilegal. Sin embargo, según la OMS no existe una relación directa entre mayores impuestos y aumento del mercado ilegal si se aplican controles adecuados y sistemas modernos de seguimiento.

La fiscalidad sobre el alcohol también tiene una función recaudatoria importante. Como la demanda es poco sensible al precio, subir los impuestos suele aumentar los ingresos públicos, aunque baje el consumo.

Estos fondos pueden destinarse a programas sanitarios o sociales.

El informe recoge ejemplos concretos. En Georgia, Alemania y Portugal se simularon dos escenarios fiscales: uno con un aumento del 10% en los precios minoristas y otro con una subida del 10% en la proporción impositiva.

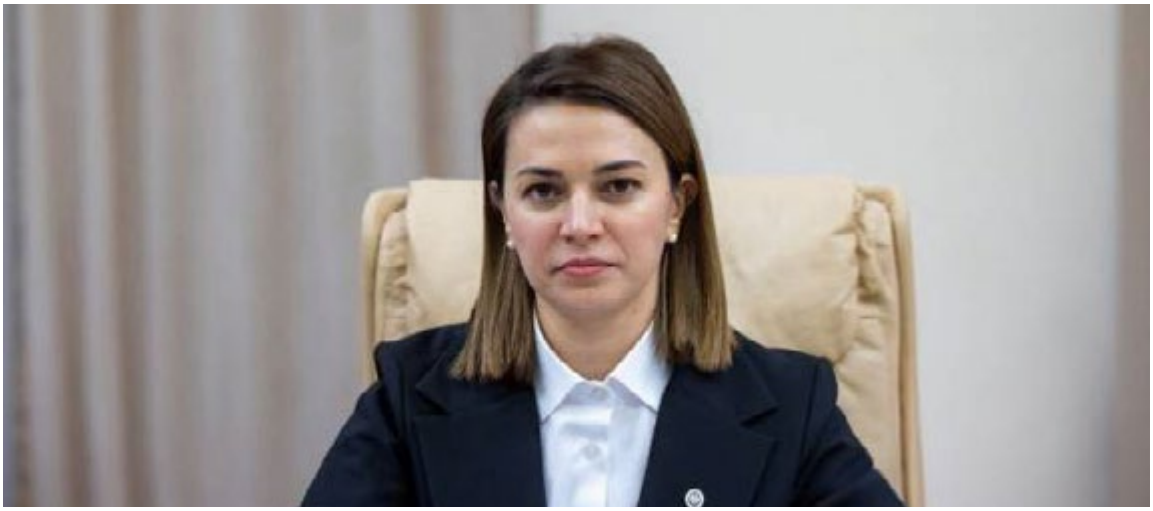
Ambos casos lograron reducir entre un 4% y un 8,5% el consumo nacional y hasta un 2,5% las muertes atribuibles al alcohol. Los países nórdicos mantienen monopolios estatales para regular precios y acceso al alcohol; esto ha permitido mantener precios altos y reducir daños sanitarios. En Lituania, tras una subida importante del impuesto especial al alcohol en 2017, el consumo per cápita registrado bajó un 7% respecto al año anterior mientras que los ingresos fiscales aumentaron un 27%.

La OMS considera que gravar el alcohol es una medida eficaz para prevenir enfermedades no transmisibles, pero sigue siendo poco utilizada. Incluso subidas modestas pueden reducir consumos nocivos y salvar vidas mientras refuerzan las arcas públicas. Sin embargo, pese a las pruebas disponibles y compromisos internacionales como el Plan Mundial contra el Alcohol o el Plan Europeo contra el Cáncer, las reformas avanzan lentamente.

La directiva europea sobre impuestos especiales permanece sin cambios desde hace más de treinta años. La OMS insiste en que existen herramientas sencillas para actuar ya mismo: solo falta voluntad política para aplicarlas antes de la próxima reunión internacional sobre enfermedades no transmisibles prevista para 2025.

Moldavia acoge el Congreso Mundial del Vino de la OIV este mes de junio

El evento reunirá a expertos de 51 países para analizar el futuro del sector vitivinícola internacional y promover el vino moldavo



Ludmila Catlabuga, ministra de Agricultura y Alimentación de Moldavia.

El Congreso Mundial de la Viña y el Vino celebrará su edición número 46 en la República de Moldavia, del 16 al 20 de junio de 2025. Por primera vez, este encuentro técnico y científico organizado por la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) tendrá lugar en este país del este de Europa. El evento se desarrollará en el Palacio de la República, en la capital, Chișinău, y reunirá a unos 300 participantes procedentes de 51 países miembros, entre ellos investigadores, enólogos, productores y representantes institucionales.

La elección de Moldavia como anfitriona coincide con el centenario de la OIV y subraya el reconocimiento internacional que el país ha conseguido en las últimas décadas dentro del sector vitivinícola.

Moldavia, que forma parte de la OIV desde 2001, fue el primer país de la Comunidad de Estados Independientes en integrarse en esta organización.

Según los últimos datos de 2024, Moldavia cuenta con casi 110.000 hectáreas de viñedo, lo que la convierte en uno de los 20 mayores productores de vino del mundo y el decimocuarto exportador internacional. Cada año, exporta alrededor de 144 millones de litros de vino a 73 países, con un valor superior a los 234 millones de dólares. La mitad de estas exportaciones tienen como destino los mercados europeos. Con una densidad de viñedo que alcanza las 4 hectáreas por cada 100 habitantes, Moldavia tiene la mayor superficie de viñedo per cápita del mundo.

La actividad vitivinícola tiene un peso importante en la identidad, la cultura y la economía del país. En los últimos años, el sector ha vivido un crecimiento impulsado por la mejora de la calidad del producto y la modernización del turismo enológico.

Actualmente, existen más de 250 bodegas activas en el país, muchas de las cuales están abiertas al público y ofrecen experiencias para visitantes nacionales y extranjeros.

La imagen internacional de Moldavia como productor de vinos ha ganado fuerza gracias a la autenticidad de su territorio, el legado de sus tradiciones y los reconocimientos obtenidos en certámenes internacionales. En los últimos cinco años, los vinos moldavos han recibido miles de medallas en concursos celebrados en todo el mundo.

Una de las herramientas clave en esta evolución ha sido la creación, en 2013, de la Oficina Nacional de la Viña y el Vino (ONVV), junto con el lanzamiento de la marca nacional "Wine of Moldova: Unexpectedly Great", destinada a impulsar las exportaciones y garantizar el control de calidad de los productos. La ONVV es también una de las entidades organizadoras del congreso, junto al Ministerio de Agricultura y de la Industria Alimentaria de Moldavia, en colaboración con la OIV.

Durante el congreso se celebrarán ponencias científicas centradas en los principales problemas actuales del sector, así como soluciones técnicas aplicables a nivel internacional. Los asistentes también participarán en trece visitas técnicas a bodegas moldavas y en una cena oficial en la conocida bodega Cricova, ubicada en una red subterránea de túneles que alberga millones de botellas y barricas.

La ministra Ludmila Catlabuga ha dado la bienvenida a los asistentes destacando el papel que jugará Chișinău como capital internacional de la viña y el vino durante el evento. Ha subrayado la combinación de tradición, innovación y hospitalidad como valores centrales de la propuesta moldava, y ha agradecido a la OIV la confianza depositada en el país para organizar este congreso.

aeclm
ASOCIACIÓN DE ENOLOGÍA DE CASTILLA LA MANCHA

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

¡¡¡ASÓCIATE!!!

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

aeclm
ASOCIACIÓN DE ENOLOGÍA DE CASTILLA LA MANCHA

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

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

Para consultar estatutos, www.enologosclm.com

SITEVI 2025 reunirá a mil empresas y 55.000 profesionales del sector agroalimentario en Montpellier

El salón internacional impulsará la innovación y la digitalización en viticultura, olivo y arboricultura ante los retos globales actuales

SITEVI 2025 se celebrará del 25 al 27 de noviembre en el Parc des Expositions de Montpellier, Francia. Este evento reúne a profesionales de los sectores vitivinícola, de la arboricultura y del olivo. A siete meses de su inicio, la organización ha informado que ya se ha reservado el 75% del espacio disponible para expositores. Se prevé la participación de unas 1.000 empresas y la asistencia de 55.000 visitantes profesionales. El salón cuenta con una amplia representación internacional. Hasta la fecha, 122 expositores extranjeros han confirmado su presencia, lo que refuerza el carácter internacional del evento.
La Región de Occitania apoya la cita, junto a entidades como IFV, France Olive, Les Œnologues de France, La Ferme Digitale, Wine Tech y Agri Sud-Ouest Innovation. Estas colaboraciones buscan impulsar la innovación y el desarrollo en los sectores representados. SITEVI 2025 llega en un momento marcado por la presión sobre los precios, los riesgos climáticos y la competencia internacional. El evento ofrece una plataforma para que los profesionales puedan conocer nuevas oportunidades y soluciones tecnológicas. El salón pone especial atención en la digitalización y en las alternativas productivas, como el agroturismo o la diversificación hacia otros cultivos y mercados. Durante los tres días se celebrarán actividades como los SITEVI Innovations Awards, que reconocen las mejores innovaciones para el sector. También se habilitará el espacio LabTech, donde se presentarán tecnologías aplicadas a la viticultura, el olivo y la arboricultura. El programa incluye conferencias, talleres y clases magistrales de cata.

Empresas líderes han confirmado su participación en diferentes áreas del salón. En maquinaria agrícola estarán presentes firmas como ERO, New Holland Agriculture, Pellenc y Bobard. En viticultura participarán Actisol, Sofibo, Infaco y Euroviti. Para vinificación acudirán Bucher Vaslin, Omnia Technologies, Pera-Pellenc y Amos Industrie. En irrigación estará BRL; en material de tracción figuran Fendt, Massey Fergusson, Argo FR Landini McCormick, Case IH, Claas, Kubota Europe y SDF; en pulverización y protección vegetal participarán Berhaud, Bliss Ecospray, Calvet y Tecnoma; en equipos para frutas y verduras estarán Calibrex, MAF Roda, Sormaf, Gamma Wopla y Dalival; en embalaje acudirán GAI, Diam Bouchage, Albagnac y Verallia; mientras que en trabajo del suelo participarán Kuhn, Naio Technologies, Terral y Vitibot. Algunos responsables de empresas han explicado sus objetivos para esta edición. Thierry Carbonnel, director de producto de Pellenc, ha señalado que su empresa lleva más de 50 años ofreciendo soluciones tecnológicas sostenibles para viñedos y bodegas. Pellenc cubre todo el proceso desde la viña hasta la bodega con equipos adaptados tanto a pequeños productores como a grandes industrias. Desde Actisol han explicado que llevan casi seis décadas diseñando equipos para el cultivo agronómico del suelo basándose en métodos propios orientados a conservar la estructura del terreno y la salud de las parcelas. Maud Dubois, directora de marketing de Verallia, ha indicado que su empresa busca reimaginar el vidrio para un futuro sostenible. Verallia es líder europeo en envases de vidrio con siete fábricas en Francia y más de 2.000 empleados. Yacine Amami, director general en Francia de Omnia Technologies, ha explicado que su grupo integra marcas reconocidas como Della Toffola o Bertolaso. Ofrecen soluciones sostenibles para vinos y bebidas desde la destilación hasta el embotellado con reducción de emisiones. SITEVI 2025 se presenta como un punto de encuentro para quienes buscan conocer tendencias e innovaciones en los sectores del vino, el olivo y la arboricultura. La cita servirá también para intercambiar experiencias entre profesionales procedentes de más de 60 países.

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

MAS DE 250 BODEGAS REGISTRADAS EN ENOTURISMO SPAIN

Suscripción única Anual desde 175€

Para más información contacta con nosotros

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

www.enoturismospain.com

La 23ª conferencia internacional Giesco tendrá lugar del 27 al 31 de julio de 2025 en la Universidad Hochschule Geisenheim

Abordará los principales retos actuales y futuros de la viticultura y justo un día antes se celebrará también un taller sobre la filoxera el 26 de julio.

Bajo el título **«Por encima y por debajo: hacia el futuro»,** la conferencia abordará los **principales retos actuales y futuros de la viticultura.**

En concreto, el programa se centra en las respuestas fisiológicas al estrés abiótico y biótico, la viticultura sostenible y ecológica, y la gestión del suelo y el agua.

Estos temas son fundamentales para abordar el cambio climático y mejorar la biodiversidad en todas sus facetas.

Además del programa científico, se dedicará un día del evento a facilitar las interacciones con los viticultores y a identificar **cuestiones futuras en el cultivo de la vid**. Asimismo se otorgará el Premio Joven Investigador.

También está prevista una visita a **bodegas del valle del Rheingau** y sus alrededores, lo que proporcionará una interesante visión de las condiciones locales de cultivo y producción y permitirá establecer contactos con los viticultores de la región.

La temática de la conferencia Giesco

El programa de la conferencia incluye presentaciones y debates sobre los retos relacionados con el clima en lo que respecta a la elaboración del vino, así como a la gestión del suelo y la biodiversidad, como por ejemplo:

• Respuestas fisiológicas al estrés abiótico y biótico.

• Viticultura ecológica y sostenible.

• Variedades y portainjertos en respuesta a los retos futuros.

• Gestión del suelo y del agua.

• Digitalización, mecanización y robótica.

• Mantenimiento y mejora de la biodiversidad.

• Gestión de datos y modelización.

• Adaptación y mitigación del calentamiento global.

• Retos de la producción de espumosos en respuesta al cambio climático.

Laurent Torregrosa, presidente de Giesco explica que «*Giesco tiene el honor de celebrar su 23.º congreso en la prestigiosa Universidad de Geisenheim, un referente internacional en ciencia y tecnología vitivinícola. Tras la anterior conferencia celebrada en Ithaca por la Universidad de Cornell (EE. UU.), que reunió a más de 250 especialistas del sector, la próxima conferencia ofrecerá novedades en muchos campos para sostener la viticultura en las regiones tradicionales y permitir su desarrollo en nuevas zonas*».

Taller sobre la filoxera

Y de forma previa a Giesco 2025 se llevará a cabo el 8º Taller Internacional sobre la Filoxera, que tendrá lugar el 26 de julio de 2025, justo un día antes de la conferencia **Giesco** en la **Universidad de Geisenheim**.

El simposio de este año se centrará en las perspectivas científicas sobre el **impacto de los recientes avances en el cambio climático y la viticultura en el comportamiento biológico de la filoxera.**

Entre los temas clave que se van a debatir incluyen:

• El cambio climático y los efectos de la gestión de los viñedos sobre la filoxera.

• El control de los retos relacionados con el suelo.

• Perspectivas sobre soluciones sostenibles.

Tomillar Airén, el vino mejor puntuado de los Premios Airén por el Mundo 2025

Una de las variedades más icónicas de España, la uva airén, vuelve a ser la protagonista en el concurso Airén por el Mundo con la celebración de su entrega de premios el 8 de mayo en el Fenavin, la Feria Nacional del Vino. Así se ha consolidado como el gran certamen nacional de referencia para los vinos elaborados a partir de esta variedad.

Desde hace más de una década de la primera edición del concurso, este sigue cumpliendo su objetivo: visibilizar y premiar la calidad de los vinos elaborados con airén, una variedad que ha sido infravalorada a lo largo de la historia, vive un momento de revalorización gracias al esfuerzo de bodegas y productores comprometidos con su autenticidad.

Jurado y vino mejor puntuado

La cata a ciegas se realizó el 10 de abril en Ciudad Real con un jurado experto y veterano, compuesto por enólogos, sumilleres, periodistas especializados y profesionales del sector vitivinícola.

Este tribunal tuvo la labor de evaluar, bajo estrictas condiciones de anonimato, las muestras recibidas de bodegas de distintas regiones productoras, lo que garantiza así la máxima objetividad y rigurosidad del proceso.

Tomillar Airén ha sido el vino mejor puntuado de esta edición, elaborado por Bodega y Almazara Virgen de las Viñas, de Tomelloso, un reconocimiento que refuerza el excelente momento que vive esta variedad.

Una apuesta por revalorizar el airén

Wine Connection, empresa organizadora del concurso, apuesta por la defensa y promoción de la uva airén, lo que contribuye a cambiar la percepción de

esta variedad y a marcar una tendencia firme hacia su reconocimiento como variedad de calidad. "Seguiremos trabajando por dar a la variedad airén el sitio que se merece", señalaron en la ceremonia.
La entrega de premios reunió a profesionales destacados del sector vitivinícola, lo que crea un valioso espacio de encuentro, diálogo y celebración en torno a esta uva de identidad manchega. El certamen refuerza su papel como altavoz del potencial de la airén y como catalizador del cambio de mirada hacia una variedad que ya forma parte esencial del presente y el futuro del vino blanco español.

La cosecha 2024 ya tiene sus mejores etiquetas

Grandes Bacos de Oro, Bacos de Oro y Bacos de Plata. El Concurso Nacional de Vinos Jóvenes, los Premios Baco organizado por la Unión Española de Catadores, anuncian las mejores etiquetas blancas, rosadas y tintas de la añada más reciente en la España vinícola, la 2024.

Siete grandes medallas de oro, todas etiquetas con puntuación superior a los 93 puntos, se alzan a lo más alto del pódium de la treinta y nueve edición del concurso de vinos más longevo de cuantos se desarrollan en nuestro país, los Premios Baco. Destacan entre estos *Grandes Bacos de Oro*, el *Premio Luis Hidalgo* para la etiqueta con más alta calificación por parte del jurado, en este caso para el vino **Condes de Allbarei 2024** de la bodega *Condes de Albarei* (DO Rias Baixas). **Alma Salvaje 2024** de la gallega *Adegas O Castro* se alza por su parte con el *Gran Baco de Oro a la Mejor Nueva Marca* de esta última cosecha, y **Pablo Estévez** consigue por quinta vez la distinción de *Mejor Enólogo de Vinos Jóvenes de España*. Los Premios Baco cosecha 2024 estrenan su pódium varietal, el de las principales cepas autóctonas de la España vinícola, con una colección de primer nivel compuesta por **Gotas de Mar Fermentado en Barrica 2024** (Godello), **Oletxe 2024** (Hondarrabi Zuri), **Martinon Blanco Seco 2024** (Malvasía Volcánica), **Quinta das Tapias 2024** (Treixadura), **Castillo de Aresán 2024** (Verdejo), **Esencia 33 Rosado 2024** (Prieto Picudo), **Zaleo 2024** (Tempranillo) y **Condes de Albarei 2024** (Albariño). Un total de 415 vinos fueron evaluados en estricta cata a ciegas por un panel de catadores íntegramente compuesto por miembros de la Unión Española de Catadores.

La Denominación de Origen Ribeiro, con 35 medallas lidera con sus elaboraciones blancas el pódium de los Premios Baco cosecha 2024, seguido de las DO Rias Baixas, La Mancha, Rueda, Valdeorras y la polivalente IGP Vino de la Tierra de Castilla. Un total de 39 Indicaciones de Origen están incluidas en este palmarés y más de un 60% de los vinos inscritos en los Premios Baco cosecha 2024 obtienen una puntuación superior a los 85 puntos. Datos que muestran tanto la notable calidad como diversidad de la versión joven de la España vinícola en la cosecha más reciente.

Palmarés de medallas de los Premios Baco cosecha 2024 ya disponible en www.premiosbaco.es

La industria europea del corcho refuerza su coordinación y apuesta por la sostenibilidad en su reunión anual en Barcelona

CELIÈGE incorpora a Italia como miembro pleno, revisa fusiones y avanza en calidad, comunicación y proyectos de economía circular

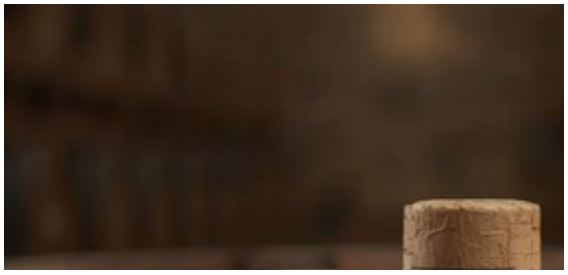
La Confederación Europea del Corcho (CELIÈGE) ha celebrado hoy, jueves 5 de junio de 2025, su reunión anual del Consejo de Administración en la sede de Foment del Treball Nacional, en Barcelona. Esta organización reúne a los principales representantes de la industria del corcho en Europa y fue fundada en 1986 para coordinar la estrategia común del sector. CELIÈGE está formada por seis países miembros: Portugal, Francia, España, Italia y Marruecos, cada uno representado por su federación nacional. Actualmente, la presidencia recae en Joan J. Puig, quien también lidera AECORK, una de las asociaciones nacionales que forman parte de la confederación. Durante la jornada, los asistentes han revisado la estructura interna de CELIÈGE. Uno de los puntos principales ha sido la incorporación formal de las estructuras italianas como miembros de pleno derecho. Además, se ha presentado el balance de gestión y las posiciones financieras correspondientes al año 2024. Los participantes han tratado posibles procesos de fusión entre entidades con el objetivo de lograr una mayor eficiencia institucional y una representación más amplia a nivel europeo.

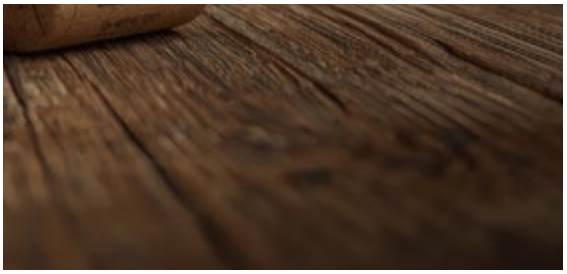
En materia de comunicación, se ha realizado un seguimiento del programa Cork Connect. Esta iniciativa, impulsada desde Portugal, busca acercar el sector corchero tanto al público general como a los profesionales del sector a escala internacional. También se han presentado los avances en el desarrollo del nuevo sitio web institucional de CELIÈGE. El objetivo es que esta plataforma se convierta en un punto de referencia informativo y transparente para todo el sector europeo del corcho.

Los aspectos técnicos han ocupado una parte importante del encuentro. Se han expuesto actualizaciones sobre la redacción de la guía técnica del corcho dentro de la Dirección Europea de la Calidad del Medicamento (EDQM). Además, se ha informado sobre la aplicación del reglamento europeo de residuos PPWR y sobre los procesos actuales de normalización tanto a nivel CEN como ISO.
Los asistentes han conocido los planes de investigación activos y las candidaturas a proyectos del programa LIFE. Estas iniciativas se centran en cuantificar y poner en valor los servicios ecosistémicos que ofrecen los alcornocales; optimizar la producción de tapones de corcho bajo criterios sostenibles mediante eficiencia en el uso de recursos y ecodiseño; e implicar a los agentes clave para promover transparencia, sostenibilidad y prácticas basadas en economía circular.

En cuanto a calidad y sostenibilidad, se ha hecho balance de la campaña 2024 del sistema Systecode, que certifica estándares en la producción europea de tapones de corcho. Se han avanzado también las líneas principales para la campaña 2025 con el fin de mantener altos niveles de calidad y sostenibilidad.

Con esta reunión anual celebrada en Barcelona, CELIÈGE refuerza su papel como espacio central para la coordinación estratégica del sector corchero europeo. La entidad mantiene su compromiso con la innovación, la calidad y la defensa del corcho como material natural y reciclable, fundamental para la industria vinícola y otras aplicaciones industriales.





Los mejores sumilleres de España elegidos en el Top 100 Sommeliers 2025

El Top 100 Sommeliers España 2025 ha proclamado sus ganadores: la lista de los mejores sumilleres de nuestro país permite tener una buena fotografía del momento actual de la sumillería en España. Con esta clasificación anual se rinde homenaje a aquellos profesionales que destacan por su excelencia, conocimiento y compromiso con el arte del servicio del vino.

El **Top 100 Sommeliers Spain 2025** ha dado a conocer la lista de los **principales sumilleres de España**, con el fin de destacar el talento y la labor de aquellos que representan la máxima expresión del servicio enológico. El escenario del evento para desvelar este ranking fue el **Hotel Four Seasons** de Madrid que congregó a un distinguido elenco de profesionales del vino para conocer los nombres más admirados del momento.

Este ranking se configura a partir de nominaciones realizadas por sumilleres y profesionales del sector hostelero de toda España, lo que garantiza un proceso participativo, democrático y transparente.

La evaluación considera criterios objetivos como la trayectoria profesional, la formación académica, las responsabilidades diarias, los logros obtenidos y la participación en certámenes nacionales e internacionales.

Todo ello se pondera mediante un sistema de puntuación agregado que asegura un análisis riguroso y ecuánime.

El mejor sumiller de España y más reconocimientos especiales

El título de Mejor Sumiller de España 2025 ha sido otorgado a **Diego González Barbol**la, director de vinos en Tiempos Líquidos Wine Room, en Burgos. Tras él, le siguen en los cinco primeros puestos **Daniel Giganto** (MU-NA), **Jon Andoni Rementeria** (restaurante Remenetxe), **Guilermo Llopis** (Le Sol) y **Raúl Igual** (Yain).

Y el reconocimiento a la Mejor Sumiller Femenina recayó en **Gemma Vela Humanes,** primer sumiller del Hotel Mandarin Oriental Ritz de Madrid.

La anterior edición, la primera de nuestro país la lista la encabezó María José Huertas, del restaurante Paco Roncero, seguida por Diego González de Tiempos Líquidos Wine Room y David Robledo del restaurante Robuchon.

Sobre los datos de este año se hace hincapié en que reflejan un **avance significativo en cuanto a representación e inclusión**: un 23% de los sumilleres seleccionados son mujeres, frente al 18% del año anterior. Asimismo, **el 75% de los profesionales galardonados desempeñan su labor fuera de Madrid, frente al 54% registrado en 2024**, lo que evidencia una **mayor descentralización del talento enológico**.

El mejor Sumiller de España 2025 según Top 100 Sommeliers España: Diego González Barbolla

Gemma Vela, Mejor Sumiller Femenina, junto al sumiller Agustín Trapero, representante en España de Top 100 Sommeliers

Nuevo Informe Económico Mercado - Datos Abril 2025

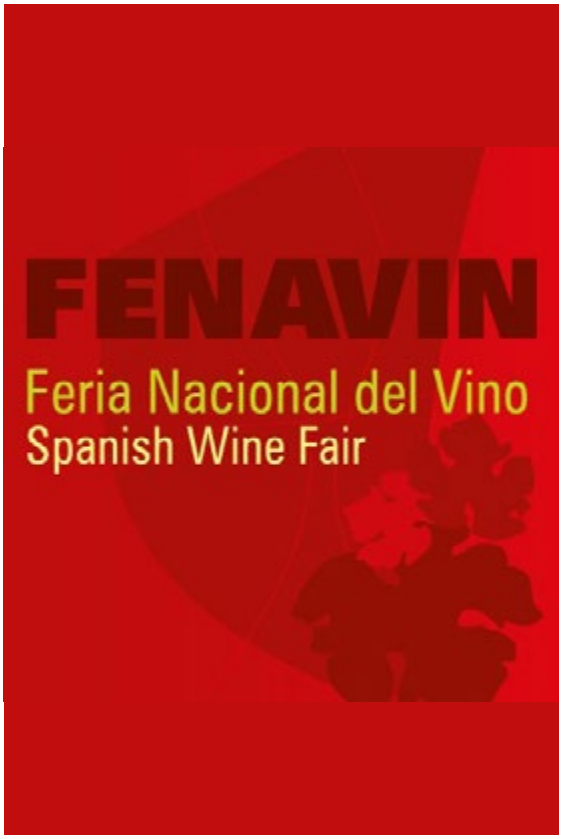
Los datos del INFOVI del mes de Abril de 2025 señalan una mayor producción de vino (+9,6%), hasta los 31,9M hl, y menores existencias finales de vino (-2,2%) hasta los 39,9M hl, pero mayores de mosto sin concentrar (+35%), hasta los 3,4M hl.

La estimación de consumo nacional de vino pierde un 0,5% en el interanual comparándose con el mismo dato de 2024, situándose en los 9,8M hl (-53.364 hl). Sin embargo, el dato del mes de abril 2025 fue positivo (+4,7%) con respecto al mes anterior.

Con datos de la AEAT a marzo de 2025, los datos de los 8 primeros meses de campaña se mantienen en negativo en volumen (-7,7%), pero estables en valor.

FENAVIN
Feria Nacional del Vino

FENAVIN 2025 ha cerrado sus puertas reafirmándose, una vez más, como la feria de referencia del vino español a nivel mundial. Con un modelo centrado exclusivamente en los profesionales del sector, FENAVIN ha dado un paso decisivo en su evolución: este año, por primera vez, ha limitado la asistencia a visitantes profesionales, dejando que sean los 4.500 compradores procedentes de 94 países quienes hablen por sí solos de la dimensión y calidad del encuentro.



La feria ha reunido al mayor número de expositores del panorama nacional, confirmando su posición como la feria vitivinícola con más presencia empresarial de toda España. Desde grandes grupos bodegueros hasta medianas y pequeñas bodegas familiares, todas las regiones del país han estado representadas, mostrando la riqueza y diversidad del vino español.

FENAVIN ha traspasado todas las fronteras dentro de España, gracias a la colaboración activa de instituciones y organismos que han apostado por este proyecto aportando recursos, apoyo y compromiso con el sector.

Uno de los pilares de este éxito sigue siendo el Programa de Compradores y su potente herramienta de negocio, el sistema "Contacte Con", reconocido internacionalmente por su eficacia.

Otro de los grandes protagonistas ha sido la Galería del Vino, que se ha visto ampliada ante la gran demanda de los expositores.

Con 2.200 m² de superficie, se ha convertido en la mayor galería de vinos del mundo, un espacio diseñado para que compradores y distribuidores descubran de forma sensorial y organizada la extraordinaria calidad de los vinos presentes en la feria.

Además, las actividades paralelas han vuelto a marcar la agenda del sector. Las conferencias, catas magistrales y mesas redondas han contado con figuras tan destacadas como Raúl Pérez y Álvaro Palacios, confirmando a FENAVIN como el punto de encuentro del pensamiento, la innovación y el conocimiento en torno al mundo del vino.

FENAVIN 2025 ha sido, sin duda, una edición histórica. Una feria más profesional, más internacional y más eficaz que nunca.

FENAVIN vuelve a arrancar motores para seguir dando respuesta a la llamada del sector del vino.

Palmarés de los Premios Ecovino 2025, los galardones que ensalzan a los vinos ecológicos

La decimosexta edición de los Premios Ecovino, celebrada en la Universidad de La Rioja, ha reconocido a los mejores vinos ecológicos de España entre 286 referencias presentadas por 33 regiones vitícolas. Once vinos obtuvieron el máximo galardón de Gran Oro, mientras que se entregaron premios especiales a la mejor etiqueta, ecodiseño y vino sin sulfitos.

Los Premios Ecovino, con sede en el Complejo Científico-Tecnológico (CCT) de la Universidad de La Rioja, celebraron su **decimosexta edición** con la participación de **33 regiones vitícolas**. El jurado se compuso de una treintena de jueces expertos y fue presidido por el profesor **Antonio Tomás Palacios**, quien valoró las **286 referencias presentadas a concurso**, todas ellas **certificadas en ecológico** y acreditadas con la **EuroHoja**.

Se cataron **vinos en todas sus tipologías** (blancos con y sin contacto con madera, rosados, tintos con y sin madera, espumosos, dulces, generosos, de baja graduación alcohólica y vermuts) y, también, mostos y vinagres. La calidad general ha sido alta, situando un año más la línea de corte en los 87 puntos, por lo que solo se han concedido las Platas más altas, muy cercanas al límite de la medalla de Oro, establecido en los 88 puntos.

11 Grandes Oros en 2024

Los **once Grandes Oros** de esta edición han sido para los vinos 'Vega Vella Autor 2021' y' Vega Vella Blanco 2024' (de Cornelio Dinastía); 'Marqués de Riscal Verdejo 2024' (de Marqués de Riscal); el blanco joven 'Biurko 2024' (de Biurko Gorri) y los blancos con madera 'El Sueño de Las Alforjas Albarín 2022' (de El Sueño de las Alforjas) y 'E de Esperanza 2023' (de JF Arriezu), además del 'Rosado Emergente Lágrima 2024' (de Marqués de Montecierzo), el tinto joven 'Flor de Barronte 2024' (de José Basoco), el tinto con madera 'Villa Iulia Galea 2021' (de Villa Iulia), el 'Vilarnau Brut Reserva Orgánico Guarda Superior' (de Vilarnau) y el 'Alcardet Natura Brut 2023' (de Alcardet).

El **Premio Especial Laffort al Mejor Ecovino Sin Sulfitos Añadidos** (y Ecovino de Oro) ha sido para el vino Batea Sense Negre 2024, de Celler Batea. Y el Piedra Crianza 2021 de Bodegas Piedra, también medalla de Oro, ha sido galardonado con el **Premio Especial Rivercap al Mejor Ecodiseño**, donde se ha destacado el bajo gramaje del vidrio de la botella (aspecto fundamental en la huella de carbono del producto), además de su etiquetado, taponado, encapsulado y empaquetado, en relación a su impacto medioambiental. El **Premio al Mejor Diseño de Etiqueta**, patrocinado por **Riojadhesivo**s, ha sido para '**El Cosmonauta en el Paraje 601**', de **El Mozo Wines**, y el **Premio Excelencia Medioambiental**, patrocinado por **Excell Ibérica**, ha sido para la DO **Penedés**, por lograr ser la primera del mundo en certificar todos sus vinos en ecológico en este año 2025.

Las **bodegas más premiadas en esta edición 2024** han sido **Cornelio Dinastía** (2 Grandes Oros [en adelante, GO] y 2 Platas); **Marqués de Riscal, JF Arriezu y El Sueño de las Alforjas** (1 GO y 2 Oros cada una); **Bagordi** (6 Oros y 1 Plata); **Ostatu** (3 Oros); **Marqués de Montecierzo** y **Villa Iulia** (1 GO y 1 Oro, cada una); **Vilarnau, Alcardet, José Basoco y Biurko Gorri**, con sendos GO; **Lezaun** (2 Oros, además del Ecovinagre de Oro); **Piedra** (2 Oros y el Premio Especial Rivercap); **El Mozo** (2 Oros y el Mejor Diseño de Etiqueta); **Celler Batea** (2 Oros y el Premio Especial Laffort); **Ochoa y Murviedro** (2 Oros y 1 Plata cada una); **Can Rich, Laukote, Robles, BSI, Crisve, Vizar y Vega Tolosa** (2 Oros cada una); Llopart (1 Oro y el EcoMosto de Oro); **Latúe** (1 Oro y 2 Platas); **Quaderna Via, Vinícola Real y U més U fan Tres** (1 Oro y 1 Plata cada una) y **Castillo de Mendoza** (3 Platas).

Además, han obtenido un **Ecovino de Oro** las bodegas Aroa, Codorníu, Casa Primicia, Evine, Forcada, Heredad de Aduna, Nabal, San Alejandro, Sobreño, San Dionisio, Yuntero, Cuatro Mil Cepas, El Grifo, Páramo de Corcos, Terramoll, Torre del Veguer y Venta d'Aubert. Y un Ecovino de Plata ha sido para Zuzarán, Edra, EHD, Casar de Burbia, Urbanas, NOC, Nodus, Campo Elíseo, Concejo y LAN. El palmarés completo puede consultarse en la web de los premios.

Por regiones vitícolas, la DOCa Rioja ha obtenido 4 Grandes Oros, 18 Oros y 9 Platas. Rueda ha logrado 2 Grandes Oros, 2 Oros y 1 Plata; Navarra, 1 Gran Oro, 8 Oros y 2 Platas; Cava, 1 Gran Oro, 3 Oros y 2 Platas; León, 1 Gran Oro y 2 Oros; La Mancha, 1 Gran Oro, 1 Oro y 1 Plata; Toro, 1 Premio Especial y 4 Oros; Terra Alta, 1 Premio Especial y 2 Oros; Jumilla, 3 Oros; Castilla y León, 2 Oros y 1 Plata; Penedés, Ribera del Duero, Eivissa-Ibiza, Manchuela, Montilla-Moriles y Corpinnat, 2 Oros cada una; Yecla, Formentera, Lanzarote, Calatayud, Bierzo, Utiel-Requena y Valencia completan el palmarés.

Cultura Permanente ha agradecido su confianza a las bodegas concursantes, al panel de cata y a la Universidad de La Rioja, así como al CPAER, el Consejo Regulador DOC Rioja, Laboratorios Excell Ibérica, Corchos M. A. Silva, SOW, Laffort, Rivercap, La Alcoholera, Riojadhesivos y ESDIR. También a **Luigi Bormioli**, por la facilitación de copas de gran calidad para las catas.

Y han agradecido especialmente a todo el personal de la Facultad de Ciencia y Tecnología de la UR, que facilita la recogida de muestras en sus instalaciones del CCT, así como las sesiones de cata técnica.

Yantai acogerá la II Cumbre Mundial OMET del Enoturismo Responsable en julio de 2025

La ciudad china reunirá a líderes internacionales del sector para impulsar el turismo del vino sostenible y el intercambio profesional

La ciudad de Yantai, situada en la costa oriental de China, acogerá del 2 al 5 de julio de 2025 la II Cumbre Mundial OMET del Enoturismo Responsable. El evento reunirá a representantes de la industria del vino y el turismo procedentes de más de 20 países. Entre los asistentes figuran líderes de destinos internacionales, empresas, universidades, propietarios y gerentes de bodegas, turoperadores internacionales y medios de comunicación reconocidos tanto a nivel nacional como internacional.

La organización ha elegido Yantai por su papel como referente en el turismo del vino en Asia. Naciones Unidas concedió a la ciudad el «Premio Internacional a las Comunidades Habitables», lo que refuerza su imagen como destino sostenible y responsable. Además, Yantai es una de las primeras ciudades turísticas reconocidas en China y ha superado recientemente el billón de yuanes en Producto Interior Bruto. La ciudad también es conocida como la capital del brandy en China y será certificada por OMET como destino responsable y satisfactorio para los visitantes interesados en el mundo del vino.

El evento se desarrollará en varios espacios que permitirán a los participantes conocer las características geográficas y los recursos enoturísticos de Yantai. La cumbre combinará actividades orientadas a la promoción de marcas, con un área de exposición dirigida tanto al público general como a los medios de comunicación. También se celebrarán talleres con rondas de

negocios entre profesionales del sector y conferencias académicas centradas en la investigación y la formación.

Durante los días que dura la cumbre, los asistentes podrán participar en muestras gastronómicas dedicadas a la cocina tradicional Lu, propia de la región. Estas actividades buscan fomentar el intercambio entre empresarios, organismos públicos, consumidores y profesionales del vino, la gastronomía y el turismo.

Yantai ha preparado una agenda que incluye visitas a bodegas locales, recorridos por viñedos y encuentros con expertos internacionales. La ciudad quiere mostrar su vitalidad abierta y su patrimonio cultural vinculado al vino.

Los organizadores esperan que este encuentro impulse el reconocimiento internacional de Yantai como destino preferente para quienes buscan experiencias relacionadas con el turismo del vino.

La cumbre servirá también para analizar tendencias actuales del sector, compartir buenas prácticas en sostenibilidad y debatir sobre las oportunidades que ofrece el mercado internacional. Los participantes tendrán ocasión de establecer contactos comerciales y académicos que pueden favorecer futuras colaboraciones.

La celebración de este evento responde al interés creciente por parte de viajeros y profesionales en conocer nuevos destinos vinculados al mundo del vino.

Yantai busca consolidarse como punto de referencia en Asia para el turismo del vino, aprovechando sus recursos naturales, su historia vitivinícola y su capacidad para acoger grandes eventos internacionales.

La ciudad invita a todos los interesados a descubrir sus paisajes entre montaña y mar, así como su cultura ligada a la vid y al vino.

Con esta cumbre, Yantai pretende abrir sus puertas al mundo y mostrar las posibilidades que ofrece para quienes desean aprender más sobre el sector vitivinícola desde una perspectiva responsable y sostenible.

LalVigne™
PROHYDRO™
Water stress management

Perfectamente hidratada

LalVigne PROHYDRO™
Mejora la adaptación y resistencia de la vid frente al estrés hídrico y térmico

Aplicación foliar
Autorizado en agricultura ecológica

www.lalvigne.com

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture

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

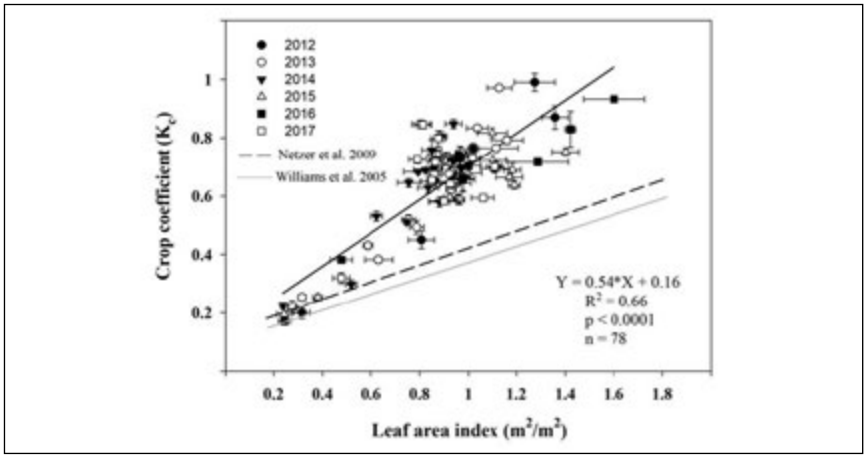
Exceso vegetativo después de una primavera lluviosa: cómo gestionar el estrés térmico y el estrés por despuntes frecuentes

En la primavera de 2025 se han registrado temperaturas suaves con lluvias frecuentes que han determinado un importante crecimiento vegetativo. En esta situación, el efecto de las altas temperaturas estivales podría tener graves repercusiones en el desarrollo de la uva.

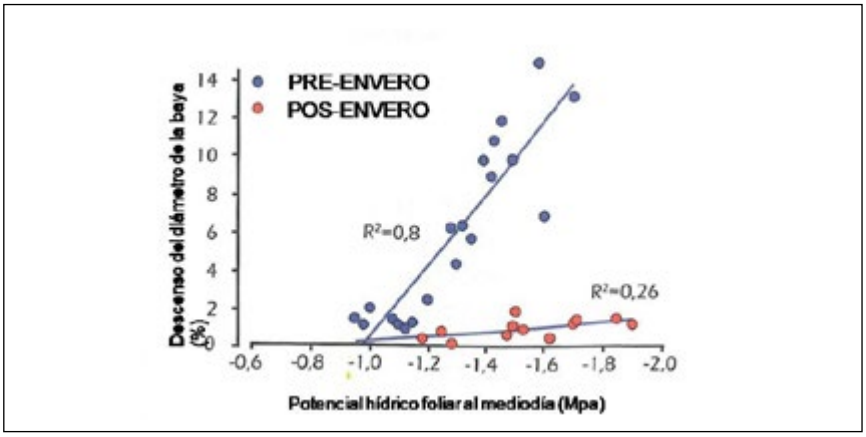
Exceso vegetativo tras primaveras lluviosas: cómo gestionar el estrés térmico

Las suaves temperaturas y las buenas precipitaciones de esta primera fase de la campaña han determinado un importante crecimiento vegetativo con un aumento de la superficie de evapotranspiración que determina, además de un mayor consumo de agua, una mayor sensibilidad a las altas temperaturas.

La fase de multiplicación celular en las bayas (desde el cuajado hasta el inicio del envero) es una fase fundamental y el estrés hídrico o térmico en esta fase puede tener graves repercusiones tanto en los rendimientos como en la calidad de los vinos.



Este gráfico publicado por Munitz et al., 2019 destaca la estrecha correlación entre la superficie foliar y el Kc (coeficiente de cultivo) que indica la evapotranspiración de la vid en comparación con la potencial.



La fase de crecimiento de las bayas entre el cuajado e inicio del envero es una fase fundamental y el estrés hídrico o térmico en esta etapa puede tener graves repercusiones tanto en los rendimientos como en la calidad de los vinos.

Experiencia en 2024: Primavera lluviosa y verano caluroso - Mitigar los efectos de las olas de calor

En la provincia de Treviso (Italia), la temporada 2024 se caracterizó por una primavera lluviosa seguida de un verano especialmente caluroso con unos 60 días con temperaturas máximas constantemente superiores a 30°C y con frecuentes olas de calor con temperaturas máximas superiores a 35°C durante varios días.

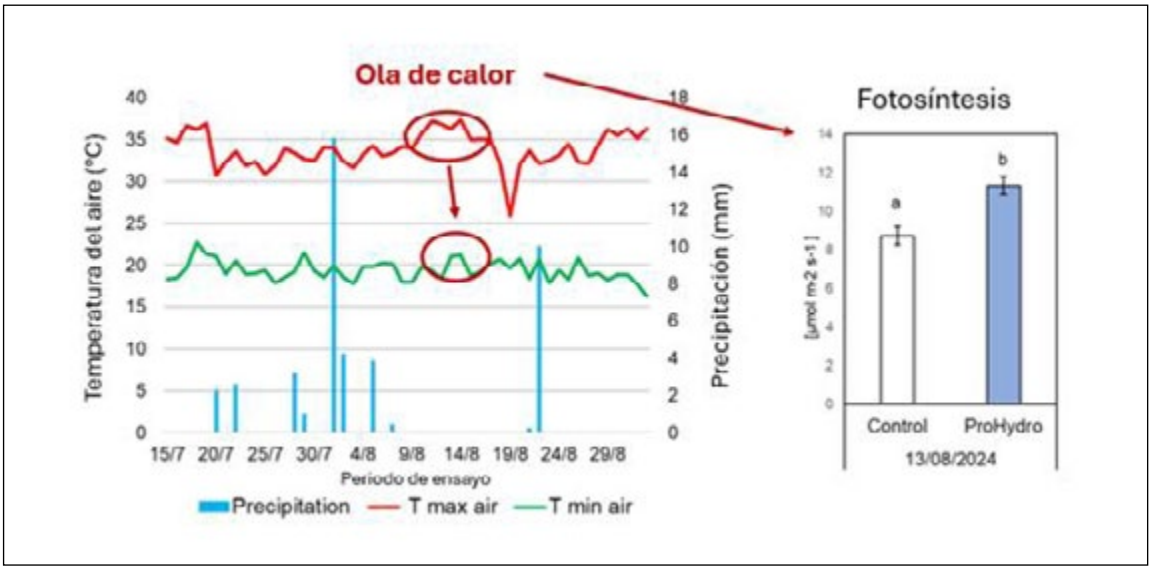
Esto provocó bloqueos en la actividad fotosintética con el consiguiente impacto en la producción y en el perfil ácido de los mostos en la cosecha, en particular con una mayor degradación del ácido málico.

En un ensayo realizado en la zona de Treviso por el profesor Franco Meggio de la Universidad de Padua (Italia) en Glera (vino Prosecco), se probó el uso de LalVigne PROHYDRO, un derivado de levadura (Saccharomyces cerevisiae) y L-prolina de origen bacteriano. LalVigne

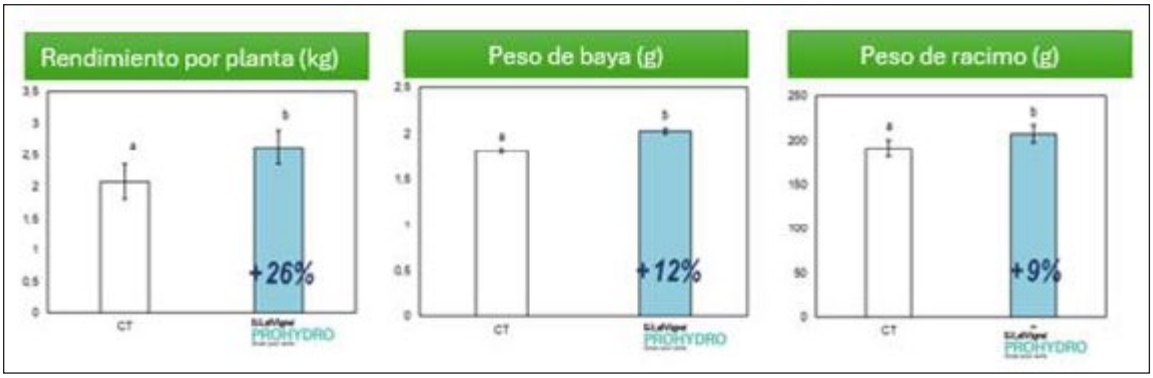
PROHYDRO es capaz de aumentar la eficiencia en el uso del agua por la planta, lo que permite limitar el efecto negativo de las olas de calor sobre la vid. El tratamiento con PROHYDRO en condiciones de falta de agua, permite mantener mejores niveles de potencial hídrico y en condiciones de altas temperaturas permite mantener un nivel más elevado de fotosíntesis evitando las clásicas ralentizaciones de desarrollo que se producen como consecuencia de las olas de calor.

LalVigne PROHYDRO se utilizó durante la fase de crecimiento de la baya con tres aplicaciones entre el final de la floración y el cierre del racimo; en cualquier caso, para que tenga su máximo efecto debe utilizarse antes del inicio de los periodos con altas temperaturas.

Protocolo de uso de LalVigne PROHYDRO para la protección contra el estrés térmico e hídrico.



La medición de la actividad fotosintética realizada durante una ola de calor con temperaturas máximas superiores a 35°C durante una semana consecutiva (del 10 al 17 de agosto) confirmó que el tratamiento permite evitar la ralentización del desarrollo y de la actividad fotosintética.



Desde el punto de vista de la producción, el tratamiento LalVigne PROHYDRO permitió un mayor peso de la uva, debido a las menores pérdidas por deshidratación, con repercusiones en la producción por cepa.

	Brix	Acidez total	pH	Ácido tartárico	Ácido málico
Controlar	18,0	6,9	3,22	4,58	1,59
ProHydro	18,1	7,2	3,15	4,64	1,80

Las uvas tratadas con LalVigne PROHYDRO mostraron en vendimia valores de pH más bajos relacionados con un mayor contenido de ácido málico.

Tras el despunte, ayuda a la planta a reiniciarse y a cerrar las heridas más rápidamente

En años con primaveras frescas y lluviosas, el número de recortes a realizar es mayor, el estrés mecánico causado por el despunte, especialmente cuando se realiza durante el periodo de altas temperaturas, determina bloqueos en la actividad fotosintética que pueden durar hasta diez días.

LalVigne CICATRIX, una levadura inactivada específica (Saccharomyces cerevisiae), contribuye a un reinicio más rápido de la actividad fotosintética tras un estrés mecánico, como es el despunte o los daños por granizo, y favorece también una mayor síntesis de lignina. Al estimular una mayor síntesis de lignina, componente fundamental de la pared celular de los tejidos vegetales, el tratamiento favorece una cicatrización más rápida de las heridas. El tratamiento puede combinarse con los tratamientos fitosanitarios normales y con LalVigne BOTRYLESS para una mayor limpieza de las heridas.

J·VIGAS
1887

J·Vigas desmiente rumores

Su independencia no tiene precio

En los últimos años, algunos rumores infundados han circulado sobre la empresa J·Vigas, afirmando que la corchera podría haber cerrado sus puertas o haber sido adquirida por grupos externos.

Sin embargo, desde la propia dirección de la compañía, se ha querido hacer una aclaración rotunda: **J·Vigas sigue siendo una empresa 100% familiar, independiente y en pleno funcionamiento.**

"En J·Vigas, seguimos caminando por nuestro propio sendero, con la misma discreción y firmeza que nos ha caracterizado desde nuestros inicios," afirma Raul Vigas, gerente de la compañía. **"Como responsable de esta empresa familiar, que lleva más de un siglo comprometida con la calidad y la transparencia para con nuestros clientes y colaboradores, quiero dejar claro que seguimos aquí. En un mundo lleno de rumores y especulaciones, nosotros seguimos trabajando con la misma discreción y compromiso que siempre ha caracterizado a J·Vigas."**

Estos rumores, que apuntan a una posible compra por parte de grupos externos o incluso al cierre de la empresa, han circulado durante los últimos años, afectando la percepción de la marca en ciertos círculos.

Sin embargo, J·Vigas ha querido aclarar su posición. Con una historia que abarca más de 180 años, la empresa sigue fiel a sus principios fundamentales, entre ellos, la **independencia**, que permite su constante evolución sin depender de intereses ajenos.

La independencia como principio fundamental

Para J·Vigas, la independencia no es solo un aspecto económico, sino un principio fundacional que le ha permitido desarrollarse sin las presiones de mercados externos. A lo largo de los años, la firma ha apostado por un crecimiento orgánico, centrado en la calidad, la sostenibilidad y la innovación.

"Nuestra independencia nos ha permitido seguir evolucionando y ofreciendo lo mejor a nuestros clientes, sin la necesidad de exhibirnos o llamar la atención," comenta Raul Vigas.

Esta independencia es la que, en su opinión, les ha permitido seguir ofreciendo una atención al cliente y unos productos que no solo cumplen con las exigencias del mercado, sino que también contribuyen a la preservación del medio ambiente a través de prácticas responsables en el uso del corcho, una materia prima noble y sostenible.

En un mundo cada vez más acelerado y con constantes cambios, J·Vigas se mantiene firme en sus valores, demostrando que **la calidad auténtica no necesita exhibirse, y que la independencia es un activo que, en su caso, no tiene precio.**

Una apuesta por el futuro

Lejos de los rumores, J·Vigas continúa apostando por un futuro basado en la excelencia, la innovación y la sostenibilidad. **La empresa sigue adelante con su visión de lujo silencioso, ofreciendo un servicio y productos exclusivos** y de calidad a sus clientes, sin perder nunca de vista su compromiso con el respeto por el vino y el medio ambiente.

En un mercado lleno de incertidumbres y cambios, J·Vigas demuestra que la solidez de una empresa puede mantenerse intacta cuando se sigue un camino claro y firme, **sin dejarse influir por las modas ni las especulaciones**. Así, sigue siendo un referente en el mundo del corcho, con más de un siglo de historia y una visión inquebrantable de futuro.

Acetaldehído: origen, efectos y determinación en el vino

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

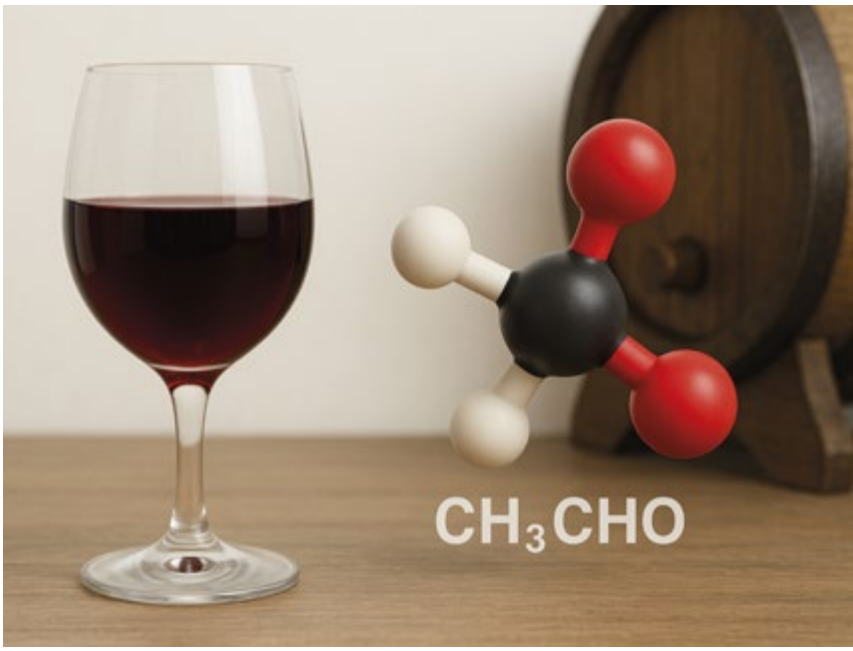
Propiedades e implicación en el vino

El acetaldehído, también conocido como etanal, es un compuesto químico volátil presente naturalmente en una gran variedad de frutas, vegetales, productos lácteos y diversos tipos de bebidas. Dentro de los múltiples componentes que conforman el vino, la familia química de los aldehídos es la máxima responsable de la gama de aromas y perfiles que pueden encontrarse al descorchar una botella. Y dentro de este grupo químico tan particular, el acetaldehído es el principal representante de la familia, ya que involucra aproximadamente el 90% del total de aldehídos presentes en el vino.

Así y todo, las cantidades de acetaldehído que pueden encontrarse en el vino son muy variables, de acuerdo al tipo de vino que se trate. En general, se puede hablar de un contenido medio de 30 mg/L en vinos tintos, 80 mg/L en vinos blancos (con marcada diferencia entre vinos secos y dulces), e intervalos de entre 300 mg/L hasta 500 mg/L en el caso de vinos fortificados y con crianza oxidativa.

Como ya se comentó, el acetaldehído tiene un efecto preponderante sobre el aroma del vino. En concentraciones normales, por debajo de 70 mg/L, la presencia de este compuesto incluso se considera positiva pues aporta aromas frutales. Sin embargo, cuando los niveles se encuentran por encima del umbral olfativo (entre 100-125 mg/L), comienzan a aparecer notas relacionadas con manzana madura o pasada, vegetales verdes, nueces y/o almendras tostadas, que son considerados demasiado pungentes y desagradables en los vinos tradicionales, pero que son característicos de vinos fortificados del tipo jerez.

Por otro lado, el acetaldehído también influye en la estabilidad del color de los vinos tintos. En cantidades normales, el etanal presente puede reaccionar con una gran variedad de compuestos fenólicos como catequinas, antocianinas y taninos, formando unos aductos



que favorecen la estabilidad y la intensidad del color, ya que presentan mayor resistencia al blanqueamiento provocado por la presencia de SO_2. Adicionalmente, estos aductos reducen también la astringencia del vino, cuando éste entra en contacto con la mucosa de la lengua. De manera contrapuesta, cuando las concentraciones de etanal son altas respecto a los valores medios, la influencia en el vino tiene el comportamiento inverso, ya que favorece la precipitación de complejos fenólicos de alto peso molecular, provocando una pérdida de color significativa.

Por último, es necesario comentar el efecto que tiene el acetaldehído sobre los niveles de sulfito libre, ya que es el principal responsable de la combinación del SO_2 en el vino: 1 mg de acetaldehído puede combinar 1,45 mg de SO_2. Esta reacción está tan favorecida que es prácticamente imposible encontrar que coexistan acetaldehído libre y sulfito libre en el vino. De aquí, que la determinación y el control de los niveles de acetaldehído sean importantes tanto para optimizar las tareas de sulfitado como las de microoxigenación del vino.

Fuentes de acetaldehído en el vino

La mejor manera de gestionar correctamente el acetaldehído en el vino es conocer cuáles son las formas en que puede generarse durante el proceso y actuar en consecuencia.

Una de las principales vías de producción del acetaldehído es a través de las mismas levaduras que se emplean en el proceso. Durante la fermentación alcohólica, los azúcares se convierten en etanol y dióxido de carbono a través de una sucesión de reacciones en cadena. En una de estas etapas, el acetaldehído se produce a partir de la descarboxilación del ácido pirúvico, para en forma posterior ser reducido a etanol. Sin embargo, parte del acetaldehído se puede acumular en el vino. El nivel de producción de etanal depende de muchas variables: el tipo de cepa de levadura empleada, la temperatura, el pH, el contenido de SO_2. En general, el contenido de acetaldehído será mayor a medida que se incrementan el pH y la temperatura o cuando se realizan adiciones de SO_2 durante la fermentación. Esto último debido a un mecanismo de resistencia de las levaduras a la presencia de sulfitos. También puede suceder que, en ambientes oxidativos, las levaduras, en lugar de reducir el acetaldehído a etanol den paso al proceso inverso y generen etanal a partir del alcohol presente al final de la fermentación. Esta situación es característica de los velos de flor de los vinos de jerez, donde la combinación de la levadura característica con la presencia de oxígeno favorece la formación de etanal por oxidación del etanol presente.

Un segundo mecanismo de formación del acetaldehído involucra la presencia de bacterias acéticas. Estos microorganismos, presentes naturalmente en las uvas y en la maquinaria de la bodega, pueden transformar el etanol en etanal también a través de un proceso oxidativo gracias a una serie de enzimas presentes en este grupo de bacterias.

Finalmente, existe una vía química de formación del acetaldehído, a través de mecanismos de autooxidación bastante complejos, que se conocen como reacciones de Fenton. En presencia de iones metálicos, el oxígeno disuelto en el vino se activa formando radicales muy reactivos que provocan la oxidación de algunos compuestos fenólicos, generando a su vez peróxido de hidrógeno. Este último compuesto es un potente oxidante capaz de transformar el etanol en acetaldehído. Aquí, el SO_2 juega un rol fundamental puesto que es capaz de bloquear la acción del peróxido de hidrógeno, pero también puede combinarse con el acetaldehído formado y, a la vez, reducir también los polifenoles oxidados. El mecanismo es complejo y comprende muchas reacciones reversibles, todas ellas formando parte de una cadena.

Determinación del acetaldehído en el vino

Por todo lo expuesto anteriormente, el control y monitoreo de los niveles de acetaldehído es lo suficientemente importante como para tenerlo en cuenta dentro del plan de análisis de una bodega. Los métodos usualmente empleados pueden dividirse en dos grupos: cromatográficos y espectrofotométricos.

Los procedimientos cromatográficos son los preferidos por los analistas, debido a su precisión y exactitud. Si bien la cromatografía gaseosa es ampliamente utilizada por los laboratorios, la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) se decanta en su norma OIV-MA-AS313-24 por la aplicación de un procedimiento de análisis por cromatografía líquida de alta eficiencia (HPLC) utilizando una derivatización previa con 2,4-dinitrofenilhidrazina. Si bien es un método muy repetitivo (con coeficientes de variación inferiores al 6% en el rango 10-100 mg/L), la inversión necesaria para la adquisición del equipamiento es muy alta comparada a otras opciones y, por tanto, relativamente fuera del alcance de muchas bodegas.

La otra opción, más accesible para la mayoría de empresas del sector, son los métodos espectrofotométricos. Sobre estos, la OIV ha descrito un procedimiento colorimétrico en su normativa OIV-MA-AS-315-01 basado en la reacción entre el acetaldehído presente en una muestra de vino decolorada, el nitroferricianuro de sodio y la piperidina. El cambio de color (de verde a violeta) es rápido, aunque poco estable, por cuanto se recomienda una determinación de la absorbancia de la mezcla a los 50 segundos de iniciada la reacción a una longitud de onda de 570 nm. En el caso que exista un gran exceso de acetaldehído libre, será necesario combinarlo previamente utilizando para tal caso una solución de SO_2. Las limitaciones de este método y las interferencias presentes en el vino (que requieren del paso previo de decoloración) hicieron necesario el desarrollo de nuevos métodos espectrofotométricos de tipo enzimático.

Estos últimos se basan en la utilización de la enzima aldehído deshidrogenasa en una mezcla de reacción con la muestra de vino. La enzima cataliza (acelera) el proceso de conversión del acetaldehído presente en la muestra a ácido acético, con la producción concomitante de NADH y su correspondiente seguimiento espectrofotométrico a través de la lectura del aumento de absorbancia a 340nm. Este método está libre de influencias relacionadas con el color del vino y, aunque la enzima no es específica del acetaldehído, puesto que también puede reaccionar con otros aldehídos (formaldehído, propionaldehído, etc.), es bien sabido que la presencia de estos últimos en el vino es mucho menor en comparación al etanal.

la estabilidad del reactivo final obtenido era muchas veces demasiado corta en comparación con el número de muestras a analizar. Con el avance de la tecnología y la investigación, el cofactor pasó a presentarse en forma de una mezcla líquida estable y pronto al uso. Sin embargo, la enzima sólo pudo llegar a suministrarse en forma de suspensión concentrada, por tanto, seguía requiriendo de un paso previo de preparación del reactivo de trabajo, con una estabilidad que solía superar algunos meses. Finalmente, luego de años de inversión en investigación, hoy en día es posible lanzar al mercado un kit enzimático para la determinación de acetaldehído en el que ambos reactivos de trabajo (el que contiene el cofactor y el que contiene la enzima) se presentan en un formato líquido, pronto al uso en cualquier analizador automático y con una larga estabilidad.

$$Acetaldehído + NAD^+ + H_2O \xrightarrow{AlDH} Ácido\ Acético + NADH + H^+$$

El método enzimático presenta ventajas frente al cromatográfico: facilidad de automatización, selectividad, economía en la adquisición del equipamiento necesario. Esto último incluso más importante desde la llegada de los analizadores químicos automáticos a los laboratorios de la bodega, puesto que reducen el tiempo de operario necesario, minimizan el consumo de reactivo y aceleran la determinación analítica.

Sin embargo, una de las grandes desventajas de este método enzimático que no ha facilitado su adopción plena en bodega era la presencia de uno o varios componentes liofilizados en el kit: el cofactor NAD y la propia enzima. Estos compuestos se presentaban en forma sólida, por lo cual debían disolverse en los tampones adecuados, con el trabajo previo que esto implicaba, y Tecnología Difusión Ibérica aporta así al mercado y a las empresas del sector una solución rápida, precisa y fiable para el seguimiento de los niveles de acetaldehído en vino y otras bebidas alcohólicas derivadas, facilitando el control analítico del mismo y democratizando el acceso a las posibilidades analíticas más modernas a todas las bodegas, sin importar su tamaño.

Si posee una necesidad analítica y desea saber cómo resolverla, no dude en comunicarse con nosotros vía correo electrónico **(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 ¡súmese a la enolución!

Kit de TDI para la determinación enzimática de Acetaldehído

Creative Oak: Alternativas de Roble de Precisión para la Enología Moderna

Resumen

Creative Oak es una gama de alternativas de roble de alta gama, diseñada para ofrecer a los enólogos un mayor control sobre el sabor, la textura y la crianza, sin las limitaciones de las barricas tradicionales. Desarrollado por Tonnellerie Ô y Cork Supply, Creative Oak combina precisión científica con la artesanía del vino.

Qué Es

Elaborado con el mismo roble francés y americano utilizado en barricas de alta gama, Creative Oak incluye duelas, tacos, abanicos y tapones. Cada formato se tuesta mediante métodos patentados que potencian compuestos específicos de aroma y sabor. Los formatos varían en tamaño y superficie de contacto, lo que permite tasas de extracción personalizadas y resultados sensoriales adaptados. Ya sea durante la fermentación, la crianza o el afinamiento, Creative Oak se ajusta a los tiempos de producción y objetivos estilísticos.

Cómo Funciona

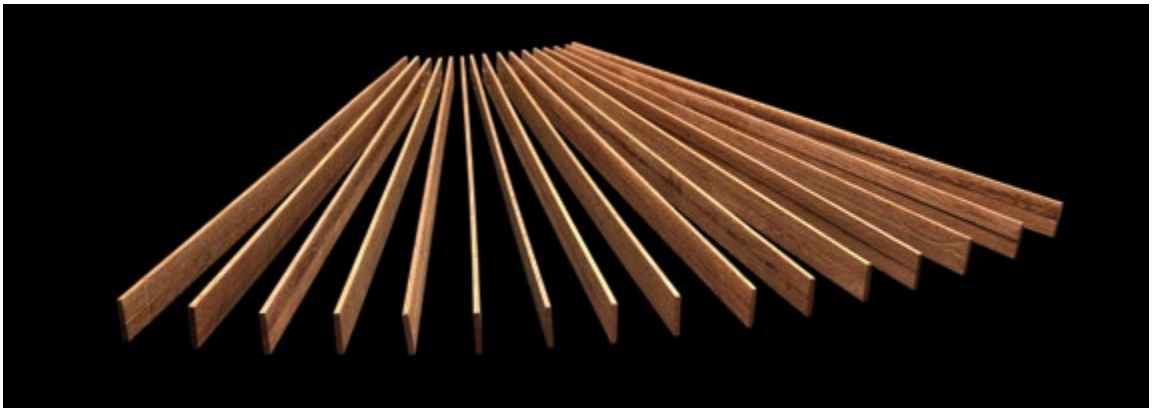
Los productos Creative Oak se colocan directamente en depósitos o barricas neutras. Al entrar en contacto con el vino, se extraen lentamente compuestos como la vainillina, el furfural y las lactonas del roble, aportando estructura y profundidad aromática.

Mecanismos clave:

• **Precisión en el Tostado:** Tostados por convección e infrarrojos controlados liberan perfiles aromáticos dirigidos—desde vainilla y coco hasta café y especias.

• **Control de Superficie:** Los formatos pequeños permiten extracciones más rápidas; los formatos grandes favorecen una integración lenta y uniforme.

• **Consistencia Sensorial:** Cada lote se analiza para garantizar niveles constantes de compuestos año tras año.



Por Qué lo Usan los Enólogos

1. Control Creativo
Permite ajustar con precisión el impacto del roble—probar mezclas, experimentar con nuevos tostados o acortar los tiempos de crianza sin perder calidad.

2. Sostenibilidad y Eficiencia
Al utilizar menos madera y reutilizar depósitos neutros, Creative Oak reduce el impacto ambiental y los costes operativos asociados a las barricas.

3. I+D Robusto
La ciencia sensorial respalda técnicamente la identificación del perfil óptimo para realzar la calidad del vino.

4. Complejidad Rentable
Ofrece una expresión compleja del roble a un coste inferior, ideal para gamas de valor, ediciones limitadas o proyectos de innovación.

5. Versatilidad
Funciona en acero inoxidable, hormigón, flexcubes y más. Perfecto para experimentar o perfeccionar estilos propios con facilidad.

Cuándo Usarlo

• **Fermentación:** Ayuda a estabilizar el color e integrar taninos desde el inicio.

• **Crianza:** Aporta estructura, peso en boca y complejidad aromática.

• **Afinamiento:** Añade pulido, equilibrio y un toque final antes del embotellado.

Conclusión

Creative Oak ofrece a los enólogos la capacidad de lograr un impacto de roble premium a su manera. Con formatos versátiles, resultados consistentes y precisión aromática, es la herramienta definitiva para la expresión creativa y la eficiencia en la producción.

BioSystems

FTIR VS métodos enzimáticos-químicos

En un entorno cada vez más competitivo, las empresas del sector vitivinícola son conscientes de la importancia que supone que los vinos y productos derivados que elaboren sean estables y puedan ser comercializados en cualquier lugar del mundo.
Así, en diversos momentos de la elaboración, crianza y envasado del vino es necesario tomar decisiones que no pueden demorarse en el tiempo.

En ocasiones hablamos de un margen de reacción de unas pocas horas donde, actuar en un sentido u otro determinará, no sólo el perfil sensorial del producto final, sino también su estabilidad físico-química o microbiológica.
Si partimos de la premisa de que todo lo que se puede medir se puede mejorar, los elaboradores disponen de una herramienta muy potente para adoptar las decisiones y medidas adecuadas en el instante oportuno: el análisis.

Es por ello que, en sus normas y documentos técnicos, la OIV recoge los métodos de análisis aceptados como "métodos oficiales" o "métodos de referencia" en su Compendio de Métodos Internacionales de Análisis de vinos y mostos, organizados por tipo (de Tipo I a Tipo IV; siendo el Tipo I preferible al Tipo II, y así sucesivamente hasta el Tipo IV).

Los métodos de análisis aprobados por la OIV para su inclusión en este documento cuentan con un amplio respaldo de la comunidad científica, habiendo sido validados por diferentes laboratorios y operadores reconocidos por su trayectoria y capacidad. Toda la documentación relativa a la validación del método es estudiada detenidamente por la Subcomisión de Métodos de Análisis y, tras los requerimientos formulados por la misma y la correspondiente respuesta del proponente, se procede a su aprobación o no.
Este procedimiento garantiza que, cuando los métodos son recogidos en el Compendio, hayan sido sometidos a un amplio consenso por parte de los expertos en el ámbito del análisis enológico.

Pero, entonces... ¿saben los operadores del sector (enólogos, responsables de laboratorio, técnicos de laboratorio, etc.) qué métodos están usando; cuáles son sus prestaciones, principales ventajas y limitaciones; o cuándo habría que acudir a según qué métodos según qué tipo de producto estoy ensayando?

Nuestro sector no es impermeable a las tendencias que observamos en la sociedad actual: desde hace aproximadamente tres décadas, la automatización del análisis ha ido llegando a nuestros laboratorios para quedarse. Sin embargo, automatizar no siempre es sinónimo de mejorar o de cumplir con la legislación vigente.

Por ejemplo, podemos automatizar el análisis de la acidez total con un valorador automático que usará la misma técnica (valoración potenciométrica) que el método de referencia aprobado por la OIV; o el análisis del ácido L-málico con un autoanalizador que usará el mismo método enzimático que el descrito como de referencia por la misma organización.

En cambio, otras técnicas, también automatizadas, pero no recogidas en ningún método de los reconocidos como de referencia, han ido ganando cuota de mercado entre los elaboradores.

Sería el caso, entre otras, de la espectroscopía infrarroja con Transformada de Fourier (**FTIR**).

Y... ¿qué es la FTIR?

Una fuente emite un haz de luz infrarroja continua que comprende todo el espectro que abarca de los 2.500 a los 25.000 nm. Éste se hace pasar por un dispositivo llamado interferómetro, que modula la luz de manera que pueda aplicarse la Transformada de Fourier, una herramienta matemática que convierte señales que son función del tiempo en señales que son función de frecuencia. Cuando el haz atraviesa la muestra, ésta absorberá una parte de la energía y, la energía no absorbida (transmitida), llegará al detector, que enviará la información recopilada a un ordenador equipado con un software diseñado para traducir los interferogramas en espectros IR.
Los espectros obtenidos son asociados, mediante técnicas quimiométricas, a concentraciones determinadas de analitos o parámetros concretos.

Dicho de otra forma: las medidas llevadas a cabo por FTIR son medidas indirectas, resultado de comparar las señales IR ("huellas") de muestras problema frente a una base de datos en la que previamente se han analizado miles de muestras mediante FTIR en paralelo a los métodos oficiales de análisis (p. ej.: pH

por potenciometría, grado alcohólico por destilación y densimetría o G+F por método enzimático).

En resumen, los espectrómetros FTIR son rápidos en la obtención de resultados para múltiples parámetros de manera simultánea, no requieren de formación específica por parte del usuario y apenas usan reactivos específicos en su rutina.

Pero, en cambio, los métodos que emplean la FTIR no son reconocidos por la OIV como métodos de referencia (a excepción de la determinación del grado alcohólico en vinos con azúcares residuales <50 g/l); las calibraciones vienen predeterminadas por el fabricante y necesitan ser "alimentadas" con datos obtenidos por métodos oficiales de manera continua a lo largo del tiempo; y la mayoría de fabricantes no permiten la visualización de los registros primarios, lo que lo convierten en "cajas negras" que dificultan la acreditación del ensayo por parte de entidades acreditadores.

La exactitud de los datos obtenidos está supeditada a un efecto matriz siempre presente e imprevisible, en mayor o menor medida, por lo que no sería la metodología más adecuada para tomar decisiones en momentos críticos de la elaboración, crianza o envasado de vinos.

Del otro lado, los métodos enzimáticos-químicos automatizados se valen de la espectroscopía de absorción molecular UV-VIS para cuantificar, de manera exacta, precisa y específica, ciertos analitos de sumo interés en todo el proceso de elaboración del vino. En la mayoría de ellos, siguiendo el método oficial propuesto por la OIV.

Un brazo robótico con una pipeta de precisión pone en contacto la muestra de mosto/vino con un reactivo que contiene la enzima o cromógeno específicos para un analito concreto, y la dispensa en una cubeta situada en un rotor termostatizado donde se puede excitar la muestra con un haz de luz UV-VIS.

La diferencia entre la cantidad de radiación recibida y la radiación emitida (absorbancia) es proporcional (Ley de Lambert-Beer) a la concentración de analito en la disolución.

Son equipos robustos, multiparamétricos, abiertos y polivalentes que dotan al usuario de total autonomía para hacer una calibración o un control de calidad de cada analito que quieran cuantificar, además de permitir la monitorización de las reacciones a tiempo real y la adaptación de nuevas técnicas. Si bien precisa de los reactivos específicos para cada ensayo y esto conlleva un coste, en un elaborador promedio, el consumo anual rara vez supone un importe superior a lo que suelen facturar los fabricantes de FTIR en concepto de mantenimiento (anual o semestral).

Con un mismo instrumento, el operador tiene la posibilidad de llevar a cabo múltiples ensayos (mediante método oficial OIV) de manera simultánea, lo que le brindará, en pocos minutos, toda la información necesaria para dictaminar qué acciones se ejecutarán a nivel industrial, al objeto de alcanzar la máxima calidad organoléptica y cumplir con la legislación vigente.

Por todo ello, BioSystems se proyecta como proveedor de confianza para proporcionar las soluciones analíticas que el sector enológico requiere.

Analizador SPICA desarrollado y fabricado por Biosystems

Incorporación de oxígeno durante el embotellado de vino tinto a dos velocidades distintas y efecto sensorial

Raquel Elías Castillo*, Julio Sáenz Fernández**, Alejandra Ciria Angulo** y Antonio Palacios García***; *Universidad de la Rioja, **Bodega Rioja Alta; ***Laboratorios Excell Ibérica S.L.; C/ Planillo Nº12, 26006 Logroño, La Rioja, España. www.excelliberica.com; Tel 941 445106

RESUMEN

El oxígeno es un elemento fundamental en el proceso de elaboración y conservación de los vinos. La exposición controlada al oxígeno es imprescindible para producir vinos tintos de calidad, pero también puede producirse la oxidación si no se controla durante el embotellado. Esto surge debido a la reacción entre el oxígeno y los compuestos antioxidantes que pueden encontrarse en las uvas, formarse en la fermentación o añadirse en el proceso de vinificación. Por lo que, su control en todas las etapas de la vida del vino es fundamental. El embotellado es uno de los puntos críticos más importantes, ya que dicha etapa es en la que más aporte de oxígeno hay entre todos los procesos productivos de bodega. Para el control de oxígeno en esta etapa se usó el equipo se midió el oxígeno tanto en el espacio de cabeza como el disuelto en el vino. Así se evaluó la influencia de las dos velocidades de embotellado de las que dispone la maquinaria de bodega. También se realizaron mediciones del oxígeno en el depósito origen de almacenamiento, como en el depósito nodriza, para averiguar el aporte de oxígeno que supone el trasiego y la filtración justo antes del embotellado.

Además, se realizó una cata de discriminante triangular para averiguar si el oxígeno aportado en el embotellado afectaba sensorialmente, lo que podría promover diferencias perceptibles dentro del mismo lote de embotellado envasado a diferentes velocidades, causando problemas de suministro y distribución.

INTRODUCCIÓN

El oxígeno es un gas que se encuentra en un 21% en la atmósfera, por lo que juega un papel fundamental en la vida del vino. Está presente durante todo el proceso de vinificación y determina el posible desarrollo microbiológico y define las características sensoriales finales de los vinos. Además, que el oxígeno tenga una influencia positiva o negativa en el vino depende principalmente de su concentración y de la cantidad de disuelto en la matriz, el momento de su aporte, la temperatura y tiempo de contacto y de la composición química del vino como matriz.
Por otro lado, los efectos del oxígeno están relacionados con el pardeamiento y la modificación del color, tanto de los mostos como de los vinos, como consecuencia de la oxidación de los polifenoles.
En los vinos tintos desaparecen los tonos rojos por la oxidación de antocianos y la pérdida del catión flavilio (irreversible) y aparecen tonos anaranjados. Sin embargo, existen efectos muy positivos sobre la evolución y envejecimiento del vino en contacto con el oxígeno (por ejemplo, la reducción de la astringencia y el amargor y la estabilización de la fracción fenólica).

A nivel aromático, hay una evolución de los aromas del vino y formación de compuestos ligados al envejecimiento oxidativo, con la disminución de los aromas varietales y desarrollo de notas más oxidativas (miel, caramelo y manzana asada). El aroma de los vinos tintos entonces se modifica durante la oxidación, aunque con efectos más atenuados que en los vinos blancos debido a la mayor presencia de fenoles que reaccionan con los aldehídos. La oxidación de los vinos tintos conlleva un aumento de ciertas notas aromáticas debido al aumento de aldehídos y de otros compuestos como el metional, (Z)-2-nonenal, (E)-2-octenal, furaneol, dodecanal, (Z)-whiskylactona y o-aminoacetofenona y una disminución de algunos volátiles con descriptores herbáceos, como (Z)-3-hexenol, hexanoato de etilo e isoeugenol. Una oxidación provoca la pérdida de aromas afrutados con aumento de aromas desagradable de manzana.

También el oxígeno está implicado en efectos sobre el crecimiento y multiplicación de los microorganismos mediante fenómenos respiratorios, ya que mejora la viabilidad de las levaduras cuando existe presencia de nutrientes en combinación con el oxígeno.

Hay dos tipos de oxidación en el vino, enzimática con origen biológico y no enzimática o química, incluso ambas se pueden dar de forma simultánea. El oxígeno entra en contacto con el mosto durante el procesado de la uva provocando la oxidación de los compuestos fenólicos debido a procesos enzimáticos y no enzimáticos, dando lugar a la formación de o-quinonas, pero en las primeras etapas, debido a la lentitud del proceso no biológico o químico, las enzimas juegan un papel más importante. Estas oxidaciones son muy rápidas en presencia de enzimas y pueden darse en minutos u horas. Las enzimas más importantes responsables de la oxidación son las polifenoloxidasas, como la tirosinasa y la actividad catecolasa, produciendo o-quinonas. En uvas infectadas con el hongo Botrytis cinerea también se pueden encontrar la enzima laccasa, oxidando los ácidos cinámicos.

La oxidación no enzimática o química ocurre en ausencia de enzimas PPO (polifenol oxidasas), por lo que la oxidación de los fenoles se produce sólo por reacciones químicas. Estas reacciones ocurren durante la fermentación y transcurren de forma mucho más lenta que las oxidaciones enzimáticas, siendo catalizadas por metales de transición, como Fe y Cu. Las reacciones de oxidación química afectan al aroma, el color y el sabor de los vinos, siendo positivos o negativos dependiendo de las condiciones, la intensidad del proceso y el tipo de vino.

El color de los vinos tintos se ve modificado a nivel oxidativo por las transformaciones de antocianos y taninos. Muchas de las reacciones que producen el cambio de color están muy influenciadas por el O2 y se basan en la reducción del contenido de antocianos libres. Así, el color rojo-violáceo de los vinos tintos jóvenes va cambiando hacia colores pardos y marrones dando lugar a vinos de color rojo teja e incluso anaranjados, debido a la degeneración oxidativa de los antocianos.

El sabor de los vinos tintos sufre cambios en cuanto al amargor, astringencia y cuerpo del vino, ya que participan fundamentalmente los flavanoles. La polimerización de las procianidinas con puente de acetaldehído genera moléculas menos reactivas con las proteínas de la saliva, haciendo que el vino sea más suave y menos astringente, mientras que las reacciones de polimerización directa entre procianidinas sin oxígeno originan productos más reactivos con las proteínas haciendo que el vino sea más astringente, de ahí la importancia del oxígeno en esta polimerización tan transcendental para las sensaciones en boca.

Todas las reacciones de oxidación en el vino son irreversibles. Los compuestos que se transforman y degradan no vuelven a su estado original, aunque el vino se mantenga en total ausencia de oxígeno o se adicionen antioxidantes durante periodos largos. Por tanto, no es posible intervenir un vino oxidado con procesos físicos o métodos químicos para devolver al vino sus características organolépticas originales. La única forma de preservar la calidad de un vino es prevenir su oxidación.

El consumo de oxígeno por parte del vino se puede producir en varias fases: antes de la fermentación alcohólica, donde prevalecen las vías de consumo enzimático y durante la fermentación alcohólica, donde prevalecen las vías de consumo microbiológico y durante el envejecimiento, donde las reacciones químicas son las más importantes, después de la fermentación alcohólica y/o maloláctica, donde el consumo es a cargo de los polifenoles y de las lías presentes en el vino. Finalmente, durante la crianza, donde prevalece el consumo químico por parte de los polifenoles.

Los factores que influyen en el deterioro oxidativo de los vinos son los siguientes:

• Polifenoles: que participan en la oxidación al reaccionar con radicales libres, lo que genera cambios de color, aroma y sabor. Como medida de control se propone la aplicación de antioxidantes, como anhídrido sulfuroso, ascórbico, ciertos taninos o el mismo glutatión presente en levaduras inactivas específicas.

• pH: limita la velocidad de reacción de oxidación cuando es bajo. Se debe mantener el pH del vino entre 3 y 4 para que el proceso de oxidación sea lo más lento posible.

• Anhídrido sulfuroso: evita la oxidación química y microbiológica al reaccionar con el peróxido de hidrógeno presente en el vino y que evita que este genere radicales libres que oxiden el vino.

• Iones metálicos: que aceleran con su presencia las reacciones de oxidación. Con la aplicación de antioxidantes y almacenaje del vino en condiciones adecuadas se pueden controlar, o con el uso de quelantes que los secuestren.

• Exposición a la luz: con la que se aceleran las reacciones de oxidación, pues cataliza la formación de radicales libres. Los envases no transparentes y el almacenamiento en oscuridad protegen al vino de estos fenómenos.

• Temperatura de almacenamiento: cuando es superior a 25°C se aceleran las reacciones de oxidación. Un almacenamiento a temperaturas inferiores a 25°C lo frenan y protegen.

• Tipo de cierre y transferencia de oxígeno (OTR): el trasvase de oxígeno a través del cierre desde la atmósfera al interior de la botella puede generar radicales libres que oxidan los fenoles del vino y otras moléculas sensibles. La utilización de tapones con baja OTR y el almacenamiento de botellas tumbadas, donde el líquido está en contacto con el corcho manteniéndolo húmedo para mantener sus propiedades mecánicas, es lo recomendado.

Se deben cuidar entonces todas las etapas más críticas frente al oxígeno, ya se sabe que los aportes indeseados en el tránsito del vino en bodega (despalillado-estrujado, prensado, remontado, descube, trasiego, filtración, centrifugación, embotellado, etc.), así como el exceso o defecto de oxígeno durante la crianza, pueden ser causa de la aparición de defectos organolépticos. Estas son las siguientes:

• Despalillado y estrujado: operaciones que provocan una exposición alta al oxígeno en el vino, por lo que es importante minimizarlas para mantener los aromas y sabores frescos de la uva.

• Maceración y prensado: en esta etapa un exceso de oxígeno puede provocar una temprana oxidación de los compuestos fenólicos presentes en las semillas y hollejos de las uvas. Esto puede provocar aromas indeseables, pérdida de color y sabores amargos en el vino.

• Fermentación alcohólica y maloláctica: el oxígeno es necesario para la vida de las levaduras, ya que lo utilizan en su crecimiento en la síntesis de ácidos grados y esteroles de la membrana celular; pero un exceso del mismo puede descontrolar la propia fermentación alcohólica, lo que puede conllevar a la formación de compuestos no deseados y la pérdida de los aromas generados por los procesos fermentativos.

Las bacterias lácticas son anaerobias facultativas, por lo que pequeñas presencias de oxígeno favorecen en su metabolismo.

• Trasiego y maduración: un exceso de oxígeno durante los trasiegos puede acelerar la oxidación del vino de forma importante, la protección con gases inertes ayuda a protegerlo durante estos procesos.

• Crianza: durante el almacenamiento y maduración en barricas de roble, y también en depósito en menor medida, es importante controlar la cantidad de oxígeno que entra en el vino para evitar la oxidación excesiva y garantizar una evolución equilibrada del vino.

• Estabilización y embotellado: se deben tener en cuenta también las operaciones preparativas del vino para su embotellado, ya que tanto la manipulación para la clarificación final, la estabilización por frío y la filtración mediante trasiegos con bombas son pasos que aportan importantes cantidades de oxígeno al vino. Una de las etapas más críticas es precisamente el embotellado, puesto que ya no existe marcha atrás después del fraccionamiento y una vez que el vino se encuentra en la botella, donde el oxígeno presente en el espacio de cabeza más el disuelto en el líquido, definen de forma importantísima la longevidad del vino una vez embotellado.

Como se decía anteriormente, el embotellado y la crianza reductiva en el vidrio, definen dos puntos críticos muy importantes, ya que son en las que más aporte de oxígeno se genera entre todos los procesos enológicos realizados en una bodega. A la hora de medir el oxígeno alojado en el líquido y en el seno de la botella debemos de tener en cuentos tres factores determinantes:

• Oxígeno alojado en el espacio de cabeza: oxígeno consumido en un mes aproximadamente y las cantidades pueden variar de 0,6 a 3 mg/L.

• Oxígeno disuelto en el seno del vino: que se consume en unas dos semanas y puede variar de 0,9 a 6 mg/L.

• Oxígeno que entra a través del tapón (OTR): es apreciable especialmente los tres primeros meses desde el embotellado. Se considera que la transferencia de oxígeno a través del tapón es de 0,2-15 µL/día en tapones no defectuosos. En tapones de rosca la transferencia es mucho menor que en los de corcho y estos a su vez, sellan mejor que los sintéticos.

Cada mg de O2 disuelto es capaz de consumir 4 mg de SO2 libre, lo cual resalta su importancia. Por ello, es fundamental estudiar qué cantidades de oxígeno se están empaquetando en las botellas para poder calcular la proporción de dióxido de azufre libre y así evitar posibles evoluciones del producto aumentando su longevidad y el periodo de vida útil.

Por otro lado, es importante que, durante este periodo de crianza reductiva, la colocación del vino almacenado -en posición horizontal- le permita estar en contacto con el tapón, de modo que la cámara de oxígeno se sitúe en el centro de la botella. La temperatura, luz y humedad del botellero son tres factores esenciales que deben ser controlados y supervisados para que el vino no se estropee durante su estancia en bodega.

El objetivo principal del presente trabajo es evaluar la incorporación de oxígeno durante el embotellado de vinos tintos, controlando y midiendo su incorporación a la hora de embotellar un vino tinto de la categoría Crianza de la D.O.Ca. Rioja.

Las mediciones se realizan tanto en el espacio de cabeza como en el disuelto en el propio vino, para evaluar química y sensorialmente la influencia de dos velocidades de embotellado distintas de las que dispone la maquinaria implicada y así conocer la calidad del proceso respecto a la homogeneidad del fraccionamiento del producto y su influencia organoléptica.

MATERIALES Y MÉTODOS

1-. Bodega: Rioja Alta, S.A. es una bodega centenaria ubicada en Haro (La Rioja) perteneciente a la D.O.Ca. La Rioja. Además, cuenta con instalaciones en Labastida (País Vasco), donde se realizó concretamente este estudio. La Rioja Alta S.A. es un grupo bodeguero al que pertenecen cuatro bodegas ubicadas en La Rioja, Galicia y Ribera del Duero: La Rioja Alta S.A., Torre de Oña, Lagar de Cervera y Áster y se dedica a la elaboración de vinos de alta calidad y reconocido prestigio.

2-. Tipo de vino: El vino tinto utilizado en el estudio es un crianza con estancia en barrica de más de 3 años, presentando las siguientes características analíticas, tabla 1:

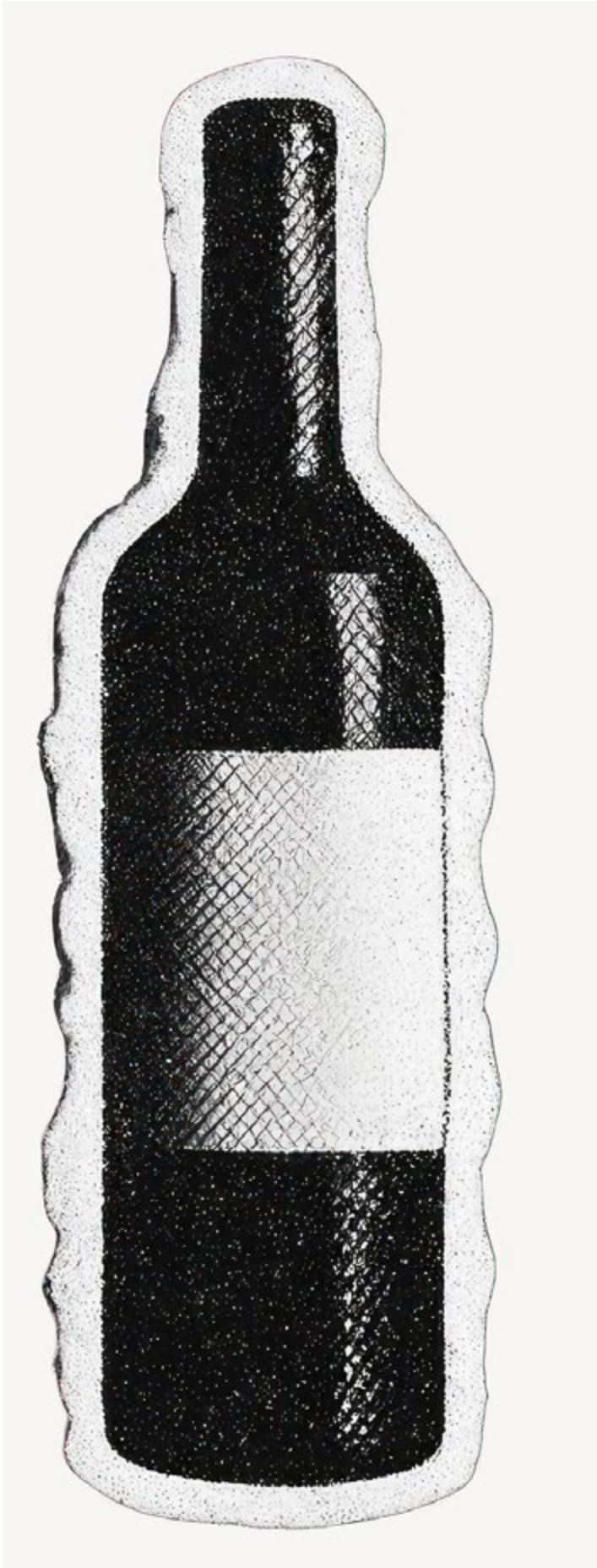
LOTE	Grado (% vol.)	AT (g/L de TH_2)	pH	AV (g/L)	SO_2 libre (mg/L)	SO_2 total (mg/L)
L18	13,8	5,4	3,63	0,57	53	122

Tabla 1. datos analíticos del vino utilizado en el estudio.

El vino después de la crianza de 3 años en barrica de roble se filtra por placas. Posteriormente pasa a un depósito donde se clarifica durante 15 días aproximadamente. Tras la clarificación, se filtra a través de placas más cerradas para su abrillantamiento y se transporta al depósito nodriza, donde se mide el oxígeno, tanto a la salida del depósito origen (mirilla 1) como en la entrada del depósito nodriza (mirilla 2). Posteriormente el vino sufre una filtración esterilizante donde pasa por cartuchos de 0.65 µm de poro compuestos por un polímero de cristal líquido destacable por su estabilidad térmica, su gran resistencia mecánica y su buena compatibilidad química. Este polímero denso proporciona una reducción excelente de levaduras y coloides presentes en el vino, por lo que está considerado un filtro ideal para la filtración final del vino antes de ser embotellado.

3-. Embotelladora: es de la marca Triblock MBF con 50 caños de llenado y 12 dispositivos de encorchado. La velocidad de embotellado media es de 11.000 botellas/hora, por lo que se puede estimar de grandes dimensiones y prestaciones. Está compuesta por las siguientes etapas: enjuagado con agua descalcificada a una presión de 2 a 3 bares para la eliminación de polvo, con un posterior escurrido. Llenado del vino desde el depósito nodriza, el cual alimenta a las boquillas, caños y grifos que constituyen el cabezal de llenado en disposición de carrusel circular, la entrada del líquido tiene lugar por gravedad. Taponado, que se debe realizar en la mayor brevedad posible tras la operación de llenado. Los tapones de corcho se introducen en la botella con una ligera depresión y vacío para asegurar una estanqueidad adecuada. Finalmente, el etiquetado con la información básica del producto y todos los requisitos legales correspondientes. Esta máquina no incorpora gas inerte en ninguno de sus etapas o fases del proceso.
Por último, las botellas pasan a jaulones metálicos que son volteados para que las botellas queden en su posición horizontal, de tal forma que el vino siempre esté en contacto con el tapón. En el momento del llenado se intenta dejar niveles de SO2 libre lo suficientemente elevados como para que el vino se conserve de forma adecuada sin deteriorarse ni oxidarse. Esta tarea resulta muy delicada, ya que niveles bajos acortan la vida útil del producto y los elevados pueden aportar olores químicos desagradables e irritantes.

4-. Medición del oxígeno: el equipo utilizado es de la marca Presens modelo P6000, junto con botellas de cristal blanco transparente de formato y volumen similar a las del embotellado del vino en cuestión. A las botellas se les pega dos spots: uno de 5 mm en el espacio de cabeza sin vino y otro de 10 mm en la mitad del líquido embotellado. Se trata de un analizador de oxígeno portátil que mide concentraciones



muy bajas. Dispone de una sonda de temperatura y un barómetro integrado.

Además, tiene dos sondas distintas, una de inmersión para medir en depósito y otra óptica para medir en botella a través de los spots, uno para el oxígeno disuelto en el vino y otro para el presente en el espacio de cabeza.

Su tecnología basada en el principio de luminiscencia ofrece una alta precisión incluso en concentraciones de oxígeno muy bajas. Esta técnica no invasiva permite una medida sin la perturbación sufrida con la sonda de inmersión. Tiene un límite de detección de 1 µg/L y permite mediciones en el rango de 0 a 1,8 mg/L de oxígeno.

Las mediciones se realizaron en el depósito nodriza, después y antes de la filtración por placas, después de la filtración amicróbica y durante el embotellado.

El control de oxígeno en botella se realiza de la siguiente manera: 12 botellas de cristal blanco transparente con spots de 5 mm y 10 mm pegados en su interior. Un spot se coloca en el espacio de cabeza (Head Space-HS) y el otro en mitad de la botella (mitad del líquido del vino embotellado) y se hacen mediciones al comienzo del embotellado y cada 2 horas, introduciendo las botellas en la línea de embotellado siguiendo todo el circuito: lavado, llenado y encorchado. Se dejan reposar 30 min y se mide el oxígeno disuelto en el vino y en el espacio de cabeza.

5-. Análisis sensorial: se realizó una cata discriminante del tipo triangular para averiguar si el oxígeno aportado en el embotellado a dos velocidades diferentes afectaba sensorialmente. La cata se organizó en la sala del Centro Científico Tecnológico (CCT) de la Universidad de La Rioja (UR), que cuenta con las condiciones necesarias para catas normalizadas. La ficha de cata empleada es la que se representa en la figura 1.

Nombre del catador:

Sexo (M/F): **Edad:**

Fecha de la evaluación:

Tipo de prueba: triangular discriminate

1. FASE CATA TRIANGULAR: Dos de las tres muestras de cada puesto de cata presentadas son idénticas. Por favor, cate las muestras de izquierda a derecha y marque con un círculo el código de aquella muestra que le parezca diferente.

2. FASE DE PREFERENCIA HEDÓNICA: A continuación elija el vino que prefiere sensorialmente de los dos catados.

análisis sensorial y del empleo de los datos obtenidos, aplicando las normas de preotección de datos y con el afán de cumplir con los

Proyecto Velocidad embotellado (Números pares izquierda e impares derecha)

Puesto	Copa	Copa	Copa	Puesto	Copa	Copa	Copa
1	245	889	273	7	347	528	159
2	557	404	272	8	400	343	455
3	642	204	605	9	787	527	425
4	730	273	393	10	173	110	137
5	456	708	763	11	754	369	567
6	759	493	238	12	998	609	706

Observaciones:

Figura 1. Ficha de cata discriminante triangular

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

1-. Oxígeno en la filtración por placas: se midió el oxígeno disuelto y la temperatura en el depósito antes y después de la primera filtración, obteniéndose los resultados representados en la figura 2.

HORA	Tª (°C)	DO (µg/L)										MEDIA
8:00	21,9	77	78	77	79	76	77	76	80	79	80	77,9
12:12	21,9	191	188	190	193	192	194	192	191	193	194	191,8

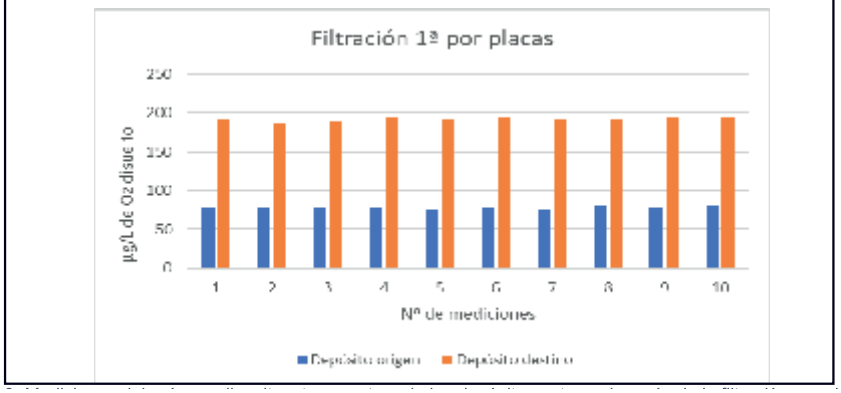


Figura 2. Mediciones del oxígeno disuelto y temperatura de los depósitos antes y después de la filtración por placas. DO: oxígeno disuelto en µg/L y Tª: temperatura en ºC.

La cantidad de oxígeno disuelto en el depósito destino es más del doble del oxígeno disuelto en el depósito origen, por lo que la filtración por placas supone un aporte muy significativo.

Posteriormente, se realizaron dos medidas antes y después de la filtración por placas a través de ambas mirillas (1 y 2), tanto a la salida del depósito origen como a la entrada del depósito nodriza, obteniéndose las siguientes medidas representadas de la tabla 2.

HORA	Tª (°C)	DO (µg/L)										MEDIA
8:10	21,8	72	70	71	66	65	65	67	72	70	64	68,2
11:55		147	150	148	146	144	142	143	139	146	141	144,6
13:25		161	163	161	157	159	158	158	156	162	160	159,5

DO: dissolved oxygen, oxígeno disuelto (µg/L) y Tª: temperatura (°C).

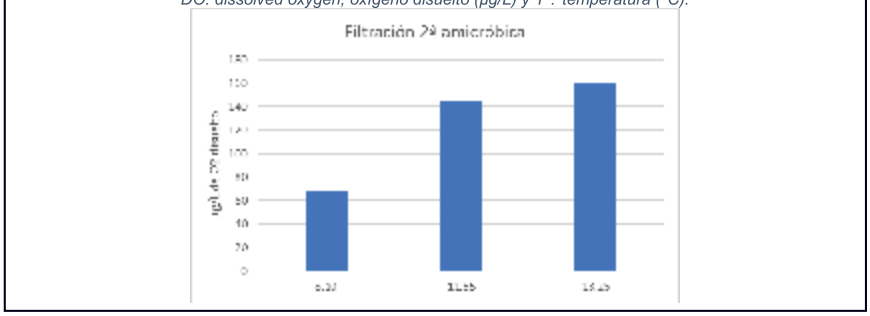


Figura 3. Oxígeno disuelto medido durante la filtración amicróbica Oenoclear.

La cantidad de oxígeno disuelto a la salida del depósito origen (mirilla 1) es 0,087/0,128 mg/L, mientras que la cantidad de oxígeno disuelto a la entrada del depósito nodriza es 0,051/0,079 mg/L. Al ser inferior la cantidad de oxígeno disuelto en la entrada del depósito nodriza (mirilla 2), se deduce que en la entrada de la bomba se producen turbulencias que realizan un mayor aporte de oxígeno al vino, que es posteriormente consumido de forma casi inmediata por el vino.

HORA	Tª (°C)		DO (µg/L)										MEDIA
7:54	21,9	Mirilla 1	98	95	94	87	81	82	85	79	81	90	87,2
12:05			130	127	131	125	133	126	125	127	129	124	127,7
7:54		Mirilla 2	49	47	50	59	52	53	51	49	52	49	51,1
12:05			77	78	77	81	83	79	80	81	79	78	79,3

Tabla 2. Mediciones de oxígeno en las mirillas antes y después de la filtración por placas.

2-. Oxígeno en la filtración amicróbica: se midió el oxígeno disuelto y la temperatura en el depósito después de la microfiltración a través de la mirilla3, obteniéndose los resultados presentes en la figura 3.

Se puede observar a medida que pasa el tiempo que al realizar las mediciones a la salida del filtro amicróbico (mirilla 3) la cantidad de oxígeno disuelto es superior, pasa de 0,068 mg/L a 0,160 mg/L, por lo que la filtración amicróbica también supone un aporte de oxígeno significativo al vino.

Al compararlo con la filtración por placas (tabla 2), se observa como el aporte de oxígeno por la filtración amicróbica es mayor que en la filtración por placas, a pesar de ser un sistema cerrado bien protegido.

CONTROL 1	HORA	7:43	DEPRESIÓN	-	Tapón	ACI-RS1
	V (bllas/h)	13439	Tª (ºC)	21,8	Realizado	Raquel
LLENADORA	ENCORCHADORA	HS (cm)	PRESION (hPa)	TPO (mg/L)	HS (mg/L)	DO (mg/L)
3	4	10,05	118,5	2,06	0,784	1,280
4	5	10,03	79,9	1,54	0,529	1,010
5	6	12,69	135,3	2,35	1,160	1,190
6	7	10,64	75,6	1,63	0,550	1,080
7	8	9,65	82,3	1,59	0,544	1,050
8	9	9,67	48,0	1,23	0,318	0,907
9	10	10,40	22,5	0,91	0,149	0,765
10	11	9,95	185,0	2,38	1,220	1,160
11	12	12,23	59,7	1,35	0,474	0,875
12	1	11,33	20,8	1,04	0,151	0,889
13	2	11,48	39,9	1,14	0,290	0,848
14	3	12,57	167,1	2,57	1,440	1,130
MEDIA		11	86,2	1,65	0,634	1,015

V: velocidad de embotellado (botellas/h), Tª: temperatura (°C), HS: head space, espacio de cabeza (cm o mg/L), TPO: total package oxygen, oxígeno total en el envase (mg/L) y DO: dissolved oxygen, oxígeno disuelto (mg/L).

3-. *Oxígeno en el embotellado*: por último, se realizaron las mediciones de oxígeno en las 12 botellas a las dos velocidades disponibles en el embotellado, rápida y lenta, tomando en cada una de ellas tres mediciones a tiempos distintos: a primera hora con el arrancado de la maquinaria, a la hora del arranque y a las dos horas. Por aspectos prácticos de presentan únicamente los resultados medios de las primeras medidas de cada velocidad (tablas 3, 4 y 5).

Curiosamente, el aporte de oxígeno que supone la filtración es bastante inferior al aporte de oxígeno que supone la etapa de embotellado, esto es debido a que los trabajos en bodega no son agresivos y las bombas empujan al vino sin agitarlo. Como podemos observar en las tablas 3 y 4 cuanto mayor es la presión en el espacio de cabeza, mayor es el oxígeno disuelto y, por tanto, mayor es el total dentro de esa botella.

CONTROL 4	HORA	11:12	DEPRESIÓN	-	Tapón	ACI-RS1
	V (bllas/h)	6057	Tª (ºC)	21,8	Realizado	Raquel
LLENADORA	ENCORCHADORA	HS (cm)	PRESION (hPa)	TPO (mg/L)	HS (mg/L)	DO (mg/L)
36	7	9,3	76,8	1,48	0,433	1,050
37	8	7,08	98,4	1,76	0,567	1,190
38	9	7,77	86,8	1,73	0,696	1,030
39	10	89,86	68,8	1,23	0,409	0,821
40	11	8,55	70,6	1,32	0,414	0,901
41	12	9	133,4	1,92	0,675	1,240
42	1	8,27	137,6	2,05	0,783	1,270
43	2	7,85	80,9	1,70	0,501	1,200
44	3	10,39	126,5	1,91	0,837	1,070
45	4	8,85	112,5	1,82	0,648	1,170
46	5	8,74	89,0	1,74	0,572	1,170
47	6	8,65	73,8	1,35	0,349	0,998
MEDIA		15	96,3	1,67	0,574	1,093

V: velocidad de la embotellado (botellas/h), Tª: temperatura (°C), HS: head space, espacio de cabeza (cm o mg/L), TPO: total package oxygen, oxígeno total en el envase (mg/L) y DO: dissolved oxygen, oxígeno disuelto (mg/L)

MEDIAS					
Velocidades (botellas/h)	HS (cm)	PRESION (hPa)	TPO (mg/L)	HS (mg/L)	DO (mg/L)
13439	10,67	84,87	1,64	0,61	1,03
6386	11	105,13	1,78	0,64	1,14

Tabla 5. Resumen de las mediciones a diferentes velocidades de embotellado.

Durante el proceso de embotellado, el aporte medio de oxígeno es de 1,64 mg/L a velocidades altas y de 1,78 mg/L a velocidades bajas, lo que se considera una concentración normal cuando el embotellado funciona correctamente. La incertidumbre del equipo Presens P6000 es de 0,015 mg/L y la diferencia entre las medias del TPO (total package oxygen) a velocidades distintas es de 0,140 mg/L, por lo que se deduce que si hay ligeras diferencias en los resultados a nivel de oxígeno.

Como cada mg de O2 disuelto es capaz de consumir 4 mg de SO2 libre, observando la tabla 5 obtenemos que, a velocidades altas de embotellado se consumen 4,12 mg de SO2 libre y a velocidades bajas 4,56 mg. Las diferencias no son muy grandes, y embotellar a velocidades bajas supone una mayor entrada de oxígeno y se consume más sulfuroso libre, por lo que no aporta ningún beneficio. Indudablemente esta información es muy interesante para la bodega para el diseño de los programas de embotellados.

4-. Resultados de la prueba triangular: Como el número de respuestas correctas presentes en la tabla 6 (un total de 25) es significativamente menor a la cifra correspondiente en la tabla binomial donde se representan los niveles de significación aceptables en el ejercicio de cata triangular (se necesitan 38 respuestas correctas con un error del 0,1 %), se acepta la hipótesis nula H0, que determina que las muestras no son diferenciables entre sí. Lo que significa que la bodega puede gestionar sus embotellados a nivel de la velocidad dependiendo del volumen y de los turnos de trabajo disponibles, adecuando la velocidad al mejor funcionamiento y gestión operacional, ya que las diferencias aportadas de oxígeno no van a provocar cambios sensoriales notables, o al menos perceptibles a nivel sensorial.

RESULTADOS	CATADOR 1	CATADOR 2	CATADOR 3	CATADOR 4	CATADOR 5	CATADOR 6	TOTAL DE ACIERTOS
ACIERTOS	5	3	6	5	3	3	25

Tabla 6. Resultados de la prueba triangular.

CONCLUSIONES:

1. Tanto la filtración del vino por placas de poros gruesos y finos, como la amicróbica, suponen un aporte importante de oxígeno al vino. Además, el aporte por la filtración amicróbica es mucho mayor que el de la filtración por placas, a pesar de tratarse de un circuito cerrado bien protegido, lo que es bastante sorprendente. Además, la etapa de filtración supone un menor aporte de oxígeno que el embotellado, por lo que es fundamental llevar un control del proceso y emplear medidas de protección en la etapa de fraccionamiento, como la bodega ya realiza.

2. Se presentan diferencias en el aporte de oxígeno producido a distintas velocidades de embotellado. El aporte medio a velocidades bajas de embotellado es superior al incorporado a velocidades altas. Por lo que embotellar a velocidades bajas no supone beneficio alguno. Estos resultados son bastante positivos para la gestión de la bodega, ya que el rendimiento del proceso productivo se ve favorecido, lo que facilita la organización del trabajo, tanto a nivel de turnos como de tareas organizativas.

3. La cantidad de oxígeno aportada en el embotellado a dos velocidades distintas no afecta sensorialmente al vino, al menos dos meses después del mismo, lo que sigue siendo bastante positivo y una buena noticia de cara a la gestión de la bodega.

BIBLIOGRAFÍA:

-. Elvira Zaldívar, Santiago Garde Mendiola, Raquel González Ascacibar, Cristina Bernedo, Víctor Acedo, Antonio Palacios. (2027). Marcadores de longevidad y envejecimiento en los vinos. Gestión de oxígeno en bodega. Enología del siglo XXI, Nº 1, pag. 36-47.

- Zaldívar, E., Sáenz Fernández, J., Ciria, A., Remartínez, V., Regulez, A., Valer, G., & Palacios García, A. T. (2018). La importante gestión del oxígeno y medidas correctoras en bodega para evitar vinos zombis. La Semana vitivinícola Nº3521, pag. 1008-1014.

- Zaldívar, E., Garde Mendiola, S., González Ascacibar, R., Bernedo, C., Acedo, V., & Palacios, A. (2017). Marcadores de longevidad y envejecimiento en los vinos. Gestión de oxígeno en bodega. Enología del siglo XXI Nº 1, pag. 36-47.

- Álamo Sanza, María, Asensio Cuadrado, María Barrio Galán, Rubén del Bueno Herrera, Marta, Cárcel Cárcel, Luis Miguel, Carrasco Quiroz, Marioli Mallen Pomes, Jordi Martínez Gil, Ana María, Nevares Domínguez, Ignacio Gerardo y Pérez Magariño, Silvia. (2023). Manual técnico. Buenas prácticas para la gestión del O2 en bodega. Ediciones Universidad de Valladolid Autoridad UVA serie Ciencia.

ENOLUCIÓN

ENOLOGÍA TDI EVOLUCIÓN SOLUCIÓN

ANALIZADORES INFRARROJOS ULTRAVIOLETA Y VISIBLE

BACCHUS 3 MULTISPEC

FTIR-UV-Vis

TITRADORES

ANALIZADORES QUÍMICOS

MIURA Micro

EL MÁS PEQUEÑO
DE LA GAMA

FLASH

ANÁLISIS AUTOMÁTICO
DE PH, ACIDEZ TOTAL Y SO_2

ENO 20 PLUS y ECO

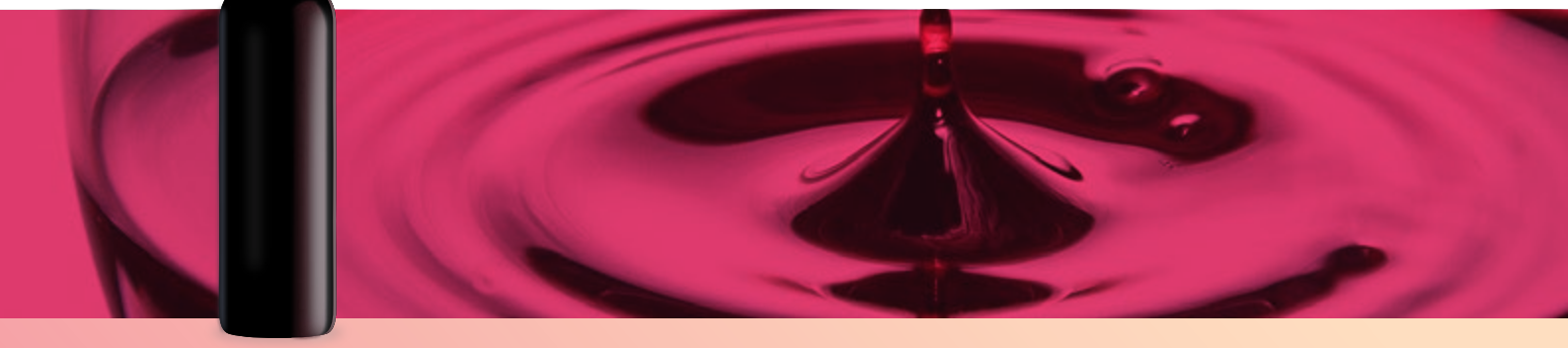
VALORADORES PARA
SULFUROSO

93 638 20 56

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

especial TINTOS

Expresión natural para tus Tintos



Te ayudamos en tu selección:

Seedtan

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

Goma Arábiga Seyal

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

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

Pear

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

enolviz wine

Accede al área de productos en nuestra web:

enolviz
productos enológicos

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

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

Síguenos