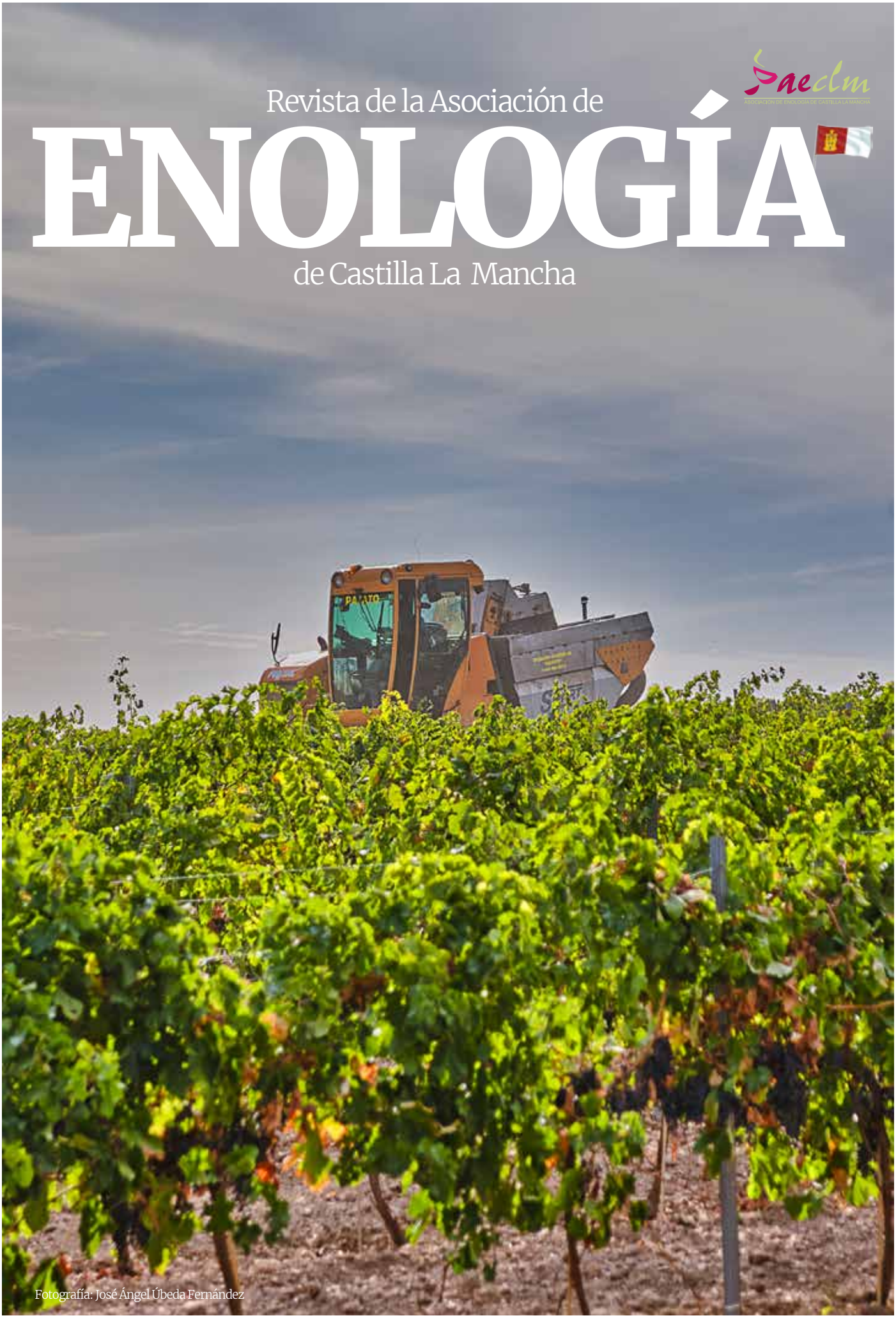
Octubre 2021 | Número 07

Revista de la Asociación de

ENOLOGÍA

de Castilla La Mancha



Fotografía: José Ángel Úbeda Fernández

TDI
Desde 1986
ENOLUCIÓN
"Somos los originales, no la copia."
Subirana
93 638 20 56
C/ Progrés, 46-48 - 08850 Gavà (Barcelona)
info@t-d-i.es
www.tdianalizadores.com

SUMARIO

Presentación Estudio Importancia sector vitivinícola en Castilla-La Mancha
ACTUALIDAD DOs C. LA MANCHA 07

España será la sede el Congreso Mundial de la Viña y el Vino y la Asamblea General de la OIV en 2023
INTERNACIONAL 31

Ourense acogerá el próximo mes de abril el IV Concurso Nacional de Vinos
CRÓNICAS 42

La FEV aplaude el acuerdo que pone fin a los aranceles extraordinarios al vino y agradece el apoyo de eurodiputados y congresistas americanos
INTERNACIONAL 34

EDITORIAL 04

ACTUALIDAD DOs C. LA MANCHA 07

INTERNACIONAL 31

CRÓNICAS 38

INDUSTRIA AUXILIAR 46

Coreti 46
Della Toffola 47
Excellent Cork 51
FusiónVínica 56
Irundin 63
JVigas 59
TDI 52
Verallia 65
Vidrala 62

Revista de la Asociación de Enología de Castilla La Mancha

Número 07
Octubre 2021

Edita:
Asociación de Enología de Castilla La Mancha

C/ Cura Nº 7 – Entreplanta
02001 Albacete

Teléfono: 967 52 09 62
Email: enologosclm@gmail.com
Web: www.enologosclm.com

STAFF

PRESIDENTE: Alfonso García Cámara
VICEPRESIDENTE: José Luís Núñez Denia
SECRETARIO: Héctor Martínez Jiménez
TESORERO: Matías López Núñez

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

FOTOGRAFÍA DE PORTADA
José Ángel Úbeda Fernández

DISEÑO Y MAQUETACIÓN
Pablo López Paniagua

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

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

EDITORIAL

De un horizonte negro a un horizonte con un sol, esplendoroso

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

Acabamos de terminar una campaña de vendimia más. Esta ha sido mas tranquila que la campaña pasada, con la sanidad de la uva en perfectas condiciones para elaborar. Las vendimias cada vez son mas cortas, las maquinas de vendimiar hacen que se concentre la vendimia en unos pocos días, pienso que no se comprime mas la vendimia debido a las limitaciones técnicas de las bodegas.

La programación de entregas de uva en bodega las vamos a ver implementadas en poco tiempo, por la necesidad operativa de las instalaciones de molturación y prensado. Veo mas factible que se realicen programaciones de entrega de uva, que dimensionar las instalaciones de molturación para la recepción de los volúmenes de vendimia mecanizada.

Hace más de un año decía que en Castilla La Mancha y concretamente al sector Vitivinícola, le habían caído "las siete plagas" exportaciones limitadas por el Brexit y los aranceles en USA, caída de precios de los vinos a granel, cosechas muy abundantes, a esto se le sumó la situación del caos en las ventas como consecuencia de la pandemia del COVID-19. Al finalizar la campaña del año pasado se vislumbraban grandes nubarrones negros por el cielo del sector en Castilla La Mancha: Bodegas llenas hasta los topes, mercados parados y consumo interno casi desaparecido. Pero he aquí que el destino, hace tengamos una cosecha por debajo del consumo mundial de vino, los países competidores con España tienen reducciones importantes de cosecha, Los aranceles USA al vino español, desaparecen, el Brexit no ha sido para tanto, el consumo interno subiendo y para rematar, los precios de vino a granel se han recuperado considerablemente. Hemos pasado de verlo negro a ver el horizonte con un sol, esplendoroso. Aprendamos de estas lecciones y preparémonos para la próxima crisis.

El horizonte soleado que comentaba anteriormente también lo vislumbramos desde la junta directiva de la asociación, ya estamos programando actividades para el próximo año, que nos permitan volver a reunirnos y continuar con el desarrollo normal de la asociación, la cual ha estado paralizada por la maldita pandemia. La liberación de las restricciones a estas alturas de año, no nos ha permitido organizar el día de la enología, que celebrábamos en el mes de noviembre. Esperamos que en 2022 podamos volver a celebrarlo con total normalidad.

Toda la junta directiva de nuestra asociación tiene el propósito de hacer crecer el numero de asociados, tenemos que conseguir volver a captar a los técnicos enológicos que, desencantados de la situación del sector, vuelvan a creer en él a través de nuestra asociación. Desde aquí os invito a divulgar la finalidad de nuestra asociación para conseguir ilusionar nuevamente a los técnicos enológicos de Castilla La Mancha

De la bodega a la mesa

La botella de vidrio,
compañera inseparable
del buen vino

www.verallia.es
facebook.com/Verallia.espana
@VeralliaE

verallia

Vidrieros desde 1827

Presentación Estudio Importancia sector vitivinícola en Castilla-La Mancha

El próximo 8 de octubre la Interprofesional del Vino de España (OIVE) y la Fundación Tierra de Viñedos presentan en Tomelloso el Estudio sobre la Importancia económica y social del Sector Vitivinícola en Castilla-La Mancha, con la colaboración de Agrobank.

El estudio expone los principales activos regionales del sector vitivinícola, el perfil del tejido empresarial dedicado a la elaboración del vino en Castilla-La Mancha y explica la contribución del sector vitivinícola a la economía castellanomanchega, así como las actividades del sector relacionadas con la formación e innovación vinculadas al mundo del vino en Castilla-La Mancha.

DELLA TOFFOLA GROUP

NUNCA PARAMOS DE INNOVAR

A día de hoy seguimos escribiendo el futuro de la enología. Nuestro sistema de prensado con Software de Inteligencia Artificial para la entrada y salida de producto está estableciendo nuevos estándares. Los Sistemas de llenado isobárico electroneumático y la nueva generación de etiquetadoras hacen el resto. La Innovación continua.

Sistema de prensado continuo

Sistema de llenado isobárico eléctro-neumático y nueva etiquetadora

DELLA TOFFOLA · AF · Zitalia · Priamo FOOD TECHNOLOGIES · omb · SIRIO ALIBERTI · GIMAR

DELLA TOFFOLA IBERICA S.A.U

c/ La Losa, s/n Pol. Ind. Lentiscares - 6370 NAVARRETE - LA Rioja (España-Spain)
Phone +34 941 440 420 - Fax +34 941 440 571 - dti@dellatoffola.es - www.dellatoffola.es

El acto tendrá lugar en Centro de Investigación de la Vid y el Vino de Castilla-La Mancha (IVICAM) en Tomelloso, estará conducido por Jorge Jaramillo, Periodista agroalimentario conductor del programa 'A pie de Campo' de CMM Televisión.

El informe será presentado por Emilio Ontiveros, presidente de AFI, en presencia del consejero de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural de la JCCM, Francisco Martínez Arroyo, el presidente y la directora general de la Organización Interprofesional del Vino de España, Ángel Villafranca y Susana García respectivamente; la directora de la Fundación Tierra de Viñedos, Diana Granados; el director territorial de CaixaBank en Castilla-La Mancha, Jaime Campos Muñoz; y la alcaldesa de Tomelloso, Inmaculada Jiménez.

Organización Interprofesional del Vino de España (OIVE)

Tel: +34 91 290 32 34
info@oive.org
C/ José Abascal, 44 – 1º
28003 MADRID

Agenda

11:00 - 11:25
Recepción y control de asistencia
Protocolo COVID

Presenta
D. Jorge Jaramillo - Periodista especializado en información agroalimentaria. Director programas El Campo y A Pie de Campo de Castilla-La Mancha Media (CMM)

11:30 - 11:40
Dña. Susana García - Directora General de Organización Interprofesional del Vino de España (OIVE)

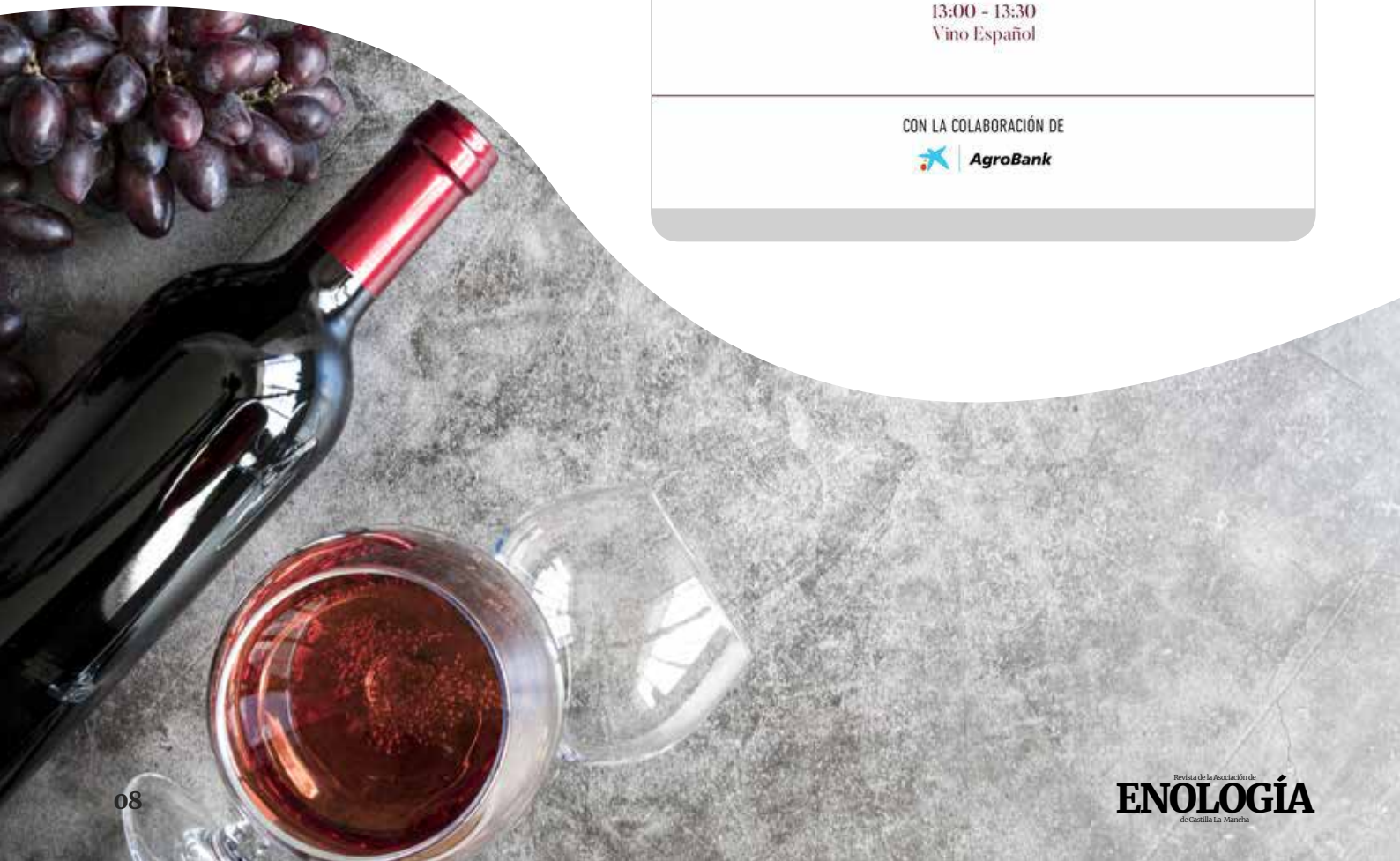
11:40 - 11:50
Dña. Diana Granados - Directora Fundación Castilla-La Mancha Tierra de Viñedos

11:55 - 12:25
Presentación Estudio sobre la Importancia del Sector Vitivinícola en CLM
D. Emilio Ontiveros - Presidente de Analistas Financieros Internacionales (AFI)

12:30 - 13:00
Conclusiones y clausura
Jaime Campos Muñoz - Director Territorial CaixaBank en Castilla-La Mancha
Dña. Inmaculada Jiménez - Alcaldesa de Tomelloso
D. Ángel Villafranca - Presidente de OIVE
D. Francisco Martínez Arroyo - Consejero de Agricutura, Agua y Desarrollo Rural de la JCCM

13:00 - 13:30
Vino Español

CON LA COLABORACIÓN DE
AgroBank



especial TINTOS

Expresión natural para tus Tintos

Te ayudamos en tu selección:

Seedtan

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

Goma Arábiga Seyal

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

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

Pear

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

enolviz wine

Accede al área de productos en nuestra web:

enolviz
productos enológicos

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

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

Síguenos

944 445 249 enolviz.com enolviz@enolviz.es

Añada 2020 excelente en la DOP Jumilla

Las condiciones favorables del clima han contribuido a los mejores vinos de la última década. Los vinos DOP Jumilla 2020 serán dignos candidatos para guardarse, y disfrutarlos por mucho tiempo

JUMILLA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

Jumilla, 22de junio de 2021. El Consejo Regulador de la DOP Jumilla anuncia la valoración de su añada 2020 como excelente tras las catas de calificación que tuvieron lugar el pasado viernes, 18 de junio en Jumilla, donde 18 catadores, miembros oficiales del panel de cata del Consejo Regulador analizaron las muestras presentadas.Un total de 39 vinos fueron analizados y valorados en su mayoría como excelentes, dando la máxima puntuación a la añada 2020 de esta histórica DOP.

Desde que se lleva a cabo esta catalogación solamente en dos ocasiones, 1998 y 2004, la añada había sido evaluada como excelente, muestra de la exigencia de este jurado a la vez que consagra esta añada 2020 como histórica.

La cata se realizó en los Salones Media Luna de Jumilla. Debido a la disminución de las restricciones de la pandemia, en esta ocasión fue una cata accesible para prensa, y distintos medios de comunicación acudieron a entrevistar a los catadores y tomar imágenes de la cata, que se llevó a cabo en estricto protocolo de cata a ciegas. Esta cata oficial destaca por la seriedad y el rigor, así como el alto número de muestras presentadas, proporcional al volumen elaborado por las bodegas certificadas en la DOP Jumilla.Se cataron 9 vinos blancos, 7 vinos rosados y 23 vinos tintos, tanto jóvenes como con paso por madera, todos ellos pertenecientes a la añada 2020.

Máxima calidad en la vendimia 2020

El excelente estado sanitario, grado de maduración, azúcary otros parámetros de calidad en las uvas,confirmaron una vendimia de máxima calidad durante el pasado año. Si bien, las abundantes lluvias de primaveraprovocaron algunos focos de Mildiu en la planta, la buena circulación del aire, las horas de sol de la DOP Jumilla, y la ausencia de lluvias durante la maduración y vendimia, hicieron que la viña sanase y se eliminara ese potencial problema con efectos tan devastadores en otras regiones.

Afortunadamente, no hubo que lamentar episodios como la DANA que provocó gravísimosdaños en muchos viñedos de la DOP Jumilla el 2019. Además, se confirma la vocación ecológica de la Denominación, pues el viñedoecológico, de vital importancia en la DOP Jumilla, prácticamenteabarca el 100% de los viñedos, debido alos microclimasen los diversos terruños,con las condiciones óptimas para evitar todo tipo de enfermedades y plagas, y, por tanto, tratamientos.

Esta añada 2020es un respiro de tranquilidad para los viticultores de la DOP Jumilla tras un duro 2019. La calificación de excelente supone también un impulso para las bodegas en un año de pandemia que ha afectado a sus ventas y actividad comercial. En la actualidad, se espera que la presente añada 2021 pueda ser valorada igualmente bien que la 2020, pues están dando unas características climatológicas muy similares a las de la anterior añada, y el estado del viñedo es excelente.

Histórico de calificación de añadas en la DOP Jumilla

AÑADA	CALIFICACIÓN	AÑADA	CALIFICACIÓN	AÑADA	CALIFICACIÓN
1990	Muy buena	2000	Muy buena	2010	Muy buena
1991	Muy buena	2001	Buena	2011	Muy buena
1992	Buena	2002	Buena	2012	Muy buena
1993	Muy buena	2003	Muy buena	2013	Muy buena
1994	Muy buena	2004	Excelente	2014	Muy buena
1995	Buena	2005	Muy buena	2015	Buena
1996	Muy buena	2006	Muy buena	2016	Muy buena
1997	Buena	2007	Buena	2017	Muy buena
1998	Excelente	2008	Muy buena	2018	Buena
1999	Muy buena	2009	Muy buena	2019	Muy buena
				2020	Excelente

www.vinosdejumilla.org

Inauguramos la exposición "Jumilla El Equilibrio Perfecto"

Inauguramos una exposición de fotografías en la Avenida Libertad de Murcia

En las fotos figuran;
• Alcalde de Murcia, D. José Antonio Serrano Martínez • Alcaldesa de Jumilla, Doña Juana Guardiola
• Presidente de la DOP Jumilla, Silvano García Abellán • Fotógrafo Juan Palao (Guarafía producciones), quien firma la mayoría de las obras de la exposición.

Sobre la exposición

Se trata de una exposición grupal en la que la DOP JUMILLA ha contado con los fotógrafos jumillanos Juan y José Miguel Palao Quílez, de Guarafía producciones y Juan Canicio, y los diseñadores gráficos Pascual Calero y José Pablo Castellanos.

Esta exposición titulada Jumilla El Equilibrio Perfecto, muestra rincones enigmáticos de la Denominación de Origen Protegida Jumilla, en ella encontramos un sin fin de paisajes que integran nuestros vinos; los distintos suelos, altitudes, y exposiciones de los viñedos son factores que dan origen a los vinos DOP Jumilla y señalan a la diversidad de nuestro territorio como una de nuestras señas de identidad.

También hemos querido poner en valor la DOP Jumilla que comprende un territorio con el 99% de su cultivo ecológico, y fuente de biodiversidad. Preservar estos cultivos es tarea importante; sin estos viñedos viejos que se enraízan fuertemente al suelo mantienen nuestras tierras. Forman la sostenibilidad y el equilibrio entre los cultivos, y el hombre.

Además el enoturismo forma parte de nuestra idiosincrasia y estando a poco más de media hora de Murcia capital, el visitante murciano es uno de nuestros visitantes potenciales y preferentes. Disfrutar de un buen vino DOP Jumilla, rodeado de viñedos y en compañía de amigos o degustar un plato de arroz, conejo y caracoles maridado con un vino tinto de Monastrell es uno de los mejores planes.

El equilibrio perfecto, es el motto de nuestro spot lanzado el pasado mes de noviembre, en el que ponemos en valor los cultivos en ecológico como fuente de unión con nuestros ancestros, y como ellos modelaron el terreno con sus manos para que hoy podamos elaborar vinos equilibrados y con alta expresión.

Hoy, la uva Monastrell es nuestra uva insignia y totalmente adaptada al territorio gracias a que sus cultivos forman parte de la inmensa naturaleza que envuelve estas tierras. Con esta exposición queremos honrar al ecosistema que representa el cultivo de estos viñedos y mostrarle nuestro respeto.

En resumen, una selección de 22 fotografías en gran formato que muestran los impresionantes paisajes de la Denominación de Origen Protegida Jumilla, poniendo en valor sus factores diferenciales;

- **El cultivo ecológico.**
- **La diversidad orográfica, geológica, tipos de vinos y viñedos de la zona.**
- **La gastronomía de la zona.**
- **Momentos de enoturismo y visitas a bodegas.**
- **Experiencias en la DOP Jumilla.**

IRUNDIN
ingeniería de embotellado

CERCA DE TI

Fabricante nacional
de maquinaria de embotellado
desde 1994

Nuestro conocimiento a tu servicio

MAQUINARIA
- Llenadoras
- Monoblocs
- Triblocs
- Cuatriblocs
- Líneas completas

SERVICIOS
- Repuestos
- SAT
- Planes de mantenimiento
- Actualizaciones tecnológicas
- Formación y consultoría

(+34) 943 617 571
comercial@irundin.com

www.irundin.com

Madrid se deleita con los vinos DOP Jumilla

Cierre a una brillante jornada de encuentros y cata de grandes vinos.

El salon de bodegas DOP Jumilla se consolida.

Madrid, 08 de octubre. El salón de vinos DOP Jumilla celebrado ayer en el Hotel InterContinental ha resultado una muy buena herramienta para consolidar la imagen de las bodegas de la DOP Jumilla como elaboradoras de vinos de alta expresión, que afianzan su valor entre el publico profesional.

El salón transcurrido ayer en horario de 12 a 15 y de 17 a 21 horas, estuvo marcado por el éxito de convocatoria en el entorno más profesional. Las 20 bodegas que se presentaron, ***Bodegas Cerrón, Bodegas Santiago Apóstol, Bodegas Bleda, Bodegas BSI, Esencia Wines, Bodegas Salzillo, Bodegas Silvano García, Bodegas Fernández, Bodegas Delampa, Bodegas Carcelén, Bodegas Viña Elena, Bodegas Xenysel, Bodegas Carchelo, Bodegas San Dionisio, Bodegas Alceño, Bodegas Juan Gil, Bodegas Luzón, Bodega Madrid Romero, Parajes del Valle Bodegas y Viñedos, y Bodegas J. García Carrión***, deslumbraron a unos asistentes entregados a disfrutar del alto valor de los Jumillas cada vez más entendido en Madrid.

Comunicadores, catadores y críticos reconocidos como Amaya Cervera, Manuel Soler, Mara Sánchez, Paco Abellán, Hosanna Peña, o los sumilleres Custodio Zamarra y Bartolomé Sánchez pudieron catar entre profesionales, distribuidores y numerosos sumilleres de locales y tiendas especializadas. Tanto la Monastrell como su juego con las distintas variedades que se elaboran en la DOP Jumilla, han resultado de gran interés para los presentes que, con la inauguración de la temporada de salones, permite vislumbrar una nueva normalidad que comienza a llenar de esperanza el momento de "volvernos a encontrar".

Un estricto protocolo Covid ha marcado el éxito del salón. Los asistentes reservaron una franja horaria en la que preveían su asistencia, y el salón mantuvo así un número constante de catadores y control de aforo limitado.

Este procedimiento ha significado una buena experiencia, dado que los profesionales pudieron catar más cómodamente, y las bodegas a su vez, tuvieron tiempo de interactuar con los visitantes, evitando aglomeraciones.

En el transcurso del día recogimos algunas declaraciones, como la de Custodio Zamarra, el gran sumiller del prestigioso Restaurante Zalacaín de Madrid, que nos habló de los Jumillas como "*Vinos con mucha tipicidad que definen una tierra, sobre todo resaltaría su elegancia. Son vinos sabrosos y jugosos*", comentaba mientras corroboraba Bartolomé Sánchez, primer Sumiller de España "*Los vamos catando año a año y vemos como se va subiendo peldaño a peldaño*".

Por su parte, Mara Sánchez, periodista del vino en numerosas publicaciones nacionales, nos comentaba; "*La concentración de vinos y el nivel que ofrecen nos sorprende por su alta calidad y la relación de precio*".

Por parte del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno de España, nos acompañó, D. Francisco Javier Maté Caballero, Subdirector General de Control de la Calidad Alimentaria y de Laboratorios Agroalimentarios.

Sobre la Denominación de Origen Protegida Jumilla

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

La zona de producción la delimitan, por un lado, el extremo sureste de la provincia de Albacete, que incluye los municipios de Montealegre del Castillo, Fuente Álamo, Ontur, Hellín, Albatana y Tobarra; por el otro, el norte de la provincia de Murcia, con el municipio de Jumilla. Una zona que se caracteriza por valles de gran extensión surcados por sierras de hasta 1.380 m. Un total de 22.700 hectáreas de viñedo, en su mayoría de secano, cultivado en vaso, y ubicado sobre suelos predominantemente calizos, en altitudes que varían entre los 320 y 980 metros.

El clima de esta zona es continental con influencia del Mediterráneo. Las escasas precipitaciones que apenas alcanzan los 300 mm al año y las más de 3.000 horas de sol, propician la escasa incidencia de plagas y enfermedades, lo que permite un alto porcentaje de cultivo ecológico.

En la DOP Jumilla se elaboran cinco clases de vino: tintos, rosados, blancos, dulces y vinos de licor, y prima la producción de variedades autóctonas. La uva Monastrell ecológica es la variedad más cultivada en esta Denominación de Origen Protegida.

www.vinosdejumilla.org
@vinosjumilla

MANNOLEES® FLASH

¡Siente el poder de un rápido equilibrio!

MANNOLEES FLASH

es una preparación líquida de

manoproteínas solubles para lograr

vinos suaves y **redondos**

en el **afinamiento previo al embotellado**

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original **by culture**

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

Un museo molino para los vinos DO La Mancha

Estará ubicado en Campo de Criptana por convenio de colaboración con su ayuntamiento

-Carlos David Bonilla, Presidente del CRDO La Mancha
-Santiago Lázaro, Alcalde de Campo de Criptana

Gigante del Vino de La Mancha es el nombre del museo molino a disposición del Consejo Regulador para la promoción de la cultura del vino entre los visitantes a Campo de Criptana.

Localizado en la sierra de los molinos del municipio manchego, este museo molino se diseña con la pretensión ser un reclamo en la apuesta por el turismo enológico para los numerosos turistas que anualmente visitan Campo de Criptana.

Como ha destacado su el alcalde, Santiago Lázaro, el proyecto es "un recurso turístico muy potente que define nuestra raíces en La Mancha como son los molinos de viento y el vino". Para el primer edil criptanense el acuerdo es significativo ya que llega en un momento en el cual "se está empezando a reactivar el turismo en la zona".

Por su parte, el Presidente del Consejo Regulador, Carlos David Bonilla ha valorado muy positivamente la idea ya que "es muy importante que los visitantes que se acerquen a visitar los molinos acaben también conociendo la Denominación de Origen la Mancha" La Denominación de Origen La Mancha se compromete con la contribución inicial de unos 10.000 euros para la puesta en marcha del museo molino, estando previsto aportar otros 2.000 € anuales, en relación a las actividades vinculadas y mantenimiento de cara a la apertura del público final, a finales de este 2021.

Historia y cultura del vino en un molino

El atractivo e interés para los visitantes será doble ya que el interior del museo molino realizará una visión didáctica y retrospectiva de la historia del vino en La Mancha, desde sus orígenes hasta la actualidad. El espacio museístico además se inserta en las entrañas de un viejo molino de viento lo que aporta al proyecto

de un valor añadido, que consolida de manera plástica y visual los vínculos culturales del vino de La Mancha con los gigantes de viento, emblemas universales, inmortalizados por Cervantes, en el capítulo VIII de la primera parte de El Quijote.

Vinos de La Mancha como *Sangre de gigantes*

Desde los vinos con Denominación de Origen La Mancha, siempre han concebido fundamental ligar su imagen con la tradición asociada al Quijote. Un acercamiento a su historia y cultura que además se muestra reforzada especialmente en la promoción internacional, donde el hidalgo caballero es hoy el mejor embajador en los mercados exteriores.

Así, definitivamente, con este museo molino ***Gigante del Vino de La Mancha*** se cristaliza la visión que durante años, países como Alemania, Rusia y, sobre todo Japón, demostraron con su interés por los vinos DO La Mancha, asociados en una singular leyenda, como la sangre de gigantes emanada de aquella "fiera y desigual batalla" entre Don Quijote y los molinos de viento, después convertida en vino.

Web: www.lamanchawines.com
Tel.: (0034) 926 541523 - Fax: (0034) 926 588040

Juanjo Mazuecos
CONSEJO REGULADOR DE D.O. LA MANCHA
Avda. Criptana 73
13600 Alcázar de San Juan
(Ciudad Real)

CENTROLAB

ilac-MRA ENAC ENSAYOS Nº 922/LE1890

El laboratorio de los profesionales de la enología

CENTROLAB 2006, S.L.
Polígono Las Torres, Nave 12 - 45350 Noblejas (Toledo)
Tel 925 140 493 - Fax 925 140 948 www.centrolab.es

Los vinos D.O. La Mancha, grandes protagonistas en los XXXII Premios 'Gran Selección'

Los mejores productos de la región han vuelto a darse cita en la XXXII Edición de los Premios 'Gran Selección'.

Este lunes 28 de junio, la localidad ciudadrealeña de **Puertollano** ha acogido la celebración de estos premios; los primeros presenciales, tras la llegada de la pandemia.

Entre las diferentes categorías galardonadas, los vinos con **Denominación de Origen La Mancha** han vuelto a certificar su excelente calidad, obteniendo **tres importantes premios** y una de sus **bodegas** ha sido reconocida por su implicación en la **producción ecológica.**

Premios 'Gran Selección', recompensando la calidad desde 1990

Los Premios 'Gran Selección' emergieron en 1990 con el objetivo de «**fomentar la calidad agroalimentaria y contribuir a la promoción de los productos de calidad diferenciada, tanto en el mercado interior, como en el internacional**». A través de ellos, también se pretende

preservar y revalorizar el excepcional patrimonio gastronómico con el que cuenta la región. Es por ello, que estos premios cuentan con una larga e intachable trayectoria cuya trascendencia ha traspasado fronteras. Alzándose como los galardones más antiguos de la región, otorgan a las figuras de calidad premiadas un escaparate más amplio para acercarlas al consumidor final.

> **553 muestras han sido valoradas en esta 32ª Edición, un 3% más que en 2020**

Con respecto al acercamiento del productor con el consumidor final, cabe destacar el anuncio del presidente de la región, Emiliano García Page. Ha aprovechado su intervención para oficializar un nuevo proyecto: 'Campo y Alma, directo a tu mesa'. Se trata de la marca de productos agroalimentarios castellano-manchegos de calidad diferenciada y cuya comercialización se llevará a cabo a través de canales cortos o venta directa.

En esta edición, los vinos con Denominación de Origen La Mancha han vuelto a brillar con luz propia, logrando protagonizar tres de las cinco categorías establecidas para estas bebidas; también una bodega ha destacado por su apuesta ecológica. Un nuevo aliciente para este sello diferenciador, que demuestra el compromiso de los agricultores, bodegas y la propia D.O. La Mancha por trabajar en pos de la calidad.

Vinos D.O. La Mancha premiados y categorías

Tres bodegas adscritas a la D.O. La Mancha han conseguido que tres de sus vinos se alcen como los mejores en sus respectivas categorías.

En concreto, J. García Carrión La Mancha ha destacado con su **Ópera Prima Chardonnay**; Bodegas Campos Reales con su **Canforrales Rosado**; y Bodegas Pedroheras **revalida título**, por segundo año consecutivo, con su **Pedroheras Syrah-Tempranillo.** Además, **Bodegas Irjimpa** se ha llevado la máxima distinción por su desempeño en la producción de **vinos ecológicos.**

'Mejor vino calidad diferenciada blanco'

• **Ópera Prima Chardonnay**, de Bodegas J. García Carrión La Mancha (Daimiel, Ciudad Real)
'Mejor vino de calidad diferenciada rosado'

• **Canforrales Rosado**, de Bodegas Campos Reales (El Provencio, Cuenca)
'Mejor vino de calidad diferenciada tinto de las añadas 2020 y 2019'

• **Pedroheras Syrah-Tempranillo**, de Bodegas Pedroheras (Las Pedroñeras, Cuenca)
'Mejor empresa de producción ecológica de C-LM'

• **Bodegas Irjimpa**– Familia Parra Jiménez, de La Mesas (Cuenca)

JOY CAR wine

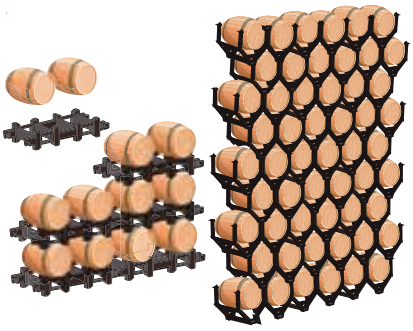
Especialistas en
ENVASE Y EMBALAJE
SECTOR VITIVINÍCOLA

Protectores/Cajas de envío de vino ecommerce.

Packaging protector para botellas de vino, diseñado para proteger de los riesgos y daños ante posible golpes o caidas. Disponibles en 3 formatos de cajas B1 para 3, 6 y 9 botellas.

Cuna apilable en PP y acero

Cunas apilables en polipropileno para dos barricas de 225, 250 y/o 300 Litros. Permite apilado vertical o al tresbolillo, a modo de pirámide tradicionaly de acero apilables hasta 12 alturas



Envolvedora Robot Manual J-501 (Sin motores)

Recomendado para el uso y aplicacion de film estirable de una manera ligera y de uso facil sin necesidad de utilizar la fuerza de un motor.

¡Entra en nuestra web y descubre muchas más cosas!

www.joycarwine.es

info@joycar.es ı info@joycarwine.es 960 089 961 Pol. Ind Rafelbuñol, Ctra Barcelona, 15
46138 Rafelbuñol,Valencia, España.

Dulcinea eres tú, el nuevo y más cervantino spot de los vinos DO La Mancha

El cineasta Hugo de la Riva dirige el nuevo spot grabado entre viñedos, molinos y referencias directas a la musa Dulcinea

Una joven pasea entre viñedos, bajo el rigor de un sol estival manchego. Lo hace a pedales, alegre, jovial para terminar preguntando por la musa Dulcinea. De El Toboso a los molinos de viento, la protagonista del nuevo spot de los vinos de La Mancha acaba su periplo con sonrojo, encontrando la respuesta que un apuesto y neoquijotesco molinero le propina con galantería, mientras brindan con un vino DO La Mancha en una preciosa puesta de sol entre gigantes de viento.

Es el argumento que resume la nueva apuesta promocional del Consejo Regulador por asociar el vino de La Mancha con sus más ilustres embajadores, como son Dulcinea y los molinos de viento, ligados universalmente a la inmortal novela cervantina.

Rodado a principios del mes de agosto en El Toboso y Campo de Criptana, el spot se lanza en plena campaña de vendimia para resaltar, precisamente, la belleza plástica y visual de La Mancha y algunas de sus referencias turísticas más emblemáticas.

Hugo de la Riva y su buena relación con el Quijote

Tras el éxito de los últimos trabajos del director alcazareño, el Consejo Regulador, como ya hiciera con el apoyo del cortometraje Sancho, con su último spot vuelve a confiar ahora en Hugo de la Riva para llevar a cabo una idea que reinterpreta en clave contemporánea y actual los nuevos conceptos de la figura femenina de Dulcinea. "Me he acordado mucho del anterior rodaje de Sancho en aquellos días de intensa grabación en esta sierra de los molinos. Todo aquello que vaya con molinos y con vino, mejora", aseguró el realizador del spot, "quien admitió sentirse afortunado de vivir en La Mancha y trabajar en el mundo audiovisual y poder tratar a personajes tan importantes como Sancho, el Quijote y ahora Dulcinea".

El equipo de grabación ha contado además con la presencia de María Rojas, joven estudiante de periodismo y actriz, protagonista que encarna a la joven en la búsqueda de Dulcinea.

Le acompañó en el reparto, Alexander Calvo, modelo y azafato de vuelo, con amplia experiencia ante las cámaras, a pesar de su juventud. Reconoció sentirse "muy contento de poder visitar y ver funcionar de manera real un molino de viento, en un sitio donde no había estado antes".

Además, el también Mister Málaga, manifestó su gratitud de "poder representar a Don Quijote con una Dulcinea así, y encima acabar rodando con una copa de vino tinto. Es otro nivel", bromeó.

El spot fue lanzando la última semana de agosto en las diferentes redes sociales del Consejo Regulador como Facebook (@vinosdelamancha), Instagram

y twitter (@vinodelamancha) así como su visualización en youtube.com/vinodelamancha en una duración de 45''.

A continuación se difundirán versiones más reducidas para formatos adaptados a los consumos de otros canales, como el spot de 20, lanzándose también la versión más larga de 90 segundos.

Desde el Consejo Regulador se quiere, además, agradecer el apoyo de los consistorios de Campo de Criptana y El Toboso en su compromiso por el turismo, facilitando la grabación del spot así como a la empresa criptanense, la Bóveda Fécit, especializada en el artesanado, recuperación y puesta en marcha de viejos molinos del siglo XVI.

EL MUNDO DE LAS LEVADURAS

Gama de levaduras Safœno™

- Activadores de Fermentación
- Productos de Crianza
- Enzimas

ANFIQUIMICA, S.L.

www.anfiquimica.com

Expresando el potencial de sus vinos

E2U EASY USE

Fermentis
LESAFFRE FOR BEVERAGES

C/ Santiago, 11
Tel. 967 16 60 55 / 637 72 31 40 · Fax. 967 16 61 80
16670 El Provencio · Cuenca
E-mail: informacion@anfiquimica.com

Los vinos DO La Mancha retoman su promoción internacional en Japón

Bajo el paraguas de un proyecto de la UE, los vinos manchegos celebran con éxito de acogida el segundo seminario de pequeño aforo en Tokio.

Al amparo del propio Parlamento Europeo y del Consejo de Europa, dentro del proyecto de promoción European Sustainable Wines, los seminarios (ESW) se celebran en programa conjunto junto a otros vinos europeos de zonas productoras como los vinos del Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo y el Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato.

El público nipón asistente, además de profundizar en un mayor conocimiento de estas comarcas vinícolas también pudo catar unos 18 vinos (seis de ellos de bodegas acogidas a la Denominación de Origen La Mancha).

A juicio de Hiromi Sasaki, de New World Trading, empresa coordinadora, aunque La Mancha y todo aquello concerniente al Quijote ya se aprecia culturalmente en Japón, la constancia es fundamental en el país del sol naciente. "Es muy importante seguir en la promoción de países como Japón para que poco a poco La Mancha se conozca mejor".

Sostenibilidad, viñedo y futuro

Financiados por el Programa Multi de la REA (European Research Executive Agency) estos seminarios persiguen presentar en los mercados exteriores la imagen de la agricultura europea en un marco de integración sostenible con el medio ambiente. Sobre esta premisa giró el segundo de los encuentros celebrado en este 2021 en Tokio (el pasado 9 de septiembre) destinado al consumidor asiático. Como destaca, Francisco Domínguez, de New World Trading, "es interesante que en el mercado japonés puedan ver qué se está haciendo con los productores agrícolas y la sostenibilidad desde Europa". De esta manera, tras el descanso estival, los vinos DO La Mancha retoman su promoción internacional afrontando el último tramo del año con especial foco en la región asiática. Lo harán con seminarios (ESW), cuya agenda prevé otros encuentros en países como China, Taiwán, Singapore y Corea del Sur para este otoño.

Sistemas de embotellado AVE TECHNOLOGIES: Precisión, fiabilidad, innovación.

Fiabilidad y precisión: éstas son las palabras clave para los innovadores sistemas de embotellado AVE Technologies. Sistemas altamente automatizados, diseñados y realizados a medida de las exigencias de cada cliente para tratar cualquier tipo de producto: vino, agua, refrescos con y sin gas, leche. La fiabilidad y la precisión se concretan en el nuevo sistema de llenado isobárico EFS-EVO apto al embotellado en vidrio de bebidas con o sin gas. Gracias a sus especiales válvulas híbridas, el sistema EFS-EVO une la tradicional robustez y fiabilidad mecánica a la flexibilidad y precisión de las soluciones electrónicas más avanzadas.

DELLA TOFFOLA IBERICA

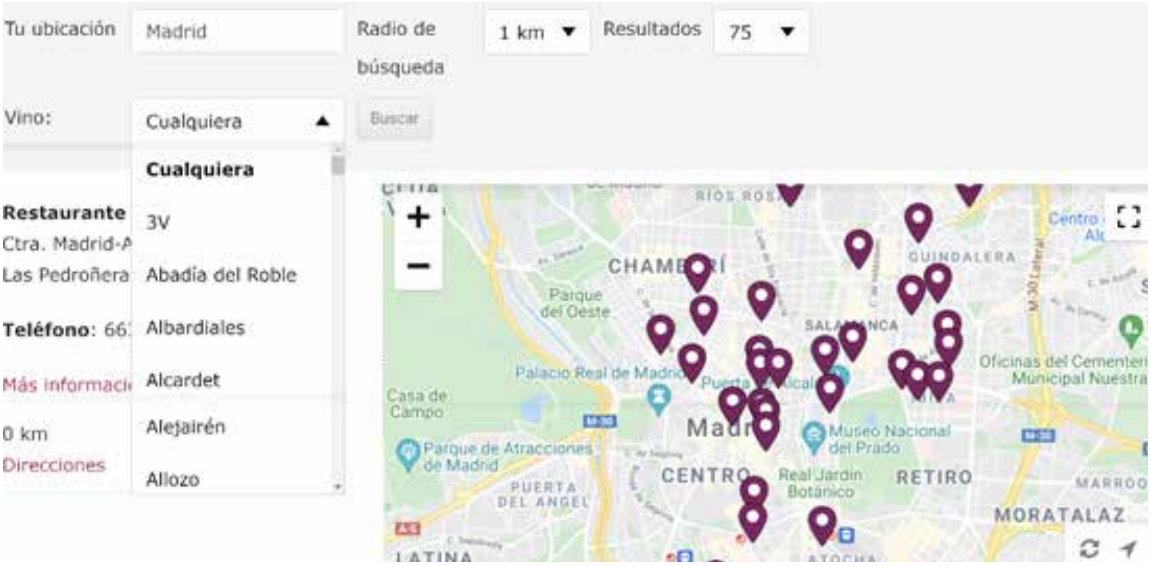
DELLA TOFFOLA IBERICA S.A.
Pol. Industrial Lentiscares I c/ La Losa, s/n I
26370 NAVARRETE (La Rioja)
T. 941 44 04 20 I F. 941 44 05 71
dti@dellatoffola.es I www.dellatoffola.es

DELLA TOFFOLA GROUP

hasta la última gota

Nace el primer mapa digital de restaurantes para poder localizar vinos DO La Mancha

Buscadorderestaurantes.com permitirá identificar y geolocalizar aquellos restaurantes con vinos manchegos de su carta, incluso por marcas.



La Interprofesión del Consejo Regulador de la Denominación de Origen La Mancha ha lanzado el su primer mapa digital con el propósito de geolocalizar a restaurantes que sirvan vinos con D.O. en sus cartas.

Se trata de un proyecto que aunque ya está activo con cerca de 500 restaurantes, por el momento fundamentalmente de Madrid y Castilla-La Mancha, que deberá ir creciendo a medida que consumidores, bodegas o los propios hosteleros indiquen los restaurantes en los que se pueden encontrar sus vinos con DO La Mancha, un objetivo ambicioso pero estimulante, ya que supone una promoción directa que puede llegar directamente al consumidor a través del buscador de internet mayor del mundo cuando éste intente localizar vinos manchegos de calidad en restaurantes.

También se puede acceder a través de la propia web del Consejo Regulador www.lamanchawines.com a esta herramienta digital que aportará a los usuarios la posibilidad de localizar o buscar restaurantes cercanos a su ubicación, ver información y críticas gastronómicas, así como consultar marcas de vino con Denominación de Origen que están incluidos en su oferta.

Feedback actualizado y dinámico

Las localizaciones de este mapa y la información de las fichas provienen de los propios usuarios y establecimientos, por lo que se trata de un mapa vivo y dinámico que está planteado para que se vayan incorporando nuevos establecimientos y reseñas progresivamente. El hecho, además de trabajar asociado al mejor motor de búsqueda más eficiente y popular, facilita la incorporación de las funcionalidades completas de Google Maps, el nuevo buscador y GPS de restaurantes completando información adicional sobre los mejores establecimientos, su menú y sus vinos, etc.

Campaña de reseñas en Google Maps

Con motivo del lanzamiento del buscador de vinos, el Consejo Regulador D.O. La Mancha además completará la acción con el lanzamiento desde hoy, de una campaña destinada a los usuarios que incorporen reseñas en Google Maps en los restaurantes con vinos con su denominación de origen que visiten.

Estas reseñas, enlazadas desde los perfiles de los restaurantes del nuevo mapa digital, proporcionarán puntos a los usuarios que mencionen en ellas los vinos con D.O. La Mancha con que acompañen sus comidas.

De esta manera, los usuarios podrán canjear cuando quieran sus puntos por premios, entre los que destacan una serie limitada de mil camisetas conmemorativas (hasta un máximo de tres por usuario) y en aquellos que consigan una mayor puntuación optarán a una cena para dos en cualquiera de los restaurantes incorporados en el mapa digital.

Los vinos DO La Mancha presentes en una interesante exposición sobre la década de los años 80 y la Movida Madrileña

Si hay un referente cultural que ha marcado la historia reciente de la España democrática es la movida de los años 80 y su cristalización en la capital madrileña.

Una corriente artística que irrumpió con fuerza, inundando como soplo de aire fresco la inspiración creativa de aquellos años hasta alcanzar prácticamente todas las esferas de la sociedad, que por aquel entonces, despertaba a la modernidad, vital y exuberante, desenfadada y sin corsés, para devorar con avidez "adolescente" los nuevos cambios que venían de occidente. Aunque la España ye-ye de los 60 fue un adelanto de esa revolución creativa, la movida de los 80 fue la definitiva ruptura con los anquilosados moldes de comportamiento social todavía subyacentes en la sociedad del régimen tardofranquista.

Expansión creativa en los primeros ecos de la Transición

En paralelo a una sociedad contemporánea que se hacía adulta a marchas forzadas, deambulando (ejemplarmente) hacia una transición democrática de manera pacífica, la movida de los 80 supuso un tsunami creativo que transformó radicalmente los viejos contextos de consumo cultural. Han pasado más de 40 años de aquella movida que tuvo su epicentro en Madrid, pero que supo extender su fuerza centrípeta a otros ámbitos del territorio nacional. Sus diferentes manifestaciones se han convertido en tendencia, mito y leyenda y algunos de sus artistas en auténticos tótems de las presentes y posteriores generaciones. Fue, como afirma el comisario de la muestra, José Tono Martínez, "una suerte de momento y movimiento creativo vital, cultural, y social de participación popular que cambió las reglas del juego de lo que entonces se entendía como cultura, hasta entonces patrimonializada por élites tradicionales".

Inauguración de la muestra en Madrid el pasado 9 de septiembre.

Domingo J Casas, fotógrafo expositor junto a Elena Chavarri

Kiko Feria, uno de los artistas expositores

Elena Chavarri en la muestra, posa con un vino DO La Mancha

Artistas de los años 80

Aunque la expresión fue grácilmente acogida en la música, también se manifestó en muchos otros palos del arte. Un breve muestrario recoge, del 9 de septiembre al 12 de octubre, en la prestigiosa galería de arte Ansorena (coordinada por Cristina Mato) con esta exposición Los Félices años 80 y la movida de Madrid aquel espíritu que dinamitó las reglas del juego en España. El visitante (más complice en aquellos que peinan canas y se acercan a la década sexagenaria...) podrá identificarse con muchos de los artistas presentes. El elenco es generoso aunque muchos de ellos son de firma póstuma para una generación estigmatizada en los excesos:

Carlos Alcolea, Luis Eduardo Aute, Victor Aparicio, Luis Baylon, Darío Álvarez Basso, Dis Berlín, Rafael Cidoncha, Antonio Bueno, Berta Cáccamo, Carlos Bloch, Domingo J. Casas, Ceesepe, Nacho Criado, Costus, Javier de Juan, Gonzalo de la Serna, Florentino Diaz, Pepe Espaliú, Kiko Feria, Juan Ugalde, Darya Von Berner, Juan Ramón Yuste, Txomin Salazar y muchos otros.

Vinos de La Mancha, presentes

Casi que podríamos decir que testigos de aquellos nuevos rumbos de los años 80, los vinos de La Mancha también despertaron paulatinamente a los mercados. La creación del Consejo Regulador Denominación de Origen La Mancha, en 1973, fue solo la punta del iceberg de un modelo de cambio y una transformación económica que vería sus frutos, varias décadas después con la progresiva profesionalización de sus bodegas y el despegue comercial definitivo a comienzos del siglo XXI. Los vinos DO La Mancha rinden homenaje a los años 80 y la movida madrileña con su presencia en la inauguración de la muestra en la galería Ansorena.

> **Una selecta muestra de vinos manchegos se pudo degustar durante el cóctel de bienvenida a los asistentes**

Sin duda, un gesto más del compromiso de los vinos manchegos por el mundo del arte y la cultura.

LA MANCHA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Los vinos DO La Mancha examinados en la UCLM

El Consejo Regulador colabora en el Curso de verano 'Vino y Comunicación' organizado por la Facultad de Comunicación de la UCLM

Una veintena de jóvenes alumnos procedentes en su mayoría del campus de Cuenca de la Universidad regional se interesaron por conocer de cerca la realidad del vino y su importancia como sector en Castilla-La Mancha. Se trata de la VII edición de un curso que se consolida en apuesta decidida y firme por "acercar el vino a los futuros profesionales, cuya ayuda y aportación necesitamos", a juicio del propio del Consejo Regulador, Carlos David Bonilla.

Programa dinámico y participativo

Los contenidos del curso, agrupados en dos jornadas intensivas durante los días 29 y 30 de septiembre, han versado sobre la necesidad de nuevos mensajes adaptados al mundo del vino en un contexto tan volátil y cambiante como es la comunicación con la irrupción omnipresente de las redes sociales.

Para ello, los estudiantes pudieron conocer de cerca el caso más concreto de la Denominación de Origen La Mancha y sus esfuerzos promocionales por acercar el vino a todo tipo de públicos, especialmente el más joven, más interesante, si cabe en un doble sentido: como consumidores futuros a medio plazo y también, como futuros prescriptores y expertos dedicados al mundo de la comunicación, donde todavía el sector del vino y algunas bodegas requieren de la visión y aportación de nuevos profesionales en la materia.

Las ponencias se centraron, no solo en dar a conocer la misión y funciones de un Consejo Regulador y su papel como garante en la calidad en los vinos con Denominación de Origen, sino también en sus estrategias de comunicación adaptadas a diferentes contextos y esferas, tanto a nivel internacional.

Contribuyeron a enriquecer el programa ponencias como la de Francisco Álvarez, experto en marketing y comunicación digital, Pavel Sidorenko, profesor universitario experto en nuevas narrativas digitales o el testimonio de periodistas curtidos en la materia como Jorge Jaramillo, de CMM y Carlos De La Morena, de RTVE Castilla-La Mancha.

No obstante, a juicio de los propios alumnos, la parte más lúdica y atractiva estuvo en las catas interactivas como la cata preferencia o la cata maridada, donde los jóvenes participantes pudieron conocer mejor las cualidades de los vinos manchegos en armonía con algunos productos gastronómicos.

Antes, pudieron además visitar una bodega acogida a la Denominación de Origen La Mancha (Bodegas Latúe, en Villanueva de Alcardete, Toledo) y conocer in situ las labores de recogida de uva en plena vendimia.

Para el director del curso y decano de la facultad de Comunicación de la UCLM, José María Herranz este tipo de cursos abren la mente y perspectivas que tienen los jóvenes sobre el vino, "con una visión muy diferente tras conocerlo más intensamente con este tipo de cursos".

El Consejo Regulador de la DOP Manchuela

El Consejo Regulador de la DOP MANCHUELA ha anunciado la valoración de su añada 2020 como MUY BUENA (8) tras la cata de calificación que tuvo lugar el pasado viernes 25 de junio en la sede de la Denominación de Origen Manchuela, donde 14 catadores, miembros oficiales del panel de cata del Consejo Regulador, analizaron las muestras presentadas. Un total de 45 vinos fueron analizados y valorados.

"La calificación de MUY BUENA supone también un impulso para las bodegas en un año de pandemia que ha afectado a sus ventas y actividad comercial"

El panel de cata de la D. O. Manchuela ha comentado que en esta añada 2020-21 se han obtenido unos vinos blancos y rosados de una calidad EXCELENTE, poniendo así en valor nuestras variedades bandera como la MACABEO en blancos y la BOBAL en rosados. Todo esto sin desmerecer la calidad de nuestros tintos, que si bien contaban con muy pocas muestras presentadas de tintos jóvenes 2020, se espera que los vinos de guarda de esta añada para sucesivos embotellados serán de una calidad excepcional. La cata tuvo lugar en la Sede de la Denominación de Origen Manchuela y como siempre se llevó a cabo en estricto protocolo de cata a ciegas.

Esta cata oficial destaca por la seriedad y el rigor, así como el alto número de muestras presentadas (45), proporcional al volumen elaborado por las bodegas certificadas en la DOP Manchuela. El excelente estado sanitario, grado de maduración, azúcar y otros parámetros de calidad en las uvas, confirmaron una vendimia de máxima calidad durante el pasado año. La buena circulación del aire, las horas de sol de la DOP Manchuela y la ausencia de lluvias durante la maduración y vendimia, hicieron que la uva entrara en bodega en unas excelentes condiciones de calidad, lo cual se ha visto reflejado en la calidad de los vinos elaborados.

Esta añada 2020 es un respiro de tranquilidad para los viticultores de la DOP Manchuela tras un duro 2019.

España será la sede el Congreso Mundial de la Viña y el Vino y la Asamblea General de la OIV en 2023

El ministro Luis Planas se reúne con Pau Roca, director general de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV)

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, se ha reunido este miércoles, 8 de septiembre, con el director general de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV), Pau Roca, con quien ha analizado los retos de futuro y las posibilidades de crecimiento de esta institución. También han abordado aspectos relacionados con la próxima organización, en España, del 44º Congreso Mundial de la Viña y el Vino y la 21ª Asamblea General de la OIV, que tiene prevista su celebración en 2023. Con sede en París, la Organización Internacional de la Viña y el Vino es una organización intergubernamental, creada por Acuerdo internacional en 2001, que destaca por su carácter científico-técnico en relación con la vid, el vino, las bebidas a base de vino, las uvas de mesa, las uvas pasas y otros productos de la vid.

España es el Estado miembro de la UE con mayor superficie de viñedo de vinificación con 944.478 ha, (30% del total), seguida por Francia e Italia, y el tercer mayor productor, tras Italia y Francia. El viñedo está presente en todas las comunidades autónomas, destacando Castilla-La Mancha con casi el 48 %, seguida de Castilla y León (8,5 %) y Extremadura (8,4 %). Asimismo, España es el mayor exportador mundial de vino. El principal destino de las exportaciones de vino de los últimos años es la UE (60 %) destacando, en el año 2020, Francia y Alemania en volumen y Alemania y Reino Unido en valor. De terceros países destacan en volumen las exportaciones a EEUU, China y Japón.

Fuente:OIV

La Rioja será la sede en 2023 de la VII Conferencia Mundial sobre Turismo Enológico

Logroño, 24 Sep. (Europa Press) - La Rioja será la sede en 2023 de la VII Conferencia Mundial sobre Turismo Enológico, que pone en marcha la Organización Mundial del Turismo. Una noticia que este viernes ha dado a conocer la presidenta del Gobierno regional, Concha Andreu, quien ha considerado que se trata de un evento "que nos convierte en referente mundial del enoturismo".

Así lo ha afirmado la presidenta en una comparecencia ante los medios de comunicación, si bien, momentos antes, ya había compartido el anuncio a través de su cuenta de Twitter, explicando que "en plena vendimia y a las puertas del '#DíaMundialDelTurismo', los riojanos y riojanas recibimos una grandísima noticia de nuestro proyecto #Enorregión". Algo "extraordinario" en el marco de este proyecto, "incluido en el Plan de Transformación de La Rioja, ha sido concebido para impulsar la transformación integral, verde y digital de toda la cadena de valor del vino".

"Y con ello persigue un objetivo: que La Rioja sea referente mundial vitivinícola en la industria, en la generación de conocimiento y, por supuesto, en el enoturismo. Hace unos minutos, la ministra de Industria, Comercio y Turismo y el secretario general de la Organización Mundial de Turismo han confirmado que desde este momento ya somos referentes mundiales en este tercer ámbito, el del enoturismo", ha dicho Andreu. Sobre el propio evento, la mandataria regional ha recalcado que "se trata de un evento de trascendencia internacional, el más importante sobre enoturismo que se celebra actualmente a escala mundial, organizado por la Organización Mundial de Turismo que es el organismo especializado en turismo de Naciones Unidas, integrado por 159 países". Una organización que "promueve el turismo como motor económico, de desarrollo inclusivo y sostenibilidad ambiental y ofrece liderazgo y apoyo al sector para ampliar conocimientos e impulsar políticas turísticas en todo el mundo".

De este modo, ha proseguido, la conferencia -que se celebrará en España por primera vez- reunirá en La Rioja a los representantes y los profesionales de las principales potencias vinícolas del mundo". La Conferencia recala en La Rioja "fruto de un intenso trabajo diplomático que comenzó hace meses y que se ha desarrollado junto con el Gobierno de España".

En palabras de Andreu, "va a ser para nosotros, para La Rioja y para España, una oportunidad única, con la que daremos a conocer el patrimonio vitivinícola riojano, desde los viñedos y guardaviñas hasta las bodegas más tecnológicas y compartiremos nuestra apuesta por una oferta enoturística que se caracteriza por esa tradición centenaria que nos define pero que también será sostenible y digital, vanguardista e innovadora".

"Vamos a mostrar al mundo la capacidad transformadora del proyecto Enorregión y los resultados que vamos a lograr en los próximos dos años. La celebración de la Conferencia Mundial sobre Turismo Enológico en La Rioja es la primera satisfacción de muchas que vendrán. Tras una fase de planificación, en la que hemos desarrollado y profundizado en el proyecto Enorregión, comienza una etapa de ejecución", ha señalado. En concreto, esta semana, de hecho, ha habido dos avances importantes, "el primero incide en el despliegue de la dimensión turística de Enorregión, ya que, tras meses de trabajo con los municipios, ya hemos construido y enviado al Ministerio de Industria, Comercio y Turismo las propuestas que nos permitirán estructurar una oferta enoturística completa en La Rioja y que competirán para ser financiadas con fondos europeos Next Generation".

El segundo avance, ha añadido, "afecta a la dimensión industrial, ya que estamos creando una red de agentes dinamizadores de Enorregión que nos permitirá movilizar la inversión y maximizar la captación de fondos, y queremos que todas las bodegas y agentes de la cadena de valor del vino aprovechen la oportunidad y el reto de los fondos europeos para ser más competitivos".

"El despliegue de la Enorregión ha comenzado y no podía hacerlo de mejor manera", ha subrayado la presidenta, quien ha reseñado que, en la Conferencia, "se darán cita más de 50 países participantes y se calcula que habrá aproximadamente 1 millón de euros de impacto directo en La Rioja". A ello, ha sumado además "un impacto indirecto todavía mayor, porque la asistencia de más de 500 expertos en enoturismo, que se convertirán en prescriptores de La Rioja como destino turístico, tendrá una trascendencia mundial que ninguna campaña promocional puede igualar". "Aprovechemos esta cita para contar al mundo cómo estamos transformando un sector maduro al completo para convertirlo en referente mundial vitivinícola y cómo estamos transformando un patrimonio vitivinícola único para convertirlo en un referente mundial enoturístico. Hoy estamos de enhorabuena con esta noticia extraordinaria", ha finalizado Concha Andreu.

Relevancia de la conferencia mundial sobre turismo enológico.

El anuncio de la designación de La Rioja como sede de la 7ª Conferencia Mundial sobre Turismo Enológico se ha producido en el marco de un acto organizado por la Organización Mundial del Turismo (OMT) en el Real Casino de Madrid y al que han asistido el consejero de Hacienda y Administración Pública, Celso González, el consejero de Desarrollo Autonómico, José Ángel Lacalzada, y el director general de Turismo, Ramiro Gil.

La Conferencia está organizada por la Organización Mundial del Turismo, que es el organismo especializado en turismo de Naciones Unidas y está integrado por 159 países. Promueve el turismo como motor económico, de desarrollo inclusivo y de sostenibilidad ambiental y ofrece liderazgo y apoyo al sector para ampliar conocimientos e impulsar políticas turísticas en todo el mundo. Desde la primera edición en Georgia (2016), la Conferencia se ha celebrado en las principales regiones vitivinícolas del mundo, como Mendoza (Argentina, 2017), Valle de Colchagua (Chile, 2019) o el Alentejo (Portugal, 2021) y en 2022 se realizará en la región de Piamonte (Italia).

La FEV aplaude el acuerdo que pone fin a los aranceles extraordinarios al vino y agradece el apoyo de eurodiputados y congresistas americanos

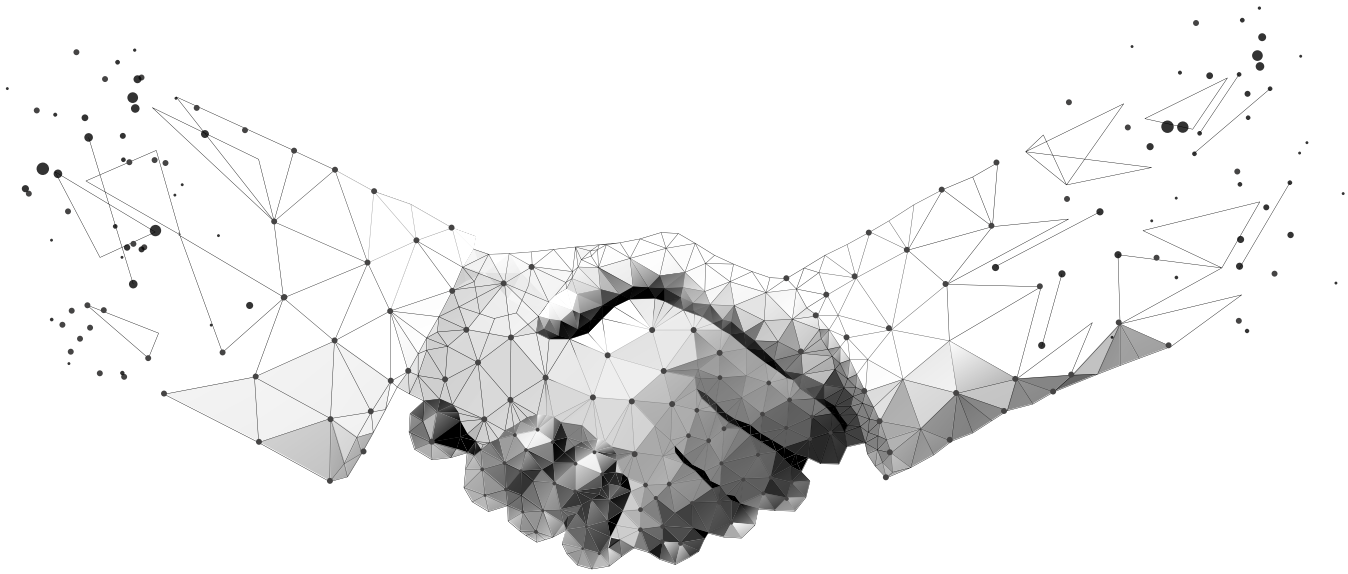
15 de JUNIO| La Federación Española del Vino (FEV) aplaude el acuerdo anunciado hoy entre la Unión Europea y Estados Unidos para suspender durante al menos 5 años los aranceles extraordinarios al vino y otros productos que estaban vigentes desde finales de 2019, mientras se sigue negociando una solución definitiva al conflicto comercial por el caso de las ayudas a Boeing y Airbus.

Para el director general de la FEV, José Luis Benítez, se trata de una excelente noticia que acaba con una situación que era tremendamente injusta y que devuelve el optimismo a las bodegas españolas en uno de sus principales mercados de exportación. "Aunque todavía queda por aclarar algunos detalles del acuerdo, lo más relevante es el cambio de actitud y el espíritu de negociación que ha primado en los últimos meses y que debería conducir a una solución en la que no haya vuelta atrás", ha destacado.

El director de la Federación ha querido agradecer también las gestiones y receptividad del Gobierno español, cuyos representantes de Agricultura y Comercio se han reunido en diversas ocasiones con el sector a lo largo de estos meses para analizar las consecuencias del problema y buscar posibles soluciones al mismo, así como de los eurodiputados españoles, especialmente aquellos que forman parte del Intergrupo Vinos del Parlamento Europeo. Y es que precisamente el anuncio llega un día después de que un total de 85 parlamentarios, entre eurodiputados y congresistas estadounidenses, firmasen una declaración conjunta para pedir la eliminación de todos los aranceles al vino comercializado entre los dos mercados.

La declaración reconocía además el impacto dañino de estos aranceles y solicitaba a los gobiernos de EE.UU. y la UE que trabajen hacia un entorno comercial libre de tarifas arancelarias para el vino.

También desde el Comité Europeo de Empresas del Vino (CEEV), asociación europea de bodegas a la que pertenece la FEV, han celebrado la noticia.



Su presidente, Jean Marie Barillère, ha destacado que "un entorno de libre comercio de vinos es esencial para preservar los esfuerzos e inversiones a largo plazo de nuestras empresas vinícolas y la sostenibilidad de nuestros viñedos".

Sobre la declaración conjunta de los legisladores europeos y americanos ha señalado que "el Intergrupo del Vino del Parlamento Europeo y el Caucus del Vino del Congreso americano son muy conscientes de los beneficios únicos del comercio del vino y de la importancia de eliminar los aranceles de cualquier tipo".

Solo en 2020, los aranceles han provocado una caída del 9% en valor y del 4,5% en volumen de vino español exportado a EE.UU., además de una disminución de cerca del 5% en el precio medio del vino que se exporta. Además, esta medida ha afectado gravemente a casi el 90% de las bodegas que, además de ver disminuida su facturación por una caída en el volumen exportado, han tenido que absorber en su margen comercial todo o gran parte de ese 25% para no elevar su precio de venta, según se desprende de la encuesta de impacto realizada por la FEV entre sus asociados el año pasado, lo que ha significado una perdida adicional de varias decenas de millones de euros.

Luigi Moio, elegido como nuevo presidente de la OIV

La OIV celebró las elecciones para designar a su nuevo presidente y a los respectivos presidentes de sus órganos constitutivos durante la 19.ª Asamblea General que tuvo lugar en París, el 12 de julio pasado.

Un italiano ha sido elegido como el nuevo presidente de la Organización Internacional de la Viña y el Vino, con mandato durante los próximos tres años, como sucesor de la brasileña Regina Vanderlinde. Luigi Moio es profesor de Enología de la Universidad de Nápoles y director del Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino de la misma universidad. Durante más de 25 años dedicó su labor a los aspectos sensoriales, bioquímicos y tecnológicos del aroma del vino. Es autor de aproximadamente 250 publicaciones científicas con un índice H de 41 en Google Scholar, 32 en Scopus y 32 en WOS, y ha sido citado más de 4800 veces en Google Scholar, 2800 veces en Scopus y 2900 en WOS.

Luigi Moio, el nuevo presidente de la OIV

Desde 1998, se desempeña como experto científico del Ministerio de Políticas Agrícolas de Italia. Desde el 2009 hasta el 2014, fue presidente del Grupo de expertos "Tecnología" de la OIV, y desde el 2015 hasta el 2018 presidió la Comisión "Enología" de la Organización. También se desempeñó como segundo vicepresidente de la OIV. Asimismo, fue miembro de la Accademia dei Georgofili y de la Academia Italiana de la Vid y el Vino. Autor de libros y artículos sobre los aspectos científicos de la enología, a menudo es entrevistado como referente del sector vitivinícola en los medios nacionales italianos. En 2016, publicó el libro Il Respiro del Vino para la editorial Mondadori, un ensayo científico sobre el aroma del vino que ganó numerosos premios. Esta obra se encuentra en su décima edición, con alrededor de 30 000 copias vendidas en Italia. En 2020 se publicó en Francia en idioma francés, bajo el título: Le souffle du vin, a través de la editorial Éditions France Agricole.

En 2001 fundó la bodega Quintodecimo, donde produce vinos de calidad superior con las denominaciones más prestigiosas de la región italiana de Campania.
En el marco de esta Asamblea General, también fueron elegidos los presidentes de los órganos científicos de la Organización:

Comisión I "Viticultura"
Ahmet Altindisli (Turquía) sucede a Vittorino Novello (Italia)

Comisión II "Enología"
Fernando Zamora (España) sucede a Dominique Tusseau (Francia)

Comisión III "Economía y Derecho"
Yvette van der Merwe (Sudáfrica) sucede a Dimitar Andreevski (Bulgaria)

Comisión IV "Seguridad y Salud"
Pierre-Louis Teissedre (Francia) sucede a Gheorghe Arpentin (Moldavia)

Subcomisión "Métodos de Análisis"
Manuel Humberto Manzano (Argentina) sucede a Markus Herderich (Australia)

Subcomisión "Uvas de mesa, Pasas y Productos no Fermentados de la Vid"
Luís Peres de Sousa (Portugal) sucede a Alejandro Marianetti (Argentina)

La OIV y las empresas líderes del sector, juntas para la investigación

Nace una nueva forma de colaboración con las actividades de la OIV: un consorcio formado por cinco empresas vitivinícolas promoverá y apoyará el trabajo de la organización en la investigación y el desarrollo.

La OIV celebró la creación de un consorcio entre Viña Concha y Toro (Chile), Moët Hennessy (Francia), Sogrape (Portugal), Familia Torres (España) y Yalumba Family Winemakers (Australia) con el fin de contribuir a promover y apoyar la tarea de divulgación técnica y científica de la Organización. La OIV estimulará así un interesante diálogo con importantes empresas del sector vitivinícola para una puesta en común de sus labores de investigación y transferencia de conocimiento. Para preparar el terreno, las empresas del consorcio se comprometen entre sí a identificar las áreas de investigación que se reconozcan de común acuerdo como prioridades para el sector vitivinícola.

Tras esta primera etapa y, dentro del ámbito de las becas de la OIV, el consorcio:

- propondrá temas para las becas de investigación,
- asesorará durante el proceso de selección,
- cuando corresponda, acogerá a los becarios,
- desarrollará acciones de comunicación conjunta.

Algunos de los temas que se planea considerar para las becas de 2021-2022 abarcarán las principales áreas científicas de las diferentes comisiones y subcomisiones de la OIV y responderán, a su vez, a los objetivos del Plan Estratégico para el periodo 2020-2024.

Organización Internacional de la Viña y el Vino
www.oiv.int

Los mejores vinos de España del 2020 ya tienen nombres y apellidos

Tras tres intensas jornadas de cata con un total de 497 vinos participantes, el Concurso Nacional de Vinos Jóvenes publica sus resultados. Un palmarés repleto de diversidad y singularidad que dibuja un mapa de la España vinícola único.

Los Premios Baco alcanzan su treinta y cinco aniversario consolidados como el más fiable e independiente escaparate de nuestros vinos jóvenes, un termómetro imprescindible para medir la calidad de la cosecha más reciente llegada al mercado, en este caso la 2020. La Unión Española de Catadores avala, con su experiencia y la selección de un panel de catadores íntegramente compuesto por profesionales de reconocida experiencia en el mundo del vino, sus resultados y el medallero anual de este certamen de calidad.

Un pódium que por vez primera alza a un tinto gallego, **Monica Albor 2020** (DO Ribeiro), elaborado a partir de las variedades Mencía, Sousón y Caiño Tinto, al más alto reconocimiento, el del Gran Baco de Oro Premio Luis Hidalgo, la etiqueta mejor calificada en una escala de 0 a 100 por el panel de catadores. Acompañan a esta referencia en el más alto escalafón, el de los Grandes Bacos de Oro (vinos calificación superior a los 92 puntos), ocho etiquetas más: los blancos **Testamento Fermentado en Barrica 2020** (DO Abona), **Ramón do Casar 2020** (DO Ribeiro), **O'Fillo da Condesa 2020** (DO Rias Baixas), **Niño de las Uvas Macabeo Malvasía 2020** (DO Bullas) y **Castelo de Medina Sauvignon Blanc 2020** (DO Rueda); y los tintos **Solo Tirio 2020** (DO Campo de Borja), **Numun Syrah 2020** (DO Jumilla) y **Quinta da Peza Mencía 2020** (DO Valdeorras). **Isabel I 2020** de Bodegas Cerrosol en la DO Rueda se alza con el Baco de Oro a la Mejor Nueva Marca, y **Bartolomé Abellán**, director técnico y autor del catálogo vinícola de Gil Family Estates, con el Baco de Oro al Mejor Enólogo de Vinos Jóvenes de la cosecha 2020.

Un total de 80 Bacos de Oro (etiquetas con puntuación superior a 88 puntos) y 44 Bacos de Plata, que en esta edición han obtenido una calificación superior a los 87 puntos, completan el medallero de los Premios Baco cosecha 2020, un escaparate exclusivo de los mejores vinos jóvenes de nuestras latitudes vinícolas. Las Denominaciones de Origen Rias Baixas, con 21 reconocimientos, y las DO Ribeiro y Rueda con 16 galardones respectivamente, lideran unas estadísticas que incluyen a la nada desdeñable cifra de 36 indicaciones de origen representadas en su medallero

Más información y listado completo de medallas en www.premiosbaco.es y en info@uec.es

CRÓNICAS

Fernando Gurucharri, nuevo Presidente de Vinofed

Director del Concurso Internacional de Vinos Bacchus y presidente de la Unión Española de Catadores, Fernando Gurucharri pasa a liderar por los próximos dos años la Federación Mundial de Grandes Concursos de Vinos y Espirituosos, VINOFED.

Licenciado en la Facultad de Ciencias Biológicas en Madrid. Diplomado Superior de Enología y Viticultura en la E.T.S. de Ingenieros Agrónomos de Madrid, Fernando Gurucharri sucede a Francois Murisier como presidente de VINOFED, una organización que actualmente agrupa a 18 de los más relevantes certámenes vinícolas de calidad a nivel internacional. Nacida con el objetivo de fortalecer la confianza del consumidor garantizando la alta calidad de los vinos y espirituosos premiados en sus concursos, VINOFED afronta esta nueva etapa en su dirección con la intención de consolidarse como sello promocional imprescindible y a su vez aumentar su protagonismo a nivel internacional con la puesta en marcha de nuevas iniciativas que enriquezcan su propuesta.

Más información acerca de VINOFED en www.vinofed.com y en el correo info@vinofed.com

excell
LA EXPERIENCIA ANALÍTICA
IBÉRICA

Presenta:

Soy el Sr. Lobo.
Soluciono problemas.

EL CONSULTORIO DEL SR. LOBO

Caso 5: Marsellus, no permitiremos que tu vino se quiebre
Caso 6: Butch quiere ser riojano de origen

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

La Interprofesional del Vino de España estima una cosecha corta y se muestra optimista ante los claros signos de recuperación del mercado

OIVE estima una producción que oscilará entre 39 y 40 millones de hectolitros de vino y mosto, lo que supondría una disminución de en torno un 15% con respecto a la campaña anterior, que se cerró en 46,5 M de hl de vino y mosto.

La Junta Directiva de la Interprofesional del Vino de España se reunió el pasado 17 de septiembre para valorar el inicio de esta nueva campaña, que llega mostrando claros signos de recuperación en los mercados gracias al incremento de las exportaciones y del consumo nacional, unido a la progresiva reapertura del canal HoReCa

Madrid, 23 de septiembre de 2021 – La Interprofesional del Vino de España celebró el pasado 17 de septiembre su Junta Directiva, donde se puso en común la situación del sector con los datos de cierre de la campaña anterior y las previsiones de esta nueva cosecha. El arranque de la campaña vitivinícola 21/22 llega con buenas expectativas ante la aparente reactivación de los mercados que coincide con la llegada de una cosecha corta, con carácter general, en el hemisferio norte. Los datos de cierre de campaña 2020/21 del INFOVI con la evolución de los últimos meses, en los que se ha producido un crecimiento a dos dígitos en exportación y una reactivación del mercado interior, permiten comenzar la nueva campaña con unas disponibilidades de vino inferiores en 2,7 millones de hl a las de hace 1 año.

En cuanto a las previsiones de cosecha, OIVE junto a sus organizaciones, coincidieron en prever una cosecha de buena calidad, pero más corta que el año pasado, que oscilará entre los 39 a 40 millones de hectolitros de vino y mosto, dependiendo de la climatología de las últimas semanas de vendimia. No obstante, dada la diversidad de nuestro país, la disminución no es generalizada en todas las regiones. Este año, la viticultura en España ha tenido que afrontar episodios climatológicos extremos como los efectos de la sequía, DANAS, brotes de mildiu en algunas zonas e incluso incendios. Esta disminución también es extrapolable a nuestros más directos competidores, como es el caso de Francia (inferior en un 30% respecto al año anterior) o Italia (inferior en un 9%).

La evolución positiva de la pandemia en los últimos meses, debido al avance de la vacunación, ha influido en la reactivación de los mercados tanto en exportaciones como en consumo nacional y, además, está permitiendo que la vendimia se esté llevando a cabo sin incidencias epidemiológicas, también gracias a las medidas preventivas adoptadas.

En la reunión, se puso de relevancia la presencia de los contratos homologados de uva y vino promovidos por OIVE que, como novedad, este año tienen un carácter plurianual, buscando una mayor estabilidad para los operadores y la transparencia en la cadena. Por otro lado, se repasaron las actuaciones que está desarrollando OIVE siguiendo las líneas de actuación marcadas en su Extensión de Norma.

Entre ellas, además de continuar con la promoción tanto nacional como internacional, se incidió en la publicación de diversos informes dentro de su línea de actuación de mejora de la información sectorial y se presentaron los primeros pasos para el desarrollo del plan estratégico sectorial en el que está trabajando OIVE, con el objetivo de valorizar nuestros productos.

Sobre OIVE

La Interprofesional del Vino de España (OIVE) es una organización sin ánimo de lucro que agrupa a las entidades representativas de la cadena de valor del sector vitivinícola español. Se constituye como un instrumento al servicio del sector para atajar sus debilidades a través de la unión y trabajo conjunto de los diferentes agentes que la forman.

Contacto para medios: María Díez Nepomuceno – 623 173 172 - comunicacion@oive.org

Ourense acogerá el próximo mes de abril el IV Concurso Nacional de Vinos

Ourense acogerá el próximo mes de abril el IV Concurso Nacional de Vinos, que lleva por nombre VinEspaña y organiza la Federación Española de Asociaciones de Enología (FEAE). Este evento ya cuenta con el apoyo de la Diputación.

Desde su creación en 2018, este concurso se celebró en Jerez de la Frontera (Cádiz), Zaragoza en el 2019 y Almendralejo (Badajoz) en 2021, con el paréntesis del pasado año a consecuencia de la pandemia. En el concurso, reconocido por la Unión Internacional de Enólogos, pueden participar todas las bodegas, estableciendo diez categorías: espumosos, de aguja, blancos, rosados y tintos tranquilos, vinos de uvas sobremaduras, uvas pasificadas, de licor, ecológicos y de variedades minoritarias.

La Federación Española de Enología busca en su larga trayectoria de Concursos Nacionales de Vinos VINESPAÑA la producción de vinos de gran calidad, favorecer su conocimiento entre los consumidores, destacando los vinos premiados y la riqueza vinícola de nuestro país. Así como contribuir a la expansión de la cultura del vino y al progreso del sector, fomentando el conocimiento vinícola. Al mismo tiempo que se refuerza el prestigio y la confianza en los concursos de esta categoría.

La OIVE y la PTV continúan sumando fuerzas en pro de la innovación del vino

• La Agenda Estratégica de Innovación del Vino, en la que ambas entidades han trabajado conjuntamente, marcará la hoja de ruta de la I+D+i durante los próximos 3 años.

• En lo que va de año, y gracias a la suma de esfuerzos, se han promovido 8 proyectos de I+D+i encaminados a combatir el cambio climático

Entendiendo la Innovación como la principal vía de crecimiento del ecosistema vitivinícola de nuestro país, la Organización Interprofesional del Vino de España y la Plataforma Tecnológica del Vino ponen el foco en el impulso de la I+D+i. Tal como explica la presidenta de la PTV, Mireia Torres, "Todos los hitos alcanzados en estos últimos años no hubieran sido posibles sin la estrecha colaboración y sinergias que hemos construido con entidades estratégicas del sector como la Organización Interprofesional del Vino de España (OIVE), entidad especialmente implicada con la que la PTV colabora desde el año 2018 por medio de un plan conjunto de actuación".

Desde entonces, ambas entidades han trabajado de la mano para dinamizar proyectos de I+D+i estratégicos para el sector que revertieran en el beneficio de su conjunto, con especial foco en iniciativas dirigidas a combatir y paliar los efectos del cambio climático. En este sentido, durante la primera mitad de este año 2021 se han promovido un total de diez proyectos de I+D+i en el marco de este acuerdo y que están a la espera de aprobación en los próximos meses. Si las propuestas son finalmente aceptadas, representarían una movilización de presupuesto de más de 5 millones de euros de los cuales 4,5 serían financiados por instituciones públicas. Especial mención a 8 de estos 10 proyectos, que incluyen la búsqueda de prácticas y técnicas sostenibles y/o encaminadas a la lucha contra el cambio climático entre sus principales objetivos.

Además, desde mediados del año 2020 la OIVE ha trabajado de manera directa con la Comisión Técnica de la PTV en la renovación de la Agenda Estratégica de Innovación del Vino (AEI), presentada el pasado mes de mayo y que estará vigente hasta el año 2024. Como resultado, el sector del vino cuenta hoy un documento de referencia que recoge los principales retos científico-técnicos y que supondrán la base para el desarrollo de futuros proyectos de I+D+i. Un total de 28 líneas estratégicas agrupadas en 6 áreas de interés que abarcan toda la cadena de valor del vino: Viticultura, Proceso, Producto, Sostenibilidad y Cambio Climático, Salud y Economía Vitivinícola.

Todo ello, se suma a un amplio calendario de transferencia tecnológica y capacitación técnica, que hace de la unión entre la OIVE y la PTV el mejor vehículo para trasladar las últimas innovaciones del sector a todos los agentes de la cadena de valor del vino. En este sentido, ambas entidades trabajan ya en el webinar "Cómo hacer frente al cambio climático desde la Innovación. Casos de éxito en viñedo y bodega" que tendrá lugar el próximo 28 de septiembre.

"Afrontamos una nueva etapa con el convencimiento de que nunca fue tan necesaria la investigación en todos los ámbitos de nuestra vida" señala Ángel Villafranca, presidente de OIVE, "por ello, seguiremos trabajando desde la Interprofesional conjuntamente con la PTV a través de nuestro acuerdo de colaboración con el objetivo de seguir dinamizando proyectos de I+D+i aplicados a toda la cadena de valor del vino".

Fuente: Organización Interprofesional del Vino de España (OIVE)

Feria de Valladolid celebrará en enero un nuevo certamen de equipamiento para bodegas

Coincidirá con la segunda edición de Agrovid

Valladolid. Agosto/2021.- Feria de Valladolid organiza un nuevo certamen profesional dirigido a los elaboradores de vino, se trata del Salón Ibérico de Equipamiento para Bodega (SIEB), que se celebrará coincidiendo con Agrovid, del 25 al 27 de enero de 2022.

Estará dirigido a fabricantes, distribuidores e importadores de maquinaria, equipos y servicios para los diferentes procesos de elaboración de vinos, desde la recepción de la uva en la bodega hasta el punto de salida de las botellas para su comercialización.

SIEB y Agrovid, la feria monográfica para el cultivo del viñedo, serán certámenes independientes y su coincidencia en el tiempo aporta un valor añadido para expositores y visitantes dada la vinculación y dependencia que tienen la viña y la bodega entre sí.

La vitivinicultura es un sector estratégico y Valladolid se encuentra en el centro geográfico del gran viñedo ibérico y de la industria bodeguera peninsular. En su área de influencia se cultivan 900.000 hectáreas, hay unas 3.000 bodegas y 50 denominaciones de origen y 23 marcas de calidad de vinos.

"Los buenos resultados de Agrovid nos impulsan a dar un paso más e incorporar el equipamiento para bodega en nuestra oferta de ferias profesionales especializadas. Las sinergias que se van a crear entre ambos certámenes son evidentes y enriquecedoras tanto para expositores como para visitantes", señala el director general de la Feria de Valladolid, Alberto Alonso.

SIEB es un proyecto pensado para los bodegueros de todas las regiones vitivinícolas del oeste peninsular, sin límites fronterizos, "Portugal es un mercado prioritario para Feria de Valladolid desde hace décadas y creemos que este nuevo salón será interesante para empresas, cooperativas, viticultores, bodegas, etc.", añadió Alonso.

Agrovid, por su parte, convoca la segunda edición, abierta a la participación de todo tipo de empresas comercializadoras de productos, servicios y soluciones para todos los procesos del cultivo y cuidado del viñedo, desde maquinaria para preparación del suelo hasta plantas, sistemas de almacenaje y transporte, estaciones meteorológicas, recogida de datos, regadío, tractores, neumáticos, seguros, control de plagas, protección de cultivos, etc.

En la primera edición participaron más de un centenar de empresas procedentes de 13 comunidades autónomas españolas, Francia y Portugal y recibió la visita de 5.800 profesionales.

www.sieb-expo.com
www.agrovid.es

Pedro José López Montero, Premio Europeo al Liderazgo y Éxito Empresarial

• La sociedad Europea de Fomento Social y Cultural ha galardonado a D. Pedro José López Montero por sus méritos empresariales como consejero delegado de Destilerías ALTOSA y Bodegas Verum de Tomelloso.

• El premio se entregó el pasado 25 de junio en un solemne acto presidido por D. Luis María Ansón Oliart en el hotel Westin Palace de Madrid.El pasado viernes 25 de junio, en el emblemático hotel Westin Palace de Madrid, tuvo lugar un solemne acto presidido por D. Luis María Ansón para escenificar la entrega del Premio Europeo al Liderazgo y Éxito empresarial 2021 en su primera edición. Con él, la sociedad Europea de Fomento Social y Cultural reconoce y pone en valor la voluntad de profesionales comprometidos con la calidad de su trabajo, así como el éxito de los resultados con los que satisfacen a sus clientes en el entorno nacional e internacional.

D. Pedro José López Montero, consejero delegado del grupo ALTOSA (Bodegas Verum, Alcoholes Tomelloso, S.A., Internacional de Alcoholes – Interalco, Maison A. Staub y Roc Cuve) ha sido galardonado por la gestión y desarrollo empresarial a nivel internacional del grupo.

En sus más de 30 años de carrera profesional ha conseguido logros como ser la primera destilería española en ser acreditada por el Instituto del vino de Oporto, protagonizar el posicionamiento de ALTOSA en la región francesa de Cognac con la adquisición de Maison A Staub, una de las bodegas más emblemáticas de la región desde donde comercializa el premiado cognac François 1er. Ha patentado y fabricado la barrica cúbica Roc Cuve.

En el ámbito agrario, Altosa tiene una de las mayores extensiones de viñedo ecológico del mundo. Proyectos encabezados por Pedro y acompañado por sus hermanos Juan Antonio, Belén y Elías con quien el premiado comparte el galardón.

En otras funciones, ha sido el presidente más joven de la Asociación Nacional de Destiladores de Alcohol y en el ámbito deportivo, es propietario de la yeguada Los Arcángeles, centro deportivo ecuestre en el que se celebran torneos nacionales e internacionales. El consejo rector de la Sociedad Europea de Fomento Social y Cultural también ha querido destacar el compromiso con la colaboración social y su participación en diferentes obras benéficas.

La Sociedad Europea de Fomento Social y Cultural desarrolla acciones dirigidas a visibilizar la labor de profesionales y empresas que tienen como denominador común el objetivo de promover el progreso social, cultural y económico de la sociedad.

CORETi
ETIQUETAS ADHESIVAS

Premio Best In Food de Plata para Coreti

Una etiqueta creada especialmente para una bodega nacida en la propia empresa, ha sido galardonada con el Best In Food de Plata 2021. Hacía tiempo que teníamos ganas de crear algo diferente y esta ha sido la mejor oportunidad.

Desde Coreti, hemos creado una etiqueta sensorial que envuelve completamente la botella, sin principio ni fin y unida al cristal. Igual que se une con la tierra el río donde se ubica esta bodega.

Ha sido fabricada con materiales de Avery Dennison, como el Velvet Textile y Solid Foil Emboss. Este nuevo vino saldrá a final de año, pero la etiqueta ya empieza a cosechar éxitos.

BEST!N FOOD #21

Fuente: Coreti, Avery Dennison, **bestinfood.es**

Nueva Smart Press prensado de uva usando la inteligencia artifical

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

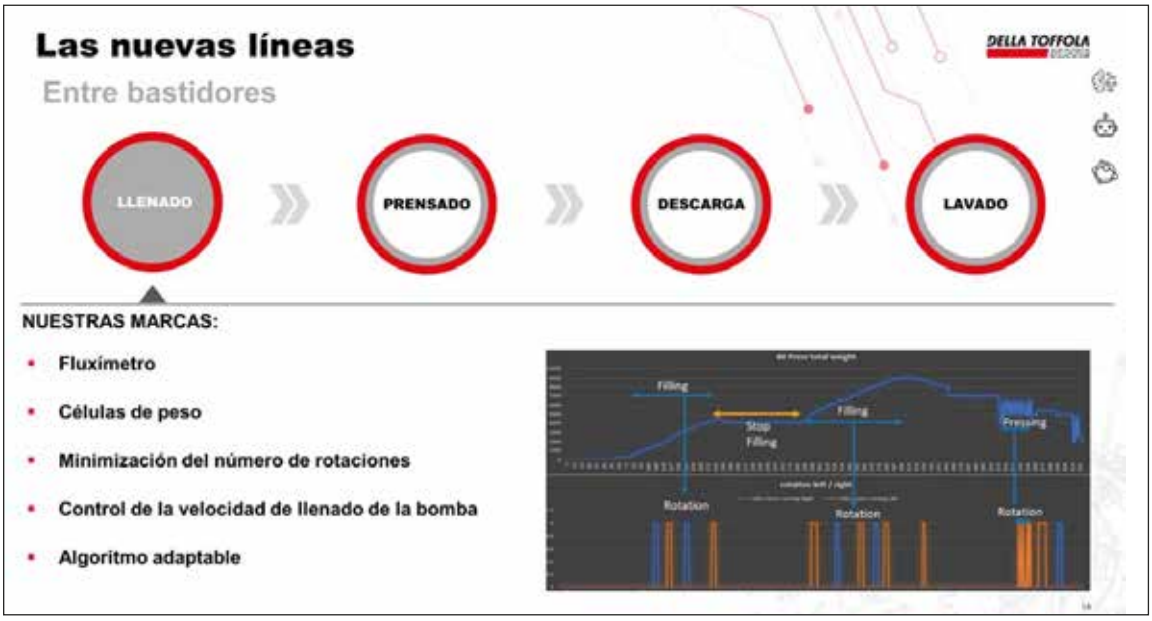
A través de este desarrollo DELLA TOFFOLA lleva el sistema de prensado de uva a un novedoso plano, mediante el cual la fase de prensado se convierte en un proceso totalmente automático.

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

Se trata de un sistema desarrollado mediante inteligencia artificial que es capaz de monitorizar y gestionar de forma automática cada una de las fases del proceso de prensado, desde su llenado hasta su vaciado y limpieza. El operador (o el enólogo, el técnico) ya no tiene que interpretar la respuesta del producto durante el ciclo de prensado. El centro de prensado AMPELOS mediante la combinación de 2 o 3 prensas, permite trabajar de forma continua, además de realizar todos los ciclos de forma automática, convirtiendose en un sistema de prensado continuo neumatico.

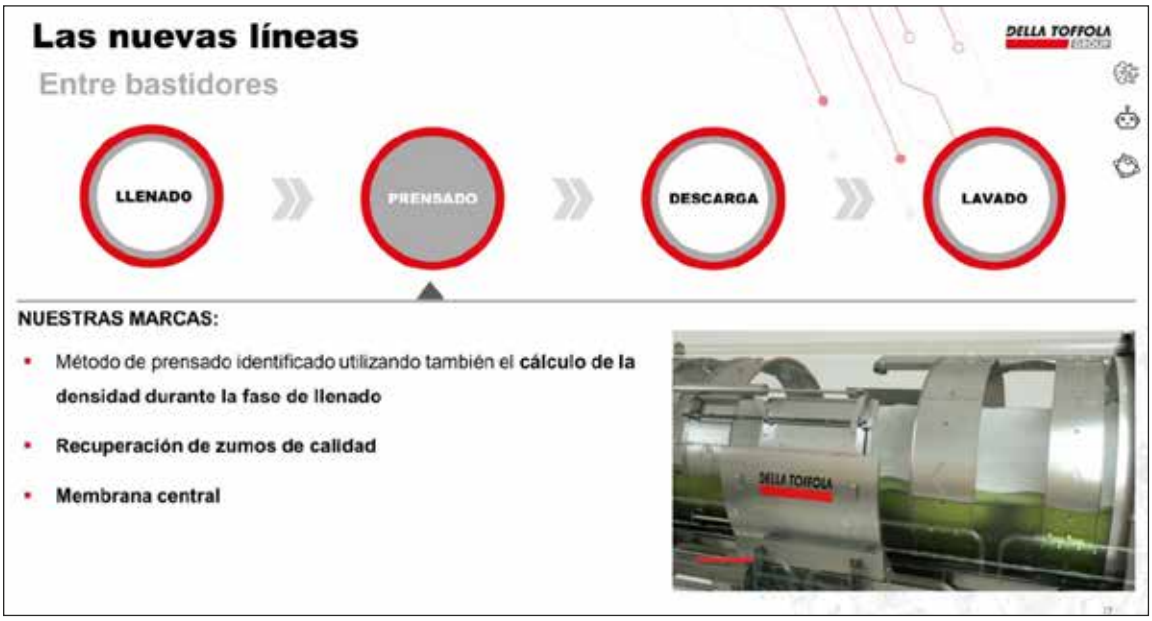
Fases de trabajo en la Smart Press

LLENADO



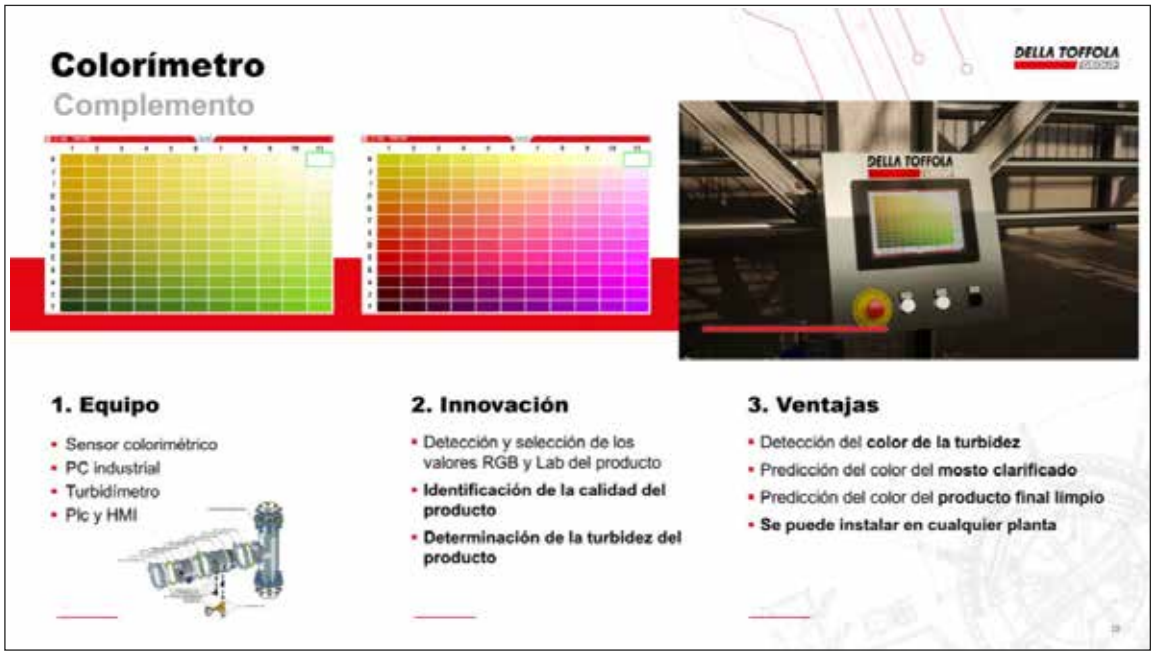
En la fase de llenado de la prensa, gracias a una serie de sensores instalados en la máquina y conectados a un algoritmo de inteligencia artificial permite tener un control automático de la relación entre el mosto y la cantidad de uva cargada en la prensa en tiempo real, además de un control de la velocidad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

PRENSADO



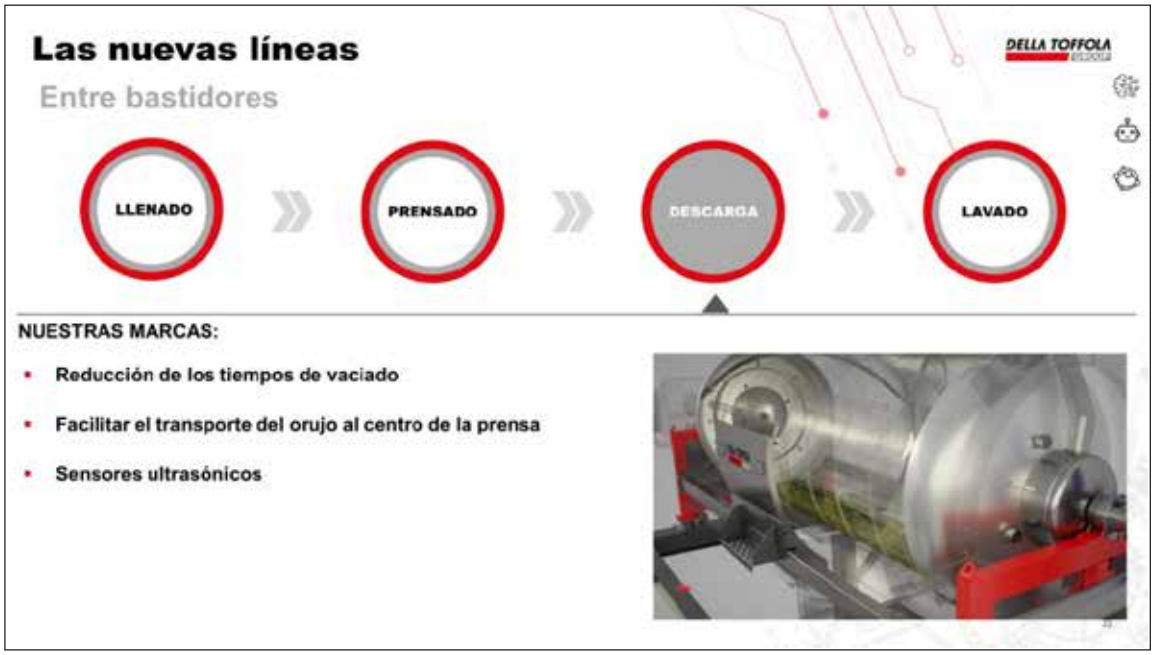
En la fase de prensado, el sistema de Inteligencia implantado, intenta siempre extraer la máxima cantidad de mosto en el menor tiempo posible con total autonomía y adaptándose perfectamente a la dificultad de las uvas.

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



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

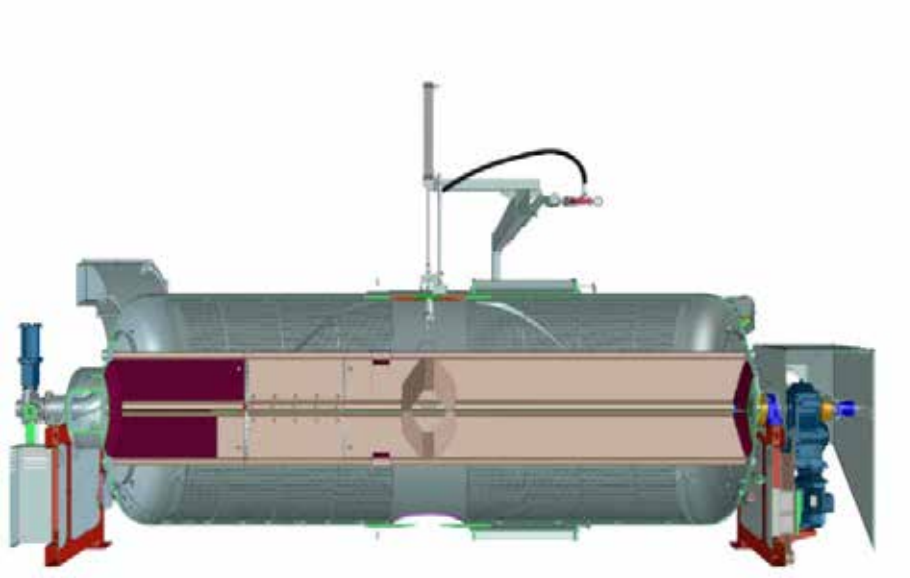
DESCARGA



Nuestros tiempos de descarga son extremadamente reducidos gracias a la presencia de dos puertas opuestas que somos los únicos en ofrecer al disponer nuestras prensas de una membrana central. Una vez que la prensa está vacía, el ciclo de vaciado se detiene automáticamente para evitar la pérdida de tiempo, y comenzar inmediatamente con el ciclo de limpieza.

LAVADO

La fase de lavado, tambien se realiza de forma automátizada y no requiere de la presencia de un operador. Un brazo de lavado robotizado, se introduce por una de las puertas y mediante agua a presion lava la mitad de la prensa. Las celulas de carga instaladas detectan



la cantidad de agua utilizada y controlan el tiempo de lavado, posteriormente se realiza la misma operación girando 180 grados la prensa, gracias a sus dos puertas opuestas. Las prensas automáticas están equipadas de serie con un sistema de recuperación del agua de lavado. Por lo general, se utiliza agua limpia al principio del lavado, agua que se recupera para posteriores lavados.

Los enjuagues que vacían la mayor parte de restos de hollejos de la prensa, se realizan con agua reciclada que posteriormente se desecha. Todas las aguas residuales se dirigen al sistema de recuperación, donde los restos de orujo se separan y se desechan en un contenedor y el agua se almacena de nuevo para ser utilizada en un ciclo de lavado posterior.

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

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

o Menor oxidación

o Prensado más suave

o Menor turbidez

o Menor generación de heces o lias

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

• **Facilidad de manejo**: Un único programa para el que solo se necesita configurar un par de controladores

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

• **Totalmente automático** (sin necesidad de mano de obra especializada)

Excellent Cork, renueva la certificación BRC Packaging

La empresa, líder nacional en la fabricación de tapones sintéticos para vinos y licores, renueva un año más su certificado de BRC Packaging obteniendo la calificación A.

Son ya 5 los años que Excellent Cork lleva certificado en esta normativa de seguridad alimentaria y obteniendo de forma continuada una calificación de alto nivel. Esta norma obliga a cumplir de manera exigente determinados requerimientos técnicos que pasan por la producción, control estricto de las materias primas y la producción, las condiciones físicas y ambientales de las instalaciones y el almacenamiento entre otros. Estar certificados en esta norma, una de las más restrictivas en cuanto a calidad y seguridad alimentaria a nivel internacional para las empresas de Packaging, es fruto del compromiso de Excellent Cork para ofrecer a sus clientes y consumidor final tapones que aúnan innovación, calidad y total seguridad.

Azúcares en la enología: tipos, evolución y métodos de medición

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

Dr. Ing. Mario Ignacio Weibel

Responsable I+D+i Tecnología Difusión Ibérica S.L.

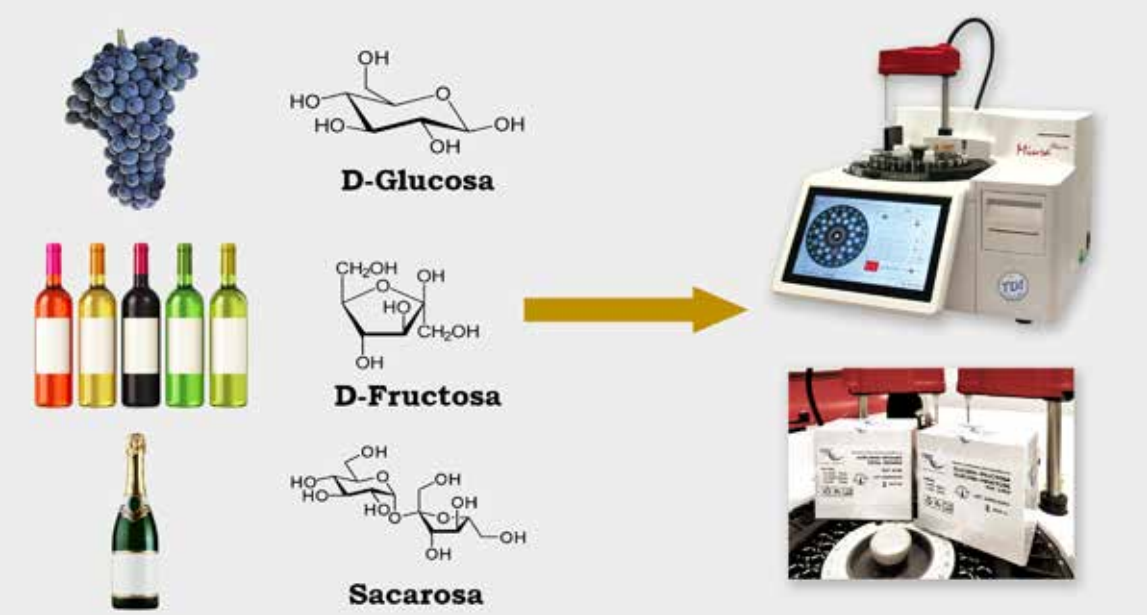
Excepto en determinados casos, los azúcares presentes en el vino provienen de la uva con la que se elabora. En cada momento, la concentración y la distribución de estos azúcares está en relación directa con el metabolismo de la vid. Durante el desarrollo de la planta se genera sacarosa como fuente de energía para el crecimiento de las hojas y yemas. Pero, en estados posteriores, el metabolismo cambia. Durante el verano, debido a las altas temperaturas y la escasez de lluvias, la planta sufre una parada vegetativa, deja de consumir azúcares y éstos se empiezan a acumular en las uvas. Al principio de la maduración la glucosa es el azúcar predominante, pero al acercarse el punto de madurez de la uva, comienza a subir la concentración de fructosa hasta llegar a niveles similares e incluso superiores (relación glucosa/fructosa de aproximadamente 0,95). El contenido final de azúcares en la uva madura varía entre 160-250 g/L, lo cual equivale a un grado alcohólico de entre 9-14%.

Cabe aclarar que los azúcares son el alimento de las levaduras durante la fermentación y el resultado de la quema de este combustible es el alcohol etílico. Por tanto, a mayor cantidad de azúcar mayor contenido alcohólico probable. De ahí que el contenido de azúcares sea uno de los parámetros fundamentales para evaluar la calidad de la uva.

Por citar un ejemplo, este año en Castilla-La Mancha sólo se aceptará uva de vinificación con un contenido superior a 9º Baumé, equivalentes a unos 150 g/L de azúcares. El resto de uvas con contenidos inferiores sólo podrán ser destinadas a la elaboración de mosto, vinagre o a la destilación.

Tipos de Azúcares Presentes

Ya entrando en la parte química, los azúcares de la uva se pueden agrupar en dos grandes familias: las hexosas y las pentosas. La particularidad de las hexosas es que son los únicos azúcares capaces de ser fermentados por las levaduras. A esta familia pertenecen la glucosa y fructosa, que conforman alrededor del 96% de los azúcares de la uva. Por otro lado, las pentosas no pueden ser fermentadas por las levaduras y pasarán a formar parte del azúcar residual del vino. Algunas pentosas presentes en el mosto son la arabinosa, la ribosa y la xilosa. Además de estas dos familias también es posible encontrar sacarosa, un disacárido formado por glucosa y fructosa. La sacarosa es un componente minoritario del azúcar de uva y una vez en el mosto se hidroliza rápidamente a glucosa más fructosa, para luego ser convertida en alcohol por las levaduras presentes.



En algunos países y en algunos procesos especiales de producción está permitido el agregado de azúcares al mosto de uva para aumentar la graduación alcohólica final del vino. En el vino, este proceso se denomina chaptalización y está aprobado por la Unión Europea en aquellas zonas de clima frío donde es difícil que la uva llegue a su madurez óptima y se puedan obtener vinos de graduación adecuada. El azúcar que se agrega puede provenir de caña o de remolacha (en estos casos, se trata principalmente de sacarosa) o de mostos concentrados (que poseen el mismo tipo de azúcares que la uva). En los procesos de producción de vinos espumosos, también existe un agregado de azúcares al vino base, una manera de favorecer una segunda fermentación ya sea en botella (método tradicional o Champenoise) o en grandes tanques (método Charmat).

Cantidad de azúcares presentes en un vino

Como se dijo anteriormente, durante la fermentación alcohólica las levaduras van consumiendo los azúcares, pero lo hacen con una cierta preferencia por la glucosa frente a la fructosa. En un determinado momento, la fermentación alcohólica se detiene (por vía natural o por influencia del enólogo) y en el vino queda una cierta cantidad de azúcares sin consumir. Según la cantidad de estos azúcares remanentes los vinos se pueden clasificar como:

- Secos: menos de 4 g/L.
- Semisecos: de 12 a 18 g/L.
- Semidulces: de 18 a 45 g/L.
- Dulces: más de 45 g/L.

Cabe decir que la gran mayoría de vinos tranquilos no supera los 2 g/L.

También existen otro tipo de preparaciones vínicas además de los vinos tranquilos: vinos espumosos, generosos, dulces y otras vinificaciones especiales. Cada uno de ellos presenta contenidos de azúcares en cantidad y calidad muy diferentes.

A modo de ejemplo, para los vinos espumosos la clasificación en función de la cantidad de azúcares remanentes es la siguiente:

- Brut Nature: menos de 3 g/L, sin azúcar añadido.
- Extra Brut: menos de 6 g/L.
- Brut: menos de 12 g/L.
- Extra Seco: de 12 a 17 g/L.
- Seco: de 17 a 32 g/L.
- Semiseco: de 32 a 50 g/L.
- Dulce: más de 50 g/L.

Conceptos y Definiciones Analíticas

Antes de continuar con los métodos de análisis existentes, para determinar el contenido de azúcares, es necesario introducir definiciones y conceptos claves a la hora de entender las diferencias entre las distintas metodologías. Para esto seguiremos el convenio establecido por el International Wine Technical Summit, que es más esclarecedor en su terminología que el compendio de la OIV. Según este comité se definen los siguientes conceptos:

Azúcares reductores: son azúcares que presentan una funcionalidad química de tipo aldehído o cetona. Dentro de esta clasificación se puede incluir a la glucosa, la fructosa, las pentosas, pero no a la sacarosa. En ningún momento debe confundirse este concepto con el término **sustancias reductoras.**

Azúcares residuales: incluye a todos los azúcares capaces de ser fermentados por las levaduras, incluyendo las hexosas y la sacarosa. También se suelen denominar **Azúcares fermentables.** Usualmente, cuando se habla de azúcares residuales en el vino se hace referencia a la suma de los contenidos de glucosa y fructosa (que son azúcares reductores) más la sacarosa (que no es un azúcar reductor). Esta última suma suele recibir también el nombre común de **Azúcares totales.**

Sustancias reductoras: son todas las sustancias que reaccionan frente a un determinado agente oxidante, incluye la glucosa y la fructosa, pero también oligosacáridos y otras materias que no son azúcares (como taninos y polifenoles).

Carbohidratos no fermentables: este concepto incluye a las pentosas, los polisacáridos y otras sustancias que interaccionan con los carbohidratos (como pectinas, taninos, pigmentos).

Con los conceptos ya definidos será más fácil explicar y comprender las similitudes y diferencias entre los distintos métodos de análisis comúnmente empleados en bodegas y laboratorios enológicos.

Métodos analíticos para la determinación de azúcares

Refractometría

Un refractómetro es un instrumento óptico que permite determinar la concentración de sólidos disueltos en función del índice de refracción del mosto a 20ºC. En el caso de los azúcares se suele emplear la escala Brix, donde 1 grado Brix corresponde a una solución de 1 gramo de sacarosa en 100 gramos de agua. A través de la utilización de tablas ampliamente conocidas, se pueden encontrar las equivalencias entre grados Brix, contenido de azúcares, masa volumétrica y grado de alcohol probable. En cuanto a tipos de refractómetros se refiere existe un sin número de posibilidades: desde el tradicional refractómetro portátil (ideal para transportar del campo a la bodega) pasando por refractómetros de sobremesa, de versión digital, automáticos con pasamuestras y los que vienen integrados a las estaciones de medida de los puntos de recepción.

Su utilización es muy sencilla y no reviste mayor dificultad. Sin embargo, su uso oficial como método de tipo I se encuentra limitado a la determinación de azúcares en uva, mostos, mostos concentrados y mostos concentrados

rectificados (OIV-MA-AS2-02). Se debe tener en cuenta que, por el tipo de principio físico en que se basa la medida, se determina la influencia de todos los sólidos solubles presentes en la muestra (sean azúcares, sales, proteínas, ácidos, etc.), pero se calibra frente a una solución de sacarosa. Sus resultados, por tanto, no son tan específicos como los de otros métodos.

Métodos químicos

El método químico oficial aceptado por la OIV de tipo IV (OIV-MA-AS311-01A) es válido para la determinación de las sustancias reductoras. Es importante esta distinción ya que en el año 2019 se decidió sustituir el término azúcares reductores. Se basan en la reacción de los grupos cetona o aldehído de los azúcares con una solución alcalina de una sal de cobre (II) en caliente. Una vez el cobre (II) oxida a los azúcares, el exceso de este metal se determina por iodometría, después de añadir ioduro de potasio en exceso en medio ácido.

Este tipo de métodos presenta interferencia de compuestos distintos a los azúcares y también del color. Para eliminar las posibles interferencias, se requieren etapas previas de decoloración y clarificación del vino, según sea el caso. Además, si la concentración de azúcares de la muestra es superior a 5g/L, será necesario realizar una dilución previa para poder llevar a cabo la determinación.

Este método, tedioso y de larga duración en tiempo, fue la técnica predilecta durante muchos años ante la falta de mejores opciones. A día de hoy, en algunos países sigue siendo el método oficial para la determinación de azúcares. Sin embargo, aquellos países que han adoptado los lineamientos de la OIV comienzan a desistir de su uso, fundamentalmente porque los resultados que brinda son mayores que la cantidad real de azúcares fermentables, lo que dificulta conocer con exactitud el final de fermentación.

Métodos enzimáticos

Son métodos ópticos basados en la medida selectiva de la concentración de un compuesto por medio del empleo de enzimas específicas que catalizan (aceleran) una determinada reacción. En el avance de esta reacción enzimática aparecen y/o desaparecen compuestos que son fácilmente monitoreados a través de un espectrofotómetro UV-Vis.

Los métodos enzimáticos más empleados son para la determinación de la glucosa, de la glucosa más la fructosa y de la glucosa más la fructosa más la sacarosa. Esta última determinación, en particular, suele recibir el nombre de Azúcares totales, ya que se corresponde a los azúcares fermentables presentes en el mosto.

Si bien en un comienzo los kits enzimáticos constaban de varios ingredientes y se debían preparar diariamente debido a su baja estabilidad, hoy en día la mayoría de ellos constan de dos reactivos líquidos bien diferenciados y prontos al uso con estabilidades de al menos 18 meses desde la fecha de fabricación.

Además, a día de hoy, cada vez más bodegas y laboratorios utilizan analizadores químicos automáticos, que se encargan de automatizar los pasos de dispensación de reactivos y muestras, seguimiento de la reacción química y cálculo de la concentración del parámetro de interés. De esta manera, se gana en optimización del tiempo del analista y del consumo de reactivo, con la consiguiente reducción de los costos analíticos, y se mejora la seguridad e higiene del personal que debe manipular los reactivos. La principal ventaja de los métodos enzimáticos respecto a otras alternativas es su especificidad, lo cual evita todo tipo de interferencias. Además, su rango de linealidad (hasta 6 g/L), lo hace ideal para la determinación de los azúcares residuales y del punto final de fermentación alcohólica. Para concentraciones más elevadas, una dilución correctamente hecha (en forma manual o automática con un analizador) asegura que las determinaciones se hagan dentro del rango ideal del kit. En caso de requerir más precisión en el final de fermentación, se pueden realizar adaptaciones para que sea posible determinar con precisión diferencias del orden de 0,02 g/L; aspecto muy interesante, ya que cuanto más cerca de la sequedad se esté, menores riesgos microbiológicos o de posibles fermentaciones en botella tendrá el vino.

Cabe decir que ya hace unos años la OIV acepta ampliamente este tipo de métodos, siendo elevados al rango de método de tipo II, con lo cual son el método oficial de determinación de azúcares residuales y el que más ampliamente está siendo aceptado en los países del viejo mundo vinícola. Al respecto se pueden consultar las normativas OIV-MA-AS311-02 (para la versión manual) y OIV-MA-AS311-10 (para la versión referida a analizadores automáticos secuenciales).

Métodos cromatográficos

La utilización de la cromatografía líquida de alta eficacia (HPLC) está contemplada en la OIV en su normativa OIV-MA-AS-311-03 como un método de tipo II para la glucosa y la fructosa y de tipo IV para la sacarosa. Una de las ventajas de esta técnica es que pueden determinarse simultáneamente los diferentes azúcares presentes en el mosto o vino (incluyendo los compuestos minoritarios), por lo que permite conocer lo que se denomina como reparto de azúcares.

Si bien es un método que analíticamente es muy fiable y selectivo, su gran desventaja es el elevado costo de adquisición de los equipos y la preparación que debe tener el analista para poder hacer un uso correcto de ellos. Estos dos puntos limitan la adopción generalizada de esta técnica en la gran mayoría de bodegas.

Métodos FTIR

Este tipo de métodos se basan en la interacción de la radiación infrarroja con la muestra. A partir del espectro resultante, y con el uso de herramientas avanzadas de quimiometría, es posible conocer la concentración de diversos compuestos químicos de manera rápida y simultánea. En el caso de los azúcares se pueden efectuar diversos tipos de calibraciones en función del parámetro que se desea determinar: glucosa más fructosa, azúcares totales, azúcares reductores.

Este tipo de métodos es sumamente útil en bodegas y laboratorios con un alto número de muestras, ya que no requiere de consumo de reactivos. Por otra parte, no es el método ideal para determinar un final de fermentación ya que, a medida que se reduce la concentración de azúcares a valores cercanos al cero, el método comienza a perder sensibilidad.

Conclusiones

Poder determinar el nivel de azúcares presentes en nuestra uva, mosto o vino es fundamental para el control del proceso, ya que es el parámetro determinante de la maduración, del seguimiento de la fermentación y del nivel de sequedad que se alcance en el vino acabado.
Por tanto, es de vital importancia conocer las ventajas y limitaciones que tiene cada método analítico a la hora de seleccionar el más adecuado a nuestras necesidades.
También es bueno conocer las diferencias que pueden existir en los resultados de uno y otro método en el momento de hacer comparaciones entre técnicas distintas.
A modo de resumen, y dada la adopción general de las distintas técnicas, podríamos centrarnos en dos métodos: la determinación de las sustancias reductoras y la determinación de los azúcares residuales.

El primer método es de tipo químico, muy laborioso y tedioso, y representa la técnica tradicional que se utilizó incluso para clasificar los vinos y que aún a día de hoy se usa en algunos países como método oficial. Sin embargo, se debe recordar que este método sobreestima la cantidad de azúcares presentes, debido a las interferencias provenientes de azúcares no fermentables y otras sustancias.
El segundo método, por su parte, es de tipo enzimático y ofrece como grandes ventajas la rapidez, la posibilidad de automatización y la casi nula presencia de interferencias de todo tipo. De esta manera, pueden determinarse los azúcares fermentables (glucosa, fructosa, sacarosa) de manera sencilla y con un alto grado de precisión, lo cual facilita el seguimiento y la detección del final de fermentación. Este método ha sido el elegido por la OIV para desplazar las viejas técnicas manuales y es el que día a día se va imponiendo en una mayor cantidad de países por su utilidad.

TDI somos proveedores por excelencia de soluciones analíticas a la medida de cada bodega y laboratorio enológico. Ofrecemos una gran variedad de analizadores automáticos y kits enzimáticos dedicados para la determinación de Glucosa, Glucosa+Fructosa y Azúcares Totales.

Más de 30 años de experiencia nos avalan, no lo dudes y ¡súmate a la enolución!

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

Longevidad de los vinos blancos: Medidas a tomar durante el afinamiento para reducir los riesgos debidos al oxígeno

La evolución de los vinos blancos, en el período comprendido entre el final de la fermentación alcohólica y el embotellado, está íntimamente ligada a la presencia de O_2 disuelto y a las consiguientes reacciones oxidativas que afectan el color y el aroma.

El O_2 no siempre es negativo y su presencia debe manejarse según la fase de producción y el perfil de vino deseado, teniendo en cuenta que son muchas las operaciones tecnológicas que pueden oxigenar el producto (trasiegos, movimientos, filtración, embotellado ...)

La presencia de O_2 disuelto aumenta el potencial redox y, por lo tanto, la aptitud del sistema a la oxidación.

Este efecto es especialmente dañino para los vinos límpidos, mientras que, en presencia de lías o derivados de levaduras, contribuye positivamente a la eliminación de los defectos provocados por el H_2S y otros compuestos azufrados.

La protección frente a los efectos negativos del O_2 es posible con el uso de herramientas físicas (por ejemplo, gases inertes) y mecánicas o a través de determinadas prácticas enológicas.

En este breve artículo consideraremos estas últimas y en particular la **clarificación**, con el fin de eliminar selectivamente los catalizadores y los sustratos de las reacciones, y los **coadyuvantes de afinamiento** con acción antioxidante específica.

La clarificación de los vinos: metales y polifenoles

En las reacciones que causan la degeneración oxidativa de los vinos blancos participan catalizadores, en particular metales, y moléculas que actúan como sustrato y que incluyen polifenoles y más específicamente catequinas. Si se reduce la presencia de estas dos familias de compuestos, aumentará la resistencia del vino a la oxidación y, por tanto, se prolongará la longevidad del color y del perfil aromático.

Metales: En el vino los metales más implicados son el hierro y el cobre, cuya eliminación es realizada con diferente eficacia por los clarificantes normalmente utilizados. Los gráficos 1 y 2 muestran que el producto más eficaz es Metaless cuyo ingrediente activo es el polímero PVI/PVP. Por lo que respecta a la eliminación del cobre, la bentonita Topgran+ y Kitoclear, a base de quitosano activado, también son muy eficaces.

Para comprobar el impacto de los tratamientos clarificantes sobre la longevidad de los vinos y tener un cuadro completo del estado del vino y de su potencial evolutivo, es útil realizar ensayos capaces de evaluar la **sensibilidad a la oxidación.**

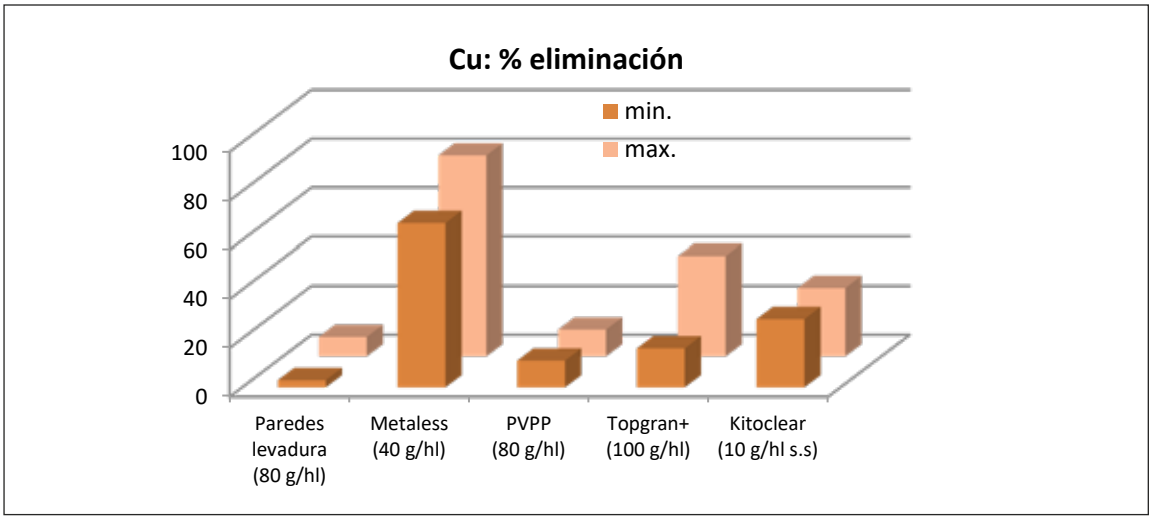


Gráfico 1. % mínimo y máximo de eliminación de cobre obtenidos con diferentes coadyuvantes en vinos diversos.

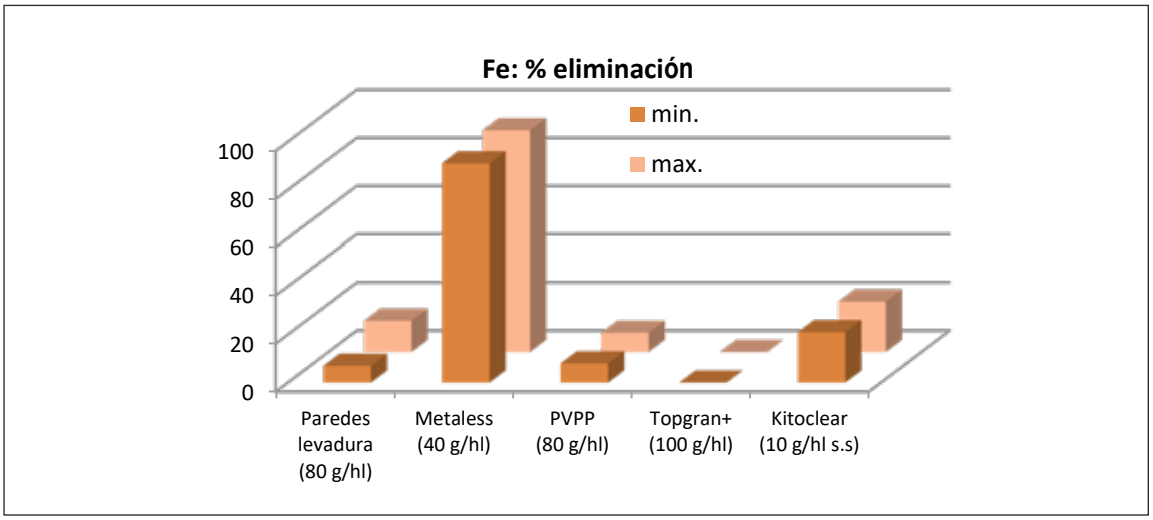


Gráfico 2. % mínimo y máximo de eliminación de hierro obtenidos con diferentes coadyuvantes en vinos diversos.

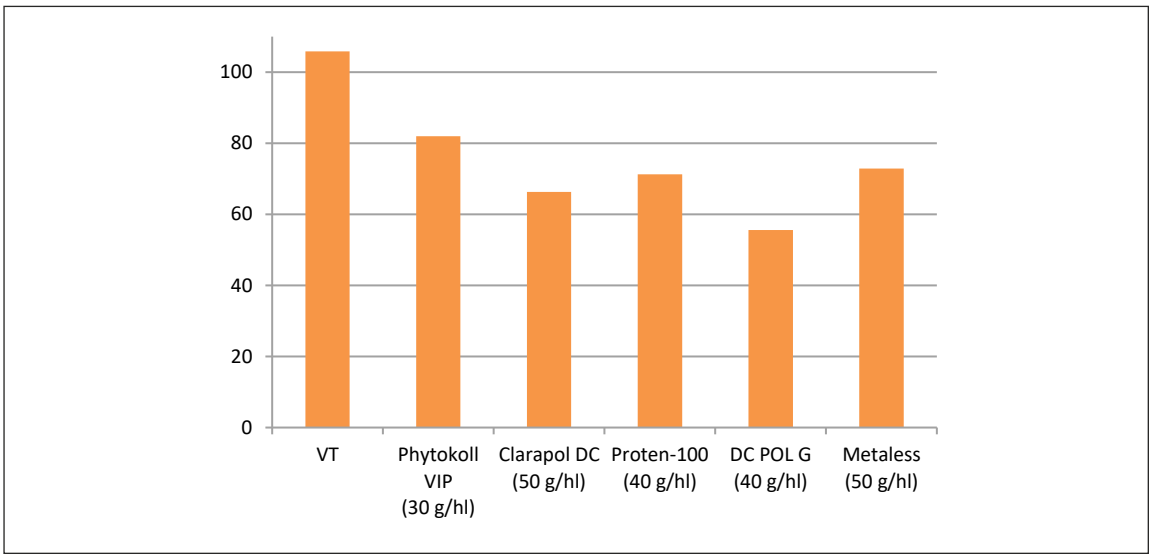


Gráfico 3. Eliminación de las catequinas en vino blanco (método de la vainillina).

El afinamiento de los vinos: los derivados de levadura

Entre las herramientas de las que dispone el enólogo para asegurar la correcta evolución de los vinos blancos, los derivados de la levadura se encuentran sin duda entre los más interesantes. Dependiendo de la levadura de origen y de los sistemas de producción adoptados, se pueden obtener derivados con diferentes características y por tanto utilizables para conseguir distintos objetivos. Durante muchos años, uno de los objetivos principales del uso de las levaduras inactivadas ha sido la liberación de polisacáridos parietales con el fin de mejorar la suavidad y redondez de los vinos. También es muy conocida y apreciada la complejidad gustativa conferida gracias a la liberación del contenido citoplasmático.

Una característica estudiada en detalle más recientemente es la capacidad de algunos derivados de contrarrestar la acción del O_2 disuelto y, por tanto, proteger los vinos durante el período de afinamiento y conservación.

Esta propiedad está ligada a la presencia, tanto en la pared celular como en el citoplasma, de péptidos azufrados, el más conocido es el glutatión, y de aminoácidos. La levadura inactivada puede consumir O_2 gracias también a la degradación oxidativa de los lípidos celulares.

En pruebas de conservación realizadas con diversos coadyuvantes hemos visto cómo Harmony Vitality (derivado de levadura) es capaz de ejercer una protección igual o superior al SO_2 y al glutatión reducido.

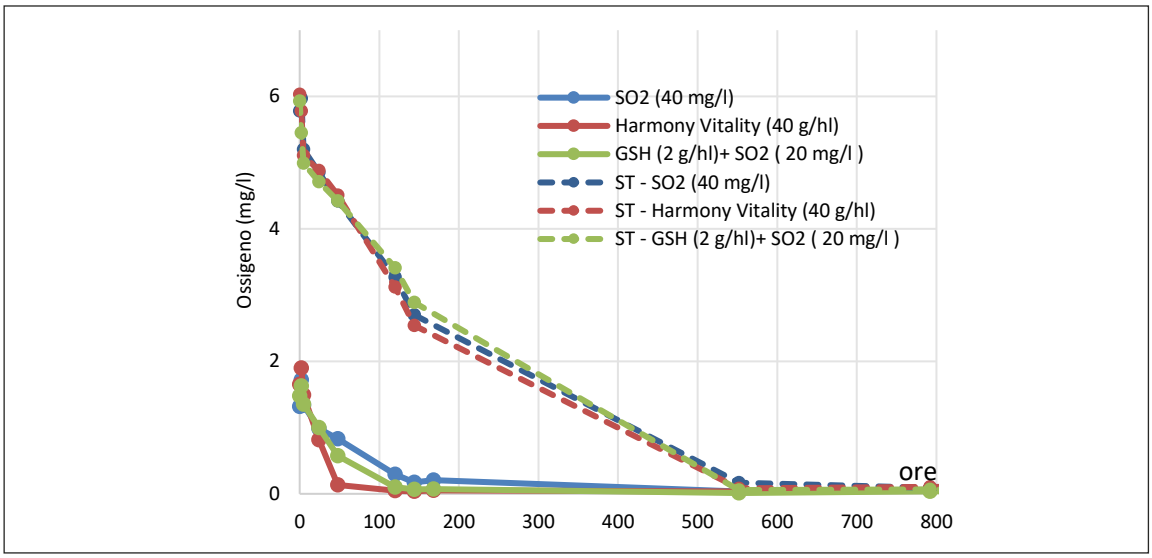


Gráfico 4. Velocidad de consumo de O2 obtenido con Harmony Vitality, SO2 y GSH. Las líneas punteadas representan el O2 en el espacio de cabeza.

También se obtuvieron resultados positivos a nivel de evolución de color y de aromas.

Color después de 1 mes

Color después de 3 mes

SO_2 (40 mg/l) | Harmony Vitality (40 g/hl) | GSH (20 mg/l)

Conclusiones

Los vinos blancos son sin duda una categoría muy demandada por el mercado, pero deben cumplir una serie de requisitos imprescindibles como intensidad aromática, frescor, limpieza y desde hace algunos años también reducción del contenido de sulfitos. El cumplimiento de todos estos objetivos requiere evidentemente una planificación que comienza con la vendimia y continúa con el tratamiento del mosto, la gestión de la fermentación alcohólica y llega hasta el embotellado. El oxígeno, esencial en todas las etapas de la elaboración del vino, a menudo se vuelve problemático durante el afinamiento y la conservación, sin embargo, hay varias herramientas disponibles que, si se utilizan adecuadamente, permiten alcanzar el objetivo deseado.

J·VIGAS
1887

El compromiso real de J·Vigas con la sostenibilidad

La empresa corchera ha enfocado toda su estrategia para ser referentes en innovación sostenible

El compromiso con el medio ambiente ha formado parte de la cultura de J·Vigas desde sus inicios, aunque las anteriores generaciones no fueran conscientes de ello. Todo el sector corchero es sostenible pornaturaleza, ya que contribuye a la preservación de los bosques y la fauna ibérica, es una industria local y el proceso de producción es altamente eficiente. Partiendo de esta base, la actual generación al mando de J·Vigas, ha querido ir un paso más allá, integrando la sostenibilidad en el núcleo central de la estrategia empresarial, junto con la innovación. Por ese motivo, todos los departamentos tienen como objetivo trabajar para ser lo más sostenibles posible. Especialmente desde el departamento técnico, que hoy en día se ha convertido en el Departamento de Sostenibilidad e Innovación, ya que todos los proyectos actuales de I+D+i están enfocados a mejorar el producto siempre con la mirada puesta en un mayor cuidado medioambiental.

Nuevo cromatógrafo SPME Arrow - GC Intuvo - MS/MS

En materia de innovación, la empresa especializada en tapones de corcho natural de alta calidad, ha adquirido un nuevo cromatógrafo SPME Arrow – GC Intuvo – MS/MS que proporciona un control preciso y rápido que permite garantizar la ausencia de haloanisoles en sus productos de una manera efectiva y ágil, siendo este uno de los temas que más preocupa a las bodegas.

ISO 14001 y Huella de Carbono

Un hito del nuevo departamento ha sido la obtención de la certificación internacional ISO 14001 de Gestión Ambiental.

Asimismo, el Departamento de Sostenibilidad e Innovación ha impulsado un proyecto de investigación, junto con el ICSuro y ReMa Ingeniería, para calcular la huella de carbono de sus tapones desde los bosques hasta el final de su vida útil.

Recientemente, J·Vigas quiso preguntar a sus clientes de España, Francia e Italia su opinión acerca de la sostenibilidad de la empresa. Los más de 100 clientes encuestados la valoraron con un 8,9 sobre 10. Ese es, sin duda, el mejor reconocimiento para seguir creando políticas sostenibles.

J·VIGAS
1887

J·Vigas obtiene el certificado ISO 14001 de gestión ambiental

La empresa corchera reafirma su compromiso con la sostenibilidad

Palafrugell, 13 de mayo de 2021. La empresa corchera J·Vigas ha obtenido el certificado internacional ISO 14001 de gestión ambiental.

La innovación, que siempre ha sido un valor clave para J·Vigas, toma ahora un nuevo cariz, poniéndose al servicio de la sostenibilidad.

La nueva generación, liderada por **Raül Vigas**, considera que, hoy en día, cualquier organización debe tener la sostenibilidad como un elemento central de su estrategia, a todos los niveles. Es por este motivo que la innovación y la sostenibilidad van de la mano en J·Vigas, guiando todos los departamentos de la organización.

La empresa considera que, para mejorar su sostenibilidad, además de la obtención de la certificación ISO 14001, es clave tener el control de su cadena de suministro y medir el impacto medioambiental generado por cada uno de sus productos.

Con este fin, la firma está desarrollando un proyecto de investigación junto con la Fundación Instituto Catalán del Corcho y ReMa Enginyeria, para **calcular la huella de carbono de sus tapones** desde los bosques, pasando por las primeras fases del proceso productivo que hacen en su empresa Vimatap·15 de Extremadura, continuando con el proceso productivo en su sede de Palafrugell y hasta el final de la vida útil de los tapones. **Raquel de Nadal, Directora de Innovación y Sostenibilidad,** afirma que "la finalidad es **conseguir un cálculo objetivo** para nuestro propio control y mejora continua y que, además, pueda ser de utilidad para impulsar una normativa a nivel internacional".

Estas y otras acciones están disponibles en su nuevo apartado web de sostenibilidad, con el objetivo de ofrecer la mayor transparencia posible y compartir las iniciativas que están llevando a cabo en materia de protección del medio ambiente.

Más información:

Carola P. Badua

660 459 499

comunicacion@jvigas.com

Vidrala presenta el proyecto ganador de la VI edición de su concurso MasterGlass

- **El primer premio lo consigue "OLIE" diseñado por Ana Ribeiro y João Freitas.**
- **Accésit para los proyectos: "CHI" de Helena Maestre y Álvaro Pardo, "DOIS FINS" proyecto de Marcos Neves y "SNACKIT" propuesta de Bárbara Cruz y João Paulino.**

Bilbao, 29 de junio de 2021. El Jurado del concurso MasterGlass organizado por Vidrala en colaboración con la Universidad de Deusto y EIDE, ha dado a conocer el proyecto ganador así como tres accésit. En su sexta edición, con tres posibles categorías donde participar, se han valorado diversos aspectos como la innovación, originalidad, funcionalidad, viabilidad y sostenibilidad.

El certamen tiene como objeto la búsqueda de nuevas ideas entre estudiantes de Diseño Industrial o Gráfico, Ingenierías o Artes Gráficas de toda España y Portugal.

El Jurado de esta edición ha estado formado por:

Pepe Gimeno (Diseñador y Premio Nacional de Diseño en 2020).

María Fontes (Responsable del Salón NUDE de Feria Hábitat Valencia)

Olaia Irulegi (Diseñadora Industrial y Presidenta de EIDE).

Marcelo Leslabay (Diseñador Industrial y Profesor de la Universidad de Deusto).

Asier Extebarria (Ingeniero Técnico Industrial y Director de Diseño en Vidrala).

El tribunal quiere agradecer la participación y destaca la calidad y su enfoque a la sostenibilidad de los trabajos presentados. Calidad que se ha visto reflejada en una clara explicación del proceso creativo y justificación de los proyectos. Así mismo, ha observado y valorado especialmente la sensibilidad mostrada tanto hacia la viabilidad productiva de las propuestas y especialmente el esfuerzo en las soluciones sostenibles, materiales reciclables y soluciones de economía circular.

El jurado ha seleccionado los siguientes proyectos por unanimidad:

Primer Premio: OLIE

El envase transmite el contenido y el segmento al que se destina, comunica de forma clara lo que contiene sin renunciar a la simplicidad y elegancia de su diseño. El diseño de sus formas contribuye con fuerza a poner en valor el producto contenido que tiene potencial para enfocarse tanto al canal horeca como al de alimentación. Tiene potencial para poder ser industrializable. Sus autores son Ana Ribeiro y João Freitas de la Universidad de Aveiro

Accésit: CHI

Un proyecto que ha destacado por su apuesta innovadora, usando una solución de tapa metálica para mejorar la conveniencia, experiencia de uso, así como la logística gracias a la posibilidad de ser apilable. Partiendo de un diseño que huye de la complejidad, sus innovaciones sobre tapa y etiqueta consiguen hacer algo especial. El equipo del proyecto lo forman Helena Maestre y Álvaro Pardo de EASD Alcoi.

Accésit: DOIS FINS

Destaca por sus formas sugerentes que refuerzan la belleza. Además, resuelve eficazmente varias situaciones de uso gracias a su tapa. Tiene potencial para convertirse en un objeto decorativo tras su uso primario, apostando de esta manera por el suprarreciclaje o upcycling. El autor es Marcos Neves de la Universidad de Coímbra.

Accésit: SNACKIT

Una propuesta que bebe de las tendencias del nomadismo así como del picnic y las experiencias al aire libre, gracias a su asa que le brinda ergonomía y practicidad. Igualmente los diferentes usos que aporta la tapa otorgan un plus de practicidad y originalidad. Sus autores son Bárbara Cruz y João Paulino de la Universidad de Aveiro.

La entrega de premios se realizará junto con los ganadores de la pasada edición a lo largo del último trimestre del año, siempre que las condiciones sociosanitarias lo permitan.

IRUNDIN: Innovación al servicio de sus clientes

La maquinaria de embotellado, que es a lo que se dedica Irundin, necesita de una constante innovación para poder ofrecer a sus clientes proyectos adaptados a unas necesidades cambiantes, así como un servicio de atención constante y completo.

Con más de 40 años de experiencia en el sector de la maquinaria de embotellado, con 28 años bajo la denominación de IRUNDIN S.L., y con un cambio accionarial de poco más de un año, esta empresa guipuzcoana ha decidido dar un paso adelante para mejorar su seña de identidad, que no es otra que el servicio postventa.

Su consejero delegado, Jesús Eguiazabal, lo tiene meridianamente claro: "Hay dos premisas innegociables que siempre han acompañado a IRUNDIN, robustez y fiabilidad de las máquinas y nuestra seña de identidad, el servicio postventa, que engloba los repuestos, el SAT, mantenimientos preventivos, predictivos y correctivos, actualizaciones tecnológicas, formación y consultoría".

"Nuestra intención –añade Eguiazabal- es tender hacia la excelencia en este ámbito, con el objetivo de mejorar la eficiencia de nuestros clientes de forma continua. ¿Cómo lo vamos a hacer? Hemos tejido una red de colaboradores técnicos que realizan una cobertura más cercana al cliente y, por otra parte, estamos incorporando diferentes planes de mantenimiento preventivo, predictivo, correctivo, incidencias y su trazabilidad, entre otros, añadiendo herramientas de monitorización avanzada, detección temprana, anticipación y optimización".

En la compañía tienen muy presente que su especialidad es todo lo que rodea a los procesos y sistemas de embotellado, pero siendo capaces de no quedarse únicamente en una compañía de ingeniería. Siendo esto importante, han construido un concepto de empresa que, volcada especialmente en el servicio y en la búsqueda de soluciones personalizadas, mira hacia el futuro con optimismo.

Y razones parecen tener para este optimismo, porque los algo más de 4 millones de euros facturados por la compañía en el último ejercicio, pueden convertirse en 8 millones en 2025 si se cumplen los planes previstos.

Para ello, y ciñéndonos más al mercado de embotellado de vinos, Irundin continúa con una innovación que hace fáciles procesos tecnológicos muy complejos.

Actualmente todas las maquinas suministradas por la compañía llevan incorporada una pantalla táctil integrada, con un programa muy intuitivo que puede personalizar las exigencias del cliente en el proceso del embotellado. Así, por ejemplo, ofrece el modelo ENOLÓGICO 100% automático, con nivelación, limpieza, esterilización y avinado en automático.

Este modelo incluye además sistema automático de vaciado total de la cuba del líquido a llenar; diferentes sistemas de inertización durante el llenado, cierre total de la máquina con aire presurizado y filtrado; conexión remota con la máquina para diagnóstico y verificación del equipo, entre otras innovaciones.

Las máquinas de embotellado IRUNDIN, pueden suministrarse en formato individual como la Enjuagadora/Sopladora, Llenadora, Taponadora y Capsuladora o grupos compactos en sus variadas versiones como la MONOBLOC, TRIBLOC, CUADRIBLOC y SINCRONBLOC, además de Líneas Completas de embotellado.

Los grupos compactos pueden tener distintas configuraciones según la necesidad del cliente. Y todo ello con el añadido de que, gracias a su experiencia, pueden fabricar máquinas capaces de procesar botellas de VIDRIO, PET, PP, etc., en todos los tamaños y formatos de botellas y tapones.

En la compañía destaca, además, la capacidad del equipo para adaptarse con facilidad a los requerimientos del cliente. “Cada cliente tiene necesidades diferentes y debemos aportar soluciones diferentes”

El mejor resumen de todo este proceso de innovación, en palabras del propio consejero delegado de Irundin, Jesús Eguiazabal, es que “hemos pasado de proveer maquinaria a proveer servicio y, además, personalizado”.

Verallia premia tres diseños de botellas para vestir vinos que destaquen en los lineales de todo el mundo

La VIII edición del Concurso de Diseño y Creación en Vidrio de Verallia ha premiado la originalidad de una botella de vino con personalidad propia que a su vez sirve como modelo estándar

MADRID, 29 de junio de 2021 - El Concurso de Diseño y Creación en Vidrio de Verallia ha premiadoen su octava edición, los diseños más originales, en una convocatoria conjunta entre España y Portugal, en la que han participan 171 alumnos de nueve escuelas (cinco españolas y cuatro portuguesas). El objetivo era crear un modelo de botella de vino estándar que pudiera ser usado por muchas bodegas.

De los 76 trabajos presentados al certamen, las propuestas más diferenciadoras y originales fueron "ARCO" de Nata Vallés, alumna de la Escuela Universitaria de Diseño, Innovación y Tecnología (ESNE) de Madrid, quien se ha alzado con el primer premio valorado en 2.500€.

En segundo lugar, con 1.300 €, ha quedado el proyecto "ARKHÉ" de las alumnas Clara Vendrell y Nagore Celada de la Escuela Universitaria de Diseño e Ingeniería de Barcelona (ELISAVA). Y, por último, "GUERNIK" de los alumnos Antonio Riballo y Sofía Martín de ESNE, quiénes se han hecho con el tercer premio valorado en 900 €.

El desafío que Verallia lanzó a los estudiantes de Diseño en su VIII edición era crear un modelo estándar de botella de vino, enfocado a la exportación que tuviera en cuenta las nuevas tendencias y consumidores y que, gracias al etiquetado, cada cliente lo pueda personalizar para su bodega.

El jurado ha estado formado en esta edición por un total 17 personas entre las que han participado las bodegas Vicente Gandía, Mar de Frades, Grupo Freixenet, Vinhos Borges, Global Wines y Fita Preta como clientes de Verallia, la sommelier y comunicadora MeritxellFalgueras, el estudio de diseño especializado en packaging MABA y el equipo directivo de la vidriera.

Entre todos eligieron a los ganadores, entre más de 70 propuestas de envases para vinos destinados a la exportación en una reunión online el pasado 22 de junio en la que aprovecharon para realizar una cata virtual en inglés.

Primer premio:

"ARCO" es un envase inspirado en la arquitectura que representa la modernidad, la novedad y la actualidad pero sin perder sus orígenes en valores clásicos y tradicionales.

Una botella sencilla cuyo sutil rebaje en la base le añade elegancia y modernidad. En su versión Premium incorpora a la base unas líneas grabadas, de altura irregular que dotan al envase de un plus de elegancia y dinamismo. Una botella para un vino que quiere atraer a personas jóvenes y modernas, de entre 30 y 50 años; que dan valor a la cultura y las tradiciones pero que, a su vez, se sienten atraídos por el diseño y la innovación.

Segundo premio:

"ARKHÉ" se inspira en los terrenos volcánicos y áridos de El Hierro (Islas Canarias), lugar de gran tradición vinícola en los que las vides se aferran a la tierra retorciéndose sobre sí mismas. Estas formas orgánicas compuestas por las ramas transmiten una sensación de fuerza y movimiento. En el diseño de Arkhé, la vid nace, crece y seaferra a la vida como lo haría en los sitiosmás áridos y hostiles. Una botella creada para vinos pococomunes pero con características quelos hacen únicos. Una botella atrevida para quien no teme salirsede lo convencional, para quien quiere llamar la atención y apuesta por un diseño innovador, pero sinperder de vista sus raíces.

Tercer premio:

"GUERNI-K" es un envase inspirado en el árbol de roble de la localidad vizcaína de Gernika. El diseño consiste en un corte diagonal en la base de la botella, que da lugar a un subnivel. Éste representaría la veta de la madera mientras que el nivel superior representaría la corteza del árbol.

Éste representaría la veta de la madera mientras que el nivel superior representaría la corteza del árbol. Es una botella que encaja a la perfección en vinos tintos, blancos o rosados y que permite diferentes etiquetados lo que aporta versatilidad y diferenciación.

Los proyectos

El Jurado se ha reunido de forma virtual en esta ocasión y ha valorado una selección de trabajos entre los que ha destacado 10 propuestas que han pasado a la final. De todas, se ha valorado el desarrollo técnico y el cumplimiento de los requisitos detallados en las bases.

Para el premio de Facebook, han sido los alumnos los que han movilizado a la comunidad para que votaran por su diseño favorito.

"El concurso de diseño nos ha mostrado en estos ocho años de trayectoria la desbordante creatividad de los participantes pero además, la alta cualificación y conocimiento con las que salen al mercado. Es un ejercicio que todos nuestros clientes deberían conocer porque solo podemos premiar a tres cada año, pero hay muchas propuestas magníficas", comenta **Paulo Pinto, Director General de Verallia Iberia**.

Para más información: verallia.es
Síguenosen:LinkedInTwitter, ,FacebookYouTube

Contacto de prensa
Mind The Gap Comunicación
Rosalía del Río
rdelrio@mtgap.net
Tel: 629 452 452

PINNACLE

Distinción revelada

Permítanos ayudarle a elaborar el **mejor vino** posible.

Escoja entre nuestro NUEVO rango de insumos enológicos de alto rendimiento (Levaduras, Nutrientes y Enzimas) que complementan los estilos de vinificación actuales y le permiten conseguir mayor **intensidad en color y aromas así como mayor complejidad.**

Alcance nuevas metas con la NUEVA gama Pinnacle de insumos enológicos.

PINNACLE INGREDIENTS
THE WINEMAKER'S CHOICE

Más información en:
pinnaclewineingredients.com

Ravago CHEMICALS

Distribuidor para España y Portugal:
RAVAGO CHEMICALS SPAIN S.A.
Venezuela, 103 4a Planta, 08019 Barcelona
T. +34 93 208 71 38
wine@ravagochemicals.com
www.ravagochemicals.com

AB Biotek
PARTNERS IN FERMENTATION™
A business division of AB MAURI

PELLENC
PERA ŒNOPROCESS

SOLUCIONES TÉCNICAS
Y ASESORAMIENTO ESPECÍFICO

Recepción

Novedad

Kliner
Mesa de selección de alta gama con flujo de ajuste automático

Prensado

Novedad

Smart Press
Prensas neumáticas de alta gama
desde 20 hl hasta 600 hl

Termovinificación

Tecnología Flash Detente
Adapta el vino al gusto del consumidor

Pesanse
FABRICACIÓN DE MAQUINARIA VINÍCOLA

INDUSTRIAS PESANSE S.A.
Quintanar de la Orden (Toledo)
+34 925 180 731
www.pesanse.es

PELLENC
PERA ŒNOPROCESS

PERA-PELLENC S.A.
Antoine SANCHEZ
+33 6 72 96 33 04
ant_sanchez@pera.fr

www.perapellenc.com
Creamos juntos los vinos del futuro