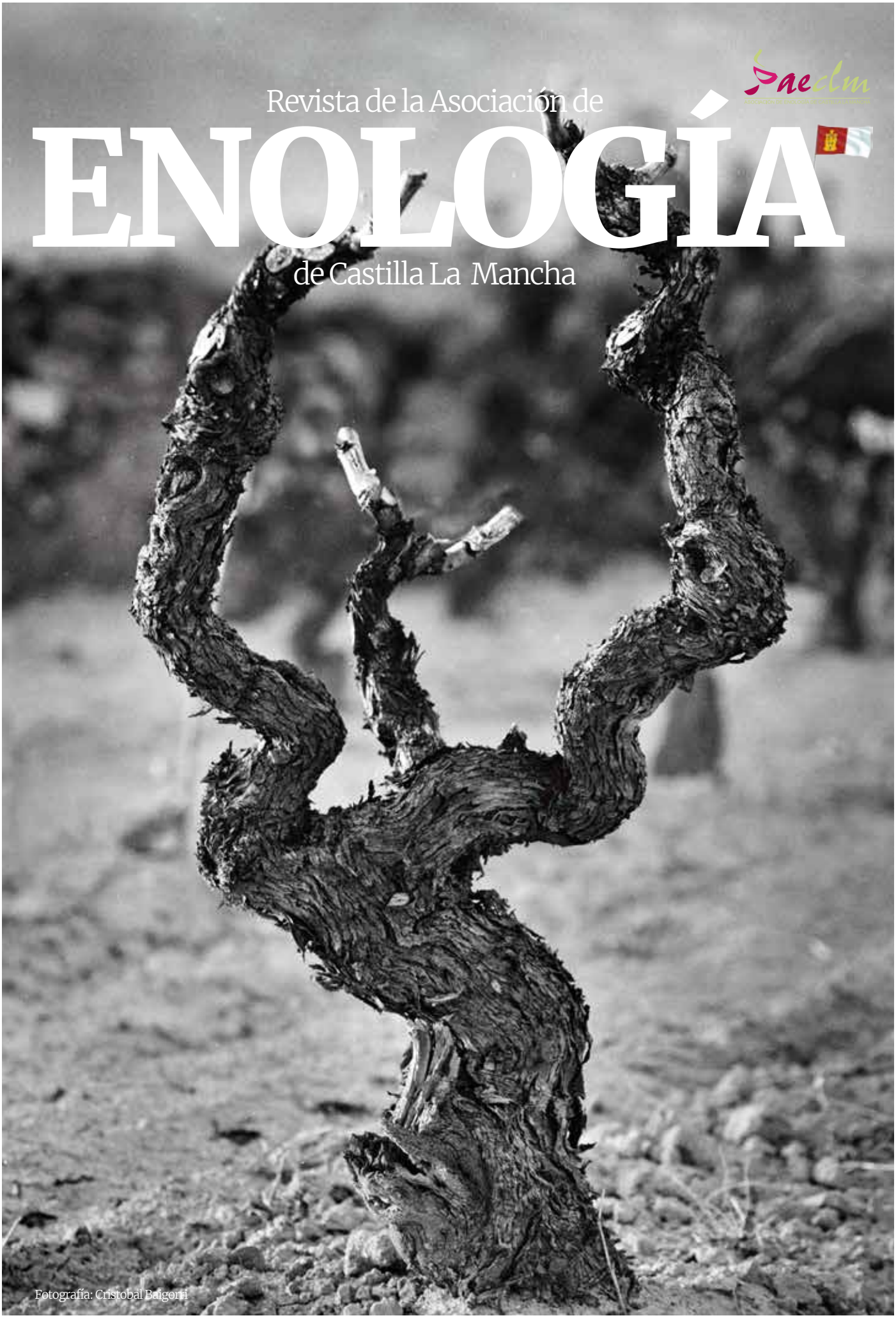
Marzo 2022 | Número 08

Revista de la Asociación de

ENOLOGÍA

de Castilla La Mancha



Fotografía: Cristobal Balgorri

DELLA TOFFOLA GROUP

NUNCA PARAMOS DE INNOVAR

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

Sistema de prensado continuo

Sistema de llenado isobárico eléctro-neumático y nueva etiquetadora

DELLA TOFFOLA · AVF · Zitalia · Primo 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

SUMARIO

La revolución del vino a granel
ACTUALIDAD DOs C. LA MANCHA 33

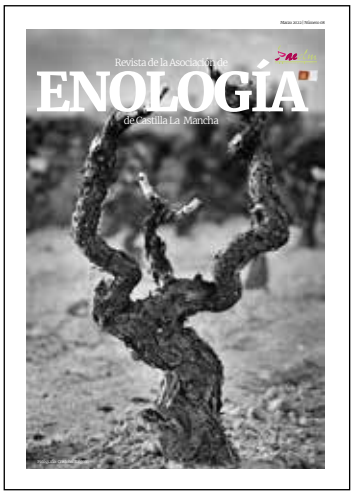
La ruta Del Vino La Manchuela ha estado presente en Fitur 2022
ACTUALIDAD DOs C. LA MANCHA 30

La Interprofesional del Vino de España promociona los vinos españoles en China
CRÓNICAS 37

EnoturismoSpain, un proyecto innovador a la medida del as Bodegas
ENOTURISMO 47

EDITORIAL 04
ACTUALIDAD DOs C. LA MANCHA 06
INTERNACIONAL 31
CRÓNICAS 35
ENOTURISMO 46

INDUSTRIA AUXILIAR 49
Della Toffola 49
Enolviz 53
Excell Ibérica 56
Excellent Cork 61
TDI 63
Vinventions 68



Revista de la Asociación de Enología de Castilla La Mancha

Número 08
Marzo 2022

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
Cristobal Baigorri

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.

Iniciamos un año con mucha inquietud...

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

Iniciamos un nuevo año con mucha inquietud como consecuencia de la guerra de Ucrania. El salvaje ataque de Rusia a un país eminentemente agrícola y aspirante a pertenecer a la Unión Europea, nos ocasionará algún trastorno en nuestro sector vitivinícola. Estoy seguro de que las ventas de vino a la Federación Rusa se reducirán mas aun, las cuáles están ya muy afectadas por la nueva ley del vino publicada en junio de 2020, que restringe las importaciones de vinos a granel extranjeros con el objetivo de favorecer la producción local, muy insuficiente para cubrir la demanda nacional. Desde nuestra asociación quiero transmitir el total apoyo al pueblo de Ucrania y que pronto acabe esta sin razón.

En este inicio de año hemos tenido otra barbaridad que afectaba al mundo vitivinícola. Me refiero a la propuesta, desestimada por ahora, de incluir en el etiquetado del vino la advertencia de que el consumo de vino puede ser perjudicial para la salud, como causante de cáncer. ¡Lo que nos faltaba! Yo no dejo de pensar, y hacerme una pregunta: ¿a quien le puede interesar atacar el consumo de vino de esta manera tan agresiva? Me respondo a mi mismo, por que si lo hago públicamenteigual tengo un problema. Lo que mas me duele es que no he visto a las organizaciones vitivinícolas españolas defendiendo "a capa y espada" los intereses de nuestro sector. He tenido la sensación de que solo lo han hecho en el último momento y con sordina, -no sea que se note mucho-.Ya tuvimos otra situación similar con la maldita frase de "CONTIENE SULFITOS" la cual se tuvo que poner en las etiquetas de los vinos que superen las 10 ppm. Me imagino lo que tendrían que poner los plátanos canarios después de la erupción volcánica del Cumbre Vieja, a un ritmo, según los medios de comunicación, de entre veinticinco mil y cincuenta mil toneladas al día de dióxido de azufre. Mis queridos palmeros han de estar todos alérgicos perdidos... pero creo que no, tienen una salud de hierro. ¿será por el dióxido de azufre? Dejemos la ironía y pensemos que esto ha sido el primer asalto no se van a quedar ahí, lo volverán a intentar y no esperemos, como me decía un amigo, que la OIV vaya a hacer nada, esta organización esta creada por el Consejo Europeo y no va a contradecir lo que digan en Bruselas, -hay que seguir cobrando- y nosotros trabajando por defender nuestro querido sector vitivinícola.

Recuperados del susto, a los pocos días pude leer, en un email de **La ciencia del Vino y la Salud**, una noticia: ¿EL CONSUMO DE ALCOHOL PODRIA AUMENTAR EL RIESGO DE EPILEPSIA? Pensé... no terminamos de una y ya tenemos otra. Pero no, leyendo la noticia se llega a la conclusión siguiente: "**Con la evidencia científica disponible no se puede afirmar esta asociación. Son necesarios nuevos estudios, de calidad, para concluir si existe o no un mayor riesgo debido al consumo de alcohol**"Entonces ¿Dónde esta la noticia? ¿Cuál es el motivo del estudio? Son dos universidades coreanas las que han hecho el trabajo, bueno si se le puede llamar trabajo a esto. Mi pregunta es: ¿Por qué salen este tipo de noticias tan alegremente? ¿Un titular? ¿menoscabar el prestigio de calidad del consumo de vino? No lo se, pero esto es preocupante. *-Ya no cabe un tonto mas en este mundo-*

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

Análisis de la vendimia 2021 en la DOP Jumilla

La DOP Jumilla alcanza los 75,3 millones de kilos de uva declarados, más del 70 por ciento de uva monastrell. Se esperan vinos excelentes, con un componente mediterráneo y muy equilibrados.

Jumilla, 03 de diciembre de 2021. La producción total de uva controlada por el Consejo Regulador DOP Jumilla en la campaña 2021-2022 ha sido de 75.365.359 kg. Una de las vendimias más largas de Europa, se iniciaba a principios de agosto con las variedades blancas, y se mantenía sin incidencias resaltables hasta la primera semana de noviembre, como siempre con la variedad autóctona por excelencia de la DOP Jumilla, la Monastrell, que se recogía en la parte más norte de la DOP.

Los datos de la vendimia 2021 confirman que se incrementa la producción destinada a elaboración de vino DOP Jumilla un 3% respecto al año pasado, debido a unos rendimientos de producción más moderados en el viñedo.

La climatología ha sonreído a la DOP Jumilla, superando en gran medida la precipitación media anual de 320 mm. Una primavera muy lluviosa y fría, y un verano que empezó con temperaturas moderadas, pero hacia mediados de agosto tuvo unos picos de temperatura muy elevados, con una ola de calor que duró hasta 7 días. En este tramo las viñas menos adaptadas al terreno sufrieron, mientras que las viñas viejas aguantaron muy bien.

El final de vendimia fue lluvioso, y esto hizo que se tuviera que incrementar el trabajo en campo, pero el viento del norte permitió un final de septiembre y principio de octubre con temperaturas muy buenas. Noches más frías y días con sol permitieron a la Monastrell llegar a su maduración fenológica profunda.

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

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

Por el momento, ya se pueden degustar los primeros vinos blancos y rosados de esta temporada, y se esperan vinos tintos excelentes, con un componente mediterráneo y gran equilibrio. Frescos y con buena acidez.

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.

Es una zona que se caracteriza por valles de gran extensión surcados por sierras de hasta 1.380 m delimitados, 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.

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. La uva Monastrell es la base del 70% de los vinos que se elaboran en esta Denominación de Origen Protegida.

JUMILLA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

www.vinosdejumilla.org

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

Reconocimiento a los vinos DOP Jumilla en Reino Unido:

Los vinos DOP Jumilla reciben 41 medallas entre las catas a ciegas de otoño y la competición de los Global Syrah Másters de la publicación "The Drink Business"

Los Vinos Alceño Premium 50 barricas y Juan Gil Azul, se alzan con la Medalla Máster, el máximo galardón de las catas de otoño, junto con 6 Medallas de Oro, 17 de Plata y 10 de Bronce

Otros 6 vinos resultan premiados en The Global Syrah Másters, destaca con Medalla de Oro el vino 100x100 Syrah de Bodegas Carcelén

Jumilla, 23 de diciembre de 2021. Un año más la DOP Jumilla es galardonada en las catas a ciegas de otoño de la publicación The Drink Business. En este caso, 35 vinos enviados han recibido distinción, sobresaliendo dos medallas Máster, la máxima puntuación que se otorgaba en este concurso a los vinos ***Alceño Premium 50 barricas de Bodegas Alceño y Juan Gil azul de Bodegas Juan Gil.***

Un evento donde Másteres of Wine analizan con un método único de muestreo, vinos de todo el mundo en una estricta cata a ciegas que valora la calidad e idoneidad para el mercado de UK de los vinos dentro de su categoría y rango de precios.

En su último numero publicado en noviembre, la revista selecciona tres vinos DOP Jumilla como opciones para disfrutar en este tiempo del año -de cenas y fiestas de Navidad- dentro de una selección de vinos fantásticos. Sobresalen con fotografía y nota de cata propia los vinos ***Casa de la Ermita Crianza 2018 de Esencia Wines, Acuma 2020 de Ego Bodegas y nuevamente Juan Gil etiqueta azul 2019, de Bodegas Juan Gil*** del que indica "*pocos tintos son más grandes que este vino, incluso es enorme para los estándares de la cata*". La publicación no cesa de resaltar la gran relación calidad precio de los vinos DOP Jumilla indicando que "*Si está buscando tintos para beber en los meses más fríos y no quiere gastar una fortuna, entonces Jumilla es un gran lugar donde ir*".

The Global Syrah Másters

Los vinos premiados en la competición monográfica de Syrah de esta publicación han sido publicados recientemente en la página web de la revista thedrinkbusiness.com, y se publicarán en su edición en papel a final de este mes.

La DOP Jumilla viene demostrando gran potencial con esta variedad mediterránea, y quiso enviar 7 muestras representativas a este concurso para valorar su nivel medio frente a los mejores Syrah de todo el mundo. En el concurso competían vinos de Australia, Francia, Chile, Nueva Zelanda, Estados Unidos, Sudáfrica, Italia, Grecia, Rumanía y Argentina, y por primera vez, 6 vinos DOP Jumilla se subieron al pódium de las medallas, con 1 oro y 5 platas.

En esta cata, el jurado estuvo compuesto por seis Másteres of Wine ingleses, con Patrick Schmitt MW, editor jefe de la publicación como presidente, Patricia Stefanowicz MW, Beverly Tabbron MW, Beverly Blanning MW, Siobhan Turner MW, Martin Hudson MW y Andrea Briccarello.

Cabe resaltar el comentario de la jueza Patricia Stefanowicz MW sobre los Syrah DOP Jumilla, reconociendo que eran "*deliciosos, e inesperadamente avanzados*". Ella también firma la crítica sobre el vino DOP Jumilla que obtuvo medalla de oro en esta competición, ***100x100 Syrah, de Bodegas Asensio Carcelén***; "*De Jumilla una región en evolución situada en el sureste de España llega un vibrante y juvenil Syrah. La bodega Asensio Carcelén data de finales del siglo XIX, y siempre ha cultivado en secano. Desde principios del siglo XXI sus 300 hectáreas de viñedo están certificadas en ecológico. Este vino lleno de fruta negra crujiente y paladar cálido tiene una acidez picante y taninos aterciopelados, que le dan suficiente estructura para mantener el vino fresco. Los toques de pimienta blanca y violeta añaden interés y realce.*"

En esta estricta cata a ciegas se ha visto reconocida la buena labor de las Cooperativas de la DOP Jumilla en el embotellado de vinos de calidad. ***Bodegas BSI, Bodegas Ontalba y Bodegas San Dionisio*** han obtenido como distinción una medalla de plata, entre un total de 6 vinos premiados.

MEDALLERO DOP JUMILLA CATAS A CIEGAS DE OTOÑO THE DRINK BUSINESS

MÁSTER

- Alceño Premium 50 Barricas 2020, Bodegas Alceño
- Juan Gil Blue Label 2019, Bodegas Juan Gil

ORO

- Delampa 50 Años 2017, Bodegas Delampa
- Equilibrio 4 meses 2019, Bodegas Sierra Norte
- Casa de la Ermita Crianza 2018, Esencia Wines
- Acuma 2020, Ego Bodegas
- Alceño Selección 2017, Bodegas Alceño
- Times Waits For No One Black 2019, Ego Bodegas

PLATA

- Juan Gil Blanco 2020, Bodegas Juan Gil
- Oferente Blanco Barrica 2019, Bodegas Santiago Apóstol
- Acorde 2020, Bodegas Asensio Carcelén
- Familia Pacheco Monastrell Organic 2020, Bodegas Viña Elena
- Sabatacha Monastrell 2020, Bodegas BSI
- CampoLargo Monastrell-Syrah 2020, Bodegas Fernández
- Infiltrado 2020, Esencia Wines
- Silvano García 4 meses 2019, Bodegas Silvano García
- Sabatacha Crianza 2018, Bodegas BSI
- Altos de la Hoya 2018, Bodegas Olivares
- Éxodo Roble 2018, Bodegas Delampa
- Luzón Colección Roble 2020, Bodegas Luzón
- Pino Doncel Black 2020, Bodegas Bleda
- Bruma del Estrecho de Marín Parcela Vereda 2018, Bodegas Viña Elena
- Vega Jimena Crianza 2017, Bodegas Fernández
- Pino Doncel 12 meses 2020, Bodegas Bleda
- Silvano García Dulce Monastrell 2019, Bodegas Silvano García

BRONCE

- Güertana Sauvignon Blanc 2020, Bodegas Salzillo
- Equilibrio Sauvignon Blanc 2020, Bodegas Sierra Norte
- Niñata 2020, Bodegas Torrecastillo
- Arloren Paca 2019, Bodegas Arloren
- Arloren Paco 2018, Bodegas Arloren
- Torrecastillo 2020, Bodegas Torrecastillo
- Oferente Crianza 2020, Bodegas Santiago Apóstol
- Matius Monastrell 9 Meses 2018, Bodegas Salzillo
- Luzón Colección Garnacha Tintorera 2020, Bodegas Luzón
- Canalizo 2014, Bodegas Carchelo

MEDALLERO DOP JUMILLA COMPETICIÓN THE GLOBAL SYRAH MÁSTERES

ORO

- 100x100 Syrah 2020, Bodegas Asensio Carcelén

PLATA

- Dominio de Ontur Syrah Monastrell Garnacha 2020, Bodegas Ontalba
- SF Syrah Roble 2017, Bodegas San Dionisio
- Numun Syrah 2020, Bodegas BSI
- Inédita 02 Syrah 2015, Bodegas Alceño
- Taus Fusión 2019, Esencia Wines

JUMILLA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

Sobre la Denominación de Origen Protegida Jumilla

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

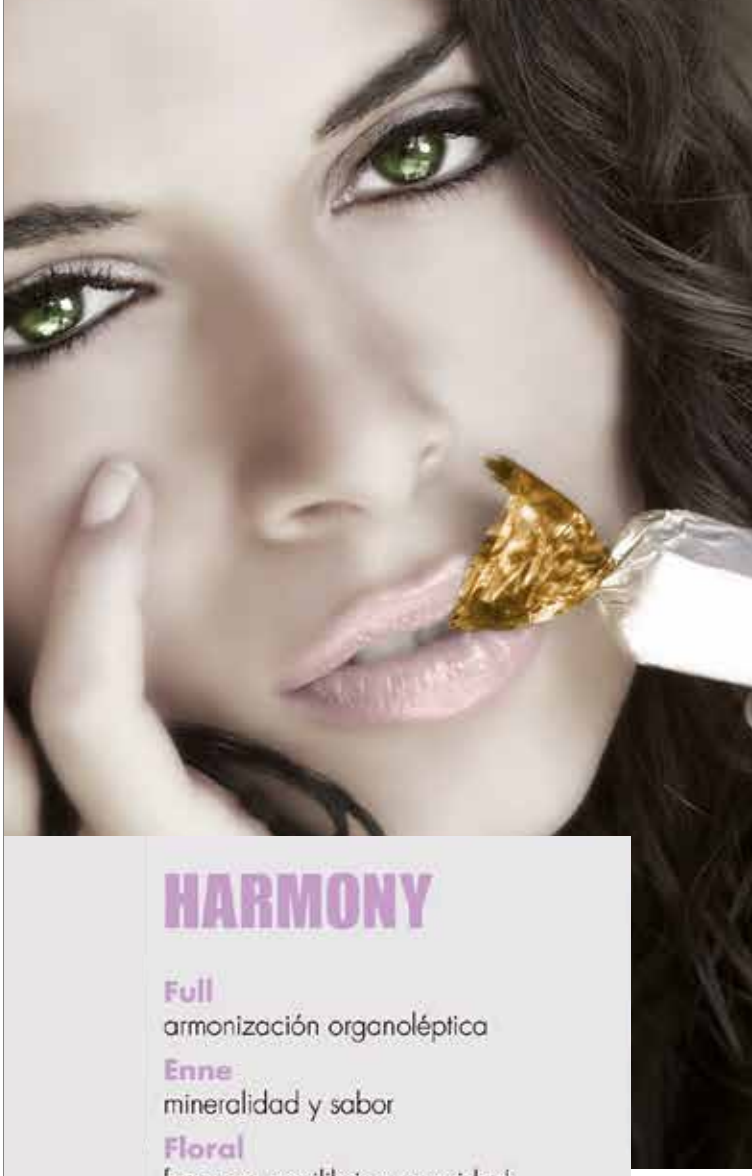
La zona de producción, en altitudes que varían entre los 320 y 980 metros y surcada por sierras de hasta 1380 metros, la delimitan, por un lado, el extremo sureste de la provincia de Albacete, que incluye los municipios de Montealegre del Castillo, Fuente Álamo, Ontur, Hellín, Albatana y Tobarra; por el otro, el norte de la provincia de Murcia, con el municipio de Jumilla.

Un total de 22.500 hectáreas de viñedo, en su mayoría de secano, y en vaso, ubicado sobre suelos predominantemente calizos.

Las escasas precipitaciones que apenas alcanzan los 300 mm al año y las más de 3.000 horas de sol, propician la escasa incidencia de plagas y enfermedades, lo que permite un alto porcentaje de cultivo ecológico.

www.vinosdejumilla.org

@vinosjumilla



HARMONY

Full
armonización organoléptica
Enne
mineralidad y sabor
Floral
frescura, equilibrio y suavidad
Intense
elegancia, complejidad y vanilla
Moka
complejidad aromática
Cherry
suavidad y afrutado
Vitality
proteger los vinos
MP
manoproteínas: estructura y persistencia
Refine
manoproteína: equilibrio y suavidad

mimarse
CON LA CALIDAD

derivados de ***LEVADURAS*** para la ***calidad de tus vinos***

Distribuido por:
fusión vínica
www.fusionvinica.com

DAL CIN
www.dalcin.com

aeclm

La Mancha mantiene su récord de viñedo inscrito en Denominación de Origen

Los últimos registros del Consejo Regulador presentan un ligero aumento de la superficie de viñedo inscrito, con unas 154.894 hectáreas

La Mancha continúa siendo la Denominación de Origen más grande en lo que a viñedo inscrito se refiere con una superficie muy similar a la del año pasado, alcanzando las 154.894 Ha frente a las 154.344 ha del año 2021 (un ligerísimo aumento del 0,36 %), lo que supone la mitad de las cultivadas en esta Zona de Producción, la más amplia del mundo, y más del tercio de toda Castilla-La Mancha, que según la "Encuesta sobre Superficies y Rendimientos de Cultivos ESYRCE" del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), con datos para el 2021, presentaba una superficie de 458.952 ha, esto es, el 49 % del viñedo nacional (941.087 ha).

Los datos revisados en el anuario estadístico de la Denominación de Origen La Mancha también reflejan una diversificación mayor del viñedo orientado a la producción de vinos de calidad, con un leve aumento de variedades foráneas frente a un gradual retroceso de otras de corte más tradicional como la blanca Airén.

Variedades blancas en DO La Mancha

En líneas generales, las variedades blancas decrecen un 8,6 %, siendo unas 108.279 las hectáreas de uva blanca las registradas en parcelas acogidas a la Denominación de Origen La Mancha. Sigue predominando con mucha diferencia la variedad autóctona Airén, con 91.636 ha. No obstante, sus cifras reflejan también un escaso aunque gradual retroceso en el 2021 (- 1,2 %) frente a los datos del pasado 2020 (92.743 ha). Se debe quizás, al paulatino cambio generacional de la viticultura, en transición hacia modelos productivos mecanizados y más diversificados.

Por el contrario, en el caso de otras variedades foráneas plantadas en las últimas décadas y con muy buena acogida organoléptica en La Mancha, se aprecian ligeros repuntes, como sucede con la Macabeo (7.276 ha, + 6.6 %), la Verdejo (3.478 ha, + 4,4 %), la Sauvignon Blanc (2.081 Ha, + 4,3 %), la Chardonnay (1.780 Ha, + 9,9 %) o la Moscatel de grano menudo (1.156 ha, + 2,4 %). Cobran protagonismo otras variedades de corte muy aromático, como la Pedro Ximénez, con 288 Ha (+ 19 %) o la Moscatel de Alejandría. Ésta última, incorporada en el pliego de condiciones del Consejo Regulador durante el pasado 2020, ya es la octava variedad blanca acogida en la Denominación de Origen La Mancha con 204 Ha (+ 9,8 %).

Otras variedades minoritarias blancas como la Parellada (185 Ha), Viognier (125 Ha), Riesling (45 Ha), Gewürztraminer (23 Ha) o la Torrontés (2 Ha), apenas sufren modificaciones en su registro.

Variedades tintas en DO La Mancha

En las variedades tintas (46.614 Ha) la cifra es más baja que en las blancas, si bien, presentan un leve incremento (1,4 %) con respeto al 2020, reflejado, un año más, por el sustancial crecimiento de la Garnacha Tintorera, apenas incorporada en el pliego del Consejo Regulador en 2020, que ya es la sexta variedad más cultivada en la Denominación de Origen La Mancha con 1.183 Ha (+ 61,7 %).

Experimentan también un notable ascenso variedades como la Cabernet Franc, con 116 Ha (+ 16 %); la Petit Verdot, con 589 Ha (+ 12 %) o incluso la Monastrell, con 672 Ha (4,8 %) más presente en la zona sureste de la comarca manchega (provincia de Albacete).

Lidera el ranking de las cinco variedades tintas más cultivadas en DO La Mancha la Cencibel o Tempranillo. Con 29.801 Ha (+0,8 %) es la uva tinta de mayor arraigo en el viñedo manchego. Le siguen otras de implantación más reciente a finales del siglo XX, con un cultivo dispar en cifras. Así, por ejemplo, la Syrah, segunda variedad tinta en La Mancha, continúa con su descenso gradual, presentando un decremento, aunque leve, del - 0,7 % hasta las 4.082 Ha. También desciende la Garnacha tinta o aragonés con 3.623 ha, (- 1,4 %). Completan el quinteto de las variedades más importantes, la Cabernet Sauvignon y Merlot, que con 3.384 ha (+ 3,5 %) y 1.390 Ha (3,2 %), respectivamente, presentando también un leve incremento.

Su aumento compensa el retroceso de otras variedades menores, como la Bobal, 933 Ha (- 0,7 %), muy cultivada en la zona oriental de La Mancha conquense; la Moravia dulce o crujidera 592 Ha (- 6,9 %) y la Graciano 217 Ha (-5,7 %).

Por último, con una presencia apenas testimonial, variedades como la Malbec (30 Ha), Mencía (2 Ha) o Pinot Noir (1 Ha) no presentan altibajos en su evolución de superficie.

LALLEMAND OENOLOGY
I+D+i INSPIRADA EN LA NATURALEZA

Soluciones biológicas con visión de futuro - Ser original es clave para tu éxito. En Lallemand Oenology, aplicamos nuestra pasión por la innovación, maximizamos nuestras competencias en producción y compartimos nuestra especialización para seleccionar y desarrollar soluciones microbiológicas naturales. Comprometidos con la personalidad individual de tu vino, apoyamos tu originalidad, mientras que cultivamos la nuestra propia.

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture

Distribuido por: Lallemand Bio
lallemandbio@lallemand.com

www.lallemandwine.com

La DO La Mancha inicia 2022 con ilusión por recuperar las ventas, tras crecer un 128 % en enero

La venta de vinos con DO La Mancha descendió un 14 % en 2021

El año 2022 se inicia con esperanza para los vinos de la Denominación de Origen La Mancha, tras un 2021 difícil en el que **se bajó un 14,16 %**, ya que, afortunadamente, en enero de este año se ha alcanzado la cifra de 6.249.00 tirillas expedidas (equivalencia en botellas de 0,75 litros), lo que supone un **crecimiento del 128,4 %** sobre el mismo periodo del año anterior, en el que se llegó a 2.736.000 unidades. Según indican algunas bodegas manchegas, la bajada de los vinos de calidad amparados por la Denominación de Origen en 2021 se debió fundamentalmente a las restricciones provocadas por las medidas tomadas frente del Covid, que han venido acompañadas por una fuerte subida de precios del transporte marítimo y de materias auxiliares (cartón, vidrio, etc.).

Tampoco podemos pasar por alto el impacto del Brexit, ya que Reino Unido ha experimentado un descenso del 65,10 %, pasando de 1.395.287 botellas a 487.001 botellas en 2021.

En conjunto, las ventas totales de 2021 fueron de **62.684.783 botellas** frente a las 73.025.400 botellas de 2020, el primer año en el que se notó la incidencia de la pandemia en las ventas, pero en el 2021 se ha mantenido un contexto complicado para el comercio internacional, que tan importante es para esta Denominación de Origen, ya que el principal crecimiento se estaba dando en países como China, que ha tenido un descenso del 27,37 %, lo que supone un total de 3.833.113 botellas frente a los 5.277.647 de 2020. No obstante, en este caso pueden incidir otros factores de proteccionismo y reducción de importaciones del gigante asiático, ya que en otros países de ese entorno, como Japón, con el que se llegó a un acuerdo comercial desde la Unión Europea, el descenso ha sido mucho más bajo (-6,47 %), alcanzándose la cifra de 1.433.707 botellas. En otros mercados incluso se ha subido, como es el caso de Corea del Sur, que ha experimentado un crecimiento del 54,46 %, llegando a las 581.577 botellas. Más espectacular aún ha sido el crecimiento en países como Venezuela (+291,17 %) al que se han vendido 615.859 botellas. También ha tendido un comportamiento positivo Rusia (+ 21,34 %), al que se han exportado 994.761 botellas y Estados Unidos (+10,34 %) con 829.020 botellas.

En cuanto a los principales mercados de la Unión Europea, a la cabeza de las importaciones de vinos con DO La Mancha sigue estando Alemania, país al que se exportaron en 2021 4.698.795 botellas, pese a su retroceso del 11,21 %. Países Bajos cayó un 22,32 %, quedando las ventas en 1.388.283 botellas; Polonia alcanzó las 988.557 botellas (-16,06 %) y Lituania (-17,07 %) las 642.100 botellas.

Desde la ICRDO La Mancha se confía en que 2022 sea el año de la recuperación de mercados, valorándose positivamente el hecho de que las ventas estén muy diversificadas, ya que los vinos de calidad manchegos han llegado en 2021 a 90 países distintos. Por todo ello, el programa de promoción internacional será muy intenso si las circunstancias lo permiten. De hecho, estas semanas más recientes se ha estado presente en la feria Vinexpo de Moscú con varias bodegas dentro del stand de ICEX y la presente se acude a Wine París con un stand propio, al igual que sucederá con la Feria Prowein y Fenavín.

Tampoco cesarán las campañas de promoción asiáticas, con presencia en las principales ferias y con múltiples actuaciones directas dirigidas a importadores, como es el caso de los seminarios de cata.

DO La Mancha entrega sus Premios Jóvenes Solidarios 2021 en el Wanda Metropolitano

La karateca Sandra Sánchez, la influencer María Pombo, el meteorólogo Roberto Brasero y el cineasta, Pedro Almodóvar como premio Gran Reserva, culminan reconocidos por los vinos DO La Mancha

"De Madrid al cielo y de La Mancha, al mundo", con estas palabras la periodista de Antena 3, Lorena García, conductora del acto, presentó la gala de los Premios Jóvenes Solidarios 2021. Unos galardones que cada año reconocen el talento, la trayectoria y la progresión de aquellas personas destacadas en sus diferentes facetas y ámbitos de la cultura, la comunicación y los deportes.

Un acto que este año ha tenido el doble aliciente para los asistentes, después del parón obligado de la pandemia, el pasado 2020. Se recuperaba la cita presencial y además en el Wanda Metropolitano, estadio rojiblanco, convertido en un nuevo escenario para la ocasión. "Para nosotros es siempre recuperar el calor humano y presencial, con el cariño del público y el ruido del brindis de las copas". Fueron las palabras de bienvenida del propio Presidente del Consejo Regulador, Carlos David Bonilla.

Bonilla quiso recordar a todo los viticultores "que ya no están con nosotros", con un gesto de apoyo a la hostelería, "cuya vuelta a la normalidad es tan importante para el sector. Porque cuando a ellos les va bien a

nosotros, el sector del vino, nos irá mejor", remarcó el Presidente de la Denominación de Origen La Mancha. Un compromiso por acercar el vino al consumidor final que llega desde la calidad, "que no entiende de equipos ni colores políticos", afirmó el Presidente de la Diputación de Ciudad Real, y máximo dirigente de Fenavín, José Manuel Caballero.

Premios Jóvenes Solidarios

La primera en recoger el galardón solidario fue la karateca **Sandra Sánchez, Premio Joven Solidario 2021 en "deportes"**, culminando una temporada redonda y única para la talaverana. Los 5.000 euros del galardón fueron para la asociación "Adelante CLM", dedicada a visibilizar la enfermedad del ELA en la sociedad. "Ojala pudiera cambiar mis medallas para detener el tiempo y frenar el avance de esta enfermedad con una vacuna para ELA", fueron las palabras de la karateca de la ciudad de la cerámica, emocionada de poder compartir del momento con su amigo, Juan Ramón Amores. El alcalde de La Roda, también afectado por ELA, compartió unas palabras como ejemplo de entereza y lección de vida en primera persona.

El **Premio Joven Solidario 2021** en "comunicación" fue para la influencer **María Pombo**, por su capacidad de llegar al público más joven a través de Instagram, con más de dos millones de seguidores. La cuantía del galardón fue cedida a la lucha contra Esclerosis Múltiple España.

También dinámico y con gran capacidad comunicativa estuvo precisamente el **Premio Especial a la Divulgación DO La Mancha 2021** en la persona de **Roberto Brasero**, responsable de los servicios de meteorología de Antena 3. Espontáneo y natural quiso agradecer desde el buen humor que le caracteriza un premio que le llena de satisfacción, ya que "son los hombres del campo y las bodegas las que premian al hombre del tiempo". Brasero cedió los 5.000 euros del galardón a los afectados por el volcán de La Palma, sellando el compromiso de un fenómeno geológico que le ha tocado narrar de cerca, y del que afirma "sentirse profundamente agradecido por la generosidad y la hospitalidad de los palmeros a los que ha puesto rostro".

Por último, el broche final vino con el **Premio Honorífico Gran Reserva DO La Mancha en la figura de Pedro Almodóvar.** Fue su hermano, Agustín Amodóvar quién

recogió el galardón comparando la expresión de una tierra y sus vinos con la idiosincrasia de su gente, que "tan universalmente ha sabido plasmar Pedro Almodóvar en sus películas".

El Consejero de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural, Francisco Martínez- Arroyo fue el encargado de clausurar el acto felicitando a la Denominación de Origen La Mancha en sus "esfuerzos en Madrid por recuperar un mercado que le pertenecía en el pasado". Arroyo quiso resaltar el peso, la tradición y el músculo productivo de una Denominación de Origen, cuyo tamaño en superficie supera a varias comunidades autónomas con 15.000 viticultores inscritos, más de 230 bodegas y más 1,4 millones de hectólitros declarados en el pasado ejercicio.

Bodegas que presentan sus Vinos Jóvenes 2021 DO La Mancha

BODEGA	LOCALIDAD	PROVINCIA
BODEGAS CAMPOS REALES	El Provencio	Cuenca
COOPERATIVA SAN ANTONIO ABAD	Villacañas	Toledo
BODEGA-ALMAZARA VIRGEN DE LAS VIÑAS	Tomelloso	Ciudad Real
BODEGAS CENTRO ESPAÑOLAS	Tomelloso	Ciudad Real
BODEGAS CASA ANTONETE	Tarazona de La Mancha	Albacete
BODEGAS ALTOVELA	Corral de Almaguer	Toledo
BODEGAS SÍMBOLO	Campo de Criptana	Ciudad Real
BODEGAS PUENTE DE RUS	San Clemente	Cuenca
BODEGAS ENTREMONTES	Quintanar de la Orden	Toledo
BOGARVE 1915	Madridejos	Toledo
BODEGAS AYUSO	Villarrobledo	Albacete
FINCA LA BLANCA	Puebla de Almoradiel	Toledo
BODEGAS VIDAL DEL SAZ	Campo de Criptana	Ciudad Real
SAT COLOMAN	Pedro Muñoz	Ciudad Real
BODEGAS YUNTERO	Manzanares	Ciudad Real
BODEGAS TARAY	Las Mesas	Cuenca
BODEGAS PEDROHERAS	Las Pedroñeras	Cuenca
COOP. SANTA CATALINA	La Solana	Ciudad Real
VINÍCOLA DE CASTILLA	Manzanares	Ciudad Real
EL PROGRESO	Villarrubia de los Ojos	Ciudad Real
VINICOLA DE TOMELLOSO	Tomelloso	Ciudad Real
CRISTO DE LA VEGA	Socuéllamos	Ciudad Real
DCOOP BACO	Alcázar de San juan	Ciudad Real
J. GARCÍA CARRIÓN	Daimiel	Ciudad Real
SAT SAN JOSÉ	Tomelloso	Ciudad Real

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

Carlos David Bonilla reelegido Presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen La Mancha

La D.O. La Mancha renueva los cargos de su Junta Directiva con el consenso de las organizaciones que la componen

Carlos David Bonilla asumirá su segunda legislatura consecutiva como Presidente del Consejo Regulador Denominación de Origen La Mancha tras el acuerdo alcanzado por las diferentes organizaciones que componen la Interprofesión, en la Asamblea General Extraordinaria de carácter electoral, celebrada este miércoles, 19 de enero, en las instalaciones de la propia sede de la DO La Mancha, en Alcázar de San Juan (Ciudad Real).

Nacido en 1977, Carlos David Bonilla, casado y con dos hijos, es agricultor. Procede del ámbito cooperativo y en la actualidad es el presidente de Bodegas Campos Reales en su municipio natal de El Provencio (Cuenca).

Vinculado al Consejo Regulador, se trata de su segunda legislatura al cargo del timón de los vinos con Denominación de Origen La Mancha, desde que tomara el testigo como presidente del solanero Gregorio Marín-Zarco, en el año 2018.

Renovación y elección de la Junta Directiva

La Asamblea General estará compuesta por un total de 24 vocales elegidos por las distintas organizaciones que componen la Interprofesión del Consejo Regulador La Mancha: Cooperativas Agroalimentarias de Castilla-La Mancha (Carlos David Bonilla, Felipe Rodríguez, Julián Casanova, José Luis Santiago, José María Arcos, Josefa Moreno, Inocencio Maestro y Rafael Torres), ASAJA (José Miguel Alhambra, Alfonso Morcillo, Isidoro Vela y Fernando Villena), UPA (Ramón López y Pascual Ortiz), COAG (José Luis Parreño, Miguel Luis Casero), FEVÍN (Javier Cuadrado, Carmen García de la Cruz, Bienvenido Muñoz y Francisco Parra) y la Asociación Empresarial Vitivinícola Vinos CLM (Jaime Lozano, Luis Miguel Huertas, Miguel Ángel Valentín y Antonio González), siguiendo el criterio establecido de mantener la misma representatividad entre las dos ramas que componen la ICRDO La Mancha (comercializador y productor)

Tras el acuerdo alcanzado por dichas organizaciones, la Junta Directiva estará compuesta por las siguientes personas:

- PRESIDENTE: Carlos David Bonilla
- VICEPRESIDENTE PRIMERO: Miguel Ángel Valentín por un periodo de dos años desde el día de hoy, alternándose con Javier Cuadrado Ayuso para los dos años siguientes
- VICEPRESIDENTE SEGUNDO: Fernando Villena
- SECRETARIO: Pascual Ortiz
- TESORERO: Javier Cuadrado por un periodo de dos años desde el día de hoy, alternándose con Miguel Ángel Valentín para los dos años siguientes
- VOCAL: Inocencio Maestro
- VOCAL: José Luis Parreño

Retos y metas para el nuevo Consejo Regulador

Carlos David Bonilla afronta este nuevo reto con el propósito de recuperar los mercados y volver al crecimiento de los últimos años tras una pandemia que ha afectado enormemente al crecimiento internacional de la DO La Mancha, apostando también por mantener y mejorar la calidad de sus vinos en paralelo a la profesionalización de las cerca de 250 bodegas inscritas en esta Denominación de Origen, que también integra a unos 15.000 viticultores de las provincias de Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo.

Para el recién elegido Presidente del Consejo Regulador, Carlos David Bonilla, "no solo es importante aumentar el embotellado recuperando los niveles previos a la pandemia, sino también hacerlo en valor para poder llegar más aún a todas las partes del mundo".

Finalmente, destacar que el Consejero de Agricultura de Castilla-La Mancha, Francisco Martínez Arroyo, quiso estar presente en esta nueva toma de posesión, aprovechando la ocasión para poner en valor el esfuerzo realizado por las bodegas manchegas y su apuesta por la calidad, contando para ello con la colaboración de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha a través de diferentes líneas de apoyo como Calidad Diferenciada.

EL MUNDO
DE LAS LEVADURAS

E2U
EASY TO USE
by Fermentis

- Gama de levaduras Safœno™
- Productos de Crianza
- Activadores de Fermentación
- Enzimas

Experiencia, innovación y calidad, a tu servicio.

ANFIQUIMICA, S.L.

Fermentis by Lesaffre

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

www.anfiquimica.com

El viñedo, un factor clave para frenar la despoblación en La Mancha

Las estadísticas del Consejo Regulador dejan constancia de la correlación entre el viñedo inscrito y la densidad de población en la comarca

Los datos del anuario estadístico de la Asociación Interprofesional del Consejo Regulador de la Denominación de Origen La Mancha vuelven a reflejar la importancia y el peso social del viñedo en La Mancha, comarca natural que aglutina en todos los municipios acogidos a la Denominación de Origen La Mancha a casi el 30 % de la población total de la comunidad castellanomanchega (2.047.722 habitantes), pese a que sólo se incluye en ella una de las 5 capitales de provincia de la región. Así, según datos que se desprenden de las estadísticas del INE, la población total de los 33 municipios que superan las 1.000 Ha de viñedos inscrito* en la DO alcanza los 278.517 habitantes (609.179 para todo el conjunto poblacional de la Zona de Producción La Mancha, englobado en las cuatro provincias manchegas).

D.O. LA MANCHA: DATOS Y ESTADÍSTICAS 2021

MUNICIPIOS CON VIÑEDO D.O. LA MANCHA CON MÁS DE 1.000 HECTÁREAS 2021

Población	Hectáreas	Habitantes	Población	Hectáreas	Habitantes
Villarrobledo (AB)	14.403	24.978	Los Hinojosos (CU)	2.392	765
Socuéllamos (CR)	13.173	12.067	Herencia (CR)	2.370	4.196
Alcázar de San Juan (CR)	9.493	30.548	Membrilla (CR)	2.301	2.956
Tomelloso (CR)	8.318	35.984	Las Pedroñeras (CU)	2.249	6.638
Campo de Criptana (CR)	6.891	13.229	Tarazona de la Mancha (AB)	2.129	6.184
Manzanares (CR)	5.402	17.845	Alhambra (CR)	1.858	989
Mota del Cuervo (CU)	4.824	6.035	Consuegra (TO)	1.804	9.942
Las Mesas (CU)	4.301	2.310	Quintanar de la Orden (TO)	1.706	11.129
Villanueva de Alcardete (TO)	4.269	3.130	Arenas de San Juan (CR)	1.585	1.033
Daimiel (CR)	4.226	17.771	Villacañas (TO)	1.394	9.434
Argamasilla de Alba (CR)	4.201	3.435	Fuente de Pedro Naharro (CU)	1.374	1.209
Corral de Almaguer (TO)	4.175	5.068	Villamayor de Santiago (CU)	1.247	2.466
San Clemente (CU)	3.559	6.953	Sisante (CU)	1.179	1.619
Pedro Muñoz (CR)	3.201	3.694	Madridejos (TO)	1.155	10.230
La Solana (CR)	2.993	7.802	La Puebla de Almoradiel (TO)	1.114	5.041
El Provencio (CU)	2.748	2.416	Villarrubia de los Ojos (CR)	1.084	9.722
El Toboso (TO)	2.612	1.699			

Abreviatura provincias: Albacete (AB), Ciudad Real (CR), Cuenca (CU), Toledo (TO)
Fuente: Elaboración propia con datos internos y de población del INE.

www.lamanchawines.com

Crece el número de viticultores en DO La Mancha

A diferencia de otros cultivos, el cuidado del viñedo requiere de mano de obra durante prácticamente todo el año, lo que contribuye enormemente a fijar población. Por ello, si nos fijamos en los datos concernientes a la propia actividad profesional, **destaca positivamente el ascenso del número de viticultores inscritos en el pasado 2021, llegando hasta los 15.040, (+6,15 %)** y rompiendo una larga tendencia bajista propia del envejecimiento de la población del entorno rural, lo cual es una señal alentadora de cara al tan necesario relevo de la población agraria en esta comarca. De hecho, el cultivo de la vid en La Mancha continúa reflejando los datos de su importancia socioeconómica en los municipios de las cuatro provincias manchegas que las que integran.

Del total de 154.893 hectáreas de viñedo de la DO La Mancha, la provincia de Ciudad Real (75.686 Ha y 6.445 viticultores) mantiene su músculo productor y en la actualidad tiene a seis municipios que superan las 5.000 hectáreas de viñedo inscrito en su término municipal: Socuéllamos (13.173 Ha), Alcázar de San Juan (9.343 Ha), Tomelloso (8.318 Ha), Campo de Criptana (6.891 ha) y Manzanares (5.402 ha). Tanto solo estas cinco localidades suman una población de 109.673 habitantes, según datos del INE en julio de 2021, lo que refleja el peso demográfico de la comarca manchega y la viticultura en la propia Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha (2.047.722. habitantes, según fuentes de datosmacro.com). Le siguen las provincias de Cuenca y Toledo, con datos productivos muy parejos. La provincia toledana (3.064 viticultores y 28.855 Ha) tiene a Villanueva de Alcardete (4.269 ha) y Corral de Almaguer (4.175 Ha) como principales referencias de la Denominación de Origen en La Mancha toledana; mientras que Mota del Cuervo (4.824 Ha) y Las Mesas (4.301 Ha) hacen lo propio en la provincia de Cuenca (31.103 Ha y 3.687 viticultores).

Hay que tener en cuenta que en estas zonas los pueblos son más pequeños que en Ciudad Real, pero también hay más, por lo que la densidad poblacional no varía mucho.

Con todo, la provincia de Albacete, a pesar de ser la provincia con menor representación (19.049 ha y 1.844 viticultores acogidos), tiene en Villarrobledo, una población de 24.978 habitantes, al municipio con mayor número de superficie de viñedo cultivado en La Mancha (14.403 ha).

*Hay que tener en cuenta que estas estadísticas sólo contemplan las cifras de viñedo inscrito en los registros del Consejo Regulador y aptos para producir vinos de calidad al amparo de la Denominación de Origen La Mancha, pero el número total de viñedo sería más alto.

Balance positivo de los vinos DO La Mancha en Wine París 2022

Wine París 2022 cierra el primer viaje presencial del Consejo Regulador en las acciones de promoción exterior

El Consejo Regulador concluye su asistencia de manera satisfactoria en la Feria Wine París 2022. Una edición que retomaba el contacto presencial con los profesionales del sector del vino, tras el receso del pasado año, obligado por las circunstancias sanitarias de la pandemia.

En palabras de Juan Manuel Leal, han sido jornadas con "un goteo constante de personas pasando por el stand", y a pesar de ser una de las fechas más tempranas del año, "se han notado las ganas por volver a este tipo de eventos por parte de los visitantes", ha remarcado el responsable del Consejo Regulador en la expedición.

"Se han interesado por los nuevos vinos de la añada 2021, especialmente los tintos jóvenes tempranillo y algún que otro airén".

Stand propio de los Vinos DO La Mancha

Celebrada del 14 al 16 de febrero, Wine París 2022 aglutina ahora la convocatoria y estructura logística de Vinexpo concentrando así la oferta en la capital parísina. Se trata de la primera feria relevante en el calendario mundial para los profesionales del sector del vino. Una cita de referencia para los vinos con Denominación de Origen La Mancha que se ha convertido en el pistoletazo de salida en las acciones de promoción exterior del Consejo Regulador.

De hecho, la DO La Mancha ha repetido stand de presentación adecuando su disposición de metros al contexto actual de seguridad sanitaria, pero sin renunciar a los espacios de cata libre (free tasting) de unas 46 marcas de vino para los visitantes, y una zona de contactos comerciales para aquellas bodegas manchegas que lo precisaran. Todo ello, además, coronado, una vez más, por un emblemático molino de viento, icono universal de los vinos de La Mancha.

La próxima cita presencial será en Prowein, Düsseldorf (Alemania), retrasada en fechas para el mes de mayo, y por ello, muy cercana a FENAVÍN, la Feria Nacional del Vino de Ciudad Real, donde el Consejo Regulador ha tenido una asistencia permanente y fiel desde sus inicios.

Bodegas DO La Mancha participantes en la galería del vino

• Bodegas que tienen vinos en la zona de catas:

- o Allozo Centro Españolas
- o Bodega La Tercia – Organic Wines
- o Bodegas Ayuso
- o Bodegas Campos Reales
- o Bodegas Cristo de la Vega
- o Bodegas El Progreso
- o Bodegas Isla
- o Bodegas La Remediadora
- o Bodegas Naranjo
- o Bodegas Puente de Rus
- o Bodegas Yuntero
- o Bogarve 1915
- o Cooperativa Santa Catalina
- o Finca Antigua
- o Finca La Blanca
- o J. García Carrión
- o Ntra. Sra. de Manjavacas
- o Vinicola de Castilla
- o Vinícola de Tomelloso
- o Vinícola de Villarrobledo
- o Vinos Coloman
- o Virgen de las Viñas Bodega y Almazara

Las ventajas del small data para las bodegas

La tecnología es una de las grandes aliadas de los agricultores y los viticultores en el momento de cuidar de los campos, porque permite optimizar las gestiones y disfrutar de servicios que respetan el desarrollo sostenible del medioambiente en cada zona. El small data es una de las herramientas que tienen las bodegas a su disposición para conseguir estos objetivos.

Este servicio permite abaratar los grandes costes que supone el Big Data, permitiendo la gestión y el análisis de grandes cantidades de datos, para mejorar sus opciones de venta y sus políticas de marketing, lo que les permite ofrecer sus vinos a mejores compradores y obtener una buena rentabilidad con ello.

En este artículo queremos enseñarte en qué consiste el small data, hablándote de sus ventajas y enseñándote cómo puedes utilizarlo para que tus cultivos sean más productivos y eficientes. ¿Te animas a descubrirlo con nosotros?

El small data, estas son sus ventajas para las bodegas

Según el Observatorio Nacional de Tecnología y Sociedad (ONTSI), en 2018 el 11 % de las empresas españolas y el 12 % de las europeas utilizaron técnicas de Big Data. Es un porcentaje aún bastante pequeño, pero en clara tendencia ascendente, si bien es verdad que solo las empresas más grandes se servían de esta tecnología para mejorar sus porcentajes de ventas.

Esto implica que los avances digitales son cada vez más prometedores en este campo, no solo para estas compañías, sino también para las bodegas en forma de pymes que quieran hacer pequeños desembolsos para optimizar toda su gestión desde dentro.

Estas son las ventajas del small data para las bodegas:

• **Los datos son fáciles de conseguir.** El Big Data usa complejos algoritmos y operaciones matemáticas para extraer información práctica de millones

de datos. En cambio, el Small Data parte de datos cotidianos, como los que nos proporcionan las redes sociales o los que nos dan los propios consumidores.

• **Ayuda a definir el consumidor potencial o final.** Permite analizar y estudiar toda la información que recopila la bodega, lo que permitirá crear un perfil consumidor potencial: dónde vive, qué necesita, qué le gusta, qué le motiva a comprar...

• **Permite crear experiencias personalizadas**. Las conclusiones que extrae el Small Data nos hacen conocer mejor al cliente, lo que permite ofrecerles experiencias adaptadas a sus gustos y a sus necesidades.

• **Amplía las posibilidades de venta**. Una campaña que se dirija justo al consumidor que más probabilidades tiene de comprar tendrá más éxito. De la misma forma, las experiencias personalizadas dejan recuerdos positivos que permiten fidelizar a los clientes a largo plazo, de forma que podrán volver a por los mismos productos en el futuro.

• **Identifica a los consumidores más valiosos.** No todos los consumidores potenciales serán un cliente final; hay que saber identificar cuáles tienen más opciones de comprar y dirigir nuestros esfuerzos a ellos. Algunos estarán muy interesados, mientras que otros necesitarán un pequeño refuerzo para dar el paso adelante y convertirse en fieles seguidores de la marca.

• **Ayuda a mejorar el retorno por inversión de las campañas**. El ROI es un concepto importante que permite medir si una campaña ha tenido éxito en el público objetivo hacia el que se dirigía. El small data permite contabilizar toda esta información para extraer las mejores conclusiones en cada caso.

El small data es una tecnología que cada vez tiene más adeptos en el presente, pero que tendrá mucho mayor recorrido en el futuro. Las bodegas ya pueden preparar sus estrategias para incorporarlo en su día a día, lo que les permitirá medir mejor la producción o el impacto que tienen sus estrategias de marketing en sus competidores.

La ruta Del Vino La Manchuela ha estado presente en Fitur 2022

La Ruta del Vino la Manchuela ha contado con stand propio en FITUR gracias a la apuesta de la Junta de Comunidades de Castilla la Mancha por el enoturismo.

• Ha presentado su proyecto más disruptivo e innovador con el que acercará el enoturismo a todos los públicos.

Empezamos el año con la mayor feria del turismo de España y como en la edición de Mayo de 2021, se ha apostado por una versión más profesional de la feria, donde se han podido tener reuniones B2B con los principales compradores para dar a conocer a La Manchuela, como un destino enoturístico con gran potencial de crecimiento. Y es que, además, se ha aprovechado la ocasión para presentar el nuevo proyecto que la Ruta del Vino la Manchuela, acaba de poner en marcha: su plataforma de comercialización (www.reservasrutadelvinolamanchuela.com).

El pasado mes de Noviembre, la Ruta del Vino la Manchuela cumplió su segundo aniversario como Ruta del Vino de España y, pese a la situación que ha tenido que atravesar en este duro comienzo, el proyecto se ha afianzado en el territorio y ha podido consolidar y aumentar el número de socios.

Y ahora es cuando pretende dar un salto cualitativo, ofreciendo a sus socios, una herramienta de digitalización, capaz de aunar toda la oferta turística del territorio, poniéndole las cosas más fáciles al turista, donde encontrará a un solo click, todo lo que necesita para hacer de su estancia en la Manchuela, una experiencia única.

A través de esta web, se podrá reservar directamente el alojamiento, la visita a la bodega, el restaurante donde degustar gastronomía tradicional, e incluso, un concierto que tenga lugar en uno de los 28 municipios que ya forman parte de la Ruta del Vino.

Las posibilidades que ofrece esta herramienta al proyecto son muy diversas y se irán poniendo en marcha, conforme se vaya digitalizando todos los eslabones de la cadena, ya que esto es posible, si todos lo recursos turísticos de la comarca están 100% digitalizados. Esto no es una apuesta por el futuro, es una apuesta por el presente.

Fuentealbilla, 24 de Enero de 2022.

La OIV traslada su sede a Dijon

Por consenso, los Estados miembros de la OIV han decidido dotar a la Organización de una sede permanente para su segundo centenario

La Asamblea General decidió trasladar la sede de la OIV y el Secretariado desde París a Dijon. Los 48 Estados miembros aceptaron la oferta de Francia de dotar a la OIV de una sede, garantizando la estabilidad temporal, jurídica y financiera de la Organización.

El Presidente de la OIV, Luigi Moio, se congratuló de la decisión de la Asamblea General, que responde a la petición de la Organización Internacional de la Viña y el Vino, que tiene su sede en Francia desde su creación en 1924, de encontrar un local más adecuado para sus actividades. La OIV es una organización estratégica para sus 48 países miembros, debido al papel que desempeña como organización científica y técnica de referencia en el sector de la vid y el vino.

El Secretario de Estado francés, Jean-Baptiste Lemoyne, fue recibido por el alcalde de Dijon, François Rebsamen, quien agradeció el compromiso del Gobierno francés y la confianza de los miembros de la OIC en el proyecto liderado por la ciudad de Dijon, una ciudad reconocida por su calidad de vida y situada entre las metrópolis más atractivas de su categoría dentro de las capitales regionales con vocación internacional.

La instalación de la Secretaría de la Organización en la capital borgoñona está prevista para septiembre de 2022. Al mismo tiempo, la ciudad de Dijon iniciará las obras previstas para la renovación del hotel Bouchu d'Esterno, que albergará la nueva sede de la OIV.

La nueva PAC oficializa los "vinos desalcoholizados", siguiendo las directrices aprobadas por la OIV

La nueva Política Agrícola Común de la Unión Europea, publicada el 6 de diciembre de 2021 se caracteriza por su apertura a la innovación.

Una de las novedades para el sector vitivinícola consiste en la oficialización de la desalcoholización y de la desalcoholización parcial del vino. En la definición de este nuevo marco normativo, la UE se ha basado en los trabajos de la OIV, principalmente en las resoluciones OIV-ECO 523-2016, OIV-ECO 433-2012 y OIV-ECO 432-2012

De ahora en adelante, la denominación de la categoría de producto (indicación obligatoria) puede completarse con los términos "desalcoholizado" o "parcialmente desalcoholizado" para los siguientes productos: "vino", "vino espumoso" y "vino de aguja gasificado". La desalcoholización total está limitada a los productos sin indicación geográfica o denominación de origen. La desalcoholización parcial está autorizada para todos los vinos, vinos espumosos y vinos de aguja gasificados. El límite del contenido de alcohol entre "desalcoholizado" y "parcialmente desalcoholizado" es el establecido por la OIV en 2012: 0,5 %.

Siguiendo las recomendaciones de la OIV (OIV-OENO 394A-2012), las operaciones de desalcoholización permitidas a fin de reducir parte o la casi totalidad del contenido de etanol en estos productos son la evaporación parcial al vacío y/o las técnicas de membrana y/o la destilación.

El sector vitícola apuesta a la innovación y es sensible a la evolución de las preocupaciones de los consumidores, respetando la integridad y las tradiciones del producto. Los Estados miembros de la OIV están trabajando actualmente en unas directrices que definan las prácticas enológicas específicas que se aplicarían a estos nuevos productos.

La revolución del vino a granel

La Calidad como Leitmotiv

La WBWE es la mejor plataforma para bodegas con **graneles y destilados** Premium que quieran encontrar compradores adecuados a sus productos, garantizar la trazabilidad y poder elegir el destino final de sus **vinos a granel y destilados** de gama alta.

La Sostenibilidad como eje y motor de la Feria

WBWE ha estado comprometida desde su inicio con una industria vinícola más ecológica, sostenible y acorde a las necesidades del momento y los retos futuros del sector.

WB WE 14TH World Bulk Wine Exhibition

Ámsterdam, 21 y 22 de Noviembre 2022

www.worldbulkwine.com

España y Portugal se unen para promocionar sus vinos en el mercado internacional

La Interprofesional del Vino de España (OIVE) y la de Portugal (ViniPortugal) pondrán en marcha un proyecto de 3 años de duración, que contará con una inversión superior a los 2 millones de euros

La Interprofesional del Vino de España (OIVE) y la de Portugal (ViniPortugal) promocionarán los vinos de ambos países en un proyecto de 3 años de duración al que dedicarán algo más de 2 millones de euros, financiados en un 80% con fondos europeos destinados a la promoción internacional de productos agroalimentarios de la Unión Europea.

Ambas asociaciones vitivinícolas, de las más destacadas de Europa en términos de producción y representatividad nacional, destinarán estos recursos a reforzar la imagen del vino como un producto de excelencia y de una tradición intrínseca en Europa, siempre acompañado de un mensaje de consumo responsable y moderado; poniendo en valor sus sistemas de calidad y, todo ello, con el objetivo de aumentar la competitividad de la industria vitivinícola dentro de la Península Ibérica.

La campaña de promoción, cuyo inicio está previsto en la segunda mitad del año, se dirigirá a turistas de otros países de la Unión Europea, consumidores y profesionales, a los que se informará del modelo de producción vitivinícola europeo, un ejemplo de seguridad, trazabilidad, autenticidad, etiquetado, calidad asegurada y sostenibilidad, así como de la variedad y tradición de los vinos españoles y portugueses. Las actividades promocionales e informativas se han definido en una estrategia adaptada a cada país y a cada grupo objetivo e integrarán acciones en medios digitales y sociales; inversión en publicidad impresa; la realización de eventos y acciones corporativas como seminarios, viajes de estudio a Europa, semanas educativas y congresos; y campañas de información en aeropuertos y otros puntos de llegada de turistas, entre otros formatos, a lo largo de los 36 meses de este proyecto.

Apuesta firme por la promocional internacional

La colaboración entre ambos países, según destaca el presidente de la OIVE, Ángel Villafranca, pone de manifiesto "la apuesta firme de la Interprofesional por la promoción internacional para dar a conocer la excelencia de nuestros vinos a profesionales y consumidores, con el objetivo de mejorar nuestro posicionamiento en los mercados internacionales y reforzar el esfuerzo de nuestras bodegas".

Por su parte el presidente de ViniPortugal, Frederico Falcão, destaca que con este acuerdo "demostramos una vez más nuestro compromiso con el posicionamiento de Portugal en los mercados extranjeros, mediante estrategias concertadas, invirtiendo en colaboraciones de éxito que contribuyen a que nuestro país sea visto en el extranjero como un productor de vino de referencia".

CRÓNICAS

Los XIII Premios Ecovino premiarán vinos, vermús, sangrías, mostos y vinagres en abril de 2022

Presentación de los XIII Premios Ecovino en el Rectorado de la Universidad de La Rioja

El 1 de febrero se abrirá el plazo de inscripción y las muestras podrán enviarse a la Universidad de La Rioja entre el 1 y el 25 de marzo. El palmarés se podrá conocer en la primera semana de mayo

LOGROÑO, 20 DE DICIEMBRE DE 2021. Iñigo Crespo, presidente de la Cultura Permanente, Eduardo Fonseca, vicerrector de Investigación e Internacionalización de la Universidad de La Rioja, y Antonio Tomás Palacios, profesor de Análisis Sensorial de Vinos de la UR, han presentado esta mañana en la Sala de Juntas del Rectorado de la Universidad de La Rioja la decimotercera edición del mayor concurso internacional de vinos ecológicos con sede en España: los Premios Ecovino. En 2021 compitieron 300 referencias procedentes de 32 regiones vitícolas diferentes. Las bodegas interesadas en participar deberán inscribirse a través del formulario online que estará disponible desde el 1 de febrero hasta el 15 de marzo en www.premiosecovino.com y enviar sus muestras al Complejo Científico-Tecnológico (CCT) de la Universidad de La Rioja entre el 1 y el 25 de marzo de 2022.

Se presenta una nueva edición de VinEspaña

El prestigioso concurso de vinos VinEspaña 2022 organizado por la Federación Española de Enología tendrá lugar en Laias, Cenlle (Ourense) los días 28, 29 y 30 de Abril 2022

La Organización de la IV Edición del Concurso Nacional de Vinos VinEspaña, tras el éxito de la edición anterior ha organizado un concurso que espera superarse a sí mismo y ser un evento homenaje al sector vitivinícola nacional.

Para la celebración del evento, se tomarán todas las medidas de seguridad y sanidad pertinentes para garantizar la protección tanto de asistentes como de organizadores. La organización de VinEspaña 2022 seguirá guardando todas las precauciones establecidas por las autoridades y actuará bajo un estricto protocolo que garantice la celebración del concurso nacional de vinos.

La organización de VinEspaña, quiere mostrar todo su apoyo a las bodegas y profesionales del sector vitivinícola y les anima a participar en esta nueva edición.
En la web oficial del evento, vinespana.com, podrá consultarse toda la información relativa al concurso, así como las bases de participación.

La Interprofesional del Vino de España promociona los vinos españoles en China

La campaña de difusión a través de medios y líderes de opinión se va a extender hasta febrero de 2022, coincidiendo con la llegada del Año Nuevo chino

Madrid, 13 de enero de 2022 - La Organización Interprofesional del Vino de España (OIVE) ha lanzado una campaña en China con la finalidad de mejorar la percepción de los vinos españoles en este mercado. La acción está apoyada con fondos europeos y tiene como objetivo reforzar la visibilidad de los vinos de España y, sobre todo, posicionarlos como un producto premium dentro de su categoría. La propuesta, además, cuenta con el apoyo de ICEX y de la Oficina Económica y Comercial de España en Pekín con el fin de aunar esfuerzos y aprovechar sinergias entre ambos organismos. Así, la campaña irá firmada y redirigida al portal Foods and Wines from Spain en China. La campaña recoge acciones dirigidas tanto al público profesional como al consumidor. Para ello, se contará con la colaboración de líderes de opinión del país asiático que periódicamente compartirán en sus canales artículos sobre la calidad de los vinos españoles poniendo el foco en la diversidad de variedades, suelos, clima, Denominaciones de Origen y proyección internacional. La estrategia se complementa con un plan de publicidad tanto con medios de comunicación de referencia así como redes sociales (Weibo) en China buscando llegar al consumidor.

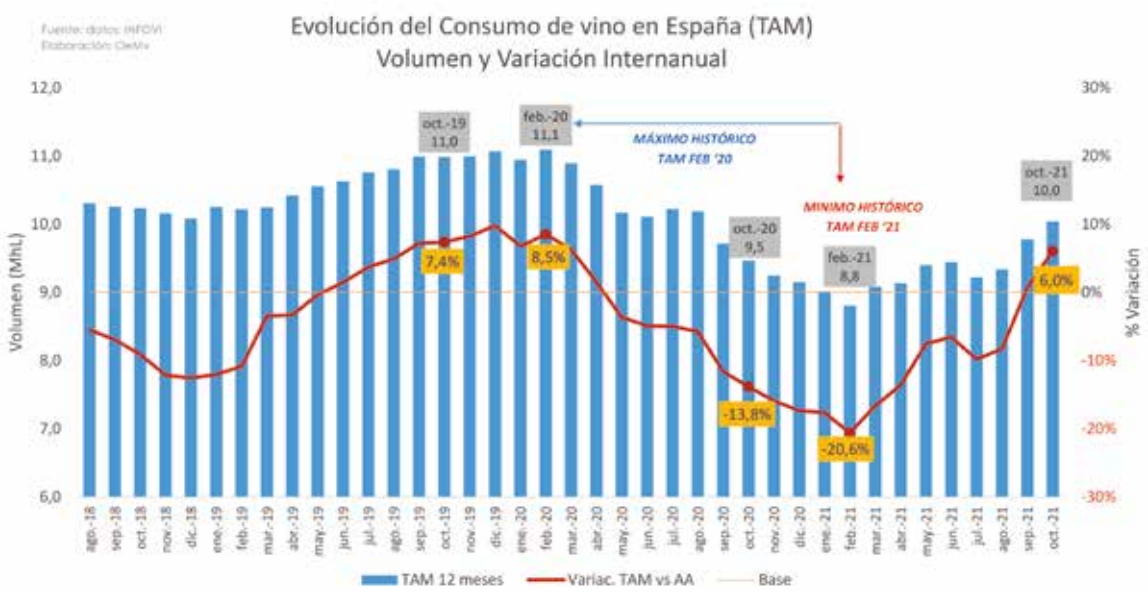
La campaña, que comenzó en octubre, concluye el próximo mes de febrero, coincidiendo con la celebración del Año Nuevo Chino.

China incrementa las importaciones de vino español

China es un mercado de gran importancia estratégica para una potencia exportadora como España. Las importaciones del gigante asiático han mostrado síntomas de recuperación en 2021, después de 3 años de fuertes pérdidas, tras el récord de 2017. La desaparición de los vinos australianos a raíz de los aranceles impuestos por China ha beneficiado al resto de países. La mayoría de principales proveedores se ha beneficiado de esta coyuntura: Chile en volumen y Francia en valor y se establecen como primeros proveedores, seguido de nuestro país que ocupa el tercer puesto en volumen y cuarto en valor. En el primer semestre de 2021 las ventas de vino español en China superaron los 30 millones de litros, con un crecimiento del 41% con respecto al mismo período del año anterior, según los datos del Observatorio Español del Mercado del Vino (OeMv).

El consumo de vino en España vuelve a superar, más de un año después, los 10 millones de hl

La Organización Interprofesional del Vino de España (OIVE) pone a disposición del sector un nuevo Informe trimestral sobre la evolución del consumo de vino en España elaborado por el Observatorio Español del Mercado del Vino (OeMv)



20 de diciembre de 2021 – Después de un 2020 complicado por las restricciones derivadas de la crisis sanitaria, el consumo de vino en España está mostrando en 2021 una clara tendencia alcista. Según el último informe sobre la evolución del consumo en nuestro país de la Organización Interprofesional del Vino de España (OIVE), el consumo de vino en España creció en el periodo interanual (12 meses) a octubre de 2021 un 6% hasta los 10,04 millones de hectolitros. El informe trimestral, elaborado por el Observatorio Español del Mercado del Vino (OeMv) para OIVE, señala que desde agosto de 2020 no se superaba la barrera de los 10 millones de hl para un periodo interanual.

Claros signos de recuperación en el consumo de vino

Las estimaciones de consumo correspondientes al mes de septiembre, provenientes del "informe viti-vinícola" (INFOVI), ya anunciaron una subida en el consumo nacional (+0,7%) que no ocurría desde abril de 2020. En el siguiente mes, en octubre de 2021, los datos del informe han señalado que la subida se ha consolidado (+6%), lo que ha permitido superar dicha barrera de 10 millones de hl.

El consumo de vino en nuestro país creció en el mes de octubre un +39,5%, hasta los 0,917 millones de hl. Es cierto que comparamos con un octubre de 2020 negativo y de consumo bajo (0,657 millones hl), pero es importante precisar que el dato de consumo interno obtenido en Octubre'21 supera incluso al registrado en Octubre'19 (0,904 millones hl). Este gran crecimiento obtenido en octubre se suma al del mes de septiembre, cuando el consumo de vino en España subió casi un 85%.

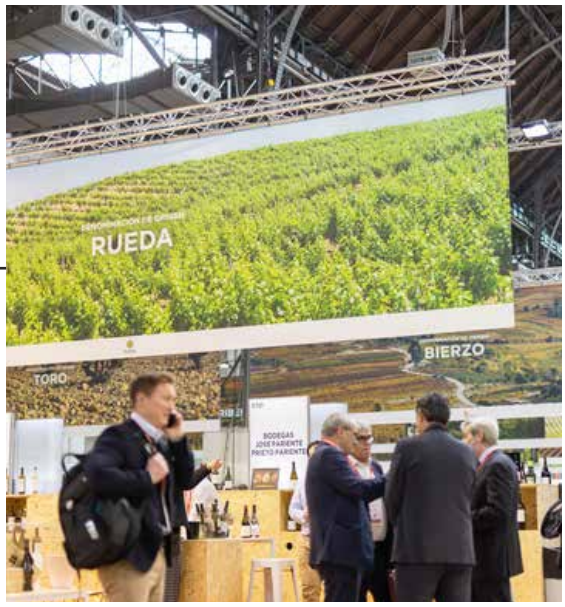
Por canales, y para el periodo interanual a agosto-septiembre de 2021 (NIELSEN IQ), el consumo de vino en el canal de alimentación español va suavizando su crecimiento, tras el enorme impulso registrado en los meses de confinamiento; paralelamente, las caídas en hostelería, canal que más sufrió las restricciones derivadas de la pandemia, van siendo cada vez menores.

El vino con Denominación de Origen lidera las ventas en ambos canales de forma clara y evoluciona además mejor que la media tanto en Alimentación como en Hostelería. A nivel global, todos los vinos mejoran su tendencia respecto al último periodo analizado (TAM abr-may 21), e incluso las ventas de vinos espumosos ya crecen ligeramente.

El consumo de vino en España, por tanto, da síntomas claros de recuperación y sobrepasa ya los 10 millones de hl, una cifra aún inferior a la registrada antes de la pandemia (más de 11 millones de hl en el interanual a febrero de 2020) pero muy por en-cima del consumo realizado en el TAM a febrero de 2021, cuando se bajó de los 9 millones de hl.

Información suministrada por la Organización Interprofesional del Vino de España (OI-VE) según el análisis objetivo de los datos extraídos del INFOVI, Nielsen IQ y otras fuentes de información, y realizado por el Observatorio Español del Mercado del Vino (OeMv).

Barcelona Wine Week pospone dos meses su celebración de común acuerdo con el sector



Las nuevas fechas del evento están respaldadas por la mayoría de las firmas vitícolas y bodegas participantes en BWW, representadas por la Federación Española del Vino (FEV), el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), España Exportación e Inversiones (ICEX), la Confederación Española de Consejos Reguladores Vitivinícolas (CECRV) y la Associació Vinícola Catalana, entre otros organismos e instituciones que componen su comisión organizadora. De este modo, la segunda edición del certamen, prevista inicialmente del 7 al 9 de febrero de 2022, tendrá lugar en primavera, en el recinto Montjuïc de Fira de Barcelona.

Con la participación esperada de más de 600 bodegas y la práctica totalidad de Denominaciones de Origen y Consejos Reguladores, BWW es actualmente el mayor escaparate de promoción internacional para los vinos españoles. "*Su posicionamiento claramente internacional ha condicionado el traslado de fechas, ya que nuestro principal objetivo es aumentar las oportunidades de negocio de las empresas expositoras, propiciándoles encuentros y ocasiones de contacto con compradores internacionales, distribuidores e importadores para incrementar sus exportaciones o facilitarles el acceso a nuevos mercados*", explica Javier Pagés, presidente del salón.

Las nuevas fechas buscan celebrar el salón en un contexto más idóneo "*que permita preservar su propuesta de valor, garantizar el máximo retorno a sus empresas participantes y asegurar la proyección de futuro que tiene el salón, como vimos en su exitosa primera edición*", afirma J. Antonio Valls, director general de Alimentaria Exhibitions, sociedad de Fira de Barcelona que organiza BWW.

Valls expresa su confianza en que "*los viajes y las reuniones internacionales están más normalizadas en las nuevas fechas*", un factor clave del salón que cuenta con un programa de Hosted Buyers mediante el que se invita a más de 350 profesionales internacionales procedentes de 40 países compradores de vino español, y cuya presencia en el certamen da lugar a más de 4.000 reuniones de negocios con las empresas expositoras.

El traslado de BWW a abril coincidirá con la celebración de Alimentaria & Hostelco, que se llevará a cabo del 4 al 7 de abril de 2022 en el recinto Gran Vía de Fira de Barcelona. La simultaneidad de estos salones será, no obstante, un hecho totalmente "excepcional", fruto del contexto actual.

Tras su próxima edición, el salón optará por celebrarse cada año, por lo que volverá en febrero de 2023, ocupando el primer lugar en el calendario internacional de eventos vitivinícolas. BWW 2022 prevé la participación de más de 600 bodegas y la visita de cerca de 20.000 profesionales. En su primera edición de febrero de 2020 acudieron 550 firmas expositoras y 15.600 profesionales, un 13% de ellos procedentes de 54 países.

ProWein se pospone hasta principios de verano

Nueva fecha del 15 al 17 de mayo de 2022

Messe Düsseldorf pospone la ProWein tras acordarlo con los socios y asociaciones participantes del 15 al 17 de mayo de 2022. En vista de la alta tasa de infecciones actual y de la rápida propagación de la variante ómicron, no es sostenible mantener el evento en las fechas originalmente programadas, del 27 al 29 de marzo de 2022.

El Dr. Stephan Keller, alcalde de la capital del Estado de Düsseldorf y presidente del Consejo de Supervisión de la Messe Düsseldorf, aprueba esta decisión: «Todas las partes - las empresas participantes y la economía del lugar - están interesadas en que las principales ferias de Düsseldorf sean lo más seguras y exitosas posible. El actual empeoramiento de la pandemia no permite planificar con la suficiente seguridad. Por este motivo, posponer la fecha a comienzos del verano resulta lo más sensato para todos los participantes. Basándonos en la experiencia de los dos últimos años de pandemia y en la valoración de los virólogos, partimos de la base de que la situación mejorará considerablemente y que las ferias podrán desarrollar su efecto positivo con mucha más fuerza».

Wolfram N. Diener, Presidente de la Junta directiva de Messe Düsseldorf, destaca el apoyo del sector a las nuevas fechas: «Según nuestros expositores: queremos y necesitamos la ProWein, de ser posible en un momento que permita las máximas posibilidades de éxito. Junto con los socios y asociaciones participantes, consideramos que el comienzo del verano es un momento ideal en este contexto.

No solo esperamos que la tasa de infección se haya reducido, sino también que haya más personas que puedan viajar y participar. Así, las empresas expositoras y los visitantes podrán continuar con sus actividades en una situación mucho menos marcada por la COVID-19».

«ProWein goes city» también se pospone

La popular campaña «ProWein goes city», dirigida a los consumidores finales, a la gastronomía de Düsseldorf y a los viticultores internacionales también se trasladará a la nueva fecha de la ProWein. ProWein goes city ofrece a todos los amantes del vino la posibilidad de participar en catas en tiendas de vinos, degustar menús de vinos moderados o experimentar extraordinarios eventos con el lema «La unión del vino con el arte, la música o el diseño».

Durante la ProWein, restaurantes, hoteles y distribuidores especializados participan con numerosos eventos en la ciudad en la iniciativa común de la Messe Düsseldorf y de la asociación comercial Destination Düsseldorf.

Encontrará más información sobre ProWein en www.prowein.com.

Enoforum 2022 vuelve en formato presencial

Del 20 al 21 de abril de 2022, Centro de Congresos de la Feria de Zaragoza

Las innovaciones científicas y tecnológicas de los últimos años centrarán la atención en esta nueva cita española de Enoforum que se celebrará de forma 100% presencial del 20 al 21 de abril de 2022 en la Feria de Zaragoza.

Los protagonistas de la innovación en el sector vitivinícola (centros de investigación, empresas proveedoras con actividad de I+D, técnicos y productores de vino) se encontrarán y confrontarán con el objetivo principal de aportar conocimiento y trasferir las innovaciones más recientes a nivel nacional e internacional tanto del sector público como privado.

El carácter internacional de ENOFORUM se ve reflejado no solo en sus contenidos y organización, sino también en su proyección.

Tras las primeras ediciones italianas hace más de 20 años, Enoforum se propone desde entonces con gran éxito no solo en Italia sino también en Portugal y España y desde el año pasado además en Estados Unidos.

La primera edición española de este congreso técnico científico referente del sector, celebrada en 2018, contó con la participación de más de 500 profesionales.

En 2021, ante la imposibilidad de celebrar eventos presenciales, Enoforum tuvo lugar en formato digital con gran éxito de participación, más de 2000 inscritos, y con un programa de alto nivel científico gracias a los 30 ponentes conectados vía telemática procedentes de España, Italia, Francia, Estados Unidos, Australia, Argentina, Chile y Sudáfrica.

Esta nueva edición española, organizada por Vinidea en colaboración con los Laboratorios Excell Ibérica, con la participación de destacados organismos clave del panorama vitivinícola español e internacional y con el patrocinio de la Organización Internacional de la Viña y el Vino, llega enriquecida con la experiencia madurada durante la pandemia en la organización de éste y de otros muchos eventos digitales, ofreciendo una mayor dinamismo e interacción entre todos los participantes.

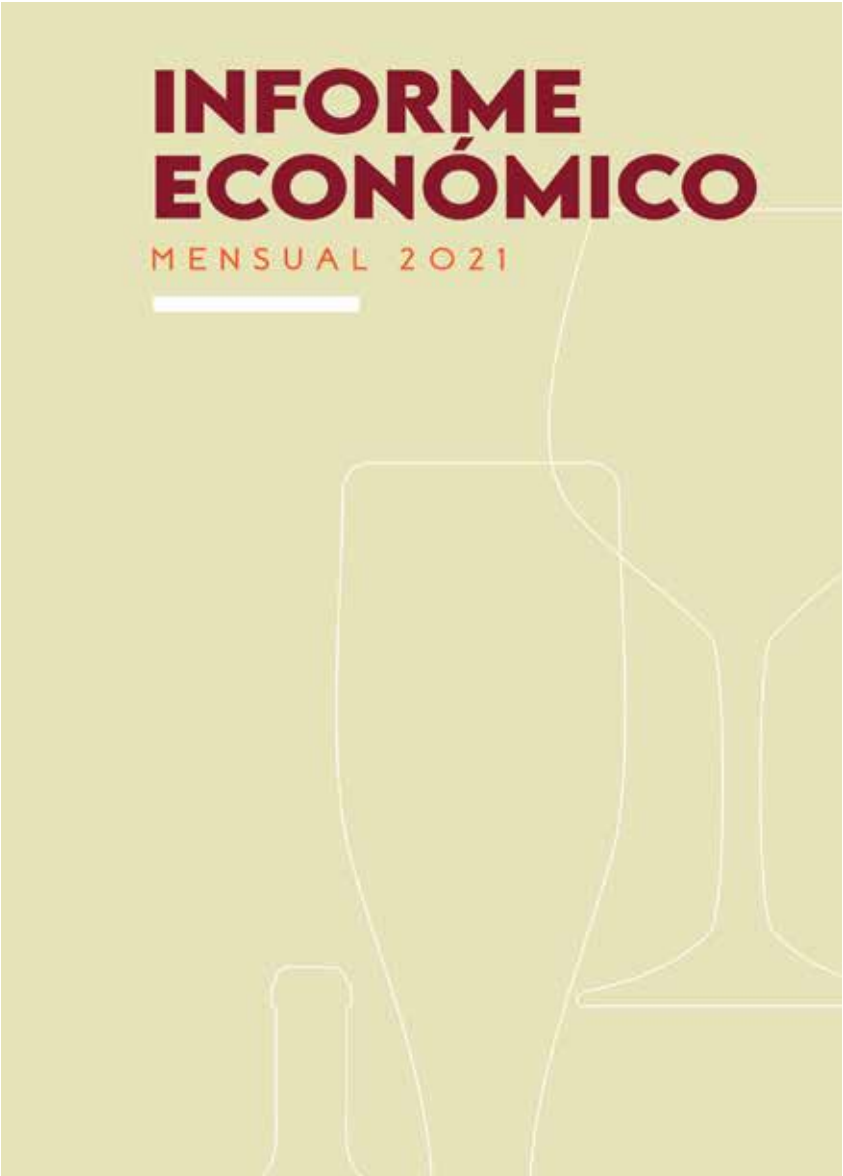
El rico programa de actividades de Enoforum incluirá **sesiones científicas con conferencias magistrales de investigadores de renombre internacional**. Por otro lado, gracias a la colaboración con dos de los eventos internacionales más importantes celebrados este año: Enoforum Web Conference y Macrowine, esta nueva edición ofrecerá una completa panorámica de la investigación nacional e internacional de alto nivel científico, a través de una selección de los trabajos más destacados, elegidos por su capacidad para producir innovación y su aplicabilidad a la industria.

Sesiones dedicadas al desarrollo de nuevas tecnologías ofrecerán los resultados más recientes de la actividad de I+D de empresas proveedoras líderes del sector gracias a la participación de investigadores y técnicos de reconocido prestigio.

Catas demostrativas de vinos experimentales o comerciales obtenidos con tecnologías innovadoras, una **zona expositiva** donde las empresas pondrán a disposición sus técnicos para intercambiar ideas sobre las últimas evoluciones de la tecnología, **flash talk, sesiones demostrativas**, además de otras muchas actividades completarán este panorama general de la investigación española e internacional.

Nuevo Informe Económico Mercado

Los datos de INFOVI correspondientes al mes de diciembre de 2021, muestran una producción total de vino acumulada, en los cinco primeros meses de la campaña 2021/22, de 35,9M hl (-11,6% o 4,7M hl menos). Menores son también las existencias finales de vino y mosto sin concentrar (-4,9M hl) a 31 de diciembre de 2021, que se situaron en los 60,23 millones hl (-7,5%)



Los datos de INFOVI correspondientes al mes de diciembre de 2021, muestran una producción total de vino acumulada, en los cinco primeros meses de la campaña 2021/22, de 35,9M hl (-11,6% o 4,7M hl menos). Menores son también las existencias finales de vino y mosto sin concentrar (-4,9M hl) a 31 de diciembre de 2021, que se situaron en los 60,23 millones hl (-7,5%).

La estimación de consumo nacional de vino cierra 2021 con un crecimiento del 14% respecto a 2020, situándose en los 10,4M hl. En 2021, se consumieron 1,3M hl más que en 2020, año muy afectado por la crisis mundial de la COVID 19 y sus restricciones a la hostelería.

Nuevo Informe Económico Mercado - Datos Diciembre 2021

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

Dicho informe se elabora a partir de los datos que mensualmente declaran todos los operadores al sistema INFOVI y enriquecido con otras fuentes, como los datos de Aduanas para el caso de los datos de comercio exterior.

EVOLUCIÓN MENSUAL CAMPAÑA 2021/2022

INFORME ECONÓMICO DICIEMBRE 2021

Producción

Infovi diciembre 21

35.918.815

hl de vino producidos en los cinco primeros meses de campaña.

Con apenas producción de vino en el mes de diciembre de 2021, la producción de vino en los cinco primeros meses de campaña se sitúa en los 35,9M hl, cifra un -11,6% inferior a la registrada en el mismo periodo de la campaña anterior o 4,7M hl menos.

Existencias

Infovi diciembre 21

60.232.245

hl de vino y mosto a 31 de diciembre de 2021 (-7,5% o 4,9M hl menos).

Si tenemos en cuenta la media de las cinco últimas campañas (59,3M hl), esta cifra es ligeramente superior (+1,6%).

De esos 60,23M hl, 55,1M hl fueron de existencias finales de vino (-6,4% o 3,75M hl menos) y 5,1M hl, de mosto sin concentrar (-18% o 1,1M hl menos).

Importaciones

OeMv noviembre 21

281.467

hl de vino (+44%) importados en los cuatro primeros meses de la campaña 2021/22.

Con datos de la AEAT disponibles hasta noviembre de 2021, España importó 281.467 hl de vino (+44% u 85.788 hl más) en los cuatro primeros meses de campaña. El valor aumentó un +63,5%, hasta los 95,4M € (+37M €), al aumentar el precio medio un 14% hasta los 339 €/hl.

Alcohol / Vinagre

Infovi diciembre 21

744.433

hl (-42%) se destinaron a destilería y vinagrería en los cinco primeros meses de la campaña 2021/22

De esa cantidad, 608.669 hl (-48%) se destinaron a elaboración de alcohol y 165.764 hl (-8,9%), a la elaboración de vinagre.

Hay que recordar que en agosto de 2020 se destinaron 636.000 hl a destilería, tras la entrada en vigor, en junio de 2020 de una serie de medidas extraordinarias para hacer frente a la crisis de la COVID, entre las que se contemplaba la destilación de crisis para 2Mhl.

Mercado interior

Est. Infovi / OeMv diciembre 21

10.446.088

hl, es la estimación de consumo nacional de vino para el año 2021 (+14% respecto a 2020).

La estimación de consumo nacional de vino mantiene su tendencia alcista, alcanzando los 10,4M hl al cierre de 2021. Respecto a 2020, muy afectado por la pandemia mundial y las restricciones correspondientes a la hostelería, el consumo aumentó en 1,3 millones de hl (+14%).

Exportaciones

OeMv noviembre 21

7.849.431

hl exportados en los cuatro primeros meses de campaña (+12% o 0,8M hl más).

Los datos de la AEAT disponibles hasta noviembre de 2021, muestran un crecimiento de las exportaciones españolas de vino, en los cuatro primeros meses de la campaña 2021/22, del 12% en volumen, hasta los 7,8M hl y del 7,7% en valor, hasta los 1.028,1M €.

En términos absolutos, se han exportado, en estos cuatro meses, 0,8M hl más, facturándose 73,6M € más.

Descargar informe completo

FENAVIN 2022 abre el plazo de acreditación 'on-line' para compradores y otros profesionales del sector

La XI Feria Nacional del Vino reunirá del 10 al 12 de mayo en Ciudad Real a expertos nacionales e internaciones del mundo del vino

Ciudad Real, 14-02-2022.- FENAVIN 2022 ha abierto hoy, 14 de febrero, el plazo de acreditación online para agilizar la entrada al recinto ferial durante la edición de este año, en la que se vuelven a dar cita bodegueros y compradores tras el parón de actividades y eventos presenciales del pasado año.

Los interesados en asistir a la undécima edición de la Feria Nacional del Vino, que se celebrará en Ciudad Real del 10 al 12 de mayo, pueden registrarse desde esta mañana a primera hora en el apartado de acreditaciones de www.fenavin.com.

El registro previo es importante ya que así se consigue agilizar la entrada al Recinto Ferial de Ciudad Real durante los días en los que se celebra este encuentro exclusivo, uno de los grandes referentes de la esfera vitivinícola nacional, que promueve y organiza la Diputación Provincial de Ciudad Real.

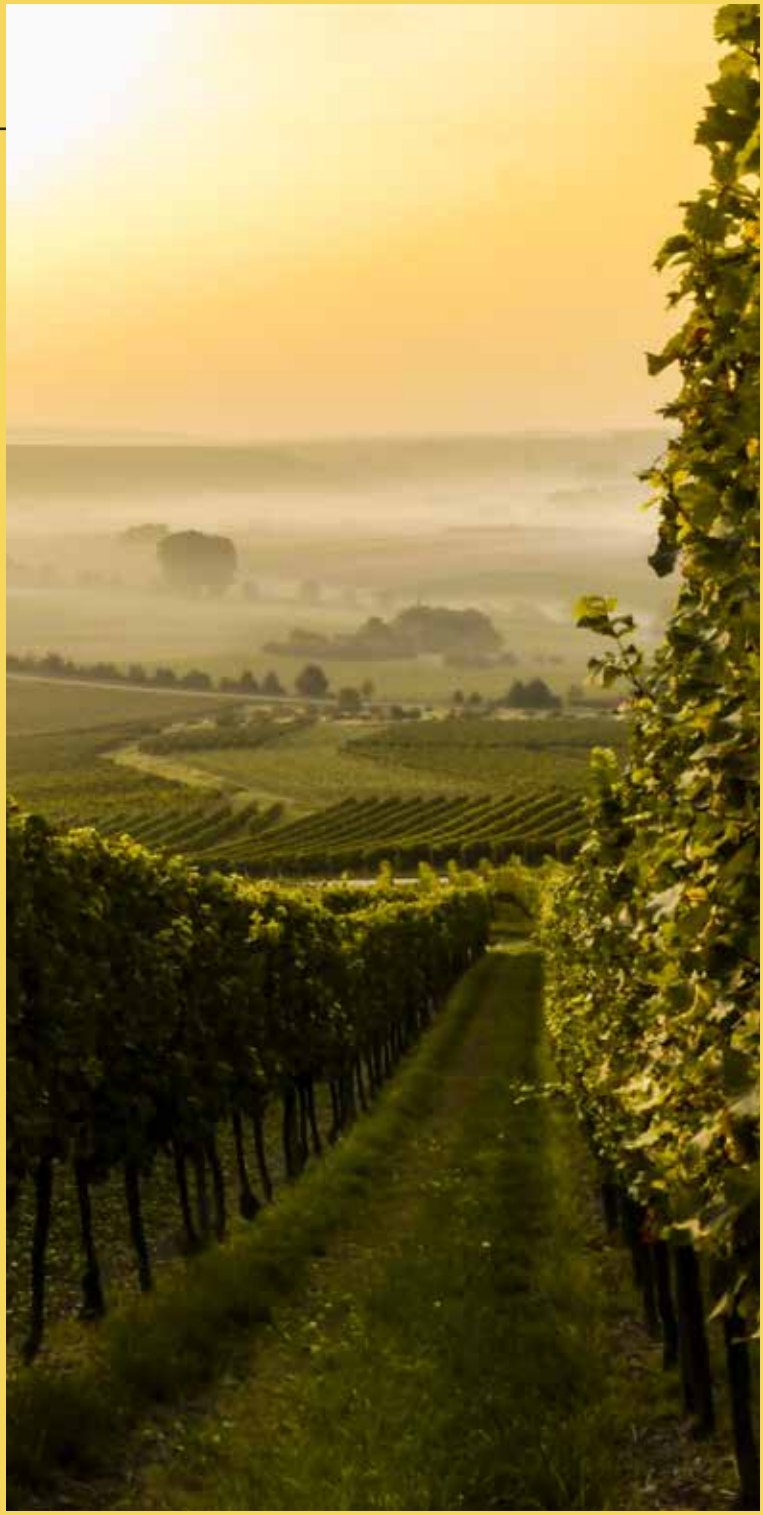
Compradores nacionales e internacionales, profesionales del sector vitivinícola, enólogos, sumilleres, bodegueros, ingenieros agrónomos, periodistas especializados y medios de comunicación en general, así como otros expertos del mundo del vino que deseen visitar FENAVIN pueden ya registrarse en la web para acreditarse como visitante profesional.

Para recoger la acreditación en el Pabellón Ferial deberán presentar un documento acreditativo profesional o tarjeta de visita. Como novedad este año, una vez realizada la acreditación se recibirá un pdf con la misma en el correo electrónico indicado en el formulario, que se podrá imprimir para acceder directamente a la feria. Su uso está condicionado a la aceptación de comprobaciones rutinarias de identidad del portador por parte de la Organización de la feria.

Por el contrario, los profesionales del vino que opten por acreditarse personalmente en la misma Feria, durante los días de celebración de la misma, deberán hacerlo en los mostradores de acreditación, presentando su tarjeta de visita como profesional y DNI, donde se les entregarán la acreditación de forma gratuita.

Los visitantes que quieran asistir como asociaciones o entidades vitivinícolas deberán ponerse en contacto directamente con la organización de la feria para solicitar su acreditación.

España presidirá la Red Europea de Ciudades del Vino



España ostentará la presidencia de la Red Europea de Ciudades del Vino (Recevin) durante los próximos cuatro años, un "mandato" con el que se pretende reforzar la promoción del turismo vinculado a la viticultura en España, aún muy asociado a los viajeros nacionales.

La presidenta de la Asociación española de ciudades del vino (Acevin), Rosa Melchor, cree que esta presidencia dará la oportunidad de mejorar la visibilidad del enoturismo español, dentro y fuera del continente europeo.

Coincide, además, con un ejercicio que el sector arranca con optimismo y con ganas de "poder volver a trabajar al 100 %" tras dos años muy difíciles por la crisis sanitaria que afectó a la movilidad y la restauración, dos claves para este tipo de turismo.

Ya en el marco de la Feria Internacional de Turismo (Fitur) la responsable de Acevin ha mantenido encuentros con territorios vinícolas americanos para marcar estrategias y compartir experiencias.

Y es que una de las responsabilidades de Acevin al ostentar la presidencia de la red europea, conocida como Recevin, será la de coordinar el Día Mundial del Enoturismo, que se celebra el segundo domingo de noviembre al que ya se han sumado territorios de Brasil, Chile, Argentina y Uruguay.

Fuente:

RECEVIN

EnoturismoSpain, un proyecto innovador a la medida de las Bodegas

Sin mar no habría turismo de sol y playa. Sin bodegas no existiría el enoturismo. Por eso es tan importante que cualquier herramienta para promocionar las visitas y aumentar las ventas, tenga como protagonistas indiscutibles a las propias bodegas.

Para eso nace EnoturismoSpain (enoturismospain.com), una página web que está pensada como una auténtica comunidad de bodegas que quieran utilizar de la mejor manera posible las oportunidades que brinda Internet, ahorrando costes y sin comisiones.

Las ventajas de formar parte de EnoturismoSpain son las siguientes:

- Se eliminan las comisiones de ventas que sí cobran otras herramientas.
- El tráfico de visitas se redirige a las bodegas, lo que aumenta las visitas y las ventas.
- La web está traducida a cinco idiomas (inglés, holandés, francés, alemán y castellano).
- Su dimensión internacional asegura presencia en los principales países de procedencia de los turistas enológicos.
- Es accesible para personas con discapacidad visual

Además de estas ventajas comparativas, EnoturismoSpain tiene otros beneficios como:

- Posicionamiento en los primeros puestos de Google en mercados emisores de turistas enológicos.
- Posibilidad de incluir publicaciones exclusivas de las bodegas en las redes sociales de EnoturismoSpain.
- Los TRES PRIMEROS MESES SON GRATUITOS, SIN COMPROMISO DE PERMANENCIA. Es decir, al fin del período de prueba los gestores de la bodega deciden si quieren seguir o no, sin haber tenido ningún gasto.

Para quienes decidan continuar utilizando esta herramienta tras los tres meses gratuitos, la web cuenta con dos tarifas:

TARIFA JÓVEN (100 euros al año):

- Presencia de la bodega en el mapa.
- Presencia en el listado de bodegas de la región correspondiente.

TARIFA CRIANZA (200 euros al año):

- Presencia de la bodega en el mapa.
- Presencia en el listado de bodegas de la región correspondiente.
- Presencia durante un mes al año en la sección de bodegas destacadas de la región.
- Rotación de forma continua en la sección de bodegas destacadas de la página de Inicio de EnoturismoSpain.

Para más información:
info@enoturismospain.com
Teléfonos: +34 608 82 10 42 / +34 671 31 83 67
www.enoturismospain.com

Segundo aniversario como Ruta del Vino de España certificada

- **El día 30 de Noviembre de 2019, la Ruta del Vino la Manchuela recibió el certificado que le acreditaba como Ruta del Vino de España.**

- **Puesta en marcha de una Plataforma de Comercialización de los servicios de los socios para que estos sean reservables por el turista.**

El día 30 de Noviembre de 2019, recibimos el certificado que ACEVIN otorga a las Rutas del Vino que cumplen con los requisitos del "Manual de Producto de Rutas del Vino de España", para poder formar parte del Club de enoturismo más importante del mundo. Un Club de enoturismo que ha seguido creciendo a lo largo de estos dos años, siendo ya 34 las Rutas del Vino que conforman este Club.

Pero el trabajo previo a esta certificación se remonta a 3 años antes, allá por el 2016, cuando se puso en marcha la idea de crear la Ruta del Vino y poner a trabajar en conjunto, al sector turístico y al sector bodeguero. Ha sido un trabajo duro y, sobre todo, de perseverancia y sacrificio, para poder mantener la Ruta del Vino en estos dos últimos años.

No solo se ha mantenido, si no que hemos crecido y dos años después de su certificación y, pandemia de por medio, la Ruta del Vino la Manchuela es hoy más grande y cuenta con más socios que hace dos años.

Nuestros objetivos a corto plazo, son seguir creciendo en número de socios y crecer también en oferta enoturística, haciendo posible las colaboraciones y sinergias entre socios, creando una oferta más variada y buscando desestacionalizar el turismo en nuestra comarca. Es por ello, que el día de nuestro aniversario, anunciamos la puesta en marcha de uno de los proyectos más ilusionantes y completos que podemos llevar a cabo desde la Ruta del Vino la Manchuela. Se trata de una Plataforma de Comercialización, donde todos nuestros socios podrán subir sus servicios y que estos sean reservables por el turista, haciendo posible así, la digitalización del sector.

El poner en marcha este proyecto es un logro importante, pero tenemos por delante mucho trabajo para poder hacer que esta plataforma sea todo un éxito y poder llegar a más turistas. Esta plataforma se va a poder llevar a cabo, gracias al apoyo que da la JCCM a la Ruta del Vino la Manchuela en materia de promoción y comercialización.

MANCHUELA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Fuentealbilla, 30 de noviembre de 2021

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.

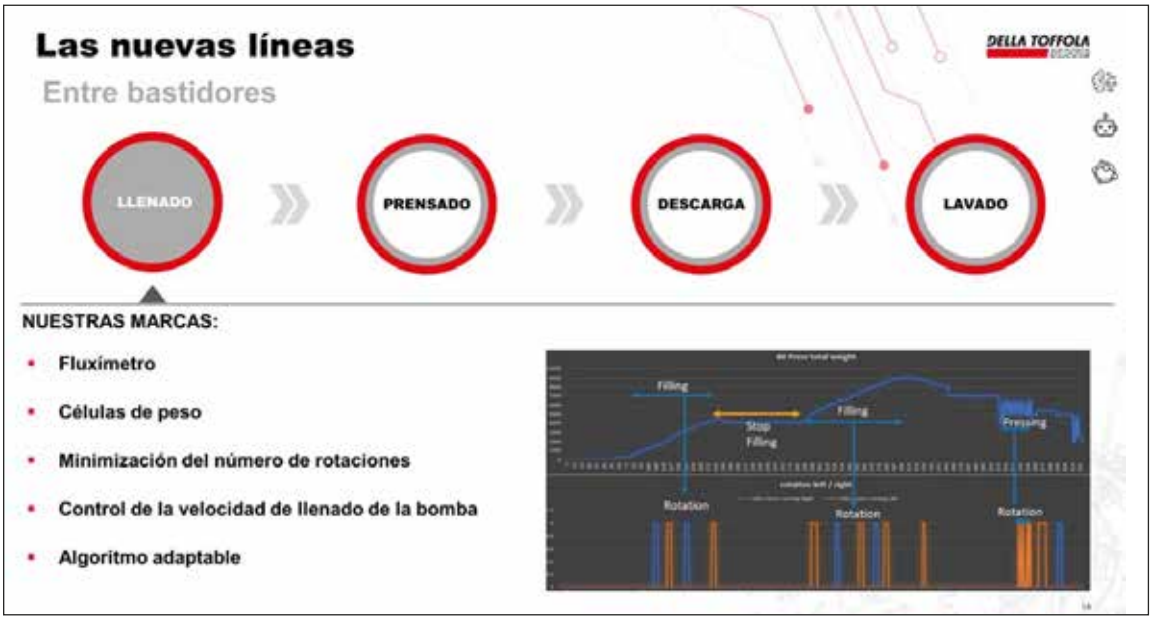
A través de este desarrollo DELLA TOFFOLA lleva el sistema de prensado de uva a un novedoso plano, mediante el cual la fase de prensado se convierte en un proceso totalmente automático.

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.

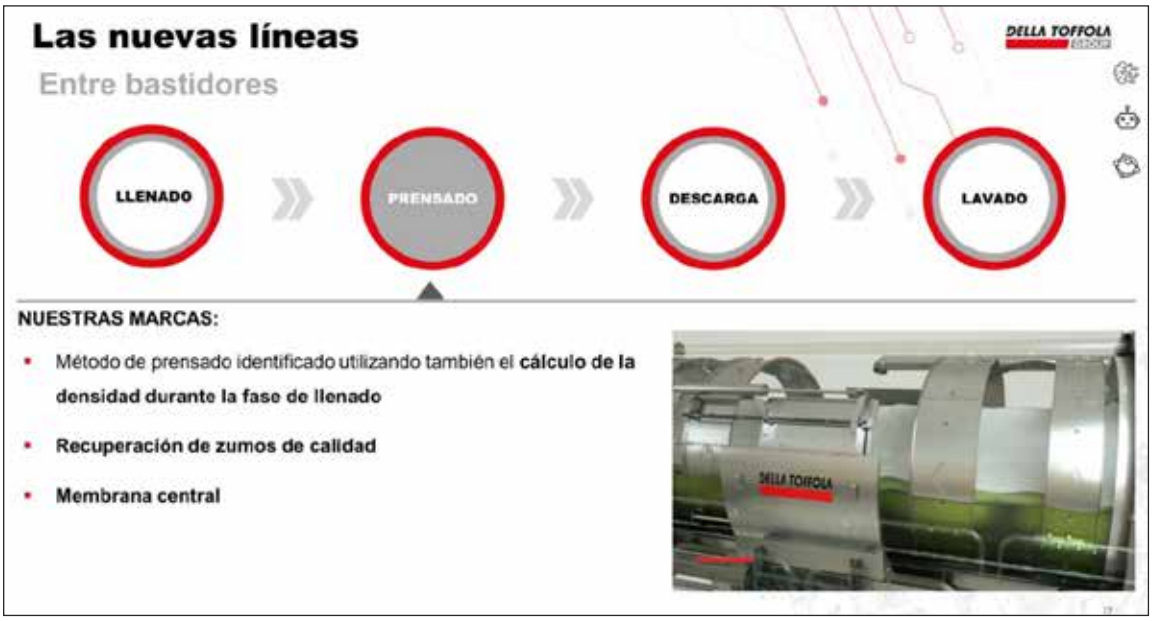
Fases de trabajo en la Smart Press

LLENADO



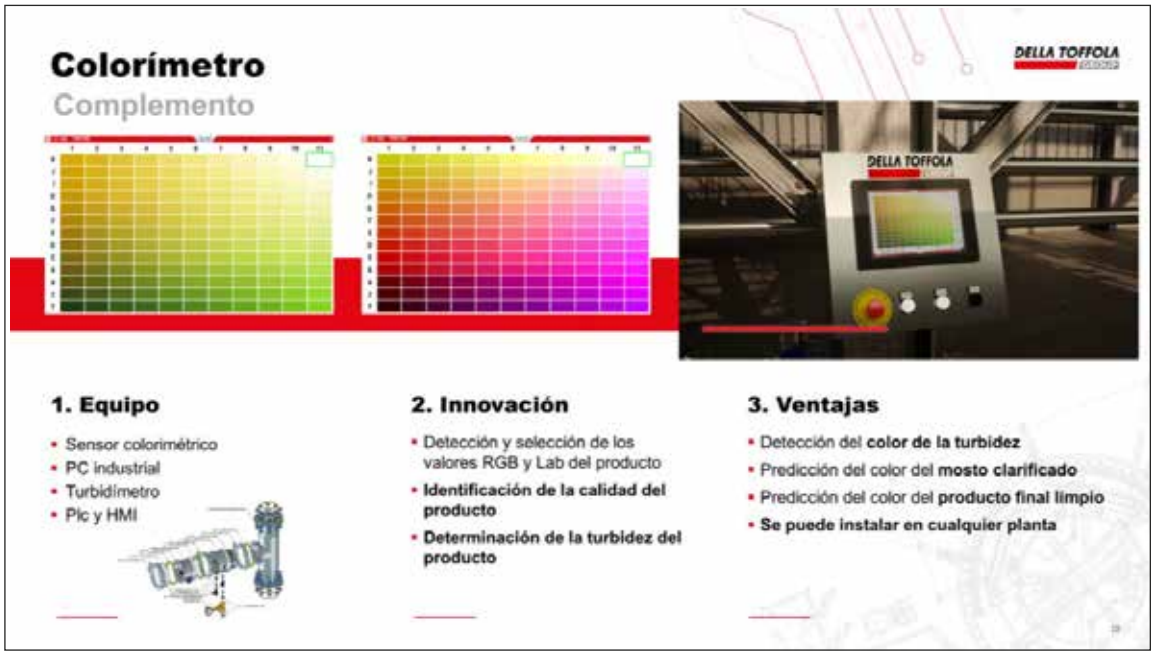
En la fase de llenado de la prensa, gracias a una serie de sensores instalados en la máquina y conectados a un algoritmo de inteligencia artificial permite tener un control automático de la relación entre el mosto y la cantidad de uva cargada en la prensa en tiempo real, además de un control de la velocidad 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



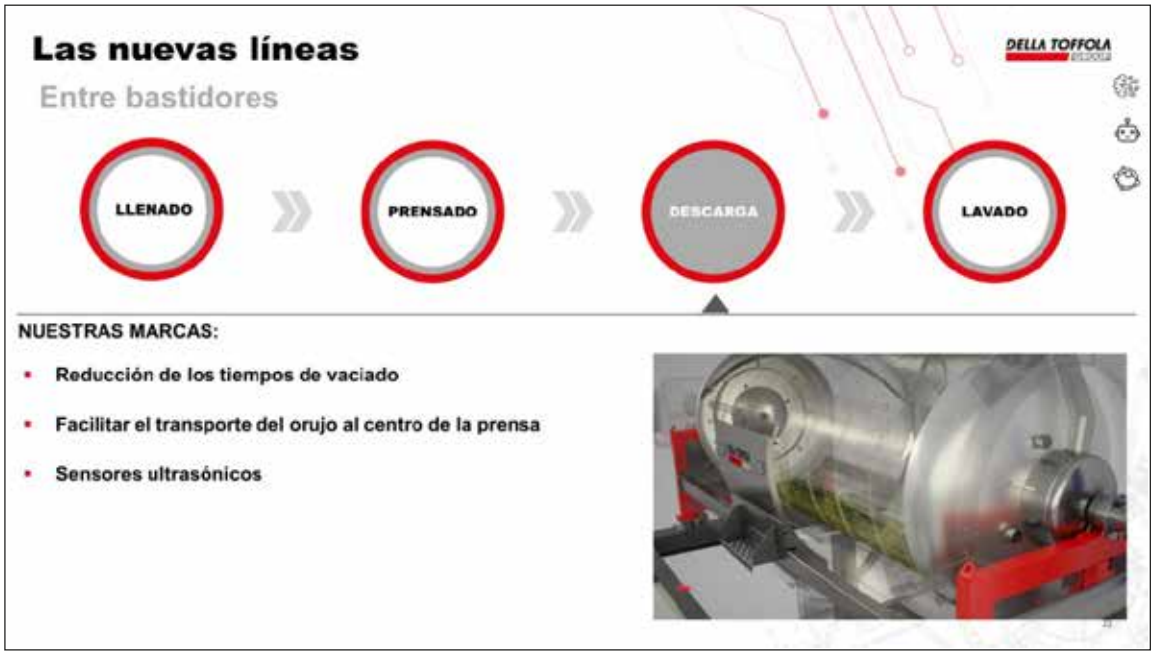
En la fase de prensado, el sistema de Inteligencia implantado, intenta siempre extraer la máxima cantidad de mosto en el menor tiempo posible con total autonomía y adaptándose perfectamente a la dificultad de las uvas.

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

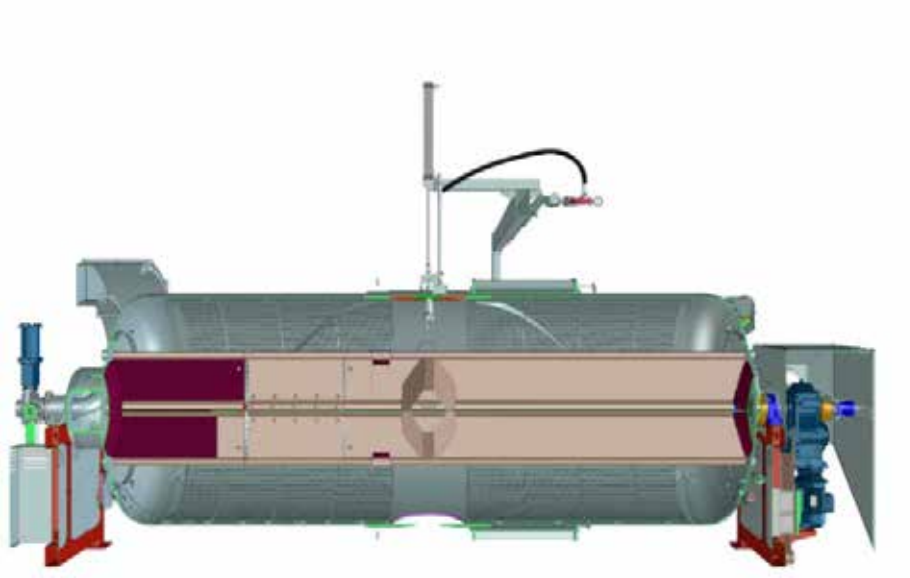
DESCARGA



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)

Novedad dentro de las herramientas que ofrecemos en enología

Antecedentes

La levadura es un biorreactor natural que no solo es responsable de la fermentación alcohólica en la vinificación. Además, la levadura produce una serie de ingredientes naturales y valiosos durante la fermentación, que ofrecen una variedad de funciones adicionales durante la maduración del vino.

RePrise™ BIO es a nivel mundial, la primera levadura inactivada certificada orgánicamente y completa para el tratamiento de vinos ya fermentados.

Está diseñado específicamente para la maduración y estabilización del vino después de la fermentación alcohólica y para el refresco natural de los vinos demasiado envejecidos.

RePrise™ BIO se produce exclusivamente a base de materias primas naturales procedentes de agricultura ecológica certificada y no contiene alérgenos conocidos.

A diferencia de los derivados de levadura convencionales, el producto orgánico no da ningún sabor similar al glutamato de levadura en los vinos.

Además de la inactivación completa de las levaduras mediante un proceso de vacío, los ingredientes funcionales están protegidos por este proceso de secado a baja temperatura que protege la funcionalidad de los componentes valiosos.

Estos son los polisacáridos y polipéptidos de la célula de levadura. Son los grupos funcionales que sirven como antioxidantes, armonización de fenoles, estabilización del color de los vinos tintos o refresco de los vinos viejos.

Debido a su diferente forma de producción, RePrise™ BIO reemplaza varios extractos y derivados convencionales a la vez. Es un enfoque holístico sostenible que ahorra costos y tiempo de trabajo y les da a los vinos un mayor valor.

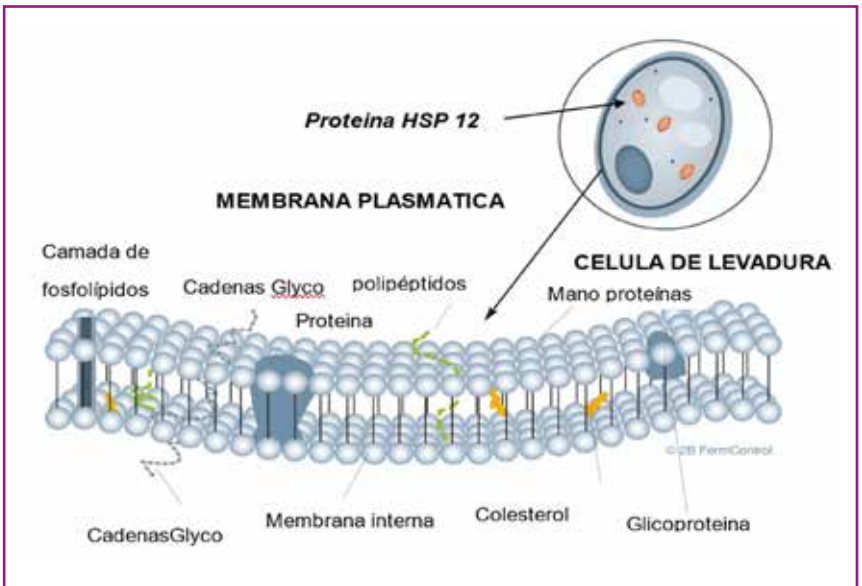
La ilustración1 muestra la estructura y composición de una célula de levadura y su membrana plasmática en detalle.

Debido a una selección específica de sustratos durante la producción de RePrise™ BIO, el producto es rico en polipéptidos, mano proteínas y polisacáridos de origen natural.

Estos componentes proporcionan diferentes aplicaciones beneficiosas para la vinificación. Los componentes de la pared celular proporcionan también diferentes características para la vinificación.

Estos componentes tienen propiedades reductoras, adsorbentes y complementarias cuando se aplican en el vino ya fermentado.

Estas características califican al producto para liberar los valiosos componentes en el vino para la estabilización y protección del sabor y el color, pero también para reducir los fenoles oxidados no deseados.



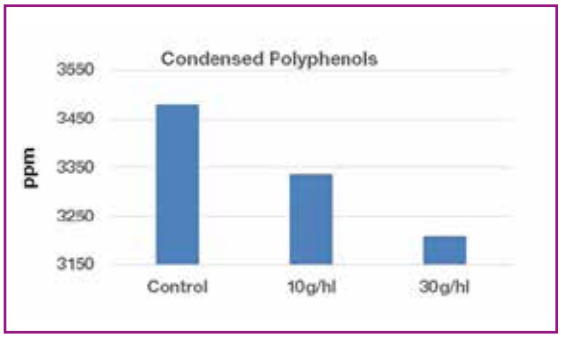
Imag1: Esquema de la pared celular de la levadura y la membrana plasmática agrandada

Además, durante la producción de la levadura madre, una proteína de choque específica puede ser inducida por un pico de calor, que generalmente ayuda a la levadura a estabilizar la membrana en condiciones de estrés. Esta proteína de choque, la llamada proteína HSP 12, también tiene una contribución positiva para el vino. Mejora la sensación en boca y el impacto dulce en el paladar.

Aplicación Práctica:

En la práctica la aplicación es muy sencilla. El producto seco se disolverá en el vino y luego se agregará homogéneamente al vino. Los polipéptidos como el glutatión protegen el vino contra la oxidación rápida y continua. La mano proteína promoverá la estabilización de las cadenas de antocianos y dará a los vinos también una mayor estabilidad de sabor La proteína especial HSP 12 se disolverá en el vino y amplificará la sensación natural en boca y la dulzura del vino durante el tiempo de envejecimiento. Las proteínas se unen a los componentes fenólicos condensados y oxidados y los precipitan.

Además de eso, estos componentes de células de levadura, como la pared celular de levadura y el extracto de levadura, proporcionan otras funciones adicionales útiles que hacen que los aditivos técnicos sean innecesarios.



Img 2: Agotamiento de óxidos fenoles en el vino tinto

Resultados de la práctica

Como resultado tenemos numerosas aplicaciones para los tratamientos de todo el vino por esta levadura inactivada especial.

El vino se mostrará claro y brillante sin caracteres de levadura. El Gráfico 1. arriba, muestra el agotamiento de fenoles condensados y oxidados en un vino después del tratamiento con dos dosis diferentes de RePriseTM BIO . Muestra el agotamiento de estos fenoles oxidados en correlación lineal hasta que todos los óxidos fenólicos están siendo adsorbidos por las levaduras, la pared celular y las proteínas.

Durante el proceso de envejecimiento sobre las lías finas coN RePrise™ BIO permite un mayor tiempo siendo sin azufre debido a su alto contenido de polipéptidos sin oxidación.

Durante la fase de fermentación maloláctica en vinos tintos se promueve la estabilización natural de las antocianinas y taninos por su alto contenido de manoproteínas y péptidos. Los péptidos incluso apoyan una fermentación maloláctica rápida, que es importante para evitar el crecimiento de microorganismos de deterioro.

Los vinos envejecidos y oxidados podrán recuperar su frescura añadiendo RePrise™ BIO sin perder su carácter nativo o sabor original. La imagen 3 de la izquierda muestra el ejemplo práctico de un vino blanco Reserva de la añada 2017.

La copa de la izquierda muestra los deterioros después del envejecimiento. La copa derecha muestra el mismo vino después del tratamiento y filtración gruesa a 1µm durante 24h de RePrise™ BIO. El color más límpido y refleja más frescura.

En la evaluación sensorial el vino volvió a mostrarse fresco y brillante con caracteres frutales amplificados y toques de dulzor cremoso, dada la proteína HSP 12 que se disolvió e integró en la estructura del vino.

Img.3: Control 30g/hl RePriseTM BIO

Conclusiones

Una levadura completa inactivada proporciona múltiples funciones que puede ser usadas para varios objetivos durante la vinificación.

Es una herramienta multifuncional orgánica que proporciona las siguientes características y aplicaciones para el proceso de elaboración del vino en un producto económico:

▸ El alto contenido natural de polipéptidos garantiza la protección de los sabores nativos y, por lo tanto, aumenta la longevidad de los vinos.

▸ Los péptidos y las mano proteínas promueven la estabilización del color durante la maduración del vino tinto.

▸ Los péptidos naturales y las proteínas de levadura armonizan la impresión fenólica en el vino y aumentan la sensación positiva en boca.

▸ Armonización y amortiguación de los componentes fenólicos

▸ Más complejidad y densidad en el paladar por los polisacáridos y la proteína HSP 12.

▸ Elimina los caracteres envejecidos y devuelve la frescura y la elegancia de los vinos demasiado envejecidos (ver foto. 3)

RePrise™ BIO está hecho sin aditivos sintéticos, totalmente certificado orgánicamente y cumple con las normas farmacéuticas en cuanto a pureza y contaminantes microbianos extremadamente bajos y está libre de alérgenos conocidos. Se está produciendo de manera totalmente sostenible de acuerdo con la Norma de Gestión de Energía ISO 50001.

Debido a la producción ecológica sin hidrólisis enzimática RePrise™ BIO no deja ningún glutamato como resuduo en el vino. Reemplaza varios derivados de levadura convencionales a la vez, lo que ahorra costos y tiempo de mano de obra.

RePrise™ BIO es una prueba de que los principios e ingredientes naturales proporcionan soluciones eficientes y potentes para la vinificación de alta calidad.

Proporciona vinos con longevidad, sabores estables con color intenso y que dan mayor valor a los vinos aplicando tan solo "**El PODER de la NATURALEZA**".

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

El gusto de ratón en el vino, un método de análisis eficaz y sus perspectivas

Antonio Palacios[1]; Renouf Vincent[2]; Nicolato Tommaso[2]; David Carrillo[1]
[1]Laboratorios Excell Ibérica S.L. - C/ Planillo Nº12, 26006 Logroño, La Rioja. [2]Laboratoire Excell France,
web: www.labexcell.es, tel. 941 451082

Con las nuevas modas de vinos menos intervenidos, es más frecuente evocar al gusto de ratón en los siguientes términos: "defecto sensorial que se está convirtiendo más que nunca en un tema central para la compra de muchas botellas de algunos vinos en particular", "algunos vinos infectados ya no muestran rastro después de unos años de botella, aunque la mayoría de las veces prevalece lo contrario". Aquí es donde radica el problema: el gusto a ratón aparece y desaparece de manera impredecible. Las botellas abiertas pueden estar deliciosas, y una hora más tarde, tener un final completamente mutado e inidentificable. Este hecho ilustra perfectamente la imprevisibilidad, difícil de describir con precisión, pero sin embargo cada vez más frecuentemente encontrada, que no es otro que el defecto organoléptico atribuido al gusto de ratón en los vinos.

En el laboratorio Excell hemos constatado un aumento considerable del número de solicitudes para el diagnóstico del gusto a ratón, pero en un número muy significativo de casos la alteración organoléptica resultó causada por la presencia de compuestos distintos a los conocidos (ATHP, ETHP y APY) ¿No sería, por lo tanto, la alusión al gusto de ratón una afirmación de moda para describir ciertas alteraciones microbianas que son difíciles de identificar?

El tema no es simple porque incluye muchas interacciones. Lo más esencial es una buena identificación de las moléculas implicadas y sus vías de biosíntesis, y también las tecnologías analíticas implementadas para controlar su aparición. Siendo este último punto el preámbulo imprescindible para llevar a cabo pruebas consistentes. Sin embargo, pocos laboratorios hoy en día tienen técnicas analíticas lo suficientemente robustas como para analizar los compuestos conocidos hasta la fecha como los causantes del defecto en los vinos. De hecho, las propiedades químicas (y en particular los fenómenos de tautomería, y también ciertos aspectos de volatilidad y degradabilidad) hacen que sea particularmente difícil

obtener suficiente precisión analítica. Dado que la dosificación de compuestos es delicada, rara vez se correlaciona en paralelo con la degustación. Esta es en parte la causa de las dificultades en torno a este tema.

Por lo tanto, el uso adecuado de la terminología "gusto a ratón" en la degustación sería casi tan delicado como la precisión del análisis de los compuestos por cromatografía, pero sigue siendo necesario un conocimiento sólido, porque en un contexto de limitación en la corrección del SO2 en las bodegas modernas y la búsqueda de frutalidad y frescura, la existencia de tales defectos plantea problemas reales. El objetivo de este trabajo es recordar los principios fundamentales de esta alteración, describir los avances en términos analíticos y evocar ciertos hallazgos prácticos para tratar de ganar precisión al evocar este problema contemporáneo.

Aspectos generales

Relegado durante mucho tiempo a eventos extremadamente raros, el tema del gusto a ratón ha regresado a la vanguardia de la escena enológica para quedarse durante algún tiempo. El fallo se debe probablemente a cambios en las prácticas de vinificación, como la disminución del contenido de sulfitos, pero también la gestión de las condiciones de oxidación-reducción o la evolución de los parámetros de la materia prima de las uvas, como es el pH entre otros factores. Pero antes de discutir todos estos aspectos técnicos, echar una mirada rápida hacia atrás es ciertamente necesario para entender cómo esta noción del gusto a ratón llegó a al mundo de la enología.

El nombre del defecto es controvertido ¿Quién se ha comido alguna vez un ratón? ¿Cómo y por qué apareció esta referencia en la semántica enológica? En 2016, un restaurante chino había hecho sonar el "zumbido público" en Internet al anunciar una receta de ratones vivos en un plato de ensalada que el cliente tenía que mojar con sus palillos en salsa de soja antes de probarla.

En Estados Unidos, unos años antes, un estadounidense también había comido un cachorro vivo para impresionar a sus amigos y luego publicó un video en Facebook. ¡Al caer en manos de la policía, el hombre fue condenado por crueldad animal! Debemos ser respetuosos con la causa animal y sobre todo menos imprudentes para familiarizarnos con esta percepción en el caso del vino. Volviendo a sumergirse en los primeros escritos asociando el sabor de los ratones con la cata del vino, algunos trabajos evocaban notas "animales", "grasa ahumada" y otras referencias que se acercan a los olores percibidos durante la cocción del arroz basmati o de la preparación de las palomitas de maíz. Esta referencia es sin duda la más consistente, porque muchos estudios evocan a la presencia de los compuestos incriminados en los vinos en estas matrices y las piridinas que detallaremos a continuación incluso se han convertido en marcadores de control de calidad del arroz basmati en algunos procesos de producción del mismo.

En general, estos olores no aparecen en la primera olfacción durante la cata de los vinos, sino más bien al final de boca, en la retrolfacción de forma más precisa. La hipótesis más probable de este fenómeno fue rápidamente presentada por los equipos de investigación australianos que trabajan en el tema: los compuestos responsables no son lo suficientemente volátiles al pH del vino. Es necesario esperar hasta que la saliva eleve el pH para que estos compuestos se noten de forma olfativa. De modo que, a diferencia de otros compuestos, donde la diversidad en las percepciones entre catadores está relacionada con especificidades neuronales, la diferencia en la percepción de los gustos a ratón podría ser principalmente el resultado de las diferencias en la composición de la saliva y su pH entre las personas.

Estos aspectos han llevado al desarrollo de métodos para detectar y diagnosticar la contaminación, como poner unas gotas de vino en la mano con el fin de permitir que el pH de la piel permita que los compuestos se volatilicen y así hacer posible sentirlos más fácilmente. La adición de unas gotas de solución alcalina (bicarbonato de potasio) en el vino antes de la degustación también es una técnica practicada por algunos profesionales.

Estas técnicas son relativamente arriesgadas y, en cualquier caso, no sitúan realmente el vino en el contexto original de su cata. Aprovechemos también aquí para indicar que si la percepción de la contaminación no es inmediata durante la cata y que si se requiere de algunos artificios en la preparación de la muestra, también es una valiosa indicación las posibles interacciones con los equilibrios RedOX como fuente de variabilidad. En este sentido, el reciente trabajo de Sophie Tempère en el ISVV ilustra perfectamente la dificultad relacionada con la percepción de estas moléculas por parte del catador. Al centrarse en el 2-APY, cuyo umbral de percepción indicado en el siguiente trabajo sobre el tema (HENDRICH et al. 1995) menciona 0,1 µg/L en agua y 7,1 µg/L en un vino contaminado, el trabajo del ISVV ha puesto de relieve la dificultad para que un panel de catadores se ponga de acuerdo sobre el umbral de percepción. De hecho, sin modificación del vino antes de la cata (pH=3,20), el umbral de percepción del 2-APY es de 55µg/L (50% del panel) pero modificando de forma controlada el pH (tamponado a pH 5,05) el umbral de percepción se reduce a 8,6 µg/L (50% del panel). En general, la degustación y los artificios implementados para facilitar la percepción de estos defectos son relativamente frágiles, por lo tanto, se requiere un método de dosificación preciso y sensible.

La puesta a punto de una técnica analítica robusta para cuantificar los compuestros implicados

Desde el año 2018 se ha llevado a cabo un largo trabajo en el laboratorio Excell para desarrollar una tecnología de cuantificación lo suficientemente rigurosa como para comprender estos fenómenos, pero también para garantizar la atribución de la contaminación de estos compuestos. De hecho, encontramos que los vinos que llegaban al laboratorio como afectados por el gusto a ratón presentaban en una gran mayoría de los casos una diversidad microbiana atípica.

Asimismo, aprovechamos este trabajo para realizar en estos vinos sospechosos alterados por el gusto a ratón, revisiones analíticas globales de metabolitos susceptibles de ser producidos, pero también parámetros físico-químicos (y en particular electroquímicos).
En la bibliografía, las tres moléculas identificadas como responsables del gusto al ratón son ATHP (acetiltetrahidropiridina), APY (acetilpirrolina) y ETHP (etiltetrahidropiridina). Pero, desde un punto de vista químico, en realidad no son 3 moléculas sino 6, porque cada una existe en dos formas, una forma de imina y otra de enamina, la abundancia de cada una evoluciona en particular según el pH. Esto significa que el equilibrio tautomérico se desplaza cuando el pH varía, favoreciendo la presencia de una u otra forma. La forma predominante a pH básico es la forma de imina, que también es la más volátil y olorosa.

Los equipos australianos que habían descrito estos fenómenos también habían propuesto un método para analizar estos compuestos por GCMS sin detallar las especificidades y la sensibilidad de la técnica. Más recientemente, se han propuesto otras técnicas apuntando a APY como una prioridad (un compuesto que también se encuentra con mucha frecuencia en el arroz basmati donde es un marcador cualitativo, como se mencionó anteriormente). Estas técnicas se basan en el uso de SPME junto con GCMS. Pero el calentamiento y el ajuste del pH de este método ciertamente influyen en las concentraciones a medir.

Figura 3: LC-ESI-MSMS utilizado para el desarrollo del método analítico Excell de 2APY, ETHP y ATHP.

El trabajo más reciente realizado se orienta principalmente hacia el uso de cromatografía líquida acoplada a masas-masas en tándem (LCMSMS). Hayasaka et al. (2019) y Jost et al. (2019) proponen diferentes técnicas de ionización o derivatización, pero dirigidas a una sola molécula cada vez (respectivamente ATHP y 2APY). Después del trabajo de optimización en separación, ionización y detección logramos analizar cuantitativamente las 3 moléculas en un solo análisis. Asimismo, obtenemos un rendimiento analítico satisfactorio (umbral de detección, dominio de linealidad...)

en comparación con los datos de la bibliografía en cuanto a los umbrales de percepción y concentraciones y esto sin modificación del pH de la muestra. Desde principios de 2019 el laboratorio ya dispone por tanto de un método LC-ESI-MSMS rápido y robusto, sin modificación del pH de la muestra, lo que permite cuantificar de una sola tirada las tres moléculas ATHP, ETHP, 2APY con una buena sensibilidad y linealidad en los rangos de concentraciones relevantes para el análisis de vinos. La siguiente tabla muestra el rendimiento analítico del método de análisis.

	2APY	ATHP	ETHP
LD	0,4	0,4	1
LQ	1	1	3
I (%) a ~5 µg/L	12	12	19
I (%) a ~50 µg/L	5	3	5
Recuperación a ~40 µg/L %	115	117	117

Tabla 1: Funcionamiento analítico de la técnica LC-ESI-MSMS para analizar los compuestos conocidos por estar implicados en el gusto a ratón (2APY, ATHP, ETHP).

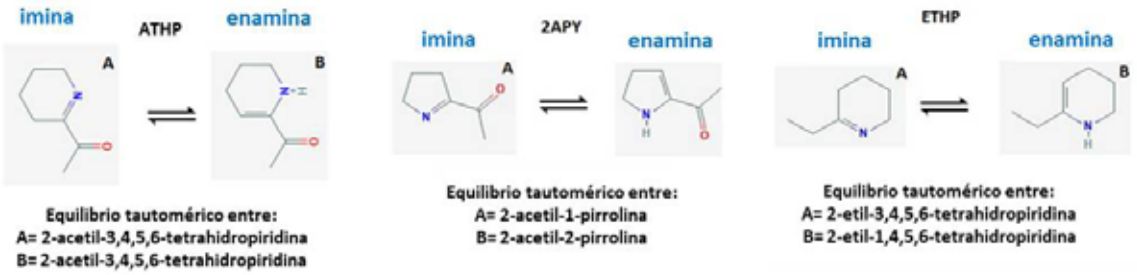


Figura 2: Ilustración de los equilibrios tautoméricos entre les formes imina y enamina de los 3 compuestos implicados.

	Concentraciones moleculares de alteración (µg/L)					Nass (mg/L)	Ácido D-Láctico (g/L)	*B. bruxellensis* (Eq. UFC/ mL)	*O. oeni* (Eq. UFC/mL)
	2API	AYPH	ETPH	E4P	E4G				
Vino I	nd	4	22,6	273	181	47	0,22	$1,8*10^4$	$4,2*10^5$
Vino II	nd	7,5	136,7	350	141	64	0,26	$1,8*10^5$	$2,3*10^5$
Vino III	nd	1,1	46,5	27	5	41	0,27	$6,8*10^2$	$1,8*10^5$
Vino IV	nd	6,1	137,1	236	145	103	0,38	$6,3*10^4$	$1,2*10^6$

Tabla 2: Ejemplos de resultados obtenidos sobre una serie de vinos de Cabernet franc del Val de Loire de 3 productores diferentes de la añada 2018.

Retroalimentación a partir de los casos prácticos

Una vez que se dispuso de la técnica analítica de los 3 compuestos, pudimos aprender con mayor precisión los casos descritos como contaminaciones por el gusto a ratón. La tabla 2 es una buena ilustración de los fenómenos generalmente observados, a saber:

i) Una predominancia del ATHP y ETHP sobre los 3 compuestos,

ii) Hay poblaciones significativamente altas de Brettanomyces bruxellensis, pero también de Oenococcus oeni. Otras levaduras y bacterias estaban poco o nada presentes. Sólo el vino 3 también tenía algunos Lactobacilos de la especie Lactobacillus plantarum exclusivamente.

iii) Niveles relativamente altos de fenoles volátiles, pero con una relación 4-etilfenol/4-etilguaiacol diferente de la que generalmente se observa durante la contaminación convencional por parte de Brettanomyces. Incluso dependiendo de la variedad de uva, casi siempre es poco elevada y hay una mayor proporción significativa de 4-etilguaiacol,

iv) Notable contenido de nitrógeno asimilable.

v) La presencia de ácido D-láctico evidencia el desarrollo de bacterias heterofermentativas del ácido láctico (como Oenococcus oeni) metabolizando azúcares.

Los puntos i), iii) y v) se confirman en la gran mayoría de los vinos analizados en el laboratorio, si no en todos. Además de los fenoles volátiles, en muchos vinos "mouseizados" se han detectado ácidos grasos de cadena corta, incluidos el ácido isovalérico y el isobutírico a niveles significativos (≥ 8 mg/L). A veces también se analizan aminas biogénicas y en este caso, no se trataba de histamina la principal amina que se suele encontrar en el vino, sino trazas de putrescina y cadaverina.

En cuanto a los microorganismos, su detección no siempre ha sido concomitante con el análisis, pero este es a menudo el caso durante el análisis de muchos defectos de origen microbiano.

El análisis se realiza cuando el defecto ha alertado al catador, pero la producción podría haberse producido mucho antes bajo el efecto de microorganismos, que en el momento de la cata y a posteriori del análisis ya han desaparecido. Cuando se detectaron microorganismos, fue Oenococcus oeni en el 70% de los casos y Brettanomyces en el 60% (en el 30% de los casos convivían las dos poblaciones, así es en el vino 4 de la tabla).

En cuanto a Brettanomyces, en varios casos se ha realizado el análisis conocido por el nombre del test TYP\Brett 2.0, un análisis para cuantificar específicamente las Brettanomyces resistentes al SO2 (es decir, capaces de desarrollarse incluso cuando el SO2 activo es superior a 0,4 mg/L). Mientras que en promedio el porcentaje representado por las cepas triploides de Brettanomyces resistentes al SO2 es de aproximadamente del 55% del total de las muestras analizadas en el laboratorio. Los vinos afectados por ATHP y ETHP y con poblaciones significativas de Brettanomyces tienen más del 80% de cepas sensibles al SO2.

La mayoría de estos análisis se realizan en vinos en proceso de envejecimiento o incluso en vinos embotellados. Sin embargo, el hecho de encontrar ácido D-láctico y/o ácidos grasos de cadena corta, aunque a veces no se detectó población microbiana en el momento del análisis, sugiere que la contaminación puede haber tenido lugar aguas arriba, especialmente cuando había trazas de azúcares residuales.

Es posible prever que es durante las fermentaciones, tal vez incluso cuando son un poco caóticas o lánguidas, cuando las bacterias del ácido láctico y/o Brettanomyces pueden hacer aparecer en estos momentos ATHP y ETHP. De hecho, estos microorganismos que producen ácido D-láctico y ácidos grasos se beneficiarían de un exceso relativo del nitrógeno asimilable residual. Entre los compuestos nitrogenados, lisina, ornitina y prolina, son 3 aminoácidos que intervienen aguas arriba de las vías de biosíntesis, también (lisina y ornitina) son conocidos precursores de la cadaverina, una amina biógena a veces detectada en vinos con "gusto a ratón" como se indicó anteriormente.

Todo sucedería en un entorno relativamente reductivo, que podría enmascarar la percepción de los compuestos en la cata y solo sería más tarde, con un aumento en el potencial RedOX de los vinos, cuando la percepción

	Vinos normales	Vinos con "gusto a ratón"	Interpretación de diferentes hipótesis
Contenido medio de ácido D-láctico	< 0,1 g/L	≥ 0,2 g/L	La deriva microbiológica llega en un momento en el que las bacterias lácticas y *Brettanomyces* se encuentran con la presencia de azúcares
Contenido medio de ácido isovalérico y isobutírico	< 1 mg/L	Algunas veces > 8 mg/L	
Aminas biógenas	Muy raro. En todo caso histamina	Cadaverina y putrescina	La presencia de nitrógeno asimilable y netamente de ciertos aminoácidos (lisina y ornitina) favorecen el fenómeno
Nitrógeno residual	≤ 30 mg/L	≥ 40 y muchos caspos > 100	
Relación 4-etilfenol/4-etilguaiacol	entre 4 y 10	≤ 3	Las cepas de *Brettanomyces* implicadas pueden ser diferentes de las que estan presentes de forma habitual en el vino sin este defecto
% de *Brettanomyces* resistentes al SO_2 (TYP/BRETT 2.0)	53%	< 20%	
Índice Global de Oxidabilidad (IGO)	110 µA	≤ 25 µA	Los vinos con "gusto a ratón" son vinos normalmente frágiles frente a la oxidación. La implicación del SO_2 no estará únicamente relacionado con su efecto antimicrobiano.
Contenido medio de SO_2 libre	≥ 20 mg/L	≤ 20 mg/L	

Tabla 3: Comparación entre los vinos sin defectos del tipo gusto a ratón y los que si lo tienen de diferentes indicadores analíticos e hipótesis que puedan diferenciarlos. Se trata de datos no exclusivos.

se volvería significativa. Esta hipótesis basada en una relativa inestabilidad oxidativa de los vinos afectados se ve confirmada por el hecho de que durante las mediciones electroquímicas por voltamperometría lineal realizadas en estas muestras, el potencial de resistencia a la oxidación de los vinos con "gusto a ratón" resultó ser muy bajo en comparación con los valores habituales. En este razonamiento, el hecho de que los vinos sin SO2 sean los más frecuentemente incriminados, resulta no solo de la ausencia del efecto antimicrobiano y, por lo tanto, protector del SO2 sobre los microorganismos productores, sino también del efecto amortiguador del SO2 sobre el potencial RedOX de los vinos (mantenimiento de un poder reductor).

También es posible que durante la vinificación, debido a la presencia de compuestos de azufre producidos por levaduras fermentativas, se puedan formar aductos con los compuestos que luego aparecerán (con SO2 también), limitando así su percepción organoléptica.

Con esto en mente, una de las recomendaciones para los vinos sujetos a problemas no sería asegurar las condiciones al final de la ruta, sino sobre todo gestionar bien el proceso de vinificación completo para evitar que estos microorganismos interfieran en la fermentación alcohólica o maloláctica. Por supuesto, estas son solo hipótesis, pero el hecho de poder tener una técnica de ensayo precisa y asociar con otros indicadores analíticos (diversos compuestos y análisis microbiológicos) y compararlos con los datos que generalmente se encuentran en vinos libres de problemas, proporciona una visión inicial muy válida e interesante (Tabla 3).

Conclusiones y perspectivas

El objetivo de este artículo es incluir algunos datos de la bibliografía científica enológica y especificar los elementos necesarios para una determinación analítica de los tres compuestos conocidos e identificar ciertas posibles interacciones entre estos compuestos u otros metabolitos de alteraciones conocidas, con grupos de microorganismos y con los parámetros químicos de los vinos.

Por supuesto, las hipótesis formuladas en el documento deben ser confrontadas por más seguimientos y pruebas adicionales que comienzan más bien antes de la detección sensorial de los posibles defectos.

El método de ensayo desarrollado en el laboratorio Excell ahora permite llevar a cabo seguimientos precisos. En perspectiva también, no es improbable que otros compuestos estén involucrados. Por ejemplo, ATHP y 2APY son dos cetonas. Las cetonas son moléculas con una alta reactividad especialmente frente al SO2 que presentan fenómenos de adición (formación de aductos de bisulfito) u oxidación.

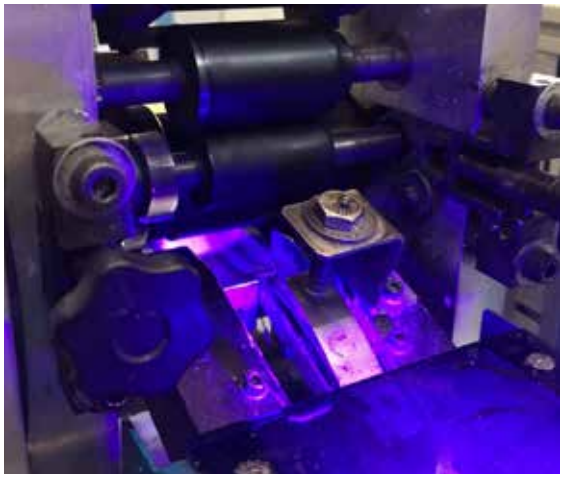
Para la ATHP, por ejemplo, la oxidación avanzada (cuando un vino que es altamente sensible a la oxidación y está extremadamente protegido del oxígeno se pone repentinamente en contacto con él) conduce a la formación de 2-acetilpiridina (AP). Esta molécula también parece ser un compuesto involucrado en el fenómeno y para el cual su analítica también está disponible a día de hoy.

excell LA EXPERIENCIA ANALÍTICA IBÉRICA

Para información adicional
Cécile BERGIA : cbergia@labexcell.com – 33 (0)6 07 38 21 26
Vincent RENOUF : vrenouf@labexcell.com – 33 (0) 7 89 63 65 54
Antonio Tomás PALACIOS GARCÍA: apalacios@labexcell.es – 34 639 219022

Excellent Cork amplía y moderniza sus instalaciones con una inversión cercana a 1 millón €

Durante el cuarto trimestre de 2021, el principal fabricante español de tapones sintéticos ha acometido una ambiciosa ampliación y modernización de sus instalaciones que le permitirá aumentar su productividad a la vez de tener un sistema de fabricación más sostenible y respetuoso con el medio ambiente.



Con esta ampliación, la empresa ha pasado a ocupar una planta completa de 2.000 m2, que cumple con todas las exigencias de la legislación vigente de materiales plásticos en contacto con alimentos y con la norma de seguridad alimentaria BRC Packaging, en la que está certificada desde 2016.
Se ha sustituido y automatizado todo el sistema de alimentación de materia prima, instalando un equipamiento moderno y preciso que aumenta y garantiza la calidad de los tapones que se fabrican, se ha sustituido toda la luminaria por tecnología led y se ha instalado un sistema de refrigeración que permitirá controlar la temperatura del área de producción para estabilizar y mejorar el proceso productivo.
Junto a la ampliación y modernización de sus instalaciones, se ha realizado la compra de una nueva línea completa de inyección e impresión de tapones, que estará operativa a finales del primer trimestre de 2.022 y que permitirán a Excellent Cork asegurar la demanda de sus clientes que aumenta año tras año. Desde la compañía, informan que el ejercicio 2.021 ha sido un año muy bueno, aumentando sus ventas en un 40% llegando a fabricar 100 millones de tapones y que sólo ha estado empañado por el aumento abusivo de los precios de las materias primas que ha afectado a todos los sectores y que les ha puesto las cosas difíciles en un sector tan competitivo como el vinícola. No obstante, esperan que durante el 2.022 los precios de las materias primas y su abastecimiento se estabilicen y se termine con la incertidumbre que se ha generado durante el último año.

Otro de los aspectos en los que lleva trabajando Excellent Cork en los últimos años, es en aumentar la sostenibilidad de sus productos y procesos productivos, objetivo que ha cumplido en parte por la inversión en maquinaria nueva y de mayor eficiencia energética, utilizando materiales para fabricar los tapones que son 100% reciclables, provenientes de fuentes renovables y por otra parte, midiendo las emisiones de CO2 a la atmósfera y calculando su huella de carbono. Ha sido en el año 2021 donde la empresa, bajo la supervisión del Ministerio de Transición ecológica, ha compensado en su totalidad las emisiones de CO2, obteniendo el sello que lo acredita y pudiendo decir que la huella de carbono de la organización es 0.

Desde Excellent Cork indican que es responsabilidad de todos, que continuarán realizando acciones en este sentido para contribuir a la correcta conservación del medio ambiente y que es el único camino a seguir para poder garantizar y preservar la calidad de vida de las generaciones futuras. Por este motivo, en el 2.022 dará un paso más e introducirá en su fabricación un porcentaje de materia prima reciclada, un proyecto en el que lleva trabajando todo el 2.021 y que han homologado, junto con un gestor autorizado, un proceso para utilizar este tipo de material con calidad alimentaria.

Para este año 2.022, la empresa tiene como objetivo volver a incrementar sus ventas, como viene haciendo en los últimos años, ofreciendo a sus clientes productos de gran calidad a precios muy competitivos y sobre todo, poniendo a su disposición productos que satisfacen sus necesidades como ya hizo en el 2.015, patentando y comercializando su tapón DUO, que representa el 80% de la fabricación, que ha revolucionado el mercado de los cierres para vino y en el que confían grandes bodegas de todas las D.O. de España y en países como Francia, Chile, Perú o USA entre otros. Indican desde la empresa que una vez se ha consolidado el mercado nacional, ha llegado el momento de realizar esfuerzos para la internacionalización de la compañía explorando nuevos mercados, buscar alianzas y realizar acciones promocionales para dar a conocer sus productos.

Registro de huella de carbono, compensación y proyectos de absorción de CO_2 del Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico

Queda inscrita en la sección c) Compensación de huella de carbono, la compensación del 100% (71 t de CO_2) de la huella de carbono inscrita correspondiente al año 2019 de la organización

EXCELLENT CORK, S.L.

a través del proyecto de absorción MONTE VECINAL EN MANO COMÚN DE VILAR inscrito en la sección b) de Proyectos de absorción de dióxido de carbono y promovido por CMVMC VILAR/MONTES XESTION, y se le otorga el. derecho al uso del siguiente sello

REDUZCO COMPENSO CALCULO 2019 CO2

Valvanera Ulargui Aparicio
Directora General
Oficina Española de Cambio Climático
Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico

Fecha de inscripción: 18 - 05 - 2021

Código: 2021-c008

La validez de esta inscripción está sujeta al mantenimiento a las condiciones que se citan en el Real Decreto 163/2014, de 14 de marzo, por el que se crea el registro de huella de carbono, compensación y proyectos de absorción de dióxido de carbono. Se podrá consultar el estado actualizado en la página *web* del Registro.

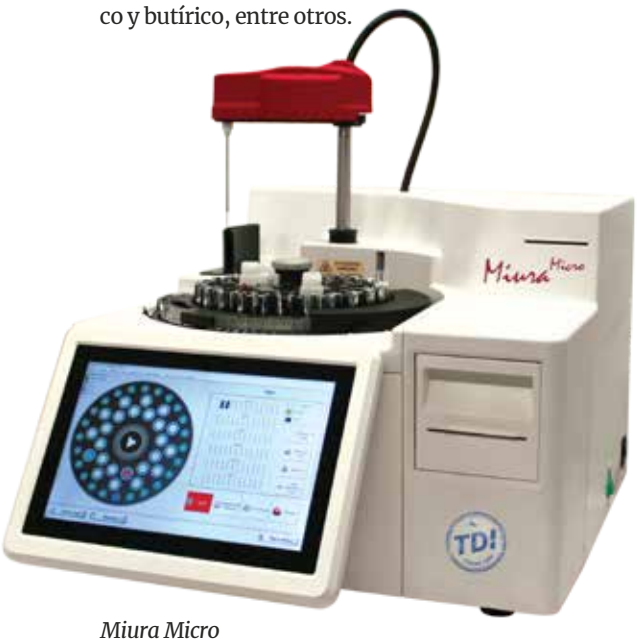
Ácido Acético y Acidez Volátil: similitudes, diferencias y métodos de medición

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.

Introducción

El ácido acético es un ácido orgánico de cadena corta, que presenta un aroma característico a vinagre, producto del cual forma parte en concentraciones relativamente elevadas (40-60 g/L). Es solo uno de los varios ácidos que forman parte de la composición química del vino: a la suma de todos ellos se la conoce como acidez total, parámetro fundamental para saber si un vino tendrá suficiente cuerpo, si estará equilibrado y si podrá ser sometido a procesos de crianza. La acidez total es, a su vez, la suma de otros dos tipos de acidez: la fija y la volátil. La acidez fija es, de manera resumida, la suma de todos aquellos ácidos que, cuando el vino es sometido a calor, no se evaporarán. A este grupo pertenecen los ácidos tartárico, málico, láctico y cítrico. Su presencia se nota de forma característica a través del paladar. Por otra parte, la acidez volátil es aquella que se desprenderá del vino al calentarlo. A este apartado pertenecen los ácidos acético, propiónico y butírico, entre otros.



Miura Micro

El ácido sórbico, el dióxido de carbono y el dióxido de azufre también son volátiles, pero no deben tenerse en cuenta durante la determinación de la acidez volátil. A diferencia de la acidez fija, la acidez volátil generalmente se nota en forma característica a través de la nariz.

En términos generales, se puede considerar que el ácido acético y sus sales son responsables de entre un 95 al 99% de la acidez volátil. De aquí que usualmente se oiga hablar de ambos parámetros indistintamente, aunque químicamente esto sea erróneo. Por otro lado, cuando se habla de sales del ácido acético, se suele referir más específicamente al acetato de etilo, originado por la esterificación del ácido acético con el etanol presente en el vino, y que tiene una fuerte influencia sobre el aroma.

El contenido normal de ácido acético para un vino ronda los 0,60 g/L, mientras que su presencia comienza a notarse por encima de 0,70-0,80 g/L. La legislación local de cada país es la que determina los niveles máximos de ácido acético aunque, a modo de referencia, la OIV ha establecido límites de acidez volátil de 1,20 g/L excepto para vinos con condiciones particulares de producción o de crianza. Por otro lado, si bien el acetato de etilo aporta poco a la medida de la acidez volátil (existe 1 parte cada 5-10 partes de ácido acético), tiene grandes connotaciones en el aroma del vino debido a su bajo umbral de detección (0,08 g/L) y a que en altas cantidades aporta aromas desagradables a pegamento o adhesivos.

Por todo esto, muchos historiadores del vino consideran que la determinación de la acidez volátil y el ácido acético ha sido el primer parámetro de calidad instituido por la industria vinícola. Pero, antes de entrar en los métodos de determinación, será necesario entender cómo llega el ácido acético a ser un componente del vino.

Producción del ácido acético

Por lo general, el ácido acético no suele estar presente en las uvas sanas. Sin embargo, en aquellas bayas "tocadas" sí que pueden existir concentraciones detectables por lo cual puede transformarse en un parámetro indicador de la calidad y estado sanitario de la uva al entrar en bodega. Los racimos que han sufrido rupturas de la piel, bien sea por el granizo o por la acción de aves y/o insectos, pueden verse infectados en la pulpa por diversos hongos y bacterias. Así, en racimos afectados por Botritys, se han detectado poblaciones anormalmente altas de bacterias acéticas como Gluconobacter y Acetobacter, que utilizan el etanol generado como fuente de carbono, oxidándolo a ácido acético.

La mayor parte del ácido acético presente en el vino se produce durante la fermentación alcohólica, siendo subproducto del metabolismo de las levaduras durante la transformación de los azúcares en etanol. En pocas palabras, no es posible fabricar vino sin generar algo de ácido acético. Este proceso es particularmente intenso al inicio de la fermentación y luego, otra vez, sobre el final de la misma. Está comprobado que el ácido acético, junto con el glicerol, son producidos por el metabolismo de Saccharomyces cerevisae para mantener equilibrado el balance redox, como respuesta frente a situaciones de estrés hiperosmótico (debido a altas concentraciones de azúcares). Aunque los niveles de ácido acético generados son normalmente inferiores a 0,40-0,50 g/L, el contenido exacto puede variar bastante en función de: la cepa de Saccharomyces, la temperatura, el nivel de azúcares, el nivel de nitrógeno disponible, la adición de vitaminas y el pH.

Hay otros mecanismos de producción de ácido acético relacionados con el crecimiento no controlado de determinados microorganismos capaces de producirlo en cantidades considerables. Dentro de ellos, se pueden encontrar bacterias acéticas aerobias del género Acetobacter o Gluconobacter, bacterias lácticas como Oenococcus y poblaciones de levaduras como Picchia, Candida, Kloeckera, Dekkera o Brettanomyces (particularmente en condiciones aerobias). Para poder combatir estos microorganismos es necesario reforzar las tareas de higiene y desinfección en la bodega, además de aplicar protocolos con SO_2 y vigilar parámetros fundamentales como pH y temperatura. Además, se ha de tener en cuenta que las bacterias acéticas son aerobias, es decir que para crecer necesitan de la presencia de oxígeno. En estos casos, un correcto manejo de las aportaciones de oxígeno durante el proceso será fundamental para mantener los valores de acético y volátil dentro de los márgenes tolerables. Durante la fermentación alcohólica es sencillo desplazar el oxígeno gracias a la producción de CO_2, pero luego debe mantenerse el aporte en los niveles más bajos posibles.

Siguiendo con el proceso de fabricación de un vino, las bacterias lácticas pueden contribuir a subir el nivel de acético en el vino mientras se desarrolla la fermentación malo-láctica. Durante la descarboxilación del ácido málico a láctico, las bacterias lácticas heterofermentativas como Oenococcus oeni o Lactobacillus plantarum pueden producir ligeras cantidades de acético en el orden de 0,05-0,30 g/L, a partir de pequeñas cantidades residuales de glucosa. Los niveles finales dependerán del uso de bacterias comerciales o nativas y de la competencia entre estos microrganismos.

Finalmente, en el período de almacenamiento del vino, este tampoco estará a salvo de sufrir aumentos en la concentración de ácido acético. Cualquier población de bacterias acéticas que haya podido sobrevivir a la fermentación alcohólica y malo-láctica puede encontrar las condiciones necesarias para crecer y generar ácido acético a partir de la oxidación del etanol. En estos casos será necesario reducir al máximo los aportes de oxígeno que puedan venir de las diferentes operaciones de trasvase, clarificación, trasiegos, crianza en barrica, filtración y embotellado. Será importante, por tanto, reducir las maniobras con el vino, evitar la utilización de tanques de almacenamiento y barricas que presenten aire en los espacios de cabeza, utilizar gases inertes para desplazar el oxígeno siempre que sea necesario y tener un embotellamiento eficiente que reduzca el aporte de oxígeno.

¿Cuándo y cómo medir el ácido acético?

Como se ha visto, los niveles de ácido acético pueden dispararse en cualquier momento del proceso de producción. Por lo tanto, es aconsejable medir este parámetro al menos en los siguientes casos:

- Después de la fermentación alcohólica.
- Después de la fermentación malo-láctica.
- Durante las paradas de fermentación.
- En forma periódica, durante el almacenamiento del vino.
- Cuando los tanques no están llenos completamente.
- Cuando se observa la presencia de un biofilm (de bacterias o levaduras).
- Antes del embotellado.

Conviene llevar un registro de todos estos valores, para poder detectar y solucionar un problema de forma rápida y eficaz.

En el momento de llevar a cabo la determinación, los laboratorios más tradicionales se suelen decantar por medir la acidez volátil, mientras que en los más modernos se ha impuesto la medición de la concentración de ácido acético.

Medición de la Acidez Volátil

Para medir la acidez volátil, se suelen utilizar destiladores de vidrio donde el calentamiento se efectúa de manera indirecta usando vapor de agua. Para llevar a cabo correctamente la medida es necesario, en primer lugar, quitar el dióxido de carbono de la muestra. También se deberá determinar de manera separada la contribución a la acidez del dióxido de azufre libre y combinado que pudiera destilarse junto con los ácidos volátiles, del ácido sórbico presente (si se hubiera agregado al vino durante el proceso de fabricación) y del ácido salicílico (si se utilizó como conservante de la muestra de vino). En cuanto al agua para generar el vapor, se debe tener cuidado que sea destilada y libre de dióxido de carbono. Respecto al equipo para destilar la muestra, consta básicamente de un generador de vapor, un balón para la muestra, una columna de destilación y un condensador. No cualquier equipo puede ser utilizado, según la OIV éste debe pasar por 3 tipos de test perfectamente detallados en la normativa (OIV-MA-AS313-02) para asegurar que:

• El vapor de agua esté libre de dióxido de carbono, para lo cual se procede a destilar una muestra de agua hervida.

• Se recupera al menos el 99,5% del ácido acético, para esto se destila una muestra de solución de ácido acético 0,1M.

• No más de un 0,5% del ácido láctico es destilado en la muestra, para lo cual se lleva a cabo una destilación de una muestra de solución de ácido láctico 1M.

De acuerdo a la normativa OIV, se debe utilizar un volumen de muestra de 20 mL de vino acidificado con 0,50 g de ácido tartárico, debiendo recuperarse unos 250 mL de destilado (aproximadamente 6 minutos). Este destilado debe ser luego valorado utilizando una solución de hidróxido de sodio (0,1 M) y fenolftaleína como indicador.

Este tipo de métodos suelen ser tediosos y lentos, y pueden tener varias fuentes de error debido a fugas en las uniones, pérdidas de muestra y otros errores operativos. Sin embargo, en muchos países, está adoptado como método oficial y además está muy extendido en bodegas.

Una solución rápida y automatizada para este tipo de análisis sería utilizar un destilador automático como el **DE-2000** comercializado por TDI, de máxima fiabilidad. Además, para aquellos usuarios preocupados por el consumo de agua necesaria para la refrigeración, existe la posibilidad de agregar una unidad de refrigeración de circuito cerrado como el **DE-Cooler**, ofrecido también por TDI, que permite operaciones de trabajo más respetuosas y sostenibles con el medio ambiente.

Destilador DE 2000

Refrigerador de agua DE-Cooler

Medición del Ácido Acético

La irrupción de los analizadores automáticos ha modificado la forma de controlar la calidad de un vino. La tecnología disponible hoy en día permite analizar varios parámetros sobre un gran número de muestras en muy poco tiempo. A modo de ejemplo, la gama de analizadores Miura de TDI proporciona soluciones de análisis que van desde las 60 hasta las 220 determinaciones por hora, aumentando la eficiencia y reduciendo costes en el laboratorio. Después de muchos años, la

Miura One

Miura 200

Miura 200 2 brazos

determinación de ácido acético en muestras de vino comienza a ser observada como el método más económico y fiable de poder controlar la evolución del vino, incluso siendo avalada por distintas organizaciones.

El método de medición se basa en la acción de un grupo de enzimas que, de forma selectiva y muy específica, reaccionan con el ácido acético generando un cambio en la absorbancia a 340 nm, el cual es fácil de monitorizar a través de un detector. Con la ayuda de una calibración previa con patrones de concentración conocida, es posible determinar rápidamente la concentración de ácido acético en una muestra de vino incógnita.

En el inicio del desarrollo de estas técnicas, los kits enzimáticos para la determinación de ácido acético estaban compuestos por un gran número de enzimas y cofactores liofilizados que debían resuspenderse en tampones y que tenían una estabilidad relativamente baja. Todo esto hacía el análisis enzimático poco práctico y tedioso. Gracias a la inversión en I+D realizada por TDI desde sus inicios, hoy en día estos kits se presentan en formato líquido, con una alta durabilidad y con reactivos de trabajo sencillos de preparar y con estabilidad ampliamente mejorada. Estas prestaciones, sumadas a la existencia de patrones multiparamétricos estables y a la disponibilidad de muestras vínicas de referencia forman una combinación indispensable para asegurar y mantener la calidad de las mediciones. Es por estas razones por las que el kit de Ácido Acético de TDI es año tras año el top de ventas y el parámetro más evaluado en todas aquellas bodegas que confían en nuestros productos.

TDI se caracteriza por proveer la mejor solución analítica, a la medida de cada bodega y laboratorio enológico, y el mejor servicio y atención al cliente. Si tiene alguna necesidad analítica y desea saber cómo resolverla, comuníquese con nosotros vía mail (info@t-d-i.es), redes sociales o a la web www.tdianalizadores.com y juntos podremos encontrar la mejor solución.

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

Próximos Eventos

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

Tecnología Difusión Ibérica S.L. se complace en anunciar los próximos eventos donde estaremos presentes.

Desde nuestros inicios, hemos apostado por la presencia en ferias temáticas y el patrocinio de congresos cuyo principal objetivo sean la divulgación y el intercambio de conocimiento técnico-científico en todos aquellos temas de interés para el sector de la Enología, así como también la demostración de los más recientes avances tecnológicos en equipamiento y material de análisis.
De esta manera, podréis encontrar nuestro stand en los siguientes eventos calificados del sector:

- **Salón Ibérico del Equipamiento para Bodegas (SIEB) que se celebrará en Valladolid.**
- **III Congreso del Colegio Oficial de Enología de Castilla La Mancha que tendrá lugar en Albacete.**
- **XV Congreso Nacional de Investigación Enológica GIENOL 2022 en Murcia.**

En todos ellos, nuestros técnicos-comerciales de zona estarán deseosos de atender vuestra visita para así poder solventar las dudas y brindar la información necesaria sobre el catálogo de soluciones analíticas que TDI ofrece al mercado.

Clientes, amigos e interesados quedáis formalmente invitados. ¡Os esperamos!

Para mayor información, contactar al correo info@t-d-i.es o a través de nuestras redes sociales.

Vinventions SÜBR F5: el nuevo cierre micronatural

• Vinventions presenta SÜBR F5, el nuevo cierre micronatural que complementa la gama de cierres de mismo nombre y que ya dispone de dos opciones de acabado, el SÜBR F7 y el SÜBR M5.

• Este nuevo producto ofrece el aspecto tradicional de un cierre de corcho de alta calidad a la vez que no contiene cola de poliuretano y evita la contaminación por sabor a corcho.

El nuevo cierre SÜBR F5

SÜBR imita el diseño de un cierre de corcho natural de alta calidad y de pieza única, gracias a lo cual ofrece una mejor experiencia durante el ritual de apertura de una botella de vino de alta gama. Tanto el cuerpo como los cabezales están cubiertos por una impresión patentada de alta resolución que simula el corcho, sobre la cual es posible imprimir también un logo personalizado.

La ampliación de la gama de cierres SÜBR nos permite atender a todas las necesidades de mercado en lo que se refiere a acabado y estética.

SÜBR: La gama de cierres micronaturales

SÜBR es el primer cierre del mundo que no contiene poliuretano ni tampoco contaminación por sabor a corcho.

Dentro de esta gama, Vinventions ahora ofrece 3 cierres micronaturales con diferentes diseños (SÜBR F7, F5 y M5). Todos ofrecen un aporte de oxígeno bajo y constante que es ideal para mantener la frescura del vino y garantizar un alto rendimiento durante la guarda en bodega.

Desde mediados de 2021, los cierres micronaturales SÜBR se imprimen en nuestra planta de Rivesaltes (Francia). Los micronaturales poco a poco están estableciéndose como una nueva categoría de cierres y el pasado año experimentaron un aumento del 50 % en el volumen de ventas. Cientos de clientes ya disfrutan de las ventajas de SÜBR.

A la cabeza de los nuevos estándares del sector
Gracias a la tecnología más innovadora podemos producir el primer cierre reciclable libre de poliuretano con el que reforzamos nuestro fiel compromiso con el cuidado del medio ambiente. En los últimos meses, Vinventions ha aumentado de manera exponencial su capacidad productiva y ha pasado de la fase piloto a la industrial.

«La mejora de nuestros procesos y productos ha exigido una gran cantidad de recursos. Hoy, nos sentimos orgullosos al ver que hemos alcanzado nuestros objetivos. Hemos triplicado nuestra producción con la ampliación de esta gama gracias al perfeccionamiento de nuestros productos y al lanzamiento del cierre F5 al mercado», declara Sandra Davidts, Jefa de producción de SÜBR en Vinventions.

SÜBR: el primer cierre micronatural sin poliuretano y sin contaminación por sabor a corcho

• Micronatural: una nueva gama de cierres.

• Elaborado con una combinación de gránulos de corcho y materias de origen vegetal y biodegradables.

• Puesto que no usamos poliuretano durante el proceso de fabricación, los cierres SÜBR pueden reciclarse y aprovecharse para otros usos.

• Homogeneidad en cada botella.

• Estética tradicional de alta calidad.

• Excelente capacidad de guarda.

• Garantizado para evitar la contaminación por sabor a corcho.

Más información en
https://www.vinventions.com/es-es/subr

Vinventions lleva los tapones Nomacorc aún más lejos

Desde ahora todos los tapones Nomacorc de Vinventions ofrecen una máxima eficacia enológica y un excelente aspecto, tras a una reorganización completa de la gama.

En Vinventions, el cierre de vino, se considera una decisión enológica importante en la gestión del perfil aromático del vino. Desde la creación de Nomacorc en 1999, Vinventions proporciona soluciones únicas e innovadoras frente a los desafíos del sector. La concepción de un tapón sin TCA ha sido revolucionado en el mundo del vino. Vinventions es pionera en el control de la transmisión de oxígeno a través del tapón para evitar la oxidación o la reducción.

"Tenemos una experiencia legítima en este tema, ya que fuimos los primeros en ofrecer una verdadera gama de tapones de vino con diferentes transferencias de oxígeno. Los tapones Nomacorc siguen siendo los más eficaces del mercado en este aspecto actualmente. Queríamos perfeccionar el rendimiento adaptándonos aún más a las necesidades de oxígeno del vino" explica Stéphane Vidal, Director General de Europa & Director de Innovación de Vinventions.

La tecnología de coextrusión exclusiva y patentada permite tener tanto una transferencia de oxígeno controlada y definida para cada producto como una garantía de perfecta homogeneidad entre los tapones de una misma categoría, evitando variaciones entre las botellas debidas al cierre. "En cada producto de la gama, se ha reducido la transferencia de oxígeno para responder a la tendencia actual. Sin embargo, seguimos ofreciendo distintas permeabilidades en la gama, para adaptarnos a la amplia diversidad de perfiles de vino y sus canales de distribución" precisa Romain Thomas, Director de productos Nomacorc & especialista en la marca WQS. Todos los tapones han mejorado su aspecto, para satisfacer las expectativas del cliente. "Hemos mejorado la apariencia en toda la gama para ayudar a nuestros clientes en cuestión de marketing. Es importante que nuestros cierres cumplan las expectativas del mercado. El aspecto visual juega un papel fundamental en la percepción del consumidor" añade Thomas.

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
NUEVA WEB

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

¿Como lanzará EnoturismoSpain tus ventas a otro nivel?

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

Suscripción única Anual desde 100€

3 meses de prueba gratis sin compromiso de permanencia

Para más información contacta con nosotros

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

www.enoturismospain.com