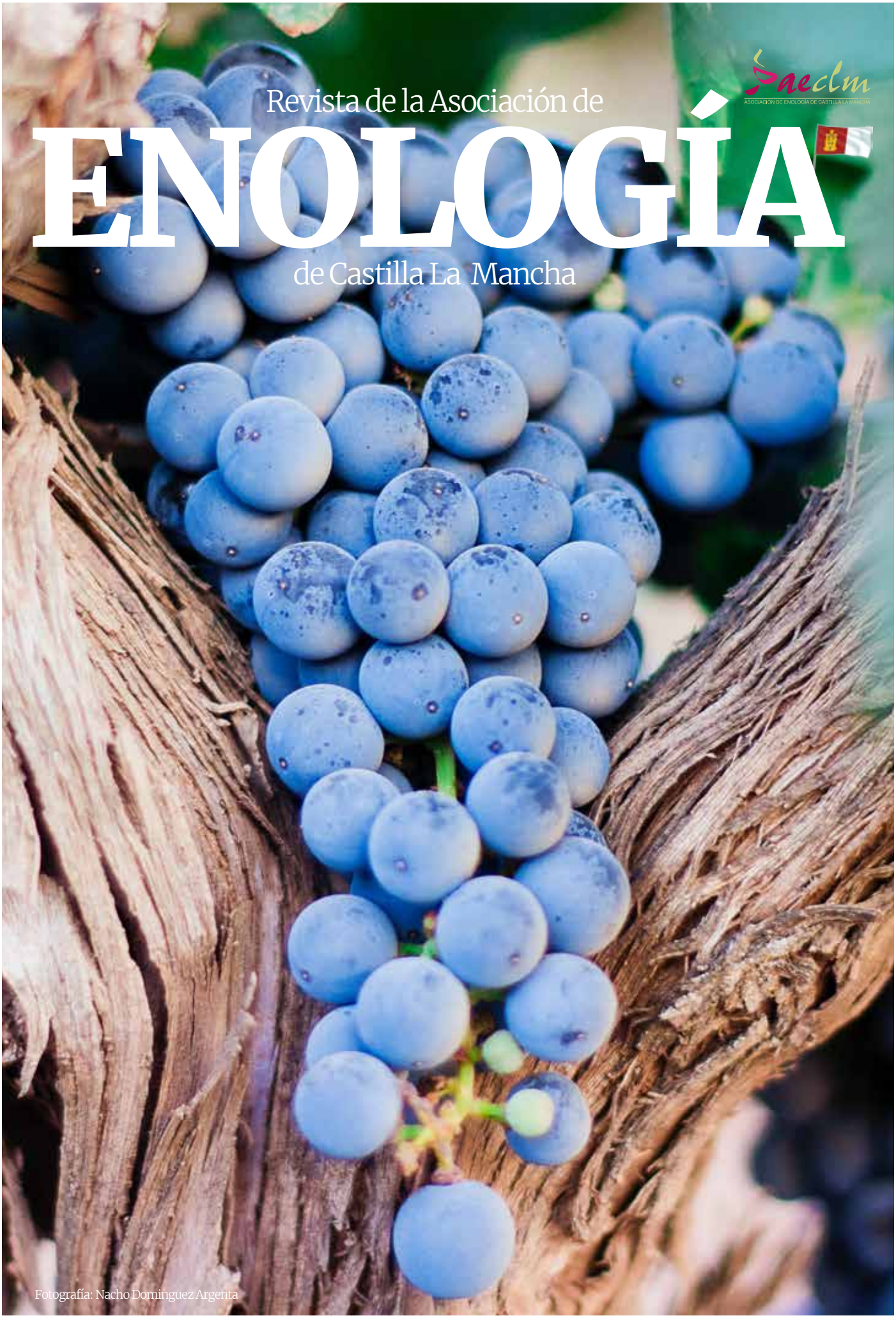
Junio 2022 | Número 09

Revista de la Asociación de

ENOLOGÍA

de Castilla La Mancha



Fotografía: Nacho Dominguez Argenta

enoturismo

SPAIN

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

¿Como lanzará EnoturismoSpain tus ventas a otro nivel?

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

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

SUMARIO

EDITORIAL ---- 04

ACTUALIDAD DOs C. LA MANCHA ---- 06

INTERNACIONAL ---- 42

CRÓNICAS ---- 46

LECTURAS ---- 52

ENOTURISMO ---- 54

INDUSTRIA AUXILIAR ---- 56

BASF ---- 56

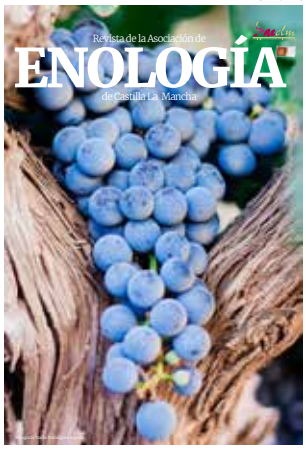
Excell Ibérica ---- 57

Fusión Vínica ---- 58

Ravago ---- 66

TDI ---- 61

Vinventions ---- 59



Revista de la Asociación de Enología de Castilla La Mancha

Número 09
Junio 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.

“El choque de trenes” está asegurado…

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

Una cosecha más está ya en el campo, dentro de sesenta días aproximadamente se iniciará una nueva vendimia. Estoy totalmente convencido que tendremos tensiones a la hora de la negociación de los precios de la uva. La altísima inflación que estamos sufriendo en España, la subida de los costes de producción, fertilizantes, fitosanitarios, Gasoil, aperos, mano de obra, etc. llevarán a los agricultores a exigir un incremento sustancial del precio de la uva. Por otro lado, las bodegas embotelladoras estarán sufriendo las subidas de precio de la energía, de las botellas, de los tapones, etiquetas, mano de obra, transporte, etc. “El choque de trenes” está asegurado, debido a que el precio del vino en los lineales de venta no ha subido en el mismo porcentaje.

Desde aquí pido a los interlocutores y negociadores, tener la altura de miras suficiente para llegar a los acuerdos que permitan tanto a viticultores como a los empresarios embotelladores, asumir sus incrementos de costes. La negociación y petición de incrementos sensatos serán, en esta ocasión, más necesarios que nunca. Evitemos el espectáculo anual de las manifestaciones e intervenciones políticas que perjudican a la imagen del sector en Castilla La Mancha. No hemos de olvidar que estamos en año electoral.

La situación enológica es muy buena si la comparamos con los últimos años. Después de estos años de pandemia tenemos la sorpresa de la subida del consumo per cápita de vino en España.

Las bodegas están con capacidad suficiente para recibir la cosecha sin tensiones. Hasta ahora podemos pensar que la sanidad de cosecha es buena, aunque esto hasta septiembre no lo podremos asegurar. Las posibles lluvias de vendimia siempre complican nuestro trabajo y los costes de la elaboración, pero por ahora podemos estar tranquilos, la meteorología no hace pensar que tengamos cambios de la tendencia del verano.

La mala situación económica y energética que estamos viviendo, achacada erróneamente a la guerra en Ucrania debido a la invasión rusa, está haciendo que la Unión Europea considere la petición de Ucrania de pertenecer al “Club Europeo”. Estoy plenamente convencido que la negociación previa, y la inclusión de Ucrania en la U.E., que no será única, sino que se aprovecharán para incluir algún otro país, afectará considerablemente al sector agrícola español, a la PAC, y al vitivinícola de Castilla La Mancha. El potencial agrícola de los países de la Europa del Este es tan fuerte y potente que generará tensiones de producción y de precios a los agricultores españoles. No hagamos tarde y, sin prisa, pero sin pausa, vayamos optimizando la producción y los costes de las explotaciones agrarias y de las empresas vinícolas. Que no nos pillen, como siempre, con el paso cambiado.

Pocas veces hemos tenido una pre-vendimia tan tranquila y esperanzada, esperemos que no se tuerza y podamos elaborar los fantásticos vinos que llevamos haciendo desde hace años.

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

El Concurso Nacional de Vinos VinEspaña 2022 concluye una nueva edición celebrada este año en tierras gallegas

Los pasados días 28,29 y 30 de abril el balneario de Laias- Cenlle en Ourense se convirtió en la sede de las catas que distinguieron a los vinos presentadas con las medallas VinEspaña. Organizado por la Federación Española de Enología y la Asociación Gallega de Enólogos AGE Coincidiendo con la Feria del Vino del Ribeiro, catadores técnicos representantes de las diversas asociaciones regionales de FEAE sometieron a cata medio millar de muestras pertenecientes a las diferentes categorías del concurso y abierta a vinos de todas las regiones vitivinícolas de España.

Esta edición del concurso nacional de vinos cuenta con la colaboración de la Denominación de Orixe Ribeiro, la Ruta do Viño do Ribeiro, patrocinado por la Diputación de Orense y está integrado dentro de los Concursos Nacionales e internacionales que patrocina la Unión Internacional de Enólogos (UIOE).

La finalidad de la FEAE con la organización de VINESPAÑA es la producción de vinos de gran calidad, favorecer su conocimiento entre los consumidores, destacando los vinos premiados y la riqueza vinícola de nuestro país. Así como contribuir a la expansión de la cultura del vino y al progreso del sector, fomentando el conocimiento vinícola. Al mismo tiempo que se refuerza el prestigio y la confianza en los concursos de esta categoría.

El presidente de la Federacion Española de Enología Luis Buitrón Barrios junto a al vicepresidente segundo de la Diputación, César Fernández, el delegado territorial de la Xunta de Galicia, Gabriel Alén fueron los encargados de inaugurar el concurso junto al alcalde de Cenlle (ayuntamiento anfitrión) Jose Manuel Lamas, el presidente de la Asociación Gallega de Enólogos, David Pascual y el presidente de la D.O. Ribeiro Juan Manuel Casares.

Las sesiones de cata se celebraron en las instalaciones del Balneario de Laias, cenlle, Ourense y organizadas por la Asociación gallega de Enólogos FEAE transcurrieron cómodamente, con un ritmo marcado por el tiempo necesario para la evaluación de las muestras y el servicio ofrecido por sumilleres y personal de sala.

El jurado estuvo formado por 30 profesionales de la enología nacionales e internacionales, presidido por el presidente de Feae y David Pascual Presidente de Asociación Gallega de Enólogos e Ivan Olmedo, tesorero; y conformado por: Juan José Mesa Pérez, Raquel Barranco Mendoza, Reyes Gómez Rubio, Rafael Antonio Caro, Francisco José Estévez Rincón, Pedro A.Cotilla del Hoyo, Julia Marín Expósito, Raúl Moyano Gracia, Begoña Jovellar Pardo, Antonio J. Moral González, Rafael Alonso Santos, Isidro Moneva Campés, Fernando

Cuida de tu vino, nosotros nos encargamos de su análisis

BioSystems

BioSystems Spica.
Nunca fue tan fácil;
primer sistema analítico asistido

Food & Beverage analysis

human - centred biotech

Spica es un analizador innovador, modular, conectado e inteligente.

BioSystems - Spain

www.biosystems.es

Bordeje Aznar, Patricia Presas Prego, Isidro Funcia, Álvaro Bueno, Luis Miguel López Núñez, Antonio Caravaca, Mª José Barragán, Carlos Lozano, Rafael Orozco Espinosa, Alfonso García Cámara, Jose Luis Núñez Denia, Héctor Martínez Giménez, Jaime Álvarez Pastor, Diego Cutillas, Manuel Martínez, Eugenio Lira, Maira Ratón.

Todos los vinos optan a las tres medallas que se otorgan: plata, oro y gran oro. En la presente edición se han otorgado 224 premios, de los cuales 42 han sido Grandes Oros, 117 Oros y 65 Platas en las diferentes categorías de vinos. El listado completo de premiados lo podéis consultar aquí: medallas vinespana

La Federación Española de Enología ha hecho coincidir la celebración de esta edición de VinEspaña 2022 con la **feria del vino de O Ribeiro**, denominación de origen anfitriona. Se eligió Ourense para organizar este certamen porque es la provincia que acoge a cuatro de las cinco denominaciones de origen que existen en Galicia, se promociona y pone en valor su territorio, su patrimonio, historia y su potencial turístico y termal. Tras la celebración de la primera jornada los catadores visitaron las instalaciones del Museo do Viño de Galicia ubicado en el corazón de la D.O. Ribeiro cómo actividad paralela al concurso y organizada por la Ruta do Viño do Ribeiro.

Terminado el concurso, los catadores se desplazaron a la Feria del Vino D.O. Ribeiro donde participaron en la cata popular que otorga reconocimiento a los vinos de esta denominación de Origen.

La hospitalidad de Ourense se hizo patente en las gentes del Ribeiro, su Denominación de Origen y Ruta del vino nos obsequiaron con una estupenda vista a la bodega Ramón do Casar, en la que se celebró un cóctel y un emotivo acto de homenaje a los anfitriones y organizadores, que nos sorprendieron con una escena teatralizada.

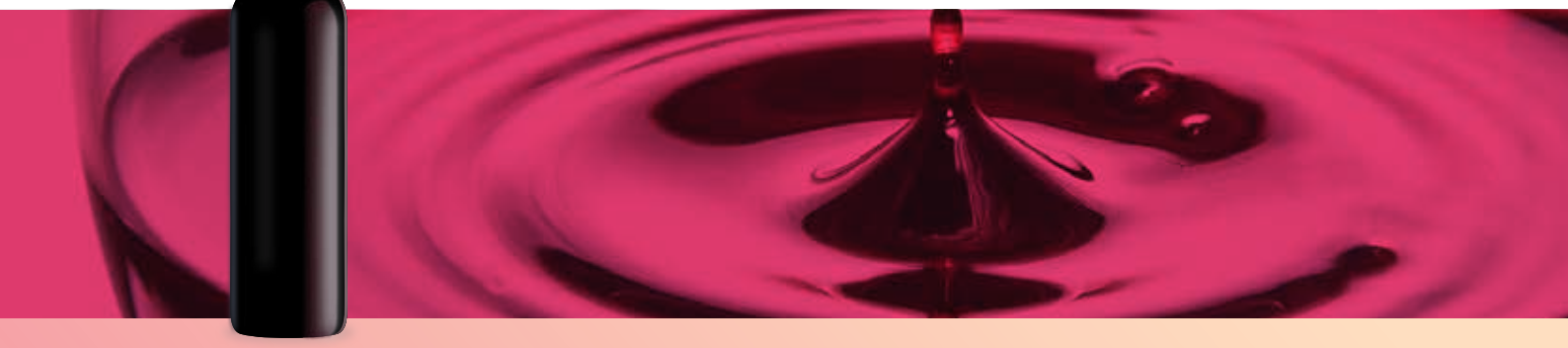
Desde la Federación Española de Enología queremos agradecer a todas las bodegas su participación, y felicitar a las premiadas. Agradecer también a la organización de este evento Asociación Gallega de Enólogos, DO Ribeiro y Ruta do Viño do Ribeiro. A la diputación de Ourense por su apoyo y todos los demás colaboradores, trabajadores y amigos que han hecho posible la celebración de este concurso: Balneario de Laias-Caldaria, Museo do Viño de Galicia, Agencia Fisher, Makinable, Cepas y Vinos, Ramón do Casar, etc.

El medallero completo ya está disponible en la web del concurso vinespana.com. o en el siguiente enlace https://www.vinetur.com/documentos/article/69151/medallas-vinespana.pdf

VINESPAÑA

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

Medallero de Bodegas premiadas en Castilla La Mancha:

CATEGORÍA II VINOS ESPUMOSOS:

ORO, CORAZÓN SPUMANTE ROSAD 2020, BODEGA INIESTA, DENOMINACIÓN DE ORIGEN MANCHUELA

ORO, ARVAY ESPUMOSO BLAN, BODEGAS VERDUGUEZ , CASTILLA LA MANCHA

CATEGORÍA III VINOS ECOLÓGICOS:

GRAN ORO, LISAINA'S BOUQUET ECO CR 2019, LISAINA IBERIA, D.O. ALMANSA

ORO, LISAINA'S BOUQUET ECO 2020, LISAINA IBERIA, D.O. ALMANSA

ORO, HONORO VERA ORGANIC 2020, GIL FAMILY STATES, DOP JUMILLA

PLATA, SF MONASTRELL ECOLOG 2021 BODEGAS SAN DIONISIO, D.O JUMILLA

CATEGORÍA IV VINOS BLANCOS TRANQUILOS:

ORO, TORREPECHI 2021, VENTA DE LAS CUEVAS, JUMILLA

ORO, ALCEÑO BLANCO 2021 BODEGAS ALCEÑO S.A., D.O. JUMILLA

PLATA, JUAN GIL MOSCATEL SECO 2021, GIL FAMILY STATES, DOP JUMILLA

CATEGORÍA V VINOS ROSADOS TRANQUILOS:

ORO, ANTARES 2021, NTRA SRA. DE LA ESTRELL, DO MANCHUELA

ORO, HOYA MONTÉS 2021, SAN ANTONIO DE PADUA, DO MANCHUELA

ORO, JUAN GIL ROSADO 2021, GIL FAMILY STATES, DOP JUMILLA

CATEGORÍA VI VINOS TINTOS TRANQUILOS:

GRAN ORO, LISAINA'S BOUQUET 2016, LISAINA IBERIA, D.O. ALMANSA

GRAN ORO, MAINETES CRIANZA 12 MESES 2018, BODEGAS SAN DIONISIO, S. COOP, D.O JUMILLA

GRAN ORO, TINTORALBA GARNACHA TINTORERA 2021, BODEGA TINTORALBA, D.O ALMANSA

GRAN ORO, TORREPECHI 2021, VENTA DE LAS CUEVAS, JUMILLA

GRAN ORO, LISAINA'S BOUQUET PETIT VERDOT CRIANZA 2017, LISAINA IBERIA, D.O. ALMANSA

ORO, ALCEÑO INEDITA MONASTRELL 2016, BODEGAS ALCEÑO S.A., D.O. JUMILLA

ORO, ENTREMONTES CRIANZA 2017, NTRA. SRA. DE LA PIEDAD LA MANCH, LA MANCHA

ORO, OFERENTE SELECCIÓN 2020, BODEGAS SANTIAGO APÓSTOL, DOP JUMILLA

ORO , LAYA 2020, GIL FAMILY STATES, DOP ALMANSA

ORO, TRIUNFADOR GARNACHA MERLOT 2021, BODEGAS VERDUGUEZ S.L., D.O. MANCHA

ORO, FAMILIA PACHECO BARRICA 2019, BODEGAS VIÑA ELENA S.L., DOP JUMILLA

ORO, ALCEÑO TINTO JOVEN 2021, BODEGAS ALCEÑO S.A., D.O. JUMILLA

ORO, OLIVARES TINTO 2020, BODEGAS OLIVARES SL, DOP JUMILLA

ORO, JUAN GIL ETIQUETA PLATA 2019, GIL FAMILY STATES, DOP JUMILLA

ORO, TINTORALBA CRIANZA 2019, BODEGA TINTORALBA, D.O ALMANSA

ORO, ALCEÑO SYRAH PREMIUM 50 BARRICAS 2020, BODEGAS ALCEÑO S.A., D.O. JUMILLA

PLATA, CORAZÓN LOCO TINTO 2021, BODEGA INIESTA DENOMINACIÓN DE ORIGEN MANCHUELA

PLATA, ALTOS DE LA HOYA 2020, BODEGAS OLIVARES SL, DOP JUMILLA

PLATA, MAR GARCÍA 2019, DEHESA EL CARRASCAL SL, DO ALMANSA

PLATA, ALCEÑO SELECCIÓN 2018, BODEGAS ALCEÑO S.A., D.O. JUMILLA

PLATA, OLIVARES CRIANZA 2017, BODEGAS OLIVARES SL, DOP JUMILLA

PLATA, BRUMA DEL ESTRECHO DE MARÍN PARAJE 2020, BODEGAS VIÑA ELENA S.L., DOP JUMILLA

DO Almansa presenta con éxito sus vinos en Prowein con una gran acogida por importadores y clientes venidos todo el mundo

Denominación de Origen Almansa ha estado presente en la edición de la feria de Prowein, una de las más importantes del mundo del vino. La feria, que ha tenido lugar en Dusseldorf durante los días 15, 16 y 17 de mayo, sirvió para la promoción de la DO Almansa y conocer las características de nuestra zona de producción y de sus vinos ante importadores e interesados de todo el mundo.

Catas comentadas por grandes expertos

Nuestra presencia en el evento tuvo su punto de mayor importancia en dos catas comentadas que se realizaron, contando con dos expertos alemanes en vinos españoles que las comentaron entre todos los asistentes e interesados.

En ambas catas, la particularidad de nuestros vinos de la mano de la variedad Garnacha Tintorera fue lo que más atrajo a los que asistieron a las mismas.

La primera de ellas fue realizada por David Schwarzwalder, autor de la primera guía de vinos españoles en Alemania y además, fue el primer extranjero en obtener el premio nariz de Oro como mejor catador – sumiller de España. Por su parte, a sumiller Yvonne Heistermann también realizó una cata con nuestros vinos en Prowein. Imparte cursos para sumilleres para en Suiza y es jurado de concursos internacionales de vino como el Pinot Noir de Suiza, en Alemania y Bruselas.

Balance muy positivo para DO Almansa

Rosana Trujillo, gerente de Denominación de Origen Almansa ha valorado la presencia en Prowein de manera "excelente y con una grandísima acogida e interés por los vinos de nuestra zona de producción, y en especial con las virtudes de los vinos con nuestra garnacha tintorera."

Además, ha resaltado que la presencia en Prowein sirve como "trampolín internacional a nuestros vinos" en un año como éste en el que nuestra Denominación de Origen Almansa "vuelve a realizar importantes acciones promocionales fuera de nuestras fronteras".

DO Almansa organiza una Acción Inversa con importadores de Suiza y Reino Unido

DO Almansa organiza una Acción Inversa con importadores de Suiza y Reino Unido
Denominación de Origen Almansa ha realizado, durante esta pasada semana, una nueva Acción Inversa para recibir a importadores llegados de Reino Unido y Suiza. Durante estos tres días de actividades, los importadores podrán conocer nuestra zona de producción, nuestros vinos y bodegas con el objetivo de poder cerrar importantes acuerdos comerciales.

ALMANSA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

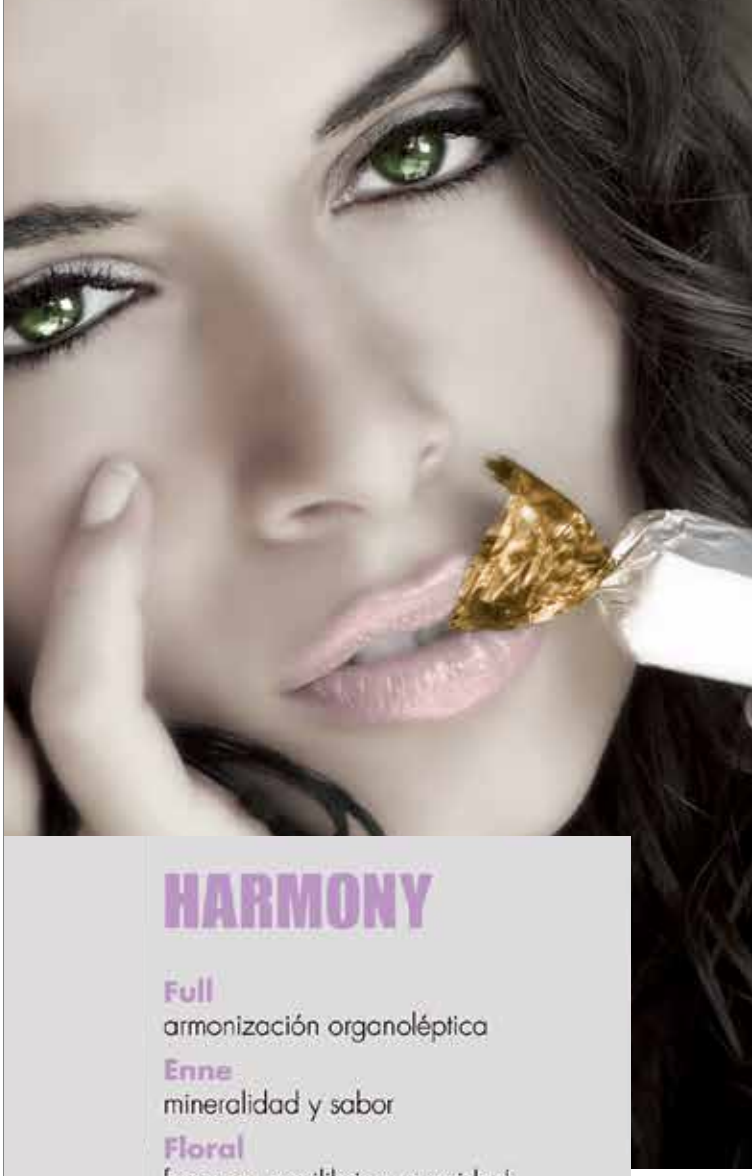
Fue durante el primer día cuando se recibió a los importadores en la sede de Denominación de Origen en Almansa. El evento, que también contó con la presencia de autoridades públicas, y se ofreció una representación de la gastronomía local maridada con una selección de vinos de DO Almansa.

Durante el segundo día, en el hotel Spa Hotel Blu de Almansa, se organizó uno de las momentos clave de esta Acción Inversa. A primera hora de la mañana, se comenzó con una jornada en la que las bodegas pudieron presentar de forma privada e individualizada a cada uno de los importadores la mejor selección de sus vinos.

Seguidamente, se realizó una comida entre importadores y representantes de las bodegas y DO Almansa. Nuevamente, se pudo degustar una selección de nuestra gastronomía y nuestros vinos.

Ya durante el miércoles, los importadores visitaron las distintas bodegas de la DO Almansa que participaron en esta Acción Inversa. De esta manera, pudieron conocer tanto las instalaciones de las mismas, como la zona de producción y elaboración de los vinos.

Adolfo Cano, presidente de DO Almansa, ha destacado la importancia de volver a poner en marcha esta Acción Inversa tres años de ausencia después de la primera edición que se realizó en 2019 con importadores alemanes y rusos. "Poner en marcha de nuevo este tipo de acciones que tanto valor nos asignan a nivel internacional era muy importante en 2022. Ahora solo esperamos que los importadores se llevaron una muy buena impresión de nuestra DO Almansa, las características de nuestra zona de producción y, sobre todo, en cómo nuestros vinos pueden enamorar a los clientes que tienen tanto en Suiza como en Reino Unido".



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

DO Almansa cierra con éxito su vuelta a FENAVIN, donde también se presentó la nueva asociación "Monastrell España"

Denominación de Origen Almansa vuelve a presentar sus vinos en FENAVIN, la feria del vino más importante de España, tras tres años de ausencia por la pandemia. Además, hemos asistido como integrantes del proyecto, al nacimiento de la nueva asociación "Monastrell España"

Nuestro presidente, Adolfo Cano, que también estuvo presente en la feria, participó junto con presidentes de otras denominaciones de origen en la recepción que se realizó en la inauguración de la feria en Ciudad Real a su SM el Rey Don Felipe VI. Después, en una jornada cargada de eventos y de visitas para nuestra DO Almansa, pudimos realizar con éxito una degustación de vinos de nuestros tintos garnacha tintorera durante el showcooking de Carlos Maldonado en el stand de Castilla-La Mancha Campo y Alma.

El primer día de la feria, la jornada se cerró tras una cata dirigida por el enólogo Pedro Sarrión, en la que se cataron algunos de los vinos de nuestra Denominación de Origen Almansa. Los asistentes pudieron catar o hacer un recorrido por nuestros vinos y nuestra zona de producción con tintos jóvenes, crianzas, blancos y rosados. Estuvimos realizando todas estas actividades en el Pabellón Homero, en el stand institucional de Castilla-La Mancha «Campo y Alma».

Con todas estas iniciativas realizadas en FENAVIN, que ha servido como primer paso de las numerosas actividades que realizaremos en las próximas semanas y meses, pretendemos que nuestra DO Almansa siga creciendo en visibilidad no solo a nivel nacional, sino también a nivel internacional. DO Almansa formará parte de Monastrell España

FENAVIN ha servido de pistoletazo de salida para la nueva asociación Monastrell España, de la que DO Almansa formará parte con otras seis denominaciones de origen del arco mediterráneo: Vinos Alicante DOP, DO. Bullas, Yecla Vino, Vinos DO Valencia y Vinos DOP Jumilla. El objetivo de esta nueva institución será difundir el valor de la variedad de uva monastrell, de la que contamos con excelentes vinos en nuestra zona de producción.

Para celebrar el nacimiento de Monastrell España, se realizó también una cata profesional de vinos dirigida por el Master of Wine Pedro Ballesteros Torres, contando con una grandísima acogida y en la que se degustaron algunos de los tintos más reconocidos de esta variedad.

Se dan a conocer los 36 vinos premiados en el 28 Certamen de Calidad Vinos DOP Jumilla

Los catadores otorgan 20 medallas de oro y 16 de plata a 17 bodegas y 3 menciones especiales

La gala celebrada en la Casa de la Cultura de Hellín, se transmitió en directo, con presencia de distintos cargos públicos

Jumilla, 16de junio de 2022. Una tarde calurosa de junio y un entorno mágico, la Casa de la Cultura de Hellín, fueron los atractivos de una gala que se desarrolló ante 110 personas, representantes de bodegas, políticos y medios de comunicación.

La gala tuvo como eje la campaña de comunicación estrenada este año "Jumilla, y el Sol se convirtió envino", y en ella se pudo visionar en exclusiva, la miniserie documental que el chef Pablo-González Conejero, con 2 estrellas Michelín, grabó en Noruega, "Un Embajador llamado Jumilla". El chef quiso estar presente en esta gala, en ese día especial y disfrutó del reconocimiento a las 17 bodegas distinguidas con medallas en esta 28 edición.

Las distinciones se han repartido en un palmarés de 36 premiados, con 20 medallas de oro y 16 de plata, que fueron recayendo para Bodegas Bleda, Bodegas Luzón, Esencia Wines, Bodegas Salzillo, Bodegas Silvano García, Bodegas Alceño, Bodegas Olivares, Bodegas Juan Gil, Bodegas Viña Elena, Bodegas Carchelo, Bodegas San Dionisio, Bodegas BSI, Bodegas Torrecastillo, Bodegas Delampa, Bodegas Ramón Izquierdo, Bodegas 1890 – J. García Carrión, y Bodega Cooperativa Nuestra Señora de La Encarnación de Tobarra.

Tras anunciar los vinos premiados con medalla de plata, y oro, se entregaron 3 menciones especiales: dos de ella a los mejores vinos Monastrell en contacto con madera y jóvenes, de añadas 2020 y 2021, menciones que se le dieron respectivamente a Honoro Vera 2021 de Juan Gil y Ramón Izquierdo 2020 de Ramón Izquierdo Bodegas y Viñedos. También se otorgó la mención al mejor vino ecológico del Certamen, que este año recaló en Luzón Colección Monastrell de Bodegas Luzón.

El predominio de vinos ganadores de la añada 2021 secunda el alto nivel de esta añada en los vinos DOP Jumilla, que ha sido calificada excelente recientemente.

Diversas autoridades apoyaron con su presencia el reconocimiento de estos premios; el Consejero de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural de Castilla-La Mancha, Francisco Martínez-Arroyo, la Directora General de Agricultura, Industria Alimentaria y Cooperativismo Agrario de la Región de Murcia, Remedios García Poveda, el Director Provincial de Agricultura de Castilla-La Mancha en Albacete, Ramón Sáez, el Director General Agenda 2030 y Consumo de Castilla-La Mancha, Ramón Lara, el Diputado Nacional José Carlos Díaz Rodríguez, y por supuesto el Alcalde de Hellín, Ramón García, acompañado de varios responsables de la Corporación

etilisa
etiquetas adhesivas

con **denominación de origen.**

Pol. Ind. El Raposal II, C/ Zapatilleros 8-10 · 26580 · Arnedo · LA RIOJA
www.etilisa.com síguenos:

Municipal, así como los alcaldes y alcaldesas de otros municipios que componen la DOP Jumilla: Jumilla, Juana Guardiola, Tobarra, Amparo Ballesteros Jiménez, Fuente-Álamo, Feliz Torralba y Ontur, Jesús López Higuera.

Durante la gala, hubo palabras de recuerdo para el enólogo Paco Pardo, muy querido por el sector, recientemente fallecido. La ceremonia puede consultarse en el canal de Youtube "Vinos de Jumilla"; en el siguiente enlace; https://youtu.be/M2nsdkCmcG8?t=11545

Palmarés vinos premiados 28 Certamen de Calidad 2022

https://jumilla.wine/28-certamen-de-calidad/

Categoría Vinos BLANCOS

ORO

• PINO DONCEL SAUVINGON BLANC 2021 – BODEGAS BLEDA

• LUZÓN COLECCIÓN BLANCO 2021 – BODEGAS LUZÓN

PLATA

• CASA DE LA ERMITA BLANCO 2021 – ESENCIA WINES

• GÜERTANA SAUVIGNON BLANC 2021 – BODEGAS SALZILLO

Categoría Vinos ROSADOS

ORO

• VIÑAHONDA ROSADO 2021 – BODEGAS SILVANO GARCÍA

PLATA

• ALCEÑO ROSADO 2021 – BODEGAS ALCEÑO

• OLIVARES ROSADO 2021 – BODEGAS OLIVARES

Categoría Vinos TINTOS JOVENES SIN CONTACTO CON MADERA 2020 y 2021

ORO

• HONORO VERA MONASTRELL 2021 – BODEGAS HIJOS DE JUAN GIL

• LUZÓN COLECCIÓN MONASTRELL 2021 – BODEGAS LUZÓN

• TAUS JOVEN 2021 – ESENCIA WINES

• CASTILLO DE JUMILLA MONASTRELL 2021 – BODEGAS BLEDA

• FAMILIA PACHECO MONASTRELL ORGANIC 2021 – BODEGAS VIÑA ELENA

PLATA

• EYA MONASTRELL 2021 – BODEGAS CARCHELO

• CASA DE LA ERMITA TINTO 2021 – ESENCIA WINES

• ALCEÑO TINTO 2021 – BODEGAS ALCEÑO

• TORRECASTILLO GARNACHA TINTORERA 2021 – BODEGAS TORRECASTILLO

Categoría: Vinos TINTOS JOVENES ELABORADOS EN CONTACTO CON MADERA 2020 y 2021

ORO

• DELAMPA AUTOR 2020 – BODEGAS DELAMPA

• RAMÓN IZQUIERDO 2021 – BODEGAS Y VIÑEDOS RAMÓN IZQUIERDO

• RIBERA ALTA DEL MUNDO 2020 – COOP. NTRA. SRA. DE LA ENCARNACIÓN

• FINCA LUZÓN ROBLE 2021 – BODEGAS LUZÓN

• MAINETES PETIT VERDOT 2020 – COOP. SAN DIONISIO

PLATA

• JUAN GIL PLATA 2020 – BODEGAS HIJOS DE JUAN GIL

• MAYORAL RESERVADO 2020 – BODEGAS J. GARCÍA CARRIÓN

• GENUS CUVÉE 2021 – BODEGAS BSI

• PINO DONCEL 12 MESES 2020 – BODEGAS BLEDA

Categoría Vinos TINTOS ELABORADOS CON MADERA AÑADAS 2019 Y ANTERIORES

ORO

• ÉXODO ROBLE 2019 – BODEGAS DELAMPA

• LUNÁTICO TINTO 2019 – ESENCIA WINES

• SEÑORÍO DE FUENTEÁLAMO ROBLE 2019 – COOP. SAN DIONISIO

PLATA

• ALCEÑO ORGANIC 2019 – BODEGAS ALCEÑO

• DIVUS 2018 – BODEGAS BLEDA

• CARCHELO CIENTO80 2019 – BODEGAS CARCHELO

Categoría Vinos TINTOS CRIANZA

ORO

• FINCA LUZÓN CRIANZA 2019 – BODEGAS LUZÓN

PLATA

• THADER CRIANZA 2019 – ESENCIA WINES

Categoría: Vinos DULCES

ORO

• ALCEÑO DULCE 2017 – BODEGAS ALCEÑO
• LACRIMA CHRISTI – BODEGAS BSI

• DULCE SILVANO GARCÍA 2019 –
BODEGAS SILVANO GARCÍA

MENCION MONASTRELL JOVEN

HONORO VERA MONASTRELL 2021,
BODEGAS HIJOS DE JUAN GIL

MENCION MONASTRELL CON MADERA

RAMÓN IZQUIERDO 2021,
BODEGAS Y VIÑEDOS RAMÓN IZQUIERDO

MENCION ECOLOGICO

LUZÓN COLECCIÓN MONASTRELL 2021,
BODEGAS LUZÓN

Sobre el Certamen de Calidad Vinos DOP Jumilla

El Certamen de Calidad de Vinos DOP Jumilla cumple en este 2022 su 28 edición, haciéndolo uno de los más antiguos en España, reconocido desde su inicio por el Ministerio de Agricultura, para poner en valor los vinos de calidad que se embotellan en la DOP Jumilla.

En la actualidad, este Certamen es el reflejo de la DOP Jumilla, y en él participan puntualmente unas veinte bodegas pertenecientes a esta Denominación. A lo largo de dos jornadas de cata más de 150 muestras presentadas son sometidas a examen en estricta cata a ciegas, por un panel de 18 catadores expertos. Este hecho dota al Certamen de una identidad propia ya que el juicio del panel de cata es un reflejo certero de las demandas del mercado en cuanto a calidad.

El principal objetivo de este Certamen es destacar las elaboraciones de calidad de la DOP Jumilla y sumar protagonismo de la auténtica reina de este territorio, la variedad Monastrell, y el cultivo ecológico, que en la DOP Jumilla supone prácticamente el total de la producción.

MECANICAS BAYMA
TALLER ESPECIALIZADO EN MAQUINARIA VINÍCOLA

Fabricación y mantenimiento de columnas toma-muestras con radio control

SERVICIO INTEGRAL A BODEGAS Y COOPERATIVAS VINÍCOLAS DESDE HACE MÁS DE 30 AÑOS

Reparación de bombas enológicas de tipo pistón, peristáltica, monho, rodete flexible, centrífuga... Reacondicionado y puesta en servicio de prensas horizontales, PAP y tipo Kanguro. Maquinaria de recepción de uva (servicio técnico Marzola - despalilladoras, estrujadoras, etc). Fabricación de sinfines a medida, accesorios especiales para bodega e instalaciones.

Distribuidor y servicio técnico de Ragazzini en la zona Sur de España

ragazzini s.r.l.
Rotho

Paraje "El Santo" s/n, 30520 - Jumilla (Murcia)
968 784 189
admin@mecanicasbayma.com

Jumilla se gana México con la Mejor Monastrell

17 Bodegas se presentan en el mercado mexicano de la mano del CRDOP Jumilla

Un salón de importadores con récord de asistencia demuestra el alto interés del consumidor mexicano por los vinos de Jumilla

Ciudad de México, 24 de marzo de 2022. El sector del vino de México se ha volcado con el salón organizado por el Consejo Regulador Denominación de Origen Protegida Jumilla en Ciudad de México esta semana, con una asistencia multitudinaria de importadores interesados en conocer las propuestas de las 17 bodegas que se han desplazado al país para recuperar sus líneas de venta y actuación comercial, tras el periodo de parón por la pandemia. México es un mercado interesado en el vino español y Jumilla se aproxima al mismo para añadir valor a la propuesta de vinos presentes, con esta importante acción de introducción dirigida a importadores de todo el territorio mexicano.

Las bodegas que se presentaron en Ciudad de México para iniciar o fortalecer relaciones comerciales y presentar sus portfolios de vino fueron: Bodegas Alceño, Bodegas Bleda, Bodegas BSI, Bodegas Carchelo, Bodegas Cerrón, Bodegas Delampa, Bodegas Luzón, Bodegas Ontalba, Bodegas Pío del Ramo, Bodegas Salzillo, Bodegas San Dionisio, Bodegas Sierra Norte, Bodegas Torrecastillo, Bodegas Viña Elena, Parajes del Valle Bodegas y Viñedos, y además Bodegas Juan Gil y Bodegas 1890de J. García Carrión apoyaron este salón de importadores con la presencia de sus corresponsales en México y presentación de vinos de Jumilla ya disponibles en este país.

Durante el salón de importadores, el sumiller mexicano René Rentería miembro de la Unión Española de Catadores y jurado habitual del concurso Bacchus en España ofreció tres catas destinadas a profundizar en la Denominación de Origen y sus factores diferenciales; "No basta con ser el mejor hay que ser diferente y solo con ser distinta, Jumilla ya es mejor"- destacaba.

El periplo de bodegas se ha completado con catas complementarias al salón, donde se ha podido expandir el mensaje de los buenos vinos de Jumilla a compradores, distribuidores, sumilleres, personas de los medios de comunicación y, por último, consumidores finales también han podido atender las explicaciones de la responsable de comunicación del Consejo Regulador sobre la DOP Jumilla y sus cualidades diferenciales a través de los vinos insignia de las bodegas presentes en la acción.

Carla del Busto directora de Vino premier México hospedó la sesión de ayer en el selecto club de vinos mexicano, destacando la idoneidad que son los vinos DOP Jumilla para este mercado; vinos versátiles, frescos y afrutados con alta intensidad y elegancia, los cuales armonizan a la perfección con la rica y variada gastronomía del país mexicano.

La experiencia en México continúa hoy con una cata en el Bar del Concurso Mundial de Bruselas, finalizará mañana con una última cata destinada a sumilleres en Coyoacán. Tanto las bodegas como el CRDOP Jumilla mantienen su interés alto en introducirse en México con un planteamiento de medio y largo plazo adaptado a las necesidades de este mercado. Una apuesta firme de Jumilla por el consumidor mexicano.

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

Jumilla, armonías en el paladar

JUMILLA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

Se presenta el estudio científico de maridajes con vinos DOP Jumilla

Una cata magistral en el Congreso Madrid Fusión The Wine Edition reúne a 45 críticos gastronómicos

Jumilla, 31 de marzo de 2022.

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Jumilla ha presentado en la feria Madrid Fusión Alimentos de España el estudio de armonías gastronómicas realizado por el chef Martín Coronado. Un estudio profundo y científico que relaciona las distintas gamas de alimentos y los distintos tipos de cocción con los diversos vinos que ampara la DOP Jumilla.

En la presentación de este estudio, realizada el pasado martes 29 en la feria Madrid Fusión, acompañaron al chef, el presidente y secretaria del CRDOP JUMILLA, y el periodista Enrique Calduch, y se catáron seis vinos DOP Jumilla que acompañaron cuatro tapas elaboradas por el chef para la ocasión.

Los vinos presentados: El Cerrico 2020 de Bodegas Cerrón, Finca CQ 2020 de Bodegas Viña Elena, Las Gravas 2019 de Bodegas Casa Castillo, Gémina Finca Tomillares 2018 de Bodegas BSI, Clío 2019 de Bodegas El Nido, y Olivares Dulce 2019 de Bodegas Olivares, armonizaron a la perfección con las tapas propuestas: Usuzukuri de zamburiña y pimienta verde para un vino blanco muy mineral e intenso, Tartar de remolacha a la sal armonizó a la Monastrell más joven y vibrante, el Taco de cordero con mole mediterráneo acompañó a los vinos con crianza en madera, y por último un postre, Esencia de Jumilla, diseñado por el chef expresamente para la armonía con el vino dulce Monastrell. Una composición de streusel de cacao, crema de limón y naranjas, gel de frutas secas, helado de vino dulce Monastrell, leche merengada y naranja seca, que deleitó profundamente a los críticos asistentes.

El chef y sumiller Martín Coronado ha trabajado y experimentando durante varios meses distintas técnicas de cocción, filosofías y estilos de maridajes, revisando los trabajos de Robert J. Harrington, François Chartier, Josep Roca o Ferrán Centelles, y contrastando con los diversos tipos de vinos que se elaboran en la DOP Jumilla: blancos, tintos jóvenes y con crianza en madera, rosados, dulces, y de licor.

Dentro del recetario, hemos conseguido trasmitir esa versatilidad de los vinos de Jumilla, y democratizar el interés por el mundo del maridaje.

Martín Coronado se muestra contento de colaborar a democratizar una visión nueva delos maridajes. "En el mundo de la gastronomía y vinos, hay muchos conocimientos y estudios, pero la mayoría de los tratados sobre maridaje, no se conocen mucho. Finalmente, los únicos espacios donde se pueden probar estas teorías y maridajes especiales son los grandes restaurantes, así que lo que hemos hecho, traer unos platos con ingredientes muy comunes, como es una remolacha o una chirivía, y elaboraciones sencillas, nos ayuda a trasmitir a la gente una nueva manera más accesible de llegar al mundo de las armonías".

El estudio presentado ofrece diversas conclusiones empíricas donde se demuestra que los vinos DOP Jumilla son muy versátiles, resultan frescos y se pueden consumir en momentos iniciales de un menú degustación con platos ligeros y sencillos, sin estar relegados a platos fuertes. Como notas más específicas, destacaría para justificar esa versatilidad de la que hablamos, y aparte de las carnes de caza, guisos y arroces, algunos ingredientes y elaboraciones que van bien con los vinos DOP Jumilla, como las hortalizas de raíz, la remolacha, la cocina tailandesa, sabores dulces, ácidos, el jengibre, incluso algo de picante, serían los ejemplos más interesantes.

www.vinosdejumilla.org
@vinosjumilla

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 Panel de Cata del CRDOP Jumilla califica la añada 2021 excelente

Las condiciones muy favorables de clima han contribuído, por segundo año consecutivo, avinos muy equilibrados y con un componente mediterráneo

Las catas de valoración de añada se han llevado a cabo ayer en Jumilla, con un comité de cata de 18 expertos enólogos

Jumilla, 14de junio de 2022. El Consejo Reguladorde la DOP Jumilla anuncia la valoración de su añada 2021 como excelente tras la cata de calificación que tuvieron lugar ayer lunes, 13 de junio en Jumilla, donde 18 catadores, miembros oficiales del panel de cata del Consejo Regulador analizaron las muestras presentadas.

Esta cata oficial destaca por la seriedad y el rigor, así como el alto número de muestras presentadas, proporcional al volumen elaborado por las bodegas certificadas en la DOP Jumilla.Se cataron11 vinos blancos, 7 vinos rosados y 23 vinos tintos, tanto jóvenes como con paso por madera, todos ellos pertenecientes a la añada 2021. Un total de 41 vinos fueron analizados y valorados en su mayoría como excelentes, dando la máxima puntuación a la añada 2021 de esta histórica DOP.

La climatología en la añada 2021 fue propicia para la obtención de uvas de muy buena calidad, debido en gran parte a las precipitaciones recogidas en este periodo, las cuales superaron los 300 mm de media. Estas lluvias acontecieron principalmente a finales de invierno y durante la primavera, lo que ayudó a que las plantaciones brotaran de manera vigorosa y uniforme, haciendo que el acopio de reservas hídricas en el suelo fuera suficiente para que las vides afrontaran sin relativa dificultad un verano muy cálido y seco, a pesar de que se registraron días continuos de calor excesivamente tórrido en el mes de agosto, con temperaturas que llegaron a superar los 40 grados, tal y como viene siendo habitual en los últimos años. Las noches frescas ayudaron a paliar los estragos de las altas temperaturas diurnas registradas en el periodo estival, lo cual ayudó también a que se produjera una óptima maduración fenológica de las uvas.

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

Además, se confirma la vocación ecológica de la Denominación, pues el viñedoecológico, de vital importancia en la DOP Jumilla, prácticamenteabarca el 100% de los viñedos, debido alos microclimasen los diversos terruños,con las condiciones óptimas para evitar todo tipo de enfermedades y plagas, y, por tanto, tratamientos.

En esta añada 2021 sobresalen vinos tintos con marcado componente mediterráneo y gran equilibrio. Frescos y con buena acidez. La producción total de uva controlada por el Consejo Regulador DOP Jumilla en la campaña 2021-2022 fue de más de 75 millones de kilos, de los cuales unos 56 millones fueron de Monastrell. La calificación de excelente por segundo año consecutivose preveía, puesto que las dos campañas tuvieron características climatológicas muy similares, y el estado del viñedo fue excelente.

Sin duda, estos resultados se verán reflejados en los vinos premiados en el 28 Certamen de Calidad vinos DOP Jumilla, que se anunciarán mañana, miércoles 15 de junio en una gala que se celebrará en Hellín, sede del Certamen en este año 2022.

Histórico de calificación de añadas en la DOP Jumilla

AÑADA	CALIFICACIÓN
1990	Muy buena
1991	Muy buena
1992	Buena
1993	Muy buena
1994	Muy buena
1995	Buena
1996	Muy buena
1997	Buena
1998	Excelente
1999	Muy buena
2000	Muy buena

AÑADA	CALIFICACIÓN
2001	Buena
2002	Buena
2003	Muy buena
2004	Excelente
2005	Muy buena
2006	Muy buena
2007	Buena
2008	Muy buena
2009	Muy buena
2010	Muy buena
2011	Muy buena

AÑADA	CALIFICACIÓN
2012	Muy buena
2013	Muy buena
2014	Muy buena
2015	Buena
2016	Muy buena
2017	Muy buena
2018	Buena
2019	Muy buena
2020	Excelente
2021	Excelente

@vinosjumilla

www.vinosdejumilla.org

JUMILLA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

Sobre la Denominación de Origen Protegida Jumilla

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

La zona de producción, en altitudes que varían entre los 320 y 980 metros y surcada por sierras de hasta 1380 metros, la delimitan, por un lado, el extremo sureste de la provincia de Albacete, que incluye los municipios de Hellín, Montealegre del Castillo, Fuente Álamo, Ontur, Albatana y Tobarra; por el otro, el norte de la provincia de Murcia, con el municipio de Jumilla. Un total de 22.500 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 permiten unas condiciones idóneas para el cultivo ecológico, mayoritario en esta Denominación.

www.vinosdejumilla.org
@vinosjumilla

El Consejo Regulador DO La Mancha califica como EXCELENTE la añada 2021

El rendimiento medio por hectárea global de vino con denominación de origen la mancha fue de 6.909 kg/ha en 2021 y la declaración de cosecha fue de 117 millones de litros en 2021, una campaña corta de producción de uva.

Desde el punto de vista cualitativo la cosecha 2021 ha sido muy positiva para los vinos con Denominación de Origen La Mancha, ya que esta añada ha sido calificada como EXCELENTE según las conclusiones extraídas en la valoración técnica de los vinos catados para obtener esta valoración: 49 muestras a granel escogidas entre las 4 bodegas de mayor volumen de producción con DO en la provincia de Ciudad Real y otras dos de cada una del resto de provincias: Albacete, Cuenca y Toledo.

Asimismo, también se han tenido en cuenta las valoraciones realizadas a muestras de embotellado con la añada 2021 hasta el 18 de febrero: 106 blancos, 22 rosados y 46 tintos jóvenes. En total, 174 vinos, de los cuales 147 se situaron por encima de 80 puntos y 23 tuvieron 85 o más puntos.

Desde el año 2017, los vinos de calidad manchegos no obtenían este reconocimiento de excelencia, en el que habría que destacar especialmente la excepcional puntuación de los vinos tintos, con gran intensidad aromática, fruta muy marcada y equilibrio en boca, presentando también un gran potencial para vinos de guarda.

Mayor calidad en una cosecha más corta

Tras el cierre de ejercicio 2021, las estadísticas ponen de manifiesto que ha habido un importante descenso productivo en la declaración de cosecha de vino con DO La Mancha, que el año pasado ascendió a 117.490.189 litros según los datos presentados por las bodegas manchegas acogidas, lo que se traduce en una bajada del 12,7% con respecto a la cosecha del 2020 (134.658.541 litros).

El descenso se ha debido fundamentalmente al descenso productivo de la pasada campaña de vendimia, según reconocieron las propias bodegas en las primeras valoraciones de cosecha, que fue más corta en producción que otros años, tal y como se refleja del dato del rendimiento medio por hectárea, que es de 6.909 kg/ha incluyendo vaso y espaldera. Si diferenciamos por sistema de plantación, la cifra sería de 8.205 kg/ha para espaldera y 5.197 kg/ha para viñedos en vaso, mientras que en 2020 fue de 6.115 kg para los viñedos en vaso y de 7.872 kg en espaldera.

Declaración de cosecha por color y variedad

En vino tinto se declararon69.661.517 litros, lo que supone un 59,3 % del total de vino declarado en 2021, mientras que en blancos la cifra fue de 42.794.942 litros (36, 4 % del total), siendo el cómputo restante, visiblemente menor, el vino rosado, con 5.033.730 litros (4,2 %).

Estos datos corroboran la apuesta por la elaboración y vino embotellado con opción preferencial por los tintos en la DO La Mancha, a diferencia de la producción para el resto de vinos de esta comarca.

Destaca especialmente la uva Cencibel o Tempranillo, variedad más representativa del viñedo manchego. En total, 55.110.813 litros (3.822.175 rosado y 51.288.638 de tinto) se declararon con esta variedad (47 %). Le siguen, muy por detrás, con menos del 10 %, otras variedades como la Syrah5.556.329(45.890 litros para rosado y 5.510.439 para tinto); la Cabernet Sauvignon (4.765.851 litros, de los cuales 187.462 fueron rosados y 4.578.389, tintos); Garnacha tinta, con 3.825.930 litros (581.110 litros rosado y 3.244.820 litros de tinto); Merlot, con unos 1.832.835 litros (11.947 litros rosados más 1.820.888 litros de tinto) o la recientemente incorporada al pliego de condiciones de la Interprofesión, la Garnacha tintorera, cuyos1.260.417 litros declarados (29.500 rosado y 1.230.917 litros tintos), la dejan por delante de la Petit Verdot, con 1.054.844 (72.798 litros rosados y 982.046, de tinto) y otras variedades minoritarias que no superan el millón de litros declarados. Para el caso de los vinos blancos, la variedad Airén representa el mayor porcentaje (20 %) con 23.805.195 litros declarados en 2021, seguido de otras variedades con menor peso productivo, pero sustancialmente representativas de las opciones de comercialización de los vinos DO La Mancha, como la Macabeo (6.611.301 litros); la Verdejo (5.675.989 litros); la Sauvignon Blanc(3.256.080 litros) o la Chardonnay (2.380.156 litros). El resto de variedades blancas están por debajo del millón de litros declarados.

Declaraciones de cosecha en provincias y municipios

Por provincias, Ciudad Real se erige como el referente productor de las cuatro provincias acogidas a la Denominación de Origen La Mancha, con 50.432.687 litros declarados (26.908.902 litros de tinto, 20.983.655 litros de blanco y 2.540.130 litros de rosado), seguida de la provincia de Albacete, con 28.140.574 litros (18.141.586 litros de tinto, 8.838.785 litros de blanco y 1.160.203 litros de rosado), Toledo con 24.884.466 litros (15.884.466 litros de tinto, 8.755.964 litros de blanco y 823.169 litros de rosado), y finalmente la provincia conquense, con 14.032.462 litros (9.305.686 litros de tinto, 4.216.533 litros de blanco y 510.228 litros de rosado).

Por poblaciones, Villarrobledo (Albacete) es el municipio que encabeza el ranking, con 21.285.884 litros. Le siguen, ya por debajo de los 20 millones de litros, Tomelloso (17.848.099 litros) y Puebla de Almoradiel (12.606.849 litros), de las provincias de Ciudad Real y Toledo, respectivamente.

Por encima de los cinco millones de litros declarados están los municipios de Socuéllamos (8.341.964 litros) en Ciudad Real; Tarazona de La Mancha (6.375.970 litros) en Albacete y Manzanares (5.738.611 litros), también en Ciudad Real. En la franja de los 3 y los 2 millones de litros declarados con Denominación de Origen La Mancha se posicionan poblaciones como Villarrubia de los Ojos (CR), Las Mesas (CU), Fuente de Pedro Naharro (CU), Quintanar de la Orden (TO), Villanueva de Alcardete (TO), San Clemente (CU) y El Provencio (CU).

Bodegas inscritas en DO La Mancha

Según la última actualización de datos, el total de bodegas inscritas en el Consejo Regulador es de 241. Si atendemos a una descripción pormenorizada, encontramos que 149 son elaboradoras y 199 las bodegas que comercializan vino embotellado con Denominación de Origen La Mancha. Las bodegas que disponen de instalaciones para la crianza de vino son 99 (el parqué de barricas se quedaría en 76.672 unidades), frente a 67 aquellas que destinan sus esfuerzos a la exportación.

Premios a la Calidad desde la esperanza

Los vinos DO La Mancha entregan sus XXXV Premios a la Calidad en una añada 2021 marcada por su excelencia

"Venimos de dos años complicados con la pandemia y después de un mes de enero prometedor, ahora llega la incertidumbre de los mercados con la guerra de Ucrania. Pero este sector ha demostrado siempre su optimismo y sus ganas de salir adelante. Conseguiremos retomar los niveles de 2019". Con estas palabras el Presidente del Consejo Regulador, Carlos David Bonilla, quiso enviar un mensaje de ánimo a las bodegas manchegas, donde pese al contexto de coyuntura económica delicado, la calidad de los vinos de la reciente añada 2021 invita a una cierta esperanza comedida.

En este sentido, ante el clima de preocupación creciente, la Directora de Alimentación, Elena Escobar, apuntó que la Consejería de Agricultura de Castilla-La Mancha "va estar alerta para establecer medidas si fueran necesarias en apoyo del sector vitivinícola".

A su juicio, la apuesta por la calidad es el camino con Premios como estos, entregados desde el Consejo Regulador. Una exigencia que se traslada luego a lo mercados, donde "Castilla-La Mancha ha conseguido multiplicar por cuatro, el volumen de sus exportaciones tanto en calidad como en valor".

"Melodía de calidad que requiere de un acompañamiento para conjuntar la sinfonía final". El símil musical lo puso el Presidente de Globalcaja, Carlos de la Sierra, para expresar el apoyo de su entidad a un sector que "siempre han dedicado su respaldo". Un trabajo por "subrayar el valor de un producto como el vino que tanto nos define", como indicó la primera edil alcazareña, Rosa Melchor. Para la Presidenta de Acevin esta tarea de promoción comienza a dar sus frutos aunque todavía requiere de mayor presencia en la hostelería de Castilla-La Mancha.

Entrega de Premios en el nuevo edificio 'Vinos del Quijote'

Tras un año de obligado receso por la pandemia, el Consejo Regulador retomaba uno de sus actos más importantes a nivel promocional, con un concurso que ha cumplido ya 35 ediciones. Lo hacía en el edificio 'Vinos del Quijote', nuevo espacio polivalente inaugurado recientemente por la Denominación de Origen La Mancha que se vistió de gala para acoger una entrega de premios, referencia en el sector.

En total, 76 galardones para un concurso donde llegaron a la cata final 131 vinos. En el examen del jurado se pudo, de hecho, constatar además la calidad de la reciente añada 2021 ya que más del 13 % de los vinos catados obtuvieron más de 85 puntos de valoración final.

BASF
We create chemistry

Sercadis® me encaja

Máxima persistencia y ahorro frente al oídio

DO La Mancha promociona la sostenibilidad de sus vinos en Japón

El Consejo Regulador participa en *European Sustainable Wines*, un proyecto europeo para visibilizar la comarca manchega y sus vinos en su contexto ambiental

Un mercado potencial de gran interés para los vinos manchegos, como lo está siendo el país del sol naciente, tuvo la oportunidad de conocer mejor a la Denominación de Origen La Mancha gracias a la actividad desarrollada con European Sustainable Wines. Los participantes pudieron degustar algunos vinos manchegos tras una exposición referente a la protección y la trazabilidad de los productos agrícolas bajo el concepto de figuras de calidad en la UE y su regulación en el conjunto de las Denominaciones de Origen.

Celebrado durante este reciente mes de marzo, unas 60 fueron las personas que pudieron asistir a la masterclass, impartida por los expertos sumilleres Yoshihiro Nagasey Takayuki Kikuchien Tokio.

"Prueba, siente y disfruta Europa"

La acción se circunscribe al programa de promoción European Sustainable Wines, donde los vinos con DO La Mancha participan en sintonía con otras zonas vinícolas europeas como el Consorzio di Tutela Vinid'Abruzzo y el Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato.

La campaña se encuentra financiada en el marco de la UE, amparada bajo el Reglamento (UE) No 1144/2014 del Parlamento Europeo y del del Consejo de Europa del 22 de octubre de 2014, que regula las acciones de información relativas a los productos agrícolas en el mercado interior y en terceros países.

El objetivo pasa por la promoción de los vinos de calidad subrayando la sostenibilidad de la viticultura ligada a sus conceptos más inherentes como la protección medioambiental y el sustento económico y social en las zonas de ámbito rural.

Los vinos DO La Mancha en Asia

Aunque China y Japón experimentaron, (con un 27,4% y 6,5 %, respectivamente) un retroceso en volumen de botellas comercializadas de vino con DO La Mancha, en el pasado 2021, la región asiática continúa siendo uno de los zonas de mayor interés comercial para las bodegas manchegas. Por este motivo el programa European Sustainable Winesse completará en diferentes ciudades asiáticas como Taeipei, Seúl, Singapur, Hong Kong y posteriormente en China (Shenzhen, Hanghou o Xiamen), según la evolución del COVID

Éxito de acogida en Cervanvino 2022 para los vinos DO La Mancha

El público madrileño responde a la llamada de Cervanvino promovida por el consejo regulador en homenaje al siglo de oro

Once bodegas acogidas a la Denominación de Origen La Mancha participaron en la última edición Cervanvino 2022, celebrada en Madrid, el pasado 20 de abril. Una cita organizada en la Gran Vía, en pleno centro de la capital, en el emblemático Hotel de las Letras, Iberostar, que tuvo muy buena respuesta del público aficionado, a pesar de la jornada lluviosa y fresca en las calles madrileñas.

Para el Consejo Regulador, en palabras de su Presidente, Carlos David Bonilla, "Cervanvino refleja esa apuesta continuada que desde hace unos años están haciendo las bodegas manchegas por introducir sus vinos en Madrid". Un mercado interior, de vital importancia y significado para los propios vinos manchegos, que históricamente han encontrado en la capital del reino su mejor escaparate.

Los vinos de La Mancha en el Siglo de Oro

Precisamente, ese contexto para La Mancha, como vinos de la corte en el Siglo de Oro sirvió como base cultural y reclamo para que el Consejo Regulador rindiese homenaje a los clásicos de la literatura, cuyas obras más insignes, de hecho están marcadas por referencias directas a los vinos manchegos en los textos de Lope de Vega, Quevedo y por supuesto Cervantes, con el Quijote, como novela capital de las letras castellanas.

En horario intensivo, hasta las nueve de la noche, el público final consumidor pudo conocer y degustar los vinos de once bodegas manchegas junto a juegos de entretenimiento y pequeñas performance llevadas a

Huella de carbono cero

Fabricado con polímeros de caña de azúcar

Reducido impacto en el medio ambiente

Reciclable

NOMACORC
by VINVENTIONS

WWW.VINVENTIONS.COM

cabo por los actores de Escarráman teatro, compañía alcarreña, especializada en escenas y pasajes del Siglo de Oro.

Seminario para público profesional

Antes, un selecto grupo de catadores profesionales, provenientes de la restauración madrileña, tuvo la oportunidad de asistir al seminario de cata, coordinador por la revista especializada Mi vino e impartido por el sumiller y comunicador gastronómico, José Fernando Buitrón, quién desgranó los rasgos más característicos de La Mancha con la degustación de diez referencias escogidas de las once bodegas participantes en Cervanvino.
A juicio del consultor gastronómico, "variedad, calidad y buena relación calidad-precio son argumentos que pueden resultar interesantes para los vinos manchegos, cuya capacidad de adaptación es su mayor ventaja en la hostelería".

La última vez que el Consejo Regulador celebró Cervanvino fue en el pasado mes de abril de 2019. Y es que para la Denominación de Origen La Mancha, la capital madrileña supone una prioridad histórica a lo largo de todos estos años. Un trabajo en Madrid, trazado ya en parte, gracias a todos los esfuerzos de aquellas personas responsables que anteriormente centraron su dedicación a la promoción del vino de La Mancha a lo largo de varias décadas, por lo que siempre estarán en nuestro recuerdo.

Bodegas inscritas a Cervanvino 2022

1. Bodegas Casa Antonete

2. Vinícola de Tomelloso

3. Bodega-Almazara Virgen de las Viñas

4. DCoop BACO

5. Bodegas Centro Españolas

6. Vinícola de Castilla

7. Bodegas Campos Reales

8. Bodegas Ayuso

9. Bodegas Pedroheras

10. Bodegas Yuntero

11. Bodegas Altovela

Los vinos DO La Mancha cierran con presencia positiva Prowein 2022

Los vinos manchegos despiertan el interés europeo en los seminarios de cata celebrados por el IPEX en Prowein 2022

Aunque la presente edición (del 15 al 17 de mayo) todavía no ha recuperado con los niveles de volumen y actividad prepandémicos (2019), con una visible disminución de visitantes, Prowein 2022 sigue siendo la feria referencia a nivel mundial.

Profesionales del sector del vino, admiten la importancia significativa de mantener el incentivo con este tipo de citas, que permitan desperezar tímidamente al comercio internacional, aún inmerso en un contexto convulso y traumático con la guerra de Ucrania y los desajustes de inflación y demanda.

Stand propio en Prowein 2022

Aplazada en meses por motivos de la pandemia y prácticamente coincidente en fechas con FENAVÍN, el Consejo Regulador redobló el esfuerzo por asistir a Prowein 2022, una feria fundamental para los intereses promocionales en el exterior para los vinos de La Mancha.

La Denominación de Origen La Mancha ha repetido presencia con stand propio en el pabellón español con la disposición en una zona libre de cata con 79 referencias de vino manchego de 31 bodegas diferentes. Como admitía el responsable de la expedición, Juan Manuel Leal, "se ha notado un descenso en un menor número de profesionales con respecto al 2019, pero el goteo ha sido constante en las visitas a nuestro stand".

Según las preferencias del público asistente, Leal reconoce que "vinos los ecológicos, los blancos jóvenes (incluida la variedad airén) junto a los tintos tempranillo con algo de barrica y también crianza han gustado bastante".

Especialmente agradable ha sido la buena acogida de los vinos manchegos en el espacio del IPEX Castilla-La Mancha reservado para los seminarios de cata impartidos por influencers alemanes. La experta sumiller, Yvonne Heistermann calificó "a los vinos DO La Mancha de una calidad excelente en un mercado cuyo precio no resulta demasiado caro". La catadora teutona también valoró la situación del consumo de vino en el mercado germano en el actual contexto post-Covid donde "el consumo en casa que apuesta por mayor calidad ha compensado la disminución en restaurantes".

Los vinos DO La Mancha en su mercado más fiel

Tras Wine París, a comienzos de año, la asistencia a Prowein 2022 en Düsseldorf ha significado la vuelta presencial a ferias internacionales para el Consejo Regulador. Con un mercado asiático (especialmente el chino) todavía hermético a las acciones promocionales, Alemania sigue siendo el principal y más fiel mercado para las bodegas manchegas. No en vano, a pesar de la contracción en la demanda en el 2021, Alemania adquirió más de cuatro millones de botellas con Denominación de Origen La Mancha.

II Edición de la Feria del Clima de la Manchuela

• La Ruta del Vino la Manchuela ha estado presente en la II edición de la Feria del Clima de la Manchuela.

• Como colaborador oficial de la feria ha atendido al público asistente en su stand, donde ha podido dar a conocer a los socios que componen el proyecto.

Los días 11 y 12 de Junio se ha celebrado en Iniesta, la II edición de la Feria del Clima de la Manchuela. Feria organizada por la asociación La Manchuela por el Clima, que tienen como objetivo actuar contra el cambio climático y la despoblación de nuestros pueblos.

En esta segunda edición se ha contado con más de 20 expositores y una gran variedad de actividades para todos los públicos, además, muchos de los expositores son productores locales y asociaciones, que pudieron dar a probar los maravillosos productos que nos da la Manchuela, como vino, queso, miel, aceite y un largo etcétera.

Promoviendo el consumo local, favorecemos el desarrollo económico de la Manchuela, consiguiendo así revertir los efectos de la despoblación, al mismo tiempo que cuidamos nuestro entorno con métodos de producción más responsables y sostenibles.

La Ruta del Vino la Manchuela es colaborador oficial de esta feria, apostando por el enoturismo responsable y concienciado con el entorno que nos rodea. Sólo de este modo, podremos conseguir, no solo conservar, sino mejorar, el rico patrimonio con el que contamos en nuestra comarca. De esta forma, los visitantes pudieron degustar en nuestro stand algunos de los vinos más representativos de las bodegas socias, a la vez que pudieron informarse de la gran variedad de actividades, alojamientos y restaurantes con los que cuenta la Ruta del Vino.

Por último, la Ruta del Vino la Manchuela ha participado en la rifa de productos locales, donde dos afortunados visitantes, fueron obsequiados con una "Wine Card" de la Ruta del Vino, la cual contiene 5 Visitas guiadas + Cata de Vinos en las bodegas socias. Este producto se podrá comprar a partir de Julio, directamente en la página web de la Ruta del Vino:

www.reservasrutadelvinolamanchuela.com

Fuentealbilla, 14 de Junio de 2022.

La D.O. Manchuela consigue 2 premios gran selección 'Campo y Alma'

¡Grandes noticias para la D. O. Manchuela! Nuestra denominación de origen ha logrado dos galardones en los premios Gran Selección 'Campo y Alma', que reconocen la excelencia de los productos alimentarios de nuestra tierra. En este caso han sido dos bodegas, Bodega Vega Tolosa y la Sociedad Cooperativa Castijorge, las que han resultado ganadoras de este prestigioso certamen, que se ha celebrado el 4 de mayo con la participación del presidente de Castilla-La Mancha, Emiliano García Page, en el Teatro Tomás Barrera de La Solana, en Ciudad Real.

Los Premios Gran Selección, emblema de Castilla-La Mancha

Los Premios Gran Selección son las distinciones con las que la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha destaca los productos más exquisitos de la región, que marcan la diferencia por su gran elaboración tradicional o por las condiciones climatológicas favorables en las que se han preparado.

En total, en este 2022 se han presentado 22 premios, en categorías como queso manchego, aceite de oliva, miel de la Alcarria, berenjena de Almagro, ajo morado, pan de Cruz de Ciudad Real y, por supuesto, vinos con denominación de origen que se han criado en las profundidades de nuestra tierra castellano manchega.

2 Premios Gran Selección 'Campo y Alma' para la D.O. Manchuela

Nuestra denominación de origen Manchuela ha estado presente en esta prestigiosa gala, donde se han otorgado dos premios Gran Selección a los excelentes vinos de la Bodega Vega Tolosa y la Sociedad Cooperativa Castijorge.

Estos han sido las categorías en las que han recibido el distintivo al mejor vino.

• **Mejor vino espumoso: Brut Nature Chardonnay Ecológico Reserva 2018** Bodega Vega Tolosa.

• **Mejor vino rosado: Pozo Castillo Rosado Bobal 2021** Sociedad Cooperativa Castijorge.

Estos premios suponen un gran reconocimiento a la calidad de nuestros vinos, que han nacido en un entorno inmejorable. Entre los ríos Júcar y Cabriel, entre 600 y 1.100 metros de altura, se crían variedades autóctonas como la Bobal o la Albilla, que aportan grandes matices al sabor y a la textura de cada vino.

La Bodega Vega Tolosa es una singular bodega familiar situada en Casas Ibáñez (Albacete), repleta de viejos viñedos ecológicos donde se cultiva un exquisito Bobal. Situada en el Valle del Cabriel, declarada por la UNESCO como Reserva de la Biosfera, ha logrado un gran equilibrio entre la elaboración tradicional y las últimas técnicas tecnológicas para conseguir unos vinos de primera categoría respetando el medioambiente.

La Sociedad Cooperativa Castijorge está situada en la población de Castillejo de Iniesta, en la provincia de Cuenca. Destaca porque el 60% de su producción es ecológica, y cuenta con un total de 350 socios en las distintas secciones de uva, aceituna y cereal. Las marcas Pozo Castillo y Perchel dan nombre a sus embotellados, que son reconocidos en distintos concursos a nivel nacional.

Desde la Denominación de Origen Manchuela queremos darle la enhorabuena a estas increíbles bodegas, que tantas alegrías nos han dado con la enorme calidad de sus vinos que combinan la tradición y la modernidad para ofrecernos un producto 100% exquisito.

¡Felicidades y que vengan muchos más!

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

Finalizado el proceso de renovación del pleno del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Manchuela

Esta asamblea extraordinaria ha sido presidida por el delegado de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural de la provincia de Albacete D. Ramon Sáez Gómez.

Solventado el pertinente retraso electoral por los efectos de la pandemia, el Consejo Regulador de la Denominación de Manchuela ha constituido hoy día 14 de marzo de 2022 la nueva Junta Directiva de esta organización.

Juan Miguel Cebrián Jiménez (ASAJA), renueva por unanimidad como presidente, cargo que ocupa desde las elecciones de 2017.

El órgano de gestión mantiene por tanto una línea continuista y de unidad, y que, según valoración de su propio presidente, Juan Miguel Cebrián: "En la Denominación de Origen Manchuela estamos muy contentos y vamos a seguir avanzando, igual que lo hemos estado haciendo, trabajando por el futuro de nuestra Denominación de Origen, velando por la calidad de nuestros vinos y apostando por una fuerte promoción de la marca de la D.O. Manchuela".

El resto de cargos se han visto repartidos de forma equilibrada entre las cuatro organizaciones que componen la Organización Interprofesional Vitivinícola de la Denominación de Origen Manchuela (ASAJA, UPA, APROECO Y COOPERATIVAS AGRO-ALIMENTARIAS DE CLM).

Así, la estructura organizativa de la DO Manchuela queda compuesta de la siguiente forma:

RAMA	NOMBRE	ORGANIZACIÓN	CARGO
PRODUCCION	JUAN MIGUEL CEBRIAN JIMENEZ	ASAJA	PRESIDENTE
PRODUCCION	JUAN MANUEL POZO MUÑOZ	ASAJA	VOCAL
PRODUCCION	JOSE ENRIQUE VALLE TORTOLA	ASAJA	VOCAL
PRODUCCION	JUAN DESCALZO ALFARO	UPA	TESORERO
PRODUCCION	JUAN MARTINEZ DESCALZO	UPA	VOCAL
PRODUCCION	JESUS PLAZA SENABRE	UPA	VOCAL
TRANSFORMACION Y COMERCIALIZACION	RAFAEL OROZCO ESPINOSA	APROECO	POR DESIGNAR VICEPRESIDENTE 2º
TRANSFORMACION Y COMERCIALIZACION	LUIS JIMENEZ GARCIA	APROECO	POR DESIGNAR VICEPRESIDENTE 2º
TRANSFORMACION Y COMERCIALIZACION	FRANCISCO GARCIA GONZALEZ	APROECO	POR DESIGNAR VICEPRESIDENTE 2º
TRANSFORMACION Y COMERCIALIZACION	FRANCISCO MIGUEL PALOMARES NAVARRO	COOP. AGROALIMENT	VOCAL
TRANSFORMACION Y COMERCIALIZACION	JOSE ELIAS GARCIA JIMENEZ	COOP. AGROALIMENT	VOCAL
TRANSFORMACION Y COMERCIALIZACION	MIGUEL MONTOYA MORCILLO	COOP. AGROALIMENT	VICEPRTESIDENTE 1ª

El delegado de Agricultura de Albacete, D. Ramon Sáez, ha querido resaltar que los sellos que identifican a los vinos con Denominación de Origen Protegida Manchuela son la garantía para el consumidor de que detrás de ese producto hay una verdadera historia de esfuerzo, de tradición y de calidad diferenciada.

Estos sellos son los que garantizan el origen de un territorio determinado y su estrecho vínculo con el medio geográfico que es determinante para la diferenciación de las características del producto, llevándose a cabo en este territorio todas las fases tanto de producción como de elaboración del mismo, convirtiéndose en figuras claves para el desarrollo económico y social de los mismos.

Continua así, un nuevo periodo de trabajo para la Denominación de Origen Manchuela cargado de ilusión y buenas expectativas para nuestros vinos.

Aprovechamos la situación para informarles de nuestros datos de contacto, así de como nuestras RRSS:

Desde la Denominación de Origen Manchuela informamos de los importantes cambios que hemos efectuado tanto en nuestra identidad de marca como en nuestros canales de comunicación digital.

Adicionalmente, informamos sobre la nueva URL de nuestra web: www.manchuela.wine

La CEEV elige como nuevo presidente al español Mauricio González-Gordon

La patronal europea de las bodegas (CEEV) elige como nuevo presidente al español Mauricio González-Gordon, vicepresidente de la FEV y presidente de González Byass

La Asamblea del Comité Europeo de Empresas del Vino (CEEV), patronal europea del sector bodeguero que reúne a 25 organizaciones sectoriales de todo el continente, ha elegido nuevo presidente para los próximos tres años al español Mauricio González-Gordon, vicepresidente de la FEV y presidente de González Byass. "Estamos ante uno de los momentos más difíciles de las últimas décadas y no puedo eludir mi responsabilidad. Estoy comprometido con el sector vitivinícola y, junto con el equipo y todos los miembros del CEEV, haré todo lo posible durante mi presidencia para superar estos desafíos con éxito", ha destacado el nuevo presidente, que sustituye al francés Jean-Marie Barillère, quien ha ocupado el cargo los últimos 9 años en representación de la Union de Maisons de Champagne.

Un plan estratégico para los retos del sector vitivinícola

En su primera intervención ante la Asamblea, Mauricio González-Gordon ha anunciado la próxima elaboración de un Plan Estratégico para la organización que recoja los retos fundamentales que el sector vitivinícola deberá afrontar en los próximos años y que pasan por impulsar la reputación del sector y trabajar sobre dos pilares: la sostenibilidad y la defensa del consumo moderado de vino como parte de un estilo de vida saludable con un importante rol en la sociedad. Además de estos, González-Gordon ha repasado otros temas que serán clave a futuro como la digitalización, el impulso de la I+D+i, la alineación con los Objetivos de Desarrollo Sostenible y dos aspectos tradicionalmente importantes para el CEEV: el marco regulatorio y legislativo vitivinícola y el fomento del comercio internacional.

Grupo de Diálogo Civil del sector del Vino en Bruselas

El 5 de mayo se celebró la reunión de este órgano consultivo de la Comisión Europea sobre el sector vitivinícola, del que forma parte la FEV en representación de nuestra asociación europea (CEEV).

Entre otros temas, se abordó la situación del paquete legislativo secundario de la PAC 2023-2027 en relación al vino y las novedades de la evaluación de la Comisión de los planes estratégicos de la PAC y los programas del vino. Además, se debatió acerca de varias cuestiones relacionadas con las iniciativas europeas del Pacto Verde y De la Granja a la Mesa. Finalmente, se comentó la revisión de la Directiva sobre Envases y Residuos de Envases y el proyecto de revisar la regulación que afecta a las ventas a distancia de bebidas alcohólicas.

Se reúne el Comité de Internacionalización de la FEV

A principios de mayo se ha celebrado una nueva reunión del Comité de Internacionalización de la FEV, que puso el foco en los principales obstáculos y acuerdos comerciales como son actualmente los efectos de la invasión de Ucrania por parte de Rusia en el sector bodeguero, el registro de fabricantes extranjeros de alimentos y bebidas en China o las nuevas medidas para la exportación de vino a Reino Unido tras el BREXIT.

A la reunión asistió como invitado el director general del OeMv, Rafael del Rey, para comentar la propuesta de revisión de los Impuestos Especiales en Reino Unido y su efecto potencial en distintos proveedores. También participó la directora de la Industria Alimentaria de ICEX, María Naranjo, para actualizar las principales líneas de actuación del organismo en materia de promoción de los vinos españoles, en algunas de las cuales colabora directamente la FEV.

Programa pionero para la distribución de vinos en EEUU

ICEX refuerza su estrategia con un programa de apoyo a la búsqueda de distribución

Con el objetivo de apoyar a los productores españoles de vinos de calidad en su acceso al mercado estadounidense, así como de garantizar y promover tanto la excelencia, como la diversidad de los vinos españoles, ICEX España Exportación e Inversiones ha puesto en marcha un programa que guiará a las bodegas españolas en la introducción, ampliación o consolidación de sus vinos en el complicado entramado comercial de Estados Unidos.

Bajo la denominación de USA Preselling Program by Wines From Spain 2022, este programa, que consta de tres fases, hará posible que en un mismo escenario interactúen bodegas, importadores, distribuidores y minoristas, aprovechando recursos y todas las sinergias generadas, y facilitando así la internacionalización de los vinos españoles.

En la primera fase o preselling se realizará la búsqueda y selección de los importadores estadounidenses que encajen con el perfil de los vinos participantes, para ser promocionados en el mercado estadounidense. Tras el emparejamiento, se enviarán los vinos a los importadores para su cata y éstos los harán llegar a los distribuidores, que los movilizarán a sus clientes finales (canal Horeca y tiendas minoristas). De forma paralela, se irán produciendo reuniones virtuales entre el importador y la empresa española, en las que se pondrán en común los vinos presentados y los proyectos que se desarrollarán. Se espera que participen más de 200 profesionales del sector del vino en Estados Unidos, entre importadores, distribuidores, restaurantes y tiendas.

Posteriormente, los vinos participantes tendrán un protagonismo especial en el Spain's Great Match de Nueva York, evento de referencia para los alimentos y vinos españoles en el mercado estadounidense, que se celebrará el 11 de octubre en su edición de 2022, en el que las bodegas españolas interactúan con profesionales del sector y prensa especializada del país.

El periplo finalizará con la organización de una misión inversa, un viaje a España de un grupo de importadores estadounidenses en el que se les diseñará un tour por todas las bodegas participantes en el programa.

USA Preselling Program by Wines From Spain 2022 persigue salvar las dificultades que presenta el sistema vigente de acceso al mercado estadounidense, conocido como los tres escalones o Three-Tier System, al facilitar el encuentro entre todas las partes, ahorrando tiempo y salvando las barreras que presenta cada uno de los niveles. Para que el vino pueda estar a disposición del consumidor estadounidense, ha de pasar obligatoriamente por un importador que introduzca el vino en el país, un distribuidor que tenga licencia en el estado en el que se quiera vender y que lo ponga disposición de su red de restaurantes y tiendas. Cumpliendo siempre con la regulación estatal y con las disposiciones específicas de cada estado.

Un mercado estratégico

Este programa complementa la estrategia diseñada por ICEX para la impulsar el posicionamiento de los alimentos y bebidas españolas en Estados Unidos, pues es importante recordar que se trata del primer país consumidor de vino en el mundo, con un crecimiento sostenido en los últimos años. Tendencia que se mantendrá en los próximos años, gracias a la incorporación paulatina de nuevos segmentos de consumidores, a su cada vez más acentuado grado de madurez y a la fuerza que ha tomado la venta on-line a raíz de la pandemia. En este contexto, las ventas de vino español vienen registrando importantes tasas de crecimiento en los últimos años, tanto en volumen como en valor. De hecho, en el ranking de países suministradores, España se ha situado quinto país en valor y sexto en volumen. Los vinos españoles gozan de una gran popularidad e imagen entre los consumidores estadounidenses, mostrando un interés creciente por ampliar su conocimiento.

Nuevas medidas para la exportación de vino a Reino Unido

En los últimos meses se están publicando las nuevas medidas para la exportación de vino tras el BREXIT. Lo más reciente es el nuevo procedimiento que se ha establecido para la exportación de productos orgánicos desde la UE a Reino Unido a partir del 1 de julio de 2022 y las aclaraciones sobre el etiquetado del Food Business Operator (FBO) (Circular 10/22).

También se ha anunciado que los controles sanitarios y fitosanitarios que estaba previsto introducir a partir de julio de 2022, se posponen a finales de 2023, aunque los controles que se han introducido hasta ahora se mantienen vigentes.

Por otro lado, la FEV está colaborando con el ICEX en la definición de las medidas de apoyo que el Gobierno está valorando establecer para paliar los efectos negativos que el Brexit haya podido tener en las empresas, dada la disponibilidad de fondos europeos destinados a este objetivo que hay para los años 2022 y 2023.

2021: Máximo Histórico en exportaciones

En 2021 se observa una recuperación parcial del consumo mundial tras la crisis sanitaria de 2020 y el auge del mercado del comercio internacional, que registró un récord más allá de lo esperado en volumen y en valor. Sin embargo, el escenario para 2022 se presenta incierto debido a las turbulencias que plantean la crisis de la cadena de suministro mundial, la guerra de Ucrania, las variantes de COVID-19 y el aumento de los precios de la energía. Desde la sede de la OIV en París, mediante conferencia web, el director general Pau Roca presentó el 27 de abril pasado la información referida a la producción, el consumo y el comercio internacional de vino en 2021.

Fuente: OIV

Informe de la OIV: el uso del agua en la vinificación

La OIV ha examinado las diferentes cuestiones técnicas y reglamentarias relativas a la utilización del agua en la elaboración de vinos.

En octubre de 2019, el Comité Científico y Técnico (CST) de la OIV aprobó la incorporación del estudio del uso del agua en el proceso de vinificación como tema en el programa de trabajo de la OIV. Para tal fin, fue creada una Task Force (o grupo de trabajo) sobre utilización del agua en la vinificación dedicada a tratar las cuestiones científicas y técnicas relacionadas con la adición de agua durante este proceso y se designó a la prof.a Monika Christmann como su relatora.

El documento elaborado recoge, en su primera parte, los antecedentes relativos a las notificaciones enviadas a la OMC, mientras que la segunda parte está dedicada al estado de situación de las distintas normativas en este ámbito.

La adición de agua está generalmente permitida por necesidades tecnológicas y, en particular, para incorporar cualquier sustancia enológica permitida como aditivo alimentario o coadyuvante de elaboración. Sin embargo, las diferentes normativas no especifican el porcentaje máximo de agua que puede ser utilizada con fines tecnológicos.

Los miembros de la Task Force han estudiado la necesidad de agua tecnológica exógena para la disolución de productos enológicos y las prácticas de vinificación.

En este sentido, la falta de conocimiento y transparencia respecto de la cantidad de agua añadida por cuestiones enológicas plantea un problema de inseguridad jurídica para los actores implicados en las transacciones internacionales. Por ello, es importante que todas las decisiones se basen en la ciencia y no dejen a los Gobiernos en esta situación de incertidumbre.

El informe identifica tres grandes ejes de investigación para la OIV en relación con el agua en la vinificación:

1. métodos de análisis;

2. disposiciones relativas a la adición de agua con fines técnicos específicos;

3. repercusión de las prácticas enológicas.

‘Tómate las cosas con vino’, la nueva campaña de la OIVE que invita a disfrutar de los momentos cotidianos

La acción de la Interprofesional del Vino de España anima a dejar de buscar el momento perfecto y ser felices en cualquier ocasión: “porque las cosas son como te las tomas… tómatelas con vino”

’Tómate las cosas con vino’ es la nueva campaña de la Interprofesional del Vino de España (OIVE) con la que se anima a disfrutar de las pequeñas cosas cotidianas. “Parece que reservamos el vino solo para las grandes ocasiones. Cada día tiene momentos memorables que celebrar y es lo que queremos transmitir”. Así lo ha destacado la directora de la Interprofesional del Vino de España, Susana García, durante la presentación, esta tarde en Madrid, de la nueva campaña de promoción, que tiene como principal objetivo acercar el vino a los consumidores de una forma “desenfada, cercana y a la vez que emotiva”. El acto se ha celebrado, además, en ‘Espacio Vino’, una propuesta también de OIVE, que estará en la capital durante todo el mes de mayo y que busca ser un espacio de experiencias en torno al vino. Durante el evento, conducido por la modelo y actriz, Laura Sánchez, se ha presentado el anuncio de la campaña que insta a dejar de buscar el momento perfecto y ser felices en cualquier momento de la vida: “porque las cosas son como te las tomas, así que tómatelas con vino”. La nueva campaña, desarrollada por la agencia Manifiesto, pretende llevar estos mensajes en su target principal: hombres y mujeres entre 30-45 años; que consumen vino de forma esporádica en contextos sociales, celebraciones y eventos; son curiosos y están interesados en explorar cosas nuevas y experimentar nuevas experiencias gastronómicas; buscan algo más a su ocio y a su consumo; y se sienten atraídos por la cultura del vino, pero su diversidad y complejidad les bloquea.

La campaña, según ha explicado, Coro Ramos, directora de marketing de la OIVE parte de un concepto optimista e inclusivo “que es una llamada a tomarse la vida de una determinada manera, más ligera. Estamos acercando el vino al consumidor, pero a través de un concepto más amplio y rico, porque nos habla de una actitud, de una filosofía ante la vida”. Se dividirá este año en dos olas, una esta primavera, y otra en otoño y se difundirá en una amplia variedad de canales: televisión, radio, medios digitales, publicidad exterior y medios de comunicación sectoriales. El cierre del evento ha corrido a cargo del presidente de OIVE, Ángel Villafranca, y Vanessa Pons, jefa de Área de Promoción Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, quiénes han destacado la buena marcha del consumo de vino en España, que comenzó a recuperarse en 2021 y desde entonces ha mantenido su tendencia alcista. De cualquier forma, Villafranca ha apuntado que “tenemos muchas cuestiones en las que seguir avanzando, como la valorización de nuestros vinos”. Para ello, junto a las organizaciones miembro “estamos desarrollando una estrategia sectorial y trabajando de forma prioritaria en trasladar a la sociedad lo que representa el sector vitivinícola español”. En este sentido, Pons ha detallado algunas de las acciones previstas en materia de promoción alimentaria por parte del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Tras la presentación, los asistentes al evento, que ha reunido a un centenar de periodistas y agentes del sector, han podido disfrutar de la gran variedad de vinos de nuestro país a través de los vinos institucionales que seleccionan cada campaña los Consejos Reguladores de las diferentes Denominaciones de Origen vitivinícolas. Con esta acción, OIVE busca mostrar la singularidad de vinos y las figuras de calidad que posee España en cada una de sus presentaciones y acciones

Más información: www.mejorconvino.com

La Interprofesional del Vino de España y PTV renuevan su compromiso conjunto por la I+D+i

La promoción de la Agenda Estratégica de Innovación del Vino y la dinamización de proyectos de I+D contra el cambio climático son algunas de las claves del acuerdo, que han renovado en la Barcelona Wine Week

El pasado 5 de abril, la Interprofesional del Vino de España (OIVE) y la Plataforma Tecnológica del Vino (PTV) firmaron la renovación del acuerdo de colaboración que les une desde el año 2018, con el objetivo de impulsar la I+D+i en el sector vitivinícola. Lo hicieron en el marco de la Barcelona Wine Week, salón en el que la PTV estuvo presente con un stand corporativo en el que su presidenta, Mireia Torres, y el presidente de la OIVE, Ángel Villafranca, brindaron, un año más, por la innovación. Entre las principales novedades para este año 2022, la PTV y la OIVE trabajarán de la mano para lanzar una batería de infografías que pongan en valor la I+D+i que el sector aplica a toda su cadena de valor. Para ello, y como primer paso, se constituirá un grupo de expertos para trabajar en el contenido científico-técnico de estas piezas que irán dirigidas a consumidores. Además, ambas entidades darán continuidad a su plan conjunto de formación y capacitación técnica, gracias al cual en 2021 se llevaron a cabo un total de seis webinars con más de 650 asistentes.

Desde que comenzara el año, ya han tenido lugar dos acciones formativas, "Importancia del microbioma en vitivinicultura" y "Regeneración y conservación del suelo vitícola", que han contado con una asistencia de casi 240 profesionales del sector. 2022 pondrá también el foco en la Agenda Estratégica de Innovación del Vino, que será presentada por la OIVE y la PTV antes las Administraciones Públicas regionales con el objetivo de lograr una mayor capilaridad y llevar la innovación a todos los rincones de nuestro país.

El impulso de nuevos proyectos de I+D+i continuará siendo uno de los pilares fundamentales del acuerdo entre ambas organizaciones. Especialmente, aquellos que aborden la problemática del cambio climático y velen por la sostenibilidad del sector. En este sentido, el próximo 11 de mayo a las 12.00h. tendrá lugar, en el marco de FENAVIN, la mesa redonda "¿Cómo estamos respondiendo a los retos del sector vitivinícola? La Agenda Estratégica de Innovación. Claves para afrontar los próximos tres años", en la que, además, se presentarán los proyectos de I+D+i en marcha relacionados con sostenibilidad y cambio climático. De esta manera, OIVE y PTV ponen la mirada en un futuro de recuperación económica del sector que, sin duda, para por la Innovación aplicada a toda la cadena de valor del vino.

Un Doble Oro para Finca La Estacada en los Sakura Japan Women's Wine Awards

Finca La Estacada consigue nuevos reconocimientos en los Premios SAKURA Japan Women's Wine Awards de Japón

El concurso de mayor prestigio de Asia reconoce con Doble Oro la calidad de Viginti Tempranillo 2021, un nuevo vino que la bodega conquense sacó al mercado durante el pasado año para celebrar sus 20 años de elaboración de vino.

Los premios Sakura, están promovidos por mujeres de la industria del vino japonesa, nace en 2014 para impulsar el consumo responsable del vino más allá del área metropolitana y, al mismo tiempo, ofrecer una selección de los mejores vinos disponibles en el país tanto para restauración como para alimentación.
Los criterios para su selección giran en torno a tres grandes áreas. Han de ser vinos que mariden con la comida asiática, concretamente la japonesa. Asimismo, busca incrementar el consumo de vino por persona e impulsar la figura de la mujer como profesional en el sector del vino.

Además, de este gran reconocimiento, Finca La Estacada ha obtenido otras tres medallas en los vinos presentados en esta edición.

Dos medallas de oro para Finca La Estacada Varietales 2018 y Hello World Petit Verdot 2021, y una medalla de plata para su vino blanco Ocho y Medio Chardonnay 2021.

Con estos 4 nuevos reconocimientos, Finca La Estacada afianza la calidad y prestigio de sus vinos, que año a año siguen alcanzando grandes

info@laestacada.es

Tlfn: 969 327 188

www.laestacada.es

Nuevo Informe Económico Mercado -Datos Abril 2022

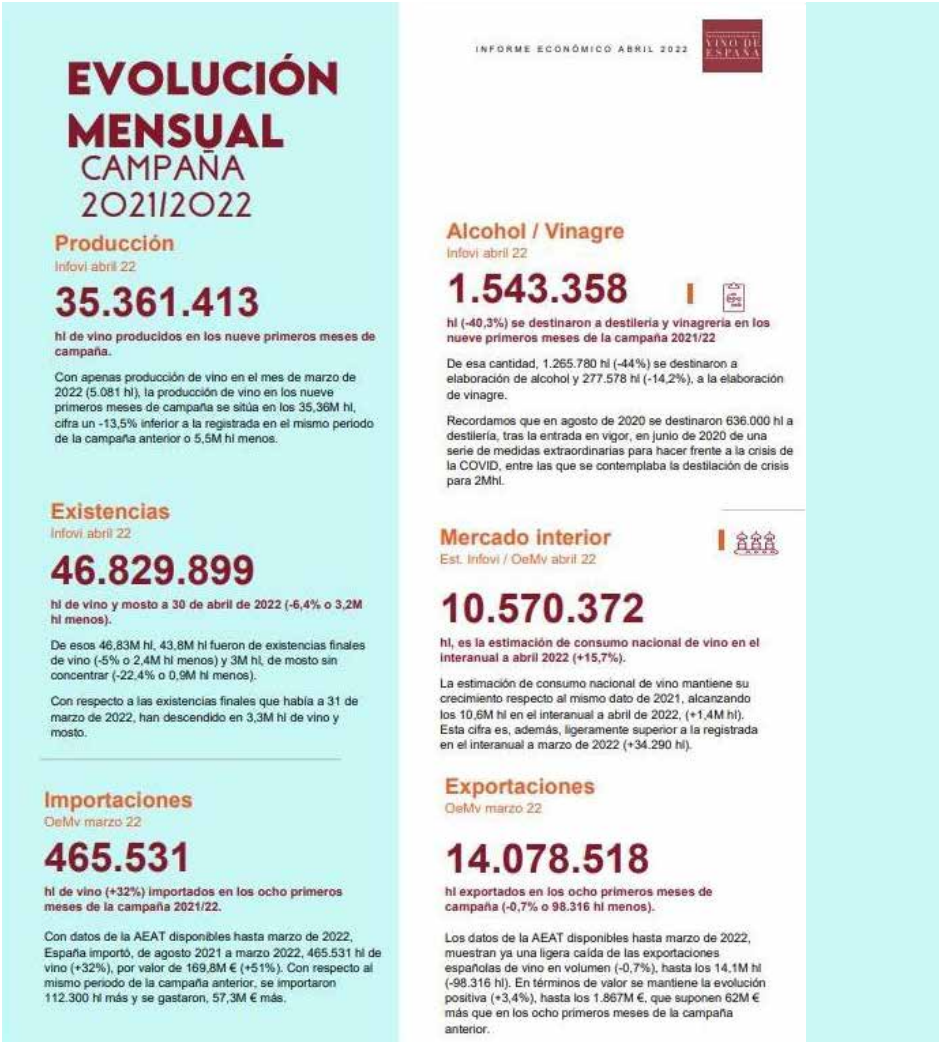
La Organización Interprofesional del Vino de España (OIVE) pone a disposición de los operadores del sector el boletín mensual de análisis de mercados elaborado en colaboración con el Observatorio Español del Mercado del Vino.

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.

Los datos del INFOVI correspondientes al mes de abril de 2022, sitúan la producción total de vino
acumulada, en los nueve primeros meses de la campaña 2021/22, en los 35,36M hl (-13,5% o 5,5M hl menos) y menores existencias finales (-6,4%), hasta los 46,83M hl de vino y mosto.

En cuanto a la estimación de consumo nacional de vino en el interanual a abril de 2022 se mantiene su evolución positiva (+15,7%), hasta los 10,6M hl (+1,4M hl). Es, además, ligeramente superior a la cifra de marzo de 2022. Con datos de la AEAT a marzo de 2022, España exportó 14,1M hl, cifra ya ligeramente negativa (-0,7%), aunque se mantiene el crecimiento de la facturación (+34%)



La FEV aprueba un manifiesto en defensa del paisaje del viñedo español y pide establecer actuaciones estratégicas para su protección

15 de junio| La Comisión Ejecutiva de la FEV ha aprobado en su última reunión, celebrada ayer en Perelada, un manifiesto en defensa del paisaje del viñedo español en el que pide establecer una serie de actuaciones estratégicas para proteger el viñedo como un patrimonio cultural, social, económico y paisajístico emblemático y fundamental de nuestro país que se enfrenta a una creciente y descontrolada proliferación de proyectos desproporcionados de infraestructuras energéticas y su transporte, así como de actuaciones de carácter viario, industrial o ganadero con consecuencias irreparables sobre el paisaje vitivinícola.

El manifiesto impulsado por la FEV comparte y apoya la necesaria descarbonización de la economía y el impulso de las energías renovables pero apela a que se realice de manera ordenada, racional y transparente sin poner en peligro nuestro entorno natural y agrario, la estabilidad de las empresas vitivinícolas y el sustento de miles de familias. Junto a la construcción de macro instalaciones energéticas (fotovoltaicas, eólicas, líneas eléctricas,...), la proliferación de explotaciones ganaderas que generan malos olores muy cerca de las bodegas son dos de las amenazas concretas que afectan en gran medida al paisaje vitivinícola y que tienen una nefasta repercusión medioambiental, visual e incluso olfativa en viñedos y bodegas, haciendo peligrar apuestas estratégicas fundamentales como la puesta en valor del origen de nuestros productos, la

preservación de los medios rurales tradicionales y el desarrollo del enoturismo responsable, actividad sectorial esencial con una próspera tendencia. Por todo ello, desde la FEV apelamos a la responsabilidad de las Administraciones Públicas para fortalecer el marco regulatorio que permita blindar dicha protección y apoyen el desarrollo de alternativas de actividad económica sostenibles. Igualmente, consideramos fundamental concienciar al tejido productivo y al conjunto de la opinión pública para hacer entender los retos y peligros a los que se enfrenta el patrimonio vitivinícola.

También reclamamos la máxima atención a la biodiversidad, equilibrio y preservación de nuestro entorno natural como recurso esencial de la actividad vitivinícola y el fomento de prácticas sostenibles con las que el sector vitivinícola está plenamente comprometido y de actividades complementarias como el enoturismo que contribuyen a la sostenibilidad y al desarrollo de los valores naturales y culturales de los territorios del vino.

Guía Wine Up!, un regalo para winelovers por el día del libro

• La guía Wine Up! se ha lanzado coincidiendo con el día del libro. El regalo perfecto para l@s winelovers y únicaguía de descarga gratuita y libre (sin necesidad de registro)

• La 19ª edición de la guía crece en número de destilados y vermuts. Tiene un total de 1200 referencias valoradas en cata ciega con una valoración y precio medio de 14,25€ y 91,25 puntos

La edición anual de la guía de vinos destilados y vermuts Wine Up! que elabora Joaquín Parra, ha esperado al día del libro para su lanzamiento. Está a disposición de libre descarga desde las 00:00horas del pasado sábado 23 de abril en la web www.wineup.es.

2022 viene con la publicación de 1200 vinos, vermuts y destilados que han sido valorados en el riguroso sistema de cata ciega con el que se dota de total imparcialidad las puntuaciones otorgadas.

Los datos de la guía 2022 (se adjunta gráfico). Los vinos blancos siguen ganando terreno.

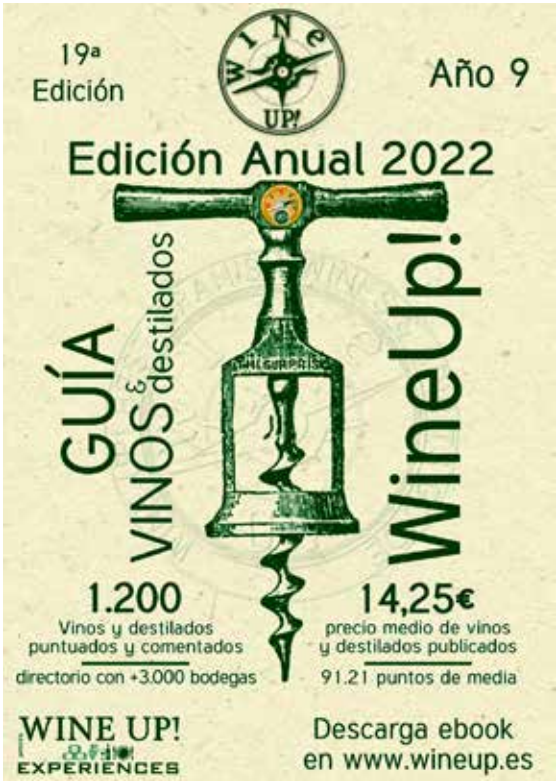
Los vinos tintos siguen teniendo el mayor protagonismo con un 47% del total, 91,08 puntos y 14,01€ de media. Los blancos suman un 23% con 90,94 puntos y 10,95€ de media. Los vinos espumosos, con un 7%, suben de valoración y precio medio hasta los 91.81 puntos y 18.55€ de media.

Le siguen los vinos rosados con el 6% y 90,14 puntos y 7,02€ de media. Los vinos generosos suponen un 5% con 92.36 puntos y 18.83 € de media. Un 7% de destilados de mucha calidad que suponen 92.63 puntos y 29.09€ de media y los vermuts con el 5%, 90.95 puntos y 9.51€ de media.

Es una buena muestra de cómo se encuentra el sector del vino en España donde la mayoría de vinos están fuera del canal alimentación, dejando una foto fija del sector HORECA, venta online y tiendas especializadas donde los vinos blancos de calidad, siguen ganando terreno.

Más enólogas que enólogos entre los vinos más valorados

La edición 2022 trae como vino más valorado Tantum Ergo Exclusive 2011, un cava de bodegas Hispano Suizas firmado por el enólogo Pablo Ossorio.Elaborado únicamente en botella magnum y que sale al mercado con un mínimo 10 años de crianza en bodega. Le sigue



Culmen 2015 de Bodegas LAN (Rioja) firmado por la enóloga María Barúa, el 3º y 5º puesto son para dos vinos blancos de Martín Códax: Vindel 2018 y Gallaecia 2017 elaborados por la enóloga Katia Álvarez y en 4º puesto, Milsetentayseis 2018 de Alma Carraovejas firmado por la enóloga Patricia Benítez.

La media de los 100 mejores vinos se alza a una puntuación de 94.14 y 31,07€ por referencia

A partir del día 2 de mayo estará disponible para descarga la edición de la guía en inglés con la que se facilita el conocimiento de los vinos y las bodegas españolas en el entorno internacional.

Editada en formato PDF, es un ebook mejoradocon cerca de 7000 vínculos externos que permiten ampliar información de bodegas y vinos, recomendaciones de enoturismo y artículos inéditos sobre zonas de producción, variedades y bodegas singulares. Permite la compra directa en bodega o reservas para visitas gracias a los enlaces destacados convirtiéndose en una guía imprescindible para cualquier winelover.

Sobre Joaquín Parra Wine Up!

Joaquín Parra es director de Wine Up Consulting®, una de las pocas empresas de España especializadas en el marketing, comunicación y comercio del sector vitivinícola desde 2006 y primera de Castilla-La Mancha. Autor de la guía de vinos y destilados WINE UP! y Autor del manual de cata ¿Es bueno este vino?. Colaborador en diversos medios de comunicación escrita y radio.

Profesor de cata y crítico de vinos. Comunicador del año en el sector del vino 2019 otorgado por el Colegio Oficial de Enología de Castilla-La Mancha. Medalla de oro al mérito por la Difusión de la Cultura Vitivinícola otorgado por la FEAE Federación Española de Asociaciones de Enólogos en 2016. Reconocimiento al Mérito emprendedor otorgado por ADES-CLM 2017. Por su propuesta de "Enoturismo Inverso – Wine Up Tour" ha tenido el reconocimiento de la Academia de Gastronomía Española y en 2013, el Premio a la Iniciativa enológica CON mayor originalidad, en la segunda edición de los Premios CON que otorga portal ConMuchaGula.com

Lanzamiento Enoturismo Spain

La Página web Enoturismo Spain ya está disponible para todo aquel que quiera aprovechar los beneficios que supone pertenecer a esta web

La web está pensada como la alternativa para las bodegas que deseantener un mejor posicionamiento en internet y aumentar el número de clientes, sintener que recurrir a portales de intermediación que cobran una comisión por cada cliente.

Funcionamiento

El funcionamiento de la web es muy sencillo, el turista que desee encontrar una bodega en una zona específica de España tan solo tendrá que utilizar el buscador o pinchar en el mapa para ver todas las bodegas de esa región, pudiendo ver los servicios que ofrece cada bodega, además de tener acceso directo a los datos de contacto de las propias bodegas para realizar las reservas.

De esta forma se facilita el contacto directo entre turista y bodega sin tener que recurrir a portales de intermediación que cobren una comisión por ello.

Posicionamiento internacional

Uno de los aspectos más característicos de la Web es que se encuentra traducida a 5 idiomas (Inglés, Francés, Holandés, Alemán y Castellano) de modo que el turista que realice una búsqueda en su idioma podrá acceder a la información de la bodega totalmente traducida por nuestros traductores.

Publicaciones exclusivas en la web y redes sociales

Con el fin de aumentar la visibilidad de las bodegas, se ofrece la posibilidad de realizar publicaciones exclusivas en nuestras redes sociales, además de poder publicar en nuestra web noticias y artículos que sean de interés para los visitantes y de esta forma aumentar el tráfico hacia su bodega.

2 TIPOS DE SUSCRIPCIONES.

JOVEN: 100€/AÑO

- Presencia de la Bodega en el mapa.
- Presencia en el Listado de Bodegas de la región correspondiente.
- Publicaciones en Redes Sociales

CRIANZA: 200€/AÑO

- Presencia de la Bodega en el mapa.
- Presencia en el Listado de Bodegas de la región correspondiente.
- Publicaciones en Redes Sociales.
- **Presencia durante 1 mes al año en sección bodegas destacadas de la región.**
- **Rotación en la sección de bodegas destacadas de la página de inicio.**

¡NO TE QUEDES FUERA!

MÁS INFORMACION

Para más información puede entrar en www.enoturismospain.com o escanear el código QR.

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

Sercadis®, el antioídio más persistente, llega al cultivo de la viña de las manos de BASF

Sercadis® es un fungicida de máxima persistencia y eficacia gracias a la molécula Xemium® de BASF. Xemium® es una materia activa, del grupo de los SDHI, que optimiza el control del oídio gracias asus dos estados energéticos activos de diferente polaridad, el hidrofílico (afinidad con el agua) y lipofílico (afinidad con las ceras). Los dos estados se intercambian con facilidad ofreciendo una estructura molecular nunca vista en el mercado.

Sercadis® es la novedad antioídio de BASF que llega al cultivo de la viña para la campaña 2022. Este persistente antioídio salió al mercado en España en 2018 y, desde entonces, lleva protegiendo los frutales con excelentes resultados. En el cultivo de la viña, el oídio es la enfermedad más importante, siendo endémica en nuestro país.

Para hacer frente al oídio, este producto único garantiza una eficacia superior por su elevada persistencia, lo que se traduce en un ahorro en el número de tratamientos. Sercadis® es un producto que aporta flexibilidad, primero por su amplia ventana de aplicación y segundo por su eficacia bajo cualquier condición climática. Además, te da tranquilidad porque cuenta con una única materia activa y un excelente perfil ecotoxicológico. Estas características convierten este producto en la mejor herramienta para el control del oídio en el cultivo de la viña.

Sercadis® encaja perfectamente en tu programa de tratamientos ya que puede sacar el máximo partido a su aplicación antioídio por su persistencia, llegando a proteger el cultivo por un largo período de tiempo de forma eficaz, y porque cumple con los últimos estándares regulatorios, a la vez que ofrece un excelente perfil de residuos.

En definitiva, el agricultor puede tener un viñedo más fuerte y preparado para hacer frente a otros problemas fitosanitarios.

Laboratorios Excell Ibérica amplía su acreditación con el programa de ensayos fisicoquímicos para la calidad de vinos

El laboratorio agroalimentario Laboratorios Excell Ibérica ha aumentado el alcance de la acreditación oficial que posee desde 2014 con nuevos ensayos

La Entidad Nacional de Acreditación (ENAC) ha concedido a Laboratorios Excell Ibérica la acreditación para el programa de acreditación de ensayos físico-químicos de vinos. El alcance incluye el conjunto de ensayos necesarios para verificar los límites y exigencias fijadas en la normativa comunitaria en relación con la producción del vino de calidad, comprobar las principales características analíticas de los vinos que estén recogidas en los pliegos de condiciones de las denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas y evaluar la conformidad de los vinos con los requisitos analíticos básicos necesarios para muchos de los parámetros solicitados en la exportación a terceros países.

El objetivo es que estos programas de acreditación creados por ENAC es permitir una mejor visibilidad a los laboratorios de los servicios acreditados que pueden ofrecer, más allá de los ensayos concretos.

La obtención de la mención de acreditado en estos programas permite ofrecer un servicio acreditado más acorde a las demandas del mercado y a los requerimientos de control oficial, logrando así un mejor posicionamiento frente a los operadores del ámbito alimentario y facilitando la relación comercial y de índole técnico entre el sector y los laboratorios. Además, los programas ayudan a las autoridades competentes a diferenciar con más claridad entre ensayos acreditados y no acreditados en el caso de los ensayos fisicoquímicos de vinos.

Los clientes que deseen beneficiarse de presentar un boletín de resultados amparado por el programa de acreditación de ensayos fisicoquímicos para la calidad de vinos frente a las autoridades competentes y organismos regulatorios, deberán ejecutar en su totalidad los siguientes parámetros analíticos incluidos en el servicio denominado:

GRUPO CALIDAD PARA VINOS

- Masa volúmica
- Grado alcohólico adquirido.
- Extracto seco total
- Glucosa + Fructosa.
- Acidez total.
- Acidez volátil.
- Ácido cítrico.
- Alcohol metílico.
- Dióxido de azufre total

Para más información sobre este u otros servicios, pueden ponerse en contacto con el laboratorio:

LABORATORIOS EXCELL IBÉRICA S.L.

Pol.ind. La portalada II, C/planillo 12 pabellón b
26006 Logroño – La Rioja
Tel. 941 445 106 – www.excellibérica.com
excellibérica@labexcell.com

Fusión Vínica ha participado como colaborador durante el 3er Congreso del Colegio de Enología de Castilla La Mancha

La empresa riojana Fusión Vínica, de Haro, ha participado como colaborador durante el 3er. Congreso del Colegio de Enología de Castilla La Mancha, que ha tenido lugar entre el 24 y 25 de marzo en la bodega Finca Los Aljibes, en Chinchilla de Montearagón, provincia de Albacete

Ante un auditorio compuesto por más de un centenar de enólogos colegiados, Manu Alber de la Rica, Consultor de Estrategia para Pymes y Coach Ejecutivo con gran experiencia y que ha sido también colaborador de Fusión Vínica desde su primera etapa, expuso una visión sobre cómo la innovación y la tradición se dan la mano en nuestro sector del vino de una forma natural. Con este nexo común se enlazan las propuestas que desde Italia, Francia y nuestro país se fusionan bajo el paraguas de la empresa jarrera, Fusión Vínica.

En la presentación, los enólogos manchegos y los colegiados que ejercen en otras regiones se vieron gratamente sorprendidos por la presentación de Alber y gracias a la buena organización que preparó el Colegio de Enología de Castilla La Mancha, conocieron de la mano de los técnicos de Fusión Vínica las experiencias que llevan tiempo realizando para preservar los aromas y el color de los vinos.
Gracias a la intensa colaboración con su principal proveedor, la firma DAL CIN GILDO, quién lleva ya más de 70 años de historia continuada en innovación enológica, se mostraron novedades en los campos para la fermentación, clarificación, crianza y embotellado de los vinos.

Además de algunos aspectos técnicos ya conocidos entre nosotros, como la defensa de los vinos blancos y rosados frente a la evolución indeseable del Gusto de Luz o el pinking, también pudieron ver otras innovaciones que aportan la empresa como, por ejemplo, los "huevos" que están distribuyendo desde sus nuevas instalaciones en Haro.

Otras presentaciones, además de una cata dirigida por el profesor Antonio Palacios, corrieron a cargo de grupos de trabajo del IVICAM, la Universidad Politécnica de Madrid y de la propia Universidad de Castilla La Mancha, donde el Colegio se ha implicado en la creación y desarrollo de los programas para las titulaciones oficiales del Grado de Enología.

La ocasión permitió el tan esperado re-encuentro entre profesionales después de dos años de parón por el COVID y fue una ocasión excelente para hacer intercambio de experiencias y estrechar los lazos entre los compañeros enólogos y las empresas colaboradores o patrocinadoras, entre las que se encontraba Fusión Vínica.

“Vinventions Angel” vuelve para fomentar la sostenibilidad del vino hacia nuevos límites

• El programa premiará al mejor proyecto que contribuya en la sostenibilidad del producto y su producción

• Vinventions ofrecerá una dotación económica de 5.000 €, los tapones necesarios para el embotellado del vino y asesoramiento técnico, destinados para impulsar y poner en marcha las prácticas sostenibles en la elaboración de vino

• Esta iniciativa acompañó, en su primera edición, a seis bodegas de toda la Península Ibérica que taparon más de 50.000 botellas con cierres sostenibles de las marcas Nomacorc y Sübr

Tras la primera convocatoria lanzada el pasado 2020 -y con más de 50.000 botellas en el mercado de los ganadores de la primera edición-, el programa de patrocinios Vinventions Angel vuelve para encontrar nuevas iniciativas y proyectos de bodegas destinados a mejorar la sostenibilidad en la producción de vino.

El objetivo del programa es identificar aquellas iniciativas que tengan un impacto positivo y que incorporen la innovación en sus propuestas. Vinventions aportará a los ganadores del programa su experiencia y una dotación de 5.000€ para llevar a cabo su proyecto sostenible y avanzar en este camino.

Se valorarán los proyectos que fomenten prácticas para la disminución de la huella de carbono, reciclaje, reutilización o circularidad de materiales, entre otras. Además, los ganadores dispondrán de las soluciones de cierres sostenibles de todas las gamas Nomacorc o Sübr, así como una asesoría en bodega con el equipo de Wine Quality Solutions, para determinar las lecturas de oxígeno y mejorar pautas para la producción sostenible.

En este programa pueden participar todas las bodegas o enólogos independientes con un proyecto en España a través de la página web: www.vinventionsangel.com (e-mail de contacto: angel@vinventions.com).

Las candidaturas podrán ser vídeos cortos (máximo 15 MB) presentando el proyecto o un dossier explicativo. La convocatoria estará abierta hasta el próximo **31 de mayo de 2022**.

Los proyectos presentados pasarán un proceso de selección donde se tendrán en cuenta aquellos con mayor potencial de innovación. Se darán a conocer los ganadores del programa Vinventions Angel durante el verano.

1º Programa Vinventions Angel 2020-21:

En la primera edición del programa se presentaron más de 30 planes de vino sostenible, de los cuales seis fueron los reconocidos y acompañados en sus vendimias y vinificaciones de 2020 – 2021. Las bodegas reconocidas fueron Lagravera (Lérida), Garage Wines (Castilla La Mancha), Mas Vida (Empordà), Titerok-Akaet (Lanzarote), Totó Marqués en Prades 950m (Tarragona) y bodega l'Amphore (Zamora). A pesar de que la pandemia ha ralentizado algún proyecto, la mayoría de las bodegas ya han sacado al mercado sus vinos y han tapado más de 50.000 botellas con los cierres Nomacorc y Sübr, según el estilo y necesidad de cada enólogo.

Próximamente, se presentarán las dos últimas referencias y conclusiones del programa.

Se pueden consultar los proyectos ganadores de la 1ª edición en:
https://www.vinventions.com/es-es/ganadores y el canal de youtube/Vinventions

Rol de los compuestos nitrogenados en el vino y su análisis

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.

El elemento nitrógeno, cuyo símbolo químico es la N, está presente tanto en la uva como en el mosto y en el vino. El origen de los compuestos que presentan nitrógeno en su composición es muy diverso y está relacionado tanto con fuentes de tipo orgánico como inorgánico. Las principales formas químicas presentes en el mosto son los aminoácidos, los péptidos, las proteínas y el ion amonio. Otros compuestos químicos nitrogenados de menor importancia incluyen los nitratos, los nitritos, los nucleótidos, las vitaminas, las aminas y las amidas. En la **Tabla 1**, se muestran resultados orientativos obtenidos de la literatura.

La cantidad exacta de cada una de estas familias de compuestos nitrogenados varía ampliamente al comparar mostos y vinos obtenidos de distintas variedades de uvas, de diferentes regiones, e incluso dentro de la misma región según los tratamientos que se hayan podido aplicar en el viñedo. Así, en literatura se puede encontrar que el contenido total de nitrógeno varía entre 40-2400 mg N/L. De la misma manera, los valores para el contenido en amonio oscilan entre 19-250 mg N/L y para el contenido en aminoácidos entre 28-336 mg N/L. Además, el perfil individual de aminoácidos es extremadamente variable entre las distintas variedades de uva y las diferentes regiones, aunque en general se puede decir que el más abundante de ellos es la prolina y, a continuación, la arginina, la alanina, el glutamato, la glutamina, la serina y la treonina, en un orden que puede sufrir modificaciones entre las distintas fuentes consultadas.

Dentro de los muchos factores que influyen en la variabilidad encontrada al analizar el contenido en compuestos nitrogenados, los más importantes son: la variedad de uva, el portainjerto, el nivel de madurez de la uva al momento de la cosecha, el tipo de suelo, el clima, la utilización o no de compuestos nitrogenados como fertilizantes en el viñedo y la presencia de infecciones de tipo fúngicas. No menos importantes son los diversos tratamientos a los que se somete la uva para la obtención del mosto y que pueden modificar en forma directa o indirecta (a través de la proliferación de microorganismos) los niveles de nitrógeno

Compuesto	Concentración en mostos (mg N/L)
Nitrógeno Total	40-2400
Ion Amonio	10-250
Ion Nitrato	< 10
Aminoácidos	30-350
Péptidos	20-500
Proteínas	4-90
Aminas biógenas	< 50

Tabla 1. Niveles de los principales compuestos nitrogenados en mostos.

analizados: el prensado, los tratamientos enzimáticos, la clarificación, la filtración, los tratamientos con bentonita, los tratamientos térmicos, por nombrar algunos de ellos.

La importancia de conocer el nivel de compuestos nitrogenados presentes en el mosto radica fundamentalmente en la influencia directa que tienen en la cinética de fermentación. Las fermentaciones lentas y las súbitas paradas de fermentación se suelen asociar a la existencia de déficits en el contenido de nitrógeno del mosto. Esto se debe al rol esencial de estos compuestos en el metabolismo y el crecimiento de las levaduras: sin nitrógeno no se pueden construir los bloques fundamentales para el crecimiento de un organismo vivo.

Además, los compuestos nitrogenados son un factor clave en los mecanismos de formación de los precursores aromáticos que dotarán luego al vino de su aroma y olor.

De manera usual, la uva se suele cosechar teniendo en cuenta parámetros de madurez tecnológica y/o fenólica, que no suelen coincidir con los niveles óptimos de nitrógeno para una fermentación adecuada. Por esto, se suele recurrir a la utilización de suplementos nitrogenados, que si bien alteran la composición inicial del mosto, facilitan el crecimiento óptimo de las levaduras. Si bien hay diversas fuentes y productos comerciales en base a nitrógeno utilizables en bodega, el fosfato diamónico es el compuesto de uso más extendido para este fin debido a temas de costo, facilidad de manejo y rapidez de asimilación por parte de las levaduras. Sin embargo, en algunos casos es necesario también suplementar el mosto utilizando fuentes de tipo orgánico que nos aseguren la provisión de compuestos esenciales como aminoácidos y vitaminas. Finalmente, la utilización de urea está prohibida en varios países debido a su implicación en la formación de carbamato de etilo en el vino, un compuesto sospechoso de tener actividad carcinogénica.

Sumado a todo lo anteriormente dicho, hay que tener en cuenta que no todas las fuentes de nitrógeno son accesibles de igual manera por la levadura e incluso, algunas de ellas, no lo son en absoluto. Para que la levadura pueda hacer uso de los compuestos nitrogenados es necesario que éstos entren a la célula a través de algún tipo de mecanismo de transporte. Por esta razón, las formas nitrogenadas preferidas por las levaduras corresponden a dos grupos: los aminoácidos primarios (que representan la fracción orgánica del N) y las sales del ion amonio (que representan la fracción inorgánica del N). La prolina, el aminoácido más abundante en los mostos, no es asimilable por las levaduras debido a que es un aminoácido secundario.

La suma de ambas fracciones utilizables constituye lo que se denomina el nitrógeno fácilmente asimilable (NFA), también conocido como nitrógeno asimilable por las levaduras (YAN, por sus siglas en inglés). El NFA determinado en las uvas es un valor indicativo de poca utilidad práctica, porque la mayoría de los compuestos nitrogenados están en la piel y para pasar al mosto debe haber algún tipo de contacto entre ellos. Por esta razón, es indispensable determinar el NFA en el mosto antes de comenzar la fermentación para determinar si es necesario realizar algún tipo de suplementación. Los mostos con niveles iniciales de NFA inferiores a 150 mg N/L suelen dar lugar a fermentaciones muy lentas con baja población de levaduras. Por otra parte, niveles excesivamente elevados de NFA conducen a poblaciones de levaduras anormalmente altas, lo cual genera una mayor temperatura de fermentación y una mayor producción de acidez volátil, además del riesgo de producción de aminas biógenas. Además, altos niveles de NFA también pueden favorecer el desarrollo de microorganismos no beneficiosos debido a la mayor disponibilidad de nutrientes. Adicionalmente al control inicial, será necesario mantener una vigilancia de los niveles de NFA a lo largo de todo el proceso fermentativo como herramienta de control para evitar paradas indeseadas y para determinar si es necesario realizar suplementaciones adicionales.

Por todo lo detallado, el seguimiento del valor de NFA se torna en un elemento indiscutible para el control del proceso y la obtención de vinos de alta calidad y precio. A continuación, se repasarán las técnicas existentes para la determinación de los niveles de nitrógeno en mostos y vinos, de acuerdo a dos grandes tipos de análisis basados en la determinación del nitrógeno total o del fácilmente asimilable.

Métodos de determinación del contenido total de nitrógeno

Este tipo de métodos se encuentran oficializados por la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) en su Compendio Internacional de Métodos de Análisis. Allí se recogen dos tipos de métodos para la determinación cuantitativa del contenido de nitrógeno total.

El primero de ellos (OIV-MA-AS323-02A) se basa en el principio químico del método de Dumas. En un primer momento la muestra es sometida a una combustión total en atmósfera de oxígeno. Luego,

los gases generados durante la combustión se reducen utilizando cobre y se procede a desecarlos y eliminar el dióxido de carbono presente en ellos. Finalmente, el nitrógeno gaseoso es detectado utilizando un catarómetro.

El segundo tipo de método (OIV-MA-AS323-02B) se basa en el principio químico del método de Kjeldahl. En este procedimiento la muestra se digiere en primer lugar utilizando ácido sulfúrico en presencia de un catalizador específico (mezcla de sulfato cúprico y potásico). Posteriormente, en una segunda etapa, se somete el producto de la digestión a una destilación en medio alcalino. De esta manera, el amoníaco generado se recoge en el destilado para luego ser determinado por valoración utilizando para tal fin una solución de ácido clorhídrico 0,1M.

La principal desventaja de este tipo de métodos, además de lo laborioso que son, es que ambos determinan el contenido total de nitrógeno y por tanto valoran en exceso el nitrógeno que realmente está disponible a nivel biológico para las levaduras.

Métodos de determinación del nitrógeno fácilmente asimilable (NFA)

Existen diversos métodos para determinar el NFA, es decir, la suma del contenido en ion amonio y en aminoácidos primarios de una muestra de mosto o vino. Algunos de estos métodos realizan la determinación conjunta mientras que otros realizan una determinación por separado de cada una de las fracciones en consideración.

Si se recuerda la definición del NFA, éste podía representarse como la suma de una contribución de origen orgánico (aminoácidos primarios libre, conocidos como PAN o FAN por sus siglas en inglés) y otra de origen inorgánico (ion amonio). Cada una de estas fracciones cuenta con métodos de determinación específico. Se repasa cada una de las opciones a continuación.

Método de Soresen para la determinación conjunta del NFA

En este método, con el fin de bloquear los iones amonio y los grupos amino de los aminoácidos presentes, la muestra es inicialmente tratada con una solución de formaldehído (también llamado formol). De esta manera, se dejan libres los contraiones ácidos de las sales de amonio y los respectivos grupos carboxilo de los aminoácidos. En consecuencia, el pH de la muestra disminuye y la acidez resultante puede ser determinada mediante valoración con solución de hidróxido de sodio 0,1M. Es importante tener en cuenta que, tanto la muestra como la solución de formaldehído, tienen que estar previamente ajustadas a un pH igual a 8 para poder llevar a cabo una determinación precisa y sin interferencias.

El dióxido de azufre, habitualmente presente en las muestras de vinos y mostos, puede alterar el resultado obtenido debido a su función ácida, particularmente si las dosis son muy altas. Esta interferencia puede evitarse realizando una defecación previa de la muestra con solución de cloruro de bario.

Si bien esta valoración no tiene en cuenta el contenido de prolina entre los aminoácidos que se determinan, existen diversos compuestos que pueden llegar a interferir en la determinación y, por tanto, suelen obtenerse valores en exceso respecto a los otros métodos de determinación del NFA.

Durante años el método Sorensen fue la manera habitual de determinar el NFA en mostos y vinos. Sin embargo, la complejidad de la técnica, que precisa de cierta habilidad manual del operador, sumada a las condiciones especiales necesarias para trabajar con un compuesto tóxico como el formaldehído, han llevado a la práctica desaparición de esta técnica de los laboratorios enológicos.

Métodos para la determinación del ion amonio

Cabe decir que la OIV cuenta con un método oficial para la determinación del ion amonio (OIV-MA-AS-322-01) basado en la fijación del analito de interés a través del uso de una resina de intercambio iónico para su posterior elución, destilación y valoración final con una solución de ácido clorhídrico. Sin embargo, en la práctica es un método demasiado complicado y laborioso para ser utilizado de rutina. Es por esto que con el transcurso del tiempo surgieron varias alternativas. Algunas de ellas, como la determinación mediante electrodos de iones selectivos, también demostraron ser poco prácticas. Por otra parte, la determinación enzimática del ion amonio ha probado con creces ser la mejor y más eficiente técnica para la medición del contenido de amonio en muestras de vino y mostos.

El principio químico de la técnica enzimática se basa en la determinación selectiva y específica del ion amonio a través de su reacción con el ion 2-oxoglutarato en presencia de la enzima glutamato deshidrogenasa y del cofactor NADPH, como se muestra en la **Figura 1.**

Figura 1. Esquema de la reacción de determinación enzimática del ion amonio.

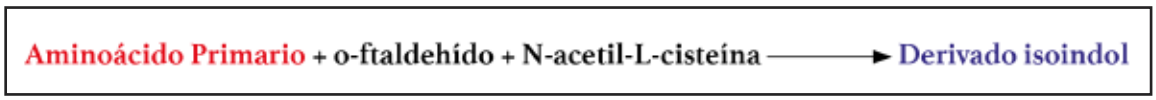


Figura 2. Esquema de la reacción de determinación colorimétrica de los aminoácidos primarios.

Aprovechando las características de absorbancia del cofactor NADPH, es posible realizar un seguimiento espectrofotométrico de esta reacción a través de la lectura de la absorbancia de la mezcla a 340 nm. La utilización de patrones de concentración conocida para efectuar la calibración siguiendo la ley de Lambert-Beer, el empleo de reactivos líquidos y estables a largo plazo como los suministrados por TDI y la aparición hace ya un tiempo de los analizadores químicos automáticos, de los cuales la gama Miura es su mayor exponente, facilitan al operador todas las tareas de manejo de reactivos, calibración y cálculo de las concentraciones a determinar en las muestras incógnitas.

Métodos para la determinación de los aminoácidos primarios

Existen varios métodos químicos utilizados en la derivatización de aminoácidos para su determinación conjunta por espectrofotometría UV-Vis o para su determinación individual a través de métodos de separación como la cromatografía de líquidos (HPLC). Entre los compuestos químicos capaces de reaccionar con los aminoácidos y, por tanto, de ser útiles para su determinación, se pueden nombrar a: la ninhidrina, el o-ftalaldehído (OPA), el fenilisotiocianato, el ácido 2,4,6-trinitrobencenosulfónico, el cloruro de dansilo, entre otros.

A nivel práctico para las bodegas, la posibilidad de contar con equipos de HPLC y de esperar los largos tiempos de análisis que son necesarios para cada muestra, limita la aplicabilidad de esta técnica de manera rutinaria, limitándola sólo a actividades de investigación. Por otro lado, la utilización y variedad de analizadores químicos automáticos disponibles en el mercado, como puede verse en la **Figura 4** que presenta la gama completa de analizadores Miura, ha permitido extender el uso de la espectrofotometría UV-Vis a laboratorios de bodegas de todos los tamaños.

Al respecto de esta técnica, cabe decir que su desarrollo comenzó en 1998 en la Universidad de California en Davis (Estados Unidos) debido al trabajo de Christian Butzke sobre un método para la determinación de los aminoácidos primarios consistente en la derivatización de éstos con un reactivo de o-ftalaldehído y N-acetil-L-cisteína, como se muestra en la **Figura 2**. Este reactivo es capaz de formar un derivado de tipo isoindol con cada uno de los aminoácidos de interés, pudiendo determinarse fácilmente a través de la medición de la absorbancia de la mezcla a 340 nm. En su trabajo inicial, sin embargo, la estabilidad de los reactivos de determinación apenas llegaba a un par de semanas. Actualmente, los reactivos desarrollados y comercializados por TDI presentan una alta estabilidad (18 meses) manteniendo e incluso mejorando las prestaciones analíticas, gracias al uso de materias primas de alta calidad y de patrones estables de concentración conocida. De esta manera, se facilita la determinación de la fracción orgánica del NFA.

Conclusión

El avance tecnológico en la construcción y diseño de los analizadores químicos automáticos, sumado a la investigación y desarrollo en la producción de reactivos químicos enzimáticos y colorimétricos más estables, permiten hoy en día a las bodegas poder disponer de valores de NFA fiables y en poco tiempo, sin tener que recurrir a metódicas tediosas, trabajosas y de resultados cuya practicidad queda en duda.

De esta manera, TDI apuesta por la simplificación del trabajo y la facilidad en el uso de las técnicas analíticas más modernas, permitiendo liberar el tiempo del operador para otras tareas, evitando la complejidad del manejo de sustancias tóxicas y/o peligrosas y contribuyendo a facilitar la tarea diaria del enólogo, que sólo debe responsabilizarse de tomar las decisiones adecuadas para obtener el mejor de los vinos.

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

Figura 3. Kits para la determinación enzimática del Nitrógeno Amoniacal y la determinación colorimétrica del Nitrógeno α-Amínico.

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

Figura 4. Gama MIURA de analizadores químicos automáticos, marca exclusiva de TDI.

Miura Micro

Miura One

Miura 200

Miura 200 2 brazos

Ravago
AB Biotek

Mitigación enológica del impacto del cambio climático

El papel de la nutrición orgánica en la fermentación de los vinos de alta graduación

Por Dr. Gianpaolo Benevento

El impacto potencial completo del cambio climático en la industria vitivinícola todavía no se conoce en su totalidad, pero ya se ha investigado qué pueden hacer los productores de vino para mitigar algunos de esas consecuencias e identificar el papel que pueden desempeñar en vinificación las tecnologías de ingredientes actuales y futuras.

En el ámbito de la viticultura, el impacto del calentamiento global obliga a reconsiderar los actuales modelos de producción de vino. Teniendo en cuenta la fuerte influencia de los factores meteorológicos y climáticos en el rendimiento de la vid, la calidad de las bayas y sus atributos, el cambio climático puede tener un impacto significativo. Las tendencias recientes-pasadas ya apuntan a una pronunciada extensión de la temporada de crecimiento debido a los cambios en las temperaturas medias, así como a los cambios en los niveles y la frecuencia de las precipitaciones. Estos factores han influido en la tipicidad del vino en algunas de las regiones vinícolas más conocidas del mundo.

Además, diversos escenarios de cambio climático predicen un aumento de las condiciones de estrés para el crecimiento de la vid hasta finales de siglo. Aunque la tecnología ofrece cierta ayuda, la evidencia de un cambio climático significativo en las próximas décadas urge a los enólogos a tomar medidas de adaptación y mitigación.

En futuros escenarios de cambio climático, el aumento de las temperaturas puede alterar el ritmo de maduración de la uva y la consiguiente fecha de vendimia, y puede afectar a la calidad y al rendimiento.

Un clima más cálido provoca una mayor concentración de azúcar en la uva/mosto y, por tanto, vinos con un mayor nivel de etanol. El aumento de la graduación alcohólica de los vinos se registra en todo el mundo, por ejemplo en Italia (Abruzzo y Puglia), Francia (Côtes du Rhone, Alsace), California (Napa Valley), Australia. [1, 2, 3, 4, 5, 6, 7]

La acumulación de alcohol en el vino puede ser un importante factor de estrés durante la fermentación. Aunque Saccharomyces cerevisiae es muy tolerante al etanol, las concentraciones de alcohol relativamente elevadas inhiben su crecimiento y la viabilidad de las células, lo que dificulta el final de las fermentaciones. Esto supone un auténtico reto para los enólogos, que buscan producir vinos secos a pesar del alto nivel inicial de azúcares. Aunque en las últimas décadas se han realizado importantes esfuerzos para estudiar la respuesta al estrés por etanol, los mecanismos de tolerancia al etanol no se conocen suficientemente.

Se sabe que el metabolismo de la levadura *Saccharomyces cerevisiae* sin oxígeno requiere varias adaptaciones. También ha quedado claro que, en condiciones anaeróbicas, la levadura no es capaz de sintetizar esteroles y ácidos grasos insaturados; y que para el crecimiento anaeróbico hay que añadirlos al medio. Más recientemente, se ha descubierto que hay muchos más factores que intervienen en el proceso. Muchas otras reacciones biosintéticas también requieren de oxígeno molecular, y la levadura debe tener alternativas para ello. Además, la composición de la pared y la membrana celulares muestra grandes diferencias cuando se comparan las células aeróbicas y las anaeróbicas.

La capacidad para fermentar en condiciones de altos niveles de alcohol varía según cepas de levadura. Esta variabilidad se manifiesta en las diferencias en la capacidad de mantener la tasa de fermentación durante la fase estacionaria. De hecho, la mayor parte de la fermentación alcohólica se produce durante la fase estacionaria, y la capacidad de fermentar con fuerza durante esta etapa tiene un gran efecto en el tiempo total de fermentación.

La capacidad de la membrana celular de la levadura para mantener su fluidez en un entorno de alto contenido de etanol se ha correlacionado con la tolerancia al etanol.

Tabla 1. Esteroles (ergosterol y fitoesteroles) y su impacto en la biosíntesis de ésteres. (+) indica un aumento y (-) una disminución de la concentración de ésteres

	Ésteres	Esterol y su impacto en la biosíntesis de ésteres	Referencias
Ésteres de acetato	Acetato de isoamilo	(+) Ergosterol y fitosteroles	13
	Acetato de etilo, acetato de isobutilo, acetato de 2-metilbutilo, acetato de isoamilo y acetato de feniletilo	(+) Ergosterol	14
	Acetato de etilo, acetato de isobutilo y acetato de isoamilo	(-) Fitoesteroles	15, 16
Ésteres de etilo	Hexanoato de etilo y octanoato de etilo	(-) Fitoesteroles	17, 15
	Acetato de etilo	(+) Ergosterol y fitosteroles	13
	Propanoato de etilo, butanoato de etilo, hexanoato de etilo, octanoato de etilo y decanoato de etilo	(+) Ergosterol	14

Fuente: Caracterización y papel de los esteroles en *Saccharomyces cerevisiae* durante la fermentación alcohólica del vino blanco. Giovana Girardi Piva 1, Erick Casalta 1, Jean-Luc Legras 1, Catherine Tesnière 1, Jean-Marie Sablayrolles 1, David Ferreira 2, Anne Ortiz-Julien 2, Virginie Galeote 1 y Jean-Roch Mouret 1.

Saccharomyces cerevisiae no necesita oxígeno para obtener energía cuando fermenta el mosto de uva. Sin embargo, hay algunas vías biosintéticas esenciales que sí utilizan el oxígeno como sustrato. Este es el caso de la biosíntesis de esteroles y ácidos grasos insaturados. Durante la fase de crecimiento, mientras la multiplicación celular está activa, la levadura necesita construir continuamente nuevas membranas plasmáticas. Por ello, las levaduras deben sintetizar grandes cantidades de esteroles, ácidos grasos y fosfolípidos durante las primeras etapas de la fermentación alcohólica.

En efecto, cuando la concentración de etanol aumenta progresivamente, las levaduras deben adaptar sus membzranas plasmáticas a este nuevo entorno agresivo [8]. Aparentemente, la presencia de etanol en el medio altera drásticamente la fluidez de la membrana [9], y, cuando hay una carencia de esteroles y ácidos grasos insaturados, el efecto es una rotura de la célula de levadura y/o una difícil permeabilidad, lo que conduce a una fermentación aletargada.

Por último, los fitoesteroles y las adiciones de células de levadura inactivas en el medio de fermentación son capaces de aumentar la disponibilidad de esteroles y reducir la demanda celular de lípidos, lo que conlleva una disminución de la producción de ácido acético. [10, 11]

La suplementación con esteroles también puede aumentar la producción de compuestos aromáticos volátiles, como los alcoholes superiores. De hecho, se ha observado una correlación positiva entre la producción de alcohol superior y el contenido de esteroles, tanto para el ergosterol como para los fitoesteroles. [12]

La importancia de una nutrición orgánica es crucial también por otras razones. El suplemento de nitrógeno sin un correcto equilibrio con los lípidos (ácidos grasos insaturados, ergosterol) podría conducir a la muerte de las células de levadura durante la fermentación. Está demostrado que las fuentes de nitrógeno pueden tener un impacto potencialmente negativo, debido a sus efectos de señalización y esto debe ser tenido en cuenta. Se requiere una comprensión profunda de los efectos específicos de cada fuente de nitrógeno en tales condiciones para mejorar la predicción de los riesgos asociados al exceso de nitrógeno en las fermentaciones con lípidos limitados (Figura 1).

Por tanto, una correcta nutrición con nitrógeno orgánico, naturalmente asociado a los lípidos como levadura inactivada o autolisada, es particularmente importante durante la fermentación en condiciones de estrés, como en los mostos con alto contenido en azúcar.

Las ayudas nutricionales de Pinnacle aportan de forma natural todos los factores de crecimiento necesarios para una correcta fermentación en condiciones difíciles:

• **Pinnacle FermiSafe** proporciona elementos de apoyo físico para que la levadura inoculada se disperse mejor en el medio, acortando así la fase de retardo de la fermentación. La levadura inactivada proporciona factores de supervivencia (esteroles) y libera gradualmente aminoácidos durante la fermentación. La celulosa también crea puestos de nucleación que evitan el efecto tóxico de la acumulación de CO_2 en el fondo de los recipientes de fermentación.

• **Pinnacle FermiFresh** es un nutriente orgánico (sin sal de amonio) para vinos blancos y rosados. Con su liberación gradual de aminoácidos, ácidos grasos insaturados, esteroles y en particular prótidos antioxidantes, entre otros factores de crecimiento, permite una fermentación completa y segura.

• **Pinnacle FermiTop** es una fuente muy rica en aminoácidos libres, vitaminas, minerales, ácidos grasos insaturados y esteroles que están inmediatamente disponibles para la levadura y mejoran la multiplicación

celular, la viabilidad y la vitalidad de las células. Proporciona aminoácidos para la síntesis de proteínas de transporte y enzimas. La liberación gradual de los factores de crecimiento permite una fermentación completa y segura. La gran disponibilidad de aminoácidos garantiza una reserva enzimática completa y rica para las células de levadura, lo que aumenta la síntesis de aromas.

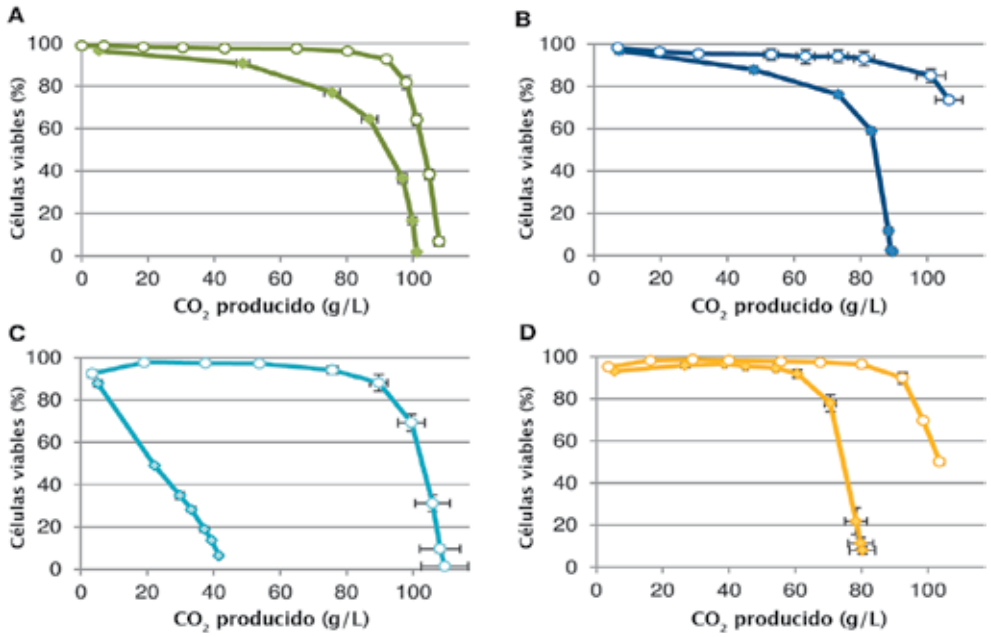


Figura 1. (A) (curvas verdes): inanición de ácidos grasos insaturados (18 mg/L), (B) (curvas azul oscuro): inanición de ergosterol (1,5 mg/L), (C) (curvas azul claros): inanición de ácido pantoténico (0,02 mg/L) y (D) (curvas amarillas): inanición de ácido nicotínico (0,08 mg/L). Los círculos abiertos indican N-: bajo nitrógeno (71 mg/L de NFA); los rombos coloreados indican N+: alto nitrógeno (425 mg/L de NFA). Las fermentaciones se realizaron por duplicado, las barras de error corresponden a la desviación estándar [19].

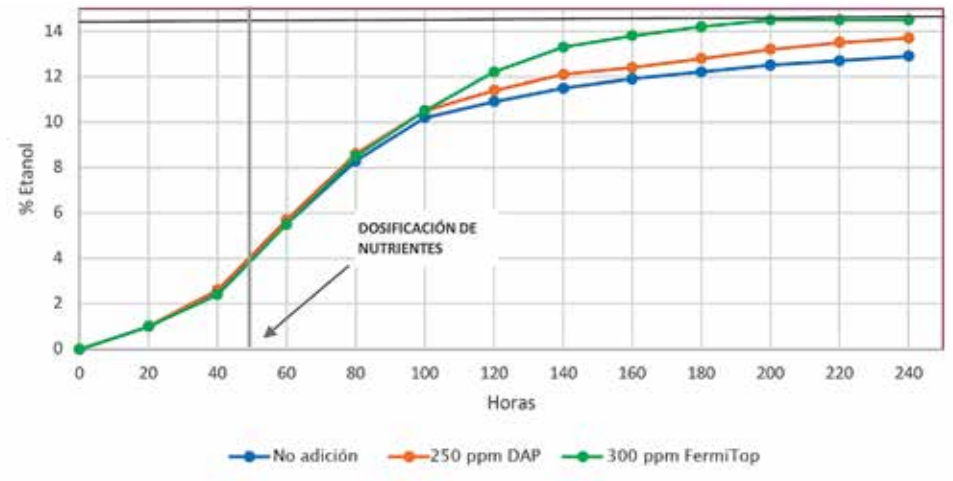


Figura 2. Fermentación en mosto de Chardonnay a 20°C, 14,6% de potencial de EtOH y 150 ppm de NFA inicial. La adición se realizó a las 48 h del inicio de la fermentación.

Referencias

1. DI LENA, B.; SILVESTRONI, O.; MARIANI, L.; PARISI, S.; ANTENUCCI, F. European climate variability effects on grapevine harvest date time series in the Abruzzi (Italy). Acta Hortic. 2012, 931, 63–69.

2. SCAGLIONE, G.; GRAZIANI, G.; FEDERICO, R.; DI VAIO, C.; NADAL, M.; FORMATO, A.; DI LORENZO, R.; RITIENI, A. Effect of canopy managment techniques on the nutritional quality of the Montepulciano grapewine in Puglia (southern Italy). OENO One 2012, 46, 253–261.

3. GANICHOT, B. Evolution de la date des vendanges dans les Côtes du Rhône méridionales. In Actes des 6e Rencontres Rhodaniennes; Institut Rhodanien: Orange, France, 2002; pp. 38–41.

4. DUCHÊNE, E.; SCHNEIDER, C. Grapevine and climatic changes: A glance at the situation in Alsace. Agron. Sustain. Dev. 2005, 25, 93–99.

5. DOKOOZLIAN, N. Integrated canopy management: A twenty year evolution in California. In Recent Advances in Grapevine Canopy Management; University of California: Davis, CA, USA, 16 July 2009; pp. 43–52.
6. VIERRA, G. Pretenders at the table- Are table wines no longer food friendly? Wine Business Monthly 2004, 11, 17– 21.

7. GODDEN, P.; GISHEN, M. The trends in the composition of Australian wine from vintages 1984 to 2004. Austral. New Zealand Wine Ind. J. 2005, 20, 21.

8. WEBER, F.J., & BONT, J.A.M., (1996) Adaptation mechanisms of microrganisms to the toxic effects of organic solvents on membranes. Biochim. Biophys. Acta, 1286, 225–245.

9. JONES, R.P., & GREENFIELD, P.F., (1987) Ethanol and the fluidity of the yeast plasma membrane. Yeast, 3, 223– 232.

10. BELVISO, S.; BARDI, L.; BARTOLINI, A.B.; MARZONA, M. Lipid nutrition of Saccharomyces cerevisiae in winemaking. Can. J. Microbiol. 2004, 50, 669– 674.

11. DEROITE, A.; LEGRAS, J.L.; ORTIZJULIEN, A.; DEQUIN, S. Reduction of acetic acid production during wine fermentation by Saccharomyces cerevisiae × Saccharomyces kudriavzevii hybrids using adaptive evolution under lipids limitation. In Proceedings of the ISSY 34, Bariloche, Argentina, 1–4 October 2018.

12. ROLLERO, S.; BLOEM, A.; CAMARASA, C.; SANCHEZ, I.; ORTIZ-JULIEN, A.; SABLAYROLLES, J.M.; DEQUIN, S.; MOURET, J.R. Combined effects of nutrients and temperature on the production of fermentative aromas by Saccharomyces cerevisiae during wine fermentation. Appl. Microbiol. Biotechnol. 2015, 99, 2291–2304.

13. FAIRBAIRN, S.; FERREIRA, A.C.S.; BAUER, F.F. Modulation of Yeast-Derived Volatile Aromas by Oleic Acid and Sterols. S. Afr. J. Enol. Vitic. 2019, 40, 1–11.

14. VARELA, C.; TORREA, D.; SCHMIDT, S.A.; ANCIN-AZPILICUETA, C.; HENSCHKE, P.A. Effect of oxygen and lipid supplementation on the volatile composition of chemically defined medium and Chardonnay wine fermented with Saccharomyces cerevisiae. Food Chem. 2012, 135, 2863–2871.

15. ROLLERO, S.; MOURET, J.R.; SANCHEZ, I.; CAMARASA, C.; ORTIZ-JULIEN, A.; SABLAYROLLES, J.M.; DEQUIN, S. Key role of lipid management in nitrogen and aroma metabolism in an evolved wine yeast strain. Microb. Cell Fact. 2016, 15, 1–15.

16. GUITTIN, C.; MAÇNA, F.; SANCHEZ, I.; POITOU, X.; SABLAYROLLES, J.M.; MOURET, J.R.; FARINES, V. Impact of high lipid contents on the production of fermentative aromas during white wine fermentation. Appl. Microbiol. Biotechnol. 2021, 105, 6435–6449.

17. ROLLERO, S.; BLOEM, A.; CAMARASA, C.; SANCHEZ, I.; ORTIZ-JULIEN, A.; SABLAYROLLES, J.M.; DEQUIN, S.; MOURET, J.R. Combined effects of nutrients and temperature on the production of fermentative aromas by Saccharomyces cerevisiae during wine fermentation. Appl. Microbiol. Biotechnol.

18. CATHERINE TESNIÈRE, PIERRE DELOBEL, MARTINE PRADAL, BRUNO BLONDIN. Impact of nutrient imbalance on wine alcoholic fermentations: nitrogen excess enhances yeast cell death in lipidlimited must.

19. CAMILLE DUC, MARTINE PRADAL, BRUNO BLONDIN. A set of nutrient limitations trigger yeast cell death in a nitrogen- dependent manner during wine alcoholic fermentation.

Más información:
Miquel Iribarren, Product Manager Wine Ingredients
T. + 34 932087138 M. +34 696402108

RAVAGO CHEMICALS SPAIN S.A.
Venezuela 103 4ª Planta 08019 Barcelona
www.ravagochemicals.com

Levaduras nuevas que dan aromas «florales» al vino. Información sobre el estudio

AB Biotek, el Australian Wine Research Institute (AWRI) y Wine Australia (WA) colaboran para reunir dos soluciones nuevas para aportar un aroma y sabor florales a la gama de levadura para vino Next Generation de Maurivin: Maurivin AWRI Rosa (AWRI 2965) y Maurivin AWRI Rosa Intense (AWRI 2940).

No deje de oler las rosas: levadura nueva que da aromas «florales» al vino

A través de la amplia gama de cepas de levadura comerciales disponibles para los productores de vino, existe una variación importante en su producción de compuestos de aromas. Algunos compuestos deseables no suelen producirse en concentraciones lo bastante altas como para marcar la diferencia en el aroma y el sabor del vino. Entre los ejemplos se incluyen compuestos derivados de la levadura de 2-feniletanol (2-PE) y acetato de 2-feniletilo (2-PEA), asociados con aromas «florales» y a «rosas» en el vino, además de en otras bebidas y alimentos fermentados (Cordente, 2012). En general, las concentraciones de estos compuestos de aromas a «rosas» en vinos son inferiores a sus umbrales sensoriales del aroma, sobre todo, en vinos blancos, por eso, su contribución potencial al aroma del vino se considera mínima (De la Fuente Blanco, 2016; Vilanova, 2013).

Probar una levadura que sobreproduce compuestos con aroma «floral/a rosas»

Mediante el empleo de técnicas de desarrollo de cepas de levadura clásicas, en el AWRI se generaron más de 40 levaduras no modificadas genéticamente (no GM) que producen altas concentraciones de compuestos de aromas a «rosas», tanto 2-PE como 2-PEA (Cordente, 2018). Las levaduras de «rosas» se aislaron desde tres cepas Saccharomyces cerevisiae matrices diferentes, cada una de ellas con distintos perfiles volátiles de fermentación y características de idoneidad competitivas que podrían ajustarse a varios estilos de elaboración del vino. Tres de estas levaduras de «rosas» se pusieron a prueba exhaustivamente en una fase piloto durante las últimas cuatro vendimias para evaluar los tipos de vino que podrían ser compatibles con características realzadas de aromas a «rosas», incluidos vinos blancos, rosados, tintos y espumosos.

Además, al seleccionar levadura de «rosas» que produce distintas cantidades de 2-PE y 2-PEA (moderada y alta), fue posible ajustar las concentraciones para tipos de vinos específicos.

La figura 1 muestra la concentración de 2-PE producida por dos de estas levaduras de «rosas» tras la fermentación alcohólica de distintas especies cultivadas de uva, después de guardarlas embotelladas en bodega entre 3 y 15 meses.

Independientemente del tipo de vino, la levadura de «rosas» produjo concentraciones notablemente más altas de 2-PE que las cepas disponibles en el mercado (controles de ensayo) ampliamente utilizadas en el sector del vino.

Dependiendo de la variedad evaluada, estas levaduras de «rosas» produjeron entre 2 y 12 veces más 2-PE que las levaduras testigo (figura 1), y una concentración umbral sensorial muy superior (10 mg/l). Asimismo, se observaron aumentos similares de 2-PEA, que tiene un umbral de detección aún más bajo (0,25 mg/l).

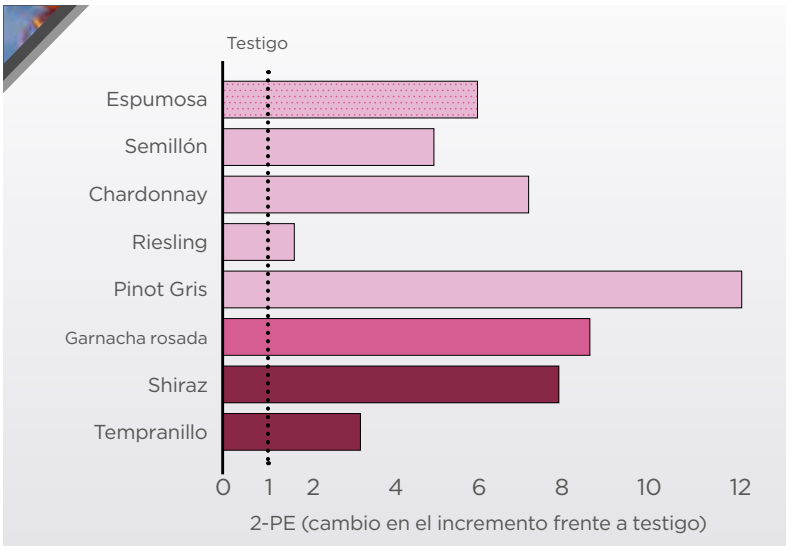


Figura 1 - cambio en el incremento de la producción de 2-PE entre levaduras de «rosas» y una cepa testigo en distintos tipos de vino. La cantidad relativa de 2-PE producida por la cepa testigo se normalizó a 1. La escala de los ensayos de elaboración del vino en la fase piloto fue de 20 litros para vinos blancos y rosados, y de 50 kg para vinos tintos. Los vinos blancos, espumosos y rosados se fermentaron con la cepa AWRI Rosa, mientras que AWRI 2940 se usó para los tintos.

Efectos sensoriales

Estos vinos se sometieron tanto a una evaluación sensorial informal como a un análisis sensorial formal, descriptivo y cuantitativo usando el panel sensorial altamente capacitado del AWRI, a fin de determinar si las diferencias en concentraciones volátiles de vino dieron lugar a diferencias en el aroma y el sabor del vino.

Los vinos producidos con las levaduras de «rosas» siempre se han comparado con otros elaborados con una cepa disponible en el mercado como testigos. Los datos sensoriales demuestran que la levadura de «rosas» tenía el mayor efecto sensorial en variedades de vinos blancos, en particular, aquellos con perfiles neutros o menos aromáticos como Chardonnay y Pinot Gris.

Caso práctico 1: Chardonnay

En la vendimia de 2018, los efectos sensoriales de dos tipos distintos de cepas de levaduras de «rosas» (una produciendo una cantidad moderada de 2-PE [AWRI Rosa] y la otra produciendo una cantidad alta de 2-PE [AWRI 2940]) se evaluaron para la elaboración de vino Chardonnay procedente de uvas de Adelaide Hills. Ambas levaduras produjeron vinos con una calificación más alta en aroma y sabor a «rosas» que la del vino testigo (figura 2).

Las puntuaciones de intensidad del aroma a «rosas» se correlacionaban con la cantidad de 2-PE que producía cada cepa.

Por el contrario, los vinos de levaduras de «rosas» puntuaron más bajo que el vino testigo para el atributo negativo de aroma a «verduras/patatas cocinadas». Curiosamente, los aromas a «rosas» eran más prominentes tras pasar 12 meses en botella que a los 3 meses, destacando la estabilidad de los aromas de más alta graduación alcohólica, frente a algunos aromas «afrutados» o a «ésteres» que, con el tiempo, tienden a disminuir en botella.

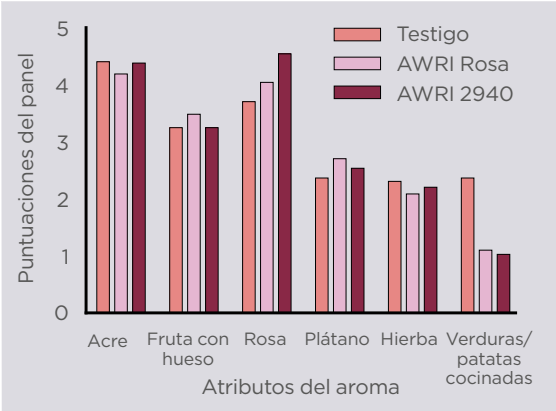


Figura 2 - puntuaciones promedio para atributos del aroma para vinos Chardonnay de 2018 (escala de 20 litros) producidos utilizando una levadura testigo y una levadura productora de 2-PE a nivel moderado (AWRI Rosa) y alto (AWRI 2940). Los vinos se produjeron en tres réplicas de fermentación y fueron evaluados por un panel de 10 jueces.

Caso práctico 2: Shiraz

Puede que el uso de levaduras de aroma a «rosas» no siempre se complemente con el perfil de sabor de todas las variedades, en particular, de vinos tintos. En la figura 3, se ofrece un ejemplo del perfil sensorial del vino Shiraz (fermentos de 50 kg) producido con una cepa (testigo) estándar para la elaboración del vino tinto y la cepa productora de una cantidad alta de 2-PE (AWRI 2940). Los vinos Shiraz elaborados con la levadura AWRI 2940 puntuaron más alto en aromas «florales» y a «miel» en un análisis sensorial formal y, en este sentido, sus perfiles sensoriales eran comparables al de los vinos Chardonnay. No obstante, se enmascararon otros atributos del aroma que normalmente se observan en los vinos Shiraz, con los vinos puntuando menos en aromas de «fruta en general» y «frutas rojas», además de «golosinas» (figura 3). En este estudio, los vinos elaborados con la levadura de «rosas» se consideraron desequilibrados en el paladar y no cumplían las expectativas para el perfil de sabor del vino Shiraz.

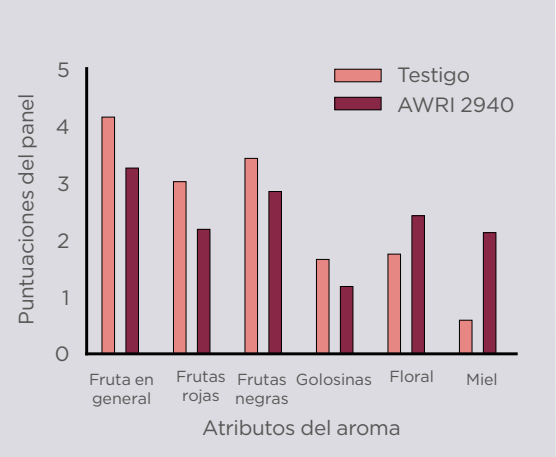


Figura 3 - puntuaciones de atributos promedio para vinos Shiraz elaborados con una levadura testigo y la levadura productora de PE a nivel alto AWRI 2940. Los vinos se produjeron en tres réplicas de fermentación (cada una de 50 kg) y fueron evaluados por un panel de 10 jueces.

Caso práctico 3: Vinos espumosos

En 2019, se evaluaron dos cepas de levadura de «rosas» que producen cantidades moderadas de 2-PE para probar su sostenibilidad para la producción de vino Chardonnay espumoso. Los vinos espumosos en el ensayo se produjeron empleando el método tradicional (botella fermentada), con uvas Chardonnay de Adelaide Hills cuidadosamente seleccionadas. Para las fermentaciones principal y secun-daria se utilizaron combinaciones de cepas distintas para descubrir la fase en la que la levadura de «rosas» tendría el mayor efecto en el vino acabado.

El mosto de Chardonnay se dividió en recipientes de 30 litros y se inoculó con la levadura testigo o con una de las dos levaduras de «rosas». Tras completarse las fermentaciones alcohólica y maloláctica, se realizó la filtración con flujo cruzado de los vinos base. Se añadió azúcar a cada uno de los vinos base a un nivel que resultaría en una presión proporcional a 6 bares tras la fermentación secundaria. A continuación, los vinos base se dividieron e inocularon con la cepa testigo o con una de las cepas de levadura de «rosas» para iniciar la fermentación secundaria, que se completó en botella. Los vinos maduraron durante ocho meses en posos de levadura y se degollaron, añadiendo azúcar para lograr un estilo similar a un vino Brut.

El mayor efecto se obtuvo con la utilización de las levaduras de «rosas» durante la fermentación principal, con concentraciones de 2-PE entre cinco y siete veces superiores en comparación con la cepa testigo (figura 4). La cantidad de 2-PE producida durante la fermentación secundaria fue limitada frente a la producida durante la fermentación principal, con aumentos en torno a 20–25 mg/l comparado con la cepa testigo (figura 4).

El análisis sensorial de los vinos reveló que ambas levaduras de «rosas» pro-ducían vinos espumosos con propie-dades sensoriales características. Como reflejo del perfil de producción de 2-PE, la elección de la cepa de levadura durante la fermentación principal tuvo el mayor impacto sensorial. Aun cuando las levaduras de «rosas» lograron completar la segunda fermentación con éxito, los atributos sensoriales de los vinos acabados no podían distinguirse de aquellos en los que se empleó la cepa testigo para la fermentación secundaria.

El uso de AWRI 4390 para la fermentación principal dio lugar a vinos espu-mosos con los atributos más interesan-tes, ya que esta cepa manifestó aromas y sabores a «rosas» más intensos que la testigo, además de aromas a «manzana» más intensos (figura 5, en verde). Sorprende que, aunque los vinos fermentados con AWRI Rosa tenían los niveles de 2-PE más altos en general, no se caracterizaban por aromas intensos a «rosas» o «afrutados», sino que, en su lugar, mostraban un aroma a «brioche» (figura 5, en azul). Asimismo, estos vinos presentaban cierto amargor y se observó que tenían más persisten-cia a la espuma (corona).

Estos resultados indicaban que AWRI 4390 podría ofrecer a los productores de vino una levadura alternativa con la que elaborar un vino base distintivo con un aroma «floral» deseable y bajo amargor para tipos de vinos espumosos frescos y afrutados; por el contrario, AWRI Rosa, debido a su perfil aromático más oxidante, podría ser más adecuado para tipos de vinos espumosos más austeros.

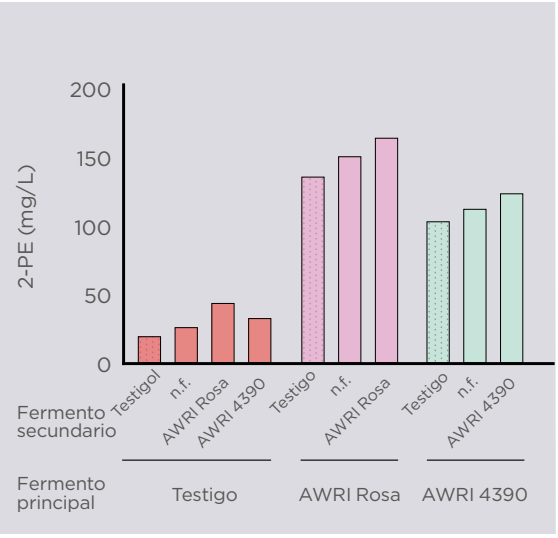


Figura 4 - producción de 2-PE (mg/l) en etapas distintas del proceso de elaboración del vino espumoso mediante combinaciones de dos levaduras de «rosas» moderadas (AWRI Rosa y AWRI 4390) y una cepa testigo. Las barras del mismo color denotan vinos producidos con la misma levadura para la fermentación principal (rojo para testigo, azul para AWRI Rosa y verde para AWRI 4390), a la vez que también se indica la levadura utilizada para la fermentación secundaria. El vino base o no fermentado (n. f.) está sombreado.

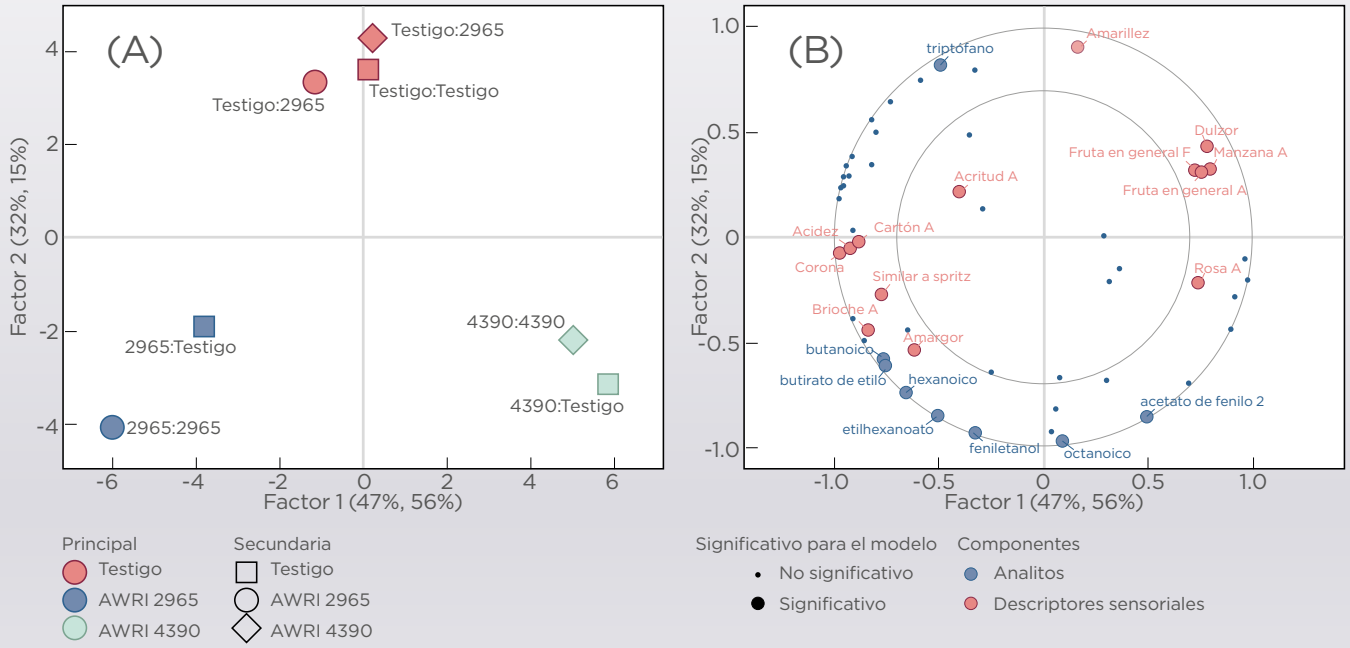


Figura 5 - factores 1 y 2 para los cuadrantes de puntuaciones (A) y cargas (B) de modelos de regresión de mínimos cuadrados parciales para el ensayo del vino espumoso. Los compuestos importantes para el modelo se indican mediante puntos grandes con analitos no significativos, que se muestran mediante puntos sin etiqueta. Los distintos colores en los cuadrantes de puntuaciones indican las distintas cepas de levadura utilizadas en la fermentación principal, y las formas distintas muestran las varias cepas de levadura empleadas en la fermentación secundaria.

Conclusión

Distintas cepas de levadura para la elaboración del vino producen perfiles divergentes de compuestos de aromas, y la elección de la cepa para llevar a cabo la fermentación alcohólica puede tener un efecto importante en el aroma y el sabor final del vino. Los ensayos de levaduras de «rosas» recientemente desarrollados que sobreproducen 2-PE en la elaboración de vinos blancos encontraron un efecto especialmente importante en vinos Pinot Gris y Chardonnay. El uso de la levadura de «rosas» también podría ser apto para tipos rosados ligeros, pero parece ser menos adecuado para la elaboración de vinos tintos.

Se necesita investigar más a fondo para seleccionar la levadura de «rosas» correcta para la producción de vino espumoso; aunque una de las dos cepas evaluadas (AWRI 4390) en el estudio aquí descrito ha demostrado tener potencial. Esta cepa produjo vinos espumosos con un perfil aromático característico a la vez que también exhibió una fuerte cinética de fermentación. AB Biotek ha comercializado dos cepas de levadura de «rosas» en colaboración con Wine Australia bajo los nombres de AWRI Rosa y AWRI Rosa Intense.

Agradecimientos

Este estudio ha contado con el respaldo de viticultores y productores de vino de Australia a través de su órgano de inversión, Wine Australia, con fondos complementarios procedentes del Gobierno de Australia. El AWRI es miembro del Wine Innovation Cluster en Adelaida, en el sur de Australia. Los autores agradecen a John Gledhill su valiosa contribución a la elaboración del vino y a los miembros del panel sensorial del AWRI por sus esfuerzos.

La información presentada se basa en nuestro estudio y en ensayos comerciales, y constituye una evaluación general de los resultados del producto. La información aquí expuesta no representa una garantía por la cual pueda atribuirse responsabilidad legal al fabricante.

© 2021 AWRI / Fecha: 13 Diciembre 2021 / www.abbiotek.com

REFERENCIAS

Cordente, A.G., Solomon, M., Schulkin, A., Francis, I.L., Barker, A, Borneman, A.R., Curtin, C.D. 2018. Novel wine yeast with ARO4 and TYR1 mutations that overproduce 'floral' aroma compounds 2-phenylethanol and 2-phenylethyl acetate. Appl. Microbiol. Biotechnol. 102(14): 5977–5988.

Cordente, A.G., Curtin, C.D., Varela, C., Pretorius, I.S. 2012. Flavour-active wine yeasts. Appl. Microbiol. Biotechnol. 96(3): 601–18.

Vilanova, M., Genisheva, Z., Graña, M., Oliveira, J.M. 2013. Determination of odorants in varietal wines from international grape cultivars (Vitis vinifera) grown in NW Spain. S. Afr. J. Enol. Vitic. 34(2): 212–222.

De la Fuente Blanco, A., Saenz-Navajas, M.P., Ferreira, V. 2016. On the effects of higher alcohols on red wine aroma. Food Chem. 210: 107–114

Toni Cordente, científico investigador, toni.garcia-cordente@awri.com.au

Simon Schmidt, director de investigación

Damian Espinase Nandorfy, científico

Leigh Francis, director de investigación, sensorial y del sabor

Mark Solomon, científico principal

Wes Pearson, científico principal

DELLA TOFFOLA GROUP

NUNCA PARAMOS DE INNOVAR

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

Sistema de prensado continuo

Sistema de llenado isobárico eléctro-neumático y nueva etiquetadora

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

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

next generation
by maurivin

¿PUEDE OLER LAS ROSAS?

DESARROLLADO POR

The Australian Wine Research Institute

Wine Australia

MAURIVIN NEXT GENERATION LEVADURA AWRI ROSA

- GENERA MÁS **AROMAS FLORALES** Y DE **PÉTALOS DE ROSA** QUE CUALQUIER OTRA LEVADURA
- POSEE UNA **ALTA CAPACIDAD FERMENTATIVA** CON ALTA TOLERANCIA AL ALCOHOL
- PUEDE SER UTILIZADA EN **DIVERSAS CEPAS DE UVA**

Para más información
www.abbiotek.com

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

Ravago CHEMICALS

Ravago Chemicals Spain S.A.
Venezuela, 103 4a Planta, 08019 Barcelona
+34 93 208 71 38
wine@ravagochemicals.com
www.ravagochemicals.com