Diciembre 2019 | Número 01

Revista de la Asociación de

ENOLOGÍA

de Castilla La Mancha

ACTIVIDAD AECLM

La Asociación celebró su Dia del Enólogo 2019 en Virgen de las Viñas Bodega y Almazara de Tomelloso

Pág. 09

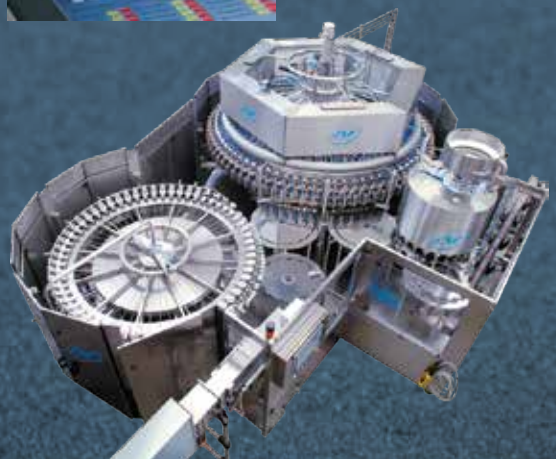
ACTIVIDAD AECLM

Premios Vino y Cultura 2019

Pág. 11

regreso al futuro

Hoy miramos al futuro a través de ojos nuevos. Los ojos de un gran grupo internacional, líder en los procesos de tratamiento de las industrias vinícolas, alimentarias, químicas y farmacéuticas. Pero miramos al futuro orgullosos de nuestro pasado como empresa pionera en el diseño y fabricación de máquinas de embotellado incorporando avanzados sistemas electrónicos con patente propia. Una historia llena de know-how y de tecnología que por más de 40 años ha innovado la industria del envasado.



DELLA TOFFOLA GROUP

Filial en España:
DELLA TOFFOLA IBÉRICA, S.A.
Polígono Industrial Lentiscares c/ La Losa, s/n
26370 NAVARRETE (La Rioja)
Tel. 941 44 04 20 • Fax: 941 44 05 71
e-mail: dti@dellatoffola.es

AVE Technologies srl
Via della Costituzione 127 - 30038 Spinea (Venice - Italy)
t. +39 041 5412624 - f. +39 041 5089100
info@ave-technologies.com - www.ave-technologies.com

www.sintesicomunicazione.it

SUMARIO

La Asociación celebró su Dia del Enólogo 2019 en Virgen de las Viñas Bodega y Almazara de Tomelloso

ACTIVIDAD AECLM 09

Emotiva entrega de los Premios Jóvenes DO La Mancha en Madrid

ACTUALIDAD DOC LA MANCHA 16

Buen balance con satisfacción en la gira asiática de Hong Kong, Vietnam y Taiwán para los vinos DO La Mancha

ACTUALIDAD DOC LA MANCHA 22

Así son los ocho nuevos merecedores del título Master of Wine

CRÓNICAS 38

EDITORIAL ---------- 04

SALUDA ---------- 06

ACTIVIDAD AECLM ---------- 07

ACTUALIDAD DOC LA MANCHA ---------- 12

INTERNACIONAL ---------- 24

CRÓNICAS ---------- 36

INDUSTRIA AUXILIAR ---------- 49

2BFerm Control ---------- 49
AVE ---------- 53
BioSystems ---------- 73
Bombas Yunk ---------- 51
Dabayma ---------- 54
Della Toffola ---------- 55
Diam ---------- 57
Excel Ibérica ---------- 58
Fusión Vínica ---------- 62
JVigas ---------- 66
Marzola ---------- 64
Parsec ---------- 68
Pera Pellenc ---------- 70
TDI ---------- 69
Verallia ---------- 77
Víctor Acedo ---------- 78

Revista de la Asociación de Enología de Castilla La Mancha

Número 1
Diciembre 2019

Edita:
Asociación de Enología de Castilla La Mancha

C/ Cura Nº 7 – Entreplanta
02001 Albacete

Teléfono: 967 52 09 62
Email: enologosclm@gmail.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

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

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

EDITORIAL

Un foro abierto de comunicación de dos direcciones: para los socios y de los socios

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

Siento un orgullo especial al escribir este editorial en el número uno de la **Revista de la Asociación de Enología de Castilla La Mancha**. Finalizando la legislatura de la directiva que presido, sale esta revista que pretende ser un foro abierto de comunicación de dos direcciones: para los socios y de los socios.

Mi deseo es que la revista sea un medio de comunicación para todos los miembros pertenecientes a la asociación, y como no, para que los distintos agentes públicos y privados del mundo vitivinícola de Castilla La Mancha, tengan un medio mas de comunicación directa con el colectivo enológico.

Como ya todos conocéis, la Asociación de Enólogos de Castilla La Mancha, cambió sus estatutos hace un año, para poder acoger al resto de técnicos contemplados en el RD-595/2002. No quedándonos aquí, fuimos un paso más allá, también contemplamos la incorporación, no solo de los técnicos vitivinícolas, reconocidos por el Ministerio de Educación, sino que también contemplamos la incorporación de técnicos con titulación universitaria y experiencia acreditada en el sector vitivinícola, que en este caso ha de ser convalidada su incorporación por la asamblea general de la asociación. Estos cambios han sido aprobados recientemente por La junta de Castilla La Mancha, siendo nuestra asociación la primera en adoptar esta medida.

Hay una iniciativa por la FEAE de cambiar los estatutos de la propia federación, así como de las asociaciones que solo permiten la incorporación de enólogos.

Al estar creado, desde hace ya casi siete años, el Colegio Oficial de Enología de Castilla La Mancha, donde los enólogos tenemos nuestro órgano oficial de regulación de la profesión (así debería de ser, ¿pero....?) nos ha permitido acelerar el proceso y cumplir una promesa personal que hice públicamente en la famosa reunión en el IRIAF en 2016, donde nos reunimos mas de cien enólogos, y se pidió una candidatura de consenso para las elecciones del Colegio Oficial de Enología de 2017.

Nuestra asociación está creciendo en número de socios y se ha conseguido en este periodo de cuatro años la recuperación económica. Si esta tendencia se mantiene durante el próximo año tendremos una asociación cercana a los doscientos miembros lo que nos permitirá obtener ventajas que hasta ahora no nos permitía el volumen de socios.

Tengo la esperanza de poder retomar la organización de algún viaje, financiado parcialmente por la asociación, en la próxima primavera. De esta forma volveríamos a tener los viajes a empresas y bodegas que en otro tiempo, nos permitían ampliar nuestros conocimientos profesionales y culturales.

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

SALUDA

Esteban García Romero

Director del Instituto Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario y Forestal de Castilla-La Mancha (IRIAF)

Es para mí una enorme satisfacción dar la bienvenida a esta nueva aventura editorial que supone el lanzamiento de la revista de la Asociación de Enología de Castilla La Mancha, como medio de comunicación y divulgación del sector vitícola y enológico regional editada por la Asociación de Enología de Castilla-La Mancha.

La transformación de la uva en vino tiene un componente científico y técnico fundamental, es indudable, pero yo añadiría sobre ese principio básico el carácter creador, tremendamente vocacional, que tiene el proceso de obtención de un producto, el vino, que, además de ser un alimento, implica otras muchas connotaciones muy distintas y complementarias entre sí: sensoriales, sociales, económicas, medio ambientales... Es un hecho que en nuestra cultura no se concibe una comida de celebración, una reunión de amigos o familiares en torno a una mesa que no esté acompañada de un bien vino. Y son los enólogos los responsables de ese proceso creador que empieza en la uva y termina con la degustación del vino en nuestra mesa.

Mi principal actividad profesional se desarrolla en el ámbito de la I+D+i en enología, por lo que la cercanía con la profesión de enólogome permite afirmar que esta especialidad está en constante desarrollo, en continuo avance desde todos los puntos de vista: las nuevas tecnologías emergentes que ayudan al profesional en el proceso de transformación de la uva en vino, los cambios en los gustos del consumidor, la necesidad crear nuevos productos diferenciados y diversificados, la conquista de nuevos mercados... Por esta razón, no puedo sino dar mi más sincera enhorabuena a la Asociación por esta iniciativa ya que esta publicación viene a cubrir un vacío existente hasta ahora: la necesidad de un foro público en el que establecer una comunicación fundamental de carácter intra-profesional, que permita afrontar los retos citados. Que sirva para recoger y facilitar el intercambio de experiencias y opiniones y hacer llegar a los enólogos las tendencias, las novedades en marketing, presentación y comercialización, las técnicas y los productos innovadores, la evolución de las normativas y toda valiosa información que ayudeal desarrollo de su profesión.

Pero esta publicación también deberá abrirse a los consumidores y a la sociedad, ya que sigue siendo un reto de todo nuestro sector la defensa del concepto del vino como un alimento más de nuestra rica dieta mediterránea; y la herramienta más eficaz para ello es la formación y la información. Espero que este nuevo medio de difusión y comunicación, sirva para poder trasladar el buen hacer, la labor desarrollada y las novedades de los profesionales de la enología a los interesados en el mundo del vinoy a los consumidores en general.
Y como Director del IRIAF, el organismo autónomo de investigación agraria y agroalimentaria adscrito a la Consejería de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural, os traslado mi deseo de que este medio sirva, además, para divulgar al sector aquellos avances científicos y técnicos en pro de mejorar la productividad, los procesos, la diversificación y por supuesto la calidad de los vinos y de productos derivados de la uva. Desde nuestro adscrito Instituto de la Vid y el Vino de Castilla-La Mancha (IVICAM) intentaremos aportar nuestro pequeño granito de arena.

Agradezco pues a la Asociación de Enología de Castilla-La Mancha, con el buen amigo y paisano Alfonso García Cámara en su calidad de presidente, la oportunidad que me habéis brindado de escribir estas breves líneas con ocasión de la puesta de largo de esta nueva publicación y de trasmitiros el apoyo del IRIAF en lo que necesitéis. Os deseo lo mejor para este nuevo proyecto y, como no podía ser de otra forma,¡brindo por ello!

ACTIVIDAD AECLM

Premios Gran Selección 2019

Felicitación a nuestro compañero **Héctor Martínez Jiménez** que el día 6 de noviembre fueron galardonados tres vinos, elaborados por él, en los premios GRAN SELECCIÓN 2019

¡ENHORABUENA HÉCTOR!

Virtual Glass 2019

Cata de diseños

¡Entra en myverallia.com y empieza la cata!

Prueba tus diseños en los modelos más idóneos para tu producto dentro del amplio catálogo de Verallia

Combina modelos, color de vidrio, etiquetas frontales y traseras, cápsulas... visualízalos, desde cualquier perspectiva, en un entorno neutro o en uno real

Virtual Glass by verallia

verallia

La Asociación celebró su Dia del Enólogo 2019 en Virgen de las Viñas Bodega y Almazara de Tomelloso

Como ya viene siendo habitual La Asociación de Enología de Castilla La Mancha celebró el Día del Enólogo el pasado día 22 de noviembre en el Museo-Lagar de Virgen de las Viñas de Tomelloso, un marco inigualable para celebrar este acto.

En esta edición, podemos destacar la numerosa asistencia al acto del Día Del Enólogo, no sólo por parte de los enólogos asociados y sus acompañantes, sino por personalidades del sector, cada día mas interesados en formar parte de una asociación que está teniendo un resurgimiento en el número de asociados.

Como principales autoridades asistieron a la entrega de galardones, la Delegada de la Consejería de Agricultura, Agua y Desarrollo rural, Dña. Amparo Brenard Atalaya, el concejal de Agricultura del Excmo. Ayuntamiento de Tomelloso D. Álvaro Rubio, el cual disculpo la Ausencia de la Alcaldesa, así como también asistieron el presidente de la D.O. La Mancha, D. Carlos Bonilla además de bodegueros y presidentes de cooperativas.

El presidente de la asociación, D. Alfonso García Cámara, ratificó la nueva denominación de la asociación como ASOCIACIÓN DE ENOLOGÍA DE CASTILLA LA MANCHA. En sus palabras, D. Alfonso García Cámara hizo una defensa de la profesión del enólogo en las industrias vitivinícolas de la región. Anunció que, a no mucho tardar, la administración regional, legislará a favor de los titulados, Graduados en Enología y Viticultura, como ya lo han hecho las administraciones de Andalucía y Canarias.

El enólogo es una profesión con una alta carga de formación científico técnica, que además tiene un atractivo especial por la componente "de creación artística" cuando se elaboran vinos que contemplan matices de la tierra y de las bodegas donde son creados, haciéndose diferentes entre si. En esta edición los reconocimientos como enólogos honoríficos, han recaído en tres personalidades que a criterio de La Asociación, les ha hecho merecedores de un reconocimiento público por su trabajo y defensa de los vinos de Castilla La Mancha.

Los galardonados, en esta edición, han sido:

D. José María Álvarez Salvador. Enólogo, natural de Las Ventas de Retamosa. Trabajando mas de 40 años de actividad enológica, dedicada a la elaboración de vinos, a la divulgación de las bondades del consumo de vino y, como no, promocionando su variedad de uva preferida como La Garnacha de Méntrida.

biocor
VIRGEN DE LAS
enocentro

D. Carlos de la Morena García, periodista de RTVE, gran amante del vino y que no desaprovecha ninguna ocasión para promocionar los vinos de su tierra. Natural de Talavera de La Reina y en posesión del Master de Enología y Enotecnia de la UPM.

D. Rafael Torres Ugena presidente de Virgen de Las Viñas, Bodega y Almazara S.C. de CLM. Durante sus casi veinte años de al frente de la presidencia, D. Rafael ha transmitido su forma de hacer a la Cooperativa, transformándola en un modelo a seguir por gran parte del sector empresarial, los resultados obtenidos y el desarrollo de la cooperativa, hablan por si mismos.

A los tres homenajeados se les entregó el título de **Enólogo Honorífico de la Asociación de Enología de Castilla La Mancha** y el galardón representativo de la Asociación.

El Concejal de Agricultura del Ayto. de Tomelloso D. Álvaro Rubio, remarcó la importancia y el papel de los enólogos en la región, los cuales han sido responsables de elevar la calidad de los vinos de Castilla La Mancha, al reconocimiento que tienen en la actualidad. Además se congratula de que la Asociación tenga a la ciudad de Tomelloso como su sede para la celebración de sus actos promocionales y asambleas de socios.

La Delegada de la Consejería de Agricultura Agua y Desarrollo Rural en Ciudad Real, Amparo Brenard ofreció el apoyo del Gobierno Regional de Castilla La Mancha a todos los enólogos para que sigan elaborando los excelentes vinos que se están poniendo en el mercado por las cooperativas y bodegas de la región. También comentó la importancia de los estudios de Enología que por parte de la Universidad de Castilla La Mancha , ya se esta impartiendo el segundo curso del Grado de Enología, lo que permitirá dentro de poco tiempo disponer de profesionales formados en la región que cubran el relevo generacional de la profesión en Castilla la Mancha.

El acto terminó con una cena para todos los asistentes. Por parte de la Asociación agradecemos la asistencia a las más de noventa personas que asistieron a la misma, y esperando que este acto institucional se consolide, aún más, para seguir poniendo en valor todo el trabajo y esfuerzo que los enólogos y personas relacionadas con el mundo vitivinícola de nuestra región, realizan día a día con su trabajo.

El presidente D. Alfonso García Cámara, agradeció a los patrocinadores su colaboración en el acto, dado que sin ellos no sería posible la celebración del mismo. Así como la contribución de Virgen de las Viñas por la cesión del magnifico Museo-Lagar para la celebración del acto.

ACTIVIDAD AECLM

Premios Vino y Cultura 2019

El pasado día 5 de octubre fue galardonado nuestro compañero Jorge Pradillo como "Maestro del Vino" Galardón entregado dentro del certamen organizado por la DO La Mancha "Premios Vino y Cultura 2019"

Jorge Pradillo es un enólogo de dilatada experiencia, muy vinculado con la Asociación de Enología de Castilla La Mancha. Actualmente es vocal de la misma. Los vinos elaborados por Jorge siempre han sido valorados en los concursos nacionales e internacionales siendo galardonados con grandes premios. Actualmente desempeña su trabajo como enólogo en Bodegas Latue de Villanueva de Alcardete, Toledo.

¿SABES CUÁNTOS GOLPES RECIBEN TUS BOTELLAS EN LA LÍNEA DE PRODUCCIÓN?

Con CYPHER es posible calcularlo. Y poner soluciones. Porque gracias a nuestro innovador servicio de mapeado, podemos evaluar los impactos de tu línea productiva en tus botellas, identificando posibles mejoras y asesorándote sobre su implementación.

Por fin podrás cuidar de tus envases de vidrio como se merecen. Porque lo que se puede medir, se puede mejorar.

Infórmate en | cypher.vidrala.com

cypher

vidrala

Los vinos DO La Mancha catados por el paladar universitario de la UCLM

Alumnos de la facultad de Comunicación de la UCLM participan en el Curso de verano sobre 'Vino y Comunicación' en colaboración con el Consejo Regulador.

"Un mundo completamente desconocido que ahora he descubierto con otros ojos". Ésta y otras han sido las primeras reacciones de los alumnos de la facultad de Comunicación de Cuenca, que en la jornada del pasado 26 de septiembre han cerrado su asistencia al Curso de Verano sobre 'Vino y Comunicación' organizado por la UCLM, en colaboración con el Consejo Regulador. Una cita en su quinta edición que consolida su presencia académica de oferta entre los futuros profesionales de la comunicación abriendo nuevos cauces de formación en un campo donde interesa tener futuros prescriptores de opinión en el consumo de vino.

En este sentido, como ha subrayado el Presidente del Consejo Regulador es "importante que estos jóvenes aprendan a valorar la importancia de la cultura del vino desde el principio, precisamente como futuros consumidores".

Charlas, mesas redondas y catas

Condensado en sendas jornadas en Cuenca y Alcázar de San Juan, el curso de verano ha tenido una vocación práctica desde el primer momento.

A las mesas redondas donde el departamento de Comunicación de los vinos DO La Mancha pudieron aportar sus experiencias, se sumaron también la opinión de expertos especializados en el sector como el consultor Rodolfo Castro Galiana, de la consultora Castro Galiana, o Francisco Álvarez Cano, especializado en redes sociales.

Sin olvidar tampoco la aportación de profesores de la UCLM conocedores del mundo del vino, como Miguel Ángel González Viñas y Eva Sánchez-Palomo Lorenzo.

Ponencias sobre 'Vino y Periodismo'

La visión más pragmática estuvo en los testimonios de los periodistas Jorge Jaramillo, presentador en CMM, y Carlos de La Morena, de RTVE. Éste último matizó la importancia de transmitir "con pasión los relatos e historias en torno al vino como mejor manera de llegar al espectador".

La parte práctica estuvo en las catas comentadas y diferentes talleres, diseñados por parte del Consejo Regulador para convertir al vino en un elemento lúdico de atracción al joven consumidor.

Así, en la primera jornada celebrada la Escuela de Hostelería y Turismo del Museo de la Paleontología, una de las actividades que más interés suscitó fue la cata preferencia, dirigida por Saray Marco, donde los alumnos pudieron descubrir en una cata a ciegas sus verdaderas elecciones en el gusto final de consumidor. La segunda jornada se clausuró con la cata maridaje a cargo de Oscar Dotor donde aprendieron la armonía gastronómica de los vinos más representativos del Consejo Regulador, como los blancos airén o los tintos tempranillo, jóvenes y crianza.

Los vinos DO La Mancha reivindican sus raíces en la Fiesta de la Vendimia

El Consejo Regulador ensalza los valores culturales y tradicionales de la recogida de la uva organizando su I Fiesta de la Vendimia.

Desde la Denominación de Origen La Mancha quieren poner en valor uno de los momentos cruciales para la viticultura manchega con la llegada de la vendimia, cierre de ciclo agrícola y motivo de fiesta en la recogida final de la cosecha. Por este motivo, tradicionalmente los pueblos de la comarca manchega han celebrado su llegada en las puertas de la estación otoñal. Una cita en unas fechas, que pueden verse alteradas en previsión de llegada y término, según la maduración del fruto, pero cuyo significado antropológico y cultural quiere ser subrayado desde el Consejo Regulador.

La propia Denominación de Origen La Mancha quiere además dotar de un carácter integrador y global a la Fiesta de la vendimia y por ello se han coordinado diferentes eventos que desarrollarán esta primera edición en distintos municipios de las cuatro provincias de la zona vinícola de La Mancha (Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo), complementando así las actividades que ya se vienen desarrollando en muchos lugares, ya que cada vez es más frecuente ver como se dedica un día al vino en las Fiestas patronales de los pueblos manchegos. Programas de radio de cobertura nacional (**Más de Uno** desde Corral de Almaguer, **Julia en la Onda** desde Campo de Criptana, **La Brújula** desde Manzanares, **Por fin no es lunes** desde Alcázar de San Juan, **Gente Viajera** desde San Clemente y **Onda Agraria** desde Socuéllamos) y comarcal.

Se celebrarán también **mesas redondas** en sobre el Vino y su relación con la Literatura, el Cine o la Comunicación celebradas en colaboración con la Universidad de Castilla La Mancha en los Campus de Ciudad Real y Cuenca, respectivamente; o sobre el papel de la mujer en la vitivinicultura y la comunicación agraria, organizada en colaboración con el Ayuntamiento de San Clemente.

Degustaciones

Habrá también degustaciones maridadas con **vino y queso** en Quintanar de la Orden y Socuéllamos; con **vino y chocolate** en Campo de Criptana o Mota del Cuervo; con **vino y pizza** en Pedro Muñoz; y con distintas tapas (**show cooking**) en La Roda, San Clemente, Socuéllamos y la Puebla de Almoradiel.

Humor manchego, moda y vino

No faltarán actuaciones de humor (**4 motes manchegos** en La Roda la noche del día 28 de septiembre o **el show del monaguillo** en Socuéllamos la noche del 4 de octubre) conciertos de música (**Bombai** en Alcázar de San Juan la noche del 5 de octubre) y hasta un desfile de moda y vino (presentación de la colección del diseñador **Alejandro de Miguel** en La Solana la tarde del día 6 de octubre), eventos todos ellos que completarán la intensa oferta de divulgación de la cultura del vino del 28 de septiembre al 11 de octubre.

Premios 'Vino y Cultura' como complemento especial

El punto álgido estará en Alcázar de San Juan el día 5 de octubre, cuando tendrá lugar la entrega de los galardones 'Vino y Cultura 2019' que engloban, entre otros, los ganadores del XVII concursos de relato literario 'Lorenzo Serrano', la convocatoria especial de fotografía antigua e Instagram o el Certamen de Pintura Rápida celebrado en El Toboso el 28 de septiembre.

Invitación Vino y Cultura 2019

Además, también se otorgarán reconocimientos a la personalidades o instituciones por su dedicación al vino (Hostelería, Investigación al Vino, fidelidad al vino, etc.).

Los interesados pueden consultar la Programación completa de actos y eventos de la I Fiesta de la Vendimia, aquí: www.fiestadelavendimia.es

Cata de Calidad de los Vinos D.O.P. Jumilla

La Denominación de Origen Protegida Vinos de Jumilla viene celebrando todos los años una cata de vinos del certamen de calidad de los vinos de Jumilla. Este año ha celebrado el vigésimo quinto aniversario.

El pasado día 28 La D.O. P. JUMILLA celebro el 25 aniversario de su cata del certamen de calidad de los vinos pertenecientes a la D.O. La cata se realizó en el marco del lucernario del Palacio de Fomento, sede del Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación, situado en el madrileño Paseo Infanta Isabel.

El acto fue inaugurado por el actual presidente de la D. O. P. JUMILLA D. Silvano García el cual, en su discurso, realizó una breve reseña de las características históricas y orígenes antiguos del cultivo de la vid en la comarca de Jumilla. Así mismo describió las bondades de la variedad "reina" de la Denominación de Origen, La uva Monastrell.

También intervino en el acto el Director General de Industrias Alimentarias del Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación. D. José Miguel Herrero Velasco.

Se cataron cuatro vinos en la cata de los vinos del certamen de calidad, los cuales fueron:

• Monastrell joven, **SEÑORIO DE FUENTEÁLAMO** de Bodegas San Dionisio

• Monastrell-Syrah **PINO DONCEL 12 meses** de Bodegas Bleda

• Monastrell-Syrah, **ALCEÑO 12**, de Bodegas Alceño

• **DULCE SILVANO GARCÍA** de Bodegas Silvano García

Al finalizar el evento, todos los catadores y los invitados pudierons degustar los grandes vinos catados junto con una gran muestra de marcas pertenecientes a la Denominación de Origen Protegida Vinos de Jumilla.

Un mes de gira asiática de la DOP Jumilla: China bebe Jumilla

El consejo regulador acude a varias ferias y eventos agrupando a sus bodegas para la promoción de los vinos DOP Jumilla en Asia.

El mercado asiático está en buen momento de consumo y aumenta su conocimiento de los vinos con DOP Jumilla.

El Consejo Regulador ha coordinado en la segunda mitad del calendario de este 2019 la feria Vinexpo Shanghai, y Hong Kong wine and spirits fair resultando en una gira promocional por el mercado asiático de prácticamente un mes de duración de la que se han beneficiado 12 bodegas. Además, los vinos medalla de oro del certamen de calidad se han unido a una actuación de marca en Taiwán, Corea y Singapur, donde el público empieza a interesarse por el vino español.

Para el desarrollo de estas acciones ha sido determinante la buena y creciente presencia de las bodegas de la DOP Jumilla en China, uno de los mercados más importantes del mundo para esta DOP. Así, bodegas ya consolidadas se han agrupado junto con otros que dan sus primeros pasos en estos mercados para hacer marca Jumilla, demostrando que el paraguas de la DOP ayuda a promocionarse posicionando el territorio como el de la Monastrell y vinos de calidad en el sur de España, potenciando el carácter mediterráneo de esta DOP que es pionera en la venta de sus vinos en el continente asiático.

Durante más de veinte días, se han mantenido diversos encuentros profesionales para consolidar la presencia de la marca Jumilla en un mercado competitivo, pero que aumenta en consumo de vino español. El personal del CRDOP Jumilla ha podido constatar que la marca Jumilla es reconocida en este país dando reconocimiento al trabajo de las bodegas de la DOP en este mercado. Gracias a ello, las acciones promocionales de este Consejo Regulador han resultado efectivas, y la apuesta es firme por liderar el mercado. En concreto, el mercado chino cada vez entiende más de vinos, y muestra un conocimiento de Jumilla y su uva protagonista, la Monastrell, una indicación clara del trabajo bien hecho.

Tras asistencia a las ferias profesionales, la gira continua con las acciones de Spanish Estravaganza, una apuesta de ICEX para dar a conocer los vinos y alimentos gourmet de España y posicionarlos en el segmento de lujo en los mercados de Corea, Taiwán y Singapur. Esta acción en mercados emergentes en el consumo vino y gastronomía española consiste en un Festival gastronómico de cinco días de duración coordinado con un hotel de lujo y destinado a público final, así como un evento profesional donde el CRDO Jumilla ha participado con una mesa de degustación de los vinos premiados con medalla de oro en su 25 certamen de calidad, persiguiendo así un doble objetivo: promocionar los vinos de calidad de la DOP Jumilla, a la vez que poner en valor su propio certamen de calidad, pionero en España, en el mundo.

Dentro del ciclo de Spanish Estravaganza, las acciones se han coordinado con los sumilleres nacionales Jon Andoni Rementería y Alejandro Paadin, que han acompañado a la coreana Sunjoo Choi, y el taiwanés Yu-Sen Lin, ofreciendo circuitos de cata a los asistentes, incluidos los más de los 10 chefs, 6 de ellos con estrella Michelín, que se han desplazado para colaborar en el desarrollo de esta acción.

La valoración del esfuerzo es positiva, dado el incremento de percepción del público asiático en los vinos de calidad y su buena recepción a los vinos de la DOP Jumilla de mostrando también el buen trabajo de las bodegas que conforman esta DOP y animando a los responsables a continuar un trabajo constante, y perseverar en un mercado que pide vías de comunicación con el mundo del vino, su cultura y su arte.

Sobre la Denominación de Origen Protegida Jumilla

La DOP Jumilla abarca seis municipios de Castilla-La Mancha y uno de la Región de Murcia, el que le da nombre. Su zona de producción la delimitan, por un lado, el extremo sureste de la provincia de Albacete, con Montealegre del Castillo, Fuente Álamo, Ontur, Hellín, Albatana y Tobarra; por el otro, el norte de la provincia de Murcia, con el municipio de Jumilla. Una comarca natural que se caracteriza por valles de gran extensión surcados por sierras de hasta 1.380 metros. Un total de 19.000 hectáreas de viñedo, en su mayoría de secano, en vaso, y certificado ecológico, ubicadas sobre suelos predominantemente calizos, en altitudes que varían entre los 320 y 900 metros.
En la DOP Jumilla se elaboran cuatro clases de vino: tintos, rosados, blancos y dulces, y prima la producción de variedades autóctonas. La uva Monastrell es la base del 70% de los vinos que se elaboran en esta Denominación de Origen Protegida.

El clima de esta zona, es continental con influencia del Mediterráneo. Es una zona árida con muy escasas precipitaciones que apenas alcanzan los 300 mm al año, y más de 3.000 horas de sol.

Fuente: DOP Jumilla

Emotiva entrega de los Premios Jóvenes DO La Mancha en Madrid

La cantante Rozalén, la periodista de Antena 3, Mª José Saéz, la selección española de baloncesto y la periodista y escritora Marta Robles, reconocidos en su trayectoria por el Consejo Regulador.

La solidaridad y el gesto altruista volvieron a ser los protagonistas en la entrega de los Premios Jóvenes 2019 celebrados en la capital madrileña en una velada cargada de emotividad por el testimonio directo de los premiados y sus respectivas ONG'S. El evento, conducido por la periodista y presentadora en Antena 3 (Grupo AtresMedia), Lorena García (Premio Joven Solidario en Comunicación de la edición 2016), se celebró entre las salas de la Calipso del Palacio de Neptuno. Los galardones vienen siendo entregados por el Consejo Regulador Denominación de Origen La Mancha desde hace más una década como reconocimiento en alegoría paralela a la trayectoria de aquellas personalidades y entidades cuyo talento ha destacado recientemente en el mundo de la comunicación, la literatura, las artes y el deporte.

Galardones solidarios

Cada uno de los premios está dotado con 5.000 € que, dado su carácter solidario, los premiados donaron a diferentes entidades que también estarán presentes en el acto y explicaron su labor social. Así, en esta edición, los 5.000 euros de cada galardón fueron donados íntegramente a las diferentes entidades benéficas y ONG'S presentes en el acto para explicar su labor social.

Mª José Sáez, Premio Joven DO La Mancha en 'Comunicación'

Un testimonio que llegó a emocionar a los presentes, por ejemplo, en los relatos de Mª José Sáez, Premio Joven DO La Mancha en comunicación.

> **Los galardones vienen siendo entregados por el Consejo Regulador Denominación de Origen La Mancha desde hace más una década**

La periodista y presentadora de Antena 3, cedió la cuantía del galardón a ASLEUVAL - Asociación para la lucha contra la Leucemia de la Comunidad Valenciana. En palabras de José Sáez "este premio tiene un valor triple, no solo porque viene de la mi tierra de mis padres, en Castilla La Mancha, o reconoce mi trayectoria profesional, sino también porque alienta en el esfuerzo por superar una enfermedad que he vivido muy de cerca", en clara alusión a su hermana mayor, quien ha superado recientemente la leucemia a quien invitó a subir al escenario y "compartir el premio".

La selección española de baloncesto, Premio Joven DO La Mancha "en deportes"

La Fundación Gasol y The Ricky Rubio Foundation fueron las fundaciones benéficas elegidas por la Federación española de baloncesto como depositarias de los 2.500 € cada una, otorgados por el galardón Premio Joven DO La Mancha en 'en deportes'.

Elisa Aguilar, leyenda del baloncesto femenino y directora de la Oficina de las Ligas de la Federación Española de Baloncesto fue la encargada de recoger

el galardón, subrayando el valor deportivo del actual baloncesto español, "no solo por su espíritu competitivo y su afán de superación sino también por su talla humana".

Rozalén, Premio Joven DO La Mancha en 'Artes'

"Este premio me hace especial ilusión porque el vino es casi una religión para mí", fueron las palabras de agradecimiento de Rozalén. Su donación fue destinada a la ONG Un Micro para El Sahara. Una ONG formada por periodistas cuyos esfuerzos se dedican a poner "voz y micro" a los casos de olvido en los campos de refugiados del pueblo saharaui.

Marta Robles, Premio Reserva Honorífico DO La Mancha

Comunicadora de la cultura del vino, la prolífica escritora, Marta Robles, quiso romper una lanza en favor de la calidad de los vinos DO La Mancha, a los que afirmó conocer "muy bien desde sus primeros contactos en FENAVIN con una calidad capaz de traspasar fronteras".

Un eco internacional que puso de relieve con la cesión de los 5.000 euros a sendas ONG: APRAMP (Asociación para la Prevención, Reinserción y Atención a la Mujer Prostituida") y la Fundación Madrina.

Entidades benéficas comprometidas contra la explotación sexual y el tráfico de personas. Precisamente, el público asistente pudo escuchar el testimonio directo de algunas mujeres africanas que han conseguido salir de las redes de prostitución gracias a estas ONG.

Premios Jóvenes Profesionales

En apartado profesional, también se quiso reconocer la trayectoria de aquellos profesionales con talento y proyección en el ámbito de la hostelería y restauración, con unos galardones dotados con 1.000 € cada uno como beca incentivo. Este año los galardonados fueron: Roberto García Gómez (Premio Joven Sumiller- Restaurante Raíces Carlos Maldonado de Talavera de la Reina), María Pastor

(Premio Joven Directora de Hotel- Grupo Hotelero Greco Collection de Toledo) y Mª Dolores Arreza (Premio Joven Chef – Restaurante Azafrán de Villarobledo-Albacete).

El evento fue además retransmitido por el Consejo Regulador en streaming para todos sus seguidores en las redes sociales a través de la página https://www.facebook.com/vinosdelamancha/

Presentación de la Nueva Añada

Una jornada donde los vinos nuevos DO La Mancha fueron los protagonistas, ya que durante todo el día las 26 bodegas participantes presentaron su nueva añada al público profesional.

"Vinos aromáticos, con mayor capa de color y mayor potencia frutal", fueron algunos de las primeras valoraciones de los vinos catados por el público profesional.

Como dicta la tradición por San Andrés cuando el mosto vino nuevo es, se ha convertido en el principal escaparate promocional para los vinos DO La Mancha en Madrid, referencia comercial de primera mano para las bodegas manchegas.

El evento dividido en sendas jornadas para público profesional (26 de noviembre) y aficionado (27 de noviembre) se realizó en el Palacio de Neptuno, junto a la basílica de Jesús de Medinaceli, frente a la mítica fuente madrileña.

Un espacio moderno y diáfano que además albergará la entrega de los Premios Jóvenes durante la primera jornada, en horario de 11 a 21 horas.

Buenas perspectivas para la Añada 2019

La presentación de los vinos jóvenes se coordina cada año por el Consejo Regulador coincidiendo con la campaña promocional de Navidad en la ciudad madrileña.

Una convocatoria que atrae a gran público en la capital, además de los propios manchegos ausentes que en la actualidad residen en Madrid.

De hecho, tanto los expertos catadores como el público más aficionado podrá degustar, en acceso libre hasta completar aforo, los vinos nuevos del año. Un interés enófilo que además este año viene precedido por las buenas perspectivas de cosecha en calidad, tras una vendimia corta en producción pero con reseñable calidad en el fruto.

Como en otras ediciones, acompañarán a los vinos DO La Mancha otros productos invitados para la ocasión en maridaje con los sabores de la tierra.

Así, a los tintos, blancos y rosados de La Mancha se sumarán los quesos, berenjenas de Almagro, jamón y pistacho manchego.

Bodegas Participantes

1. BODEGAS TARAY.
2. ALLOZO-CENTRO ESPAÑOLAS.
3. SANTA CATALINA.
4. VINOS DAVID AUÑÓN.
5. DCOOP BACO
6. VINÍCOLA DE CASTILLA.
7. VINOS COLOMAN S.A.T.
8. BODEGAS CAMPOS REALES.
9. BOGARVE 1915.
10. YUGO.
11. FINCA LA BLANCA S.L
12. BODEGAS LOZANO
13. J. GARCÍA CARRIÓN
14. BODEGA SAN JOSÉ.
15. BODEGAS SÍMBOLO
16. BODEGAS MUÑOZ
17. VINÍCOLA DE TOMELLOSO
18. BODEGAS ALTOVELA.
19. BODEGAS CASA ANTONETE.
20. BODEGA VEGA DEMARA.
21. BODEGAS ENTREMONTES.
22. BODEGAS AYUSO.
23. VIRGEN DE LAS VIÑAS
24. BODEGAS YUNTERO
25. EL PROGRESO
26. BODEGAS PUENTE DE RUS

Fuente: Consejo Regulador
Denominación de Origen La Mancha

Buen balance con satisfacción en la gira asiática de Hong Kong, Vietnam y Taiwán para los vinos DO La Mancha

Ha sido el último viaje exterior del año para el Consejo Regulador

En unos meses convulsos de incertidumbre comercial en otros mercados como el anglosajón con el Brexit en Reino Unido o los aranceles de Estados Unidos, queda la opción del mercado asiático.

En los últimos años, los vinos con Denominación de Origen La Mancha han ido ganando presencia consolidando su imagen en el gigante chino hasta tal punto que hoy China se ha configurado como el principal importador superando a otros países como Alemania u Holanda.

Sin embargo, para los vinos con la silueta del Quijote, China no es suficiente y también quieren abrir mercado, afianzando su representación e incluso tanteando nuevos puntos de oferta como Vietnam, economía en transición hacia la economía global.

Primera parada en Hong Kong

No es un mercado nuevo para los vinos de La Mancha acostumbrados a visitar ferias importantes como Vinexpo. En hong Kong, se ha llevado a cabo la fórmula de los road show con seminarios de cata dirigidos, en este caso por el conocido sumiller Ivan Hui, para despúes realizar una presentación de producto a los profesionales por parte de las diez bodegas participantes.

Primeros tanteos en Vietnam

El viaje ha continuado en Ho Chi Minh. También conocida como Saigón, se trata de la ciudad vietnamita con mayor dinamismo económico que poco a poco despierta al consumo de vino, apreciando por su color más el tinto.

Como apunta Carlos Domínguez, Analista de Ofecome en Ho Chi Minh City es preciso descubrir algunas claves en Vietnam como "por ejemplo que las ventas del 70 o el 80 % de las ventas de vinos se producen durante un mes, el mes del año nuevo lunar".

En este sentido, Juan Fernández-Cuervo, Consejo de la Ofecome en Ho Chi Minh City cree que "hacen falta eventos de promoción. Es muy bueno que se hagan eventos de este tipo para que poco a poco se vea más cerca a España y sus vinos en Vietnam donde todavía se nos conoce poco".

Fin del viaje en Taiwan

El viaje, iniciado a principios de la última semana de octubre se cierra en Taipei, capital de Taiwán, donde recientemente los vinos DO La Mancha también se dejaron ver.

Bodegas participantes

1. Dominio de Punctum
2. Virgen de las Viñas
3. Vinos Coloman
4. Bodegas Romero de Ávila
5. Bodegas Centro Españolas
6. Félix Solís
7. Bodegas El Progreso
8. ExoticWinds
9. Baco – GruppDcoop
10. Bodegas Volver

Fuente: CONSEJO REGULADOR DE D.O. LA MANCHA

Luis Planas celebra el acuerdo entre la UE y China que protegerá indicaciones geográficas españolas de alimentos de calidad

Concluidas las negociaciones para alcanzar un acuerdo sobre protección de denominaciones de origen entre la Unión Europea y China

Este acuerdo bilateral implica la protección contra imitaciones y usurpación de 100 menciones de alimentos de calidad y de bebidas europeos (con Denominación de Origen o IGP) en China, en una primera fase. Al cuarto año de su entrada en vigor amparará a 175 denominaciones de indicaciones geográficas.

En una primera fase, previsiblemente en 2020, protegerá a 12 indicaciones de calidad españolas: 8 de vinos, 2 de aceite de oliva, 1 de espirituosos y 1 de quesos. A los cuatro años de aplicación la protección se ampliará a 36 indicaciones españolas.

7 de noviembre de 2019. El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación en funciones, Luis Planas, ha celebrado hoy el acuerdo alcanzado entre la Unión Europea (UE) y China.

El acuerdo protegerá en el país asiático 100 indicaciones geográficas europeas, a su entrada en vigor, de las que 12 son españolas. Al cuarto año de aplicación, la protección se extenderá a 175 denominaciones e indicaciones geográficas, de las que 36 son españolas.

"Es un paso adelante muy importante en la protección de nuestras declaraciones de calidad, en un mercado tan importante como es China", ha manifestado el ministro.

Este acuerdo bilateral implica la protección contra imitaciones y usurpación de 100 indicaciones en China, para alimentos y bebidas con denominaciones de origen o indicaciones geográficas protegidas (IGP). Entre ese centenar se encuentran 8 de vinos (las denominaciones de origen Rioja, Cava, Catalunya, La Mancha, Valdepeñas, Jerez, Navarra y Valencia), 2 de aceite de oliva (las denominaciones de origen protegidas Sierra Mágina (Jaén) y Priego de Córdoba (Córdoba), 1 de espirituosas (la indicación geográfica protegida Brandy de Jerez) y 1 de quesos (la denominación de origen Queso Manchego). El ministro ha valorado positivamente la consecución de este acuerdo que, previsiblemente entrará en vigor a finales de 2020, una vez haya pasado el trámite correspondiente en el Parlamento Europeo y en el Consejo de Ministros de la UE.

Planas ha remarcado el gran potencial que supone el mercado chino para el sector agroalimentario, en un momento en que es crucial abrir mercados. El desarrollo económico, el desarrollo urbano y el crecimiento, sobre todo, de la clase media en China han supuesto un cambio en la demanda de alimentos del país asiático.

Por otro lado, el ministro ha hecho hincapié en el valor añadido de los alimentos con indicaciones geográficas, sobre todo, para el medio rural, ya que las figuras de calidad diferenciada, que están presentes en todo el territorio español, se erigen como un elemento clave en las políticas de desarrollo y sostenibilidad de los tejidos rurales.

Más protección en cuatro años

Una vez que entre en vigor el acuerdo, una lista de 12 indicaciones españolas tendrá protección en China. Al cuarto año de aplicación, se ampliará a 36.

La lista de 36 indicaciones españolas que tendrá protección en China, al cuarto año de la entrada en vigor del acuerdo incluye:

- Aceite del Bajo Aragón, Jamón y Paleta de Teruel (no ibérico), y los vinos de Somontano y Cariñena.

-Cítricos Valencianos, los turrones Jijona y Turrón de Alicante, y los vinos Alicante y Utiel-Requena

- Aceites de Antequera, Baena, Estepa, Sierra de Cazorla, Sierra de Segura; los vinos de Málaga y Manzanilla de Sanlúcar; jamón y paleta de ibérico, Los Pedroches y Jabugo (supraautonómica), así como Vinagre de Jerez.

-Azafrán de La Mancha y los aceites Montes de Toledo y Campo de Montiel, además del vino de Jumilla (su zona de producción también está en Murcia).

-Vinos del Bierzo, Ribera del Duero, Rueda, Toro, y Guijuelo (jamón y paleta ibérico, suprautonómica).

-Jamón Dehesa de Extremadura

-Vinos del Empordá, Penedés y Priorat, así como Siurana (aceite).

-Jumilla (vino, denominación supraautonómica, ya que su zona de producción también se encuentra en Albacete).

-Queso de Mahón-Menorca (queso)

-Vino de Rías Baixas (vino)

-Pacharán Navarro (espirituosa)

enolviz
productos enológicos

ESPECIALISTAS EN
ENZIMAS ENOLÓGICAS

Mejora de la gestión de la uva en cada proceso
con mayores rendimientos y mayor calidad

ENZYViN ® color/prearom/clar/glu/perception/
extract/L press/L 40/L prearom/

www.enolviz.com
ENVASADAS POR ENOLVIZ SL
48002 Bilbao
Tel. 94 444549 - Fax 94 4102012

Chile sede del Congreso Mundial de la Viña y el Vino 2020

La próxima versión del Congreso Mundial de la Viña y el Vino, se realizará entre el 23 y el 27 de noviembre de 2020, en la ciudad de Santiago. Así lo dio a conocer la delegación oficial de Chile conformada por representantes del Ministerio de Agricultura, Wines of Chile y el académico de la Facultad de Agronomía de la Universidad de Chile, Álvaro Peña Neira, como coordinador científico del congreso.

La presentación se hizo durante la realización de la versión 42 de dicho congreso, en la ciudad de Ginebra, Suiza. En dicha ocasión, el representante del Ministerio de Agricultura, Adolfo Ochagavía recordó que Chile ha organizado en tres ocasiones este congreso, siendo la primera en 1956.

El congreso espera recibir cerca de mil participantes y abordará aspectos asociados a la producción de uva para vino y consumo fresco, producción de bebidas destiladas como el Pisco y la producción de pasas. La sesión inaugural se enfocará en la "Contribución del sector productivo y científico ante un mundo ambiental y económicamente cambiante".

Desde enero a mayo 2020 se abrirá la recepción de trabajos científicos asociados a los contenidos de las 4 sesiones que transcurren en paralelo en este congreso, informándose en julio la aceptación de los trabajos que deberán ser presentados in extenso en el mes de septiembre.

Para Chile, como primer país americano en asociarse a la OIV en 1956, esta es una gran oportunidad para mostrar su realidad productiva y además su quehacer científico en los aspectos abordadas en el congreso.

> **"Nuestro desafío es cómo frenar la escasez hídrica generando nuevas fuentes de agua"**

El director de la DGA-MOP, Oscar Cristi, participó en el seminario del Agua 2019 "Recurso hídrico: ¿cómo gestionar la escasez con abundancia?" de Duoc UC. El encuentro, organizado por la Escuela de Recursos Naturales de esta institución de educación superior, reunión a Carolina Schmidt, Ministra de Medio Ambiente; Oscar Cristi, director de la Dirección General de Aguas del Ministerio de Obras Públicas; Guillermo Pickering, Presidente del Directorio de Aguas Andinas, y Juan Sutil, Presidente de la Corporación Reguemos Chile, quienes compartieron la visión del sector público y privado de un tema indispensable para la vida y el desarrollo de las personas y del país. La Ministra Schmidt planteó que "Chile enfrenta una sequía que está afectando al 70% de la población. Esto se suma a los incendios forestales y a las olas de calor, y nos ubica como uno de los 30 países con mayores problemas hídricos en el mundo. Nos urge actuar".

Oscar Cristi presentó "¿Cuál es la política hídrica que Chile necesita hoy?". Mencionó que el cambio climático y los episodios de sequía han provocado que varias regiones enfrenten un desbalance entre la disponibilidad y la demanda por agua. El objetivo es alcanzar un equilibrio entre el consumo humano, la conservación y los usos productivos, avanzar hacia un país menos dependiente del agua a través de la diversificación de las fuentes e incentivando un uso más eficiente y sustentable, además de reducir las brechas hídricas a nivel de cuencas. En el panel que siguió a las presentaciones individuales comentó que "nuestro desafío es cómo frenar la escasez hídrica generando nuevas fuentes de agua: desalación, infiltración de acuíferos, carreteras hídricas y acumulación de aguas lluvias, y lograr equilibrio entre consumos".

Cuenta atrás para Best of Spain Wine Challenge Irlanda 2019

27 y 28 de noviembre son las fechas escogidas por la Unión Española de Catadores para la segunda edición del concurso Best of Spain Wine Challenge Irlanda. Un certamen abierto a todos los vinos españoles que contará con el aval de los más relevantes líderes de opinión irlandeses.

Cuatro Masters of Wine: **Lynne Coyle** (O'Briens Wines), **Harriet Tindal** (Tindal Wines), **Jane Boyce** (James Nicholson Wine Merchants) y **Mick O'Connell** (Findlater & Co), sumilleres de primer nivel como **Julie Dupouy** (Mejor Sumiller de Irlanda), **Martina Delaney** (Whelehans Wines) o **Cathryn Stuenenberg** (Aimsir Restaurant), responsables de compras como **Harshal Shah** (Pembroke Wines) o **Enrico Fantasia** (Grapecircus) y periodistas especializados como **John Wilson** (The Irish Times) o **Leslie Williams** (Irish Examiner) han confirmado su participación como jurados en Best of Spain Wine Challenge Irlanda 2019, una más que sólida prueba del interés de los principales prescriptores de este atractivo mercado por los vinos españoles.

En su objetivo de potenciar la visibilidad de los vinos españoles y facilitar su entrada a un mercado como Irlanda, Best of Spain Wine Challenge ofrece en su website www.bestofspainwinechallenge.com un completo listado de importadores y distribuidores de vino en Irlanda. Asimismo, tras el acuerdo alcanzado con la oficina comercial de ICEX en Dublín, Best of Spain Wine Challenge programará una serie de acciones promocionales (presentaciones, seminarios) con motivo de la Spanish Wine Week in Ireland 2020 (www.spanishwineweek.ie) en la que se incluirán a los vinos galardonados en este certamen de calidad.

Estos son los 10 mejores enólogos de Sudamérica (según Tim Atkin)

Hubo mucha participación de candidatos para esta lista, desde los trotamundos pioneros que construyen sobre la tradición, a las generaciones más jóvenes que se mueven en nuevas direcciones más radicales. La tarea de Tim Atkin MV fue la de reducir esta lista hasta elegir los 10 mejores enólogos en Chile y Argentina.

SEBASTIÁN ZUCCARDI

Argentina: Zuccardi y Cara Sur

"Soy tan evangelista tanto como soy enólogo", dice Sebastián Zuccardi, mirando desde la nueva bodega de la empresa hacia los Andes. "Hacer vino no se trata solo de ciencia, por importante que sea. Las cosas que aún no fueron comprobadas, igualmente existen". Uno duda al usar la palabra espiritual, pero Zuccardi parece ver siempre un lienzo más amplio en su búsqueda para producir "vinos andinos con sentido del lugar". Los cambios generacionales no siempre son sencillos en bodegas familiares, pero en Zuccardi, el proceso ha sido bastante armonioso. Sebastián relevó a su padre, José, en 2009 luego de pasar 7 vendimias trabajando en el extranjero. "Nunca he tenido un gurú", dice. "Me permitieron seguir mis propios instintos". El resultado ha sido una notable transformación en el enfoque y la fortuna de la bodega, alejándose de su base tradicional en el cálido este de Mendoza para ir al fresco Valle de Uco.

Bajo su liderazgo, los Zuccardis han producido una serie de vinos de terruño, excepcionales, especialmente bajo las líneas Aluvional y Piedra Infinita. Y recientemente, Polígonos, que proviene de viñedos jóvenes de San Pablo, parece ser otra gran promesa también. Además, existe otro pequeño proyecto, Cara Sur, creado con su amigo Pancho Bugallo en el prometedor Barreal.

DAVID BONOMI

Argentina: Norton y PerSe

Amable, popular y encantador, David Bonomi nunca deja de sonreír. Y debe de sonreír, ya que se ha convertido en enólogo a tiempo completo en Bodega Norton, donde sus Malbecs de único terruño y sus blends tintos son ejemplares, y sus blancos mejoran con cada cosecha.

Pero Bonomi tiene otra razón para estar feliz. Con Edy del Popolo de la bodega Susana BalboWines, también tiene una pequeña pero prometedora marca de nivel mundial: PerSe. Hasta el momento, los socios solo han elaborado vinos con uvas compradas en la parte más alta de Valle de Uco, pero las dos hectáreas que han plantado en los suelos de Monasterio del Cristo Orante en Gualtallary, ricos en piedra caliza, son suficientes para hacer que cualquiera crea en la intervención divina. "Un lugar como este no tiene precio", dice. "Es simplemente mágico". Todavía nadie ha probado la primera cosecha (2016) producida en este lugar, pero el solo hecho de probar las uvas es una experiencia especial. Y dado lo que Bonomi y del Popolo ya han conseguido con su Malbec (Volare del Camino) y sus dos blends Malbec-Cabernet Franc (Jubileus y La Craie), por no mencionar su Chardonnay non-vintage al estilo Jerez (Volare de Flor), se sabe que será una revelación.

JULIO BOUCHON

Chile: Bouchon

Formado como periodista más que como enólogo, Julio Bouchon dice que no es realmente un hacedor de vinos. "Solo he trabajado en la bodega de mi familia, por lo que mi CV es muy pobre también". Y sin embargo, solo con caminar con él alrededor de la finca familiar en Maule, se hace claro que tiene razón al decir "el vino fluye en mi sangre".

Bouchon ha estado manejando el negocio por solo tres años, pero lo ha llevado en una dirección radicalmente nueva. "Nos dimos cuenta que nos guiábamos por Burdeos, pero que nuestro lugar no tiene nada que ver con Burdeos. Decidí que necesitábamos nuestra propia identidad".

El resultado ha sido un cambio a uvas Semillón, Carignan, Malbec y País (esta última cultivada desde la "convicción" más que porque está de moda). Las viñas son salvajes, con más de 100 años de edad, y se enroscan alrededor de las ramas de árboles en la búsqueda de la luz del sol. Para cosechar las uvas, el equipo de Bouchon tiene que usar escaleras.

Así como la mayoría de los productores de las nuevas generaciones, Bouchon solo utiliza fudres, tanques de cemento y ánforas para fermentar y envejecer sus vinos. "Todavía no he comprado un barril nuevo. No quiero copiar a Burdeos".

MARCELO RETAMAL
Chile: De Martino, Viñedos de Alcohuaz

Marcelo Retamal fue a ver a un adivino recientemente, quien, creyendo en la reencarnación, le dijo que estaba en la última de sus cinco vidas.

Si eso es cierto, no la ha desperdiciado. Retamal es, posiblemente, el enólogo más influyente en Chile, un hombre con un impacto radical en la forma en la que su país elabora vino. Gran viajero, así como ávido consumidor de vinos de otros países, Retamal es tan creativo como abierto. Empezó trabajando en De Martino en 1996 y ha transformado el estilo de los tintos y blancos de la bodega, llevándolos hacia vinos con menos alcohol, menos extracción y poco o nada de roble. "Quiero intervenir lo menos posible", dice. "Menos es más".

Retamal ha sido una de las figuras clave en el renacimiento de la región de Itata, promoviendo el uso de ánforas y las uvas tradicionales como Cinsault y Muscat, pero hace vinos de terruño por todo Chile. Desde el 2007, también se ha involucrado con Viñedos Alcohuaz, un notable nuevo proyecto en los altos Andes, sobre suelos de granito. Los dos blends de estilo mediterráneo que hace allí, Grus y Rhu, son dos de los tintos chilenos más sorprendentes.

ALEJANDRO VIGIL
Argentina: Bodega Aleanna y Catena Zapata

Muy pocos enólogos manejan un restaurante desde su propio jardín. Pero vayan a Casa El Enemigo una noche cualquiera y el sitio está lleno, con música en vivo, comida excelente y botellas pasando de mesa en mesa.

Este no es solamente un viejo restaurante –es un restaurante pero también es una fiesta. De la misma forma, su propietario Alejandro Vigil es un enólogo así como también un artista.

La base de operaciones de Vigil también alberga una pequeña bodega donde elabora su extensa gama de vinos de El Enemigo Wines, enfocándose en Bonarda, Cabernet Franc y Malbec (especialmente blends de estas dos últimas). Aquí es donde puede experimentar y empujar los límites del vino argentino, especialmente con el uso de fermentación de racimo entero, viñas antiguas y tintos de terroir único.

Pero eso es solo un lado de la vida laboral de Vigil. También está a cargo del extenso portafolio de viñedos y bodegas del Grupo Catena. Aquí se encuentra con una correa un poco más corta, pero los grandes recursos de los que dispone –unidos a su experiencia como científico del suelo – le han permitido hacer algunos de los mejores y más ambiciosos vinos argentinos: Nicolás, Adrianna Vineyard's Mundus Bacillus y su premiado Chardonnay, White Bones.

FRANCISCO BAETTIG
Chile: Errazuriz y Viñedo Chadwick

A Francisco Baettig le gusta citar a Groucho Marx cuando se le consulta acerca de su filosofía al elaborar vinos: "Si no te gusta, tengo otros".

Lo que quiere decir es que su abordaje en este oficio es cambiar siempre, influenciado por su experiencia y sus viajes al extranjero. "No me dejo llevar por la moda o las consideraciones comerciales", agrega, "solo mi propio desarrollo". Ampliamente considerado uno de los mejores enólogos de Chile, y no menos por sus pares, Baettig es una presencia silenciosa y pensativa en la bodega.

A través de los años, su estilo ha llegado a parecerse a los de sus héroes enólogos europeos – Michel Lafarge, Alain Graillot, Bernard Baudry, Bartolo, Mascarello, Paul Pontallier, André Perret – eligiendo elegancia y terruño sobre roble y poder. "Quiero que la gente beba una segunda botella, preferiblemente en la misma noche que bebió la primera". Lo que más miedo genera en sus competidores es que él siempre está mejorando.

El Las Pizarras Chardonnay 2015 es el mejor ejemplo de una uva producida en América del Sur, que brilla con una complejidad al estilo Borgoña, mientras que el Viñedo Chadwick 2014 es todo lo que un gran Cabernet del Maipo debe ser.

"Es como los vinos chilenos de antes", dice Baettig, "pero con un toque moderno".

MATÍAS RICCITELLI
Argentina: Riccitelli Wines

"La manzana no cae muy lejos del árbol" es el nombre de una de las marcas de Matías Riccitelli, pero también es el claro resumen de su vida. Su padre, Jorge, es una de las leyendas de la industria argentina del vino y su influencia paternal claramente ha sido importante. Matías empezó a trabajar como ayudante de bodega en Norton, a la edad de 16, y él y Jorge todavía elaboran un vino juntos, llamado Riccitelli&Father. "Siempre he seguido su ejemplo", dice Matías. Riccitelli Junior ha estado haciendo sus propios vinos desde 2009, primero junto con su trabajo diario en Fabre Montmayou y ahora en su propia bodega en Luján de Cuyo. Es difícil seguir el ritmo de su creatividad – el portafolio ahora tiene 22 vinos, incluyendo todo desde Torrontés a Bonarda, Sauvignon Blanc a Merlot. Y sin embargo, la uva con la cual él ha construido su nombre ha sido, como corresponde, la Malbec. De hecho, se podría argumentar que con vinos como el "directo, transparente" Hey! Malbec y República del Malbec, ha logrado hacer más atractiva esta uva a las generaciones más jóvenes. Menos conocida es su Semillón de vid antigua, que ha ayudado a resucitar la reputación de esta histórica uva argentina.

ALEJANDRO SEJANOVICH
Argentina: Buscado Vivo o Muerto, Estancia Los Cardones, Finca Uspallata, Manos Negras

Conocido como "El Colorado" por ser pelirrojo, Alejandro Sejanovich es uno de los enólogos argentinos intelectualmente más talentosos. Pocas personas pueden explicar los diferentes terruños del país tan bien y en tres idiomas diferentes. Luego de un año en la prestigiosa Ecole Nationale Supérieure Agronomique en Francia, dirigió la investigación vitivinícola y el desarrollo de la bodega Catena Zapata durante 16 años. En 2010, se fue para armar lo suyo con otro empleado de Catena, Jeff Mausbach, haciendo vinos desde Cafayate, en el norte de Argentina, hasta la Patagonia en el sur, principalmente de uvas compradas. La experiencia de Sejanovich con Catena significa que conoce los viñedos argentinos profundamente y que puede obtener el material ideal para expresar su distintiva gama de estilos. "Los grandes viñedos son el activo más importante de una bodega", expresa.

Los vinos de Sejanovich están en lo más profundo del Valle de Uco, especialmente de los viñedos de Tinto Negro 1955 en La Consulta y de los 4 tipos diferentes de suelo del viñedo La Escuela. Pero busquen los lotes más pequeños bajo la etiqueta Buscado Vivo o Muerto y el Malbec de Uspallata, ubicado a 2.000 metros en los Andes.

LEO ERAZO
Altos Las Hormigas y Rogue Vine

Hacer vino en ambos lados de Los Andes no es algo único en América del Sur, pero aun así, sigue siendo inusual. Leo Erazo es un chileno que trabaja en Altos Las Hormigas en Argentina, junto con su propietario italiano, el consultor Alberto Antonini; así como también produce sus propios vinos en la región Itata de Chile, bajo las etiquetas Rogue Vine y Leonardo Erazo. En términos de variedades y climas, las tres bodegas no podrían ser más diferentes. Altos está enfocada en Malbec, especialmente Malbec de suelos de piedra caliza, mientras que Rogue Vine y Leonardo Erazo se especializan en blends de tintos y blancos de uvas como Cinsault y País, Muscat y Semillón, cultivadas en suelos graníticos sin irrigación. Sin embargo, el enfoque es notablemente similar: viñedos antiguos (donde sea posible), poco o nada de roble y mínima intervención.

"Soy un terroirista tratando de volver a las raíces de la viticultura", dice Erazo. Erazo hizo un Master en Stellenbosch en Sudáfrica en 2009 y comparte algunas de las ideas de la nueva generación de enólogos del Cabo. "He aprendido de profesores, académicos, enólogos y viticultores, pero he llegado a apreciar la importancia de la intuición", expresa. En la universidad te enseñan una receta, pero la intuición es una parte vital del proceso creativo".

RAFAEL URREJOLA
Chile: Undurraga

Rafael Urrejola tiene una de las mejores cuentas de Spotify. Siéntate con él y cata en Undurraga, en una habitación llena de premios, y la música suena de fondo indefectiblemente. Los ecléticos gustos de Urrejola se extienden también a vinos. Como director técnico, parte de su responsabilidad es buscar parcelas especiales de viñedos para la serie TH (Terroir Hunter) de la bodega. Hay 16 de ellas ahora, hechas en pequeños lotes con uvas tan diversas como la Carmenere, Chardonnay, Pinot Noir, Riesling, Sauvignon Blanc y Syrah.

La línea TH es una parte comparativamente pequeña de lo que Urrejola hace – Undurraga está ente las bodegas más grandes de Chile – pero es lo que lo ha llevado a estar el frente en el ranking de los mejores enólogos del país desde el 2011. Usando uvas de Limarí en el norte de Maule, ha producido una gama de vinos brillantes de sitios específicos. Pero no todo es debido solo a la calidad de las uvas. El toque de Urrejola en la elaboración es gentil y no invasivo, pero aun así, evidente. "Los vinos chilenos están finalmente comenzando a expresar mágicamente nuestra geografía, la influencia de los Antes, el subsuelo volcánico y la huella del Pacífico", dice Urrejola.

Fuente: Revista Decanter, Junio 2019

Estimaciones de la Organización Internacional de la Viña y el Vino

La OIV estima una producción mundial de vino un -10% inferior a la especialmente abundante producción de 2018, hasta los 263 millones de hl (-30 mill. hl). En 2019 y tras dos años especialmente inestables, la producción mundial de vino vuelve a sus niveles medios.

En la Unión Europa, se estima una producción de 156 millones de hl, un -15% inferior a la de 2018, tras unas condiciones climáticas adversas en Italia, Francia y España. Portugal es el único país de la UE con una producción de vino más elevada que la de 2018.

En Estados Unidos, se prevé una ligera disminución de la producción de vino, hasta los 23,6 millones de hl.

En América del Sur, la producción de vino disminuyó respecto a 2018, especialmente en Argentina (-10%, hasta los 13 millones de hl) y en Chile (-7%, hasta los 11,9 millones de hl). Sudáfrica registra un nivel de producción de vino inferior a la media por segundo año consecutivo, estimándose su producción en los 9,7 millones de hl. Australia (-3%) y Nueva Zelanda (-1%), muestran una producción ligeramente inferior a la de 2018, hasta los 12,5 y los 3 millones de hl, respectivamente.

Fuente: International Organisation of Vine and Wine

La D.O. Rías Baixas protagoniza tres eventos en México sumando una participación de 400 personas

17 de octubre de 2019.- Los vinos de la D.O. Rías Baixas protagonizaron tres eventos en México, uno de sus principales mercados de exportación, dirigidos a profesionales, medios de comunicación y consumidor final. De hecho, en las diferentes acciones, que tuvieron lugar esta semana, participaron en torno a 400 personas. Hasta allí se desplazaron representantes de las distintas bodegas participantes, así como el secretario general del Consejo Regulador y la directora de marketing, Ramón Huidobro y Eva Mínguez.

Las actividades comenzaron con un evento nocturno en el espacio gastronómico Millesime consistente en una cata maridaje de cebiches. La sesión estuvo dirigida por el sumiller Andrés Amor, quien explicó a los 40 consumidores finales mexicanos las cualidades de los vinos de Rías Baixas. En dicho acto también participó el conocido chef Rodrigo Estrada, del Restaurante Agua y Sal.

Al día siguiente tuvo lugar una master class, dirigida por Andrés Amor, a 36 prescriptores mexicanos. Entre ellos se encontraban relevantes sumilleres, así como editores de los más importantes diarios y revistas. En dicha actividad se cataron una decena de vinos.

Seguidamente, dieciocho bodegas de Rías Baixas protagonizaron un showroom dirigido a 300 profesionales del sector en el que mostraron las cualidades de estos vinos atlánticos y las diferentes elaboraciones que, en este momento, se desarrollan en la Denominación de Origen.

México es el octavo mercado de exportación de la D. O. Rías Baixas, con 251.336,50 litros vendidos en 2018, cuyo valor ascendió a 1.546.621 €. Es un país que cuenta con un plan de exportación propio, en el que se organizan eventos de este tipo y al que se suma también la participación de la feria Alimentaria México.

Denominación de Origen TDI

D.O. TDI

TODO UN EQUIPO A SU SERVICIO

- 24 h — Suministro de reactivos y fungibles en 24 h durante todo el año.
- Servicio Técnico especializado en Enología.
- Departamento propio de I+D+i.
- Servicio Técnico de guardia los fines de semana durante toda la campaña.
- Actualización de parámetros gratuita.

TDI

TECNOLOGÍA DIFUSIÓN IBÉRICA, S.L.

Desde 1986,
especialistas en Analizadores Enológicos

Fax 93 638 21 95
C/ Progrés, 46-48 - 08850 Gavà (Barcelona)
info@t-d-i.es
www.tdianalizadores.com

aeclm

Reducción de los costes de producción de la uva gracias al sistema VINIoT de AIMEN Centro Tecnológico

El sistema VINIoT podrá monitorizar parámetros relevantes en viticultura y ofrecerá un sistema de alertas que informará a los técnicos de las bodegas de las incidencias que pudieran producirse, permitiendo corregirlas de forma ágil.

La principal innovación del sistema VINIoT es que será capaz de fusionar en una misma solución las dos tecnologías principales que se utilizan actualmente de forma independiente en la monitorización de viñedos: la imagen multiespectral y la sensorización de terreno.

O Porriño, 5 de noviembre de 2019.- AIMEN Centro Tecnológico lidera un proyecto transfronterizo que busca desarrollar un novedoso sistema para la monitorización de viñedos y que permitirá a las pymes del sector controlar sus plantaciones en tiempo real, a distancia y con diferentes niveles de precisión.

La iniciativa, denominada VINIoT, ha sido presentada esta mañana con el resto de socios del consorcio en una jornada que se ha celebrado en el Centro de Aplicaciones Láser de AIMEN.

El sistema VINIoT podrá monitorizar parámetros relevantes en viticultura, como el estado hídrico, el estado de maduración de la uva o la existencia de plagas; y ofrecerá un sistema de alertas que informará a los técnicos de las bodegas de las incidencias que pudieran producirse, permitiendo corregirlas de forma ágil. Con ello, se conseguirá una reducción de los costes de producción de la uva, aumentar el volumen de la cosecha y mejorar la calidad del vino resultante. Para asegurar que el sistema es válido para diferentes tipos de viñedos, variedades de uva y condiciones climáticas, se realizarán ensayos agronómicos en diferentes regiones del sur de Francia, Norte de Portugal, Galicia y La Rioja.

La principal innovación del sistema VINIoT es que será capaz de fusionar en una misma solución las dos tecnologías principales que se utilizan actualmente de forma independiente en la monitorización de viñedos: la imagen multiespectral y la sensorización de terreno. Con ello se pretende poder sacarpartido a las principales fortalezas y suplir las debilidades de ambas tecnologías para diseñar un sistema superior a los actuales a partir de una arquitectura Internet de las Cosas (IoT) que permita fusionar la información relevante para hacer una mejor estimación de los parámetros de interés para el viñedo.

Además, su precisión permitirá recoger datos a la escala precisa, es decir, nivel uva, planta, parcela o viñedo. VINIoT implicará un ahorro económico de costes en cuanto a que sustituirá servicios y análisis de laboratorio ya existentes, optimizará el coste del riego, disminuirá el consumo de productos fitosanitarios al poder detectar de forma temprana las enfermedades en el viñedo. Asimismo, se espera que este mismo sistema pueda ser transferido a otro tipo de cultivos con pequeñas adaptaciones.

Colaboración Transfronteriza: España, Francia y Portugal

El proyecto VINIoT se enmarca en la 3ª Convocatoria Interreg-SUDOE 2018 (Eje2) y cuenta con un presupuesto de 1.418.705 euros. El consorcio está compuesto por AIMEN como líder del proyecto, Institut national de recherche en sciences et technologies pour l'environnement et l'agriculture - IRSTEA (Francia), la Axencia Galega da Calidade Alimentaria - Agacal (España), Institut National de la Recherche Agronomique - INRA (Francia), Associação para o Desenvolvimento da Viticultura Duriense - ADVID (Portugal), Institut Français de la Vigne et du Vin (Francia), Gobierno de la Rioja (España) y Fundación Empresa-Universidad Gallega – FEUGA (España). Además de liderar el proyecto, AIMEN aportará su conocimiento en tecnologías de monitorización, utilizando sistemas de visión hiperespectral. El Centro Tecnológico cuenta con experiencia en proyectos de transferencia de conocimiento para el sector vitivinícola, como WETWINE; y en otros proyectos de I+D y colaboraciones con pymes de sector agrícola, como SILVA o SIMOVI.

victoracedo
ASESORAMIENTO TÉCNICO EN CALIDAD

Si no quieres problemas en tus vinos, controla tus corchos.

Tfno.: 656 75 03 56 / info@victoracedo.com
www.victoracedo.com

Así son los ocho nuevos merecedores del título Master of Wine

El Instituto de Masters of Wine ha anunciado ocho nuevos profesionales de cinco países diferentes merecedores de esta titulación. En la actualidad hay 390 Masters of Wine, con sede en 30 países de todo el mundo.

The Institute of Masters of Wine (Instituto de Masters of Wine) informa sobre los nuevos titulados en agosto de este año, son ocho profesionales de más de cinco países diferentes. Los nuevos miembros del IMW son Julien Boulard MW (China), Thomas Curtius MW (Alemania), Dominic Farnsworth MW (Reino Unido), Lydia Harrison MW (Reino Unido), Heidi Mäkinen MW (Finlandia), Christine Marsiglio MW (Reino Unido), Edward Ragg MW (China) y Gus Jian Zhu MW (EE. UU.)

Así la cifra de Masters of Wine sigue creciendo y actualmente hay 390 Masters of Wine, con sede en 30 países de todo el mundo.

Una titulación donde hay mucho que demostrar
Desde el Instituto afirman que los nuevos titulados como Master of Wine han demostrado su comprensión de todos los aspectos del vino al aprobar el examen Master of Wine, reconocido mundialmente por su rigor y sus altos estándares. El examen MW consta de tres etapas y culmina con la presentación de un trabajo de investigación final, se trata de un estudio en profundidad sobre un tema relacionado con el vino de cualquier área de las ciencias, las artes, las humanidades o las ciencias sociales.

Además de aprobar el examen, todos los MW deben firmar el código de conducta de MW antes de tener derecho a usar los MW iniciales. El código de conducta requiere que los MW actúen con honestidad e integridad y aprovechen cada oportunidad para compartir su comprensión del vino con los demás.
La 'cosecha 2019' ha traído 14 Masters of Wine, es el caso de Edouard Baijot MW (Francia), Nicholas Jackson MW (EE. UU.), Brendan Jansen MW (Australia), Jonas Röjerman MW (Suecia), Harriet Tindal MW (Irlanda) y Jonas Tofterup MW (España)
Todos serán recibidos formalmente en el IMW en una ceremonia en Londres a finales de este año.
La cosecha de 2019 muestra la creciente internacionalización del IMW. Los seis principales países donde se ubican MW en todo el mundo son Australia, Francia, Alemania, Nueva Zelanda, el Reino Unido y Estados Unidos.

Así son los nuevos titulados como Masters of Wine

Julien Boulard MW (PR China)

Nacido en Alsacia, Julien llegó a China en 2003 después de estudiar mandarín en la universidad. Tras completar un Máster en asuntos internacionales, trabajó durante cinco años para un importador de vino en Nanning, antes de establecer su propia empresa, Zhulian Wines, especializada en formación sobre vino.

Insatisfecho con dominar únicamente un idioma exótico, comenzó a estudiar vino y se convirtió en un educador acreditado de la Escuela de Vinos de

Burdeos en China en 2008. Luego aprobó el Diploma WSET en 2012 y se embarcó en el viaje MW en 2013. Su fluidez en mandarín, tanto hablado como escrito, su reputación en las redes sociales chinas (Weibo y WeChat), su conocimiento del vino, así como su experiencia como educador del vino, le permitieron convertirse en un profesional clave en la escena del vino chino. Es juez de varios concursos de vinos en China y Hong Kong y escribe esporádicamente cuando logra encontrar tiempo entre la enseñanza, la degustación y el cuidado de sus hijas.

Trabajo de investigación
Explorando el potencial de la producción de Marselan en China.

Thomas Curtius MW (Germany)

Thomas está especializado principalmente en relaciones públicas, comunicaciones digitales y desarrollo de negocios. Estudió comunicación y economía en la Universidad de Mainz y comenzó su carrera comercial como periodista de televisión para n-tv, el primer canal de televisión de noticias en Alemania. Más tarde se mudó a la industria automotriz y se unió al departamento de relaciones públicas de un fabricante de automóviles premium en Stuttgart (Alemania). Después de varios puestos en la división de automóviles de pasajeros, asumió la responsabilidad de eventos, ferias comerciales y comunicación digital dentro de las comunicaciones globales de camiones, autobuses y furgonetas. Dirige un equipo dedicado que desarrolla y gestiona proyectos de comunicación, ferias comerciales y presentaciones de productos en todo el mundo. Thomas también ha estado involucrado intensamente en el negocio del vino durante más de dos décadas. Él ve una gran ventaja al unir su experiencia en estrategia, gestión del cambio y comunicación digital junto con su conocimiento en vino. Terminó su Diploma WSET en 2010 y ahora también es miembro de la Junta Asesora de Antiguos Alumnos de WSET. Trabaja como consultor, profesor y orador. Es juez en concursos de vinos, organiza seminarios y clases magistrales de vino para profesionales y aficionados, y escribe artículos que difunden su pasión por el vino. Cuando no viaja o desarrolla nuevas ideas y conceptos en los negocios, a Thomas le encanta correr en los viñedos de su ciudad o trabajar en su jardín.

Trabajo de investigación
Oportunidades y amenazas actuales para ProWein, Vinexpo, Vinitaly y London Wine Fair: una investigación sobre las actitudes de los expositores de ProWein hacia las ferias europeas de vinos.

Dominic Farnsworth MW (Reino Unido)

Dominic es socio del bufete de abogados de Londres Lewis Silkin, donde se especializa en propiedad intelectual. Es abogado y representante legal de marcas registradas y su práctica se centra en la protección de la marca, la publicidad y el deporte. Representa a una serie de empresas del sector de bebidas. Su interés en el vino se despertó al pasar por la tienda de Lay & Wheelers en la ruta a la escuela. Era más una reminiscencia de una librería anticuaria que un comercio minorista y las filas de etiquetas ininteligibles solo se sumaron al misterio. El amor por el sabor del vino siguió y se reforzó al descubrir que el vino tenía tendencia a ser producido en algunas de las partes más bellas del mundo por personas interesantes. Siguió la ruta WSET hasta el Diploma. Luego se puso el objetivo de escalar los picos del Himalaya o pasar el MW y ¡optó por lo que pensó que era la opción más fácil!
Vive en el suroeste de Londres, está casado y tiene dos hijos, y sus otros intereses incluyen música, viajes y montañas.

Trabajo de investigación
Las amenazas que plantea la regulación gubernamental a la venta de vino en el Reino Unido.

Lydia Harrison MW (Reino Unido)

Lydia nació y vive en Londres, donde disfruta de la diversidad de vinos disponibles. Comenzó oficialmente en la industria del vino después de la universidad al unirse a Majestic Wine, donde trabajó durante seis años, terminando en el cargo de gerente senior de la sucursal de Battersea. Durante ese tiempo, completó el Nivel 3 y el Diploma de WSET con distinción y recibió varios premios por los resultados de su examen: viajes a Jerez y el Duero que cimentaron su amor por los vinos fortificados, y la beca Vintners' Scholarship para la calificación más alta en el Diploma en el Comercio del Reino Unido, que empleó para recorrer Nueva Zelanda y sus regiones vinícolas. Se unió a WSET School London en 2013 y enseña todos los niveles de calificaciones de vinos WSET, especializándose en Burdeos, vinos fortificados y técnicas de degustación a nivel de Diploma. También organiza un programa ecléctico de degustaciones nocturnas y es embajadora de Burdeos para el Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux (CIVB).

Trabajo de investigación
Educación online sobre vino: comparación de motivaciones, satisfacciones y resultados de los estudiantes online frente a los del aula.

Heidi Mäkinen MW (Finlandia)

Heidi actualmente trabaja en Helsinki como embajadora de vinos para una empresa finlandesa importadora de vinos, donde sus tareas principales son la educación comercial en vinos y el desarrollo de carteras.

Al principio, estudió investigación teatral y drama en la universidad, pero después de obtener su licenciatura en artes, siguió su gran pasión por trabajar en el sector hostelero y aprender más sobre el vino. Antes de su ocupación actual, trabajó durante 12 años en restauración, tanto en su Finlandia natal como en el Reino Unido. Con su experiencia laboral internacional y el conocimiento obtenido de su éxito en concursos de sumilleres nacionales e internacionales, continúa ayudando y asesorando a otros profesionales para desarrollarse dentro de la industria.

Apasionada y entusiasmada con la comida, el vino y los viajes, Heidi siempre está buscando nuevas oportunidades para explorar el mundo.

Trabajo de investigación
Una evaluación crítica de la educación finlandesa sobre el comercio del vino: niveles de satisfacción y oportunidades de desarrollo y mejora

Christine Marsiglio MW (Reino Unido)

Christine es una canadiense residente en Londres, donde es educadora en vinos y gerente de programas en WSET School London. Es madre de un niño de tres años y otro de un año. Recientemente contribuyó al desarrollo de materiales para el recién lanzado Diploma WSET y enseña todos los niveles de WSET.

Antes de descubrir su amor por la formación en vino, Christine fue ejecutiva de catas en Decanter, donde dirigió paneles de cata y ayudó a organizar los premios Decanter World Wine Awards.
Durante el curso de sus estudios de Diploma MW y WSET, Christine recibió becas de Family of Twelve, Freixenet y Derouet Jameson Memorial Foundation. Tiene una maestría en enología y viticultura de École Supérieure d'Agriculture d'Angers (Francia), donde su tesis se centró en la detección temprana de Brettanomyces en bodegas. También posee una licenciatura en química y biología de la Universidad de Alberta en Canadá. Christine es una gran corredora de larga distancia, cocinera y viajera.

Trabajo de investigación
Los efectos sensoriales de diferentes bacterias lácticas sobre el vino

Edward Ragg MW (China)

Edward cofundó Dragon Phoenix Wine Consulting en Beijing con su esposa y socio Fongyee Walker MW en 2007. Después de estudiar en la Universidad de Oxford, Edward comenzó a realizar catas a ciegas en Cambridge mientras escribía un doctorado sobre el poeta estadounidense y consumidor de vino de Borgoña Wallace Stevens. Ex capitán y entrenador del equipo de cata a ciegas de Cambridge, Edward coescribió y revisó regularmente la Guía de cata a ciegas de la Universidad de Cambridge. También ha publicado ampliamente en revistas internacionales de vinos, revistas literarias y es autor de tres colecciones de poesía. Anteriormente profesor en la Universidad de Tsinghua (2007-2017), completó su Diploma WSET en 2012 y comenzó el programa de estudios MW en 2015. Junto con Fongyee, es el otro tutor autorizado del Diploma WSET en China continental. Edward también tiene experiencia como juez, sirviendo como juez internacional invitado para el McLaren Vale Wine Show (2012) y el Perth Royal Wine Show (2019), así como juez en competiciones chinas. Está interesado en expandir su experiencia como miembro de jurados internacionales y también hacer vino en el futuro.

Trabajo de investigación
Estrategias de gestión de cartera de los principales importadores de vino chino: un análisis del mercado de importación de China continental en evolución 2008-2018.

Gus Jian Zhu MW (Estados Unidos)

Gus se ha convertido en un experimentado educador en vinos bajo la tutela de Fongyee Walker MW y Edward Ragg MW, cofundadores de Dragon Phoenix Wine Consulting. Ha combinado su educación en vinos, lo que le ha llevado a obtener un Máster en viticultura y enología de UC Davis, con experiencia práctica en vinificación en Cakebread Cellars de Napa Valley, y experiencia en hostelería y ventas en Hall Winery en Napa. El compromiso de Gus con el campo académico del vino se evidencia en su trabajo de investigación de MW sobre la ciencia sensorial del vino; y por ser coautor de un artículo de revisión, A Quarter Century of Wine Pigment Discovery, publicado en el Journal of Food and Agriculture. Gus ofrece servicios de educación y consultoría en Gus Zhu Wine Consulting. Trabaja como consultor internacional en educación del vino y se compromete a compartir su conocimiento como educador certificado para todos los niveles de calificaciones de WSET en vinos.

Gus comparte su experiencia con los candidatos mundiales al Diploma WSET en el aula en línea y como profesor invitado en Dragon Phoenix en Beijing y Napa Valley Wine Academy.

¿Cómo detectar fraudes en el vino sin descorchar la botella?

El Servicio Central de Análisis de Álava de la UPV/EHU diseña un modelo de muestreo sencillo para extraer gas del espacio de cabeza de las botellas de vino sin necesidad de descorcharlas. Así este muestreo, acoplado a la técnica de medida denominada Cromatografía de Gases-Espectrometría de Masas (GC-MS), permite determinar los compuestos volátiles y poder realizar una aproximación a la detección de fraudes en el mundo del vino.

Hoy en día, uno de los principales retos a los que se enfrenta la industria enológica es la producción de vinos de calidad con el fin de destacar en un mercado altamente exigente y competitivo. La calidad de un vino viene determinada por sus características organolépticas, que lo hacen atractivo al consumidor: olor, color y sabor. Por ello, caracterizar un producto en relación a su composición aromática es tanto como asegurar su limpieza, modo de elaboración y envasado e, incluso, evitar fraudes y falsificaciones, algo que preocupa mucho al sector.

El vino es una de las bebidas alcohólicas más complejas, con más de 1.000 componentes volátiles identificados. Eso hace difícil la detección del fraude mediante el análisis sensorial y que el análisis químico sea complejo. No obstante, existen una serie de enfoques analíticos prometedores. El espacio de cabeza de una botella de vino está constituido por las sustancias gaseosas que se acumulan entre el corcho y el vino, y constituyen un equilibrio químico mientras no se descorche la botella. La información que proporcionan las sustancias presentes en ese espacio puede ser característica de la variedad, añada, de su forma de elaboración o de la denominación de origen del vino. El problema está en alcanzar ese espacio de cabeza sin descorchar la botella, para evitar pérdidas económicas en vinos de alto valor.

El muestreador diseñado lleva acoplado una jeringa de inyección directa de gases que perfora imperceptiblemente el corcho, permitiendo su sellado una vez retirada.

Este sistema de muestreo, acoplado a la técnica de medida denominada Cromatografía de Gases-Espectrometría de Masas (GC-MS), permite determinar los compuestos volátiles presentes en el espacio de cabeza de las botellas y poder realizar una aproximación a la detección de fraudes en el mundo enológico. El muestreador diseñado es capaz de extraer una pequeña porción del gas procedente del espacio de cabeza de las botellas sin descorcharlas. Lleva acoplado una jeringa de inyección directa de gases que perfora imperceptiblemente el corcho, permitiendo su sellado una vez retirada.

Analíticas por triplicado para vinos de año y vinos de crianza

Las analíticas del estudio se han realizado por triplicado para cada una de las botellas de vino seleccionadas, garantizando así la reproducibilidad de los resultados. Se seleccionaron 22 vinos (11 vinos crianzas y 11 vinos jóvenes). Los compuestos extraídos se inyectaron directamente en el cromatógrafo de gases acoplado a un espectrómetro de masas (MS). Ese equipo separa, detecta e identifica los diferentes compuestos volátiles presentes en las muestras. De ese modo, los cromatogramas y espectros de masas obtenidos para cada señal proporcionan la información necesaria para el estudio e identificación de los compuestos característicos de cada vino. Se identificaron 20 compuestos en total, muchos de los cuales son los mismos tanto en vinos envejecidos como en vinos jóvenes. Los compuestos identificados son aromas secundarios, en su mayoría ésteres, cetonas, ácidos o alcoholes superiores. Todos ellos han sido formados durante el proceso de vinificación y varían de un vino a otro en función de cómo se haya desarrollado la fermentación y el envejecimiento.

La superficie de agricultura ecológica aumentó un 8 % en 2018 y se situó en 2.246.474 hectáreas

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación en funciones, Luis Planas, ha valorado positivamente el crecimiento de este sector, que ha dejado de ser un nicho de mercado para convertirse en una realidad económica, con clara vocación exportadora

La producción ecológica ofrece alimentos que contribuyen a la protección del medio ambiente, al bienestar animal y al desarrollo rural, en consonancia con los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la Agenda 2030.

La superficie de agricultura ecológica en España se situó en 2.246.474,5 hectáreas en 2018, lo que supone un incremento de un 8 % sobre el año anterior, según el avance de datos del informe "Agricultura Ecológica. 2018" que anualmente elabora el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA).

El número de operadores biológicos alcanzó los 44.282, un 6 % más frente al año precedente, de los que 39.505 eran productores; 4.627, procesadores; y el resto comercializadores, importadores y exportadores.

En cuanto a las explotaciones ganaderas ecológicas, si bien se mantiene un crecimiento global discreto, pero continuo -que en 2018 alcanzó el 1,68 % respecto al año anterior- destacan incrementos del 14,94 % en ovino de leche y del 14,86 % en bovino de leche, así como del 11,51 % en porcino, datos a tener en cuenta en relación a sectores tan importantes como el lácteo y el porcino.

Respecto a las industrias ecológicas en 2018 se aprecia un avance importante, con 7.670 industrias relacionadas con la producción vegetal, lo que supone un incremento del 15,13 % respecto al año previo, así como 1.216 industrias relacionadas con la producción animal, que indican un incremento del 5,65 %.

La producción ecológica, también denominada biológica u orgánica, conocida además por sus apócopes bio y eco, es un sistema general de gestión agrícola y producción de alimentos que combina las mejores prácticas en materia de medio ambiente y que debe cumplir con unas exigentes normas específicas de producción, además de la normativa general de alimentos.

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación en funciones, Luis Planas, ha valorado positivamente el importante crecimiento, sostenido, que experimenta este sector año tras año. En los últimos 10 años la extensión dedicada a la producción biológica no ha parado de crecer, con casi un millón de hectáreas de incremento en el periodo 2008-2018, lo que sitúa a España, desde hace años, como el país con mayor superficie ecológica de Europa y uno de los mayores del mundo.

Planas ha destacado que la producción ecológica, presente en todas las autonomías, es hoy en día "una realidad económica" en España que además contribuye a la creación de empleo y a la fijación de poblaciones. Ha subrayado que cada vez son mayores las demandas de la sociedad que piden modelos de gestión altamente respetuosos con la conservación del medio natural y que, al mismo tiempo, den respuesta a las necesidades crecientes de un consumidor que demanda productos ecológicos.

Alimentos ecológicos, cada vez más demandados

Este método de producción desempeña un papel social doble, ya que, por un lado, aprovisiona de alimentos bio un mercado específico que responde a esta creciente demanda de la población y, por otro, proporciona a la sociedad bienes que contribuyen a la protección del medio ambiente, al bienestar animal y al desarrollo rural, en consonancia con los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la Agenda 2030. Los estudios del Ministerio señalan que, en el futuro, se prevé una expansión del consumo y de la demanda de productos ecológicos, por estar en línea con la evolución de la demanda del consumidor, por llevar experimentando crecimientos de dos dígitos en los últimos años, y por seguir una clara tendencia de convergencia con los países más avanzados de la UE.

Aunque el gasto per cápita en España es aún bajo, se mantiene una tendencia alcista y se sitúa ya en 46,5 euros por habitante y año, cifra que duplica los 21,85 euros que se gastaban en productos eco en 2013.

Por otro lado, desde el Ministerio, en línea con dar a conocer el gran trabajo que se realiza en el sector agroalimentario desde la producción hasta la comercialización, se creó en 2008 la categoría "Producción ecológica", dentro de los Premios Alimentos de España y que tienen como finalidad reconocer el trabajo de todos aquellos personas que trabajan para ofrecer al consumidor alimentos de calidad, con métodos y tecnologías innovadoras y respetuosas con el medio ambiente.

¿USTED TOMA ADITIVOS?...
NOSOTROS NO

STARS® Stab

ESTABILIZACIÓN TARTÁRICA POR MEMBRANAS

CERO PRECIPITADOS
CERO ADITIVOS
CERO MERMAS
CERO OXIDACIÓN
MUY BAJO CONSUMO ENERGÉTICO
JUST-IN-TIME
ESTABILIDAD POTÁSICA Y CÁLCICA
SIN IMPACTO ORGANOLÉPTICO

TEL. 938 983 153 - comercial@tecnoequip.es

OENODIA ADDITIVE FREE SOLUTIONS
LÍDER MUNDIAL EN SOLUCIONES EXTRACTIVAS ECO-ENERGÉTICAS Y SIN ADITIVOS

tecno EQUIP ALWAYS WITH THE BEST
COMERCIALIZACIÓN, GESTIÓN Y SERVICIO TÉCNICO EN ESPAÑA

GEMSTAB WINERY SERVICES
UNIDADES MÓVILES PARA EL SERVICIO A DOMICILIO

La Feria de Valladolid organiza FINE, un salón internacional dedicado al enoturismo

La primera edición se celebrará en febrero de 2020

Valladolid. 5/sep/19.- La Feria de Valladolid ha presentado en la Cámara de España el certamen internacional dedicado al enoturismo, FINE, salón dirigido a bodegas, territorios y colectivos profesionales implicados en el desarrollo del enoturismo que celebrará su primera edición los días 12 y 13 de febrero de 2020 en Valladolid.

Bodegas, touroperadores, agencias de viajes, asociaciones, rutas, países, etc. han asistido a este encuentro en el que se han dado a conocer las líneas de trabajo del proyecto, definido como un espacio de negocios en el que se fomenten las relaciones comerciales entre las regiones vitivínicolas de Europa y los principales mercados internacionales emisores de enoturistas. A la presentación de FINE han asistido el presidente de la Cámara de España, José Luis Bonet; el presidente del Comité Ejecutivo de la Feria de Valladolid, Víctor Caramanzana; y el director general de la Feria, Alberto Alonso. La sommelier y periodista Meritxell Falgueras ha sido la conductora del evento.

En su intervención, el presidente de la Cámara de España, José Luis Bonet, ha señalado que "el enoturismo es una actividad con un alto potencial de crecimiento", dijo. "No es de extrañar el interés creciente que suscita tanto en el sector público como en el privado, que están articulando medidas específicas de promoción, formación y apoyo directo, de las que la Feria Internacional de Valladolid es un magnífico ejemplo. La integración de los recursos públicos y privados a la hora de establecer políticas de desarrollo, crear producto, marca y realizar actividades de promoción tanto nacional como internacional, juega un papel capital en la expansión del enoturismo", remarcó.

Alberto Alonso, director general de la Feria de Valladolid, ha explicado que la creación de FINE obedece "a la voluntad de ofrecer a bodegas, denominaciones, rutas y en general a las empresas que venden enoturismo, una feria en la que gestionar contactos y acuerdos comerciales que permitan seguir creciendo. El enoturismo es un segmento de actividad de gran importancia y con magníficas perspectivas de desarrollo. Y nosotros queremos ser cómplices de quienes trabajan con el ese objetivo".

En este sentido, el presidente del Comité Ejecutivo de la Feria de Valladolid, Víctor Caramanzana, ha manifestado que "somos muy conscientes de la importancia del enoturismo en España y queremos que FINE sea una herramienta que permita a los empresarios del sector continuar creciendo".

Feria Internacional de Enoturismo

La estructura de FINE estará enfocada a generar encuentros de negocios en diferentes escenarios: un área de exposición comercial y de promoción, espacios de reuniones, transferencia de conocimiento y zonas para encuentros agendados y espontáneos.

Bodegas y territorios enoturísticos serán los principales referentes del área de exposición de FINE, donde también podrán participar clusters empresariales, denominaciones de origen, turismo MICE (reuniones, incentivos, conferencias y exhibiciones), agencias de turismo receptivo y colectivos profesionales.

La Feria de Valladolid ha contado con el apoyo de importantes bodegas de Ribera del Duero y Rueda a la hora de dibujar la estructura de FINE: Abadía de

Retuerta, Matarromera, Pago de Carraovejas, Protos e Yllera colaboran en esta iniciativa que, como subraya Alonso, "tiene como objetivo ofrecer a las empresas elementos de trabajo que favorezcan el crecimiento del enoturismo". Ya se han sumado también a FINE bodegas como Osborne, Montecillo, Osborne Toledo y Bodegas Mora, Enate, el grupo Marqués de Vargas con las bodegas Pazo de San Mauro y Conde de San Cristóbal, Dehesa de los Canónigos, Grupo Faustino con Bodegas Portia y Campillo, y la ruta enoturística Utiel-Requena.

Una vez definida la oferta expositiva, FINE trabaja en la figura del visitante profesional cuyo perfil es el de agentes que comercializan productos enoturísticos en los mercados nacionales e internacionales. Hasta esta fecha han confirmado su participación en la primera edición de FINE compradores procedentes de Portugal, Suecia, Holanda, Reino Unido, Suiza, Francia, Noruega y Estados Unidos, así como touroperadores y agencias de diferentes regiones españolas.

Mayoría de enoturistas españoles

Esta forma de turismo que aúna cultura, patrimonio, vino, gastronomía y experiencias mantiene una clara línea ascendente. Según los datos de la Asociación Española de Ciudades del Vino, en 2018 las rutas del vino recibieron 3,2 millones de visitantes que generaron un impacto económico de 67 millones de euros. La mayoría de esos visitantes, el 73,8 por ciento, son españoles. En España hay 28 rutas repartidas por once comunidades autónomas: Castilla y León cuenta con 7, Aragón con 4, Andalucía y Murcia con 3, dos en Cataluña, Comunidad Valenciana, País Vasco y La Rioja y una en Galicia, Extremadura y Navarra.

Las bodegas y museos con mayor número de visitantes corresponden a las rutas del Vino y Brandy del Marco de Jerez, con más de 500.000, y la ruta del Vino y el Cava del Penedés con 486.000, respectivamente. A continuación figuran Ribera del Duero, Empordà, Calatayud, Rioja Alta, Rioja Alavesa y Rías Baixas, con más de 100.000 enoturistas anuales.

La incidencia del enoturismo en los territorios donde se asientan bodegas, museos, restaurantes y alojamientos requiere, en opinión de los expertos, actuaciones coordinadas desde el ámbito público y privado para garantizar el éxito de un sector que conjuga tres pilares fundamentales en la economía del país: turismo, vino y gastronomía.

La Agencia de Desarrollo del Turismo francés cifró en diez millones el número de enoturistas en 2016 y de ellos el 42 por ciento eran extranjeros. El impacto económico se estima en más de 5.000 millones de euros. Las zonas más visitadas eran Burdeos, con un 18 por ciento del total, Champagne (17,2), Alsacia (16,9), Borgoña (16,2), Loira (13) y Valle del Ródano y Provenza con el 11,5 por ciento.

Las cifras de Italia, el segundo productor mundial de vino, sitúan en torno a 5 millones anuales el número de enoturistas extranjeros en sus 170 rutas. Valpolicella, Toscana, Barolo, Módena, Reggio Emilia... son algunos de los destinos enoturísticos del país.

Y Portugal ha anunciado inversiones por valor de 60 millones de euros en proyectos enoturísticos para el periodo 2019-2021, conscientes de que el principal motor del crecimiento del sector vitívinícola en el país será el turismo. En 2018 recibieron 2,5 millones de enoturistas, de los cuales un millón visitaron las bodegas de Oporto.

Datos de interés:

FINE, Feria Internacional de Enoturismo
12 y 13 de febrero de 2020
Periodicidad: anual
Organiza: Institución Ferial de Castilla y León – Feria de Valladolid
Colaboran: Ayuntamiento de Valladolid, Junta de Castilla y León, Diputación de Valladolid
www.fine-expo.com

Encuentro sobre el futuro del vino español

'El futuro del vino español' ha sido el tema central de la jornada organizada en Madrid, el pasado lunes 25 de noviembre, por Nueva Economía Fórum bajo la presidencia y con la intervención de Don Luis Planas, Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, en funciones, y Don Pau Roca, Director General de la Organización Internacional del Vino (OIV).

El programa de la conferencia, patrocinada por Parsec Enología y con la colaboración de Bodegas Heredad de Urueña y la Federación Española del Vino-FEV, ha contado con la intervención de una cuidada selección de ponentes que han debatido sobre las nuevas tecnologías y tendencias para la elaboración de vinos dirigidos a los consumidores del futuro. Este encuentro forma parte del programa de conferencias y debates organizados por Nueva EconomíaForum, consideradas una referencia por el alcance, calidad e intensidad de su programación.

El encuentro ha contado con la participación de:

D. Ángel Villafranca, Presidente OIVE
D. Emilio Restoy, Vicepresidente FEV y Director General de ZAMORA COMPANY
D. Félix Solís, Presidente y Consejero Delegado de FÉLIX SOLÍS AVANTIS
D. Fernando Terry, Consejero Delegado de GRUPO OSBORNE
D. Leo Forte, Director de PARSEC ENOLOGÍA
D. Javier Sanz, Presidente de la Comisión Técnica FEV y Director Técnico de GONZALEZ BYASS
Dña. Elena Adell, Directora de Enología de PENORD RICARD BODEGAS
D. Carlos Villar, Director Gerente de PROTOS

Moderadores:

D. José Luis Rodríguez, Presidente de NUEVA ECONOMÍA FÓRUM
D. José Luis Benitez, Director General FEV

Cuatro meses para la primera edición de Agrovid, la feria especializada en viñedo

Se celebrará en Valladolid del 30 de enero al 1 de febrero de 2020

Valladolid. 30/sep/19. Viveros, maquinaria, protección de cultivos, fijaciones, sistemas de riego, remolques, fertilización, servicios financieros, gestión de cultivos, teledetección, asesorías, desarrollo de proyectos... son algunos de los productos y servicios que se presentarán en la primera edición de Agrovid, la feria especializada en viticultura que se celebrará en Valladolid del 30 de enero al 1 de febrero de 2020.

La Institución Ferial de Castilla y León pone en marcha este certamen con el objetivo de ofrecer un espacio de negocio a los profesionales de la viticultura, un sector estratégico, con un potente tejido productivo y en constante evolución, según ha señalado el director de la Feria de Valladolid, Alberto Alonso. Las empresas que, a cuatro meses del comienzo de Agrovid, han confirmado su participación son tanto grandes multinacionales como pymes y compañías familiares dedicadas a la fabricación, distribución y venta de soluciones para el viñedo.

Dados los contenidos de Agrovid, el perfil del visitante son viticultores, bodegueros, cooperativas, consejos reguladores, denominaciones de origen, técnicos y profesionales, centros de formación e investigación, etc. En el marco de Agrovid se desarrollará también un programa de jornadas técnicas, cuyos contenidos se determinan en colaboración con el Colegio Oficial de Ingenieros Agrónomos de Castilla y León y Cantabria, dada su experiencia en el sector.

Paralelamente, Agrovid acogerá Agrotecnológica, un área en la que tendrán cabida empresas de base tecnológica e innovadora.

www.feriavalladolid.com/agrovid

Richard Pfister designado como secretario científico del Jurado de los Premios de la OIV

El 17 de octubre pasado, el Comité Científico y Técnico de la OIV (CST), reunido en Tours, en el Valle del Loira (Francia), designó a Richard Pfister para la función de secretario científico del Jurado de los Premios de la OIV.

El CST, tras elogiar el trabajo de Jean-Luc Berger, quien desempeñó esta función con idoneidad estos últimos años, ha sido unánime con respecto a una trayectoria profesional que respondiese a las exigencias de una función esencial para la revisión de las obras científicas y técnicas presentadas en los Premios de la OIV.

Ingeniero en enología y viticultura por la Escuela Superior de Changins (Suiza), Richard Pfister obtuvo el premio de la Unión Suiza de Enólogos por su tesis en análisis sensorial "La méthodologie de l'olfaction en parfumerie : Possibilités d'application à l'analyse sensorielle des vins" (La metodología olfativa en perfumería: posibilidades de aplicación al análisis sensorial del vino).

Tras una experiencia como enólogo en España y muchos años en la creación de perfumes, se convirtió en enólogo asesor internacional y consultor sensorial. También es docente en numerosas Escuelas Superiores (Changins en Suiza, la Universidad de Burdeos ISVV y la Escuela de Ingeniería de AgroSup Dijon en Francia).

¡Bienvenido Richard Pfister entre los miembros del Jurado de los Premios de la OIV!

Richard Pfister es también experto jurado internacional de cata, observador de la OIV y de Vinofed, evaluador de libros presentados en los Premios de la OIV, conferencista y formador en todo el mundo, y desde 2006 redactor de Objectif (una revista suiza sobre viticultura, enología y arboricultura) y autor de artículos enológicos en numerosas revistas francesas, suizas e italianas.

También es miembro del Consejo de la Fondation Internationale des Sciences et Culture de la Vigne et du Vinen Aigle (Suiza) desde 2013.

Su obra "Les Parfums du Vin" (Los perfumes del vino), libro de análisis sensorial, obtuvo el Premio de la OIV en 2015.

¡Bienvenido Richard Pfister entre los miembros del Jurado de los Premios de la OIV!

Agentes de clarificación alternativos en la eliminación de fenoles y otros componentes no deseados en el mosto y el vino

Autor: Simone Maurer, M. Sc., 2B FermControl GmbH, Germany

El objetivo de cada clarificación es la efectiva pero delicada eliminación de componentes molestos del mosto y el vino. Dichos componentes pueden, por una parte, tener un carácter sensorial, como los astringentes, y, por otra, provocar un efecto inhibidor en la fermentación mediante, por ejemplo, los ácidos grasos.

Los endurecimientos y actualizaciones de los reglamentos de la UE sobre alimentación y agricultura ecológicas (834/2007, 889/2008) han obligado a viticultores y productores a adaptarse a estos cambios. En particular, en lo referente a la clarificación del vino se han efectuado diversas modificaciones que influyen especialmente en la producción de vino orgánico. Junto a la prohibición de povidona (PVP), que se empleaba para eliminar taninos en el mosto y el vino, se deben tener cada vez más en cuenta las modificaciones relativas a la obligación de declaración. En este punto hay que incluir no solo los agentes de clarificación que puedan causar intolerancias alimentares (p. ej., la caseína), sino también los agentes de clarificación que conlleven restricciones de tipo religioso o ético, como la gelatina o la ictiocola. Por ello, se necesita una alternativa para la producción de vino en el ámbito orgánico que sirva de solución a los problemas que cada vez se presentan con más frecuencia.

Actualmente, la opción de cambiar a un sucedáneo vegetal no ha avanzado lo suficiente, ya que sería muy costosa. Al parecer, la clave de la solución del problema serían los preparados de paredes celulares de levadura que ya se usan en la viticultura convencional. Por esta razón, en el marco de un trabajo de investigación, se han examinado los atributos de un preparado de paredes celulares de levadura, desarrollado por la empresa alemana 2B FermControl (ClearUp™ BIO), y se le ha comparado con un producto convencional. Los nuevos derivados están disponibles con la calidad que avala una certificación ecológica, por lo que se pueden emplear tanto en explotaciones ecológicas como convencionales.

La producción

Las paredes celulares de levadura empleadas en ClearUp™ BIO se obtienen a partir de la producción de extracto de levadura de elaboración orgánica. Al contrario de lo que ocurre en el caso de las levaduras producidas mediante procesos convencionales, ClearUp™ BIO no contiene nitrógeno petroquímico ni amonio, así como tampoco ácidos reguladores del pH ni álcalis o estabilizadores. Todas las sustancias empleadas en ClearUp™ BIO son productos procedentes de la agricultura orgánica certificada.

Funcionamiento

Una pared celular de levadura posee en su superficie lípidos con propiedades polares y apolares. La parte polar permite, según el aditivo de carga, la unión de sustancias cargadas de forma contraria (p. ej., fenoles). Los sólidos de la pared celular de levadura fomentan el transporte de CO_2 de la célula de levadura, lo que permite renunciar a otras ayudas adicionales de fermentación. Por tanto, ClearUp™ BIO contribuye a una mejor dinámica de fermentación.

Resultados de los Ensayos

Durante los estudios realizados, se analizaron tanto el producto ecológico ClearUp™ BIO como un producto fabricado de forma convencional, lo que sirvió para constatar los mecanismos de actuación anteriormente descritos en ClearUp™ BIO. El producto de célula de levadura de naturaleza biológica mostró de forma significativa mejores propiedades de absorción en todos los exámenes realizados. Dichas propiedades se pueden representar en detalle como sigue:

El mejor resultado refleja la reducción de ácidos grasos (diagramas 1 y 2). En este sentido, se prestó especial atención a los ácidos grasos que pueden aparecer, entre otros motivos, a causa de una fermentación estresada. En lo que se refiere al ácido oleico analizado en el estudio, ClearUp™ BIO consiguió una reducción de casi el 95 % frente al producto fabricado de forma convencional (vino blanco 94,7 % y vino tinto 91,5 %).

Adicionalmente, se efectuaron análisis en lo referente a pesticidas (diagramas 3 y 4). En este sentido, se prestó más atención a los pesticidas habituales (Ciprodinilo, Fenhexamida y Folpet), los cuales pueden tener un efecto inhibidor en la fermentación. ClearUp™ BIO mostró también en este caso que al ser añadido al vino blanco aumentaba la eliminación de restos de pesticidas frente al producto convencional. En el caso de Folpet, la reducción era de un 70,4 % y en el caso de Ciprodinilo, de un 53,3 %. De la misma forma, usando el producto biológico en el vino tinto se conseguía una reducción del 50,61 % de Ciprodinilo, así como un 71,69 % de Fenhexamida y un 51,11 % de Folpet.

Se realizó otra investigación con fenoles totales (diagrama 5). También aquí consiguió ClearUp™ BIO resultados notablemente mejores que en el caso del producto convencional. La reducción en el vino blanco muestra una diferencia del 59,33 %. Se han constatado otros efectos mejoradores desde el punto de vista sensorial, así como, en parte, analítico en lo referente a las micotoxinas y a los fenoles volátiles que son responsables, entre otros aspectos, del llamado sabor "brett".

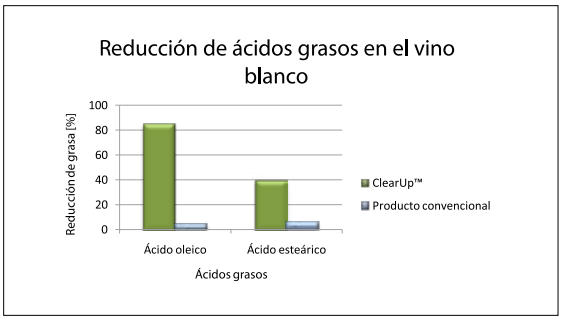


Diagrama 1: Reducción de ácidos grasos en el vino blanco

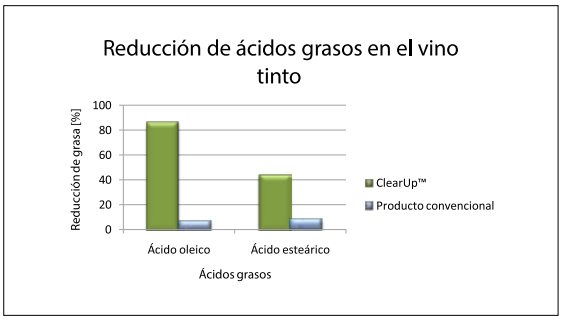


Diagrama 2: Reducción de ácidos grasos en el vino tinto

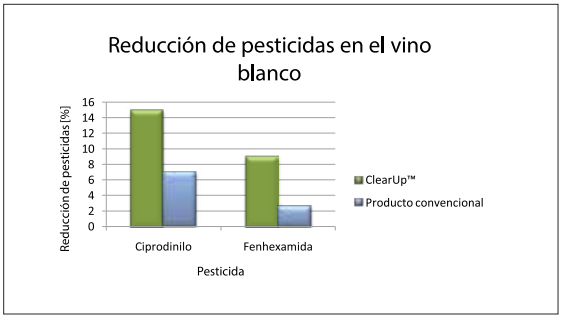


Diagrama 3: Reducción de pesticidas en el vino blanco

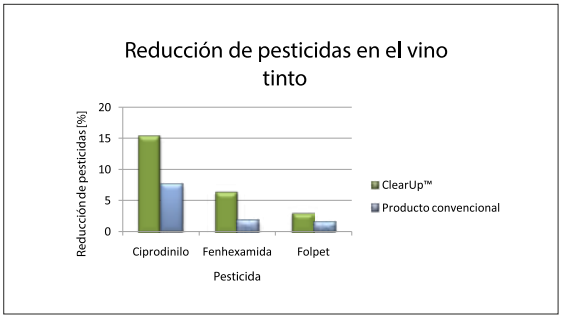


Diagrama 4: Reducción de pesticidas en el vino tinto

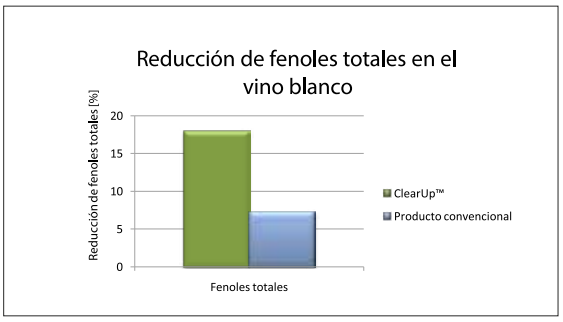


Diagrama 5: Reducción de fenoles totales en el vino blanco

Resumen

La comparación científica entre un producto convencional y otro con certificación ecológica pone de manifiesto que el derivado de levadura ClearUp™ BIO es un agente de clarificación de alta eficacia para la eliminación de aromatizantes y saborizantes molestos en el vino. No solo elimina fenoles de manera fiable, sino también una serie de sustancias inhibidoras de la fermentación con un nivel de eficiencia que hasta ahora no existía. Como conclusión, se puede afirmar que los modernos derivados de levadura como ClearUp™ BIO son alternativas totalmente eficientes para sustituir los agentes de clarificación convencionales e, incluso, permitir una serie de nuevas aplicaciones. ¡Y todo ello con la calidad que avala una certificación ecológica!

Bombas Yunk celebra su 50 aniversario con el inicio de una nueva etapa

Antonia Costa y Francesc Felius junto a los nuevos directivos de Bombas Yunk, Marc y Oriol Felius.

Cambio generacional en el seno de una de las fábricas referentes de bombas de nuestro país

Nina Jareño18/06/2019

Que una empresa familiar siga en activo tras 50 años no es fácil, y menos manteniendo el liderazgo gracias a sus productos. Pero Bombas Yunk lo ha hecho, y cuando hablas con ellos personalmente entiendes porqué. Nos han recibido en sus instalaciones del centro de Barcelona con los brazos abiertos y con la transparencia por bandera, y eso es muy difícil de encontrar.

Bombas Yunk cuenta ya con un recorrido de 50 años de historia. Antonia Costa es la segunda generación de una familia dedicada a la fabricación y mantenimiento de bombas de paleta flexible que ha seguido la misma filosofía desde sus inicios, y que desea seguir haciéndolo: ofrecer calidad y rapidez. Enric Costa y Paquita Pueyo, creadores de la empresa y padres de Antonia, fundaron esta compañía con el esfuerzo e ilusión que un proyecto personal merece.

La empresa se dedica a fabricar bombas para el trasiego de fluidos para varios sectores, ya sean el alimentario, el químico, el industrial... Su actividad se inició con solo un modelo, pero hoy en día dispone de más de 250 referencias de modelos diferentes.

Antonia Costa y Francesc Felius junto a los nuevos directivos de Bombas Yunk, Marc y Oriol Felius. Todos estos años dan para contar muchas experiencias y anécdotas, y para expresarte con confianza y seguridad. Y así lo hace Antonia Costa. Con el orgullo de mostrar una empresa a la que quiere, nos ha abierto las puertas de sus instalaciones de la calle Gran de Gracia, uno de los barrios más vivos de la ciudad condal, y nos ha presentado a su familia y a sus compañeros, desengranando el futuro de una compañía que espera seguir presente muchísimos años más.

Cambio generacional: cerrar una etapa para iniciar otra

El 50 aniversario de la empresa coincide con una nueva etapa personal y técnica en Bombas Yunk: "Es el momento de un cambio generacional en que mis hijos toman el relevo, y estoy muy ilusionada por ello", nos explica Antonia Costa. A punto de finalizar su trayectoria profesional, Antonia no quiere irse sin presentar a Marc y Oriol Felius, las nuevas caras visible de la empresa. Ambos llevan muchos años en Bombas Yunk y conocen bien la compañía: "Tanto a mi como a Francesc -director financiero, marido de Antonia- nos toca dar un paso al lado y dejar que ellos cojan el timón, deben tomar sus propias decisiones y actuar según sus valores", afirma Costa, demostrando la libertad que sólo la experiencia puede otorgar. Marc Felius será el nuevo gerente de Bombas Yunk y su hermano menor, Oriol, tomará la responsabilidad técnica y contable: "Estamos muy contentos por la confianza depositada en nosotros, pero obviamente tenemos mucho respeto a la empresa y tenemos que hacer las cosas bien desde el principio. Sin duda, el apoyo que nos están dando es fundamental", asevera sincero Marc Felius. Sin pretensiones, trabajando día a día e intentando mejorar despacio pero a paso firme. Así es como Marc y Oriol entoman esta nueva etapa en la que Bombas Yunk estará bajo su mando.

La importancia del sector alimentario

El sector alimentario es, sin duda, uno de los mercados más importantes para Bombas Yunk. Diferenciadas en dos series (Sanitaria e Industrial), las bombas de cada una de estas series tienen una capacidad de caudal distinta y unas funciones específicas, por lo que se adecúan a cada producto y sus características.

“Nuestras bombas se adaptan a cualquier producto líquido y esto permite trabajar con vino, aceite, yogures, cremas, leche, mermeladas, zumos, productos químicos, aguas, aceites minerales... Y tienen multitud de aplicaciones, ya sea descargar un camión, alimentar dosificadoras, llenar garrafas y tolvas...”, señala Marc Felius.

“Las bombas han ido evolucionando con el tiempo, pero la tecnología básica es la misma que hace años. Esto significa que si la bomba tiene un buen mantenimiento, su vida útil es muy larga y siempre es posible conseguir recambios”.

Las nuevas Bombas Yunk alimentarias e industriales cuentan con motor estándar.

La compañía es un referente en la fabricación de electrobombas autocebantes de turbina flexible, ya sea con sistemas monobloc o de eje libre. Pero si hay un punto fuerte en el que destacan es en el servicio al cliente, pre y posventa: “Creemos en la calidad y la atención a nuestros clientes, queremos ofrecer un servicio rápido y eficaz donde siempre haya recambios disponibles. Somos conscientes de las necesidades del sector y, por ello, lo más frecuente es que si nos demandan una bomba, en un máximo de 24 horas ya la tengan en sus instalaciones”, explica Marc.

Higiene, seguridad y certificaciones. Todas las bombas de la compañía cumplen con las exigencias de un sector rígido en cuanto a demandas, pero agradecido si se ofrece un buen servicio. Y los años han demostrado que Bombas Yunk lo ofrece, y de forma excelente.

La gran novedad: motores estándar

En sus inicios Bombas Yunk contaba con pocos modelos, pero paso a paso, no ha dejado de ampliar su gama. Coincidiendo con el cambio generacional en los mandos de la empresa, el próximo gerente Marc Felius nos cuenta que también hay un cambio importante a nivel tecnológico: “Hasta ahora nuestras bombas trabajaban con un motor especialmente fabricado para ellas. A partir de ahora, nos encaminamos hacia un motor estándar, lo que nos facilita la exportación a cualquier país y nos permite seguir con nuestra línea de crecimiento en el exterior”.

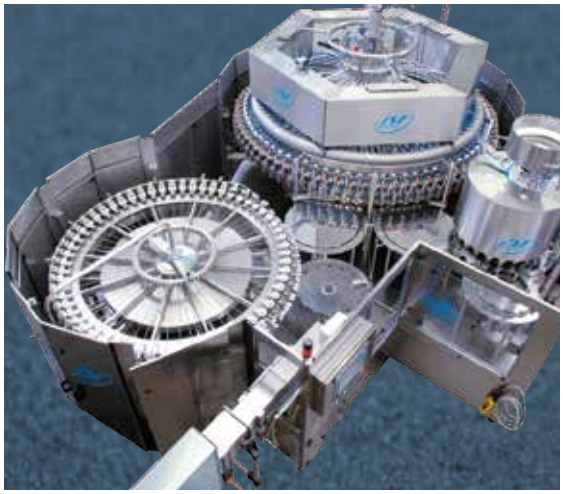
Aunque el principal mercado de Bombas Yunk es el nacional, contar con motores estándar les permite dar mejores servicios fuera de nuestras fronteras: “Con este cambio cada cliente puede colocar en la bomba el motor que mejor le convenga según el país en el que se encuentre. Además, el peso del producto se reduce mucho y nos permite optimizar costes de transporte”, subraya Antonia Costa.

El motor estándar tiene un mantenimiento más sencillo y un servicio de recambios mucho más rápido, al no tener que esperar a que las piezas se fabriquen de forma específica. Esto también reduce el coste del producto final, por lo que es una ventaja tanto para el cliente como para Bombas Yunk. Asimismo, los kits para exportación son otra de las grandes apuestas de futuro. Especialmente diseñados para crecer en mercados exteriores, las bombas en formato kit pueden llegar a aquellos países con requerimientos específicos. Hasta ahora, los kits solo estaban disponibles para bombas alimentarias, pero ahora también pueden adaptarse al resto de gamas. Estas novedades vaticinan un cambio de paradigma en la empresa, con los ojos puestos en el exterior, pero sin olvidar jamás el mercado español. Afrontar el relevo generacional en esta empresa familiar es el reto, pero todo apunta a que será un éxito.

AVE Technologies

La marca AVE es líder en el sector de embotellado a nivel internacional con 40 años de experiencia en el diseño, construcción e implantación de líneas completas de embotellado y embalaje "llaves en mano" en los cinco continentes.

La evolución tecnológica de las máquinas AVE hace posible todas las realidades de embotellado, con soluciones innovadoras, exclusivas y tecnológicamente avanzadas



INDUSTRIA AUXILIAR

Nueva Patente

La empresa DABAYMA nuevamente a patentado un desbrotador para solucionar la poda en verde en plantaciones con protectores para los conejos

El DESBROTADOR PARA PROTECTORES se ha diseñado para solucionar el problema existente a la hora de eliminar los brotes verdes en plantaciones que posean protectores, ya que esta operación es muy costosa y un trabajo penoso para el operario ya que continuamente a de tener que agacharse para poder eliminarlos y la forma de acceder al tronco es realizando un corte en el protector y seguidamente hay que volver acerrarlo para que el tronco siga protegido.

El DESBROTADOR PARA PROTECTORES está compuesto por un cepillo que tiene forma de espiga y un mango curvado para hacer el trabajo más ergonómico. El cepillo tiene unas medidas de salida de pelo determinadas para que se pueda adaptar a los diferentes protectores, estos protectores deberán de tener una determinada consistencia para poder utilizarlo. Una vez que se agote la vida útil del cepillo solo deberemos de reponer el cepillo , con el consiguiente ahorro de coste.

La forma de realizar el trabajo es, cogemos el DESBROTADOR PARA PROTECTORES con las dos manos por el mango de la herramienta, e introducimos el cepillo por la parte alta del protector realizando movimientos de empuje hacia el suelo y gracias a la forma que tiene el mango podremos dirigir el cepillo con facilidad en una dirección u otra hasta eliminar la totalidad de los brotes deseados sin llegar a producir heridas a la planta.

VENTAJAS

-Fácil manejo, diseño ergonómico

-Mínima inversión, se amortiza con 50 horas de trabajo

-Trabajo en posición del cuerpo erguido, evitando enfermedades profesionales (lumbagos)

-No produce heridas a la planta

-Rendimientos de 700 plantas/hora

-Ahorro de 50min/Ha

-Durabilidad de los cepillos + de 50.000 plantas

DABAYMA
www.desbrotadormanual.es

SOLUCIONADO EL PROBLEMA DE LOS PROTECTORES

Diseñado para solucionar el problema existente a la hora de eliminar los brotes verdes en plantaciones que posean protectores y facilitar el costoso trabajo que esto supone:

- ✓ Fácil manejo, diseño ergonómico
- ✓ Mínima inversión, se amortiza con 50 horas de trabajo
- ✓ Trabajo en posición del cuerpo erguido, evitando enfermedades profesionales (lumbagos)
- ✓ No produce heridas a la planta
- ✓ Rendimientos de 700 plantas/hora
- ✓ Ahorro de 50min/Ha
- ✓ Durabilidad de los cepillos + de 50.000 plantas

EL DESBROTADOR PARA PROTECTORES SE PRESENTARÁ EN FIMA 2020

¡VITICULTOR!

PARA EVITAR AGACHARSE MÁS DE 5.000 VECES AL DÍA

desbrotador manual DABAYMA

- ✓ Fácil Manejo
- ✓ Rentabiliza la producción (desbrotando más de 1.000 plantas/hora)
- ✓ Para plantaciones de cualquier edad
- ✓ Trabajo en posición del cuerpo erguido (Evitando dolores de espalda y lumbares)
- ✓ Ahorro de 35 min/Ha

Nueva herramienta agrícola para la eliminación de los brotes verdes que aparecen en los troncos de vides, olivos, almendros, frutales, árboles ornamentales

www.desbrotadormanual.es - Tel. 665 820 756

Eficiencia, calidad y volumen en el prensado

En las últimas décadas, las técnicas de vinificación y la maquinaria enológica han sido objeto de un desarrollo constante, con el objeto de conseguir ciclos productivos siempre más racionales. Sin embargo, estos objetivos se tienen que alcanzar garantizando el máximo respeto y valorización de las calidades del producto tratado. Las tecnologías de vanguardia propuestas por el Grupo Della Toffola permiten conseguir estos objetivos.

1. MEMBRANA CENTRAL

Las prensas neumática Della Toffola de última generación suman la eficiencia del escurrimiento en 360º, la capacidad de extraer el 70% de mosto flor a la presión de 0.2 bar y la capacidad de carga duplicada con respecto a las prensas tradicionales de membrana lateral. El sistema de prensado de Della Toffola es un sistema patentado donde se combina a la perfección eficiencia, calidad y volumen, donde la membrana está posicionada en el centro del tambor y cuando se hincha lo hace de dentro hacia fuera.

2. VENTAJA DE LA MEMBRANA CENTRAL FRENTE A LA LATERAL

Superficie drenaje:

En las prensas de membrana lateral, dentro del tambor de la prensa, la membrana se aloja en 180º del tambor, y en los otros 180º son de rejilla donde las canaletas de drenaje suelen ocupar un 20% de la superficie total del tambor, en forma de canaletas longitudinales. En las prensas de membrana central aprovechan el 100% de la superficie del tambor.como drenaje, en el caso de las prensas abiertas, y un 80% en el caso de las cerradas, donde estos drenajes están instalados internamente de forma circular.

S=2x PI X RADIO TAMBOR X LONGITUD TAMBOR

Volumen de llenado mayor: El coeficiente de carga se mantiene en 2,2/3 veces el volumen nominal.
Tiempo de prensado menor: Al ser mayor la superficie filtrante y menor la distancia que hay entre el punto de presión y el punto de salida del mosto(rejilla), esta distancia siempre será como mucho el radio del tambor. Estos dos factores hacen que las prensas de membrana central tengan un tiempo menor.

Menor presión: la presión que ejercemos sobre la masa/orujo, oscilan entre 1,2 bar/cm2 y 1.6 bar/cm2. Esta presión es menor en las de membrana central una vez más debido a lo mismo: superficie filtrante y radio del tambor. Pero estas son programables por el operador de la prensa.

Velocidad de prensado menor: Los factores que influyen en la velocidad de prensado son: Superficie filtrante y el ESPESOR de la masa/orujo a prensar, o distancia que hay entre el punto de presión y la rejilla de drenaje.

Drenado durante la fase de carga: La prensa de membrana central permite el drenaje durante la fase de carga, con la consiguiente extracción de un mayor porcentual de mosto de primera calidad.

3. MENOR PRODUCCION DE LIAS

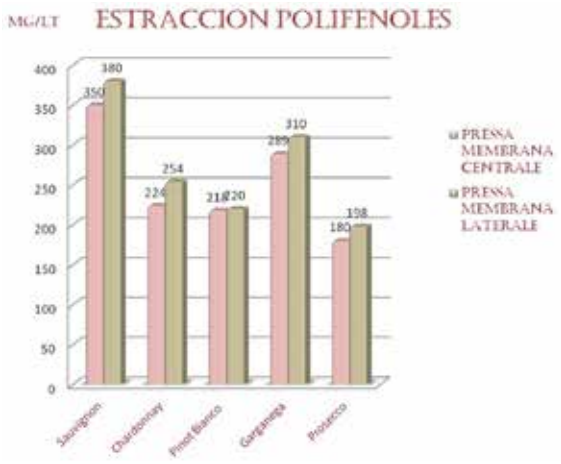
En las prensas Della Toffola la producción de lías es menor, ya que las canaletas interiores son de paredes lisas y son necesarias menos rotaciones del tambor para distribuir el orujo en su interior.

Comparativamente con el mismo índice de carga del tambor entre una prensa de membrana lateral y una de membrana central, en la de membrana central son necesarias menos movimientos de la pasta.

Además nos permiten prensados estáticos o con un pequeño balanceo de la carga lo cual conlleva una aún menor producción de lías en el mosto.

4. CARACTERISTICAS ENOLOGICAS EN PRENSAS DELLA TOFFOLA

Presión de ejercicio de 0,2 a 1,5 bar.
Agotamiento del orujo del 85%.
Baja extracción de polifenoles reducidos.
Oxidacion menor del producto, debio a la rapidez de prensado



Un nuevo premio para el tapón Origine by Diam®!

El Simei 2019 Origine by Diam® el tapón de corcho "verde" que respeta al vino y al medio ambiente.

El Salón Internacional de Máquinas para Enología y Embotellado de Milán otorgó el Premio « Technology Innovation Award SIMEI 2019» por la Innovación Tecnológica al tapón de corcho Origine by Diam®, compuesto por insumos naturales (un aglutinante compuesto por polioles de origen vegetal y una emulsión de cera de abeja).

Creado y producido por Diam Bouchage (Grupo Oeneo), Origine by Diam® fue seleccionado por primera vez por los jueces del prestigioso Innovation Challenge como una nueva tecnología.

Tras analizar la lista de todos los proyectos vitivinícolas más innovadores y vanguardistas desarrollados por expertos y operadores del sector, el jurado le otorgó el premio « Technology Innovation Award SIMEI 2019 ».

La ceremonia de entrega de premios tuvo lugar el martes 19 de noviembre, primer día de la inauguración del Salón de Milán.

Dominique Tourneix, Director General de Diam Bouchage, recibió el premio en presencia de los gerentes de Diam Sugheri y Belbo Sugheri (Grupo Paolo Araldo) Distribuidores piamonteses en toda Italia, y dijo: "Creo que el jurado de SIMEI 2019 Technologie Innovation Award quería premiar el espíritu de investigación e innovación que siempre ha estado en el corazón de nuestra misión, pero también a los amantes del vino. Este reconocimiento confirma el sentido común de nuestra línea de investigación.

Después de lanzar la tecnología DIAMANT®, el Origine by Diam ® está revolucionando una vez más el mundo del vino con un importante avance tecnológico que combina ciencia y naturaleza. Origine by Diam®, es un tapón de corcho que contiene una emulsión de cera de abeja y un aglutinante compuesto por polioles de origen vegetal al 100%. Después de muchos años de investigación sobre estos insumos naturales, pudimos ofrecer una solución de tapado aún más natural, manteniendo intacta la fiabilidad de los tapones de corcho Diam® en términos de seguridad, homogeneidad y permeabilidad controlada.

Origine by Diam® también está certificado OK BIOBASED, certificación específica para productos compuestos de insumos naturales, y ha sido galardonado con 4 estrellas ya sea con un porcentaje del 80% al 100% de materias primas renovables.

EXCELL IBÉRICA

Las novedades analíticas de Excell Ibérica para el 2019

Desde su creación en 2008, Excell Ibérica entrega su experiencia y asesoría a los profesionales de la industria vitivinícola y agroalimentaria para que el producto final esté siempre a la altura de los criterios de calidad más exigentes del mercado. Fieles a este objetivo, en 2019 han introducido novedades analíticas que incluyen el estudio de nuevas moléculas en los vinos.

1.- EL NUEVO PACK DE TIOLES VOLÁTILES

Desde el resultado evidenciado en los aromas varietales de Sauvignon blanc por Tominaga et al. a mediados de la década de 1990, el análisis de los tioles volátiles (4-MMP, 3-MH y A-3MH) siempre fue una especialidad analítica muy interesante para el sector. El conocimiento sobre los aromas varietales de los vinos blancos, especialmente los que contienen tioles volátiles, se ha ampliado considerablemente desde entonces, demostrado su presencia hoy en día también en ciertos vinos tintos y cervezas.

Con nuevas tecnologías de vanguardia y experiencia analítica, el laboratorio Excell ha dedicado estos últimos meses al desarrollo de un nuevo paquete analítico de tioles. Ahora se puede medir también otros tioles volátiles como el 4-MMPOH (de notas cítricas), que es alcohol 4-MMP (boj) o el furfuriltiol.

Esta amplia gama de compuestos permite conocer mejor las diferentes cepas de uva y caracterizar las improntas aromáticas y la tipicidad de numerosos vinos blancos así como de algunos tintos. En las cerveceras, estas analíticas también son relevantes para la producción enfocada a objetivos muy específicos.

De la misma manera, un método para la determinación de los precursores del glutatión y del derivado cisteinico del 3MH también está disponible en el laboratorio Excell.

El nuevo pack de tioles Excell por LCMSMS contiene:

MOLÉCULAS	INDICADORES	UMBRAL DE PERCEPCIÓN (en vino)
4-Metil-4mercaptopentan-2-ona (4MMP)	madera de boj, hiniesta	0,8 ng/L
3-Mercaptohexilacetato (3 MHA)	madera de boj, fruta de la pasión	4 ng/L
3-Mercaptohexan-1-ol (3MH)	pomelo -fruta de la pasión	60 ng/L
4-Metil-4mercaptopentan-2-ol (4MMPOH)	ralladura de limón	55 ng/L
2-Furanmetanetiol (2FT)	café	0,4 ng/L
Bencenometanotiol (BMT)	pólvora de fusil, ahumado	0,3 ng/L

Volumen para análisis: 500 mL; Plazo de entrega resultados: 10 días.

2.- EL NUEVO PACK DE ÉSTERES

Los ésteres juegan un rol esencial en la identidad aromática de los vinos, conclusión que se remite a estudios realizados en diferentes Universidades de enología de todo el mundo, como son la Universidad de Zaragoza y La Rioja, entre otras españolas. Estos trabajos han permitido ampliar continuamente y de una forma certera la gama de moléculas involucradas. Además, para ayudar a caracterizar mejor el perfil sensorial de los vinos, se han actualizado la oferta analítica de ésteres fermentativos, incorporando nuevos compuestos y aumentando la sensibilidad de detección de ciertas moléculas. Esta optimización del ensayo realizado con GCMS ahora permite comprender mejor el efecto aromático sinérgico de los ésteres con otros compuestos y entre sí. El nuevo paquete de ésteres de Laboratorios Excell Ibérica S.L. mediante GCMS ahora contiene las moléculas siguientes:

MOLÉCULAS	INDICADORES	UMBRAL DE PERCEPCIÓN (en vino)
Etil 6 hidroxi hexanoatee	afrutado	1 200 µg/L
2-feniletanol*	rosa	14 000 µg/L
Salicilato de metilo	mentol	40 µg/L
Salicilato de etilo	mentol	40 µg/L
Levulinato de etilo	fresa, manzana	350 µg/L
Etil 2 hidroxi hexanoato	mora	2 400 µg/L
Etil 3 hidroxi butirato	afrutado, fresa	1 800 µg/L
Etil 2 metil butirato	afrutado, kiwi	18 µg/L
Etilfenilacetato	rosa de té	250 µg/L
Acetato de hexilo	manzana, cereza, pera	1,5 µg/L
Succinato de dietilo	miel	200 µg/L
Isovalerato de etilo	manzana, afrutado, queso	3 µg/L
Beta-Feniletanol	rosa, bombón inglés	14 µg/L
Hexanoato de etilo	piña, afrutado, manzana	14 µg/L
Acetato de isoamilo	plátano, banana, caramelo	0,03 µg/L
Acetato de isobutilo	kiwi maduro, fresa madura, queso	20 µg/L
Butirato de etilo	Piña, disolvente	0,12 µg/L
Isobutirato de etilo	fresa, kiwi, afrutado,	15 µg/L
Gamma-Butirolactona	melón	35 µg/L
Decanoato de etilo	Floral, frutal, jabón, cera	0,2 µg/L
Hexanoato de etilo	piña, manzana, violeta, fruta verde	0,06 µg/L
Lactato de etilo	leche, nata	150 µg/L
Octanoato de etilo	piña, pera, piel de manzana, céreo	0,6 µg/L
Heptanoato de etilo	Afrutado, almendra	100 µg/L
Pelargonato de etilo	µg/L	200 µg/L
Dodecanoato de etilo	cera (ceroso?), jabón	800 µg/L
Acetato fenil etilo	floral, rosa, miel	250 µg/L
Piruvato de etilo	afrutado	0,2 µg/L
Acetato de isopropilo	plátano	30 µg/L
Valerato de etilo	afrutado	nc
Acetato de hexilo	pera, afrutado	1 830 µg/L
Acetato de octilo	cera (ceroso?), afrutado	800 µg/L

Volumen para análisis: 500 mL; plazo de entrega de resultados: 7 días.

*Aunque el 2-feniletanol no es un éster sino un alcohol, se propone esta fórmula analítica dadas sus descriptores florales, interactuando con otros compuestos presentes en el paquete analítico denominado "Ésteres".

3.- EL PACK FRESCOR EN VINO

El cambio climático y las expectativas de los consumidores lamentablemente evolucionan en direcciones opuestas. Los veranos son cada vez más calurosos, lo que propicia una madurez importante y avanzada, mientras que los consumidores requieren vinos más y más frescos y suaves.

La percepción de frescura habitualmente está fundamentada en sutiles sabores a menta y regaliz en los vinos tintos y también en algunos vinos blancos (Verdejo, Malvasía, ...).

Ahora se conocen los compuestos involucrados en estas percepciones a través de las tesis de Xavier Poitou y Magali Picard en la Universidad de Burdeos, Francia. Usando la tecnología GCMSMS hemos desarrollado un nuevo paquete analítico que reúne a todos estos compuestos, siendo útil para:

-. Calificar una cosecha: algunos de nuestros clientes han podido inclusive establecer una relación entre el paquete analítico nuevo y la MND (3-metil-2,4-nonanediona, con aroma de ciruela).
-. Controlar y dirigir tecnológicamente la vinificación en bodega, ajustando la temperatura y la maceración.
-. Perfeccionar el ensamblaje devino y el uso de los vinos de prensa.
-. Administrar y gestionar la crianza.

MOLÉCULAS	INDICADORES	UMBRAL DE PERCEPCIÓN (en vino)
Limoneno	cítricos	10 µg/L
Mentona	menta, bergamota	170 µg/L
Mentol	menta, bergamota	300 µg/L
Pulegona	menta, bergamota	10-1 000 µg/L
Carvona	menta, regaliz	50 µg/L
Mentalactona	hierba buena	100 ng/L à 10 µg/L
Eucaliptol-1,8-Cineol	mentolado, fresco, herbáceo	1,1 µg/L
Piperitona	herbáceo, mentolado, alcanfor	30,2 µg/L
IPMP	guisante, terroso	2 ng/L
IBMP	pimienta verde	15 ng/L
4-Heptenol	vegetal	13 µg/L
Salicilato de metileno	alcanfor, fresco	40 µg/L
Salicilato de etileno	alcanfor, medicinal	40 µg/L
Benzoata de etilo	afrutado, mentolado	575 µg/L
Safranal	especias	3 µg/L
cis-Hexenol	vegetal, herbáceo	400 µg/L
trans-Hexenol	vegetal, herbáceo	400 µg/L
n-Hexenol	hierba cortada	0,5 mg/L

Volumen para análisis: 200 mL; plazo de entrega de resultados: 8 días.

4.- LA ESTIBINA

Además de los aspectos aromáticos mencionados anteriormente, los consumidores también buscan cremosidad, untuosidad y volumen en boca. Un compuesto recientemente identificado en el ISVV de Burdeos, la estibina, parece jugar un papel esencial en estos aspectos sensoriales. Este compuesto está presente en el hollejo de las uvas en diferentes niveles, en las semillas y en el escobajo.

Hemos desarrollado un método de dosificación de compuestos mediante LCMSMS que permite caracterizar el potencial de las uvas, seguir los procesos de extracción y de maceración y donde sea apropiado, dirigir la cosecha con presencia de raspón.

En casos específicos, asociamos el análisis de la estibina con los compuestos del PACK EXCELL FRESCURA mencionado anteriormente (respecto al salicilato metil y el etil-salicilato).

5.- EL ESTIRENO Y NAFTALENO

Compuestos responsables de aroma a plástico desagradable. Otros hidrocarburos cíclicos como es el estireno o el naftaleno, pueden producir aromas de plástico en el vino. El origen es debido a los depósitos de poliéster y de material polimérico para el transporte del vino a granel. La cantidad de estireno libre que se difunde en el vino está en función directa de la superficie de la pared del tanque plástico, la duración de almacenamiento y el coeficiente de difusión.

Volumen para análisis: 200 mL; plazo de entrega de resultados: 5 días.

6.- EL PACK AROMA DE WHISKY DE TURBA

En los últimos meses, el trabajo en el laboratorio de desarrollo analítico también ha involucrado a productores de whisky. Los whiskies conocidos como de turba presentan una tipicidad aromática muy especial mediante el uso de plantas en descomposición del suelo en el proceso de malteado del grano. Gracias al trabajo del laboratorio, ahora también especializado en espirituosos, es posible combinar las moléculas responsables de los aromas de turba con los de tipo fenol y cresol dentro de un nuevo pack analítico, lo que permite establecer un índice aromático de turba útil para calificar la materia prima a fin de optimizar la fabricación y el control del whisky.

MOLÉCULAS	INDICADORES	UMBRAL DE PERCEPCIÓN (en vino)
Fenol	fenólico, medicinal, antiséptico	19,2 mg/L
o-Cresol	fenólico	0,61 mg/L
p-Cresol	fenólico, aromático, ligeramente picante.	0,05 mg/L
m-Cresol	fenólico	0,58 mg/L
Guaiacol	ahumado, medicinal, leñoso, tocino	0,04 mg/L
2-Etilfenol	fenólico	nc
4-Etilfenol	fenólico, aromático, ligeramente picante.	0,47 mg/L
3,5-Xilenol	café, balsámico	nc
4-Etiguaiacol	especiado, ahumado	nc
Eugenol	clavo, especiado	nc

Volumen para análisis: 100 mL; plazo de entrega de resultados: 10 días; nc: no conocido.

MiniTubes ™: o cómo evitar las molestias del polvo con tecnología de microexplosiones

Existe una presión creciente sobre los modernos procesos industriales para lograr que sean siempre más y más eficientes cada vez, en términos de actividad, al tiempo que seguros y fáciles de manejar, y prestando atención a la reducción de costes.

Los productos en forma de polvo cuyas preparaciones son a menudo arduas y difíciles debido a la naturaleza de las partículas de polvo que, al desprenderse con suma facilidad en el aire, son causa de irritaciones, reacciones alérgicas incluso con síntomas severos en las personas con mayor sensibilidad, se han desarrollado nuevas técnicas las cuales aún no han terminado de resolver el problema completamente.

Unos ejemplos de esto:

- **Solución acuosa**: Podría parecer que son capaces de eliminar el problema, pero surgen otros, como los producidos por la inhalación de aerosoles de la solución (que causan alergias y acumulación en los bronquios), el incremento de la reactividad dérmica, etc. Además, las soluciones a la misma dosis habitualmente son menos activas que la versión en sólido, por la dilución, lo que obliga a ajustar la concentración de los ingredientes activos, con el incremento, en ocasiones considerable, del incremento de los costes de los tratamientos. Y no debe olvidarse el incremento de los costes de transporte.

- **Sólidos granulados, extrusiones y pellets**: estas técnicas no están libres de inconvenientes. La alta compactación de la materia supone grandes dificultades para la dispersión. Además, este tipo de productos deben incluir necesariamente sustancias apelmazantes, por lo que se añaden otros componentes y el producto activo en cuestión deja de ser puro.

Desde el análisis del problema descrito arriba y la posterior aplicación de una nueva técnica diseñada para tal fin, se ha desarrollado la tecnología **MiniTubes ™**, basada en la microencapsulación de una masa homogénea del ingrediente activo alrededor de unos canales extraordinariamente finos, todo ello producido en atmosfera inerte en el interior de un especial reactor presurizado. Estos microcanales (**MiniTubes ™**) crean una red de huecos microscópicos, los cuales en medio acuoso (polar) tienden a colapsarse sobre sí mismos al provocarse un fallo estructural, y, en una fracción de segundo, la presión generada por los microcanales saturados con gas inerte conduce a la "explosión" de la estructura, causando un aumento exponencial en la humectabilidad y disolución del producto.

La técnica de producción de esta tecnología se ha depurado durante dos años de experimentación e investigación en Dal Cin, y se lleva a cabo en la planta de producción de Foggia, donde se dispone de todos los equipos necesarios para la aplicación de este know-how.

Los efectos generales serían estos:

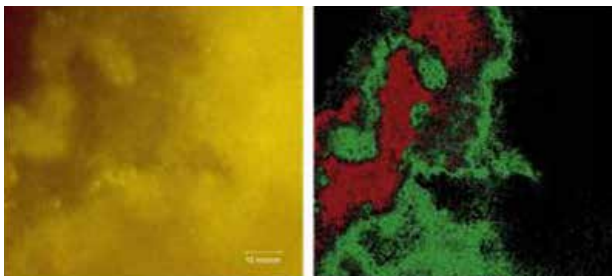
- Completa dispersión del producto en el líquido a tratar, sin que se produzca ninguna flotación del sólido, logrando un efecto humectante que involucra casi instantáneamente a cada partícula del producto, evitando así lo que ocurre en una hidratación clásica, muchos más larga al producirse capa por capa.

- Total ausencia de polvo.

- No se produce pérdida de producto, con el 100% de utilización de la materia activa.

- Se eliminan o disminuye la necesidad de limpieza después del uso.

Todo ello significa un ahorro de tiempo y dinero y una completa y real preservación de la salud del manipulador.



DC-POL G: Micro-canales internos (microscopio óptico de alto contraste) y la misma imagen en falso color con el micro-canal resaltado en color rojo.

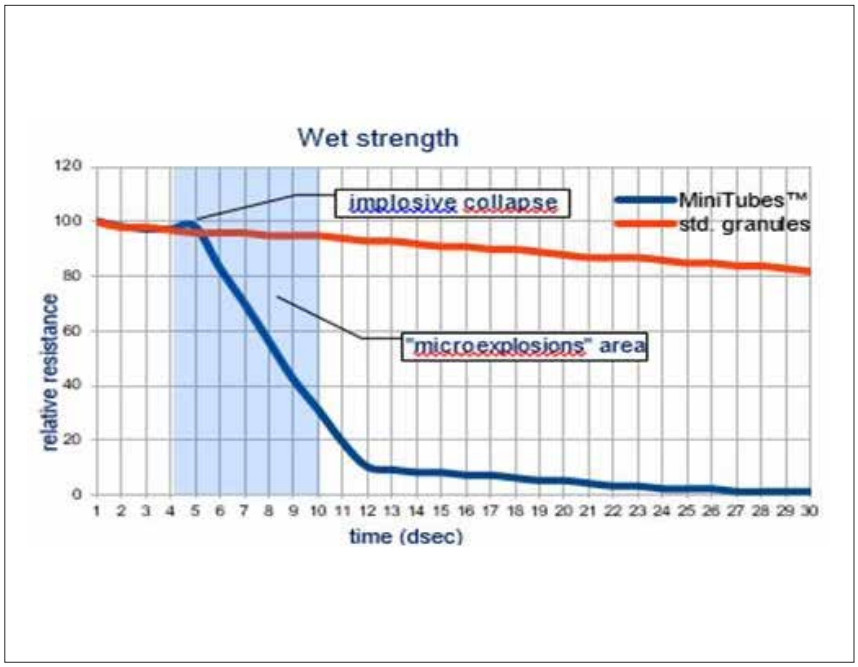


Grafico: Resistencia a la humectación (wet strength): Resistencia relativa vs tiempo de contacto.

Comparación entre DC-POL G (miniTubesTM) frente PVPP granulado.

Fabricado por: www.dalcin.com
Distribuido en España por: www.fusionvinica.com

Diferentes sistemas de prensado según las necesidades del enólogo y el tipo de vino que quiera elaborar

www.marzola.es

El prensado es una operación fundamental en vinificación. De su correcta realización depende la calidad del futuro vino. Existen en el mercado diferentes sistemas de prensado para dar respuestas a las necesidades del enólogo y el tipo de vino que quiera elaborar.

En el presente artículo vamos a analizarlas tomando como ejemplo las fabricadas por la Marzola (ubicada en La Rioja), empresa que lleva más de siglo y medio especializada en el diseño, fabricación y mantenimiento de maquinaria vinícola. Desde 1851 aporta valor e innova en el desarrollo tecnológico del sector vinícola haciendo sinergias con las mejores bodegas del mundo.

Ofrece una completa gama de equipos y sistemas para cada proceso de elaboración vinícola, desde máquinas innovadoras de recepción y prensado de uva, hasta proyectos completos de ingeniería. Tecnología robusta, fiable y potente que apuesta por la máxima calidad y los sistemas más innovadores dando respuesta a las necesidades del sector vinícola.

Prensas de Agotamiento Progresivo en proceso continuo (PAP)

A diferencia de las llamadas "prensas continuas", con la PAP se consigue presión progresiva desde la entrada de uva hasta la presión máxima, programable y regulable, obteniendo mostos de distintas cualidades.

Prensas de Agotamiento Progresivo Marzola:

-Elementos en contacto con la uva en **acero Inoxidable AISI 304**.

-Hélice sin roce contracubillo, sin desgaste entre elementos, concentricidad entre rotor y estator y mayor ajuste entre ellos sin holguras, con **mayor rendimiento de proceso.**

-**Sin anti retornos ni tréboles**: nuevo diseño de hélice que minimiza roces y elementos de antirretorno de la masa, consiguiendo mayores calidades y rendimientos.

-**Flexibilidad y facilidad de programación de los parámetros de prensado.**

-**Mostos con cualidades muy similares a las prensas neumáticas,** pero trabajando en continuo.

Ofrece la posibilidad de **telemantenimiento de las máquinas a través de una conexión online entre Marzola y la Bodega**, facilitando parámetros que registra y analiza por bodega sin necesidad de desplazamientos.

Prensado mediante Prensas Neumáticas

Nueva generación de Prensas Neumáticas, fruto de la mejora continua conseguida durante más de 30 campañas de prensado, buscando siempre cero incidencias. Con gran capacidad (hasta 620 Hl).

-Todos los elementos en contacto con la uva están fabricados en **acero Inoxidable AISI 304.**

-**Engrase 0**. Rediseñadamáquina sin engrase periódico. Evita grasas perjudicialesal producto.

-**Entrada axialde gran diámetro**. Para grupos de vendimia de gran rendimiento (100.000 kg /h)

-**Apoyo de cuba en Rótulas de gran capacidad**. Sin apoyos en bronce, evitando engrase, roces, desgastes prematuros y fugas de potencia.

- **Más salidas de mostos prensados**. Prensa cerrada sin oxidaciones en vendimia blanca, con mayor número de salidas, donde el mosto recorremenos camino interno y se reduce tiempo de prensado.

-**Nodrizas de recogida de gran capacidad** y separación de calidades.

-**Doble puerta plana**:

• Evacuación rápida de orujos.

• Sustitución de junta neumáticasin necesidad de desmontaje.

• Guías de puerta sin engrase.

-**Turbina de llenado y vacío de aire de gran caudal** con doble rodete para acortar tiempo de prensado.

-**Lavado de canalinas** con doble inyección de lavado.

-**Elementos neumáticos en armario separado** protegiendo sistemas eléctricos.

-**Pupitre desplazable de control sencillo**, intuitivo, desmontable.

-**Programas de prensado, flexibles y modificables**, también con programa de cavas.

-**Estética cuidada y actualizada**, con carenados para limpieza y mantenimiento de la prensa.

Posibilidad de **telemantenimiento a través de conexión online entre Marzola y la Bodega**. Parámetros registrados y analizados por la bodega sin desplazamientos.

Alta calidad con Prensas Verticales

• Cubillo o cesta desplazable hasta depósito o equipo de recepción, carga por gravedad, sin presión por bomba.

• **Prensado sin mover la masa**: Sin proceso de volteo ni desmenuzados. Mosto más limpio.

• **Filtraje a través de la propia uv**a. Mosto más claro y limpio.

• **Programas de prensado** desarrollados durante años de experiencia, específicos para cada prensado vertical. Mejor rendimiento y calidad del mosto.

• **Ausencia de elementos de extracción (cinta, sinfín, redler...)**. Instalación estética y limpia, agradable de ver y enseñar.

El telemantenimiento es posible, a tiempo real y sin desplazamientos, gracias a la conexión online que mantienen la empresa y la bodega. Esto ayuda a dar una respuesta más rápida y eficiente al realizar cambios de parámetros, reprogramación, análisis, etc.

MARZOLA
BieleGroup

Marrodán y Rezola S.A.U.
www.marzola.es

J.V
J. VIGAS, S.A.
1887

J.VIGAS S.A . Innovadores por tradicion, líderes por calidad

Los tapones VIGAS tienen una larga historia, podríamos decir que tan larga como nuestra existencia.

Efectivamente nuestro conocimiento del producto ha sido contante y trasmitido sin pausas a través de todas las generaciones. No obstante es evidente que la típica frase "hoy todo marcha muy deprisa" no deja de ser cierta. La velocidad con la cual hoy se investiga se encuentra a mucha distancia de cualquier época pasada.

J.Vigas el año 1992 creo su propio laboratorio de investigación y análisis, fue el pionero en las empresas privadas del corcho. Han pasado 25 años, dos cromatografías, más de 100.000 análisis, más de 50.000 sensoriales, proyectos con fondos del CDTI (centro de desarrollo tecnológico industrial) con participación de universidades, bodegas e ingenierías. Incontables fases de pruebas/descarte centradas en la fotodescomposición del TCA, su posible degradación microbiológica, los resultados con microondas, la incidencia del vapor, de la temperatura de los tapones y del ambiente, de la viabilidad industrial de las pruebas piloto y por encima de todo el esfuerzo permanente de los técnicos con estudios universitarios de química, biología y enología para llegar a los tapones VIGAS18

PROCESO VIGAS18

Es un sistema que disminuye todo lo que son Halonisoles (TCA, TBA, PCA...) y HOMOGENEIZA sensorialmente sin utilizar ningún producto químico basado en la combinación de variables físicas.
La base de nuestro sistema sigue siendo el control de entrada de la materia prima, porque NUESTRO LIMITE DE ACCEPTACIÓN EN LA ENTRADA DEL PRODUCTO a pesar de tener el sistema no ha variado, sigue siendo 1'5ng/l.

La disminución tanto en Halonisoles como en análisis sensorial es de un 64% por ciclo, pudiendo hacer un máximo de 3 ciclos por lote. Un estudio de la Universidad de Girona (UdG) garantiza que la estructura interna del tapón no tiene ninguna variación una vez pasado por el sistema.

Tenemos un estudio de los laboratorios EXCELL IBERICA que dice que el proceso PARTICIPA en la óptima evolución del vino en botella, MEJORANDO incluso el perfil del vino en un test hedónico.

Con eso estamos tranquilos de que nuestro proceso no solo no hará variar el vino sino que encima lo puede mejorar.

VIGAS 18'

Valorizamos el corcho con tecnología y conocimiento

J.V

J. VIGAS, S.A.

1887

www.jvigas.com

La tecnología inteligente e innovadora de PARSEC sigue ganando premios internacionales

Aphromate plus de Parsec gana dos premios en los principales concursos de innovación para el sector enológico a nivel mundial.

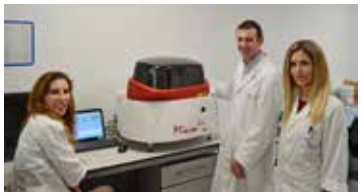
Aphromate plus de Parsec es la revolución en el control y la gestión integrada del proceso de primera y segunda fermentación y depósitos isobáricos. "*Los Premios Internacionales de Innovación nos llenan de orgullo por el trabajo realizado y confirman que el camino tomado hace ya muchos años por Parsec para llevar la innovación, la tecnología y las soluciones de control integrado de procesos, es el correcto*", explica Giuseppe Floridia, fundador y CEO de Parsec.

Aphromate plus de Parsec es un sistema avanzado e inteligente desarrollado para el control de procesos y la gestión integrada de todos los parámetros involucrados en la fermentación y re-fermentación en depósitos isobáricos de vinos espumosos y frizantes obtenidos con el método Martinotti-Charmat. El corazón de **Aphromate plus** es el control dinámico de la fermentación alcohólica ADCF de Parsec, implementado con nuevos algoritmos desarrollados experimentalmente para las fases de fermentación con válvulas abiertas y de re-fermentación durante la toma de espuma de vinos producidos en depósitos isobáricos.

Gracias a este nuevo sistema, el enólogo tiene una herramienta avanzada para programar y gestionar con confianza, precisión y puntualidad todas las fases del proceso y las operaciones de inoculación, enriquecimiento, apertura y cierre de las válvulas, agitación, enfriamiento, dosificación de nutrientes y oxigenación.

Seleccionado por un jurado de expertos entre los ganadores del "**2019 Innovation Challenge**", organizado por la feria **SIMEI 2019** que tuvo lugar en Milán del 19 al 22 de noviembre, Aphromate plus también recibió recientemente la Medalla de Plata en la competición francesa "**Innovation Awards**", organizada por el salón **SITEVI 2019** que tuvo lugar en Montpellier del 26 al 28 de noviembre.

Tecnología Difusión Ibérica: Comprometidos con la Enología



Tecnología Difusión Ibérica inicia su actividad en el año 1986. Su gerente Jorge Subirana llegó a España con analizadores que se habían desarrollado para el mercado francés. Estos analizadores, basados en la técnica del flujo continuo, tan común en Francia, solo estaban presentes en contadas empresas de un cierto nivel y no se adaptaban a las necesidades del mercado español. Eran analizadores que precisaban de personal altamente cualificado y su puesta en marcha era tan laboriosa que, por menos de 30/40 muestras, no salía a cuenta ponerlo en funcionamiento. El precio era elevado y ampliar los parámetros analíticos representaba un coste considerable. A finales de los años 80, los controles analíticos eran totalmente rudimentarios y escasos.

No se daba importancia a la analítica enológica. La labor de TDI, sobre todo en sus inicios, fue realizar una labor pedagógica importante para que las bodegas realizaran análisis de rutina para controlar la calidad de los vinos. Para poder realizar estos análisis TDI inicia (1992) la investigación de los analizadores secuenciales químicos, así como la adaptación de los reactivos liofilizados y la puesta a punto de reactivos colorimétricos. Fruto de esta investigación, en 1994, se inicia la comercialización del analizador secuencial químico VPI, seguido posteriormente del LISA. Se introduce por primera vez en el mercado enológico el concepto global de máquina, reactivos, servicio y asesoramiento. A estos dos analizadores se le suman dos nuevos analizadores, ENOCHEM y JOLLY, versiones más económicas, que permiten a las bodegas más modestas el poderse equipar y de esta forma no renunciar a la calidad.

En el 2000 se instalan los primeros equipos por infrarrojo medio (IRTF), BACCHUS I para enología, seguido unos años más tarde por el BACCHUS II y BACCHUS 3. Están destinados especialmente para el análisis en controles de maduración, recepción en vendimias, mostos y mostos en fermentación, vinos terminados y vinos dulces naturales. El equipo NIR para la medición de alcohol, su densidad y extracto seco, AlcoQuick 4000 se basa en un procedimiento de medida por espectroscopia, que permite una medida directa del etanol en vinos, utilizando longitudes de onda escogidas especialmente en el infrarrojo cercano (NIR).

En el 2010, se desarrollan los analizadores automáticos químicos MIURA (Miura One para pequeñas bodegas y Miura 200 para un alto rendimiento). Paralelamente, fruto de años de investigación y pruebas, introduce en el mercado los primeros reactivos enzimáticos líquidos de uso directo. A esta gama de analizadores se le suman otros equipos como el titrador ATP 3000, adecuado para grandes laboratorios, calcula el pH y la acidez total a alta velocidad, otro modelo más genérico (FLASH) que puede adaptarse a pequeñas y medianas bodegas para el análisis del pH, la acidez total y el sulfuroso libre y total y el valorador Eno20, en sus dos versiones manual y automático que permite el análisis de los sulfurosos. Este año y siguiendo la política de empresa de dar el mejor y más adecuado servicio a todos nuestros clientes, ampliamos aún más nuestro catálogo de productos con dos incorporaciones importantes. El nuevo analizador automático químico SMART, ultracompacto, preciso y rápido, que viene a revolucionar el mercado para ofrecer grandes prestaciones a un precio reducido, siendo ideal para aquellas pequeñas empresas que no quieren renunciar a la calidad y que apuestan por equipar su laboratorio por pequeño que sea. La segunda incorporación a la gama son los primeros y únicos DENSIMETROS creados específicamente para el sector enológico (en su versión manual y de sobremesa) que permiten la medición de la densidad y de grado alcohol según método oficial. La equilibrada variedad de nuestro catálogo es suficiente para satisfacer la mayoría de las necesidades habituales en enología, lo que nos permite asesorar a los clientes de forma objetiva, encontrando la mejor solución a sus problemas analíticos. Somos especialistas en soluciones para la recepción de vendimias. Además, ofrecemos facilidades de pago y financiación adaptada, así como opciones de alquiler de maquinaria.

Somos partícipes de la evolución de la enología, es por ello que nos orgullece que dentro del sector se tomen iniciativas como es la edición de esta nueva revista. Os damos a todos la enhorabuena por esta nueva publicación y desde aquí os brindamos todo nuestro apoyo continuando así con nuestra política de colaboración con el sector y con nuestra filosofía de trabajar "codo con codo" con nuestros clientes.

PELLENC
PERA ŒNOPROCESS

PERA-PELLENC desarrolla una innovadora mesa de selección y un nuevo sensor inteligente

Experto en industria vitivinícola, Pellenc y su filial Pera-Pellenc han desarrollado juntos la innovadora mesa Kliner de selección de alto rendimiento que responde a las expectativas de los grandes centros de producción. Además, también presentan Smart Glass, un sensor inteligente y conectado para el control automático del trasvase de líquidos.

Kliner, primera mesa de selección de alto rendimiento

Este equipo de rodillos, único en su categoría, permite una clasificación eficaz de calidad para una separación de un caudal de hasta 70 toneladas por hora; toda una novedad mundial. La nueva solución inteligente ofrece, además, un sistema que se adapta automáticamente a los flujos de la cosecha.

La separación de la uva, tras pasar por la despalilladora, elimina los residuos vegetales y demás cuerpos extraños. Este paso es obligatorio para conseguir vinos de calidad, sobre todo tintos. Aunque existen numerosas soluciones adaptadas a las bodegas de particulares, hasta ahora no se había propuesto ninguna para estructuras de producción de gran capacidad, como las bodegas cooperativas. Stéphane Cottenceau, responsable de Marketing de Pera-Pellenc, señala: "Es cierto que las especificaciones de producto son más complejas, ya que no solo el caudal es bastante más elevado, sino que puede variar además en función de los volúmenes que llegan a bodega. De hecho, no siempre se puede controlar el volumen de entrada de la cosecha y es necesario adaptar la selección en función de la cantidad de uva, sin que se requiera la presencia de un operario en el momento de la recepción".

Así, "la automatización de la configuración y utilización de los equipos de recepción es por lo tanto uno de los factores clave del proceso, en los grandes centros de producción de vino por razones obvias como son el ahorro, la seguridad, y la productividad. En la actualidad, combinando la mesa de separación de rodillos Pellenc y un sistema de automatización de la configuración de la criba, Pera-Pellenc ofrece una solución patentada para una separación eficaz y de calidad de la uva, incluso con un caudal elevado". En función de la variedad, del tipo de transporte, de la maduración, del estado sanitario, así como de otros factores, la uva no presenta el mismo comportamiento durante la separación. Por ello, la mesa dispone de tres fases de rodillos, entre ellas, una que permite el ajuste automático de la separación entre los rodillos, para optimizar la separación y realizar un trabajo de calidad sin preocuparse de la entrada de la uva.

Premio Enomaq 2019, NOVEDAD TECNICA

Smart Glass, nuevo sensor inteligente en bodega

La solución Smart Glass se compone de dos elementos interoperables:

- Smart Glass, el sensor inteligente conectado.
- Un módulo de control de la bomba.

El control de la bomba recibe información del mando a distancia o del Smart Glass.

Smart Glass es un sensor inteligente y conectado para el control automático del trasvase de líquidos.

Smart Glass se utiliza en caso de separación (Trasvase - Empuje por agua - Detección de aire), homogenización (Ensamblaje) o protección de los trasvases (detección de gas, aire u otro).

Smart Glass es un sensor que utiliza la tecnología de la espectrometría de impedancia eléctrica, es decir, que analiza continuamente la firma eléctrica del líquido.

Cuando el sensor detecta una modificación de la firma, es que el líquido ha cambiado (agua después de vino, aire en el vino...) Entonces, Smart Glass detecta un cambio de líquido e informa al operador.

En los casos en los que Smart Glass esté sincronizado con un control de bomba, en el momento de la detección del cambio de líquido, Smart Glass envía la orden al control para parar la bomba.

Premio Enomaq 2019, NOVEDAD TECNICA SOBRESALIENTE

PELLENC se convierte en el primer grupo francés que acompaña a los profesionales desde la viña hasta la bodega, gracias a su división PELLENC-PERA OENOPROCESS

Desde hace más de 40 años, el grupo francés PELLENC acumula una reconocida experiencia en la mecanización de los trabajos de la viña y pone su capacidad de innovación y su red internacional al servicio de la filial vinícola.

Desde la compra del diseñador y fabricante de equipos vinícolas Matériel PERA en 2014, el grupo ha hecho pruebas en este mercado. Gracias a un intenso aumento de la oferta en estos últimos años, hoy crea una división de PELLENC-PERA OENOPROCESS dentro de su filial PERA-PELLENC.

Se trata de una nueva organización, pensada para desarrollar equipos innovadores para la bodega y comercializarlos en los mercados nacionales e internacionales. PELLENC pasa a ser, de este modo, la primera entidad francesa del sector capaz de brindar una oferta tan completa, del viñedo a la bodega.

Más sinergias para una mayor innovación

El impulso del grupo ha dado lugar a diversas innovaciones de gran calado. Una estrecha colaboración entre los expertos en las actividades y la división I+D han permitido, en efecto, desarrollar nuevas tecnologías punteras para equipar o modernizar las bodegas. También se han comercializado equipos de selección de gran caudal, capaces de responder a las exigencias de las bodegas industriales, así como una gama de prensas inteligentes y conectadas, que hoy están ya experimentando un gran éxito.

Actualmente, la creación de PELLENC PERA OENOPROCESS pretende reforzar esas sinergias para alcanzar los estándares del grupo. «PELLENC reserva de media, cada año, 13 millones de euros para la I+D y tiene previsto que esta inversión beneficie esta nueva división.

El objetivo es crear productos y servicios aún más eficientes, que aporten la máxima flexibilidad a los profesionales y mejoren al mismo tiempo la calidad del producto terminado», explica Jean-Pierre Pettavino, director general del grupo PELLENC.

Apertura internacional

La idea es aprovechar la capacidad de PELLENC en todo el mundo. Su red está formada por 18 filiales y al menos 800 distribuidores y se creó inicialmente para acceder a los principales mercados vitícolas europeos y mundiales (Italia, España, Australia, Chile, EE. UU., etc.). Hoy, permitirá aumentar las ventas internacionales desde 2019.

Esta misión se le ha confiado a Rémi Niero, actual consejero delegado de PERA-PELLENC y director de explotación, que se encargará de la dirección de PELLENC-PERA OENOPROCESS. Jean-Pierre Pettavino, director general del grupo PELLENC, afirma:

> **«Esta nueva división permitirá duplicar la actividad de PELLENC a medio plazo, en lo que se refiere a los equipos para las bodegas, así como aumentar el nivel de exportación de los equipos hasta un 40 % gracias a una mayor visibilidad entre los clientes internacionales».**

Con el tiempo, el grupo tiene previstos otros proyectos para PELLENC-PERA OENOPROCESS.

Su objetivo es ampliar esta división, centrándose en unos objetivos de crecimiento ambiciosos, para completar su oferta en la cadena de producción del vino.

El grupo PELLENC

El grupo PELLENC, fundado en 1973 de la mano de Roger Pellenc, se encuentra hoy en día entre los principales fabricantes mundiales de equipos para el sector de la agricultura especializada y el mantenimiento de espacios verdes y públicos. Su desarrollo se basa en una política de innovación permanente dirigida a anticiparse a la evolución de los mercados y ofrecer a sus clientes profesionales soluciones cada vez más eficaces. Como resultado de esta estrategia, se han registrado 1081 patentes, obteniendo además numerosos premios que corroboran la excelencia de los productos PELLENC.

Con más de 1600 empleados, 18 filiales, 7 centros industriales en Francia y en el mundo, un centro tecnológico de I+D con 142 ingenieros en Francia, cerca de 800 distribuidores y más de 400 000 clientes en todo el mundo, el grupo (254 M € de volumen de negocios) se ha convertido en una empresa líder internacional, particularmente en el ámbito de la viticultura, la vinicultura, la arboricultura y la oleicultura. El crecimiento constante ha llevado al grupo recientemente a perfeccionar sus procesos industriales, especialmente en la fábrica de Pertuis. Una iniciativa que le ha permitido hacerse con la distinción «Vitrine Industrie du Futur» y el «Premio a la Productividad» de los galardones «Trophées des Usines» por su carácter innovador, su ejemplaridad y los resultados logrados en los talleres.

Además, el grupo PELLENC desarrolla una política medioambiental mundial, que ofrece una gama completa de productos de «Cero emisiones», mediante el desarrollo y la explotación de herramientas industriales que responden a las normas de construcción ecológica, apoyada igualmente en la optimización de sus procesos logísticos para reducir la producción de residuos y el impacto medioambiental.

PELLENC
PERA ŒNOPROCESS

CONTACTO DE PRENSA:
AGENCIA COMFLUENCE
Julie Chaouat +33 (0)1 40 07 98 20
julie.chaouat@comfluence.fr

PELLENC
Dana Graux +33 (0)4 90 09 47 00
d.graux@pellenc.com

Comparativa de los Kit de Sulfuroso Libre y Total de BioSystems frente Método Oficial

Introducción

El Australian Wine Research Institute (AWRI) es un centro de investigación de la uva y el vino en Australia. Su principal objetivo es facilitar un desarrollo exitoso y sostenible de la industria del vino dando soporte mediante investigación, el aporte de soluciones prácticas y agilitando la transferencia de conocimientos. Establecido en 1955, el AWRI está gestionado por una Junta conformada por representantes de la industria y es miembro del Grupo de Innovación del Vino ubicado en el Recinto de Investigación de Waite en Adelaide. Este artículo resume los datos y conclusiones obtenidos por el AWRI en la evaluación del funcionamiento del analizador automático Y15 con los kits para la determinación Sulfito Libre y Sulfito Total fabricados por BioSystems S.A.

El objetivo de la evaluación fue comparar las medidas de sulfuroso libre y total frente al método de referencia. Dicha evaluación también incluye la recopilación de datos descriptivos para cada vino, junto con datos de atributos químicos adicionales.

Materiales y métodos

Vinos

Todos los vinos evaluados fueron seleccionados entre las muestras enviadas al laboratorio de Servicios Comerciales de AWRI. Dichas muestras fueron analizadas el mismo día a través del analizador Y15 para SO2 libre, SO2 total y acetaldehído, así como SO2 libre y total con el método de aireación-oxidación (método de referencia). Se retuvo una muestra de cada vino y se almacenó refrigerada (4 ° C), antes del análisis de antocianinas, catequinas, polifenoles y ácido pirúvico a través del instrumento Y15.

Para cada vino, se registró la variedad de uva, el tipo de vino y el año de producción (añada).

Resumen de las variedades de vino evaluadas.

Tabla 1. Resumen las muestras de vino presentadas para su evaluación.

Tipo de vino	Variedad de Uva	No. De vinos (N)
Tintos	Shiraz	34
	Cabernet Sauvignon	8
	Desconocido	8
	Cabernet Sauvignon blend	5
	Pinot Noir	4
	Cabernet Sauvignon	4
	Shiraz blend	3
	Merlot	2
	Sangiovese	1
	Merlot blend	1
	Barbera	1
	Grenache	1
Total Tintos		**72**
Blancos	Chardonnay	18
	Desconocido	5
	Sauvignon Blanc	2
	Semillon	2
	Pinot Gris	2
	Riesling	2
	Pinot Grigio	1
	Gewurztraminer	1
	Semillon blend	1
	Verdelho	1
	Sauvignon Blanc blend	1
Total Blancos		**36**
Espumoso	Desconocido	3
	Moscato	1
Total Espumoso		4
Fortificado	Tawny	1
Fortificado Total		**1**
Total Vinos		**113**

Shiraz dominó las variedades de vino tinto evaluadas, mientras que Chardonnay dominó los vinos blancos. A los efectos del análisis de datos, los cuatro vinos espumosos se incluyeron en el conjunto de datos de vinos blancos y la muestra fortificada (Tawny) se incluyó en el conjunto de datos de vinos tintos.

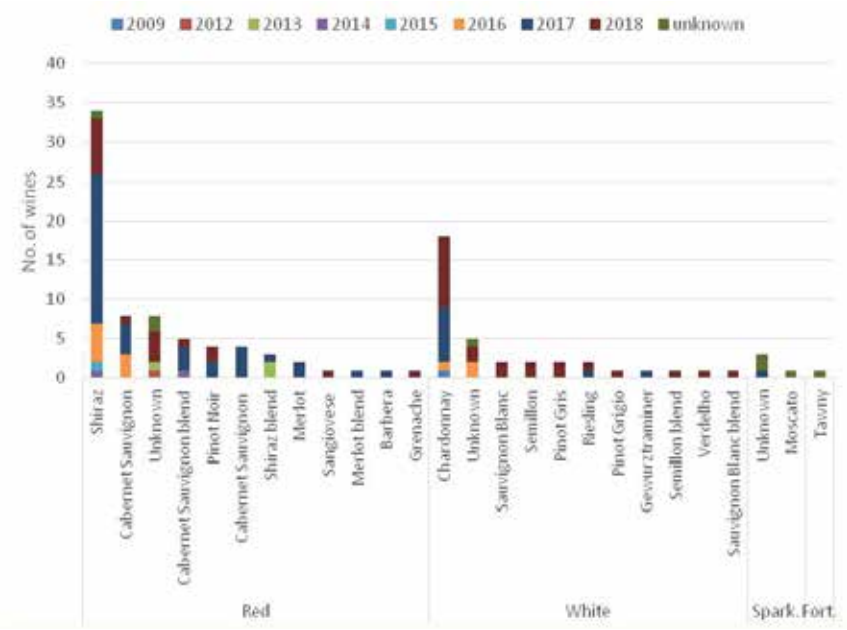


Figura 1: Proporción de cada cosecha que contribuye al número total de vinos evaluados para cada variedad

De los 113 vinos incluidos, una proporción significativa eran vinos elaborados en los últimos 2 años, un 42% de la cosecha 2017 y un 35% de la cosecha 2018. La proporción de vinos de añadas individuales que contribuyeron a cada variedad se muestra a continuación.

Parámetro	Método
SO2 Libre	Analizador fotométrico (Y15)
SO2 Total	Aireación-oxidación (referencia)
Acetaldehído	Analizador fotométrico (Y15)
Antocianos (totales)	
Catquinas (totales)	
Polifenoles (total)	
Ácido Pirúvico	
% Alcohol	Otros
Densidad	
pH	Titración
TA (a pH 7.0 y 8.2)	

La Tabla 2. Resumen de los análisis que se aplicaron a las muestras de vino.

Resultados

Dentro del conjunto de 113 vinos evaluados, algunos datos no se pudieron recopilar debido a que los resultados analíticos estuvieron por debajo del límite de cuantificación (LOQ), estos se han excluido del informe.

Distribución de los resultados

A continuación se muestra la distribución de las concentraciones de SO2 libres y totales generadas para todo el conjunto de muestras de vino utilizado para la evaluación de Y15.

Sólo se presentan los valores generados utilizando el método de análisis de referencia aceptado (aireación-oxidación).

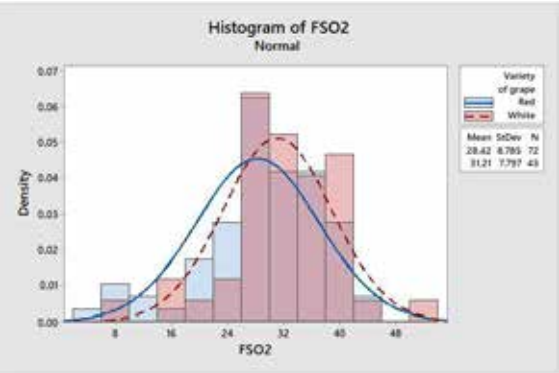


Figura 2: Distribución de valores de referencia de SO2 libre (aireación-oxidación) para conjuntos de muestras de vino blanco y tinto

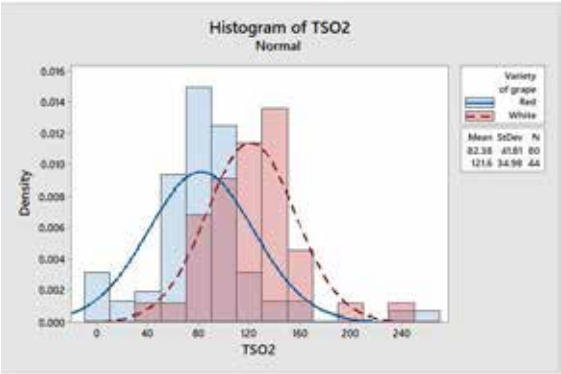


Figura 3: Distribución de valores de referencia de SO2 Total (aireación-oxidación) para conjuntos de muestras de vino blanco y tinto.

Dióxido de azufre libre (SO2)

Los resultados mostraron que había una correlación razonablemente fuerte entre los valores medidos de Y15 y los datos de referencia para los vinos blancos y tintos. El vino que mostró la mayor diferencia en valores fue un vino tinto 2017 (marcado abajo en la Figura 4 en color más claro).

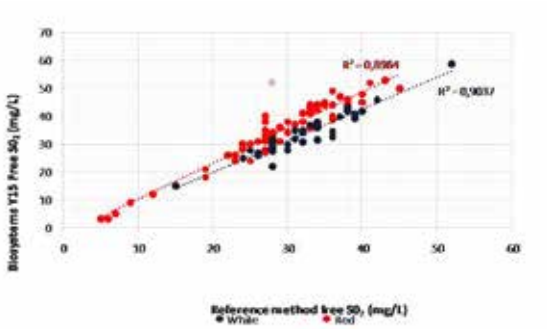


Figura 4. SO2 libre medido por Biosystems Y15 frente al método de referencia de aireación-oxidación.

La Figura 5 a continuación resalta las diferencias absolutas entre la concentración de SO2 libre, medida por Biosystems Y15 y el método de referencia de oxidación-aireación.

Esto sugiere que hay un pequeño sesgo de medición para el SO2 libre, con Biosystems Y15 sobreestimando la concentración de SO2 libre, especialmente para los vinos tintos.

El error estándar para las mediciones de Y15 con respecto a los valores de referencia de SO2 fue de 2,4 mg/L para los vinos blancos y de 3,8 mg / l para los vinos tintos. Estas estadísticas indican que la precisión de la medición (en comparación con el método de referencia) fue mayor para los vinos blancos que para los tintos.

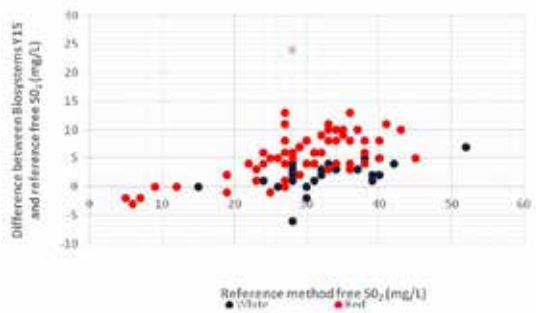


Figura 5. Diferencias entre el SO2 libre entre Biosystems Y15 y el método de referencia.

Dióxido de azufre total (SO2)

A continuación se proporcionan los resultados para el SO2 total comparando los datos de Y15 contra el método de referencia de aireación-oxidación. Estos muestran que hay una correlación muy fuerte para los vinos blancos y tintos.

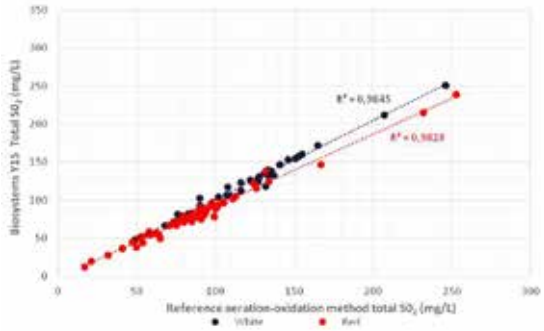


Figura 6: SO2 total medido por Biosystems Y15 frente al método de referencia de aireación-oxidación.

La Figura 7 a continuación resalta las diferencias absolutas entre la concentración total de SO2 medida por Biosystems Y15 y el método de referencia de oxidación-aireación. El error estándar para las mediciones de Y15 frente a los valores totales de referencia de SO2 fue de 5,1 mg / l para vinos blancos y de 5,0 mg / l para vinos tintos. Estas estadísticas indican que la precisión de la medición es relativamente alta tanto para los vinos blancos como para los tintos, y los vinos blancos muestran un error de medición más bajo con respecto al método de referencia.

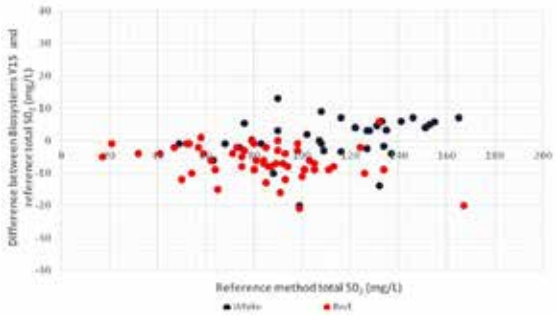


Figura 7. Diferencias entre el SO2 total entre Biosystems Y15 y el método de referencia

Conclusiones

A continuación, en la Tabla 3, se presenta un resumen del desempeño del instrumento Biosystems Y15 para medir los atributos químicos clave seleccionados en esta evaluación. En general, la precisión de la medición fue mayor para los vinos blancos que para los tintos, aunque la precisión total de la medición de SO2 fue alta para vinos tanto blancos como tintos. Hubo un pequeño sesgo de medición para el SO2 libre, con el instrumento Y15 sobreestimando los valores de concentración, especialmente para los vinos tintos.

El coeficiente de variación (CV) para cada analito se ha comparado con los datos de las últimas rondas de análisis del Interlaboratorio "Interwinery Analysis Group (IWAG)" con la intención de comparar la precisión de los resultados con la precisión de los métodos actualmente utilizados en los laboratorios.

El número de laboratorios miembros de IWAG que proporcionaron datos para cada analito fue alrededor de 150-170, para los últimos ensayos (junio-julio de 2018 para el vino blanco y octubre de 2018 para los vinos tintos).

No se encontró ninguna relación significativa entre las diferencias mostradas por los métodos para la determinación de sulfuroso libre y total y los demás parámetros incluidos en el estudio.

Estos datos muestran que el rendimiento del Y15 y, específicamente, la precisión de los métodos de SO2 libre y total proporcionan un alto nivel de precisión.

Dicha precisión es comparable a la que se encuentra en los laboratorios de vinos comerciales, utilizando métodos aceptados por la industria.

Parámetro	White wines			Red wines		
	SE	CV	IWAG	SE	CV	IWAG
Free SO2 (mg/L)	2.4	0.09	0.09	3.8	0.27	0.12
Total SO2 (mg/L)	5.1	0.05	0.05	5.0	0.10	0.08

Tabla 3. Resumen del desempeño del analizador Y15 y comparación con la exhibida por IWAG

CASA RURAL

La Corchea

Casa rural situada en el pueblo Elciego, perteneciente a Álava (País Vasco). Su paraje está, sin ninguna duda, marcado por la uva. Mares de vides que pintan un paisaje único y que marcan el carácter de la gente de la zona, la economía y la gastronomía.
Un lugar idóneo para su próximo viaje de negocios.

Calle El Barco Kalea, 19, 01340
Eltziego, Araba
Tlf: **669 17 11 30**
Email: **info@lacorcheaelciego.com**
www.lacorcheaelciego.com

"Verallia facilita a sus clientes el proceso de desarrollo de productos con el nuevo Virtual Glass"

NOMBRE ENTREVISTADA:
Elena Andía

CARGO:
Directora de Marketing y Comunicación Externa de Verallia España

1. Verallia acaba de lanzar una nueva versión de Virtual Glass para ayudar a sus clientes a optimizar el tiempo de desarrollo y coste de lanzamiento de un nuevo producto, ¿en qué consiste esta herramienta?

Virtual Glass es el resultado de un importante esfuerzo de I+D por parte de Verallia. Permite crear y visualizar envases de vidrio (botellas y tarros) llenos, etiquetados y capsulados con un realismo nunca antes alcanzado. Virtual Glass es una herramienta que dispone de la última tecnología de diseño 3D, capaz de generar rápidamente representaciones hiperrealistas con una altísima definición de imagen. Estos diseños virtuales incluyen hasta seis modelos y se pueden utilizar, además, como herramienta de marketing (catálogos online, publicidad, fichas de productos etc.).

2. Con esta nueva herramienta virtual de creación de envases de vidrio, Verallia permite a sus clientes obtener representaciones realistas de sus proyectos con una excepcional calidad y en un tiempo récord. ¿Cómo funciona?

Facilidad, rapidez y calidad son los puntos fuertes de Virtual Glass. En pocos minutos, el cliente puede probar los diferentes modelos de envase y el packaging deseado para su producto, así como obtener renders con la calidad de una foto de alta definición. Es una herramienta de diseño colaborativo, más que una simple ayuda para la toma de decisiones. En nuestro canal de Youtube "VeralliaNews" tenemos un video publicitario de Virtual Glass. Además, en My Verallia pueden encontrar el tutorial.

3. Y ¿cómo pueden las bodegas aprovecharse de esta herramienta de Verallia para facilitar sus lanzamientos de productos?

Virtual Glass es solo accesible desde MyVerallia.com -el portal de clientes de Verallia- y se necesitan nada más que unos pocos clics para generar una apariencia realista de un packaging completo.

Después de elegir una botella del catálogo, el cliente puede importar sus propias etiquetas y cápsulas para visualizar el "prototipo" de su producto. Además, puede probar a colocarlo en una escena neutral o realista (como el lineal de un supermercado). Y, lo más importante, puede compartir estas creaciones con el equipo ya que todas las imágenes pueden guardarse.

Virtual Glass es, por lo tanto, muy útil para los departamentos de marketing y desarrollo de productos de nuestros clientes, ya que pueden probar sus ideas en colaboración con otros departamentos y ahorrar tiempo y dinero. También para los departamentos de calidad para crear las fichas de los productos.

4. Tengo entendido que esta herramienta ha sido un desarrollo tecnológico de Verallia España que se ha extendido a otros países gracias a su buena acogida, ¿es cierto?

Sí, efectivamente, lo lanzamos hace unos años en España para tablets y debido a su gran acogida, la versión 2.0 se ha desarrollado a nivel corporativo y lanzado en varios países.

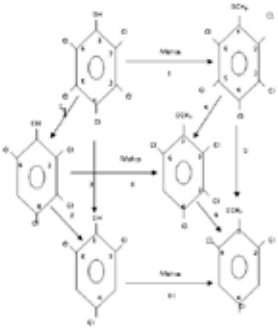
victorAcedo
ASESORAMIENTO TÉCNICO EN CALIDAD

El TCA

Todo lo que no sabías y debieras saber.

Para empezar, comentaremos que el TCA se refiere a la molécula del 2, 4, 6 tricloroanisol. Es un derivado que procede de un compuesto llamado pentaclorofenol y que ha sido creado artificialmente por el ser humano para el tratamiento de mohos en todo tipo de industrias y en agricultura. Un caso típico es el tratamiento del azulado de las maderas. A todos nos ha gustado que las maderas de nuestras bodegas, bien sean los clásicos y antiguos jaulones de madera de los botelleros, los palets, los durmientes de las barricas y las cuñas e incluso las maderas de construcción estuvieran todas ellas de color blanquecino e impoluto. De esta forma han entrado grandes cantidades de pentaclorofenol en las bodegas.

Volviendo al origen y, especialmente al aspecto industrial y a la agricultura, el uso masivo de este compuesto ha generado una contaminación en la naturaleza y, dentro de ella, tenemos a los alcornocales que la absorben y la llevan dentro de su piel, la corteza de corcho. Esto en si no es un problema, ya que los niveles de percepción orgenoléptica del pentaclorofenol (PCF) son muy altos.



La cuestión es que esta molécula no es estable y pierde uno de sus átomos de cloro, convirtiéndose en tetraclorofenol (2, 3, 4, 6 TCF) , que, a su vez, tampoco es estable, pierde otro cloro y se transorma en triclofenol (2, 4, 6 TCF). Este último si que es estable y, como vemos, es el precursor del tricloroanisol (2, 4, 6 TCA). Aunque son compuestos agresivos contra los mohos, estos han evolucionado para poder evitarlos y consiguen transformar los clorofenoles en cloroanisoles, que les son menos dañinos.

Aquí está nuestro gran problema, ya que los niveles de detección organoléptica de los cloroanisoles son mucho más bajos que los de los clorofenoles. Yendo a lo práctico, para controlar todo esto en la bodega debemos diferenciar 2 partes: El control ambiental de las diferentes naves y el control de los tapones que compramos. Para el control ambiental disponemos de trampas que captarán los contaminantes y por medio de la cromatografía de gases sabremos cuales son nuestros niveles y si debemos actuar al respecto. Por supuesto que en cada compra que hagamos de madera o si vamos a realizar una nueva construcción, deberemos analizar todos los materiales y elementos que se vayan a usar. Respecto al corcho, estableceremos los análisis más convenientes y eficientes que estén en nuestras manos. Para ello, en vez de plantearlo desde los tapones, lo plantearemos desde las botellas. No nos interesa saber qué cantidad de TCA tienen los tapones en su conjunto. El dato de nanogramos por litro o de nanogramos por gramo que tiene una partida de tapones es un dato muy general.

Nuestro interés lo situaremos en cuantas botellas estamos dispuesto a admitir que corran el riesgo de recibir TCA del tapón de corcho. Está claro que la contestación es cero. Aunque la industria corchera ya tiene equipos con los que asegura que se retiran los tapones con TCA, todavía no está implantada en la totalidad de la producción. Hasta entonces debemos ser conscientes de que no podemos pretender usar tapones de corcho que estén libres de TCA al 100%. El método de control que nos interesa es el del control tapón a tapón. Lo ideal sería macerar tapones, de manera individual, y analizarlos por cromatografía de gases uno a uno. El problema es que el coste sería elevadísimo, por lo que tenemos que controlarlos por cata. Por suerte y por desgracia, como el nivel de percepción es muy bajo, tenemos la posibilidad de realizar este trabajo con catadores que reconozcan esta molécula.

Un nivel de detección normal del TCA en vino tinto por un técnico es de 6 ng/l. por lo que, en agua, se puede reducir ostensiblemente. Esto nos permitirá detectar todos los tapones que tienen posibilidad de transmitir el contaminante al vino. A partir de aquí, queda en el acuerdo con el proveedor de corchos el determinar cual es el nivel de aceptación asumible. Como apunte final, debemos recordar que lo mohos son los agentes que transforman los precursores. Todos los vinos que se encuentren en botellero y en los que en las cabezas de los tapones haya mohos, debemos pensar que la posibilidad de que haya TCA en el vino es mayor.

Parsec: trazamos el camino de la innovación en la enología

air miXing®
MODULATED INJECTION

La inyección modulada Parsec que está revolucionando la vinificación de los tintos.

SAEN 5000
Plataforma integrada multiprocesador

La unicidad de la oferta Parsec

Una gama completa y Exclusiva para la gestión integrada de los procesos de elaboración y trazabilidad en la bodega

INDUSTRIA 4.0 DESDE HACE MÁS DE 20 AÑOS

AIR MIXING M.I.

Parsec **reinventa** la antigua técnica del bazuqueo con aire, convirtiéndola en **una técnica real de maceración completa y sorprendente** gracias a la simplicidad operativa, a los resultados enológicos alcanzados y a la reducción significativa de los costos.

ADCF

Control en tiempo real de la cinética fermentativa de toda la masa, vinificando en saturación de CO_2.
Identificar las necesidades y la **evolución del proceso de fermentación** para evitar problemas y **preservar los mejores aromas**.

MOX

Punto de referencia internacional en la **micro dosificación de precisión del oxígeno**. Entender y manejar con seguridad una técnica compleja.

APHROMATE PLUS

El control más avanzado del mundo para comprender y gestionar el proceso Martinotti-Charmat, maximizando la calidad y optimizando los costos.

PREMIOS

innovation challenge · SIMEI · SITEVI INNOVATION AWARDS 2019

NECTAR PLUS

Para sus mejores vinos **las mejores prácticas enológicas**, aprovechando el **CO_2** producido durante la fermentación, sin utilizar bombas u otras herramientas.

PARSEC
INGENIERÍA & AUTOMATIZACIÓN

www.parsecsrl.net | sales@parsecsrl.net
+39 055 310 533 | Florence | Italy

FOODQUALITY
BY BIOSYSTEMS

Analizadores

Y350, Y15, Y25, Y200 e Y400

Software fácil de usar

Técnicas pre-programadas y validadas

Control de calidad integrado

Mínimo mantenimiento

Hacemos fácil el análisis enológico

Reactivos

Largas estabilidades

Patrón incluido en el kit

Mínima manipulación

Validado frente a métodos de referencia

Material adicional de calibración y control

BioSystems investiga, desarrolla, produce y distribuye sistemas analíticos

BioSystems
Costa Brava 30,
08030 Barcelona (Spain) | Tel. (+34) 93 311 00 00
biosystems@biosystems.es | **www.biosystems.es**
enology@biosystems.es
www.foodquality.bio