

04 / Abril 2025

Revista de la Asociación de



Enólogos

de la Comunidad Valenciana



La llenadora que embotella el éxito



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

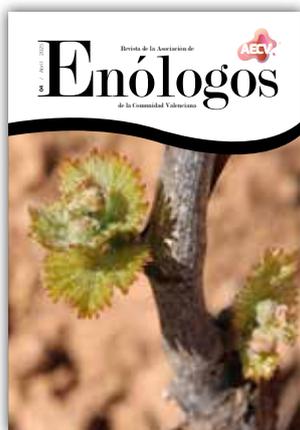
Para una producción de hasta **3.000 botellas/hora** con un óptimo diseño para su **facil instalación**.

Funciones

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



04 / Abril 2025



Fotografía de portada cedida por:
M.ª Angeles Novella, de la bodega
Vinos y Sabores Ecológicos

Edita:

Asociación de Enólogos de la
Comunidad Valenciana
Plaza Pascual Carrión, 5 (E.V.E.R.)
Apartado de Correos nº 39
46340 – Requena (Valencia)
Teléfono: 649 77 54 63
Email: secretaria@enologosvalencia.org /
presidente@enologosvalencia.org
Web: https://enologosvalencia.org/

STAFF

PRESIDENTE: Rafael José Ochando Piera
VICEPRESIDENTA 1ª: Fina Roser Rodríguez
VICEPRESIDENTE 2ª: Josep Maria Furió i Cortina
SECRETARIA: Amparo García Cano
TESORERO: Antonio Expósito Roda
VOCAL 1: M.ª Pilar Domingo Romero
VOCAL 2: José Hidalgo Camacho
VOCAL 3: Nicolás Sánchez Diana
VOCAL 4: Yolanda Hernández Soriano
COORDINADOR: Antonio Martínez Benito
SUPLENTE 1: Isabel López Cortes
SUPLENTE 2: Raquel Armero Simarro

EDICIÓN Y PUBLICIDAD

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



La AECV agradece la colaboración desinteresada
de los participantes

04 Editorial

Por Rafael J. Ochando, Presidente de la Asociación de
Enólogos de la Comunidad Valenciana

06 Actualidad Denominaciones

Principales noticias de las denominaciones de
nuestros vinos

17 Obituario

Un brindis al cielo, por ti Félix Cuartero

18 Actividad Asociación

Artículos y noticias sobre la actividad de la Asociación
de Enólogos de la Comunidad Valenciana

26 Crónicas

Artículos y noticias del sector

40 Enoturismo

42 Industria Auxiliar

Actylab (pág. 42) Francesca Pompe (pág. 58)
BioSystems (pág. 46) Omnia Technologies (pág. 59)
Enartis (pág. 48) TDI (pág. 60)
Excell Ibérica (pág. 50)

62 El Rincón de Cata

Por Mari Paz Quilez, enóloga de Vegamar

La Asociación Valenciana de Enólogos 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.



Cuatro temas a destacar

Por Rafael J. Ochando, Presidente de la Asociación de Enólogos de la Comunidad Valenciana

ASAMBLEA GENERAL DE LA FEDERACIÓN ESPAÑOLA DE ENOLOGÍA Y ELECCIONES

En marzo de 2023, hace tan solo unos dos años, en la Asamblea Ordinaria de nuestra Asociación ratificamos nuestra pertenencia a la Federación Nacional. A la mayoría de nuestros asociados/as les pareció bien continuar formando parte de la FEAE, que une a la mayoría de las asociaciones regionales y nos representa en la Unión Internacional de Enólogos. En los dos años transcurridos, nos hemos integrado plenamente, participando en distintos actos, Asambleas, concursos VinEspaña y en el último Congreso celebrado en Cartagena.

Hemos colaborado en lo que se nos ha pedido y correspondía, nos pusimos al día en la contribución económica que nos toca asumir, aproximadamente el 50 % de las cuotas de nuestros asociados, y estamos incluidos no solo de pleno derecho, sino que, igual que fuimos muy bien recibidos, nuestra asociación es valorada y reconocida, tanto por la actividad que desarrollamos como por el incremento del número de asociados: en este momento somos la asociación regional de España con más enólogos.

El Presidente de la Federación Nacional, D. Luis Buitrón, nos ha asignado en su candidatura una Vicepresidencia de nueva creación a nuestra Asociación.

Cuando leáis este editorial ya se habrán celebrado las elecciones y, dado que solamente se ha presentado la candidatura de Buitrón, consensuada con la totalidad de las asociaciones, podemos confirmar que ya ostentaremos la Vicepresidencia 2ª de la Federación Española.

Como decía al principio, a los dos años de ratificar nuestra permanencia, nuestra situación y posicionamiento en la cúpula de la Enología Española ha cambiado para bien, con mayor reconocimiento y valoración de nuestra Asociación de Enólogos de la Comunidad Valenciana.

Desde esta Vicepresidencia, seguiremos luchando por nuestra profesión y la enología, defendiendo los intereses de nuestros asociados y contribuyendo a prestigiar la vitivinicultura de nuestro país.

ENTREVISTA CON EL SECRETARIO AUTONÓMICO DE LA CONSELLERIA DE AGRICULTURA

En las anteriores editoriales y, en general, en el contenido de las revistas publicadas y actos realizados, hemos puesto de manifiesto las bondades de nuestro sector y profesión y también las dificultades que le aquejan e intentamos superar con esfuerzo, ilusión y los pocos medios que tenemos como Asociación.

A nuestra Junta Directiva le parecía interesante contactar con la parte de la Administración Autonómica más directamente encargada de solventar los problemas alrededor del mundo del vino, que es quien tiene los medios y, sobre todo, la responsabilidad de resolver estas circunstancias negativas actuales y las que se ven llegar en un horizonte no muy lejano. Como profesionales pegados al terreno y enotécnicos de las bodegas que producen y embotellan el vino de nuestra Comunidad Valenciana, conocemos bien el día a día del sector, de dónde venimos, las fortalezas que tenemos y también los inconvenientes y obstáculos a superar.



De esto nos parecía interesante hablar con el Conseller y Responsable de la Conselleria y, el pasado día 27 de febrero, tuvimos la entrevista con el Secretario Autonómico en la que le manifestamos nuestra opinión sobre el sector y posicionamiento, ofreciéndole nuestra colaboración y conocimiento del sector vitivinícola de nuestra comunidad para, entre todos, obviar los males que nos acechan y tanto nos preocupan.

Tenéis un resumen de lo que le planteamos por escrito en las páginas siguientes que os dará una idea de la opinión al respecto de la Junta Directiva y de nuestro interés y disposición para contribuir a la mejora del sector y poder evitar los problemas que le aquejan.

PALOS AL VINO

Algo sabemos los enólogos del vino. Por nuestros estudios, por experiencia y años de trabajo, porque bebemos y degustamos vinos.

Catamos profesionalmente, pero bebemos socialmente, en la comida, con los amigos. Como en el ejemplo de la gallina y el huevo, es difícil saber qué fue primero, también en nuestro caso es difícil saber si giramos alrededor del vino o éste gira alrededor nuestro, pero siempre tenemos cerca el vino y en general, solemos consumir más que la media, por lo que conocemos sus virtudes, efectos, defectos y lo bueno y lo malo del vino lo disfrutamos y sufrimos más. Qué bonita profesión es la del enólogo y qué bien elegida cuando oyes aquello de Pasteur "*la más sana e higiénica de las bebidas*" o "*hay más filosofía y sabiduría en una botella de vino que en todos los libros*". Más que cuando te dice la OMS que "*ningún nivel de alcohol es seguro*".

Estamos los enólogos a favor de la moderación en el consumo de vino, pero en contra de los que no valoran las virtudes positivas cuando se toma de forma moderada. Hay estudios de prestigio que respaldan la idea de que puede funcionar como aliado contra las enfermedades del corazón, en esas

dosis moderadas. Los taninos y demás antioxidantes que contiene también tienen la capacidad de elevar el buen colesterol, como se publicó en The Lancet en 2022.

Seamos prudentes en el consumo del alcohol y no superemos los 10 - 15 gr al día, en función de nuestro peso. Pero seguro que, a la luz de la prudencia, no sólo veremos el bonito color del vino, también nuestro cuerpo notará sus efectos antiinflamatorios.

Como concedores del vino, porque legalmente es un alimento y lo tratamos y cuidamos como tal, porque sabemos de sus virtudes, defendamos el vino tanto personalmente como desde nuestra Asociación, pongamos de manifiesto que nos ha venido acompañado desde tiempos inmemorables y que no sólo reconforta el cuerpo, también reaviva el alma y una copa de vino puede ser el bálsamo que nos quite el estrés del día y nos dé luz y sosiego, fortalezca la comunicación y los lazos de amistad y nos haga maestros del arte de vivir. Decía Plinio el Viejo que "*en el vino está la verdad y en el agua la salud*". Pues no olvidemos que al menos el 85 por 100 del vino es agua destilada... por la naturaleza.

¡POR FIN LLUEVE!

Y esperemos que este año sea a gusto de todos y no se repitan los tristes acontecimientos que propició la dana en nuestra Comunidad y en Castilla La Mancha.

Que las abundantes lluvias de esta primera parte del año hagan posible una brotación de las viñas fuerte y fructífera, que permitan al sector vitivinícola dar lo mejor de sí mismo y a nosotros, los enólogos/as, producir vinos con los que disfruten los consumidores y alimenten cuerpos, almas y espíritus, dándoles serenidad y alegría, que buena falta nos hace en estos tiempos que corren.

Así sea, compañeros y compañeras y muchísimas gracias por vuestro apoyo a la Asociación y Junta Directiva.

BioSystems

Automatiza el control de tus vinos de forma rápida y precisa

Garantiza el control de tus vinos en bodega, con precisión, con métodos avalados internacionalmente usados por laboratorios acreditados.

Ácido Acético – Basado en la Resolución OIV-OENO 621-2019 (Método Tipo II).

Sulfitos Libres y Totales – Métodos validados por el Australian Wine Research Institute (AWRI), comparados con el método de referencia Franz-Paul (OIV.MA-AS323-04B, Tipo II).

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





Restaurante Cisoria de Villena y Bodegas Amorós de Elche, premios Vinos Alicante DOP

El acto se complementaba con el Salón Profesional Vinos Alicante DOP en donde 35 bodegas y la Ruta del vino presentaban su nueva oferta

El restaurante Cisoria de Villena, ha sido reconocido como el mejor restaurante de la provincia en Vinos Alicante DOP dentro de los reconocimientos que el Consejo Regulador otorga cada año durante el acto de presentación de su añada que tuvo lugar en el Auditorio Provincial de Alicante.

Se trata de un pequeño establecimiento liderado por Carmen Navarro e Ignacio Caro jefa de sala y cocinero que, en apenas tres años, se ha posicionado como un lugar de máxima referencia y creatividad en la localidad del Vinalopó. El premio reconoce “su ejemplar carta basada en referentes locales, donde los vinos tanto de su ciudad como los de la DOP Alicante destacan y son fundidos con la gastronomía”. Los premiados agradecían el premio con total alegría y acompañados de su pequeño Héctor.

En la categoría de comercios ha sido distinguida Bodegas Amorós de Elche, como tienda especializada en vinos que prioriza las referencias locales. En este caso, Pascual Amorós recibía el premio y se lo dedicaba a su padre quien fundó hace 50 años la empresa en el popular barrio del Raval, y hoy es una empresa moderna, en otra ubicación, pero que continúa con el mismo espíritu de sus inicios.

Estos dos premiados acompañaron a Feliciano Barrios, secretario de la Real Academia de la Historia, distinguida con el Premio Fondillón y quien recibía el premio de manos del presidente del CRDO. Este premio reconoce la importancia de la historia como un valor cultural, artístico, patrimonial e incluso económico; y el fomento tanto de su promoción como su investigación, motores que también contiene el propio vino alicantino.



Los tres premiados recibían el trofeo de manos del Diputado de promoción y desarrollo local, Carlos Pastor y el delegado de la Conselleria de Agricultura, Juan Planelles respectivamente con una escultura creada con materiales reciclados.

Asistieron además diversos representantes de asociaciones y entidades económicas, culturales, sociales de toda la provincia y los miembros del jurado del premio Fondillón.

El acto fue presentado por Elena Vidal y dio protagonismo a la “alegría” que crea el vino a su alrededor y que es tan importante en estos momentos para el propio sector y de cara a hacer la vida más “mediterránea”.

El acto se complementaba con el Salón Profesional Vinos Alicante DOP en donde 35 bodegas y la Ruta del vino presentaban su nueva oferta a los profesionales del sector de la restauración, el comercio, la distribución o la formación en un acto que congregó a centenares venidos de todas las comarcas. Los asistentes pudieron también dejar testimonio de lo que es el vino para ellos en un mural creado durante el propio salón.



excell
LA EXPERIENCIA ANALÍTICA
IBÉRICA

Presenta:



Soy el Sr. Lobo.
Soluciono problemas.

EL CONSULTORIO DEL SR. LOBO

Caso 16: Butch se está estresando.

Caso 17: Fabienne tiene algo en el vino que no usa en su viñedo.

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



La IGP Castelló trabaja para alcanzar su propia D.O

El colectivo, que agrupa a 14 bodegas, trasladó hace unos meses su nuevo pliego de condiciones a la Conselleria de Agricultura como paso previo a su aprobación en la Unión Europea.

El recién estrenado 2025 se presenta como el año en el que, con toda probabilidad, los vinos de Castellón alcanzan el anhelado objetivo de dejar atrás las siglas IGP (Indicación Geográfica Protegida) para subir un nuevo peldaño y convertirse en Denominación de Origen.

El pasado 2024 fue crucial para el futuro del sector vitivinícola en Castellón, ya que los gestores de la IGP Castelló formalizaron un nuevo pliego de condiciones que ya se ha trasladado a la Conselleria de Agricultura como paso previo para que los organismos europeos aprueben definitivamente las modificaciones.

El nuevo pliego de condiciones elaborado por los técnicos de la IGP plantea notables novedades, entre ellas la ampliación de las zonas amparadas por el organismo,

que ahora contemplan toda la superficie de viñedo de la provincia añadiendo nuevos municipios. Además, la nueva normativa comprende la creación de seis subzonas (Alto Palancia, Alto Mijares, Maestrat, l'Alcalatén-Plana de L'Arc, Costera y Els Ports) con el objetivo de resaltar la diversidad y riqueza del terruño castellonense, algo que en la práctica permitirá identificar y valorizar las particularidades de cada área de producción.

La nueva normativa planteada por los bodegueros y viticultores castellonenses también plantea novedades en relación a las variedades de uva autorizadas para elaborar vinos con el sello de la IGP (y más adelante con el de DO). El pliego de condiciones presentado en Conselleria establece una clara distinción entre las variedades de uva



tradicionales de Castellón, **denominadas a partir de ahora prioritarias**, y las variedades complementarias. También se han planificado cambios en lo referente a las menciones especiales de vinos en el etiquetado de cada botella, **añadiendo nuevas categorías como las de 'Vino de Pueblo' y 'Vino de Finca'**.

En su momento, hace unos meses, el presidente de la IGP Castelló, **Juan Carlos Pavía**, ya reconoció que «la aprobación del nuevo pliego de condiciones es **un paso fundamental para el reconocimiento de la excelencia de nuestros vinos**. Siendo DOP Castelló, podremos equipararnos al resto de denominaciones de origen de la Comunitat Valenciana y, en consecuencia, obtener una mayor visibilidad en el mercado enológico dentro y fuera de nuestro país. **La calidad la tenemos** y el trabajo que vamos a hacer para que se nos reconozca dentro de las denominaciones de origen protegidas de toda España es una labor importante».

La propuesta de modificación del pliego de condiciones de la IGP Castelló está ahora en manos de la Conselleria de Agricultura, quien **lo remitirá al Ministerio de Agricultura tras su revisión**. Será entonces cuando el Ministerio supervise el contenido y viabilidad de las modificaciones para enviarlo a la Unión Europea, **último paso de un proceso que los castellonenses estiman que se resuelva a lo largo de este año**.

Vicente Morcillo, enólogo y redactor de Levante- EMV



ZENITH y ENOCRISTAL Ca

La estrategia para la estabilización tartárica

Enartis ha desarrollado una estrategia definitiva y sostenible para el tratamiento de todos los tartratos inestables del vino.

La precipitación del tartrato de calcio representa un desafío para los enólogos. ENOCRISTAL Ca, es un producto a base de tartrato de calcio micronizado, que actúa como núcleo de cristalización, desencadena la formación de cristales de tartrato de calcio y favorece el proceso de estabilización del calcio.

La gama ZENITH inhibe la formación de cristales de tartrato de potasio y mantiene la estabilidad del color a lo largo del tiempo.

enartis

Inspiring innovation.





¿Y qué tal si hoy nos declinamos por un cava?

Por Elena Hernández Cebrián (Artelicor)

UN AÑO DE LOGROS Y RECONOCIMIENTOS

Tal y como se clausuraba la última edición de nuestra revista, iniciamos un año positivo con el especial reconocimiento de Requena dentro de la Denominación de Origen Cava. Tras muchos años de esfuerzo, sacrificio y complejas gestiones legales, finalmente se ha conseguido que a estos cavas se les reconozca por su nombre, que no es otro que Requena, en la nueva reglamentación de la DOC. Este logro sumado al incansable trabajo de viticultores, bodegueros y técnicos, quienes han sabido aprovechar las condiciones únicas del terruño y el clima continental suavizado por la influencia mediterránea (con su marcado contraste térmico diurno y nocturno), han permitido la producción de cavas con una personalidad y una autenticidad inconfundibles, que enaltecen la comarca Utiel-Requena.

DEL ORIGEN DEL NOMBRE A LA MAGIA DEL ROSARIO

Etimológicamente, la palabra cava tiene su origen en las antiguas bodegas subterráneas en las cuales se almacenaba el vino antaño y a las que también se les conocía como "cavas".

El cava es un vino espumoso que se caracteriza por la sucesión de burbujas denominadas "rosario". Este desprendimiento de burbujas en columnas verticales hacia la superficie, tienen su inicio en la base de la copa y la recorren en sentido ascendente hasta llegar a la superficie. Una vez allí y suponiendo un comportamiento ideal, deben desplazarse hacia las paredes y adherirse a ellas formando un círculo de espuma denominado "corona". Esta cualidad que define al cava es la primera que observa el consumidor y la que la distingue de otros vinos.

EL DESPRENDIMIENTO DE BURBUJAS: UN INDICADOR DE CRIANZA

El tamaño de la burbuja y la velocidad a la que se desprende son claves para determinar la calidad y el tiempo de crianza. Cuando la toma de espuma o segunda fermentación transcurre lentamente, al abrigo de la luz, con una humedad y temperatura constantes, en ausencia de vibraciones y ruidos en las profundidades de la bodega, el CO₂ se va formando poco a poco, la burbuja es más pequeña y el carbónico está cada vez más integrado.

Así pues, burbujas grandes y con un desprendimiento vigoroso e irregular, revelará que estamos ante un cava con un período de crianza relativamente corto (entre nueve meses y un año y medio) ya que el carbónico no está todavía demasiado bien disuelto.

Así mismo, burbujas de tamaño medio con un desprendimiento más uniforme y con una persistencia de corona en superficie, denotará que se trata de un cava con una crianza más prolongada, entre un año y medio y dos años y medio. Y, por último, burbujas muy finas y con un desprendimiento suave y regular en columnas lineales hacia la superficie de la copa, nos indicará que el carbónico se halla perfectamente integrado en el líquido. Estas son las características propias de los cavas que han permanecido durante un prolongado proceso de reposo, normalmente entre cuatro y cinco años.

Cabe advertir que juzgar el desprendimiento de las burbujas conlleva un peligro, en el sentido de que el mismo producto servido en distintas copas, puede tener un comportamiento muy diferente. Con lo cual, hay que tener siempre en cuenta las irregularidades que pueda tener el cristal de las copas, así como los restos de detergente procedentes del mal enjuagado de las mismas, ya que son factores que condicionarán la formación del "rosario". Por ello, lo ideal es servirlo en copas de flauta o tulipa, previamente esterilizadas, para poder apreciar plenamente este fenómeno. El cava debe ser contemplado y admirado por su constante baile de burbujas, ya que es uno de los mejores placeres visuales que nos ofrece.

VARIETADES AUTORIZADAS Y NUEVAS PROPUESTAS

El Consejo Regulador del Cava permite la elaboración de este vino espumoso con las siguientes variedades:

Blancas: Macabeo (denominada Viura en otras regiones), Xarel·lo, Parellada, Chardonnay y Subirat Parent (también identificada como Malvasía Riojana o Alarije).

Tintas: Garnacha Tinta, Trepat, Monastrell y Pinot Noir.

La Macabeo sigue siendo la uva predominante y cada vez son más los viñedos cultivados de forma ecológica, en respuesta a la creciente demanda en el mercado por parte de los consumidores de productos más sostenibles y de calidad.



Harmony Vitality

+longevidad -SO₂

El derivado de levadura que preserva contra las oxidaciones. Protege los aromas y contrarresta el pinking.

Distribuido por:

fusión
vínica

www.fusionvinica.com

DAL CIN

www.dalcin.com
info@dalcin.com



Además, en la Comunidad Valenciana, está presente en las denominaciones de origen Valencia y Utiel-Requena la variedad autóctona Planta Nova, más conocida como Tardana, que se ha cultivado durante generaciones. Esta variedad de uva blanca de maduración tardía, se suele vendimiar entre mediados y finales de octubre. Presenta racimos y bayas grandes. Su rusticidad, resistencia y adaptabilidad al terruño la convierten en una excelente e interesante candidata para la elaboración de espumosos diferenciadores, ya que hoy por hoy no está autorizada por la DOC para la producción de cava.

Proporciona vinos blancos jóvenes y de estructura simple, pero con cuerpo. Son aromáticos y evolucionan bien en el tiempo. Su graduación alcohólica suele oscilar entre los 11° y 12°, dependiendo de la añada.

TIPOS DE CAVAS EN FUNCIÓN DEL CONTENIDO DE AZÚCAR QUE PRESENTAN

Inicialmente esta clasificación permite a los consumidores identificar más fácilmente los diferentes tipos de cavas que existen.

Esta normativa tiene su origen en la Unión Europea y se aplica a todos los vinos espumosos elaborados por el Método Tradicional o de segunda fermentación en botella. La clasificación según este criterio incluye las siguientes categorías:

- . Brut Nature: entre 0 y 3 gramos por litro de azúcar residual (exento de azúcar añadida)
- . Extra Brut: hasta 6 g/l
- . Brut: hasta 12 g/l
- . Extra Seco: entre 12 y 17 g/l
- . Seco: entre 17 y 32 g/l
- . Semi Seco: entre 32 y 50 g/l
- . Dulce: más de 50 gramos de azúcar por litro

CLASIFICACIÓN DEL CAVA SEGÚN LA DURACIÓN DE LA CRIANZA EN BOTELLA

La siguiente incorporación normativa tuvo como objetivo destacar los diferentes períodos de crianza de los vinos durante la segunda fermentación en botella.

Esta clasificación ha sufrido sucesivos cambios hasta la actual y última modificación, que separa los vinos en dos grandes bloques: por un lado, los Cavas de Guarda y, por el otro, los Cavas de Guarda Superior.

En el primer bloque, Cavas de Guarda o jóvenes, tenemos los vinos etiquetados como Cava. Estos deben cumplir con la condición legal mínima de al menos 9 meses de crianza en botella.

En el segundo bloque, Cavas de Guarda Superior, tenemos los vinos etiquetados como Cava Reserva, Cava Gran Reserva y Cava de Paraje Calificado. También, deben cumplir con la condición legal de crianza en botella de al menos 18 meses para los Cava Reserva, de más de 30 meses para los Cava Gran Reserva y de al menos 36 meses para los Cava de Paraje Calificado. Estos últimos son una auténtica joya por su larga maduración y complejidad. Paralelamente, en todos estos vinos deberá figurar su año de cosecha en la etiqueta, además de elaborarse con uvas procedentes de viñedos 100% ecológicos, con un mínimo de edad y con rendimientos reducidos a 10.000 kilogramos por hectárea. Aparte de la terminología anterior reservada a los períodos de envejecimiento del vino, esta nueva normativa recoge otro sello distintivo de calidad relacionado con la elaboración del vino, el de "Elaborador Integral". Esta designación, con su sello específico, estará en posesión solamente de aquellas bodegas de la D.O. Cava que presen y elaboren la totalidad de sus vinos en la propiedad.

CAVA Y GASTRONOMÍA: UN MARIDAJE PERFECTO

Históricamente ha estado asociado a celebraciones y solía reservarse para tomar con el dulce, pero hoy en día su consumo se ha diversificado. Su versatilidad permite acompañarlo con una amplia variedad de platos, ya que es capaz de combinar con cualquier tipo de manjar. El cava es un vino que va sensacional en los aperitivos. Pero, sin lugar a dudas, el mejor momento para degustarlo es durante la comida ya que permite maridajes exquisitos. En la Comunidad Valenciana es el complemento perfecto para:

- . Platos Tradicionales: morteruelo, ajoarriero, paella de pollo y conejo elaborada a leña, fideuà o el emblemático "arròs al forn".
- . Cocina Casera: armoniza a la perfección con caldereta de cordero, zarzuela de marisco, codillo al horno, canelones o asado de carne.

La dieta mediterránea promueve un estilo de vida saludable y un consumo moderado de cava se alinea perfectamente con este concepto. Su frescura, acidez equilibrada y burbuja fina realzan los sabores de los platos, ofreciendo una experiencia gastronómica diferente y única.

LA IMPORTANCIA DE PROMOVER LA CULTURA DEL CAVA

Es esencial que los profesionales del sector junto con los medios de comunicación aúnen fuerzas con el objetivo de impulsar, difundir y fomentar su consumo, reivindicando su valor como motor de desarrollo sostenible, preservación cultural y dinamización económica. La producción artesanal y tradicional de nuestra comarca da lugar a espumosos de gran calidad que constituyen un patrimonio que debemos conservar.

El sector vitivinícola se enfrenta a un futuro incierto en constante evolución, con nuevos desafíos y a la vez oportunidades. La innovación y la creatividad juegan un papel clave en la consolidación de Requena como referente del cava, favoreciendo que productos locales con identidad propia, trasciendan fronteras e incursionen en mercados internacionales.



RECOMENDACIONES PARA UN CONSUMO ÓPTIMO

El cava después de su período de maduración, ya se ha recuperado al máximo del choque y fatiga producidos tras el degüelle (proceso producido para la eliminación de sedimentos). Para poder degustarlo de la manera más adecuada hemos de tener en cuenta las siguientes premisas:

. Enfriado progresivo: la botella debe enfriarse de forma gradual para no alterar el equilibrio conseguido durante la maduración.

. Uso de cubitera: preferiblemente con la clásica cubitera o similar.

. Temperatura de servicio: entre 6 y 8°. A esta temperatura se alcanza el punto álgido del equilibrio gustativo.

. Selección de copas: es aconsejable la utilización de copas transparentes e incoloras, previamente esterilizadas, que no estén recién sacadas del lavavajillas y sin residuos de detergentes para poder apreciar el constante burbujeo y el consiguiente desprendimiento de compuestos aromáticos.

. Evitar llenar las copas: un nivel excesivo dificulta la observación del "rosario" y puede saturar la zona olfativa.

. Técnica de servicio: inclinar la copa a 45° y servir lentamente, manteniendo la botella lo más cerca posible de la copa, para evitar levantar espuma.

CONCLUSIÓN

Es momento de apostar y defender nuestros cavas con ilusión, autenticidad y compromiso. La localidad de Requena cuenta con una gran diversidad de bodegas elaboradoras para todos los paladares: desde los más jóvenes y refrescantes hasta los de Guarda Superior con una mayor complejidad y, por supuesto, sin olvidarnos de los originales rosados. Además, la magia de sus burbujas y sus características organolépticas lo convierten en el rey por excelencia de brindis y celebraciones. Siguiendo las recomendaciones anteriores de consumo y una vez alcanzada la temperatura idónea, solamente nos queda descorchar la botella y servir con cuidado para preservar su equilibrio. ¡Salud y un brindis por la comarca Utiel-Requena!

**TOTS, SI ARRIBEM
A TENIR RAÓ,
LA TENIM A
MITGES.**

Joan Fuster

INNOTEC
LABORATORIOS



2014-2024

Si lo analizas bien, una década se pasa rápido.

✓ Laboratorio enológico oficial para tus liquidaciones y certificados de exportación.

✓ Análisis de control en uvas, mostos y vinos.

✓ Servicio de recogida de muestras

PRECIO | CALIDAD | EFICACIA





El futuro del vino, el origen y Viñerón, protagonistas del VII Foro DO Utiel-Requena

La Denominación de Origen Utiel-Requena celebró su VII Foro, una jornada que estuvo marcada por los retos y las oportunidades del sector vitivinícola en el mercado internacional, las Denominaciones de Origen y su nueva distinción Viñerón DO Utiel-Requena.

Jesús Mora, coordinador general de la CECRV (Confederación Española de Consejos Reguladores Vitivinícolas), ofreció una ponencia en la que detalló las problemáticas que enfrenta el sector vitivinícola: «*Los cambios en las tendencias de consumo, la presión regulatoria y el cambio climático son los grandes desafíos de hoy*», afirmó. Además, destacó que las Denominaciones de Origen tienen un papel crucial en este contexto: «*Las DO abren mercados, consolidan la presencia de los productos en el ámbito internacional, y acreditan el origen, otorgando prestigio y valor añadido a los vinos*». Mora también subrayó la importancia del carácter autóctono de las variedades locales, como la Bobal.

Tras esta ponencia, los asistentes pudieron disfrutar de un almuerzo maridado con los vinos seleccionados de la DO Utiel-Requena 2025, en el que se puso en valor la calidad y diversidad de los vinos amparados por la denominación. La sesión continuó con la presentación del proyecto **Viñerón DO Utiel-Requena**, una distinción que busca poner en relieve la figura del vitivinicultor. La presentación corrió a cargo de Rosana Monrós y César Martínez, de Locandia Estudio, quienes presentaron la marca gráfica junto con Carmina Cárcel, secretaria de la DO Utiel-Requena, y Carlos Cárcel, en representación de Viñerón DO Utiel-Requena.

Juntos hablaron con mayor profundidad sobre este proyecto, cuyo objetivo es reconocer a los vitivinicultores comprometidos con todo el proceso de elaboración del vino, desde el cultivo de la uva hasta la comercialización. Además, se presentaron a las 10 primeras bodegas viñerones, quienes ya están trabajando para sacar los primeros vinos con esta distinción y que podremos degustar este mismo año.

Por su parte, **Juan Park**, director de International Wine and Spirits Research (IWSR) para España y Sudamérica, analizó las tendencias del consumo a nivel global. En su intervención, destacó que las nuevas generaciones valoran la accesibilidad y la innovación en los productos que consumen. También abordó la creciente tendencia NoLo (bajo en alcohol o sin alcohol), así como las contratendencias que reivindican el consumo tradicional. «*Estamos en una encrucijada. Debemos adaptarnos a lo que el consumidor busca, pero sin perder de vista lo que hace único al vino: su capacidad para seguir siendo el vehículo de la socialización*», concluyó.

La jornada culminó con una cata de más de 30 referencias de vinos de bodegas de la DO Utiel-Requena, que ofreció a los asistentes la oportunidad de descubrir la riqueza y calidad de los vinos.



La AECV forma parte, un año más, del panel de cata de VinEspaña

Los días 12 y 13 de febrero de 2025, la ciudad de Zaragoza se convirtió en el epicentro del vino español al acoger la VII edición del Concurso Nacional de Vinos VINESPAÑA. Este prestigioso evento, organizado por la Federación Española de Enología, se llevó a cabo en paralelo al salón internacional ENOMAQ, creando un ambiente perfecto para los profesionales del sector.

VinEspaña se ha consolidado como un concurso de referencia a nivel nacional, destacándose, no solo por la impresionante participación que se acerca al millar de muestras presentadas por bodegas de todo el territorio español, sino también por su meticulosa y cuidada organización. Un jurado compuesto por 40 catadores, provenientes de las diversas asociaciones de enología del país, fue el encargado de evaluar las muestras presentadas. En representación de la Asociación de Enólogos de la Comunidad Valenciana (AECV), tres miembros de la junta directiva participaron en este importante panel: **Rafael J. Ochando Piera**, presidente de la AECV, junto a **Raquel Armero Simarro** y **Yolanda Hernández Soriano**, vocales.

¡ONCE MEDALLAS PARA LA COMUNIDAD VALENCIANA!

El buen hacer y la calidad que caracteriza a nuestras bodegas dieron sus frutos: ¡once medallas fueron otorgadas a la Comunidad Valenciana! **El palmarés incluye un Gran Oro, cuatro Oros y seis Platas.** Felicitamos sinceramente a todas las bodegas premiadas y extendemos nuestro reconocimiento a la excelente organización llevada a cabo por la Federación Nacional de Enología, bajo la dirección de su presidente Luis Buitrón, y a la Asociación Aragonesa de Enólogos, en especial a su presidente, Isidro Moneva.



VINESPAÑA 2025		Comunidad Valenciana		12-13 FEBRERO 2025 ZARAGOZA	
MARCA	MEDALLA	CATEGORÍA	ELABORADOR	AÑADA	REGIÓN
FONDO NET SELECCIÓN	GRAN ORO	X: VINOS DE LICOR	VINOS DE ALBUÑA	SA	D.O. ALICANTE
VEGAMAR ORO DE ALEJANDRÍA DULCE	ORO	IV: BLANCOS TRANQUILOS	BODEGAS VEGAMAR	2024	D.O. VALENCIA
DONDINO DE TORRENTINAS ROSADO LÁGRIMA	ORO	V: ROSADOS TRANQUILOS	VINOS DE ALBUÑA	2024	D.O. ALICANTE
CASA GRANDE	ORO	IV: BLANCOS TRANQUILOS	VINICOLA REQUENSE, C.V	2024	D.O. UTIEL-REDUENA
ESENCIA VEGAMAR	ORO	II: ESPUMOSOS	BODEGAS VEGAMAR	SA	D.O. CAVA
HUELLA DE MERLOT ROSÉ VEGAMAR	PLATA	V: ROSADOS TRANQUILOS	BODEGAS VEGAMAR	2024	D.O. VALENCIA
FLOR DE ENYA MONASTRELL BLANC DE NERS	PLATA	IV: BLANCOS TRANQUILOS	VINOS DE ALBUÑA	2024	D.O. ALICANTE
ALEXENSA BLANCO	PLATA	IV: BLANCOS TRANQUILOS	HACIENDA Y VIÑEDOS MARQUES DEL ATRIO S.L	2024	D.O. UTIEL-REDUENA
FRUSTINO RIVERO ULEGR RESERVA	PLATA	VI: TINTOS TRANQUILOS	HACIENDA Y VIÑEDOS MARQUES DEL ATRIO S.L	2020	D.O. UTIEL-REDUENA
HUELLA DE MERSEGUERA VEGAMAR	PLATA	VII: VARIEDADES MINORITARIAS	BODEGAS VEGAMAR	2024	D.O. VALENCIA
VINO TINTO DE AUTOR ESENCIA VEGAMAR	PLATA	VI: TINTOS TRANQUILOS	BODEGAS VEGAMAR	2024	D.O. VALENCIA





DO Vinos de Valencia apoya el talento en los VIII Premios a la Excelencia Profesional

Con esta colaboración, la DO Valencia refuerza su compromiso con el desarrollo local convirtiéndose en parte de esta velada que celebra, no solo los logros alcanzados, sino también la visión y esfuerzo de quienes trabajan para hacer de nuestra comunidad un ejemplo de innovación, progreso y calidad.

La Denominación de Origen Vinos de Valencia ha estado presente en la VIII edición de los Premios a la Excelencia Profesional, un evento anual organizado por la Unión Profesional de Valencia, que rinde homenaje a la dedicación e innovación de individuos, asociaciones y entidades que impulsan el progreso en el ámbito profesional valenciano.

“El apoyo a iniciativas que destacan la excelencia profesional valenciana es fundamental para seguir construyendo una región fuerte y próspera. Con nuestra participación en estos premios, reafirmamos nuestro compromiso con la cultura valenciana y con aquellos que, como nuestros viticultores y bodegas, apuestan, cada día, por la calidad y el desarrollo de nuestra tierra” destacaba Salvador Manjón, Presidente de la DO Valencia.

Conocida por su capacidad para generar productos de alta calidad, la DO Valencia ha ofrecido una cuidada selección de vinos elaborados principalmente con variedades autóctonas con los que brindar por un futuro lleno de éxito, oportunidades y progreso. Así como por los proyectos premiados, fuente de inspiración para todos y que han sido:

- **PROYECTO IMPULS:** programa que promueve el envejecimiento activo y la mejora de la calidad de vida de los mayores.
- **NUTAI:** para la mejora de la eficiencia de los procesos productivos en la industria automotriz.
- **KM ZERO** para promover un modelo alimentario sostenible y saludable.
- **JEANOLOGÍA:** que lidera la transformación sostenible en el sector textil.

La ceremonia de entrega ha sido un evento memorable donde se han celebrado los logros alcanzados y visualizado un futuro prometedor para todos aquellos que apuestan por la excelencia en sus respectivos campos.

SOBRE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN VINOS DE VALENCIA

La Denominación de Origen Vinos de Valencia es una de las más antiguas y prestigiosas de España. A lo largo de los siglos, ha cultivado una rica tradición vitivinícola, caracterizada por la singularidad y variedad de sus uvas autóctonas. Los vinos de la DO Valencia son la representación de la pasión de sus viticultores por ofrecer productos de calidad, y su presencia en este evento subraya su compromiso con la cultura, el talento y la excelencia de nuestra región.



Un brindis al cielo, por ti Félix Cuartero

Félix ha dejado una huella imborrable en los grandes enólogos y enólogas de la comarca y de toda España que se han formado con él en la Escuela de Enología y Viticultura de Requena. La pasión por el vino y la dedicación a la enseñanza del denominado “profesor eterno”, lo convirtieron en todo un referente en el sector.

El pasado 15 de abril, a cierre de esta edición, el mundo de la enología se vestía de luto ante el fallecimiento de nuestro gran amigo, compañero y maestro Félix Cuartero.

Félix comenzó a trabajar desde los 8 años con su padre y hermano en varias bodegas de la comarca, entre ellas “La Ideal” en Venta del Moro. Realizó sus primeros análisis de laboratorio con tan solo 10 años. Se matriculó en el curso de Maestro Bodeguero de la Estación de Viticultura, donde aprendió del insigne Pascual Carrión, ampliando sus estudios en la Escuela de Capataces. Elaboró su primer vino en 1963 en la bodega Santa Clotilde de Requena. Trabajó en diversas bodegas y cooperativas (Fainsa, Coviñas, Cooperativa de Viticultores, La Porterense, La Purísima de Los Pedrones) recalando en la Cooperativa Vinícola Requenense, donde puso en marcha la primera línea de embotellado. Destacar que nuestro gran amigo Félix elaboró el primer vino blanco de la DO Utiel-Requena.

Comenzó su andadura como profesor de la Escuela de Enología de Requena en 1979, impartiendo clases de Cata, en la que era un gran experto, Enología, Instalaciones Bodegueras, Industrias Derivadas, Microbiología... Participó en numerosos cursos de postgrado en la Universidad Politécnica de Valencia, conferencias, charlas. Fundó la empresa “Viña Bobal” dedicada a realizar productos con esta variedad, como los famosos zumos de Bobalín.

Presidente de PROAVA, entidad dedicada al impulso de los productos de calidad de la Comunidad Valenciana y que organiza la Mostra de Vins, Caves, Licors i Aliments Tradicionals.

Socio fundador y destacado miembro de la directiva de FEREVÍN por muchos años. Ha sido miembro de la Asociación Territorio Bobal, impulsora de la candidatura de la comarca Requena-Utiel a la declaración de la UNESCO como «Paisaje Cultural de la Vid y el Vino».

Fue Premio DI VINOS de la DO Utiel-Requena, premio Meseta del Cabriel 2015 de la Asociación Cultural Amigos de Venta del Moro y la LV Fiesta de la Vendimia de 2002 le homenajeó en la tradicional Noche del Labrador. Miembro activo del Centro de Estudios Requenenses, participando en sus congresos, así como en la revista Oleana donde escribió numerosos artículos.



Más allá de su extraordinaria trayectoria profesional, Félix fue una persona excepcional por su gran calidad humana, siempre dispuesto a compartir su sabiduría y el amor por la vitivinicultura y por su tierra.

D.E.P. y brindemos al cielo por su legado y por todos los momentos que nos regaló.

Que su memoria sea siempre un motivo para celebrar.



Asamblea de la AECV y entrega de distinciones anuales

- **Reconocimiento como Enólogo del Año de la Comunidad Valenciana para D. Javier Pardo Ruiz.**
- **Medalla de Oro a la Trayectoria Enológica para D. Salvador Martínez García.**
- **Socio de Honor de la AECV a D. Juan Piqueras Haba.**

El pasado 28 de marzo de 2025, la AECV celebró uno de los días más significativos para la asociación, con la Asamblea General Ordinaria para todos sus asociados, así como la entrega de los galardones anuales referentes de la Comunidad Valenciana dentro del sector de la enología. Antes de dar comienzo, Salvador Manjón Estela, presidente de la Denominación de Origen Valencia, pronunció unas palabras para inaugurar el acto, poniendo en valor el trabajo del enólogo, y agradeciendo a la AECV el seguir apostando por la sede de la DO Valencia para este importante evento.

ASAMBLEA GENERAL ORDINARIA

El evento se llevó a cabo en dos diferenciadas partes. En la primera, **Rafael José Ochando Piera, presidente de la Asociación de Enólogos de la Comunidad Valenciana**, acompañado por miembros de la directiva, como **Antonio Expósito Roda, tesorero**, y **Fina Roser Rodríguez, vicepresidenta 1ª**, presentaron un balance anual que abarcó el número de asociados actuales, el estado financiero de la AECV y el progreso de diversas actividades, como el 3er Enoforum y otras jornadas técnicas programadas para los próximos meses.

Destacar que la AECV sigue siendo la asociación perteneciente a la FEAE (Federación Española de Enología) con más enólogos asociados, haciendo un total actual de 175 miembros.

Otro de los temas de interés que se comentaron en nuestra asamblea fue la reunión de la junta rectora con Vicente Tejedó Tormo, Secretario autonómico de

la Conselleria de Agricultura, Agua, Ganadería y Pesca, para abordar las dificultades a las que se enfrentan los profesionales de nuestro sector y debatir opciones para avanzar y mejorar en materia vitivinícola. Por otra parte, se hizo mención de la Asamblea y elecciones a la Presidencia de la Federación Española que se celebrarán el 11 y 12 de abril en Ourense. En este contexto, D. Luis Buitrón (presidente de la FEAE) ha asignado una vicepresidencia de nueva creación a la AECV, que será ocupada por Rafael J. Ochando.

D. JUAN PIQUERAS HABA, SOCIO DE HONOR DE LA AECV

D. Juan Piqueras fue nombrado Socio de Honor de la AECV, un reconocimiento que se llevó a cabo tras la propuesta de la directiva y aprobado por todos los asociados presentes en la Asamblea.





Nacido en la pedanía requenense de Campo Arcís y proveniente de una familia viticultora, Piqueras, Catedrático de Geografía por la Universidad de Valencia, cuenta con una dilatada trayectoria en el ámbito de la docencia.

A lo largo de su carrera, Juan Piqueras ha sido reconocido como Hijo Predilecto de la ciudad de Requena, destacándose por su valiosa labor investigadora y cultural, especialmente en el sector vitivinícola.

Es autor de numerosos artículos, comunicaciones y libros significativos, entre los cuales se encuentran, entre muchos otros, su tesis doctoral *“La vid y el vino en el país valenciano”*, así como *“La Estación de Viticultura y Enología de Requena 1911-2011”*, *“El legado de Baco”*, *“La vid y el vino en el territorio de la DO Utiel-Requena: la cuna de la bobal”*, *“La vid y el vino en España”*, obra galardonada por la OIV, etc.

En celebración de este nuevo nombramiento, Juan Piqueras recibió una placa conmemorativa que le fue entregada por Rafael J. Ochando.

ENTREGA DE GALARDONES DE LA AECV

Tras un breve descanso, se dio paso a la segunda parte de la jornada, donde, la AECV hizo entrega de sus más importantes distinciones anuales:

- Reconocimiento como Enólogo del Año de la Comunidad Valenciana para D. Javier Pardo Ruiz
- Medalla de Oro a la Trayectoria Enológica para D. Salvador Martínez García.

D. JAVIER PARDO RUIZ, ENÓLOGO DEL AÑO DE LA COMUNIDAD VALENCIANA

Uno de los momentos más esperados y emocionantes del evento fue el nombramiento de Javier Pardo como Enólogo del Año. Previamente, D. Manuel Olmo Ferriz, amigo y compañero de trabajo, actuó como mantenedor y padrino.

Olmo, resaltó la labor excepcional de Javier como director técnico de la bodega Sierra Norte. En sus palabras, subrayó su brillantez como persona y como enólogo, destacando su pasión en el trabajo durante sus más de 30 años de trayectoria, así como su profesionalidad y talento, *“un inconformista cuya pasión, tenacidad y conocimiento han sido clave para que nuestros vinos cuenten su historia con autenticidad y excelencia”*, *“logros profesionales que están reflejados en cada botella que sale de nuestra bodega, vinos que hablan por sí mismos, que transmiten la esencia de nuestra tierra y por supuesto de las personas que los crean”* afirmaba Manuel.

Tras estas palabras, el emocionado Javier Pardo recibía el galardón de una bonita Uva de Cristal como merecidísimo premio.



En su discurso, Pardo hacía mención a la importancia del equipo en conjunto de Ecovitis y habló de su trayectoria profesional (prácticamente siempre en la comarca Requena-Utiel y algún asesoramiento en la zona de Alicante) desde sus estudios en la Escuela de Viticultura y Enología de Requena, siendo de la promoción del 91, año en el que ya empezó a trabajar en la campaña de vendimia con Jose Vicente Navarro, en una bodega pequeña de la pedanía de El Rebollar, donde se elaboraba solo bobal. Al poco tiempo entró en la destilería Vinícola del Oeste (antigua fábrica de ginebra Gordons), como ayudante de laboratorio, y, posteriormente, como director técnico hasta el año 97. *“Un año muy complicado enológico por cómo venía la cosecha”* contaba Javier.

Tras su paso por la destilería, Javier comienza a trabajar en la pequeña bodega A y M Beltrán, en Jaraguas, que luego se trasladó a las afueras del pueblo para poder crecer y tener más competencias, pasando a ser Bodegas Pedro Moreno.

El siguiente paso de Javier fue en los Ruices, concretamente a la Cooperativa Nuestra Señora del Milagro, donde nuestro recién nombrado Enólogo del Año comenzó a elaborar vinos blancos.

Y en este recorrido, por allá el año 2001, Javier pasa a trabajar en Ecovitis, en la zona de Camporrobles. Momentos buenisimos, tal y como nos comentó en sus palabras, donde pudimos ver la pasión que siente por su profesión y de una manera en especial por Sierra Norte.



Finalizó su intervención agradeciendo a todos sus felicitaciones y de una manera en especial a toda su familia, a Manolo (socio y compañero muchos años) por sus palabras que casi le hicieron llorar, y a su madre, recientemente fallecida, que “*estaría orgullosísima de mí si me viera*” afirmaba Javier.

D. SALVADOR MARTÍNEZ GARCÍA, MEDALLA DE ORO A LA TRAYECTORIA ENOLÓGICA

Continuó la jornada de la AECV con la tradicional entrega de la Medalla de Oro a la Trayectoria Enológica, que, en esta ocasión, se consideró que su merecedor debía ser Salvador Martínez García por su largo camino dedicado en el sector vinícola con gran profesionalidad y maestría.

Como mantenedor y padrino, pudimos ver a **D. Luis García Severino**, que, emocionadísimo, afirmaba haber tenido “*el privilegio de trabajar con una persona excepcional, como es Salvador, cerca de 40 años en la bodega Vicente Gandía Pla*”.

“*Esta relación ha supuesto una colaboración y una amistad, que ha sido una fuente constante de conocimiento y aprendizaje para ambos*”.

Juntos, implantaron los primeros filtros esterilizantes de la Comunidad Valenciana, las primeras fermentaciones controladas, pruebas con 16 tipos diferentes de

levaduras cuando “*no había mucho que elegir*”, implantaron un sistema de detección de microorganismos por epifluorescencia (para saber si estaba contaminada la línea), probaron las primeras levaduras lácticas en Camporrobles, y un largo etc.

“*El impacto de Salvador en su campo es excepcional. Siempre ayudando a todo el mundo y dejando una huella duradera. Su compromiso es inspirador*” afirmaba Luis García, conmovido por los recuerdos.

Tras estas bonitas palabras, Salvador García Martínez recibía entre aplausos la Medalla de Oro, que le fue impuesta por Fina Roser Rodríguez, vicepresidenta 1ª de la AECV.

Salvador, aseguraba que para él había sido “*un honor el haber recibido este reconocimiento por parte de mis compañeros de profesión, a mi trayectoria enológica*”.

“*Mi recorrido enológico ha sido largo, pero a la vez ha sido muy corto, concentrado solamente en una empresa. Comencé como enólogo en una campaña en la cooperativa de Los Pedrones, mi pueblo, y seguidamente ya me incorporé al equipo de Vicente Gandía Pla durante casi 41 años, trabajando, apoyando y estando al lado de este grande como es Luis García, con lo cual, trabajamos, disfrutamos y hubo de todo como Luis ha dicho. Fuimos pioneros en muchos temas. Nuestro recorrido conjunto fue maravilloso*”.

Salvador agradeció este reconocimiento a todas las personas y entidades, haciendo hincapié en su mujer M.ª Ángeles y sus hijas “*por haber estado siempre ahí y por aguantar tantas campañas, tantas vendimias y tantas horas de dedicación*”.

A José Vicente Guillem Ruiz, que fue profesor suyo en la Escuela de Viticultura y Enología de Requena, y a todos los que han estado a su lado en esta trayectoria, animando a las nuevas generaciones “*para que sigan peleando y luchando contra marea para engrandecer esta profesión*”.

También los miembros de la Junta Directiva de la AECV recibieron una insignia de plata por su esfuerzo diario y desinteresado en pro de la Asociación de Enólogos de la Comunidad Valenciana.

Para finalizar, Enartis ofreció un cóctel de honor, acompañado de vinos vinculados a los homenajeados, Sierra Norte y Gandía Pla.

El evento fue retransmitido en directo. Puedes volver a verlo en el canal de YouTube de IV. REVISTA LOCAL



Yolanda Hernández Soriano
Enóloga/Comunicación



Ana Carazo, antigua alumna de la Escuela Félix Jiménez de Requena, reconocida como mejor enóloga de España en los Premios Isabel Mijares

La antigua alumna de nuestra Escuela de Viticultura y Enología, Ana Carazo, ha sido galardonada como mejor enóloga en los Premios Isabel Mijares. Así, estos galardones, que rinden homenaje a las mujeres pioneras y referentes en el mundo del vino, sitúan a esta enóloga y viticultora de 40 años nacida en Alicante entre lo más alto del mapa del talento.



«Es como un chute de energía, el empujón que necesitas y que te viene bien; no estoy acostumbrada a que me reconozcan las cosas, y es muy bonito comenzar a considerar el valor de las mujeres dentro del mundo del vino, no es que seamos más sensitivas ni mejores, es que existimos», ha apuntado Ana Carazo.

Así, el gran potencial y tesón de la enóloga, que ha montado su propia bodega -La Loba- en el municipio de Matanza de Soria, D.O. Ribera del Duero, le ha servido para hacerse un hueco en el alto panorama vitivinícola de España. Ella misma lo atribuye al hecho de **«haber crecido internamente a base de cuestionarlo todo, incluso a ti mismo, y esto sirve para cualquier persona en cualquier sector; no hay que quedarse quieto, si quieres algo, hay que ir a por ello».**

Carazo, que reconoce que este premio le cogió por sorpresa, quiere aprovechar este reconocimiento para animar a todas las jóvenes que sienten curiosidad por el mundo del vino y que se están formando a que *«amen lo que están haciendo, que se ilusionen y disfruten, que sigan a su curiosidad y que busquen la armonía y el equilibrio en todo lo que hacen».* Para Carazo, lo más importante es *«valorar todo el proceso de elaboración del vino y experimentar cada paso, cada ciclo».* *«La realidad viene cuando tienes una parada de fermentación, o los depósitos fallan o hay un problema con el embotellado...hay que saber llevarlo todo»*, apunta.

SUS INICIOS

La aventura real de Ana Carazo dio comienzo en la Ribera del Duero, en Matanza de Soria, el pueblo de su familia, *«donde siempre me preguntaba a qué sabría esa uva que no se elaboraba».*

Así, Carazo cuenta que se apasionó por unas parcelas perdidas, por *«recuperar y dar valor a viñas centenarias abandonadas entre zarzas de 40 años».*

En este sentido, recuerda también su paso por el Bierzo y todo lo aprendido sobre las plantas, *«son indicadores de carencia y lo que buscan es el equilibrio, y al final hice lo que mi intuición me decía, y ese es mi toque personal».*

«El hecho de montar una bodega nueva hoy en día en una zona rural -continúa- es muy difícil a nivel económico, social y cultural». Por ello, para la enóloga, su mayor recompensa ha sido *«lograr poner en el mapa el pueblo de mi familia, de toda una generación».*

Carazo comparte también sus recuerdos en la Escuela de Viticultura y Enología Félix Jiménez de Requena, dependiente de la Diputación de Valencia, donde llegó con tan solo 17 años. *«Mis recuerdos allí hacen que sonría y que me emocione; le tengo mucho cariño a todo lo que viví en la escuela, era nuestra casa».*

Carazo recuerda también que fue el enólogo Mariano García el que le recomendó estudiar en la Félix Jiménez. *«En aquel entonces había tres escuelas en España: en Madrid, en La Rioja y mi escuela, la de Requena»*, informa.



La modernización del sistema vitivinícola y nuestra AECV

Tres conceptos unidos a un destino: La mejora del sector vitivinícola desde la viña al consumidor. El conjunto de profesionales comprometidos por avanzar en un sistema competitivo. La formación para poder interpretar el futuro de la viña y el vino en la sociedad de la alimentación.

MODERNIZACIÓN, representa algo más que la propia palabra clave, por cuanto posee muchas acepciones que, por la vulgarización de su uso, puede perder su valor, sentido y utilidad. Generalmente identificada a valores técnicos incorporados al proceso de creación de un producto. Con rasgos innovadores, caracteres propios e índices de reconocimiento públicos y notorios.

SISTEMA VITIVINÍCOLA: Patria común de la viña, el vino y sus entornos. Lugar de encuentro con la sociedad, la ciudadanía y zona de competencia con otros alimentos en los diferentes modelos alimentarios. Cadena de

valor desde el campo a la mesa generadora de rentas competitividades, entornos medioambientales, técnicos, económicos y sociales y la valoración del consumidor, su formación y educación.

ENÓLOGA y ENÓLOGO: Profesionales cualificados comprometidos, responsables e informados al servicio de un bien común (territorio/viña /vino/ alimentación), que contribuyen al nivel de la calidad de vida en un conglomerado de la sociedad, su bienestar, su modelo de alimentación y sus sensaciones hedonistas, gracias a su buen hacer.



Revisando y estudiando las memorias presentadas, informes publicados y programas estratégicos, así como la retahíla de ayudas y los propuestos prometidos para un futuro próximo del sector, se puede colegir que el concepto de Modernización va entroncado a:

- La innovación, ciencia, conocimiento, empresa/ cooperativa, nuevas tecnologías y sinergias que puedan acompañar a una modesta copa de vino en la sociedad de la Alimentación y que marque diferencias con el resto de la oferta.

- Un trabajo serio, ordenado y en equipos que permitan la relación e interrelación entre operadores de diferentes operadores del sector en búsqueda de rentabilidad y competitividad en el interior de un marco de bien común, calidad de vida y bienestar.

- Necesaria incorporación de talento a la cadena de valor en todos sus eslabones incluyendo ciertas dosis de Ética, Responsabilidad y Compromiso por defender la personalidad sectorial en un mercado cada vez más exigente y revalorizado por la naturaleza.

- Adaptar modelos de gobernanza, sencillos, dinámicos, prácticos y eficientes, con leyes que ayuden a resolver problemas, proteger y revalorizar lo bueno y dejen libertad de actuación a los operadores y ciudadanos para hacer camino al andar, manteniendo un justo control, pero eliminando la absurda y perjudicial burocracia.

Básicamente, todas las acciones que se proyecten en torno a la modernización sectorial para que fructifiquen en su traslado a la viña, el vino, la comercialización y el consumo, pueden ser traducidas en actuaciones sobre aquellos eslabones que realmente forman una cadena, que deben estar entrelazados y no adosados entre sí.

A. Eslabón vitícola: Identificación; mejora genética y sanitaria; variedades, técnicas de cultivo; gestión de suelo; alimentación de la planta; bio-protección; maduración, equilibrio. Sostenibilidad, CO₂, ecología y regeneración. Naturaleza. Cambio de mentalidad para producir bien y con la mejor técnica que permita interpretar el terruño y así poner nuestro producto diferencial a disposición del ciudadano.

B. Eslabón enológico: Conocimiento de mostos y vinos, caracterización, perfil y tipo, nuevas tecnologías de fermentación y conservación, vinos a gusto del consumidor, res, movilidad, import/ export, estadísticas y encuestas, servicios y nuevas tecnologías (digitalización, blockchain, datos,). nuevos valores (economía verde, desalcoholización, equilibrio CO₂).

modelos de certificación (DOP/ IGP. Pagos, Menciones, Ecología) medio ambiente, huellas de carbono, agua, ahorro y transición energética, materiales, productos enológicos, envases y packing, son los campos donde nuestros compañeros deben profundizar en sus estudios y transmitir sus experiencias.

C. Eslabón comercialización: Analíticas físico- química y sensoriales, modelos de certificación según compromiso empresa, mercado, cliente. Atributos, valo

D. Eslabón consumo: Establecer cierto orden (valores, precios, perfiles, tipos), vinos (naturales, artesanos, veganos. Climáticamente neutros, 0.0, etc.). Incorporar valores culturales a la presencia del vino en un mercado que el consumidor entienda sus valores (bromatológico, funcionalidad, utilidad, armonías).

Cuanto antecede es producto de largo alcance con evaluaciones a corto plazo, pero si no empezamos a andar, perdemos competitividad, por mucha Inteligencia Artificial que se disponga o más fondos se destinen a financiar la viña y el vino porque estos tienen sus propios biorritmos para determinados tipos de vino, pero no es óbice para debamos crear la necesidad de hacerlo.

Todo tiene su tiempo, su lugar y su sentido. La modernización del sistema vitivinícola se desarrollará progresivamente, ¡Sí o Sí! En parte depende de nosotros, de nuestras aportaciones, los caminos que se designen para dicha modernización dentro de la Política Agraria Comunitaria, por ejemplo, aportando estudios que avalen la necesidad de incorporar al precio del vino un sumando en base a la valoración del viñedo por ser sumidero de CO₂; la multifuncionalidad del viticultor; contribución a la reducción de contaminaciones; cuidar la naturaleza, etc. Todo ello, sin ser una utopía, significa luchar para que la PAC, lo incluya en sus programas permitirá que *“la política y sus representantes”* recobren el respeto y confianza de la sociedad, de nuestros viticultores.

Mientras tanto nosotros, los profesionales de la enología de la Asociación Enólogos de la Comunidad Valenciana, seguiremos dando testimonio de nuestro saber hacer y ratificando el compromiso social que voluntariamente asumimos.

José Vicente Guillém.
Ingeniero Agrónomo y Enólogo

www.saienology.com

SAISTAB®
STRONG STABILIZATION POWER
& IMPORTANT SENSORIAL IMPROVEMENT & EXCELLENT FILTRABILITY

SWEETGUM
(MICROFILTRATE GUM ARABIC)

SWEETGUM STAB+ *new!*

SWEETGUM PLUS

S A I
Oenological Sensitivity

PERHAPS THE
best gum Arabic Segal
ON THE MARKET!!

¡Hazte soci@ de la AECV!

Tres conceptos unidos a un destino: La mejora del sector vitivinícola desde la viña al consumidor. El conjunto de profesionales comprometidos por avanzar en un sistema competitivo. La formación para poder interpretar el futuro de la viña y el vino en la sociedad de la alimentación.

PRINCIPALES OBJETIVOS DE LA AECV

- La representación y defensa de los intereses profesionales de los enólogos, así como el reconocimiento legal de las actividades profesionales de los enólogos, su titulación, su protección jurídica y profesional.
- Fomentar un continuo reciclaje profesional, para lo cual organiza cursos, conferencias, eventos técnicos, viajes técnicos a zonas de especial interés vitícola o enológico, catas comentadas, y en general cualquier actividad tendente a difundir el conocimiento de los vinos.



AECV AECV AECV AECV

AECV AECV AECV AECV

**ASOCIACIÓN DE ENÓLOGOS
COMUNIDAD VALENCIANA**

UNION INTERNATIONALE DES
ŒNOLOGUES

 feae

*Juntos, hacemos
grande la Enología.*

AECV AECV AECV AECV

AECV AECV AECV AECV

Patrocinadores:

Ficha personal de inscripción
Fitxa personal d'inscripció

 Asociación de Enólogos de la Comunidad Valenciana

IDENTIFICAT

nom i cognoms complet amb
apellidos/ cognoms complet amb
apellidos (17 caràcters)

Dades personals (Dades bàsiques)

Nombre: _____ Apellido: _____
Cognom: _____ Codi de registre: _____
Codi: _____ Data de naixement: _____
DNI: _____ Email: _____
Telèfon: _____
Profession: _____
Títol: _____
Dades personals (Dades de contacte): _____

Dades de empresa (Dades de obligació) (Dades de contacte de l'empresari)

Nom de l'empresa: _____
Nom de l'empresari: _____
Cognom de l'empresari: _____
Codi de registre de l'empresa: _____
Dades de contacte: _____
Telèfon: _____
Profession: _____
Títol: _____
Dades de contacte de l'empresari (Dades de contacte de l'empresari)

Nom de l'empresari: _____
Cognom de l'empresari: _____
Codi de registre de l'empresari: _____
Dades de contacte de l'empresari: _____
Telèfon: _____
Profession: _____
Títol: _____

Patrocinador: _____
Nom de l'empresari: _____
Cognom de l'empresari: _____
Codi de registre de l'empresari: _____
Dades de contacte de l'empresari: _____
Telèfon: _____
Profession: _____
Títol: _____

- Reconocimiento de la labor y trayectoria de sus asociados, con la otorgación de nuestras distinciones anuales a la Excelencia en Viticultura y Enología y a la Trayectoria Profesional”

- Fomentar el conocimiento y la difusión de los vinos y variedades de uvas españolas en el territorio nacional y en el extranjero, organizando catas de ámbito regional, nacional o internacional.

- Contribuir, mediante la creación de un comité de expertos, a la solución de los problemas generales y particulares de los asociados.

- Representación del colectivo, allá donde se le requiere (mesas de participación, concursos de vinos,...).

- Recibirás gratuitamente la Revista de la AECV trimestral, con información de las últimas tecnologías, resumen de todos los eventos del sector del vino de la Comunidad Valenciana, noticias de interés, etc.

¿QUIÉN PUEDE FORMAR PARTE DE LA AECV?

Profesionales titulados en Viticultura y Enología mediante estudios reglados y reconocidos por el Ministerio de Educación.

¿A QUÉ ESTÁS ESPERANDO?

Si todavía no estás asociad@, ¡no dudes más! Tienes muchas ventajas y la posibilidad de seguir reciclandote y compartir grandes experiencias enológicas

¿CÓMO ASOCIARME A LA AECV?

- Entrar en la página web de la AECV <https://enologosvalencia.org/>

- Descargar el formulario que encontrarás en el apartado “ASOCIARSE”

- Enviarlo relleno a secretaria@enologosvalencia.org

CUOTAS 2025

- La cuota para este año es de 45 € semestrales

- ¡Ventajas para estudiantes!: l@s futuros enólog@s, que acaben ahora su formación reglada, pagarán la mitad durante los dos primeros años.



09.05.25

Valencia - Bodega Coviñas

Cata Técnica con Ever:
COMPARACIONES ORGANOLÉPTICAS
DE SOLUCIONES DE CALIDAD
PARA LOS RETOS DEL MERCADO

Únete a nosotros para una experiencia técnica exclusiva, entraremos en detalles sobre el impacto de las soluciones enológicas de Ever en vinos españoles, a través de la cata guiada.



Enfoque en la innovación y calidad



Cata y detalles técnicos



Oportunidades de encuentros con profesionales de la industria

Plazas limitadas Reserva ya!



Entrevista con el Secretario Autonómico de Agricultura, en audiencia concedida a la AECV el 27/02/2025

¿QUÉ ES LA ASOCIACIÓN DE ENÓLOGOS DE LA COMUNIDAD VALENCIANA Y POR QUIÉN ESTÁ FORMADA?

Somos 175 asociados/as en la actualidad, de los cuales unos 25 son jubilados y el resto en activo. Teniendo en cuenta que en la Comunidad Valenciana hay unas 200 bodegas, en 3 de cada 4 hay un enólogo que pertenece a la Asociación. Ya hace tiempo que contribuimos a fundar la Asociación Española de Enólogos. En la década de los 40 del siglo pasado se inició la creación del grupo Nacional de Enólogos, partiendo de los alumnos de las Escuelas de Capataces, vinculadas a las Enológicas, siendo en 1951 cuando se regula por Real Decreto del Ministerio de Agricultura la formación de éstas. En 1955 se creó la Asociación de Antiguos Alumnos de las Estaciones de Viticultura y Enología que, después de la 1ª y 2ª Asamblea Nacional Vitivinícola (celebradas respectivamente en Haro y en Requena en los años 1963 y 1965), queda constituido el Grupo Nacional de Enólogos, ingresando en la Unión Internacional de Enólogos. En 1966 se transforma en la Asociación Nacional de Enólogos y sus distintas zonas, constituyéndose la Asociación Valenciana de Enólogos con representación en Alicante, Castellón y Valencia. Con motivo de los cambios políticos y socioeconómicos producidos en nuestro país en 1978, nació la Federación Española de las Asociaciones de Enólogos, que ha continuado hasta nuestros días como la máxima representación de los enólogos españoles, a la que pertenece nuestra Asociación siendo miembros de su Junta Directiva.

La AECV aprobó sus últimos Estatutos en 2023, acogiendo en su seno a todos los Enólogos y otros titulados Superiores vinculados y con demostrada experiencia en Viticultura y Enología.

ACTUALIDAD DEL SECTOR VITIVINÍCOLA Y PRINCIPALES PREOCUPACIONES VINCULADAS CON NUESTRA PROFESIÓN

Convive actualmente la mejora de nuestros vinos tradicionales, sin duda excelentes, con crecientes desafíos en el consumo de estos, que afectan a nuestra profesión y nos dan protagonismo y responsabilidad, también creciente, preocupándonos especialmente:

- La Educación y formación en Viticultura y Enología para poder adaptarnos a los cambios y tendencias en el consumo.
- La regulación y políticas públicas, que contribuyan o no a favorecer el consumo y condicionen el futuro del sector.
- La igualdad en ayudas y acceso a tecnologías, con independencia de la situación económica o geográfica, que minimicen los desafíos mencionados y den respuesta a las reducciones de la demanda, y sin afectar a la salud del consumidor, sigan atrayendo a estos que, sin duda, valoran la calidad, el territorio y la experiencia sensorial de un buen vino.

En 2023 recibimos el premio AURUM a la mejor Asociación de Enólogos de Europa, otorgado por las Cofradías Enogastronómicas Europeas, que reconocía la labor de los enólogos de la Comunidad Valenciana y su contribución a la mejora de los vinos de la misma, siendo ampliamente reconocidos a nivel nacional e internacional. Actualmente editamos la Revista de la Asociación, que da fe de nuestra actividad y de las inquietudes y trabajo del sector vitivinícola de la C.V, haciendo hincapié en las innovaciones técnicas vinculadas a nuestra profesión y la mejora de nuestros vinos.





Destacar de nuestro trabajo, junto con la defensa de nuestra profesión y la mejora constante del sector vitivinícola, el interés por vertebrar y unir a través del vino nuestra comunidad, haciéndola más fuerte, próspera y competitiva.

PROPUESTAS DE NUESTRA ASOCIACIÓN A LA CONSELLERIA DE AGRICULTURA

Dadas las tendencias globales comentadas, que no podemos ni debemos obviar, principalmente y para bien del sector vinícola, estimamos conveniente:

- Explorar la creación de vinos con menos alcohol, que convivan con los tradicionales, y atraigan a más consumidores.
- Incorporar prácticas de sostenibilidad y responsabilidad social, que sean respetuosas con el medio ambiente, y la transparencia en la producción y comercialización.
- Prever que el cambio climático puede complicarnos la producción de uva y la calidad de los vinos de nuestra Comunidad alterando los perfiles organolépticos, a la vez que puedan surgir nuevos productores que compitan con regiones tradicionales como la nuestra.

A la vista de estas circunstancias, proponemos desde nuestra experiencia profesional, contrastada con lo que están implementando en otras zonas vitivinícolas, lo siguiente:

1º. Estudiarlos problemas del sector y sus soluciones desde la Enológica de Requena, aprovechando las inversiones ya realizadas y la experiencia de muchos años acumulada, dotándola de medios y personal adecuados para conseguir colaborar en la mejora y adecuación del conjunto del sector vitivinícola.

Para ello se debería, además de mejorar la agilidad en los resultados y precio de los análisis, potenciar la investigación aplicada a la viña y el vino, buscar la colaboración de la empresa privada y asegurar la transferencia de tecnología, lo que permitiría dar fiabilidad y seguridad a nuestro tejido empresarial, que ahora depende en buena medida de otros centros públicos y privados no ubicados en la C.V.

2º Incluir nuevas figuras de calidad en la Legislación de la C.V. que afecte al vino y que permitan superar tristes episodios de desunión en el sector, así como favorecer la inversión, como sucede en otras zonas vitivinícolas.

Es razonable la creación de una IGP de la Comunidad Valenciana donde tengan cabida los excedentes de varias zonas y contribuya al reequilibrio de la producción, permita la creación de nuevos y competitivos tipos de vino, en los que se potencien los varietales propios, y se ponga de manifiesto el origen.

Sugerimos “Vinos del Mediterráneo Central” I.G.P VIMEDITERRANI, a título de ejemplo, pero un acrónimo de las 3 provincias de la C.V también sería válido. Lo importante es tener armas con las que competir con otras comunidades que tienen implementada esta figura de calidad.

3º. Potenciar el enoturismo y la labor de los enólogos, que podemos colaborar con bodegas que ofrecen experiencias únicas, como catas, talleres de maridaje o visitas guiadas a los viñedos.

La conexión emocional con el consumidor es clave y los enólogos debemos ser embajadores de la cultura del vino, su diversidad y complejidad, especialmente frente a la competencia de otras bebidas, liderando iniciativas para promover el consumo responsable.

En relación con este tema, sugerimos estudiar con la Conselleria de Turismo la posibilidad de promocionar nuestros vinos con un barco temático que realice travesías cortas, dos o 3 días, entre los puertos principales de la Comunidad Valenciana (Alicante, Denia, Valencia y Castellón) y, desde estos, organizar excursiones a las distintas zonas vinícolas y visitar sus viñedos y bodegas, dando un nuevo aliciente a turistas y visitantes, potenciando a la vez las infraestructuras vinculadas al enoturismo y contribuyendo a fijar la población y minimizando la falta de relevo generacional.

CONCLUSIONES Y ACTIVIDADES CONCRETAS CON POSIBILIDAD DE REALIZACIÓN

El futuro de los enólogos y la enología, en definitiva, el vino de nuestra Comunidad Valenciana, es prometedor, pero requiere esfuerzo y adaptación a un mundo en constante cambio.

Solo los profesionales y empresas que abracen la innovación, la sostenibilidad y las nuevas tendencias de consumo, tendrán un papel clave en la industria del vino.

Pensamos que la enología seguirá siendo un arte y una ciencia apasionante, con oportunidades para crear productos que emocionen y contacten con las personas.

Ofrecemos a la Conselleria de Agricultura nuestra experiencia y conexión con el conjunto del sector vitivinícola, así como posibilidades concretas de potenciar nuestros vinos y zonas de producción, celebrando Enoforums, concursos como VinEspaña, Congresos de Enólogos y Asambleas Nacionales e Internacionales.

Estamos a su disposición. También agradeceríamos contar con ayudas institucionales que nos permitan desarrollar y potenciar, tanto nuestra labor de cada día como las mencionadas actividades extraordinarias, que revaloricen nuestros vinos y el conjunto del Sector Vitivinícola de la Comunidad Valenciana.

A.E.C.V

Verema reconoce al Tantum Ergo Exclusive de Hispano Suizas como el mejor espumoso/cava de España

El Tantum Ergo Exclusive 2013 se impone en la categoría de Cavas y espumosos mientras el Impromptu Rosé queda segundo entre los vinos rosados

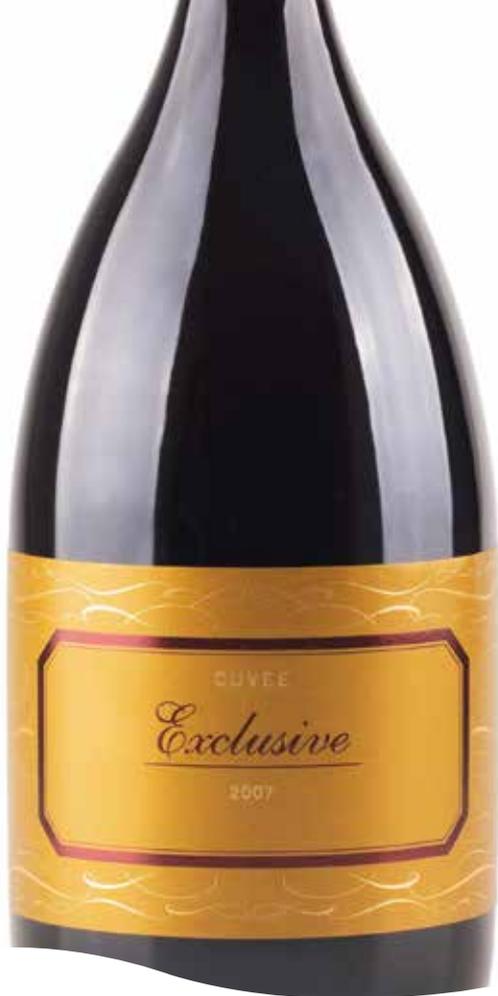


Ya son cuatro los años seguidos en los que Pablo Ossorio y Rafa Navarro tienen que recoger premios en el certamen de Verema, en esta ocasión en el Hotel Balneario de las Arenas en la tarde del domingo 9 de febrero en el marco de la Experiencia Verema Valencia.

Si el año pasado fue el Bassus Finca Casilla Herrera el que logró la máxima puntuación en los vinos tintos y logrando así el premio al mejor de su categoría, y el Tantum Ergo Vintage llegaba al segundo puesto en el ramo de la burbuja, de nuevo son dos los premiados.

En la categoría de espumosos y Cavas el **Tantum Ergo Exclusive** se hizo con el primer premio al ser el más votado y obtiene también la máxima puntuación de cavas en la guía ADN 2025 que sale en breve al mercado. Se trata de un cava que hace honor a su exclusividad al tratarse de un envejecimiento de un mínimo de diez años en rima y que se conserva en botellas magnum para facilitar esa lenta evolución. Es de la añada 2013, con una base de chardonnay y con el aporte del pinot noir que ha hecho célebres a todos los Cavas de Hispano Suizas en estos años.

Este Cava de Hispano fue también el broche de oro a la cata de espumosos del mundo que también realizaba Verema entre sus actos del 25 aniversario del portal.



Más de 325.000 votos emitidos registró el portal de Verema en el total de las 18 categorías, lo que da cuenta de la cantidad y variedad de usuarios, bloggers y aficionados al mundo del vino que han participado, de ahí la importancia de estos premios que son los únicos en los que es el público el que elige a sus favoritos.

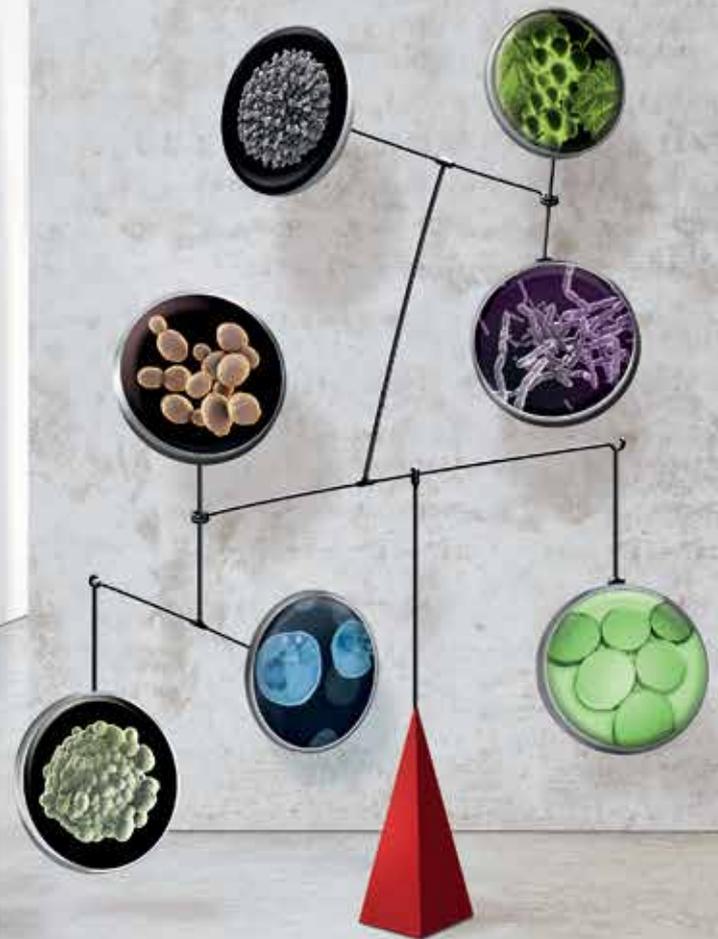
Junto al Exclusive estuvo como segundo mejor rosado de España el Impromptu Rosé. Hace dos años que en este mismo certamen lograba este reconocimiento y ahora lo renueva con toda la fuerza del pinot noir de Requena que, con fermentación en barricas nuevas francesas de 400 litros, hace las delicias de los aficionados a los rosados elegantes y singulares.

El **Impromptu Rosé** de la añada 2023 ya logró convertirse en el mejor rosado de España también para la guía SEVI en el pasado otoño.

La bodega reconoce la importancia de estos dos nuevos premios precisamente porque son los consumidores finales y aficionados los que ejercen su derecho al voto. "Y tantos miles de votantes no pueden estar equivocados".



ORIGINAL **BY CULTURE™**



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

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

*Original **by culture***

Distribuido por: Lallemand Bio
lallemandbio@lallemand.com

www.lallemandwine.com

¿Espumosos por copas?

Determinación de la presión de sellado óptima en sistemas de mantenimiento post-apertura de vinos espumosos elaborados por el método champenoise para garantizar el equilibrio de solubilidad del CO₂ de forma no intrusiva

Alejandro Martín Benlloch, Enólogo y Profesor de Química IES Sedaví

ANÁLISIS DEL CONSUMO EN HOSTELERÍA

El pasado 25 de enero de 2025 se publicó un informe trimestral del consumo del vino en España correspondiente al periodo Dic 23-Nov24 por el Observatorio Español del mercado del vino. (OEMV).

Este informe muestra una estabilidad del consumo del vino situándose en 9,78 MhL (datos INFOVI), lejos de los 11MhL interanual de febrero 2020, antes de la pandemia de COVID-19. Por canales se aprecia un ligero aumento en el denominado 3er canal (venta online, bodegas, clubs de vino y autoconsumo) que supone el 36% en volumen; un estancamiento en las ventas en alimentación (42%,V) y también en hostelería (22%,V).

Si nos fijamos en hostelería el precio de venta se mantiene en 4,74€/botella de 75cL, a una distancia muy grande de los 13,45€ de Francia. o 13,93€ de Italia.

Por tipo de vinos en hostelería crecen en valor ligeramente los vinos con IGP y sin DOP/IGP y bajan los espumosos (-6%) y vinos con DOP (-1,7%). En volumen los vinos espumosos, sin embargo, crecen un 3% en volumen. Este fenómeno podría ser debido a la entrada de los vinos espumosos en la coctelería y combinados en servicio por copas. Se están utilizando espumosos de bajo precio debido a las mermas de producto espumoso en el servicio por copas.

Analizando estos datos observamos un ligero estancamiento en la recuperación del consumo post-Covid y una mayor concienciación sanitaria sobre el consumo de alcohol en hostelería. Se concluye que es necesario aumentar el servicio por copas para poder aumentar las opciones de elección del cliente y diversificar la opción de consumo: coqueo, coctelería, botella. En este sentido unas buenas opciones de conservación de los vinos por copas se estiman indispensables para minimizar las mermas en el servicio y por lo tanto los beneficios del restaurador, y consecuentemente poder ofrecer vinos tranquilos y espumosos de mayor calidad en los vinos por copas. De esta forma se aumentará el precio medio de venta por botella, y se ofrecerán mejores vinos que sin duda generarán una mayor fidelización del consumidor.

ANÁLISIS TÉCNICO DE LOS VINOS ESPUMOSOS

El método tradicional de la elaboración de cava se obtiene dióxido de carbono (CO₂) a presión en un vino base blanco,

durante la segunda fermentación en botella a temperatura constante de alrededor de 17°C. Se ha observado que el aumento de la presión, así como la disminución de la temperatura, aumenta la solubilidad de este gas y permite que se disuelva más CO₂ del que sería posible a la presión atmosférica. Cuando se abre la botella, se libera la presión, lo que permite que el gas salga de la disolución formando

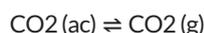
las características burbujas que le dan el sabor refrescante a la bebida. Cuando se abre la botella comienza el proceso de liberación gradual de CO₂ al ambiente abierto a presión atmosférica. Este proceso es favorecido por temperaturas altas y presiones bajas. De la misma forma se produce una leve redisolución de O₂ en el vino espumoso en la interfase de contacto líquido gas, favorecida contra una baja sea la temperatura y más alta sea la presión.

Se han descrito numerosas formas de contrarrestar estos procesos de disminución de calidad, tanto la pérdida de carbónico disuelto como la leve oxidación del vino por diferentes métodos de mantenimiento de los vinos espumosos. Sistemas de presurización con CO₂ (Coravin Sparkling (2025), Berman (2025), Enomatic Sparkling dispensers (2025)). Estos sistemas posibilitan el servicio de vinos por copas, tan necesario para acercar este producto al canal HORECA y ofrecer al consumidor mayores opciones de consumo y al hostelero ampliar la carta de vinos. A continuación se muestra una tabla comparativa de dichos procesos de conservación:

Cabe señalar e tanto Enomatic como Coravin si tienen dispensadores y sistemas de conservación de espumosos, aunque no son aptos para vinos tranquilos. No obstante Berman si tiene un sistema dual para vinos tranquilos y espumosos integrados.

Una de las grandes preocupaciones del sector de los vinos espumosos de calidad es en lo que se refiere a la conservación de la calidad de burbuja es en la necesidad de estudiar las condiciones a las cuales la pérdida de burbuja es mínima y la redisolución de carbónico alimentario añadido es nula. Para ello se ha realizado un estudio del proceso de solubilidad a diferentes condiciones de temperatura y presión.

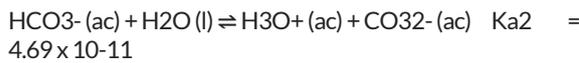
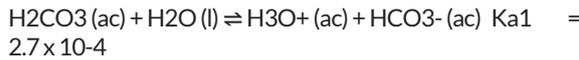
Para explicar el comportamiento de la solubilidad del CO₂ en agua en la bebida, se considera el siguiente equilibrio químico (Li, et al., 2007):



Se considera un equilibrio químico porque al disolverse el CO₂ (g) en agua experimenta una reacción química con el disolvente (Baur, et al., 2006):



Debido a que la constante de equilibrio es pequeña, CO₂ (ac) es la especie predominante. El ácido carbónico (H₂CO₃) puede disociarse para formar los iones bicarbonato (HCO₃⁻) y carbonato (CO₃²⁻), de acuerdo con las siguientes reacciones químicas:



En los pH del Cava, normalmente inferiores a 3,5 pH solo se produce la primera desprotonación del ácido carbónico. La ley de Henry modela que la solubilidad de este gas en términos de la molalidad mco₂, es proporcional a su presión parcial pco₂, considerando que la fase gaseosa se comporta idealmente y que la concentración de soluto en la fase líquida es pequeña, es decir, mco₂ ≈ 0, entonces (Chang, 2000): pco₂ = KH(T)mco₂ Ec. (1)

Donde es la constante de Henry, la cual es una constante de equilibrio químico de distribución que depende de la temperatura. La presión total (Ptotal) al interior de la

botella de vino espumoso es aproximadamente igual a la presión parcial de CO₂ (g) (despreciando la presencia de otros componentes como el vapor de agua, la cual puede calcularse midiendo la presión atmosférica local (Patm) y la presión manométrica (Pman) para cada temperatura (Kuntzleman y Sturgis, 2020):

$$p_{\text{CO}_2} = P_{\text{atm}} + P_{\text{man}} \quad \text{Ec. (2)}$$

Por otro lado, la constante de Henry KH se puede relacionar con el cambio de la energía de Gibbs estándar en la condición de equilibrio químico (ΔG₀), cuando temperatura y presión son constantes, esto es (Atkins, et al., 2010; Chang, 2000):

$$\Delta G_0 = -RT \ln KH \quad \text{Ec. (3)}$$

Donde R es la Constante Universal de los gases, la cual posee un valor de 8.314 J•mol⁻¹•K⁻¹.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

El procedimiento experimental descrito anteriormente, fue realizado en el laboratorio, utilizando una botella de cava de 75 mL. Los datos de la presión del CO₂ (g) medidos como función de la temperatura, fueron obtenidos a partir de las presiones manométricas, medidas utilizando el manómetro analógico conectado a la botella de refresco y la presión atmosférica local medida con el barómetro digital.

EN LUCIÓN

ENOLOGÍA TDI EVOLUCIÓN SOLUCIÓN



ANALIZADORES INFRARROJOS ULTRAVIOLETA Y VISIBLE

ANALIZADORES QUÍMICOS

TITRADORES FLASH

MIURA Micro

BACCHUS 3
MULTISPEC
FTIR-UV-Vis

PATENTADO

A través de las propiedades coligativas de las disoluciones de no electrolitos, la molalidad del CO₂ fue obtenida experimentalmente utilizando el termómetro digital con una resolución de ± 0.1 °C y midiendo el abatimiento de la temperatura de fusión de la disolución acuosa de la bebida hidroalcohólica. La temperatura de fusión de la disolución de etanol en agua al 11,5% vol fue de $T_{ofus} = -13,11$ °C, en tanto que la temperatura de fusión del cava fue de $T_{fus} = -13,3$ °C. Entonces, el abatimiento de la temperatura del cavase calculó como $\Delta T_{fus} = T_{ofu} - T_{fus} 0.2$ °C (o bien 0.2 K).

A partir del valor de la constante crioscópica del agua (K_f) se determinó la molalidad del CO₂ en el cava, la cual fue de $0.108 \text{ mol} \cdot \text{kg}^{-1}$, cuyo valor es cercano al que reporta Nyasulu (2019).

Posteriormente, se calculó la constante de Henry correspondiente a cada temperatura, empleando las ecuaciones (1) y (2). Dichos datos se muestran en la Tabla 1.

Tabla 1. Resultados obtenidos en el laboratorio.

T (°C)	P _{man} (bar)	P _{atm} (bar)	P _{abs} (bar)	KH (bar·kg·mol ⁻¹)	ΔG ₀ (J·mol ⁻¹)
5.5	0.6	779	1.379	12.83	-5036.7
15.2	0.9	779	1.679	15.62	-6131.9
25.3	1.2	779	1.979	18.41	-7227.2
30.9	1.4	779	2.179	20.26	-7606.1
35.2	1.6	779	2.379	22.12	-7938.8
39.9	1.9	778	2.679	24.91	-8368.8
45.3	2.2	778	2.979	27.70	-8794.2

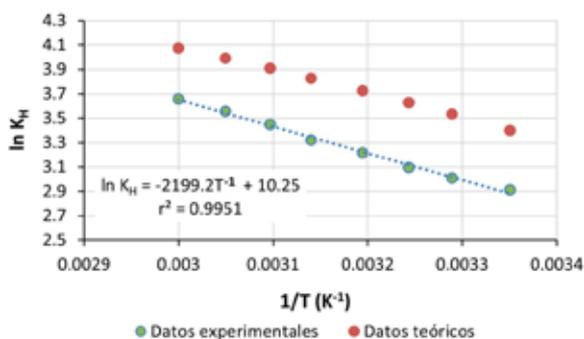


Figura 1 Gráfica que muestra los datos experimentales ajustados a la ecuación de van't Hoff y su comparación con los datos teóricos calculados a partir de Kuntzleman

Determinación de la presión ideal de equilibrio a la temperatura de servicio de 5°C. La KH a la temperatura de servicio (5°C) según la Figura es de $10,42 \text{ bar} \cdot \text{kg} \cdot \text{mol}^{-1}$

Tabla 2. Concentración de CO₂ para diferentes presiones para una temperatura de servicio de 5°C

T (°C)	P _{man} (bar)	P _{atm} (bar)	P _{abs} (bar)	KH (bar·kg·mol ⁻¹)	m(moles/kg)	g CO ₂ /L
5°C	1,2	0,779	1,979	10,42	0,190	8,290
5°C	1,4	0,778	2,178	10,42	0,209	9,124
5°C	1,6	0,779	2,379	10,42	0,228	9,966
5°C	1,9	0,777	2,677	10,42	0,257	11,214
5°C	2,2	0,778	2,978	10,42	0,286	12,475

Los mg CO₂ en disolución se calcula a partir de la masa molar del CO₂ (44g/L) y de la densidad del vino espumoso (0,992 kg/L).

Para determinar la presión que minimiza las pérdidas de CO₂ disuelto y garantizar la no redisolución de CO₂ en el cava, debemos reponer el vacío de la apertura con CO₂ por debajo del producido en la fermentación de tal forma que nunca supere a la concentración inicial. Para una segunda fermentación estándar de adición de 24g de sacarosa/ L de vino base en el tiraje se producen 11,8 g/L de CO₂. Por lo tanto la presión umbral que mejor comportamiento proporciona es de 1,6 a 1,9 atm en función de la presión atmosférica. Es por ello que en caso de realizar sellados de mantenimiento en alturas sobre el nivel del mar de más de 750 metros de altura o en episodios de bajas presiones atmosféricas será conveniente un sellado en el intervalo superior, y de hacerlo sobre el nivel del mar en episodios anticiclónicos de alta presión atmosférica se recomienda el sellado en el rango inferior.

CONCLUSIONES

En el intervalo de temperaturas usado (278 a 333 K), el equilibrio del dióxido de carbono (CO₂) entre las fases acuosa y gaseosa, se encuentra desplazado hacia productos, puesto que todos los valores de la constante de Henry obtenidos experimentalmente son mayores a 1, $KH > 1$. Este proceso químico tiende a ser espontáneo, a 298.15 K, tanto a presión constante ($\Delta G_0 < 0$), como a volumen constante ($\Delta A_0 < 0$). En otras palabras, el CO₂ es más soluble en mezcla hidroalcohólica (11,5%vol) a bajas temperaturas y a altas presiones, lo que permite mantener las propiedades organolépticas de la bebida y al mismo tiempo, evitar que se pierda el equilibrio de solubilidad.

Consideramos que el presente trabajo es útil para garantizar la correcta conservación de las botellas de vinos espumosos por copas, porque proporciona certeza respecto de lo que se debe de esperar en relación con los valores de presión y temperatura requeridos para restaurar el equilibrio de solubilidad del CO₂ en el menor tiempo posible. En un ambiente saturado de CO₂, por encima de la saturación la oxidación del vino espumoso es totalmente despreciable, ya que presiones de CO₂ del entorno a 1,6 bares a temperaturas de 5°C, desplazan al O₂ y por consiguiente impiden su redisolución en el vino espumoso. Se valoran positivamente los resultados de confianza, ya que los errores experimentales obtenidos son muy bajos, de 0.4 y 5.1% para ΔH_0 y ΔS_0 respectivamente. Además, relacionar distintos conceptos, equilibrio químico, constante de Henry y descenso de la temperatura de fusión en un mismo experimento.

Beber vino

M.^a Carmen Martínez Hernández
Socia de Honor de la AECV

El Trullo, Revista portavoz de la Fiesta de la Vendimia, comenzó a publicarse en 1949. Hoy es una importante fuente para la historia de Requena, no solo en cuanto a una realidad factual de los acontecimientos sucedidos, sino también porque nos aporta información, nombres, datos, pensamientos, actitudes sobre cuestiones que sí pueden interesar a los lectores de *Enólogos*. Cuestiones como el excedente de vino, pues ya, mediado el siglo XX, se constataba que el vino estaba dejando de ser la bebida preeminente a lo largo de la historia y el descenso de su consumo comenzaba a inquietar a los productores.

En *El Trullo* encontramos una línea conductora dedicada a promover el consumo de vino. El número y contenido de artículos, poemas, estudios, entrevistas que dio a luz sobre el tema desborda los límites de este trabajo. Pero brindaré unas pincladas.

No tenía *El Trullo* más de un año de vida cuando ya publicaba sobre el gozo de beber vino. Así se expresaba un anónimo requenense: «Y... en fin, rotundamente yo declaro/ que, tal vez, por razón de algo divino, / es lo mismo que sea tinto o claro. / Los mayores placeres los da el vino. / Requena, enero de 1950».

Pascual Carrión mostró siempre una gran preocupación por solucionar los problemas derivados de excedentes de vino en España. En 1926 ya se había pronunciado sobre la cuestión del mosto concentrado, su industrialización y sus aspectos económicos. Mediada la década de los cuarenta volvió a hacerlo sobre aspectos químicos de su proceso de transformación. No obstante, se abría un posible futuro en las nuevas orientaciones que se le



Fiesta de la Vendimia de Requena (22 de septiembre de 1956)
 (Foto Marcial García Cañabate. (Archivo Marcial García Ballesteros).

estaba dando a la uva, gracias al tenaz estudio de los técnicos, en los mostos concentrados, los de alto grado para mermeladas y pastelería y los de poco grado para bebidas refrescantes o gaseosas.

En los años cincuenta, en España había un sobrante medio por cosecha de tres millones de hectólitros. En general se notaba, siguiendo a Martínez Bermell, que en los países productores de vino era difícil llegar al consumo anterior al año de 1936. Ante ese descenso del consumo era necesario intensificar la propaganda.

Es más, en una nación tan vitícola como España, se estaban difundiendo las bebidas exóticas, con gustos nada agradables pero que el público admitía, mientras el mosto de uva, que según Carrión y otros usuarios, reunía muchas mejores condiciones, apenas se consumía. La cerveza y la simple gaseosa desplazaban al vino porque se ofrecían en mejores condiciones al consumidor. Y eso se debía a que el vino no se industrializaba como lo hacían las otras bebidas, porque faltaban empresas vinícolas con el empuje económico que aquella tenían.

En su primer artículo, en *El Trullo* de 1953, Martínez Bermell es contundente: «Debemos beber vino». Aborda una realidad y un deseo: el vino era la bebida alcohólica más antigua del mundo, había gozado de preeminencia sobre las demás, pero la situación hacía desear que la siguiese teniendo para que aumentase el consumo: «Sí, queridos lectores, debemos todos beber vino y propagar que se beba a nuestros familiares, a nuestros amigos y conocidos y hasta el señor que nos presentan por primera vez, que beban vino. Con ello aumentaría el consumo, se beneficiaría a una importante rama de la economía española al tener la seguridad el viticultor y el comercio de colocar la cosecha y al beber le haríamos un señalado favor por las excelencias que el vino encierra». La historia había transmitido que los antiguos griegos y romanos bebían más que nosotros, es más, aprovechaban cualquier oportunidad para dedicarle al dios Baco su especial homenaje. El vino era una bebida saludable y a él debía Requena la potencia económica que había adquirido y el renombre que empezaba a gozar en el panorama nacional.

Adela Gil Crespo hablaba en 1962 de que hay otras sociedades que la de la garganta abrasada por la sed. La Humanidad bebe porque «La bebida ha sido entre los pueblos de todos los tiempos la chispa que ha prendido en la mente humana para hacer olvidar de sus cotidianos y monótonos vivir». La catedrática de Geografía e Historia del Instituto de Requena explicaba que los hombres beben desde que fueron capaces de labrar la tierra y en

En la década de los setenta parece que comenzaba a ser un problema el alcoholismo, lo que unido al esnobismo, tal como opinaba Luis Hidalgo, contribuyeron al escaso porcentaje de consumo de vino en España, en comparación con otros países europeos. En «Beber vino», editado en *El Trullo* de agosto de 1972, además de explicar los buenos efectos del vino en el cuerpo, el ingeniero agrónomo describió gráficamente el vino como la más excelsa de las bebidas que «cotidianamente satisfacen nuestros deseos y necesidades», ninguna otra puede compararsele en fragancia, aroma y armonía, «llegando a niveles tan altos, que en casos se trata de verdaderas joyas, que sensibilizan nuestros sentidos a niveles imponderables». Y es que «un buen vino, un vino escogido en su momento y para su momento, con una acertada elección del por qué, para qué, y con qué, convierte en el mejor manjar que puede servirse en una mesa; o en una ocasión propicia, sin mixtificaciones, condimentos o artificios culinarios, que precisan los demás, bastando con la presencia de su propia vida en la copa, muchas veces larga vida, creadora y exaltadora de sus virtudes».

Realmente, en España se bebía poco vino, máxime teniendo en cuenta que ocupaba el primer puesto mundial en la extensión de su viñedo, la importancia social y económica de su cultivo y su tradición vitivinícola. A comienzos de los años setenta del siglo XX, el consumo medio en

España era sólo de 60 litros por habitante y año, cuando otros países del mismo área de producción, alcanzaban cifras muy superiores. Esto ya era un problema que se sobredimensionó cuando en la primera década del siglo XXI apenas se consumía 16,5 litros por habitante y año.

Daniel Expósito, en su artículo «Beber Vino», en *El Trullo* de agosto de 2010, tras resumir lo bien que se hacían en aquel momento las cosas, la gran calidad y variedad de los vinos, etc., se interrogaba, como lo hacían todos los amantes del vino, de la uva, de Requena, sobre el porqué de la crisis del sector, del decreciente precio de la uva y del excedente de vino. Parecía que los temores de los hombres del siglo XX se habían hecho realidad. Una bebida que encerraba excelencias, una bebida de grandes cualidades naturales para la salud, como el vino, se consumía cada vez menos. *El Trullo* insertó valiosos artículos sobre la importancia del vino en la salud. Cabe recordar las declaraciones del doctor Wenceslao Calvo, uno de los primeros neuropatólogos de España, dedicado a investigaciones sobre la alimentación, sobre la aplicación del zumo de uva en medicina. Sin embargo, la cerveza y las bebidas exóticas, que inicialmente parecían no gustar a nadie, se habían hecho con el mercado.

El consumo de vino, cada vez menor, sigue siendo el gran problema. Un problema, Daniel Expósito concluye diciendo que: «Seguramente los que nos han dirigido y nos dirigen no han hecho nada por proteger y potenciar el consumo de esta bebida». Ciertamente, hay que cambiar algo.



Feria del Vino de la Fiesta de la Vendimia (3 de septiembre de 1965). Foto de Marcial García Cañabate (Archivo de Marcial García Ballesteros)

35 Mostra Proava, vuelta al origen

La 35ª Mostra PROAVA se celebrará en Valencia del 24 al 28 de abril de 2025 en el tramo lúdico (IX) del Jardín del Turia de Valencia. Este evento gastronómico destaca los vinos, cervezas, cavas, licores y productos artesanales de la Comunitat Valenciana, promoviendo la calidad, las denominaciones de origen y sellos de calidad. Su objetivo es aumentar la visibilidad de los productores locales y fomentar la cultura gastronómica y enológica de la Comunitat Valenciana.

Bajo el slogan “VUELTA AL ORIGEN” los productores de nuestra región reivindican con esta edición de aniversario, y en una situación compleja para la agricultura y el sector primario en general, la apuesta por el producto de km 0 y de calidad, leitmotiv que acompaña a PROAVA desde su origen en los años 90 a raíz de lo que fue la I Mostra de Vins, Caves i Licors de la Comunitat Valenciana celebrada en la Plaza del Ayuntamiento de Valencia unos años atrás.

La apuesta firme por el sector primario captando la atención del consumidor a través de experiencias únicas es la clave para PROAVA en el diseño y funcionamiento de este evento tan asentado en Valencia y que ha sido reconocido por la Generalitat Valenciana en 2007 como **Mejor evento de promoción agroalimentaria de la Comunitat Valenciana**, por FECOES (Federación de cofradías gastronómicas de España) a PROAVA como mejor entidad de promoción agroalimentaria de España, por 5 Barricas como mejor evento de divulgación de vinos a la Mostra con el distintivo “Cultura en Vena” y por L’Exquisit Mediterrani al Cellar del S.XIII, centro de interpretación del Vino de la Comunitat Valenciana, por sus actividad accesible.

La **MOSTRA PROAVA** invita tanto a profesionales del sector (hostelería, distribuidores, enólogos, bodegueros y productores del sector agroalimentario) como al público general, que podrá disfrutar de catas de vinos, cervezas, aceites y otros productos de calidad de la Comunitat Valenciana.

Entre las novedades a destacar este año la organización está trabajando ampliamente en la **programación de conferencias I+D+I enogastronómico valenciano, presentaciones de especial importancia para el sector vinícola de la Comunitat Valenciana** y Nacional en un escenario donde podremos disfrutar de **showcookings** que abrazan tradición y vanguardia, una zona gastro con una amplia oferta culinaria además de poder identificar a todos los productores que están certificados con el sello ecológico en la Comunitat Valenciana y pudiendo con ello comprender la importancia que tiene la Comunitat Valenciana a nivel nacional e internacional en este campo en tanto en superficie de cultivo y como

cifra de negocio en exportación y todo lo que representa tanto para la calidad del producto como para la salud.

Uno de los espacios más destacados es el “**Túnel de los Sentidos**”, una exposición sensorial con más de 100 referencias de vinos, aceites de oliva, cerveza y vermut guiada por enólogos, técnicos del vino y profesionales de la sumillería.

El jueves por la mañana, será el día en el que hagamos llamamiento a todos los profesionales del sector ya que les daremos la posibilidad de acreditarse y acceder a la feria para poder crear y fortalecer contactos de Km 0. Al igual que en todas las anteriores ediciones el equipo técnico de Proava hará entrega de los premios PROAVA a los mejores vinos y aceites de la Comunidad Valenciana, reconociendo a bodegas, productores y a perfiles profesionales.

LA MOSTRA SE DIVIDIRÁ EN DOS ÁREAS PRINCIPALES:

Zona Arbolada: Un espacio diseñado para los productores agroalimentarios. Aquí podrás interactuar con bodegueros, enólogos y expertos del sector en cada uno de los stands, además de degustar una amplia variedad de productos a tu elección.

Contaremos con la presencia de al menos 80 stands que representarán a una gran parte del sector vitivinícola de toda la Comunidad Valenciana.

Zona Tierra: Área enfocada en la gastronomía y en las actividades organizadas por PROAVA. Aquí habrá dos salas de catas donde los productores presentarán sus productos, además de mesas redondas y charlas. También contará con un escenario para showcookings durante el día, que por la noche tarde, a partir de las 19:00 h, se transformará en un espacio para conciertos. Este año estará presente de nuevo el “Wine Bar”, un espacio exclusivo donde se podrán degustar los vinos ganadores del X Concurso Oficial de PROAVA de los Vinos de la Comunitat Valenciana. Se prevé una asistencia de más de 50.000 personas, con una media de 12.000



visitantes diarios, a diferencia de otras ediciones, el aforo controlado permitirá a todos los participantes el disfrute del evento gracias a esta renovada zona de tierra.

Este evento representa una oportunidad clave para productores, distribuidores y amantes de la gastronomía, consolidándose como el mayor evento gastronómico de la Comunidad Valenciana.

LOS PRECIOS PARA LA 35 EDICIÓN DE LA MOSTRA PROAVA

- Jueves 24 de abril (10:00-11:00 a 16:00h): Entrada exclusivamente para profesionales acreditados.
- Jueves 24 de abril (18:00-22:00h): 15€ con 1 pulsera, 1 copa y 4 degustaciones.
- Viernes 25 de abril (10:00-11:00 a 16:00h): 15€ con 1 pulsera, 1 copa y 4 degustaciones.
- Viernes 25 de abril (18:00-22:00h): 15€ con 1 pulsera, 1 copa.
- Sábado 26, Domingo 27 y Lunes 28 de abril, de 11:00 a 22:00 h (entrada para todo el día): 20€ con 1 pulsera, 1 copa y 4 degustaciones para el público que accede antes de las 13:00 h. A partir de las 13:00 h el acceso no da derecho a degustaciones.

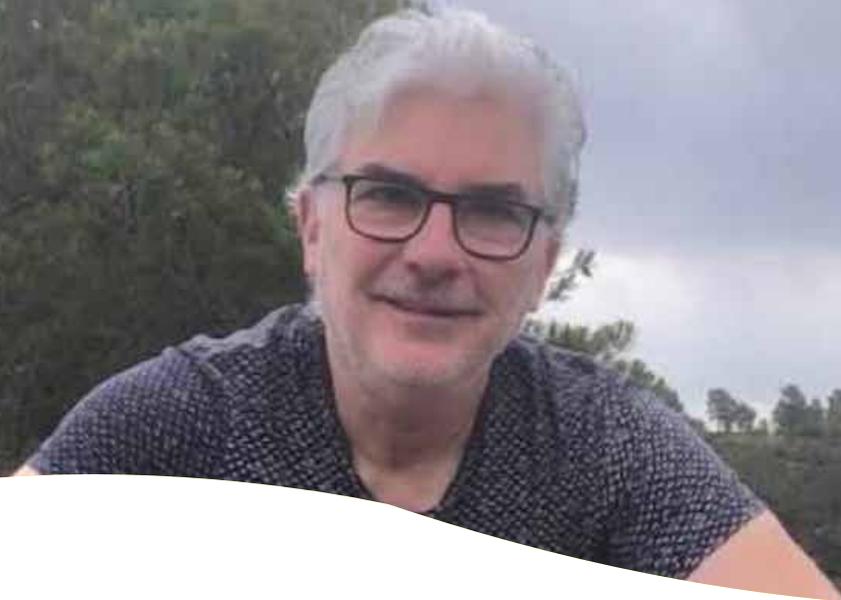
El PVP de la entrada se mantendrá en la venta online hasta las 24 horas previas a la inauguración de la feria, a partir del 24 de abril el precio aumentará.

Organizan



Colaboran





Oenostesia, Maridaje Sonoro

**Entrevista a Emilio Oltra Benavent, prestigioso compositor, director y profesor de música:
“soy un enamorado de la música y del vino de la variedad Bobal”**

Emilio, ¿Cómo nace su pasión por el vino de la variedad Bobal?

“Primero que nada, no había oído hablar de la variedad Bobal. Yo solía leer: Tempranillo, Syrah, Merlot, entre otras, pero Bobal nunca lo había visto, hasta que tuve unas cenas de maridaje con un compañero vuestro, el enólogo Enrique Benavent, y me propone realizar una participación en un acto que va a organizar. Allí se combinaría el vino, la música y la poesía en el año 2021. Yo, con mis ocho flautas diferentes, interpretaba músicas, barrocas, contemporáneas y modernas para cada uno de los vinos presentados y entre ellos descubrí el Bobal”.

Sí, pero ... ¿algo más hizo que lo descubrieras?

“Sí, como dices, algo más hay. Resulta que pasé un año como profesor de música del conservatorio de Utiel, donde no solo descubrí el Bobal, sino también las delicias gastronómicas de Utiel-Requena, el perro, la güeña, y un sinnúmero de productos que hacen de la zona un lugar de culto que visitar.”

¿Y tanto le llegó al corazón para quedarse prendado de dicha región?

“El día que me dieron la noticia que iba al conservatorio de Utiel como profesor de Flauta – Flautín, Enrique me dijo que no sabía dónde me había metido, ya que iba a descubrir un mundo diferente, donde las gentes son

amables y te tratan como si fueras uno más de ellos, uno más de la familia, donde la calidad de vida se mide, en ríos de vino tinto Bobal y en las celebraciones suenan burbujas de cava únicas”.

Hablemos de su composición. ¿Cómo llega usted a dedicar un pasodoble a Utiel- Requena?

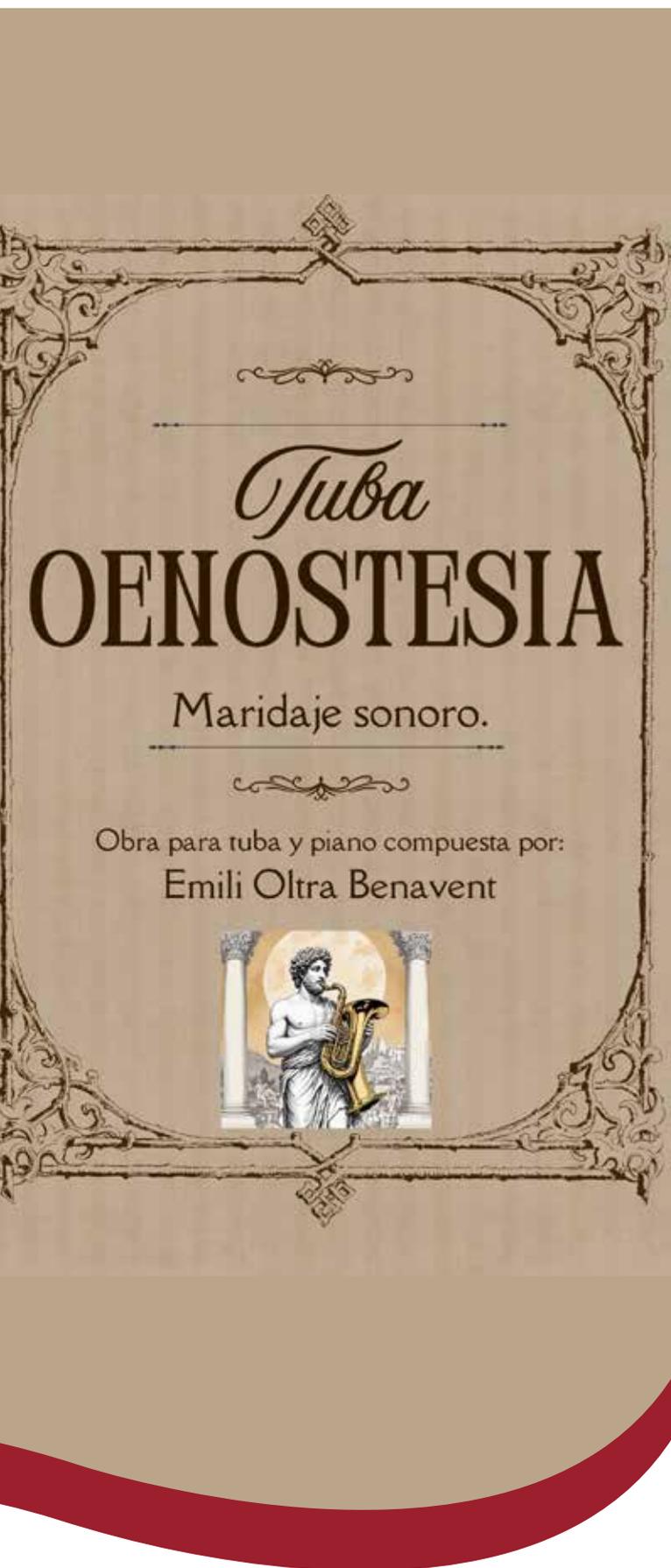
“Durante el año como docente en el conservatorio utielano, del que me siento parte del mismo, compongo en esas noches frías de la zona, junto a unos buenos embutidos y un buen Bobal, el pasodoble “Tierra Bobal” estrenado a final del curso y que regalé al conservatorio y a las bandas de Utiel-Requena. Dicho pasodoble se interpretó en varias entradas de bandas, como por ejemplo en Ontinyent, y en otros muchos más conciertos”.

Sabemos que aparte de Tierra Bobal, últimamente ha realizado una nueva obra en la que habla del vino, ¿es así?

“Sí, en diciembre de 2024 terminé una obra para tuba y piano, dedicada a vuestro compañero Enrique Benavent, la cual va a ser interpretada por él mismo en el concurso de la Vila Joyosa el próximo mes de mayo, como pieza libre, en el prestigioso concurso de Tubas que se realiza en el municipio”.

¿Cómo se llama la obra?

“La obra se llama OENOSTESIA. Maridaje sonoro”.



¿De dónde saca el título y qué significa?

“Benavent me propone varios títulos y entre ellos resalta el título de Oenostesia. Le pregunté a Enrique qué quería decir porque me convenció el gancho que tiene. Como he dicho anteriormente, se trata de un maridaje entre música y vino. El término “Oenostesia”, nace del estudio europeo realizado por la escritora de vinos, músico y artista multisensorial Jo Burzynska y se refiere a la sinergia entre el vino & la música. La música, los sonidos, tienen vibraciones, tonos que hacen que todo nuestro cuerpo se comporte y resuene de manera distinta y, si nuestro cuerpo es capaz de reaccionar ante los estímulos sonoros de manera tal que se nos eriza la piel, se nos altera el corazón logrando sentir emoción y hasta ser una sola nota, es lógico pensar que al llevar el vino a la boca, esas sensaciones nos permitirán degustar cada trago de manera distinta, alcanzando sensaciones descriptibles que hacen que el comensal disfrute de cada una de esas notas vínicas, al igual que cuando lo hacemos de las mismas notas musicales. Es como llevar el sonido a la máxima expresión, igual que los enólogos cuando hacéis un vino. Solo hay que buscar el momento, el instante o la situación y adentrarnos de manera sonora dentro del mundo del vino y de la música para descubrir la mejor combinación que uno puede encontrarse en la vida”.

También ha realizado galas benéficas, ¿verdad?

“Sí, como bien dices realicé, el pasado mes de diciembre 2024, una gala benéfica con las diferentes flautas y diferentes motivos musicales, para recaudar fondos para el conservatorio de Utiel que quedó destrozado por la Dana y, como antiguo miembro del mismo, aporté un granito de arena a la cultura musical y al mismo conservatorio”.

Para despedirnos, ¿qué les puede decir a los enólogos que estén leyendo estas líneas?

“Solo puedo decirles, que aquí tienen un amigo para lo que les haga falta, presentaciones de vinos, presentaciones de bodega, experiencias de música y vino o incluso de música para presentar su bodega, poniendo esa banda sonora a sus vinos. Participar en cualquiera de las noches de luces de Utiel, o en las noches de verano del cava de Requena. Estoy fascinado en este mundo del vino gracias a vuestro compañero Enrique, que nos ayuda a saber cómo probar los vinos y creo que, como el mundo de la música, cuanto más descubres más te gusta. En estos momentos estoy montando un dueto de Flauta y Piano y seguro que algún tema sobre vinos incluiremos en el repertorio.

Solo daros las gracias por darme la oportunidad de conoceros y de que me conozcan y al mismo tiempo, poder expresarme musicalmente junto a personas que aman el vino y la música”.

Autoría de la entrevista:
Enrique Benavent, enólogo



Jornada técnica de la AECV sobre los defectos del vino

La Asociación de Enólogos de la Comunidad Valenciana realizó su primera formación de este 2025, organizada por Lallemand en Bodegas Coviñas.

La Asociación de Enólogos de la Comunidad Valenciana realizó su primera jornada técnica del año el pasado 22 de enero, gracias a la organización y patrocinio de Lallemand. En esta ocasión, y como parte principal del programa, se trató de los defectos del vino, tanto procedentes del viñedo, como por fermentación alcohólica, maloláctica, crianza o embotellado.

Para ello, se cataron 23 muestras diferentes de la mano de Raúl Herreros Alfaro, Ingeniero Técnico Agrícola y Enólogo, que, con su profesionalidad, describió el motivo de cada uno de los defectos, cómo evitarlos o cómo

solucionarlos en cada caso (si existe la posibilidad claro está). La cata fue todo un éxito con una abrumadora participación, a pesar de ser “vinos malos” como bromeó Herreros al ver la gran afluencia. Desde la junta directiva de la AECV, ya estamos preparando nuevas actividades para mantenernos en continua formación y, de este modo, estar a la vanguardia de las últimas tecnologías y los conocimientos más modernos del sector.

¡Os iremos informando!

Yolanda Hernández Soriano
Enóloga/Comunicación

El Enoturismo en España creció un 16% durante el segundo semestre de 2024

El interés por el enoturismo en España sigue en aumento, con un crecimiento del 16% en la demanda durante el segundo semestre de 2024, según el informe anual de Enoturismo Spain. El estudio, basado en más de dos millones de visitas a su plataforma, confirma la consolidación de España como un destino de referencia para el enoturismo.



UN TURISMO EN EXPANSIÓN Y CADA VEZ MÁS INTERNACIONAL

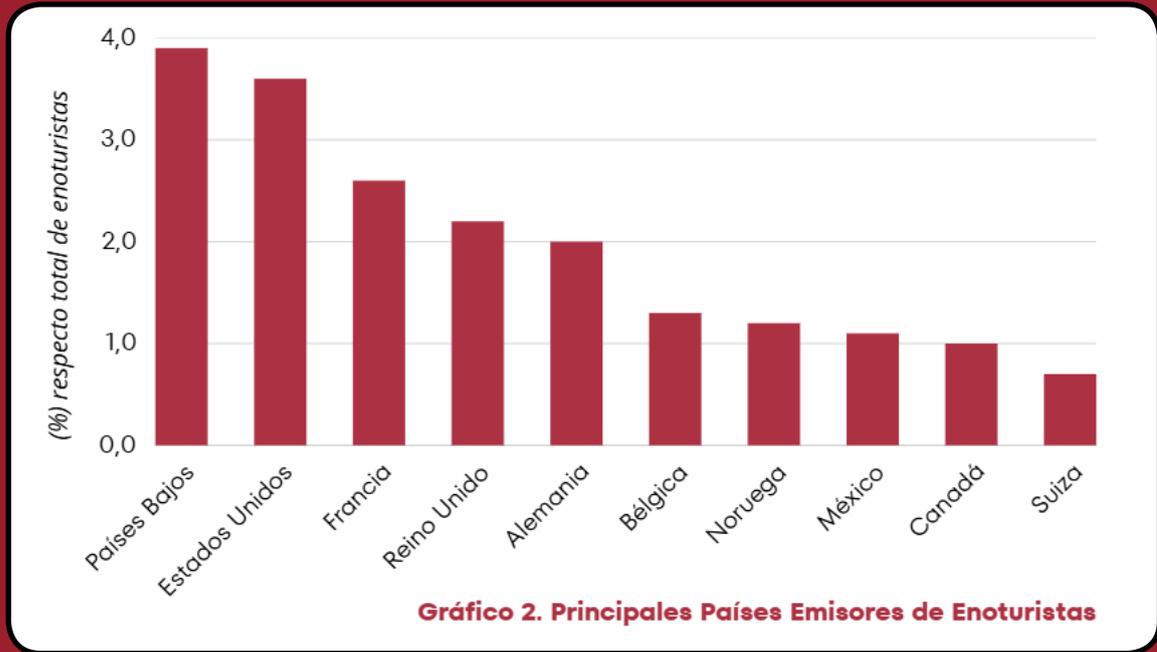
El informe destaca que casi uno de cada cuatro enoturistas en España proviene del extranjero, con Países Bajos liderando el ranking de países emisores, seguido de Estados Unidos y Francia.

En el ámbito nacional, la Comunidad de Madrid se posiciona como el principal origen de los enoturistas españoles, aportando casi el 40% de los visitantes, seguida de Cataluña, Andalucía y la Comunidad Valenciana.



INFORME ANUAL

ENOTURISMO SPAIN



LOS DESTINOS MÁS VISITADOS Y NUEVAS TENDENCIAS

Castilla y León encabeza la lista de regiones más visitadas, con Ribera del Duero, Toro y Rueda como principales referentes. La Rioja ocupa la segunda posición, mientras que Madrid ha experimentado un crecimiento significativo, favorecido por la cercanía de sus bodegas a la capital. Andalucía y la Comunidad Valenciana, por su parte, se han posicionado entre los destinos preferidos por los enoturistas extranjeros.

El informe también revela una marcada estacionalidad en el enoturismo internacional, con un incremento significativo de la demanda en verano, especialmente durante la vendimia, un periodo clave del calendario vitivinícola que atrae a visitantes interesados en conocer de cerca el proceso de elaboración del vino.

UN FUTURO PROMETEDOR PARA EL ENOTURISMO EN ESPAÑA

Los datos del informe confirman que el enoturismo español sigue evolucionando, diferenciándose del turismo tradicional y consolidándose como una alternativa cultural y experiencial sostenible con un atractivo cada vez más internacional.

ACCEDER AL INFORME COMPLETO

Los datos de este artículo han sido extraídos del informe anual realizado por Enoturismo Spain, el cual analiza las tendencias del sector a nivel nacional e internacional durante 2024. El informe completo está disponible para su compra previa petición por correo electrónico a info@enoturismospain.com.

ENOTURISMO SPAIN

Enoturismo Spain se estructura como un buscador de bodegas y experiencias de enoturismo en todo el territorio nacional, donde el turista puede encontrar de una forma sencilla e intuitiva la experiencia de enoturismo perfecta para sus deseos y expectativas, utilizando un filtrador de servicios y regiones de España para hacer una búsqueda lo más personalizada posible, además de poder navegar a través de los diferentes mapas de la web, encontrar su bodega ideal y estar al tanto de los eventos y actividades que proponen las bodegas durante las diferentes épocas del año.

¿Cómo equiparse para medir el SO₂ en los mostos y vinos?



Anne Hidalgo, Noizay, marzo de 2025

El SO₂, o anhídrido sulfuroso, se utiliza ampliamente en enología por sus propiedades antioxidantes, anti-sépticas y anti-oxidásicas. En todas las etapas de la vinificación, especialmente al final de las fermentaciones alcohólicas y malolácticas, durante la crianza y antes del embotellado, es fundamental controlarlo, no solo para verificar que esté presente en cantidad suficiente para ser activo y proteger el medio, sino también para asegurarse de que no esté en exceso, lo que podría generar sabores y olores desagradables o comprometer la fermentación maloláctica.

La medición del SO₂ es, por lo tanto, un análisis extremadamente común en enología, y las bodegas o establecimientos vitivinícolas tienen interés en equiparse para realizarlo internamente, con el fin de controlar los costes y reducir el tiempo de espera de los resultados. A continuación, se expondrán los diferentes métodos de análisis, proporcionando a los enólogos los elementos esenciales para elegir el equipo según la precisión deseada, el número de muestras a analizar, los recursos humanos y el presupuesto disponible.

El enfoque más sencillo consiste en medir directamente el SO₂ en la muestra mediante titulación (método OIV-MA-AS323-04B Sulfur dioxide). Este se basa en una reacción de óxido-reducción, durante la cual se produce una transferencia de electrones. La especie química que pierde un electrón se llama "reductor", y la que lo gana, "oxidante". Se utiliza yodo como solución oxidante para medir el SO₂, reaccionando según la fórmula: $\text{SO}_2 + \text{I}_2 + 2\text{H}_2\text{O} \rightarrow \text{H}_2\text{SO}_4 + 2\text{HI}$. La reacción se lleva a cabo en un medio fuertemente ácido, por lo que es necesario añadir ácido sulfúrico a la muestra. Una vez que todo el SO₂ en solución ha reaccionado, el yodo molecular queda en exceso en la solución. Solo el SO₂ libre entra en juego en la reacción. Para medir el SO₂ total, se rompen los enlaces del SO₂ por hidrólisis alcalina, añadiendo una solución de hidróxido de sodio 2N o 4N, con un tiempo de espera entre 5 y 10 minutos. El volumen de yodo utilizado para la titulación se multiplica por un coeficiente, dependiendo de la concentración del yodo y del volumen de la muestra analizada, para obtener el resultado en mg/l o ppm.

El punto final se detecta por colorimetría o potenciometría. En la titulación por colorimetría, o método Ripper, se utiliza una solución de almidón como indicador del final de la titulación. Añadida a la muestra antes del análisis, cambia de incolora a azul en presencia de yodo molecular. Este método manual requiere el uso de una bureta o un matraz graduado. Aunque es universal y el coste del material y los reactivos es bajo, además de ser rápido de implementar, presenta inconvenientes como la detección visual del cambio de color, lo que puede ser complicado en mostos y vinos muy coloreados, y la baja repetibilidad de los análisis.

La titulación potenciométrica utiliza un electrodo doble de platino en lugar del indicador colorimétrico, permitiendo una detección precisa del final de la titulación mediante la medición del potencial de oxidación-reducción. Existen diversos dispositivos para este tipo de titulación, muchos derivados de aplicaciones agroalimentarias con distintos niveles de automatización. El Titra EVO ha sido desarrollado por los Laboratorios Dujardin-Salleron específicamente para la enología. Automatiza el proceso mediante la adición automática de reactivos (ácido sulfúrico, hidróxido de sodio), una jeringa dosificadora para la inyección de la solución de yodo y un agitador magnético.



Foto: Titra EVO SO₂/ACID con muestreador automático



La medición del SO₂ libre dura unos 15 segundos, mientras que para el SO₂ total es necesario un tiempo de reacción de 5 a 10 minutos. De este modo, se reduce el tiempo empleado por muestra en comparación con el método Ripper, al tiempo que se mejora la precisión y la repetibilidad de los análisis gracias a la detección automática del final de la titulación mediante el electrodo. La velocidad de análisis puede incrementarse aún más mediante la adición de un muestreador automático, en forma de carrusel, que lleva las muestras al puesto de titulación una tras otra.

Cabe destacar que existe una versión que mide el pH, la acidez total, así como la acidez volátil tras extracción, y que puede combinarse con la titulación del SO₂.

El principal inconveniente de la titulación directa radica en la influencia de ciertas sustancias presentes en los mostos y vinos, ya sean naturales o añadidas, en particular los polifenoles y el ácido ascórbico. Estos también intervienen en la medición, ya que reaccionan con el yodo molecular. Como consecuencia, el resultado obtenido puede estar sobrestimado en mayor o menor medida cuando la reacción ocurre en presencia de estas sustancias. En la mayoría de los vinos tintos, basta con restar 6 mg/l para aproximarse al valor real de SO₂.

Sin embargo, en algunos casos (vinos tintos muy coloreados), puede ser necesario determinar con precisión la influencia de los polifenoles mediante un análisis complementario.

Este se basa en la adición de un aldehído (como el propanal), que neutraliza el SO₂. La medición tras la adición del propanal permite determinar con exactitud el consumo de yodo molecular debido a la presencia de polifenoles o ácido ascórbico.

Este valor deberá restarse de los resultados de SO₂ libre y SO₂ total. Si bien no es necesario repetir este análisis complementario para los polifenoles, cuya concentración se mantiene relativamente estable en un mismo vino de una misma añada, el ácido ascórbico sí requiere un control sistemático de su influencia en la medición del SO₂.

Esto hace que la titulación directa sea menos pertinente para bodegas o comerciantes que utilizan ácido ascórbico para proteger los vinos.

Para completar el tema de la titulación directa, cabe recordar que, utilizando una solución de yodo molecular más concentrada y un pequeño volumen de muestra, es posible medir valores muy elevados de SO₂, hasta 1000 mg/l de SO₂ libre y 2500 mg/l de SO₂ total.

Aunque la precisión es menor, esta configuración resulta útil para la medición del SO₂ en mostos concentrados, por ejemplo.

Otro método consiste en extraer el SO₂ de la muestra antes de su medición, lo que se conoce como titulación indirecta. La primera etapa, de aspiración-oxidación, implica el uso de un aparato de Frantz Paul, cuyas características y dimensiones están especificadas en los métodos OIV-MA-AS323-04A1 Free sulphur dioxide y OIV-MA-AS323-04A2 Total sulphur dioxide.

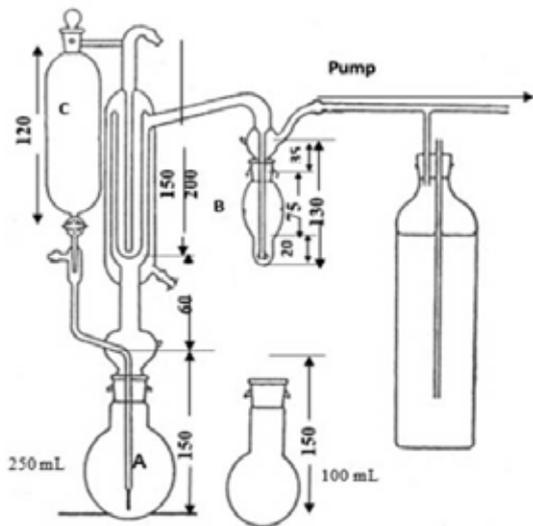


Figura: Esquema del aparato (Fuente: OIV-MA-AS323-04A1 Free sulphur dioxide). Dimensiones en mm. Los diámetros internos de los tubos concéntricos del condensador son 45, 34, 27 y 10 mm.

La extracción del SO₂ se realiza mediante un flujo de gas en aspiración. Se emplea un gas neutro (nitrógeno) o el aire del laboratorio si este está bien ventilado, que se hace borbotear en la muestra, fuertemente acidificada con ácido orto fosfórico.

El SO₂ extraído se transporta a un borboteador que contiene una solución de agua oxigenada ajustada a pH 7, con la que reacciona para formar ácido sulfúrico ($H_2O_2 + SO_2 \rightarrow H_2SO_4$), y un indicador de color que contiene azul de metileno y rojo de metilo. Después de 20 minutos, se retira el borboteador del aparato y el ácido sulfúrico formado se valora con una solución de sosa (titulación ácido-base) hasta el cambio de color del indicador.

Para medir el SO₂ libre, el análisis se realiza a temperatura ambiente, mientras que para medir el SO₂ combinado, la muestra se calienta simultáneamente durante la extracción.

De esta forma, una misma muestra puede utilizarse primero para medir el SO₂ libre y posteriormente, el SO₂ combinado, cuya cantidad se suma a la del SO₂ libre para obtener el SO₂ total.





El principio de este análisis es relativamente simple, pero su implementación es más delicada. De hecho, el flujo de gas debe ajustarse con precisión: si es demasiado fuerte, puede no atraparse todo el SO₂ en el borboteador, si es demasiado débil, no se extrae completamente el SO₂. Además, los reactivos utilizados son menos comunes y el ácido orto fosfórico requiere precauciones especiales para la protección del operador. También implica una mayor manipulación manual y el uso de material de vidrio más costoso. No obstante, este método sigue siendo el único reconocido como método de referencia por la OIV, debido a la ausencia de interferencias con otras sustancias presentes en la muestra. También es el método preferido cuando se busca comprobar la ausencia de sulfitos o garantizar que la muestra no supera los límites autorizados.

Ahora abordemos los métodos analíticos alternativos al alcance de las bodegas. Uno de ellos consiste en medir la absorbancia de la muestra a una determinada longitud de onda tras la adición de un compuesto cromógeno que reacciona con el SO₂. Esta absorbancia se compara con la de un blanco y un estándar para calcular la concentración de SO₂ en la muestra. El método varía según si se busca medir el SO₂ libre o el SO₂ total :

- En medio ácido, el SO₂ libre reacciona con fucsina básica o rosanilina para formar un complejo que se colorea en presencia de un aldehído. La cantidad de este complejo es proporcional a la cantidad de SO₂ libre en la muestra. En este caso, la medición se realiza con un espectrofotómetro a una longitud de onda cercana a 560 nm.

- En medio básico, el SO₂ total reacciona con el DTNB, o reactivo de Ellman, formando un complejo coloreado. La cantidad de este complejo es proporcional a la concentración de SO₂ total en la muestra. La medición se lleva a cabo con un espectrofotómetro a 405 nm.

Existen equipos económicos, como fotómetros de una o dos longitudes de onda. Sin embargo, es importante tener en cuenta que algunas operaciones manuales asociadas a su uso —como la preparación del estándar, cuya estabilidad en el tiempo es limitada, o el micro pipeteo de los reactivos— los convierten en herramientas más adecuadas para operadores meticulosos. Por otro lado, este método es más comúnmente utilizado con un analizador secuencial enzimático/colorimétrico. Este dispositivo automatiza el pipeteo de la muestra, la adición de

reactivos, la secuenciación de las etapas, la medición de la absorbancia y el cálculo de los resultados. Los equipos secuenciales, que funcionan en flujo continuo también pueden realizar el análisis con métodos similares. No obstante, representan una inversión particularmente elevada y requieren un programa de mantenimiento poco adaptado a las bodegas.

Por último, la tecnología de medición por infrarrojos con transformada de Fourier (FTIR) se emplea de manera indirecta para medir el SO₂, ya que la medición directa no logra eliminar por completo el efecto matriz del vino, lo que afecta la fiabilidad de los resultados. En la práctica, se integra una versión reducida del aparato de Frantz Paul en el equipo FTIR, permitiendo hacer burbujear un flujo de gas en la muestra para medir el SO₂ en fase gaseosa mediante FTIR. Este método es una opción considerablemente más costosa en comparación con las otras soluciones de análisis presentadas a los enólogos, pero tiene la ventaja de estar integrada en un equipo multiparamétrico que no requiere reactivos.

No se puede recomendar un método sobre otro sin conocer con precisión el contexto de uso y la necesidad específica del análisis de SO₂. Es importante diferenciar entre los métodos de rutina y los métodos de referencia, ya que ambos pueden coexistir en un mismo establecimiento. El método de referencia será útil para los casos mencionados anteriormente (vinos sin sulfitos, mostos/vinos cercanos a los límites permitidos) o para un balance antes del embotellado, mientras que el método de rutina se utilizará diariamente para guiar al enólogo en sus decisiones a lo largo de la vinificación y la crianza. Para concluir, es fundamental seguir buenas prácticas en la toma y conservación de muestras para la medición del SO₂: un tiempo de espera de 24 a 48 horas entre el sulfitado y el análisis, lo que permite garantizar la homogenización del lote y dejar que el SO₂ se combine antes de medir el SO₂ libre (cabe señalar que las combinaciones se completan en un periodo de 4 a 5 días tras la adición) ; cierre de los recipientes de muestra con tapón o cubierta de film plástico , análisis dentro de las 24 horas posteriores a la toma de la muestra.

La comparación periódica de los resultados entre los diferentes métodos es interesante, pero es fundamental comprobar los errores máximos permitidos para cada método.

Taninos

BioSystems



Los taninos son compuestos fenólicos presentes en el vino, esenciales para el color y su estabilidad, actúan protegiendo el vino frente a su oxidación y son un factor muy importante en la sensación de astringencia. De ahí que resulte de vital importancia su seguimiento, así como el de otros parámetros relacionados con ellos. Actualmente, BioSystems cuenta en el mercado con reactivos y métodos validados para la determinación de parámetros necesarios en la caracterización del perfil fenólico de un vino, como pueden ser IPT, Polifenoles totales, Antocianos, Catequinas y Color (A420/A520/A620). El control de estos parámetros facilita al enólogo tomar decisiones en su día a día. Un ejemplo de esto es el control de las catequinas en vinos blancos y rosados, ya que una concentración excesiva puede aumentar el riesgo de oxidación y amargor, lo que permite una mejor gestión y prevención.

La literatura científica describe diversos métodos para la determinación de Taninos; BioSystems está trabajando en automatizar este tipo de procedimientos. Fruto de esto, próximamente presentará dos aproximaciones para la determinación de Taninos: un kit de reactivos basado en el método de precipitación con metilcelulosa (MCP) y una ecuación predictiva incorporada en sus sistemas analíticos, permitiendo la cuantificación de taninos en distintos puntos del proceso enológico usando los equipos que BioSystems fabrica.

La medición automatizada de taninos, junto con la del resto del perfil fenólico (antocianos, polifenoles totales,

IPT, catequinas y color), facilitará la optimización de procesos como la maceración, la microoxigenación y la crianza de los vinos de manera sencilla y eficiente.

MÉTODO SEMIAUTOMATIZADO: BIOSYSTEMS TANNINS (PRECIPITABLE)

El método BioSystems para la cuantificación de taninos se fundamenta en la capacidad de la metilcelulosa para precipitar estos compuestos. Ofrece un enfoque semiautomatizado y permite medir tanto los taninos condensados como los hidrolizables en mostos y vinos tintos terminados.

La validación del método se realizó siguiendo las directrices de la OIV, utilizando el analizador SPICA de BioSystems y abarcando vinos de diversas regiones, variedades de uva y diferentes etapas de vinificación.

Se realizaron pruebas de recuperación, empleando taninos comerciales derivados de pieles de uva, así como aditivos de madera y compuestos químicos. Además, se llevó a cabo un estudio comparativo del método BioSystems frente al procedimiento establecido por el Australian Wine Research Institute (AWRI), utilizando muestras que contenían concentraciones de taninos entre 500 y 3500 mg/L.

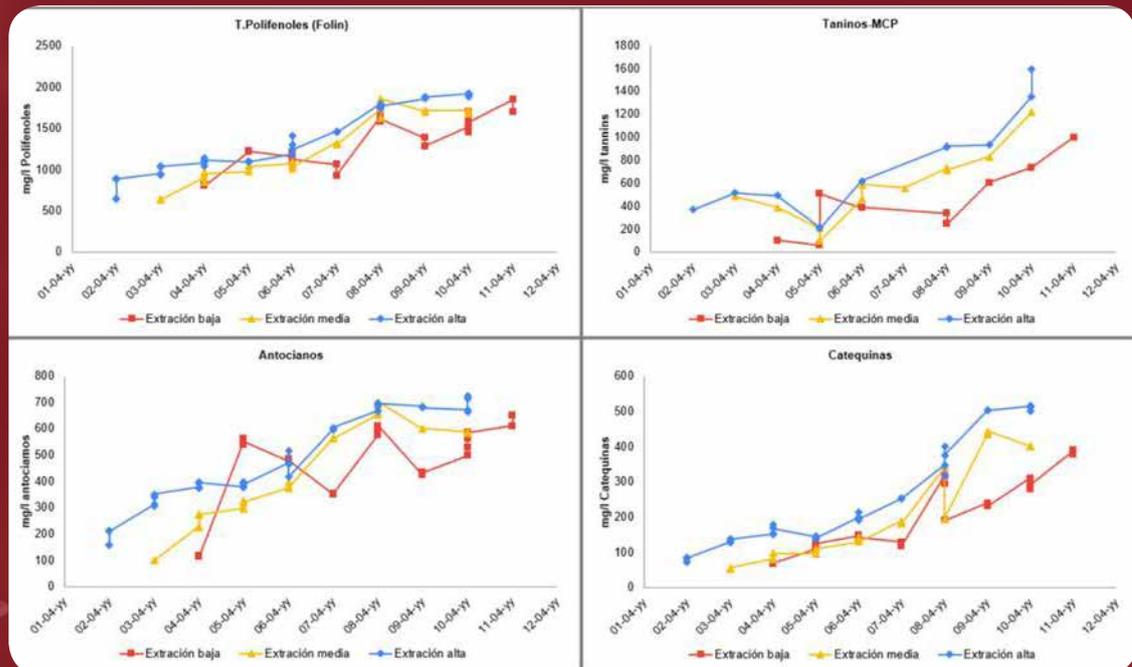


Figura 1: Seguimiento de distintos protocolos de maceración con fermentación.

Los resultados demostraron que el método es eficaz para la cuantificación de taninos condensados e hidrolizables, logrando una mayor precisión gracias a la automatización en las lecturas a 280 nm. Las concentraciones de taninos obtenidos utilizando el procedimiento de AWRI y el kit de BioSystems fueron equivalentes, mostrando además tasas de recuperación satisfactorias sin interferencias de otros compuestos fenólicos. Un aspecto destacable es la notable mejora en la estabilidad de los reactivos, confirmada a través de pruebas de estrés a 45°C. Esto permitió que el kit mantuviera una vida útil de al menos 18 meses, en contraste con los 7 días de estabilidad del método de referencia.

MÉTODO PREDICTIVO AUTOMATIZADO PARA LA CUANTIFICACIÓN DE TANINOS

Usando el analizador automático SPICA de BioSystems, que permite realizar un amplio rango de análisis fisicoquímicos como determinación de Antocianos, Polifenoles Totales, Índices de color, Catequinas, y la Absorbancia a 280 nm se ha estudiado la correlación matemática de estas variables con la concentración medida de Taninos.

En un esfuerzo colaborativo que involucró diversas bodegas de Chile, Francia y España, además de grupos de investigación académica en Estados Unidos y España, así como empresas del sector, se analizaron más de 600 muestras. Se examinaron vinos de diferentes variedades de uva (tales como Cabernet, Chardonnay, Syrah y Tempranillo), originarias de diversas regiones geográficas

(España, Chile, Estados Unidos y Francia) durante distintos estadios de elaboración. Estas muestras representan una variedad de procesos de vinificación, abarcando desde el mosto hasta los vinos terminados, lo que añade una valiosa variabilidad a los datos y fortalece la fiabilidad del estudio. Para determinar el valor de referencia de los taninos precipitables, se utilizó el método de la metilcelulosa precipitable (MCP). Con estos datos se ha obtenido una ecuación que predice la concentración de taninos. Se han empleado técnicas de 'machine learning', como la regresión lineal múltiple con métodos de regularización (ELASTIC NET y RIDGE), para explorar y describir la relación entre las variables y el método MCP. El modelo predictivo final logró un R^2 de 0.72 en el conjunto de datos de validación, evidenciando una buena correlación con el método de referencia, a pesar de la variabilidad entre laboratorios. Cabe destacar que esta ecuación predictiva será adaptable a todas las plataformas BioSystems en el mercado.

Tanto el modelo estadístico propuesto como el kit de Metilcelulosa se presentan como soluciones confiables, rápidas y automatizadas o semiautomatizadas para la cuantificación de taninos. Su robustez en condiciones analíticas reales asegura una amplia aplicabilidad en diferentes entornos de laboratorio, tipos de vino y procesos de vinificación, convirtiéndolos en herramientas valiosas para optimizar la calidad en la producción vinícola.

La revolución de la vinificación con WINEGRID de Enartis



El calentamiento global, es un aspecto crítico del cambio climático que también está teniendo un impacto en el mundo de la enología: temperaturas impredecibles, precipitaciones cada vez más escasas y fenómenos meteorológicos extremos. Estos fenómenos provocan desequilibrios en la maduración de la uva, un mayor grado alcohólico y fermentaciones difíciles, lo que puede comprometer la calidad final del vino.

¿QUÉ OFRECE LA TECNOLOGÍA WINEGRID?

- **Gran precisión de datos:** A diferencia de los muestreos manuales, que conllevan riesgo de error humano, WINEGRID elimina las incertidumbres, lo que permite a los enólogos disponer de información más fiable.
- **Agiliza la toma de decisiones:** WINEGRID proporciona a los enólogos datos en tiempo real sobre el progreso de su proceso de vinificación, ayudándoles a decidir rápidamente cuándo añadir productos o cuándo aumentar la temperatura.
- **Reducción de costes:** WINEGRID puede ayudar a reducir costes ya que permite anticiparse a los problemas antes de que surjan. Por ejemplo, WINEGRID puede alertar de posibles problemas en la fermentación, de modo que los enólogos puedan tomar medidas correctoras antes de que la calidad del vino se vea comprometida.
- **Mayor eficacia:** WINEGRID puede ayudar a ahorrar tiempo y dinero mediante la automatización de tareas tales como la recopilación y el análisis de datos, eliminando la necesidad de supervisión manual.
- **Tecnología integrable en la Bodega del Futuro:** El sistema WINEGRID ha sido diseñado para comunicarse fácilmente con otros sistemas de gestión preexistentes en la bodega.

WINEGRID ofrece una amplia gama de soluciones para optimizar los procesos de vinificación. Durante la fermentación alcohólica, las soluciones wineplus (para depósitos) y barreplus (para barricas), que forman parte del Sistema de Monitorización de la Fermentación, realizan un seguimiento de la temperatura, la densidad y la cinética de fermentación, proporcionando información y notificaciones en tiempo real, para garantizar una actividad óptima de las levaduras y dirigir el proceso según se desee.



Una cinética ralentizada indica un retraso en el proceso de fermentación, que si no se corrige a tiempo puede dar lugar a paradas de fermentación, con el consiguiente aumento de los costes de producción. Con el Sistema de Monitorización de la Fermentación, que facilita el seguimiento continuo de la evolución de la cinética, las paradas pueden evitarse por completo, optimizando al máximo la actividad fermentativa. Por último, todas las adiciones y acciones realizadas en el depósito pueden registrarse en el Cuadro de mandos de WINEGRID, facilitando la obtención de información y la comparación sin esfuerzo, incluso durante la vendimia.



La monitorización continua de diferentes parámetros de la fermentación a través de los sensores WINEGRID, combinada con un conocimiento exhaustivo de las necesidades nutricionales de la levadura en cada fase de la fermentación alcohólica y con el aporte de una nutrición equilibrada, da como resultado fermentaciones exitosas y que permitirán producir un vino de alta calidad.

Para los vinos espumosos, las soluciones e-aphrom (para botellas) y e-charmat (para depósitos) de WINEGRID, monitorizan la presión y la temperatura durante toda la segunda fermentación, lo que permite controlar con precisión la formación de burbujas y alcanzar el nivel de espumabilidad deseado.

Entre otras muchas, bodegas como Château Margaux, Château Luchey Halde y Champagne Krug en Francia, Familia Torres, Yllera y VallFormosa en España, Yalumba en Australia, EJ Gallo y Rodney Strong en EE.UU., Catena Zapata, Finca Flichman, Bodegas López en Argentina, Ventisquero Wine Estates y Undurraga en Chile, y Sogrape en Portugal ya utilizan las soluciones WINEGRID para optimizar su producción de vino. En la actualidad, las soluciones WINEGRID están implantadas en más de una docena de países de cuatro continentes.

La creciente adopción de la tecnología WINEGRID por parte de los productores de vino más importantes del mundo, junto con su reconocimiento a través de numerosos y prestigiosos premios de los principales eventos del sector y de colaboraciones científicas con instituciones académicas de renombre mundial como Bordeaux Sciences Agro en Francia y UC Davis (Departamento de Viticultura y Enología) en California, EE.UU., ponen de manifiesto las posibilidades y ventajas demostradas que ofrecen las soluciones WINEGRID. WINEGRID se perfila como el aliado indispensable de los enólogos en el cambiante panorama vitivinícola actual. La combinación de la tecnología con los productos Enartis, ofrece una mezcla de experiencia e innovación que impulsa a las bodegas hacia la excelencia en una industria marcada por la evolución constante. Juntos, WINEGRID y Enartis garantizan a los enólogos la consecución de los más altos estándares de calidad, eficiencia e innovación, lo que les permitirá mantener una ventaja competitiva crucial en el mercado.

Aporta excelencia a las bodegas en un sector en continua evolución, garantizando calidad, eficacia e innovación al tiempo que mantiene una ventaja competitiva.

Análisis sensorial integrado en el plan de gestión enológica de bodega combinado con análisis finos



Antonio Palacios*^y**^{*,} Eduardo Leiva** y Elvira Zaldívar**

*Profesor Asociado de Análisis Sensorial de la Universidad de la Rioja;

** Laboratorios Excell Ibérica, C/ Planillo N° 12, 26360 Logroño, La Rioja;

www.excelliberica.com; Tel 941 445106.

INTRODUCCIÓN: EL ANÁLISIS SENSORIAL EN LOS PROCESOS ENOLÓGICOS:

Por definición, el catador experto es la persona que actúa como juez en la evaluación de las características sensoriales del producto en cuestión sobre la calidad final del producto y basa sus decisiones en su experiencia, entrenamiento y una serie de datos de tipo analítico, como la composición química y las propiedades físicas de los vinos. Aunque estos datos son útiles, únicamente aportan información sobre la naturaleza del estímulo que percibe el consumidor, pero no sobre la sensación que éste experimenta al consumirlo. La evaluación sensorial puede proporcionar este tipo de información, convirtiéndose en una herramienta muy útil, tanto para los enólogos elaboradores como para otros departamentos de la bodega, como gerencia, viticultura, producción, control de calidad, I+D+i, marketing y desarrollo de nuevos productos.

En el caso particular del vino, sólo la evaluación sensorial permite medir y valorar el grado de placer obtenido en el momento de su consumo. Tanto el viticultor como el enólogo, no tienen otros métodos más efectivos para controlar la calidad de su trabajo. Dentro de la evaluación sensorial existen multitud de pruebas diferentes en función del objetivo buscado.

Destaca el análisis descriptivo, que consiste en una representación de las propiedades sensoriales, y el análisis discriminativo, que se emplea en la industria alimentaria para encontrar diferencias entre productos. Dichas pruebas conducen a recoger muchos datos y la sensometría juega un papel importante en su análisis y comprensión. La sensometría es la ciencia que define y pone a punto metodologías de análisis estadísticos de los resultados procedentes de

catas en la industria agroalimentaria. La mayor dificultad estriba es conseguir que una respuesta humana sea precisa y reproducible, de ahí la importancia de manejar estas técnicas estadísticas que facilitan la interpretación de resultados.

Un panel de catadores es un grupo de personas que han sido seleccionadas por tener una mayor sensibilidad olfativa gustativa y que están formadas específicamente para desarrollar sus habilidades sensoriales en la evaluación de productos, en el caso de la enología, éste es el vino. La labor del panel de catadores expertos es crucial para conocer porque unos productos tienen mayor aceptación que otros y cuáles son las características sensoriales que ejercen una mayor influencia en las preferencias del consumidor. En definitiva, un panel de catadores expertos es una herramienta que facilita la toma de decisiones de manera rápida y eficaz a nivel empresarial. Sin embargo, no hay que olvidar que el vino está hecho para que quien lo consume disfrute del acto, por lo tanto, necesitamos también someter el producto a un examen a nivel organoléptico a este nivel contando con su opinión y sensaciones.

Que una bodega pueda contar con la colaboración de un panel de expertos catadores y con estudios de consumidores al mismo tiempo hace posible la toma de decisiones en varios ámbitos importantes: como en el control de calidad y el desarrollo de productos, así como en cambios y adaptaciones de materias primas, procesado y aplicación de técnicas de vinificación y en cualquier parcela tecnológica que pueda condicionar y producir cambios en las características sensoriales de un vino determinado. No hay duda además, a nivel de producto terminado, que la realización de pruebas sensoriales por un panel entrenado de catadores puede evitar fracasos de productos nuevos en su salida al mercado.



La importancia del análisis sensorial en una empresa elaboradora de vino radica en:

- Las propiedades sensoriales constituyen un factor de calidad en todas las reglamentaciones alimentarias.
- Para algunas sustancias, el sentido del olfato humano es del orden de 100 veces más sensible que los más modernos aparatos analíticos de laboratorio.
- El aroma de un producto es químicamente bastante complejo y cada componente puede contribuir de una forma diferente dependiendo de la matriz en la que se encuentra debido a las interacciones entre familias aromáticas.

Por otro lado, el consumidor es el que tiene la última palabra sobre los vinos, por lo que los paneles de catadores expertos ofrecen información detallada sobre los productos y resultan especialmente útiles cuando se combina su información con la que proporciona un panel de consumidores.

En este caso, se permite identificar en qué dirección deben ser realizados los cambios de perfil del vino para aumentar su aceptación, traduciendo las preferencias de los consumidores en variables más fácilmente interpretables para el equipo del departamento de I+D de la empresa.

El análisis sensorial proporciona también información útil en la investigación de la huella sensorial diferencial, así como la presencia y naturaleza de defectos organolépticos y en estudios de vida útil o fecha de consumo preferente de productos agroalimentarios.

El análisis sensorial puede ser utilizado para llevar a cabo las siguientes actividades dentro de una compañía o bodega elaboradora de vino:

- Desarrollo de estilo y tipo de producto.
- Reformulación de un producto/reducción de costes.
- Monitorización de la competencia en comparación con gama de vinos propia.
- Control de calidad interno y seguimiento de programas de I+D+i.
- Cálculo de la vida útil del producto y momento óptimo de consumo, sobre todo para la exportación.
- Relación viñedo / proceso / productos enológicos / calidad final.
- Adjudicación del precio más rentable acorde a la calidad.

ANÁLISIS PROFESIONAL SENSORIAL NORMALIZADO: ISO 11035

El análisis sensorial descriptivo busca caracterizar los productos mediante su asociación a atributos organolépticos determinados e implica la búsqueda y selección de descriptores para la elaboración de un perfil sensorial por aproximación multidimensional.

El método discurre por varias etapas que permiten desarrollar una descripción completa en el plano cualitativo (descriptores) y cuantitativo (intensidades de cada descriptor).

El número mínimo de sujetos es de 5 catadores entrenados previamente y conocedores del tipo de producto a analizar. Se realiza una selección de catadores por su aptitud creativa y su capacidad de expresión verbal.

Se cuantifican los descriptores del 0 al 5 (0 ausencia del descriptor y 5 intensidad máxima) y se someten los datos a análisis factorial estadístico de tipo ACP (análisis de componentes principales), utilizando softwares específicos como por ejemplo XLSTAT, SENSESBIT o TASTELWEB.

La ISO 11035 es una norma internacional que establece un método para la identificación y selección de descriptores utilizados en el análisis sensorial, con el fin de elaborar un perfil sensorial multidimensional.

Su metodología se desenvuelve mediante las siguientes fases:

- Seleccionar de forma estructurada y científica los términos que describen las características sensoriales (olor, sabor, textura, apariencia) de un vino.
- Evitar descriptores ambiguos, redundantes o poco claros.
- Crear una lista de descriptores definidos y validados para utilizar en paneles sensoriales, control de calidad, estudios de consumidores o desarrollo de productos.

Se muestra a continuación un ejemplo donde se representan en un plano descriptivo sensorial 6 muestras de vino blanco provenientes de las variedades Sauvignon blanc y Riesling fermentados con 3 levaduras seleccionadas diferentes (S1, S2, S3 y R1, R2, R3) frente a descriptores característicos de la fase gustativa de la cata.

Se observa en el plano factorial como cada vino se sitúa a una cierta proximidad y posición determinada según los diferentes atributos gustativos tenidos en cuenta.

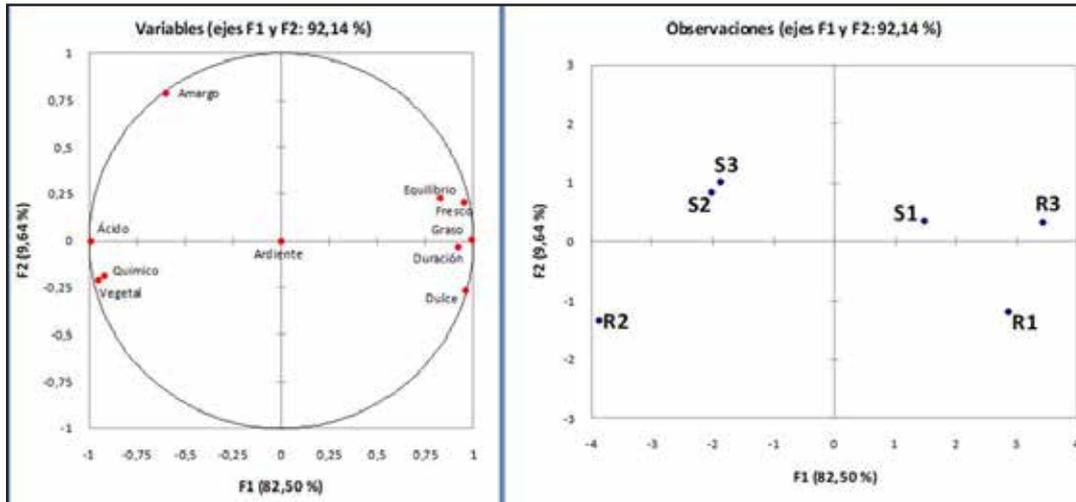


Ilustración 1. Vinos (derecha) frente a los descriptores gustativos (izquierda).

ESTUDIO DE MERCADO MEDIANTE PRUEBAS HEDÓNICAS DE CONSUMIDORES:

El análisis hedónico es una metodología utilizada para medir el grado de agradabilidad o aceptación que un consumidor tiene hacia un producto. A diferencia del análisis sensorial descriptivo (donde expertos describen características), el análisis hedónico se basa en la percepción y gusto personal por parte del consumidor. ¿Para qué sirve en estudios de mercado? Para medir preferencias y aceptabilidad de productos nuevos o reformulados, comparar varios productos o marcas desde la percepción del consumidor, determinar la intención de compra e identificar oportunidades de mejora en sabor, textura, apariencia, aroma, etc.

Se realiza mediante la selección de muestras de vino y de consumidores, con la participación de un mínimo de 50 personas que sean representativas del público objetivo, y la preparación de productos en condiciones de cata estandarizadas, sin marcas visibles y mediante el empleo de escalas hedónicas simples. Se usa generalmente la escala hedónica de 9 puntos:

- 9 = Me gusta muchísimo
- 8 = Me gusta mucho
- 7 = Me gusta
- 6 = Me gusta ligeramente
- 5 = Ni me gusta ni me disgusta
- 4 = Me disgusta ligeramente
- 3 = Me disgusta
- 2 = Me disgusta mucho
- 1 = Me disgusta muchísimo

En la evaluación hedónica los consumidores califican el agrado general y, opcionalmente, el agrado de atributos específicos para el vino (sabor, aroma, color, textura). Posteriormente se realiza la recopilación y el análisis estadístico mediante el cálculo de las medias, desviaciones estándar, ANOVA y comparaciones de significancia.

En la interpretación de resultados los productos con puntuaciones altas son preferidos. Los resultados pueden segmentarse por edad, género, hábitos de consumo para sacar mayor rédito de los resultados obtenidos. La prueba se realiza demandando a los catadores el orden de preferencia de los vinos que van probando. Al final, se calcula el valor medio de las puntuaciones y se hace un ranking. Como ejemplo, ponemos a continuación la valoración hedónica por parte de consumidores de 8 vinos diferentes elaborados con 4 levaduras seleccionadas por duplicado, donde parece que una de las cepas obtiene puntuaciones muy favorables



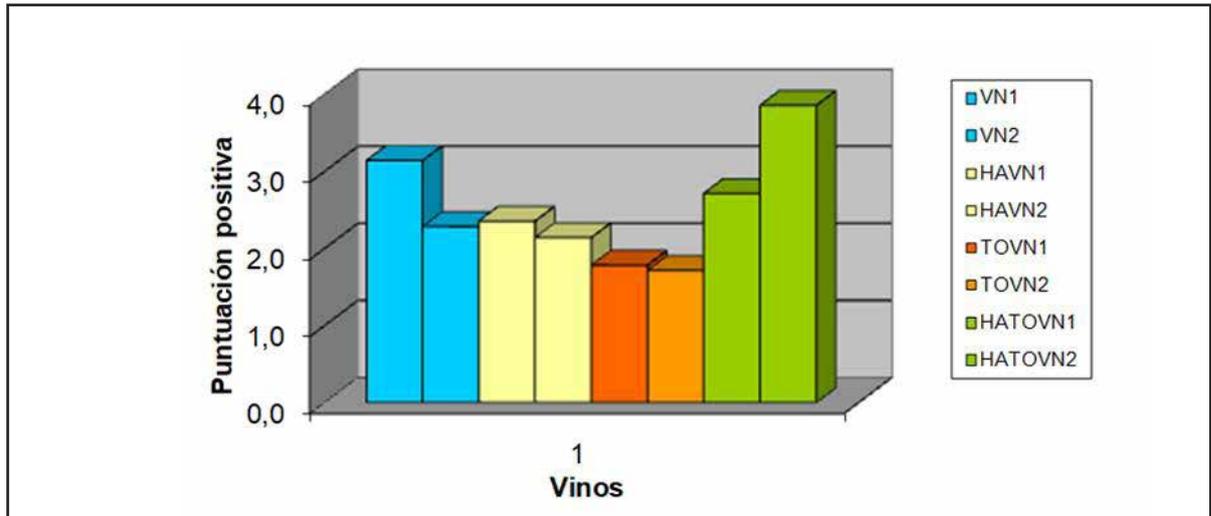


Ilustración 2. Puntuación hedónica de 8 vinos elaborados con levaduras seleccionadas.

ANÁLISIS DE PREFERENCIAS DE CONSUMIDORES:

En este análisis se combina los dos tipos de análisis mencionados con anterioridad, ya que cuando se crea la cartografía de preferencias se realiza mediante el método PREFMAP, que se trata de un mapeo externo de preferencias. Es un método que permite unir las preferencias expresadas por los consumidores a las características físico-químicas, sensoriales, o descriptivas de los productos. En un primer lugar, se crea el mapa sensorial realizando un ACP con los datos obtenidos del panel de jueces de expertos y se cruzan con las preferencias del panel de consumidores. Cuando se realiza un mapa de preferencias cruzando datos de los jueces sensoriales y el panel de consumidores, se obtiene de forma automática la clasificación jerárquica

obtenida de los tipos de consumidores que se cruza con los ejes factoriales del análisis de componentes principales (ACP) de los jueces expertos, es decir, a partir de las coordenadas traspuestas de la matriz de datos con las notas proporcionadas por los consumidores sintetizadas en notas centradas y reducidas según los perfiles y su relación con las coordenadas de las observaciones en el espacio factorial bidimensional definido por los jueces expertos.

Se expone a continuación el dendrograma obtenido en un estudio de preferencias de consumidores sobre 5 estilos diferentes de vino riojano donde se distinguen 6 grupos o tipologías de consumidores diferentes con preferencias diferentes según el estilo del vino. Trabajo realizado en la Universidad de la Rioja en colaboración con Laboratorios Excell Ibérica.

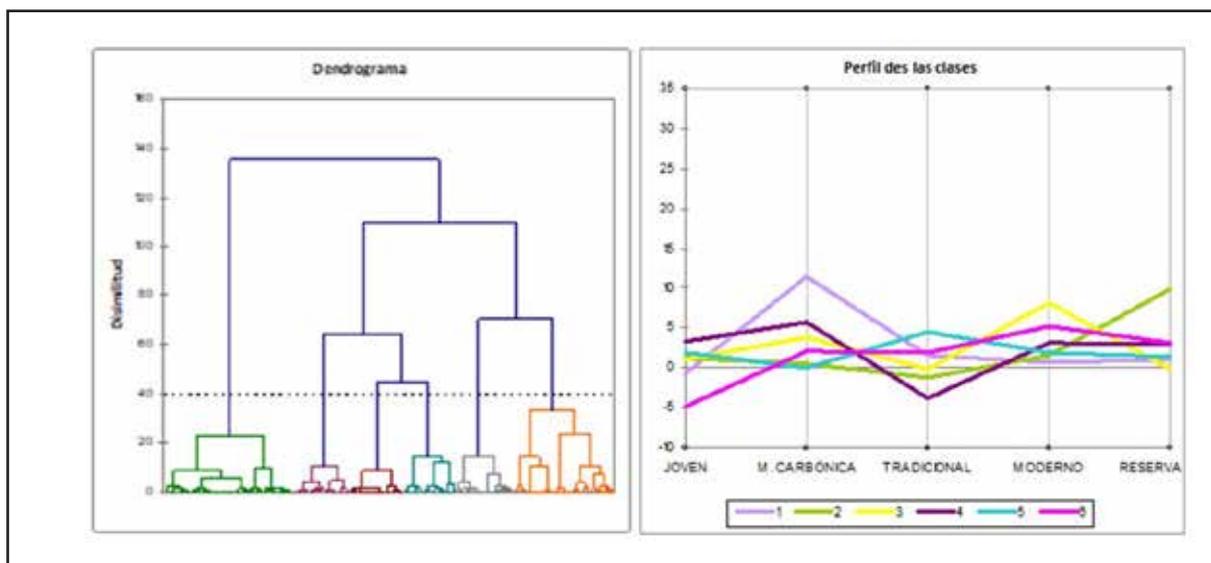


Ilustración 3. Dendrograma de clases de consumidores y sus preferencias según el estilo del vino.



Posteriormente, mediante el método estadístico factorial PREFMAP, donde se cruzan todos los datos mediante complejos cálculos matemáticos, se pueden obtener gráficos como el abajo representado, en el cual vemos, según las posiciones cercanas, como cada uno de los estilos de vino son preferidos por diferentes tipos de consumidores. En estos trabajos, a los consumidores se les

puede realizar encuestas socioeconómicas para saber dónde, cuándo y cómo consumen vino y cuánto invierten en el producto, para que así, el departamento de marketing de la bodega pueda enfocar su trabajo de una forma mucho más directa y certera.

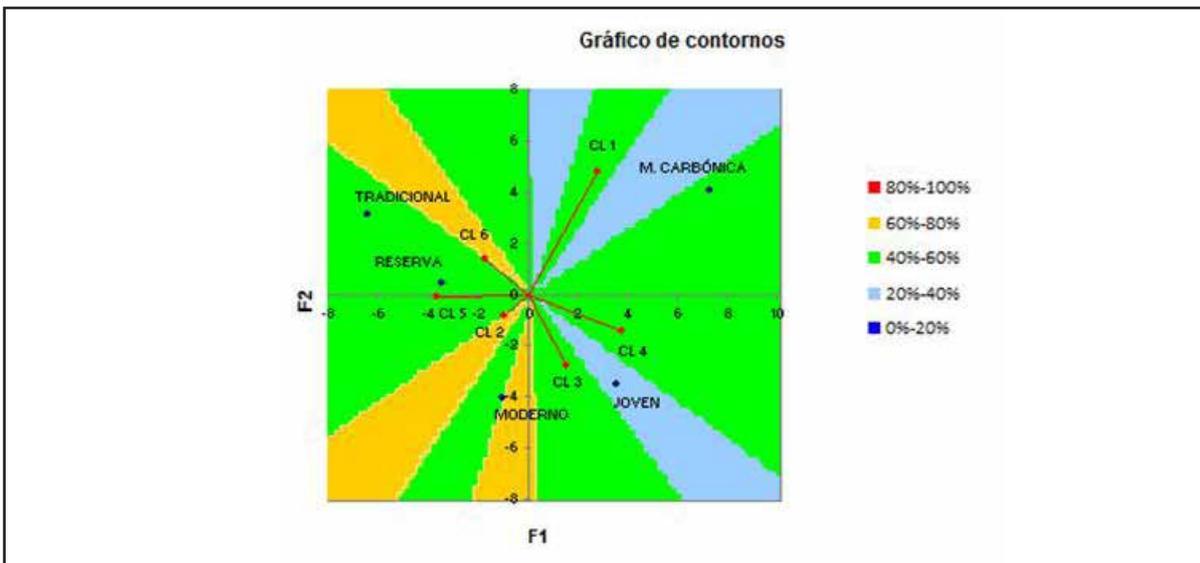


Ilustración 4. Mapa de preferencias de consumidores.

Además, a toda esta información se le puede añadir parámetros químicos obtenidos a partir de los vinos, para que los estilos estén también caracterizados por su composición química, y así el departamento técnico de la bodega conozca los productos y pueda dirigir sus itinerarios de vinificación con mayor acierto hacia los vinos diseñados según las preferencias detectadas en el estudio de mercado con las pruebas de consumidores. Los análisis químicos más recurrentes y útiles se presentan a continuación.

COMPOSICIÓN VOLÁTIL E IMPACTO SENSORIAL:

Mediante análisis de cromatografía y espectrometría de masas (CGSM) se puede realizar análisis de los principales compuestos aromáticos mayoritarios y minoritarios del vino. Se pueden diferenciar en grupos como aquí se representan y dentro de cada uno de ellos podemos encontrar algunos ejemplos, como los que se presentan a continuación:



GRUPO VARIETALES:

β -Citronelol (*)	frutos cítricos		<i>cis</i> -3-hexen-1-ol	hierba	
Geraniol (*)	floral/geranio		1-butanol	aroma base (vinoso)	
α -Terpineol (*)	pino		Metionol	coliflor	

GRUPO PREFERMENTATIVOS:

GRUPO FERMENTATIVOS:

β -Feniletanol	rosa, bombón inglés		<i>cis</i> -whiskylactona (*)	coco (barriz en altas concentraciones)	
Alcohol bencílico	jazmín, jacinto-		Eugenol (*)	clavo	
Acetato de isoamillo	plátano		4-Etilfenol (*)	cuero, fregolado	

GRUPO ENVEJECIMIENTO:

COMPUESTOS TIÓLICOS:

2-metil-3-furantiol	2-Furfuriltiol	4-Mercapto-4,4-dimetil-2,2-pentanoona	Acetato de 3-mercaptohexilo	3-Mercaptohexanol	Bencilmercaptano
Extracto de carne	café	boj	maracuyá	pomelo	tostado
					

A parte de los compuestos aromáticos positivos presentes en el vino, también se pueden analizar aquellos que su presencia resulta negativa a nivel organoléptico, como, por ejemplo, los aromas a cuadra, sudor de caballo, reducidos o azufrados, anisoles, etcétera, causantes de defectos.

ÍNDICE DEL POTENCIAL AROMÁTICO VARIETAL (IPAV):

El carácter varietal del vino depende de moléculas de diferentes familias químicas cuyos precursores se generan y acumulan principalmente durante la maduración de la uva, representando una fracción importante del contenido total de aromas que se van liberando durante todo el proceso enológico hasta la apertura de la botella en frente del consumidor.

Existe una metodología sencilla mediante el uso de un kit comercial de reactivos para determinar los precursores glicosilados propios del aroma en uvas, mostos y vinos.

La medida del índice aromático varietal (IPAv) permite a los enólogos clasificar de una manera rápida y sencilla las aptitudes aromáticas de sus sistemas de vinificación y crianza, permitiendo valorar otras posibilidades más resolutivas en variedades ricas en precursores. Este índice además tiene una inestimable utilidad también para el viticultor, pues permite valorar parcelas y manejos vitícolas determinados.

CARACTERIZACIÓN DE AROMAS DE MADERA:

La crianza del vino en barricas aporta sustancias volátiles que mejoran su calidad aromática. La procedencia del roble y el grado de tostado de las duelas intervienen significativamente en la cantidad y composición de los vinos a la hora de la fabricación de la barricas y tipo de madera utilizada. Para el enólogo, poder contar con esta información contrastada con los datos sensoriales le permite definir con mayor precisión el tiempo de permanencia del vino en el interior de la barrica, el tipo de madera a usar y su nivel de tostado y las mezclas de lotes para construir el perfil deseado.

CARACTERIZACIÓN DE DEFECTOS, COMO LOS AROMAS AZUFRADOS:

Los compuestos azufrados volátiles constituyen una de las fracciones olfativas del vino más evidentes. Desde el punto de vista químico son compuestos de naturaleza muy distinta que se clasifican según su volatilidad en compuestos ligeros y pesados. Como denominador común presentan un umbral de percepción muy bajo. Dentro de ellos se encuentran los tioles, sulfuros y tioésteres. Desde el punto de vista enológico se diferencian los de contribución positiva, que forma parte de la identidad varietal tiólica del vino, y los de naturaleza negativa, donde se encuentran los temidos caracteres de reducción que ocultan las características frutales y varietales de los vinos. Entre ellos podemos destacar disulfuro de carbono, sulfuro de hidrógeno, etanotiol, dimetildisulfuro, dimetilsulfuro y sulfuro de carbono.



CREACIÓN DE MODELOS MATEMÁTICOS A PARTIR DE DATOS SENSORIALES Y QUÍMICOS:

Ponemos a continuación una interesante técnica de interacción entre jueces expertos y consumidores, acción combinada que persigue la creación de un perfil de vinos de éxito en los mercados actuales internacionales, como es el perfil mineral de vinos de alta gama y precio.

Según los estudios realizados por Zaldívar et al (2019), se ha desarrollado un paquete analítico denominado Check List Mineralidad que se puede utilizar como herramienta de evaluación y validación de sistemas de vinificación diseñados para perseguir un estilo de vino determinado.

Cuando se habla de la mineralidad en vino, es habitual encontrar términos descriptivos muy de moda en el vocabulario de los catadores como sílex, pedernal, humo de cerilla, queroseno, goma de borrar, pizarra, granito, piedra caliza, terroso, alquitrán, carbón, grafito, polvo de roca, piedras mojadas, salado, metálico, acerado, ferroso... Gracias al uso de la herramienta estadística denominada Regresión de Mínimos Cuadrados Parciales (PLS: "Partial Least Square"), Zaldívar et al modelizaron matemáticamente los atributos sensoriales de la mineralidad del vino, consiguiéndose fórmulas matemáticas donde a través de variables definidas por la composición química o los atributos sensoriales es posible predecir qué grado de mineralidad puede ser percibido en el momento del consumo de un vino diseñado para tal fin.

Se muestran aquí dos fórmulas matemáticas predictivas obtenidas tanto con parámetros químicos muy concretos (arriba) como sensoriales (abajo), a partir de las cuales se pueden obtener valores numéricos que mostrarían en nivel de percepción mineral de los vinos, muy útiles cuando se persigue por razones de mercado dicho estilo de vino.

$$\begin{aligned} \text{Mineralidad aromática (panel de elaboradores)} = & 3,32 + 0,57 * \text{Vegetal clorofila} + 0,225 * \text{Oxidación} - 0,015 * \text{Ácido isobutírico} + 0,003 * \\ & \text{Ácido octanóico} - 0,025 * \beta\text{-Feniletanol} - 0,004 * \text{Acetato de isoamil} - 0,11 * \text{Acetato de etilo} + 0,449 * \text{Decanoato de etilo} - 0,081 * \text{Alcohol} \\ & \text{isoamílico} + 0,008 * \text{Bencilmercaptano} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Mineralidad gustativa en vinos blancos} = & 0,19 + 0,32 * \text{Dulce} + 0,234 * \text{Acidez} + 0,25 * \text{Acidez (sensación de frescor)} + 0,31 * \text{Alcohol} \\ & (\text{dulcedumbre}) - 0,30 * \text{Tanino (concentración)} + 0,43 * \text{Cuerpo (sensación de peso)} + 0,67 * \text{Amargo} - 0,31 * \text{Equilibrio} \end{aligned}$$



CONCLUSIONES:

El análisis sensorial es una herramienta fundamental en la elaboración del vino y hoy en día el enólogo está obligado a manejarla con destreza, disciplina y mediante el empleo de técnicas científicas bien definidas.

Dicha disciplina no solo permite conducir los procesos de vinificación por el buen camino, sino también a conseguir con mayor facilidad el estilo del vino con éxito en los mercados modernos.

Para ello, es completamente necesario conocer como los consumidores interaccionan con los productos y sus niveles de agradabilidad y preferencias, persiguiendo de una forma mucho más eficiente las modas y las tendencias internacionales, muy cambiantes en nuestros días.

Hoy, más que nunca, es un ejercicio de competitividad empresarial muy tangible, donde el contexto actual del mercado nos dice que hay que hacer menos vino, pero de mucha mayor calidad y acorde a las demandas y preferencias de los consumidores actuales y del futuro.

BIBLIOGRAFÍA:

- Gou, P.; Guerrero, L.; Romero, A., 1998. Efecto de la selección y entrenamiento de los catadores sobre la cartografía externa de preferencias, utilizando un número reducido de muestras. *Food Science and Technology International*, 4: 85-90.

- Guerrero L., Guàrdia M.D.; 1998. «Evaluación de la fiabilidad de un panel de cata», III Jornadas de Análisis Sensorial. Valdediós, Asturias, España.

- Martin Kermit and Valérie Lengard; 2006. Assessing the performance of a sensory panel – Penelist monitoring and tracking. Camo Process AS, www.camo.es.

- Noble A.C., Arnold R.A., Buechsenstein J., Leach E.J., Schmidt J.O., Stern P.M.; 2010. Modification of a Standardized System of wine aroma terminology. *Am J Enol Vitic* 1097; 38: 143-151.

- Romero, A.; Tous, J. y Piñol, M.; 2001; «Aplicaciones comerciales del panel de cata de aceites de oliva virgen», *OLINT*; 3 (marzo): 31-35.

- Stone H., Sidel J.L.; 1993; *Sensory Evaluation Practices*, 2ª ed., Academic Press Inc.

- Oermod Naes, Per B. Brockhoff and Oliver Tomic. 2010. *Statistic for sensory and consumer science*. Ed Wiley.

- Zaldívar Santamaría, E., Molina Dagá, D., & Palacios García, A. T. (2019). Statistical modelization of the descriptor “minerality” based on the sensory properties and chemical composition of wine. *Beverages*, 5(4), 66.



Bomba JOY: la excelencia en el trasvase de vino firmada por Francesca Pompe Enologiche

La solución ideal para trasvases continuos y sin interrupciones, también con mostos, despalillados y lías.



Francesca Pompe Enologiche, empresa líder en el sector de soluciones enológicas avanzadas desde 1997, presenta la Bomba JOY. Diseñada para afrontar los desafíos más exigentes, JOY permite trasvasar grandes cantidades de vino día tras día, garantizando al mismo tiempo una extrema delicadeza para preservar la calidad del producto.

POTENCIA Y DELICADEZA EN UNA SOLA SOLUCIÓN

La Bomba JOY utiliza una tecnología de bombeo de lóbulos que garantiza un flujo continuo y regular, reduciendo al mínimo las perturbaciones durante el trasvase del vino. La verdadera innovación radica en el lóbulo trapezoidal, desarrollado para resolver un problema común en las bombas de lóbulos tradicionales: la capacidad de succión y el sellado bajo cisterna. Además, el lóbulo auto-cebante garantiza un alto rendimiento incluso a velocidades muy bajas, lo que la hace ideal para bodegas con cisternas enterradas o para gestionar flujos irregulares. La bomba JOY no solo maneja con facilidad vino y mostos, sino que también es extraordinaria con despalillado y pasta.

RENDIMIENTO EXTRAORDINARIO, PROBADO SOBRE EL TERRENO

Después de 3 años de investigación y desarrollo, la bomba JOY ha demostrado ser una verdadera "joya" para quienes la han probado, mostrando un rendimiento sobresaliente:

- Trasvase a largas distancias: hasta 600 metros de tubería.
- Succión potente: desde cisternas enterradas hasta 7 metros de profundidad.
- Llenado y vaciado de camiones: durante toda la vendimia con uva prensada.
- Versatilidad sin igual: trasvases isobáricos de Prosecco a 6 bares y llenado de barricas con contador integrado.

PRESENTACIÓN INTERNACIONAL Y ÉXITO COMERCIAL

La Bomba JOY se presentó con éxito en las principales ferias internacionales:

- Sitevi Montpellier (noviembre de 2023)
- Simei Milán (noviembre de 2024)

- Vinitech Burdeos (noviembre de 2024)
- Enomaq Zaragoza (febrero de 2025)

Tras dos años de ventas en Italia, Francia y España, Francesca Pompe Enologiche está lista para expandir su mercado también fuera de Europa.

COMENTARIOS DE LAS BODEGAS: LA VOZ DE LOS PROFESIONALES

Las bodegas que han elegido JOY destacan las siguientes características:

- Fácil de usar, mantenimiento reducido y fácil de limpiar.
- Maniobrable y de alto rendimiento, ocupando muy poco espacio.
- Silenciosa y práctica, con funcionamiento intuitivo.
- Aumento significativo en la calidad del producto trasvasado.
- Funcionamiento inteligente gracias a sus numerosos automatismos.

DESCUBRE MÁS SOBRE LA BOMBA JOY

La Bomba JOY representa una solución completa, capaz de satisfacer las necesidades de las grandes bodegas. Potencia, precisión e innovación se encuentran en un producto que está revolucionando el sector enológico. ¡No dejes pasar la oportunidad de mejorar la eficiencia y la calidad de tu proceso productivo!





Omnia Technologies al frente de la innovación tecnológica



Omnia Technologies es la plataforma líder en tecnologías de automatización y embotellado para los sectores de licores, vinos y bebidas no alcohólicas: Omnia combina una constante y fuerte capacidad de innovación con un fuerte enfoque en los clientes y sus necesidades, tanto en términos de servicio como de capacidad para anticiparse a las tendencias del mercado.

Es el caso de los vinos desalcoholizados; una tendencia emergente que Omnia Technologies ha sabido captar con el desarrollo de la tecnología **Libero Wine**, una las técnicas de filtración con el uso de membranas desarrolladas por la marca Permeare y la destilación de la marca Frilli para crear una máquina capaz de extraer el alcohol casi en pureza y con un uso mínimo de agua y energía.

Otra solución de gran éxito del Grupo, a caballo entre la innovación y la sostenibilidad, es la tecnología **Win&Fit**: desarrollada por la marca **Win&Tech**, una marca de Omnia Technologies que junto con Innotec y ACRAM constituye el centro de microfiltración, Win&Fit automatiza la medición del índice de filtrabilidad de los vinos, optimizando el tiempo, la eficiencia y la estabilidad del proceso de las operaciones de la bodega.

Cerrando el trío de soluciones, **Atlas** es la última creación tecnológica de Bertolaso, pensada para ser la protagonista de la línea de embotellado de vinos y para una velocidad de producción de hasta 3.000 botellas por hora. Atlas es la síntesis de la experiencia consolidada a lo largo de los años por Bertolaso para preservar las características organolépticas del vino.



Oenobiote, la plataforma de análisis microbiológico preciso y rápido, ¡por fin disponible en España!

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



MÁS QUE NUNCA, LAS INNOVACIONES EN MICROBIOLOGÍA SON ESENCIALES PARA LOS PRODUCTORES DE VINO

En un contexto donde el calentamiento global está provocando un aumento progresivo del pH de los mostos y vinos, donde la reducción de los aportes químicos se está convirtiendo en una prioridad para preservar la calidad y la autenticidad de los productos, los riesgos de pérdida de producción o degradación de las propiedades organolépticas aumentan considerablemente.

Los análisis microbiológicos son, por tanto, tan cruciales como los fisicoquímicos, porque permiten **comprender y controlar mejor las poblaciones microbianas** implicadas en la fermentación y en la estabilidad del vino. Para afrontar estos retos es imprescindible disponer de soluciones que se puedan **integrar fácilmente en los procesos de calidad, que proporcionen resultados rápidos y que faciliten la toma de decisiones** a viticultores, enólogos y laboratorios de enología. Esto es precisamente lo que ofrece Oenobiote: un enfoque innovador, rápido y preciso que permite monitorear el entorno microbiano del vino y anticipar posibles desequilibrios o contaminaciones susceptibles de poner en peligro la calidad de la producción.

OENOBIOTE, UNA COMBINACIÓN DE TECNOLOGÍAS PUNTA Y PATENTADAS AL SERVICIO DE QUIENES ELABORAN VINO

Oenobiote se basa en una innovadora combinación de **biología molecular y microfluídica**, diseñada específicamente para el sector del vino. Este enfoque único ofrece ventajas considerables:

- **Velocidad de análisis:** los resultados se entregan en menos de 20 minutos.

- **Análisis de material genético:** al centrarse tanto en el ADN como en el ARN, es posible **distinguir los microorganismos vivos de los inactivos o muertos**.

- **Evaluación del nivel de actividad metabólica:** La medida del ADN y del ARN permite **estimar la viabilidad de las poblaciones microbianas** y de anticipar mejor los riesgos de contaminación o desviación.

- **Solución multiplex:** La plataforma es capaz de analizar múltiples microorganismos diferentes en un solo test, lo que reduce el número de manipulaciones y agiliza la toma de decisiones.

- **Protocolo de test innovador y accesible:** la preparación de la muestra **en menos de 10 minutos** no requiere ninguna competencia técnica específica en microbiología, facilitando de esta forma la **integración del test en el proceso de calidad** de las bodegas y de los laboratorios.





UNA GAMA DE TESTS EN CONSTANTE EVOLUCIÓN

La plataforma Oenobiote propone un test dedicado a *Brettanomyces bruxellensis*, uno de los principales microorganismos indeseables en Enología.

- **Kit multiplex “embotellado”:** para detectar simultáneamente el **total de levaduras *Brettanomyces bruxellensis*, las bacterias lácticas y las bacterias acéticas.**
- Kit dedicado a vinos con poco o sin alcohol: dirigido en particular a *E. coli* y los enterococos.

Durante el 2025, la gama se ampliará con nuevos kits específicos para el **seguimiento de la fermentación, especialmente para las levaduras *Saccharomyces* y no *Saccharomyces*, así como para las bacterias.** Esta oferta evolutiva permitirá a los profesionales cubrir el conjunto de sus necesidades analíticas para asegurar y optimizar el proceso de vinificación.

VENTAJAS CONCRETAS PARA VITICULTORES Y ENÓLOGOS

La plataforma Oenobiote ha sido concebida para integrarse fácilmente en el área de producción, desde la fermentación hasta el embotellado.

- **Control de fermentación:** al monitorizar la dinámica de las levaduras y las bacterias es más fácil prevenir las desviaciones, las oxidaciones o las paradas de fermentación.
- **Gestión del riesgo:** la detección precoz de microorganismos indeseables contribuye a preservar la calidad del vino y reducir las pérdidas.
- **Evaluación del impacto de los tratamientos:** gracias a un análisis preciso y rápido de las muestras, la plataforma permite medir la eficacia de las intervenciones y acciones correctivas implementadas para combatir los microorganismos nocivos.
- **Reducción de insumos:** un mejor conocimiento de la flora microbiana permite intervenir de forma más específica y limitar el uso de productos químicos.
- **Ahorro de tiempo y dinero:** la identificación rápida de posibles fuentes de problemas evita tratamientos costosos y mejora la rentabilidad.

UNA SOLUCIÓN ADAPTADA A LAS NECESIDADES DE LOS LABORATORIOS DE ENOLOGÍA

Para los laboratorios, Oenobiote representa un activo estratégico a varios niveles:

- **Gestión de urgencias:** la velocidad de análisis permite procesar las muestras urgentes y entregar fácilmente los resultados durante el día, ofreciendo un servicio ágil y de alto valor añadido.

- **Adaptado para volúmenes pequeños:** Oenobiote es ideal para **responder a las demandas de análisis puntuales o de pequeño volumen**, evitando inversiones en costosas infraestructuras de alta velocidad.

- **Ampliación de la oferta de servicios:** integrando Oenobiote, los laboratorios pueden ampliar su oferta de asesoramiento enológico y ofrecer nuevos servicios de análisis microbiológico de vanguardia a sus clientes.

- **Validación cruzada de resultados:** en caso de duda con las técnicas de análisis tradicionales (falsos positivos o falsos negativos) Oenobiote facilita el control de calidad de los resultados.

- **Integración simple y rápida:** la solución se adapta fácilmente a los procesos existentes sin perturbar la organización y los ciclos de análisis.

TDI, DISTRIBUIDOR OFICIAL DE LA PLATAFORMA OENOBIOTE EN ESPAÑA

Para satisfacer las crecientes necesidades de los profesionales del sector del vino en España, TDI será la encargada de distribuir la plataforma Oenobiote en todo el territorio nacional. Especialista reconocido en la comercialización de equipos de análisis enológicos de referencia, TDI acompañará a viticultores, enólogos y laboratorios en la implantación y utilización de esta herramienta.

TDI HA PRESENTADO LA PLATAFORMA OENOBIOTE, COMO INNOVACIÓN, EN LA FERIA DE ENOMAQ DE ESTE AÑO CON UN GRAN ÉXITO DE ACEPTACIÓN

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

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



El rincón de cata con Mari Paz Quílez, enóloga de Vegamar



Mari Paz Quílez,
enóloga de Vegamar

Siguiendo con el objetivo de cultivar y trabajar variedades autóctonas, Vegamar apostó por la variedad Moscatel de Alejandría, para aportar a nuestros vinos una identidad y su intensidad aromática y para poder elaborar nuestro **vino naturalmente dulce**, Oro de Alejandría, **100% Moscatel de Alejandría**.

Nuestro vino ha sido gratamente galardonado con **un oro en el último certamen de VinEspaña**, el Concurso Nacional de Vinos que organiza la Federación Española de Asociaciones de Enología y que en esta séptima edición ha tenido como sede la feria ENOMAQ de Zaragoza.

Cultivada en terreno calizo-arcilloso, con alta capacidad de retención de agua y abono y pobre en materia orgánica, nos ayuda a que la maduración sea lenta y progresiva, favoreciendo también nuestro clima continental con influencia del mediterráneo, con altas temperaturas y gran cantidad de horas de sol.

ÁREA DE PRODUCCIÓN

Dentro de la DOP Valencia, subzona Alto Turia, zona interior de Valencia con altitud alrededor de 600 metros.

VINIFICACIÓN

Dejamos sobre madurar en campo, seleccionamos las mejores uvas y realizamos la recolección nocturna, para aprovechar la bajada de las temperaturas y evitar oxidaciones durante la vendimia. Esta es recepcionada durante toda la noche en la bodega y procedemos al despalillado y estrujado. Aplicamos CO₂ líquido a -30°C para enfriar la vendimia en línea a 10° C y evitar oxidaciones en el mosto y maceramos durante 12 horas a baja temperatura. El mosto limpio lo llevamos a fermentar a 16° de temperatura adicionando nuestra selección de levaduras. Una vez alcanzado el grado alcohólico deseado paramos la fermentación, bajando la temperatura a -2° C y filtramos para eliminar las levaduras, quedándose el vino dulce debido al azúcar residual del propio mosto de moscatel.

NOTAS DE CATA

Como resultado, obtenemos un vino amarillo ligeramente dorado, brillante, de intensidad muy alta, recordando fruta muy madura, melocotón, plátano, con un fondo lácteo y floral. En boca, sabroso, con sabor dulce a fruta madura, fresca, con buena acidez y largo en boca. Producto ideal para maridar con foie, y dulces y pastas de sobremesa.





enoturismo

SPAIN

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

¿Como lanzará EnoturismoSpain tus ventas a otro nivel?

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

Para más información contacta con nosotros

☎ 671 318 367 / 608 821 042

✉ info@enoturismospain.com

MAS DE 250
BODEGAS REGISTRADAS
EN ENOTURISMO SPAIN



Suscripción única
Anual desde 175€



www.enoturismospain.com

Expresión natural para tus Tintos



Te ayudamos en tu selección:



Seedtan

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



Goma Arábica Seyal

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

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



Pear

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

Accede al área de productos en nuestra web:

