

03 / Diciembre 2024

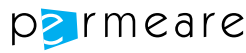
Revista de la Asociación de



Enólogos

de la Comunidad Valenciana





Una oferta integrada para el proceso completo de vinificación,
desde la recepción hasta el envasado.



**RECEPCIÓN
DE UVA**



**FILTRACIÓN Y
ESTABILIZACIÓN**



ETIQUETADO



**DESPALILLADO
Y PENSADO**



**TRATAMIENTO
PRE-EMBOTELLADO**



ENVASADO



**MACERACIÓN Y
FERMENTACIÓN**



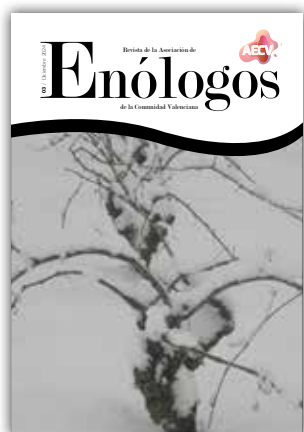
EMBOTELLADO



**TRATAMIENTO DE
AGUAS RESIDUALES**



03 / Diciembre 2024



Fotografía de portada cedida por:
M^a Angeles Novella Herrero

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 1^a: Fina Roser Rodríguez
VICEPRESIDENTE 2^a: 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 en esta primera y próximas
ediciones.

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

**05 Actualidad
Denominaciones**
Principales noticias de las denominaciones de
nuestros vinos

10 Crónicas
Artículos y noticias del sector

31 Internacional
Noticias del sector vinícola internacional

34 Enoturismo

35 Industria Auxiliar

Excell Ibérica (pág. 35)

Francesca Pompe (pág. 46)

TDI (pág. 48)

Vinventions (pág. 52)

54 El Rincón de Cata
Por Dani Expósito de Dominio de la Vega

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.





Un vino para cada uno

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

A FINALES DE AÑO ES habitual hacer balance de lo que nos han dado los últimos doce meses, en lo bueno y en lo malo, que estamos unidos a las circunstancias y a lo que acontece en este periodo de tiempo acotado y consensuado, pero también en nuestro sector y actividad condicionados por los caprichos de la naturaleza, que a veces nos complica el trabajo, la profesión y hasta la vida.

También en estas fechas es normal tener buenos propósitos para el año nuevo, e intentar planificar y corregir lo que el tiempo nos ha demostrado que no funciona, así como insistir en lo que nos va a aportar mejores resultados.

Esto es lo que solemos hacer, salvo que venga una DANA o gota fría y nos estropee el razonable balance del año y nos deje algo tocados para el siguiente, como ha sucedido en una buena parte de nuestra zona vitivinícola de influencia.

Afortunadamente la cosecha de uva ya estaba en las bodegas y el daño, en lo económico, se ha limitado a infraestructuras, viñas y algunas bodegas afectadas que, con trabajo, buena voluntad y ayudas (justas y necesarias), saldrán adelante.

No es objeto de este editorial, ni nos corresponde a nosotros, evaluar los motivos de este desastre, pero sí manifestar nuestra preocupación porque se produzcan estas circunstancias adversas y no se haga más por evitarlas.

Y, una vez producidas, se compensen los daños de esta catástrofe en tiempo y forma, para que los afectados en primer lugar, y los ciudadanos en general, puedan recuperar la confianza en las instituciones, junto con la credibilidad en el tipo de sociedad que nos hemos dado.

Por la magnitud del problema, además de muchos medios hará falta tiempo, al cabo de éste será el momento de hacer balance de la recuperación y actuaciones de los responsables.

Por parte de nuestro sector destacar la responsabilidad y solidaridad con que se ha actuado y agradecer las muestras de cariño de nuestros compañeros de la Federación Nacional, así como de las Asociaciones de Enólogos de la Rioja y Cataluña.

De la revista que tenéis en vuestras manos, me gustaría destacar los artículos de Fina Roser y Mari Carmen Martínez, nuestras vicepresidenta y Socia de Honor respetivamente, por su interés y profundidad en los temas que tocan: en definitiva, la huella que dejan los enólogos y enólogas en su buen hacer profesional y personal.

Una última pincelada, relacionada con el título del editorial: "Un vino para cada uno", me he auto plagiado y adaptado el título de una redacción titulada "Un mundo para todos", que escribí con pocos años y que ganó un concurso patrocinado por Coca-Cola, permitidme la anécdota personal. Por aquel entonces, hace unos cincuenta y tantos, el vino se reducía a tinto, blanco y rosado y algún vino especial.

Hoy el vino y la tecnología ha cambiado tanto que casi lo hacemos a la carta y tenemos medios y posibilidades para hacer cualquier tipo de vino que demande el mercado, esas son nuestras armas para un futuro optimista del sector y de nuestra profesión, en definitiva, para el mañana que comienza en este Nuevo Año y para el que a todos los Asociados/as, os deseamos Paz, Felicidad y Prosperidad.





El Vinalopó reivindica la monastrell

Un total de 17 ayuntamientos de las comarcas del Vinalopó Alto, medio y bajo e instituciones como la Diputación de Alicante, la Conselleria de Agricultura, las universidades Miguel Hernández y de Alicante, la Ruta del vino o la asociación de sumilleres ASPA, se han sumado al Manifiesto Monastrell, un documento de apoyo al viñedo como valor medioambiental, cultural y social de la provincia promovido por el Consejo Regulador de la DOP Alicante.

Ha sido en la localidad de Villena, donde se ha escenificado este apoyo. En su Casa de Cultura reunidos tanto ayuntamientos como viticultores, bodegueros y medios de comunicación, han puesto en común la necesidad de proteger este “ser vivo que merece ser mirado de una forma diferente y con más atención y sensibilidad por parte de todos los que formamos parte y gestionamos esta comarca” en palabras del presidente del CRDOP Alicante, Jose Juan Reus. Quien añadía que “al valor del vino y el crecimiento de calidad que se está viviendo en estos momentos gracias al ímprobo trabajo de bodegas, hay que añadirle una mayor conexión y conocimiento de lo que significa esta planta en toda la sociedad”.

Así lo ha reconocido también Francisco Iniesta, teniente de alcalde de la localidad, quien daba la bienvenida a los asistentes y reconocía lo que la monastrell ha representado para Villena y “lo que debe representar en el futuro” con una gestión responsable de su cultivo.

En términos semejantes también se manifestaban alcaldes como el propio Fulgencio Cerdán, de Villena, quien

lanzaba la idea de internacionalizar su promoción, Lázaro Azorín de Pinoso o Loren Amat, de Monovar quien volvió a recordar el proyecto de calificar como BIC al Fondillón. El acto lo cerraba el director territorial de Agricultura, Juan Planelles.

Los ayuntamientos firmantes del acuerdo han sido: Aspe, Algueña, Cañada, Elche, Petrer, Pinoso, Monóver, Villena, Sax, Salinas, Banyeres de Mariola, Biar, Campo de Mirra, Elda, Hondón de los Frailes, La Romana y el albaceteño Caudete.

También apoyaban el acto, viticultores y bodegueros de la zona, o asociaciones de vecinos convertidos así en guardianes de este patrimonio vegetal único en esta comarca, considerada reservorio de viñas viejas y muy valiosas en estos momentos.

El acto continuó por la tarde en el mismo escenario donde se ha querido homenajear la cultura de la viña y sus vinos con la representación de la obra “Fondillón para dos” de Carlos Maruenda, una obra donde la evocación de la propia Terreta al probar un vino provoca unas divertidas situaciones.





La DO Valencia pone en valor el legado de la tierra en el XXIV Salón de los Mejores Vinos de España

Bajo la temática “DO Valencia: el legado de la tierra. Un futuro del vino con acento”, el Consejo Regulador presentó el pasado 19 de noviembre, en el XXIV Salón de los Mejores Vinos de España, once vinos de las cuatro subzonas de la DO Valencia, puntuados todos ellos con más de 90 puntos en la última edición de la Guía Peñín, lo que destaca a la DO Valencia como uno de los referentes enológicos en España, impulsando el reconocimiento de sus vinos en los mercados nacionales e internacionales.

El reconocido periodista y catador especializado, Vicent Escamilla, fue el encargado de dirigir esta cata que realizó un recorrido por Alto Turia, Valentino, Moscatel y Clariano, a través de esta selección de vinos excepcionales.

Durante la cata se mostró cómo la altitud, el origen y la composición de los suelos marcan la personalidad de los vinos, destacando el trabajo enológico de excelencia y la singularidad que caracteriza a la DO Valencia.

Los asistentes pudieron descubrir la identidad de cada subzona y el respeto por el legado de la tierra que se plasma en cada botella, en una iniciativa que subraya la importancia de la segmentación de calidad impulsada por la DO Valencia y sus bodegas.

La cata contó con una exclusiva selección de vinos que capturan el presente y el futuro del vino valenciano, apostando por variedades autóctonas recuperadas, viñas viejas y elaboraciones respetuosas que potencian la proyección de estos vinos en el mercado nacional e internacional.

Estas once referencias, que reflejan la diversidad y riqueza del terreno valenciano son:

Rascaña 2022 – Baldozar 923, con 92 puntos Peñín; Cimera 2019 (mágnam) – Clos Cor VÍ, con 93 puntos Peñín; La Forcallà de Antonia 2022 – Rafa Cambra, con 93 puntos Peñín; Los Frailes Rubificado 2022 – Casa Los Frailes, que alcanzó los 94 puntos Peñín; Simeta 2021 – Javi Revert Viticultor, con una puntuación de 96 puntos Peñín (Vino Revelación); El Cordero y las Vírgenes 2020 – Fil•lojera & Cia, con 93; Los Escribanos 2020 – La Viña / Anecoop, con 90; Altos de la Muela 2020 – Vegamar, con 91 puntos Peñín; Sueño de Megala 2018 – Bodegas Enguera, con 93 puntos Peñín; Baronía Seco – La Baronía de Turís, con 91 puntos y Sol de Reymos – Cheste Agraria / Anecoop, con 91 puntos Peñín.

Se destacó la conexión entre los suelos, las variedades autóctonas y el saber hacer de viticultores y enólogos que conforman una identidad única para la DO Valencia. Esta propuesta enológica representa una revelación del legado valenciano, una apuesta por un futuro que mantiene sus raíces en la tierra.

Cabe destacar que, en esta 35ª edición de la Guía Peñín, un total de 58 referencias de la DO Valencia alcanzaron los 90 puntos, un logro que refleja la calidad y el esfuerzo continuo de las bodegas y viticultores de la región para proyectar la excelencia de sus vinos.



La IGP Castelló impulsa la promoción de sus vinos con el apoyo del Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural

Un completo programa de actividades enoturísticas, catas y eventos busca fortalecer la visibilidad y el reconocimiento de los vinos castellonenses.

La Indicación Geográfica Protegida (IGP) Castelló ha recibido una ayuda del Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (FEADER) de la Unión Europea para desarrollar una serie de actividades de información y promoción en el marco del Plan Estratégico de la Política Agraria Común (PAC) 2023-2027. Esta iniciativa tiene como objetivo potenciar la visibilidad y el reconocimiento de los vinos elaborados bajo esta figura de calidad, así como fomentar su consumo tanto en el mercado local como nacional.



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

Tradición, carácter y futuro en cada botella



Cofinanciado por
la Unión Europea

La concesión de esta ayuda ha permitido a la IGP Castelló llevar a cabo un programa de acciones desarrolladas durante los meses de septiembre, octubre y noviembre, con el fin de acercar sus vinos a un público más amplio y poner en valor el trabajo de las bodegas que forman parte de esta indicación geográfica.

Entre las **actividades programadas**, destacan las siguientes:

– **Cata comentada y presentación de los vinos de la IGP Castelló:** se han realizado degustaciones dirigidas, donde expertos guiarán al público a través de las características y singularidades de los vinos amparados bajo esta IGP, destacando su calidad y vínculo con el territorio.

– **Participación en la Festa de la Verema de Benlloc**, los días 9, 10 y 11 de noviembre:

- **Cata popular** de vinos de la IGP Castelló para el público asistente.
- **Visitas guiadas y presentaciones** en la sede de la IGP Castelló, ofreciendo una inmersión en la cultura vitivinícola de la provincia.
- **Colaboración con espectáculos musicales** que dinamizarán el evento, fusionando vino, cultura y entretenimiento.

– **Dinamización de la sede de la IGP Castelló**, ubicada en Benlloc, a través de jornadas de puertas abiertas y visitas guiadas periódicas con catas comentadas. Estas actividades tienen como objetivo dar a conocer las bodegas y sus productos, fomentando el enoturismo en la región.

– **Participación en el evento Verema Vinlove** en Valencia, celebrado el pasado 4 de octubre en el edificio Velas e Vents, un escaparate que permitió a los vinos de la IGP Castelló estar presentes en una de las citas más destacadas del sector vinícola en la Comunidad Valenciana.

COMPROMISO CON EL TERRITORIO Y LA CALIDAD

Gracias a estas acciones, la IGP Castelló busca no solo promocionar sus vinos, sino también dar visibilidad a un sector que ha sabido adaptarse a las exigencias del mercado actual sin perder su esencia.

Estas actividades son una muestra del compromiso de la IGP Castelló con el **desarrollo sostenible de la región**, destacando la importancia del sector vitivinícola en la dinamización económica y turística de la provincia de Castellón.



Julio Prieto ofreció una charla para asesorar a los viticultores tras los daños provocados la Dana

Este importante encuentro fue organizado por el Consejo Regulador de la DO Utiel-Requena

El pasado 10 de diciembre, la Casa de la Cultura del municipio de Utiel fue el escenario de este importante encuentro organizado por el Consejo Regulador de la DO Utiel-Requena. En esta jornada, Julio Prieto, reconocido ingeniero agrónomo y enólogo, además de asesor vitícola, ofreció su valiosa experiencia para orientar a los viticultores de la comarca que se vieron afectados por la Dana.

Prieto, conocido por su compromiso con prácticas vitícolas sostenibles, compartió sus conocimientos, altruísticamente, con los asistentes. Durante su intervención, abordó temas cruciales como la gestión de los suelos tras las intensas lluvias que azotaron la región, así como posibles trabajos para recuperar los viñedos dañados. Además, presentó diversas estrategias efectivas para prevenir situaciones similares en el futuro, tales como la orientación de la plantación.

Con una trayectoria que abarca no solo España, sino también muchos otros países, Prieto destacó la importancia de una gestión adecuada para mejorar tanto los viñedos como los suelos afectados, remarcando que no hay una "receta" colectiva, sino que habría que valorar cada terreno en particular.

Previamente a esta charla, Julio recorrió gran parte de la demarcación, junto a los técnicos de la DO Utiel-Requena, para evaluar los efectos de la Dana y recomendar posibles actuaciones, si económicamente lo considera rentable el/la viticultor/a, enfocando sus orientaciones a todas las posibilidades: viñedos que, por la escorrentía, se han quedado sin tierra y por tanto sin materia orgánica, los que tienen un exceso por la materia arrastrada por el agua, soluciones para las viñas que tienen una cantidad desmesurada de agua afectando al sistema radicular, estructuras de emparado dañadas, etc.

Jose Miguel Medina, presidente de la DO Utiel-Requena, finalizaba este encuentro agradeciendo a Julio Prieto su colaboración y asesoramiento en este momento tan crítico para nuestras viñas.

Puedes volver a ver esta charla a través del canal www.youtube.com/@ivrevistalocal
Yolanda Hernández Soriano, Enóloga/Comunicación





“Estudios de Enología, presente y futuro”

1. INTRODUCCIÓN

La formación enológica en España tiene una rica historia que se entrelaza con el desarrollo de la viticultura y la producción de vino en el país, cuyo origen se remonta a la época de los fenicios y romanos, quienes introdujeron las primeras técnicas de vinificación en la península ibérica.

Durante la dominación romana (aproximadamente desde el siglo III a.C.), la viticultura se consolidó en la península ibérica. Los romanos promovieron el cultivo de la vid y el consumo de vino, dejando en herencia diversas técnicas agrícolas y vinícolas. Posteriormente, con la llegada de los musulmanes en el siglo VIII, la producción de vino disminuyó en algunas regiones debido a las restricciones religiosas, pero la viticultura continuó siendo relevante, y se desarrollaron conocimientos sobre conservación y agricultura en general.

Durante la Reconquista y la consolidación de los reinos cristianos, se reactivó la producción de vino. En esta época, el papel de los monasterios fue crucial, ya que los monjes perfeccionaron las técnicas de elaboración del vino y transmitieron estos conocimientos (Piqueras, 2014).

En el siglo XVIII, la Ilustración trajo consigo una mayor curiosidad científica en Europa, incluyendo el estudio de

la viticultura y la enología. En España, algunas academias científicas empezaron a incluir estudios sobre la agricultura, y entre ellos la viticultura. No obstante, la formación enológica formal seguía siendo limitada, y la mayor parte de los conocimientos se transmitía de generación en generación en entornos familiares o locales.

La plaga de la filoxera, que afectó a los viñedos europeos en la segunda mitad del siglo XIX, obligó a los viticultores a buscar soluciones innovadoras para salvar las plantaciones de vid. Esta crisis impulsó la investigación y la adopción de nuevas prácticas de cultivo y vinificación, además de provocar un intercambio de conocimientos con otros países, como Francia, que ya había comenzado a desarrollar una formación más estructurada en enología.

2. HISTORIA DE LA FORMACIÓN EN ENOLOGÍA EN ESPAÑA

La formalización de la formación enológica en España como disciplina académica y profesional es relativamente reciente en comparación con otros países de Europa. A lo largo del siglo XX, la creciente demanda de vinos de calidad y la competencia internacional impulsaron la necesidad de formar profesionales especializados en la elaboración y gestión del vino.

En 1892 se crearon las primeras Estaciones Enológicas, que incluyeron en sus atribuciones la formación de aprendices, capataces bodegueros y maestros en Viticultura y Enología

A inicios del siglo XX, con la creciente demanda de formación técnica en viticultura y enología, comenzaron a fundarse las primeras escuelas de enología en España. En 1960 se fundó la Escuela de Viticultura y Enología de Requena en la Comunidad Valenciana, una de las primeras en su tipo en el país, que fue pionera en ofrecer estudios formales en esta área.

La Escuela de Viticultura y Enología de Requena fue creada por la Diputación Provincial de Valencia, recogiendo la tradición de enseñanzas vitivinícolas que desde 1920 venían realizándose en esta ciudad, siendo su Director-Fundador D. Pascual Carrión Carrión.

A partir de 1975, y de acuerdo con los programas oficiales del Ministerio de Educación y Ciencia, se han impartido las enseñanzas de Formación Profesional de Segundo Grado, Rama Agraria, especialidad Viticultura y Enotecnia.

Hasta finales de la década de 1980, los estudios que se impartían en España, relacionados con la vid y el vino y destinados a la formación de los profesionales que se encargaban del desarrollo de la Vitivinicultura se ubicaban en las Escuelas de Formación Profesional y pertenecían a una enseñanza reglada de educación secundaria (1970 la Ley General de Educación 14/1970), que organizaba la formación profesional y creó las enseñanzas de segundo grado de Técnico Especialista en Viticultura y Enología.

3. LA NECESIDAD DE LA FORMACIÓN UNIVERSITARIA DEL ENÓLOGO

La necesidad de una formación universitaria en enología responde a las crecientes demandas de conocimiento técnico, científico y comercial en la industria vitivinícola moderna. A medida que el sector del vino ha evolucionado y se ha globalizado, la labor del enólogo ya no se limita solo a la producción, sino que también incluye aspectos de investigación, desarrollo de productos y gestión de calidad, lo que requiere una base académica más sólida y especializada.

La Oficina Internacional de la Viña y del Vino (OIV), un organismo intergubernamental establecido mediante un Acuerdo Internacional el 29 de noviembre de 1924,



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

DC
DAL CIN
www.dalcin.com
info@dalcin.com

del cual España es uno de los miembros fundadores, ha mantenido un enfoque constante en la homologación de la definición y funciones del enólogo, así como en el establecimiento de un nivel mínimo de formación requerido para este profesional. En la 56 Asamblea General de 1976, que tuvo lugar en Ljubljana, la OIV adoptó la Resolución 7/76, que definió el papel del enólogo y delineaba un programa básico de formación técnica. Esta resolución ha sido actualizada y ampliada a lo largo de los años para adaptarse a las necesidades cambiantes del sector.

En España, la idea de que la formación del enólogo, debe basarse en una formación profesional y universitaria, se concreta a partir del año 1977 con la aprobación, por la Asociación Nacional de Enólogos, del principio de no aceptar nuevos socios que no tuvieran como mínimo un nivel de estudios de Formación Profesional de nivel 2, segundo ciclo o grado.

En la Asamblea General de la OIV de 1991, como consecuencia de los trabajos del Grupo de Formación de Enólogos y de la Asamblea de Luxemburgo, se actualizó el nivel de formación mínimo del enólogo mediante la Resolución Oeno 2/91 y en la 72 Asamblea General celebrada en Madrid en 1992 se adoptó la Resolución Oeno 2/92, ratificando la definición internacional del Título y función del enólogo, tal como había sido adoptada en la Resolución 7/76.

Pero en realidad, la profesión de enólogo en España comenzó a estructurarse en 1965 con la creación de la Asociación Nacional de Enólogos, que inicialmente estaba vinculada al Sindicato Nacional de la Vid. Posteriormente, esta organización evolucionó y se transformó en la Asociación de Enólogos de España, que cuenta con delegaciones regionales para atender las diversas necesidades del sector en diferentes áreas del país. Esta evolución marcó un paso significativo en la profesionalización de la enología en España, promoviendo estándares de formación.

En 1965, no existían programas de estudios superiores o universitarios específicos en enología en España. A lo largo de su historia, la formación de enólogos en el país ha seguido un camino complejo y singular. A pesar de la relevancia del sector vitivinícola, hasta hace pocos años no hubo una vía oficial para la formación de técnicos superiores capacitados para dirigir y supervisar este campo.

Como resultado, la profesión era ejercida por titulados universitarios de diversas disciplinas, quienes se especializaban posteriormente, así como por técnicos en vitivinicultura que habían recibido formación profesional.

Concretamente Ingenieros Agrónomos, Licenciados en Químicas, Peritos e Ingenieros Técnicos Agrícolas y algunos Licenciados en Farmacia rurales que hacían análisis de vinos y acababan aprendiendo a elaborarlos. Y capataces bodegueros procedentes de la formación profesional o formados en las bodegas mediante el ejercicio profesional (Jubete, 2023).

4. CREACIÓN DE LOS MÁSTERES ENTRE 1969 Y 1996

La creación de másteres en enología en España ha sido un desarrollo clave en la profesionalización de la formación en este campo. En las últimas décadas, especialmente a partir de los años 90 y principios de 2000, las universidades y centros de formación han comenzado a ofrecer programas de posgrado que abordan tanto los aspectos técnicos como los de gestión en la industria vitivinícola.

Pero en realidad, si se realiza un estudio a lo largo del tiempo, se puede observar que la formación de postgrado en enología en España comenzó a formalizarse a finales de los años 60. En 1969 comenzó en Madrid el primer curso de postgrado de especialización, en Viticultura y Enología, de titulados superiores, formación refrendada por un Diploma Oficial del Ministerio de Educación y Ciencia. Dicho curso sería transformado después en el Máster en Viticultura y Enología, título propio de la Universidad Politécnica de Madrid.

A partir de 1989, y en años sucesivos, fueron surgiendo otros cursos de postgrado, denominados Master, Magister o Curso Superior de Viticultura y Enología en las universidades de Valladolid, La Rioja, Rovira i Virgili, Politécnica de Valencia y Politécnica de Cataluña. Estos cursos seguían manteniendo su carácter de títulos propios.

En abril de 1992, la Asociación de Enólogos entregó al INDO un informe de su Comisión de Estudios que recogía el acuerdo de la Unión Internacional de Enólogos (UIE) de no aceptar la integración de las Asociaciones de Enólogos de aquellos países que no dispusieran de una titulación universitaria en la formación de los enólogos.

La Asociación Nacional de Enólogos evolucionó, para adaptarse a la estructura autonómica del estado español, creándose la actual Federación Española de Asociaciones de Enólogos, cuyo Estatuto data de 1993, y que agrupa actualmente a diez asociaciones de ámbito regional.

El artículo 6 prevé que los miembros de las distintas Asociaciones de Enólogos, inscritos a partir de 1991, deberán ser titulados universitarios de primero o segundo ciclo en las especialidades de Viticultura y Enología, cumpliendo además los requisitos que exigiese la Asociación respectiva de ámbito autonómico (Jubete, 2023).

5. CREACIÓN DE LA LICENCIATURA EN ENOLOGÍA ENTRE 1996 Y 2009

La creación de la licenciatura en Enología entre 1996 y 2009 reflejó una respuesta a las demandas de la industria vitivinícola, tanto local como global, y contribuyó a que las regiones productoras de vino se consolidaran en el mercado mundial, promoviendo la calidad y profesionalización del sector.

La Dirección General de Política Alimentaria del Ministerio de Agricultura, a través de la Subdirección General del INDO, inició, en 1989, contactos con la Subdirección General de Ordenación Académica de la Secretaría de Estado de Educación, para abordar la problemática de la Titulación de Enólogo en España, remitiéndole un dossier sobre este tema con los últimos escritos de la Asociación Española de Enólogos y solicitando la designación, de un representante del Ministerio de Educación y Ciencia.

En la última reunión de junio de 1996, el Consejo de Rectores de las Universidades Españolas (CRUE) aprobó la creación de la titulación de Licenciado en Enología. Esta decisión se tomó en la Universidad Rovira i Virgili, institución que lideró el impulso para formalizar y establecer esta nueva titulación académica en el ámbito de la enología, fortaleciendo así la formación profesional en el sector vitivinícola en España.

La titulación fue denominada Licenciatura en Enología y se estableció como un programa de solo segundo ciclo, accesible únicamente para titulados o diplomados en las siguientes áreas: Ingeniería Agronómica, Ingeniería Técnica Agrícola, Ingeniería Química, y licenciaturas en Ciencias Químicas, Biológicas y Farmacia. El plan de estudios comprendía 120 créditos, distribuidos en dos cursos académicos.

En el curso 1996-97, la Universidad de La Rioja se convirtió en la primera universidad e iniciar los estudios de Licenciatura en Enología, comenzando en octubre de 1996. Poco después, en enero de 1997, se sumó la Universidad Rovira i Virgili.

En el curso 1997-98, la Universidad de Valladolid también inició estos estudios en su campus de Palencia. Al año siguiente, en el curso 1998-99, se incorporó la Universidad Miguel Hernández en su campus de Orihuela. Durante el curso 1999-2000, comenzó a ofrecer la licenciatura en las universidades de Cádiz, Córdoba y Extremadura.

En el curso 2002-2003, la Universidad Politécnica de Valencia comenzó a impartir esta licenciatura en la antigua Escuela de Ingeniería Técnica Agrícola (ITA), con un contenido y estructura similares a los de los antiguos programas de máster. La Universidad Politécnica de Madrid continuó impartiendo su programa de máster en Enología, respaldada por el prestigio que había alcanzado y que continuó consolidando en años posteriores. Actualmente, el máster se ofrece como título propio de la universidad. Sin embargo, la institución no ha participado en la evolución de las titulaciones universitarias oficiales en Enología.

En el Artículo 102.1 de la Ley 50/1998, de 30 de diciembre, se reguló la profesión de enólogo para la que se exigía el Título universitario de Licenciado en Enología. Posteriormente el RD 595/2002 desarrolló el perfil profesional del enólogo. Pero, para respetar los derechos adquiridos por los que habían ejercido anteriormente la profesión, se previó un proceso de habilitación profesional que se reguló mediante la Resolución 13885 del MAPA de 7 de Julio de 2004. El proceso de habilitación profesional se desarrolló en las diferentes comunidades autónomas durante los años 2005 a 2007.

6. LA CREACIÓN DE LOS GRADOS EN ENOLOGÍA DESDE 2009 A LA ACTUALIDAD

Las ocho universidades pioneras en la creación del máster y la licenciatura en Enología formaron la "Asamblea de Universidades Españolas que impartían la Licenciatura de Enología", presidida por el Decano de la Facultad de Enología de la Universidad Rovira i Virgili. Esta Asamblea se reunió en varias ocasiones para analizar cómo adaptar la titulación de Licenciado en Enología al Espacio Europeo de Educación Superior (EEES). Se concluyó que la mejor opción era transformar la licenciatura en un título de grado profesionalizante, lo que fue detallado en una memoria titulada «Estado actual de la Licenciatura en Enología en las Universidades Españolas. Perspectivas para la convergencia con Europa», en la que se argumentaron las razones para este cambio.

BioSystems

Investigación, desarrollo
e innovación pensando
en sus necesidades

 ENOMAQ
OLEOMAQ
E-BEER

Le esperamos en Enomaq 2025

Del 11 al 13 de Febrero en Feria de Zaragoza
Pabellon 4 – Stand C 9-11





Para la adaptación de la titulación de Licenciado en Enología al Espacio Europeo de Educación Superior (EEES), el 21 de octubre de 2004, en la reunión celebrada en Jerez de la Frontera, se acordó “la transformación en un Grado en Enología, de acuerdo con las directrices del EEES”. El 23 de julio de 2008, los coordinadores se reunieron en Tarragona y acordaron establecer unos contenidos mínimos comunes del 75% para todos los futuros estudios de Grado en Enología que se impartieran en cualquier universidad de España. Este acuerdo fue firmado por las “ocho universidades pioneras”: Rovira i Virgili, La Rioja, Valladolid, Miguel Hernández, Extremadura, Córdoba, Cádiz y Politécnica de Valencia. A partir de 2009 y en los años siguientes, las universidades pioneras mencionadas implementaron sus programas de Grado en Enología, Grado y Máster en Enología, o solo Máster en Enología, en cada una de sus respectivas comunidades autónomas. Esto evidenció que no existió unanimidad de criterios sobre la transformación del título de Licenciado en Enología en Grado en Enología, a pesar de que los rectores de las ocho universidades pioneras firmaron un acuerdo respaldado por las asociaciones y la federación de asociaciones de enólogos, según los documentos mencionados. La falta de consenso reflejó las diferencias en la interpretación y adaptación de las normativas del Espacio Europeo de Educación Superior (EEES), lo que llevó a cada institución a adoptar su propio enfoque respecto a la estructura y el nivel de los estudios en enología. La Universidad Politécnica de Madrid no participó en la creación del Grado en Enología. En su lugar, sigue ofreciendo su título propio de Máster en Viticultura y Enología, el cual ha ganado prestigio con el tiempo. Además, se ha integrado al programa Vinífera Euro Master, una iniciativa de colaboración internacional que reúne a las universidades europeas más destacadas en el ámbito de la enología y la viticultura.

7. SITUACIÓN ACTUAL DE LA FORMACIÓN ENOLÓGICA EN ESPAÑA

La formación enológica en España ha crecido significativamente en los últimos años, impulsada por el aumento de bodegas y el éxito de los vinos españoles en los mercados nacionales e internacionales. La oferta educativa, tanto pública como privada, incluye grados, másteres oficiales y títulos propios relacionados con viticultura, enología, economía, marketing, turismo enológico y sumillería. Estas formaciones son impartidas por universidades públicas y privadas, así como por empresas de formación, en modalidades presenciales y online. En la Figura 1 se muestran las titulaciones de Grado, Máster y Doctorado en Enología y Viticultura, ofertadas por las universidades públicas, organizadas cronológicamente por su fecha de creación en el territorio español.

Como se observa en la Figura 1, las universidades han implementado sus programas de Grado en Enología, Grado y Máster en Enología, o solo Máster en Enología. Tres de las universidades pioneras en la formación enológica, Universidad Politécnica de Madrid, Universidad



Figura 1. Titulaciones de Grado, Máster y Doctorado en Enología y Viticultura, ofertadas por las universidades públicas españolas

Politécnica de Valencia y Universidad Miguel Hernández, y muchos profesores no comprendieron la puesta en marcha de los grados, porque pensaban que la formación enológica era, por definición, una formación especializada y debía afrontarse desde una formación básica inicial, porque en Europa, la formación enológica está liderada por Francia que, para ejercer profesionalmente como enólogo exige un Master (Jubete, 2023).

El Artículo 16 sobre el Acceso a las enseñanzas oficiales de Máster dice que: “Para acceder a las enseñanzas oficiales de Máster será necesario estar en posesión de un título universitario oficial español u otro expedido por una institución de educación superior perteneciente a otro Estado integrante del Espacio Europeo de Educación Superior que faculte en el mismo para el acceso a enseñanzas de Máster”.

Como ya se ha expuesto, no existió unanimidad de criterios sobre la transformación del título de Licenciado en Enología, pero teniendo en cuenta que se trata de una formación especializada parece razonable afrontarla desde un Master Universitario en Enología abierto a los graduados en Enología, y/o también, e incluso preferiblemente, a los grados de referencia de titulaciones agrarias, biológicas, químicas, alimentarias y ambientales, ofertados en un programa integrado.

Por otra parte, es importante señalar que, en España, los titulados en el Master Universitario en Enología también podrán acceder, en sus administraciones públicas, a los cargos de máximo nivel ya que el título de master corresponde al nivel 3 MECES (Marco español de cualificaciones para la educación superior). No así los Grados en Enología, que tienen nivel MECES 2.

7.1 ¿La Profesión de enólogo es una profesión regulada?

La regulación de la profesión del enólogo asegura que quien ejerce esta labor esté preparado para manejar cada aspecto de la viticultura y la vinificación, desde la calidad del suelo y el tipo de uva hasta el proceso de fermentación y crianza del vino.

Conforme a lo establecido en el artículo 102 de la Ley 50/1998, de 30 de diciembre, para el ejercicio de la profesión de enólogo se exige el título universitario oficial de Licenciado en Enología, establecido por el Real Decreto 1845/1996, de 26 de julio.

El real decreto 595/2002 es el que regula la habilitación para ejercer la Profesión de enólogo. Sin embargo, no ha sido derogada la Ley que reguló la profesión de enólogo ni su reglamento de desarrollo.

Así, pese a que la profesión de enólogo está considerada como profesión regulada, no tiene la condición de profesión regulada por exigencia de un título universitario, al no existir un desarrollo de la normativa en la que se determinen las condiciones y exigencias formativas del título correspondiente que deban reflejarse en el plan de estudios. La “memoria de verificación de títulos” es un documento esencial en el sistema universitario español que se elabora como parte del proceso de verificación y aprobación de un nuevo título académico. Este documento es un informe

detallado en el que la universidad o centro educativo que desea ofrecer un nuevo título, como un grado o máster, describe en profundidad todos los aspectos académicos, organizativos y de calidad de la propuesta. En la memoria de verificación de todos los títulos universitarios españoles, solo se indican las profesiones reguladas para las que el Ministerio con competencias en materia de universidades ha definido las directrices (generalmente publicadas en el BOE como órdenes CIN o ECI) que debe cumplir cualquier plan de estudios cuya superación conduzca al ejercicio de dicha profesión. En el caso de la profesión de Enología, no están definidas estas directrices, por eso ninguno de los grados ni másteres universitarios relacionado con la Enología habilita para esta profesión regulada. De hecho, cuando se elabora la memoria de verificación, si se quisiera seleccionar “habilita para el ejercicio profesional”, la aplicación del Ministerio solo permite seleccionar una serie de profesiones reguladas, las definidas en el anexo I del Real Decreto 967/2014, y la de Enología no está contemplada. Por tanto, y pese a tener la condición de profesión regulada a los efectos de la definición de profesión regulada dada tanto en el ámbito comunitario como en el ámbito estatal, la falta de desarrollo reglamentario en cuanto a las condiciones y exigencias formativas del título, impide que se pueda establecer en el plan de estudio correspondiente la condición de título habilitante para el ejercicio de la profesión, siendo necesario por tanto un desarrollo reglamentario. La realidad es que para adaptar la titulación de Licenciado en Enología al Espacio Europeo de Educación Superior (EEES), se concluyó que la mejor opción era transformar la licenciatura en un título de grado profesionalizante. Sin embargo, la licenciatura en enología tenía nivel 3 MECES (Marco español de cualificaciones para la educación superior), igual que los másteres, no así los grados que tienen nivel MECES 2.

La situación actual es que para el ejercicio de la profesión de enólogo se exige el título universitario oficial de Licenciado en Enología, un título que se ha extinguido.

8. FUTURO

A medida que la industria del vino evoluciona y enfrenta nuevos desafíos, la capacitación y la innovación tecnológica se vuelven esenciales para su crecimiento. El futuro del sector enológico se basa en disponer de unas bodegas tecnológicamente avanzadas y contar con enólogos cualificados que posean los conocimientos científicos y tecnológicos necesarios para producir vinos de calidad y hacerlos más competitivos. Se necesitan personas formadas que contribuyan a que la viticultura y la enología siga avanzando. Los enólogos son las piezas fundamentales de las bodegas y, por extensión, del sector.

M.ª José García Esparza
Profesora Titular de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica y del Medio Natural.

BIBLIOGRAFIA

Piqueras, J. (2014). La vid y el vino en España: Edades Antigua y Media. Universitat de València.
Jubete, F. F. (2023). La formación universitaria enológica en España. Publicaciones de la Institución Tello Téllez de Meneses, (93), 289-316.

La ciencia no miente: razones por las cuales debemos consumir vino

Actividades y eventos programados



El vino ha formado parte de la historia de la humanidad durante milenios, no solo como un deleite para los sentidos, sino también por sus múltiples propiedades beneficiosas para la salud. Estudios recientes han puesto de manifiesto que el consumo moderado de vino, especialmente de vino tinto, puede formar parte de una dieta equilibrada y saludable, siempre que se consuma de manera responsable. He aquí algunas de las bondades del vino y los correspondientes estudios que respaldan su inclusión en nuestra dieta.

1.- Un aliado del corazón

Numerosos estudios han demostrado que el consumo moderado de vino tinto puede reducir el riesgo de enfermedades cardiovasculares. Esto se debe en gran parte a su contenido en polifenoles, particularmente el resveratrol, que ayuda a mejorar la función endotelial y disminuye la inflamación vascular, ambos, factores clave para la salud del corazón. Un estudio realizado por la American Heart Association señala que el resveratrol tiene propiedades antioxidantes que ayudan a proteger los vasos sanguíneos y a prevenir la formación de coágulos (Referencia: Journal of American Heart Association, 2018).

2.- Aumento del HDL y reducción de trombos

El vino tinto ha demostrado ser eficaz para aumentar los niveles de colesterol "bueno", también conocido como HDL y reducir el riesgo de trombos, lo que puede prevenir infartos y accidentes cerebrovasculares. Un artículo publicado en el "New England Journal of Medicine" concluye que un consumo responsable de vino puede reducir el riesgo de eventos cardiovasculares en hasta un 30% (Referencia: New England Journal of Medicine, 2015).

3.- Fuente de potentes antioxidantes

El vino, especialmente el tinto, es una rica fuente de antioxidantes, debido fundamentalmente a los antocianos y al resveratrol. Estos polifenoles se caracterizan principalmente por ser los más potentes del mundo vegetal y están asociados con una amplia gama de beneficios para la salud. Un estudio publicado en "Nature Reviews Cardiology" destaca que pueden reducir el riesgo de enfermedades crónicas (Referencia: Nature Reviews Cardiology, 2018).

4.- Mejora la función cognitiva y ofrece protección frente a enfermedades neurodegenerativas

El consumo de vino en cantidades moderadas también ha sido vinculado a mejoras en la función cognitiva, particularmente en la prevención del deterioro cognitivo relacionado con la edad. Investigaciones del "Journal of Neuroscience" han corroborado que los polifenoles del vino tinto protegen las neuronas del daño oxidativo, lo que contribuye a prevenir el deterioro neurológico (Referencia: Journal of Neuroscience, 2020). Los estudios muestran que el resveratrol puede activar vías que

protegen las células cerebrales de los efectos prematuros del envejecimiento. Además de los efectos beneficiosos sobre la función cognitiva, el vino tinto puede desempeñar también un papel fundamental en la prevención de enfermedades neurodegenerativas tales como, el Parkinson, el Alzheimer y la demencia senil. Investigaciones publicadas en el “Journal of Alzheimer’s Disease” sugieren que los antioxidantes presentes en el vino ayudan a combatir los radicales libres, los cuales están asociados con el envejecimiento cerebral (Referencia: Journal of Alzheimer’s Disease, 2017).

5.- Protección contra el envejecimiento celular

Los antioxidantes presentes en el vino, especialmente los polifenoles, han demostrado ser un aliado natural para combatir los signos del envejecimiento de manera efectiva. Estos compuestos ayudan a neutralizar los radicales libres que son los responsables de dicho envejecimiento celular. Existen marcas conocidas de cosméticos que ya llevan tiempo explorando e incorporando el uso de extractos de uva en la formulación de cremas y productos para el cuidado personal, debido fundamentalmente a sus propiedades regeneradoras y rejuvenecedoras. Este es un factor clave para ahondar en el desarrollo de tratamientos más naturales, sostenibles y eco-responsables (Referencia: Journal of Cosmetic Dermatology, 2021).

Por este mismo motivo el vino también es utilizado en spas, popularmente se le conoce como vinoterapia y se lleva a cabo en aguas termales con toques de vinos tintos varietales. Suele ir combinado con sesiones de masajes con vino caliente junto con extractos de semillas por sus ya conocidas virtudes. Estos tratamientos son ideales para para mantener una piel joven por sus bondades para la dermis, debido a su efecto purificador y detox, fomentando la restauración de colágeno en la piel. También favorece la circulación sanguínea ayudando a disminuir la presión arterial. El poder antioxidante de la uva hace que, después de la terapia, la piel se sienta profundamente hidratada, luminosa y elástica. Por ello, todas estas propiedades lo han convertido en un recurso más para mantener una piel saludable. Así que, regalar salud también es una muy buena alternativa.

6.- Reduce el riesgo de padecer cáncer

Diversos estudios indican que los compuestos fenólicos del vino tinto pueden tener un efecto anticancerígeno. Un estudio publicado en el “Journal of Clinical Oncology” revela que el resveratrol y otros polifenoles del vino pueden inhibir el crecimiento de células cancerígenas en el cuerpo, especialmente en cánceres como el de mama y el de próstata (Referencia: Journal of Clinical Oncology, 2020).

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



7.- Beneficios para la próstata

Algunas investigaciones sugieren que el vino tinto puede ser beneficioso para la salud de la próstata. Un estudio del "Journal of Urology" encontró que los hombres que consumían vino tinto moderadamente tenían un menor riesgo de desarrollar inflamaciones y enfermedades de la próstata en comparación con aquellos que no consumían (Referencia: Journal of Urology, 2017).

8.- Fortalecimiento del sistema inmune

El vino contiene antioxidantes que pueden reforzar el sistema inmunológico, ayudando al organismo a combatir infecciones y a mantenerse saludable. Según un estudio de la Universidad de California, el consumo regular de vino puede aumentar la respuesta inmune al estimular la producción de células defensivas como los linfocitos T (Referencia: University of California, 2016).

9.- Protección ósea

El consumo de vino tinto también ha sido asociado con una mayor densidad ósea en mujeres posmenopáusicas. Según un estudio publicado en el "American Journal of Clinical Nutrition", los antioxidantes en el vino, incluidos los flavonoides, podrían ayudar a prevenir la pérdida de masa ósea, reduciendo el riesgo de osteoporosis (Referencia: American Journal of Clinical Nutrition, 2019). Esto es especialmente importante en mujeres de avanzada edad, las cuales son más propensas a sufrir caídas, fracturas y problemas óseos.

10.- Protección ocular

Un estudio publicado en el "American Journal of Ophthalmology" encontró que los consumidores moderados de vino tenían un menor riesgo de desarrollar cataratas en comparación con los no bebedores (Referencia: American Journal of Ophthalmology, 2017). Los investigadores sugieren que los antioxidantes del vino ofrecen una protección ocular frente al daño oxidativo, factor que puede acelerar la formación de cataratas.

11.- Mejora de la salud bucodental

Estudios preliminares han mostrado que ciertos compuestos del vino tienen propiedades antimicrobianas que pueden ayudar a mejorar la salud bucal al reducir la proliferación de bacterias. La investigación publicada en el "Journal of Agricultural and Food Chemistry" sugiere que los polifenoles del vino tinto podrían inhibir las bacterias asociadas a las enfermedades de las encías, tales como, gingivitis, periodontitis y piorrea (Referencia: Journal of Agricultural and Food Chemistry, 2014).

12.- Liberación de endorfinas y mejora del estado de ánimo

El consumo moderado de vino puede inducir a la liberación de endorfinas, que son hormonas relacionadas con la sensación de alivio y bienestar. Además, su efecto relajante puede ayudar a reducir la tensión acumulada,

minimizando el estrés y la ansiedad. Un estudio publicado en el "British Journal of Psychiatry" señala que los componentes del vino pueden tener un efecto positivo en la regulación del estado de ánimo (Referencia: British Journal of Psychiatry, 2019).

13.- Promueve una mejor calidad del sueño

El resveratrol es uno de los antioxidantes clave en el vino que ha demostrado tener un efecto positivo en la calidad del sueño. Investigaciones recientes sugieren que el consumo moderado de vino puede mejorar el ciclo del sueño, particularmente en personas mayores, al inducir a una mejor relajación sin los efectos negativos que se asocian con otros tipos de alcohol y de medicación (Referencia: Journal of Sleep Research, 2018). El vino contiene también melatonina, una hormona que regula el sueño y puede ayudar a mejorar la calidad del descanso.

14- Mejora de la sensibilidad a la insulina

El consumo moderado de vino, especialmente el tinto, ha demostrado tener un impacto positivo en la regulación de los niveles de azúcar en sangre y en la mejora de la sensibilidad a la insulina. Un estudio publicado en el "Annals of Internal Medicine" encontró que las personas con diabetes tipo 2 que consumían vino con moderación tenían un mejor control glucémico y una mayor sensibilidad a la insulina que aquellos que no consumían vino (Referencia: Annals of Internal Medicine, 2015). Esto sugiere que el vino podría ser beneficioso para la prevención de la diabetes tipo 2 y para el manejo de esta enfermedad en personas ya diagnosticadas.

15.- Reducción de la mortalidad por todas las causas

Un extenso estudio de la "Harvard T.H. Chan School of Public Health" concluyó que el consumo moderado de alcohol, incluido el vino, está asociado con una reducción de la mortalidad por todas las causas. Los investigadores observaron que las personas que consumían alcohol de manera responsable tenían una tasa más baja de mortalidad en comparación con los no bebedores y los bebedores excesivos (Referencia: Harvard T.H. Chan School of Public Health, 2017).

CONCLUSIÓN

Al margen de todas estas evidencias científicas, también hay que poner de relieve que el mundo del vino forma parte de un sector ancestral, es un tesoro de la dieta mediterránea y, a su vez, un importante pilar en las economías locales.

Consumido con moderación, aparece como una opción saludable, siempre que se haga de manera responsable. Como ya hemos visto anteriormente, el vino no es solo un placer gastronómico, sino que ofrece una amplia gama de beneficios para la salud que, además, están abalados por la ciencia.



Desde la protección cardiovascular y la mejora de la función cognitiva, hasta la regulación del azúcar en sangre y la prevención de enfermedades neurodegenerativas, el vino puede formar parte de un estilo de vida saludable.

Sin embargo, es fundamental destacar que estos beneficios solo se observan cuando su consumo se limita a una o dos copas al día. Beber en exceso puede revertir los efectos positivos e incluso generar graves problemas para la salud. Como en todos los aspectos de la vida, la clave está en la moderación.

Así pues, el vino no solo es una bebida, es parte de la identidad de muchas regiones del mundo y su progresivo declive no debería tomarse a la ligera.

Conviene resaltar que proteger esta industria requiere una combinación de políticas favorables, apoyo al viñedo tradicional sostenible y una adecuada promoción de sus beneficios, sino corre el riesgo de quedar relegado en un segundo plano. Pero no todo está perdido, con una estrategia inteligente basada en la educación y la información hacia los consumidores y apoyando firmemente la defensa de esta práctica milenaria, es posible devolver al vino el lugar que merece.

Finalmente, es necesario equilibrar el mensaje para no dejar que los intereses ocultos de ciertos sectores que buscan su declive, desplacen a una tradición que tiene tanto valor cultural, social y económico como beneficios demostrados científicamente para la salud.

Elena Hernández Cebrián (Artelikor)

www.saienology.com



SAISTAB®

STRONG STABILIZATION POWER
& IMPORTANT SENSORIAL
IMPROVEMENT &
EXCELLENT FILTRABILITY

-  SWEETGUM
(MICROFILTRATE GUM ARABIC)
-  SWEETGUM STAB+ *new!*
-  SWEETGUM PLUS



Oenological Sensitivity

PERHAPS THE
best gum Arabic Segal
ON THE MARKET!!

La pasión por difundir el mundo del vino

Hola amigos, muchos de vosotros ya me conocéis, y a otros les suena mi cara de habernos visto por el mundo del vino.



Desde que terminé mis estudios como Enólogo en la Escuela de Viticultura y Enología de Requena hacia el año 1999, no he dejado de trabajar por difundir la cultura del vino. Entré a trabajar como enólogo en Bodegas Bataller, S.A. de Castelló de Rugat, y durante mi tiempo en bodega he asesorado a otras bodegas de la zona como han sido la Coop. De La Pobla del Duc, y la de mi pueblo Quatretonda.

Durante este tiempo, me formé, como profesor de cata de vinos y, por medio de cursos que me ofrecía la Unió de L'auradors y los ayuntamientos de diversos pueblos, fui sembrando semillitas para que la gente cambiara el modo de pensar sobre el vino, y comenzara a amar el vino tal y como llegué yo a amarlo. También organizamos cenas de maridaje, donde una compañera que es somelier y yo, intentamos hacer disfrutar a los comensales de las delicias del buen comer y mejor beber, probando vinos de diferentes zonas.

Pasado un tiempo, me puse a recopilar información sobre diversos temas del vino, y, gracias a una biblioteca que se montó en el pueblo, pude publicar mi primer libro, **"El raïm de Quatretonda, la riqueza de un pueblo"**, donde hablo de las diversas variedades de uva que podíamos encontrar y de aquellas que apenas se tiene referencia como, por ejemplo: Quixal de llop, variedad blanca autóctona de la zona, con un dulzor característico y que apenas quedan varias cepas. Hay una copia del libro en la Escuela de Requena, por si alguien tiene curiosidad.

Del mismo modo, hace unos años, comencé la investigación, de las cooperativas que tenía Quatretonda, así como

de la alcoholera y mistelera del pueblo,” por cierto propiedad de Mamerto de la Vara”, llegándome a remontar a 1908, donde las casas del pueblo tenían pequeñas bodegas bajo de sus casas, de hecho, alguna vez he organizado rutas del vino por el pueblo para que la gente pudiera ver cómo se hacia el vino entonces. Aún quedan cellers visitables y si alguien tiene curiosidad, estaré encantado en enseñárselos. Este lleva por título, “Estudi etnològic del vi a Quatretonda. Les arrels d’un poble”.

Finalmente, hace unos años, me pidieron en uno de los cursos, ¿Por qué no recopilas información y nos haces un libro donde poder tener un referente? Sin más, me puse al trabajo y en el último curso de cata de vinos que organizamos, ya tuvimos el material para poder disfrutar del mismo. Este libro se puede encontrar en Amazon y lleva por título “Catando vinos” de Enrique Benavent.

Sé que libros hay muchos y que todos son muy buenos, pero este es solo una pequeña guía de unas 400 páginas, donde los que se inician en el mundo del vino, pueden disfrutar desde que se planta la cepa hasta que el vino es servido en la mesa junto con su maridaje. Espero que sea de vuestro agrado este pequeño artículo y que si a alguien le interesa el libro pueda disfrutarlo como disfruto yo en el mundo del vino, enseñando a las personas que quieren aprender algo más que tomarse una copa de vino.

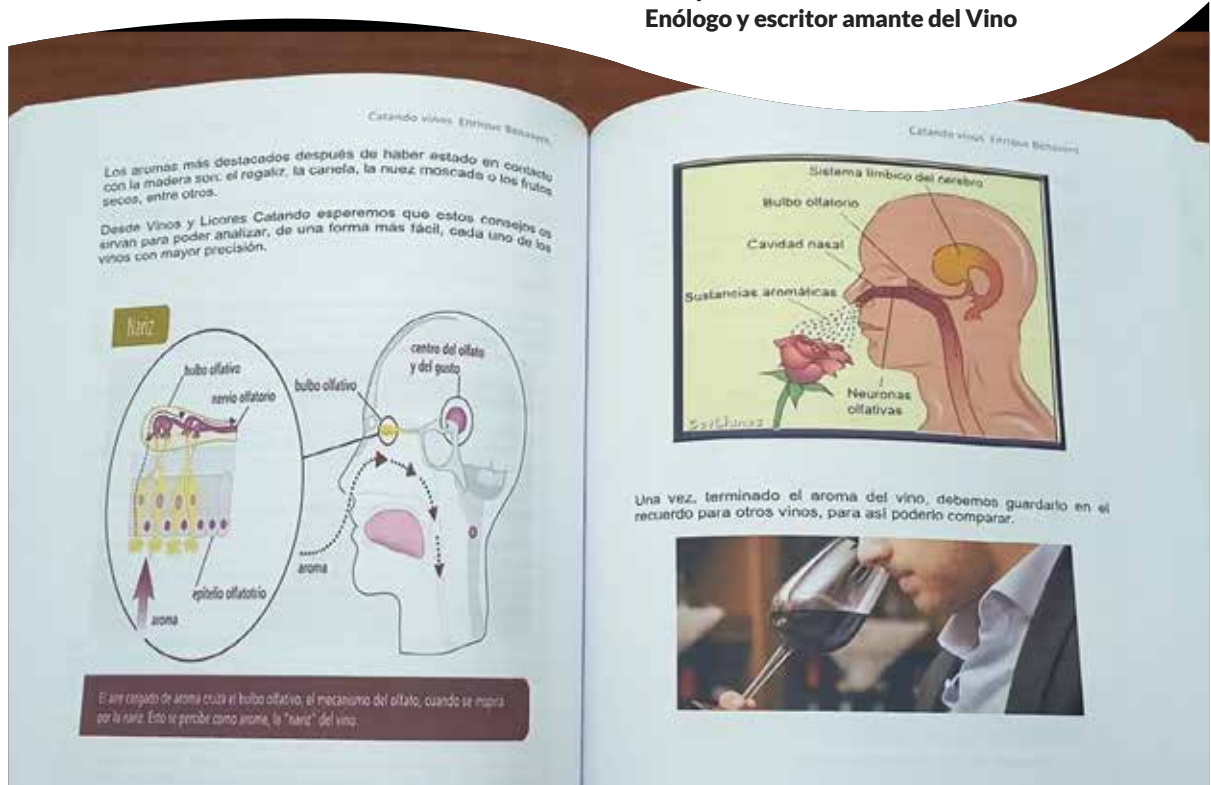
Mi nuevo proyecto que pronto verá la luz, es otro libro donde hablo de las experiencias de las gentes de Quatretonda en la vendimia de Francia, personas que aún están vivas que me cuentan cómo fueron sus experiencias, así con la migración a otro país donde no se sabía la lengua, pero las ganas de vivir y poder sacarse un sueldo eran más poderosas que la misma lengua.



Al igual que he encontrado migración a Francia, también me ha sorprendido la que hubo hacia el interior, donde un familiar de Quatretonda montó una bodega en Valdepeñas y todavía sigue trabajando Bodegas Miguel Calatayud, de la que también hablaré en el próximo libro.

Compañeros, espero que os guste mi artículo y si alguien está interesado, siempre estaré a vuestra disposición para lo que sea, pues como dice un gran amigo mío, **no somos compañeros solo, somos una gran familia, la familia del vino.**

Enrique Benavent
Enólogo y escritor amante del Vino



La profesión del enólogo@

Todo empieza en el campo, ...vides que darán la esencia de lo que está por llegar. Intuición, prevención, interpretación, sensibilidad, creatividad...

Hombres y mujeres **valientes**... que representamos ese eslabón de la cadena, quizás el que requiere más arrojo en determinados momentos en el que debemos tomar decisiones que a veces no sabemos si son las más acertadas, pero que, ante un imprevisto, nos vemos obligados a cambiar el rumbo establecido.

Hombres y mujeres **multidisciplinares**, donde hemos aprendido a movernos entre la tradición y la innovación, ambas sumamente necesarias.

Momentos de gran **intensidad y exigencia** que se nutren de elevadas dosis de **tenacidad y entrega**.

Hombres y mujeres resilientes en entornos de hostilidad, provocados por variables climáticas adversas que nos llevan a enfrentarnos a vendimias difíciles.

Capacidad de adaptación a ciclos vegetativos y vendimias donde no hay una igual.

Vértigo y respeto a esos procesos físico-químicos en la bodega que definirán los futuros vinos y serán reflejo en gran medida de nuestras decisiones. Sensaciones que con los años se atenúan, pero que nunca terminan de desaparecer.

Compromiso y responsabilidad con el viticultor, que en nosotros deposita su confianza y que espera vivir lo más dignamente posible de sus frutos.

Lógica e intuición, seriedad y diversión, racionalidad e irracionalidad, nerviosismo y templanza, seguridad, autoestima...Atributos muy presentes en el devenir de la profesión.

CIENCIA con mayúsculas, en constante evolución y desarrollo.

Hombres y mujeres garantes de un legado histórico, cuyo objetivo es el de dar continuidad de la manera más sostenible y respetuosa, además de aportar valor y riqueza a nuestros territorios.

Hombres y mujeres en muchas ocasiones expuestos a las críticas, no siempre constructivas, que han aprendido a recibirlas y aceptarlas de la mejor manera posible. Hombres y mujeres actuales, modernos y que han sabido despojarse de roles trasnochados e innecesarios. Hombres y mujeres con altura de miras, conscientes de los grandes cambios científicos-tecnológicos que se han producido en la enología y viticultura en las últimas décadas, llevándonos al aprendizaje y reciclado continuo. Tenemos la gran suerte de manejar mucha más información que nuestros maestros antecesores, y el reto de sacar el máximo partido a todo ello.

Hablando de retos, se vislumbran unos cuantos en el horizonte: contribuir en la medida que podamos a posicionar al vino en cuotas de consumo pretéritas, darle el valor que merece dentro de nuestra cadena alimentaria y trabajar en equipos multidisciplinarios que aporten conocimientos de los diferentes mercados en materia de tendencias de consumo y preferencias, entre otros.

No quiero dejar de mencionar la sensatez y la generosidad que destilan muchos compañeros. Desconozco si esto viene de serie, pero en todo caso, en ocasiones nos lleva a caer en cierta inseguridad, por la exposición excesiva a la que a veces nos vemos sometidos, y que hace que nosotros mismos no nos valoremos lo suficiente. Esto, seguro, también cambiará.

Todo esto, representa para mí, la profesión de enólogo@.

Fina Roser, enóloga



Una oleada de azul



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

Como cronista de mis propios recuerdos diría que las primeras imágenes que vienen a mi memoria cuando se habla de los alumnos de la Escuela de Capataces es una riada de azul por la Avenida.

En 1961 iniciaba su singladura la Escuela de Capataces Bodegueros de Requena. Cuando el fin de semana los alumnos salían de permiso, una oleada de 'azulete' se desparramaban por esta pequeña ciudad anegando calles y plazas desde la Escuela, ubicada al pie de Las Peñas, por toda la Requena recién salida de los años cincuenta y que se adentraría poco a poco en los cambios que serían seña de identidad de los sesenta. De la Glorieta a la flamante Avenida, por todo el Arrabal y subiendo, de vez en cuando a la Villa los alumnos recorrían la ciudad, entraban en bares, compraban en las tiendas, cortejaban a las chicas, participaban también en la vida deportiva y visitaban las recientemente descubiertas cuevas, pronto transformadas en discotecas. Aquella oleada de azul no dejaba insensible a la población.

Indudablemente lo llamativo era el azul, pero no la presencia de jóvenes aspirantes a enólogos. Azul que representaba el uniforme de los alumnos de la flamante Escuela de Capataces. Pero, jóvenes y no tan jóvenes, llevaban viniendo a Requena desde 1915, fecha en la que se iniciaron los cursillos en la Enológica, que comenzaban a mediados de septiembre y finalizaban en noviembre. De aquellas tempranas fechas no tengo testimonios de lo que hacían fuera de la Enológica, pero si alguno más reciente a mi época.

El Alumno número 24 ya recogía, en El Trullo de abril de 1956, el impacto que generaba en la población la llegada de los alumnos de Enología.

Bullen las calles de Requena la tarde del 11 de septiembre. Con la animación que le dan los cuarenta alumnos que han acudido de todas las zonas vinícolas de España al cursillo de maestro bodeguero viticultor, que al día siguiente empieza la Estación de Viticultura y Enología. Los requenenses nos llaman "los enólogos" y como son tantos los años que se da el cursillo, este término popular y afectuoso, ha pasado de padres a hijos.



Los alumnos que acudían a los cursillos de la Enológica no llevaban uniforme, parece que eran ya gente de una cierta edad que vestían normales, de paisano, algunos se alojaban en el hotel Favorita y si bien parece, opinan algunas, que no causaron gran revuelo entre el sector femenino, tampoco pasaron desapercibidos. De hecho, una amiga, que fue unos cursos por delante en el Instituto de Enseñanza Media, me comentaba del considerable impacto emocional que causaban porque en los años cincuenta varias chicas se casaron con enólogos y se fueron a vivir a su lugar de origen.

Recién estrenada la década de los sesenta y en paralelo al inicio de la Escuela de Capataces, también se iniciaba mi promoción de alumnos de bachillerato. No consigo recordar las chaquetas azules de 1961. Posiblemente porque aquel año se nos terminaba para muchos la infancia, fue el año del 'Ingreso', es decir el año que dejamos la enseñanza primaria y entramos con 9 o 10 años en el instituto de secundaria, para cursar el bachillerato. En aquellas fechas los chicos todavía no habían entrado en nuestro punto de mira afectivo, ni los compis ni los capataces. Indudablemente, sí lo estuvieron para las chicas de los cursos superiores.

Si le doy al "play" de la memoria y rebobino rápidamente unos tres o cuatro años puedo llegar hasta 1964, el año de la Reválida de cuarto y a 1965, en quinto curso, ya en el bachiller superior y también en otro nivel superior de afectividad. Recuerdo nombre y caras, algún que otro enamoramiento, alguna que otra incipiente relación y mucho parloteo.

En nuestro momento, aquel que éramos unos jovencísimos estudiantes de bachillerato, en plena adolescencia, a las chicas nos atraían aquellos chicarrones altos y bien vestidos que, a su vez, deseaban entrar en contacto con las jóvenes.

Inicialmente casi todos los estudiantes de la Escuela eran de fuera, posteriormente comenzaron a incorporarse alumnos de la comarca. La mayoría de los compañeros coinciden en recordar a dos de aquellos: uno debía ser un figura, se trata de Pablo Ossorio, procedente de El Bierzo, el enólogo más laureado de la bodega Hispano Suizas, y que sí llegó a casarse con una chica de Requena. El otro, Julián Murua, de El Ciego, en La Rioja alavesa que se ennovió con una requenense pero no llegaron al casamiento. Buen jugador de baloncesto llegó a jugar en el equipo de Requena y eso hace que lo recuerden tantos. Otro, un navarro, alto, moreno con gafas, Félix, también es bastante recordado. Un compi me comenta que el impacto era similar al que causaban los cadetes de la Academia general militar en Zaragoza. Otro me dice que, ciertamente el uniforme les daba buena apariencia y que además eran muy altos.

También hubo parejas que se consolidaron y se casaron, la mayoría se iban a vivir al lugar de origen del chico, en un alto porcentaje procedentes del norte, pero también vinieron de sitios del sur, de hecho, uno de los matrimonios marchó a Lebrija.

De Valladolid vino una nutrida representación que, además, realizó una considerable inversión en el Campo Arcís.



En aquellas fechas se habían descubierto las cuevas de la Villa. Tras siglos de existencia cumpliendo su función vinícola, había ido siendo cegadas y olvidadas. Un buen día nos presentan una cueva que había sido desescombrada, limpiada y acondicionada de modo que resultó una novedosa y atrayente discoteca, en la que se organizaron guateques entre 1966 y 1967. Esto supuso la introducción de una gran novedad en la ciudad pues, hasta entonces no había sitios donde pudieran ir los jóvenes a estar charlando, tomando algo y bailando. Los guateques serían un verdadero ariete contra el muro conservador de la tradición en el pueblo, ya no estaban presentes personas mayores mirando como bailaban y si se arrimaban mucho o poco. El bailar con un chico dejaría de ser un problema para las chicas que aspirasen a tener novio.

Y en línea con esa cueva y guateques hay que contar con la interesante presencia de aquellos esbeltos, bien vestidos y atractivos chicos acostumbrados a ir de bares. Otro de mis compis de bachiller me contaba que los aspirantes a capataces bodegueros permanecían en la residencia de lunes a viernes por la tarde. El fin de semana salían con ganas de divertirse y comenzaron a relacionarse con las chicas. Casi todos, la mayoría, eran del norte y se notaba que tenían costumbres de entrar en las tascas o en los bares a tomar sus vinos, es posible que esto contribuyese a que las chicas de Requena comenzasen a entrar con más frecuencia a los bares. No muy bien visto en las generaciones precedentes.

Muchos de los alumnos que venían a formarse eran hijos de propietarios de bodegas más o menos conocidas del norte. Indudablemente parece que tenían una cierta capacidad adquisitiva que demostraban en la frecuencia con que se citaban en los bares y, también, en el uso del taxi para ir a conocer otros sitios de la comarca o, simplemente, salir a algún sitio. No menos a tener en cuenta fue que, de alguna manera, contribuyeron a dinamizar el comercio porque con su capacidad adquisitiva sí compraban cosas el fin de semana. Ellos salían y compraban cosas, el qué no lo sabemos. Si que volvían a la Escuela con paquetes.

Estas son pinceladas en azul, como aquellas chaquetas, que dieron color a aquellos años entre la adolescencia y primera juventud. Entre la finalización de los estudios de secundaria y la marcha a la universidad para unos, o su incorporación a la vida laboral para otros. En líneas generales, aquellos maravillosos años.

¡Todo preparado para VinEspaña 2025!

Aragón se convertirá en el epicentro de la industria vitivinícola con motivo de la VII edición del Concurso Nacional de Vinos, VinEspaña 2025, que tendrá lugar en Zaragoza el 12 y 13 de febrero de 2025. Dicho concurso está integrado dentro de los Concursos Nacionales e Internacionales que patrocina la Unión Internacional de Enólogos (UIOE).

Así lo apuntó el presidente de la Federación Española de Enología, Luis Buitrón, con motivo de la firma con el consejero de Agricultura, Ganadería y Alimentación del Gobierno de Aragón, Javier Rincón, del convenio para la celebración del certamen en un acto en el que también participaron el director de Feria de Zaragoza, Rogelio Cuairán, y el presidente de la Asociación Aragonesa de Enólogos, Isidro Moneva.

Esta VII edición de VinEspaña se desarrollará durante los salones internacionales de la Maquinaria y Equipos para Bodegas y del Embotellado (Enomaq) y de Técnicas y Equipos para Viticultura (Tecnovid), que tendrán lugar en la Feria de Zaragoza del 11 al 13 del próximo mes de febrero.

El concurso, celebrado cada dos años en la capital aragonesa gracias al acuerdo entre Asociación Aragonesa de Enólogos y la Federación Española de Asociaciones de Enología, **contará además con un jurado compuesto por reconocidos enólogos de toda España, que se encargarán de evaluar muestras de todas las zonas de producción nacional y otorgará tres distinciones por cada una de las categorías: Gran VinEspaña de Oro, VinEspaña de Oro y VinEspaña de Plata.**

Precisamente, la excelencia y experiencia del jurado hacen de VinEspaña uno de los más prestigiosos y reconocidos concursos nacionales.

Este certamen nacional de vinos tiene como objetivo dar relevancia el trabajo de los enólogos. VinEspaña cuenta con una alta participación de muestras, entre los que se eligen los mejores vinos del país.

Luis Buitrón reconoció ante los medios que se trata de una "oportunidad importante" para que se premie y se valore "el trabajo bien hecho por parte de viticultor, bodegueros y los técnicos", especialmente en un sector que "atravesó sus momentos de bache y que ahora, afortunadamente, está tomando relevancia".

El Concurso está abierto a todos los vinos de todas las zonas productoras de España y, desde aquí, animamos a todos los elaboradores a participar.

La admisión de muestras para el Concurso se cerrará el día 3 de febrero de 2025.

Si tiene alguna duda sobre el evento, de cómo inscribirse o cualquiera de los temas relacionados con VinEspaña 2025, póngase en contacto con nosotros y se la resolveremos al instante. (+34) 661 43 95 98 - info@vinespana.com

Más información en <http://www.vinespana.es/>



VII EDICIÓN CONCURSO NACIONAL DE VINOS
ZARAGOZA, 12 y 13 FEBRERO 2025
ENOMAQ

Premio a la Excelencia Profesional para D. José Vicente Guillem Ruiz

● El COIAL (Colegio de Ingenieros Agrónomos de Levante) reconoce a los Premios Rei Jaime I a José Guillem en la X edición de FPIA (Fundación para la Promoción de la Ingeniería Agronómica)

● D. José Vicente Guillem fue, durante su extraordinaria trayectoria profesional, director de la Estación de Viticultura y Enología de Requena en 1977





Los premios de la Fundación para la Promoción de la Ingeniería Agronómica del COIAL alcanzan su X edición reconociendo la labor de personas, empresas, entidades o iniciativas que con su acción consiguen **mejorar la calidad de vida de las personas en aquellos sectores en los que se inscribe la actuación profesional de los ingenieros agrónomos**: desarrollos de ingeniería, biosistemas, seguridad alimentaria, preservación de la calidad del medio ambiente y la creación de valor en el territorio.

Tras la deliberación, D. José Vicente Guillem Ruiz ha sido galardonado con el Premio a la Excelencia Profesional.

“La soberanía alimentaria como la piedra angular del bienestar social”

El jurado de los premios FPIA, Fundación para la Promoción de la Ingeniería Agronómica, destaca que, como ingeniero agrónomo, **“Guillem ha defendido la soberanía alimentaria como la piedra angular del bienestar social, poniendo de relieve la importancia de los conocimientos, el ingenio y la voluntad en la profesión”**.

No solo se reconoce su **innegable aportación técnica y científica**, sino también su **profundo compromiso con la excelencia profesional y la vocación de servicio público**”.

El jurado recuerda que, durante más de cuatro décadas, José Guillem:

“Ha dejado un legado que va más allá de la vitivinicultura, y se refleja en la transformación del sector agrario valenciano, en la innovación y en la promoción de la calidad que ha impulsado a lo largo de su carrera, y en la forma en que ha llevado la agricultura a la vanguardia de la innovación y el respeto por los valores del entorno. Ha sido un pionero y defensor incansable de la calidad agroalimentaria y la excelencia en la ingeniería agronómica”.

Mención aparte merece su relación con el sector vitivinícola valenciano:

“Ha sido pieza clave en la evolución positiva del sector. Su labor en la mejora de variedades como la Bobal y la elaboración de los primeros rosados de la región han dejado un impacto imborrable. Gracias a su trabajo, los vinos valencianos se encuentran hoy en una posición de reconocimiento y prestigio mundial”.

¡Enhorabuena Pepe, desde la AECV por este merecidísimo reconocimiento!

Premios Rei Jaume I, premio Iniciativa y Desarrollo

Para el jurado de los premios FPIA, los Premios Rei Jaume I, organizados por la fundación del mismo nombre, “llevan 35 años siendo símbolo y ejemplo de compromiso con la excelencia, la innovación y el desarrollo en España. Han sido morada de las luces de la Razón, tan precisa en estos tiempos de urgencias falaces y desprecio al saber; han sido refugio de la ciencia y el conocimiento”.

El jurado también reconoce que estos premios “se ajustan a la perfección al espíritu de trabajo que alimenta desde hace décadas a este colegio, el de reivindicar la ciencia y la tecnología como medio para asegurar nuestro bienestar”, y que han sido testigos “de cómo la innovación en sectores como la gestión del agua, la biodiversidad y el cambio climático puede conducir a la construcción de unos biosistemas más resilientes y sostenibles”.

Finalmente, los miembros del jurado ensalzan que los Premios Jaime I “han promovido activamente la colaboración entre el mundo científico, el tecnológico y el empresarial, propiciando un entorno en el que la innovación es vista como una herramienta esencial para la competitividad y el desarrollo”.

Yolanda Hernández Soriano
Enóloga y Comunicación

Diego Morcillo reconocido como mejor enólogo de Europa

Los vinos de la D.O.P. Utiel-Requena estuvieron presentes también en este vigésimo primer Congreso Europeo de las Cofradías Enogastronómicas gracias al **Círculo de Enófilos de Utiel-Requena** y en especial a su presidente, también fundador y presidente de CEUCO, **Carlos Martín Cosme**. Una gran oportunidad sin duda para dar a conocer y poner en valor la calidad de nuestros vinos.

Los días 8, 9 y 10 de noviembre se celebró en El Pireo, Grecia, el XXI Congreso Europeo de Cofradías Enogastronómicas.

El Teatro Municipal del puerto de Atenas acogió este grandísimo evento que contó con una participación de más de 300 personas de seis países europeos, personalidades de distintas instituciones y diversos medios de comunicación.

El Consejo Europeo de Cofradías Enogastronómicas (CEUCO) otorgó un total de 16 premios AURUM (Europa-Excellence-Enogastronomic), entre ellos, el de **Mejor Enólogo de Europa** que recayó sobre **Diego Morcillo**, director técnico de Bodegas Vicente Gandía y con una larga trayectoria profesional desde sus inicios.

Formado en la Escuela de Viticultura y Enología de Requena, donde también obtuvo el Máster, Morcillo ha demostrado su experiencia profesional en diversas bodegas de Castilla la Mancha, también en Coviñas como director técnico y en la afamada e histórica bodega de Torre Oria.

DIEGO MORCILLO EXPRESÓ SU APOYO A VALENCIA TRAS EL PASO DE LA DANA

Tras recibir este gran reconocimiento de manos de la Deputy Minister Mrs Elena Rapti (Viceministra de Turismo de Grecia), Diego Morcillo, se mostró muy emocionado y agradecido:

“Gracias a todos aquellos que me han sumado tanto en este mágico mundo de la enología y a mis compañeros de trabajo que han hecho de esto una realidad. De ellos es más de la mitad de este reconocimiento, mis proyectos actuales Vicente Gandía Pla y La niña de Cuenca. A mis amigos y a mi



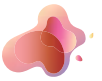
familia. A mi Marga y mi Lourdes, sin ellas imposible. Millones de gracias a las cofradías Enogastronómicas de Europa. Y como valenciano, toda mi fuerza a los que sufren el infierno de la DANA”.

LOS VINOS DE LA DO UTIEL-REQUENA PRESENTES EN EL XXI CONGRESO EUROPEO DEL CEUCO

Los vinos de la D.O.P. Utiel-Requena estuvieron presentes también en este vigésimo primer Congreso Europeo de las Cofradías Enogastronómicas gracias al **Círculo de Enófilos de Utiel-Requena** y en especial a su presidente, también fundador y presidente de CEUCO, **Carlos Martín Cosme**. Una gran oportunidad sin duda para dar a conocer y poner en valor la calidad de nuestros vinos.

¡Enhorabuena!

Yolanda Hernández Soriano
Enóloga y Comunicación



La Mostra de PROAVA gana el galardón 'Cultura en vena' en la gala anual de premios de la revista Cinco Barricas

Es un premio para todo el sector, es un reconocimiento para un evento emblemático con 37 años de historia fruto del empeño de Eduardo Mestres y de "Els Bodeguers" que celebraron su primera edición en 1987.

Cientos de miles de visitantes han pasado por los stands de la Mostra de vins, caves, licors i aliments artesanals de la Comunitat Valenciana a lo largo de casi cuatro décadas. Millones de litros de vino y cientos de miles de productos agroalimentarios de kilómetro cero han seducido a un público que año tras año se ha mantenido fiel a una propuesta inmersiva en la que el visitante interactúa directamente con el productor. Quizás esa sea la verdadera riqueza de la Mostra y es que, según Rosa Vázquez, directora técnica de PROAVA "la Mostra es la línea más corta entre el productor y el consumidor" ya que en durante sus cinco días de duración los bodegueros y productores muestran todas sus novedades al consumidor final.

Todos estos elementos han sido determinantes para que Cinco Barricas en su gala anual premie a la Mostra en la categoría de Cultura en vena, un galardón especialmente significativo por la cantidad y la calidad de los eventos nominados. Lluís Romero puso en valor la notoriedad que ha alcanzado el evento "los agricultores son resilientes por naturaleza, el agricultor termina la faena y nunca sabe que va a obtener por ella, pero el mundo de vino es pasión, PROAVA es el paraguas de

todo el sector y la Mostra es nuestro buque insignia, un espacio cultural y abierto a todos que se transformado en el evento gastronómico con más afluencia de la Comunitat Valenciana".

Desde PROAVA se ha insistido en que "Esto es un premio absolutamente para todos, no solo para los organizadores, PROAVA, sino para todos los productores de la Comunitat Valenciana": En ese sentido Rosa Vázquez se ha mostrado emocionada por el reconocimiento y ha destacado la fortaleza y la visión innovadora de su creador Eduardo Mestres.

El premio refuerza la labor de PROAVA y consolida la Mostra como un evento único, imprescindible para todos los amantes del vino. Los premios de la revista Cinco Barricas reunión en el casino Cirsa de Valencia a una amplísima representación del sector vitivinícola de la Comunidad Valenciana y tuvo una especial atención a los afectados como consecuencia de los devastadores efectos de la DANA. Fue un acto de enorme carga emotiva y solidaria que cautivó a los asistentes y repartido galardones entre lo más representativo del sector del vino valenciano.

En la categoría La Gran Obra (reconoce la trayectoria empresarial) Enrique Mendoza; en la categoría Juntos (sector cooperativo) Anecoop La Viña; en la categoría Tendencia (Bodega Trending) Bodega Clos de Lôm; en la categoría Anfitrión (Enoturismo) Finca Calderón Enoresort (Bodega Sierra Norte); en la categoría Embajador (Trayectoria Personal) Rafa Cambra y en la categoría Cultura en Vena (mejor evento) la Mostra Proava. A ello se une una nueva categoría La Vid (Sostenibilidad), que recayó en Dominio de la Vega.

No fueron los únicos galardones. Dadas las actuales circunstancias, se entregaron tres premios a la sostenibilidad. El primero de ellos fue a Murviedro, que abrió sus puertas para que Valsangiacomo pudiera embotellar en sus instalaciones tras verse afectada la bodega tras el paso de la dana. El segundo premio fue para los agricultores, que con sus tractores fueron a las localidades afectadas a ayudar y el tercero a la hostelería de barrio, porque alimentaron a muchos ciudadanos afectados.



De la Tormenta a la Esperanza y Solidaridad

Es difícil hablar de la Dana... A todos se nos hace un nudo en la garganta al recordar toda la tragedia de aquel fatídico 29 de octubre en el que más de 80 municipios del este y el sur de la provincia de Valencia se vieron afectados desmesuradamente por la tragedia.

Estos últimos meses, por mi trabajo en comunicación, me he cruzado con un torrente de desgracias interminable, y muchas vidas truncadas por todo lo acontecido. En nombre de la Asociación de Enólogos de la Comunidad Valenciana, y en el mío propio, queremos mandar nuestro más sentido pésame a los familiares de las víctimas y toda la fuerza posible a las personas que se han visto afectadas de una u otra forma.

AFECTACIÓN DE LA DANA A BODEGAS Y VIÑAS

Hablando de nuestros vinos, por suerte, la cosecha del 2024 ya estaba en los depósitos fermentando. Pero, aunque pocas, algunas bodegas han visto sus instalaciones y maquinarias embarradas y tendrán que hacer un desembolso económico de gran importancia para volver a recuperar el orden y la normalidad. Todo nuestro apoyo y colaboración para lo que podamos ayudar.

En el campo y los viñedos hemos visto de todo: muchos de ellos han quedado intactos, pero otros se han quedado sin tierra que cubra sus raíces, otros tantos con una cantidad desmesurada de materia orgánica que casi las tapa, cepas con exceso de agua con riesgo de asfixia radicular y otras que se han borrado del mapa cambiando el paisaje tal y como lo conocíamos. Ya nada está como antes, incluso cuesta ubicarnos. Según la organización agraria AVA-ASA-JA, La superficie dañada en Valencia y Castellón ronda las 3.876 Hectáreas hablando solo de viñedos. A nuestros viticultores y viticultoras les espera un arduo trabajo por delante, arranques, replantaciones, mejoras en infraestructuras, emparrados, incluso habrán abandonos, personas que se bajen del barco... Toca luchar con los seguros y esas ayudas que, ojalá, lleguen pronto para poder recuperar nuestra identidad vitivinícola.

HÉROES SOBRE TRACTORES: LA SOLIDARIDAD DE LOS AGRICULTORES EN LA DANA

Quiero, desde estas líneas, destacar a los que han sido nuestros héroes, y no hablo de políticos, ni mucho menos, ni quiero entrar en estas polémicas que no corresponden ahora, todo llegará. Me refiero a nuestros AGRICULTORES con mayúsculas que han estado ahí desde el minuto 1, ayudando desde primera línea al pueblo: sacando barro, rescatando vecinos, limpiando calles, limpiando casas, retirando escombros y arreglando caminos. Hoy más que nunca, nuestros agricultores merecen todo nuestro reconocimiento. Gracias por tanto..



El 29 de octubre de 2024 será una fecha que nunca podremos olvidar. Sin embargo, en medio de esta tragedia, también hemos sido testigos de actos de heroísmo y solidaridad que nos recuerdan la fortaleza del pueblo. Las manos unidas de los vecinos, la entrega desinteresada de cientos de personas que han mostrado su parte más humana y se han desvivido por ayudar en lo que hiciera menester: limpiar, sustentar víveres, acoger en sus casas a los que las perdieron.

Gracias a todos los héroes por vuestra noble lucha y por vuestra humanidad, por la solidaridad que os caracteriza y por vuestra gran aportación en este largo y difícil camino hacia la recuperación pero que llevaremos adelante mediante la unión de nuestro pueblo y el amor por nuestra tierra.

Yolanda Hernández Soriano
Enóloga/Comunicación



DISCUS y WSWA expresan preocupación por impacto en empleo y economía de los aranceles Trump

Aranceles de Trump preocupan dentro de Estados Unidos.

Los planes de Donald Trump respecto a la imposición de aranceles del 25% a productos mexicanos y canadienses han generado una respuesta inmediata de parte de la industria de vinos y licores. Entre las categorías más afectadas destaca el tequila, que en los últimos años ha registrado un crecimiento significativo en el mercado estadounidense. Tanto el Consejo de Destilados de Estados Unidos (DISCUS, por sus siglas en inglés) como la Asociación de Distribuidores de Vinos y Licores de América (WSWA) han emitido comunicados expresando su preocupación por el impacto que estas medidas podrían tener en el sector.

El presidente electo Trump ha justificado los aranceles como una estrategia para presionar a México y Canadá a tomar medidas contra el tráfico de drogas y la migración hacia Estados Unidos. Sin embargo, DISCUS advirtió que estas medidas podrían tener un impacto negativo tanto en la economía como en la creación de empleo en el país. En su declaración, la organización recordó que productos como el tequila y el whisky canadiense cuentan con denominaciones de origen que exigen que sean elaborados exclusivamente en sus países de origen, de manera similar al bourbon en Estados Unidos. "Imponer aranceles a productos como el tequila y el whisky canadiense no impulsará la creación de empleo en Estados Unidos, simplemente porque no pueden producirse aquí", señalaron.

Dina Opici, presidenta de Opici Family Distributing y directora de la WSWA, subrayó la importancia de los productos importados para el mercado estadounidense. Según Opici, el sector de vinos y licores depende de productos con orígenes únicos que atraen a los consumidores por su autenticidad. "Estos aranceles propuestos socavarían esa autenticidad, al interrumpir el papel crítico que los productos importados desempeñan en nuestro mercado", explicó.

La WSWA también destacó que las repercusiones de los aranceles irían más allá de las empresas importadoras y las marcas. Opici advirtió sobre el posible impacto en consumidores, minoristas y el sector de la hostelería, que aún se recupera de los efectos de la pandemia.



El aumento en los costes, dijo, llegaría en un momento en el que la asequibilidad es clave para la estabilidad del mercado. "Las consecuencias económicas de estas medidas ponen en peligro el crecimiento y la estabilidad de nuestra industria, además de amenazar los medios de vida de quienes dependen de ella", afirmó.

Adicionalmente, la WSWA y DISCUS señalaron que una política de este tipo podría desencadenar represalias comerciales por parte de México y Canadá, afectando no solo a los bienes importados sino también a los productos estadounidenses que se exportan a estos mercados. En este sentido, los efectos de los aranceles podrían escalar rápidamente, dañando las relaciones comerciales con los principales socios de Estados Unidos y afectando a múltiples sectores económicos.

Por ahora, los líderes de estas asociaciones han pedido al presidente electo que reconsidere las implicaciones de su propuesta, destacando que las consecuencias de los aranceles podrían ser profundas y duraderas tanto para la industria de vinos y licores como para la economía estadounidense en su conjunto.

Las Interprofesionales del Vino de España y Portugal celebran su cierre de campaña conjunta con más de 100 millones de impactos

Durante tres años, A Shared Passion ha mostrado a los consumidores europeos la calidad y la inigualable versatilidad de los vinos ibéricos.

Las interprofesionales del vino de España (OIVE) y Portugal (ViniPortugal) han celebrado el cierre de su ambiciosa campaña conjunta A Shared Passion con eventos emblemáticos en Madrid y Oporto. Durante tres años, esta iniciativa ha logrado posicionar los vinos ibéricos como un referente de calidad y versatilidad en Europa, alcanzando a más de 100 millones de consumidores a través de publicidad en aeropuertos, estaciones de tren, acciones con líderes de opinión, contenidos digitales y eventos exclusivos. El evento de clausura en España tuvo lugar en la icónica calle Alcalá de Madrid, mientras que, en Portugal, el World of Wine (WOW) de Oporto fue el escenario perfecto para presentar los logros de esta colaboración internacional. Ambas ceremonias contaron con una gran acogida entre la prensa y el sector vitivinícola, destacando el impacto de las acciones promocionales que alcanzaron a más de 79,2 millones de viajeros en infraestructuras clave de transporte.

RESULTADOS DESTACADOS

La campaña ha incluido 22 'study trips', llevando a 150 periodistas especializados a explorar la riqueza vitivinícola de ambos países, generando publicaciones que

alcanzaron a cerca de 15 millones de consumidores europeos. En redes sociales, el perfil A Shared Passion en Instagram ha superado los 15.000 seguidores, consolidando su presencia en el ámbito digital. Además, actividades exclusivas como workshops y cenas VIP contribuyeron significativamente al impacto global de esta iniciativa.

MESAS REDONDAS, CATAS Y ENOLOGÍA

Los eventos finales contaron también con la presencia de líderes de opinión, como los Masters of Wine Pedro Ballesteros y Dirceu Vianna Júnior, quienes moderaron mesas redondas con los presidentes de OIVE, Fernando Ezquerro, y ViniPortugal, Frederico Falcão en Madrid, además de Ruth Chocarro, vicepresidenta de OIVE, que estuvo en la presentación en Portugal.

Las jornadas concluyeron con masterclasses que resaltaron la extraordinaria diversidad enológica de España y Portugal, reforzando la relevancia del sector en la sostenibilidad económica, social y medioambiental de ambos países.



A Shared Pasion, una campaña con impacto sostenible
Con financiación de la Unión Europea, A Shared Passion ha puesto en valor no solo la calidad y autenticidad de los vinos ibéricos, sino también su papel estratégico en el desarrollo sostenible de numerosos municipios. Esta iniciativa subraya la pasión con la que se elaboran los vinos de España y Portugal, reflejo de sus ricas tradiciones y su compromiso con el futuro.



OIV y FAO firman acuerdo para la biodiversidad vitícola

John Barker y Kent Nnadozie firman el acuerdo para proteger los recursos genéticos de la vid

La Organización Internacional de la Vid y el Vino (OIV) y el Tratado Internacional sobre los Recursos Fitogenéticos para la Alimentación y la Agricultura (ITPGRFA) de la FAO han firmado un Memorando de Entendimiento para fomentar la cooperación en la conservación y uso sostenible de los recursos genéticos de las plantas, con un enfoque especial en la biodiversidad vitícola. El acuerdo se selló el pasado 18 de octubre en Dijon, durante la 22ª Asamblea General de la OIV, por John Barker, director general de la OIV, y Kent Nnadozie, secretario del tratado de la FAO. Este entendimiento formaliza un año de intercambios fructíferos entre ambas entidades.

El acuerdo se centra en áreas clave que buscan abordar la pérdida de biodiversidad y los impactos del cambio climático en el sector vitivinícola. Entre los temas principales se encuentran la protección de los recursos genéticos de la vid frente a las amenazas climáticas, la promoción de conocimientos científicos y técnicos para desarrollar políticas sostenibles en viticultura, y la identificación de mejores prácticas y directrices técnicas aplicables al sector.

Para llevar a cabo estos objetivos, las instituciones trabajarán en varias iniciativas conjuntas. En primer lugar,

fomentarán los intercambios científicos y el uso de herramientas técnicas como el Sistema de Información Global y los Identificadores de Objetos Digitales del ITPGRFA, junto con las bases de datos de la OIV sobre variedades de vid, descriptores ampelográficos y colecciones ampelográficas. Además, ambas organizaciones discutirán estrategias y recomendaciones para conservar la diversidad genética de la vid. Por último, se impulsarán programas de formación mediante seminarios científicos y técnicos.

John Barker expresó el entusiasmo de la OIV por esta colaboración, subrayando su importancia para hacer frente a los problemas actuales del sector. Por su parte, Kent Nnadozie destacó que el acuerdo aborda retos como el cambio climático, las enfermedades, las plagas y la pérdida de biodiversidad. Según Nnadozie, unir fuerzas con la OIV abre oportunidades para la innovación y para proteger la diversidad genética de la vid.

Este acuerdo es visto como un importante avance para fortalecer la resiliencia y sostenibilidad del sector vitivinícola a nivel internacional, garantizando la conservación de la diversidad genética de la vid para las generaciones futuras.

El enoturismo en la Comunidad Valenciana crece un 76,8% en el tercer trimestre de 2024

Artículo de Díaz Kruik Daniel - Cofundador de Enoturismo Spain



El sector del enoturismo en España continúa su expansión con un notable incremento en el tercer trimestre de 2024, periodo en el que las visitas a bodegas aumentaron un 33,9% en comparación con el trimestre anterior. **La Comunidad Valenciana es una de las regiones que más han crecido durante este trimestre**, superando ampliamente la media nacional y consolidándose como una de las regiones con un mayor crecimiento durante los últimos meses.

Enoturismo Spain agrupa más de 200 bodegas distribuidas por todo el territorio nacional, con más de 25 ubicadas en la Comunidad Valenciana. En poco más de dos años, se ha consolidado como uno de los **buscadores de referencia** en el sector, registrando más de **1.8 millones de visitas anuales** en su sitio web.

Desde la dirección de Enoturismo Spain destacan que el sector está experimentando un crecimiento significativo y cada vez más se posiciona como una alternativa a los modelos turísticos tradicionales, especialmente para el público extranjero que busca experiencias de calidad vinculadas a la cultura, la gastronomía y la tradición.

Más información:
www.enoturismospain.com



Sistema de elección del tipo de roble francés en la crianza del vino de la D.O. Ribera del Duero

Javier Aguado Miravalles*, Julio César Reyes**, Idoia Gil López**, José Hidalgo Togores*** y Antonio Tomás Palacios García****: *Universidad de la Rioja, **Bodega Pago de Capellanes; ***Ampeloenos y ****Laboratorios Excell Ibérica S.L.; C/Planillo Nº12, 26006 Logroño, La Rioja, España.
www.excelliberica.com; Tel 941 445106



RESUMEN:

El presente trabajo se centra en investigar el efecto del tipo de roble en la crianza del vino en la D.O. Ribera del Duero y definir criterios de selección del tipo de bodega según el vino a elaborar dentro de las múltiples opciones que tiene el elaborador y criador de vino, ya que la crianza es un proceso crucial en el vino que influye significativamente en su calidad global, sabor y aroma.

En primer lugar, se exploran tres tipos de roble a nivel de composición química, destacando los compuestos fenólicos y aromáticos. Además, se debe tener en cuenta el grado de tostado de las barricas y su impacto en el perfil organoléptico final, examinando el efecto del tipo de roble

en la evolución del color, aroma y sabor, así como su estructura y capacidad de envejecimiento.

Otra finalidad añadida es ver el potencial de las mezclas de vinos criados en distintos tipos de madera, donde el elaborador debe saber que puede aportar cada una de ellas al vino. En este trabajo nos proponemos investigar y comprender el efecto de la crianza en barricas de tres tonelerías francesas sobre un vino de la D.O. Ribera del Duero, concretamente de la Bodega Pago de Capellanes, a través de un enfoque multidisciplinario que combina análisis químicos y sensoriales, buscando descubrir cómo la elección de la tonelería específica puede influir en las características organolépticas del vino objeto de la crianza y que es además de conocido prestigio y alta calidad.



INTRODUCCION:

El vino ha sido apreciado y disfrutado durante siglos por su complejidad y variedad de matices y sensaciones, cautivando a bodegueros, distribuidores, sumilleres, periodistas, amantes del vino y consumidores por igual. Entre los factores que influyen en las características y calidad del vino, el proceso de crianza en barricas de roble desempeña un papel fundamental. En particular, la elección de la tonelería y el origen del roble pueden tener un impacto significativo en el perfil organoléptico y en el desarrollo aromático del vino durante su tiempo de contacto con la madera.

A lo largo de la historia vitivinícola, las barricas francesas han sido testigos cualitativos de una evolución significativa en su papel y percepción en la vinificación.

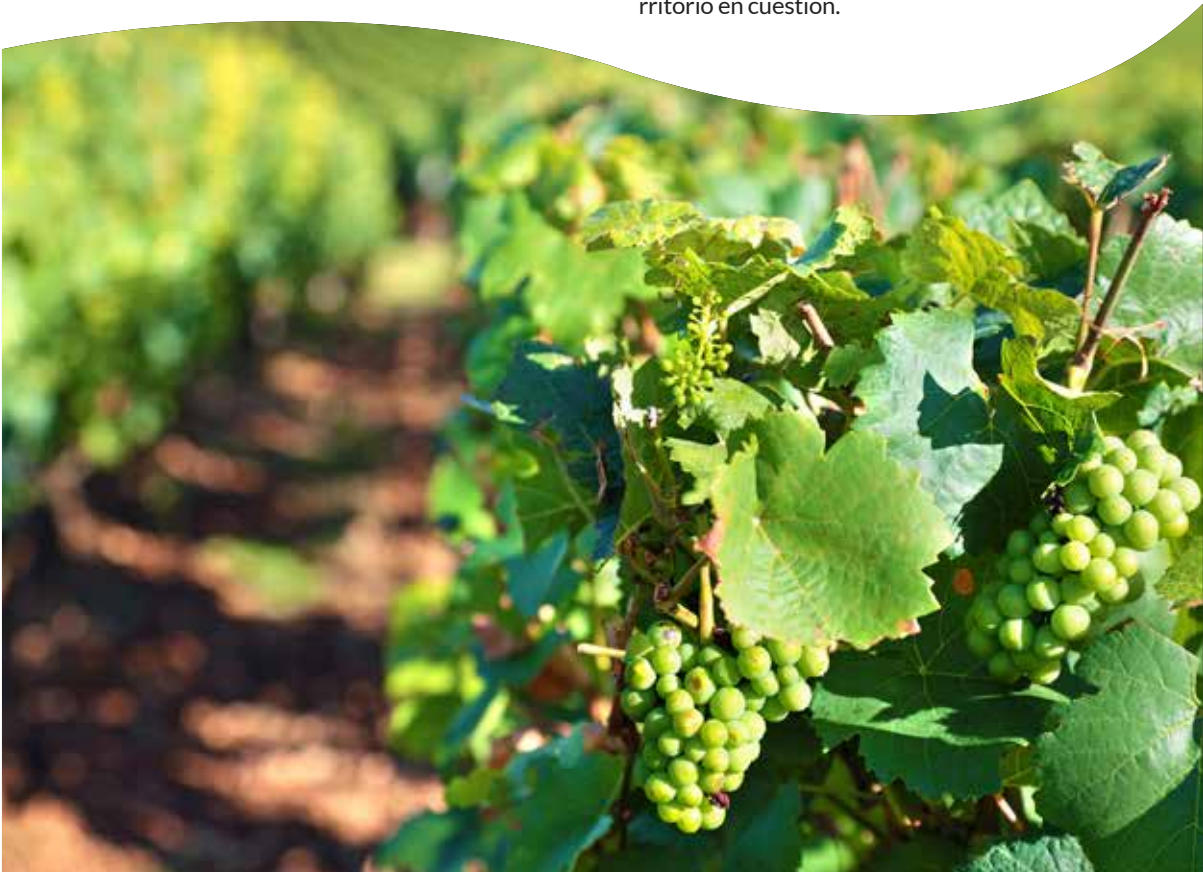
En sus orígenes, eran simplemente recipientes de almacenamiento y transporte, pero con el tiempo, fueron reconocidas como agentes activos mejorantes del vino. En el pasado, su uso estaba más vinculado a la necesidad práctica como envase manejable que como herramienta en la búsqueda de características específicas enológicas.

Hoy en día se consideran medios clave para influir en la complejidad aromática y estructural del vino. Las toneleías francesas han desempeñado un papel crucial al perfeccionar técnicas de tostado y selección de la madera, marcando así una transición hacia la personalización y optimización del proceso de la crianza en barrica y con la innovación alcanzada, permitir crear experiencias sensoriales inigualables en el momento del disfrute del vino.

En el contexto de la Denominación de Origen Ribera del Duero, una de las zonas vinícolas más prestigiosas de España, la crianza en barrica de roble ha sido una práctica tradicional llevada a cabo durante décadas.

La región es conocida por sus vinos tintos excepcionales, elaborados principalmente a partir de la variedad de uva Tempranillo, conocida localmente como Tinta del País. Estos vinos exhiben una estructura tánica elegante y una intensidad aromática y capacidad de envejecimiento sobresalientes, lo que los convierte en verdaderas joyas enológicas. Sin embargo, a medida que el mercado del vino se expande y la demanda de calidad y diversidad crece, surge la necesidad de explorar las sutilezas que diferentes tonelerías de roble francés pueden aportar al vino de la Denominación de Origen. Las barricas de roble procedentes de bosques como Allier, Nevers, Tronçais y Limousin, son ya reconocidas por su grano fino y características únicas, pudiendo conferir al vino matices aromáticos muy interesantes, mayor elegancia y una estructura tánica más pulida en boca.

El roble francés tiene una densidad de poro menor que el americano, esto se traduce en una mayor porosidad, lo que aporta una continua microoxigenación en el proceso de la crianza y un color más estable debido a la copigmentación, proceso de polimerización macromolecular ocurrida gracias a la interacción del oxígeno. Otra ventaja del roble francés es el contenido polifenólico que aporta a la variedad reina de la Ribera del Duero, la Tinta del País, dando una complejidad positiva y un toque de calidad inigualable, razón por la que muchos elaboradores se decantan por el roble francés en el territorio en cuestión.





Si hablamos de diferencias organolépticas entre robles, el francés suele aportar notas sutiles, elegantes y complejas al vino, como es el aroma de vainilla, especias y una estructura tánica equilibrada. En cambio, la barrica americana cede compuestos más intensos, como puede ser aromas de coco y notas más dulces en boca de taninos golosos.

El objetivo principal de esta investigación es proporcionar a los enólogos una mayor comprensión de las posibilidades que brinda el tipo de crianza en barricas de roble francés, ayudando a los productores en la elección de la tonelería para optimizar la calidad y singularidad de sus vinos.

La idea es desarrollar ejercicios multidisciplinares analizando volátiles propios de la madera en el vino cuyos resultados son combinados estadísticamente con análisis descriptivos sensoriales.

En este trabajo se analizan los resultados obtenidos mediante Análisis de Componentes Principales (ACP). Este enfoque estadístico permite identificar y comprender de manera sistemática las variaciones aromáticas asociadas a cada tipo de barrica.

Al utilizar un método factorial tipo ACP, se busca no solo cuantificar, sino también interpretar la contribución única de cada barrica al perfil sensorial del vino, ofreciendo así una visión detallada de cómo estos compuestos volátiles interactúan y modelan las características organolépticas finales.

Este método no solo representa una herramienta matemática precisa, sino que también constituye un paso significativo hacia la comprensión más profunda de la compleja relación entre las barricas y el desarrollo aromático del vino.

Como objetivos del trabajo cabe enumerar la evaluación del impacto de cada tipo de barrica en el perfil sensorial del vino, analizando atributos como aroma, sabor, textura y color mediante el empleo de un panel de catadores formado por jueces expertos con el objetivo de determinar y evaluar los parámetros químicos y los compuestos volátiles propios de los aromas de la madera presentes en el vino criado en tres categorías de barricas diferentes. En definitiva, proporcionar a los profesionales elaboradores y criadores de vino una guía de recomendaciones prácticas y útiles en la elección del tipo de barrica de roble francés más adecuada en función de los objetivos de vinificación y según las preferencias específicas de los productores de vino de dicha D.O.

MATERIALES Y MÉTODOS:

- Bodega elaboradora y Denominación de Origen: la bodega está ubicada en la Ribera del Duero, Denominación que cuenta con más de 23,000 hectáreas de viñedos, conformando un mosaico de terruños que abarca altitudes y microclimas muy diversos.

Este amplio abanico de condiciones contribuye a la complejidad y singularidad de los vinos de dicho territorio. Con su rica historia y variedades de uva, es una denominación que continúa siendo una fuerza dominante en el mundo del vino. La bodega Pago de los Capellanes (1996) tiene su sede en tal prestigiosa D.O. y ha cultivado una reputación excepcional gracias a su compromiso inquebrantable con la calidad y la tradición vinícola y se distingue por sus viñedos cuidadosamente seleccionados y su meticulosa elaboración de vinos de alta gama tipo "premium".

- **Elaboración y crianza en madera:** se utilizaron uvas de la variedad Tinta del País procedentes de viñedos ubicados en Roa de Duero (Burgos), vendimiadas el día 23 de septiembre de 2021. Una vez en la bodega, fermentaron en la misma tina de madera con una capacidad de 15.000 litros, donde realizaron la fermentación alcohólica y maloláctica. Una vez acabado este proceso se repartió parte del vino en tres barricas francesas de 225 litros de capacidad con un nivel de tostado medio. Las barricas son procedentes de tres tonelerías distintas y los trasiegos se realizaron con la misma periodicidad en los tres lotes. El vino permaneció en las barricas 14 meses y 22 más en botella, estando predestinado para la categoría de Reserva, cosecha 2021. Toda su elaboración ha sido llevada a cabo en la bodega Pago de los Capellanes ubicada en la localidad de Pedrosa de Duero.

- **Precios de la barricas de roble francés:** el precio de las barricas de roble corresponde al de las tarifas del año 2021 y son precios sin añadir I.V.A. El precio de la barrica 1 es de 674,50€, el de la barrica 2 de 725€ y el de la barrica 3 de 790€.

La justificación de estos precios puede ubicarse en la calidad y en las propiedades que la barrica confiere al vino, lo que veremos en los propios resultados provenientes de este estudio.

- **Análisis sensorial:** se realizó un análisis sensorial en la sala de catas del Centro Científico Tecnológico (CCT) de la Universidad de la Rioja (UR). Se emplearon dos tipología de análisis sensorial, descriptivo y hedónico. En las diferentes fichas de cata los jueces valoraron cada vino según sus percepciones, obteniéndose valores numéricos del 1-10 a nivel de la intensidad de los diferentes descriptores examinados a nivel olfato-gustativo, marcando únicamente los atributos que encontraron en el vino y su intensidad en una escala numérica del 1 al 5, siendo 1 de intensidad baja y 5 de intensidad máxima.

- **Análisis de aromas de la madera:** es un análisis realizado mediante cromatografía de gases (CG) acoplada a espectrometría de masas (MS) mediante extracción en espacio de cabeza y micro extracción en fase sólida (HS-SPME). La cromatografía de gases nos permite separar los componentes volátiles presentes en las muestras. Una vez separados unos de otros pasan por el sistema de detección que permite realizar la identificación y cuantificación de las moléculas.

Se han analizado los siguientes compuestos químicos como volátiles aromáticos considerados como muy interesantes para comprender el efecto sensorial de los vinos en contacto con madera. Los compuestos analizados son los siguientes: m-Cresol, o-Cresol, p-Cresol, Guayacol, Fenol, Eugenol, 4-Alilsiringol, Etilmaltol, Maltol, Siringol, Furfural, 5-Hidroximetilfurfural, 5-Metilfurfural, Alcohol furfúrico, Siringaldehído, cis-Whisky lactona, trans-Whisky lactona, 4-Metilguayacol, Isoeugenol, Acetovainillona, Vainillina, 4-Etilfenol y 4-Etilguayacol

RESULTADOS DEL ESTUDIO:

- **Análisis químicos del vino:** son los parámetros analizados por el laboratorio de la bodega a los 14 meses de la crianza en barrica. Respecto a los resultados, el % de alcohol es un valor bastante alto, pero es un parámetro que entra en el pliego de condiciones de la Denominación Ribera de Duero, ya que dicho documento solo habla del valor mínimo, que es 11,5% v/v. La acidez total y la volátil se encuentran en valores correctos. Los resultados de glucosa y fructosa indican que ambas han sido degradadas correctamente en la fermentación alcohólica (1,22 g/L, dentro de la clasificación de vinos secos < 4 g/L), y el málico ha sido consumido por las bacterias lácticas en la fermentación maloláctica. El CO₂ residual es normal para un vino ya con cierta crianza y que está bien conservado. El glicerol es un compuesto no volátil que se encuentra por encima de la media, por lo que debe aportar características sensoriales positivas en boca.

PARÁMETRO	VALOR	UNIDADES
Etanol	15,25	% v/v
PH	3,64	
Acidez Total	5,63	g/L en Th2
Acidez Volátil	0,49	g/L
Glucosa	0,00	g/L
Fructosa	0,00	g/L
Glucosa/Fructosa	0,00	g/L
Azúcares reductores	1,22	g/L
Ácido Málico	0,00	g/L
Ácido Láctico	2,24	g/L
Ácido Tartárico	2,23	g/L
Ácido Cítrico	0,05	g/L
CO ₂	367	g/L
Índice de Folin	76,0	
Glicerol	7,99	g/L

Tabla 1: Resultados del análisis químico del vino de partida



El índice de Folin mide la cantidad de polifenoles y que según criterios internos de la propia bodega, con los valores obtenidos el vino es apto para la categoría de Reserva (> 65 IPT), ver tabla 1.

- **Análisis sensorial:** las metodologías de cata realizadas fueron descriptiva y hedónica. En la primera se puntuaron una serie de descriptores cuantificables del 1 al 5 en las fases visual, aromática y gustativa y en la segunda se valoraron del 1-10 según su calidad global, tanto en nariz como en boca. Ambas metodologías sensoriales se realizaron sobre las tres muestras de vinos objeto del estudio.

Como podemos observar en el gráfico 1 correspondiente a la cata hedónica, la Barrica 1 en la fase olfativa es la que más ha gustado, con una diferencia de 0,6 puntos respecto a las otras, en cambio, en la fase gustativa la tonelería ganadora es la de la Barrica 2, con una diferencia de 0,47 puntos respecto a la 1 y 0,18 con respecto a la Barrica 3, que ocupa una situación intermedia. Podemos adelantar que la Barrica 1 es la que más vainillina tiene, compuesto volátil que proporciona al vino aromas a vainilla y es un olor que comúnmente es agradable para los consumidores genéricos y en este caso, también fue así para los catadores participantes.

A nivel de equilibrio global entre las dos fases de la cata, la tonelería mejor valorada es la de la Barrica 3, donde las puntuaciones obtenidas en las fases de nariz y boca no muestran diferencias apreciables de preferencia entre ellas, por lo que no es una mala opción como barrica para la elaboración de vinos bien armados aromáticamente y también a nivel gustativo. Esta barrica destaca sobre las demás respecto a la cantidad de compuestos volátiles que esta proporciona al vino de forma global.

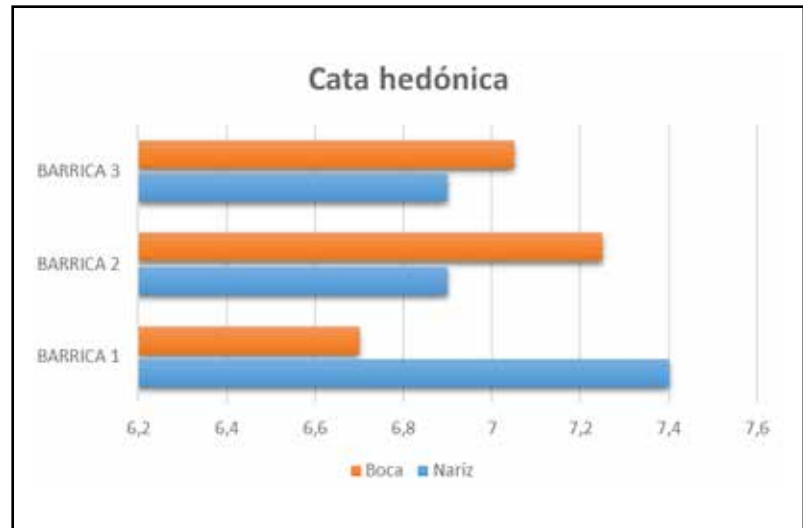


Gráfico 1: Resultados según cata hedónica de los 3 vinos procedentes de las barricas de roble francés

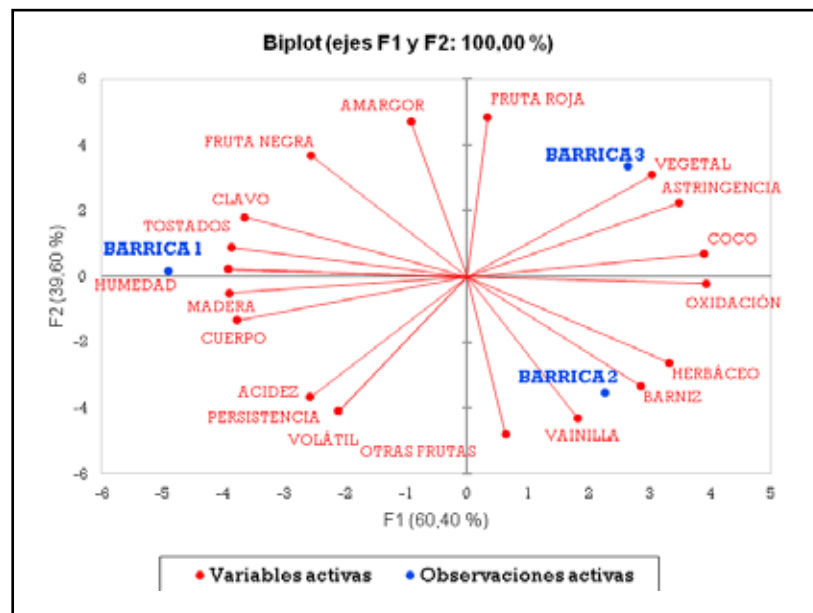


Gráfico 2: Representación estadística factorial ACP de los descriptores sensoriales.

- **Análisis estadístico de los datos sensoriales:** en relación a los ejes factoriales del análisis estadístico, decir que el eje F1 es capaz de explicar por sí mismo un 60,4% de la varianza, y cuando se toman en consideración el valor acumulado del segundo eje factorial, el eje F2, se alcanza el 100%.

Se deduce entonces que el eje F1 aporta más en la obtención de las diferencias entre las tres muestras y en las descripciones obtenidas de los tres vinos que el eje F2, pero ambos en su conjunto, lo hacen de forma completa.

Según las datos de correlaciones, vemos que el eje factorial F1 se relaciona fuertemente y de forma positiva con los atributos de coco y oxidación y de forma negativa con cuerpo, madera, aromas de clavo, tostados, humedad, moho y fenoles volátiles.

Mientras que el eje factorial F2 se correlaciona de forma intensa con los atributos de fruta roja y amargor en boca y negativamente con aromas de otras frutas.

El vino de la **Barrica 1** está caracterizado por los aromas propios de la madera, como son los tostados, especiados, clavo y es la muestra que más madera perceptible

desarrolla durante la crianza en barrica. También tiene aromas de fruta negra. Por otra parte, es el más apreciado por su cuerpo en boca y buena acidez.

El vino de la **Barrica 2** es apreciado por su carácter más herbáceo, con ciertos toques de barniz y aromas de vainilla y otras futras. Mientras que el vino de la Barrica 3 se caracteriza por sus aromas de fruta roja, vegetales y coco, además de su astringencia. Ver gráfico 2.

- Análisis de los aromas propios de la madera: el compuesto que se encuentra en mayor concentración entre todos los volátiles es el alcohol Furfurílico, relacionado con los aromas tostados, como de nuez y almendras. Posteriormente se encuentra el Furfural, también relacionado con los aromas tostados y es un indicador del nivel de tostado de la madera, junto con el Furfurílico, más presente en la **Barrica 3**. Ver tabla 2.

Molécula	Descriptor	BARRICA 1 225L	BARRICA 2 225L	BARRICA 3 225L
m-Cresol	notas medicinales	nd	nd	nd
o-Cresol	notas medicinales	nd	nd	nd
p-Cresol	notas medicinales	nd	nd	nd
Guayacol	notas ahumadas	10	9	11
Fenol	Medicinal y ahumado.	8	8	12
Eugenol	Clavo y ligeramente floral	40	28	68
4-Alilsiringol	Clavo	54	24	54
Etilmaltol	Aroma a caramelo	nd	nd	nd
Maltol	Aroma a caramelo	nd	nd	nd
Siringol	Aroma ahumado	110	83	90
Furfural	Aroma almendra tostada	1895	1545	3432
5-Hidroximetilfurfural	Miel	nd	nd	nd
5-Metilfurfural	Nuez o almendra	170	142	378
Alcohol furfurílico	Nuez o almendra	3633	3504	4123
Siringaldehído	Ahumado y amaderado	610	394	290
cis-Whisky lactona	Coco y notas de whisky	272	358	640
trans-Whisky lactona	Coco y notas de whisky	191	564	534
4-Metilguayacol	Ahumado y especiado	nd	nd	nd
Isoeugenol	Clavo y especiado	28	14	24
Acetovainillona	Vainilla	nd	nd	nd
Vainillina	Vainilla	1594	752	978
4-Etilfenol	Aromas animales	nd	nd	nd
4-Etilguayacol	Aromas animales	nd	nd	nd

Tabla 2: Resultados en la concentración de aromas propios de los compuestos volátiles procedentes de la madera.



Otros compuestos presentes son el Guayacol, muy similar en las tres barricas, el Fenol, más rico en la **Barrica 3**, el Eugenol, con aromas de clavo, también más presente en la misma barrica, el Isoeugenol, que es más bajo en la **Barrica 2**. El Alilsiringol, más pobre en la **Barrica 2**, el Siringol, más concentrado en la **Barrica 1**, como el Siringol y el Siringaldehído. Las Whisky lactonas, de aroma de coco, están más presentes de forma global en la **Barrica 3**. Ver gráfico 3.

Los compuestos volátiles que se encuentran en menor medida son los compuestos menos deseados a nivel sensorial, ya que pueden aportar un defecto organoléptico al vino, como los fenoles que transmiten olores medicinales y de cuero o cuadra, compuestos que no se encuentran presentes e ninguna de las muestras en estudio.

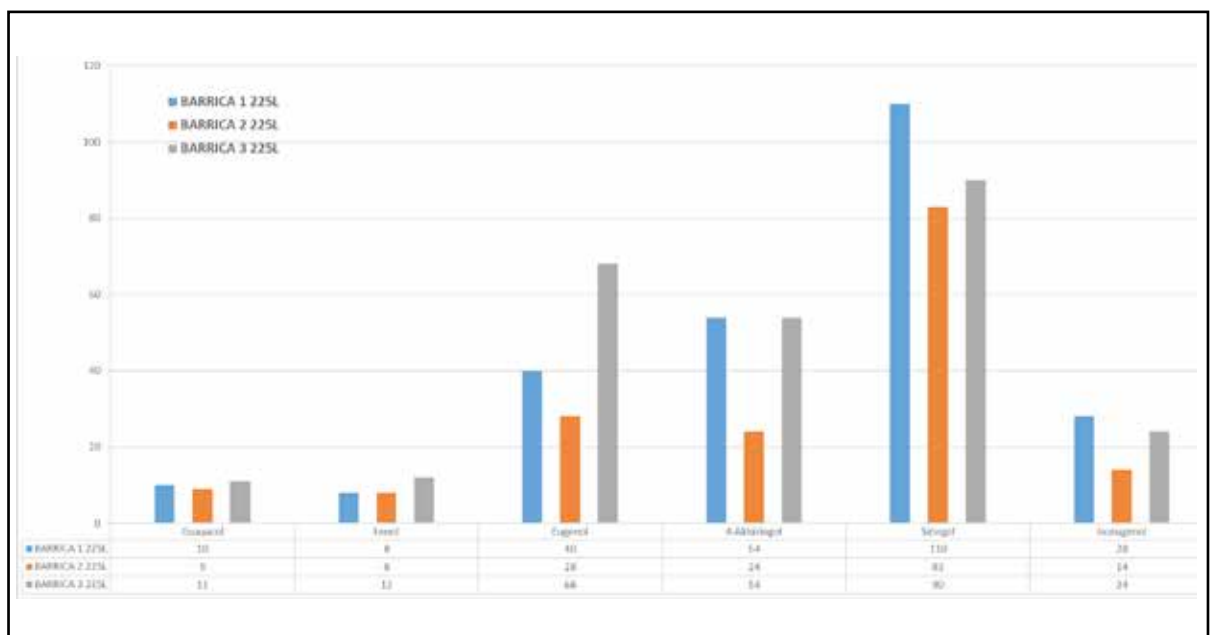


Gráfico 3: Análisis de la fracción volátil de compuestos de la madera

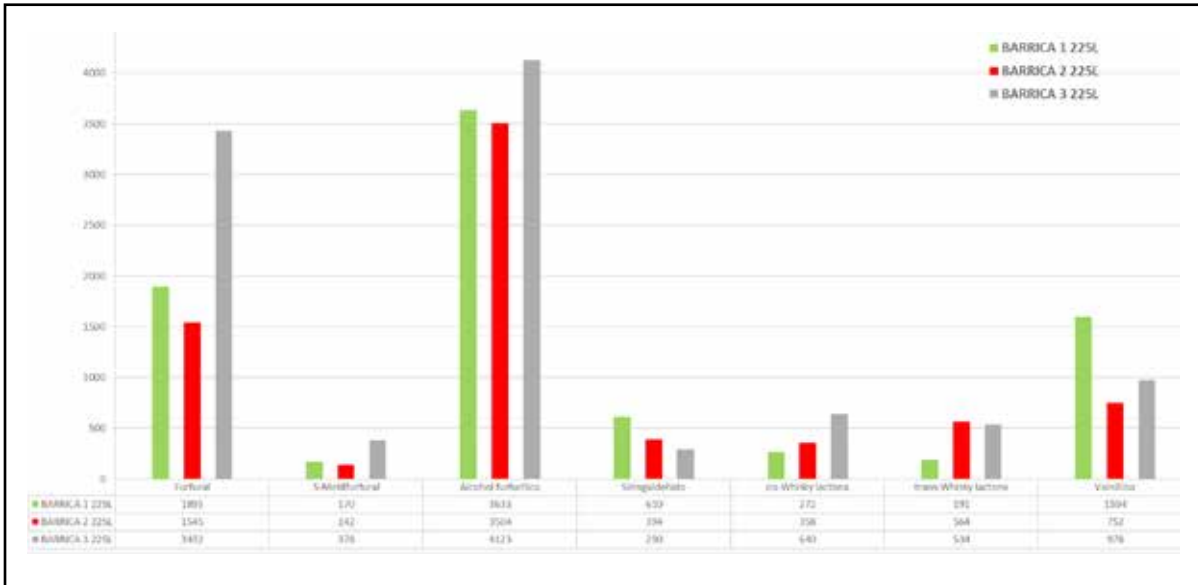


Gráfico 4: Análisis de la fracción volátil de compuestos de la madera



La barrica que más cantidad de compuestos volátiles presenta es la de la muestra **Barrica 3**, posiblemente por tener un tostado más intenso, con el que se generan compuestos con gran incidencia organoléptica debido a los procesos de degradación de polisacáridos, lípidos y elagitaninos, gracias a la acción del fuego.

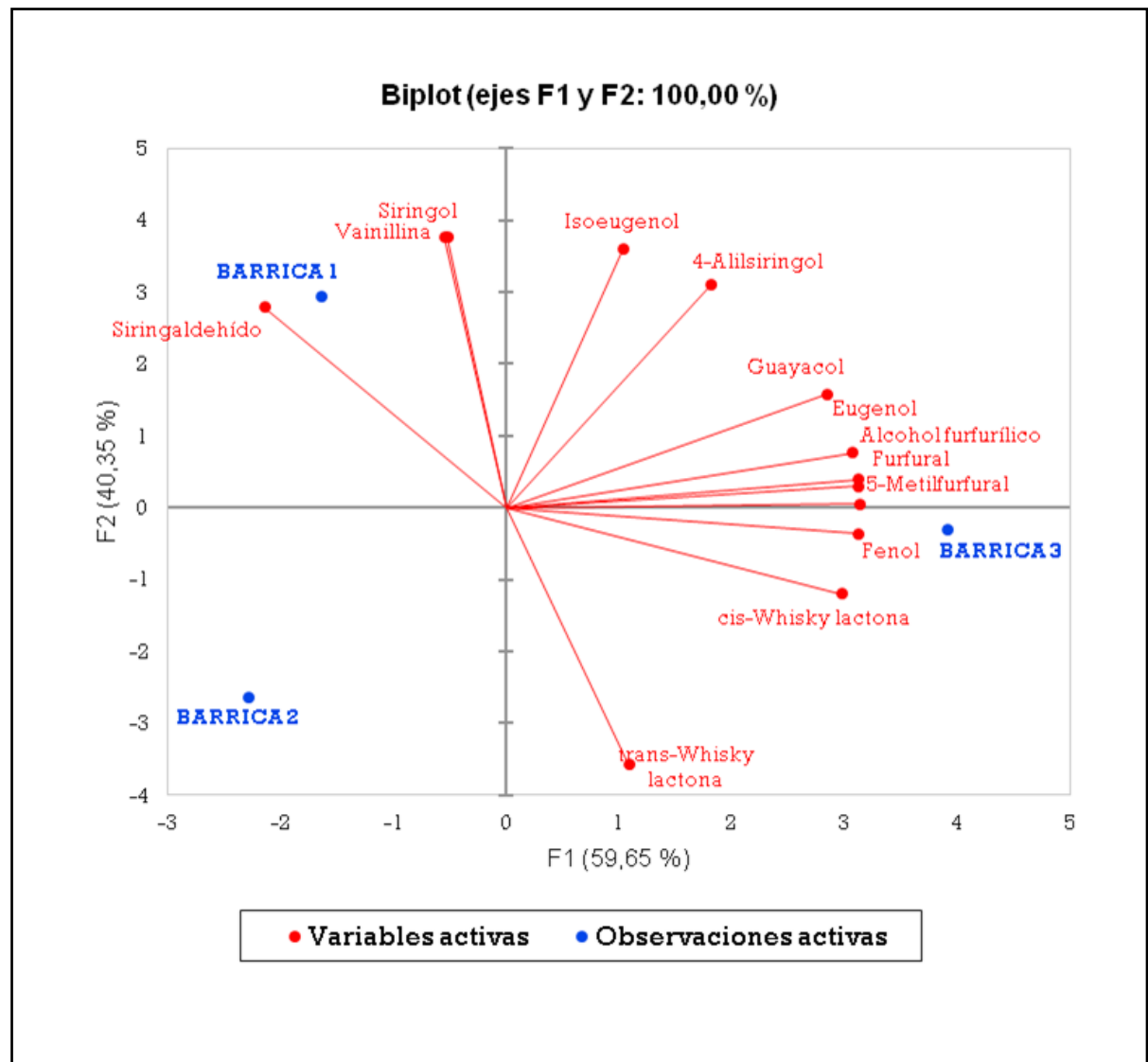
Análisis estadístico de los resultados cromatográficos: según el análisis factorial de componentes principales (ACP), que explica un 100% de la varianza, podemos observar en la figura del gráfico 5 que la mayoría de los compuestos volátiles se encuentran en el primer cuadrante, donde se sitúa la muestra **Barrica 3** y los compuestos más representativos son de menor a mayor influencia: Guayacol, cis-Whisky lactona, Eugenol, alcohol Furfurílico, Furfural, Fenol y 5-Metilfurfural.

Si hablamos de la muestra **Barrica 2**, según el análisis estadístico no existe ningún compuesto que sea significativo.

En cambio, para la muestra **Barrica 1** el compuesto más representativo es el Siringaldehído, correspondiente a los aromas ahumados y amaderados y después, en menor medida, la Vainilina y el Siringol, siendo esta barrica la que mas aporta hedónicamente en la fase aromática de la cata.



Gráfico 5:
Representación estadística factorial ACP del análisis cromatográfico





CONCLUSIONES:

- Se puede observar como los aromas predominantes en los tres vinos son los relacionados con fruta roja, fruta negra y madera, lo que es muy positivo de cara a la evaluación cualitativa de los vinos.

En menor medida también se deben destacar los aromas especiados de clavo, vainilla y tostados.

De los aromas menos positivos, el más destacado es el carácter vegetal.

Las sensaciones en boca que más sobresalen son las de astringencia, persistencia y cuerpo, tres propiedades que dependen en gran medida del tipo de barrica de roble empleada durante la crianza y de los taninos que se liberan desde su matriz.

- Dependiendo del tipo de vino a elaborar, en el caso del estilo joven roble (categoría comercial muy popular de ciertos vinos de la Ribera del Duero), la **Barrica 3** es la más afín, ya que va a potenciar los aromas primarios de la variedad, así como los aromas de fruta roja, además, es no se han encontrado aromas negativos y aporta estructura en boca de forma media.

En el caso de un vino con categoría Crianza o Reserva, la **Barrica 1** es la que más se adapta, donde se liberan más aromas provenientes del tostado y de la madera, y que son volátiles propios de la crianza en roble, además se detecta una sensación de mayor cuerpo-volumen, que es una característica positiva en este tipo de vinos.



El compuesto Siringaldehído, que se relaciona con los aromas de madera y ahumados, potencia la familia de los aromas tostados y por supuesto, los típicos provenientes de la crianza en madera.

- Las muestras más afrutadas se caracterizan con concentraciones más altas de Furfural, alcohol Furfurílico y 5-Metilfurfural, todos ellos son compuestos típicamente producidos y liberados por el proceso de tostado de la barrica, en este caso es la tonelería de la **Barrica 3** la de mayor presencia. Para el panel de cata, la tonelería preferida es la de la **Barrica 2**, sobre todo en boca, apta para vinos tipo “premium” con sensación de concentración y amabilidad en boca.

Las muestras con mayor persistencia olfativa, **Barri-cas 1 y 2**, son las más ricas en trans y cis-Whisky lactonas, que tienen puntos de ebullición relativamente altos, lo que explica su persistencia en vía retronasal.

- En relación a los precios de las barricas, la que muestra mejor relación calidad-precio es la de la tonelería de la muestra **Barrica 2**, ya que se encuentra en un rango de precios intermedio y los compuestos que aporta son de alta calidad, obteniendo además muy buenos resultados en el análisis sensorial.

BIBLIOGRAFÍA:

Ricardo Lopez, Yan Wen, Vicente Ferreira. (2024). The remarkable effects of the non-volatile matrix of wine on the release of volatile compounds evaluated by analysing their release to the headspaces. *Oeno One* Vol 58/2. Pag. 1-14.

Marioli Carrasco-Quiroz, Maria del Alamo-Sanza, Ana María Martínez-Gil, Rosario Sánchez-Gómez, Víctor Martínez-Martínez and Ignacio Nevares. (2023). Influence of Oxygen Management on Color and Phenolics of Red Wines. *Molecules* N° 28(1), 459.Pag 2-19.

Brock A. Kuhlman, José L. Aleixandre-Tudo, John P. Moore, Wessel du Toit. (2024) Astringency perception in a red wine context – a review. *Oeno One* Vol. 58 No. 1. Pag 10-34.

Kleopatra Chira and Pierre-Louis Teissedre. (2010). Chemical characterisation and sensory evaluation of Bordeaux wines. Correlation with wine age. *Planta Médica* Vol. 76. Pag.15-32.

Descubre la nueva bomba JOY: potencia y precisión para cada necesidad

Desde Francesca Pompe Enologiche estamos entusiasmados de presentar la Bomba JOY, fruto de más de 30 años de experiencia en el sector enológico.



Creada para satisfacer las necesidades de las grandes bodegas y cooperativas, esta bomba ha sido diseñada para afrontar los desafíos más exigentes, permitiendo trasvasar grandes cantidades de vino día tras día, durante todo el año.





La Bomba JOY combina potencia con la delicadeza necesaria para preservar la calidad del producto. Gracias a la tecnología de bombeo de lóbulos, garantiza un flujo continuo, minimizando las perturbaciones durante la transferencia del vino.

Sin embargo, la verdadera innovación reside en nuestro **lóbulo trapezoidal**, desarrollado específicamente para resolver un problema común en las bombas de lóbulos tradicionales: la capacidad de cebado y el sellado bajo tanque.

INNOVACIÓN CON UN TOQUE DE MAESTRÍA

Para satisfacer las necesidades de las bodegas que trabajan con depósitos subterráneos y enfrentan frecuentes interrupciones del flujo, hemos diseñado un nuevo lóbulo autocebante que, incluso a velocidades muy bajas, mantiene un alto rendimiento sin comprometer la calidad del producto.

¿El resultado? Una bomba que no solo maneja fácilmente vino y mostos, sino que también demuestra ser extraordinaria con despalillado y lías.

Después de 3 años de investigación, la Bomba JOY ha demostrado ser una verdadera “alegría” para quienes la han probado. Aquí algunos de sus impresionantes rendimientos:

- **Trasvase a largas distancias:** hasta 600 metros de tubería.
- **Potente succión:** desde depósitos subterráneos a 7 metros de profundidad.
- **Llenado y vaciado de camiones:** durante toda la temporada de vendimia con uva despalillada.
- **Versatilidad:** trasvases isobáricos de Prosecco a 6 bar y llenado de barricas con contador integrado.

PROBADA Y COMPROBADA EN DIVERSOS MERCADOS

Durante casi dos años, la Bomba JOY ha sido probada en Italia, Francia y España, demostrando un rendimiento excelente en todas las condiciones. Tras su éxito en la feria Sitevi de Montpellier, acabamos de presentarla oficialmente en **Simei 2024** y en **Vinitech Sifel** en Burdeos, donde hemos tenido el honor de realizar una demostración en vivo.

¡No pierdas la oportunidad de venir a conocerla también en **Enomaq!** estaremos en el stand de nuestro distribuidor Ekinsa.

Métodos de medición del ácido acético y acidez volátil, similitudes y diferencias



Dr. Ing. Mario Ignacio Weibel
Responsable I+D+i Tecnología Difusión Ibérica S.L.
C/ Progrés 46-48 - 08850 Gavà (España)

INTRODUCCIÓN

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

los ácidos acético, propiónico y butírico, entre otros. El ácido sórbico, el dióxido de carbono y el dióxido de azufre también son volátiles, pero no deben tenerse en cuenta durante la determinación de la acidez volátil. A diferencia de la acidez fija, la acidez volátil generalmente se nota en forma característica a través del olfato.

En términos generales, se puede considerar que el ácido acético y sus sales son responsables de entre un 95 al 99% de la acidez volátil. De aquí que usualmente oigamos hablar de ambos parámetros indistintamente, aunque químicamente esto sea erróneo. Por otro lado, cuando se habla de sales del ácido acético, se suele referir más específicamente al acetato de etilo, originado por la esterificación del ácido acético con el etanol presente en el vino, y que tiene una fuerte influencia sobre el aroma. El contenido normal de ácido acético para un vino ronda los 0,60 g/L, mientras que su presencia comienza a notarse por encima de 0,70-0,80 g/L. La legislación particular de cada país es la que determina los niveles máximos de ácido acético aunque, a modo de referencia, la OIV ha establecido límites de acidez volátil de 1,20 g/L excepto para vinos con condiciones particulares de producción o de crianza. Por otro lado, si bien el acetato de etilo aporta muy poco a la medida de la acidez volátil (existe 1 parte cada 510 partes de ácido acético), tiene grandes connotaciones en el aroma del vino debido a su bajo umbral de detección (0,08 g/L) y a que en altas cantidades aporta unos aromas desagradables a pegamento o adhesivos.

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





PRODUCCIÓN DEL ÁCIDO ACÉTICO

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

La mayor parte del ácido acético presente en el vino se produce durante la fermentación alcohólica, siendo subproducto del metabolismo de las levaduras durante la transformación de los azúcares en etanol. En pocas palabras podríamos decir que no es posible fabricar vino sin generar algo de ácido acético. Este proceso es particularmente intenso al inicio de la fermentación y luego, otra vez, sobre el final de la misma. Está comprobado que el ácido acético, junto con el glicerol, son producidos por el metabolismo de *Saccharomyces cerevisiae* para mantener equilibrado el balance redox, como respuesta frente a situaciones de estrés hiperosmótico (debido a altas concentraciones de azúcares). Aunque los niveles de ácido acético generados son normalmente inferiores a 1 valor de 0,40-0,50 g/L, el contenido exacto puede variar bastante en función de: la cepa de *Saccharomyces*, la temperatura, el nivel de azúcares, el nivel de nitrógeno disponible, la adición de vitaminas y el pH. Hay otros mecanismos de producción de ácido acético relacionados con el crecimiento no controlado de determinados microorganismos capaces de producirlo en cantidades considerables. Dentro de ellos, se pueden encontrar bacterias acéticas aerobias del género *Acetobacter* o *Gluconobacter*, bacterias lácticas como *Oenococcus* y poblaciones de levaduras como *Picchia*, *Candida*, *Kloeckera*, *Dekkera* o *Brettanomyces* (particularmente en condiciones aerobias). Para poder combatir estos microorganismos es muy necesario reforzar las tareas de higiene y desinfección en la bodega, además de aplicar protocolos con SO_2 y vigilar los parámetros fundamentales como el pH y la temperatura. Además, se ha de tener en cuenta que las bacterias acéticas son aerobias, es decir que para crecer necesitan de la presencia de oxígeno. En estos casos, un correcto manejo de las aportaciones de oxígeno durante el proceso será fundamental para mantener los valores de acético y volátil dentro de los márgenes que son tolerables. Durante la fermentación alcohólica es sencillo desplazar el oxígeno gracias a la producción de CO_2 , pero luego debe mantenerse el aporte en los niveles más bajos posibles.

Siguiendo con el proceso de fabricación de un vino, las bacterias lácticas pueden contribuir a subir el nivel de acético en el vino mientras se desarrolla la fermentación maloláctica. Durante la descarboxilación del ácido málico a láctico, las bacterias lácticas heterofermentativas como *Oenococcus oeni* o *Lactobacillus plantarum* pueden producir ligeras

cantidades de acético en el orden de 0,05-0,30 g/L, a partir de pequeñas cantidades residuales de glucosa. Los niveles finales dependerán del uso de bacterias comerciales o nativas y de la competencia entre estos microorganismos.

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

¿CUÁNDO Y CÓMO MEDIR EL ÁCIDO ACÉTICO?

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

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

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

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

MEDICIÓN DE LA ACIDEZ VOLÁTIL

Para medir la acidez volátil, se suelen utilizar destiladores de vidrio donde el calentamiento se efectúa de manera indirecta usando vapor de agua. Para llevar a cabo correctamente la medida es necesario, en primer lugar, quitar el dióxido de carbono de la muestra. También se deberá determinar de manera separada la contribución a la acidez del dióxido de azufre libre y combinado que pudiera destilarse junto con los ácidos volátiles, del ácido sórbico presente (si se hubiera agregado al vino durante el proceso

de fabricación) y del ácido salicílico (si se utilizó como conservante de la muestra de vino). En cuanto al agua para generar el vapor, se debe tener cuidado que sea destilada y libre de dióxido de carbono. Respecto al equipo para destilar la muestra, consta básicamente de un generador de vapor, un balón para la muestra, una columna de destilación y un condensador.

Destilador DE 2000



No cualquier equipo puede ser utilizado, según la OIV éste debe pasar por 3 tipos de test perfectamente detallados en la normativa (OIV-MA-AS313-02) para asegurarnos que:

- El vapor de agua esté libre de dióxido de carbono, para lo cual se procede a destilar una muestra de agua hervida.
- Se recupera al menos el 99,5% del ácido acético, para esto se destila una muestra de solución de ácido acético 0,1M.
- No más de un 0,5% del ácido láctico es destilado en la muestra, para lo cual se lleva a cabo una destilación de una muestra de solución de ácido láctico 1M.

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

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

Una solución rápida y automatizada para este tipo de análisis sería utilizar un destilador automático como el modelo **DE2000** comercializado por TDI, de máxima fiabilidad.

Además, para aquellos usuarios preocupados por el consumo de agua necesaria para la refrigeración, existe la posibilidad de agregar una unidad de refrigeración de circuito cerrado como el modelo **DECooler**, ofrecido también por TDI, que permite operaciones de trabajo más respetuosas y sostenibles con el medio ambiente.

Refrigerador de agua DECooler



MEDICIÓN DEL ÁCIDO ACÉTICO

La irrupción de los analizadores automáticos en el mercado ha modificado la forma de controlar la calidad de un vino. La tecnología disponible hoy en día permite analizar varios parámetros sobre un gran número de muestras en muy poco tiempo. A modo de ejemplo, la gama de **analizadores Miura** de TDI proporciona soluciones de análisis que van desde las 60 hasta las 220 determinaciones por hora, aumentando la eficiencia y reduciendo costes en el laboratorio. Después de muchos años, la determinación de ácido acético en muestras de vino comienza a ser observada como el método más económico y fiable para poder controlar la evolución del vino, incluso siendo avalada por distintas organizaciones.

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



Analizador Miura One



Analizador Miura 200



Analizador Miura 200 2 brazos

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

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

**MÁS DE 35 AÑOS DE
EXPERIENCIA ENOLÓGICA
NOS AVALAN, NO LO DUDE Y
¡SÚMESE A LA
ENOLUCIÓN!**



PARA CONTACTAR / TDI

C/ Progrès 46-48
08850 Gavà (Barcelona) España
Teléfono: +34 936382056
e-mail: info@t-d-i.es
web: www.tdianalizadores.com

Vinventions da la bienvenida a Axel Vuylsteke como nuevo CEO



El 1 de septiembre de 2024, Axel Vuylsteke fue nombrado nuevo Chief Executive Officer de Vinventions, sucediendo a Denis Van Roey, quien dirigió la empresa con dedicación y visión de futuro, sentando unas sólidas bases para el crecimiento de Vinventions.

Este cambio en la dirección marca el inicio de un nuevo capítulo para Vinventions, que seguirá impulsando la innovación y la sostenibilidad en el sector de cierres para vinos, destilados y aceites.

Con más de veinte años de experiencia en la industria de bebidas y un historial exitoso en mercados internacionales, Axel Vuylsteke aporta a Vinventions una visión centrada en el crecimiento. Su nombramiento refleja el compromiso de Vinventions con el mantenimiento de su posición de liderazgo a través de la innovación, la excelencia operativa y la sostenibilidad.



TRANSFORMAR LOS RETOS EN OPORTUNIDADES

Vinventions, reconocida por su enfoque pionero en el sector de soluciones de cierres, se adentra en un periodo de adaptación estratégica para responder a los retos de la industria. Axel Vuylsteke está comprometido a liderar la empresa en este complejo escenario empresarial, transformando los desafíos en oportunidades de crecimiento compartido junto a sus clientes. Con un estilo de liderazgo directo y orientado a los resultados, Vuylsteke pretende crear equipos de alto rendimiento, asegurando que la empresa mantenga su enfoque en la sostenibilidad, la innovación y la centralidad del cliente, valores que han definido la posición de Vinventions en el mercado.

ENFOQUE EN SOSTENIBILIDAD E INNOVACIÓN

Bajo la dirección de Axel Vuylsteke, Vinventions seguirá priorizando la sostenibilidad en sus operaciones y productos. Axel Vuylsteke destaca la importancia de alinearse con las demandas del mercado, afirmando: “Me atrae especialmente Vinventions por su compromiso con la creación de soluciones sostenibles que respondan a las expectativas cambiantes de nuestros clientes y consumidores.”

UN ESTILO DE LIDERAZGO ABIERTO Y COLABORATIVO

En sus primeras semanas como CEO, Axel Vuylsteke planea centrarse en comprender el negocio desde dentro, escuchando activamente a empleados, socios y partes interesadas. “Mi prioridad inmediata es conectar con todo el equipo de Vinventions, así como con nuestros clientes en diferentes países, para abordar colectivamente la situación actual del mercado y cumplir nuestros objetivos a corto plazo”, comentó.

La visión de liderazgo de Axel Vuylsteke se basa en la transparencia, la colaboración y el empoderamiento, fomentando un entorno en el que la innovación y el rendimiento puedan prosperar.

Pese a los desafíos, Vuylsteke confía en que Vinventions continuará ofreciendo soluciones excepcionales y respondiendo a las necesidades cambiantes de sus clientes a nivel mundial.

ACERCA DE VINVENTIONS



VINVENTIONS

Vinventions es el proveedor más completo del mundo de soluciones de cierres para vinos, licores, aceite de oliva y vinagre. Vinventions suministra soluciones de cierres que maximizan el rendimiento, el diseño y la sostenibilidad. Su cartera incluye Nomacorc Green Line y Blue Line, SÜBR (tapones micro-naturales), Vintop (cierres de rosca) y Wine Quality Solutions, que incluye dispositivos enológicos, equipos y servicios que mejoran la calidad y consistencia del vino a través del control de calidad en tiempo real.

Vinventions emplea a más de 650 colaboradores en todo el mundo y opera en plantas de fabricación de Bélgica, México, Francia, Italia, Argentina, Sudáfrica y China. Los valores de liderazgo de Vinventions son la proximidad al cliente, la innovación, el empoderamiento, el trabajo en equipo abierto, la sostenibilidad y la responsabilidad a largo plazo.

www.vinventions.com

El rincón de cata con Dani Expósito de Dominio de la Vega



Vicente Flors,
bodeguero y enólogo

CAVA Nº23

Con la pasada vendimia, ya son veinte cuatro años los que en Dominio de la Vega llevamos elaborando cavas en estas bonitas y especiales tierras para tal fin. Parece que fue ayer, y es que, en Requena, la combinación de su altitud y sus tierras cercanas al mar mediterráneo, el trabajo de sus viticultores, el empeño de bodegueros y el conocimiento de sus técnicos, hacen que podamos elaborar Cavas de gran frescura, personalidad y reconocimiento.

Estamos de doble enhorabuena, este año y no tras pelear, se ha conseguido que a estos cavas se les reconozca por su nombre en la nueva reglamentación del DOC Cava, que no es otro que **Requena**. Y, por otro lado, el cava que presento, nuestro cava Nº23 reserva ecológico recién salido al mercado, ha recibido un **gran reconocimiento en Champagne & Sparkling Wine World Championship**, siendo el mejor valorado dentro de los grandes espumosos ecológicos del mundo.

Desde las suaves laderas de la aldea de San Juan, en la Vega del río Magro, nacen las uvas de Macabeo, viñedos cultivados de forma ecológica, de igual forma que los de Xarel.lo en las laderas de la Sierra del Tejo. Con una minuciosa elaboración de sus vinos base y una maduración de 33 meses en botella con sus levaduras, nace este Cava Guarda Superior Dominio de la Vega Nº23 cosecha 2021.

NOTA DE CATA

En copa, presenta un color dorado pálido. En sus primeros aromas, recién servida la copa, encontramos un ligero carácter reducido y mineral, dando paso enseguida a notas de fruta blanca madura, como la manzana, entremezclándose con los aromas de su crianza, ligeros tostados, bolleería y con un final recuerdo a frutos secos. Si tenemos paciencia, o en copa de cuerpo más ancho, el carácter de su fruta es más intenso y fresco. Con una boca muy elegante de buena intensidad, golosa, de acidez fresca y vibrante, con un suave carbónico y final afrutado. Un cava pensado, elaborado y madurado para ser acompañante ideal en nuestras comidas. Un cava gastronómico.

Daniel Expósito



TODO EMPEZÓ EN 1994

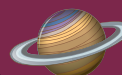
ENOMAQ

11-13 FEB 2025

Pab. 4 - calle C

Stand 24-26

ZARAGOZA



VPI

Enochem



Cetlab

Lisa



Miura Micro



Miura 200



Miura One

30
AÑOS DE ANALIZADORES QUÍMICOS

Infórmese PROMO_30



93 638 20 56

www.tdianalizadores.com
info@t-d-i.es



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 200
BODEGAS REGISTRADAS
EN ENOTURISMO SPAIN



Suscripción única
Anual desde 150€



www.enoturismospain.com