

07 / Abril 2026

Revista de la Asociación de



# Enólogos

de la Comunidad Valenciana



# Expresión natural para tus Tintos



Te ayudamos en tu selección:



## Seedtan

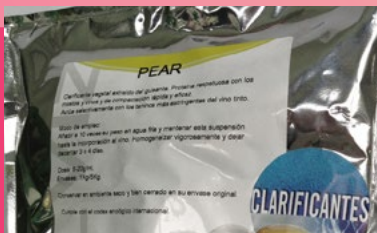
Tanino proantocianídico de pepita de uva. Colabora en la estabilización del color por su configuración y centros reactivos. Aporta estructura y cuerpo.



## Goma Arábica Seyal

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

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



## Pear

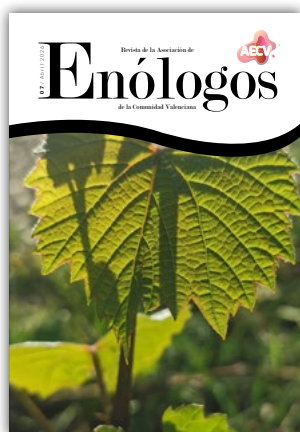
Clarificante para tintos que precipita de forma selectiva los taninos más astringentes. Respeto los vinos de crianza manteniendo su estructura y perfilando su boca.

Accede al área de productos en nuestra web:





07 / Abril 2026



Fotografía de portada: Elena Hernández

**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](mailto:secretaria@enologosvalencia.org) /  
[presidente@enologosvalencia.org](mailto:presidente@enologosvalencia.org)  
Web: <https://enologosvalencia.org/>

**STAFF**

PRESIDENTE: Rafael José Ochando Piera  
VICEPRESIDENTA: M.ª Pilar Domingo Romero  
SECRETARIA: Elena Hernández Cebrián  
TESORERO: Antonio Expósito Roda  
VOCAL 1: Raquel Armero Simarro  
VOCAL 2: Nicolas Sánchez Diana  
VOCAL 3: Yolanda Hernández Soriano  
VOCAL 4: Antonio Martínez Benito  
VOCAL 5: Josep Maria Furió i Cortina  
VOCAL 6: Tania Bermejo Vivo  
SUPLENTE 1: Jorge Ferrer Ochando  
SUPLENTE 2: Juan García Valle

**EDICIÓN Y PUBLICIDAD**

Media Magazines S.L.  
Andrés Díaz - 608 821 042  
Daniel D. Kruik - 671 318 367  
[www.mediamagazines.es](http://www.mediamagazines.es)



La AECV agradece la colaboración desinteresada  
de los participantes

- 04 Editorial
- 06 Actividad  
Asociación
- 10 Actualidad  
Denominaciones
- 14 Crónicas
- 19 Enoturismo
- 25 Industria Auxiliar  
Enartis (pág. 25)
- 26 El Rincón de Cata

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.





# El futuro del vino valenciano

Por Pepe Hidalgo Camacho

En los últimos años, es innegable que se ciernen nubarrones sobre el sector vitivinícola. La caída del consumo (especialmente acusada en los vinos tintos), la creciente demonización del vino al equiparlo con bebidas de mayor graduación, los efectos del cambio climático que generan cosechas cada vez más irregulares, y la desconexión de las nuevas generaciones respecto a los códigos tradicionales del vino configuran un escenario complejo e incierto.

Sin embargo, los momentos de transformación también son terreno fértil para la oportunidad. Y en este nuevo contexto, la Comunitat Valenciana parte con una posición singularmente favorable. Las grandes tendencias del mercado (sostenibilidad, frescura, menor graduación alcohólica y versatilidad en el consumo) no solo encajan con nuestras capacidades productivas, sino que refuerzan nuestra identidad.

La sostenibilidad no puede ser únicamente un argumento de mercado: debe seguir siendo una bandera estratégica.

Las condiciones climáticas de nuestro territorio, pese a los retos, continúan siendo propicias para una viticultura respetuosa y para el desarrollo de elaboraciones ecológicas de calidad. Mantener el liderazgo en este ámbito no es una opción, sino una necesidad competitiva.

En este sentido, la diversidad de zonas dentro de la Comunitat Valenciana constituye uno de sus principales activos. Desde las áreas de mayor altitud del interior de Denominación de Origen Utiel-Requena, donde la altitud permite preservar frescura y equilibrio incluso en contextos de calentamiento, hasta las zonas más mediterráneas y cálidas de la Denominación de Origen Alicante, donde las variedades tradicionales muestran



una adaptación histórica al estrés hídrico, el territorio ofrece un abanico de respuestas naturales al cambio climático.

A ello se suma la heterogeneidad de la Denominación de Origen Valencia, con subzonas que van desde influencias continentales hasta claras condiciones litorales, permitiendo trabajar perfiles de vino muy distintos dentro de un mismo marco geográfico.

Esta diversidad no solo es una riqueza enológica, sino también una herramienta estratégica para adaptarse a un mercado cada vez más segmentado.

En el ámbito de los vinos espumosos, el recorrido ya está consolidado. El dinamismo del cava elaborado en Requena demuestra que existe un camino sólido y reconocido en el mercado.

A ello se suma la creciente diversificación hacia espumosos y frizzantes de menor graduación y estilos más frescos, alineados con las nuevas pautas de consumo.

Por otro lado, emerge con fuerza una categoría que conecta especialmente bien con el consumidor actual: los vinos de "beber alegre".

Lejos de interpretaciones simplistas, no se trata de vinos fáciles, sino de vinos accesibles, frescos, con menor extracción y pensados para un disfrute más cotidiano. En este contexto, muchas zonas de interior, tradicionalmente asociadas a vinos más estructurados, están encontrando una nueva vía de expresión basada en la ligereza y la fruta.

Finalmente, no podemos olvidar el papel de los vinos de parcela y de viñedos singulares, que están permitiendo poner en valor enclaves concretos dentro de cada zona. Desde suelos calizos en altitud hasta parcelas históricas en secano estricto, el territorio valenciano ofrece un potencial enorme para construir relatos de origen cada vez más precisos y reconocibles en el mercado.

El futuro del vino valenciano no pasa por replicar modelos ajenos, sino por profundizar en aquello que lo hace único: territorio, diversidad, frescura y capacidad de adaptación. En un mercado en transformación, estas no son debilidades, sino precisamente las claves del éxito.

**Salud y vino**

## ZENITH y ENOCRISTAL Ca

### La estrategia para la estabilización tartárica

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

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

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

**enartis**  
Inspiring innovation.



# La enología valenciana se da cita en el emblemático Templo de San Nicolás de Requena

**El pasado 26 de marzo no fue un día cualquiera para la enología valenciana. El majestuoso Templo de San Nicolás de Requena acogió una jornada que fue mucho más que una asamblea: fue un reencuentro, una celebración y, sobre todo, una muestra del alma que hay detrás del vino.**

La Asociación de Enólogos de la Comunidad Valenciana reunió a profesionales, compañeros y amigos en una cita marcada por la cercanía y el compromiso con el sector. La parte institucional dio comienzo con los puntos habituales del orden del día: informe anual, estado de cuentas, movimiento de asociados y la proclamación de la nueva Junta Directiva, que ejercerá sus funciones durante 4 años, y que continuará siendo la misma, al no haberse presentado ninguna otra candidatura, con nuevas incorporaciones para reforzar su trabajo.

Uno de los momentos significativos de esta primera parte fue el nombramiento como **Socio de Honor del Club de Enófilos de la Ciudad de Valencia**, un reconocimiento que pone en valor la pasión por el vino vivida desde el disfrute, la cultura y la divulgación. Tras ello, la jornada dio paso a su vertiente más técnica, gracias al patrocinio de Agrovín, pero sin perder ese tono cercano que acompañó todo el encuentro.

El enólogo italiano **Luca Da Lozo** abrió esta parte con una interesante ponencia sobre el fenómeno del Prosecco. Más allá de los datos y el análisis, su intervención invitó a reflexionar sobre cómo evoluciona el mundo del vino y hacia dónde se dirige. El diálogo continuó con la mesa redonda sobre el futuro de los vinos valencianos, en la que participaron **Pepe Hidalgo, Diego Morcillo, Jorge Srougi, Eloy Haya** y el propio **Luca Da Lozo**, bajo la dirección de **M.<sup>a</sup> Àngels Ramón-Llin Martínez**, Directora General de Producción Agrícola y Ganadera. Fue un intercambio de ideas honesto, enriquecedor y necesario, donde se habló no solo de retos, sino también de oportunidades y del enorme potencial de la Comunidad Valenciana.

Pero si hubo un instante que quedará grabado en la memoria de todos, fue el homenaje a **José Hidalgo Camacho**. La emoción fue palpable. No era solo un reconocimiento profesional, era el cariño de toda una profesión hacia uno de los suyos.





Pepe, como todos le llamamos, recibió la distinción visiblemente emocionado. Su trayectoria habla por sí sola, pero en ese momento lo que realmente importaba era la persona: el compañero, el maestro, el referente cercano. Tercera generación de viticultores, formado con excelencia y con una carrera que le ha llevado por algunas de las mejores regiones y bodegas, representa ese equilibrio entre conocimiento, experiencia y pasión que define a los grandes enólogos.

El cierre de la jornada llegó en un ambiente distendido, casi familiar, con el cóctel ofrecido por el Ayuntamiento

de Requena dentro de los actos de Requena Ciudad Española del Vino 2026. Entre copas de vino valenciano (aportado por diferentes bodegas y entidades), conversaciones y reencuentros, se puso el broche final a un día que dejó huella.

Porque, al final, el vino no solo se hace en las bodegas. También se construye en momentos como este: compartiendo, aprendiendo y, sobre todo, sintiendo.

**Yolanda Hernández Soriano.**  
Enóloga y Comunicación de la AECV

**excell**  
LA EXPERIENCIA ANALÍTICA  
**IBÉRICA**

**Presenta:**



Soy el Sr. Lobo.  
Soluciono problemas.

## EL CONSULTORIO DEL SR. LOBO

Caso 5: Marsellus, no permitiremos que tu vino se quiebre  
Caso 6: Butch quiere ser riojano de origen

EL SR. LOBO OS ESPERA EN [WWW.EXCELLIBERICA.COM](http://WWW.EXCELLIBERICA.COM)



# Tempo cambiante e ilusionante

## Resumen de los cuatro años de la Junta Directiva de la A.E.C.V

Parece que fue ayer, pero en junio próximo hará cuatro años que la Junta Directiva de la A.E.C.V se hizo cargo de la dirección de la entonces Asociación Valenciana de Enólogos.

La pandemia nos dejó tocados a todos, también a nuestra Asociación que, entre unas cosas y otras, no estaba en su mejor momento, pero sin duda, la mayoría de nosotros teníamos la ilusión de que funcionase como en sus mejores tiempos.

La Junta Directiva que se hizo cargo y me eligió como presidente y contó con vuestra confianza, se puso a trabajar en lo que entendió eran las prioridades, que podemos resumir en las siguientes:

- **Actualizar y adaptar los Estatutos** para que la Asociación ejerciese legalmente la representación y defensa de los intereses profesionales, así como las titulaciones, reconocimiento legal y protección jurídica.
- **Disponer de una Sede Permanente**, ubicada en la Escuela de Enología de Requena.
- **Contribuir al Reciclaje Profesional de los asociados/as** mediante cursos, catas, conferencias, jornadas y viajes enoturísticos, etc.
- **Reconocer la labor profesional y trayectoria de los enólogos/as de la Comunidad Valenciana.**

- **Formar parte de la F.E.A.E.**, con la representación adecuada a nuestro número de socios y prestigio de los mismos.

- **Aumentar el número de asociados y asociadas**, estando cerca de las nuevas promociones de enólogos/as, contribuyendo a su integración en el sector vitivinícola y vinculándonos por igual a las tres provincias.

- **Reforzar nuestros vínculos con otras Entidades:** Escuela de Enología, Enológica, U.P.V, Consejos Reguladores, Someliers, Academia de Gastronomía, Proava, etc.

- **Contribuir a potenciar los estudios de enología y la investigación vitivinícola**, ampliando nuestras posibilidades profesionales.

- **Conseguir la colaboración de la Administración con nuestra Asociación, así como con las casas comerciales**, para potenciar nuestros fines y actividad social, en definitiva, para poder transmitir mejor lo que somos y dar visibilidad a lo que hacemos.

Muchos de estos objetivos los hemos conseguido o estamos en el buen camino y en otros hay que seguir trabajando permanentemente, pero sí me gustaría destacar algunos con los que no contábamos, dadas nuestras limitaciones, y hoy son realidad:

Nuestra Revista Enólogos de la C.V, la celebración de dos Enoforums y un Enofest, la Vice-Presidencia de la F.E.A.E, el premio AURUM a la mejor Asociación de Enólogos de Europa, y sin duda y de lo que estamos más orgullosos, del aumento de asociados y asociadas, estando ya cerca de los dos centenares.

Con este balance, y dado que el trabajo inicialmente propuesto estaba en buena parte conseguido, decidimos convocar elecciones para que una nueva y reforzada Junta Directiva continuara la labor, con nuevos bríos y objetivos que den respuesta a estos tiempos cambiantes que no dejan de presentarnos nuevos retos.

Habéis otorgado de nuevo la confianza a la candidatura presentada y vinculada a la Junta anterior, lo que os agradezco en nombre de todos los compañeros/as que formamos parte de la misma y que, durante los próximos cuatro años, intentaremos representaros como vosotros, vosotras y nuestra profesión se merecen.

Al cabo de los mencionados cuatro próximos años y en cumplimiento de la letra y el espíritu con el que hicimos nuestros estatutos, la mayoría de nosotros ya no

podemos presentarnos y continuar en la dirección de la Asociación, pero seguro que vendrá bien nueva savia e iniciativas.

Para este nuevo e ilusionante tiempo futuro solemos comentar que triunfarán los profesionales y empresas que apunten por la innovación, sostenibilidad y nuevas tendencias sin olvidar que la Enología seguirá siendo un arte y una ciencia apasionante, que crea productos que emocionan y unen a las personas.

Seguramente acertaremos si ponemos en práctica estas reflexiones e intenciones en el día a día de nuestra Junta Directiva y en el futuro inmediato de nuestra Asociación, sin olvidar que, si la conexión con el consumidor es clave, no es menos importante la buena conexión entre nosotros, los enólogos, y el conjunto del sector vitivinícola.

Por todo ello trabajará nuestra Junta Directiva en los próximos cuatro años, con ilusión, compromiso y determinación, con el firme propósito de fortalecer los lazos que nos unen, impulsar el crecimiento colectivo y seguir construyendo un sector cada vez más unido, sólido y con mayor proyección de futuro.

Rafael J. Ochando  
Presidente A.E.C.V

**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**





# Hostelería Valencia y la DO Valencia se unen para impulsar el vino valenciano

## **Ambas organizaciones firman un acuerdo de colaboración para promover los vinos a través de la hostelería**

La Federación Empresarial de Hostelería Valencia y la Denominación de Origen Protegida Valencia han firmado un acuerdo de colaboración para la realización de acciones conjuntas que pongan en valor la gastronomía local y reconozcan el trabajo de viticultores y bodegueros de los vinos de la DO Valencia. Entre las acciones que se quieren desarrollar se fomentará la colaboración en la realización de acciones conjuntas enfocadas a la formación para los profesionales del sector relacionada con el mundo del vino; la organización de jornadas, charlas y talleres, la colaboración a través de las redes sociales compartiendo contenido sobre gastronomía y la participación en eventos y ferias.

A través de este convenio ambas entidades ponen en común su interés de impulsar los vinos DO Valencia y



los productos de proximidad, a través de los establecimientos valencianos, siendo prescriptores desde la hostelería y ofreciendo al público, tanto residente como visitante, lo mejor de la tradición y cultura vitivinícola de Valencia.

Hostelería Valencia y DO Valencia comparten la voluntad de preservar y promover la identidad vitivinícola de Valencia y dotar de excelencia y calidad las cartas de los establecimientos para seguir trabajando en la promoción de nuestros productos.



# La DO Utiel-Requena sigue liderando la vitivinicultura ecológica de la Comunidad Valenciana

**Un año más, los datos del Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad Valenciana (CAECV) sobre el viñedo ecológico en nuestra comunidad autónoma han destacado la clara apuesta y compromiso en los nueve municipios que ampara la Denominación de Origen Utiel-Requena: Camporrobles, Caudete de las Fuentes, Fuenterrobles, Requena, Siete Aguas, Sinarcas, Utiel, Venta del Moro y Villargordo del Cabriel.**

Los últimos datos publicados a nivel nacional de 2024 revelan que la Comunidad Valenciana es la tercera autonomía con mayor volumen de viñedo ecológico, por detrás de Castilla la Mancha y Cataluña, y supone el 12% del total de viñedo ecológico de toda España.

Por otra parte, el CAECV publicó los datos de la Comunidad Valenciana donde, de las 19.129 has de viñedo ecológico 15.130 has están en nuestra demarcación geográfica. Estas hectáreas suponen el 79% del viñedo ecológico de la Comunidad Valenciana y el 9% de España.

Se observa un incremento en el número de hectáreas respecto a al año anterior con 530 has más. Y, respecto

a las bodegas, se mantienen las cifras: 53 de nuestras bodegas son las que cuentan con la certificación del CAECV para elaborar y/o envasar vinos ecológicos. Un año más, los datos revelan que Utiel-Requena es cuna de la viticultura ecológica, manteniendo además el puesto n.º 1 del ranking de comarcas de la Comunidad Valenciana.

Estos datos evidencian con hechos un año más el compromiso de los viticultores y bodegas de la DO Utiel-Requena por la sostenibilidad medioambiental, económica y social.

Lorena Monteagudo Yuste  
Comunicación DO Utiel-Requena





# Un rincón de nuestra historia III: Las Bodegas de Benigànim, tradición familiar

**Benigànim, a pesar de ser una población industrial, en tiempos atrás, se dedicaba a la elaboración y venta de vinos. De hecho, la población contaba con dos bodegas, la bodega de Pepe Vicedo, en la misma carretera de Benigànim, cerca de la caserna de la guardia civil, la cual no han querido darme datos, y la de Paco Salvador, una bodega que por sus características se encontraba en el interior de la población. La entrevista la realizamos a su dueño actual, Paco hijo, de Paco Salvador Oliver, dueño de la bodega.**

## ¿Cómo se llamaba la bodega?

“La bodega se llamaba, Mostos y Vinos, sucesores de Pedro Cuquerella Llopis. La gente del pueblo, así como la gente de los pueblos limítrofes, la llamaban la bodega de Francisco” Paco” Salvador Oliver, aunque también tomaba el nombre de Bodega del Alcalde de Benigànim, ya que mi padre fue alcalde edil de la villa Real de Benigànim durante más de veinte cinco años. La bodega estaba situada en la calle Dr. Benavent s/n, dentro de la población”.

## ¿Tradición familiar o nueva creación?

“La bodega estuvo en Benigànim por lo menos durante cinco o seis generaciones de las que yo, Paco, me incluyo en ellas. Mi bisabuela ya contaba que en sus años de moza se elaboraba vino en Benigànim y se realizaba en nuestra familia, así como en pequeños cellers bajo de las casas, con elaboraciones propias. Nuestra bodega, calculo que podría tener más de cien años de vida, dando servicio a los viticultores de la zona. Antiguamente, se llegaron a elaborar aproximadamente unos diez millones de Kilogramos de uva, de los cuales en la actualidad solo se elaboran unos tres o cuatro mil Kilogramos de la misma, todo en vinificaciones a granel, y la bodega no daba para abarcar tanta cantidad de vino con lo que se vendía por toda España a granel. Después de la época de arranque de la década de los ochenta, las vinificaciones cayeron,

la reducción de uva, en concreto uva de vinificación, mermó y la uva de granel mantuvo abierta la bodega unos años más, hasta su cierre y venta de la misma. Una oferta por la bodega nos llevó a plantearnos el alquiler de la misma, y la familia Oliver alquiló los terrenos de la bodega al grupo cooperativista Consum, trasladando la bodega y las elaboraciones a la Bodega conocida como la Barraca de Guadasequies, aunque su verdadero nombre era: Bodega Vival, que pertenecía al que fue presidente de la Caixa de Ahorros, Don Marcelino Alamar, y en vista que tampoco funcionaba como debía, compartimos algunos elaboraciones con la misma para así aligerar gastos y dar servicio a los pocos viticultores que todavía quedaban en la zona y al final adquirimos los derechos de la bodega”.

## ¿Qué tipo de vinos se elaboraban?

“Se elaboraban vinos, blancos, tintos y graneles. En cuanto a blancos, se elaboraban de Macabeo, Tortosí, Merseguera, Malvasía, Planta Nova y Airén. En cuanto a tintos, Tempranillo, Garnacha Tintorera, Monastrell. Y en cuanto a granel, era lo que se recogía de los almacenes de producción de uvas de mesa, la mayoría para mostos o vinos azofrados”.

## ¿Cómo recuerdas las funciones que se realizaban en la bodega?

“La bodega la recuerdo siempre en manos de mi padre. Él realizaba todos los procesos de elaboración y

análisis básicos para tener un vino que poder defender. Yo por mi parte he mamado la bodega desde pequeño, desde limpieza de depósitos, pesar en la básculas, sacar grados de uvas, limpieza de la bodega y traslados con el camión de uvas y orujos a alcoholeras de la zona como podía ser Quatretonda, siempre trabajo familiar para poder mantener la misma. Al principio había algunos trabajadores, pero poco a poco tuvimos que prescindir de los mismos ya que también estaba la merma de uvas, tal y como hemos comentado, al final tuvimos que cerrar y trasladarnos”.

#### **En cuanto a tu padre y familia, ¿qué recuerdos tienes?**

“Recuerdo que mi padre combinaba el trabajo del ayuntamiento con los trabajos de la bodega, y con las diez hectáreas más o menos que tenía la familia. Podas, abonos y plaguicidas formaban parte de un adiestramiento para que supiéramos lo que era trabajar en el campo y en la bodega. Pero también lo recuerdo con unas sonrisas en la cara de ver la felicidad de haber realizado un buen trabajo, tanto en la bodega, que era su pasión, como en engrandecer el pueblo de Benigànim. Una anécdota graciosa que recuerdo; una vez vino un chico a pedir trabajo a la bodega, ya que estaba estudiando enología y así poder realizar las prácticas, y mi padre, con el carácter alegre que tenía, le dijo que sí: eso sí, que atarían una cuerda a su cuerpo, ya que era algo gordito, por si acaso no podía salir de los depósitos, poder tirar de él; ¿lo recuerdas?..., eras tú, jijijijiji.- sí, lo recuerdo, eso sucedió en casa de tus padres, ya que el a mi familia los quería como si fuéramos familia suya.

#### **Para finalizar, ¿cómo ves la viticultura en la zona de la Vall d'Albaida y en concreto en tu bodega?**

“La viticultura en nuestra zona ha ido a menos, ya no quedan viticultores y los que quedan son mayores, las bodegas han cerrado y solo quedamos dos o tres elaboradores de vino. El tren de poder realizar vinos de calidad y embotellados como en la población de Requena o Fontaneres, por poner sitios de la zona, creo que hemos llegado tarde. Nosotros nos mantenemos realizando la poca elaboración de uva que nos traen y manteniendo la elaboración de mostos a granel. Si no fuera por esto, ya habríamos cerrado también.

Ojalá renaciera la viticultura y pudiéramos volver a disfrutar haciendo vinos de calidad, pero creo que está muy complicado, los viticultores son mayores y a los jóvenes no les gusta el campo, es más fácil entrar a trabajar en una empresa o una fábrica, y no complicarse la vida. Otro tema también es el precio del producto, con respecto a los trabajos que se realizan, que no acompañan. Lo veo muy complicado”.

**Enrique Benavent**



**LaVigne™**  
**RESILIENS™**  
*Balance abiotic stress*



**MANTÉN EL VIÑEDO  
EQUILIBRADO**

*Resiliens es un producto natural de aplicación foliar que protege los viñedos contra el estrés abiótico para optimizar el equilibrio de la vid, el rendimiento y la calidad de la uva y el vino*



[lalvigne.com](http://lalvigne.com)

Distribuido por: **Lallemand Bio**  
[lallemandbio@lallemand.com](mailto:lallemandbio@lallemand.com)  
[www.lallemandwine.com](http://www.lallemandwine.com)

# El levante, el “nuevo sabor de España”

La prestigiosa revista inglesa de vinos “Decanter”, de transcendencia internacional, ha vuelto a poner el foco en el sureste español con los nuevos vinos y tendencias que se están desarrollando en la DOP Alicante. Así titula pues el nuevo artículo “levante, el nuevo sabor de España” rescatándolo del olvido o la tendencia a vinos del norte que ha llenado las publicaciones en las últimas décadas.

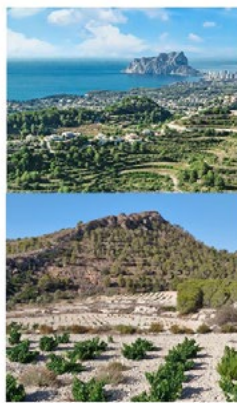
Su autora, Beth Willard, ha demostrado conocer bien la zona, con una visión amplia y profesional del cambio producido en la zona a la que califica de “*fascinante transformación en los últimos años, arraigada en sus respectivas tradiciones*”. No en vano, la foto de portada son los viñedos de Guadalest, una de las últimas incorporaciones en la zona.

El artículo destaca las condiciones climáticas extremas, su pasado histórico y la base de la monastrell para sus vinos; pero ensalza el trabajo por la finura y la elegancia que presentan muchos vinos, a lo que está ayudando el trabajo con variedades antiguas. “*A medida que los productores continúan fusionando lo mejor de las tradiciones de la región con una mentalidad moderna, la imagen del Levante en el panorama internacional sin duda seguirá creciendo*”, remarca el reconocido medio.

En el caso de Alicante, por supuesto destaca la tradición del Fondillón, como un vino único en el mundo y del que ha crecido el interés, y otorga 96 puntos a “**Luis XIV**”, un verdadero titán de las puntuaciones.

Pero, además, hace un repaso de vinos blancos de la añada 2023 donde destacan “**Arbui Blanco**” de Bodegas Alejandro y “**Pureza**” de Pepe Mendoza, con 94 puntos. “**El carro de la Mata**” de Casa Balaguer con 93; y “**Finca Collado merseguera**” con 92 puntos.

El repaso también expone situaciones que preocupan en la zona como el cambio climático o amenazas en el territorio; pero destaca su alabanza a la zona que se suma a otros artículos internacionales que luchan por reposicionar la zona en base a la actualidad de sus vinos.



**Decanter**  
the world's best wine magazine

“LEVANTE: EL NUEVO SABOR DE ESPAÑA”  
Marzo 2026

VINOS  
DOP  
**Alicante**  
DESDE 1510

# Tendencias y mercados del vino 2026: Una jornada técnica clave para el sector vitivinícola, patrocinada por Lallemand

**Bodegas Coviñas acogió el pasado 23 de enero la jornada técnica “Tendencias y mercados del vino 2026”, organizada por Lallemand Bio junto con la Asociación de Enólogos de la Comunidad Valenciana. El encuentro reunió a profesionales del sector vitivinícola, asociad@s de la AECV, en una cita centrada en la cata, el afinamiento de vinos y el análisis de mercado.**

La jornada combinó contenido técnico y estratégico, poniendo el foco en la evolución de los perfiles de vino y las preferencias del consumidor en un contexto cada vez más competitivo.

## **CATA TÉCNICA Y AFINAMIENTO DE VINOS TERMINADOS**

El evento incluyó una sesión dirigida por el departamento de I+D de Lallemand, centrada en mejoras para el afinamiento de vinos, acompañada de una cata técnica. Durante esta actividad, los asistentes analizaron distintos perfiles sensoriales y evaluaron el uso de soluciones específicas aplicadas a vinos terminados. La jornada se completó con una cata final de vinos de diferentes perfiles, seguida de un cóctel que favoreció el intercambio de impresiones entre los participantes.

## **PABLO OSSORIO ANALIZA LAS TENDENCIAS DEL MERCADO INTERNACIONAL**

Uno de los momentos clave fue la intervención del enólogo Pablo Ossorio, quien ofreció una ponencia centrada en las tendencias actuales y los mercados internacionales del vino. Durante su exposición, Ossorio analizó la evolución del consumo en distintos países y destacó la importancia de la calidad y la diferenciación como factores estratégicos para las bodegas que buscan consolidarse en mercados cada vez más exigentes. Asimismo, abordó los retos y oportunidades del sector vitivinícola español, aportando una visión orientada a la adaptación y la competitividad.

## **INNOVACIÓN Y BIOTECNOLOGÍA, CLAVES PARA EL SECTOR**

En el ámbito técnico, la jornada puso de relieve la importancia de la innovación enológica tanto en el viñedo



como en la bodega. La cata permitió debatir sobre el impacto de las soluciones biotecnológicas en la expresión aromática, la textura y el equilibrio de los vinos, aspectos clave en el afinamiento de productos terminados.

## **UN SECTOR COMPROMETIDO CON LA EXCELENCIA**

La jornada concluyó con un intercambio de impresiones entre profesionales, en el que se puso de manifiesto el compromiso del sector con la mejora continua y la excelencia enológica.

Este tipo de encuentros, impulsados por la AECV y con el respaldo de Lallemand, refuerzan la importancia de la formación y la actualización constante para afrontar los desafíos del mercado del vino.

# Estación enológica de Requena. Una década de investigación y congresos (1949-1959)

**M<sup>a</sup> Carmen Martínez Hernández**

La Enológica de Requena alcanzó en los años treinta un gran prestigio gracias a las investigaciones de don Valentín García Tena, prestigio que se incrementó bajo la dirección de don Pascual, hasta convertir a la Enológica en el referente para toda España en el análisis de algunas especialidades, como los productos tartáricos. Del proceso de credibilidad de la Enológica cuenta uno de sus grandes químicos, don Valentín García Tena, director del laboratorio de análisis químico hasta 1941.

Su creación estuvo llena de reservas, facultándose nos para la práctica de sólo determinados análisis y fuimos objeto en varias ocasiones de denuncias con la

pretensión de que la Enológica de Requena hacía las cosas de cualquier manera y sin el debido escrúpulo. La falta de él en muchos comerciantes en vinos puso en entredicho la honradez y capacidad de sus funcionarios, y nos originó no pocos disgustos el delatar, fieles a nuestra misión, los fraudes de que, en muchas ocasiones, se nos había querido hacer encubridores. Tras la jubilación de don Valentín en 1941, pasó a dirigir el laboratorio de análisis químico su hijo Eduardo García Viana. El centro estaba especializado en análisis tartáricos, hasta el punto de que la casa Industrias Tartáricas S.A de Gerona, la más importante de España, en productos tartáricos, incluía en sus contratos una cláusula en la que imponía como árbitro, respecto de los análisis de los productos tartáricos, a la Estación de Enología y Viticultura de Requena.



Finalizando la década, en 1949, Carrión consigue para la Enológica un Laboratorio de Microbiología, del que se hizo cargo Vicente Cortés. Junto a ello había todo un equipo de colaboradores que contribuyeron a hacer de la Enológica de Requena un referente nacional, y un equipo de técnicos excelente, hombres competentes, entusiasmados y asiduos, cuyas investigaciones aportaban resultados que interesaban a toda la comunidad científica nacional e internacional.

No era de extrañar, pues, que entre 1947 y 1960 don Pascual presentase una veintena de escritos a diferentes congresos nacionales e internacionales: ocho comunicaciones y doce ponencias, algunas de ellas escritas en colaboración con Julio Tarín, o con colaboradores suyos en la Enológica como Eduardo García Viana, Vicente Cortés y B. Lafuente. En la primavera de 1951 Carrión presentó una ponencia sobre «El problema vitivinícola» en el I Congreso Sindical Agrario de Levante, tema que, en colaboración con Julio Tarín, llevarían al I Congreso Económico Sindical de la Industria Valenciana, junto a la ponencia sobre «El problema alcoholero vínico».

Eduardo García Viana y don Pascual publicaron varios artículos, entre ellos el titulado «Composición de los vinos de la comarca de Requena-Utiel», en 1956, en el que exponían los resultados obtenidos del análisis de las cosechas de 1941 a 1955. Durante quince años habían analizado treinta y un parámetros, obteniendo, de este modo una definición ajustadísima de las características organolépticas y químicas de los vinos de bobal.

Vicente Cortés Navarro colaboró con Carrión, en 1954, en el X Congreso Internacional de Industrias Agrícolas y Alimenticias con la comunicación «Contribución a un método bioquímico de determinación de antifermentos en los vinos»; ese mismo año 1954 con «Experiencias realizadas con diversos antifermentos en un vino de Requena», y en 1957 con «Estado actual del empleo de los fitatos en Enología y nuevas investigaciones sobre este problema».

Junto a don Pascual y Vicente Cortés, colaboró B. Lafuente, quienes aportaron al XXVIII Congreso Internacional de Química Industrial de 1955 dos ponencias: «Tratamiento con fitatos y mosto sulfitados» y «Eliminación del hierro en vinos mediante un fitato ácido soluble».

## LOS CONGRESOS INTERNACIONALES DE LA VIÑA Y EL VINO

Carrión, desde su puesto de director de la Enológica de Requena participó en los siguientes congresos:

«Les raisins secs et la technique du séchage». Comunicación al III Congreso Internacional de la Viña y el Vino, Estambul 1947.

«Tratamientos físicos, químicos y biológicos de los vinos bajo el punto de vista técnico e higiénico». Ponencia presentada al VII Congreso Internacional de la Viña y el Vino, Roma 1953.

«Problemes generaux, scientifiques et techniques d'oenologie. Rapport national». Ponencia presentada al VII Congreso Internacional de la Viña y el Vino, Roma-Siena, septiembre 1953, Alençon (Oren), France.

«Etude des meilleurs moyens de stabiliser les vins tout en respectant leurs qualités». Ponencia al VIII Congreso Internacional de la Viña y el Vino, Santiago de Chile 1956.

«El equilibrio económico en viticultura. Algunas medidas adoptadas en España para mantenerlo». Ponencia oficial presentada al IX Congreso Internacional de la Viña y el Vino, Argel 1959. Publicado en el Libro del Congreso y en otras revistas.

El Congreso Internacional del Vino sigue celebrándose. A partir del 4 de septiembre de 1958 la Oficina Internacional del Vino pasó a denominarse Oficina Internacional de la Viña y el Vino.

El 3 de abril de 2001, concluyó en un nuevo acuerdo internacional, por el cual se crea finalmente como se la conoce hoy en día la Organización Internacional de la Viña y el Vino.

## CONGRESO NACIONAL DE INGENIERÍA AGRONÓMICA, 1950

Durante el cambio de década, de los años cuarenta a los cincuenta en España, se extendió la percepción de la necesidad de cambio, pero el lastre del intervencionismo estatal pesaba y se identificaba con el Régimen franquista, en el que se habían consolidado poderosos intereses. En este ambiente, tuvo lugar en Madrid, en 1950, el I Congreso Nacional de Ingeniería Agronómica.

Esta reunión, tal como señalan Barciela y López Ortiz, puede calificarse, sin temor alguno a exagerar, de acontecimiento histórico, y ello por varias razones: por ser la primera cita de estas características y por el éxito de la convocatoria entre los ingenieros agrónomos, pues se registraron setecientos veintiún participantes; por la directa implicación de las máximas autoridades del Régimen; por la pretensión de totalidad en el tratamiento de los problemas de la agricultura, la ganadería y el sector forestal, así como los de las industrias agrarias; por el propio desarrollo del Congreso, con interesantes reflexiones, polémicas muy intensas y claras discrepancias de los agrónomos españoles respecto a la política agraria intervencionista de los años cuarenta y a la necesidad, o no, de emprender reformas profundas.

Los ingenieros consideraban que el Estado prestaba a la agricultura una atención que era económicamente escasa y excesiva en normativas.

Había quejas por el abandono de ciertos servicios fundamentales como el conocimiento estadístico y económico de la realidad del campo español, la investigación agrícola y ganadera y las enseñanzas agronómicas.

En la Comisión Ejecutiva destacaba la presencia de Emilio Lamo de Espinosa, subsecretario de Agricultura, que desempeñó un destacado papel en el diseño y presentación de la política agraria en las Cortes franquistas. Se creaba, también, una Comisión Permanente, presidida por el ingeniero Francisco Bilbao Sevilla e integrada, entre otros, por los también ingenieros Ángel Arrúe Astiazaran y José del Cañizo.

Pascual Carrión participó en este Congreso con una ponencia y cuatro comunicaciones, aunque en un segundo plano y sin intervenir en las cuestiones centrales del congreso.

La ponencia versó sobre «La industria alcoholera vinícola en España», y las comunicaciones respondían a diversas áreas del Congreso, así a la de Industrialización Agrícola aportó su comunicación sobre «Uvas selectas y vinos licorosos»; a la relativa al Crédito Agrícola, expuso su visión sobre la «Importancia y necesidad de crédito agrícola» y, finalmente, una comunicación al tema Viticultura. En la ponencia de este tema se puso de relieve la falta de estadísticas sobre la viticultura.

No poseemos en España ninguna estadística completa y digna de fe relativa al consumo interior de vinos y mostos. En lo que concierne a la producción y las superficies cultivadas se dice: Pudiera objetarse que nuestros razonamientos están hechos a base de cifras de las estadísticas oficiales (a las que no es posible considerar como absolutamente exactas).

La industrialización agraria se consideraba que era una empresa del más alto interés nacional y que debía ser fomentada y dirigida por el Ministerio de Agricultura. Ante el atraso de un sector fundamental, los ingenieros agrónomos confiaban al Estado la tarea de su modernización, pero los Centros que había, dependientes del Instituto de Investigaciones Agronómicas

dedicados a industrias agrícolas, estaban insuficientemente dotados y en un estado lamentable. Había que crear más para desarrollar su labor e impulsar la investigación.

Uno de los problemas del campo español, ampliamente denunciado por Carrión en sus escritos, había sido y seguiría siendo el del crédito agrario, sin embargo, el Congreso no tenía previsto en su programa ninguna sesión dedicada al tema, motivado por la nula presencia de las materias de economía agraria en los programas de formación de los ingenieros agrónomos. No obstante, don Pascual había presentado una comunicación sobre la «Importancia y necesidad de crédito agrícola» y el Pleno del Congreso la aceptó íntegramente en su contenido y en sus conclusiones. En la comunicación, Carrión, señala las características particulares de las explotaciones agrícolas, en función de las cuales debía establecerse el crédito en lo concerniente a plazos, interés y facilidades para la devolución. Además, era necesario contar con un entramado institucional de asociaciones locales y comarcales, Cajas Rurales, Servicio Nacional de Crédito Agrícola e Instituto Nacional de Colonización para acercar el crédito a los modestos agricultores.

En 1954 asistió en Madrid al Congreso Internacional de Industrias Agrícolas. En 1957 asistió en Madrid a la VI Asamblea Nacional de Hermandades Agrícolas y Ganaderas, con la ponencia «Mutualismo para la cobertura de riesgos agropecuarios». Dos años después, 1959, asistía en Roma al Congreso Mundial de la Investigación Agronómica, en el que presentó la comunicación «Portainjertos americanos y variedades europeas. Experiencias de la Estación de Viticultura y Enología de Requena (Valencia)».

#### Referencias:

MARTÍNEZ HERNÁNDEZ, M<sup>a</sup> Carmen: En un Mar de vides. Pascual Carrión y la vitivinicultura, Córdoba, 2022



# La AECV, protagonista en los vinos seleccionados de la DO Utiel-Requena 2026

**La Asociación de Enólogos de la Comunidad Valenciana (AECV) desempeñó un papel protagonista en uno de los hitos anuales más relevantes del calendario vitivinícola: la elección de los Vinos Seleccionados 2026 de la Denominación de Origen Utiel-Requena, celebrada el pasado mes de enero en Valencia.**

En esta edición, el proceso de selección contó íntegramente con el criterio técnico y la experiencia de los profesionales de la AECV, quienes conformaron el comité de cata encargado de evaluar, mediante rigurosas catas a ciegas, un total de 59 vinos procedentes de 29 bodegas. La representación territorial, con enólogos de Alicante, Valencia y Utiel-Requena, aportó una visión plural, enriquecedora y profundamente vinculada a la realidad vitivinícola.

Durante el acto de presentación, el presidente de la AECV, Rafael Ochando, destacó el excelente nivel global de los vinos catados, subrayando la evolución cualitativa que están experimentando las bodegas.

Los resultados de la cata reflejaron blancos frescos y equilibrados, rosados de gran expresión, tintos estructurados e intensos, así como monovarietales de Bobal que transmiten fielmente la identidad del territorio. Asimismo, los espumosos evidenciaron un creciente potencial. Los vinos seleccionados en las distintas categorías se convertirán, durante 2026, en auténticos embajadores de la DO Utiel-Requena.

El reconocimiento expreso del Consejo Regulador a la labor de la AECV puso en valor la estrecha colaboración entre ambas entidades, una alianza que contribuye de manera decisiva a seguir elevando el prestigio y la proyección de nuestros vinos.

Yolanda Hernández Soriano  
Enóloga y Comunicación AECV





# La AECV presente en VinEspaña 2026

Desde la Asociación de Enólogos de la Comunidad Valenciana queremos compartir con orgullo nuestra participación, un año más, en VinEspaña 2026, uno de los encuentros más relevantes del panorama enológico nacional, celebrado del 5 al 7 de marzo en la acogedora localidad de Medina del Campo, en su histórico Hospital de Simón Ruiz.

En esta VIII edición, Rafael Ochando, presidente de la AECV; Fina Roser, vicepresidenta; y una servidora, Yolanda Hernández, vocal de la Junta Directiva, formamos parte del prestigioso panel de cata junto a otros grandes profesionales del sector.

VinEspaña 2026, organizado por la Federación Española de Enología, ha vuelto a demostrar su alto nivel, con más de 1.200 muestras evaluadas durante dos intensas jornadas por un panel compuesto por 52 expertos. Un esfuerzo colectivo que se ha traducido en un rotundo éxito para esta octava edición.

Desde nuestra Junta Directiva, queremos agradecer a la FEAE la invitación y la oportunidad dada a la AECV de participar como enólogos en este importante certamen. También queremos felicitar a todas las personas involucradas en su excelente organización y desarrollo, así como a los compañeros de Castilla y León por la cálida acogida que nos han brindado.

Pero VinEspaña no es solo cata y análisis: también ha sido una oportunidad para disfrutar del entorno único que ofrece Medina del Campo, una villa llena de historia, tradición y hospitalidad.

Durante nuestra estancia, pudimos visitar lugares tan emblemáticos como el Castillo de La Mota, el Palacio Real Testamentario, donde vivió y falleció Isabel la Católica, la Plaza Mayor de la Hispanidad, una de las mayores de España y antiguo epicentro de ferias comerciales en los siglos XV y XVI, así como otros rincones de gran relevancia.

Además, tuvimos la oportunidad de sumergirnos en la tradición vitivinícola de la zona con visitas a bodegas de referencia. En Bodegas De Alberto descubrimos una historia viva de más de 350 años, recorriendo sus impresionantes cuevas subterráneas del siglo XVII, sus salas de barricas y soleras, así como su emblemática y curiosa “playa” de damajuanas. Una experiencia que conecta pasado y presente en el corazón de la D.O. Rueda.

Destacar también nuestro paso por Bodegas Mocén, un espacio único donde el vino se fusiona con el arte y la cultura. Sus más de 4 kilómetros de galerías subterráneas, junto con la impresionante biblioteca, inaugurada por Camilo José Cela, la pinacoteca y su museo, convirtieron esta visita en una experiencia verdaderamente enriquecedora.

VinEspaña 2026 ha sido, una vez más, un punto de encuentro para compartir conocimiento, pasión y compromiso con el mundo del vino.

Desde la AECV nos sentimos muy orgullosos de haber formado parte de esta nueva edición. Y ahora, ¡a por VinEspaña 2027!

**Yolanda Hernández Soriano**  
Enóloga. Comunicación AECV





# El vino se reinventa: auge de las versiones 0,0% y de bajo alcohol

**La desalcoholización del vino ha pasado, en pocos años, de ser una curiosidad técnica a consolidarse como una herramienta enológica estratégica. Factores como el cambio climático, el aumento del grado alcohólico y la creciente demanda de opciones más saludables están impulsando su desarrollo, tal como se evidenció en la jornada técnica celebrada el pasado 5 de diciembre en la Sociedad de Agricultura de Valencia (calle Comedias).**

Empresas como Alfatec reunieron a profesionales del sector para analizar las últimas soluciones tecnológicas junto a referentes internacionales. Entre ellos, BevZero destacó por su experiencia en desalcoholización mediante destilación al vacío a baja temperatura, una técnica que permite eliminar el etanol preservando en gran medida los compuestos aromáticos del vino original.

Por su parte, Pellenc presentó sistemas avanzados de desalcoholización parcial integrados en el proceso enológico, que permiten ajustar el grado alcohólico sin comprometer la tipicidad ni el equilibrio del vino. En una línea complementaria, Solos expuso su tecnología enfocada en la recuperación de aromas, un aspecto clave para mejorar la calidad sensorial de los vinos desalcoholizados, especialmente en gamas premium.

Durante la sesión de cata, se analizaron diferentes vinos 0,0% y con reducción parcial de alcohol.

En los primeros, destacaron perfiles frescos en nariz, con predominio de notas cítricas, aunque con cierta limitación en volumen y estructura en boca. No obstante, los avances en recuperación aromática muestran resultados cada vez más prometedores. En los vinos con reducción de alcohol, el equilibrio fue notablemente superior: mayor cuerpo, mejor integración y persistencia, manteniendo perfil varietal. Estas elaboraciones evidencian el potencial de las tecnologías actuales para adaptar el vino a nuevas demandas sin perder su identidad.

En definitiva, la desalcoholización se consolida como una vía de innovación para la enología valenciana, ampliando el abanico de estilos y conectando con nuevos segmentos de consumo.

Asociada de la AECV

# El enoturismo en España refuerza su crecimiento y aumenta su peso internacional en 2025



**El interés por el enoturismo en España mantiene su evolución positiva en 2025, según el informe anual de Enoturismo Spain. El estudio, basado en el análisis de más de 2,3 millones de visitas a su plataforma, confirma la consolidación de España como uno de los principales destinos para el turismo vinculado al vino.**

## UN TURISMO EN EXPANSIÓN Y CADA VEZ MÁS INTERNACIONAL

El informe destaca el incremento del peso del turismo internacional, que alcanza el 28,51 % del total, frente al 23,5 % registrado en 2024.

Este crecimiento refleja el avance del posicionamiento de las bodegas españolas en mercados exteriores.

Estados Unidos se sitúa como el principal país emisor de enoturistas hacia España, seguido de Países Bajos y Francia. A continuación, Reino Unido y Alemania completan los principales mercados internacionales, con una presencia también destacada de países como Bélgica, Canadá, Suiza, Noruega y México.

En el ámbito nacional, la Comunidad de Madrid se mantiene como el principal origen de los enoturistas españoles, seguida de Comunidad Valenciana, Cataluña y Andalucía, configurando un grupo de regiones que concentran gran parte de la demanda interna.

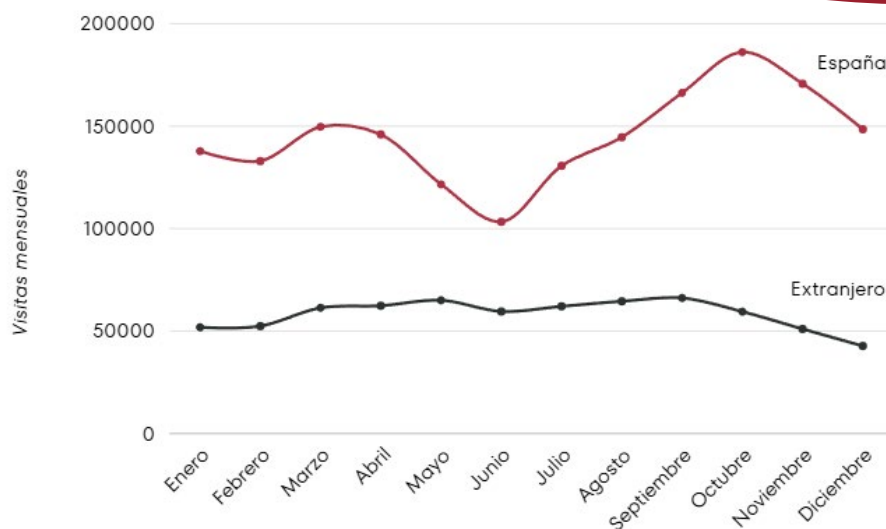


Gráfico 1. Evolución del enoturismo extranjero y nacional durante 2025



### LOS DESTINOS MÁS VISITADOS Y LA DISTRIBUCIÓN TERRITORIAL

Castilla y León continúa liderando el ranking de regiones más visitadas, con Ribera del Duero, Toro y Rueda como principales polos de atracción. A continuación, se sitúan Andalucía y Comunidad Valenciana, mientras que La Rioja y Madrid ocupan las siguientes posiciones, consolidando su relevancia dentro del mapa enoturístico nacional.

También destacan otras regiones como Cataluña, Castilla-La Mancha y País Vasco, junto a Galicia, Aragón y Navarra, lo que refleja una mayor diversificación territorial del enoturismo en España respecto a ejercicios anteriores.

### ESTACIONALIDAD Y COMPORTAMIENTO DE LA DEMANDA INTERNACIONAL

El informe confirma la estacionalidad del enoturismo internacional, con una mayor concentración de la demanda en los meses de verano y vendimia. Este periodo sigue siendo clave para la llegada de visitantes extranjeros, especialmente aquellos interesados en conocer el proceso de elaboración del vino y participar en actividades vinculadas al ciclo vitivinícola.

### UN SECTOR EN CONSOLIDACIÓN

Los datos del informe reflejan la evolución del enoturismo en España hacia un modelo más internacional y distribuido territorialmente. El crecimiento de la demanda extranjera y la diversificación de destinos consolidan al sector como una línea de desarrollo relevante dentro del turismo cultural.

### ACCEDER AL INFORME COMPLETO

Los datos de este artículo han sido extraídos del informe anual realizado por Enoturismo Spain, que analiza las tendencias del sector a nivel nacional e internacional durante 2025. El informe completo está disponible para su compra previa petición por correo electrónico a [info@enoturismospain.com](mailto:info@enoturismospain.com).

### ENOTURISMO SPAIN

Enoturismo Spain se estructura como un buscador de bodegas y experiencias en todo el territorio nacional, donde el usuario puede acceder de forma sencilla a información detallada sobre visitas, catas y actividades en bodegas. La plataforma permite filtrar por servicios y regiones, facilitando una búsqueda personalizada y el acceso directo a los canales de contacto y reserva de cada bodega, además de consultar eventos y propuestas a lo largo del año.



# Controlar para actuar: la era de la Inteligencia Enológica



**Requena (Valencia), [25 febrero 2026]** – Enartis, en colaboración con la Asociación de Enólogos de la Comunidad Valenciana, celebró una jornada técnica en Finca Calderón, dedicada a analizar los retos y oportunidades que la enología moderna afronta en plena transformación digital.

El encuentro reunió a numerosos profesionales del sector vitivinícola, que exploraron cómo la integración de tecnología, datos y biotecnología está redefiniendo los procesos de elaboración del vino. Durante la sesión se presentaron soluciones innovadoras diseñadas para la gestión integral del proceso enológico. Entre ellas, sistemas de monitorización en tiempo real de fermentaciones, herramientas de analítica avanzada y plataformas capaces de automatizar decisiones clave en bodega. Estas tecnologías permiten optimizar recursos, mejorar la calidad del vino y anticiparse a posibles desviaciones, reforzando la eficiencia y precisión del trabajo enológico. Uno de los aspectos más destacados fue la presentación del nuevo enfoque global de Enartis, basado en la

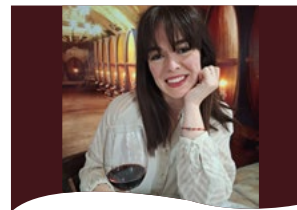
interconexión de todas las etapas del proceso productivo dentro de un único ecosistema tecnológico. Esta visión integrada permite tomar decisiones con mayor precisión, reduce la incertidumbre y contribuye a incrementar la competitividad de las bodegas.

**“La clave del futuro del sector pasa por gestionar de manera inteligente y automática todos los procesos de elaboración del vino. Solo así podremos ser más competitivos y eficientes en un entorno donde cada avance tecnológico redefine las reglas del juego”,** afirmó Guillermo Iranzo, Business Development Manager de Enartis en España.

La jornada concluyó con un enriquecedor intercambio de experiencias entre técnicos y bodegueros, reforzando el compromiso del sector con la innovación, la digitalización y la mejora continua.

**Elena López**  
Comunicación Enartis

# El rincón de cata: Veterum Tinajas



**Tania Bermejo Vivo**  
Enóloga



La historia de Grupo Coviñas empieza en 1965 en la localidad valenciana de Requena cuando diez cooperativas de la zona deciden juntarse para formar una destilería. Con los años, apostaron por embotellar los vinos que elaboraban para darles el valor que merecían y esa destilería del origen da paso a la bodega que conocemos hoy en día. Una bodega cuyo objetivo es la mejora social y el crecimiento de la economía local representando a 3.000 agricultores bajo la bandera del cooperativismo.

De entre las 10.000 ha de viñedo que posee Grupo Coviñas, hay una parte importante de viñedo en vaso de nuestra variedad autóctona Bobal con una edad media de 80 años. De estos viñedos con producciones limitadas, entre 2.000-4.000 kg/ha, nace Veterum Tinajas. Un vino de edición limitada para rendir homenaje a la tradición vinícola de la región y a las generaciones de agricultores que llevan años cuidando el viñedo con mimo y respeto.

Después de una vendimia manual y una cuidadosa elaboración tradicional con levadura autóctona, el vino adquiere carácter y complejidad en tinajas de barro de 1.000 litros. Este proceso de crianza dura alrededor de 3 meses y permite que el vino evolucione con una microoxigenación delicada y se redondee sin que la tinaja enmascare la esencia del propio vino.

## Nota de cata

Nos encontramos delante de un vino con un color granate intenso de capa media. En nariz tiene una expresión aromática compleja, aparecen notas de fruta roja madura, hierbas mediterráneas y con un toque mineral. En boca resulta ser un vino fresco, vivo y redondo, con una acidez equilibrada que nos deja un recuerdo agradable y persistente. Entre sus maridajes ideales destacan los arroces melosos o carnes a la brasa.

**Tania Bermejo**  
Enóloga



# 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](mailto:info@enoturismospain.com)

MAS DE 250  
BODEGAS REGISTRADAS  
EN ENOTURISMO SPAIN



Suscripción única  
Anual desde 185€



[www.enoturismospain.com](http://www.enoturismospain.com)

# Gestión integral de la acidez y estabilidad en tus vinos

Toma el control de la acidez total, el pH, estabilidad tartárica y cálcica.



➤ EasyCheck

➤ Flash2

**EasyCheck** — EasyCheck es un sistema automático que determina la estabilidad tartárica y cálcica del vino con rapidez y precisión.

**Flash2** — Valorador automático que permite medir parámetros decisivos durante el proceso enológico.

BioSystems y Steroglass combinan años de experiencia para ofrecer soluciones analíticas completas para la industria del vino, con un amplio portafolio de analizadores, reactivos y el soporte técnico especializado.