

08 / Julio 2026

Revista de la Asociación de



Enólogos

de la Comunidad Valenciana





El laboratorio de los profesionales de la enología



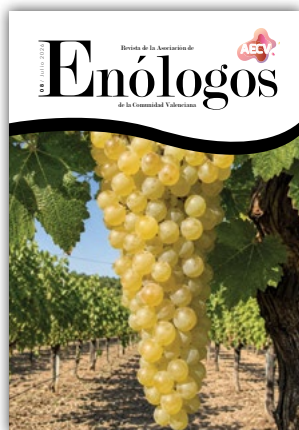
Polígono Las Torres, Nave 12,
45350 Noblejas (Toledo), España
+34 925 140 493
www.centrolab.es



Revista de la Asociación de Enólogos de la Comunidad Valenciana

www.enologosvalencia.org

08 / Julio 2026



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: 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



La AECV agradece la colaboración desinteresada
de los participantes

- 04 Editorial
- 06 Actividad
Asociación
- 10 Actualidad
Denominaciones
- 19 Crónicas
- 36 Investigación
- 38 Industria Auxiliar
Ekinsa (pág. 43)
Enartis (pág. 38)
Excell Ibérica (pág. 39)
- 45 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.





Actividad, compromiso y utilidad

Por Rafael J. Ochando. PRESIDENTE AECV

Sin ánimo exhaustivo y con voluntad informativa, en el ecuador de este año 2026 me parece de interés para todos los asociados y asociadas dar un repaso al trabajo desarrollado por la Junta Directiva en los meses transcurridos, donde hemos vuelto a poner de manifiesto el dinamismo y el compromiso de nuestra Asociación con la enología y nuestros asociad@s.

Han sido seis meses de intensa actividad, en los que la formación, la divulgación, la representación institucional y la participación han marcado nuestra agenda.

A lo largo de este periodo hemos organizado y participado en diversas jornadas técnicas, concebidas como espacios de actualización, intercambio de conocimientos y debate sobre los principales retos del Sector Vitivinícola.

Del mismo modo, nuestra presencia en numerosas catas y presentaciones de vinos ha permitido seguir promoviendo la cultura del vino y dar valor al trabajo de los profesionales de la Enología.

La representación institucional también ha ocupado un lugar destacado. Hemos participado en jornadas, congresos y reuniones promovidas por distintas entidades, así como en las Asambleas de las organizaciones de las que formamos parte, como FEAE y la F.E.V.

Creemos firmemente que la colaboración entre instituciones fortalece el conjunto del sector y permite que la voz de los enólog@s de la C.V. esté presente allí donde se debaten las cuestiones que marcarán el futuro de nuestra profesión.



Uno de los momentos más relevantes del semestre ha sido la celebración de nuestra Asamblea General Ordinaria, en el excepcional marco del Templo de San Nicolas de Requena, en la que presentamos la gestión realizada y convocamos el proceso electoral para la renovación del órgano de gobierno de la A.E.C.V.

La participación de los Asociados en este proceso constituye una muestra de transparencia, madurez y el compromiso que nos caracteriza. Muchas gracias en nombre de la nueva Junta directiva por vuestro apoyo.

Pero si hay algo de lo que podemos sentirnos especialmente orgullosos es del espíritu que hemos sabido construir entre todos a lo largo de los años.

Nuestra asociación no solo promueve la formación continua y la defensa de la profesión, también ha conseguido crear un verdadero punto de encuentro donde compañer@s comparten conocimientos, experiencias y, sobre todo, amistad. Ese clima de cercanía, respeto y compañerismo es uno de nuestros mayores patrimonios y una de las razones por la que nuestra asociación continúa creciendo y fortaleciéndose.

Quiero expresar mi agradecimiento a todos los asociados y asociadas, a la Junta Directiva y a las Entidades que colaboran con nosotros. Cada jornada, cata,

reunión, cada iniciativa es posible gracias al trabajo y la implicación de muchas personas que, de manera generosa, dedican parte de su tiempo a engrandecer esta asociación.

Afrontamos el segundo semestre con la misma ilusión, esta revista es una muestra de ello, y con nuevos proyectos que seguirán reforzando nuestra presencia en el sector vitivinícola. Continuaremos trabajando para defender la figura del enólogo@, impulsar la excelencia de nuestros vinos y contribuir al desarrollo de la enología de la Comunidad Valenciana, siempre con la convicción de que el éxito colectivo nace de la unión, la participación y el compromiso de todos, como tendremos oportunidad de demostrar en el próximo ENOFESTCV26.

Porque una Asociación no se mide únicamente por el número de actividades que realiza, sino por la huella que deja en sus profesionales, la capacidad de unir personas entorno a un proyecto común y por el sentimiento de pertenencia que consigue despertar entre quienes la integramos.

Ese ha sido siempre nuestro espíritu y ese seguirá siendo nuestro compromiso.

Rafael J. Ochando
PRESIDENTE AECV

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.



URbanitas del Vino consolida su crecimiento y acerca los vinos de la DO Utiel-Requena a miles de personas

Un espacio de encuentro entre los vinos Utiel-Requena, la hostelería valenciana y el consumidor urbano e internacional

La Denominación de Origen Utiel-Requena ha cerrado con éxito una nueva edición de URbanitas del Vino, una propuesta que refuerza su presencia en la ciudad de València tras dos meses de actividad. El proyecto ha evolucionado hacia una versión ampliada que consolida su crecimiento en alcance, duración y participación. La iniciativa ha unido una amplia programación en torno a la hostelería valenciana con 23 locales participantes, 30 bodegas y 55 referencias de vino distribuidas en siete barrios de la ciudad. A lo largo de este periodo, el público ha podido descubrir la diversidad de los vinos de la DO Utiel Requena a través de copas, menús maridados y diferentes experiencias vinculadas a la gastronomía.

La edición arrancó con una presentación en Casa Pescadores que reunió a medios de comunicación y creadores de contenido gastronómico y lifestyle.

Desde ahí, el proyecto se ha desplegado por los barrios Cabanyal, Malvarrosa, Benimaclet, Pla del Real, Eixample, Russafa y Centro, integrando el vino en la oferta habitual de numerosos espacios de la ciudad. Gracias a los vídeos de los influencers que han colaborado en esta acción, se ha amplificado la visibilidad del proyecto en redes sociales acercando la experiencia a más de 260.000 personas solo en Instagram. Entre los perfiles participantes se encuentran @enjoybyana, @jacoveoo, @agropauli, @latiavisanticaalbal, @gastroexperience.valencia, @lavidesbella y @emiliana_artagaveytia.

Uno de los grandes ejes de esta edición ha sido la buena respuesta del público a las distintas propuestas desarrolladas en los establecimientos participantes, que han permitido poner en valor la versatilidad de los vinos de la Denominación en contextos cercanos y cotidianos.





LOS ESMORZARS, LA GRAN NOVEDAD

Como principal incorporación, URbanitas del Vino ha introducido los esmorzars integrando el vino en una de las tradiciones gastronómicas más representativas de la cultura valenciana. Durante tres fines de semana, siete locales de referencia ofrecieron menús especiales compuestos por picoteo tradicional, bocadillo y vino DO Utiel Requena. La propuesta tuvo una notable acogida y abrió nuevas posibilidades de consumo de vino a los comensales.

DOS TARDEOS PARA BRINDAR CON VALENCIA

Los tardeos se consolidaron como uno de los formatos más participativos de la edición. El primero de ellos, en Mercader Cabanyal reunió a numerosos asistentes pese a la lluvia y acogió el brindis colectivo del Día Vino DO de la CECRV.

El segundo, se celebró en el hotel Only You de Valencia con aforo completo, música en directo, las 55 referencias disponibles, agotando existencias, y un ambiente mágico con destacada presencia de winelovers internacionales y su atardecer de fondo.

“URbanitas del Vino ha demostrado la capacidad de acercar nuestros vinos a la ciudad de Valencia a través de experiencias cercanas y vinculadas a la gastronomía. La implicación de bodegas, hostelería y público confirma el potencial de esta iniciativa”, afirma José Miguel Medina Pedrón, presidente de la DO Utiel-Requena.

La iniciativa se despide con buen sabor de boca, locales interesados en participar en las siguientes ediciones, buen alcance de público joven y una conexión con la capital que se seguirá trabajando.

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



ACTIVIDAD ASOCIACIÓN



La DOP Valencia pone en valor los vinos Mediterráneos en una nueva edición de sus Jornadas Técnicas

La Denominación de Origen Protegida Valencia acogió una nueva edición de sus Jornadas Técnicas, el encuentro anual de referencia para profesionales del sector vitivinícola que reúne a expertos de primer nivel para abordar los principales retos y avances en materia de elaboración y vinificación. El acto tuvo lugar en la sede de la DOP Valencia.

La jornada arrancó con la bienvenida institucional a cargo del **presidente de la entidad, Salvador Manjón Estela**, quien trasladó a los asistentes el compromiso de la DOP Valencia con la formación continua, el intercambio de conocimiento y la adaptación del sector a los nuevos retos de la vitivinicultura actual.

DOS PONENCIAS DE ALTO NIVEL TÉCNICO

El programa técnico se inició con la ponencia **“Elaboración de vinos mediterráneos”**, impartida por **José Hidalgo Togores**, uno de los enólogos más reconocidos y prolíficos del panorama vitivinícola español, autor de referencia en tratados de enología y con una dilatada trayectoria tanto en consultoría como en investigación aplicada al mundo del vino.

El profesor Hidalgo realizó un recorrido a través de la elaboración y tendencias de vinos blancos, rosados y tintos, utilizando prácticas de viticultura y enológicas encaminadas a la disminución de los efectos producidos en el viñedo por el Cambio Climático Global.

«Con el aumento de las temperaturas aumenta también el grado alcohólico y baja la acidez, las maduraciones son más rápidas, con menos aromas varietales y más verdes, produciéndose, además, tormentas y lluvias torrenciales en pre-vendimia y vendimia. Para mitigar estos efectos, se intenta alargar el ciclo de maduración, retrasando la acumulación de azúcares, pero conservando acidez y aromas».

A continuación, **Sergi de Lamo, director de la Plataforma Tecnológica del Vino (PTV)**, experto en biotecnología enológica e investigación aplicada a los procesos de



fermentación, ofreció la conferencia “**Nuevas levaduras no saccharomyces y bacterias aliadas en la vinificación**”. En ella abordó las nuevas herramientas microbiológicas aplicadas a la elaboración de vinos y en las posibilidades que ofrecen para avanzar hacia procesos más precisos, sostenibles y adaptados a las exigencias del mercado actual.

Todo ello, asegura Sergi de Lamo, «*empleando levaduras que han estado en el viñedo desde siempre, que habían sido consideradas como flora contaminante e indeseable, por lo que las fermentaciones espontáneas corrían el riesgo de desviaciones aromáticas, acetificación y paradas en la fermentación*». En cambio, estas levaduras No-Saccharomyces se investigan en la actualidad como herramientas biotecnológicas de primer orden, y afirma que «*la diversidad microbiana aporta complejidad sensorial y diferenciación entre los vinos, son una alternativa parcial al SO₂ en pre fermentación, y son una respuesta efectiva frente al cambio climático por bioacidificación y reducción de etanol*».

ESPACIO DE NETWORKING E INTERCAMBIO PROFESIONAL CON VINOS DOP VALENCIA

La clausura de las Jornadas Técnicas corrió a cargo de la Directora General de Producción Agrícola y Ganadera, M.^a Angels Ramón-Llin, tras la cual, los asistentes

disfrutaron de una degustación de vinos DOP Valencia, en un ambiente que favoreció además el intercambio de experiencias y el networking profesional entre bodegas, técnicos y profesionales del sector.

Con esta iniciativa, la DOP Valencia reafirma su compromiso con la formación, la innovación y la difusión del conocimiento en torno a los vinos de sus diferentes zonas, Alto Turia, Valentino, Moscatel y Clariano, apostando por la actualización técnica y el diálogo entre profesionales como herramientas fundamentales para afrontar el futuro del sector.



INNOTEC

LABORATORIOS



2014-2024

Si lo analizas bien, una década se pasa rápido.

- ✓ Laboratorio enológico oficial para tus liquidaciones y certificados de exportación.
- ✓ Análisis de control en uvas, mostos y vinos.
- ✓ Servicio de recogida de muestras

PRECIO | CALIDAD | EFICACIA





El sector reivindica la importancia de su viñedo y mayor apoyo institucional

Bodegueros viticultores de todas las comarcas, tamaños y edades se reunieron en el marco de la DOP Alicante para reflexionar sobre la situación actual, las previsiones y evoluciones del sector del vino.

Alicante es una zona que lleva años de transición y ha evolucionado enormemente en calidad con un gran reconocimiento internacional, pero el sector es consciente de su exigencia, sus oportunidades y del trabajo conjunto que tiene que seguir haciéndose.

Esta jornada sirvió para poner en común diferentes aspectos que afectan al sector y un incentivo a la creatividad y las mejoras. Sin duda uno de los puntos más preocupantes es la situación del viñedo y las amenazas que lo rodean. Ante esta situación fue unánime la crítica a la desprotección que vive el viñedo en la Comunidad Valenciana para lo cual *“hay que alzar la voz”* tanto con ayuntamientos como con los gestores de agricultura.

Por otra parte, también se volvió a compartir la preocupación por los cada vez menores apoyos a la promoción nacional o internacional; o la falta de apoyo de un sector hostelero local sobre los que *“la sensibilización o formación no funcionan”*.

Aún así, se reforzaba el objetivo de mejorar los vínculos turísticos del vino en la zona.

Otros temas compartidos fueron la comercialización, la comunicación, o el estilo de vinos del futuro, en un marco de una situación global que cambia y un nuevo consumidor de vinos cada día más especializado, aunque también más reducido y para el que Alicante puede ofrecerle diversidad e identidad.

La jornada fue inaugurada por el presidente del Consejo Regulador y contó con la colaboración de la Diputación de Alicante (patrocinadora del evento), cuyo presidente mandó un saludo lleno de motivación.

El sector del vino con DOP en la provincia cultiva unas 6.000 hectáreas y contiene unas 46 empresas familiares, pymes o pequeñas cooperativas. Es un cultivo clave en la economía de algunas comarcas y la sostenibilidad mediterránea.

D.O. ALICANTE



El sector ecológico de la Comunidad Valenciana facturó en 2025 casi mil millones de euros

Un año más, el volumen de facturación del sector ecológico consigue récord histórico, con 962,6 millones de euros, un 15% más que en 2024

El Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad Valenciana (CAECV) presentó el pasado mes de mayo los datos de la campaña de 2025, en la Bodega Redonda, sede del Consejo Regulador DO Utiel-Requena. Al acto asistieron el secretario autonómico de Agricultura, Vicente Tejedo, el presidente de la DO Utiel-Requena, José Miguel Medina, y el responsable de negocio agroalimentario de Cajamar, José Manuel Enríquez.

Vicente Tejedo comentaba que *“Desde la Conselleria de Agricultura impulsamos y favorecemos todo lo que tiene que ver con la agricultura ecológica para que cada vez esté más presente en la agricultura valenciana. La superficie ecológica crece año a año y por eso, desde todas las administraciones, tenemos que promocionarla. Además, estamos trabajando, junto con la UPV, todo el tema de las feromonas, haciendo mucha investigación”*

En 2025 el sector ecológico ha conseguido, de nuevo, un volumen de facturación histórico de casi mil millones de euros, *“lo cual demuestra que es un sector que apuesta por la profesionalización y la rentabilidad”*, señaló Vicent Faro.

El informe apunta que la Comunidad Valenciana consiguió en 2025, las 133.397 hectáreas certificadas en producción ecológica y mantiene una estructura formada por 4.215 operadores ecológicos certificados.

El informe destaca que este sector está resolviendo dos problemas históricos, el relevo generacional y la incorporación de la mujer. El 30% de las productoras titulares ecológicas certificadas por el CAECV son mujeres y la media de edad de las personas operadoras es de 50 años, *“por lo cual continúa reduciéndose la edad media de nuestros operadores”*, apuntó Faro.



También destacó durante su presentación que *“la agricultura ecológica valenciana no solo produce alimentos y exportaciones: mantiene una infraestructura vegetal activa capaz de absorber, en términos brutos, alrededor de 1,5 millones de toneladas de CO₂ en el año, especialmente por el peso de los cultivos leñosos, las cubiertas vegetales y los pastos”*. Y también demuestra una altísima eficiencia económica.

El crecimiento sostenido de la agricultura ecológica valenciana no se explica solo por los resultados económicos o de superficie. La certificación pública del CAECV aporta un valor diferencial: ofrece transparencia, independencia, participación del sector y costes ajustados, fomentando una confianza creciente por parte del consumidor nacional e internacional. La combinación de una gestión profesionalizada, un tejido social comprometido y una certificación pública sólida, posiciona a la agricultura ecológica valenciana como una palanca estratégica para una transición agroalimentaria justa y sostenible.

PRESENTACIÓN DEL LIBRO “ECOVITIVINICULTURA EN LA COMUNIDAD VALENCIANA”, DE JOSÉ VICENTE GUILLEM RUIZ

Uno de los momentos más destacados del encuentro fue la presentación oficial del libro *“Ecovitivinicultura en la Comunidad Valenciana. Más de 30 años de innovación y sostenibilidad”*, obra del doctor ingeniero agrónomo y enólogo José Vicente Guillem Ruiz, a cargo de la directora general de Producción Agrícola y Ganadera de la Generalitat Valenciana, María Ángeles Ramón-Llin, quien puso en valor la trayectoria de una de las figuras más influyentes en el desarrollo de la calidad agroalimentaria valenciana y en la evolución del sector vitivinícola de la Comunidad Valenciana.

El CAECV quiso reconocer públicamente la enorme generosidad de José Vicente Guillem, quien cedió de manera totalmente desinteresada décadas de conocimiento, experiencia y documentación técnica para hacer posible una obra que recoge la evolución de más de treinta años de viticultura ecológica valenciana.

La publicación, editada gracias al apoyo de la Generalitat Valenciana, incorpora además un importante componente solidario, puesto que la recaudación íntegra obtenida con la venta del libro se destinará a acciones de promoción del sector vitivinícola valenciano, especialmente en las zonas afectadas por la DANA.

“Este libro representa memoria, conocimiento y compromiso con el territorio. La viticultura ecológica valenciana forma parte de nuestra identidad y demuestra que sostenibilidad, calidad y rentabilidad pueden andar juntas”, comentó Faro.

El cierre institucional de la jornada lo realizó conjuntamente, Vicente Faro Carrió, María Ángeles Ramón-Llin y el director general de Industrias Agroalimentarias de la Generalitat Valenciana, Ernesto Fernández,

y confirmaron la necesidad de continuar reforzando las políticas públicas de apoyo al sector ecológico y a la promoción internacional del vino valenciano.

La jornada continuó con una mesa redonda centrada en el enoturismo y el potencial del vino ecológico como experiencia turística y elemento diferenciador de la Comunidad Valenciana. En ella participaron representantes de las bodegas ecológicas, Chozas Carrascal, Bodegas Nodus, Sierra Norte y HOSBEC, compartiendo experiencias y reflexiones sobre el crecimiento del turismo experiencial vinculado al vino, el paisaje, la gastronomía y la autenticidad del territorio valenciano.

Durante el debate se puso de manifiesto que el vino ecológico valenciano se ha convertido en un auténtico embajador turístico de la Comunidad Valenciana, capaz de unir sostenibilidad, cultura, gastronomía y paisaje en una propuesta de valor cada vez más demandada por visitantes nacionales e internacionales.

Desde el CAECV se insistió, además, en que la producción ecológica no solo genera alimentos certificados, sino también territorio, biodiversidad, cultura y futuro para el medio rural valenciano.

RESEÑA DEL LIBRO: ECOVITIVINICULTURA EN LA COMUNITAT VALENCIANA. MÁS DE 30 AÑOS DE INNOVACION Y SOSTENIBILIDAD

Por José Vicente Guillem Ruiz

No es una historia, aunque relata situaciones con contenido, vivencias participadas y colaboraciones interesantes.

No es una crónica al uso, porque se cuentan parte de acontecimientos vividos, interrelaciones y convivencias, capaces de ayudar a resolver problemas.



No es una auto biografía, pero relata actuaciones de un equipo de personas dispuestas a servir al bien común, a la sociedad y al mundo agroalimentario

Se ha tratado de contar la evolución del mundo agrario y sector Vitivinícola con sus compromisos con los principios de respeto a la naturaleza y entornos naturales, prácticas de cultivo según principio de ecología, cambio de mentalidad para aceptar un cambio de paradigmas y fomento de una alimentación saludable. Principios básicos válidos para modificar comportamientos convencionales.

En el sumario, puede encontrarse con la Introducción con variadas opiniones, historia, fundamentos de la eco vitivinicultura, ciencia y tecnología, coyuntura mundial, Union Europea y España y un estudio monográfico del valor del ecologismo vitícola y enológico en la Comunitat Valenciana, con especial referencia al CAECV, y sus 30 años de innovación y sostenibilidad y su buen Sacer en materia de promoción, gestión y certificación.

Se ha tratado de aproximar al operador ecológico y sus organismos de referencia y con el consumidor y destacar la callada labor por mejorar la situación de rentas y competitividades de un sector en marcha en el marco de la calidad diferenciada, homologada en la UE y certificación acreditada en los mercados mundiales.

El libro invita : A la reflexión, no solo técnica, si no social e interrelación entre elementos de la cadena de valor alimentario sobre los conceptos de bien común, solidaridad, sostenibilidad, compromiso ético.

A descubrir valores aplicables al territorio, producción, transformación y comercio agroalimentario y visión de un consumo en la sociedad de la alimentación que busca valores alimentarios

A colaborar con el sector para garantizar, no solo un sistema respetuoso con el medio, sino con una producción rentable y más competitiva, y participar de una alimentación más sana y saludable, en entornos revalorizados.

A compartir su lectura con una copa de vino ecológico de la CV, algo más que un vino:” el arte de la naturaleza en una copa “

JVGR.

Para adquirir este libro de
José Vicente Guillem Ruiz deberéis poneros
en contacto con el CAECV.



GO-FERM®
STEROL FLASH™

**ACELERA LA
REHIDRATACIÓN
DE TU LEVADURA**



**MÁS RÁPIDA, MEJOR,
MÁS FUERTE, MÁS CALIDAD**

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

*Original **by culture***

Distribuido por: Lallemand Bio
lallemandbio@lallemand.com

www.lallemandwine.com

Mirando al pasado y de cara a la segunda edición de ENOFESTCV

Con el recuerdo aún fresco del éxito cosechado en su gala fundacional, la Asociación de Enólogos de la Comunidad Valenciana calienta motores para su gran fiesta anual del próximo 13 de noviembre. Una cita que mantendrá su espíritu festivo y que servirá para rendir tributo a los nuevos referentes del sector, tomando el testigo de los premiados en 2025.

La Asociación de Enólogos de la Comunidad Valenciana (AECV) ya ha marcado en el calendario la fecha de una de sus citas más esperadas. Tras el gran éxito cosechado en noviembre de 2025 con el nacimiento de ENOFESTCV, la Fiesta de la Enología y el Vino de la Comunitat Valenciana regresa este año para celebrar su segunda edición.

El escenario elegido para este reencuentro sectorial será la bodega Dominio de la Vega, que el próximo 13 de noviembre abrirá sus puertas para acoger una jornada donde el ambiente festivo compartirá protagonismo con el reconocimiento al talento vitivinícola de la región.

Durante el evento se entregarán los galardones anuales de la AECV, unos premios destinados a poner en valor tanto la frescura de las nuevas ideas como el peso de las trayectorias más sólidas. Sin embargo, antes de

descubrir quiénes tomarán el testigo este año, la asociación ha querido echar la vista atrás y mantener el foco sobre los protagonistas de la 1ª edición, recordando los méritos que los llevaron a lo más alto en 2025.

NEREA TOMÁS Y NICOLÁS SÁNCHEZ: EL VALOR DE LOS REFERENTES

En la pasada primera edición, los galardones profesionales recayeron en dos perfiles que reflejan a la perfección el dinamismo y el legado de la enología valenciana. El título honorífico de Enóloga del Año fue otorgado a Nerea Tomás Hernández, mientras que la Medalla de Oro a la Trayectoria Enológica distinguió la dilatada carrera de Nicolás Sánchez Diana. Con la mirada puesta en la cita del 13 de noviembre, ambos galardonados han compartido sus impresiones sobre lo que supuso aquel reconocimiento y cómo vivieron la velada enológica en Requena.





ENTREVISTA A NEREA TOMÁS HERNÁNDEZ, ENÓLOGA DEL AÑO 2025

• ¿Qué sentiste cuando se te informó que eras la elegida para recibir este galardón?

• **Nerea Tomás:** Para mí fue una gran sorpresa y una responsabilidad. Cuando Rafael Ochando me dio la noticia en representación de la junta de la asociación, me sentí muy afortunada. Fue un halago que compañeros y compañeras de profesión pensarán en mí como merecedora de este galardón. Tengo 33 años y muchas ganas de seguir evolucionando en el sector. Mi trayectoria como enóloga joven, el haber estudiado en Inglaterra y elaborado en Alemania, Chile y California, puede inspirar a otros y otras enólogas de la zona a salir, conocer y elaborar vinos diversos para enriquecer los nuestros a su vuelta y, también, dar a conocer el territorio valenciano allí por donde vayamos.

Mi trabajo en Bodegas Bocopa me ha dado una gran experiencia elaborando variedades autóctonas y foráneas; conocí muy a fondo la viticultura de la zona y vi la necesidad de apostar por recuperar viñedos y variedades olvidadas. Este premio me dio fuerza para seguir con mi proyecto más personal junto a mi pareja, Bernardo Sirvent, de recuperación de variedades olvidadas en la zona de Alicante con nuestros vinos Sirvent i Tomás Viticultores, que este año verá la luz.

• ¿Cómo viviste esta celebración?

• **Nerea Tomás:** Fue una noche inolvidable en Requena, disfrutando de los vinos de nuestra comunidad. Para ambientar la velada, hubo música en directo con un cóctel al aire libre y tuve la oportunidad de conocer a compañeros y compañeras de Valencia y Castellón. Personalmente, lo viví con nervios, pero con muchísima ilusión, y se me hizo muy corto. Era la primera vez que la asociación hacía un evento de estas características para celebrar la gran noche del vino de la Comunidad Valenciana y, en mi opinión, fue todo un éxito.

ENTREVISTA A NICOLÁS SÁNCHEZ DIANA, MEDALLA DE ORO 2025 A LA TRAYECTORIA ENOLÓGICA

• ¿Qué sentiste cuando se te informó que eras el elegido para recibir este galardón?

• **Nicolás Sánchez:** Este galardón está pensado para poner en valor a profesionales cuya carrera haya supuesto una aportación relevante, sostenida y reconocible en el tiempo; personas que han ayudado a construir cultura enológica, ya sea en la empresa, en la administración pública, en la enseñanza, en asociaciones profesionales o en cualquier otro entorno vinculado a la viticultura y la enología. Enterarme de que recibiría el premio a la trayectoria profesional fue una sorpresa.

Francesca
POMPE ENOLOGICHE

ARMONIA PERFECTA

UN EQUIPO
ÚNICO
PATENTADO!

Caterina® **Francesca®** **JOY®**



Me lo comunicó el presidente en una reunión de la asociación, de forma pasajera, a cosa hecha: “Bueno, este año te ha tocado a ti, Nicolás, si no tienes inconveniente”.

A continuación, pasó al siguiente punto del orden del día; no me dio tiempo a reaccionar. En esos momentos no puedes decir que no, piensas que habría sido mejor dárselo a otro compañero, pero ya habían tomado la decisión en una reunión anterior a la que no asistí. No se puede faltar a las reuniones, siempre te nombran para cualquier comisión. Luego, en mi casa, comienzo a pensar en ello, en lo que tengo que decir, cuál ha sido esa trayectoria con la que me van a premiar, qué puntos he de comentar y qué y a quiénes no puedo olvidar. Ya con tiempo suficiente, busco cómo redactar una dedicatoria y organizar mis ideas utilizando una estructura temporal a lo largo de esa trayectoria.

No quiero olvidar nada, repaso décadas de esfuerzo y legado, pero no lo puedes decir todo. Agrupas ideas, añades, quitas, vuelves a poner, vuelves a quitar. Ya lo tienes casi todo esbozado en el papel. Me faltó contactar y convencer a mi laudador, lo que no fue difícil. Gracias.

● ¿Cómo viviste esta celebración?

● **Nicolás Sánchez:** El día de la gala fue un día importante, acudí pronto con mi familia. Durante la recepción saludaba a unos y a otros, conocidos todos, en su mayoría exalumnos, compañeros y amigos. Había mucha gente. Tengo que agradecer sinceramente que

Luis Buitrón accediera a ser mi maestro de ceremonias. Sus palabras no solo enaltecieron este momento, sino que fueron reflejo de una amistad y complicidad que valoro enormemente. No quise leer un discurso, nunca lo había hecho. Cuando llegó el momento, ni siquiera abrí el papel donde tenía esas ideas esbozadas.

A lo largo de la charla me surgen ideas nuevas que relaciono con los discursos de las personas que me han precedido, improviso. Las incorporo. Me faltó tiempo, pero ya me había alargado en demasía. Fue una noche mágica rodeado de gente maravillosa y auténtica. Este reconocimiento es para mí, pero yo se lo dedico a la Escuela y a mi familia. A todos ellos, gracias por estar ahí siempre.

PRÓXIMA PARADA: 13 DE NOVIEMBRE

El relevo está listo. Con el recuerdo de una primera edición que sentó las bases de una gran celebración colectiva, el sector ya mira hacia la segunda edición de ENOFESTCV que, no solo promete ser un punto de encuentro festivo y de desconexión para los profesionales del vino, sino también el escaparate perfecto para seguir reivindicando el papel crucial de la enología en el prestigio creciente de los vinos de la Comunitat Valenciana.

¡Los nuevos nombres propios de este año están a punto de escribirse!

Yolanda Hernández Soriano.
Enóloga/Comunicación





La AECV presenta ENOFESTCV 2026, la gran Fiesta de la Enología y el Vino



La Asociación de Enólogos de la Comunidad Valenciana ya calienta motores para una nueva edición de ENOFESTCV 2026, la gran cita de la Enología y el Vino, que se celebrará el viernes, 13 de noviembre, a partir de las 13:30 horas, en la Bodega Dominio de la Vega (Requena).

Esta segunda edición reunirá a profesionales del sector, bodegas, cooperativas, instituciones y amantes del vino en una jornada diseñada para poner en valor la calidad, la diversidad y la riqueza vitivinícola de nuestra tierra.

En esta ocasión, **ENOFESTCV 2026** contará con un **brindis muy especial protagonizado por las cooperativas vitivinícolas**, un reconocimiento a su importante papel en el desarrollo y la promoción del sector.

Durante la jornada, tendrán lugar algunos de los momentos más destacados del calendario enológico valenciano, destacando la **entrega de los galardones más importantes de la AECV**:

RECONOCIMIENTO AL ENÓLOGO DEL AÑO 2026

CONCESIÓN DE LA MEDALLA DE ORO A LA TRAYECTORIA PROFESIONAL

Además:

- **Degustación de vinos y cavas** de todo nuestro territorio.
- Un exclusivo **evento enogastronómico de gala**.
- **Enotardeo musical** para poner el broche de oro a la celebración.

Desde la AECV ofreceremos el **servicio de autobús desde Valencia y Requena (ida y vuelta)** para facilitar la asistencia de los participantes.

ENOFESTCV se consolida así como un espacio de encuentro para compartir conocimiento, celebrar el trabajo de los profesionales del vino y disfrutar de una experiencia única alrededor de la enología y la gastronomía.

BioSystems



Gestión integral de la acidez y estabilidad en tus vinos

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.

Food & Beverage analysis

24 países | 12.000 kits comercializados
4.000.000 de análisis realizados por clientes



¿Necesitas más información?

foodbeverage@biosystems.global
www.biosystems.global

- ENÓLOG@ DEL AÑO 2026
- MEDALLA DE ORO A LA TRAYECTORIA PROFESIONAL
- DEGUSTACIÓN DE VINOS DE LA C.V.
- EVENTO ENOGASTRONÓMICO DE GALA
- ENOTARDEO MUSICAL
- BUS DESDE VALENCIA Y REQUENA (IDA Y VUELTA)

- Viernes, 13 de noviembre.
- 13.30 h.
- Bodega Dominio de la Vega (Requena).



En las próximas semanas iremos desvelando nuevas sorpresas, el programa completo y todos los detalles del evento a través de **nuestras redes sociales y de nuestro canal oficial de WhatsApp**, por lo que os animamos a permanecer atentos para no perderos ninguna novedad.

Asimismo, la venta de entradas estará disponible muy pronto a través de Entradaonline.es, donde los asistentes podrán reservar su plaza para una de las citas imprescindibles del calendario vitivinícola de 2026.

¡RESERVA LA FECHA!

Nos vemos el 13 de noviembre en Requena para brindar por la Enología y el Vino

Desde la Asociación de Enólogos de la Comunidad Valenciana queremos expresar nuestro más sincero agradecimiento a todas las empresas patrocinadoras, bodegas, cooperativas, denominaciones de origen, instituciones e identidades que hacen posible ENOFESTCV 2026.

Su confianza, apoyo e implicación son fundamentales para seguir impulsando un evento que pone en valor la enología, el vino y el talento de los profesionales de nuestra tierra. Gracias por caminar junto a nosotros y contribuir, un año más, al éxito de esta gran celebración.



 **ORGANIZA**
Asociación de Enólogos de la Comunidad Valenciana

ENOFESTCV 2026

Fiesta de la Enología y el Vino

**BRINDIS ESPECIAL
POR LAS COOPERATIVAS VITIVINÍCOLAS**



Guía de los 100 mejores Vinos de España Cosecha 2025

La Unión Española de Catadores celebra el cuarenta cumpleaños de su concurso insignia, los Premios Baco, con la publicación de la Guía de los 100 Mejores Vinos Jóvenes de España de la cosecha 2025.

Un pódium único con un centenar de sobresalientes etiquetas que destacan por sus aromas frutales y florales y sus paladares frescos, vivos y envolventes, la mejor carta de presentación para atraer a nuevos entusiastas al consumo, siempre moderado, de un tesoro gastronómico como el vino.

Vinos blancos, rosados y tintos con los que recorrer la España vinícola de Este a Oeste y de Norte a Sur, desde los blancos gallegos de Rías Baixas, Valdeorras o Ribeiro a los atlánticos Txacolis de Vizcaya o los Verdejos de Rueda. Garnachas de Almansa, Tempranillos de la Ribera o fantásticos rosados de Cigales o León son también protagonistas de esta publicación, que incluye tanto reseñas de las bodegas como información técnica de los vinos premiados, así como comentarios de cata firmados por el panel de jurados de los Premios Baco cosecha 2025

Descarga gratuita de la Guía de los 100 Mejores Vinos de España cosecha 2025 en este enlace:

<https://www.uec.es/guia-de-los-100-mejores-vinos-de-espana-cosecha-2025/>





Un rincón de nuestra historia IV:

**Las cinco bodegas separadas apenas por dos kilómetros,
Bellús, Alfarrasí, Montaverner, Ollería y Albaida.**



Las cinco bodegas de las que vamos hablar en esta ocasión, forman un cuadrado perfecto entre ellas. En poco menos de dos kilómetros a la redonda, encontramos cinco bodegas que siguieron el mismo patrón entre ellas, hasta el punto de desaparecer y utilizar sus instalaciones como otra forma de referencia en los pueblos. Hablaremos en esta ocasión de las bodegas de: Bellús, Alfarrasí, Montaverner, Ollería i Albaida; mismo modelo, mismo destino: el cierre y desaparición de las mismas.

En los años sesenta, concretamente 1564, estas bodegas albergaban cantidades de uva de varios millones de kilos. Todas pertenecían al ducado de Xàtiva, hasta principios de 1602, cuando la población de Benigánim se independizó y con ello el resto de los pueblos pasando al ducado d'Albaida. La importancia de esto es que había una gran producción, no solo de vino, sino de arroces que se realizaban en la población de Benigánim. De ahí la importancia que tenía la agricultura en la zona de la Vall d'Albaida. Tras la expulsión definitiva de los moriscos en 1609, así se desprende de las Cartas de Población concedidas, el señor territorial de Belgida concedía una franquicia de 7 años para nuevas plantaciones de vid. Mientras que otras zonas del mismo territorio, pero con señorío en Gandía, "Castelló de Rugat, Montichelvo, Tarrateig" se realizaban a 12 años, de ahí la diferencia y los excesos de producción.

La producción en aquellos tiempos oscilaba entre los 35.000HI de vino, los excedentes se bajaban a Xàtiva o a la Ribera del Xúquer para su comercialización, entre ellas la elaboración de aguardiente. Hacia 1769, la merma de producción "enfermedades, filoxera, y nuevos movimientos industriales" afectaron a toda la zona dejando, una producción de unos 15000HI, mientras que otras zonas de la Costera, mantenían unas producciones elevadas entre los 80.000HI a finales del S. XVIII.

Las bodegas tenían tolvas de ladrillo blanco alicatadas, con estrujadoras de palas verticales i bombas de pasta, que llevaban las uvas a los cocederos o maceradores, donde se elaboraba tanto vinos blancos como tintos. Los blancos en aquella época se maceraban como si se tratase de vinos tintos, obteniendo vinos con alto grado y con tonalidades subidas. Casi todo era tratado como vino a granel, para la venta del mismo.

Bellús, cerró la bodega ya que la mayor producción de la misma les era más barata reportarla a las bodegas de Benigánim o a pocos kilómetros, la bodega de la Barraca, en Guadasequies, de la que hablamos en el pasado episodio. La bodega es actualmente, un salón de plenos donde realizan reuniones los mismos ciudadanos del pueblo.

A solo cuatro kilómetros nos encontramos la bodega de Alfarrasí, y a menos de uno de esta, Montaverner, con las mismas características que la de Bellús, y que como hemos dicho siguió el mismo camino que las otras. El pueblo pasó de una economía rural, a una economía industrial, donde se crearon fábricas de plástico y de embalajes, consecuencia de ello, el abandono de los campos o transformación de los mismos a frutos de hueso.



Esto llevó a su cierre, aunque se mantiene la estructura de la misma como almacén de Coarval, para abonos. Los pocos agricultores que quedaron bien llevarían sus uvas a Guadasequies, o bien se las dispensaban a la Coop. De Albaida o Cellers privados.

Como he dicho anteriormente, a solo dos kilómetros se encontraba la Coop. De Ollería, de la que solo queda una nave habiendo desaparecido tolvas i depósitos. La revolución industrial llevó a la transformación del vino, a una industria del vidrio, de ahí que a Ollería se la conozca como el pueblo del soplado del vidrio.

Para finalizar el cuadrado perfecto, solo nos queda hablar de la coop. D'Albaida. Esta duró más en el tiempo gracias a los agricultores de los pueblos más cercanos a la villa, Bufali, Atzaneta d'Albaida y Palomar. Su cierre se marca hacia el 2003, ya que no pudo aguantar con los gastos de la misma. Se sostenía gracias a estos pequeños agricultores y a viveristas de la zona de Ayelo de Malferit, que repartían sus vides a varias bodegas, Albaida, Ontinyent y Privadas. De estructura como las otras y con tovas alicatadas que todavía se pueden observar desde la misma carretera. Grandes trullos de cemento y cocederos, con una nave de depósitos de cemento para guarda de los vinos. La producción de los mismos se vendía a granel o como vinos azufrados.

EVOLUCIÓN RECIENTE DEL VIÑEDO EN LA VALL D'ALBAIDA HECTÁREAS DE LAS POBLACIONES TRATADAS.

				Dif 1976/83		Tipo de viñedo	
HECTAREAS	1952	1976	1983	Ha	96	Vino	Mesa
Albaida	512	896	815	81	-970	438	377
Alfarrasí	360	488	506	18	3.7	305	201
Bellús	65	120	135	15	12.5	102	33
Ollería	492	908	1127	219	24.1	747	380
otros	801	1612	1576	-4	3.6	1110	2200

- Otros dentro de la Vall Albaida: Adzaneta, Beniatjar, Benisoda, Benisuera, Bufalí, Carrícola, Montaverner, Palomar, San Pere.

Las bodegas de Montaverner y de Ollería, solo podemos ver algunas paredes de lo que era la antigua bodega. En cuanto a la bodega de Alfarrasí, después de muchas negociaciones, por fin se formalizó la compra del edificio de la cooperativa, el último gran edificio histórico y emblemático que quedaba pendiente en el pueblo para adquirir por parte del ayuntamiento. Este edificio no es solo un símbolo arquitectónico, sino también una gran parte esencial del patrimonio vitivinícola, que durante décadas ha marcado la vida social y económica de Alfarrasí.

En cuanto a la cooperativa d'Albaida, la Fiscalía pidió 4 años de prisión para el encausado por vender dos inmuebles de la entidad sin dar cuenta a los socios del dinero percibido. El último presidente de la desaparecida cooperativa agrícola Virgen del Remedio de Albaida había sido llamado a sentarse en el banquillo de los acusados por un delito de administración desleal, según ha informado el Tribunal Superior de Justicia de la Comunitat Valenciana. La sección quinta de la Audiencia Provincial de València lo juzga por, presuntamente, vender bienes de la entidad sin dar cuenta a los socios.

La Fiscalía, pidió 4 años de cárcel para el encausado, sosteniendo que el presidente de la cooperativa traspasó en abril de 2013 dos inmuebles de la localidad que eran propiedad de la entidad agrícola, una finca urbana destinada a bodega y almazara y otra dedicada a almacén, sin convocar previamente a la Junta General de Socios. En consecuencia, este órgano no pudo aprobar la operación, ni dar cuenta a los socios del dinero que había percibido la cooperativa, que terminó disolviéndose al poco tiempo tras varios años cerrando con pérdidas.

Hoy por hoy, el antiguo edificio que albergaba la actividad -en la carretera de Xàtiva, cerca de la estación de ferrocarril- permanece abandonado. La cooperativa, nacida en 1965, se centraba sobre todo en la elaboración de vinos y aceites. La última vez que la sociedad presentó sus cuentas fue en 2012, con unos pasivos financieros de 48.000 euros. En 2022 fue dada oficialmente de baja por incumplir sus obligaciones con la Administración, aunque llevaba sin funcionar casi una década.

Como podemos observar es el mismo camino que han corrido muchas bodegas de nuestra comarca por desgracia.

Enrique Benavent.
Enólogo.



Vinos blancos y rosados de Utiel-Requena: frescura, identidad y futuro

El verano se despide suavemente, las temperaturas descienden y los días acortan. En la comarca la vendimia ya ha comenzado. Es un momento clave que simboliza no solamente el esfuerzo de todo un año, sino también la esperanza de calidad de una nueva añada. Y aunque el calendario sigue avanzando, el deseo de disfrutar de experiencias sensoriales al aire libre sigue perdurando, ya que el clima todavía acompaña. En este contexto, estos vinos se presentan como compañeros ideales, ofreciéndonos una expresión fresca y vibrante, perfectos para esta transición estacional.

LA REVOLUCIÓN TRANQUILA DE BLANCOS Y ROSADOS

Durante décadas, Utiel-Requena ha sido sinónimo de tintos robustos y expresivos elaborados mayoritariamente con la variedad autóctona Bobal. Sin embargo, en los últimos años, una evolución silenciosa pero firme, ha otorgado protagonismo a estos vinos que hasta hace poco, eran considerados secundarios en el panorama comarcal. Pero gracias a la innovación enológica, a la búsqueda de nuevas expresiones varietales y al cambio

de rumbo en las preferencias de consumo, han conquistado paladares dentro y fuera de nuestras fronteras. El mercado actual demanda vinos más frescos, aromáticos, con menor graduación alcohólica y una acidez equilibrada. Los blancos y rosados de Utiel-Requena responden a esta tendencia y siguen demostrando que el potencial de nuestro territorio va mucho más allá del tinto tradicional.

BLANCOS CON CARÁCTER MEDITERRÁNEO

Los vinos blancos elaborados en la comarca destacan por su equilibrio entre estructura, expresión aromática y frescura.



Las variedades más representativas son Macabeo y Tardana junto a variedades foráneas como Sauvignon Blanc, Chardonnay y, más recientemente, Verdejo, Albariño, Godello y Garnacha Blanca.

La variedad Macabeo aporta notas florales, cítricas y con un matiz herbal muy característico, mientras que la Tardana ofrece una acidez natural equilibrada, tiene gran capacidad de envejecimiento y se comporta extraordinariamente en la elaboración de espumosos.

Los blancos fermentados en bodega o criados sobre lías nos regalan una complejidad superior, con aromas a frutos secos, vainilla, mantequilla y pastelería. Su entrada en boca es untuosa, persistente y sutil, confiéndole un perfil gastronómico ideal para acompañar platos de mayor consistencia.

ROSADOS CON ALMA DE BOBAL

Si hay un vino que define la identidad de Utiel-Requena más allá del tinto, es el rosado de Bobal. Esta variedad de piel gruesa, acidez natural elevada y expresividad frutal, se adapta perfectamente a la elaboración de rosados frescos y fragantes que suelen mostrar un color vivo, desde el rosa fresa hasta tonos más pálidos, dependiendo de la técnica de vinificación.

En nariz, predominan los aromas a frambuesas, moras, arándanos, flores blancas y, en algunos casos, notas de granada o frutas de hueso como la cereza. En boca su acidez aporta longitud y vivacidad haciéndolos ideales tanto para el aperitivo como para platos más elaborados. El uso complementario de variedades como Tempranillo o Garnacha permite diversificar estilos, aportando más complejidad y estructura en boca, según el perfil deseado. Además, los avances tecnológicos en las bodegas (prensados suaves, protección frente a oxidación, selección de levaduras, nutrición y fermentaciones a bajas temperaturas) han sido determinantes para obtener rosados más precisos, delicados, aromáticos y estables en el tiempo. En definitiva, más adaptados a la corriente de consumo actual.

MARIDAJES QUE DESPIERTAN LOS SENTIDOS

Una de las grandes virtudes de los blancos y rosados es su versatilidad gastronómica, ya que son aliados sofisticados que realzan la experiencia culinaria:

- Blancos jóvenes: ideales para mariscos, pescados a la plancha, ceviches, sushi, ensaladas con frutas, carpacchos o quesos frescos.
- Blancos fermentados en bodega: combinan con platos más estructurados como arroces melosos, carnes al horno, setas o quesos de curación media.
- Rosados jóvenes: maridan a la perfección con arroces mediterráneos, pastas con salsas ligeras, carnes blancas, embutidos y tapas variadas.
- Rosados estructurados o con ligera crianza: funcionan muy bien con cocina especiada, platos asiáticos, barbacoas o incluso con postres de frutos rojos.

NO RECORDEM ELS DIES, RECORDEM ELS MOMENTS



Estos vinos se adaptan con soltura a nuevas tendencias como la cocina de fusión o la vegana, ganando a la vez más terreno entre los consumidores que buscan frescura y autenticidad.

UNA APUESTA DE FUTURO

La consolidación de blancos y rosados en la comarca Utiel-Requena responde también a una visión de futuro. Las nuevas generaciones apuestan fuerte por elaboraciones más sostenibles, con una mayor precisión en la interpretación del terroir y una comunicación más cercana con el consumidor final.

El incremento de plantaciones de variedades blancas, algunas en cultivo ecológico, otras en secano, responde tanto a criterios comerciales como climáticos. Por otra parte, la creciente profesionalización del sector ha permitido que la comarca ofrezca vinos competitivos en términos de calidad, imagen y diferenciación.

La participación en ferias especializadas, concursos internacionales y guías de prestigio han impulsado la visibilidad de esta nueva realidad enológica, motivo por el cual, cada vez más, los blancos y rosados de nuestra tierra son reconocidos por su personalidad mediterránea y su frescura natural.

BRINDAR POR LO NUESTRO

Servirse una copa de blanco o rosado de Utiel-Requena es una manera de rendir homenaje a la tradición vitivinícola de nuestra comarca, al trabajo bien hecho de viticultores, bodegueros y enólogos, así como al gran potencial de un territorio que no deja de reinventarse. Brindemos por la nueva añada, por la diversidad de estilos que enriquecen nuestra oferta y por los vinos que, sin perder sus raíces, se proyectan al futuro con frescura, identidad y ambición.

Elena Hernández Cebrián (Artelicor)

Medina del Campo acoge la Asamblea Anual de la Federación Española de Asociaciones de Enólogos

El pasado sábado, 23 de mayo, tuvo lugar en Medina del Campo, provincia de Valladolid, la Asamblea Anual de la Federación Española de Asociaciones de Enólogos (FEAE).

La elección de Castilla y León como sede de este encuentro respondió, tanto a la elevada concentración de denominaciones de origen existentes en su territorio, como a la importancia y el desarrollo alcanzado por su sector vitivinícola.

Durante la jornada, Medina del Campo se convirtió en el punto de encuentro de representantes de las diferentes asociaciones de enólogos de España. Únicamente estuvo ausente la representación de Canarias, cuyos miembros no pudieron desplazarse para asistir a la convocatoria. La Asamblea permitió abordar asuntos de especial relevancia para el presente y el futuro de la

Federación, así como compartir las distintas inquietudes, propuestas y problemáticas de las asociaciones territoriales. La diversidad de realidades existentes en las diferentes regiones vitivinícolas españolas hace que este ejercicio de coordinación represente un importante desafío, pero también una valiosa oportunidad para reforzar la unidad y la capacidad de actuación conjunta del colectivo profesional.

COMUNICACIÓN, COLABORACIÓN Y DEFENSA DE LA PROFESIÓN

Entre las principales propuestas planteadas durante la reunión destacaron la necesidad de mejorar la comunicación interna entre las asociaciones, reforzar la





difusión de las actividades desarrolladas y potenciar la colaboración entre las distintas organizaciones territoriales.

También se insistió en la importancia de aumentar la presencia y visibilidad de la Federación y de sus asociaciones en las redes sociales, así como de impulsar la revista profesional como medio de comunicación común y espacio de información para todos los asociados.

Otro de los asuntos prioritarios fue la necesidad de continuar trabajando para evitar el intrusismo profesional y defender adecuadamente las competencias, atribuciones y reconocimiento a la profesión de enólogo.

Asimismo, se propuso estudiar la organización de viajes de carácter técnico y profesional que permitan conocer otras zonas productoras, intercambiar experiencias y favorecer la relación entre los miembros de las distintas asociaciones.

La Junta de la Asociación de Enólogos de la Comunidad Valenciana comparte la conveniencia de aplicar estas mejoras en el funcionamiento de la propia asociación y de participar activamente en las iniciativas conjuntas que puedan plantearse desde la Federación.

PLANIFICACIÓN DE ACTIVIDADES PARA 2027

De cara al próximo ejercicio, la Junta manifestó su interés por reforzar los contactos existentes y establecer nuevas vías de colaboración entre las asociaciones de enólogos y otros colectivos profesionales relacionados con el sector.

El objetivo será mejorar la coordinación territorial, fomentar el intercambio de experiencias y estudiar la organización conjunta de actividades, jornadas técnicas, concursos y encuentros profesionales.

Entre las citas destacadas del próximo año se encuentra Enomaq, que adelantará su celebración a finales de enero de 2027. Además, la feria conmemorará su 50.º aniversario, circunstancia que otorgará una especial relevancia a esta edición.

VINESPAÑA Y UN CONCURSO NACIONAL DEDICADO A LA GARNACHA

Durante la Asamblea se aprobó la propuesta de organizar una convocatoria específica de VinEspaña dedicada a los vinos elaborados con la variedad Garnacha y abierta a participantes de toda España.

La fecha inicialmente prevista se situaría entre los días 26 y 28 de enero de 2027. No obstante, todavía deberán concretarse las bases del concurso, las categorías participantes, el sistema de inscripción y la composición del jurado. Asimismo, se informó de que la segunda edición de VinEspaña está prevista para la segunda quincena de marzo de 2027. Como fechas provisionales se baraja el periodo comprendido entre los días 16 y 19 de marzo, a la espera de la confirmación definitiva y de la presentación del programa oficial.

ANDALUCÍA, PROPUESTA COMO SEDE DEL CONGRESO 2027

Otro de los asuntos abordados fue la posible celebración del Congreso de Enólogos de 2027 en Andalucía. Entre las ubicaciones propuestas se mencionaron Málaga, Córdoba y Ronda. En cuanto a los contenidos técnicos del Congreso, se plantearon materias relacionadas con viticultura, enología, legislación vitivinícola y cata de vinos.

La propuesta deberá continuar desarrollándose y coordinándose con las asociaciones y entidades correspondientes antes de determinar la sede definitiva, las fechas y el programa de actividades.

La Asamblea de Medina del Campo puso de manifiesto, una vez más, la importancia de mantener una Federación cohesionada, participativa y capaz de representar las necesidades de los profesionales de la enología en todo el territorio nacional. El diálogo, la comunicación y la colaboración entre asociaciones será fundamental para afrontar los futuros retos del sector y continuar avanzando en la defensa y el reconocimiento de la profesión.

Elena Hernández Cebrián (Secretaría AECV)



La protección y restauración de los lagares rupestres del conjunto arqueológico de Las Pilillas (SS. VI-V A.C.).

Asunción Martínez Valle / Escuela de Viticultura y Enología de Requena (EVER)
masumarvalle@outlook.es

Ruth Beatriz Acuña González / Universidad Politécnica de Valencia (UPV)
rbacugon@posgrado.upv.es

El conjunto arqueológico de las Pilillas (Requena) está formado por dieciocho lagares rupestres dispersos por las ramblas de los Morenos y Alcantarilla que constituyen un patrimonio vitivinícola único en el contexto de la península Ibérica.

El origen de la producción está en la bodega fortificada de la Solana de las Pilillas donde se conservan cuatro lagares con una capacidad para procesar 2000 litros de mosto por pisada.

Con el incremento del comercio, a lo largo de los siglos VI y V a. C., se colonizaron nuevos espacios de producción y se labraron nuevos lagares que estuvieron en funcionamiento hasta finales del siglo V, cuando desapareció el comercio de vino de la Solana de las Pilillas y se abandonaron las estructuras de su territorio agrícola. (Fig. 1)

A partir del siglo IV a.C., la extensión de la técnica de producción y la organización de los territorios ibéricos, dieron paso a una primera democratización del consumo de vino.

La clase militar dominó la sociedad ibérica y a través de los lagares, recuperados en los principales yacimientos del territorio valenciano, se documenta la producción urbana y el consumo de vino de elaboración propia.

En la Meseta de Requena-Utiel, tenemos los lagares de El Molón de Campo Robles y el de Kelin; en Llíria los encontramos en el Tossal de Sant Miquel y la Mont-ravana y en Alicante, entre otros, el lagar de la Illeta dels Banyets en El Campello, ejemplos todos de la producción de vino asociada a los poblados.

Con el abandono del comercio de vino de la Solana de las Pilillas se inició en los lagares un proceso de deterioro irreversible. Algunos están fracturados, se ha perdido la pila de recepción del mosto, o se han degradado por acción del viento la lluvia y los procesos de gelifracción, sin contar en muchos casos con la acción destructiva del hombre.

La preocupación por preservar este patrimonio cultural que representa el origen de la producción de vino en la DO Utiel-Requena, nos ha llevado a realizar con la Universidad Politécnica de Valencia (UPV), un proyecto de estudio para evaluar su estado actual, frenar su deterioro y en un futuro poderlos intervenir.

Fig. 1. Lagar del Rincón de los Herreros en la rambla de Alcantarilla [Fotografía] © Asunción Martínez Valle, 2016.



JUSTIFICACIÓN DE LA CONSERVACIÓN Y RESTAURACIÓN DEL CONJUNTO DE LAGARES DEL TERRITORIO AGRÍCOLA DE LA SOLANA DE LAS PILILLAS

La investigación y los trabajos arqueológicos permiten conocer mejor las culturas, hábitos y costumbres de los pueblos que nos precedieron. La reconstrucción de la elaboración del vino en época ibérica, aporta información sobre las técnicas utilizadas, el aprovechamiento del territorio, la organización de los espacios de trabajo y el papel económico y social que desempeñó la viticultura en estas comunidades.

Fig. 2. Imagen ejemplo de la colonización por líquenes en la superficie de las estructuras. [Fotografía] © Ruth Beatriz Acuña González, 2024-2025.



Fig. 3. Imagen ejemplo del inicio de degradación por oxidación en el soporte. [Macrofotografía] © Ruth Beatriz Acuña González, 2024-2025



Por otro lado, la investigación y los trabajos de conservación y restauración también son claves para asegurar que estos testimonios materiales del pasado puedan perdurar y se conserven para las generaciones futuras. Los lagares rupestres del entorno de Requena constituyen un conjunto patrimonial de gran valor histórico, arqueológico y cultural. Excavados directamente sobre la roca, estas estructuras representan uno de los principales testimonios materiales de la viticultura del territorio y su estudio constituye una evidencia arqueológica directa de las prácticas enológicas desarrolladas en época ibérica. Sin embargo, su estado de conservación se encuentra actualmente comprometido por el paso del tiempo, la exposición continuada al medio natural y la falta de medidas de protección. (Fig.2).

La investigación que se está desarrollando en el marco de una tesis doctoral, se plantea como una primera fase de estudio para la restauración del conjunto de las Pilillas. Uno de los problemas más destacables es la colonización biológica, especialmente por líquenes, que cubren casi por completo la superficie de la piedra caliza y favorecen los procesos de biodeterioro que alteran progresivamente el soporte pétreo. A esto se suman factores intrínsecos derivados del propio material que aceleran la degradación y pueden provocar pérdidas irreversibles de las estructuras (Fig.3).

En uno de los lagares en proceso de estudio se observan unas coloraciones en el interior de la pila de recepción, cuya naturaleza no ha podido ser identificada hasta el momento. Con el fin de determinar su origen, la presente investigación contempla la realización de análisis fisicoquímicos, entre los que se incluyen la espectroscopía infrarroja por transformada de Fourier (FTIR), la cromatografía de gases (GC) y otras metodologías complementarias que permitan caracterizar su composición.

La identificación de estos compuestos permitirá evaluar si dichas coloraciones responden a residuos derivados de los procesos de vinificación, a procesos de alteración biológica o a cualquier otra causa. Su caracterización aportará información relevante tanto para la interpretación arqueológica del yacimiento como para el diseño de estrategias de conservación adecuadas. La presente investigación surge de la necesidad de establecer métodos para equilibrar la protección de los lagares y el respeto al entorno.

El proyecto evalúa la aplicación de tratamientos basados en productos más sostenibles y de bajo impacto, como alternativa a los químicos empleados habitualmente en la limpieza y el control biológico en materiales pétreos. En conclusión, la conservación de estos lagares no persigue únicamente garantizar su estabilidad física, sino preservar la información arqueológica que todavía contienen, sentando las bases para futuras investigaciones de conservación y restauración, y favorecer el conocimiento de las prácticas enológicas desarrolladas en la Antigüedad.



El sector vitivinícola rinde un multitudinario homenaje a Félix Cuartero en Requena

El Salón de Plenos del Ayuntamiento de Requena se quedó pequeño el pasado 1 de julio ante la masiva afluencia de profesionales, autoridades, vecinos y familiares que quisieron honrar la memoria y el legado técnico del histórico profesor.

El mundo de la enología y la viticultura valenciana vivieron una de sus jornadas más emotivas. El Ayuntamiento de Requena organizó un merecido homenaje póstumo a Félix Cuartero, una figura insustituible cuya trayectoria transformó el mapa enológico de la comarca. La respuesta de la profesión y de la ciudadanía fue unánime: una grandísima participación que abarrotó el espacio institucional, reflejo del profundo respeto y cariño que sembró a lo largo de su vida.

APERTURA Y BIENVENIDA INSTITUCIONAL

El acto comenzó con la bienvenida institucional a cargo del Alcalde de Requena, D. Mario Sánchez, quien ejerció de anfitrión ante el nutrido patio de autoridades y vecinos. Su intervención abrió un bloque dedicado al reconocimiento institucional, político y humano de Cuartero, destacando de forma especial su gran compromiso con Requena desde su etapa como concejal del primer Ayuntamiento democrático (1979-1995), donde sirvió durante dieciséis años al desarrollo social y económico del municipio.

EL LADO MÁS HUMANO DE FÉLIX CUARTERO

Tras la apertura, se dio paso a uno de los momentos más sobrecogedores y emotivos de la jornada: la proyección de un vídeo homenaje.

En la pieza audiovisual, antiguos alumnos de Félix Cuartero, que hoy en día son enólogos de reconocido prestigio, compartieron recuerdos íntimos, anécdotas y palabras de profundo agradecimiento hacia las enseñanzas técnicas y humanas del que siempre considerarán su gran maestro.

MESA TÉCNICA Y VITIVINÍCOLA: LA VOZ DE LOS PROFESIONALES

El bloque central del homenaje estuvo dedicado a desglosar su aportación sectorial a través de una mesa técnica y vitivinícola de primer nivel. El encargado de abrir dicha mesa de intervenciones profesionales fue Rafael Ochoa, presidente de la Asociación de Enólogos de la Comunidad Valenciana, quien estructuró el sentir técnico, el respeto y el compañerismo del colectivo.



Esta mesa profesional se convirtió en el epicentro del sector gracias a la implicación y las intervenciones sucesivas de los máximos representantes de las principales entidades que vertebran el vino en el territorio:

- **La Escuela de Viticultura y Enología “Félix Jiménez” de Requena.**
- **El Consejo Regulador de la D.O. Utiel-Requena**, que tal y como anunció su presidente, Jose Miguel Medina, han designado oficialmente que el actual Comité de Cata del Consejo Regulador lleve por nombre “Comité de Cata Félix Cuartero”.
- **PROAVA** (Promoción Agroalimentaria de Calidad de la Comunitat Valenciana), de la cual fue presidente.
- **FEREVIN** (Feria Requenense del Vino), de la cual fue socio fundador.

CIERRE INSTITUCIONAL Y BROCHE DE ORO CON AROMA A BOBAL

La parte final del evento en el consistorio estuvo a cargo de la concejala de Comunicación, quien realizó una intervención centrada en el legado histórico y la calidad humana de Félix, procediendo al cierre formal del acto.

Como broche de oro a una tarde histórica, y dentro de los actos enmarcados en la celebración de Requena Ciudad Española del Vino, los asistentes se trasladaron al Claustro del Museo Municipal. Allí tuvo lugar una selecta degustación de diferentes vinos de bobal maridados con productos gastronómicos locales. Sin duda un marco perfecto para que compañeros y amigos brindaran en memoria de un referente absoluto.

DISCURSO DE APERTURA DE LA AECV

Para cerrar esta crónica, recuperamos las palabras con las que se inició el bloque profesional del homenaje. A continuación, reproducimos de forma íntegra el discurso pronunciado por Rafael Ochando, presidente de la AECV, cuyas palabras condensan el respeto de todo el colectivo enológico hacia la figura de Félix Cuartero: Muchas gracias en nombre de la A.E.C.V. y en el mío propio por habernos incluido en la comisión promotora de este homenaje a Félix, y felicitar a los que la iniciaron, especialmente a Ernesto, por el interés y dedicación que le ha puesto. Así como al Ayuntamiento de Requena por las facilidades que ha dado y la buena disposición para el mismo. Lástima que Félix no esté presente y no pueda participar. Habría sido interesante escuchar su opinión, no tanto por el homenaje en sí, que sería obvio, sino por la situación del sector, donde su opinión, experiencia y positivismo habrían sido muy útiles.

Félix tenía en gran estima a la Asociación de Enólogos y apreciaba la labor que realizamos, participando habitualmente en los actos que organizamos, por lo que les voy a hablar un poco de ella. De hecho, poco antes de su fallecimiento celebramos una jornada en la que, entre otras cosas, homenajeamos a dos compañeros y, aunque físicamente ya no estaba en condiciones de participar, me llamó para que les trasladara su felicitación y excusara su presencia, como así hice.

Aprovecho para comentar, porque mucha gente no lo conoce y creo que es importante para Requena, que, desde hace ahora cuatro años, cuando la Junta Directiva que presido tomó posesión, cambiamos los Estatutos y figura en los mismos que la Sede de la A.E.C.V. esté en Requena. Lo que supone el reconocimiento de





los profesionales de la enología de la Comunidad Valenciana a Requena como la capitalidad del vino de nuestra Comunidad, circunstancia que se aprobó por unanimidad en la Asamblea General correspondiente.

Y gracias también al director de la Escuela de Viticultura y Enología en aquel momento, Pedro Navarro, y del profesor Nicolás Sánchez Diana, y a las gestiones que realizaron con la Diputación, la sede de la Asociación está en la citada Escuela, de donde hemos salido la mayoría de los enólogos que formamos parte de la misma, además de otros muchos repartidos por otros lugares de la España vitivinícola. Entre las funciones de nuestra Asociación está el reconocer el mérito de aquellos enólogos y enólogas que destacan en su labor profesional. Lo hacemos con dos distinciones:

- **Enólogo/a del año:** que solemos otorgar al profesional de la viticultura o la enología que destaca en un momento determinado, y cuyo reconocimiento es un aliciente para que continúe realizando un trabajo excelente.

- **Medalla de Oro a la Trayectoria Profesional:** distinción que habitualmente se otorga hacia el final de su carrera.

Félix Cuartero tenía la Medalla de Oro de nuestra Asociación por su dilatada y fructífera dedicación como enólogo y profesor docente en la Escuela.

En la Asociación somos unos 200 enólogos, algunos más que bodegas hay en la Comunidad Valenciana, y solo unos pocos reciben las anteriores distinciones. Pero todavía es más difícil que un enólogo sea destacado y homenajeado por una entidad ajena al sector o a la profesión. Es el caso de Félix con este homenaje institucional. Yo solo conozco otro reconocimiento de este nivel extraordinario: el que el Ayuntamiento de Godelleta, a propuesta de la Cooperativa San Pedro Apóstol, le otorgó a Cosme Cuenca con la Medalla de Honor de la Ciudad de Godelleta. Lo comento por su excepcionalidad y también porque Cosme se crió en El Pontón, en Requena en definitiva, y estudió también en la Escuela de Viticultura y Enología. Un homenaje en el que también tuve el honor de participar. En el caso de Cosme, gozaba y goza de buena salud y en su día también fue Medalla de Oro de nuestra Asociación.

Hay que reconocer que Requena ha sido generosa en valorar la labor de los profesionales de la agricultura, la viticultura y la enología. Ejemplos destacados en nuestro sector más cercano y conocidos por todos son: Rafael Janini, Valentín García-Tena, Pascual Carrión y Félix Giménez, en cuyo homenaje, también celebrado en este Salón de Plenos, tuve el honor de participar en representación de los enólogos de la Comunidad Valenciana.

A veces los enólogos echamos en falta algún homenaje o reconocimiento, por merecido según nuestro criterio, y me gustaría aprovechar esta ocasión y este lugar adecuado para nombrar a algunos de ellos:

Los profesores de la Escuela y también destacados profesionales de la enología: D. Eduardo García Viana; D. Joaquín Pérez Salas, este último excepcional divulgador en viticultura; y D. Eduardo, que aunque tiene una calle en Requena otorgada por sus merecimientos personales y contribución al municipio, se merecía un mayor reconocimiento a sus méritos como docente de la Escuela en una parte tan importante de la formación del enólogo como la Física y Química, donde su magisterio y buen hacer impactó e influyó positivamente en todos los alumnos que tuvimos la suerte de tenerlo como profesor, también en Félix Cuartero.

Recordar en este sentido a D. Francisco Martínez Bermell, por su contribución al sector vitivinícola en general y, en particular, por su labor como presidente de la Asociación Nacional de Enólogos.

Destacar también la labor y reconocimiento que realiza la Fiesta de la Vendimia en la Noche del Labrador y la Noche del Vino, dando fe de la importante labor de personas y entidades del sector vitivinícola, y animar a que continúe; algo en lo que sin duda Félix Cuartero estaría de acuerdo y ayudaría a promocionar, consciente de que esos reconocimientos dan fe del buen trabajo realizado y son también ánimos y ejemplo para continuarlos.

Volviendo a Félix, y comenzando por lo más próximo, cuando tristemente nos dejó, la respuesta del sector y de los enólogos también fue excepcional, lo que nos da una idea del aprecio y valoración personal y profesional que se le tenía. En la Asociación, cuando fallece un compañero, somos un poco parcos, correctos y lógicamente educados; seguimos los protocolos habituales con la familia y allegados, mostrando nuestro dolor y solidaridad. Pero en el caso de Félix la respuesta excedió de lo habitual, tanto por nuestra Asociación como por parte de la Federación Española de Enología, lo que nos da idea de la huella que nos dejó. Cabe destacar el homenaje floral de ambas entidades, las emocionadas necrológicas en las revistas profesionales de ambas asociaciones, así como las múltiples muestras de cariño que nos llegaron de la Comunidad y de toda España. Félix desarrolló su labor en la Escuela principalmente como profesor de cata, y la cata es muy importante para los enólogos: sin duda resume lo que es un vino, cómo está elaborado, sus virtudes y defectos y, lo más importante, muchas veces nos inspira en la creación de un vino y en que tenga unas características determinadas. De ahí la importancia de esa asignatura en nuestra profesión y experiencia práctica, que muchas veces marca la labor futura de un enólogo.

Incluso me gustaría trasladarles el testimonio de algunos enólogos que fueron sus alumnos y compañeros: **De M.^a Ángeles Novella, que no puede asistir al homenaje al estar recuperándose de una reciente intervención:**

"Buenas tardes, no sé exactamente cuándo conocí a Félix Cuartero. Posiblemente allá por 1985, cuando compartimos una clase como actividad del Centro de

Estudios Requenenses para alumnos de COU, nada menos que de elaboración de vinos con cata y todo. Recuerdo una tarde extraordinaria con Paco López, Pedro Pérez-Duque y, cómo no, Félix Cuartero, contando hazañas sobre todo de ellos con la enocianina, anécdotas, mucho trabajo e ingenio. Una tarde inolvidable. Su frase especial: ¡Hay que beber vino aunque sea con gaseosa! Félix fue amistad, honradez, trabajo, conversación... una joya que cierra un gran legado”.

De Eloy Haya, enólogo e ingeniero:

“Querido Rafa, gracias por ponerte al frente del homenaje a Félix Cuartero, al que considero mi padre enológico”. Resumen, porque es largo: “El vínculo con él ha sido continuo. Mi hermana M.ª José, que también es enóloga, también le quería mucho”. Eloy envía distintas fotos con Félix en sus viñas y bodega y se muestra interesado en participar en el homenaje, lo que posteriormente veremos reflejado en el vídeo conmemorativo.

Noemí Arroyo, alumna de Félix Cuartero desde los 14 años, le dedica unas palabras: *“Tengo que decir que fue profesor de forma innata, ya que su vocación la llevó hasta el final. Félix vio enseguida dónde estaban mis futuras cualidades como profesional, sin tener en cuenta mi género y mi origen humilde como hija de agricultores, lo cual, si cabe, lo hizo más grande como persona y profesor. Con visión siempre de futuro, y buen consejero con la palabra adecuada siempre disponible, para fomentar el trabajo profesional con ilusión y esfuerzo constante. Y conseguir que su querida comarca estuviera unida y orgullosa de poner en valor su variedad autóctona Bobal, paisaje e identidad y, además, que el vino sea considerado un alimento y parte de nuestra cultura. ¡Brindo por ti, Félix!”.*

La relación de adhesiones sería larga y emotiva, pero como a continuación tendremos otras muchas, voy a acabar con las palabras de Fina Roser, también enóloga: “Félix ha sido para mí alguien que difícilmente pueda olvidar... por su maestría, honestidad, entrega, perseverancia... Félix, allá donde estés, te has ganado un lugar privilegiado en nuestros corazones. Te mando un fuerte abrazo”.

Cabe destacar de la labor de Félix, además de la docencia, otras iniciativas:

- El Congreso Internacional sobre el vino rosado que promovió en Requena siendo concejal.
- Su actividad potenciando y desarrollando Ferevin y su concurso de vinos. Ferevin nació por iniciativa de componentes de la Fiesta de la Vendimia con el fin de dignificar en la Fiesta la forma de tomar el vino, además de darlo a conocer, superando el tradicional trago en porrón típico de los Monumentos y Mesones de la Fiesta, y Félix ayudó a consolidarlo. También se ocupó de promocionar a las pequeñas bodegas, dando a conocer en muestras específicas los vinos que elaboraban. A otro nivel, que trascendía la comarca, su apoyo y trabajo por Proava como entidad para difundir y promocionar el consumo de productos valencianos de calidad y, especialmente, nuestros vinos.

Sin ánimo de ser exhaustivos por el tiempo limitado disponible, destacar por último un trabajo suyo de recopilación y reconocimiento de las enólogas, especialmente de las primeras que se titularon y comenzaron a trabajar en la comarca.





Felicitar también a su familia por este homenaje, a la presente, y tener un recuerdo para la que no puede estar con nosotros y estará con él; especialmente su padre y enólogo también, al que muchos recordamos en la Tienda de Vento Galindo, especializada en vinos y bebidas, y a su hermano Gori, con el que me unía una cordial amistad y la afición al deporte, aunque yo era bastante más joven. Como anécdota, Gori comentaba que Félix era de ciencias y él de letras, trabajaba en la imprenta donde también dejó un magnífico legado.

Félix, como se ha puesto de manifiesto, era trabajador y disciplinado, como un buen soldado, guerrero en lo suyo. Yo lo conocí más a fondo al sustituirlo como enólogo en Vinícola Requenense cuando se marchó al entrar en la Escuela. Lo de soldado no le gustaría porque le traía malos recuerdos, por lo que yo lo identificaría más con los viñadores, los guardianes de las viñas en la Edad Media que cuidaban y defendían las viñas.

Félix defendía la viña y el vino y, como era de naturaleza modesta y parco pero certero en el uso de la palabra, seguro que de estar presente nos agradecería este reconocimiento, pero sobre todo nos diría que el mejor homenaje que podemos hacerle es seguir trabajando por la viña y el vino. Además de darnos algunas ideas que superasen los problemas actuales del sector, procuraría y haría lo posible para que la concejalía de agricultura de este Ayuntamiento esté siempre dotada de presupuesto y contenido. Que la Diputación de Valencia siga apoyando al sector y a la Escuela de Enología, y que la Enológica vuelva a florecer en investigación y apoyo al sector vitivinícola de la Comunidad Valenciana. Que los Consejos Reguladores cuenten con medios que les permitan promocionar, tanto de forma individual como conjunta, el vino de la comunidad, y favorecer su comercialización y consumo responsable.

Félix nos pediría que hagamos lo posible para que nuestra comarca siga siendo la Viña de España y la vendimia en nuestra zona una Fiesta. Que se beban nuestros vinos en todas partes en mayor cantidad y eso permita aumentar el valor añadido de nuestras uvas y mejorar la remuneración de nuestros viticultores. Así como la continuidad de explotaciones vitícolas, cooperativas y todo tipo de bodegas, que todas son importantes.

En definitiva y como conclusión, Félix fue un gran profesional de la enología, comprometido y al servicio del sector, y hizo lo que estaba en sus manos para dignificarlo y potenciarlo. Como le gustaba decir en estos casos a Paco Martínez Bermell, de bien nacidos es ser agradecidos y, en nombre de nuestra Asociación, nos gustaría, como una forma de perpetuar su memoria, que en la Sala de Catas de la Escuela hubiese una placa con su nombre que resumiese su labor docente, contribuyendo económicamente a ello. Esperamos que esta sugerencia pueda llevarse a cabo.

Nos queda la duda, y nos quedará siempre, si este homenaje y, sobre todo, este momento, que llega un poco tarde porque Félix ya no puede estar con nosotros, es realmente todo lo que él se merecía. Pero de lo que estamos seguros todos es de que no se merecía menos. Cuando alguien pasa, digamos, a la otra vida, a veces comentamos con cierto optimismo y esperanza que la muerte no es el final. Este homenaje, que contribuye a perpetuar la memoria de Félix, es un ejemplo de ello. Y todo esto gracias al vino, bebida milenaria que nos ayuda a saber qué somos, de dónde venimos y qué queremos seguir siendo. Con ella y por todo ello brindamos.

Con un emotivo aplauso de los asistentes, Requena y el sector vitivinícola cerraron esta jornada de reconocimiento a un profesional inolvidable cuyo legado seguirá vivo en las futuras generaciones de enólogos.

La IA se ha vuelto en tu contra, y probablemente ni lo sepas



Daniel D. Kruik,
Cofundador de
Enoturismo Spain

Como cofundador de Enoturismo Spain, llevo tiempo observando algo que empieza a repetirse en las redes sociales, emails y notas de prensa de las bodegas: los mismos textos, las mismas estructuras, los mismos carteles para presentar eventos o describir experiencias. Basta con dedicar diez minutos a recorrer Instagram o LinkedIn para comprobarlo. Publicaciones distintas, bodegas distintas, denominaciones distintas, pero un aire de familia que no debería estar ahí.

TODAS LAS BODEGAS SON “AUTÉNTICAS”. TODAS LAS EXPERIENCIAS SON “EXCEPCIONALES”.

¿Casualidad, o síntoma de algo más? La explicación es sencilla: inteligencia artificial. Cada vez son más las bodegas que recurren a Claude, ChatGPT o Gemini para redactar la descripción de una experiencia, el copy de un evento o el cartel. Quien lo hace suele tener la sensación de haber creado algo propio, pensado para su marca. Lo que no sabe es que, a 500, 100, 50 o 10 kilómetros de distancia, otra bodega usa exactamente los mismos adjetivos, la misma estructura de contenidos y los mismos iconos, cambiando solo el nombre y cuatro datos. Porque la IA, si no se le enseña lo contrario, responde igual para todos.

El sector del vino lleva años trabajando en cómo comunicar sus elementos diferenciadores: el terruño, la singularidad de cada parcela, los suelos, las variedades, el proceso de elaboración. Ha sido un aprendizaje lento, construido a base de entender qué busca el consumidor y cómo contárselo de forma que conecte y se enamore de la historia. Y justo cuando el sector empezaba a dominar ese lenguaje propio, ha irrumpido una herramienta capaz de redactar un post completo o el anuncio de un evento con una sola frase.

El resultado es que ese trabajo de años puede quedar neutralizado en segundos. No porque la tecnología sea mala, sino porque se está usando sin criterio. Cuando una bodega publica un texto generado por una IA sin entrenar, sin matizar, sin aportar la voz propia de la marca, el mensaje deja de hablar de su terruño o su viñedo singular para hablar exactamente igual que el de la competencia.

Ahí está la verdadera amenaza. La IA se vuelve en contra de la bodega, en contra de su historia y su imagen de marca, cuando termina comunicando igual que quien compete por el mismo cliente. El uso de la IA sin criterio no ayuda a las bodegas a comunicar mejor: borra, publicación a publicación, lo que las hace reconocibles.

¿HAY QUE DEJAR DE USAR LA IA EN EL DÍA A DÍA DE LA BODEGA?

Rotundamente no. Ha llegado para quedarse, y renunciar a ella no es una opción realista. La diferencia la marcará quien sepa utilizarla con criterio: quienes comprendan cómo aplicarla obtendrán una ventaja competitiva real en costes, tiempos y procesos, frente a quienes la usen como un simple generador de textos genéricos. Esa ventaja no depende de la herramienta, sino de lo que se le entrega antes de pulsar enter. Una bodega que conoce a fondo su marca, su historia y su forma particular de contar lo que la hace distinta puede convertir la IA en un aliado que multiplica esa voz propia. Una bodega que parte de un prompt genérico, sin ese trabajo previo, obtiene exactamente lo que cabía esperar: un texto indistinguible del de cualquier otra. Conviene pensar en la IA como en un becario con memoria infinita pero sin criterio propio: produce en segundos lo que antes llevaba horas, pero no puede decidir qué es realmente diferencial en una marca si nadie se lo ha explicado antes. Entrenarla con el ADN real de la bodega, en lugar de partir de cero cada vez, es lo que separa a quien la usa como ventaja de quien la usa como atajo. El riesgo real no es dejar de innovar, es dejar de ser reconocibles. Una bodega que pierde su voz propia no solo publica peor: diluye años de trabajo construyendo una identidad que la distinguía de sus vecinos de subzona, de valle, de denominación. Esa pérdida no siempre se nota de inmediato, pero se acumula publicación tras publicación, hasta que la marca deja de contar algo propio.

El reto no es tecnológico, es de criterio. Antes de publicar el próximo post, el próximo cartel o la próxima descripción de una experiencia, merece la pena hacerse una pregunta incómoda: ¿podría haberlo escrito cualquier otra bodega? Si la respuesta es sí, el problema no lo tiene la inteligencia artificial. Lo tiene la marca.

La IA no sustituye el criterio de marca, lo exige más que nunca.



«En torno a consumir bebidas que contienen alcohol», por Rafael Michelena

Ante el revuelo ocasionado por el trato dado al consumo de bebidas con contenido alcohólico, muy focalizado en el vino, en el programa Directos Al Grano de TVE, Rafael Michelena, Ingeniero Agrónomo y Ex-miembro del Comité Consultivo de Vinos de la Unión Europea, nos hace sus propias reflexiones.

El pasado día 22 de julio, en el programa “Directo Al Grano” de TVE analizaron, parcialmente, cómo reacciona nuestro organismo ante la ingesta de bebidas que contienen alcohol. Lamentablemente, quiero creer que sin mala intención y con el único objetivo de fijar la atención de sus televidentes, optaron por un llamativo y selectivo titular: ¿Es saludable tomar una copita de vino al día?

Se introdujo un asunto peliagudo en una sociedad que tiende a polarizarse ante cualquier situación que se le presente. En el presente caso, en un bando se sitúan aquellos que defienden que se pueden consumir bebidas con contenido alcohólico, siempre con moderación y en el bando contrario quienes propugnan un consumo cero de bebidas con contenido alcohólico. A continuación, nace una nueva polarización al diferenciar aquellas bebidas cuyo contenido alcohólico procede de un proceso fermentativo previo y natural (Vino y Cerveza, como máximos representantes) y aquellas otras cuyo contenido alcohólico procede de la adición de destilados de procedencia varias. En cualquier caso, ya no observamos polarización y si extraña coincidencia en otorgar al VINO el inmerecido protagonismo de liderar la maldad de cualquier consumo de alcohol.

En la actual coyuntura del sector vitivinícola español, europeo e internacional, marcada por el paulatino descenso del consumo y la contrastada dificultad en frenar su caída y una posterior recuperación, son lógicas las airadas y dolorosas respuestas que, desde la producción, elaboración, industria y comercialización, se lanzan “contra el mensajero de la noticia”.

Defender las bondades que tiene un consumo moderado del vino, asumiendo qué en él, uno de los más de trescientos componentes identificados es el alcohol (de fermentación natural, ¡pero etanol!) tiene que fundamentarse en los muchos trabajos científicos ya realizados por prestigiosas Universidades y Centros Académicos y así como los que están en fase de realización.

Con el debido respeto, si vamos por la vida creyendo, o llegando a afirmar, que nuestro punto de vista es el correcto, que los demás son los que no saben de lo que hablan, probablemente los errores serán más grandes. Si, por el contrario, sabemos escuchar, hablar, atender y aprender, llegaremos más lejos y mejor a nuestra meta. No teniendo madera de Nostradamus y reconociendo no saber lo que pasará, sí que sabemos lo que ha pasado en nuestro sector en las últimas décadas y... ¡No es poco! El sector vitivinícola se ha defendido frente a la diversas PAC, las ISV, las Políticas Arancelarias y Tratados Comerciales Preferentes, la Conservación de la Naturaleza, con respuestas que se decían consensuadas cuando en realidad estaban trufadas de personalismos y egoísmos, de posicionamientos nacionalistas y regionalistas, cuando no localistas. Con medidas más de tipo coyuntural que estructural y por eso ahora nos quejamos de estar frente a un panorama desolador y rumbo a la ruina total.

Esta importante batalla que se está librando para ganar el respeto y la adhesión de los consumidores debe realizarse desde la verdad y refrendada por los resultados que se obtengan de los rigurosos trabajos científicos anteriormente citados. Frente a las muchas conclusiones positivas que se nos aportarán como fruto de esas investigaciones científicas y totalmente asépticas, también se manifestarán algunas otras, pocas de carácter NEGATIVO.

El consumidor está suficientemente preparado para aprender muchas cosas, para adquirir conocimientos sobre el consumo de bebidas con contenido en alcohol, para situar el vino en un nicho de mercado que les permita tomar sus propias decisiones acertadas – nunca impuestas desde su exterior – en cómo, cuándo y dónde consumir una copa de vino. Únicamente desde la verdad y la empatía, desde la serenidad y la unidad, podremos recuperar un alto porcentaje de los consumidores que nos abandonaron en estos últimos lustros. No cabe otra postura.



Rafael Michelena.
Ingeniero Agrónomo. Ex-miembro del Comité Consultivo Vinos de la Unión Europea.

Educar a las bases

Recientemente, el M.I. Ayuntamiento de Requena organizó un merecido homenaje a Félix Cuartero, querido y recordado compañero de la AECV, en el que tuve el honor de participar junto a otros ponentes, del que podréis encontrar una amplia referencia en nuestra revista.

Siendo muchas las anécdotas y virtudes que se recordaron de la vida y trayectoria profesional de Félix, todos coincidimos en una que él generosamente practicó:

La transmisión de conocimientos, la educación sobre la cultura del vino y defensa de su patrimonio.

Una educación que él recibió en sus orígenes, en ambiente familiar, con paciencia y el ejemplo de su padre.

No cabe duda que en su altruista apuesta por educar a las bases fue decisiva aquella dedicatoria que Santiago Ramón y Cajal plasmaba en una foto que presidía el laboratorio de la Enológica, hablando de los problemas de España en 1922:

FÉLIX CUARTERO LA ADOPTÓ COMO LEMA Y GUÍA EN SU EJEMPLAR TRAYECTORIA PROFESIONAL.

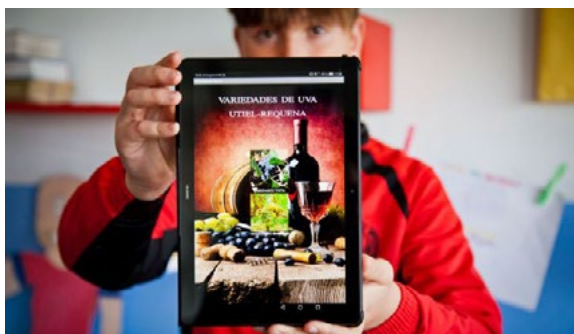
Educación y Talento son las dos poderosas armas que el sector dispone para afrontar con éxito el establecimiento de estrategias relativas a la PAC y sus CIRCUNSTANCIAS, el Consumo, la Innovación, el Mercado, la Regionalización, la Internacionalización, la Incorporación de la Inteligencia Artificial, el I+D+i, entre otras. Son pilares para una competitividad sectorial y básicas para un Desarrollo Rural, que mejore la calidad de vida de personas y territorios.

En la Comunidad Valenciana, ya existen importantes proyectos consolidados para llevar la cultura del vino a las escuelas, colegios e institutos, a la gente joven que se convertirá en el relevo generacional de los actuales consumidores. Se iniciaron en Alicante, fruto del trabajo del equipo de Joan Cascant en el "Minifundio", que abrieron las puertas de la participación en un proyecto educativo para iniciarse en la cultura de la viña y el vino. ¡Sí, se está educando!

Se ha dicho tantas veces que el problema de España es un problema de cultura. Urge, en efecto, si queremos incorporar a los pueblos civilizados, cultivar intensamente los gérmenes de nuestra tierra y de nuestro cerebro, salvando para la prosperidad y enaltecimiento patrios todos los ríos que se pierden en el mar y todos los talentos que se pierden en la ignorancia.

S. Ramón y Cajal

Madrid 1º de Mayo de 1922.



Por su impronta social, proyección y compromiso de futuro, recomendamos consultar el “Proyecto Educativo de integración de la cultura Vitivinícola en la DOP Utiel-Requena,” capaz de unir la vocación de conocimiento del sector, la divulgación de la cultura del vino de la zona y perseverar el origen, entre los jóvenes alumnos de los últimos grados en cinco Institutos y Colegios de la zona.

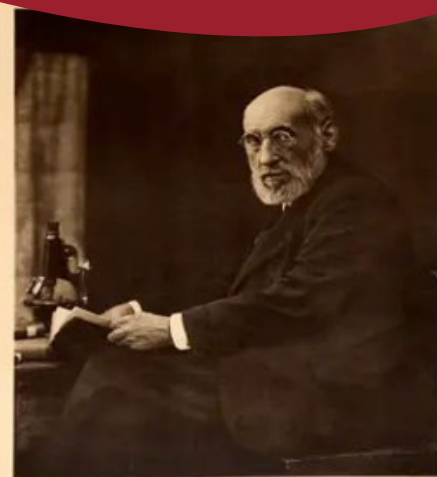
Si el consumo, nacional y mundial, sigue su alarmante trayectoria descendente y las medidas implementadas en la PAC, Paquete Vinos, ISV y Medidas Regionales, solamente están paliando otras fuertes carencias sectoriales, pero de momento no incrementan el consumo, ya que la juventud no bebe vino, es momento de apostar fuertemente por una educación vitivinícola de las bases. Una educación, que, sin imposiciones, esté fundamentada en el convencimiento, en la atracción hacia los beneficios que un consumo moderado del vino les aporta social y nutricionalmente. Invertir en Educación no aportará frutos inmediatos y por ello la opción no suele incorporarse, lamentablemente, a las mesas de debate. Craso error.

**No importa cuán largo sea el camino,
si se dan pasos hacia adelante.**

JVGR-2026

Fuentes.

Guillem y Michelena SEVI. Abril 2026
Crdop Utiel- Requena, Patrimonio Bobal 2025



*La ha dicho hasta vos que el problema de la cultura
es un problema de cultura. Llego, en efecto, a pensar con
certeza que los problemas culturales, culturales, culturales de guerra
de nuestra época y de nuestra cultura, cultural para la propensión
y mejoramiento patrimonial toda la vida, que se perciben en el mundo
y todos los factores que se perciben en la guerra.*
J. Franco (1922)

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 Irazo, Bussines 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



Cubiertas vegetales en Rioja: una herramienta clave para el futuro del viñedo



excell
LA EXPERIENCIA ANALÍTICA
IBÉRICA

Antonio Palacios, Eduardo Leiva, Graciela Palacios y Marcos Herce; Laboratorios Excell Ibérica S.L.; C/ Planillo Nº12, 26006 Logroño, La Rioja; www.excelliberica.com; Tel: 941 445106;

La viticultura en Rioja está profundamente ligada a la tradición, al conocimiento acumulado durante generaciones y a una forma de entender el viñedo basada en la observación y la experiencia. Sin embargo, en este contexto, la implantación de cubiertas vegetales sigue siendo todavía una práctica muy poco extendida. Existe una percepción generalizada entre muchos viticultores de que su uso puede suponer un riesgo, especialmente por la posible competencia hídrica o por la dificultad de manejo que conllevan.

Esta idea, aunque comprensible, no se corresponde con lo que se observa en campo cuando las cubiertas se aplican con criterios técnicos, incluso en condiciones de sequo.

Lejos de ser un problema, la cubierta vegetal puede convertirse en una de las herramientas más eficaces para mejorar el funcionamiento del sistema suelo-planta, regulando rendimiento, evitando erosión, facilitando el trabajo del suelo, aumentando la biodiversidad, etc... No se trata simplemente de "cubrir" el suelo, sino de trabajarlo, y para ello es fundamental entender que no existe un único tipo de cubierta vegetal, sino diferentes estrategias que responden a objetivos agronómicos muy concretos.

En primer lugar, es importante distinguir entre cubiertas vegetales espontáneas y cubiertas sembradas. Las cubiertas espontáneas son aquellas que nacen de forma natural en el viñedo, a partir del banco de semillas presente en el suelo. Su principal ventaja es su bajo coste y su buena adaptación al medio, ya que están formadas por especies autóctonas que responden bien a las condiciones locales. Sin embargo, presentan una gran variabilidad y menor control sobre su composición, lo que puede dificultar su manejo si no se realiza un seguimiento adecuado. Por otro lado, las cubiertas sembradas permiten al viticultor seleccionar las especies en función de los objetivos que persigue en cada parcela. Esta capacidad de elección es clave cuando se busca intervenir activamente en el funcionamiento del suelo. Dentro de este grupo, se pueden diferenciar varios tipos según su ciclo y función:

- **Cubiertas de ciclo corto**, generalmente sembradas en otoño y eliminadas en primavera. Su objetivo principal es proteger el suelo durante el invierno, mejorar la infiltración del agua y aportar biomasa sin competir en exceso durante los momentos críticos del viñedo. Son especialmente útiles en zonas con limitación hídrica.

- **Cubiertas de ciclo largo**, que permanecen durante más tiempo en el terreno. Estas permiten un mayor desarrollo radicular y una mejora más profunda de la estructura del suelo, aunque requieren un manejo más cuidadoso para evitar competencia excesiva.

- **Cubiertas permanentes**, que se mantienen de forma continua en el viñedo, normalmente en calles alternas. Su función es estabilizar el sistema a largo plazo, mejorar la biodiversidad y reducir la erosión, aunque exigen un alto nivel de control técnico y disponibilidad de agua suficiente.

- **Mezclas de especies**, donde se combinan cereales y leguminosas. Este tipo de cubiertas es especialmente interesante porque permite equilibrar el aporte de carbono y nitrógeno: mientras los cereales generan biomasa y estructuran el suelo, las leguminosas fijan nitrógeno atmosférico, contribuyendo a una nutrición más equilibrada. Lo normal es hacerlo de forma cíclica, combinándose en calles alternas

La elección entre unas u otras no responde a una decisión estándar, sino que debe adaptarse a las características de cada parcela y a los objetivos del viticultor. En este sentido, la experiencia en campo demuestra que el éxito de las cubiertas vegetales depende más de su gestión que de su simple implantación.

En viñedos donde se trabaja de forma parcelaria, ajustando las cubiertas en función del vigor, del tipo de suelo o de la respuesta del cultivo, se ha observado una mejora progresiva del equilibrio del sistema.

Uno de los aspectos más relevantes es la transformación del suelo. A medida que aumenta la materia orgánica y se activa la vida microbiana, el suelo mejora su estructura, incrementa su capacidad de infiltración y retención de agua y permite un desarrollo radicular más profundo de la vid. Esto reduce la sensibilidad al estrés hídrico y desmonta, en gran medida, el temor a la competencia por el agua cuando la cubierta está bien manejada.

Las gramíneas destacan por su sistema radicular fibroso, buena cobertura del suelo y capacidad de estructurarlo, crean calles más firmes y estables para el tránsito de maquinaria. cubren rápido el suelo y protegen frente a lluvia intensa y escorrentía. Sus raíces finas crean porosidad y favorecen infiltración de agua, mejorando la estructura.

En parcelas vigorosas ayudan a contener exceso vegetativo, además de aportar biomasa cuando se siegan o incorporan, aumentando la materia orgánica. Las especies más adaptadas para La Rioja son: *Festuca arundinacea*, *Festuca rubra*, *Avena sativa* y *Bromus hordeaceus*.





Las leguminosas tienen una ventaja clave: fijan nitrógeno atmosférico gracias a las bacterias simbióticas de las raíces. Reducen la necesidad de fertilización nitrogenada por su aporte natural, y mejoran la biología del suelo, mediante la estimulación de la actividad microbiana y la diversidad rizosférica formando un residuo vegetal con buena descomposición.

Especialmente útiles en terrenos con baja fertilidad. La especies más frecuentes son: *Trifolium repens*, *Trifolium subterraneum*, *Trifolium incarnatum*, *Medicago sativa*, *Medicago truncatula*.

Muchas bodegas usan mezclas entre ambas porque combinan ventajas: la gramínea estructura y protege, y la leguminosa nutre y dinamiza. Si se busca frenar vigor, más gramínea. Si se busca fertilidad, más leguminosa.

Si hay mucha sequía, especies poco competitivas y de ciclo corto. Si hay pendiente/erosión, gramíneas persistentes.

Un aspecto muy relevante es la profundidad de las raíces. En zonas secas, la cubierta puede competir por agua. Por eso se maneja con siega temprana, destrucción parcial, cubierta alterna y especies de bajo consumo.

En condiciones de secano, lo mejor es emplear plantas con raíces más superficial (de 0 a 30 cm), el trebol y la Festuca rubra. Las especies con raíces medias (de 30 a 80 cm) presentan buen equilibrio entre cobertura y mejora del suelo, como a la Avena sativa, se emplean para producir competencia moderada en parcelas fértiles y en condiciones de regadío. Las plantas de raíces profundas (más de 80 cm) – son útiles para abrir perfil, reciclar nutrientes profundos y mejorar resiliencia, pero pueden competir más, y son de difícil control si no se maneja bien.

Además, en los últimos años, el manejo de cubiertas vegetales se está viendo reforzado por el uso de bioestimulantes y compuestos de origen natural, especialmente aquellos derivados de algas. Estos productos actúan como complemento, favoreciendo tanto el desarrollo de la cubierta, como la actividad biológica del suelo.

El uso de extractos de algas, por ejemplo, puede estimular el crecimiento radicular, mejorar la resistencia al estrés hídrico y activar la microbiología del suelo, lo que potencia los efectos positivos de la cubierta vegetal. Asimismo, otros compuestos orgánicos, como los aminoácidos, los ácidos húmicos y fúlvicos o los microorganismos beneficiosos, contribuyen a acelerar los procesos de descomposición de la materia orgánica y a mejorar la disponibilidad de nutrientes.

De este modo, la cubierta vegetal deja de ser una práctica aislada para integrarse dentro de una estrategia más amplia de manejo del suelo, donde la biología cobra un papel central. La combinación entre cubierta vegetal y bioestimulación, permite avanzar hacia sistemas más eficientes, con menor dependencia de insumos químicos y mayor capacidad de autorregulación.

Ahora bien, para que todo este sistema funcione correctamente, es imprescindible conocer en profundidad qué está ocurriendo en el suelo y en la planta. Aquí es donde el análisis agronómico adquiere un papel fundamental. La toma de decisiones no puede basarse únicamente en la observación, sino que debe apoyarse en datos objetivos que permitan ajustar el manejo de forma precisa.

En viñedo se usan bastante las cubiertas “autosembrables”, es decir, especies que completan su ciclo, producen semilla y vuelven a nacer espontáneamente en otoño o primavera sin tener que resembrar cada año.

El objetivo ideal en viticultura de climas cálidos es precisamente ese: una cubierta que nazca en otoño compita moderadamente en invierno y desaparezca o reduzca vigor en verano. Las más utilizadas en este ámbito suelen ser gramíneas autosembrables como Festucas, Vulpia, Brachipodium, Cebada y Avena, Leguminosas autosembrables como Trifolium y Veza, así como mezcla de ellas.





En este contexto, los laboratorios especializados en agronomía se convierten en un aliado estratégico para el viticultor. Su trabajo permite interpretar la evolución del suelo y del cultivo, aportando información clave para optimizar el uso de cubiertas vegetales.

Entre los principales servicios agronómicos que debe ofrecer un laboratorio, destacan:

- **Análisis de suelo completos**, que permiten conocer parámetros como la materia orgánica, el nitrógeno total, la relación C/N, el pH, la caliza, la capacidad de intercambio catiónico y la disponibilidad de macro y micronutrientes.
- **Estudio de la actividad biológica del suelo**, mediante indicadores como la vitalidad biológica (actividad ATPasa) o la carga microbiana (DNA total), fundamentales para evaluar el impacto real de la cubierta vegetal. Además de los análisis de esporas del Miltiu en suelo mediante PCR.
- **Análisis foliares**, que permiten diagnosticar el estado nutricional de la planta durante la campaña.
- **Análisis de sarmientos**, clave para conocer las reservas de la vid en la madera de invierno y su equilibrio fisiológico.
- **Caracterización de la materia orgánica**, diferenciando sus fracciones y evaluando su estabilidad.
- **Detección de residuos y contaminantes**, como son los pesticidas y el cobre, muy útil en estrategias de manejo sostenible.

Gracias a este tipo de herramientas, el viticultor puede medir el efecto real de las cubiertas vegetales, ajustar su manejo y maximizar sus beneficios. La combinación entre prácticas agronómicas, bioestimulación y análisis técnico, es lo que permite transformar una técnica infrutilizada en una ventaja competitiva.

En definitiva, las cubiertas vegetales representan una oportunidad clara para la viticultura en La Rioja. No solo mejoran el suelo y el equilibrio del viñedo, sino que abren la puerta a un modelo más sostenible, eficiente y preparado para el futuro.

El verdadero reto no está en decidir si utilizarlas, sino en aprender a gestionarlas con conocimiento. Y en ese camino, contar con herramientas de análisis como las que ofrece los Laboratorios Excell Ibérica supone una diferencia clave para avanzar con seguridad y precisión.



INNOVAC 225-300



INNOVAC 225-600



Cómo eliminar la *Brettanomyces bruxellensis* de tus barricas de forma eficaz y segura con EKINSA

En el mundo de la enología, uno de los mayores desafíos a los que se enfrentan las bodegas durante la crianza del vino es la aparición de contaminaciones por *Brettanomyces bruxellensis*. Esta levadura, aunque microscópica, puede generar grandes problemas: desde aromas fenólicos desagradables hasta alteraciones irreversibles en el perfil del vino.

En Ekinsa, conscientes de la importancia de mantener la integridad sensorial de cada caldo, hemos desarrollado una tecnología específica para eliminar esta amenaza sin comprometer la calidad de la madera.

UN PROCESO INTEGRAL PARA UNA LIMPIEZA TOTAL

Nuestro sistema combina tres fases clave que actúan de forma complementaria para asegurar una desinfección profunda de las barricas:

- **Lavado a presión Agua Caliente 85°:** Elimina residuos sólidos y restos orgánicos en el interior de la

barrica, preparando la superficie para una limpieza más profunda.

- **Vaporizado a más de 130 °C:** El calor sostenido, superior al umbral de supervivencia de esta levadura, asegura la eliminación total tanto en la superficie como en los poros internos de la madera (las duelas), sin dañar la estructura ni comprometer la longevidad de la barrica.

- **Ozonizado Disuelto en agua:** El ozono, con su alto poder oxidante, actúa como desinfectante natural penetrando en zonas inaccesibles y destruyendo las estructuras celulares de levaduras como la *Brettanomyces*.



RESULTADOS QUE SE TRADUCEN EN CALIDAD

Gracias a esta combinación de tecnologías, conseguimos barricas completamente higienizadas, libres de microorganismos perjudiciales y listas para una nueva crianza sin riesgos. Este proceso:

- Elimina por completo la *Brettanomyces bruxellensis*.
- Evita aromas y sabores indeseados en el vino.
- Preserva la calidad enológica de la madera.
- Contribuye a la estabilidad y excelencia del producto final.

MÁS ALLÁ DE LA LIMPIEZA: UNA APUESTA POR LA EXCELENCIA

En Ekinsa no solo fabricamos maquinaria: ofrecemos soluciones pensadas para proteger la esencia del vino y facilitar la labor de las bodegas que apuestan por la calidad.

Nuestra tecnología de limpieza para barricas está diseñada para integrarse en el flujo de trabajo enológico, aportando eficiencia, seguridad y resultados comprobados.

Olvidate de los malos sabores, aromas fenólicos o pérdidas económicas por barricas contaminadas. Con Ekinsa, tus vinos están en buenas manos desde la madera hasta la copa.



PARA CONTACTAR / EKINSA
Polígono Industrial de Castejón, parcelas 3132.
Apartado de Correos nº 46 31590 Castejón (Navarra)
Teléfono: (+34) 948 770350

Fax: (+34) 948 770264

info@ekin-sa.com

www.ekin-sa.com





La Giró entre mitos , leyendas y realidades



Pepe Mendoza
Enólogo

Poco a poco el tiempo y las investigaciones van dando luz a este biotipo antiguo de Garnacha que, de tanta adaptación, la fuerza de estos suelos y ecosistemas puros y especiales lo hace único y diferente .

Siempre habíamos oído que la conexión marítima de Alicante / Mallorca y Cerdeña existía y ese vínculo hizo que en alguno de los viajes se intercambiara material genético, no es difícil imaginar que siendo Cerdeña una isla bajo el dominio del Imperio Español y bajo la Corona de Aragón durante 400 años se pudiera dar esta conexión, en Mallorca encontramos la Giró Blanc y Giró Ross, en Cerdeña se habla de la Giró de Calgaria y en Alicante de la Giró .

Tras la expulsión de los moriscos (musulmanes conversos) en 1609-1614 por Felipe III nuestra zona tuvo una ocupación de colonos y nuevos repobladores Mallorquines , pensemos en pueblos como Tárben en la Marina Baixa que aún conservan el hablar “Salat” con la “Sa” que nos lleva a esos intercambios antiguos , parecía que todo cuadraba y la conexión marítima tomó peso y fuerza durante muchos años .

Los últimos avances de la investigadora Carmina Reig de la Universidad Politécnica de Valencia nos traen una nueva realidad , si que vino con los repobladores para ocupar los territorios tras la expulsión morisca, pero vino desde el norte , posiblemente de manos de los Vascos , Aragoneses y Navarros que echaban de menos su gusto , sus vinos y la trajeron consigo para no tener tanta añoranza . Las últimas 70-80 has- 20.000 plantas que nos quedan en Alicante están situadas en los términos de Xaló, Llíber , Benissa y a este biotipo antiguo sobre suelos de arcillas arenosas blancas o rojas muy férricas bañados e influenciados por la brisa marina lo llamamos Giró y a lo que se cultiva en el medio y alto Vinalopó lo llamamos Garnacha , siendo de nueva llegada y con nuevas plantaciones ocupando muy pocas has en un territorio dominado por la Monastrell .

¿Por qué pervive esta variedad tinta en la Marina Alta y no otra ? Conjeturas llenas de verdad tras escuchar a las personas mayores





Para la zona el gran aporte económico es la Moscatel , para vender en fresco , para hacer vino y para hacer pasas , esto era lo que movía la economía , plantar una variedad para hacer el vino de casa que entorpeciera el ritmo de la moscatel estaba en desventaja , si plantaban Monastrell que es de ciclo vegetativo largo y racimo compacto las DANAS y lluvias torrenciales arriesgaban la calidad de la uva pues la Botritis en esta zona les afectaba mucho ,sólo quedaba plantar uva tinta que viniese antes del trabajo de la Moscatel y antes de las lluvias para así hacer el vino de la familia con uva sana , y si como se lee , en este territorio se corta antes la tinta y luego la blanca.

Características generales de la Giró :

Con vinos muy poco intervenidos es muy paisajista , la parte del Mediterráneo se evidencia claramente con aromas a Lavanda , Ciprés , Garrigas , Jaras y la parte de suelo aún más , pocos vinos en el mundo te dejan ver tan claramente los componentes férricos en recuerdos sanguíneos , cárnicos o recuerdos a tierra recién labrada.

De difícil elaboración por su poca capa y sus antocianos limitados que nos obligan a ser muy delicados en la extracción si queremos tener vinos armónicos , con equilibrio y buen ratio Antociano-Tanino.

Para mí es un vino que me tiene atrapado ¿ Cómo una variedad que vive frente el mar (500m frente al mar) y a cotas bajas de 50 a 500 m puede ser fresca , fluida y viva de por sí , sin tener el enólogo que " Borgoñizar " el estilo ? ¿ Será que la gente de aquí que ya sabía de calor y tenía claro que vinos les refrescaban?

Y la otra ¿ está dispuesto el público general a hacer el esfuerzo por entender la singularidad y las diferencias de algunas variedades? O les gusta lo que contamos, pero luego buscan madera a tope , vinos llenos y estilo Internacional , quien lo sabe , qui le sait ,hagamos los vinos que respeten el lugar , que estén llenos de verdad , en estos tiempos convulsos serán más fáciles de posicionar y si no los beberemos nosotros con delicia .
Un abrazo a todos.

Salud y buen vino .

Pepe Mendoza

Giró de Abargues 2024

- 12 meses en barricas nuevas , de segundo y tercer uso de roble francés 500 L
- So2 I 30 mg l
- So2 Total 61 mg l
- Alcohol 13,7 % vol
- Az Res. 0,6 gr L
- At 5,27 gr l
- Ph 3,46
- Producción 14.500 botellas



enoturismo

SPAIN

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

¿Como lanzará EnoturismoSpain tus ventas a otro nivel?

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

Para más información contacta con nosotros

☎ 671 318 367 / 608 821 042

✉ info@enoturismospain.com

MAS DE 250
BODEGAS REGISTRADAS
EN ENOTURISMO SPAIN



Suscripción única
Anual desde 185€



www.enoturismospain.com



ORGANIZA
Asociación de
Enólogos de la
Comunidad
Valenciana

ENOFESTCV 2026

Fiesta de la Enología y el Vino

BRINDIS ESPECIAL
POR LAS COOPERATIVAS VITIVINÍCOLAS

- ENÓLOG@ DEL AÑO 2026
- MEDALLA DE ORO A LA TRAYECTORIA PROFESIONAL
- DEGUSTACIÓN DE VINOS DE LA C.V.
- EVENTO ENOGASTRONÓMICO DE GALA
- ENOTARDEO MUSICAL
- BUS DESDE VALENCIA Y REQUENA (IDA Y VUELTA)
- Viernes, 13 de noviembre.
- 13.30 h.
- Bodega Dominio de la Vega (Requena).



feae

FEDERACIÓN ESPAÑOLA DE ENOLOGÍA