El Correo del Vino Diario

El Periódico del vino español

Fecha 9 de Mayo de 2.018 Número 3.781

El encarecimiento del vino reduce las exportaciones y dispara los ingresos

El volumen de exportaciones españolas de vino se redujo un 6,3% en febrero y los ingresos aumentaron un 10% al subir el precio un 17,5%

La subida de los precios del vino, especialmente intensa en los graneles, está reduciendo los volúmenes exportados desde España en un contexto, además, de fuerte competencia internacional en los mercados más maduros. Sin embargo, al mismo tiempo, repunta el valor de estas expediciones.

Según los datos del Observatorio del Mercado del Vino (OeMv), España redujo las ventas exteriores en febrero en volumen (–6,3%) e ingresó un 10% más, al aumentar el precio un 17,5%. No obstante, está por ver qué parte de ese repunte del valor recala en las bodegas porque muchas de éstas, sobre todo las que venden formatos envasados, de mayor precio, han tenido que reducir sus márgenes de beneficio para no trasladar todas las subidas de la materia prima con el objetivo de conservar sus clientes.

"Se trata del mejor mes de febrero de la serie histórica en términos de valor" y, si se añaden las cifras de enero, en los dos primeros meses de 2018 se exportaron casi 321 millones de litros (–4%) por 434,2 millones de euros (+12,9%), a un precio medio de 1,35 euros por litro (+17,7%), destaca un informe del OeMv.

Sobre el granel, en solitario, las ventas exteriores repuntaron un 38,4% en valor en los dos primeros meses de 2018 pese a que cayeron casi un 2% los volúmenes, gracias a una subida del precio medio del 40,9%, hasta los 62 céntimos por litro.

Fuentes empresariales consultadas por Efeagro calculan que las bodegas de Rioja y Ribera del Duero han subido este año entre un 5 y un 10% los pre-

El Vino al Día

Ya se están comenzando a peritar las viñas dañadas por el hielo, a ver si nos comienzan a dar datos exactos en poco tiempo para poder hacer cálculos del verdadero alcance de esta helada.

Los mercados siguen igual. En estos momentos es difícil dar un precio que pueda ser representativo debido a la falta de operaciones. No cabe duda que hay quien tiene que comprar vino, más de cara a la inminente campaña de verano y entonces podremos ver que derroteros vuelven a tomar los precios, si se mantienen, vuelven a ceder algo o suben. La climatología, como ya les vengo comentando, también influirá.

Precios del vino

Blanco F.T	4,70-4-80Hº
Tinto Comer. 5-7 Ptos	5.20-5.35
Varietales, entre 6 y 7 euros como norma general, aunque estos vinos pueden variar	
Mostos de primera	4.50-4.80
Mostos de segunda	4.20-4.50

Estos precios son orientativos y pueden variar en función de los condicionantes, calidad, etc. Se refieren a precios medios de operaciones normales

ELABORAMOS VERMOUTHS, MOSCATEL Y VINOS DE LICOR A LA CARTA • GRANEL Y MULTIFORMATO

Mamerto de la Vara BODEGAS 75 ANIVERSARIO 1940-2015

Since 1940 Mamerto de la Vara BODEGAS

www.mamertodelavara.es

International 2014 Bulk Wine Competition GRAND GOLD MEDAL

International 2013 Bulk Wine Competition GOLD MEDAL

SPECIALISTS IN FORTIFIED AND SWEET WINES: IN BULK, BIB AND BOTTLES

cios, coyuntura que está provocando severas reducciones del volumen de las exportaciones, en un contexto de dura competencia con referencias de otras procedencias.

En destinos internacionales, como el británico, se libra “una guerra de precios” sin cuartel y las botellas de vino español se enfrentan a la oferta de Chile, Argentina, Sudáfrica o Australia.

Desde una prestigiosa firma que opera en la DOCa Rioja, opinan que las bodegas deberían aprovechar la coyuntura actual —fuerte caída de la oferta tras la corta cosecha de 2017 y encarecimiento de precios— para “reposicionar” los vinos en una gama de mayor valor añadido, no tan sometido a vaivenes coyunturales, que puedan defenderse mejor en los próximos años en un mercado tan duro. No obstante, las fuentes reconocen que no será tarea fácil porque siempre hay bodegas que aspiran, no tanto a obtener vinos de gran calidad, como a “ofrecer el producto más barato del supermercado”.

Heladas en Castilla-La Mancha

A nivel agronómico, el clima trae nuevos problemas a los viticultores, en particular en Castilla-La Mancha, que se suman a los efectos de las plagas de conejos que invaden sus explotaciones.

Mayo se estrenó en Ciudad Real con heladas en Socuéllamos, Daimiel y comarcas de Campo de Calatrava y Campo de Montiel. “Hay parcelas muy afectadas, en especial las ubicadas en hondonadas, donde las temperaturas más bajas rondaron los dos grados bajo cero, lo que puede originar una importante merma de cosecha”, han alertado desde la organización agraria Asaja Ciudad Real.

El responsable de vino de COAG, Joaquín Vizcaíno, coincide en que habrá alguna reducción de producción, pero hay que esperar unas semanas para ver cómo evolucionan las fincas tras las heladas de primeros de mayo en áreas de Ciudad Real, Albacete, Cuenca o Toledo.

Alejandro García-Gasco remarca desde UPA que, tras las heladas sobre zonas localizadas de Castilla-La Mancha que afectarán de diversa consideración a sus propietarios, ahora es el momento de la coordinación del sector con Agroseguro para tramitar cuanto antes los partes de siniestro de los agricultores.

Comarcas riojanas

“La evolución del viñedo es ya perceptible en todas las comarcas riojanas, comenzando un nuevo ciclo de cultivo y por tanto elevándose la atención y la vigilancia sobre las enfermedades criptogámicas y las plagas”, recoge, mientras tanto, la última hoja de precios del Gobierno de La Rioja (semana del 23 al 29 de abril). Constatan una salida del reposo invernal “muy homogénea y activa”, con un retraso de hasta dos semanas respecto a las medias.

Innotec Laboratorios. S.L
PRECIO – CALIDAD – EFICACIA
www.innotec-laboratorios.es
INNOTEC
LABORATORIOS

C/ Paz, nº1, Bajo
Casas Ibañez – Albacete
Telf: 967462087
Laboratorio enológico oficial para tus liquidaciones
y certificados de exportación
Analíticas de control, en uvas, mostos y vinos
Servicio de recogida de muestras
Acreditado por ENAC como laboratorio oficial
en UNE-en ISO/IEC 17025
Certificada en UNE-EN ISO 9001:2008
ENAC
ENSAYOS
Nº 1129/LE2194
EMPRESA CERTIFICADA
CDQ
ISO 9001
CALIDAD
ACREDITADO POR ENAC

"Son ya escasas las partidas de vino que quedan sin negociar por parte de las cooperativas" y "se constata que los precios medios para el vino tinto con DOCa Rioja se van a encontrar dentro de la horquilla de 37 y 40 euros/ cántara", concluye.

En el ecuador del 32 Salón de Gourmets

Cierra sus puertas el segundo día del 32 Salón de Gourmets , la Feria Internacional más importante de Europa a la que se han acercado miles de visitantes profesionales para descubrir los más de 1.600 expositores y 40.000 productos expuestos. El punto de encuentro entre firmas de reconocido prestigio y consumidores de alimentos y bebidas de alta gama ha congregado en Madrid a los mejores representantes de la gastronomía nacional e internacional.

Las actividades arrancaron con el 1 Campeonato Internacional de Tiraje de Cerveza Estrella Galicia, una disputada competición en la que se enfrentaron los 5 ganadores del campeonato nacional, que tuvo lugar ayer, y dos representantes de Brasil, dos procedentes de Inglaterra y uno de Portugal, ganadores de los certámenes celebrados en sus respectivos países.

Finalmente, David Tena de la Cervecería con Jota, de Badajoz, fue el ganador del preciado trofeo que entregó el piloto de Fórmula 1, Carlos Sainz.

Algunos afortunados pudieron degustar algunos de los mejores vinos del mundo en la Cata Vila Viniteca donde Peter Sisseck, Álvaro Palacios, Didier Depond, Dirk Niepoort y Frédéric Drouhin, presentaron sus mejores referencias.

A mediodía comenzaba uno de los concursos más mediáticos del Salón Gourmets, el 11 Campeonato Nacional de Abridores de Ostras Écailleurs / Sorlut , donde los participantes tuvieron que abrir 30 ostras en el menor tiempo posible, despegando de la concha y sin dejar lascas. Finalmente Jared Arias, de la Ostrería El Mar, en Santander fue el más rápido de todos.

El certamen contó con un invitado de excepción, Xavier Caille, Campeón Mundial de Abridores de Ostras que hizo una demostración en el escenario dejando a participantes y jurado perplejos

Tras el espectáculo de pizzas acrobáticas con el que Jesús Marquina anunciaba el campeonato de pizzas que se celebrará en la próxima edición del Salón de Gourmets, Carlos Espinosa de los Monteros, del Alto Comisionado del Gobierno para la Marca España y la promoción del Español, y Francisco López Canís, presidente del Grupo Gourmets, firmaron un convenio de colaboración con el objetivo de fomentar el producto español en el extranjero.

Finalizó el día en el Salón de Gourmets con el premio a la Mejor Tapa de España donde se presentaron 12 propuestas que debían armonizar con la gama de cervezas 1906 de Estrella Galicia.

El premio fue para Nerea Besca, que con apenas 24 años presentó una sorprendente tapa de pollo de corral con Red Vintage 1906 y ajo negro que convenció al jurado integrado por reconocidos chefs como Yayo Daporta o Jesús Almagro entre otros.

Además, durante todo el día, en el Aula Magna Gourmets se desarrollaron las 6 Mesas Redondas centradas en el Cambio Climático y su efecto en la producción, transformación, distribución y consumo de alimentos.

Llegamos así al ecuador del 32 Salón de Gurmets que volverá a abrir sus puertas mañana desde las 10.00 horas hasta las 19:00 horas con muchas sorpresas ¡Contamos con su presencia!

EL CORREO DEL VINO DIARIO

SANTORAL Y FRASE DEL DÍA 9 de Mayo

SANTA LUMINOSA

"Ser natural es la más difícil de las poses" Oscar Wilde

La WBWE reunirá en Ámsterdam a todo el sector internacional del vino a granel para celebrar su compromiso con una industria en continuo crecimiento

La World Bulk Wine Exhibition celebra diez años dedicada a fortalecer, visibilizar y renovar el mercado del vino a granel. Un sector que ha pasado de generar 30 a 38 millones de hectolitros en el periodo de existencia de la WBWE.

Mucho ha cambiado el mercado internacional del vino desde que en 2009 apareciese la primera feria internacional dedicada a visibilizar y reforzar el negocio de uno de sus principales sectores: el granel.

En estos diez años, los profesionales del vino a granel han visto como este negocio es capaz de ofrecer nuevas oportunidades y retos durante cada cosecha y para cada país del mundo.

No ha sido fácil lograr una red de profesionales conectados internacionalmente, capaces de hacer negocios solventes, productivos y a largo plazo de una punta del mundo a otra, pero la WBWE ha resultado ser mucho más que una feria: un punto de encuentro para el negocio de todo un año concentrado en dos días de intensa actividad económica e intelectual.

Transacciones y operaciones comerciales, pero también debate, diálogo, nuevas tendencias y un importante análisis de futuro a través de los principales profesionales del sector es el cóctel de éxito que ha hecho, de la WBWE, diez años después de su nacimiento, la mayor feria del mundo para el negocio del vino a granel.

WORLD BULK WINE EXHIBITION 2018

La décima edición de la WBWE se celebrará los próximos 26 y 27 de noviembre de 2018 en el RAI de Ámsterdam.

La World Bulk Wine Exhibition se dirige a productores y compradores de vino a granel, bodegas, destilerías, importadores, distribuidores, minoristas, cadenas internacionales, negociantes, medios de comunicación, etc.

Entre el 70/80% del vino a granel que se exporta en todo el mundo se encuentra en la WBWE, lo que convierte a esta feria en el lugar donde hay que estar si no se quiere perder un tren de vital importancia para el negocio y el futuro de los productores.

HACIENDA GALA
Agricultura Cultivo Ecológico
ES-ECO-028-CV
Agricultura UE
Fidel Gala
VINOS / MOSTOS / ALCOHOLES
Agente Comercial colegiado
Plaza del Portal, Nº 4 - 1º - Pta. 3
46340 - Requena (Valencia) · Tel./Fax: 96 230 13 92
www.fidelgala.com · fidelgala@fidegala.com

Las ventas de vino de Ribeira Sacra crecieron un 12% la pasada campaña

Solo cuatro de cada cien botellas se comercializan en el mercado internacional

La denominación de origen Ribeira Sacra incrementó sus ventas de vino en casi un 12% en la última campaña vitícola, que a efectos oficiales va del 1 de agosto del 2016 al 31 de julio del 2107. Los datos de comercialización que acaba de dar a conocer el Ministerio de Agricultura cifran en 3.488.100 litros las ventas alcanzadas en ese período. En la campaña anterior, las bodegas de esta denominación pusieron en el mercado 3.120.209 litros. De cada cien botellas con el sello de Ribeira Sacra, 96 se destinan al mercado interior.

El porcentaje del 4% en el que se sitúan las exportaciones de vino de esta denominación de origen sigue la línea de la campaña anterior. A pesar del creciente interés que despierta entre la crítica in-

ternacional, Ribeira Sacra está por debajo de las otras denominaciones gallegas en cuanto a ventas en el mercado exterior. Según las estadísticas oficiales, Rías Baixas exporta un 26%, Monterrei un 13%, y Ribeiro y Valdeorras un 9%.

Los datos del ministerio ponen de relieve que la pasada campaña vitícola fue positiva para el conjunto del sector vinícola, cuyas ventas se incrementaron en algo más del 4% con respecto a la anterior. Rioja es líder en el mercado interior, seguida de Rueda. Por lo que respecta a las exportaciones, la principal referencia es Cava, con los vinos de Rioja a continuación.

Cuatro suben y una baja

En cuanto a volumen de ventas, y según los datos que acaba de dar a conocer el ministerio, Ribeira Sacra es la cuarta denominación de origen gallega en importancia. Rías Baixas está muy por encima de las demás, ya que comercializó 24.034.300 litros en la última campaña vitícola. Ribeiro movió en ese período 8.854.900 litros, y Valdeorras y Monterrei 3.578.800 y 2.853.300 litros, respectivamente.

La tendencia ascendente en las ventas solo se produce, sin embargo, en tres de las cinco denominaciones de origen gallegas. De los datos del ministerio se desprende que la comercialización de vino está al alza en Rías Baixas, Ribeiro, Ribeira Sacra y Monterrei. Valdeorras, por el contrario, sufre una importante bajada en las ventas frente a la campaña anterior, concretamente de 519.000 litros.

El VIII Mayo Enológico de Almendralejo se centrará en el cava

La Asociación Histórica de Almendralejo ha elegido el cava para centrar una nueva edición del Mayo Enológico, una iniciativa por la que organizan una serie de charlas y una exposición durante este mes en el Museo de las Ciencias del Vino.

La programación del VIII edición del Mayo Enológico ha sido presentada hoy por responsables de la asociación organizadora.

"Se trata de continuar con esta iniciativa por la que durante todo el mes de mayo se habla de vino", ha señalado José Ángel Calero, que ha apuntado que esta iniciativa complementa a las Jornadas de Viticultura y Enología de Tierra de Barros, que organiza el Centro Universitario Santa Ana, pero que está dedicada al consumidor.

Este viernes se inaugurará una exposición sobre los orígenes del cava extremeño, con objetos para su consumo, como copas o botellas emblemáticas en el Museo de las Ciencias del Vino.

El resto de los jueves del mes, el museo acogerá charlas, destinadas al público en general y con entrada libre, tras las cuales se degustarán cavas.

La primera será el día 17 y en ella participarán los cuatros elaboradores de cava extremeño de Almendralejo y la del día 24 será una charla de José María López-Lago, que dará a conocer un producto nuevo derivado de la destilación del degüello del cava, el "marc de cava El Dorado".

El último jueves el Mayo Enológico se clausurará con la degustación de recetas de cocina elaboradas con cava extremeño, en una jornada que organiza la "Asociación de mujeres rurales Pura Cepa".

La mejor selección de vinos.
La única tienda web en la que puedes combinar el número que quieras de botellas de vino, de una en una
Entra en
www.estoesvino.com
Esto es vino

Utiel-Requena prepara el brindis por el Día Movimiento Vino con Denominación de Origen

28 Denominaciones de Origen participan este **sábado 12 de mayo** en la segunda celebración colectiva y simultánea en 13 Comunidades Autónomas por el vino de calidad diferenciada

Utiel-Requena está preparando una **mañana festiva y gastronómica** en torno al vino, que tendrá lugar de 1**2.30 a 13.30 horas en la explanada de la Fuente de los Patos de Requena**

(Utiel 08/05/2018). - Este sábado 12 de mayo se celebrará por segundo año consecutivo el 'Día Movimiento Vino DO', una jornada participativa, popular y festiva en la que unen 28 Denominaciones de Origen de 13 Comunidades Autónomas para poner en valor el vino de calidad que se produce en sus zonas. El objetivo es rendir homenaje a los productores vitivinícolas, reconocer la importancia del vino de calidad y acercar el vino con DO al público.

Actuación teatral y degustación de embutido

En concreto, la Denominación de Origen Utiel-Requena está preparando una mañana festiva y gastronómica en torno al vino, que tendrá lugar de **12.30 a 13.30 horas en la explanada de la Fuente de los Patos de Requena (inicio de la Avenida Arrabal, con Plaza del Portal).** Coincidiendo con el día de mercado semanal, tendrá lugar la actuación teatro-musical "**Gran concurso de los vinos DO Utiel-Requena",** de la mano de la compañía Viviendo del Cuento. A la vez, el Consejo Regulador ofrecerá degustaciones de vino, que estará maridado con embutido local. Participan en este sentido la **Marca de Calidad Utiel Gastronómica y la IGP Embutido de Requena.**

Técnicos de Agroseguro comienzan a peritar daños viñedo por helada

ASAJA Ciudad Real logra que los mismos peritos evalúen los daños en parcelas ubicadas a caballo entre dos provincias

La Asociación Agraria-Jóvenes Agricultores (ASAJA) Ciudad Real informa que los peritos de la Agrupación Española de Entidades Aseguradoras de los Seguros Agrarios Combinados S.A. (Agroseguro) ya han comenzado a evaluar los daños producidos en el viñedo por las heladas del pasado 1 de mayo.

Tras diversas gestiones, ASAJA ha conseguido que los mismos técnicos de Agroseguro periten explotaciones ubicadas en términos municipales de varias provincias, en este caso, las de Ciudad Real, Cuenca, Albacete y Toledo, ya que diversos propietarios tienen sus parcelas a caballo entre varias. Hasta ahora, los técnicos peritaban solo los terrenos pertenecientes a una sola provincia, dándose la "incongruencia" que parcelas afectadas por daños de fenómenos climatológicos adversos tenían que ser evaluadas por varios peritos, uno por cada demarcación territorial, con la consiguiente pérdida de tiempo para los agricultores afectados.

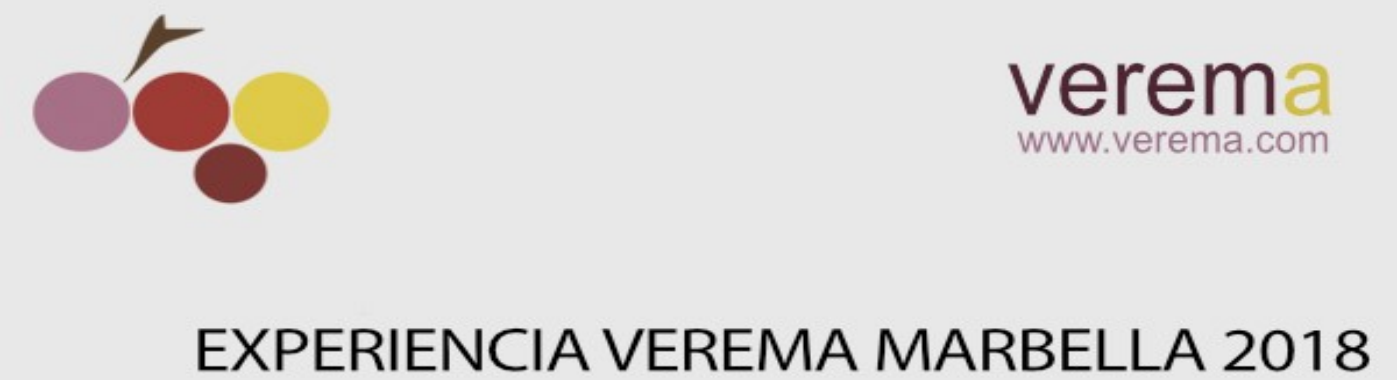
Esta circunstancia se da en términos municipales de Ciudad Real limítrofes con otras provincias, como Socuéllamos, Pedro Muñoz, Campo de Criptana, Herencia, etc.

Desde ASAJA indican que este logro facilitará notablemente las visitas de campo a los agricultores afectados por daños en sus parcelas, con ahorro de tiempo, dinero y agilización de las tramitaciones.

ASAJA recuerda que la helada de la madrugada del 1 de mayo provocó daños "considerables" en términos municipales como, entre otros, Socuéllamos, Daimiel o la zona de Porzuna y en las comarcas de Campo de Calatrava y Campo de Montiel.

Partes de seguros

Los técnicos del departamento de seguros de la organización agraria recomiendan a los agricultores afectados por estas heladas que no lo hayan hecho aún que den parte de los daños. Además, insisten en la importancia de asegurar las producciones ante heladas, pedriscos y otras inclemencias meteorológicas para garantizar una renta mínima de las cosechas.



La segunda edición de la Experiencia Verema Marbella se celebrará el próximo lunes 21 de mayo.

Por segundo año consecutivo nos trasladamos hasta Marbella para celebrar una nueva edición de la **Experiencia Verema**. Profesionales y apasionados del vino tienen una cita el próximo **lunes 21 de mayo** de **12:00 a 21:00** horas en el **Hotel Puente Romano de Marbella.** Este lujoso hotel será el encargado de acoger un showroom de más de **45 bodegas y distribuidores,** donde se podrá catar sus vinos más representativos.

Dentro del programa de esta **2ª edición de la Experiencia Verema Marbella** contaremos con dos catas comentadas a lo largo de toda la jornada. A las **11:00** tendrá lugar la cata inaugural de la mano de la DO Cava. Por la tarde contaremos con una cata comentada de la DO Rueda a las **17:30**.

Proponen limitar las próximas autorizaciones de viñedo en La Rioja a solo 2,5 hectáreas

La UAGR-COAG propone que las próximas autorizaciones de plantación de viñedo se limiten en la Denominación de Origen Calificada (DOCa) Rioja a 2,5 hectáreas por solicitante, según ha informado este martes 8 en una nota.

Ha lamentado “los desastrosos repartos de 2016 y 2017”, donde a más superficie solicitada más hectáreas se consiguieron, lo que “puso en evidencia la razón en pedir este límite de autorización para cada adjudicatario”.

También ha recordado que, tras las movilizaciones de 2016, se consiguió paralizar el reparto para este año y que la Unión Europea autorizara establecer un límite por solicitante.

La UAGR, que traslada sus posturas ante el Ministerio de Agricultura a través de COAG, incide en que el límite máximo de superficie admisible por solicitante sea de 5 hectáreas, con la posibilidad de limitar por debajo del límite nacional en Comunidades Autónomas de las Denominaciones de Origen que han limitado el número de hectáreas totales a autorizar dentro de su territorio.

A la hora de identificar a las "pequeñas y medianas explotaciones", apuntan a las que necesitan crecer

Para La Rioja, la UAGR defiende un máximo de 2,5 hectáreas por solicitante, incide en su comunicado.

También pide que, a la hora de identificar para las próximas autorizaciones a las "pequeñas y medianas explotaciones" susceptibles de tener mayor prioridad en el reparto, se priorice a las explotaciones pequeñas que necesitan crecer, pero partiendo de un mínimo de hectáreas que identifique a los verdaderos profesionales agrarios.

Por ello, solicita que sean las Comunidades Autónomas, con un mayor conocimiento de sus explotaciones y de su medio agrario, las que decidan, tanto la puntuación a dar a cada tramo como la definición de los tramos.

Además, considera que se debe priorizar a los jóvenes viticultores, independientemente de si tienen concedida ayuda de Primera Incorporación en los últimos 5 años o si cuentan con un "plan empresarial sostenible".

Con estas medidas, la UAGR pretende que el reparto llegue al mayor número posible de agricultores, incluidos mayores de 40 años.

La Unión inicia a partir de la próxima semana una ronda de asambleas informativas para explicar el estado de las negociaciones para el nuevo reparto.

Asaja pide que la PAC recoja el control del potencial vitícola

La organización agraria avisa de que el borrador de la Comisión Europea no ofrece una alternativa a la liberalización de plantaciones de viñedo

logroño. ARAG-Asaja reclamó ayer a la Comisión Europea que el mantenimiento del régimen de control del potencial vitícola esté recogido en la nueva Política Agrícola Común (PAC), ya que no figura en el borrador inicial. ARAG-Asaja indicó ayer en una nota informativa que ese borrador «amenaza» con una reducción del presupuesto global del 10%, elimina el concepto del 'greenig', establece un importe máximo para las grandes explotaciones y mantiene las ayudas acopladas, que no podrán rebasar el 10% del sobre nacional de cada Estado.

Sin embargo, añadió la organización agraria, no plantea una alternativa a la liberalización de plantaciones de viñedo prevista para el año 2030 para mantener el régimen de control del potencial vitícola, que, en la actualidad, tiene la

Denominación de Origen Calificada (DOCa) Rioja y que «podría desaparecer si se lleva a cabo la liberalización prevista en la última reforma de la OCM del Vino», apuntó.

Asimismo, precisó que, aunque el debate sobre la próxima PAC ya ha comenzado, es previsible que la Comisión Europea dé a conocer la próxima semana su marco financiero plurianual 2021-2027.

Representante en ADRA

Por otra parte, ARAG-Asaja informó de que designará a una persona de La Rioja Alta como su representante en la nueva junta directiva de la Asociación para el Desarrollo de La Rioja Alta (ADRA), que fue elegida el jueves en Casalarreina, así como su nuevo comité de seguimiento, también constituido en dicha sesión, y del que asimismo formará parte el representante de la asociación agraria.

Los nuevos órganos de ADRA, que lo serán para los próximos cuatro años, incluyen a los 32 municipios que comprende su territorio, a las organizaciones agrarias y otras entidades de carácter público y privado, implicadas en el desarrollo rural de la zona.

Cata magistral de vinos Ribera del Duero

El martes pasado se llevó a cabo la cata magistral de vinos de la Denominación de Origen Ribera del Duero.

Periodistas, sommeliers, blogueros de gastronomía y de vinos participaron en la cata-maridaje #espírituribera que fue organizada por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Duero, en donde pudieron degustar vinos de diversas marcas, como Felix Callejo, Majuelos de Callejo, Protos Crianza, Protos Rosado, Protos Reserva, Alonso del Yerro, Prado Rey, Raíz de Guzán Crianza, Vall Sanzo Crianza, Neo El Arte de Vivir y Neo Punta Esencia.

La cata se realizó en el Restaurante La Eñe quien brindó un menú diseñado especialmente para esta cata. Los vinos se maridaron con productos netamente españoles como las conocidas croquetas de jamón, queso manchego, jamón ibérico de bellota, cerrando la noche con una carrillera de ternera con patatas y rabo de toro con puré de romero. Sin duda platos que combinaron a la perfección con los vinos de Ribera del Duero.

El destacado sommelier Giovanni Bisso fue el encargado de dirigir la cata señalando las cualidades y perfiles de los vinos que a pesar de ser distintos todos mantienen la gran calidad de Ribera del Duero. “La cata fue muy interesante y me dejó mucho aprendizaje de los distintos estilos de vinos que se producen en esta región, pero siempre con el común denominador de ser vinos de estupenda calidad” señaló el sommelier.

Además aseguró que “los vinos catados fueron todos de excelente calidad, muy distintos entre todos ellos, algunos destacaban por la fruta, otros por las notas florales, algunos eran muy elegantes en boca, la verdad que quedé gratamente sorprendido al igual que los asistentes”.

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Duero quiere a través de estas catas transmitir las singularidades de la región; y que se conozca de cerca los vinos de ciertas bodegas presentes en el Perú y que puedan apreciar más fácilmente su calidad y conocer por qué los hace unos vinos únicos.

“Me parece muy buena idea de realizar estas catas, la única manera que la venta de vinos de Ribera del Duero aumente es que la gente los pruebe, los conozca y entienda las diferencias de estos vinos con los otros vinos españoles” agregó el sommelier..

El plan de promoción de Ribera del Duero se ha puesto en marcha en diversos países como Holanda, Estados Unidos, Alemania, Suiza, Reino Unido , China , Colombia y Perú.

“Perú es un gran consumidor de vino. Es más, sabemos que aquí se ha desarrollado una inquietud, una curiosidad, también por los vinos españoles que se manifiesta en los datos de mercado y en la oferta que encontramos en hostelería y en cadenas de venta”, agregó el presidente del Consejo Regulador de la DO, Enrique Pascual.

Los vinos recomendados son:

1.- Protos Crianza, España

Es una bodega de las tradicionales de la Ribera del Duero, este crianza se realiza con uvas a partir de viñedos con un promedio de 25 años de edad, es un 100% Tempranillo con 14 meses de guarda en barricas de roble francés y americano, además permanece 12 meses den botella para su afinamiento final.

Vista: Tiene un color rojo cereza, brillante y limpio.

Olfato: Al principio destaca por las frutas como ciruela, moras y frambuesas, pero poco a poco con los minutos van saliendo los toques de chocolate, pimienta, caramelo y coco.

Gusto: Es un vino con buena estructura, intenso sabor, taninos redondos y acidez persistente.

2.- Protos Reserva, España

Es un 100% Tempranillo con vides de un promedio de 40 años, se hace una selección de los racimos de forma manual para elegir los mejores. Es un vino que pasa 18 meses de reposo entre barrica americana y francesa, además de otros 18 meses para afinarlo en la botella.

Vista: Presenta un color rojo rubí con bordes granates.

Olfato: En este vino destacan las frutas más maduras y en compota, fresas y el casis son las más intensas, después notas florales como la menta y las notas tostadas al final.

Gusto: Es un vino elegante, intenso, de taninos delicados, con buen balance, la acidez justa y un final largo.

3.- Prado Rey Crianza, España

Prado Rey es otra de las bodegas antiguas y ancestrales de la Ribera, sus inicios se remontan al 1600 y siempre de la mano de la alta aristocracia española. Este vino procede de la finca de Valdelayegua conocida por la estupenda calidad de su materia prima, es una mezcla de Tempranillo al 95%, Cabernet Sauvignon al 3% y Merlot al 2%.

El vino pasa 12 meses en barricas de roble francés y americano, después pasa a toneles (conos) de roble de Nevers durante 3 meses más.

Vista: Es un vino que nos ofrece un color rojo cereza con bordes granates.

Olfato: Presenta notas de flores blancas, junto a frutos rojos maduros, a los minutos de abierto cambia a las notas lácticas junto a toques especiados de canela y pimienta.

Gusto: Es un vino fresco, con taninos presentes y acidez marcada, perfecto para tomar sin que canse, vino de final largo y placentero.

4.- Prado Rey Gran Reserva, España

Es un vino excepcional solo se produce los años en cuyas cosechas la calidad de la uva es fuera de lo normal, es decir excelente. Procede de viñedos viejos con rendimientos pobres y que se recoge con mucho cuidado. Es un vino que tiene 24 meses de guarda en barricas de roble americano y francés más 6 meses de afinamiento en toneles (conos) de roble de Nevers. La mezcla de uvas es 95% Tempranillo, 3% Cabernet Sauvignon y 2% Merlot.

Vista: Presenta un color rojo rubí con bordes oscuros.

Olfato: Notas de especies y flores salen al principio, hay que dejarlo respirar un buen rato, pero si somos paciente podremos disfrutar de su evolución en copa, que va desde la pimienta, pasando por el casis, notas de almendras, higos, lavanda, cuero, tabaco, tierra, literalmente un vinazo.

Gusto: En boca es un vino elegante, aterciopelado, con taninos amables, de gran equilibrio y con un final donde sabes que la última copa será realmente la mejor.

12 MAYO 2018
De 12:00 a 13:30h
MOVIMIENTO VINO D.O.
II BRINDIS
CON MÚSICA, ARTE Y VINO
VISITA GUIADA Y MUSICALIZADA
Monasterio de Santiago · Uclés · Cuenca
ORGANIZA:
Uclés
Denominación de Origen
CON LA PARTICIPACIÓN DEL GRUPO MUSICAL:
ZASI CANDIL FOLK
Entrada: 4€ (obsequio copa serigrafiada)
Inscripciones: Ana M. Gálvez Bermejo
visitaucles@gmail.com · Tel. 652 148 531
#DiaMovimientoVinoDO
www.vinosdeucles.es
@VinosdeUcles
DOVinosUcles
COLABORAN:
Visita Uclés
Monasterio de Uclés
Globalcaja
La Caja Rural
Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural: Europa invierte en las zonas rurales.

EL CORREO DEL VINO DIARIO

Un vino de matrícula de honor

Los alumnos de enología consiguen un medalla de oro en el concurso nacional

El pasado 24 de septiembre se presentaron en la Facultad de Ingeniería Agraría de la carretera de Cáceres seis jóvenes.

Al vigilante les costó creerles. Eran estudiantes de Enología -es lo que tienen las carreras con pocos alumnos, que toda la clase entra en una furgoneta- y venían a vendimiar la uva del viñedo de la escuela. Traían sus propias herramientas y se la llevarían en su coche.

Tras comprobar que todo era cierto, entraron. En dos días recogieron ochocientos kilos. Fue un trabajo de selección. La uva estaba muy pasada y revisaron racimo por racimo. Solo se llevaron parte de las cepas más verdes.

Nueve meses después. Uno de los vinos que elaboraron ha sido reconocido con la medalla de oro en la primera edición del concurso de vinos Vinespaña. Organizado por la Federación Española de Asociaciones de Enólogos, concurrieron 380 de toda España. Los estudiantes han competido con bodegueros, enólogos y empresarios. Su tinto 'Muy nuestro' ha sido uno de los de más puntuación. Belén Robustillo es una de los seis estudiantes que está detrás de 'Muy nuestro'. Sobre todo, cuenta, se han preocupado de que cada fase del proceso, desde la recolección hasta el embotellamiento, conserve todas las propiedades de la uva y no pierda los matices.

Julia Marín ha ejercido un poco de madrina. Es la profesora de Prácticas Integradas de Enología. Asignatura de cuarto en la que los chicos deben transitar por todo el proceso. Elaborar su propio vino. Pero es la primera vez que la

clase le presenta tanta variedad -nueve distintos- y con técnicas tan diferentes. La uva blanca, por ejemplo, la criomatizaron. La mantuvieron en frío antes de prensarla directamente para que lo compuestos de la piel pasaran al mosto. Blancos, rosados o tintos con diferentes procesos de vinificación fue el resultado. En cierto modo, cuenta Belén Robustillo, tiene su lógica porque querían experimentar al máximo. Y siempre, manteniendo las propiedades de la uva, insiste. Por eso, cuando la profesora les pasó la información del concurso decidieron presentar alguno de los suyos. Cada inscripción valía 120 euros y optaron por concursar con uno: el tinto al que le llamaron 'Muy nuestro'. Lo embotellaron en la semana previa a la Semana Santa y antes del concurso lo presentaron, junto al resto, en sociedad. Invitaron a bodegueros, profesores y enólogos de la región. Más de cien invitados.

Presentación

Julia les dijo que estuvieran preparados para aceptar todo tipo de críticas. La gente que participa en estos eventos suele ser muy clara. Se prepararon para lo peor y se llevaron lo mejor. Algunos de los empresarios que probaron los vinos estaban dispuestos a comprarles sus elaboraciones. Fue un espaldarazo. Empezaron a darse cuenta que habían hecho bien su trabajo. Por eso eran optimistas en el concurso nacional. Finalmente se llevaron el Medalla de Oro. Ahora creen que si hubieran presentado más también podrían haberse llevado algún otro premio.

El reconocimiento del gremio lo agradece especialmente la profesora. Julia Marín cree que se habla poco del nivel y de la formación que reciben los estudiantes de enología en la Universidad de Extremadura. En Enología apenas superan la veintena entre los cuatro cursos. Muy pocos, pero la suerte es que la relación con los profesores, el acceso a la bodega de experimentación y a la maquinaría funciona como una empresa familiar. Todos los que terminan la carrera encuentran trabajo al poco tiempo. Algunos en Extremadura o cualquier zona productora como Galicia, Andalucía o Cataluña y otros en el extranjero como Costa Rica y Australia.

Por este grado se interesan viticultores de cuna como Belén Robustillo, Rodrigo Mirasierra y Sergio Córdoba. Enólogos de vocación como Lydia Bravo o gente que llega a ciegas y se engancha como Pilar Campos y Luz María de los Reyes.

La familia de Belén gestiona una bodega en Bienvenida, la de Rodrigo en Cañamero y la de Sergio en Tenerife. Los tres ven su futuro cerca de casa, aunque antes quieren prepararse a fondo y conocer cómo se trabaja en otros sitios. Lydia trabajó diez años como técnico de laboratorio en empresas agrícolas. En ese contacto descubrió que su pasión era la enología. Entró por la prueba de acceso para mayores de 25 años.

Una pasión

Pilar y Luz María no lo tenían muy claro. Buscaban una carrera de ciencias relacionada con el campo. En el listado de carreras de la UEx apareció Enología y les pareció algo exótico. Ahora, cuatro años después, reconocen que han encontrado su pasión.

De esa pasión también da fe la profesora. Son muy excepcionales los abandones en esta carrera. Los que conocen el sector saben donde vienen y los que llegan sin estirpe acaban seducidos.

Tanto, como para quedar un domingo por la mañana y presentarse en la Escuela de Ingeniería Agraria para vendimiar o llevarse vino cuando quedan para hacer botellón con los amigos.

El enoturismo, a debate en el «Marketing & Wine Summit»

La concejala de Cultura y Turismo del Ayuntamiento de Valladolid, Ana Redondo, y el vicepresidente de la Diputación Provincial, Víctor Alonso, inauguraron la jornada «Marketing & Wine Summit», organizado por Vital Innova y que acogió el Laboratorio de las Artes de Valladolid (LAVA). El encuentro sirvió para conocer lo último sobre el enoturismo como línea de negocio, las tendencias digitales y los nuevos canales de venta «on line», así como casos de éxito de bodegas como Matarromera o Ylllera

El enoturirmo, clave para una mayor visibilidad de las bodegas en España

La jornada 'Marketing & Wine Summit' nació en 2017 como el primer punto de encuentro en España entre profesionales del vino y marketing

La II edición de Marketing & Wine Summit, el primer encuentro en exclusiva entre profesionales del vino y el marketing en España, reunió el pasado jueves cerca de 200 personas en la Sala Concha Velasco del Laboratorio de las Artes de Valladolid (LAVA).

En esta edición, organizada por la agencia Vital Innova, se analizaron las últimas tendencias en marketing para bodegas, enoturismo como línea de negocio y los nuevos canales de venta online. La inauguración institucional de la jornada corrió a cargo del vicepresidente de la Diputación de Valladolid, Víctor Alonso, y la concejala de Cultura y Turismo del Ayuntamiento de Valladolid, Ana Redondo, quienes resaltaron el gran potencial económico que el sector vitivinícola supone tanto para la provincia como para la ciudad de Valladolid.

El decano de la Facultad de Comercio, José Antonio Salvador Insúa, abrió el evento presentando algunas reflexiones extraídas de su tesis 'cum laude' sobre el mercado internacional del vino. A continuación, Remi Sanz, Global Brand Manager de Ramón Bilbao Vinos y Viñedos, habló del recorrido de marca de la compañía y las acciones de marketing y objetivos de la misma.

En la mesa redonda se debatió acerca de las nuevas tendencias del enoturismo y la importante línea de negocio que supone en la actualidad para las bodegas. Los integrantes que fueron Marcos Yllera, presidente en Bodegas Grupo Yllera; Chelo Miñana, directora de Enoturismo de Bodegas Familiares Matarromera; Iván Llanza, dircom y

Relaciones Institucionales en Grupo Osborne, Zaida Semprún, Responsable de Comercialización Enoturística de Grupo Freixenet y Cristina Caules, Responsable de Enoturismo Bodegas Grupo Codorniú, expusieron los respectivos casos de éxito de su bodega.
El evento, además, fue el escenario de presentación en exclusiva en España del 'Análisis Global de tendencias digitales de la industria del vino', realizado por SEMrush, la herramienta de análisis de posicionamiento más potente del mercado. Fernando Ángulo, Head of International Partnerships de la compañía fue el encargado de la presentación.

También se abordaron los nuevos canales de venta online a través de la ponencia "Haz de Amazon un aliado: estrategia de venta online en marketplaces para la internacionalización" de la mano de Rubéz Jerez, CEO de B2marketplace y Daniel Cresto, Experto en Estrategia Digital.

Por último, Emiliano Perez Ansaldi, Director de Marketing Online de Vital Innova fue el encargado de cerrar la jornada con su ponencia "Vino y marketing, una relación de película". El broche final fue el Networking & Wines donde asistentes y ponentes intercambiaron impresiones, conocieron a más profesionales del sector mientras degustaban los mejores vinos nacionales.

En esta jornada, la organización ha contado con el patrocinio del Ayuntamiento de Valladolid y la Diputación de Valladolid, así como de la consultora tecnológica Nethive y la Cámara de Comercio de Valladolid, Disvelayos, Bouquet Gregorio Díez, Aisha Eventos y con la colaboración de Microbio Comunicación, caraAcara fotografía, NV Comunicación, Tierra de Sabor, Hotel Atrio, Merkurial, Club CEO España, La Fábrica del Regalo e i- Comunicación.

VITAL INNOVA

Vital Innova, agencia vallisoletana fundada en 2009, está especializada en estrategia digital, marketing online y comercio electrónico. En 2017 fue seleccionada por Google como una de las veinte agencias de España que mejor rentabiliza las inversiones en publicidad online de sus clientes.

Posee un amplio recorrido desarrollando estrategias digitales en el sector del vino contando con clientes como Abadía Retuerta, Emilio Moro, Cepa 21, Tr3smano o Cuatro Rayas y se ha convertido en la agencia de marketing online de referencia en Castilla y León.

La Junta pide una reflexión sobre la calidad de la uva y la incorporación de jóvenes en el Marco

El delegado territorial de Agricultura, José Manuel Miranda, hizo ayer un llamamiento al sector del vino de Jerez, en general, y al Consejo Regulador, en particular, para mejorar la protección de la viña y la conservación del patrimonio vitícola del Marco.

Miranda aprovechó su presencia en el Consejo con motivo de la inauguración de la jornada técnica 'Retos de la viticultura actual: enfermedades de madera y Xylella fastidiosa' para pedir a la institución jerezana del vino una reflexión sobre la necesidad de considerar la posibilidad de pagar la uva en función de su calidad y fomentar la incorporación de los jóvenes al viñedo.

"Estamos aquí para hablar de los retos presentes y futuros de la viña, y no sólo desde el punto de vista de la sanidad vegetal, por lo que cabe hacer una reflexión importante para intentar de una vez por todas que nuestra uva se pueda vender por la calidad y no sólo por la cantidad como hasta ahora", indicó.

Del mismo modo, Miranda aludió al "importante movimiento de jóvenes enólogos que están haciendo una apuesta decidida por la diferenciación de pagos y por esa calidad", por lo que invitó al Consejo Regulador a reflexionar también sobre la falta de relevo generacional en el viñedo.

"Habría que analizar por qué los jóvenes que se incorporan al campo lo hacen desde los vinos de la Tierra de Cádiz y es complicado que lo hagan desde los vinos protegidos por esta Denominación de Origen", deslizó el delegado territorial en su doble llamamiento a blindar el futuro de la viña y el patrimonio vitícola del Marco de Jerez.

Bodegas Yuntero, doble medalla de ORO en el certamen francés Challenge International du Vin

Los vinos Epílogo Sauvignon Blanc y Epílogo Viognier de Bodegas Yuntero han sido galardonados con sendas medallas de oro en la 42º edición del concurso.

Son los dos únicos vinos con DO La Mancha que han obtenido una medalla de oro en esta edición del certamen en la que han participado cerca de 3.800 vinos de 37 países.

Bodegas Yuntero

Manzanares, 8 de mayo de 2018
Bodegas Yuntero ha ganado dos medallas de oro en la cuadragésimo segunda edición del concurso Challenge International du Vin, que ha tenido lugar el 20 y 21 de abril en Burdeos (Francia), y cuyos resultados se han hecho públicos el 3 de mayo. Los vinos de Bodegas Yuntero premiados con el oro han sido los blancos Epílogo Viognier 2016
y Epílogo Sauvignon Blanc 2017. El Challenge International du Vin es el certamen vitivinícola más antiguo del país vecino. Organizado por la asociación Concours Des Vins (CDV), cuenta con la certificación ISO 9001, garantizando la profesionalidad y la calidad del concurso.
En esta 42ª edición han participado 3.761 vinos –procedentes de treinta y siete países–. El jurado compuesto por 800 catadores profesionales internacionales ha premiado un total de 1.197 vinos. De los galardonados sólo cuatro vinos son Denominación de Origen La Mancha, y de ellos sólo dos obtuvieron la medalla de oro, las otorgadas a los Epílogos de Bodegas Yuntero. Epílogo Sauvignon Blanc 2017, medalla de oro
Este vino blanco de Bodegas Yuntero, con Denominación de Origen La Mancha, se elabora con las variedades de uva Sauvignon Blanc (90%) y Moscatel de grano menudo (10%). Cada variedad se trabaja por separado para posteriormente hacer el coupage definitivo.
Es un vino brillante, amarillo pálido y de gran intensidad aromática. Los aromas florales y exóticos de la variedad sauvignon blanc (pomelo, mango, maracuyá) están muy bien integrados con los tonos amoscatelados de la variedad moscatel. En boca, resulta un vino muy fresco, con buen volumen. Es de sensación amielada, suave y sedosa. El pequeño punto de carbónico natural que tiene el vino le otorga frescura. El paso en boca es largo y persistente. Epílogo Viognier 2016, medalla de oro

Bodegas Yuntero

Se trata de un vino blanco elaborado bajo la Denominación de Origen La Mancha, con las variedades de uvas Viognier (90%) y Moscatel de grano menudo (10%). El Epílogo Viognier es de color amarillo alimonado, muy brillante, con algún destello verdoso muy atractivo. En nariz, es un vino muy complejo, con aroma varietal con un tono floral y toques a mago y piña. Tiene un pequeño toque perfumado que lo hace especial debido al pequeño porcentaje de uva moscatel. En boca, resulta un vino muy voluminoso, glicérico, suave y denso, con un postgusto muy agradable. De gran estructura y persistencia.

Los dueños de Tío Pepe estrenan bodega con solera en Valladolid

La empresa andaluza González Byass ha finalizado las obras de sus nuevas instalaciones en la localidad de Rueda, donde contará con una bodega de 2.568 metros cuadrados de superficie.

El *real estate* también brinda con vino. La bodeguera española González Byass ha finalizado las obras de sus nuevas instalaciones en la localidad vallisoletana de Rueda, donde elabora su caldo Beronia Rueda. **La compañía andaluza ha contratado a Inbisa Construcción para que levante una bodega de 2.568 metros cuadrados de superficie, según ha comunicado el grupo**.

Asimismo, el proyecto ha consistido en la urbanización de 1.186 metros cuadrados de superficie que servirá para segregar los tres usos que tendrán las instalaciones: visitas, producción y agricultores.

Diseñada por el arquitecto Gonzalo Tello, la bodega busca integrarse en el paisaje de Castilla y León. En el proyecto, además, González Byass ha dejado un espacio libre para una posible posterior ampliación de las instalaciones, que se han construido en un plazo de diez meses.

González Byass es una bodeguera con una larga tradición, puesto que **se fundó en 1835 y es propietaria de vinos y bebidas tan reconocidas en el país como Tío Pepe**, en Jerez; Beronia, en La Rioja; Pazos de Lusco, en Rías Baixas (Galicia); o el cava Vilarnau en Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona).

Las variedades ancestrales recuperadas por la Familia Torres revolucionarán el vino español según los Masters of Wine

Andreas Kubach MW y Fernando Mora MW avalan el proyecto que ha permitido identificar unas 50 variedades prefiloxéricas en 30 años

FAMILIA TORRES Desde 1870

Vilafranca del Penedès, 8 de mayo de 2018. Los Masters of Wine españoles Andreas Kubach y Fernando Mora ven en las variedades ancestrales que ha conseguido recuperar la Familia Torres una excelente oportunidad para dotar al vino español de personalidad e identidad propias y para afrontar el cambio climático. Así de convencidos se han mostrado estos dos expertos en vino, poseedores del máximo reconocimiento a nivel mundial, al catar

las cinco variedades pre-filoxéricas con mayor potencial enológico, de entre las cincuenta cepas recuperadas a día de hoy, en un acto celebrado este lunes, 6 de mayo, en el Salón de Gourmets de Madrid.

"*En momentos de estandarización, encontrar estas joyas enológicas es maravilloso*", afirmó Fernando Mora, "*y también lo es pensar que estamos ante una pequeña muestra de toda la riqueza vitícola que tenemos en nuestro país a la espera de ser redescubierta*". Para Andreas Kubach, "*estas variedades darán de qué hablar ya que sus vinos tienen mucha personalidad, son reconocibles y vinculados a un territorio*". Y añadió "*Será un gran éxito si, además de adaptarse al cambio climático, estos vinos son capaces de trasladar toda esta singularidad a la copa*".

Este apasionante proyecto, largo y costoso, contribuye sin duda a recuperar el patrimonio vitícola español. Lo inició la Familia Torres a principios de los años ochenta en Catalunya y en los últimos años lo está extendiendo a otras zonas vinícolas y compartiendo con otros viticultores. "*Empezó como algo filantrópico, no nos habíamos planteado*

hacer vinos hasta que fuimos conscientes del verdadero potencial enológico de algunas de estas variedades y del valor diferencial que podrían aportar al territorio", señaló Miguel Torres Maczassek, miembro de la quinta generación. "*Pero no por ser ancestral, es interesante; solo nos hemos focalizado en aquellas que realmente sobresalen a nivel enológico y que son capaces de hacer frente a los problemas que conlleva el cambio climático*".

Kubach y Mora expresaron su admiración por el proyecto y por los vinos experimentales elaborados a partir de las variedades bautizadas con el nombre de Forcada, Pirene, Gonfaus, Moneu y Querol en referencia al lugar donde fueron localizadas. De todas ellas, les sorprendió especialmente su frescura y potencia aromática. "*La acidez es la columna vertebral de estos vinos*", comentó Kubach, de los que también destacó "*su elegancia, equilibrio y el que sean tan bebibles*". Fernando Mora los calificó de "*honestos*", ya que conseguir, según él, "*estos niveles de acideces de manera natural es algo realmente sorprendente y hay que defender la diversidad y honestidad en el mundo del vino*". "*Con este proyecto, volvemos al pasado mirando al futuro, conservamos el conocimiento de nuestros antepasados pero utilizamos al mismo tiempo técnicas modernas*", comentó Mora.

El sommelier de Familia Torres, Sergi Castro, explicó que son variedades de ciclo largo, que mantienen una acidez elevada y un nivel de alcohol moderado, *"a pesar de ser vendimiadas, muchas de ellas, a mediados de octubre, lo que es casi una proeza*". Estas son las particularidades que las hacen especialmente interesantes de cara al cambio climático, el mayor reto al que se enfrenta hoy la viticultura y el sector del vino en general.

"*Como viticultores y bodegueros tenemos la obligación de adaptarnos al cambio climático pero también tenemos la oportunidad de ser activos y hacer las cosas bien, recuperando la riqueza y singularidad para posicionar el vino español entre los mejores del mundo*", sentenció Miguel Torres.

La cata, con un centenar de asistentes, finalizó con Grans Muralles 2010, el primer exponente del proyecto de recuperación de variedades ancestrales de la Familia Torres al integrar en su cupaje de variedades autóctonas catalanas dos cepas ancestrales. Este vino de la DO Conca de Barberà ha conseguido, además, 99 puntos sobre 100 en la edición 2018 de la Guía de Vinos Gourmets, la máxima puntuación.

Andreas Kubach, de origen alemán y gestor de viñedos y bodegas al frente de su compañía con sede en Madrid Península Vinicultores, y Fernando Mora, productor de vino y creador de Bodegas Frontonio en VT Valdejalón (Aragón) y Cuevas de Arom en Campo de Borja, fueron nombrados Master of Wine en 2017. El Master of Wine es el título que representa el máximo conocimiento y excelencia en el mundo del vino, incluyendo la visión estratégica del modelo de negocio y la habilidad de transmitir este conocimiento con claridad. Hay 369 Master of Wine en todo el mundo, trabajando en 29 países. En España, solo son 4 los que poseen este reconocimiento: Pedro Ballesteros, Andreas Kubach, Fernando Mora y Norrel Robertson.

El Garnacha tinta de Príncipe de Viana

ECOLÓGICO

8 Mayo 2018. Príncipe de Viana lanza su primer vino **ECOLÓGICO** de **Garnacha Tinta** (PVP: 8€).

El año 2017 supuso para Príncipe de Viana un gran paso adelante en el reconocimiento de la naturalidad de sus vinos. Primero fue el sello *Apto para Veganos* que la Unión Europea les concedió, para tranquilidad de los consumidores que siguen un modo de vida vegano.

Esta primavera le siguió el lanzamiento del primer ecológico de Garnacha Blanca de la añada 2017 al que, por fin, hoy también se une el primer **GARNACHA TINTO ECOLÓGICO** de **Príncipe de Viana.**

Desde su fundación en 1983, la bodega, líder de Navarra en ventas y exportación de vinos con denominación de origen, ha intentado dar respuesta a las demandas de una sociedad cada vez más preocupada por combinar disfrute y salud.

Con el Garnacha Tinto Ecológico, Príncipe de Viana da la solución que tantos de nosotros requerimos de los vinos actuales: Que sean 100% naturales, curtidos en viñedos en los que prima la naturaleza y no la mano del hombre, gestionados con el máximo respeto al entorno, a los campos, ríos y bosques que los rodean, porque sólo así pueden alcanzarse productos verdaderamente genuinos.

La atención constante a esta premisa nos permite hoy deleitarnos con todo el sabor e intensos aromas de frutas rojas y frutos con hueso, como el melocotón, ensalzados por la breve crianza en madera que aporta a este vino ecológico complejidad y estructura sin deslucir la frescura de la fruta de la Garnacha Tinta.

Defender sin descanso la calidad ha hecho posible un vino como éste y ha marcado la andadura de la bodega navarra a lo largo de los años con premios de los más prestigiosos nombres y certámenes del universo del vino. Guía Peñín, la revista americana International Wine Cellar, o The Wine Advocate (Robert Parker) son sólo algunos de los maestros que han sabido valorar el espíritu de los vinos de Príncipe de Viana.

Bodegas Príncipe de Viana,
C/ Mayor, 191
31521 Murchante (Navarra)
T. 948 83 86 40 •
F. 948 81 85 74
info@principedeviana.com
www.principedeviana.com
@bodegasppeviana

Qué nos dejó la vendimia de este año

Este año se obtuvo casi un millón de quintales más que el año pasado.

Finalmente la marcha climática de la temporada 2017 - 2018 terminó siendo benévola. Es que casi sin grandes episodios graniceros, con algunas heladas pero con disponibilidad de agua que dieron como resultado racimos con buenas bayas, los resultados están a la vista.

Mas días con sol (que han terminado dando un grado promedio más arriba de lo esperado) y la menor humedad relativa que permitió una mayor sanidad han generado que la vendimia que está cerrando se acerque a una cosecha en volumen promedio y deje sólo para las series históricas las dos anteriores, que se ubicaron entre las más en bajas del último medio siglo.

Ya se han recolectado 25 millones de quintales, unos dos millones de quintales por encima de la estimación del INV y 31% más que el año pasado.

Ahora lo interesante es que nuevamente hay disponibilidad de caldos nuevos tintos y al parecer, el frenético ritmo de importaciones, que llevaban algunas bodegas debería terminar por diluirse.

Según datos del INV, este año en Mendoza se recolectaron 3,4 millones de quintales de malbec, casi un millón de quintales más que el año pasado. En tanto, ingresaron en bodega 60% más tanto de cereza como de criolla grande. En total, Mendoza alcanzó los 16 millones de quintales.

Evidentemente, en esta mejora en el promedio cosechado, hubo un gran ganador que fue la lucha contra la Lobesia Botrana. La presión de la plaga tanto en 2016 como 2017 diezmó la producción y mientras que este año los resultados muestran otra cara.

El dilema que se presenta de frente a la nueva temporada es cómo se enfrentará este año la plaga, cuánto será el aporte de la Nación -si lo hay- , cuánto el de la provincia y cuánto el que deberá asumir el productor.

Las dudas en el sector sobre la continuidad de este programa, existen. No obstante todavía no está todo dicho y las próximas reuniones con Etchevehere, ministro de Agroindustria, serán clave.

Claro está y más aún con el actual escenario, que cualquier medida deberá venir de la mano del famoso “costo fiscal cero” y que los desembolsos por parte de la Nación podrían ralentizarse.

Otra vez, Mendoza y la vitivinicultura en general, se encuentran ante un escenario productivo similar de cosechas a 2010, 2014 y 2015 pero con otras variables que siguen afectando el despegue.

El mercado interno en el primer trimestre sigue en baja y marca una retracción del 1%, en tanto, la colocación de vino en el exterior cayó 1,8%.

Varios referentes aseguran que habría oportunidades frente a la caída de stocks del viejo mundo pero que todavía tienen que mejorar algunas condiciones.

Habrá que esperar para saber cómo hacen las empresas para sortear la coyuntura interna de este año que se supone complejo.

En Mendoza se celebra el Día del Enólogo

Se viene el día del Enólogo, el próximo sábado 5 de mayo se celebra instituido por ley provincial. En la provincia existe el Consejo Profesional de Graduados en Enología que es la única entidad que tiene la capacidad de matricular y habilitar a profesionales enólogos en Mendoza.

El sábado 5 de mayo, instituido por ley provincial, se celebra el Día del Enólogo, que se institucionaliza a través del Consejo Profesional de Graduados en Enología. Su titular, Ricardo González sostuvo que "nosotros lo llamamos el día de la enología porque se reúnen en un solo día a todos los profesionales que ejercen enología en Mendoza. Somos los técnicos de la industria madre en la provincia, y la actividad agroeconómica que más reparte en la provincia".

El dirigente habla que esta actividad es la que tiene un 75% de mano obra en los viñedos y que tiene un gran valor agregado sobre la actividad primaria como es la vitivinicultura.
"Los enólogos actuamos generalmente en portación y por amor a la profesión más que otras razones. Nos gusta trabajar y nos gusta crear. Creamos con nuestros cortes, con elaboraciones, con ideas sobre los vinos", afirma González.
El Consejo Profesional de Graduados hará una actividad especial, este 5 de mayo en la Enoteca, también se les tomará jura a los nuevos profesionales. "Vamos a realizar un evento e invitando a los colegas a participar y a llevar sus vinos para charlar de vinos, para cambiar opiniones".

Multas de hasta tres mil euros por no guardar la leña y dejarla en el olivar

La Consejería lucha contra la plaga del barrenillo, que prolifera durante el verano gracias a la madera muerta

Cuidado con dejar la leña en el campo, ya que los agricultores se pueden encontrar con un palo gordo en forma de multa. A partir de mayo, está prohibido almacenar madera en las fincas, ya que se tiene claro que el barrenillo es una de las peores plagas que sufre el olivar jiennense, por lo que hay que atajarlo de raíz. Los insectos que la generan viven en la madera muerta, por lo que la mejor manera de erradicarla es eliminar la leña para que no tengan un hábitat propicio para su desarrollo.

De acuerdo a lo dispuesto en el artículo 4 de la Orden de la Consejería de Agricultura y Pesca de fecha 2 de noviembre de 1982 (BOJA número 23), por la que se determinan las normas a seguir en el cumplimiento de la legislación vigente sobre el "barrenillo" o "palomilla" (Phloeotribus scarabaeoides), hay que tener un especial cuidado con el manejo de la madera muerta en el campo.

Precisamente, Asaja recuerda a sus agricultores que los restos de poda de olivos que no fueron destruidos en el propio olivar por el fuego o por trituración deben estar guardados en lugares herméticamente cerrados, como leñeras de obra civil, zanjas, trinchera o albercas cubiertas por agua. Los restos, según la normativa, deben estar guardados desde el pasado 1 de mayo de 2018. Además, no se pueden abrir hasta los primeros días del próximo mes de noviembre. A su vez, la misma orden establece que los ayuntamientos, a través de sus servicios de vigilancia rural, denunciarán a las personas que almacenen leña sin guardar estas precauciones. En este caso, se aplicará el régimen sancionador previsto en la Ley 43/2002, de 20 de noviembre, de Sanidad Vegetal con multas de hasta 3000 euros.

Los barrenillos son pequeños insectos —coleópteros— de 1 a 3 centímetros de color oscuro. La larvas son blancas y sin patas. Asaja informa de que tratar con productos químicos no tiene ningún éxito, puesto que están ocultos debajo de la corteza. La sanidad vegetal en el olivar se considera una prioridad máxima, ya que una finca que no está sana deja de ser competitiva. Almacenar leña puede servir para impulsar una plaga que acaba por destruir los árboles o, al menos, daña su producción porque corta la circulación de la savia del olivo. Los ayuntamientos son competentes para vigilar la leña, aunque existe una importante concienciación entre buena parte de los agricultores para prevenir la presencia del barrenillo, ya que su proliferación perjudica seriamente su actividad económica.

Habitualmente, no se puede encender fuego en mayo. Sin embargo, la Consejería de Medio Ambiente de la Junta de Andalucía autorizará prórrogas para quemas forestales y agrícolas durante este debido a la climatología favorable. Según la normativa vigente en materia de incendios forestales, este mes está considerado como periodo de peligro medio, y por lo tanto, las autorizaciones para el uso del fuego tanto en actividades agrícolas como forestales estarán condicionadas a la meteorología. En cambio, el Plan Infoca, autoriza la prórroga de quemas forestales y agrícolas, motivado por las condiciones climatológicas favorables en el territorio jiennense. Esta medida se traduce en la expedición de autorizaciones con periodos de validez concretos y suficientes para la finalización de los trabajos de eliminación de residuos forestales y agrícolas que debido a las lluvias no se hayan podido concluir. aunque con vigilancia extrema.

La cosecha mundial de aceite repuntará un 27 %

La producción mundial de aceite de oliva durante la actual campaña 2017-2018 rondará las 3.271.000 toneladas. Es un 27 % más, 697.000 toneladas, respecto a la anterior.

Así lo recoge el Consejo Oleícola Internacional (COI) en su último informe de mercado, del mes de abril, en el que recuerda que **la cifra final será superior a lo que habían estimado los diferentes países en noviembre, cuando proyectaban 2.988.500 toneladas.**
Ha especificado que este aumento está motivado, por un lado, por el grupo de países productores europeos, que en su conjunto ganarán un 22 % respecto a la campaña anterior.

La producción de aceite por países

Ha recordado que España disminuirá alrededor del 3 % y conseguirá una producción de 1.250.000 toneladas; pero Italia alcanzará 432.000 t (+137 %); Grecia 320.000 t (+64,1 %) y Portugal rondará las 125.000 t (+80,1 %).
El conjunto de estos países productores europeos totalizarán más de 2.143.000 toneladas, lo que supondrá un aumento de 391.500 toneladas más que la campaña anterior.

Ha añadido que aumentarán las producciones la mayoría de los países miembros del COI.
Por lo que respecta **al consumo mundial** de aceite de oliva previsto para la campaña 2017-18, el COI lo sitúa en las 2.950.000

La apuesta por el proceso molecular para la trazabilidad del aceite de oliva

Un artículo de la doctora Rayda Ben Ayed, publicado en Jus d'Olive, revela los avances de su trabajo de investigación para desarrollar un proceso inédito a través del cual el ADN presente en las muestras de aceite de oliva puede decodificarse y, por tanto, revelar su origen. Los resultados obtenidos permitirán proporcionar una identidad genética al producto con precisión, rapidez y bajo coste.

La investigación de Ben Ayed -*Marcadores de ADN para una mejor trazabilidad de los aceites de oliva* (Editions Universitaires Européennes)- concluye que se otorgará y agregará valor económico a los aceites de oliva mediante la aplicación de este etiquetado para su autenticación.
Según augura la doctora, la particularidad de estos análisis apunta a constituir un fuerte argumento de valorización para el industrial o el productor, independientemente del tamaño de su empresa. En un futuro cercano, estos análi-

sis -considera la doctora- ocuparán un lugar estratégico en el comercio, aumentarán los ingresos de las empresas, mejorarán el acceso al entorno competitivo global y ganarán nuevos mercados
La doctora en Ciencias Biológicas de la Facultad de Ciencias de Sfax (Túnez) aboga por la trascendental importancia de la trazabilidad en la alimentación en general y, en concreto, en un producto como el aceite de oliva, que debido a sus beneficios dietéticos y nutricionales, experimenta un creciente aumento de su consumo a nivel mundial.
Ben Ayued considera que para preservar la calidad del aceite de oliva y su valor comercial resulta esencial protegerlo y mejorarlo a través de un proceso de etiquetado que garantice la trazabilidad y autenticidad. De esta forma, la etiqueta debería permitir la identificación precisa del origen geográfico y varietal, así como la caracterización cualitativa y organoléptica del producto.
Varias técnicas basadas en el análisis de la composición de aceite de oliva, como la cromatografía de gases (GC) y la cromatografía líquida de alto rendimiento (HPLC), se han aplicado ampliamente a nivel mundial para estudiar la autenticidad y el origen varietal de los aceites. Sin embargo, algunas encuentran dificultades en distinguir las variedades de aceite de oliva debido a que sus características están muy influenciadas por las condiciones ambientales. Además la calidad del aceite de oliva es el resultado de varios factores (variedad, técnicas de cultivo, clima, suelo, etapa de maduración, tecnología de extracción, etc.).
Por lo tanto, aunque estos análisis organolépticos y físico-químicos son necesarios, poseen varias limitaciones e inconvenientes. “Con frecuencia son inexactos, poco fiables y en ocasiones ofrecen resultados aproximados e insuficientes para permitir la trazabilidad del aceite”, expone la autora.
En el área de la autenticidad y la trazabilidad de los alimentos, el uso de la tecnología basada en ADN responde a las necesidades de los consumidores. Según la doctora, estas técnicas resultan esenciales para estudiar la trazabilidad del aceite de oliva.
En concreto, el desarrollo de la etiqueta molecular de ADN permitirá inicialmente una mejor autenticación y una caracterización más segura del valor añadido, pero sobre todo más confianza para el sector del aceite de oliva, a través de la diferenciación de productos por medio de técnicas científicas originales e innovadoras.
Por lo general, la trazabilidad de los aceites de oliva se logra a través de análisis de tipo físico-químico (ácidos grasos, polifenoles, esteroles, etc.) y organolépticos. De ahí que el uso de análisis basados en moléculas de ADN en el aceite de oliva se convierta en un enfoque innovador que es independiente de las condiciones ambientales. Este enfoque puramente molecular ha superado con éxito el problema de la trazabilidad de los aceites monovarietales y multivarietales y complementa la contribución de las características bioquímicas y organolépticas para la caracterización y rastreabilidad de los aceites de oliva.

Migasa, líder en el sector aceitero español con una facturación superior a 1.150 millones

Migasa, grupo aceitero familiar de capital 100% español y líder mundial en ventas de aceite de oliva a granel, superó en el ejercicio 2017, por segundo año consecutivo, los 1.150 millones de euros de facturación.

Las ventas nacionales representaron el 46% del volumen de negocio del grupo, cuyas exportaciones vuelven a crecer hasta alcanzar una cuota del 54% de sus operaciones.

La compañía, que cuenta con más de 1.000 trabajadores, centra su actividad en el sector agroalimentario, mediante la elaboración y comercialización de aceite de oliva, aceite de girasol, aceite de orujo de oliva y todos los tipos de aceites vegetales y ácidos grasos derivados del aceite.

En los últimos cinco años el grupo ha destinado más de 50 millones de euros a inversiones en innovación, desarrollo y modernización de sus plantas, que cuentan con tecnología de última generación.

El grupo andaluz, presente con sus productos en más de 120 países de los cinco continentes, dispone de 16 fábricas en España situadas en los municipios de Dos Hermanas (Sevilla), La Luisiana (Sevilla), Pilas (Sevilla), La Roda de Andalucía (Sevilla), Córdoba, Villa del Río (Córdoba), Mengibar (Jaén), Castellar (Jaén), Los Villares (Jaén), Villanueva de Algaidas (Málaga), Getafe (Madrid) y Plasencia (Cáceres). También posee instalaciones fuera de nuestras fronteras.

En los últimos meses Migasa ha suscrito nuevos acuerdos de colaboración con diferentes Universidades y Centros de Investigación en el marco de su estrategia de Investigación, Desarrollo e Innovación.
El grupo cuenta en su entorno con marcas tan prestigiosas y reconocidas como Ybarra, La Masía, Cexac, Mueloliva, Rafael Salgado, y Monterreal.

¡VinoEmpleo!

¿Queréis encontrar los mejores profesionales para la vendimia 2018?

En nuestra red de +7500 profesionales vitivinícolas, contamos con muchos enólogos, bodegueros, técnicos de campo y técnicos de laboratorio con experiencia de vendimia en España y en el extranjero.

Ahora, para los meses de mayo y junio, ofrecemos un descuento de 50€* en ofertas de trabajo para trabajadores de vendimia.**

Para aprovechar el descuento, entra en VinoEmpleo.es y utiliza el código VENDIMIA o contacta con nosotros

info@vinoempleo.es
636 751820

* Precio con descuento para publicar una oferta de trabajo es de 100€ + iva
** Descuento válido para ofertas de trabajo en enología, viticultura y practicas para la vendimia 2018, publicadas en los meses de mayo y junio 2018

Director d'Exportació

¡VinoEmpleo!

Empresa elaboradora de vi i cava de Sant Sadurní d'Anoia de reconegut prestigi internacional busca Director d'Exportació.

Comercial Nacional

¡VinoEmpleo!

Bodega familiar de la Denominación de Origen Rias Baixas con 20 años de trayectoria, precisa de Comercial para todo el territorio Español.

Anuncios por palabras gratuitos

REF. 001. VENTA DE VINO EMBOTELLADO

- 18.150 botellas de Vino Rosado de 12,00º
- 13.584 botellas de Vino Tinto de 13,50º
- 10.272 botellas de Vino Blanco de 12,00º

Todas las botellas están etiquetadas con marca propia, y figuran dos idiomas en la etiqueta: español y ruso.

REF. 002. DISTRIBUIDORA DE VINOS . SE OFRECE

Distribuidora y Almacenista de vinos, busca bodegas de toda España que quieran que distribuya sus vinos en la provincia de Ciudad Real.
Con importante cartera de clientes. Especializada en enotecas y restaurantes, venta de vinos de calidad.
Con posibilidad de plataforma de venta directa.

REF. 003. VENTA DE VINO ROSADO . SE OFRECE

"SE OFRECEN 180.000 LITROS DE VINO ROSADO, CON 13.70% VOL. APROX., PRECIO 5.20/5.30 € GRADO Y CIEN KILOS, DEPENDIENDO DE LA RETIRADA Y LA FORMA DE PAGO.

Anuncios gratuitos por palabras, si es suscriptor no le costará nada anunciarse. Puede poner compra venta de vinos, tanto embotellados como a granel. , fincas, maquinaria, bodegas, etc. con sus datos o anónimo sirviendo nosotros de enlace, también gratuito. Puede enviar sus ofertas, con los datos más significativos del vino o ponerse en contacto para aclarar dudas al correo: javier@elcorreodelvino.com

Nuevo Servicio Gratuito de EL CORREO DEL VINO DIARIO

Estamos preparando todo para que pueda usted recibir EL CORREO DEL VINO DIARIO en su móvil diariamente. Además de recibirlo por correo electrónico, lo puede recibir por el móvil para mayor comodidad suya y para poder leerlo en el lugar donde se encuentre. Además si hay cualquier noticia extraordinaria la recibirá inmediatamente en su móvil de igual manera.

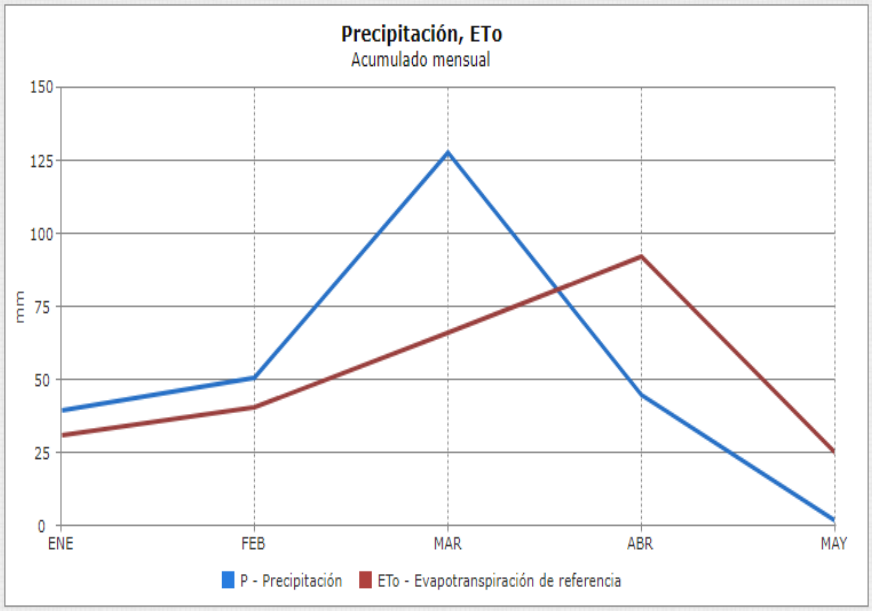
Para apuntarte, solamente tienes que mandarnos tu nombre, o empresa y el número o números de móvil donde quieres que te lo enviemos al correo electrónico:
javier@elcorreodelvino.com
En pocas semanas lo comenzaras a recibir

También se aceptan patrocinadores publicitarios de este nuevo servicio a precios muy interesantes.
Póngase en el móvil a diario de cientos de personas...

El tiempo

Desde 1 septiembre de 2.017 - 337,5 LITROS M2

Precipitación, ETo



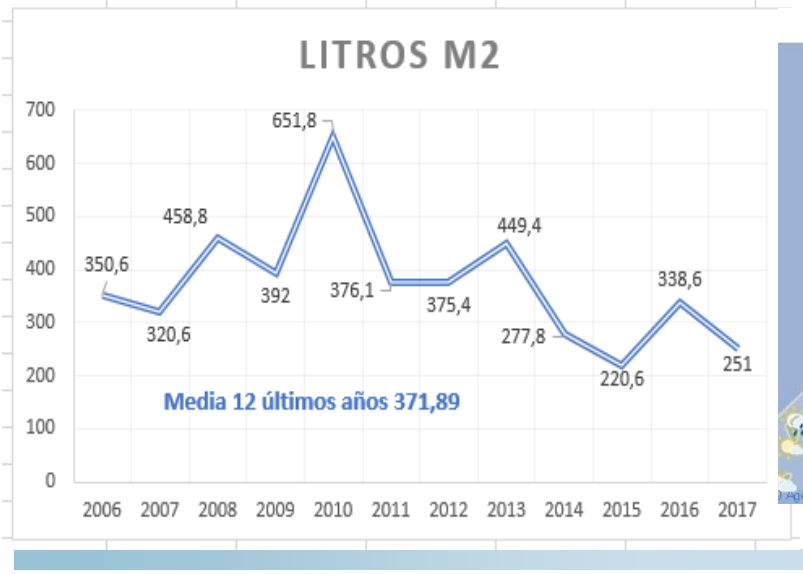
Mes	P (mm)	ETo (mm)
Enero	39.1	30.8
Febrero	50.2	40.4
Marzo	127.2	65.8
Abril	44.4	92.0
Mayo	1.4	24.9
AÑO 2018	262.3	253.9

262,3 litros en el año. Desde 1 de septiembre de 2017. 337,5 litros Actualizado al 07/05/2018

Llevamos 4 años con lluvias por debajo de la media de los últimos 12 años

Lluvia en años anteriores

2006. 350,6
2007. 320,6
2008. 458,8
2009. 392,0
2010. 651,8
2011. 376,1
2012. 375,4
2013. 449,4
2014. 277,8
2015. 220,6
2016. 338,6
2017. 251,0
Media de los últimos 12 años 371.89



C/Virgen de la Esperanza, 6
13200 Manzanares (Ciudad Real)
Teléfono 679 78 96 28
E-mail javier@elcorreodelvino.com
www.elcorreodelvino.com
Director JAVIER SÁNCHEZ-MIGALLÓN ROYO

SUSCRIPCIONES 120 EUROS AL AÑO.
Si desea suscribirse comuníquelo a javier@ elcorreodelvino. com

Apúntese gratis a nuestro Newletter semanal, y lo recibirá en su buzón de correo cada semana: si quiere que le apuntemos nosotros pídalo a

javier@elcorreodelvino.com