EL CORREO DEL VINO DIARIO

EL PERIÓDICO DEL VINO ESPAÑOL

Número 3767 Fecha 18 de Abril de 2018

El Vino al Dia

Alimentaria concentra en estos momentos todos los esfuerzos de las bodegas para dar a conocer sus vinos en esta importantísima feria de la alimentación, escaparate perfecto para ello. La climatología se va adaptando ya al tiempo real en el que estamos, la brotación ha comenzado, aunque aún no está generalizada, y se prevé, explosiva, con la humedad que tiene el viñedo y si calienta el sol fuerte, como está pasando, en pocos días estará fuera, no obstante los días de peligro de helada se han acortado mucho, ya que las predicciones para los próximos quince días no dan heladas, y cuando pasen estos quince días, a primeros de mayo, ya quedaran muy pocos días de peligro.

Los mejores vinos de España en Alimentaria 2018

Maridajes históricos, catas y 'open tasting' en un espacio que en su segunda edición ha ganado protagonismo

Decía ayer la crítica de vinos más reconocida del mundo, la británica Jancis Robison, que hasta hace poco años cuando se hablaba de vino español **solo se hacía referencia a tres tipos**: el Rioja, el Ribera y el Red Wine, como se denominaba fuera de nuestro país a todo aquello que no pertenecía a dichas Denominaciones de Origen.

Afortunadamente las cosas han cambiado y, como apuntaba Robison, **el vino español se encuentra en un muy buen momento**. Algo que se hace notar en el pabellón de Alimentaria Intervin, que acoge este año la segunda edición de Vinorum Think, un espacio en el que críticos gastronómicos, reconocidos sumilleres y amantes del vino se dan cita durante estos días para reflexionar sobre las referencias españolas preferidas de los paladares más exigentes.

Cuatro días de maridajes históricos, catas magistrales y un espacio de *open tasting* para quienes quieren probar libremente –sin tener que pasar por los estands– **las mejores propuestas de los expositores de Intervin**; se unen a Spain Top Pairings, un rincón en el que el sumiller Ferran Centelles ha reunido a algunos de los mejores restaurantes y sumilleres del país para ofrecer al público seis maridajes de leyenda que han cambiado la historia de la gastronomía.

Como el del Celler de Can Roca, en el que su sumiller Josep Roca hace una pequeña demostración de "las armonías integrales" que se llevan a cabo en el restaurante y que suponen una de las últimas revoluciones en el mundo del maridaje. Su técnica consiste en **crear los platos en función de los aromas del vino**, y no al revés. Por eso en Alimentaria ha eligido preparar una ostras al Albariño con manzana verde, pomelo rojo y limón, salsa de laurel e hinojo y destilado de tierra que combinan con uno

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 Bulk Wine Competition 2014 GRAND GOLD MEDAL

International Bulk Wine Competition 2013 GOLD MEDAL

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

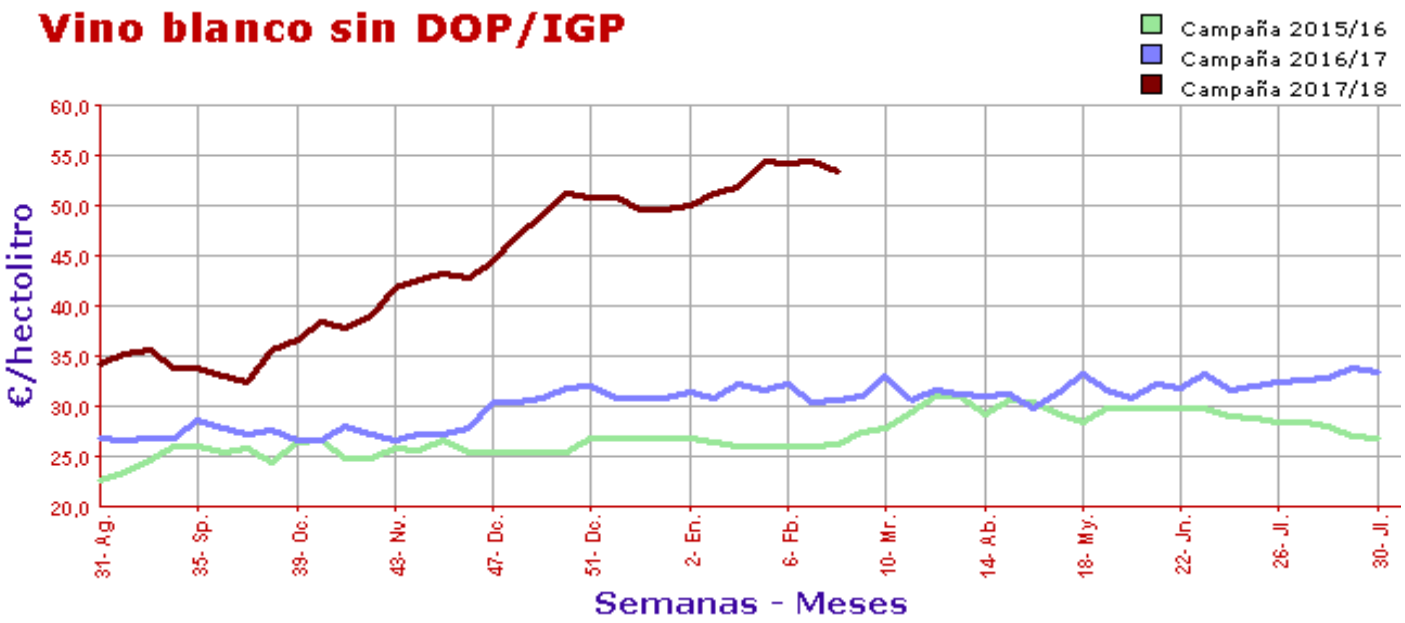
Precios del vino

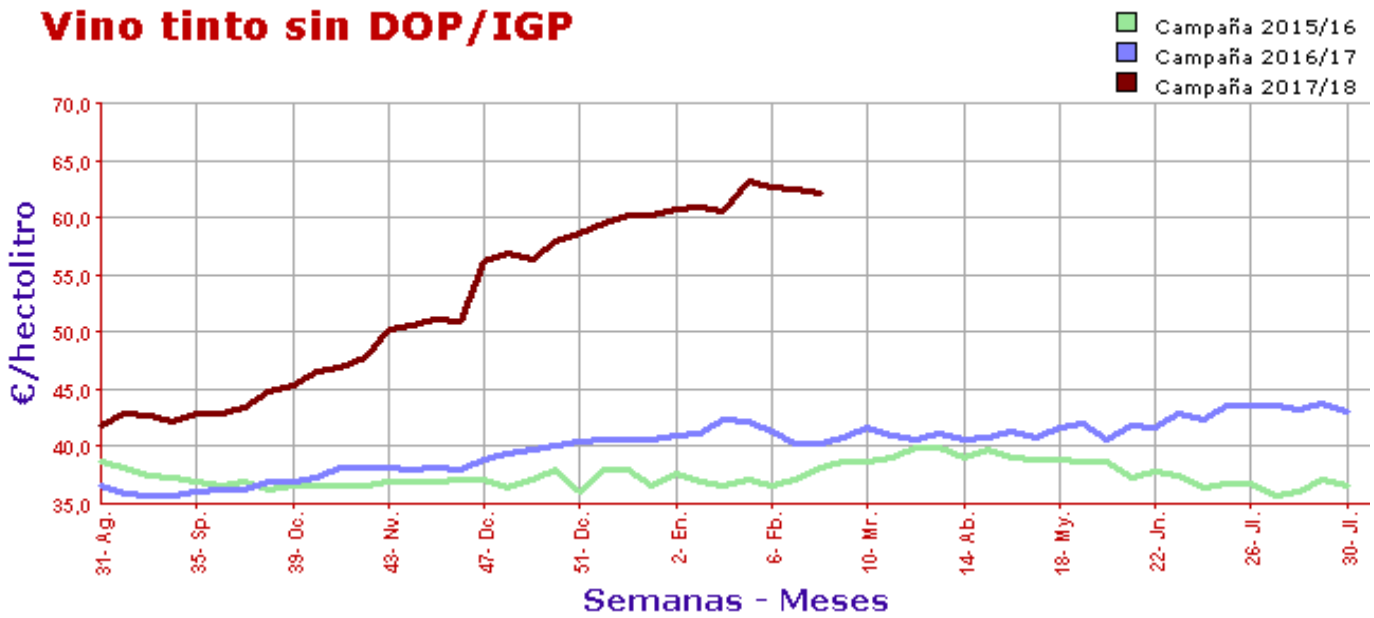
Vino Blanco Fermentación tradicional	4,70-4-80Hº
Vino tinto comercial 5-7 puntos de color	5.20-5.35
Varietales, entre 6 y 7 euros como norma general, aunque estos vinos pueden variar	
Mostos de primera	4.50-4.80
Mostos de segunda	4.20-4.50

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.

PRECIOS SEMANALES DEL VINO, SEGÚN DATOS DEL MAGRAMA

Vino blanco sin DOP/ IGP R ejecución (UE)	hectolitro	Granel salida bodega	54,45	53,45	-1,00
Vino tinto sin DOP/IGP R ejecución (UE)	hectolitro	Granel salida bodega	62,40	62,19	-0,21





Estos datos se actualizaran todas las semanas, los martes

de los vinos más emblemáticos de Galicia.

También es interesante –entre otros– **el maridaje de afinidad propuesto por Aponiente**, el restaurante del chef Ángel León en El Puerto de Santamaría (Cádiz), para el que el sumiller Juan Ruiz Henestrosa elige uno de los vinos más representativos de su tierra, el Jeréz, y lo combina con una deliciosa empanadilla de Plancton que además cuenta en sus ingredientes con shiso y bivaldos.

Los vinos españoles favoritos de Jancis Robison

Durante la jornada de ayer Vinorum Think contó con una cata muy especial, en la que la reconocida critica de vinos británica desveló a los asistentes **sus vinos españoles favoritos** que configuran el siguiente listado: Listan Blanco & Malvasia de Celler Alto de Trevejos, Cantallops Xarel·lo 2016 de AT Roca, Finca Calavestra Merseguera 2014 de Mustiguillo, As Sortes 2016 de Rafael Palacios, El Reventón 2015 de Daniel Landi, El Molar 2016 de Casa Castillo, Sierra Demanda 2014 de Compañía de Vinos del Atlántico, La Condenada 2016, de Artuke, Llanos del Almendro 2012 de Dominio de Atauta, Demencia 2012 de Demencia de Autor, Grans Muralles 2011 de Familia Torres, Mas Doix 2014 de Bodegas Mas Doix, Anayón 1957 de Grandes Vinos y La Bota del Manzanilla no 71 de Equipo Navazos.

Hoy se espera otra cata magistral, la del crítico gastronómico del New York Times Eric Asimov, quien hará un recorrido por las **referencias españolas preferidas** en América y desenmascarará los mitos que hay alrededor de este mercado estratégico para las empresas vitivinícolas de España.

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

Doble ganador en la XI edición de los Premios Sarmiento

Bodegas Protos se hizo con el galardón en las dos categorías del Premio Sarmiento 2018 que concede el Ayuntamiento de La Seca a los mejores vinos verdejo de la D.O. Rueda.

El concurso tuvo lugar ayer lunes en la sede del Consejo Regulador de la D.O Rueda mediante cata ciega con un jurado compuesto por un prestigioso panel de catadores.

Valladolid, 17 de abril de 2018 - La XI edición de Los Premios Sarmiento ha tenido lugar ayer lunes dentro del marco de la Fiesta del Verdejo de la Seca con una cata a ciegas para elegir el mejor verdejo de la D.O. Rueda. Un certamen que cada año alcanza mayor relevancia gracias a los esfuerzos de su Ayuntamiento y que este año ha vuelto a alcanzar un récord en número de muestras recibidas y bodegas participantes.
Este año, por primera vez y para transmitir la versatilidad de la uva verdejo, se han creado dos categorías de premios: Mejor Verdejo Joven (añada 2017) y Mejor Verdejo Crianza (vinos fermentados o criados añadas anteriores) alzándose Bodegas Protos con el galardón en ambas categorías.

El evento ha contado con la colaboración de personalidades importantes en el sector del vino bajo la dirección técnica de Yalocatoyo.com, asesoría especializada en marketing y vino, y con el apoyo del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Rueda, la Asociación de Sumilleres de Valladolid y la Asociación de Enólogos de Castilla y León.

El panel de cata que ha valorado las muestras recibidas ha estado presidido por Andrea Alonso (Responsable del Concepto Vinos de MAKRO España y Nariz de Oro en 2010) y compuesto por un heterogéneo grupo de expertos en el análisis sensorial del vino:
- Juan José Alejos - Presidente de la Asociación de Sumilleres de Va-

Fidel Gala, S.L.
Mostos - Vinos - Alcoholes
Mostos, vinos y 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

lladolid (Restaurante Ángela)
- Tomás Postigo - Enólogo y miembro de Asociación de Enólogos de Castilla y León.
- Nieves Caballero - Redactora especializada en vinos y gastronomía en El Norte de Castilla .
- Jesús Díez de Íscar - Director técnico de la C.R.D.O. Rueda
- Ignacio Gómez – Miembro de la Asociación de Sumilleres de Valladolid (Caprichos de la Reina Juana)
- José María Calvo – Miembro de la Asociación de Sumilleres de Valladolid (La Parrilla de San Lorenzo)
- José Antonio Fernández – Coordinador del ITACyL
- Gustavo Calvo - Responsable de Vinoteca Señorita Malauva.
- Noemí Martínez - Miembro de la Asociación de Sumilleres de Valladolid (Restaurante Trigo)

La calidad del jurado y de los vinos presentados confirma la relevancia de este certamen que durante los últimos años ha supuesto un importante escaparate para la difusión y promoción de las bodegas participantes.

El pasado viernes en la bodega de El Regajal en Aranjuez se celebró el primer Pleno del año del Consejo Regulador

Vinos de Madrid, una bodega más

Madrid, 16 de abril de 2018.- Durante la mañana del viernes se celebró en la bodega El Regajal el primer pleno de este año donde se aprobaron entre otras la entrada de una nueva bodega en Aldea del Fresno, A Dos Manos Vignerons C. B.,situada en la Finca de Navayuncosa en la localidad de Aldea del Fresno. La bodega tiene una capacidad máxima de 40.000 litros, una bodega pequeña que quiere elaborar vinos de la viña que está en la finca de las variedades tempranillo, cabernet sauvignon, syrah y garnacha tinta.

La bodega se suma a la ya existente en el mismo munici-

pio, Marqués de Griñón Family States, en la que D. Carlos Falcó elabora Vinos de Madrid, y que estuvo también presente en la reunión. Con esta nueva incorporación la Denominación de Origen suma la bodega numero 51.

Se aprobó también la presencia de los Vinos de Madrid en el Mercado de Ventas, a través de la presencia en un puesto dentro del Mercado donde además de la venta, se harán actividades de promoción y marketing de los vinos ,siendo un proyecto pionero y experimental que dará las claves para un futuro punto de venta más ambicioso en Madrid.

Igualmente se concretó la fecha de celebración del Concurso Viña de Madrid en la segunda quincena de Mayo, para el cual ya se ha facilitado la inscripción de muestras a las bodegas de la Denominación y cuya entrega de premios tendrá lugar en el mes de junio.

Al igual que se hiciera durante 2017 y a iniciativa del Presidente, D. Antonio Reguilón se han venido celebrado los Plenos del Consejo en las tres subzonas, comenzando este año en la subzona de Arganda, y con el fin de acercar el desarrollo de los Plenos y las decisiones que se toman a los productores de cada subzona, que están tras las pequeñas y grandes bodegas de Madrid, tanto cooperativas como empresas privadas.

Tras la reunión del Pleno a la que asistió el Director General de Agricultura y Ganadería, D. José Luis Sanz, se visitaron las magnificas instalaciones de la bodega y la finca liderada por la familia García-Pita.

EL CORREO DEL VINO DIARIO

SANTORAL Y FRASE DEL DÍA 18 de Abril

SAN PERFECTO

"El hombre nunca sabe de lo que es capaz hasta que lo intenta" Charles Dickens

EL CORREO DEL VINO DIARIO

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

APUNTATE, ES GRATIS...

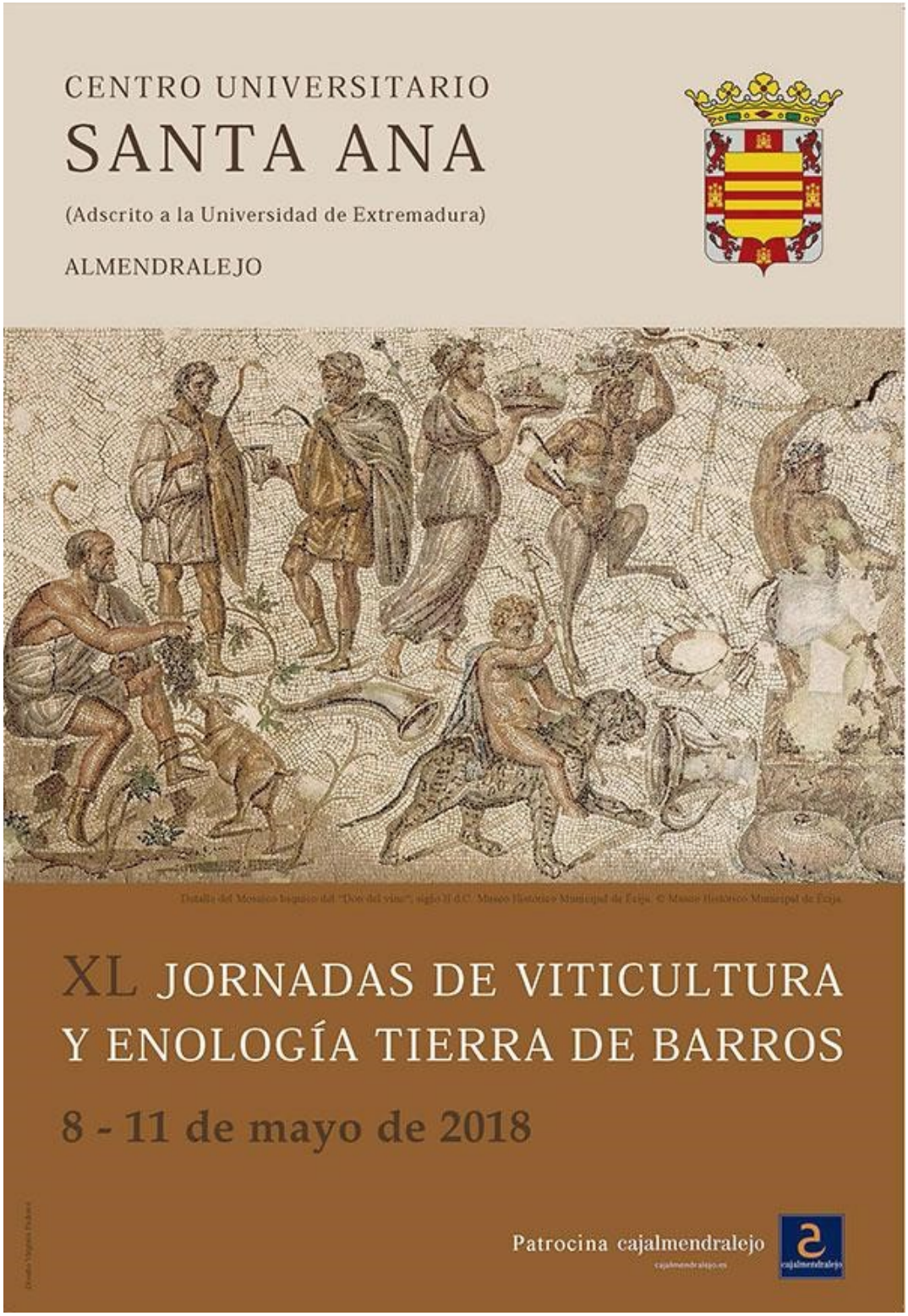
También se aceptan patrocinadores publicitarios de este nuevo servicio a precios muy interesantes. Póngase en el móvil a diario de cientos de personas...

Jornadas de Viticultura y Enología de Tierra de Barros (8 al 11 de mayo)

El Centro Universitario de Santa Ana de Almendralejo, adscrito a la Universidad de Extremadura, celebra, del 8 al 11 de mayo, sus cuadragésimas Jornadas de Viticultura y Enología de Tierra de Barros.

Desde la organización indican que la fecha límite para la presentación de comunicaciones a las jornadas finaliza el próximo 21 de abril.

El programa indica que las 40ª Jornadas de Viticultura y Enología de Tierra de Barros arrancarán a las 20.00 h del martes 8 de mayo, con la presentación y una ponencia sobre las nuevas mejoras tecnológicas en la vendimia mecanizada.



El miércoles, 9 de mayo, el programa comenzará con la lectura de comunicaciones (antes y después de la comida) y una ponencia sobre el regadío en Tierra de Barros.

Las Jornadas proseguirán el jueves, 10 de mayo con nuevas comunicaciones y una ponencia sobre el brandy de Jerez.

El 11 de mayo, los participantes realizarán una visita técnica a Bodegas Vitilosa (Los Santos de Maimona, Badajoz); y se celebrará la entrega del Premio de Investigación José Luis Mesías Iglesias de entre las sesiones de las jornadas del año pasado. Este premio nació para honrar la memoria y reconocimiento científico en viticultura y enología.

Los trabajos que podrán ser merecedores del premio son aquellos que se presenten en las sesiones de las cuadragésimas Jornadas de Viticultura y Enología de Tierra de Barros, que sean inéditos. Se valorará la novedad del tema, el tratamiento del mismo, las conclusiones y la utilidad de sus aportaciones. El título del trabajo ganador y de sus autores se hará público el próximo año durante la celebración de las 41ª Jornadas, previstas para mayo de 2019.

Utiel-Requena celebrará el Día Movimiento Vino con Denominación de Origen

26 Denominaciones de Origen participan en el segundo brindis colectivo y simultáneo con vino de calidad diferenciada que tendrá lugar en nuestro país el 12 de mayo a las 13.30 h

(Utiel 17/04/2018).- El 12 de mayo se celebrará por segundo año consecutivo el 'Día Movimiento Vino DO', una jornada participativa, popular y festiva en la que unen 26 denominaciones de origen 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 D.O., al público en general, y a los jóvenes en particular.

El vino con Denominación de Origen es un producto diferenciador y de prestigio de muchos territorios de nuestro país, y acercar el vino con denominación de origen al público en general y a los jóvenes en particular, trasladando valores ligados al mismo: la autenticidad, la importancia y el cuidado del origen, la seguridad alimentaria, el arraigo cultural, la diversidad, la protección del medio ambiente y un estilo de vida saludable.
En la celebración de la segunda edición del Día Movimiento Vino D.O. participan 26 denominaciones de origen: Almansa, Arlanza, Binissalem-Mallorca, Calatayud, Cariñena, Catalunya, Cigales, Condado de Huelva, Jerez-Xéres-Sherry y Manzanilla_Sanlucar de Barrameda, La Mancha, Madrid, Montilla-Moriles, Monterrei, Navarra, Rías Baixas, Ribeira Sacra, Ribeiro, Ribera del Duero, Ribera del Guadiana, Rioja, Tacoronte-Acentejo, Uclés, Utiel-Requena, Valdepeñas, Valencia y Yecla.

Acuerdo de colaboración para incentivar el pago de la uva por calidad

COOPERATIVAS AGRO-ALIMENTARIAS Y FOSS

El convenio, además de promover el pago diferenciado y objetivo de la uva por calidad entre las bodegas cooperativas de Castilla-La Mancha, incluye ventajas económicas en la adquisición y el mantenimiento de aparatos de medida, y colaboración en actividades formativas en innovación sectorial

Cooperativas Agro-alimentarias Castilla-La Mancha y FOSS ibérica han firmado en Alcázar de San Juan (CR) un convenio de colaboración, que han suscrito sus directores respectivos, José Luis Rojas y Miguel Ángel Martínez, para colaborar en la prescripción, difusión y formación de soluciones tecnológicas que faciliten la toma de decisiones en las bodegas cooperativas de la región a la hora de implantar sistemas de diferenciación de la calidad de la uva, y su pago en base a criterios objetivos que la propia bodega establezca en función de la tipología de productos a elaborar y de mercados a abastecer.

Ahora desde la página web de esto es vino, tenemos sección de quesos

Entra en

www.estoesvino.com

y en el icono de quesos puedes comprar tus quesos a los mejores precios

Esto es queso

Dicho convenio se alinea con la política que la Consejería de Agricultura, Medio Ambiente y Desarrollo Rural de Castilla-La Mancha viene instrumentando al priorizar varias medidas del Programa de Apoyo al Sector Vitivinícola español en nuestra región, entre las que destacan las ayudas a inversiones en infraestructuras en bodega (VINATI) y las ayudas a reestructuración y/o reconversión del viñedo, para el período 2019-23; siempre que la bodega haya implantado sistemas de pago de uva por calidad, mediante la fijación de determinados parámetros agronómicos y analíticos que la propia bodega beneficiaria determine.

Ventajas para las bodegas cooperativas

La principal ventaja comercial que el convenio tendría para las bodegas cooperati-

vas asociadas a Cooperativas Agro-alimentarias sería la de obtener un ahorro en el precio de adquisición de aparatos FOSS de medición en laboratorio, junto a descuentos en las tareas de servicio y mantenimiento post-venta, a partir de este año 2018.

Ambas entidades se comprometen a realizar eventos y/o jornadas formativas sectoriales de forma conjunta que contribuyan a una mejor capacitación y actualización de conocimientos de los diferentes actores que intervienen en los eslabones de la cadena vitivinícola en nuestra región, profundizando en la innovación tecnológica, la internacionalización, y también en la integración comercial de las bodegas cooperativas de Castilla-La Mancha.

Rentabilidad por la calidad

Según José Luis Rojas, el convenio permitirá que las bodegas cooperativas de la región "puedan aplicar un sistema de retribución separada de la uva con un enfoque claro al mercado", y que a través de los analizadores FOSS multi-paramétricos "cada bodega pueda tomar decisiones objetivas que pongan de manifiesto que la rentabilidad del viñedo ha de ser más viable vía calidad que por cantidad de producto aportado".

Por su parte, Miguel Ángel Martínez de FOSS alababa la iniciativa de colaborar con Cooperativas Agro-alimentarias Castilla-La Mancha en el impulso de crear vínculos de confianza y acciones de formación compartida "a través de jornadas monográficas con temas de actualidad, transferencias tecnológicas de interés práctico para el sector, propiciar encuentros de intercambio empresarial y comercial con otras zonas vitivinícolas del mundo, etc." y no sólo en el sector vitivinícola, sino en otros sectores, como el del aceite de oliva o el de cereales, "en el que tenemos soluciones analíticas muy interesantes".

La Ruta del Vino de Rueda se disfruta en Medina

El próximo fin de semana la villa vallisoletana de Medina del Campo se convierte en el centro de atención del mundo del vino con la celebración de la IV Feria de Enoturismo de la Ruta del Vino de Rueda.

Los días 21 y 22 de abril la Plaza de la Hispanidad medinense será el lugar donde se **concentrará la atención de los amantes del buen vino.** Todo un fin de semana para mostrar al mundo la labor de los bodegueros de esta denominación de origen, así como de otras partes del territorio español y de fuera de nuestras fronteras, además de ser una oportunidad única de acercarnos a las infinitas **posibilidades que la Ruta ofrece en lo que se refiere al enoturismo, al ocio y a la gastronomía.** Una gran carpa habilitada en la plaza mayor de Medina del Campo albergara gran parte de la actividades que dan forma al cartel de esta edición, como catas de vinos nacionales e internacionales, degustaciones gastronómicas, exposiciones, talleres infantiles…

Para ir abriendo boca podemos empezar **el día 19 realizando la Ruta de Cocteles y Combinados, elaborados con verdejo DO Rueda.** Un total de 6 establecimientos de Medina y Matapozuelos se han unido a esta iniciativa que nos permitirá disfrutar de estas elaboraciones, hasta el lunes 23 de abril, a un módico precio de entre 3 y 5€. Así mismo y durante estos días podremos realizar visitas a la bodega y tienda Emina Rueda de Medina del Campo y realizar nuestras compras con un interesante 10% de descuento (Información en: enoturismo@emina.es) o visitar el Centro Cultural San Vicente Ferrer por 1,50€.

Los días 19 y 20 de abril tendrán lugar en el **Castillo de la Mota las II Jornadas Internacionales sobre Rutas y Desarrollo Local**, en las que se abordaran las oportunidades que ofrecen las diferentes rutas para poner en valor el patrimonio material e inmaterial como dinamizadoras del territorio. (Más información e inscripciones en: www.turinea.com)

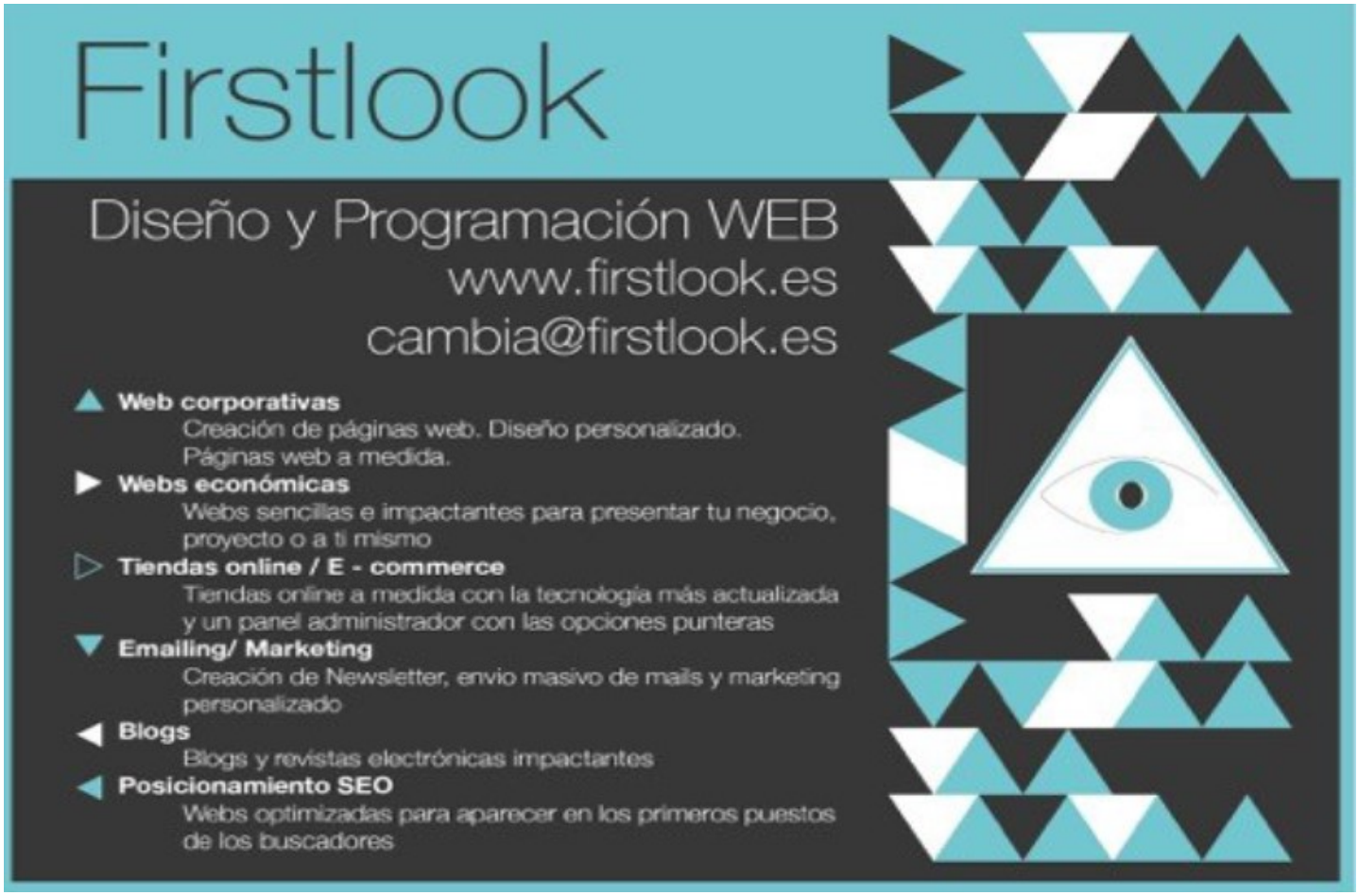
La mejor selección de vinos.
La única tienda web en la que puedes combinar el número que quieras de botellas de vino, de una en una
Entra en
www.estoesvino.com

Esto es vino

Dentro de la carpa instalada en la Plaza de la Hispanidad se podrá acceder a información de la Ruta del Vino de Rueda, realizar reservas de entradas a catas y degustaciones con precio establecido de 1€ (retirada de ticket en el punto de información central de la propia feria al menos 5 minutos antes del horario establecido para la actividad. contacto@sincroniaeventos.com – Teléfono: 673 936 646), acceder a la Barra de Tapeo con venta de copas (1€, 0,50€ con devolución). Llevar a los más pequeños a la Ludoteca (taller de pinturas, puzles y juegos de mesa gratuitos, barredora y camas elásticas), visitar la Exposición de Aperos Vitivinícolas, participar en el sorteo de regalos (por compartir en Instagram una foto de la feria con #FeriaEnoturismoMedina18) y con la compra de cualquier consumición, copas y asistencia a degustaciones, se entregará un ticket para el sorteo de regalos y experiencias enoturísticas que se celebrará el domingo a las 20:00 horas en la carpa; Brinda por Castilla y León con Ysabel de Madrigal (regala vino de DO Rueca Ysabel de Madrigal de Madrigal de las Altas Torres el 23 de abril a un precio especial Feria Enoturismo de 5€ la botella). Así mismo, los dos días, 21 y 22 a las 12:00 horas en Tordesillas, las Bodegas Muelas de esta localidad celebrarán una cata gratuita dirigida de vermouth.

Una vez inaugurada la feria darán comienzo los actos programados para este día. Los más pequeños serán los encargados de iniciarlos a las 12:00 horas en el taller infantil con el Parque Zoológico "La Era de las Aves" de Fresno el Viejo. Posteriormente, a las 12:45 horas se llevará a cabo una cata de vino comentada en inglés a cargo de la Escuela Superior de Enoturismo de Castilla y León (acceso 1€). Lentamente se acerca la hora de comer, y si el hambre empieza a hacer acto de presencia, una buena opción es degustar los sabrosos Alimentos de Valladolid en la caravana "Valladolid es Vino" o asistir a la presentación y degustación de los dulces que elabora Xokoreto de Catronuño. Para dar por finalizada la mañana podemos acercarnos a la cata de vinos Protos, que correrá a cargo del enólogo de la bodega y miembro de la Junta Directiva de la Asociación de Enólogos de Castilla y León D. Hugo García Prieto (acceso 1€).

Un descanso para reponer fuerzas y a las 18:30 horas continuamos con las actividades. Y que mejor manera de retomar la feria que asistiendo a una cata de quesos con "Los Quesos de Juan" (acceso 1€). Como no podía ser de otro modo, el Gran Hotel Palacio Balneario de Las Salinas también esta presente en la feria, y lo hace a las 19:15 horas con el sugerente eslogan "Agua, vino, salud y felicidad", y quince minutos después, una nueva oportunidad de disfrutar con los Alimentos de Valladolid en la caravana "Valladolid es Vino". Todavía nos quedan dos horas hasta la hora de cierre de la carpa, tiempo que podemos aprovechar para asistir a varias catas. A las 20:00 horas tiene lugar una cata de vinos blancos con barrica a cargo de Bruno de la Hoz, de Casa Lola-Rueda, a las 20:45 horas la primera de las catas de vinos internacionales donde podremos saborear los caldos portugueses "Vinos Verdes Medalla de Oro de Amarante" y a las 21:30 horas es el turno de "Los Territorios del Prosecco de FIVI Treviso" de Italia, que realizará el Centro de Educación de Adultos – Bernal Díaz del Castillo. (acceso a las catas, 1€ cada una). Se ha ido el primer día



de la feria, pero nos espera un domingo repleto de actividades donde podremos seguir descubriendo los secretos de este maravilloso mundo del vino.

El domingo día 22 se inicia a las 12:00 horas con una visita a la Bodega Ramón Bilbao de Rueda donde podremos realizar una cata de tres vinos al precio de 10€. (reserva previa en el teléfono 983 237 744 o enviando un correo a visitanosrueda@bodegasramonbilbao.es). Si te decantas por visitar la carpa de la Plaza de la Hispanidad, a la misma hora podrás presenciar una exhibición de domado artesanal de una barrica de roble a cargo de Tonelería Burgos de Nava del Rey. Un poco más tarde, a las 12:15 horas, se llevará cabo la presentación de reconstrucciones virtuales de bodegas subterráneas de los socios de la Ruta del Vino de Rueda, a cargo de Irzon Rueda. Y hablando de las construcciones tradicionales, a las 12:30 horas parte del Palacio Real Testamentario una visita a tres bodegas subterráneas situadas en el centro histórico de Medina. Visita con una duración de 90 minutos y un precio de 4,50€, las plazas son limitadas por lo que es recomendable hacer reservar en el propio palacio o en el teléfono 983 812 724. Después de descubrir los secretos que guarda el subsuelo medinenese, es momento de degustar un exquisito conejo a la parrilla con brasa de sarmiento de vid, elaborado por las manos expertas de los cocineros del Mesón de Pedro de Matapozuelos o probar los Alimentos de Valladolid en la caravana "Valladolid es Vino". Y para rematar la mañana, a las 13.30 horas una cata de vinos Emina y aceites Oliduero de Medina del Campo y a las 14:15 horas otra cata, pero en esta ocasión de los vinos galardonados en los Premios Sarmiento 2018 de La Seca (acceso a ambas catas, 1€ cada una).

Empiezan los actos de la tarde, a las 17:30 horas, con las Enolimpiadas 2018, que cuentan con la participación de Copelin y el patrocinio de Bodegas Menade. Quince minutos más tarde se procederá a la presentación y degustación de la oferta enoturística de Mojados, y a las 18:30 horas, taller infantil de elaboración de dulces artesanos con la Giralda de Castilla de Matapozuelos. Continua la feria con una nueva degustación de Alimentos de Valladolid en la caravana "Valladolid es Vino", 19:30 horas; sorteo de regalos y experiencias enoturísticas, 20:00 horas; Presente, pasado y futuro de los Vinos de Rueda, cata de vinos de la bodega Menade, a las 20:15 horas (acceso 1€) y entrega de premios de las Enolimpiadas 2018 y clausura de la feria a las 21.00 horas.

Paralelamente a la feria, y también los 21 y 22 de abril se celebra la XI Fiesta del Verdejo en La Seca. En este mismo lugar, el día 23 de abril, Fiesta de Castilla y León se llevará a cabo el I Taller Etnográfico Ruta del Vino de Rueda que finalizará en Medina del Campo.

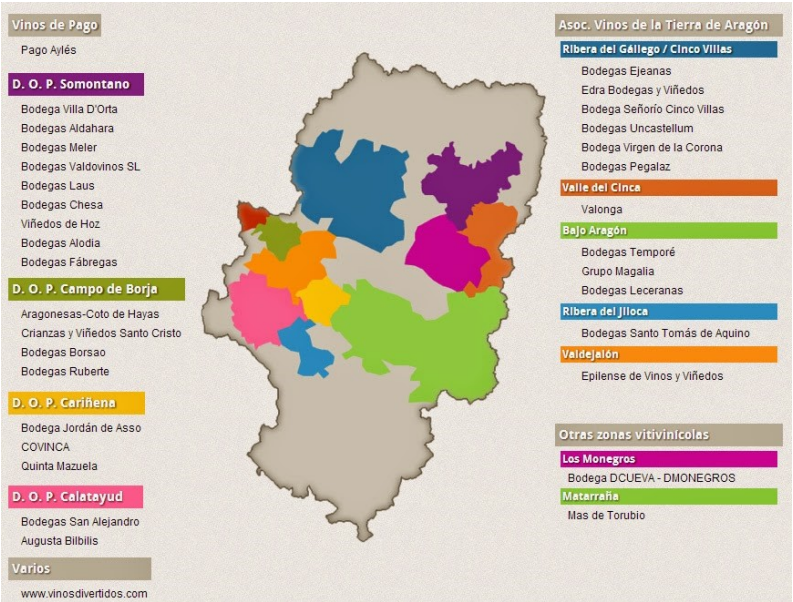
(inscripciones: www.escuelasuperiorenoturismo.com)

El vino aragonés triunfa en el concurso de garnachas

Los vinos producidos en Aragón con variedades de uva garnacha han cosechado un total de 63 medallas, 34 de oro y 29 de plata en la VI edición del Concurso Internacional de Garnachas del Mundo celebrado en Corbera (Denominación de Origen Terra Alta) y durante el que se han estudiado 850 referencias.

La Denominación de Origen Calatayud ha logrado veintidós medallas, once de oro y once de planta, mientras que la D.O Campo de Borja se ha alzado con doce de oro y ocho de plata.

Con el máximo galardón han sido reconocidos los vinos del Campo de Borja Viña Temprana 2015, Coto de Hayas Viñas del Cierzo 2014; Coto de Hayas 2017 y Coto de Hayas crianza 2015, de Bodegas Aragonesas; Veratón 2015 y Aquilón 2013, de Bodegas Alto Moncayo; Navalta 2014 y Navalta 2015, de Bodegas Palmeri Sicilia; Heredad Red Carlos Valero 2014; Ruberte Premium 2016, de Bodegas Ruberte; Portal del Moncayo 2016, de Bodegas Román y Gregoriano 2015, de Bodegas Picos.



Las medallas de plata han sido para Borsao Berola 2015, Borsao Bole roble 2014, Borsao crianza 2014, Borsao rosado 2017 y Borsao Tinto selección 2016, de Bodegas Borsao y para Don Ramón tinto 2017 y Aragus ecológico 2017, de Bodegas Aragonesas.

La bodega de Lanaja El vino del desierto se ha alzado con otra medalla.

Las Jornadas de Viticultura de Almendralejo se fijan en resurgir del brandy

Las XL Jornadas de Viticultura y Enología de Tierra de Barros, que organiza el Centro Universitario Santa Ana de Almendralejo, se centrarán en el resurgir del brandy, un subcompuesto del vino con gran tradición.

La directora del Centro Santa Ana, Carmen Fernández Daza, ha presentado hoy el programa de las jornadas, que se desarrollarán del 8 al 11 de mayo en sus instalaciones.

El maestro destilador Luis Miguel Trillo Gutiérrez, de las bodegas González Byass, será el encargado de dirigir la ponencia "El brandy de Jerez en González Byass, tradición e innovación".

Con esta ponencia se pretende abundar en el tema de los derivados vínicos, según ha señalado una de las directoras de las jornadas, la profesora Teresa Guerra, quien ha destacado "las fuertes campañas que se están haciendo para introducirlo en públicos más jóvenes".

Ésta será una de las tres ponencias de las jornadas, durante las cuales se darán a conocer los vinos de la nueva bodega Encina Blanca de Alburquerque, basados en variedades autóctonas y milenarias desconocidas en gran parte de la región.

La ponencia que servirá de apertura de las jornadas versará sobre "Las nuevas tecnologías en la vendimia mecanizada: sistema Gregoire", en la que una empresa especializada dará a conocer en Almendralejo los avances en la maquinaria, presentados en la feria de la maquinaria agrícola de Zaragoza este año.

Por último, una ponencia sobre el "Regadío en Tierra de Barros: proyecto e impacto socioeconómico" pretende arrojar luz sobre este proyecto no sólo desde el punto de vista político, con la representación del director general de Desarrollo Rural, Manuel Mejías, sino también desde el técnico, con la moderación de la investigadora de CICYTEX Henar Prieto Losada.

Las jornadas concluirán el día 11 con la entrega del XXVIII Premio de investigación "José Luis Mesías Iglesias" a un grupo investigador de los que presentaron el año pasado comunicaciones a la anterior edición.

La directora del centro ha resaltado también el cartel de las jornadas, basado en un mosaico del año II y perteneciente a los fondos del Museo Histórico Municipal de la localidad de Écija sobre el dios Baco.

EL CORREO DEL VINO
DIARIO
Bodegas Empresas Economía

CM Prestigio es el vino más exclusivo que elabora Bodega Carlos Moro en la Denominación de Origen Calificada Rioja

Bodega Carlos Moro presenta en Alimentaria su vino tinto CM Prestigio

El bodeguero y presidente de Bodegas Familiares Matarromera Carlos Moro estuvo acompañado de José Ignacio Ceniceros, presidente de la Comunidad Autónoma de La Rioja.

La presentación tuvo lugar en el stand de la bodega riojana en la Feria Internacional Alimentaria de Barcelona.

San Vicente de la Sonsierra, 17 de abril de 2018. Carlos Moro ha presentado esta mañana en sociedad su vino tinto más exclusivo de la bodega riojana que lleva su nombre. CM PRESTIGIO es un vino que el propio bodeguero define como "*un vino exquisito con una potencia y complejidad inusual ya que a su vez posee una finura y una elegancia en nariz y en boca que lo convierten en una auténtica obra de arte".*

El acto ha tenido lugar en el stand que Bodega Carlos Moro dispone en la Feria Internacional Alimentaria de Barcelona donde la empresa se encuentra presentando durante esta semana sus novedades. Los asistentes han tenido la oportunidad de probar CM Prestigio a través de una cata dirigida por el propio Carlos Moro.

El bodeguero estuvo acompañado por José Ignacio Ceniceros, presidente de la Comunidad Autónoma de La Rioja, Iñigo Nagore, consejero de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente del Gobierno de La

Rioja y Jaime García-Calzada, presidente de la Federación de Empresarios de La Rioja, quienes han querido apoyar la presentación de este nuevo vino representativo de la zona que pretende posicionarse como un producto de alta gama embajador de la D.O.Ca. Rioja en el mundo. José Ignacio Ceniceros ha declarado que "estamos orgullosos de los valores que representa Bodega Carlos Moro en el sector agroalimentario riojano siendo un referente en innovación y sostenibilidad".

CM Prestigio procede de viñedos de la variedad Tempranillo que posee Bodega Carlos Moro en Labastida, Álava: El Acueducto, Altabaza, Cuba negra y Larrázuri. Estos viñedos tienen una edad entre 35 y 80 años, plantados en vaso sobre un suelo arcilloso de presierra excelente y con producciones limitadas dando lugar a uvas de tamaño pequeño. Se realiza una triple selección de uva (una en campo y dos en bodega, primero selección de racimos y, posteriormente, uva a uva) y la producción es muy limitada, siendo solamente 38.000 las botellas que llevan el nombre de CM Prestigio 2015. Este vino posee una crianza de 18 meses en barricas exclusivamente nuevas tanto francesas (un 80 %) como americanas (20%). El vino resultante es de un profundo color picota oscuro y brillante con un elegante, intenso y complejo aroma y sabor sedoso, largo y persistente.

Bodegas y Viñedos Carlos Moro. La apuesta personal del bodeguero y viticultor

Carlos Moro fundó Matarromera en 1988 pero la pasión por la tierra y el vino le viene de una gran tradición vitivinícola de sus antepasados. En el año 2014 materializó su apuesta por la prestigiosa Denominación de Origen Calificada Rioja constituyendo la empresa "Bodegas & Viñedos Carlos Moro".

En 2015 Bodega Carlos Moro celebró su primera cosecha vendimiando más de 400.000 kg. y en 2016 abrió sus puertas al Enoturismo ofreciendo diferentes experiencias a los turistas que se acercan a esta zona de gran prestigio y tradición vitivinícola y que recorren durante su visita el impresionante calado subterráneo de 300 metros de longitud y más de 1.200 metros cuadrados y las diferentes plantas a través de un elevador panorámico desde el que se puede contemplar el proceso productivo enológico.

En la actualidad, posee más de 20 hectáreas de viñedo propio repartidas en las 23 parcelas propiedad ubicadas en San Vicente de la Sonsierra en La Rioja y Labastida en Álava y 75 hectáreas controladas localizadas en estas localidades y Ábalos, municipio anexo a San Vicente de la Sonsierra.

Familia Torres ofrece en Alimentaria una cata inédita de variedades de uva ancestrales

La quinta generación impulsa este proyecto iniciado hace tres décadas que ha permitido identificar cerca de 50 variedades prefiloxéricas

Vilafranca del Penedès, 17 de abril de 2018. Miguel y Mireia Torres, quinta generación de la Familia Torres, han ofrecido este martes, 17 de abril, en el Salón Alimentaria de Barcelona, una cata exclusiva de vinos experimentales elaborados con variedades de uva ancestrales. Vinos sin parangón, que son el resultado de un proyecto que inició la bodega del Penedès hace más de treinta años para contribuir a recuperar el patrimonio vitícola que existía en Catalunya antes de la llegada de la filoxera a finales del siglo XIX.

De las cerca de 50 variedades recuperadas a día de hoy, la Familia Torres ha presentado a los periodistas, sommeliers y restauradores asistentes a la cata, las que centralizan en estos momentos sus esfuerzos por tratarse de variedades con enorme potencial enológico y con la capacidad de afrontar el cambio climático. Según Miguel Torres, director general de Familia Torres: "*Llevamos muchos años experimentando con estas variedades, conociéndolas poco a poco y tomando conciencia de todo su potencial. Nuestra idea es poderlas compartir con otros viticultores de las zonas donde mejor se han adaptado ya que es una oportunidad para recuperar, entre todos, la viticultura antigua y hacer vinos muy singulares".*

Estas variedades son la forcada, pirene, gonfaus, moneu y querol, localizadas en diferentes lugares de la geografía catalana. Cada una de ellas está ahora plantada de manera experimental en aquellas fincas de la Familia Torres donde mejor expresan su potencial. Pero para llegar a este punto han sido necesarios más de 10 años ya que cada variedad identificada como ancestral pasa por un largo proceso que implica el saneamiento y reproducción in vitro, reproducción en invernadero, adaptación al campo, microvinificaciones para determinar su potencial, y finalmente el registro en los organismos pertinentes en el caso de confirmarse el interés enológico.

Para Mireia Torres, directora de Innovación y Conocimiento de Familia Torres: "*Todavía existe en España mucho patrimonio vitícola por mostrar y potenciar. Si somos capaces de recuperar aquellas variedades que no solo son enológicamente interesantes sino que también se adaptan al cambio climático, podremos*

convertirnos en un país vitivinícola realmente interesante".

Variedades ancestrales: frescura, intensidad aromática y elegancia

Las cinco variedades ancestrales catadas presentan varios aspectos en común: son variedades muy aromáticas y expresivas, tienen muy buena acidez y son muy resistentes a las altas temperaturas y a la sequía, lo que las hace especialmente interesantes de cara al nuevo escenario climático. De todas ellas, se han realizado vinificaciones suaves para dejar que la variedad se expresara plenamente.

La forcada es la única variedad blanca de las recuperadas que tiene interés enológico. Está plantada en el Alt Penedès y es intensamente aromática y con una gran capacidad para envejecer gracias a su acidez elevada. Es un vino de carácter fresco, con notas cítricas y de flor blanca y que envejece muy bien, como demuestra la añada 2015. "*Forcada 2015 será el primer vino monovarietal de una variedad ancestral que sacaremos al mercado, esperamos que sea a finales de año, con una producción muy limitada*" ha comentado Miguel Torres.

También en el Penedès está plantada la moneu, concretamente en el Castell de la Bleda, a poca distancia de Mas La Plana, el epicentro de la Familia Torres. La añada 2017 fue la primera de esta variedad y sus vinos muestran un perfil afrutado, de cerezas y frutos negros. "*Son vinos elegantes, frescos y con muy buena acidez*", sentencia Mireia.

Las variedades pirene y gonfaus se encuentran plantadas en Costers del Segre, pero en dos fincas totalmente diferentes: mientras que la primera está plantada en el pre-Pirineo, en Tremp, en el viñedo de mayor altitud de la Familia Torres, la segunda se encuentra en la finca Purgatori, en les Garrigues, la más árida de las que posee. La pirene da lugar a vinos de gran intensidad aromática, con mucha fruta, donde destaca su frescor y finura. La gonfaus es, para Mireia Torres, "*la variedad más equilibrada de todas las que se han recuperado*". "*Son vinos golosos, redondos y con muy buena acidez*", explica Mireia.

Finalmente, la querol fue de las primeras variedades que se recuperaron, junto con la garró. Lleva el nombre de la población donde fue localizada, en el límite del Penedès, de donde también procede la moneu. Está plantada en la finca Muralles, de la DO Conca de Barberà. Es una variedad especialmente curiosa, ya que es de las pocas que se conocen que son femeninas, con unas bayas extremadamente pequeñas, lo que da lugar a vinos "*con mucha fruta, buena evolución y taninos suaves y redondos*", comenta Mireia.

La cata ha finalizado con Grans Muralles 2010, el primer vino de la Familia Torres en incorporar dos variedades recuperadas, la querol y la garró, al cupaje de variedades autóctonas catalanas. Es un vino único, de personalidad inconfundible, no solo por las variedades que lo integran sino también por los suelos de pizarra donde nace, a los pies de las murallas que antaño protegían el Monasterio de Poblet. Un vino que recibió el premio Alimentos de España al Mejor vino 2017 por el Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, entre otros reconocimientos.

Los secretos del vino español más admirado del mundo

La recuperación de variedades ancestrales, clave para encabezar por segundo año el ranking de «Drinks International»

Pocos negocios son a largo plazo como el del vino. Que una empresa sea familiar garantiza la construcción de una marca en 150 países. Año tras año, desde hace 148, **la quinta generación de la familia Torres reinvierte el 95% de los beneficios en comprar mejores viñas** y hacer mejor vino, y eso es posible porque precisamente son una familia. La bodega da empleo a 1.300 trabajadores y factura 266 millones de euros en 2017. Vende un 70% de vinos y un 30% de brandy, en competencia con las primeras marcas mundiales, especialmente las francesas. Y el 71% de sus ventas se hacen en el extranjero, en un mercado hiperatomizado, con más de 20.000 marcas a batir.

Obsesionados por la calidad más que por la cantidad, Miguel Torres Maczassek, director general de Familia Torres, manifiesta que su objetivo es «hacer mejor lo que ya hacemos, para competir con los mejores del mundo». Recuerda que su abuelo le decía que para llegar a los mercados internacionales necesitaba tres cosas: idiomas, para contactar con la gente; tener un producto de calidad y contar con una maleta para ir a vender vino en todos los mercados del mundo. Con esa educación familiar, **la bodega se ha convertido en la más reconocida del mundo por segundo año consecutivo.**

Viaje de prestigio

Tras descorchar la botella, el vino emprende un viaje que recorre tres estaciones: visual, olfativa y gustativa. La cata revela el ADN de las uvas y su aroma, acompañado del sabor, hace peregrinar al comensal hacia un equilibrio efímero. Más de un centenar de sumilleres y maestros vinateros, periodistas y escritores especializados que participan en el ranking mundial que publica la revista británica «Drinks Internationtal», han mantenido este año los vinos de Familia Torres en la primera posición como los más admirados del mundo por segunda edición consecutiva.

Aventajada, este templo del vino español se corona como el líder que delecta paladares internacionales por su calidad, autenticidad y presentación. El ranking, además, sitúa a esta familia española por delante de otras prestigiosas marcas, como la chilena Concha y Toro, y la australiana Penfolds. De hecho, **Familia Torres es la única bodega española y europea que ha logrado capitanear esta lista de 50 bodegas en las siete ediciones.**

Recuperar los ancestros

La admiración mundial ha sido ganada a pulso. Los profesionales vitivinícolas han valorado el innovador proyecto de Familia Torres basado en la recuperación de variedades de uvas ancestrales que se creían extinguidas a causa de la plaga de la filoxera que acechó los cultivos a finales del siglo XIX. Gracias a esa iniciativa, se han descubierto unas 50 variedades en distintas denominaciones de origen catalanas, un proyecto que ahora se ha ampliado a la Rioja, Ribera del Duero, Rueda y Rias Baixas.

Seis de las **variedades recuperadas con mayor potencial enológico,** conocidas como querol, garró, pirene, moneu, gonfaus y forcada, podrían suponer una solución a las dificultades derivadas del calentamiento global porque son cepas que resisten mejor las sequías y las altas temperaturas. Con este proyecto, Familia Torres aúna en sus viñedos tradición y modernidad.

Sosteniblemente Premium

Los especialistas también valoran en Torres **su compromiso con la sostenibilidad y el medio ambiente.** El cambio climático es la mayor amenaza a la que se enfrenta el sector primario en general y el del vino en particular. Por ejemplo, la vitis vinífera es una planta extremadamente sensible a los cambios de temperatura, unas variaciones que afectan directamente a la viña y que hace que la vendimia se adelante diez días con respecto a hace dos décadas. Este avance de la recolección y cosecha de la uva podría influir en la calidad de los vinos.

Familia Torres responde al cambio climático con su particular compromiso de reducir en 2020 un 30% las emisiones de CO_2 por botella con respecto a 2008.

A día de hoy, la bodega familiar realza que ya ha conseguido una disminución del 25%, según certifica

Lloyd's. La huella de carbono aminora los efectos sobre el planeta, gracias a la concienciación que la bodega también promueve entre sus proveedores al premiar su esfuerzo. La inversión acumulada que realiza en el programa medioambiental Torres & Earth supera los 12 millones de euros.

La especialización en vinos y destilados de alta gama es otro factor que contribuye a aumentar el prestigio. Además de elaborar vinos legendarios como Milmanda, Mas La Plana, Grans Muralles, Reserva Real y Perpetual, Familia Torres ha sorprendido al sector con el espumoso Cuvée Esplendor 2013 de Vardon Kennett, elaborado en Cataluña mediante el método tradicional. También ha epatado con el brandy más exclusivo, Reserva del Mamut, un tesoro de la maestría de la destilación con una edición limitada a 999 botellas, ideal para coleccionistas.

Toni Carbó y Ramon Jané se hacen con el premio Vila Viniteca de cata por parejas

Los ganadores han obtenido 30.000 euros en la decimoprimera edición del concurso

Dos concursantes del Alt Penedès han ganado el premio Vila Viniteca de cata por parejas. **Toni Carbó** y **Ramon Jané** han sido los agraciados con la primera distinción, de 30.000 euros. El primero proviene de la bodega La Salada y el segundo, de la Mas Candí, y son el equipo que más aciertos ha tenido.
La undécima edición del premio se celebró el domingo, 15 de abril, en la Casa Llotja de Mar de Barcelona. Carbó y Jané fueron una de las 10 parejas –entre las 120 iniciales– que pasaron la primera prueba con nota y se hicieron un puesto en la gran final. Allí, cataron siete vinos más, de los que tenían que tratar de adivinar las variedades de uva, la añada, el elaborador, la marca, la Denominación de Origen, el país y la zona.

Segundo y tercer premio

La pareja que ganó los 7.000 euros del segundo premio fue la formada por Alberto M. Pérez y Luis Martínez Salas, mientras que el tercer puesto fue para Inma Aleixendri y Juani Piñana, que obtuvieron 3.000 euros. Entre los vinos catados había un austríaco, un esloveno, un alemán, un siciliano y un catalán. La nota internacional la pusieron un producto de Hawke's Bay, en Nueva Zelanda, y otro de Napa Valley, en California.
Este año, la novedad estaba en el jurado, con la incorporación de un miembro mediático y ligado al mundo del vino como es **Carlos Latre**. El presidente del tribunal fue, otra vez, Fernando Gurucharri, que preside la Unión Española de Catadores.

Cirsion, los secretos del otro Vega Sicilia

Una joven bodega planta cara en las catas al gran vino español por excelencia: viajamos a la comarca de Haro para descubrir cómo obtienen sus "uvas mágicas"

Un cardo crece sin parar entre las viñas de La Rioja. En el Barrio de la Estación de Haro se instaló hace tres décadas Bodegas Roda. Su logotipo se inspira en la flor espinosa, que además da nombre a su vino estrella: Cirsion. Así, con el vocablo latino de *cardo*, bautizaron en la bodega a este proyecto que comenzó en 1995, aunque las primeras botellas que salieron al mercado son de la cosecha de 1998. Desde entonces han pasado 20 años, pero apenas se han comercializado 15 añadas. "Las uvas son el 90% del éxito o del fracaso de un vino y en el caso de Cirsion todavía más porque la materia prima tiene una importancia tremenda. Somos conscientes de que hay años en que no somos capaces de encontrar esta materia prima tan peculiar", explica Carlos Díez, jefe de Enología de la bodega.

Isidro Palacios es el responsable de la búsqueda de las "uvas mágicas", como las denomina en alguna ocasión. Nació en Rodezno, un pueblo de la comarca de Haro, y trabaja como director de Viticultura de Roda desde 1992. Basta verlo moverse entre cepas nevadas, en una de las mañanas más frías del persistente invierno, para darse cuenta de que hay pocas cosas que no conozca del terreno que le rodea. Pero hay al menos una cosa que desconoce: si en las plantas desnudas que observa –"cepas viejas de más de 70 años", precisa- habrá o no *uvas Cirsion*. "Podría haberlas pero aún es pronto para saberlo", zanja.

"Uvas Cirsion", "mágicas" o "extraordinarias" son tres de las maneras con las que el personal de Roda se refiere al fruto más preciado de su vendimia. El misterio se remonta a un descubrimiento de 1995 y es hora de resolverlo. "Se observaron ciertas uvas en las cuales aparecían unas condiciones un poco particulares: son granos con una gran concentración, con una gran plenitud", relata el enólogo Díez. Tras meses de trabajos del departamento de innovación de la bodega, que contó con la ayuda de un grupo de expertos de la Universidad de Salamanca, "se llegó a la conclusión de que las plantas que dan este fruto diferente están relacionadas con un proceso de polimerización [uno de los procesos químicos de la elaboración del vino, que normalmente sucede en la barrica] que se inicia ya en estas uvas".

Si la añada se da bien, Isidro y una cuadrilla especializada de menos de diez personas recogerán manualmente las uvas seleccionadas en la próxima vendimia. Una vez entren en bodega, gran parte del cuidado dependerá entonces de su mujer, Esperanza Tomás. Ella está al frente del equipo de I+D+I de Roda, encargado de los análisis diarios que hacen de todos sus vinos. Aquí se gestó la construcción, en el año 2000, de la primera nave de fermentación maloláctica del mundo con suelo radiante y refrigerante. "Lo hicimos a través de un proyecto europeo, fue muy bonito -recuerda Tomás- lo desarrollamos con Alemania y Francia y después nos pedían referencias de todas partes por lo innovador que fue". La instalación permite realizar la segunda fermentación de los caldos en 1.200 barricas de roble de 225 litros, en lugar de hacerla en otros depósitos más grandes como es habitual. "El hecho de que el vino esté en contacto tan pronto con la madera da lugar a unos vinos mucho más cremosos", afirma el enólogo.

Con todas las premisas anteriores parece sencillo que Cirsion 2015, el último que han comercializado, haya llegado al olimpo del vino. Los expertos del Anuario de Vinos de EL PAÍS 2018 le dieron 100 puntos sobre 100. La máxima puntuación junto con Vega Sicilia "Único" 2006. A Carlos Díez, a quien le gusta definir Roda como "el clásico de los modernos", no le incomoda la comparación con la centenaria bodega de Ribera de Duero: "Es una satisfacción poder ser compañeros de uno de los grandes vinos de este país". Pero al preguntar qué tiene de especial el 2015, se descubre que en el mundo del vino nada sucede de manera evidente. "Climatológicamente fue la añada perfecta", sintetiza el enólogo. Sus palabras recuerdan que todo el trabajo de la bodega depende al final de factores tan incontrolables como el tiempo. A pocos kilómetros de la bodega, en una partida situada a los pies de la Sierra de Toloño, Isidro consuela a quienes caminan entre surcos helados con un viento que amorata la cara en pocos segundos. "Esta nieve nos viene bien", zanja.

Etiquetas de terciopelo, te harán sentir único

Con las etiquetas adhesivas de terciopelo tu producto impactará al consumidor en todos sus sentidos.

Al utilizar las etiquetas adhesivas de terciopelo tu producto conseguirá un efecto visual y un tacto totalmente diferencial y único.

La etiqueta es una de las primeras impresiones que percibe el consumidor. Hay que comunicar el valor de las marcas de forma adecuada.

Características técnicas de las etiquetas de terciopelo:

Colores blanco, negro o granate

Adhesivo permanente

Cualquier tipo de impresión

Apto para cubitera

Se puede realizar stamping o serigrafía

En definitiva, **las etiquetas adhesivas de terciopelo** le darán el toque de exclusividad que tu producto necesita, haciéndolo resaltar de los demás. Pero si decides que tu producto encaja más con otro tipo de material o diseño, en ADCO, fabricantes de etiquetas, disponemos de las mejores **etiquetas adhesivas personalizadas**.

EL CORREO DEL VINO
DIARIO VINOS

Gran éxito de la tercera edición de MAGNIFICAT, la cita profesional del sector del vino y los destilados de Juvé & Camps y Primeras Marcas

MAGNIFICAT
Del terroir a la copa
Juvé & Camps
PRIMERAS MARCAS
DISTRIBUIDORA

La tercera edición de MAGNIFICAT ha reunido a más de 1.000 profesionales en la bodega de Espiells de Juvé & Camps

La distribuidora Primeras Marcas y la bodega Juvé & Camps han acogido diferentes catas magistrales y un showroom permanente junto a los propietarios de más de 47 bodegas y destiladores de prestigio, nacionales e internacionales

Bodegas y destilerías participantes: Ànima Negra, Ca'Marcanda, Clément, Chase Distillery, Château Laribotte, Bas Armagnac Dartigalongue, Bodegas y Viñedos Pujanza, de Ladoucelle, Delamain Cognac, Tokaj Disznókó, Domaines Ott, Fernando de Castilla, Fontodi, Veá., Château Haut-Beauséjour, Gaja, Glenfarclas, Jean Pierre Moueix, Jermann, Juvé & Camps, Venus "La Universal", León Beyer, Louis Roederer, Maison Louis Latour, M. Chapoutier, Mas Martinet, Menade, Bodega Viña Sastre, Morand, Quinta do Noval, Nonino, Petroni, Ramos Pinto, Château de Pez, Château Pichon Baron, Château Pichon Longueville, Calvados Roger Groult, Regnard, R. López de Heredia Viña Tondonia y Terra Remota. Con la presencia especial de Château Palmer, Château Cos d'Estournel, Château Montrose, Château Calon Segur, Château Cheval Blanc, Domaine de Chevalier, Château Brane Cantenac, Château Figeac, Château Malescot Saint Exupery, Château Smith Haut Lafitte, Château d'Yquem y Château Pontet Canet.

Sant Sadurní d'Anoia, 17 de abril de 2018.- Hoy ha tenido lugar la tercera edición de **MAGNIFICAT, Del *terroir* a la copa**, un encuentro profesional donde se han dado cita grandes bodegas internacionales de vinos y destilados. El evento, organizado por **Juvé & Camps** y **Primeras Marcas,** se ha realizado en la bodega de Espiells, en Sant Sadurní d'Anoia. La cita ha reunido a más de 1.000 profesionales del sector que han podido degustar un gran número de grandes vinos y destilados de la mano de sus elaboradores. Durante toda la jornada se han llevado a cabo ocho catas magistrales, una más respecto a las anteriores ediciones; y un *showroom* permanente con 47 bodegas participantes de todo el mundo, donde los bodegueros y destiladores han presentado una gran selección de sus productos. Este año la cita ha contado también con una novedosa barra de coctelería, en formato Carpa Chill Out donde Yerai Monforte, último ganador de la Clement Ti'Punch Cup y uno de los cocteleros estrellas nacionales, ha mostrado la importancia de la calidad de la materia prima a la hora de realizar combinados y cócteles Premium.

Ocho catas en MAGNIFICAT

Esta edición ha sumado una cata más respecto a otras ediciones, iniciando la jornada con la cata vertical de **Château d'Yquem "Donde la botrytis se convierte en leyenda"** dirigida por Sandrine Garbay, chef de cave de la bodega.
"Las tradiciones son soluciones a los problemas olvidados. Una mirada a ciegas en el universo de López de Heredia" ha sido la segunda cata, realizada por Mercedes y Mª José López de Heredia, propietarias y cuarta generación de la familia López de Heredia que, mediante vinos de 5 décadas distintas catados a ciegas, han demostrado la importancia de las personas y sus valores en la calidad de un vino.
De la mano de la enóloga de **Ramos Pinto**, Ana Rosas, **"The Art of Blending by Ramos Pinto"** ha sido la tercera cata de MAGNIFICAT, donde los participantes han podido no solo aprender sino también realizar cada uno su propio "blend" de un Oporto, además de catar vinos de hasta el siglo XIX.
Acto seguido, **los tesoros subterráneos de Juvé & Camps** han sido desvelados en una cata vertical de Milesimé con añadas que ya no están en el mercado. Además, la ocasión ha contado con la presentación sorpresa de **Milesimé Rosé**, el nuevo cava edición limitada de la bodega, 100% pinot noir. El encuentro ha sido dirigido por Josep Jiménez, director de Viticultura; Antoni Cantós, director de Enología; y Fernando Zamora, catedrático de la Facultad de Enología de la URV y Presidente de la Comisión de Tecnología de la OIV.
Por su parte, el **Château Cheval Blanc** ha mostrado **la evolución de un grande del siglo XXI**, de la mano de Pierre Olivier Clouet, director técnico de la bodega, con una cata vertical de este mítico Château bordelés.
Mathilde Chapoutier, propietaria de M. Chapoutier, la bodega con más vinos con 100 puntos Parker de la historia, ha dirigido la cata sobre **los *terroirs* de la bodega realizando un análisis comparativo** entre los mismos varietales en diferentes *terroirs* del mundo.
Y, por último, **"España, tierra de blancos. El efecto del tiempo en grandes blancos nacionales"** ha sido el broche de oro a una jornada donde grandes elaboradores españoles han mostrado el inmenso salto cualitativo que han realizado los vinos blancos en nuestro país en los últimos años.
www.magnificatevent.es
#Magnificat2018
Juvé & Camps
Juvé & Camps es una de las bodegas familiares más emblemáticas del Penedès y una de las más reconocidas elaboradoras de espumosos de calidad del mundo, líder en elaboración de Cava Gran Reserva. Presidida por Joan Juvé, la familia lleva siglos dedicada a la viticultura. Cuentan con 271 hectáreas de viñedo cultivadas de forma 100% ecológica y en sus cavas subterráneas de la bodega de Sant Sadurní d'Anoia nacen marcas como Juvé & Camps La Capella, Gran Juvé & Camps, Milesimé, Blanc de Noirs, Reserva de la Familia, Essential, Reserva Cinta Púrpura, Sweet y el Brut Rosé. Por otro lado, en la modernísima bodega de elaboración en Espiells se obtienen los vinos base cava y se elaboran los vinos blancos Ermita d'Espiells, Miranda d'Espiells, Gregal d'Espiells y Flor d'Espiells, los rosados Ermita d'Espiells Rosé y Aurora d'Espiells Rosé, y los tintos Casa Vella d'Espiells, Viña Escarlata y Iohannes, un vino de autor para guarda elaborado en homenaje al fundador de la bodega.
www.juveycamps.com
Primeras Marcas
PRIMERAS MARCAS S.A. es una compañía distribuidora de espirituosos, generosos, vinos y champagnes de alta gama, que comercializa en todo el territorio español, y que cuenta con una amplia gama de referencias exclusivas con el fin de satisfacer a los conocedores más exigentes. En su catálogo destacan marcas familiares, centenarias y de reconocido prestigio mundial, cuyos propietarios han mantenido el mismo espíritu del buen hacer a través de generaciones. La filosofía de Primeras Marcas se basa en ofrecer productos de alta calidad a sus clientes, estableciendo a la vez relaciones de larga duración tanto con proveedores como con distribuidores e identificándose con valores como la fidelidad y la constancia. Además, con más de 25 años de experiencia, Primeras Marcas posee una amplia red de distribución nacional y un excelente servicio comercial. Cuenta con unas instalaciones de más de 1.000 m² y con una nave subterránea para los vinos de guarda con estrictos controles de temperatura, luz y humedad.
www.diprimsa.es

EL CORREO DEL VINO DIARIO

Anuncios por palabras

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 usted suscriptor no le costará nada anunciarse. Puede Poner compra venta de vinos, tanto embotellados como a granel. Puede ponerlo con sus datos o anónimo sirviendo nosotros de enlace, también gratuito. Lo que usted quiera y de forma gratuita. Puede enviar sus ofertas, con los datos más significativos del vino o ponerse en contacto para aclarar dudas al correo: javier@elcorreodelvino.com

EL CORREO DEL VINO
DIARIO
Internacional

El ABC del Malbec, según el enólogo Daniel Pi: 10 razones por las cuales hoy es la cepa insignia de Argentina

17-04-2018 En el marco de Día Mundial del Malbec, el director de Enología de Bodega Trapiche analiza las claves que convirtieron a esta uva en el emblema nacional

En la Argentina y alrededor del mundo, cada 17 de abril se festeja el **Día Mundial del Malbec.**
Las razón por la cual se definió esta fecha es simple: fue ese mismo día pero en 1853 cuando se presentó el proyecto ante la Legislatura de Mendoza para fundar una Quinta Normal y una Escuela de Agricultura, una de las piedras fundamentales de la vitivinicultura nacional.
Si bien es una cepa con muchísima historia, fue en los últimos años cuando se produjo su gran despegue.
Sus características sedujeron fuertemente tanto a los consumidores locales como a los paladares internacionales. Y esto se refleja en los altos puntajes que obtienen cada año y en los incontables premios que reciben los ejemplares alrededor del mundo, así como en el hecho de que casi el 60% de las exportaciones nacionales tienen al Malbec como protagonista.
En este contexto, **Daniel Pi, director de Enología de Bodega Trapiche**, dialogó con **iProfesional** sobre las particularidades de esta cepa, que supo convertirse en la gran embajadora de la Argentina en el mundo:

-¿Qué representa para vos como profesional y para la industria vitivinícola argentina en general una cepa como el Malbec?

-El Malbec, personalmente, me cambió la vida profesional desde hace ya más de 20 años. Además, ha sido un i**mpulsor-catalizador crucial en el desarrollo de nuestra industria**. No quisiera imaginar cuál hubiera sido el destino de nuestras bodegas sin la presencia del Malbec en nuestro portafolio…

-¿Qué características organolépticas desarrolló, a rasgos generales, esta cepa en la Argentina?

-Estimo que las sucesivas mutaciones o selecciones realizadas por los viticultores a lo largo de más de 140 años han hecho que los individuos de las poblaciones originarias de Francia se hayan adaptado a nuestros climas y suelos otorgando vinos que expresan muy bien la características del sitio donde se cultivan. En general, son vinos que **poseen un atractivo visual incomparable**, intenso y vívido; en nariz poseen fruta roja o negra, o especias, de acuerdo con el lugar de cultivo; son fáciles de tomar, con taninos siempre agradables.

-¿Por qué el Malbec se adaptó tan bien en la Argentina y pasó a ser la cepa más exitosa en el país?

-Mucho tiene que ver con que, cuando se introdujo en el país, era la cepa mayoritaria del viñedo bordelés y por ello fue muy difundida. Recordemos que **originalmente la población de Buenos Aires tomaba vinos franceses** (de Burdeos más precisamente) antes de la llegada del ferrocarril al oeste de Argentina y la llegada de los inmigrantes que desarrollaron la industria. El vino que se trató

de hacer era un vino del estilo bordelés. La filoxera hizo su papel en la desaparición del cultivo en Francia, mientras que en Argentina, por el sistema de irrigación por inundación, básicamente las plantas sobrevivieron. Su buena adaptación al medio y la gran aceptación, especialmente por los mercados internacionales en los últimos 20 años, hizo todo lo demás. Antes de eso, el argentino tomaba Cabernet Sauvignon como su tinto fino y en los '70 y ' 80, se consumía más vino blanco. Esto hizo que el 'encepado' cayera mucho en esos años y se perdiera mucho material genético.

-¿Plantas de qué antigüedad es posible encontrar en la Argentina?

-Según los registros del Instituto Nacional de Vitivinicultura, en el país existen **viñedos de más de 100 años.**

-¿Cuáles son a tu entender, los mejores terroirs de la Argentina para el desarrollo de esta cepa?

-Valle de Uco y, dentro del mismo, el oeste de San Carlos, que incluye La Consulta, Altamira, El Cepillo y Pareditas. También, Los Arboles, Vista Flores y Chacayes en Tunuyán; Gualtallary y El peral en Tupungato. En San Juan, definitivamente el Valle de Pedernal. También el Valle Calchaquí, fundamentalmente al sur sobre la cota de los 2000 metros sobre el nivel del mar.

-¿Cómo suele variar el estilo de los Malbec en función de la altura?

-El Malbec tiene **buena adaptación a la mayoría de los climas y suelos** de los lugares donde se cultiva uva en Argentina, obviamente con expresiones diferentes en cada uno de ellos. Por ejemplo, se presenta más suave y liviano en los sitios más bajos, cálidos y con suelos más profundos; mientras que en los más altos, frescos y menos profundos, dan vinos más concentrados y densos.

-¿Qué diferencias marcarías respecto de las características que desarrolla el Malbec cultivado y elaborado en Francia?

-Si bien el Malbec cultivado en Cahors ha mejorado enormemente su palatabilidad, **es aún un vino rústico** y con un potencial tánico quizá exacerbado.

-¿Con qué otras variedades tintas considerás que se lleva muy bien el Malbec y se logran grandes blends?

-Me encanta cómo se acompaña con el **Cabernet Sauvignon** y en especial con el **Cabernet Franc.**

-¿Cuál es el maridaje perfecto con Malbec desde tu punto de vista?

-En general, son fáciles de combinar con la mayoría de las comidas preparadas a base de carnes o pastas. Por eso considero que el Malbec va perfecto con casi toda la comida tradicional argentina. Pero sin dudas **con empanadas y amigos es un golazo.**

-¿Cómo imaginás el futuro de la cepa y los vinos que se lograrán en las próximas décadas en la Argentina?

-En un futuro posiblemente veamos **mucha más diversidad de estilos y lugares de cultivo**. También, más identificación del sitio del cual provienen. Ojalá nos convirtamos en la algo así como '**la Borgoña del Malbec'**. Yo veo un futuro venturoso para esta variedad así como para los blends basados en esta cepa.

Vitivinicultura – V vendimia de extrema altura en Jujuy

Vitivinicultura – Jujuy – Con degustación de vinos de altura, una propuesta gastronómica y números artísticos las Bodegas de la Quebrada de Humahuaca y Viñas del Perchel celebraron la "V Vendimia de Extrema Altura" en Villa El Perchel, ubicada a 13 kilómetros al Norte de Tilcara.

El emprendimiento de la Familia Vargas fue el escenario donde se hicieron estas presentaciones y a la vez, los asistentes visitaron y recorrieron las instalaciones conociendo, con un guiado especializado, sobre los procesos productivos a través del cual se logran vinos de extrema altura de alta calidad.

Participaron del encuentro el secretario de Industria y Comercio del Ministerio de la Producción, Diego Suárez; las directoras de Desarrollo de Productos, del Ministerio de Cultura y Turismo, Sandra Nazar, y de Gestión Turística, Sandra Olmos; el intendente de Humahuaca, Leonel Herrera; el presidente de la Asociación de Bodegas de la Quebrada, Fernando Dupont; el titular del Consejo Vitivinícola de Jujuy, Ezequiel Bellone; bodegueros de la región, empresarios y prestadores de turismo, y público en general.

Vitivinicultura de alta calidad

Sobre el particular, Sandra Nazar, destacó el trabajo constante de los productores de vino de la Quebrada de Humahuaca a partir de empresas familiares, pequeñas, quienes logran una buena oferta de vinos de alta calidad".

Señaló luego que "desde los ministerios de Cultura y Turismo y de Producción, la colaboración para un evento de estas características, ayuda a la difusión de sus productos y a conocer otro aspecto de la región, el de la Quebrada productiva".

Por su parte, Mabel Vargas, una de las propietarias de Bodegas "Viñas del Perchel" señaló que "esta celebración empezó como un almuerzo entre la familia y amigos, y fue creciendo año a año".

"Cuando se inició este emprendimiento -recordó- sabíamos que teníamos altura, suelo, agua, terroir, con condiciones climáticas difíciles, heladas, viento, factores que determinaban cómo trabajar y cuando, pero se logró un muy buen producto y con una oferta suficiente para sostener la demanda".

EL CORREO DEL VINO DIARIO

Sector del ACEITE

La Xylella fastidiosa llega a Andalucía: confirmado un caso en un vivero de Almería

Tras la semana pasada en la saltaba la alerta del primer caso de Xylella fastidiosa en la Comunidad de Madrid en un olivo de la población de Villarejo de Salvanés, este martes 17 de abril, se ha confirmado el primer caso en la comunidad andaluza, en tres plantas ornamentales de almendro en un vivero de El Ejido (Almería).

no se trata de un foco, si no de un caso aislado

Según declaraciones de la Junta, éste sería "un caso aislado al haber sido infectadas por el mismo insecto vector". Rodrigo Sánchez Haro, titular de la Consejería de Agricultura de la Junta,ha tranquilizado a los agricultores y ha explicado se han hecho distintos análisis estudiando hasta 356 plantas en el vivero en cuestión y que todas han dado negativo.

En este sentido ha insistido en que no se trata de un foco, si no de un caso aislado. Igualmente, ha manifestado que la Junta está trabajando con el Ministerio para establecer las medidas fitosanitarias oportunas y valorar las indemnizaciones.

Por otra parte, la reacción de las organizaciones agrarias no se ha hecho esperar y al hilo del mensaje de tranquilidad que ha mandado el consejero andaluz, se ha unido UPA Jaén, quien, en palabras de su secretario de organización, Cristóbal Cano, ha afirmado que aunque los olivareros jienenses están preocupados, no se puede caer en el alarmismo.

Igualmente, ante el caso detectado han insistido en que hay que "recordar que en Alemania ya se dio un caso de Xylella en una adelfa de vivero y que la enfermedad no pasó de ahí, porque se controló de inmediato. Ahora confiamos en que aquí ocurra lo mismo y, tal y que funcionen los protocolos puestos en marcha. Tal y como ha dicho el consejero, nos encontramos en el mejor escenario de los peores posibles".

"Si la xylella no respeta las fronteras entre países, tampoco va a detenerse dentro de un mismo territorio"

Por su parte, COAG Andalucía, que también ha llamado a la calma insiste en la necesidad de ampliar los protocolos para controlar la enfermedad.

El responsable de olivar de COAG Andalucía, Juan Luis Ávila, ha explicado que "las medidas tomadas hasta ahora, centradas en la eliminación de los árboles afectados, no han servido para evitar el avance de la bacteria. Por eso, creemos que la lucha tiene que ampliarse y dirigirse hacia los vectores además de a los árboles afectados. Tenemos que concretar cuáles son esos vectores y buscar estrategias que nos permitan controlar sus poblaciones, utilizando todas las herramientas que estén a nuestra disposición… Si la xylella no respeta las fronteras entre países, tampoco va a detenerse dentro de un mismo territorio. Sabíamos que la enfermedad, antes o después, llegaría".

Además, Juan Luis Ávila ha recordado que "sería interesante conocer las estrategias que se han desarrollado en aquellos países que llevan años con la enfermedad y que conviven con ella, sin que haya habido que lamentar daños cuantiosos".

El aceite de oliva gana la batalla exportadora en cantidad y calidad

El sector se acercó en 2017 a los 4.000 millones vendidos en el exterior y derrumba el mito del prestigio italiano

El aceite de oliva se está convirtiendo en uno de los nuestros mejores embajadores en el extranjero. De ser un producto básicamente mediterráneo su fama e interés trasciende fronteras y se conoce y exporta a más de cien países. En algunas zonas geográficas como Asia y América del Norte, nuestro oro líquido ha entrado por la puerta grande y lo ha hecho para quedarse, no en vano nuestro país es el principal productor del mundo con aproximadamente el 44% del total. Sin embargo, como reconoce la gerente de la Interprofesional del Aceite de Oliva, **Teresa Pérez Millán,«ningún país nos hace sombra ni en calidad ni en precio. El aceite español es cada vez más conocido».**

Desde hace años, lideramos el mercado mundial, no ya en la producción, sino en la exportación y hace tiempo que nuestras exportaciones han superado con creces a las italianas, según productor mundial a mucha distancia. Los últimos datos provisionales del ICEX hablan de exportaciones por valor de 3.931 millones, un enorme salto cuantitativo teniendo en cuenta que en 2012 apenas superaban los 2.000 millones.

Según el director de la Asociación de la Industria y Comercio Exportador de Aceite de Oliva (Asoliva),**Rafael Picó,**Italia es actualmente un mito «y como tal hay que tratarlo», ya que ha perdido el primer puesto tanto en marcas como en producción. «No les queda ninguna empresa de referencia, la mayoría han sido adquiridas por empresas españolas, como en el caso de Deoleo», añade Picó. El director de Asoliva se refiere a marcas tan emblemáticas como Carapelli, Berolli y Sasso.

Una de las últimas iniciativas de la Interprofesional es, pese a su gran variedad de empresas, marcas y tipos de aceite aunar todos ellos bajo la bandera de Marca España y dar una imagen en el exterior común e integradora, sostiene Pérez.

Un trabajo de todos

La creación de la Interprofesional, al que hay que sumar el excelente trabajo de olivareros, cooperativas, almazaras, envasadores y distribuidores, así como el hecho de que **las principales empresas del sector estén en manos españolas,** han constituido una cadena de grandes aciertos que han aupado a nuestro país a la hegemonía mundial. De hecho, las principales marcas italianas, consideradas hace años como las mejores, están actualmente en manos españolas e, incluso, chinas. Italia se ha convertido además en nuestro principal cliente de aceite a granel, un mercado que resulta imprescindible para España, ya que absorbe los excedentes de producción producidos en la Península. «Si Italia no existiese como país importador, habría que inventarlo», afirma tajante Picó.

El sector teme que Donald Trump acabe imponiendo más aranceles

Con todo**, la tendencia de penetración del aceite italiano en terceros países va poco a poco invirtiéndose.** Otro de los mitos es que este país compra aceite español a granel, lo mezcla con variedades propias y lo comercializa como si fuera suyo ganando para sí un mayor valor añadido también hay que matizarlo. Gran parte de lo que importa es para autoconsumo, ya que su producción en los últimos años

ha disminuido bastante; extrae aproximadamente tres veces menos que nuestro país. Añadir además que los mercados evolucionan y hoy en día aumenta la exportación de graneles. De hecho, España lo hace en Estados Unidos. Las marcas establecidas allí envasan más cantidad bajo marca propia pues al hacerlo en destino ahorran costes.

El peligro Trump

Respecto al país norteamericano, las últimas decisiones proteccionistas de Donald Trump han creado ciertos temores en el grupo alimentario Deoleo, el mayor productor de oliva del mundo. Recientemente, su consejero delegado, Pierluigi Tosato, ha manifestado su **temor a que Estados Unidos imponga más aranceles al aceite español,** al igual que está haciendo con la aceituna de mesa.

A su juicio, «el "lobby" californiano está en ello» y se dedica a difundir informaciones falsas, no solo contra las empresas que forman Deoleo, sino contra el aceite español, lo que está provocando caídas en las ventas en este país, mercado que consideran prioritario para los intereses de la multinacional española.

Con todo, aunque EE.UU. es un destino muy importante, en otros grandes mercados fuera de la UE, como pueden ser China, Japón o India, nuestro país lidera con mucho las exportaciones frente a sus más directos competidores. Los dos únicos países donde España no es el principal exportador son Alemania y Canadá, aún en manos italianas, pero el sector confía que poco a poco lo irán consiguiendo.

Seguridad jurídica y alta calidad

El futuro del aceite pasa por seguir manteniendo los altos estándares que goza en la actualidad, pero alerta de que esta debe sustentarse en una seguridad jurídica que aporte parámetros objetivos y no solo la catalogación que otorga el panel cata. Envasadores y exportadores, agrupados en las asociaciones Anierac y Asoliva, lo han confirmado en un reciente encuentro celebrado en Madrid para reflexionar sobre la situación de la industria española.

Defienden estas asociaciones que el panel de la cata, que es de obligado cumplimiento en la UE, ofrece muchas dudas por la variabilidad de resultados, ya que es frecuente que el resultado de la misma ofrezca clasificaciones muy diferentes. Si la discrepancia de valoración es inferior a la inicial es además motivo de sanción, lo que crea «subjetividad e inseguridad jurídica» tanto para empresas como para consumidores.

Anierac y Asoliva han desarrollado un test muy exigente de los parámetros químicos, denominado Sistema de Autocontrol Reforzado, para certificar la calidad de los aceites de oliva virgen y piden a las administraciones que trabajen para conseguir las mejoras necesarias, entre ellas el panel cata, y evitar así que estas discrepancias que a veces arroja perjudiquen la imagen de las empresas y la reputación de todo un sector.

Córdoba cierra prácticamente la campaña con una producción de aceite de 244.937 t

17/04/2018

La organización agraria Asaja Córdoba ha informado de que la provincia ha cerrado prácticamente la campaña de aceite con una producción acumulada en los seis primeros meses de campaña de más de 244.937 toneladas, siendo la cifra total nacional de 1.228.000 toneladas.

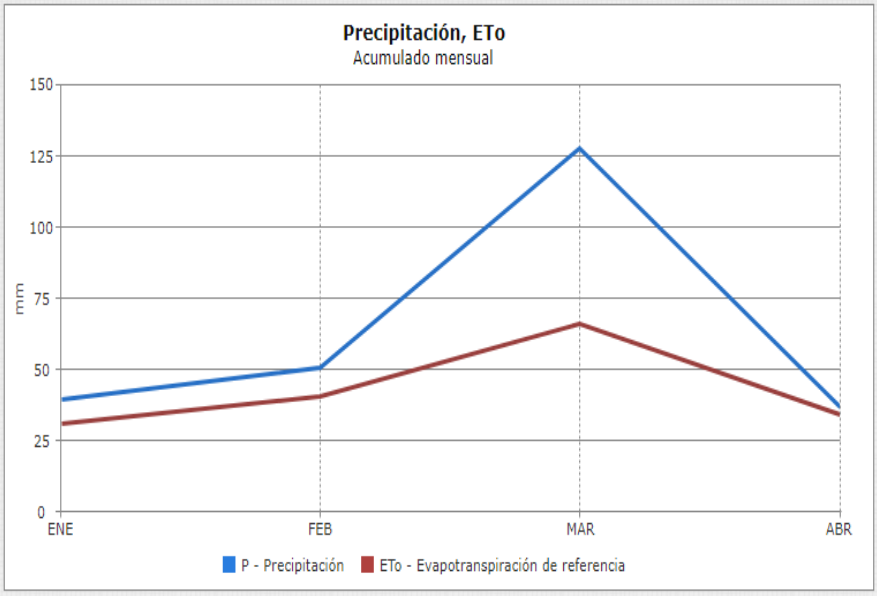
En cuanto a las salidas al mercado, según los datos de la Agencia de Información y Control Alimentarios (AICA), en marzo, las salidas al mercado se calcula una cifra aproximada a las 101.500 toneladas, estimándose 18.000 toneladas de importaciones. La cifra en la provincia de Córdoba sería de 140.038 toneladas en lo que va de campaña.

En referencia a las existencias totales de aceite a final del mes de marzo, la cifra es de 993.200 toneladas, lo que suponen una disminución de aproximadamente 65.000 toneladas respecto al mes anterior. En este aspecto, la cifra para la provincia de Córdoba supone 143.144 toneladas frente a las 155.855 toneladas del mes pasado.

El tiempo

Desde 1 septiembre de 2.017 - 328,3 LITROS M2

Precipitación, ETo



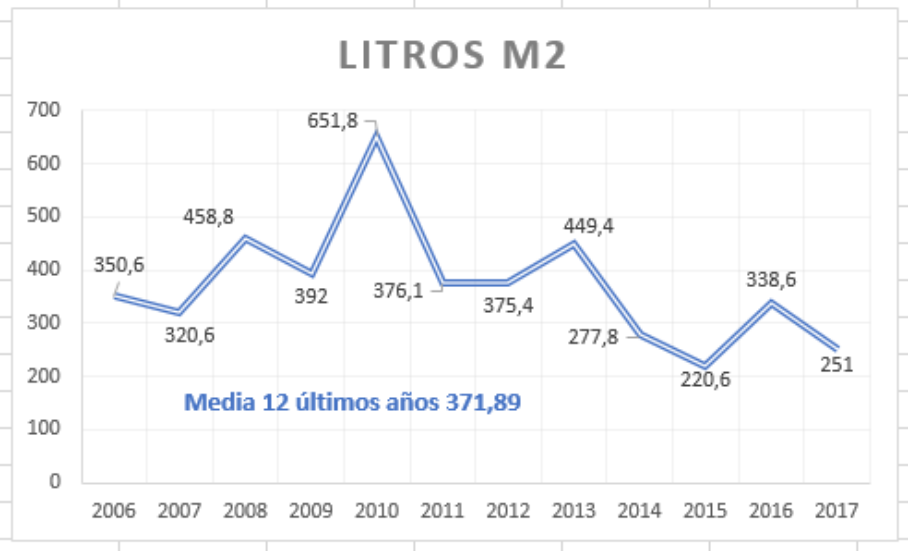
Mes	P (mm)	ETo (mm)
Enero	39.1	30.8
Febrero	50.2	40.4
Marzo	127.2	65.8
Abril	36.6	34.1
AÑO 2018	253.1	171.1

253,1 litros en el año

Desde 1 de septiembre de 2017. 328,3 litros

Actualizado al 16/04/2018

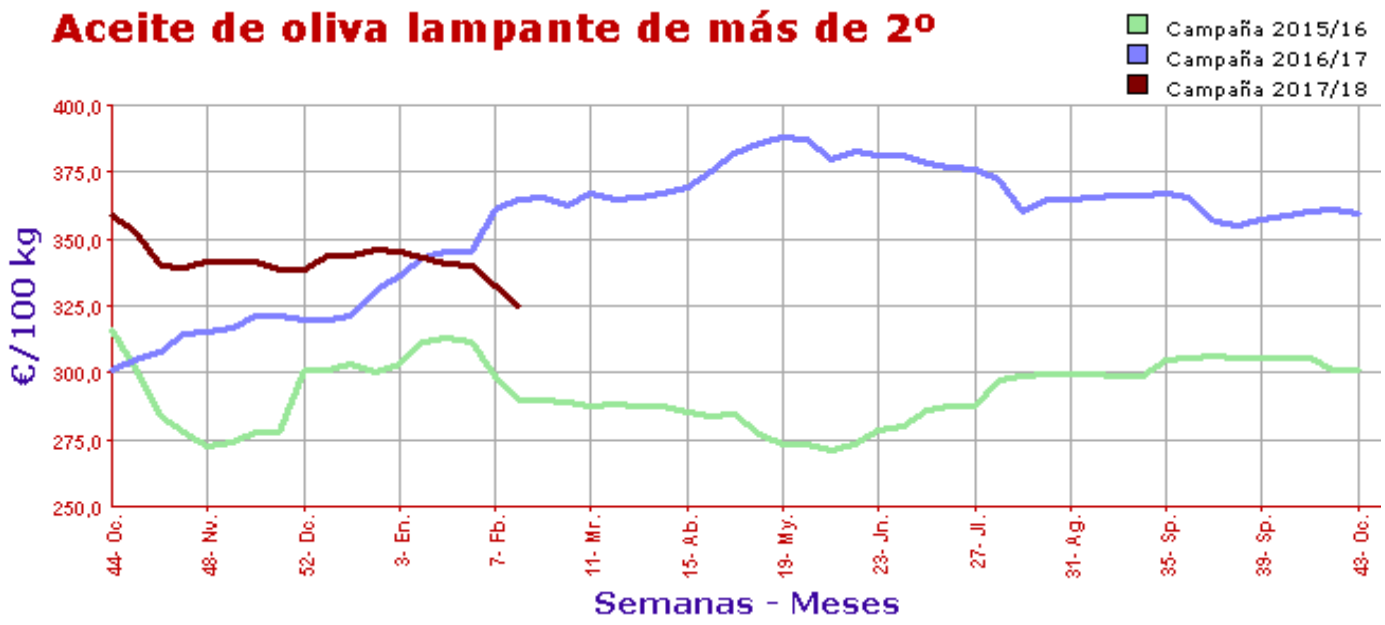
Llevamos 4 años con lluvias por debajo de la media de los últimos 12 años

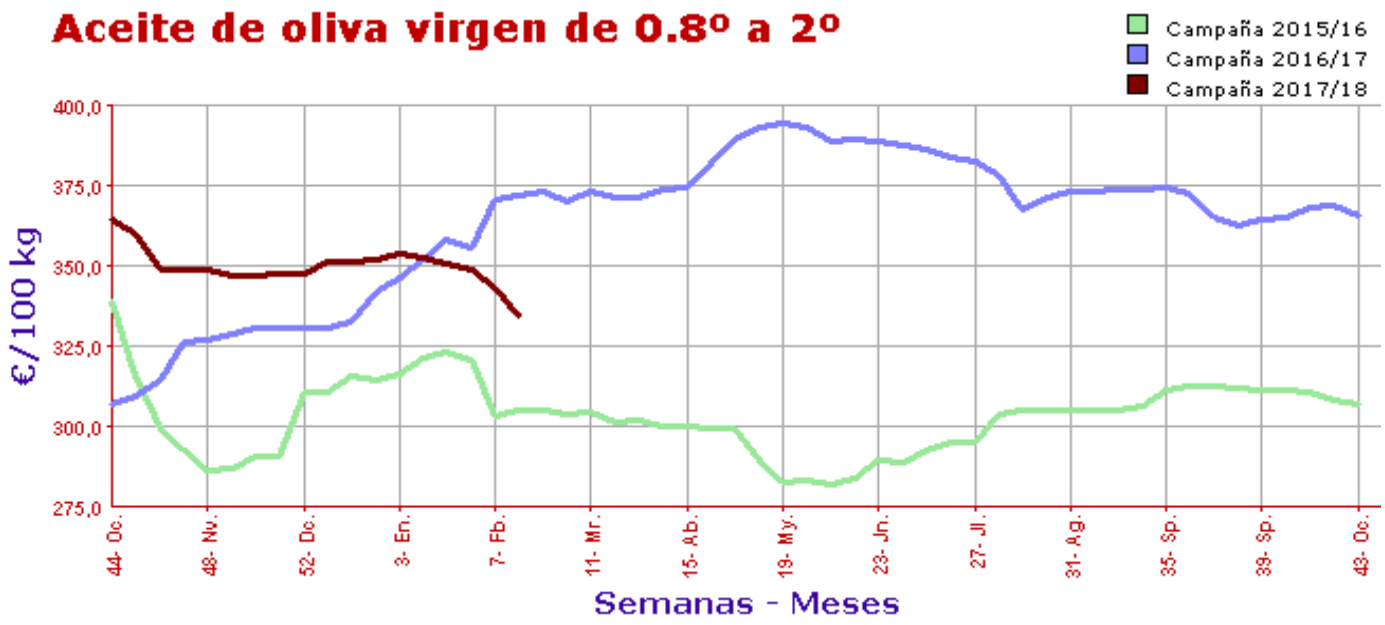


Lluvia en años anteriores

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





Aceite de oliva virgen de 0.8º a 2º R. (UE) 1829/2004 y 826/2008	100 kg	Granel, salida almazara	343,13	334,64	-8,49

Aceite de oliva lampante de más de 2º R. (UE) 1829/2004 y 826/2008	100 kg	Granel, salida almazara	332,51	325,12	-7,39

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