El Correo del Vino Diario

El Periódico del vino español

Fecha 21 de Mayo de 2.018 Número 3.807

El OeMv presenta la buena situación de los vinos españoles y su mejor futuro en el congreso mundial de los Masters of Wine

El pasado 15 de junio, el OeMv presentó la situación actual de los vinos españoles, su pasado reciente y las razones por las que está llamado a ser la "Estrella emergente en el firmamento mundial de los vinos" cono hace ya algunos años pronosticó Robert Parker.

Dentro del contexto de las principales tendencias en los mercados mundiales del vino, la presentación por parte del director general del Observatorio y también gerente de la Fundación para la Cultura del Vino, Rafael del Rey, hizo hincapié en la gran transformación reciente de los vinos españoles, su fuerte internacionalización, recuperación del consumo interior y progresivas mejoras en la comercialización mundial, con especial atención a la diversidad y abundancia de vinos de calidad que, cada vez más, van a ir sorprendiendo a los mejores profesionales mundiales. Esta oferta de grandes

El Vino al Día

Con las temperaturas que tenemos ya casi se puede dar por descartado un ataque de mildiu donde no se haya mostrado antes, su desarrollo con estas temperaturas es muy difícil. Por tanto, y visto lo que hay, no se puede decir que el mildiu haya hecho daños de importancia en el viñedo de la practica totalidad de España

Precios del vino

Blanco F.T	4,10-4,30Hº
Tinto Comer. 5-7 Ptos	4,70-5,00
Varietales, entre 5 y 6 euros como norma general, aunque estos vinos pueden variar	
Mostos de primera	4.10-4.50
Mostos de segunda	4.00-4.20

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 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

vinos, unida a los atractivos que España tiene por su gastronomía, paisajes, patrimonio artístico y gentes, hace de nuestro país una experiencia realmente atractiva. Descargue gratis la presentación (en inglés) http://www.oemv.es/esp/-oemv.php

Madrid, 4 de julio de 2018 Convocatoria Jornada OeMv: "Posicionamiento del vino español en los mercados internacionales"

En esta jornada, programada para el próximo miércoles 4 de julio en el Salón de Actos del ICEX del Paseo de la Castellana 278 de Madrid, además de la revisión de los mercados internacionales que realizará el propio OeMv, están previstas dos meses redondas, una sobre "El apoyo institucional a la internacionalización del sector del vino", con miembros del MAPAMA, ICEX y el presidente del OeMv y otra sobre "Lecciones aprendidas en la promoción y venta de los vinos españoles en los mercados internacionales", con miembros de varios consejos reguladores. También está prevista una conexión con la Oficina Económica y Comercial de España en Moscú para hablar del mercado ruso.
Asistencia gratuita (aforo limitado)
Disponible programa y boletín de inscripción

Canadá importó un 17,4% más de vino español en el primer trimestre gracias a espumosos y graneles

Canadá importó algo menos de vino en el primer trimestre de 2018 pero gastó un 5,5% más, al subir el precio medio en todas las categorías, quizás por un tipo de cambio desfavorable para el dólar canadiense | +INFO

POSICIONAMIENTO DEL VINO ESPAÑOL EN LOS MERCADOS INTERNACIONALES

¿Cuáles son las principales tendencias a nivel mundial?
¿Cómo aumentamos el reconocimiento de los vinos españoles en los mercados internacionales?
¿Cuáles son las claves para entrar en los mercados internacionales como el mercado ruso?

Fecha:	Miércoles, 4 de julio 2018
Lugar:	Salón de Actos ICEX, **Paseo de la Castellana, 278, (MADRID)**
Dirigido a:	Bodegas, instituciones y organizaciones del sector, consultores, prensa general y especializada
Organizan:	Observatorio Español del Mercado del Vino (OeMv) Federación Española del Vino (FEV) ICEX España Exportación e Inversiones (ICEX)
Patrocina:	AgroBank

Como en años anteriores, el Observatorio Español del Mercado del Vino, en colaboración con ICEX España Exportación e Inversiones y la Federación Española del Vino (FEV) y con el patrocinio de AgroBank, organiza una jornada sobre la internacionalización del vino español.

En esta ocasión y además de la revisión de los mercados internacionales que realizará el propio OeMv con su presentación: "El vino español en los mercados internacionales en 2017-18", está prevista una mesa redonda sobre "El apoyo institucional a la internacionalización del sector del vino" en la que participarán José Luis Benítez, Presidente del OeMv, María Navarro, del MAPAMA y María Naranjo, directora de Alimentos, Vinos y Gastronomía del ICEX.

Tras una pausa, conectaremos con la Oficina Económica y Comercial de Moscú para hablar del mercado ruso. Una segunda mesa redonda tratará sobre: "Lecciones aprendidas en la promoción y venta de los vinos españoles en los mercados internacionales", con representantes de las denominaciones de origen Ribera del Duero, Rueda, Rioja, Rias Baixas y del proyecto European Garnacha Quality Wines.

La jornada tendrá lugar en el salón de actos de ICEX en Madrid (**Pº de la Castellana 278**) entre las 9:00 y las 14:30 horas del próximo 4 de julio (miércoles).

La entrada es gratuita previa inscripción y hasta completar el aforo.

POSICIONAMIENTO DEL VINO ESPAÑOL EN LOS MERCADOS INTERNACIONALES

¿Cuáles son las principales tendencias a nivel mundial?
¿Cómo aumentamos el reconocimiento de los vinos españoles en mercados internacionales?
¿Cuáles son las claves para entrar en los mercados internacionales como el mercado ruso?

Fecha: Miércoles, 4 de julio 2018
Lugar: Salón de Actos ICEX, Paseo de la Castellana, 278
Dirigido a: Bodegas, instituciones y organizaciones del sector, consultores, prensa
Organizan: OeMv, ICEX, FEV
Patrocina: AgroBank

9:00 – 9:30 Acreditación

9:30 – 9:50 Inauguración:
- **José Luis Benítez**, presidente OeMv
- **Carme Sabrí**, responsable de AgroBank,
- **Javier Serra**, Director General de Internacionalización de la Empresa ICEX,

9:50 – 10:30 OeMv: "El vino español en los mercados internacionales en 2017-18" – Rafael del Rey

10:30 – 11:30 Mesa redonda: "El apoyo institucional a la internacionalización del sector del vino"
- **José Luis Benítez**, Presidente OeMv
- **María Navarro**, Subdirectora Gral. de Promoción Alimentaria MAPAMA
- **María Naranjo**, Directora de Alimentos, Vinos y Gastronomía ICEX

Modera: **Rafael del Rey**, OeMv

11:30 – 12:00 Pausa café

12:30-13:00 El mercado ruso. Conexión con la Oficina Económica y Comercial de Moscú.
David Feijoo, director de Vinos de España.

13:00 – 14:15 Mesa redonda: "Lecciones aprendidas en la promoción y venta de los vinos españoles en mercados internacionales"
- **Sofía Gonzalez**, proyecto European Garnacha Quality Wines
- **Miguel Sanz**, Ribera del Duero
- **Santiago Mora**, Rueda
- **Ricardo Aguiriano**, Rioja.
- **Ramón Huidobro**, Rias Baixas

Modera: **Alfonso Janeiro** Jefe de Departamento de Vinos ICEX

14:15 – 14:30 Ruegos y preguntas

14:30 Clausura

JORNADA

POSICIONAMIENTO DEL VINO ESPAÑOL EN LOS MERCADOS INTERNACIONALES

Miércoles, 4 de julio 2018

Lugar de celebración:
Salón de Actos del ICEX
Paseo de la Castellana, 278
Madrid

FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN

NOMBRE: *

APELLIDOS:*

D.N.I:*

EMPRESA:*

CARGO:

CORREO ELETRÓNICO: *

TELÉFONO:*

NOMBRE DE LA VIA/ NÚM:

PROVINCIA:

CODIGO POSTAL:

LOCALIDAD:

*Campos Obligatorios

Enviar este formulario cumplimentado antes del **2 de julio** a:

OBSERVATORIO ESPAÑOL DEL MERCADO DEL VINO:
- por correo: **c/ Atenas, 2 – 1° F; 28224 Pozuelo de Alarcón (Madrid)**
- o por email: info@oemv.es;

Aforo limitado, por lo que se atenderán las inscripciones por estricto orden de llegada. Dirigido a Profesionales. En caso de necesidad, se limitará la asistencia a una persona por empresa.

La información solicitada en este formulario será utilizada únicamente por los organizadores para acciones relacionadas con este evento.

EL CORREO DEL VINO

Nacional

La singularidad de Ribera del Duero representada en el Simposium Internacional de los Master of Wine

Valtravieso, junto a otras tres bodegas de Ribera del Duero, representaron los vinos de esta Denominación de Origen en la cena oficial de apertura del Simposium Internacional

El pasado jueves, cerca de **300 congresistas de todo el mundo entre Master of Wine,** estudiantes del Instituto, profesionales y aficionados de alto nivel acudieron a la cena de apertura del **9º Simposium Internacional del Instituto de Master of Wine**, que tuvo lugar en la plaza de toros de Logroño.

THE INSTITUTE OF MASTERS of WINE

Durante el evento una buena parte de importantes **bodegas españolas agrupadas por zonas geográficas**, grupos empresariales y asociaciones, ofrecieron cerca de 150 de sus vinos más emblemáticos a los asistentes. De la Denominación de Origen Ribera del Duero se sumaron en una misma mesa expositora cuatro singulares bodegas: Bodegas Valtravieso, Bodegas Dominio de Atauta, Bodegas Comenge y Bodegas Félix Callejo.
El objetivo de estas bodegas era mostrar a los Master of Wine y al resto de congresistas los cambios que se están produciendo en esta zona vitivinícola, con vinos más frescos, elegantes y de altísima calidad. Así pues, **Bodegas Comenge** presentaba entre otros su vino más exclusivo: "Jacobus 2012", una pequeña producción que ha permanecido más de 30 meses en barrica y nace para competir entre los vinos de más alta gama de **Ribera del Duero**. **Dominio de Atauta** enamoró con su "Llanos del Almendro 2012", un vino de pago que solo se elabora en las añadas de excelente calidad y que es reflejo de las mejores uvas del Valle de Atauta. **Félix Callejo** acudió con su siempre elegante "Gran Callejo 2011", un clásico renovado por dentro y por fuera, emblema de la bodega y muy reconocido por la crítica. **Valtravieso** sorprendió con su "VT Tinta Fina 2015", expresión de mineralidad y de uno de los viñedos calizos más elevados de la Ribera del Duero.

Estos, entre otros vinos que presentaron las bodegas, fueron alabados por varios de los Master of Wine que pudieron catarlos, que destacaron su **complejidad, elegancia y carácter.**

Durante el evento se ofreció un cátering de los Hermanos Echapresto, del Restaurante "Venta Moncalvillo" (1 Estrella Michelín), y la velada finalizó con una actuación en directo de Diego "El Cigala", que puso un broche de oro a una noche muy especial donde se juntaron muchos de los mejores prescriptores de vino a nivel mundial.

EL CORREO DEL VINO DIARIO

SANTORAL Y FRASE DEL DÍA 21 de Junio

SAN LUIS GONZAGA

"El instinto dicta el deber y la inteligencia da pretextos para eludirlo " Marcel Proust

Hernán Ojeda: “El cambio climático será una oportunidad para algunos”

Zaragoza, a 20 de junio.- El temido cambio climático no será un problema para todo el mundo. Para algunos viticultores puede ser “una oportunidad para los viñedos que sufren de excesos de agua”. Así ha concluido su intervención el director adjunto de la Unidad Experimental de Pech Rouge, Hernán Ojeda, que ha sido el encargado de impartir la conferencia de apertura

AGROVIN
Comprometidos con la Enología

de la tercera jornada del XII Congreso Terroir, que alcanza su ecuador este miércoles.

Ojeda ha expuesto los resultados de un estudio llevado a cabo en la región francesa de Languedoc-Rosellón, que tenía como objetivo analizar el comportamiento de los viñedos en diversas situaciones de humedad.

Ahora bien, ¿cómo afectan a las vides las diferentes situaciones hídricas? De acuerdo con el estudio realizado por el equipo de Hernán Ojeda, en situaciones de exceso de humedad se produce un exceso de vigor de la vid y un grano de excesivo tamaño, lo que produce una dilución de la calidad.

En condiciones óptimas de humedad, que se determinan tras analizar diversos parámetros, el crecimiento vegetativo y el tamaño del grano son un poco más reducidos, pero se experimenta un aumento de los polifenoles que son precursores del aroma. No obstante, cuando estas condiciones óptimas se reducen, los vinos pueden perder aroma y calidad.

Por ello, es necesario aplicar técnicas que logren que los cultivos se aproximen a su estado óptimo de humedad. Por el contrario, en caso de falta de agua o estrés hídrico, Ojeda plantea la aplicación de diversas técnicas de manejo de la canopia como el 'mulching', consistente en crear una cubierta vegetal que retenga la humedad, o las defoliaciones y la poda.

Otra alternativa planteada por Ojeda es el uso de variedades isohídricas, que se adapten a las condiciones de humedad. "Una técnica que, como todas, llegan hasta un límite si se enfoca desde el punto de vista de la productividad", ha señalado.

El experto ha apostado por la técnica del sombreado de los viñedos; es decir, por cubrir las vides con estructuras que las protejan del sol, una técnica que puede tener un doble uso ya que, en caso de cubrir los viñedos con paneles solares, podría no solo ahorrar agua sino también producir energía. Se trata del agrovoltaico, un ámbito que se está desarrollando en zonas cálidas.

No obstante, ha afirmado Ojeda, cuando la escasez de agua alcanza ciertos parámetros, lo único que mantiene la humedad necesaria es el riego. "Los datos de estudio del clima reflejan que la sequía va a ser creciente, por lo que será esencial un buen aprovechamiento del agua", ha señalado Ojeda, quien ha abogado por la reutilización del agua para el regadío de las vides y por el riego por goteo ya que "es el único que asegura la precisión, eficiencia de agua, automatización y fertilización adecuadas", ha aseverado.

EL CORREO DEL VINO DIARIO

Denominaciones de Origen, Regiones

La DO Utiel-Requena celebra con éxito su quinto salón Placer Bobal

24 bodegas de la Denominación de Origen presentan sus novedades al sector profesional valenciano en el Hotel Las Arenas

Valencia (20/06/2018).- El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Utiel-Requena celebró el pasado lunes lunes 18 de junio la quinta edición de su showroom anual de vinos Placer Bobal. El acto tuvo lugar con bastante éxito de convocatoria en el Hotel Las Arenas (Valencia) con invitados profesionales, de restauración, distribución, prensa, y consumidores finales aficionados a los vinos de esta DO. "En esta época del año es el mejor momento para **disfrutar de los vinos jóvenes de Bobal, tintos y rosados, que se encuentran en su esplendor**", afirma el presidente del Consejo Regulador de la DO Utiel -Requena, José Miguel Medina.

El salón Diana del hotel Las Arenas acogió un año más la presentación de **130 referencias** de vino. La mayoría de las marcas fueron de vinos rosados y tintos elaborados con la uva autóctona Bobal. También hubo tintos y blancos de otras variedades de uva autorizadas la Denominación de Origen. También acompañó al Consejo Regulador la **Ruta del Vino DO Utiel-Requena**, que promocionó ante los asistentes toda la oferta enoturística de la zona.

Feria del Vino de Madrid en Becerril de la Sierra

Madrid. 20 de junio de 2018.- Becerril de la Sierra celebra la I Feria del Vino de Madrid, los días 23 y 24 de junio de 11 a 20 horas en la plaza de su Ayuntamiento. En esta feria se podrá catar y tener un contacto directo con los bodegueros de la Deno-

vinos de madrid
Consejo Regulador D.O.

HACIENDA GALA
Agricultura Cultivo Ecológico
ES-ECO-020-CV
Agricultura UE

Fidel Gala

MOSTOS / VINOS / 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@fidelgala.com

minación de Origen Vinos de Madrid invitados a participar en este evento. Además habrá una caseta gastronómica donde se servirán los productos para el maridaje perfecto.

El Ayuntamiento de Becerril de la Sierra tiene un firme compromiso con el Turismo Gastronómico en nuestra región y, una de las últimas actuaciones, es la firma de un convenio para ayudar a la promoción de la denominación de Origen Protegida Vinos de Madrid

Los protagonistas de la Feria del Vino de Madrid, que se celebra en Becerril de la Sierra los días 23 y 24 de junio, serán los siguientes productores y las bodegas madrileñas:

Bodega El Regajal de Aranjuez

Bodegas Licinia y Bodegas Muss de Morata de Tajuña

Bodegas Tagonius de Tielmes

Vinos Juliana de la Rosa, Cided Vinos y Bodegas Nueva Valverde de Villa del Prado

Vinos Jeromin de Villarejo de Salvanés

Como se trata de un certamen con claro espíritu festivo, también habrá música en directo para amenizar la jornada y una caseta gastronómica para acompañar los vinos de Madrid con las mejores propuestas.

La presentación oficial de la feria tendrá lugar el próximo sábado, 23 de junio, a las doce de la mañana, siendo presidida por las autoridades locales y regionales.

Burgos acogerá en septiembre la primera «gran fiesta del vino» de Castilla y León

El Fórum Evolución centralizará entre el 6 y el 9 de septiembre las actividades vinculadas a la feria 'Duero Wine', que nace con el objetivo de potenciar la proyección internacional de los caldos regionales

Burgos acogerá el próximo mes de septiembre la primera edición de la 'Duero Wine', una cita calificada por la consejera de Agricultura de la Junta, Milagros Marcos, como la «gran fiesta del vino de Castilla y León». Ha sido la también portavoz de la Junta la encargada de presentar los primeros detalles del que **pretende ser el evento de referencia nacional e internacional para la proyección de las denominaciones de origen de Castilla y León.**

La cita contará con un congreso internacional sobre el vino, con la celebración de los Premios Zarcillo y con la iniciativa 'Palacios del Vino'

Para ello, la feria, que se celebrará **entre el 6 y el 9 de septiembre** en la capital burgalesa, se ha diseñado en torno a tres grandes ejes de actuación. El primero será la celebración de los Premios Zarcillo, que este año se presentan con varias novedades, inlcuida la ampliación del plazo de presentación de muestras (se espera que sean unas 2.000), el incremento de profesionales internacionales (serán alrededor de la mitad) o la incorporación de una aplicación móvil para mejorar el control y la discrección en las valoraciones.

A mayores, los Premios Zarcillo de este año también incorporarán nuevas categorías. Así, además del Zarcillo de Oro, Plata y Bronce, en esta ocasión **se entregarán sendos premios a la trayectoria profesional, a la innovación, al mejor vino ecológico y a la mejor comercialización online**. Y es que, según ha subrayado Marcos, los caldos de Castilla y León tienen una gran presencia en el mercado online, copando alrededor de la tercera parte de las ventas del sector en España.

Paralelamente, el 'Duero Wine' contará con la celebración del **'Congreso Internacional del Vino', una cita que contará con la presencia de alguna de las personalidades más relevantes del mundo del vino** en los ámbitos nacional e internacional. Así, ya se ha confirmado la presencia de figuras como Pedro Ballesteros, único Master of Wine español; Álvaro Palacios, viticultor elegido 'Hombre del año 2015' por la revista británica Decanter; Luis Gutiérrez, catador de Robert Parker; y Ferrán Adriá. A este respecto, el hilo conductor del congreso pretende ser el producto autóctono y las variedades minoritarias, que en Castilla y León son 14.

Los Palacios del Vino

Paralelamente, el programa del 'Duero Wine' se complementará con varias actividades, inlcuida una iniciativa denominada 'Los Palacios del Vino', que pretende extender la cita por toda la ciudad **uniendo viticultura con patrimonio**. Así, edificios históricos burgaleses como el Consulado del mar, el Teatro principal, Capitanía, el Palacio de la Isla, el Museo Provincial, el Monasterio de San Juan o la capilla de Las Bernardas albergarán catas y exhibiciones de las diferentes denominaciones de orgien de la comunidad y de otros territorios.

Y todo ello complementado con una exposición específica y con un concierto en El Hangar mediante el que se pretende «promover el consumo responsable entre los jóvenes».

Se trata, en definitiva, de poner en valor mediante un «acto original y novedoso» los vinos de Castilla y León en el mercado y apoyar un sector «muy importante» para la economía autonómica. No en vano **la industria del vino sostiene más de 19.000 empleos en la comunidad** y generó en 2017 más de 1.000 millones de euros, de los que 200 estuvieron vinculados a las exportaciones.

Esto es queso

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

La periodista de COPE, Marta Ruiz Blázquez pregonará la 47ª Fiesta de la Vendimia de Jumilla

De madre jumillana, la periodista se ha criado en nuestra ciudad a la que no falta en Semana Santa y las Fiestas de la Vendimia

La **periodista Marta Ruiz Blázquez subdirectora de `La Linterna´ de la Cadena Cope**, será la **Pregonera de la 47ª Fiesta de la Vendimia de Jumilla**. La **Federación** de Peñas continúa con la línea este año de **reconocer, premiar y valorar a gente cercana a nuestra Fiesta de la Vendimia y sobre todo a Jumilla**, a nuestra cultura y a nuestras tradiciones.

Gran profesional de la Cadena COPE

Marta, murciana de corazón, **vivió su infancia y juventud entre Molina de Segura, Jumilla y Yecla** debido al origen de sus padres. Élla, jumillana. Él, yeclano.

Marta Ruíz, **además** de su responsabilidad en '**La Linterna**', desde la pasada temporada **asume también la sustitución de Carlos Herrera**, comunicador de larga trayectoria y reconocido prestigio, haciéndose cargo de la dirección y presentación del tramo matinal de '**Herrera' en Cope en periodo estival.** Un espacio en que escuchan más de dos millones de personas.

En el calendario **siempre** marcadas en rojo **dos citas imprescindibles: la Semana Santa de Jumilla**, como hermana de la Hermandad de Santa María Magdalena y las **Fiestas de la Vendimia,** en peñas como la ya desaparecida 'La cataera' o 'El balamío', momentos del año que siempre esperaba con especial ilusión.

En 1997 se marcha a **Valencia** para **estudiar la carrera de Ciencias de la Información y Periodismo**, lo que compagina en su primer año completando sus estudios en grado medio de piano. **En 2003 se licencia** con el **claro objetivo de introducirse en el mundo de la radio**, el medio que en realidad **despertó su vocación periodística cuando era tan sólo una niña.**

Tras un fugaz **verano trabajando para RNE Valencia, en 2003** emprenderá una aventura de dos años fuera de España para completar su formación en idiomas. Un año y medio en Milán, y otros seis meses en Londres, para después desembarcar en Madrid donde comienza lo que sería una dura pero fructífera carrera de fondo que prosigue en la actualidad.

Periodista de vocación

En septiembre de **2005** se traslada a Madrid, donde **comienza a cursar el Máster de Cope en periodismo radiofónico**, y a los dos meses de empezar es reclamada para trabajar en los Servicios Informativos del Fin de Semana. 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

pagina los estudios con el trabajo, y en **septiembre de 2006 entra a formar parte de la plantilla de Cope en Madrid**, algo que sólo se ofrece a dos miembros de su promoción. Tras dos años entre las **secciones de economía y Fin de Semana**, **en 2007 pasará a formar parte de ´La Linterna´** dirigida entonces por César Vidal. La llegada de Juan Pablo Colmenarejo como nuevo director del programa, **en septiembre de 2009**, supone una **mayor presencia en antena e incluso como enviada especial a grandes eventos informativos,** aunque no será hasta tres años más tarde cuando le llegue la verdadera oportunidad de crecimiento al asumir la subdirección de la `La Linterna´ y la presentación del programa siempre que así fuera requerido. El aval a su trabajo llegaba el pasado verano desde fuera de su espacio habitual al ser **reclamada para sustituir a Carlos Herrera, comunicador estrella de la emisora**, **en el verano de 2017**. En la actualidad es una de las **apuestas de la Cadena Cope para la renovación de la parrilla de la próxima temporada**, aunque por cuestiones de estrategia del propio medio de comunicación habrá que esperar para saber dónde se le podrá seguir escuchando.

La Escuela Española de Cata y la Asociación Española de Antiguos Alumnos de Escuelas de Hostelería y de Turismo firman acuerdo de colaboración

Los Cursos de Cata y Análisis Sensorial beneficiarán mediante condiciones especiales a más de 1600 asociados de Asociación Española de Antiguos Alumnos de Escuelas de Hostelería y de Turismo

La Escuela Española de Cata y la Asociación Española de Antiguos Alumnos de Escuelas de Hostelería y de Turismo han firmado un acuerdo de colaboración por el que ambas entidades intercambiaran información de sus ofertas formativas y diversas actividades que realizan con la finalidad que sus ex alumnos y asociados puedan acceder en condiciones especiales a las diversas Jornadas Gastronómicas, Análisis Sensorial de productos agroalimentarios y actividades afines.

El acuerdo, que tiene una duración de un año, fue firmado por Arturo Hurtado en calidad de Gerente General de Escuela Española de Cata y Juan de Dios Hueso Montón, Presidente de la Asociación Española de Antiguos Alumnos de Escuelas de Hostelería y de Turismo. Además de contar con la presencia de Carmen Garrobo, Directora de Escuela Española de Cata. La firma se celebró en la sede de Escuela Española de Cata ubicada en Calle Mártires Concepcionistas, 19 de Madrid.

La ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA es una entidad orientada al fomento de la cultura gastronómica y el correcto análisis sensorial de los principales productos del sector agroalimentario de nuestro país, a través de la realización de diversas actividades y experiencias innovadoras y singulares que se adecuan mejor a las necesidades de las empresas y de los profesionales y que facilita los conocimientos profesionales necesarios que demanda el mercado a través de los más altos estándares de calidad de formación, respaldada por su amplia experiencia y por un destacado staff de docentes especialistas integrado por: MWs, enolog@s, profesores universitarios, expertos en Análisis Sensorial, sumilleres de amplia experiencia, entre otros, los cuales han contribuido a generar diversos líderes de opinión del mundo del vino y la sumillería en España e Iberoamérica, además de sumilleres campeones y finalistas en diversos concursos nacionales e internacionales.

Ha obtenido el Premio Excelencia Educativa, en la categoría "MEJOR ESCUELA DE CATA 2017", otorgado por la Fundación Mundo Ciudad, ha sido acreedor de "Medalla Europea al Mérito en el Trabajo" por la Asociación Europea de Economía y Competitividad, y dos veces finalista en la categoría de Mejor Centro Educativo en International Wine Challenge Merchant Awards Spain en los años 2016 y 2017. (Otorgado un destacado Jurado de destacados profesionales del sector). Es patrocinador preferente de Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino-AEPEV y cuenta con diversos convenios y colaboraciones con importantes instituciones como: Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial-AEPAS, entre otros.

Por su parte, la ASOCIACIÓN DE ANTIGUOS ALUMNOS DE HOSTELERÍA Y TURISMO que cuenta con casi medio siglo de existencia y propugna la defensa y apoyo a la mejora de la formación profesional y ayuda a los asociados para el desarrollo de su carrera profesional, cuenta con más de 1600 afiliados y ofrece a sus asociados diversas actividades orientadas a fomentar la formación y a través de diversos cursos que permitan la actualización y reciclaje de sus asociados, además de ofrecer bolsa de empleo nacional e internacional, cenas armonizadas, revista virtual, asesoría entre otros beneficios.

D.Mateos y Alvia se incorporan a Bodegas Familiares de Rioja

Ambas bodegas comparten con el resto de asociados de Bodegas Familiares de Rioja sus principios básicos fundacionales

Dos nuevas bodegas se han incorporado como asociados a Bodegas Familiares de Rioja. La asamblea de la semana pasada aprobó por unanimidad la adhesión de Bodegas D.Mateos (Aldeanueva de Ebro) y de Bodegas Alvia (Ventosa) a la agrupación, que en el último proceso de renovación del Consejo Regulador acreditó mayor número de representados con 153 pequeñas y medianas bodegas con las que obtuvo dos vocalías, han explicado en una nota.

Bodegas D.Mateos cuenta con una tradición vitícola y elaboradora familiar que se remonta cientos de años atrás en la localidad de Aldeanueva de Ebro. Mateo Ruiz está al frente de la misma desde el año 2000, con la edificación de una nueva bodega de elaboración y con el cultivo de 100 hectáreas en propiedad. Bodegas Alvia, con Alfredo Bernáldez al frente, es otro proyecto con personalidad situado en pleno Camino de Santiago, en Ventosa, y que ha construido una identidad asentada sobre viejos viñedos con los que elabora sus vinos.

Ambas bodegas comparten con el resto de asociados de Bodegas Familiares de Rioja sus principios básicos fundacionales como son el interés único o principal de sus negocios en la Denominación de Origen Calificada (DOC) Rioja, la posesión de viñedo en propiedad y una limitada dimensión que encaja dentro de la tipología de pequeña y mediana bodega.

Bodegas Familiares de Rioja seguirá «defendiendo e impulsando en el Consejo Regulador y en el resto de instituciones la mejora de la calidad de los vinos de Rioja y la diferenciación de producciones». En este sentido, BFR impulsó ya a principios de los años 2000 el desarrollo de figuras de calidad, como fueron los vinos de pago calificado, que fueron el germen de lo que hoy en día son los vinos de 'Viñedos Singulares' que el año pasado reguló legislativamente el Consejo Regulador.

Hacienda Albae, más que una bodega en el corazón de La Mancha

Este proyecto nació hace más de 35 años en Argamasilla de Alba (Ciudad Real) cuando se plantaron las primeras cepas. Desde aquel día, esta bodega ha crecido y soñado con la ilusión de elaborar en esta tierra vinos con personalidad propia. Un lugar donde los veranos son muy calurosos, los inviernos fríos y las lluvias escasas. Un clima a veces difícil, pero donde el viñedo da su máxima expresión varietal, con maduraciones imposibles de pensar en otras zonas.

Hacienda Albae es una cuidada explotación agrícola de 500 HA, moldeada por su dueño, Juan Antonio Carpintero durante toda su vida, para extraer de ella los mejores vinos de calidad, aplicando la máxima tecnología sobre la base de limitar la producción de estos caldos que se comercializan con el nombre de HACIENDA ALBAE.

Los viñedos de la finca están controlados por un sistema informático y gestionados por un ingeniero técnico agrícola, con un equipo humano a su cargo, que realiza todos los trabajos y controles necesarios para ajustar los rendimientos de la planta a la superficie foliar, logrando así la maduración idónea para el fruto

En busca de esa calidad se han convertido en una bodega única, centrada en hacer monovarietales con madera gracias a la calidad de la materia prima y la tecnología que han incorporado. La bodega está situada a 700 metros de altura en el corazón de la MANCHA, donde la brisa que encauza y las diferencias de temperatura entre el día y la noche hacen que las uvas den lo mejor que hay en ellas.

Hablamos de hecho de una zona donde se han estudiando concienzudamente las especiales características de los suelos, franco, arcillo-arenosos, con otros materiales como calizas, duras, margas y arcillas ocres. El microclima y el particular comportamiento de las cepas que están aquí plantadas favorecen a ese perfil personalizado.

La finca es un auténtico *domaine* (vocablo francés que expresa una propiedad vitivinícola), cuya joya de la corona sin lugar a dudas son las 200 hectáreas de viñedo certificado con una media de edad de 30 años, para uso exclusivo de la firma HACIENDA ALBAE, y las variedades de origen francés, que lo son en el sentido más estricto de la palabra, ya que los plantones de Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay y Viognier fueron traídos desde Burdeos y Borgoña por el propio dueño hace muchos años, El Syrah es originario del Rodano y el Malbec Argentino.

Estas variedades, así como el tempranillo, se encuentran al pie de la bodega con lo que la uva no tiene que sufrir ningún tipo de traslado, se procesan inmediatamente después de llegar en vendimia a la bodega combinando la más alta tecnología con el cuidado más artesano desde el viñedo al embotellado.

Esto hace que estos vinos sean diferentes y que se puedan calificar como vino de "autor" ya que en Hacienda Albae se combinan dos cosas muy complicadas de encontrar, viñedo antiguo que ofrece la mayor calidad de materia prima y una bodega con lo último en tecnología. Entre sus amplia oferta de vinos podemos destacar las siguien-

tes, con la ventaja de que no va a sufrir el bolsillo, ya que como media se pueden encontrar en los puntos de venta por unos 6/7 euros la botella, aunque la mayor parte de la producción se destina a la exportación.

El proyecto se complementa con un magnifico hotel enológico en el corazón de la mancha preparado para albergar eventos empresariales, celebraciones familiares o disfrutar de un fin de semana visitando las viñas, las bodegas y maridar la visita con un menú cargado de sorpresas.

Viognier

Hacienda Albae Viognier demuestra que se pueden obtener vinos frescos y elegantes en climas cálidos. Para ello, es necesario saber escoger bien la variedad, el terreno, la ubicación y la fecha de recolección. Si conseguimos aunar todos estos conocimientos, el resultado puede ser sorprendente.

Vendimia

Siempre con la idea de obtener una perfecta acidez, la uva es cosechada en el momento óptimo, siendo esta decisión clave para conseguir un vino fresco y aromático. La vendimia se lleva a cabo a finales de agosto, por la noche, para asegurar la mejor temperatura y la máxima calidad de nuestras uvas. Nuestros viñedos de variedades blancas son los más próximos a la bodega, así aseguramos una entrada rápida de la uva a nuestras instalaciones.

Vinificación

La uva es enfriada a 10º C y macerada durante 5 horas en la prensa, en atmosfera controlada, para después ser prensada suavemente. Tras un desfangado estático del mosto yema, éste es fermentado a una temperatura controlada de 13º C; así, conservamos todos los aromas frescos varietales. La fermentación dura 3 semanas, y una vez finalizada, el vino se mantiene 3 meses sobre sus lías para obtener una mayor complejidad

Cata

La variedad Viognier representa todo lo que se espera de un vino blanco joven. Un vino afrutado con un fondo floral que lo hace muy elegante e intenso. En nariz aparecen notas de naranja, frutas de hueso blancas y ligeras notas a flores. En boca es fresco con una acidez muy presente que lo convierte en un vino de muy buena evolución. Es largo y equilibrado con un agradable volumen en boc

Maridaje Arroces y pescados a la plancha

Grand Merlot

Hacienda Albae Grand Merlot representa nuestro empeño por demostrar que en nuestro clima se pueden elaborar variedades que se pensaban imposibles. Si bien ha sido un reto, hemos conseguido un vino sorprendente que conjuga una gran intensidad de fruta con una estructura sutil y elegant

Vendimia

Realizamos controles diarios de maduración y cosechamos las parcelas por partes según vayan alcanzando la madurez óptima, seleccionando en el viñedo uvas perfectamente maduras. Al ser la primera variedad tinta en ser recogida, es imprescindible encontrar el punto de equilibrio entre una acidez no muy pronunciada y una buena concentración de los aromas varietales.

Vinificación

La uva es cosechada por la noche para preservar todo su potencial aromático. Se realiza un control visual en bodega para descartar posibles uvas que no cumplen con los criterios de calidad. Las uvas son llevadas a los depósitos donde permanecen 48 horas macerando para extraer compuestos aromaticos y el color de los hollejos. Una vez finalizada la maceración en frío, la uva fermenta a 26ºC durante 8 días. Se realiza una maceración post fermentativa de entre 5 y 8 días, que nos servirá para obtener un vino con mayor carga tánica, necesaria para aguantar su posterior crianza. El vino realiza la maloláctica en depósito y, posteriormente, es llevado a barricas nuevas de roble francés donde estará 15 meses.

Cata

Su intenso color rojo violáceo y su perfecta combinación aromática de frutos rojos, especias y notas tostadas son el fiel reflejo de la complejidad y estructura que predomina en boca. Un vino de taninos maduros, envolvente y persistente final.

Maridaje Caza y guisos

Grand Tempranillo

Hacienda Albae Grand Tempranillo es el fiel reflejo de nuestra tierra. Un vino elaborado con cepas que nacieron hace más de 35 años que confieren al vino una personalidad única, uniendo la crianza en barrica y una maduración perfecta solo posible en nuestro clima.

Vendimia

Dejamos que la uva madure despacio bajo el sol manchego, consiguiendo un balance perfecto entre madurez de aromas y taninos. El clima seco y la falta de precipitaciones nos aseguran que nuestra uva alcanzará su punto de madurez óptimo en un perfecto estado sanitario. El resultado es una uva de pequeño tamaño que nos dará un vino intenso y concentrado. Para este vino seleccionamos las mejores uvas de nuestros viñedos más antiguos.

Vinificación

Tras una cuidadosa selección de la uva en campo, realizamos una segunda selección en bodega. La uva es trasladada a los depósitos donde realiza una maceración en frío durante 48 horas y, posteriormente, la fermentación a temperatura controlada de 26ºC. Así conseguimos una mayor cantidad de aromas frescos y una elevada extracción de taninos necesarios para una larga crianza en barrica. Se realiza una maceración postfermentativa de 5 a 10 días Trás la fermentación maloláctica, el vino realizará una crianza de 15 meses en barricas nuevas de roble americano con tostado fuerte.

Cata

Color rojo granate con ribete azulado. En nariz es elegante, intenso y frutal. Aparecen aromas dulces de tostados de su paso por barrica. En boca se presenta sedoso y amable, con una gran expresión frutal con jugosas notas a madera perfectamente integradas. Es un vino redondo de tanino maduro y larga persistencia.

Maridaje Carne de caza y guisos

Chardonnay Barrica

Hacienda Albae Grand Chardonnay combina a la perfección la intensidad aromática de un Chardonnay bien maduro, con las notas tostadas y elegantes de una crianza en barrica nueva de roble francés. Es el vino más artesanal de la bodega, ya que toda su elaboración se realiza en la barrica

Vendimia

Este vino está elaborado con una selección de nuestra mejor uva Chardonnay. La uva seleccionada permanece en el campo hasta conseguir una perfecta maduración, llegando a recogerse a veces incluso a primeros de septiembre. Esto es necesario ya que para su posterior crianza necesitamos un vino bien maduro y equilibrado. La uva es vendimiada por la noche a mediados de agosto

Vinificación

La uva es macerada en frío durante 6-7 horas y, tras un ligero prensado, el mosto es llevado a las barricas donde realizará la fermentación. Las barricas son nuevas de roble francés con tostado medio. En ellas permanece dos semanas durante la fermentación y, una vez terminada, una crinza de al menos 6 meses en madera. Durante este tiempo en barrica, el vino es agitado semanalmente para poner las lías en suspensión y así conseguir los aromas y el volumen en boca que nos darán la personalidad a nuestro vino.

Cata

Color amarillo dorado con reflejos verdosos típicos del Chardonnay. Aparecen notas de frutas tropicales, como piña y mango, acompañadas de notas florales. La fermentación y crianza en barrica se hace presente con notas tostadas y aromas a mantequilla y miel. La entrada en boca es fresca y muy frutal. El vino es graso y con mucho volumen, dejando un retrogusto largo y con notas cremosas y tostadas.

Maridaje

Mariscos, cazuela de pescados y arroces.

Datos de interés

Hacienda Albae

DIRECCIÓN

Carretera Argamasilla de Alba a Cinco Casas CM-3113, km 25.5, 13700 Argamasilla de Alba, Ciudad Real

EMAIL

azarco@haciendaalbae.com

PASIÓN DE BOBAL, ÚNICO ROSADO SELECCIONADO POR PARADORES NACIONALES PARA LA CAMPAÑA ESTIVAL

Requena (20/06/18).- **Pasión de Bobal rosado** ha sido **uno de los tres únicos vinos** de toda España, elegido como **'selección del sumiller',** para la campaña de verano en los **97 Paradores Nacionales**. El vino, el **único rosado seleccionado**, ha sido calificado por el panel de cata como **"un hallazgo en el mercado".**

Pasión de Bobal rosado será, por tanto, vino destacado como elección del sumiller a lo largo de la etapa estival, y acompañará a la exigente oferta gastronómica de los restaurantes de los Paradores Nacionales.

Este rosado valenciano es un vino joven de la DOP Utiel-Requena, elaborado únicamente con uva Bobal procedente de viñedos de más de 40 años. Se trata de un vino que fue pionero por su color pálido, poco habitual hace unos años entre los rosados de Bobal. Pasión de Bobal rosado ofrece unos aromas intensos de fruta roja y pétalos de rosa, y en paladar tiene estructura, es sabroso y cuenta con una acidez equilibrada, factores que lo convierten en un vino ágil y vivo, muy frutal, en el que destacan los aromas de la variedad.

La expresividad de este vino viene dada por la calidad de la uva con la que se elabora, ya que los viñedos están en la zona de cultivo vitivinícola más alta de la comarca Utiel-Requena, donde se superan los 900 metros de altitud. Esto ayuda a que la maduración sea más lenta y que las temperaturas entre el día y la noche sean más extremas, lo que influye en el carácter y la calidad de la uva, aspectos que a su vez se dejan notar en el vino.

La añada actual, 2017, ha sido reconocida con la medalla de oro en el Challenge International du Vin, en Burdeos, uno de los más relevantes y exigentes a nivel internacional.

Pasión de Bobal rosado forma parte de la familia de vinos Pasión, que también cuenta con el reconocido Pasión de Bobal tinto, Pasión de Moscatel seco y Pasión de Monastrell. Todos ellos vinos monovarietales elaborados con las variedades de uva más relevantes del Mediterráneo español.

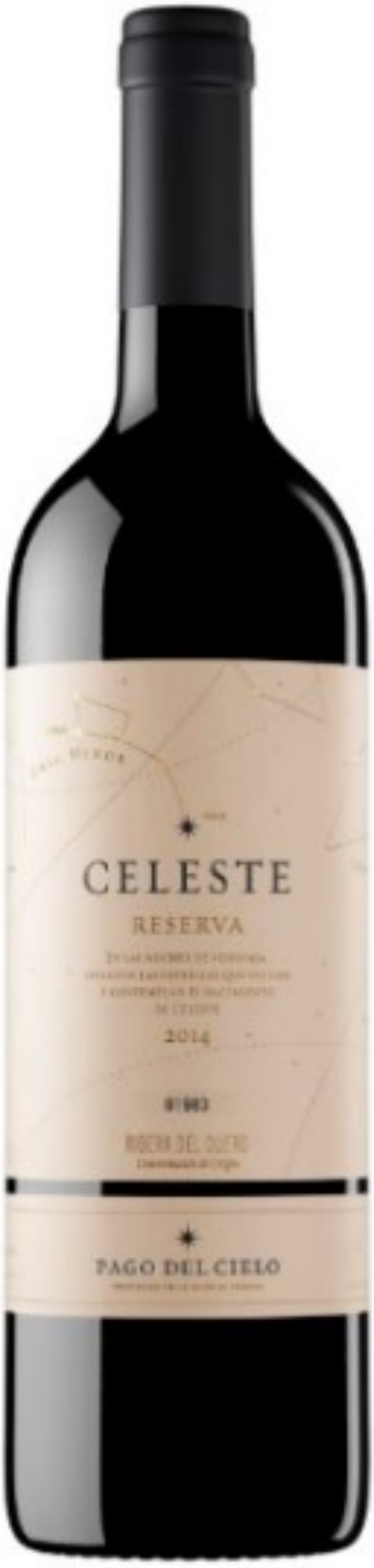
Nace Celeste Reserva 2014 de Pago del Cielo, un elegante tinto fino fiel a su origen

PAGO DEL CIELO

PROPIEDAD DE LA FAMILIA TORRES

El enólogo Juan Ramón García, con el apoyo de Xavier Ausàs, firma este nuevo proyecto de la bodega de la Familia Torres en Ribera del Duero

Fompedraza, 20 de junio 2018. Pago del Cielo, la bodega en Ribera del Duero propiedad de la Familia Torres, lanza Celeste Reserva 2014, un elegante tinto fino que refleja la singularidad de su origen. Procede de viñedos cuidadosamente seleccionados, situados en las cotas más altas de esta región vinícola castellana, a unos 900 metros de altura, en la zona de Campo de Peñafiel y la localidad de Fompedraza (Valladolid), donde se asienta la bodega.



Son viñedos que se caracterizan por sus suelos calizos, que otorgan finura al vino, y una buena exposición y amplitud térmica, que favorecen la óptima maduración de la uva. Estos factores, combinados con una añada, la 2014, calificada de excelente por el consejo regulador de Ribera del Duero, han confluido en este nuevo proyecto vinícola de Juan Ramon García, al frente de la bodega Pago del Cielo desde 2005, que ha contado con el apoyo del reputado enólogo Xavier Ausàs. El resultado es un vino muy equilibrado e intensamente frutal, que exhibe gran elegancia y delicadeza.

El 2014 estuvo marcado por un invierno suave y un ciclo vegetativo con poca lluvia y fuertes inversiones térmicas que favorecieron una excelente maduración de la uva. Según Juan Ramón García: "*Fue una añada espectacular, de una calidad excepcional y una maduración muy equilibrada. En este vino, la naturaleza y el tiempo han hecho todo el trabajo, nuestra intervención ha sido mínima ya que buscábamos que fuera lo más fiel posible a su origen, con una expresión muy frutal y una madera muy bien integrada".*

De producción limitada y numerada con poco más de 13.000 botellas, Celeste Reserva se elabora con suma delicadeza. Tras la fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable, realiza la fermentación maloláctica y permanece durante dos meses sobre sus lías para luego envejecer durante 15 meses en barricas de roble francés y americano de 300 litros, y un mínimo de 21 meses en botella.

Celeste Reserva corona la gama de vinos de Pago del Cielo, que elabora también Celeste Crianza y Celeste Roble. La bodega aúna tradición y compromiso con la calidad de la Familia Torres con el trabajo, la pasión y el conocimiento técnico de un equipo liderado por Juan Ramón García, vinculado a la bodega desde hace más de doce años.

"Hay que lograr que quien tenga viña tenga un tesoro"

Las bodegas catalanas Gramona, Llopart, Nadal, Recaredo, Sabaté i Coca y Torelló se han unido para crear Corpinnat, una marca colectiva de la Unión Europea que pretende poner en valor el cava de calidad y que prepara su lanzamiento de cara a la campaña de Navidad.

https://www.elperiodico.com

AGUSTÍ SALA: ¿Cómo surgió la idea de crear Corpinnat?

TON MATA: Estamos en un sector que tiene una estructura donde las empresas no se diferencian precisamente por la integración vertical, es decir, las empresas que vinificamos no tenemos manera de diferenciarnos de las que no vinifican. En todas las zonas de prestigio del mundo hay una estructura diferenciada, comenzando por Francia, que es un referente. En nuestro sector esto parece algo complicado, era como un tema tabú. En el 2012, coincidiendo con la salida de Raventós i Blanc de la DO Cava, algunas empresas comenzamos a conversar para ver qué hacíamos, porque estábamos perdiendo una oportunidad muy buena en los mercados internacionales, de entrar en los mejores restaurantes, de estar en las mejores tiendas, aunque hacíamos vinos muy originales y de mucho nivel. Fruto de esas conversaciones trabajamos de forma discreta. Finalmente, seis empresas nos hemos puesto de acuerdo. Las cosas no nos van mal, hemos superado la crisis, pero detectamos una gran oportunidad internacional y queremos hacer territorio. La ilusión que tenemos es que Corpinnat se convierta en un topónimo del territorio.

A. S.: ¿Por qué era necesaria una marca propia?

XAVIER GRAMONA: El del vino es el sector con más marcas en oferta en el mundo del consumo, hay más de 300.000 etiquetas en el mercado. El consumidor para elegir necesita guías, prescriptores, culturizarse... La gente quiere saber qué está comprando, por qué paga 10 o 40 euros. Nosotros nos hemos preocupado por esa casuística, porque nos parecía que el cava, muy preocupado por guerras de precios condicionado por la estructura del sector (un número muy pequeño de empresas representa 70%-80% del sector), debía pensar en otros valores. Corpinnat es una forma de explicar al mundo que en nuestro territorio se pueden hacer grandes vinos espumosos, y que nuestra marca representa un paisaje, un territorio, hechos con una exigencia determinada.

JOSEP M. BERENGUERAS: ¿Hasta qué punto ha hecho daño la política de precios bajos en el cava?

X. G.: Esa política nunca ha dado dividendos a los sectores que quieren potenciar una imagen de calidad. Siempre encontrarás a alguien que pueda vender más barato. El sector siempre ha sido muy lento con los cambios, y una de las cosas que puede resultar de nuestra iniciativa es que haya una reacción.

A. S.: ¿Y por qué no una DO?

T. M.: La figura jurídica no es importante para nosotros. Hemos optado por la figura de la marca colectiva de la Unión Europea, que posiblemente es una de las máximas figuras jurídicas privadas que se pueden hacer. Y hemos querido ir mucho más allá de una asociación y una marca comercial. Implica un nombre, un reglamento, un régimen disciplinario, unas auditorías...

J. M. B.: ¿Cuáles son los requisitos mínimos para entrar en Corpinnat?

T. M.: Debe ser uva cogida a mano, 100% ecológica, de variedades autóctonas, 18 meses de crianza mínima y tiene que haber vinificación en la propiedad. Son los valores que tendrá la gente al comprar Corpinnat.

J. M. B.: ¿Hay un precio mínimo de la botella?

T. M.: No podemos ponerlo. Pero sí que como figura jurídica podemos poner un requisito en el reglamento de que las empresas que compren uva tengan que pagar un precio mínimo. Deben ser contratos a largo plazo, porque queremos integrar al payés en la cadena de valor, y a un precio digno: comenzará con 0,62 euros por kilo y nos hemos

comprometido a pagar 0,70 euros en cuatro años. El objetivo es que de una forma natural ese precio llegue a un euro.

A.S .: El agricultor es una parte importante del proyecto.

X. G.: Trabajamos en ser integradores. Nuestra propuesta quiere tirar adelante a todo el sector. Es una propuesta generacional: queremos que el agricultor que hoy no se plantea comprar una prensa para hacer vino pueda considerarlo al pensar en que hay un proyecto. Estamos hablando con muchos pequeños productores, y estamos dispuestos a sentarlos con nosotros porque podrían entrar con pocas botellas, pero cumpliendo las exigencias de calidad

T. M.: En Champagne hay 4.000 empresas que hacen champán de sus propias viñas. Aquí hay poquísimas, ¿una treintena de empresas? No pretendemos dar lecciones, pero creemos que sería bueno que ese porcentaje subiese.

A. S.: Ha habido ya algún rechazo a Corpinnat.

T. M.: La de Raventós i Blanc fue una crítica dura que no entendimos. Creemos que la nuestra es una propuesta noble, honesta, que tiene finalidad brutal a nivel ético, de compromiso y de territorio, más allá del retorno económico. El concepto territorio es muy importante. Estamos en una zona muy vulnerable a muchos niveles, empezando por el urbanístico. Estamos muy cerca de Barcelona, y hay una amenaza industrial de que no quede una sola viña. Nuestra propuesta es a favor de que los 5.000 agricultores se autogestionen y cobren un precio digno. Y que si además vinifican y hacen Corpinnat, mejor. Aquí aún no hemos entendido que el paisaje de calidad implica desarrollo económico. Tenemos que conseguir que quien tenga una viña tenga un tesoro.

A. S.: ¿Cuántas empresas quieren incorporar a Corpinnat?

T. M.: Es difícil hacer previsiones. Los números son que de las 252 millones de botellas que se producen ahora, nueve millones son de empresas que vinifican el 100% su producción. Es decir: mayoritariamente, cada botella que compras no está vinificada en la propiedad. En las zonas de prestigio o eso no pasa o el consumidor está informado. Muchas empresas se han interesado en Corpinnat. Esperamos que haya un degoteo de incorporaciones; hay varias interesadas, pero no diremos nombres hasta que no estén auditadas.

X. G.: Además, es un momento de cambios en el Consell Regulador del Cava. Está saliendo un pleno y entrando otro, no se sabe quién aún. Es momento de incerteza del sector, y aún tenemos que hablar con ellos, porque están estudiando los requisitos. Nosotros estamos hablando con todos por separado. Queremos que nos vean como una idea positiva, que suma, y además reproducible en otras zonas. Las primeras reacciones que ha habido en los prescriptores, los canales de distribución y el consumidor son muy positivas.

J. M. : ¿Corpinnat ayudará a exportar más?

T.M.: Pienso que aumentarán, pero no lo planteo a corto plazo. Es una marca de prestigio, eso es lo importante, el resto ya llegará.

X. G.: Corpinnat es un cambio de posicionamiento a un nicho más concreto. En general hay un sector en que se lucha por el precio. Nosotros tenemos que ir a luchar por otra cosa: el champán, el franciacorta, dos o tres denominaciones muy ligadas al territorio y a unos requisitos de calidad que los hace diferentes. Ponerse a luchar con ellos y no contra nuestros colegas del cava puede parecer una odisea, pero crear este nicho nos permitirá, con tranquilidad, poder sentarnos en las mesas de los grandes espumosos para discutir con ellos cara a cara.

A. S.: ¿Esta iniciativa supone dejar atrás la fase de las DO en el sentido genérico?

X. G.: Casi todas las DO tienen una definición de territorio mucho menos abierta que la que tiene la DO Cava, y algunas DO además han trabajado muy bien un decálogo de formas y características que están bien reflejadas en las botellas. Cava tiene unos deberes a hacer. Nosotros hemos hecho lo que humildemente creíamos que teníamos que hacer: no queremos confundir al consumidor, sino decirle que hacemos las cosas de una forma, y que somos de un territorio. Las DO tienen que evolucionar para representar el mundo cambiante del vino, que evoluciona más rápido que las instituciones.

A. S.: ¿Cuándo estarán las primeras botellas en las tiendas?

T. M.: Está previsto que salgan las primeras botellas con la etiqueta Corpinnat en el último trimestre. Pero queremos ser cautos y prudentes: el cambio de presidencia en el Consell Regulador debe ser tenido en cuenta, pues queremos hablar con el saliente y con el entrante. Si el lanzamiento es un mes antes o después, no es importante.

EL CORREO DEL VINO DIARIO

Viticultura, agro

Drones para abonar viñedos a la carta

La bodega vallisoletana Emilio Moro y Telefónica llevan al campo las últimas tecnologías.

El pasado verano, y como resultado de un convenio firmado con Telefónica, la bodega Emilio Moro incorporó el software *VisualNacert*, el geolocalizador de parcelas más evolucionado del mercado. Un equipo de especialistas tomó una serie de grabaciones aéreas de todos los viñedos de la bodega y hoy, tras analizar esas imágenes, la Emilio Moro ha hecho una interpretación agronómica de los datos y un diagnóstico pormenorizado del estado nutricional de cada planta.

Gracias a los drones se ha establecidoel índice de estrés hídrico y la necesidad de abono o poda

Por ejemplo, gracias a las imágenes captadas por los drones, Emilio Moro ha podido establecer el índice de estrés hídrico de los viñedos, la necesidad de abono de los mismos o cuándo y cómo podar cada sector. Así, y gracias a esta información, que se recibe en una *app* que puede descargarse y consultarse en cualquier dispositivo móvil, los responsables de Emilio Moro pueden adoptar cada día medidas concretas para alcanzar los máximos valores de calidad.

Tras un análisis de los primeros datos, los pilotos cargaron en abril los mapas de vuelo en el sistema informático de los drones que geoposicionaron y que desde dicha situación dieron instrucciones a otra maquinaria que inició un abonado a la carta de cada planta.

"Se aporta a las cepas la cantidad y tipología de nutrientes que necesite", señalan fuentes de la bodega, que añaden que "este sistema pretende obtener el máximo potencial productivo de la vid mediante la optimización del abono, una fase crítica en su cuidado".

Con este sistema, "se aporta a las cepas la cantidad y tipología de nutrientes que necesite"

Vicente Abete, responsable de Viticultura de Bodegas Emilio Moro, explica que "la información que recaban los drones nos permite saber dónde están aquellas cepas que nos dan una calidad inferior, para poder actuar sobre ellas y mejorar la calidad de la uva.

Esa información se la transmitimos a la persona que va a ir a trabajar a la viña, quien aplicará los tratamientos adecuados al estado nutricional de la planta. La producción se ve mejorada cualitativa y cuantitativamente de una manera clara".

Los 4 factores que influyen en la calidad de las uvas

Se estima que las uvas representan hasta un 70% de la calidad de un vino, frente a la técnica de elaboración

Los viticultores son conscientes de ello. El buen vino se hace en la viña, y en gran medida en la correcta maduración de las uvas. Así, en la maduración del racimo influyen un considerable número de factores que determinarán las características de la cosecha y, en última instancia, la del vino elaborado.

Por un lado, estos factores afectarán fundamentalmente a la cantidad cosechada. Por otro lado, afectarán a la calidad de los racimos vendimiados, cuestión ésta muy difícil de determinar, pero que puede aproximarse por la tipicidad varietal o por una mayor concentración de compuestos en la uva. En otros casos, afectarán también a la expresión del «terroir» en los vinos elaborados.

Habitualmente se suele afirmar que, de una manera general, la cantidad se contrapone a la calidad, es decir cosechas abundantes, de elevados rendimientos, suelen ofrecer vinos menos concentrados.

Sin embargo, esto no siempre es cierto. Hoy en día existe tecnología vitivinícola suficiente, capaz de obtener considerables producciones armonizadas con altos niveles de calidad. Es importante subrayar este hecho, ya que a pesar de una excelente viticultura que conducen a unas buenas uvas, una mala técnica de elaboración puede conducir a un mal vino e incluso defectuoso.

Así, en la calidad de un vino, las cuestiones relativas a la uva como materia prima, representan en la mayor parte de los casos, y respecto de la tecnología enológica de elaboración, un porcentaje muy variable, pero siempre muy superior y que puede ser estimado en más del 60 a 70 por 100.

Podemos por tanto afirmar, que un vino bueno o aceptable puede conseguirse a partir de una vendimia mediocre, siempre y cuando se apliquen determinadas técnicas de elaboración, pero para lograr un vino excelente, solamente puede hacerse si además se cuenta con una gran uva.

Los factores que influyen en la maduración del racimo y que por lo tanto determinarán la cuantía y la calidad de la vendimia, se reúnen en los siguientes grupos: factores permanentes, factores variables, factores accidentales y factores modificables, que podemos desglosar en la siguiente tabla.

4 FACTORES QUE INFLUYEN EN LA MADURACIÓN DEL RACIMO

1.-Factores permanentes

Clima

Microclima

Suelo

Variedad de uva y portainjerto

Densidad y disposición del viñedo

Sistema de conducción

Concepto «terroir» o terruño

2.-Factores variables

Temperatura

Iluminación

Humedad

Edad del viñedo

Concepto de "millésime" o añada

3.-Factores accidentales

Plagas

Enfermedades

Patología del viñedo y calidad de los vinos

Accidentes meteorológicos

4.-Factores modificables

Podas y otras operaciones en verde

Abonados y enmiendas

Riego

Labores de cultivo

Otros trabajos de cultivo

¿Te gustó el artículo? Compartir

Comenta

Familia Enervin®, la protección más completa frente al mildiu en la vid

El cambio climático genera una gran preocupación en todos los ámbitos de la sociedad, pero su incidencia directa sobre el campo hace que sea un asunto sensible para la agricultura. El aumento global de las temperaturas provoca cambios en el régimen de las precipitaciones que afectan directamente a todo tipo de cultivos, siendo la vid uno de los más afectados. Por ello, BASF pone a disposición del viticultor la gama más completa para proteger las viñas frente al mildiu y obtener los racimos perfectos, la Familia Enervin®.

De hecho, según un estudio auspiciado por la Cátedra UNESCO de Ciclo de Vida y Cambio Climático (ESCi), el ciclo vinícola se ha adelantado entre 2 y 5 días en los últimos 30 años, dependiendo de la variedad y la región.

Estas variaciones térmicas, sumadas a otros fenómenos meteorológicos extremos, hacen que las vides sean más proclives a enfermedades como el oídio, la botritis o el temido mildiu.

El mildiu, terror del viticultor

El mildiu es un hongo cuya actividad se inicia en primavera, provocando una de las enfermedades más graves en viticultura, ya que puede afectar a todos los órganos verdes de la viña.

Puede afectar a las hojas, traduciéndose en una defoliación prematura, o puede producirse antes o en el momento de la floración, comprometiendo la formación de los racimos y los granos jóvenes. Además, si las condiciones climáticas son favorables, el ciclo del hongo se repetirá una y otra vez hasta que entre en fase de reposo en otoño.

Las consecuencias de esta enfermedad son devastadoras para el viticultor, que puede perder parte importante de su producción u obtener vinos de mala calidad, ácidos y que se conserven mal.

Enervin®, protege el racimo

BASF pone a disposición del viticultor la gama más completa para proteger la vid frente al mildiu y obtener los racimos perfectos, la Familia Enervin®. Una generación de productos que ofrece al viticultor la tranquilidad de conseguir el mejor racimo, la flexibilidad de contar con una herramienta que se adapta a cualquier circunstancia y la seguridad de estar empleando una solución eficaz y, al mismo tiempo, respetuosa con el medio ambiente.

El Enervin® Pro aporta la protección sistémica para reforzar las defensas de la viña. Gracias a su combinación de Initium® y Fosfonato Potásico, obtiene un mayor control en bayas, hojas y nuevos brotes para reforzar la resistencia al mildiu y otras enfermedades. Debe aplicarse al inicio de la brotación para garantizar las defensas necesarias para el desarrollo del cultivo.

Enervin® Top blinda la viña desde el exterior. La conjunción de Initium® y Metiram forma una barrera protectora infranqueable para todo tipo de mildiu El tiempo indicado para emplearlo es la floración.

Finalmente Enervin® Duo SC combina el poder curativo del Dimetomorf y la acción preventiva de Initium® y garantiza que la viña esté siempre protegida por dentro y por fuera, por lo que se convierte en la mejor herramienta en situaciones de alta presión de mildiu.

Domina la meteorología con BASF: Sorteo de un Quad Hummer al inscribirse en Agro-Radar

Por si esto fuera poco, y junto a toda la gama de la familia Enervin®, BASF ha puesto en marcha Agro-Radar, un sistema de alertas gratuito por el que el agricultor recibirá en su email avisos personalizados sobre el estado de sus cultivos, recomendaciones sobre sanidad vegetal y la previsión meteorológica de su zona a cinco días vista.

Hasta el 9 de julio todos aquellos que se registren en este servicio gratuito podrán participar en el sorteo de un Quad Hummer de 250cc.

Dinámico y complejo el mercado vitivinícola en Chile

Cómo evolucionó el mercado vitivinícola mundial en el último año y cuál debería ser la estretageia chilena para fortalecerse

En estos días la Organización Internacional del Vino y la Viña ha presentado su Informe Anual donde muestra diferentes aspectos de la coyuntura mundial. Este reporte se divide en cuatro grandes temas: 1) Potencial de producción vitícola, 2) producción de vino, 3) consumo de vino y 4) comercio internacional. Todos estos aspectos inciden directa o indirectamente en la actividad vitivinícola de nuestro país y conocerlos permite entender los movimientos de un mercado mundial cada día más dinámico. Tomando en cuenta lo dependiente que es el medio nacional de las exportaciones de vino, los cambios en el mercado internacional afectan a toda la cadena productiva y es, por ende, de suma importancia conocerlos y analizarlos.
Por un lado la superficie plantada a nivel mundial se ha mantenida relativamente estable durante los últimos años, alcanzando 7,6 millones de hectáreas. Al revisar la información por continentes o zonas productivas, se puede apreciar una estabilización de la superficie en Europa con pequeños cambios en las proporciones relativas de los diferentes países miembros de la UE. Sin embargo, es fuera del viejo continente donde se producen variaciones más significativas. Por ejemplo China, que venía con un crecimiento explosivo los últimos años, actualmente ralentiza su nivel de crecimiento compensando de cierta manera la caída de países como Turquía que genera una reducción moderada en términos generales de Asia.
América y Oceanía no presentan variaciones importantes, aunque se puede destacar que la caída de Australia se ralentiza o más bien estabiliza su superficie, y en América aumenta moderada pero sostenidamente la superficie plantada en países de menor participación relativa (esto es países diferentes a Argentina, Chile, Brasil y EE.UU.) acercándose a un 10% del viñedo en todo el continente. África por su parte disminuye lentamente principalmente por el efecto de Sudáfrica.
Cuando analizamos la producción global de vino se puede apreciar una histórica caída en los volúmenes elaborados durante el último año. En este sentido Europa presenta notorias bajas en los principales países productores, mientras que en América la situación varía en función de los países, siendo la merma de Chile una de las más destacables y en este caso por segundo año consecutivo. Australia y Sudáfrica en tanto presentan leves alzas, mientras que China sigue elevando el volumen elaborado los últimos años. En resumen a nivel mundial la caída fue de un 9%.

Consumo

En lo relativo al consumo repunta levemente respecto al año anterior pero sin alcanzar aún los niveles de una década atrás. EE.UU. es el mayor consumidor mundial tanto de vinos locales como extranjeros con un alza sostenida en los últimos años. Europa, a su vez, mantiene su tasa de consumo compensando la caída de algunos países con el alza en otros. China y Sudáfrica siguen aumentando su consumo, al igual que Australia que compensa la ciada de Nueva Zelanda en Oceanía. En Sudamérica, mientras Argentina y Chile vuelven a bajar, el consumo de Brasil continúa en aumento, tanto de productos locales como de importados. De esta manera el consumo de vino a nivel mundial registra un alza marginal de un 0,7%.

Comercio y precios

El comercio internacional sigue siendo dinámico y, por ende, el movimiento de vino desde países productores hacia países eminentemente consumidores (algunos de ellos productores también) presenta un alza global de 4,8%. España sigue siendo el mayor exportador pero con una caída porcentual respecto al periodo anterior. Lo siguen Nueva Zelanda, Chile, Portugal, Francia, Italia y Sudáfrica. Mientras que EE.UU. y Argentina, junto a España, presentan los mayores retrocesos en cuanto a volumen.
El valor del vino transado registró, en términos globales, un alza del 4,8%. Si se revisa caso a caso hay países en los que, si bien bajó el volumen exportado, el precio subió mientas que en otros ocurre el caso contrario. Lo anterior puede tener muchas explicaciones y demuestra la necesidad de analizar el comercio mundial de vino desde variados puntos de vista. Es importante que los países en general y las bodegas en particular tengan su foco claro al momento de evaluar sus aumentos o bajadas en uno u otro ranking. De todas maneras cabe destacar que tanto el volumen como el precio han tenido un alza moderada pero sostenida en los últimos años.
Al analizar más en detalle las estadísticas presentadas por la OIV, se aprecia una recuperación en la comercialización de vino tranquilo embotellado, revirtiendo así la caída de los últimos años, llegando a un 57% de cuota de mer-

cado, esto es en volumen. Si se considera el valor de comercialización, la cuota de este tipo de vinos llega a un 72% del mercado.
Son los espumosos los vinos con datos más llamativos: por un lado siguen al alza en cuanto a volumen y precio, y si bien sólo representa un 8% del volumen comercializado, el precio en que estos se venden hace que tengan un 19% de la cuota de mercado. En países como Francia, Italia y España su importancia relativa dentro de las exportaciones totales es relevante, y en el caso de este último país aumenta. Misma situación es posible apreciar en Sudáfrica.

Una nueva baja se registra en el caso de la comercialización de vinos a granel, aunque nuestro país aparece como uno de los países donde su volumen de exportación sigue siendo importante. Esto es digno de analizar ya que si cruzamos el volumen mundial comercializado a granel (35%) y el valor que representa (8%), podemos apreciar que si bien es un mercado dinámico y transversal entre las diferentes regiones productoras, no es un segmento especialmente atractivo y sostenible a lo largo de los años sin la adecuada estrategia productiva y comercial.
Francia, España e Italia en conjunto representan más de la mitad de las exportaciones, tanto en volumen como en valor. Sin embargo, España retrocede en volumen mientras Francia e Italia aumentan. Respecto a los llamados países del nuevo mundo, Chile, Australia y Nueva Zelanda presentan aumentos significativos en valor, mientras que EE.UU. y Argentina anotan los mayores retrocesos. Al analizar el tema del precio, nuevamente entre los tres principales exportadores hay una llamativa diferencia: mientras Francia e Italia tienen una importante cuota de mercado, España tiene un precio promedio por litro inferior. Es decir, a pesar de representar alrededor del 20% en volumen sólo alcanza un 9% en valor. Este fenómeno es importante tenerlo en cuenta en Chile, donde la dependencia a las exportaciones es muy grande y el granel aún tiene una importancia relativa considerable.
Del otro lado, podemos ver cómo algunos de los cinco principales importadores de vino son a su vez productores, concentrando entre estos países más de la mitad de las importaciones a nivel mundial. En este sentido Alemania si bien elabora vinos también es el primer destino mundial de las exportaciones, aunque con una leve baja en el volumen y cierta tendencia a las gamas más básicas. El Reino Unido, de gran importancia para las bodegas chilenas, está en un segundo lugar tanto de volumen como de valor (aunque retrocediendo levemente en este aspecto). Las consecuencias del Brexit centran la atención de los mercados y el medio vitivinícola no es ajeno a él; sin embargo, la complejidad de esta operación hace aún difícil prever de manera clara sus consecuencias.
Otro mercado importante para Chile, como es EE.UU., recupera el crecimiento en cuanto a valor y volumen, justificando los esfuerzos públicos y privados para que el vino nacional siga teniendo una presencia importante en este mercado. El caso de Francia es particular, ya que sus importaciones se centran en las gamas más básicas debido a carencias estructurales de este tipo de vinos en su medio local. Por último China sigue creciendo tanto en volumen como en precio, siendo la demanda interior china la que más contribuye el aumento de volumen en las transacciones del 2017.

La estrategia de Chile

Para terminar nos atrevemos a plantear algunos aspectos relacionados con este estudio que podrían aplicarse a la realidad nacional y a su estrategia a futuro:
El mercado del granel sigue siendo interesante e importante para Chile, pero al ser muy voluble, dependiente de la oferta y demanda global lo hace altamente riesgoso. Por ende, sin una adecuada estructura productiva y comercial, es complejo depender de él. Su cuota de mercado en cuanto a volumen no se condice con su cuota de mercado en valor.
Hay espacio para seguir creciendo en los segmentos de vino embotellado de mayor valor, tanto en los mercados tradicionales como en los emergentes. Es importante en ese sentido que el vino chileno demuestre su versatilidad y diversidad de oferta y no se quede estancado en un estilo o rango de precio.
Lo dinámico y competitivo del medio vitivinícola mundial hace imprescindible apoyarse en el conocimiento técnico y profesional que tiene nuestro país. Dar a conocer la capacidad productiva de nuestro país lo hace un proveedor confiable, capaz de adaptarse a las cambiantes condiciones de cada año, que va descubriendo o redescubriendo nuevas zonas y que sabe llegar a un consumidor cada vez más informado y exigente.
La gran deuda nacional es apuntalar el consumo interno. Un consumidor informado, que tenga la posibilidad de tener acceso a la evolución del vino chileno y que viva esta industria como algo propio.
El crecimiento en general del medio vitivinícola nacional debe ser una conjugación de diversos elementos: superficie vitivinícola sustentable, aumento de volumen armónico y equilibrado, mejora en los precios de comercialización que impulse a todos los involucrados en el proceso productivo, aumento del consumo interno, imagen internacional conjunta entre organismos públicos y privados, y por último creemos, como Ingenieros Agrónomos Enólogos de Chile, imprescindible destacar la solidez y solvencia profesional como una carta de presenta-

ción del trabajo bien hecho en cada botella de vino chileno.

Más información respecto a la Coyuntura Vitivinícola Mundial se puede encontrar en la página web de la OIV www.oiv.int.

Consumidores de EEUU, China y Reino Unido identifican el tapón de corcho con vinos de calidad

Los numerosos informes y estudios presentados corroboran que el tapón de corcho aporta valor diferencial para la exportación de vino español. En mercados como EEUU, China y Reino Unido, para prácticamente el 97% de los consumidores el tapón de corcho es sinónimo de un vino de alta calidad. Además, están dispuestos a pagar por la calidad, por lo que los vinos con cierre de corcho alcanzan un valor superior en el mercado.

La exportación se ha convertido en una fuente importante de ingresos para las bodegas españolas. El éxito o fracaso viene determinado en muchos casos por la calidad de sus vinos. Entre los diferentes **factores que identifican la calidad de un vino está el tipo de cierre**, el **97% de los consumidores de EEUU afirma que el tapón de corcho es sinónimo de un vino de alta calidad o muy alta calidad** (Wine Opinions, julio 2017), mientras que **el 97% de consumidores chinos cree que el corcho natural es beneficioso para calidad del vino** (CTR, septiembre 2017).

Esta percepción no solo es propia de mercados internacionales ya que en España, la calidad del vino también importa. En una encuesta entre 1.200 españoles, el **83% de los españoles asocia este cierre con vinos de alta calidad**. Es es el principal dato del estudio sobre **La percepción de los españoles ante los diferentes tipos de cierre,** elaborado por **Iniciativa CORK**, agrupación de asociaciones e instituciones del sector del corcho en España.

Valor superior de la botella cerrada con tapón de corcho

Los consumidores de vino nacionales e internacionales están dispuestos a pagar más por la calidad, por lo que los vinos cerrados con tapón de corcho están mostrando signos de "premiumización". En el caso de **EEUU, los vinos con este cierre alcanzan un valor superior de 3,87$ por botella frente a cierres artificiales** (Nielsen, junio 2017). Situación similar ocurre en **China, donde el valor de cada botella de vino cerrada con tapón de corcho es de 5,15$ más** que los cierres artificiales (Nielsen, mayo 2017).

En mercados más próximos como es el caso del **Reino Unido, el tapón de corcho amplía hasta en 2$ la diferencia en los vinos de venta en supermercados** (Nielsen, julio 2017) y **7$ en los bares y restaurantes** (CGA, julio 2017).

La situación también se repite en **España, los vinos cerrados con tapón de corcho adquieren un valor de 2,61$** (Nielsen, mayo 2017) frente a los que usan cierres alternativos.

Incremento en las ventas de vino con cierre de corcho

En términos de ventas por volumen, **el tapón de corcho ha provocado un incremento de las ventas de vino**. En los últimos siete años (2010-2017), el **mercado americano refleja un aumento en ventas del 43% de los vinos con tapón de corcho ante un 16% los artificiales** (Nielsen, junio 2017). En el caso de **Reino Unido**, desde 2015 las ventas de los vinos cerrados con **tapón de corcho crecen un 48% frente al 10%** de cierres artificiales en bares y restaurantes (CGA, julio 2017).

Esta constante por los vinos cerrados con tapón de cocho como sinónimo de vinos de calidad también se manifiesta en las valoraciones de los críticos internacionales: el **89% de los vinos mejor valorados por Wine Spectator está cerrado con tapón de corcho** (diciembre 2016) y el **69% de los premiados en los Decanter World Wine Awards** usa tapón de corcho (2018). La tendencia también se repite en los vinos rosados, **8 de los 9 mejores rosados del mundo tiene tapón de corcho, según Global Rosé Masters** (Drink Business, agosto 2017).

Joan Puig, presidente de **AECORK** y portavoz de **Iniciativa Cork España**, comenta *"no hay duda de que los consumidores internacionales y nacionales asocian la calidad a los vinos cerrados con tapón de corcho. Por ello,* ***los bodegueros españoles tienen la oportunidad de conseguir alcanzar a este público aportando un valor extra a sus vinos con tapones de corcho*** *que además les reportará mayores cuotas de beneficio"*.

EL CORREO DEL VINO DIARIO Sector Del Aceite

EEUU hace oficiales los nuevos aranceles a las aceitunas negras porque "probablemente" se vendan a bajo precio

El Federal Register de Estados Unidos, el equivalente al BOE, ha hecho oficiales los aranceles para la aceituna negra de mesa española, aprobados la semana pasada por el Departamento de Comercio de EEUU, en una publicación que indica que se aplican porque "probablemente" se vendan aceitunas a bajo precio.

La publicación, a la que ha tenido acceso Efe, y que coincide en el tiempo con el anuncio de protestas ante el Consulado de EEUU en Sevilla por parte de todo el sector, divide las sanciones al producto español en dos variables: "derechos compensatorios afirmativos" y "determinación definitiva afirmativa de las ventas a un precio inferior al justo".

Con respecto al primero, el Departamento de Comercio determina que "se están otorgando subsidios sujetos a medidas compensatorias a los productores y exportadores de aceitunas maduras de España", citando un período de investigación (PDI) desde el 1 de enero al 31 de diciembre de 2016.

Los investigadores de Estados Unidos señalan que el producto se vende "por debajo del precio justo"

En el segundo, determina que las aceitunas "se están vendiendo o probablemente se venderán en los Estados Unidos a un valor inferior al valor razonable.

Este último valor, denominado en inglés "Less Than Fair Value", marcaría para los investigadores de Estados Unidos que el producto se vende "por debajo del precio justo", por lo que fija los aranceles por entender que el precio marcado entra en competencia desleal con el producto local.

Los aranceles se han impuesto tras la investigación a tres empresas sevillanas: Aceitunas Camacho (Morón de la Frontera), que tendrá que pagar un 30,05 %, Agro Sevilla (La Roda de Andalucía), un 32,91, y Aceitunas Guadalquivir (Morón de la Frontera), la más perjudicada, ya que tendrá que asumir un 44,47% de aranceles.

De las cantidades con las que se sancionan a las tres empresas citadas se ha extraído una media ponderada que tendrán que asumir las restantes empresas españolas que exportan a EEUU que llega al 34,75 %.

El aumento del arancel podría significar pérdidas adicionales para el sector, cifradas en 70 millones de euros al año (81,3 millones de dólares), y dejar fuera del mercado a cerca de 300 empresas, principalmente andaluzas.

El sector de la aceituna se concentrará ante el Consulado de EEUU para pedir la retirada de los aranceles

Agricultores, cooperativistas, entamadores y envasadores, es decir todo el sector de la aceituna de mesa se concentrarán el próximo 5 de julio ante el Consulado de EE.UU. en

Sevilla para pedir la retirada de los aranceles arbitrarios impuestos por el Gobierno estadounidense a la aceituna negra española y para exigir una mayor implicación de la Unión Europea en la defensa de una producción europea amenazada por este giro radical en la política comercial del Gobierno de Trump.

La concentración se producirá en los días previos a la reunión de la Comisión de Comercio Internacional de EE.UU. (ITC), organismo que tiene la última palabra y que debe revalidar los argumentos de las empresas californianas denunciantes o, por el contrario, puede considerar que las importaciones de aceituna negra de mesa procedentes de España no han causado daño a las empresas de ese país y no constituyen una amenaza para ellas. El ITC se reunirá para tratar este asunto el 10 de julio y su dictamen se hará público el 24 de julio.

Desde ASAJA-Sevilla consideran que es fundamental que tanto el Gobierno de EE.UU. como la propia Unión Europea entiendan que con la imposición arbitraria de aranceles a la aceituna de mesa no se está dañando sólo a unas cuantas empresas exportadoras "sino que, en primer lugar y de manera directa, se están poniendo en riesgo más de dos millones de jornales y 8.000 empleos directos en uno de los sectores más dinámicos de la economía andaluza, y de manera indirecta se está poniendo en cuestión todo el sistema de ayudas de la PAC en el que se apoya el desarrollo de las zonas rurales de toda la Unión Europea".

Por ello, y dada la trascendencia de esta amenaza para la economía y el empleo de muchas comarcas de Andalucía y Extremadura, y especialmente de la provincia de Sevilla, desde ASAJA-Sevilla hacemos un llamamiento a todo el sector de la aceituna (productores, industrias, entamadoras, envasadoras…) y a todas las instituciones (Junta de Andalucía, Diputación de Sevilla, Ayuntamientos…) para que se sumen a este acto en defensa de la aceituna negra española.

Cooperativas invita a participar no solo al sector de la aceituna sino al agrolaimentario en general

"Es el momento de intensificar la acción diplomática para lograr que EE.UU. entienda que estos aranceles están totalmente injustificados y suponen también un lastre para su propia industria y para los ciudadanos y consumidores estadounidenses", asegura la organización.

Por su parte, Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía quiere manifestar, una vez más, su gran preocupación ante la deriva proteccionista de Estados Unidos, la cual pone en cuestión la PAC europea y las normas de la Organización Mundial del Comercio (OMC), si bien espera que, en el último momento," se imponga la cordura y la Comisión de Comercio Internacional actúe con objetividad y conforme a derecho, retirando los aranceles impuestos".

Es por ello que, desde la federación, se anima a todas las cooperativas, a las organizaciones agrarias, a las administraciones y entidades representativas, no sólo del sector de la aceituna de mesa sino del agroalimentario en general, a que se sumen a las movilizaciones del próximo día 5 de julio "dado que la actual situación requiere de una reacción enérgica proporcional a la amenaza que supondría la confirmación de los aranceles, los cuales estarían vigentes durante cinco años, prorrogables por otros cinco más".

Medalla de oro para un aceite cacereño en un certamen celebrado en Italia

Un aceite de oliva virgen extra elaborado por la mercantil Pago Baldíos San Carlos, con sede en la localidad cacereña de Majadas del Tiétar, ha recibido la medalla de oro en el Premio della Stampa L'Orciolo d'Oro, celebrado en Pésaro (Italia).

Tras los premios conseguidos recientemente en varios concursos nacionales e internacionales, la firma cacereña vuelve a estar de enhorabuena con un nuevo galardón, esta vez para el aceite Oro San Carlos, que se añade a su centenar de distinciones para todas sus referencias.

El Premio de la Prensa L'Orciolo D'Oro (Premio della Stampa L'Orciolo d'Oro) es el concurso internacional que mide la calidad del aceite de oliva, que se celebra en Pésaro.

Año tras año se confirma como uno de los concursos de referencia internacionales para los entusiastas del aceite y los operadores del sector, ha explicado la almazara cacereña.

En palabras de su organizadora, Marta Cartocetti, es "un premio concebido y creado hace nueve años para involucrar a los medios y el mundo de la comunicación, llamando a los periodistas de alimentos a expresar su propio juicio". Tras una cata a ciegas se eligieron los aceites ganadores de este premio.

GEA Iberia forma a Viñaoliva para obtener AOVEs de calidad con el mayor rendimiento

GEA Iberia ha organizado una jornada formativa dirigida a las entidades que forman parte de la cooperativa de segundo grado Viñaoliva, la mayor cooperativa oleícola de Badajoz, ubicada en Almendralejo. Este curso forma parte de las formaciones *in company* que organiza GEA Iberia para sus clientes con el objetivo de ayudarles a obtener una mayor cantidad de aceite de oliva con la mejor calidad posible.

La actividad se celebró en las instalaciones de la Fundación Maimona e incluyeron diversas ponencias técnicas a cargo de profesionales de GEA Iberia como Aymen Bejaoui, integrante del Departamento Internacional de la sede de Úbeda; Javier Marcos, responsable de la Oficina Técnica ubetense; o David González, responsable de Postventa y Asistencia.

La jornada formativa para Viñaoliva abarcó aspectos como la definición de los aceites, los parámetros de calidad reglamentada, las claves para el correcto funcionamiento de los equipos de extracción de aceite de oliva o cómo afecta el batido a la calidad de los aceites de oliva producidos.

Rafael Cárdenas, responsable del Centro de Excelencia para Aceite de Oliva de GEA Iberia, puso de relieve que estas formaciones *in company* son cada vez más demandadas por las almazaras. “En GEA nos distinguimos por no ser sólo una empresa que vende equipos para fabricar aceite de oliva, sino que tenemos un compromiso con los profesionales para proporcionarles el conocimiento que les permita obtener el mayor rendimiento de su trabajo”, indica.

En este sentido, GEA Iberia organiza a lo largo del año numerosas formaciones para clientes en los cinco continentes, además de cursos abiertos a todo el sector oleícola, como el Encuentro de Maestros y Responsables de Almazara.

PARA VER CUALQUIERA DE ESTAS OFERTAS DE EMPLEO Y OTRAS MÁS, PUEDE CONECTARSE A LA PAGINA WEB DE VINO EMPLEO:

www.vinoempleo.es

Bodega de Córdoba precisa Back Office

Se requiere

-Experiencia departamento comercial/exportación, asistiendo en aspectos administrativos, logísticos y soporte a clientes.

-Imprescindible nivel muy fluido de Inglés.

-Disponibilidad para viajar al extranjero para alguna feria.

-Residencia cerca de bodega.

-Preferible experiencia en el sector de vino.

Las personas interesadas deben enviar su CV a cv@vinoempleo.es indicando en el título la referencia "Back Office Córdoba"

Empresa de Cava ubicada en Penedès busca Planificador de Producciones y Tareas relacionadas

Back Office

Empresa de cava ubicada en el Penedès busca Administrativo/a Back Office Export

KAM

SELECTO

Importante bodega de DOCa Rioja selecciona Jefe de Grandes Cuentas

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.

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.

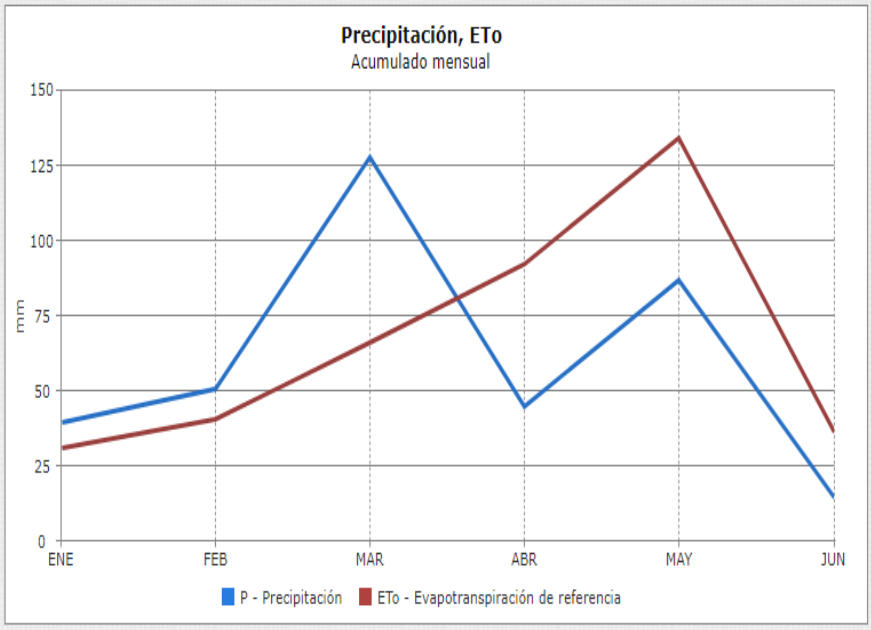
Para apuntarte, solamente tienes que mandarnos tu nombre, o empresa y el número o números de móvil donde quieres que te lo enviemos al correo electrónico:
javier@elcorreodelvino.com
En pocas semanas lo comenzaras a recibir

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 - 434,7 LITROS M2

Precipitación, ETo

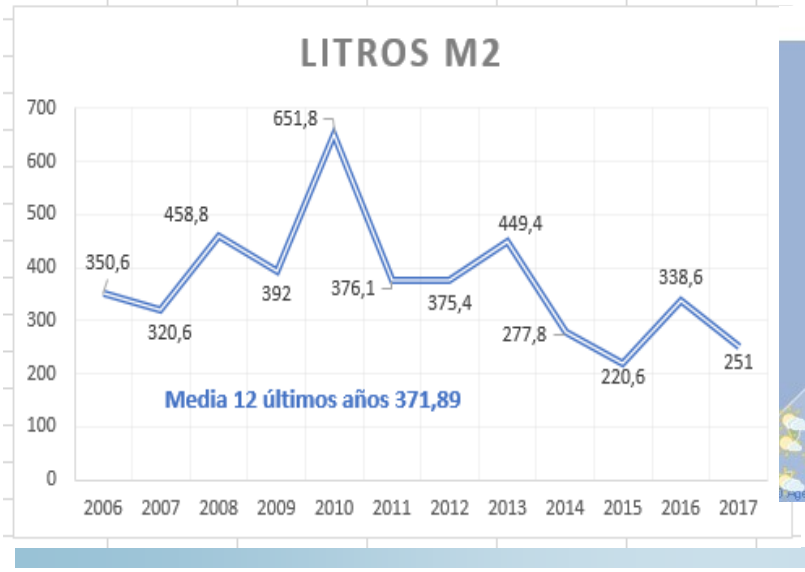


Mes	P (mm)	ETo (mm)
Enero	39.1	30.8
Febrero	50.2	40.4
Marzo	127.2	65.8
Abril	44.4	92.0
Mayo	86.8	133.7
Junio	14.2	36.1
AÑO 2018	361.9	398.8

361,9 litros en el año. Desde 1 de septiembre de 2017. 434,7 litros Actualizado al 11/06/2018

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