# El Correo del Vino Diario

El Periódico del vino español

Fecha 12 de Julio de 2.019 Número 3.823


# INFORME ESPECIAL OeMv: Exportaciones españolas por medido de transporte / 2000-2017

## En 2017, las dos terceras partes de las exportaciones españolas de productos vitivinícolas, salieron por carretera

Este informe, elaborado por el OeMv, recoge la evolución, con datos del año 2000 y del año 2017, de los medios de transporte utilizados en las exportaciones españolas de vino (marítimo, carretera, ferrocarril, aéreo y postal). Los datos muestran una gran importancia de los medios de transporte por carretera y marítimo.

Casi el 67% del volumen total de productos vitivinícolas exportados por España en 2017, salieron por carretera y el 32,7%, por transporte marítimo. El pasado año, la mayor parte de cada categoría de producto, fue exportada por carretera.

El 95% de las exportaciones españolas de productos vitivinícolas a Francia, su principal comprador, fueron transportados por carretera en 2017, mientras que casi todos los productos que se exportan a países asiáticos,

## El Vino al Día

Nos queda apenas un mes y medio para comenzar la vendimia, en algunos sitios incluso menos, pero con el retraso que llevan las viñas mes y medio es la fecha más exacta. Y mucha gente quiere ya dejar limpia la bodega, se hacen muchas operaciones de "camiones sueltos", y en estas operaciones los precios siempre se bajan un poco, lo que no se sabe es si este precio se puede considerar como el medio del mercado, ya que operaciones de más cantidad, a esos precios no se encuentran. Y casi a ninguno ya que no hay.

## Precios del vino

| | |
|---|---|
| Blanco F.T | 4,00-4,10Hº |
| Tinto Comer. 5-7 Ptos | 4,70-4,90 |

Varietales, entre 5 y 6 euros como norma general, aunque estos vinos pueden variar

| | |
|---|---|
| Mostos de primera | 4.00-4.20 |
| Mostos de segunda | 3.80-4.00 |

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 GRAND GOLD MEDAL

International Bulk Wine Competition GOLD MEDAL

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

van por transporte marítimo... +INFO

# Presentaciones realizadas durante la Jornada de internacionalización organizada por OeMv, ICEX y FEV el pasado 4 de julio

El pasado 4 de julio tuvo lugar en el Salón de Actos de ICEX una nueva edición de la Jornada de Internacionalización organizada por el OeMv, ICEX y FEV, con el patrocinio de AgroBank, sobre el posicionamiento del vino español en los mercados internacionales. Se encuentran disponibles en la página web del OeMv, las presentaciones realizadas en la Jornada.

Presentación OeMv: "El vino español en los mercados internacionales en 2017-18", realizada por Rafael del Rey, director general del OeMV, recoge un repaso de la situación actual del comercio mundial y de las exportaciones españolas de vino, en sus distintas categorías. ACCEDA A LA PRESENTACIÓN

Presentaciones Ministerio de Agricultura, ICEX, FEV y Ofecomes Moscú. Tras la presentación del OeMv, tuvo lugar una mesa redonda con participación de organismos públicos, activos en la promoción del vino, que expusieron las actividades, medidas, ayudas y fondos que llevan a cabo.

A continuación, una conexión en directo con el departamento de Vinos de la Oficina Comercial de España en Moscú, permitió conocer la realidad del mercado ruso del vino. ACCEDA A LAS PRESENTACIONES DE MAPA, ICEX Y OFECOMES y a la de la FEV.

Presentaciones Consejos Reguladores: por último, tuvo lugar una segunda mesa redonda en la que varios Consejos Reguladores (Rioja, Ribera del Duero, Rueda, Rias Baixas) y el proyecto European Garnacha Quality Wines, dieron a conocer sus estrategias y actividades para promocionar sus vinos. También se encuentran disponibles sus PRESENTACIONES.

**ACCEDA A TODAS ESTAS PRESENTACIONES, MUY INTERESANTES DESDE LA PÁGINA PRINCIPAL DEL OBSERVATPRIO: http://www.oemv.es/esp/-oemv.php**

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

# Una estrategia para el viñedo más grande del mundo

José María Fresneda Fresneda / Secretario General de ASAJA Castilla-La Mancha

El Gobierno regional está elaborando un Plan Estratégico del sector vitivinícola de Castilla-La Mancha que pretende tener sobre la mesa antes de que finalice el año. Desde luego, la región que produce la mitad de todo el vino de España y el siete por ciento del mundo, tiene que tener definida una estrategia y adelantarse a los retos y desafíos del futuro. Y, desde ASAJA CLM, estamos trabajando para que los intereses de los productores estén recogidos en ese plan con el fin de mejorar su rentabilidad y su competitividad de cara al futuro.

Una de las patas cojas de este sector en la región, es que se ha anclado en los mercados de volumen en vez de en los de valor. Durante años, se ha apostado por la cantidad más que por la calidad. Pero el futuro del vino no estará en el granel, sino en construir marcas. Por eso, hay que dar la vuelta a la tortilla, y centrarnos ahora en vender los excelentes vinos con los que ya contamos.

Para conseguirlo, el primer paso es implantar definitivamente el pago por calidad. La uva vendimiada se puede valorar según parámetros analíticos obtenidos a la entrada de la bodega, que afectan a azúcares, ácidos orgánicos, compuestos fenólicos y compuestos aromáticos. También hay que evaluar el estado sanitario de la vendimia, porque puede provocar descomposiciones o alternaciones de los compuestos principales, quiebras fermentativas… que limitan la calidad deseada. Claro que, para ello, no solo consiste en producir la mejor uva, sino que, además, las bodegas y cooperativas deben cualificarse para poder clasificar la calidad de la uva que reciben, de tal manera, que la retribución que reciba el viticultor venga definida por esos parámetros.

Por otro lado, y para poder hacer una buena estrategia, necesitamos potenciar la innovación, la investigación y el conocimiento sobre nuestros viñedos. Se requiere caracterizar las explotaciones vitivinícolas, utilizando los sistemas de información geográfica (SIG), de tal forma que ayude a la toma de decisiones para mejorar y modernizar el viñedo regional, identificando áreas viables sin comprometer los objetivos de conservación medioambiental. Teniendo un conocimiento preciso de los comportamientos agronómicos de las variedades y patrones y de las prácticas de cultivo oportunas, lograríamos resultados cualitativos de mayor nivel comercial.

EL CORREO DEL VINO DIARIO
SANTORAL Y FRASE DEL DÍA 12 de Julio
SAN JUAN GUALBERTO
“No des la felicidad de muchos años por el riesgo de una hora” Tito Livio

Otra asignatura pendiente, es la planificación de las campañas para acertar en la toma de decisiones. Para ello, es necesario ajustar las previsiones anuales de producción y, sobre todo, orientar la producción, es decir, trabajar desde el origen para un destino definido: mostos, vinos, vinagres, alcoholes…, en función de lo que demanda el mercado. Y, por supuesto, hablando de origen y destino, no nos olvidemos de la importancia de hacer un seguimiento exhaustivo de la trazabilidad de la uva y de todos sus productos derivados.

Muy importante es también prepararnos para los desafíos de futuro. El cambio climático y la disponibilidad hídrica reducida o limitada deben estar presentes a la hora de establecer una estrategia. Para ello, hay que caracterizar la respuesta adaptativa a condiciones límite del material vegetal en el cultivo y desarrollar modelos vinícolas que permitan aplicar técnicas agronómicas del cultivo del viñedo sin comprometer los objetivos de la conservación del medio natural.

Anticiparse a otros territorios vinícolas en la lucha contra el cambio climático y vincularlo a la imagen y el marketing ganaría posiciones en los escaparates nacionales e internacionales. Castilla-La Mancha, como la región más comprometida social y ambientalmente, sería, sin duda, un gran lema al que acogerse.

Para terminar, y dejando aún muchos aspectos en el tintero, recordamos otro de los retos del medio rural: la despoblación. Se ha demostrado que la presencia de viñedo e industria vinícola fija y aumenta la población. Así pues, todo lo que hagamos es poco para potenciar un sector que, indudablemente, tiene un notable peso socioeconómico y representa un gran valor regional.

# Planas sobre el fraude francés al vino rosado: las autoridades tienen que comprobar que el etiquetado es veraz

## El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, ha mostrado hoy su preocupación por el fraude detectado en Francia en relación a la venta de vino rosado e invita a las autoridades a comprobar que el etiquetado refleje la realidad del producto.

Así lo ha afirmado este miércoles 11 de julio en la entrevista en los Desayunos de TVE, insistiendo que este hecho “sólo afecta a los importadores franceses” y, “en absoluto”, ni a los productores ni a los exportadores españoles.

La noticia de que los servicios antifraude franceses descubrieron una estafa de gran escala por la que se vendió vino rosado importado de España a granel que se presentaba como si fuera francés se conoció en días pasados.

La Dirección General de la Competencia, el Consumo y la Represión de Fraudes (DGCCRF), que llevó a cabo una investigación en 2016 y 2017, estimó que más de 70.000 hectolitros de vino español fueron maquillados, lo que equivale a 10 millones de botellas.

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

La razón que está detrás de este fraude de grandes dimensiones es que el rosado español se compraba en 2016 por una media de 34 céntimos de euro el litro, cuando el francés valía de 75 a 90.

## “para el vino y para todo tipo de productos”

El ministro ha reconocido que este tipo de actuaciones sí puede afectar a la imagen del vino español del que, “como consumidor”, defiende por su “impresionante” relación entre calidad-precio, aunque haya también exportaciones a granel en las que “en ocasiones” se realizan fraudes de etiquetado.

En este sentido, ha instado a las autoridades franceses a controlar que el etiquetado refleje la realidad del producto en sí, una medida “para el vino y para todo tipo de productos”.

En su intervención, el ministro ha vuelto a citar la digitalización del medio rural como uno de los objetivos de la acción de su Departamento, así como llevar a buen puerto las negociaciones para la reforma de la Política Agraria Común en Bruselas.

Ha repasado otros temas de actualidad sectorial -como el incremento al arancel a la aceituna negra de mesa española por parte de la administración Trump o la necesidad de relevo generacional en el campo- y general, como la defensa de la Constitución “que lleva en el corazón” en el marco de la situación de diálogo con Cataluña.

# Las heladas no afectaron la calidad de los vinos de la D.O. Monterrei

## Gallaecia evaluó un total de 51 muestras de la última cosecha

La Asociación de Sumilleres de Galicia Gallaecia realizó una cata de vinos en la sede del Consello Regulador de la D.O. Monterrei, con un equipo conformado por 18 catadores que han evaluado un total de 51 vinos, 28 blancos y 23 tintos. Al finalizar , el vicepresidente de la asociación, Alejandro Padín, indicó que "las heladas no han hecho mella en la calidad general de la denominación de origen".

En lo referente a los vinos blancos, desde Gallaecia se destaca "la armonía aromática, el equilibrio gustativo y la fructosidad de la cosecha". Mientras que en los tintos, "la crianza beneficia la bondad de las cosechas pretéritas".

La cata, a la que también ha acudido la presidenta del Consello Regulador, Lara Da Silva, ha servido para evaluar los vinos de la comarca de cara a realizar la ronda de clasificación de la que resultarán los galardonados con las Distinciones Gallaecia 2018.

Así, Gallaecia define los vinos de Monterrei como "blancos fructosos y excelsos y tintos de crianza armónicos y complejos".

EL CORREO DEL VINO DIARIO

Denominaciones de Origen, Regiones

# Utiel-Requena anuncia en su XXI Jornada Vitivinícola el Proyecto #ValoraBobal

## La Denominación de Origen firma un contrato de investigación con el CSIC para poner en valor las aptitudes enológicas de los viñedos ancestrales de la variedad

Utiel (11/07/2018).- El Consejo Regulador de la DO Utiel-Requena celebró ayer la XXI Jornada Vitivinícola en el Teatro Rambal de Utiel, a la que asistieron más de 200 viticultores/as, enólogos/as y bodegueros/as de la DO para conocer las últimas novedades del sector. El presidente de la Denominación de Origen, **José Miguel Medina, destacó en el inicio la necesidad de cuidar de "nuestro origen"** y el compromiso de la institución que representa "con las personas que trabajan en el territorio, con la tierra y el viñedo singular que hay en ella", mientras presentaba la publicación de la Memoria 2017 de la DO.

Participó en la inauguración **María Teresa Cháfe**r, Directora General de Desarrollo Rural y PAC, que felicitó al Consejo Regulador por el "papel **dinamizador en el territorio que ayuda a fijar la población** en él y por la calidad del produc-

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

to".

**Contrato de investigación con CSIC**

Como hito de la Jornada, la secretaria general de la DO Utiel-Requena, **Carmina L. Cárcel,** anunció que el Consejo Regulador ha firmado un relevante contrato de investigación con el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) para llevar a cabo el Proyecto **#ValoraBobal,** cuyo objetivo primordial es poner en valor las aptitudes enológicas del viñedo ancestral de la variedad Bobal de la zona.

El ingeniero agrónomo **Diego Intrigliolo**, investigador del CSIC y responsable del Proyecto, presentó los detalles de este trabajo, que ahora comienza y durará al menos una década. "El objetivo es la recuperación y valorización de la variedad autóctona Bobal llevando a cabo una zonificación de la viticultura de la DO Utiel-Requena y una **selección clonal** en la variedad Bobal para identificar y preservar el viñedo ancestral (viñas viejas) para mantener la amplia biodiversidad existente", comentó Intrigliolo. Además, queremos "aumentar la competitividad del sector en un mercado tan globalizado mejorando la calidad de la uva y sus aptitudes enológicas". También tiene como objetivo #ValoraBobal "incrementar la sostenibilidad en un contexto de cambio climático mediante la búsqueda de eficiencia en el uso del agua". En definitiva "se pretende fomentar la catalogación, investigación y difusión de los viñedos ancestrales en la DO Utiel-Requena".

**Control de enfermedades de la vid**

Un segundo bloque de la Jornada fue sobre el control de enfermedades de la vid. Así, la ingeniera agrónoma **Elisa González,** del grupo de investigación en patología vegetal la Universidad Católica del Sacro Cuore (Piacenza-Italia) expuso su ponencia 'Sistemas de Ayuda a la toma de Decisiones (DSS) para el control de enfermedades en el viñedo: mildiu, oidio y botrytis'. Estos sistemas permiten al viticultor conocer los momentos de riesgo para cada enfermedad y ayuda a decidir cuándo realizar los tratamientos. En la charla, González mostró ejemplos de modelos predictivos con las condiciones climáticas de la zona de la DO Utiel-Requena.

Por su parte, la ingeniera agrónoma especializada en Patología Vegetal **Amparo Ferrer**, Jefa de Sección de Protección Vegetal de la Dirección General de Agricultura, Ganadería y Pesca de GVA, trajo a la Jornada 'Información actualizada de la bacteria Xylella'.

Antes de acabar, **José Luis Salón**, presidente de Grupo de Acción Local **RURABLE**, en representación del CRDO Utiel-Requena, y **Anabel Trujillo**, gerente de este Grupo, presentaron las 'Oportunidades de las Ayudas LEADER', que podrán solicitarse en breve y hasta el 4 de septiembre. Finalmente, clausuró la Jornada el Alcalde de Utiel, Fernando Benlliure.

## Las variedades autóctonas fueron protagonistas de esta cata en la Fundación Conexus

# LA DO VALENCIA PRESENTA SUS VINOS MÁS MEDITERRANEOS EN MADRID, CON UNA EXCELENTE ACOGIDA

VALENCIA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Cerca de medio centenar de empresarios y directivos que integran la Fundación Conexus, asistieron ayer martes a la cata organizada por la DOP Valencia en Madrid, para dar a conocer una representación de vinos elaborados con variedades autóctonas, co-

mo la Merseguera, la Moscatel y la Monastrell.

"Vinos de marcado carácter mediterráneo, que sorprendieron por su singularidad y personalidad", según explicó Cosme Gutiérrez, presidente de la DO Valencia, quien manifestó su enorme satisfacción, "a juzgar por la excelente acogida del público que asistió a la presentación".

Entre los asistentes destacó la presencia de la diseñadora valenciana Dolores Cortés, el ex ministro Sevilla, así como destacados empresarios y directivos: Alfredo Rodríguez, Vicente López Ibor, *Arrate* Oromí, Ezequiel Moltó, Marta Colomina, Luis Berenguer, Miguel Costa, Remigio Lluch y Rafael Venegas, entre otros.

La cata organizada por la DOP Valencia, se enmarca dentro una plan de actividades que se van a llevar a cabo en la capital de España, para dar a conocer las excelencias de los vinos adscritos a esta denominación, en lo que se apuesta por las variedades autóctonas presentes en las cuatro subzonas de producción, y que reflejan la tipicidad enológica del Mediterráneo. Uvas con una historia y unas características, con las que "se están haciendo vinos realmente muy interesantes y muy valorados", tal y como se refleja en las puntaciones de las principales guías y publicaciones de mayor prestigio, como Parker, Peñín y Guía Semana Vitivinícola, donde aparecen con puntuaciones de sobresaliente", explicó el presidente de este organismo.

Por ello "vamos a continuar promocionando nuestros vinos en Madrid, a través de estos prescriptores que integran la Fundación Conexus, con el objetivo de transmitirles todo nuestro potencial vitivinícola y ganarnos un hueco en esta importante plaza", añadió Cosme Gutiérrez.

La Fundación Conexus Madrid-Comunitat Valenciana es una plataforma civil independiente, con sede en Madrid, que tiene como objetivo promover y ser punto de encuentro de aquellos que quieran estrechar lazos económicos, sociales, culturales, educacionales y de cualquier tipo que contribuyan al progreso, buena imagen, justo reconocimiento y crecimiento sostenible de la Comunitat Valenciana.

# Un nuevo proyecto quiere mejorar la calidad del cava extremeño

## La técnica utilizada eliminaría el sulfuroso, una sustancia que da dolor de cabeza. También se pretende enriquecer el sabor pero sin incrementar el precio

Poner en el mercado un cava extremeño de calidad aún mayor. Ese es el objetivo de Bodegas Romale, junto a Bodegas López Morenas, y el laboratorio almendralejense Heral. Precisamente estas instalaciones fueron el lugar elegido para la presentación del proyecto Pluscavasost, que busca mejorar este producto regional en base a tres claves: el proceso de crianza, sacar nuevas líneas de cava y elaborar una bebida sin sulfuroso.

El director general de Agricultura, Antonio Cabezas; el concejal de Desarrollo Económico, Industrial y Turístico de Almendralejo, Carlos González Jariego; y el director de Heral Laboratorios, Manuel Álvarez Rangel, además de bodegueros, acudieron a este acto de presentación, donde se puso el foco en que el cava es un sector fundamental para la economía del municipio así como un elemento de prestigio para la región.

LAS NUEVAS TÉCNICAS / En cuanto al proceso de crianza, se quiere jugar con las distintas levaduras utilizadas, con lo que se conseguirán cavas más dulces sin necesidad de agregar más azúcar. En la búsqueda de nuevos cavas, se pretende trabajar con levaduras que no son convencionales, teniendo la pecularidad de que esas levaduras serían todas autóctonas de Extremadura. Finalmente, se eliminará el sulfuroso de estos caldos. Hay que recordar que es un alérgeno y el causante de los dolores de cabeza cuando se toman estas bebidas.

Hasta ahora solo se ha trabajado en laboratorio, y ahora se pretende, de forma paralela, escalar ya a la industria para hacer ensayos en el producto final. Ya en esta cosecha se quiere trabajar con vinos base, para en dos años tener ya elaborados esos cavas, de la segunda fermentación en botella. Con los dos socios del proyecto, Bodegas Romale y Bodegas López Morenas, se trabajará con dos variedades distintas, en la primera será con parellada, y en la segunda con macabeo.

Teniendo en cuenta que el cava tarda como mínimo nueve meses en salir al mercado, ese sería el tiempo que se necesite para ver los resultados de este proyecto.

SABOR / Manuel Álvarez Rangel, director de Heral Laboratorios, comenta que, junto a la Universidad de Extremadura, llevan trabajando con cavas hace siete años. Los resultados obtenidos en este tiempo y otros desarrollos son los que se quieren llevar a la industria. «Esta técnica traerá mejoras en el sabor y en la calidad, son los objetivos. Lo que se busca al trabajar con las levaduras es acelerar el proceso y poner en el mercado cavas que lleguen más al consumidor, que sean más fáciles de beber», asegura.

Pluscavasost es uno de los proyectos que se han aprobado dentro de la convocatoria de Grupos Operativos, según recordó en la presentación del mismo el director general de Agricultura.

Al fin y al cabo, lo que pretenden los productores y cultivadores regionales es seguir avanzando en la calidad y lograr mayor presencia en el mercado nacional e internacional. Continuar subiendo escalones frente a su gran competidor: el cava catalán.

# Un cava más dulce y que no provoca dolor de cabeza

Hoy se ha presentado el resultado de una investigación que pretende **mejorar la calidad del cava**. Fundamentalmente en dos aspectos: que sea **más dulce y sin sulfurosos**, que es el responsable del dolor de cabeza que en ocasiones se despierta tras su ingesta. El proyecto denomina **Pluscavasost**, y ha sido llevado a cabo por la empresa local Heral Enología, con un presupuesto de 293.000 euros.

Mediante diferentes estrategias con las levaduras se consigue que, en el proceso de crianza, el cava sea más dulce. También se podrán obtener **nuevos cavas** a partir de levaduras autóctonas. “Hasta ahora sólo hemos trabajado a nivel de laboratorio, y queremos escalar a la industria para poder llevar a cabo ensayos que sean representativos en el sector”, ha indicado esta mañana Manuel Álvarez Rangel, director de Heral Enología.

Nuevas líneas de trabajo en este producto que harán que “el coste suba un poco” y, en cuanto al **sabor**, “tendrá incidencia a mejor, con más cremosidad y más dulzor”. La intención es que el cava sea aún mejor aceptado en el mercado.

Álvarez ha anunciado que en esta próxima cosecha comenzarán a trabajar con vinos base “y a partir de ellos, en los próximo dos años, se irán haciendo en las elaboraciones del cava”. Se experimentará en las dos **bodegas socias del proyecto**, Bodegas Romale y López Morenas. Ellos serán los encargados de decidir si se aplican a otros caldos. Aunque los resultados se vean desde este mismo año, pero “el cava tarda un mínimo de nueve meses en poder salir al mercado”, ha advertido Álvarez.

El director de Heral ha indicado que  el objetivo es “posicionarse por encima” del caldo catalán.

A la presentación del proyecto ha asistido el director general de Agricultura y Ganadería, **Antonio Cabeza**, quien ha manifestado que éste es uno de los **23 proyectos** operativos aprobados dentro de la Consejería para los que se han destinado seis millones de euros. Cabeza ha señalado que este proyecto debe repercutir en la mejora de la calidad del cava, pero también en el medio ambiente, la economía y el empleo.

# Más de 200 expertos de una veintena de países asistieron a la cita bienal

## La Denominación de Origen Protegida de Cariñena fue en la tarde del 20 de junio la protagonista de la sesión práctica del XII Congreso Internacional del Terroir que del 18 al 22 de junio se celebró en Zaragoza y en el que participaron más de 200 expertos de una veintena de países.

El terroir propugna la práctica vitivinícola mediante técnicas orientadas a extraer del terreno de cultivo las características más genuinas posibles para los vinos procedentes de este. De ahí que el conocimiento del terreno y las condiciones edafoclimáticas del mismo sea crucial para poder aprovechar las ventajas competitivas que elaborar vinos de terroir pueden suponer.

La DOP Cariñena presenta con sus peculiares terrenos –que dan origen a El Vino de las Piedras, la marca con la que se conoce toda su producción–, uno de los mayores activos para el sector del vino a la hora de proporcionar elementos de investigación y de conocimiento.

En la visita, los expertos participantes en el congreso conocieron la composición de los suelos y cómo estos determinan la personalidad de los vinos que se producen en el terroir de la denominación más grande y antigua de Aragón. Para ello recorrieron diferentes calicatas practicadas en el terruño cariñenense.

Tras el recorrido por los viñedos, los congresistas cenaron en una bodega de la denominación. El presidente Ignacio Casamitjana les dio la bienvenida y destacó la importancia del terroir en la vitivinicultura de Cariñena, por la caracterización de sus suelos y singularidad de los vinos que se elaboran. «Somos la Denominación del Vino de las Piedras, más del 80% de nuestro territorio está determinado por suelos de pizarras y cascajos. Nuestros viñedos se encuentran en una diferencia de altitud entre 350 y 900 metros, con grandes diferencias edafoclimáticas. Y la concentración de viñedo nos singulariza como una zona geográfica única», subrayó.

Por otro lado, en la jornada del jueves 21, el ingeniero vitícola y enólogo Laurent Duret, del Centre Oenologique Groupe ICV Pyrénées Roussillon, explicó los trabajos de caracterización e investigación de los suelos en la Denominación Cariñena.

Durante el acto de clausura, el presidente del Gobierno de Aragón, Javier Lambán, destacó el alto nivel del congreso donde se presentaron un total de 122 comunicaciones científico-técnicas, ya que «en la actualidad el concepto terroir desempeña un importante papel en la producción del vino, con efecto en el desarrollo de las zonas vitícolas y el congreso supone una oportunidad para que el sector vitivinícola aragonés pueda apostar por el terroir como herramienta de valorización». Como consecuencia, se obtienen vinos más personalizados y diferenciados, con las ventajas que ello supone en un sistema articulado en torno a las denominaciones de origen protegidas y en un mercado maduro donde la competencia es alta y la diferenciación imprescindible.

Los congresos internacionales sobre el terroir se celebran cada dos años desde 1996, impulsados por la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV). Reúnen a la comunidad científica mundial en torno a un concepto que tiene su origen en Francia pero que, poco a poco, se ha ido extendiendo por los países productores hasta convertirse en una tendencia mundial en la producción vitivinícola.

Los expertos consideran que la gestión del terroir tiene una clara influencia en el desarrollo y la economía de las áreas vitivinícolas. Tras 11 ediciones (la última en Oregón, Estados Unidos), esta es la primera vez que se hace en España. Esta cita tuvo lugar en Zaragoza y en las cuatro denominaciones de Aragón por iniciativa del Gobierno autonómico, con la tutela de la OIV, el patrocinio del Ministerio de Agricultura y el apoyo científico de la Universidad Politécnica de Madrid. TLa Denominación de Origen Protegida de Cariñena fue en la tarde del 20 de junio la protagonista de la sesión práctica del XII Congreso Internacional del Terroir que del 18 al 22 de junio se celebró en Zaragoza y en el que participaron más de 200 expertos de una veintena de países.

El terroir propugna la práctica vitivinícola mediante técnicas orientadas a extraer del terreno de cultivo las características más genuinas posibles para los vinos procedentes de este. De ahí que el conocimiento del terreno y las con-

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

diciones edafoclimáticas del mismo sea crucial para poder aprovechar las ventajas competitivas que elaborar vinos de terroir pueden suponer.
La DOP Cariñena presenta con sus peculiares terrenos –que dan origen a El Vino de las Piedras, la marca con la que se conoce toda su producción–, uno de los mayores activos para el sector del vino a la hora de proporcionar elementos de investigación y de conocimiento.
En la visita, los expertos participantes en el congreso conocieron la composición de los suelos y cómo estos determinan la personalidad de los vinos que se producen en el terroir de la denominación más grande y antigua de Aragón. Para ello recorrieron diferentes calicatas practicadas en el terruño cariñenense.
Tras el recorrido por los viñedos, los congresistas cenaron en una bodega de la denominación. El presidente Ignacio Casamitjana les dio la bienvenida y destacó la importancia del terroir en la vitivinicultura de Cariñena, por la caracterización de sus suelos y singularidad de los vinos que se elaboran. «Somos la Denominación del Vino de las Piedras, más del 80% de nuestro territorio está determinado por suelos de pizarras y cascajos. Nuestros viñedos se encuentran en una diferencia de altitud entre 350 y 900 metros, con grandes diferencias edafoclimáticas. Y la concentración de viñedo nos singulariza como una zona geográfica única», subrayó.
Por otro lado, en la jornada del jueves 21, el ingeniero vitícola y enólogo Laurent Duret, del Centre Oenologique Groupe ICV Pyrénées Roussillon, explicó los trabajos de caracterización e investigación de los suelos en la Denominación Cariñena.
Durante el acto de clausura, el presidente del Gobierno de Aragón, Javier Lambán, destacó el alto nivel del congreso donde se presentaron un total de 122 comunicaciones científico-técnicas, ya que «en la actualidad el concepto terroir desempeña un importante papel en la producción del vino, con efecto en el desarrollo de las zonas vitícolas y el congreso supone una oportunidad para que el sector vitivinícola aragonés pueda apostar por el terroir como herramienta de valorización». Como consecuencia, se obtienen vinos más personalizados y diferenciados, con las ventajas que ello supone en un sistema articulado en torno a las denominaciones de origen protegidas y en un mercado maduro donde la competencia es alta y la diferenciación imprescindible.
Los congresos internacionales sobre el terroir se celebran cada dos años desde 1996, impulsados por la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV). Reúnen a la comunidad científica mundial en torno a un concepto que tiene su origen en Francia pero que, poco a poco, se ha ido extendiendo por los países productores hasta convertirse en una tendencia mundial en la producción vitivinícola.
Los expertos consideran que la gestión del terroir tiene una clara influencia en el desarrollo y la economía de las áreas vitivinícolas. Tras 11 ediciones (la última en Oregón, Estados Unidos), esta es la primera vez que se hace en España. Esta cita tuvo lugar en Zaragoza y en las cuatro denominaciones de Aragón por iniciativa del Gobierno autonómico, con la tutela de la OIV, el patrocinio del Ministerio de Agricultura y el apoyo científico de la Universidad Politécnica de Madrid. T

# El Gobierno desbloquea el envío del riego de socorro para salvar 18.000 hectáreas de uva de mesa

## El Ministerio de Transición Ecológica y la Junta Central de Usuarios acuerdan la reapertura del trasvase - Los regantes ultiman con la Dirección General del Agua el convenio que regulará el trasvase anual de 20 hm3

Podremos tomar las **uvas** en Nochevieja. El Ministerio de Transición Ecológica y la empresa estatal Acuamed se han comprometido con el presidente de la Junta Central de Usuarios del Trasvase Júcar-Vinalopó, Andrés Martínez, a reabrir la próxima semana el trasvase para enviar el riego de socorro de 6,5 hm?3; que salvará la mitad de la uva de mesa que estaba en serio riego tras quedarse **sin agua** las 18.000 hectáreas en explotación. Se trata de la uva que comienza a comercializarse a mediados de agosto y dura hasta diciembre. Martínez se ha reunido con Manuel Menéndez, nuevo director general del Agua y los responsables de Acuamed, y ha llegado a un acuerdo que, según les explicaron, había bloqueado el Ministerio de Hacienda al faltar el convenio definitivo para la gestión de la infraestructura.

El agua llegará a un precio de 0,18 euros por metro cúbico y tanto los agricultores como la Administración confían en que antes de que finalice el verano se pueda tener ya firmado el documento en el que quedará negro sobre blanco que el Júcar-Vinalopó trasvasará todos los años un caudal de **20 hm?3; de agua** del Azud de la Marquesa hasta Villena, y de allí se repartirá por las comarcas del Vinalopó, l`Alacantí y Baix Vinalopó. En dicho documento debe quedar también zanjada la cuestión del **agua potable**, con la incorporación de la desaladora de Mutxamel y el caudal que debiera llegar para que los vecinos del Medio y Alto Vinalopó puedan disponer de él y así dejar de extraer agua de los acuíferos, la razón por la que se aprobó el trasvase, una obra que ha costado más de 400 millones de euros, 120 financiados por la Unión Europea.

### «La definitiva»

Andrés Martínez, presidente de la Junta Central de Usuarios del Trasvase Júcar-Vinalopó, se mostró ayer convencido de que «esta vez va a ser la definitiva y estamos en la recta final para que el Júcar-Vinalopó, una obra de 400 millones de euros, pueda ser útil. Sabemos que nuestro objetivo final es lograr que haya una toma para agua que pueda **beberse**, pero hoy estamos en otro punto como es garantizar el caudal para la **agricultura**», subrayó Martínez, que quiso agradecer «la gestión del secretario autonómico de Agricultura, Francisco Rodríguez Mulero, que ha estado con nosotros y ha sido clave para preparar la reunión en la que se ha desatascado el tema».

El objetivo ahora mismo es suscribir un convenio plurianual que supondría trasvasar cada año 20 hectómetros cúbicos de agua del Júcar al Vinalopó, desde la toma en el Azud de la Marquesa en Cullera hasta el embalse regulador de La Cuesta en Villena.

La medida supone un avance clave respecto a la situación que se venía repitiendo desde que en 2012 llegaron a la provincia de Alicante los primeros caudales del Júcar. Desde entonces los cuatro trasvases realizados han sido aprobados por el Gobierno central y Acuamed, con carácter de urgencia y de forma extraordinaria, y la cantidad autorizada, 15 hectómetros cúbicos, tampoco ha podido ser utilizada por completo debido a la falta de ejecución de las infraestructuras del **postrasvase**. Prueba de ello es que en el primer desembalse del Júcar la provincia solo pudo aprovechar 4 hm3 de los 15 hm3 que llegaron al malogrado macroembalse de San Diego en Villena. Y en los tres convenios siguientes ha ocurrido lo mismo. En el año hidrológico 2013/2014 solo se emplearon 7 hm3; en 2015/2016 fueron 7,5 hm3 y en el último periodo fueron 9 hm3. En total 27,5 hm3 de los 60 hm3 autorizados. En abril de este año finalizó la vigencia del último convenio provisional, los acontecimientos se precipitaron, no hubo firma del convenio definitivo, cayó el Gobierno Rajoy y Acuamed miró para otro lado cerrando el trasvase.

## Dudas

Lo que suscita las dudas entre regantes, agricultores y ayuntamientos es que la Confederación Hidrográfica del Júcar propusiera en su día que la **desaladora de Mutxamel** compense en la comarca de l'Alacantí los gastos del trasvase si resultara deficitario. La Junta Central y el anterior Ministerio de Medio Ambiente estaban trabajando en un acuerdo para que el agua del trasvase no se renovara año a año, como había ocurrido hasta ahora, sino que quedase regulada de forma estable y permanente para garantizar el trabajo y las inversiones de los agricultores. En aquel momento Ángel Urbina, presidente de la Sociedad Agraria de Transformación (SAT) San Enrique y portavoz de la Junta Central, ya mostró su deseo de que «este trasvase fuera el último provisional. Queremos -anunció- que en 2018 tengamos ya conseguido trasvases del agua regularmente, o al menos cada cinco años». Un objetivo que parece que ahora puede cumplirse.

En abril de 2017 los campos de la provincia comenzaron a regarse con el último desembalse del Júcar autorizado por el Ministerio para poder atender las necesidades de las cuencas receptoras. Una medida que garantizó riegos de socorro para los campos del Vinalopó durante la tórrida primavera y el seco verano.

Para ello los caudales llegados al embalse villenero de La Cuesta, a través del «bypass» del macroembalse de San Diego, se reconducen por toda la margen derecha a través de Monóvar, Aspe, Hondón y Elche a través de los embalses del Toscar, El Rollo, Federal, San Enrique y José Ramón García Antón. Un largo viaje para unas aguas sin las cuales la agricultura alicantina se queda sin futuro.

# El enólogo e investigador Antonio T. Palacios dirigirá la tercera “Cata Estudio de Vinos Ecológicos”

La Asociación Enólogos de Rioja (AER) celebrará el viernes 13 de julio la tercera “Cata Estudio de Vinos Ecológicos” que incluirá una selección de siete vinos elegidos entre los premiados con Medalla "Gran Oro" en el Concurso Ecovinos 2018. La actividad será dirigida por el enólogo e investigador Antonio T. Palacios García y tendrá lugar en la Sala de Catas del Edificio Científico Tecnológico CCT de la Universidad de La Rioja, entre las 12:30 y las 14:00 horas.

Listado final de referencias
-Gran Oro: “Los Monteros Muscat & Macabeo 2017” (Bodegas Murviedro 50% Moscatel 50% Macabeo). Sin DO/IGP.
-Oro & Best SO2 Free: “Clearly Organic Tempranillo 2017” (Bodegas Latúe 100% Tempranillo). Vino de la Tierra de Castilla.
-Gran Oro: “Laertes Rey Maturana 2017” (Unión Familiar de Agric. Las Cepas 100% Maturana Tinta). DOC La Rioja.
-Gran Oro: “Laudum Nature Barrica 2016” (Bodegas Bocopa 60% Monastrell 20% Cabernet 20% Tempranillo). DO Alicante.
-Gran Oro: “Ramón Sáenz Tinto 2017” (Ramón Sáenz Corcuera 95% Tempranillo 5% Viura) DOC Rioja.
-Gran Oro: “Latúe Tempranillo Rosado 2017” (Bodegas Latúe 100% Tempranillo). DO La Mancha.
-Gran Oro: “Piedra Luenga BIO Oloroso 2002” (Bodegas Robles SA 100% Pedro Ximénez). DO Montilla Moriles.
Datos de inscripción
Aforo: 27 plazas (en exclusiva para asociados de la AER).
Cuota: 12 euros (que se domiciliarán en la CCC del asociado inscrito).
Reservas de plaza: el inicio de toma de inscripciones para asistir a esta actividad comenzará el martes día 10 de julio, a partir de las 9:00 horas y hasta fin de aforo.
Solicitud de reservas: los interesados deben enviar un mail a info@enologosrioja.org o llamar al teléfono 941 22 92 60 de 9:00 a 15:00 horas.
Las plazas se asignarán por riguroso orden de inscripción.
Asociación Enólogos de Rioja
Marqués de Murrieta, 16 – Entrepl. – Ofic. 2 26005 – Logroño – La Rioja Telf. y fax: 941 229 260 info@enologosrioja.org
www.enologosrioja.org

EL CORREO DEL VINO DIARIO



# Un alto ejecutivo en el viñedo

## El inglés Richard Golding, vicepresidente de DIA y consultor de Parques Reunidos, entra en el vino con Tesalia

Richard Golding (Londres, 1949) y su familia encontraron en una finca en la Sierra de Grazalema, muy cerca de Arcos de la Frontera (Cádiz), el lugar idóneo para vivir. “Nos encanta Andalucía”, asegura. Este ejecutivo inglés es, entre otros cargos, vicepresidente y consejero de los supermercados Dia; consejero del sector industrial para Advent International; consultor de Parques Reunidos y de Hill Path Capital. Con más de cuatro décadas en el mundo de los negocios, reconoce que se ha equivocado muchas veces. “Es la única manera de aprender”, dice. Y hace suya la frase de que “quien no se arriesga no gana”. Fiel a este espíritu, Golding decidió probar suerte en el mundo del vino y hace una década puso en marcha su propia bodega bajo la firma Tesalia. Tras años de paciencia y dedicación, ha lanzado su primera añada al mercado. “Este mundillo engancha y mucho”, confiesa.

Licenciado en Administración de Empresas por la London Thames University, Golding es conocido en el mundo empresarial como el inglés que logró que los españoles amaran la tónica. Llegó a España a mediados de los años setenta como director de marketing de Schweppes y logró duplicar sus ventas en apenas tres años. Ahora, se ha empeñado en enamorar con sus vinos gaditanos. “Hay que ser realmente idiota para entrar en este mercado cuando se estima que hay más de 45.000 referencias de vino, todo está cubierto, todos los segmentos, precios, varietales,…”, afirma el empresario, quien reconoce que se tomó este proyecto como “un reto personal”. “Por mi experiencia en el mundo del marketing tenía claro que si íbamos a entrar en un mercado tan complicado y saturado teníamos que hacer las cosas diferentes, saber diferenciarnos del resto”, explica. De ahí la apuesta por que la varietal principal de sus productos sea la petit verdot. “No hay en España un vino que lleve como bandera esta variedad francesa”, apunta, aunque sí hay bodegas que tienen monovarietales de esa uva, como Finca Antigua o Marqués de Griñón. En su salida al mercado, la bodega ha lanzado 6.000 botellas de Tesalia y 19.000 de su joven Arx con las que pretende alcanzar unas ventas de más de medio millón de euros.

Golding compagina sus tareas en la bodega, que él las enmarca en el área estratégica, con sus responsabilidades en diferentes empresas en las que acumula una larga trayectoria. En 2004, fue nombrado vicepresidente de Parques Reunidos después de que se hiciera con la compañía el fondo de capital riesgo Advent International, y ahora es consejero del área industrial. Con la experiencia de estar al frente durante seis años de la otra empresa líder del sector lúdico, Aspro Ocio, Golding encabezó la expansión internacional de Parques Reunidos y basó su crecimiento en com-

pras. En cinco años, la compañía adquirió medio centenar de parques de ocio, llegando a los 69 en 2010. “Fue una época empresarialmente extraordinaria. Tuvimos mucho éxito”, recuerda el ahora consultor de Parques Reunidos. En 2011, entró en el consejo de la cadena de supermercados Dia y seis años después fue nombrado vicepresidente. Durante esta etapa, ha vivido la salida a Bolsa de la compañía así como su convulsa evolución en el parqué. Hace año y medio, Golding se convirtió en el miembro del consejo con más acciones al comprar 890.000 por 3,83 millones de euros en uno de esos momentos bursátiles complicados de la compañía. Desde hace unos meses también forma parte de la comisión de estrategia creada por la firma para definir la política del grupo a medio y largo plazo. A estas responsabilidades, Golding suma ser asesor desde el año pasado del fondo de capital riesgo Hill Path Capital y la experiencia de haber sido directivo en empresas como RJR Nabisco, Dorna Promoción del Deporte y Grupo Memora.

De su etapa en Schweppes, Golding reconoce que aprendió dos cosas. La primera, “que nada es imposible”. Y la segunda, que en el mundo de los negocios hay que rodearse de los mejores. Por eso, cuando decidió materializar su pasión por el vino, apostó por fichar al enólogo Ignacio de Miguel, al experto José Ramón Lissarrague y al master of wine holandés Cees Van Casteren. “Yo lo único que sabía era que me gustaba el vino, pero no era un experto”, reconoce. Su equipo se encargó de elegir las varietales. “A la variedad autóctona tintilla de Rota hemos sumado las internacionales petit verdot, syrah y cabernet sauvignon, que aportan elegancia, singularidad y sofisticación”, explica De Miguel. Ante sus responsabilidades en las otras compañías, Golding decidió poner al frente del negocio a su hija Natalia, jinete olímpica y licenciada en Administración y Dirección de Empresas. “Cada día es un verdadero reto”, reconoce ella, quien estudió un máster en vinicultura y enología antes de tomar las riendas del proyecto.

Cuando se le pregunta el motivo por el cual decidió montar una bodega, Golding recuerda una conversación con su esposa. “Estaba preocupadísima, decía que tras 42 años en los negocios, cuando me jubilara me iba a volver loco en casa, que hiciera algo”, señala. Así que, a la pasión por los caballos que comparte con su hija y su mujer, el directivo sumó la del vino. De las 106 hectáreas de la finca, 20 están ocupadas por la hípica y 11 por los viñedos. “Si vemos que nuestro vino tiene aceptación, tenemos espacio identificado para plantar más viñas y que dentro de seis años podamos tener más vino, ojalá”, espera. Pero su emprendimiento no se quedó ahí. También está probando suerte con el cultivo de trufas. “Tenemos unas seis hectáreas y los últimos estudios nos dicen que vamos por buen camino”, afirma.

## Primero, en casa

Bajo el lema “constancia, paciencia y profesionalidad”, Richard Golding ha apostado por empezar a dar a conocer sus vinos Tesalia 2015 y Arx 2016 “en casa”. “Estamos en la Costa del Sol, Cádiz, Sevilla, Madrid, Barcelona, Baleares, Canarias, Asturias, Galicia,…”, enumera. Pero ya trabaja en su expansión internacional con presentaciones en la feria del vino de Londres y reuniones en Bélgica, Holanda, Alemania, Suiza y los países escandinavos. “Después llegará EE UU. Somos una bodega pequeña y tampoco tenemos tantos recursos”, dice. “El año que viene queremos llegar a las 65.000 botellas. Y en tres años, esperamos estar en 10 países y tener una producción de entre 80.000 y 100.000 botellas”, prevé el empresario, quien explica que esta es la tercera añada que producen. “Las primeras las hemos vendido para otras marcas o como mosto, no tenían la calidad que veníamos buscando para entrar en el mercado”, asegura.

# Salidas profesionales relacionadas con el vino

## Te damos algunas ideas de trabajos relacionados con el vino a los que podrías dedicarte

Además de ser una pasión, el vino puede ser una buena forma de ganarse la vida. Muchos aficionados piensan que es algo elitista y realmente difícil. Es cierto que al ser profesiones que gustan a mucha gente, no es fácil abrirse camino en el mundo profesional, pero esta misma idea, hace que no sean tantos los que apuestan realmente por este sector. Aquí te damos algunas ideas de trabajos relacionados con el vino a los que podrías dedicarte.

## SUMILLER

Ser el experto en vinos de un restaurante es quizá la salida más conocida. Las funciones principales son encargarse de gestionar la vinoteca del mismo, así como de asesorar a los clientes en sus elecciones. Por supuesto, las salidas

no se limitan a restaurantes. Entre otras, algunas empresas que pueden estar interesadas en contratar a un sumiller son hoteles, establecimientos minoristas como supermercados y tiendas, empresas de catering, empresas de organización de eventos, empresas turísticas que organizan excursiones y catas, etc.

## ENÓLOGO

En este caso, la actividad profesional va menos enfocada al público y más a la producción. Aunque existe cierto intrusismo entre enólogos y sumilleres, antes de dar el paso de formarse es buena idea tener claro cuáles son nuestras preferencias. La salida natural de un enólogo son las bodegas.

Tanto para enólogos como sumilleres pueden encontrar trabajo como intermediarios entre productores y vendedores. No obstante es una faceta altamente comercial que no gusta a todo el mundo. Además, existen otras opciones no tan contempladas por los futuros trabajadores:

## INTERNET

El interés por el vino es cada vez más intenso y la suerte de compartir idioma con más de 550 millones de personas, hace que haya audiencia para temas tan especializados como este. La prueba de ello es esta misma web. Compaginando una web propia, con colaboraciones para otras publicaciones especializadas, se pueden conseguir cosas interesantes.

## EMPRENDIMIENTO (OFFLINE)

No cabe el duda de que el vino es una experiencia, así que el trabajo offline prevalece por encima del online. Hoy en día en todas las ciudades con un flujo turístico decente se realizan excursiones, catas de vino y un sinfín de "experiencias turísticas". Establecerse puede ser tan barato como empezar a pagar la cuota de autónomos y puede haber varias empresas interesadas en subcontratar estos servicios.

Otra opción es un servicio externalizado de sumiller. Puede haber restaurantes de calidad interesados, pero que no puedan permitirse un experto en plantilla. Un servicio que les permita contar con el asesoramiento necesario, mantenerse a la última con las tendencias e incluso que les gestione la bodega, puede ser lo más eficiente para muchos restaurantes.

No hablamos por tanto, de producir con tus propios viñedos, ya que supone una inversión a la que no todo el mundo puede hacer frente. Si uno se la puede permitir, es por supuesto otra salida profesional posible. La formación en el mundo del vino, también requiere un capital, pero suele ser mucho más asequible. En todo caso, existen muchas opciones de financiación para proyectos personales, sean de formación o emprendimiento, entre ellos, los **préstamos online que puedes ver en Matchbanker**, un portal de comparación financiera que también opera en otros países europeos como **Noruega**.

FEDERACIÓN ESPAÑOLA DEL VINO

# NOTA DE PRENSA

## Bodegas Vivanco, Adegas Valmiñor y FEVIN, nuevos socios de la FEV

**12 de julio|** La última reunión de la Comisión Ejecutiva de la Federación Española del Vino (FEV), celebrada hace unos días en Madrid, ha aprobado la adhesión de tres nuevos socios en la organización: Bodegas Vivanco, Adegas Valmiñor y la Federación Regional de Vinos, Mostos, Alcoholes y Derivados de Castilla-La Mancha (FEVIN).

Bodegas Vivanco, en Briones, representa un perfil de bodega comprometida con la innovación en la elaboración de vinos de la DOCa Rioja. Detrás de la pasión de Rafael Vivanco y su equipo, se esconde un trabajo de investigación en torno a las variedades autóctonas riojanas y las 300 hectáreas de viñedo propio que posee la bodega que, durante los últimos años, ha venido a alumbrar alguno de los vinos más atrevidos de la denominación, a los que hay que sumar la reinterpretación de las categorías clásicas de Rioja.

Entre otros reconocimientos, ha recibido en 2016 el Premio a la Trayectoria de la Empresa Familiar Año 2015, concedido anualmente por EY (Ernst&Young Global Limited) y ha sido seleccionada por la revista Wine&Spirits entre las 100 mejores bodegas de todo el mundo.

Por su parte, Adegas Valmiñor está situada en el valle de O Rosal, dentro de la DO Rías Baixas. Una climatología ideal para el cultivo de variedades de calidad como la Albariño, Loureiro, Caíño, Treixadura y la Castañal, a partir de las cuales elaboran sus vinos de una forma diferenciada y con una máxima bien definida: el respeto a la tradición conjugada con la más avanzada tecnología, lo que les sitúa como una referencia dentro de la D.O Rías Baixas.

En el 2004 el grupo Adegas Valmiñor se expande y amplía su capacidad fundando una segunda bodega en Ribera del Duero: Ébano Viñedos y Bodegas. una bodega moderna y funcional para representar la máxima expresión de la D.O. Ribera del Duero a través de dos tintos potentes y particularmente expresivos, elaborados de una cuidada selección de uva Tempranillo con crianza en las tradicionales barricas de roble francés.

MÁS INFORMACIÓN:
comunicacion@fev.es

WINEinMODERATION.com
EL VINO SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN

FEV FEDERACIÓN ESPAÑOLA DEL VINO

NOTA DE PRENSA

En el caso de la Federación Regional de Vinos, Mostos, Alcoholes y Derivados de Castilla-La Mancha (FEVIN), se trata de una reincorporación, ya que perteneció anteriormente a la FEV hasta el año 2012. FEVIN es la organización empresarial más representativa del sector en esta región y cuenta con 124 bodegas asociadas, que pasan a ser socios indirectos de FEV. Además, la asociación presidida por Bienvenido Muñoz y cuyo secretario general es Pablo Cabellos, está integrada en la Confederación Regional de Empresarios de Castilla-La Mancha (CECAM).

Con esta última, son ya 13 las asociaciones que forman parte de la FEV, agrupando a un total de más de 600 empresas que se unen a los socios directos de la Federación. Además, en el último año se han incorporado a la organización como nuevos miembros 9 bodegas y 2 asociaciones procedentes de distintas regiones vitivinícolas de nuestro país.

# Ribeira Sacra amparará vino rosado

## La D.O. abre la posibilidad de realizar el envejecimiento en envases de otros materiales distintos a la madera

La denominación de origen Ribeira Sacra amparará vino rosado. Así lo recoge la modificación del pliego de condiciones de la D.O., que ayer publicaba el *Diario Oficial de Galicia*. Para contar con la contraetiqueta, los vinos deberán ser elaborados por el método tradicional, con un rendimiento en la elaboración no superior a 40 litros de vino por cada 100 kilos de uva, con un tiempo de maceración del mosto con el orujo que no podrá ser superior a 48 horas y se emplearán uvas de variedades tintas de las cuales por lo menos el 85 % serán de las variedades cualificadas como principales.

Esta no es la única modificación que se incorpora al pliego de condiciones. Se abre la posibilidad de realizar el envejecimiento en envases de otros materiales distintos de la madera y de capacidades superiores a las máximas permitidas para el término «barrica». Así, ahora se podrán comercializar vinos con la mención «guardia», para que también se distingan en el mercado.

Además, se amplía el territorio delimitado para la producción de uva. Se añaden las parroquias de Fión (en O Saviñao) y Fontao (A Teixeira).

XIX SALÓN DE LOS Mejores Vinos de España
GUÍAPEÑÍN 29 y 30 de octubre de 2018. IFEMA (Madrid)

# Guía Peñín anuncia la celebración del XIX Salón de los Mejores Vinos de España

**La cita tendrá lugar los días 29 y 30 de octubre en el Pabellón 14 de IFEMA y ofrecerá el mayor encuentro de vino de calidad organizado en España.**
**Más de 400 bodegas españolas darán a conocer 2.000 de los mejores vinos elaborados en España ante 5.000 profesionales de 125 países.**

*Madrid, 11 de julio de 2018*.- **Guía Peñín** abrirá próximamente las puertas de la decimonovena edición del **Salón de los Mejores Vinos de España**, un encuentro único que mostrará al sector nacional e internacional el gran valor del vino español y el buen momento que vive actualmente.
Un año más, la publicación mantiene su apuesta por la calidad, seleccionando solo los vinos que han obtenido de 90 a 100 puntos en la **Guía Peñín de los Vinos de España 2019**.
Doscientas bodegas ya han confirmado su participación en un evento profesional que reunirá a más de 400 en un completo recorrido por diferentes denominaciones de origen y zonas de producción, variedades, tipologías y elaboraciones.

El **XIX Salón de los Mejores Vinos** seguirá la línea marcada en la anterior edición y, sin perder la esencia del resto de salones que organiza la compañía, volverá a segmentar a las bodegas en función de su puntuación máxima. Este año, aquellas que tengan al menos un vino en el podio (con una valoración igual o mayor a 95 puntos) dispondrán de un espacio diferenciado y se expondrán de manera agrupada por distintas partes del Pabellón.
El evento se completará con un programa de actividades paralelas compuesto por varias catas de Consejos Reguladores y bodegas, donde presentarán sus vinos más representativos. Además, tras el éxito de la propuesta en la pasada edición y para favorecer la visita de los profesionales, el equipo de cata de **Guía Peñín** volverá a diseñar rutas de vino de diversas temáticas: vinos ecológicos, vinos revelación, zonas y variedades por descubrir.

El **XIX Salón de los Mejores Vinos de España** abrirá sus puertas el lunes 29 de octubre en horario de 12.00 a 20.00 horas y el martes 30 de octubre de 11.00 a 15.00, ininterrumpidamente ambos días. Como ya es habitual, el evento estará dirigido en exclusiva a los profesionales del sector, prensa y prescriptores, que podrán solicitar sus acreditaciones a partir del 1 de octubre.
Toda la información sobre el **Salón de los Mejores Vinos**, de las bodegas participantes y de las catas previstas puede consultarse en la web del evento: www.salonesguiapenin.com.

La 8ª**Cata-Concurso "Los Vinos Favoritos de La Mujer"** organizada por la Asociación de Mujeres Amantes de la Cultura del Vino (AMAVI)

desvela cuales son los vinos favoritos del concurso, han sido varias semanas de 'expectación' y dos catas, primero la del jurado profesional y posteriormente la del jurado amateur…

¡Por fin podemos desvelar cuáles son los vinos preferidos de las mujeres!

**Borsao se posiciona con dos de sus vinos entre los mejores del concurso, Gran Racimo de Oro para Rosado 2017 y Plata para Bolé 2015**

# Gran Oro para Cuatro Rayas Organic Verdejo en el International Organic Wine Award 2018

## El concurso internacional de vinos ecológicos también ha reconocido con una plata a Cuatro Rayas Organic Tempranillo 2017

**La Seca (Valladolid), 11 de julio de 2018.-** Cuatro Rayas Organic Verdejo y Cuatro Rayas Organic Tempranillo han sido premiados con un Gran Oro y una Plata respectivamente en la última edición del concurso internacional de vinos orgánicos, considerado uno de los más importantes del sector de la agricultura ecológica. En esta edición, han participado bodegas y distribuidores de 28 países y se han presentado un total de 1086 vinos orgánicos.

Cuatro Rayas Organic Verdejo, procedente de majuelos propios de producción ecológica de vendimia mecánica nocturna. Es amarillo pajizo con reflejos verdosos, brillante y tiene unos aromas frescos a fruta cítrica y balsámicos, muy característicos de esta variedad. En boca es sabroso y muy persistente.

Cuatro Rayas Organic Tempranillo de viñedos propios de producción ecológica. El resultado de los tres meses de crianza en barrica da lugar a un vino color rojo rubí de capa media, limpio y brillante con reflejos morados con aroma intenso con recuerdos a frutas del bosque maduras. En boca es suave y aterciopelado, con buen equilibrio entre el alcohol y la acidez, sin aristas, redondo y largo postgusto.

## Sobre el International Organic Wine Award

Organizado por Wine System AG, el International Organic Wine Award es el único certamen autorizado por la Unión Europea realizado con PAR-System, un "incorruptible sistema de cata que favorece un mayor reconocimiento de los vinos, una asignación precisa de las sensaciones organolépticas y una calificación verificable", según los jurados internacionales.

## Bodega Cuatro Rayas

Ubicada en el corazón de Rueda, supone cerca del 20 por ciento de la producción de la denominación de origen. Sus socios poseen en torno a 2.400 hectáreas de viñedo propio. Desde su fundación en 1935, ha sido pionera en la adaptación a las nuevas tendencias en viticultura y procesos de elaboración de vino. Sus constantes inversiones en tecnología, comercialización y comunicación y su know-how la convierten en una bodega de referencia de los vinos blancos españoles, así como en el ámbito internacional.

# Cae el consumo de `las bebidas de los abuelos´. El brandy y el aguardiente ya no gustan

## La producción de bebidas espirituosas tradicionales cayó de los 54 millones de litros producidos en 2008 a los 17,4 millones de 2017.

Las bebidas alcohólicas antaño populares parecen haber perdido tirón. Coñac, brandy, anís o pacharán no son ya las copas favoritas de las nuevas generaciones. `Las bebidas de los abuelos´ están pasando de moda. Así lo demuestran las recientes cifras aportadas por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

La producción de las **19 bebidas espirituosas españolas con Indicación Geográfica (IG)** ascendió a 17,4 millones de litros en 2017, con un valor económico estimado de 119,3 millones de euros, menor que el registrado un año antes, según datos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, que muestran que se han comercializado en un 59% en el mercado interior y en un 41% fuera del país.

Esta producción constituye el 8% del total de Bebidas Espirituosas (BBEE) que se fabrican en España, que **asciende a 218 millones de litros en cerca de 3.800 centros de elaboración**, destinados tanto al consumo nacional como a su expedición a otros estados miembros de la UE y a la exportación a países terceros.

Entre las 19 indicaciones geográficas de bebidas espirituosas españolas actualmente registradas en la Unión Europea, destaca la IG **'Brandy de Jerez'**, de gran importancia económica y social, con 25 elaboradores, siendo la primera IG en volumen de producción (9,2 millones de litros) y en exportación (6,2 millones de litros), la mayor parte hacia la UE.

La segunda IG es **'Pacharán Navarro'**, con 8 elaboradores, más de 3,2 millones de litros de producción, siendo la primera IG de BBEE en comercialización interior con 3,1 millones de litros, superando a 'Brandy de Jerez' en volumen, no en valor económico estimado.

A menos escala se sitúa la IG **'Aguardiente de hierbas de Galicia'**, con muchos elaboradores de reducida dimensión, que elaboran apenas 6.100 litros, en contraposición con la IG 'Brandy de Jerez', cuyos elaboradores tienen gran dimensión y elaboran más de 9 millones de litros; seguido de la IG 'Pacharán Navarro' con 8 industrias y 3,2 millones de litros.

La producción comercializada de las IGs de BBEE presenta en los últimos años una evolución decreciente (-12%), **pasando de los 54 millones de litros en 2008 a los 18,5 millones 2015**. En la campaña 2016, la tendencia parecía cambiar pero en 2017 se ha vuelto a producir una bajada, hasta los 17,4 millones de litros, debido principalmente a una disminución en el comercio exterior (-14,5%).

# Vinos premiados: un Malbec de la bodega Finca Sophenia se impuso en Londres

## Synthesis Malbec cosecha 2015 obtuvo una medalla de oro y una de platino y recibió 97 puntos en el marco del certamen Decanter Wine Awards

La bodega **Finca Sophenia, de Gualtallary**, se consolida en el plano internacional de la mano de su **Malbec** de la línea **Synthesis**, que recibió importantes reconocimientos en Londres.

La cosecha 2015 de Sophenia Synthesis Malbec obtuvo recientemente la M**edalla de Oro** en la categoría **Malbec Argentino** de entre 15 y 29,99 libras esterlinas y superó la segunda ronda en la **Platinum Tasting**, donde fue degustado junto a la totalidad de medallas de oro de todas las categorías y regiones del mundo, ocupando el podio con la **Medalla de Platino** y recibiendo, además, 97 puntos en el **Decanter Wine Awards 2018**, que se realiza en Londres.

"Un Malbec en su forma más elegante. Notas perfumadas y terrosas mezcladas con hierbas salvajes de montaña y jugosas, intensas y especiadas cerezas. Increíblemente puro con roble perfecto y final largo y fresco", detalló el jurado de esta etiqueta que se consigue en la Argentina a un precio sugerido de $670.

Roberto Luka, fundador de la bodega que actualmente exporta a más de 25 países en el mundo, celebró este reconocimiento señalando que la filosofía de trabajo "solo admite calidad, compromiso y excelencia".

"La calidad del próximo vino de Finca Sophenia debe ser mejor que la cosecha anterior. Ese es el compromiso que mantenemos con nuestros consumidores y clientes", apuntó.

"El valor de este gran logro es, para Finca Sophenia y su región de origen, Gualtallary, consolidar el lugar de respeto que nuestro país ocupa por la máxima calidad de lo que es capaz de ofrecer en materia de vinos, **sobresaliendo entre los mejores del mundo**", agregó.

Cabe destacar que **Sophenia Synthesis The Blend** viene de obtener una Medalla de Platino en su categoría vinos de corte en la edición 2017 de este certamen.

# Una famosa bodega argentina ganó un juicio por plagio contra una empresa europea

## El Tribunal General de la Unión Europea cerró un litigio que se extendió por casi ocho año y que podía perjudicar a una reconocida firma nacional

¿Antonio Rubini Malbec? ¿Antonio Rubini Cabernet Sauvignon? No va a ser posible comprar vinos con esa marca luego de que el Tribunal General de la Unión Europea (TGUE) desestimara un recurso presentado por la empresa italiana Enoitalia contra la Oficina de Propiedad Intelectual de la Unión Europea (EUIPO).

A esta firma se le **prohibió usar la marca "Antonio Rubini"** por su similitud con "**Rutini**" y "**Felipe Rutini**", propiedad de la reconocida bodega argentina La Rural Viñedos y Bodegas Sociedad Anónima Limitada.

La corte europea señaló en una sentencia publicada que la Oficina de Propiedad Intelecutal de la UE obró "**acertadamente**" al concluir que existía un **riesgo** de **confusión** entre las marcas, ya que representan al mismo tipo de productos (bebidas alcohólicas y vinos) y las dos presentan "**una gran similitud gráfica y fonética".**

La empresa Enoitalia había solicitado en 2010 el registro como marca de "**Antonio Rubini**", mientras que la bodega La Rural Viñedos y Bodegas **se opuso** alegando que ya había inscripto en la Unión Europea (UE) las señas "**Rutini**" y "**Felipe Rutini**".

A pesar de que la EUIPO sentenció en 2012 que La Rural Viñedos y Bodegas no había demostrado de forma efectiva el uso de dichas marcas, en 2013 la empresa presentó nuevas pruebas que llevaron a que, finalmente, la Oficina de Propiedad Intelectual de la UE **estimase el recurso de nulidad** contra Enoitalia en su integridad.

Las empresa italiana recurrió de nuevo en junio 2015 ante la EUIPO, que desestimó finalmente el recurso un año más tarde, ante lo que Enoitalia recurrió una vez más ante el Tribunal General de la UE que, una vez más, le terminó dando la razón a la bodega argentina, según consignó la agencia EFE.

A pesar de entender que hay una clara diferencia entre el nombre "Antonio" y "Felipe" que emplean las dos marcas, el Tribunal de la UE señaló que el elemento distintivo de las dos es la segunda parte, "**Rubini**" y "**Rutini**", respectivamente, y que entre estas palabras **sí existe un riesgo de confusión.**

De esta forma, el TGUE sentenció que las diferencias entre las marcas no compensan la similitud gráfica y fonética entre ambas, habida cuenta de que, además, representan a los mismos productos.

# La vitivinicultura, con mejores expectativas pero en alerta

## Cinco referentes del sector dicen que las últimas medidas dieron un respiro, pero aclaran que aun existen importantes desafíos a resolver.

La vitivinicultura es una de las tantas economías regionales que no la venía pasando nada bien en los últimos años. ¿El motivo? El aumento de los costos de producción y el atraso en el tipo de cambio, lo que hizo perder competitividad a las industrias. Por eso, gran parte de la producción de vino se volcó al mercado doméstico y esto produjo un excedente de 200 millones de litros, lo que impactó a la baja en el precio local.

Pero ante las últimas medidas oficiales, como la quita de retenciones al vino (eran del 5%), la apertura de las exportaciones y la mejora en el tipo de cambio, las expectativas para el sector cambiaron favorablemente.

*Eduardo Sancho, presidente de Fecovita, dijo que este año será de transición para la vitivinicultura.*

“Este año será de transición, porque la vitivinicultura debe armar un nuevo esquema y prepararse para el año que viene”, explicó a Clarín Rural Eduardo Sancho, productor y presidente de la Federación de Cooperativas Vitivinícolas Argentinas (Fecovita).

“El productor de vino no tuvo rentabilidad en los últimos tres años. Hoy, el valor del kilo de uva ha aumentado un 50% porque se espera una baja en la cosecha por los eventos climáticos adversos. Pero al tener una merma en la producción, las cuentas al productor todavía no le cierran”, describió el especialista.

De todas maneras, Sancho celebró la medida de abrir exportaciones, para no volcar toda la producción vínica en el mercado doméstico y evitar así un sobretock que haga caer el precio.

Por su lado, el gerente de la Asociación de Cooperativas Vitivinícolas (ACOVI), Carlos Iannizzotto, señaló que en la última parte del año pasado las medidas macroeconómica hicieron cambiar las expectativas del

sector, pero aclaró que estas modificaciones no tienen una repercusión inmediata. “La situación no ha cambiado en absoluto con respecto a los últimos años”, afirmó el dirigente.

Sin embargo, para Iannizzotto, sí hay un cambio fundamental, que radica en que “los dirigentes nos están atendiendo para solucionar los problemas”. En este sentido, consideró positivas algunas medidas recientes, como la creación del Consejo Consultivo Agrario por parte del Banco Nación, para apoyar a cada economía regional crediticiamente, y la ayuda oficial de $ 75 millones para sacar el sobrestock de vino del mercado.

En paralelo, Hilda Wilhelm de Vaieretti, presidente de la la Corporación Vitivinícola Argentina (COVIAR), coincidió en que actualmente la situación del productor primario es la que más complicada está, por los altos costos de producción y el bajo precio del producto.

“Hace tres años que el productor de uva recibe lo mismo y este contexto de alta inflación ha socavado la rentabilidad”, denunció de Vaieretti, quien además sufre en carne propia estas cuestiones porque es productora de la zona de Lavalle, al sur de Mendoza.

En esta línea, aclaró que el sector necesita que urgentemente suban el precio de la uva y el del vino, para que el negocio vuelva a ser viable. “Si no cuidamos al que produce la uva, que es el primer eslabón de la cadena, lo demás es una utopía”, alertó.

*Hilda Wilhelm de Vaieretti, titular de Corporac. Vitivinícola Argentina, sostuvo que hace tres años que el productor percibe lo mismo.*

La presidenta de Coviar destacó que se han perdido muchos productores por esta crisis y que esto provocó que se concentre la producción.

“A pesar que ahora ha subido el valor de la uva, el productor cosechará menos, por lo que la situación no cambia”, indicó.

Según estimaciones del Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV), en 2016 se producirán en el país entre 19,6 millones y 20,6 millones de quintales de uva, un 14% menos con relación a la vendimia del 2014/15, cuando se habían cosechado casi 24 millones de quintales.

El presidente de esta institución, Carlos Tizio, explicó a este diario que las heladas y el granizo fueron los motivos que provocaron esta baja. De todas maneras, el ejecutivo aclaró que a pesar de esta merma por factores climáticos, hay una perspectiva diferente en el sector.

“En la vendimia del año que viene hay que incrementar la producción y debe comenzar una conversión estructural de los viñedos”, sostuvo. Pero apuntó que eso tardará tiempo. “Si hubiese habido planes estratégicos en funcionamiento, no se hubiese llegado a esta situación”, denunció Tizio.

Por último, opinó Pedro Strólogo, vitivinicultor de San Rafael, en el sur de Mendoza, quien produce en 5 hectáreas y tiene una pequeña bodega de vino malbec. Por temporada produce 350 quintales de uva, lo que equivaldría a 24.000 litros de vino.

Según Strólogo, las cooperativas son el único recurso que tiene el pequeño productor para sobrevivir, porque son las que mejor pagan. “No puedo conseguir que mis hijos se queden, porque el negocio no es rentable. La juventud se termina yendoa las ciudades”, comentó para describir la situación que atraviesa el sector. “No estoy teniendo rentabilidad pero tampoco estoy perdiendo. Al menos, pago los costos”, concluyó.

Fuente:Esteban Fuentes para clarin.com - https://www.clarin.com/rural/vitivinicultura-ano-mejores-expectativas_0_VJ1qkUSpg.html?ns_campaign=prueba&ns_channel=prueba&ns_source=ageamkt_google-dynamic_pago&gclid=EAIaIQobChMI0K3xkMaK3AIVygaRCh2thgYwEAAYAiAAEgLHbPD_

EL CORREO DEL VINO DIARIO Sector Del Aceite

# Unió de Pagesos alerta que la anómala y escasa precipitación acumulada en las comarcas de Baix Ebre y Montsià conllevará graves pérdidas, por tercera campaña consecutiva, al cultivo del olivo

## Unió de Pagesos alerta de que la mayoría de meses del 2018 las precipitaciones en las zonas productoras de oliva del Baix Ebre y Montsià están muy por debajo de su media climática (tal como indican los mapas del Servicio Meteorológico de Cataluña adjuntos), sólo el febrero y en junio hubo precipitaciones iguales o entre un 10% y un 20% superiores a la media climática. La lluvia en estas zonas está teniendo un comportamiento inverso al conjunto de Cataluña, la cual este 2.018 está acumulando una pluviometría superior a la media de los últimos años.

Así las cosas, hacen prever que el sector del olivo podría caer en una situación de daños por sequía en el Baix Ebre y el Montsià la próxima campaña y acumular una tercera temporada de pérdidas superiores al 30% de la producción media en los últimos tres o cinco años, tal y como marcan las directivas europeas sobre la articulación de ayudas de Estado.
La campaña pasada, 2016/2017, Unió de Pagesos ya estimó unas pérdidas de producción del 60% en estas dos comarcas, que representaron unas pérdidas económicas de 21 millones de euros. La campaña actual, 2017/2018, Unió de Pagesos estimó unas pérdidas del 50% de la producción en el Baix Ebre y del 31% en el Montsià, de media. Aunque, en el ámbito local, los municipios del Montsià de la Galera, el Mas de Barberans y Santa Bárbara tuvieron unas pérdidas entre el 40 y el 50% y, en el Baix Ebre, los municipios de l'Ampolla y Camarles tuvieron unas pérdidas superiores al 60%.
Ante el hecho de que la situación de sequía en estas dos comarcas persiste, Unió de Pagesos pide a la oficina comarcal del Departamento de Agricultura del Baix Ebre y Montsià que continúe haciendo un cuidadoso seguimiento de la producción de aceitunas para la próxima campaña, para que, como mínimo, se asegure una justa fiscalidad al campesinado de estas dos comarcas. Los productores de aceitunas del Baix Ebre y Montsià han tributado en la declaración de la renta 2017 la mitad de lo que lo habrían hecho si no se hubieran comunicado daños climáticos por sequía, comunicación a la que contribuyó el sindicato.
De cara a la futura campaña, la valoración de los daños al cultivo del olivo en las dos comarcas será más importante que la Administración podría considerar que han sufrido fenómenos climáticos adversos, que pueden asimilarse a desastres natural s, lo que permitiría articular ayudas de Estado: ayudas directas basados en las pérdidas de cada campesino, préstamos bonificados en los intereses y con amortizaciones de capital a cargo de la Administración, exenciones fiscales en el IBI de rústica y reducciones en las cotizaciones de la seguridad social .
Por otra parte, Unió de Pagesos, también alerta de la urgencia de modificar el actual seguro del olivo para que sea una herramienta útil. Desde hace tres años que el seguro pasó de ser contratada anualmente a bienalmente y, aunque se puede financiar a través de SAECA, se ha convertido en un seguro cara para el agricultor y con un nivel de cobertura insuficiente en caso de daño por sequía.
El Informe de Contratación del Seguro Agrario de diciembre de 2017 del Ministerio, confirma un retroceso en el uso de este seguro, especialmente en Cataluña, donde la producción asegurada es inferior al 3% de la producción total. Unió de Pagesos continuará defendiendo en la Comisión Territorial de Seguros de Cataluña y ante las reuniones con ENESA y Agroseguro que hay un cambio de modelo que permita que el seguro sea una herramienta útil para el oleicultor, entendemos que esta es también la por lo que el seguro sea sostenible.
Las comarcas de la provincia de Tarragona producen más del 60% de la cosecha de aceitunas de Cataluña, y de éstas, el Baix Ebre y Montsià producen un 40% de la cosecha de aceitunas de la provincia de Tarragona, siendo pues, las principales comarcas productoras de aceitunas de Cataluña.

# Pieralisi Italia recibe la visita del Centro de Interpretación Olivar y Aceite

Para conocer el proceso de fabricación de su maquinaria

10/07/2018

Olimerca.- Siguiendo con su política de difusión de sus productos y sus centros de producción, la firma Pieralisi ha organizado recientemente un nuevo viaje a las instalaciones de la firma en Italia. Así, en esta ocasión varios integrantes del Centro de Interpretación Olivar y Aceite han viajado al corazón de Pieralisi en Italia para conocer las instalaciones y el proceso de fabricación de su maquinaria. A lo largo de cuatro días los seleccionados han podido visitar las tres fábricas que la compañía tiene en el país, guiados por su presidente, Gennaro Pieralisi.

Durante la visita, los integrantes del Centro pudieron conocer también la historia y la filosofía de Pieralisi, además de presenciar varias demostraciones de su maquinaria.

# El grupo cooperativo Dcoop desmiente de forma tajante haber sido sancionado por importar aceite de oliva

## El grupo cooperativo Dcoop ha desmentido de forma tajante que haya sido sancionado por importar aceite de oliva, ante las informaciones sin contrastar, ni documentar, publicadas en los últimos días en determinados medios.

En los mismos se afirma que la empresa fue sancionada por importar aceite de oliva e incluso se le acusa de vender aceite de Túnez como aceite español en Estados Unidos.

Por ello, Dcoop aclara su apuesta por que se prohíban las importaciones de aceite de oliva a la Unión Europea, que pueden llegar a suponer 150.000 toneladas anuales y, además, espera que todos los agentes del sector (organizaciones agrarias, cooperativas, almazaras…) se pronuncien para sumarse a esta iniciativa.

Estas operaciones de compra de aceite de oliva en el exterior son realizadas por los grandes envasadores, pero si están permitidas (legalmente), cualquier empresa –incluso un grupo cooperativo- puede llevarlas a cabo.

Es decir, Dcoop entiende que las reglas de juego han de ser iguales para todos los operadores, aunque para evitar las dudas de calidad y defender el buen nombre del aceite español, la prohibición de las importaciones sería una medida que apoyamos y que esperamos que sea secundada.

En al año 2014, cuando aún Dcoop y la empresa norteamericana Pompeian, no eran socios, se empezó una relación comercial entre ambos. En esa fecha, el grupo cooperativo apenas exportaba a Estados Unidos.

Como otros envasadores, Pompeian se suministraba de otros países y, en menor medida, de España. Para los aceites lampantes, Dcoop logró que el trabajo de refinación se hiciera en nuestra refinería participada de Qorteba.

El aceite de oliva importado entraba en España, se refinaba y luego continuaba para Estados Unidos. Esta es una práctica comercial, denominada como de Tráfico de Perfeccionamiento Activo (TPA), permitida por la UE y por la que se importa una materia prima básica, se transforma dentro de la Unión, pero es obligado luego volver a reexportarla a destinos terceros, sin posibilidad de que se queden en  el mercado comunitario.

Dcoop es hoy dueño del 50% de Pompeian, la marca líder en aceite virgen extra en Estados Unidos y la única que cuenta con el sello de calidad del Departamento de Agricultura (Ministerio) de Estados Unidos (USDA), tras pasar por estrictos controles.

Además, Dcoop exporta ya anualmente más de 30.000 t –mucho de Jaén- de aceite de oliva al país norteamericano, lo que ha hecho que España supere a Italia en ventas en ese destino, gracias, añade este grupo cooperativo, al trabajo de las 75.000 familias de olivareros.

## Exención impositiva

Según Dcoop, **las importaciones de países terceros están sujetas a una normativa comunitaria, que contempla el pago de determinados aranceles si no se cumplen algunos requisitos o exención del pago de este impuesto.**

**Uno de estos requisitos está relacionado con las fechas de entrada y salida del aceite de oliva**. Si no se cumplen, se está obligado a pagar esos impuestos, lo que **en ningún modo supone, según Dcoop, una multa, sino la pérdida del derecho a no pagarlo o exención.**

El grupo cooperativo señala que, por un problema administrativo en las fechas y discrepancias con la calidad en las catas, referido a una operación de 2015 –no ahora- Hacienda entendió que había que pagar esos aranceles y que, por tanto, no había derecho a la exención.

Y así, los aranceles correspondientes se pagaron en esa fecha –no ahora-, aunque están recurridos ante el Tribunal Económico Administrativo Regional.

El pago de estos aranceles concretos en ningún caso afecta a los socios de Dcoop, argumenta este grupo empresarial, puesto que ese incremento por el arancel se repercutió en el precio del aceite de oliva de Pompeian.

Para este grupo cooperativo, "**es muy grave la afirmación de que Dcoop ha sido multada "por importar aceite de oliva de Túnez, que no cumple con los estándares de calidad exigidos y venderlo después en Estados Unidos como si fuese aceite de oliva español".**

Además de no ser cierta, es muy grave esa afirmación, "**porque supone una acusación de fraude que no podemos tolerar, por tanto nos reservamos la adopción de las medidas legales oportunas para defender nuestro buen nombre, de modo que quien difunde esa información tenga que demostrar esa acusación."**

Dcoop señala que siempre se ha mostrado abierta a dar cuantas explicaciones sean necesarias, por lo que "nuestros socios y cooperativas no dan crédito al hecho de que en la gran mayoría de las informaciones que se están publicando solo se recoge la versión no contrastada de una parte interesada, muchas veces sin identificar y en artículos sin firmar, lo cual induce a pensar que estamos ante de una orquestada campaña de desprestigio".

Por último, el grupo cooperativo reitera "su ofrecimiento a tener un encuentro público con quienes anónimamente difunden los bulos o quienes incomprensiblemente les siguen el juego a los instigadores de esta campaña, al tiempo que **exige profesionalidad a los medios de comunicación para que no camuflen como información campañas de difamación como la que nos ocupa.**

Dcoop aclara que "las decisiones sobre su estrategia se toman en sus órganos sociales donde están representadas todas las cooperativas, y por tanto, no va a permitir que otras personas o empresas de la competencia rijan su futuro, ni mucho menos que lo pongan en juego".

¡VinoEmpleo!

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

www.vinoempleo.es

## Bodeguero/a

¡VinoEmpleo!

Bodega de Ribera del Duero (ubicada en la provincia de Valladolid) selecciona Bodeguer@

## Ayudante de Enología

BODEGAS MÁXIMO ABETE *Viticultores & Winemakers*

Bodegas Máximo Abete de la DO Navarra selecciona Ayudante Enología, Producción y Administración

## Promotor Area Bodegas

cOnO consultores

Importante Consultoría de Organización Empresarial precisa PROMOTOR DE NEGOCIO ÁREA BODEGAS– SERVICIOS RRHH zona Norte

## Promotor Área Bodegas

cOnO consultores

Importante Consultoría de Organización Empresarial precisa PROMOTOR DE NEGOCIO ÁREA BODEGAS– SERVICIOS RRHH en Cataluña

## Responsable Comercial

cOnO consultores

Casulá Asociados selecciona RESPONSABLE EXPORTACIÓN Y GESTIÓN COMERCIAL NACIONAL

## Customer Service Manager

Península VINICULTORES

Península Vinicultores selecciona Customer Service Manager/Asistente de Dirección Comercial para su oficina de Madrid

Leer más

## Bodeguero

¡VinoEmpleo!

Interesante bodega ecológica de Badajoz selecciona Bodeguero

## Enólogo/Bodeguero

¡VinoEmpleo!

Bodega ubicada en la provincia de Ciudad Real busca enólogo-bodeguero

# 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.**

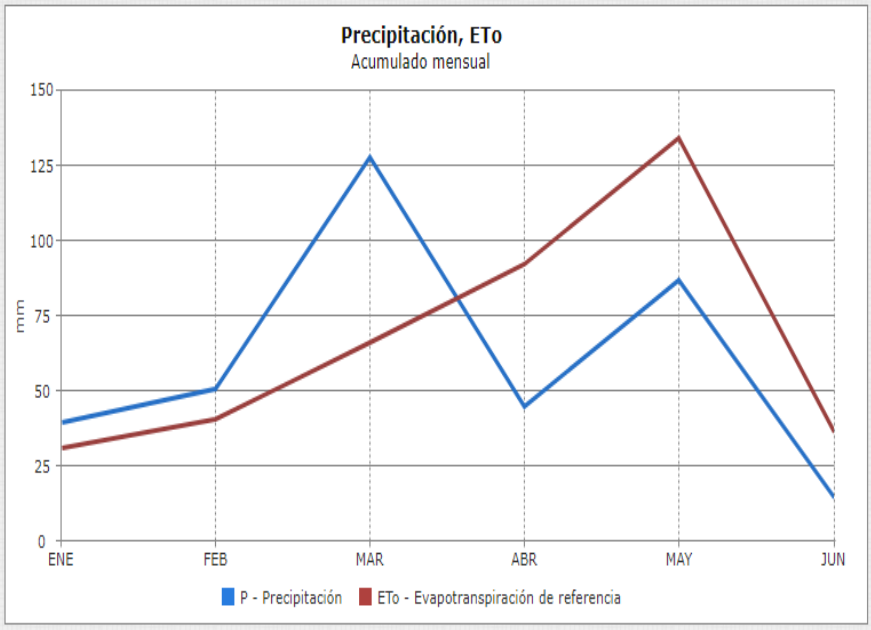
**Para apuntarte, solamente tienes que mandarnos tu nombre, o empresa y el número o números de móvil donde quieres que te lo enviemos al correo electrónico:**
**javier@elcorreodelvino.com**
**En pocas semanas lo comenzaras a recibir**

**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

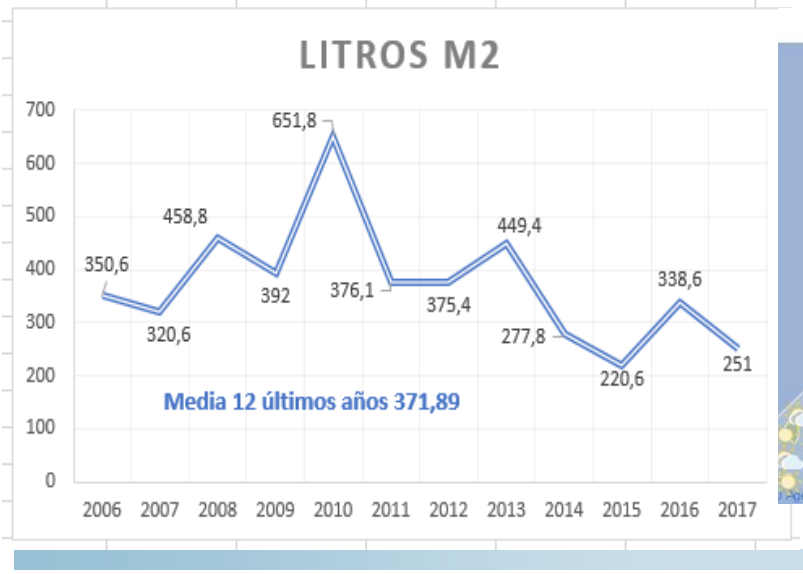



| Mes | P (mm) | ETo (mm) |
|---|---|---|
| Enero | 39.1 | 30.8 |
| Febrero | 50.2 | 40.4 |
| Marzo | 127.2 | 65.8 |
| Abril | 44.4 | 92.0 |
| Mayo | 86.8 | 133.7 |
| Junio | 14.2 | 36.1 |
| AÑO 2018 | 361.9 | 398.8 |

**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