El Correo del Vino

Diario

El Periódico del vino español

Fecha 12 de Noviembre de 2.018 Número 3.900

El consumo de vino en casa se estabiliza

Los españoles tomaron en sus casas 174,4 millones de litros de vino en el primer semestre del año, prácticamente la misma cantidad que hace un año (+0,1%), pero por la que se ha pagado 476,1 millones de euros, un 8,3 % más que en la primera mitad de 2017.

EFEAGRO Así lo explica el informe que ha difundido hoy el Observatorio Español del Mercado del Vino (OEMV), a partir de los datos de consumo alimentario del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

La OEMV concluye que este semestre se ha vivido "**la esperada revalorización y mejora en facturación, pese al práctico estancamiento de ventas en volumen".**

Y añade que, "tras una cosecha corta y cara", era "de esperar" una subida de precios que afectara negativamente al volumen consumido, pero permitiera un cierto incremento en euros, y así ha sido gracias a la "buena marcha" de los vinos con denominación de origen.

El vino quiere llegar al público joven

El director general de la **Federación Española del Vino,** José Luis Benítez, ha apuntado en declaraciones a Efeagro

El Vino al Día

Aunque son datos reales, hay que hacer la advertencia, ya que hay quien no lo sabe, que cuando saca la administración datos, suele ser, por desgracia, de tiempos demasiados atrasados y puede llevar a confusión. Digo esto porque sacan datos hasta septiembre donde dice que el vino está subiendo, era real en agosto, el vino subió algo tras la bajada de mayo. Pero claro, en la situación que estamos ahora, con vinos a la baja, no podemos tomar esos datos más que como mera información pasada, pero que no tiene nada que ver, por desgracia, con la actual situación de los mercados, ya que puede llevar a confusión.

Precios del vino

Blanco F.T (Nuevo)	2.40-2,50Hº
Tinto Comercial 5-7 Puntos	3,00-3.10 Hº
Blanco Viejo	3.40-3.50
Tinto Viejo	4.00-4.20
Mostos Azufrados de primera	2,30-2,50
Mostos Azufrados de segunda	2,00-2,10
Mosto fresco de pileta	2.20-2,40

Varietales, entre 4 y 5 euros como norma general, aunque estos vinos pueden variar

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

que, después de años de caídas, hay “señales de estabilización” en el mercado interno de vino, una noticia que ha calificado como “muy positiva”.
Ha señalado que “todo suma” en este empeño del sector por recuperar el consumo, como la campaña que se está desarrollando para acercar este alimento al público joven, especialmente enfocada en redes sociales como Facebook e Instagram.
En cuanto a la subida de precios, que el informe de la OEMV cifra en un 8,3 % en el primer semestre, Benítez ha apuntado que este dato tiene que ver con la situación de los mercados internacionales y la cosecha de 2017, que fue escasa.

El campo aprueba con nota esta vendimia

La vendimia se da por finalizada en todas las regiones vinícolas de España; el campo ha hecho un buen trabajo y la producción de uva, con una maduración adecuada, ha sido abundante; ahora es el turno del mercado que, con su comportamiento, examinará de nuevo la rentabilidad del sector.

Efeagro.- En la vendimia 2018 “**va a haber un incremento de producción muy notable y esto es una buena noticia**“, puntualiza en declaraciones a Efeagro el ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas. Sin embargo, existe una preocupación, que el ministro define como “la de siempre”: que se logre una retribución justa por el trabajo realizado. En ese punto, recalca que “queda mucho por hacer”, tanto en materia de concentración de la oferta como en dar valor al producto dirigiendo los esfuerzos hacia las ventas del embotellado más que al granel. Así es como se incrementa el precio medio y, por tanto la retribución para el productor.

Los datos internacionales de la vendimia 2018

Los primeros datos oficiales que se conocen son los de la Organización Internacional del Vino (OIV); hace un par de semanas difundió sus previsiones de producción global de vinos, que apuntaban un **incremento para España del 26 %, hasta los 40,9 millones de hectolitros.**

Pero no sólo en el campo español ha habido una buena cosecha, ha sido una constante en todos los países; la producción mundial prevista es de 282 millones de hectolitros, un 12 % más que hace un año y el más alta desde 2013, especialmente por el tirón de Italia, Francia, España y Alemania y los suramericanos Argentina y Chile.

El presidente d**e Cooperativas Agro-Alimentarias de España**, Ángel Villafranca, valora la calidad de la uva de la vendimia 2018 por la maduración lenta del fruto, **con unas lluvias "muy agradecidas" y un verano "muy fresco".** La vendimia ha sido tardía, con lo cual el escenario "es todavía mejor", aunque coincide en que la preocupación es ver "**cómo se va a comportar el mercado, sobre todo el internacional, porque el consumo es insuficiente para el volumen que se produce".**

"Esperamos que no haya que tomar alguna medida de choque", resalta, que en cualquier caso sería por parte de la iniciativa privada.

Con variaciones por zonas

El responsable técnico del sector del vino de **Asaja, José Ugarrio**, apunta que el resultado final de la campaña diferirá en función de las zonas, pero que en general se puede hablar de un incremento del 20 % de la producción. A su juicio, el mercado, al igual que el campo, puede tener un buen comportamiento porque tras dos campañas muy bajas por los efectos de la sequía, las existencias son muy inferiores y se parte de bodegas "sin un litro de vino almacenado". En cualquier caso, cree que el incremento del consumo interno, tal y como se está intentado con la Interprofesional, es una de las bazas para mejorar la estabilidad del sector.

El responsable de este sector en **COAG, Joaquín Vizcaíno**, indica que tras dos años de producción más baja, los viñedos estaban descansados y se ha vuelto a una producción "con tiempos y resultados más lógicos". Sobre la evolución de los precios dibuja una diferencia entre las regiones vinícolas del norte, donde sale más vino embotellado, frente otras que venden más a granel y que sufren "oscilaciones bárbaras" de precios en función de las variaciones de oferta y demanda.

El responsable de vitivinicultura de **UPA, Alejandro García**, asegura que los buenos resultados de esta vendimia han sido "sorprendentes" por la mala costumbre de años anteriores y ahora toca "lo más difícil" que es colocar estos vinos a buen precio.

"Serán vinos muy aromáticos, por la maduración progresiva de la uva", augura, pero con la incógnita de saber cómo funcionarán en un "mercado de vino muy globalizado".

Durante la reunión bilateral mantenida en la tarde ayer, los representantes de COAG trasladaron su preocupación por la subida de los costes, en especial del precio del carburante y fertilizantes

El Ministro Planas garantiza a COAG que el impuesto al diesel no afectará al gasóleo profesional agrícola

- Se mantiene la bonificación del Impuesto de Hidrocarburos (IEH), especialmente reducido para gasóleo agrícola, y la actual devolución del IEH para agricultores y ganaderos: 63,71 euros por cada 1.000 litros consumidos.

- Además, desde esta organización se plantearon rebajas fiscales excepcionales para afrontar la espiral alcista de los insumos agrarios.

- Luis Planas también avanzó que antes de final de año se modificará la Ley de mejora de la Cadena Alimentaria para introducir la prohibición de la venta a pérdidas y que en el próximo ejercicio se consolidará un mayor apoyo al seguro agrario.

Madrid, 9 de noviembre de 2018. El Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, se ha comprometido con COAG a que la subida impositiva al diesel no afecte al gasóleo profesional agrícola. Además, el titular de Agricultura ha garantizado que se mantendrá la bonificación del Impuesto de Hidrocarburos (IEH), especialmente reducido para gasóleo agrícola, y la actual devolución del IEH para agricultores y ganaderos: 63,71 euros por cada 1.000 litros de gasóleo consumidos.

Así lo manifestado durante la reunión bilateral mantenida en la tarde ayer con la Comisión Ejecutiva de COAG. Durante la misma, los representantes de esta organización trasladaron al Ministro su preocupación por la espiral alcista de los insumos agrarios, en especial del gasóleo. En año y medio, el precio del carburante ha subido un 31%, pasando de 0,61€/l en junio de 2017 a 0,88€/l a en la última semana de octubre de 2018.

Desde esta organización se planteó un paquete de medidas adicionales para paliar el incremento de los precios de los insumos agrarios en las explotaciones agrarias. Entre otras, los representantes de COAG reclamaron medidas excepcionales en el IRPF, tales como la reducción del rendimiento neto previo en el 35% del precio de adquisición del gasóleo agrícola y del 15% del precio de compra de los fertilizantes o plásticos necesarios para el desarrollo de la actividad agraria. Asimismo, el secretario general de COAG, Miguel Blanco, solicitó la aprobación de una tarifa eléctrica de doble potencia para los regadíos, antes de que empiece la próxima campaña de riego, y la potenciación de las energías renovables en las explotaciones agrícolas y granjas.

Durante el encuentro, Luis Planas también avanzó que antes de final de año se modificará la Ley de mejora de la

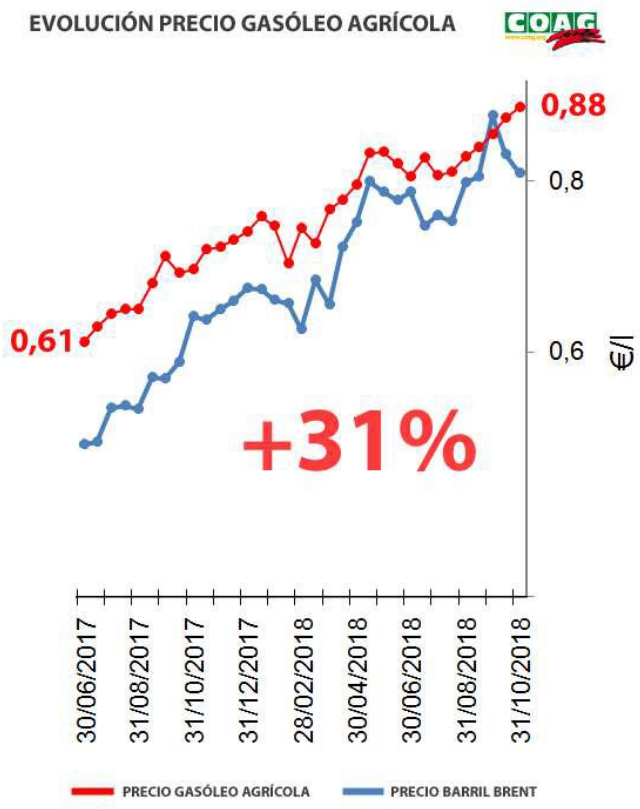
EL CORREO DEL VINO DIARIO

SANTORAL Y FRASE DEL DÍA 9 de Noviembre

NUESTRA SEÑORA DE LA ALMUDENA

"El secreto de las películas es que son una ficción"

George Lucas



Cadena Alimentaria para introducir la prohibición de la venta a pérdidas. En lo referente a este tema, los responsables de COAG pidieron la dinamización del Observatorio de la Cadena, la constitución de grupos de trabajo sectoriales y la recuperación de los estudios de precios y costes para dar mayor transparencia a la cadena alimentaria.

Además, el ministro de Agricultura aseguró que en el próximo ejercicio se consolidará un mayor apoyo al seguro agrario, petición que desde COAG ya se había trasladado previamente en un documento de prioridades para el sector agrario en el corto y medio plazo. Respecto a la negociación de la reforma de la PAC, los miembros de la Ejecutiva de COAG insistieron en la necesidad de rechazar cualquier tipo de recorte presupuestario y priorizar los apoyos a favor del modelo social y profesional de agricultura y los verdaderos profesionales del sector, aquellos que trabajan directamente en su explotación, generando empleo y desarrollo económico y social en el medio rural. En lo referente a la política de agua, esta organización subrayó la necesidad de una nuevo Plan de Regadíos y un Pacto Nacional del Agua.

COAG también manifestó su total oposición al encarecimiento de las cotizaciones a la seguridad social de los profesionales autónomos y su inquietud de los productores de porcino por la entrada de Peste Porcina Africana PPA en países europeos exportadores. En este sentido, se exigió estrictas medidas de bioseguridad a nivel comunitario y extremar los controles en frontera y en nuestro país.

Pluscavasost mejora la calidad del cava

El Grupo Operativo Pluscavex está inmerso en el proyecto Pluscavasost, financiado por los fondos Feader y la Junta de Extremadura. Se está llevando a cabo en la vendimia 2018 y continuará hasta mediados del 2020. Este proyecto pretende mejorar la calidad y sostenibilidad del Cava y para ello propone elaboraciones de Cava sin sulfuroso, elaborar Cavas con nuevos géneros de levadura (Torulaspora) y reutilizar subproductos del mismo proceso de elaboración del Cava (lías) para mejorar ciertos atributos sensoriales de los mismos.

En este año 2018, por una parte, se están elaborando vinos base de dos variedades de uva Macabeo y Parellada en las dos bodegas participantes del proyecto y de las más importantes de la región, López Morenas S.L. y Bodegas Romale S.L. Por otra parte la Universidad de Extremadura y Heral Enología S.L. se han encargado de producir las levaduras que fermentan los vinos base y han estado en todo momento controlando las fermentaciones realizando los tratamientos y análisis correspondientes.

«En relación a los avances del proyecto Pluscavasost comentar que esta primera fase del proyecto ha sido satisfactoria. Se han elaborado los vinos base correspondiente a los ensayos planteados sin ningún problema y tras los análisis físico químicos y sensoriales previos, hemos comprobado que hay diferencias significativas entre los vinos base elaborados a nivel industrial con levaduras del género Torulaspora y Sacharomyces», comenta Joaquín Frutos de Heral Enologia director de I+D+I de Heral Enología y uno de los coordinadores del proyecto Pluscavasost.

EL CORREO DEL VINO DIARIO

El Foro Bobal DO Utiel-Requena se consolida con la puesta en valor del origen

La enóloga Sara Pérez explicó a los asistentes el potencial de la variedad autóctona y la riqueza que aporta el relevo generacional

Rafael del Rey (OEMV) describió las tendencias del mercado, entre las que describió el enoturismo como una oportunidad estratégica

utiel-requena
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Utiel (09/11/2018).- El Consejo Regulador de la DO Utiel-Requena celebró el 7 de noviembre el III Foro Bobal DO Utiel-Requena en la Iglesia de San Nicolás de Requena. Asistieron **250 invitados** profesionales, entre los que se encontraban gerentes de bodegas, enólogos, viticultores, prensa, instituciones, profesionales de la sumillería y la distribución, y alumnos de la Escuela de Viticultura y Enología de Requena y del Master Viticultura y Enología de la Universidad Politécnica de Valencia. Tras la primera hora de cata, en la que se degustaron una treintena 'Bobales singulares' tintos expuestos, protagonistas principales del evento, tuvieron lugar las ponencias y mesas redondas previstas. El encargado de dar la bienvenida fue el alcalde de Requena, Mario Sánchez.

Para el presidente de la DO Utiel-Requena, José Miguel Medina, "es **imprescindible crear espacios de debate, divulgación** y puesta en común de conocimientos para dignificar la variedad, dar voz a un sector que tiene mucho que decir y, entre todos, impulsar el nombre de un territorio que tiene gran riqueza, que puede generar oportunidades de trabajo para nuestros descendientes, garantizando el futuro de una comarca".

A las 10.15 h arrancó la ponencia 'La **comercialización internacional**, clave del desarrollo del sector del vino'. Rafael del Rey, Director General de la Fundación Observatorio Español del Mercado del Vino (OEMV), describió pormenori-

zadamente las tendencias del mercado internacional. Una línea clara es "la deslocalización del consumo de vino, que está cambiando en el mundo, trasladándose de la vieja Europa y los países productores hacia Norteamérica y Asia, además de que hay nuevos consumidores, con distinta aproximación al vino". Por eso, "habrá que conocerles mejor, llevárselo y **promocionar nuestra imagen,** mediante el desarrollo de las redes de distribución y misiones comerciales". Además, destacó que las ayudas europeas son importantes porque a pesar de que el consumo interno mejora, evoluciona lentamente, y es preciso "abrirse a nuevos mercados y generar más productos de alta gama". Así, "sólo si se vende bien el vino – y todos los demás productos – y se incentivan las calidades se pueden pagar bien las uvas".

Tras su intervención, se reunió en una mesa redonda con tres export managers de bodegas: Alejandro Martín, de Dominio de la Vega, Manolo Pardo, de Grupo Coviñas, y María José López, de Chozas Carrascal. Quedó patente la necesidad de contar con equipos humanos de comerciales profesionales, implementar una estrategia a largo plazo e invertir en **investigación "para volver al origen,** la tradición". Moderó el encuentro Brenda Melero, la encargada del Marketing Internacional del CRDO Utiel-Requena. Tras el debate, Del Rey destacó el "enoturismo como una oportunidad de vender más, ligando turismo, gastronomía y vino".

La apuesta por la tierra

A las 12.30 h fue el momento de escuchar a la enóloga Sara Pérez, del Priorat, que conoció el potencial de la **variedad Bobal** hace casi dos décadas, cuando cató y percibió que era algo realmente diferente, "muy grande". **La consideró excepcional en un momento en el que pocos valoraban** esta uva para elaborar vinos de calidad y descubrió que podía ser un punto de inflexión en el empoderamiento de la zona y el prestigio progresivo que ha ido ganando hasta el día de hoy.
La enóloga vino a mostrar al público la trayectoria del territorio donde ella produce en una conferencia sobre 'El desarrollo de la tradición a la vanguardia vitivinícola con las nuevas generaciones'. Sara Pérez considera que hay que tomar en cuenta la referencia histórica y, a la vez, "**dar voz a los jóvenes"** en el diseño de un futuro vitivinícola "en equilibrio con la naturaleza". Para ella es muy importante el factor humano, y "con pasión, valentía y tesón se consigue lo que nos propongamos".

Tras su intervención, hubo una mesa con **enólogos** de bodegas de la **DO Utiel-Requena**: Félix Martinez, de Vera de Estenas, Mapi Domingo, de Sierra Norte, y Alberto Pedrón, de Bodegas Sentencia. Condujo el debate Vicente Morcillo, redactor de vinos del diario Levante EMV. Entre todos reflexionaron sobre la necesidad de cuidar el origen, de proteger la tierra, de trabajar la calidad de la uva y buscar la **diferenciación "que nos hace únicos**", de fomentar la cultura del vino y, por supuesto, "estar orgullosos de nuestro territorio y de trabajar en lo que nos gusta". Para acabar, clausuró el Foro Maite Cháfer, la directora general de Desarrollo Rural y PAC.

AVE ORGANIZA UNA JORNADA TEMATICA CON LA UVA MERSEGUERA COMO PROTAGONISTA

La Asociación Valenciana de Enólogos, AVE, celebra mañana sábado día 10 de noviembre, una jornada temática sobre la variedad Merseguera (uva exclusiva de la subzona Alto Turia de la DO Valencia), que tendrá lugar en **Bodegas el Villar.**

La uva Merseguera se encuentra actualmente en pleno proceso de reinterpretación, gracias al esfuerzo y voluntad de algunas bodegas de la zona de producción del Alto Turia, que han visto su gran potencial y han puesto en marcha interesantes proyectos enológicos para recuperar esta variedad. En esta jornada participan un total de seis bodegas de la DO Valencia, en la que se darán a conocer diferentes interpretaciones de esta variedad a través de sus vinos;

BALDOVAR 923, COOP. DE TITAGUAS SANTA BÁRBARA, BODEGAS POLO MONLEON, BODEGAS TERRA D'ART, BODEGAS VEGAMAR y BODEGAS EL VILLAR

Esta acción que reunirá a cerca de medio centenar de enólogos de la Comunidad, se enmarca dentro de un ciclo de catas por variedades, que se llevarán a cabo desde AVE , durante el año con otras variedades autóctonas y tradicionales de nuestra Comunidad como protagonistas: como la Moscatel, la Monastrell y la Bobal

Tema:

"CATA DE LA VARIEDAD MERSEGUERA"

Bodegas que participan:

- BALDOVAR 923
- COOP. DE TITAGUAS SANTA BÁRBARA
- BODEGAS POLO MONLEON
- BODEGAS TERRA D'ART
- BODEGAS VEGAMAR

BODEGAS EL VILLAR

La presentación de los vinos la realizarán los técnicos de cada bodega.

Día y hora: 10 de noviembre de 2018 a las 10:00h

Lugar: Bodegas El Villar , Villar del Arzobispo (Valencia)

Jornada:

10:00 h - Recepción de los asistentes con almuerzo de bienvenida
10:30 h – Visita de las instalaciones de la bodega
11:30 h - Cata de 6 vinos de la variedad Merseguera
14:30 h – Clausura de la jornada a cargo del presidente del CRDOP

Finaliza la vendimia en la Denominación de Origen Toro con una producción de 21.900.000 kilos de uvas

La vendimia se ha dado por concluida en la Denominación de Origen Toro tras casi dos meses de recolección en la que se ha podido recoger un total de 21.900.000 kilos de uvas. El presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Toro, Felipe Nalda, ha confirmado a AGRONEWS CASTILLA Y LEÓN que "ha sido una vendimia generosa al alcanzar una cantidad que más o menos, esperábamos ya que siempre hemos barajado entre los 20 y 22 millones de kilos, todavía se están realizando los niveles de apta pero finalmente el número va a variar muy poco".

Felipe Nalda ha asegurado que "las diferentes variedades recogidas en nuestra Denominación de Origen han tenido una sanidad muy buena y también hemos percibido desde el inicio de la campaña la irregularidad de maduración por las diferentes zonas y pueblos que incluyen nuestra Denominación lo que ha provocado que la vendimia se haya estirado en el tiempo y como consecuencia más larga".

"Si comparamos la vendimia de este año con la de la campaña pasada podemos decir que ha sido muy diferente", según señalaba Nalda, "en este año los vendimiadores más rezagados han recolectado uvas con alguna lluvia aunque también han pasado calor ya que cuando iniciamos la campaña de forma general, a finales de septiembre, hacía un calor intenso,

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

después se ha ido moderando y gracias a Dios estas aguas y fríos nos han dejado terminar bien y no ha influido en la calidad de las uvas que ha sido muy buena".

En cuanto a las variedades de uvas, el presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Toro dice que "estamos viendo que la Garnacha va bajando su proporción ya que se han recogido en esta campaña alrededor de 418.000 kilos, luego hay variedades como el Verdejo que está aumentando considerablemente su presencia en las vinificaciones en Toro situándose en 624.000 kilos y la Malvasía se mantiene y se recupera de un bajón que estaba manteniendo estos últimos años y vuelve a coger protagonismo con 842.000 kilos, mientras que la variedad reina sigue siendo la Tinta de Toro con 20.600.000 kilos".

En este sentido, Felipe Nalda, ha querido destacar que las variedades como el Verdejo están adquiriendo mucho auge en Toro debido a que "vemos como en nuestra vecina Denominación de Origen Rueda han recogido hasta 130 millones de kilos de esta uva, sabemos que esta variedad está considerada como uno de los vinos blancos más aceptados y competitivos en el mercado esto quiere decir que, aunque vinculemos la variedad Verdejo con Rueda en la Denominación de Origen Toro por su climatología y suelo tenían mucho más plantado antes y con el tiempo se fue perdiendo pero ahora el propio mercado se ha ido recuperando y nuestra clientela que bebe este tipo de vino con el marchamo de nuestra calidad está teniendo muy buena aceptación en los mercados".

Por otra parte, con respecto a las bodegas, este año han participado en la vendimia el total de las 60 bodegas que componen la Denominación de Origen. El próximo año está previsto que se incorporen otras dos industrias bodegueras más.

Finaliza la vendimia de 2018 en la D.O. Valdepeñas

Tras más de dos meses de trabajo, puede darse por concluida la campaña de vendimia 2018 en la Denominación de Origen Valdepeñas con una cosecha de 96,8 millones de kilos de uvas procedentes de las aproximadamente 22.000 hectáreas de viñedo inscritas destinados a la elaboración de vinos con D.O., es decir, viñas con rendimientos máximos de 6.000 kilos por hectárea en variedades tintas y de 7.500 kilos por hectárea en variedades blancas.

Más de 2.600 agricultores han recolectado sus uvas en perfecto estado sanitario y en excelentes condiciones de calidad. Como ya se introdujera el año

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

pasado, los viticultores han realizado sus declaraciones de producción por parcela en lugar de por explotación; lo que supone una medida que mejora la trazabilidad del producto en lo que se refiere a garantía del origen. Además, cabe destacar la buena acogida por parte de los viticultores a las inspecciones realizadas por los técnicos de la D.O., quienes han detectado pocas descalificaciones de parcelas, y han constatado el compromiso por la calidad de todos los agentes desde la cepa hasta la copa.

De la cantidad total de uvas vendimiadas en la D.O. Valdepeñas este año, 38,4 millones de kilos corresponden a uvas de variedades blancas autorizadas (moscatel de grano menudo, sauvignon blanc, chardonnay, macabeo, verdejo y airén) y 58,4 millones de kilos son uvas tintas de las variedades petit verdot, garnacha, merlot, cabernet sauvignon, syrah y, principalmente tempranillo. Respecto a la campaña del año anterior, la cosecha de uvas con D.O. Valdepeñas en 2018 ha sido superior en 3,4 millones de kilos, lo que supone un aumento de algo más de un 3,6%.

Por poblaciones, aproximadamente el 50% de la cosecha se ha concentrado en el término de Valdepeñas, y el resto entre las nueve localidades vecinas cuyo territorio total o parcialmente forma la zona de producción de esta Denominación.

La climatología de este año en el territorio que abarca la D.O. Valdepeñas se ha caracterizado por las precipitaciones durante primavera y suaves temperaturas en verano. Además, la floración en primavera fue ligeramente más tardía. Todos estos factores han provocado que el comienzo de la campaña se retrasara hasta comienzos de septiembre, y que el resultado sea una materia prima de buena calidad.

El Salón de los Vinos de Madrid vuelve a la Puerta del Sol

El acto será inaugurado por el presidente de la Comunidad de Madrid, Ángel Garrido, y por el presidente del Consejo Regulador de la DO, Antonio Reguilón

Madrid, 12 de noviembre de 2018. El Salón de los Vinos de Madrid celebra su decimonovena edición este **lunes 12 de noviembre en la Real Casa de Correos**, actual sede de Gobierno de la

Comunidad de Madrid en la Puerta del Sol. El acto, organizado por el Consejo Regulador, congregará a **35 productores** del total de 51 bodegas que comprenden la Denominación de Origen.

El Salón será **inaugurado a las 12:30h** por el presidente de la Comunidad de Madrid, Ángel Garrido, y por el presidente del Consejo Regulador de la DO, Antonio Reguilón, y reunirá durante toda la jornada, hasta las 19:00h, a los principales agentes del sector vitivinícola de la región. Uno de los objetivos principales del Salón es analizar los números que mueve la industria del vino en la Comunidad, como los últimos datos de la cosecha de uva de esta temporada, los vinos exportados en la presente campaña o la calificación de la añada 2017, entre otros.

Tras el acto de inauguración habrá un **maridaje de vinos de Madrid con el cocido** que ofrece Casa María, en colaboración con la Asociación La Garbancera Madrileña. Por la tarde, el apartado culinario correrá a cargo de Iván Muñoz del restaurante El Chirón, cocinero embajador de la Marca M Producto Certificado, quien elaborará un '**Trufón de chocolate y barquillo roto de Madrid'**.

Además, a lo largo de toda la jornada, bodegueros, hosteleros, enólogos, sumilleres y asistentes podrán disfrutar de los **vinos de la región**, así como del intercambio de impresiones acerca de una Denominación de Origen que se abre paso con fuerza en la industria del vino nacional.

Acerca de DO Vinos de Madrid

La Denominación de Origen Vinos de Madrid fue creada en 1990 y es la verdadera punta de lanza del sector vitivinícola de la región. La D.O.P. agrupa a 51 bodegas y a 3.126 viticultores, con una superficie de cultivo de uva de vino de 8.848.62 hectáreas, repartidas por 59 municipios de la región, estructurados en tres subzonas: Arganda, Navalcarnero y San Martin.

Los vinos de La Mancha, mecenas de la cultura

El Consejo Regulador entrega sus Premios 'Vino y Cultura' en Villarrobledo

El claustro del ayuntamiento de Villarrobledo se convirtió en la sede de los vinos DO La Mancha durante unas horas para acoger la entrega de la nueva edición de los Premios 'Vino y Cultura'.
Unos galardones que subrayan el maridaje y mecenazgo de los vinos de La Mancha con el mundo de la cultura en la inspiración que suponen para la literatura y la fotografía.
En esta ocasión, el Consejo Regulador quiso también rendir homenaje con unos Premios a todas aquellas personas, empresas y entidades cuya labor, dedicación y vocación han sabido contagiar su pasión por el consumo de vino en moderación.
Ha sido el caso de personalidades conocidas en el sector castellanomanchego por su trayectoria profesional como Alipio Lara, durante años director del Ivicam, ***Premio Maestro del vino*** o también Manuel Juliá, director de Fenavín, al que le fue entregado el ***Premio Fidelidad al vino.***
En la faceta mediática, con el ***Premio Divulgación*** se reconoció el entusiasmo del solanero, Antonio Candelas, coordinador de catas de la revista especializada, *Mi vino.*
Una pasión catadora que también fue apreciada en la persona de Dolores Mazuecos como ***Premio Amiga del vino*** natural de Alcázar de San Juan pero prácticamente toda su vida en Socuéllamos, disfrutando del vino en numerosos concursos de cata celebrados.
En el ***Premio al Gusto*** el Consejo Regulador reconoció la sintonía con los vinos de La Mancha y las nuevas tendencias de restauración del Restaurante Azafrán, regentado por Teresa Gutiérrez, natural precisamente de Villarrobledo.
El Premio **Investigación del Vino para el** Proyecto de selección de corchos de *Gruart La Mancha*. Empresa puntera en tecnología e investigación en el sector con más de tres décadas de experiencia en la fabricación de tapones y corchos para todo tipo de envases.

Por último, el Premio **Iniciativa de Enoturismo** recayó en la renacida Ruta del Vino de La Mancha, en su nueva apuesta por vincular la tierra del Quijote con el turismo interior de calidad ligado al vino.

Vino, literatura y fotografía

En la convocatoria extraordinaria de los Premios 'Vino y Cultura' para el caso de la fotografía antigua y fotografía de vendimia en Instagram, se entregaron las placas a los respectivos autores cuyas diferentes imágenes en blanco y negro resultaron adquiridas por el jurado. En la versión de Instagram, habiendo destacado una gran participación en su primera edición, el ganador fue Alberto García Víllora con su fotografía 'Entre Guijarros'.

En el XVI **concurso literario 'Lorenzo Serrano' Vinos de La Mancha** el jurado subrayó la buena calidad literaria de los más de cincuenta textos participantes. El primer premio fue para Nélida Leal Rodríguez, con su relato 'El triunfo de Pepe'.

Por último, se quiso reconocer a los establecimientos hosteleros premiados por su complicidad en el trato profesional dispensado a los vinos DO La Mancha en el **Certamen de Hostelería, Restauración y Tiendas Especializadas,** que en esta XIII edición fue a parar a sendos restaurantes de las provincias de Toledo y Ciudad Real: *El Granero*, de Quintanar de la Orden y *Las Musas* de Campo de Criptana, primero y segundo, respectivamente.

Los Premios 'Vino y Cultura' han contado en esta edición con el respaldo económico de la Diputación provincial de Albacete.

Listado de Premios 'Vino y Cultura' 2018

XVI Certamen Literario 'Lorenzo Serrano'

Primer premio. "**El triunfo de Pepe**", *con pseudónimo Adilén13*. Autor: Nélida Leal Rodríguez. Importe del premio: 1.000 euros.

Segundo premio: "**Andoba**", con pseudónimo Palawan. Autor: Jorge Saiz Mingo. Importe del premio: 750 euros.

Primer accésit: "**Un eterno retorno**", con pseudónimo J. March. Autor: Juan Carlos Fernández León. Importe del premio: 500 euros.

Segundo accésit: "***La última cena***", con pseudónimo Adolfito. Autor: Esteban Torres Sagra. Importe del premio: 500 euros.

XVII Concurso Nacional de Fotografía:

Imágenes adquiridas en la Convocatoria Extraordinaria de Fotografía Antigua

'Curso de poda femenino' de Tomás López Fernández-Sacristán

'Sacrificio en vendimia' y 'Descanso tras arar la viña' de Alejandro Villena Salinas

Sendas fotografías, 'Sin título' de Nuria Tejera González

'El acarreo', 'Preparando el rancho', 'El fruto de la Vid', 'La vendimia' y 'Grupo de vendimiadores' de Antonio Reales Parra

Concurso de fotografía de vendimia en Instagram

Ganador: Alberto García Víllora, con 'Entre Guijarros'

Galardones Honoríficos

Investigación del Vino

Proyecto de selección de corchos de Gruart La Mancha

Divulgación de la Cultura del Vino (prensa, radio y TV)

Antonio Candelas (revista Mi Vino)

Fidelidad al Vino

Manuel Juliá (Fenavín)

Amigo del Vino Dolores Mazuecos (catadora de Socuéllamos)
Al Gusto (Sumiller, Maitre, Cocinero,) Restaurante Azafrán de Villarrobledo
Maestro del Vino (director técnico o enólogo) Alipio Lara
Iniciativa de Enoturismo Ruta del Vino de La Mancha

Un agricultor de Huércanos recibe el premio 'Mildiu' por ser el primero en detectar la enfermedad

Israel Iruzubieta ha sido el primero en localizar una mancha del mildiu, un hongo dañino, en un viñedo riojano situado en Huércanos y recibirá un premio de 500 euros y un trofeo.

La **Consejería de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente** y **Fundación Caja Rioja**, en colaboración con **Bankia**, convocan desde hace 45 años los **Premios Mildiu** para reconocer la preocupación de los agricultores riojanos en los cuidados que proporcionan a sus vides y en concreto, a aquellos que detectan más pronto la aparición del **mildiu**, un **hongo muy dañino para el viñedo.**

En esta edición, **Israel Iruzubieta** ha sido el primero en localizar una mancha de mildiu en un viñedo riojano situado en Huércanos, y recibirá un premio dotado con **500 euros y un trofeo.**

La prevención que implica conocer rápidamente la aparición de este hongo, endémico en nuestra Comunidad, permite que la **Sección de Protección de Cultivos de la Consejería de Agricultura** determine el **momento más oportuno** para realizar los **tratamientos**.

La **entrega de premios** se celebrará este **viernes a partir de las 20,30 horas**, en la **Bodega Cooperativa 'La Anunciación' de El Villar de Arnedo.** El ingeniero agrónomo por la **Universidad Politécnica de Madrid** y profesor de la **Universidad de La Rioja**, **José Miguel Peña**, abrirá el acto con una conferencia sobre **'La modelización del mildiu'**.

A continuación, se entregarán los diplomas a los agricultores que han localizado **manchas de mildiu** por municipios: **Gonzalo Martínez (Agoncillo)**, **Rafael Ponce de León** (Albelda), **Santiago Pérez** (Aldeanueva de Ebro), **José Ángel Soldevilla** (Alfaro), **Jesús Marijuán** (Arenzana), **Gonzalo Gil** (Ausejo), **Isidro Ezquerro** (Calahorra); **Rubén Castillo** (Cañas), **Indalecio Martínez de Salinas** (Casalarreina), **David Martínez** (Logroño), **Julián Galilea** (Murillo), **Orlando Madorrán** (Quel), **Santiago José Sodupe** (San Vicente), **Sergio Campos** (Uruñuela).

También se entregarán los diplomas a los finalistas del **XXVIII Concurso de Vinos de Cosechero de La Rioja** que se celebró en **Logroño** el pasado **9 de septiembre**.

La **entrega de premios** se celebrará este **viernes a partir de las 20,30 horas**, en la **Bodega Cooperativa 'La Anunciación' de El Villar de Arnedo.** El ingeniero agrónomo por la **Universidad Politécnica de Madrid** y profesor de la **Universidad de La Rioja**, **José Miguel Peña**, abrirá el acto con una conferencia sobre **'La modelización del mildiu'**.

A continuación, se entregarán los diplomas a los agricultores que han localizado **manchas de mildiu** por municipios: **Gonzalo Martínez (Agoncillo)**, **Rafael Ponce de León** (Albelda), **Santiago Pérez** (Aldeanueva de Ebro), **José Ángel Soldevilla** (Alfaro), **Jesús Marijuán** (Arenzana), **Gonzalo Gil** (Ausejo), **Isidro Ezquerro** (Calahorra); **Rubén Castillo** (Cañas), **Indalecio Martínez de Salinas** (Casalarreina), **David Martínez** (Logroño), **Julián Galilea** (Murillo), **Orlando Madorrán** (Quel), **Santiago José Sodupe** (San Vicente), **Sergio Campos** (Uruñuela).

También se entregarán los diplomas a los finalistas del **XXVIII Concurso de Vinos de Cosechero de La Rioja** que se celebró en **Logroño** el pasado **9 de septiembre**.

EL CORREO DEL VINO DIARIO

Bodegas, Empresas

"Faustino va a duplicar su presencia en China, que es ya nuestro segundo mercado"

Son más de 150 años los que componen la historia del Grupo Faustino. Una compañía familiar ahora en manos de la cuarta generación que cuenta con siete bodegas ubicadas en las principales denominaciones de origen de España con marcas tan reconocidas como Faustino, Portia, Marqués de Vitoria y Leganza.

elEconomista.es

Bodegas Faustino

Una compañía con clara vocación internacional, que vende en el exterior el 60 por ciento de lo que produce y que tiene presencia en 93 países. Su director, Francisco Honrubia, explica los proyectos del grupo de cara a los próximos años al tiempo que reitera la necesidad de que los vinos españoles peleen de forma conjunta por mejorar su posicionamiento en el mundo.

¿Qué objetivos tienen?

Nos planteamos superar los 80 millones de euros de facturación en 2020. Todos los pasos que se han ido dando se han ido cumpliendo, el pasado año facturamos 70 millones de euros y el entorno de crecimiento de este año tendría que estar entre el 7 y 8 por ciento. La evolución en el mercado exterior ha sido muy positiva. Además de los mercados tradicionales europeos, hemos tenido un crecimiento muy fuerte en nuevos, como China o Rusia. China, a día de hoy, es el segundo mercado de exportación más importante del grupo. Vamos a seguir redoblando nuestro crecimiento en el exterior y queremos seguir siendo un grupo muy importante en el mercado nacional.

¿Cuál es el crecimiento en China?

Hace cinco años no vendíamos prácticamente una botella en China y a día de hoy es el segundo mercado más importante. Hemos hecho una apuesta muy clara y nos hemos encontrado con los socios adecuados para distribuir nuestra marca. China representa ahora alrededor del 8 por ciento de nuestra facturación y vemos factible llegar a duplicar las cifras, pero eso lo dirá el futuro y el trabajo. Queremos llegar a que prácticamente el 15 por ciento de los ingresos venga del mercado chino.

¿Piensan en nuevos mercados?

No es un nuevo mercado, pero sí que pensamos que un mercado icónico como es Estados Unidos, donde tradicionalmente no lo hemos hecho bien. No es de los más importantes para el grupo y sí que en nuestros siguientes ciclos queremos redoblar esfuerzos, prestarle más atención, estar más cerca de los consumidores norteamericanos.

El mercado británico sigue siendo el más importante, ¿cómo se están preparando ante el 'Brexit'?

Lógicamente nos preocupa mucho que nuestro principal mercado, que supone el 12 por ciento de nuestra facturación, vaya a sufrir el Brexit. Con las últimas noticias que hay tenemos muchas incógnitas al respecto. Estamos preocupados, pero esperanzados de que al final la salida no sea tan negativa ni disruptiva como muchos vaticinan. A día de hoy ya hemos sufrido mucho la depreciación de la libra, que ha hecho que nuestra comercialización sea más complicada. No hay muchas maneras de prepararse para el Brexit. A nivel institucional esperamos que la Unión Europea y el Gobierno español lleguen a acuerdos de comercialización que no nos pongan en mucha desventaja frente a terceros países y es lo único que podemos hacer. Estaremos a expensas de cómo quede la negociación, no hay alternativa.

¿Quieren hacer adquisiciones?

Ahora en cartera no tenemos ninguna operación. Si el mercado nos pide productos nuevos de alguna zona nosotros lo escuchamos. Ahora tenemos, por ejemplo, un verdejo de la zona de Rueda que no teníamos en cartera. Seguiremos escuchando al mercado y, si más adelante surgen otras oportunidades, o pensamos que tenemos huecos en el portfolio, pues los atenderemos. Pero ahora no tenemos nada que anunciar.

¿Cuántos lanzamientos hacen?

La dinámica actual del mercado cada vez te exige tener más producto. Al estar presente en tantos países cada año barajamos una cartera de entre 10 y 20 lanzamientos. Algunos pueden ser muy grandes, para muchos países, y otros una referencia concreta para un país concreto. Lo que es muy importante hoy es ser muy dinámico. Hemos lanzando con nuestra marca un producto ecológico y la aceptación que ha tenido ha sido muy buena. Sí que es una línea de negocio que los próximos años irá creciendo y ampliando. El mercado dirá a donde puede llegar, pero si que tiene un recorrido importante sobre todo en los países nórdicos, donde se establecen unos porcentajes de comercialización para estos vinos.

¿Cómo ve el sector vitivinícola español en estos momentos?

Pasa por un buen momento. Eso sí, la industria en su conjunto tiene que seguir haciendo un esfuerzo importante para mejorar el posicionamiento de los vinos españoles en el exterior. No tenemos una imagen de vino barato, pero no hemos conseguido entrar todavía en los segmentos de vino premium con la fuerza que nos corresponde. Creo que hay que hacer un esfuerzo para convencer a los consumidores en estos países de que el vino español tiene una historia, una calidad y un reconocimiento que no tiene nada que envidiar a cualquier otro del mundo.

¿Hay una tendencia a un producto cada vez más 'premium'?

La situación que vivimos después de la vendimia del año 2017, que fue una vendimia muy corta en la que los precios en origen subieron mucho, ha hecho pensar a muchos elaboradores que la disponibilidad del vino no va a ser ilimitada y el precio en origen no necesariamente económico. Sí que pienso que al final este sector se tiene que mover hacia productos premium, hacia clientes que valoren la calidad.

De La Rioja a Rueda y Valdepeñas: este es el vino español que conquista China

Las bodegas españolas aprovechan el Día del Soltero en el país asiático para hacer su particular agosto.

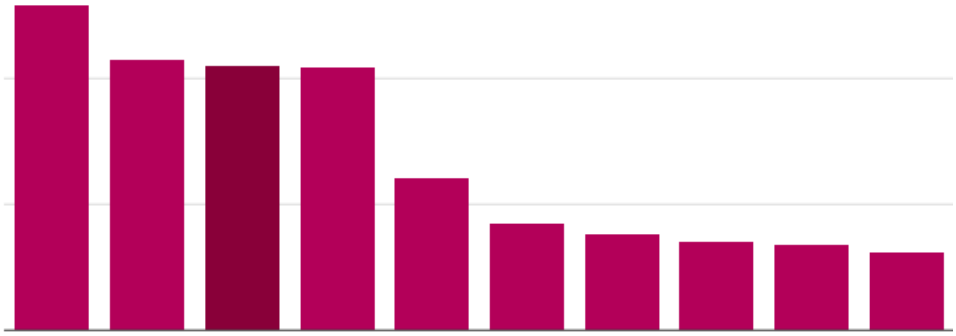
EL ESPAÑOL

No es una fecha cualquiera y eso lo saben las compañías. El **Día del Soltero** en China, que se celebra este domingo, el 11 de noviembre, es un día señalado en la agenda de muchos para comprar *online* todo aquello que les plazca. Una especie de **barra libre para quemar la tarjeta** de crédito que, aunque idearon unos universitarios y patentó Alibaba, es aprovechada por todo tipo de empresas.

Un día que tiene lugar en China, pero cuyos efectos llegan hasta la España más profunda. Concretamente, hasta muchos **viñedos españoles**, que aprovechan esta fecha para promocionar sus vinos y vender más allá de nuestras fronteras.

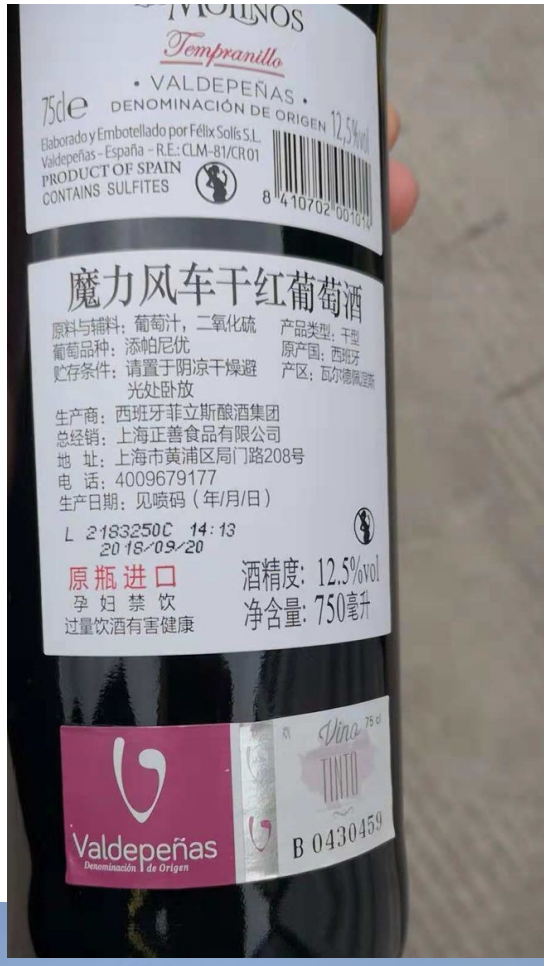
Es el caso, por ejemplo, de la bodega **Félix Solís Avantis**, que hará su particular agosto en China este fin de semana con las botellas de **Los Molinos de Valdepeñas**. ¿Cómo? Mediante **un millón de botellas** que la bodega distribuirá a través S.Z. Food, compañía que vende sus artículos *online*.

Para el vino español, de hecho, **China es uno de los mercados de exportación principales**. Como se puede observar en el gráfico inferior, en 2017 las exportaciones de 'caldo' al país asiático representaron el 6% en valor. Por encima



de China se encuentran Alemania, con un 12,9%, Francia, con un 10,7%, Estados Unidos, con un 10,5%, y Reino Unido, con 10,4%.

"Se interesaron mucho por el vino español, están convencidos de que allí es muy elitista y **el fundador de la empresa quiere democratizarlo**", explican fuentes de la compañía. No obstante, no es este el primer contacto de la bodega española con China; no en vano, cuentan con una planta embotelladora en el país asiático desde 1998. Este acuerdo, sin embargo, viene determinado por el Día del Soltero.



"Las relaciones comerciales con la empresa ya existían pero **se potenciaron con este pedido**", cuentan desde la bodega. Tanto que el empresario ya se ha interesado también por los vinos Rueda y Rioja con los que también cuenta Félix Solís Avantis.

Para esta compañía, **la exportación es esencial**. Tanto es así que el 60% de sus ventas son internacionales. Así, **llevan sus vinos a 120 países**, y tienen delegaciones en Alemania, Reino Unido, Francia, China o Rusia. También **Ramón Bilbao**, por ejemplo, va a aprovechar la fecha para poner a disposición de los clientes chinos sus vinos denominación de origen Rioja y Rueda. "Las previsiones apuntan a que **aumentaremos un 25% las ventas respecto a octubre**", cuentan desde la bodega.

Así, esta bodega aprovecha la delegación con la que ya cuenta en el país para vender más, algo que viene haciendo durante los últimos años. "Todo el incremento está localizado entre los días 8 y 11", apuntan desde Ramón Bilbao, que ya tiene "todo previsto".

El año pasado, durante el Día del Soltero, se superaron en China los 25.000 millones de dólares en ventas en 24 horas. Las bodegas españolas tratarán este fin de semana de extender su vino en el mapa y entrar con fuerza en las cestas de las casas chinas.

La bodega más antigua de Occidente realza la importancia de Doña Blanca

El catedrático de la UCA Diego Ruiz Mata conduce la visita al yacimiento arqueológico y destaca lo excepcional del enclave en el Marco del jerez

Junta y Ayuntamiento apuestan por poner en valor el complejo con un centro de interpretación

El Día Europeo del Enoturismo tuvo ayer su jornada grande, con la **visita** al yacimiento arqueológico de **Doña Blanca** y a la que está considerada la **bodega más antigua de Occidente**, la cual fue conducida por el catedrático de la Universidad de Cádiz (UCA)**, Diego Ruiz Mata**, arqueólogo director de las excavaciones que se han realizado en este yacimiento, que conoce como la palma de su mano cada vestigio que ha salido a la luz en este promontorio fenicio, formado por siete ciudades superpuestas durante una ocupación continuada de cinco siglos, que tuvo su inicio hace 2.700 años.

Para participar en la visita guiada, relacionada con el mundo del vino y el turismo e incluida en las 'Jornadas del Mosto al Vino', se dieron cita al pie de la torre de Doña Blanca aficionados, estudiantes y emprendedores relacionada con la vitivinicultura y la cultura del vino, empresarios y guías de turismo y personas interesadas en la historia y la arqueología. En ella estuvo igualmente la concejala de Cultura, **María Eugenia Lara**, así como el director del yacimiento arqueológico, **Francisco Alarcón**.

Antes de comenzar el recorrido, el catedrático quiso explicar la importancia de la bodega que fue excavada en la cima de la **Sierra de San Cristóbal** en 1991, que está considerada como la más antigua de Occidente, y que cumplía una función religiosa, de manera que ha sido "la estrella en un congreso científico internacional" celebrado recientemente en Córdoba. Esta antiquísima bodega, actualmente tapada, tiene la peculiaridad de que está relacionada con tres **santuarios dedicados a la divinidad**, en los que los fenicios realizaban ofrendas rituales de tipo betílico, en unos cultos en los que **el vino tenía un significado religioso**, por cuanto su objetivo "era llevar a la psique a un estado supe-

rior, trascender la condición mortal y acercarse a la condición espiritual". El catedrático y arqueólogo volvió a proponer la creación de un centro de historia del vino en el entorno de Doña Blanca, ya que en dicho yacimiento "está condensada toda la historia del vino" desde que los primeros colonizadores púnicos lo trajeron desde Oriente, y ese es un elemento diferenciador respecto a cualquier otro enclave histórico.

Por su parte, la concejala de Cultura y Patrimonio Histórico, María Eugenia Lara, secundó la propuesta del catedrático Diego Ruiz Mata, le dio las gracias por dirigir la visita y por dar al yacimiento "el valor que merece". Del enclave destacó que puede dar un **impulso al enoturismo** y "transformarse en su piedra angular". La concejala destacó en este sentido el interés tanto del **Ayuntamiento** como de la **Junta de Andalucía** en relanzar y poner en valor el conjunto, y que en días pasados se reunió con el delegado territorial Daniel Moreno, y la secretaria general de Cultura, Cristina Saucedo, que le expresaron la voluntad de la administración autonómica de construir el **centro de interpretación**, mejorar la señalización del yacimiento y las instalaciones del complejo. "Quieren darle un impulso importante", aseguró la concejala, aludiendo a la administración titular del enclave arqueológico.

La visita forma parte de las actividades incluidas en las 'Jornadas del Mosto al Vino'

En esta idea abundó el catedrático durante toda la visita, en la **excepcional importancia** que tiene el **yacimiento** de Doña Blanca, donde se conserva el antiguo puerto, varias ciudades superpuestas, tres murallas defensivas, el complejo industrial y la necrópolis, lo cual es algo inédito.

Además de la bodega púnica de la Sierra, también en el enclave arqueológico se puede ver un complejo de crianza de vino, que se conserva parcialmente, con los lagares, piletas y salas donde se quemaba el incienso para la divinidad. Para los fenicios, el vino estaba relacionado con los cultos religiosos; la cultura púnica no se comprende sin los **ritos en torno al vino**, y la bodega más antigua de occidente realza la importancia de Doña Blanca en la historia de la cultura europea.

El Museo del_Vino se une como socio al proyecto de desarrollo económico y social "Duero Douro"

La iniciativa pretende potenciar el territorio bañado por el río, a través del patrimonio, el turismo o la gastronomía

Pagos del Rey Museo del Vino ha formalizado su incorporación a la iniciativa "Duero Douro, patrimonio para el desarrollo", promovida por el Clúster de Hábitat y Construcción Eficiente (Aeice) y que pretende promover el desarrollo socioeconómico del territorio bañado por el río, mediante la puesta en valor del patrimonio cultural y la integración del entorno natural y social, el enoturismo y la gastronomía.

La adhesión como socio colaborador del Museo del Vino supone, según destacó ayer el director del clúster Aeice, Enrique Cobreros, "un gran valor añadido y una visión complementaria desde el sector vitivinícola que, a buen seguro, enriquecerá esta iniciativa y fomentará el desarrollo de nuevos proyectos a gran escala y replicables en todo el territorio Duero Douro". Con su incorporación a este proyecto, el Museo del Vino se suma a una iniciativa que cuenta con el apoyo de socios promotores, varias entidades y empresas o instituciones como la Junta de Castilla y León.

La colaboración del grupo bodeguero Félix Solís Avantis con la iniciativa Duero Douro comenzó el pasado mes de septiembre con la celebración en el Museo del Vino del II seminario sobre Patrimonio y Cultura "Enoturismo y patrimonio, una alianza en construcción", organizado en el marco del proyecto europeo Interreg Poctep Flumen Durius. El Museo del Vino, ubicado en Morales de Toro, es una muestra de la recuperación y puesta en valor del patrimonio vitivinícola y, desde el año 2014, se ha convertido en un instrumento de difusión de las diversas manifestaciones culturales en torno al mundo del vino. El clúster Aeice nació en 2012 como Agrupación Empresarial Innovadora y se ha consolidado como un instrumento de desarrollo de actuaciones que promuevan la competitividad y la transformación de la industria del hábitat y construcción eficientes, mediante acciones estratégicas basadas en la colaboración empresarial.

Álvaro Palacios, propietario de la bodega de Rafael Moneo, y Mauricio González-Gordon, presidente del grupo González-Byass

El presidente de González-Byass, Mauricio González-Gordon y Álvaro Palacios propietario de la prestigiosa bodega leonesa proyectada por Rafael Moneo protagonizan las portadas de los nuevos números de Fuera de Serie con El Mundo y Expansión, en un especial vinos repleto de curiosidades sobre el panorama vinícola español.

Este fin de semana, no se pierda el especial **vinos** en la doble entrega de Fuera de Serie con todos los detalles sobre las diversidades del **panorama vinícola español** y la presencia de todo tipo de expertos en el sector. En la edición de ***Expansión***, este sábado nos adentramos en una de las bodegas más emblemáticas: Gonzalez-Byass. Su presidente **Mauricio González-Gordon** nos cuenta todos sus detalles de la empresa que se expande por todo viñedo global y nos relatará el sello de identidad que tiene esta bodega de Jérez.

En la revista de estilo de vida de ***EL MUNDO***, el domingo, les presentamos a **Álvaro Palacios** y Ricardo Pérez dirigentes de una bodega leonesa de prestigio proyectada por Rafael Moneo. Los propietarios nos abrirán las puertas de la bodega en Corullón y nos enseñarán la distribución y la producción del viñedo.

En **tecno**, les contaremos en detalle todas las aplicaciones que funcionan como gestor para sus vinos; las 25 diversidades de vino que más éxito han tenido en 2018 y el fin de semana perfecto de **José María Bermúdez de Castro**, codirector de Atapuerca.

Le desvelamos todos los detalles sobre los vinos de nombre propio, en concreto los de la bodega de **Félix Solís**, director de Exportaciones y Marketing de Félix Solís en Avantis. La historia emprendedora de 5 generaciones que han posicionado "**Joselito**" como una gran marca de la gastronomía mundial. Además, les contaremos todos los detalles sobre el auge de los "scooters" eléctricos en las ciudades cuya idea surgió de dos jóvenes estudiantes.

Todo esto y mucho más, en la doble entrega gratuita de **Fuera de Serie**. Porque los fines de semana son para disfrutar.

EL CORREO DEL VINO DIARIO

Presentaciones de vinos. Catas

Hispano Suizas, la bodega con el mejor Sauvignon Blanc y el mejor Pinot noir de España

La Guía de Monovarietales de Wine Up sitúa al Impromptu Rosé como el mejor pinot noir de España, y al Impromptu blanco como el mejor Sauvignon Blanc

Hispano ocupa las tres primeras posiciones en la variedad pinot, con el Impromptu Rosé, el Cava Tantum Ergo Rosé y el Bassus Dulce

Wine Up acaba de hacer pública la última edición de su guía de vinos monovarietales, en la que se cataron más de 600 vinos de todo el país y en la que establece el escalafón de este tipo de vinos elaborados exclusivamente con una casta dominante. La bodega de Requena Hispano Suizas logra las mejores puntuaciones en dos variedades, en el Sauvignon blanc y en el pinot noir.

En el primer caso se trata del Impromptu Sauvignon Blanc, con contraetiqueta de Utiel-Requena, que es el vino con el que comenzó todo en Hispano. La variedad francesa pasa por barrica nueva en la fermentación, de modo que es un blanco de larga vida y complejidad que habitualmente está entre los primeros de su variedad en nuestro país.

El Impromptu Rosé, con DOP Valencia, es el mejor pinot para la guía con 95 puntos, un éxito para un vino rosado que ya está acostumbrado en ocupar los primeros lugares en los pódiums. También tiene una elaboración en la que interviene la madera, con un color asalmonado característico.

Reyes del pinot noir

La uva pinot noir, una de las que más están de moda en los últimos años, se ha aclimatado tan bien en los suelos de Requena y, especialmente de Hispano, que no hace más que dar alegrías a la bodega.

En esta guía de monovarietales los tres primeros pinot lo fueron de Hispano, y lo más curioso es que cada uno es un tipo de vino muy diferente: vino tranquilo, Cava (Tantum Ergo Rosé) y el Bassus Dulce, y además cada uno de una DO diferente, ya que el Impromptu es de DOP Valencia, el Bassus Dulce de Utiel-Requena y el tercero es Cava.

Esto demuestra el potencial de Hispano Suizas para saber defender cada producto en su espacio y el poder de innovación de la bodega de Requena.

Además, entre los mejores bobales también estaba el Bobos Finca Casa La Borracha, con 93 puntos.

Dúos de chef y sumiller de todo el mundo buscan el mejor maridaje con vino de Jerez

Cinco grandes fogones españoles, entre los que suman hasta cinco estrellas Michelin, han quedado finalistas en la octava edición de la Copa Jerez, un certamen donde los equipos formados por un chef y un sumiller compiten en busca del mejor maridaje con vino de Jerez. Tras una convocatoria en la que han concurrido prestigiosos restaurantes de todo el territorio nacional, los creadores de las mejores armonías con Vinos de Jerez y Manzanilla tendrán la oportunidad de elaborar y defender sus propuestas para hacerse con la representación de España en el mayor encuentro en torno a los Vinos de Jerez: Copa Jerez Forum & Competition.

La Escuela de Hostelería de la Cámara de Comercio de Madrid acogerá el próximo **26 de noviembre** la que constituirá la antesala de esta gran competición internacional por la búsqueda de la armonía perfecta, enfrentando a estos **cinco grandes referentes de la restauración española** que han conseguido llegar a la final: **Atrio, en Cáceres, con dos estrellas Michelin**, que ya ostentó la representación de España en la VI Copa Jerez y ahora vuelve a ser seleccionado para demostrar de nuevo su gran conocimiento de los vinos del Marco de Jerez frente a los equipos de **BonAmb, dos estrellas Michelin**, de la localidad de Xàbia (Alicante), **Casa Pepe de la Judería** (Córdoba), **El Ermitaño**, con **una estrella Michellin**, de Benavente (Zamora) y O **Camiño do Inglés** de Ferrol (A Coruña) en lo que promete ser todo un espectáculo de creatividad y calidad culinaria.

El equipo ganador, autor del mejor menú maridaje según la valoración de un jurado compuesto por grandes expertos, tendrá la responsabilidad y la oportunidad de **representar a España en la Final Internacional de la VIII Copa Jerez, prevista para el mes de mayo de 2019**. Sus rivales serán los equipos de chef y sumiller de los restaurantes vencedores en otros seis países: **Alemania, Bélgica, Dinamarca, Estados Unidos, Países Bajos y Reino Unido**, todos ellos grandes referentes de la gastronomía mundial. Las siete propuestas finalistas se exhibirán en el mayor y más prestigioso foro internacional en torno al Vino de Jerez, **Copa Jerez Forum & Competition, que reúne en torno a la competición y a un completo programa de ponen-**

cias a más de 250 congresistas con profesionales de la talla de Josep Roca, François Chartier, Andoni L. Aduriz o Ángel León, entre muchos otros.

Copa Jerez Forum & Competition constituye el mayor encuentro internacional en torno a los Vinos de Jerez, aglutinando una prestigiosa competición de armonías, en la que participan restaurantes de siete países, con un congreso de investigación y conocimiento en torno a estos vinos liderado por grandes nombres de la gastronomía mundial. En su octava edición, Copa Jerez volverá a ser el punto de encuentro de algunos de los más destacados profesionales del panorama gastronómico español.

Un completo programa de **ponencias, catas, showcookings y demostraciones dirigidas por algunas de las figuras más destacadas de la gastronomía internacional** convierten este evento en una de las mayores citas enogastronómicas del mundo.

Bodega Flors acudirá a Gastrónoma, en València

Actualmente, Bodega Flors, en les Useres, centra su acción en las últimas prensadas de los vinos tintos y, además, también están llenando las barricas con los caldos de este año.

Asimismo, la firma afronta una completa agenda comercial. «Este fin de semana hemos estado presentes tanto en la fiesta anual de la vendimia en Benlloc como en la Feria Gastronómica Castelló Ruta de Sabor. Ambas se han saldado de forma satisfactoria para nuestros intereses», confiesa Vicent Flors, gerente de la bodega, quien añade: «Del domingo al martes estaremos presentes en la feria Gastrónoma en València para exhibir nuestros vinos. Los profesionales del sector se citan en esta convocatoria y esperamos lograr grandes resultados»

«La competencia se celebrará en Tbilisi Georgia es la cuna del vino»

7-9 de noviembre en el georgiano capital por primera vez se celebrará concurso internacional de cata de vinos y bebidas alcohólicas, organizadas por la Unión de enólogos de Georgia. El objetivo principal del evento es mostrar el potencial de la producción de vino local y promover en los mercados mundiales.

Business Грузия

El nombre de la competición no es accidental y Georgia vino de hecho es uno de los más antiguos del mundo. En el este del país, en la aldea de Marneuli Imiri, los arqueólogos encontraron semillas de la uva de esa fecha hacia el VI milenio A.C. del 4. las variedades conocidas en el mundo hoy sobre 500 especies tienen raíces georgianas. En nuestros días en Georgia cultivan miles de variedades de vid y vino haciendo uso como métodos tradicionales y tecnologías europeas. En 2013 año Georgia vino en qvevri método fue incluido en la lista de Patrimonio Mundial de la UNESCO.
"Georgia es la cuna del vino" contará con 5 categorías de vinos: blanco vinos y vinos kvevri, rosa y rojo vino, espumoso blanco, rosa y rojo, postre y vinos aromatizados. Competir también será brandy, cognac, vodka, bálsamo y licor. Para el concurso vienen famosos catadores, expertos y sommeliers, periodistas de Asia y Europa, incluyendo el Director General de la organización internacional de viticultura y del vino (OIV), Jean-Marie en Orán. El evento será filmado por un documental sobre los vinos ganadores, escriba y un americano popular revista Wine Spectator, formando anualmente el top 100 de los mejores vinos y bebidas alcohólicas.

Vinos de california: el sueño americano conquista el mundo vinícola

La cata la organizó **Steven Spurrier**, un negociante inglés que por aquella época era el propietario de una innovadora tienda de vinos y de una escuela de cata aneja a ésta, en el centro de París. Allí acudían turistas, profesionales de la restauración y buenos aficionados al vino. Al encontrarse el establecimiento a tan sólo unos pasos de las oficinas de IBM, **muchos de sus alumnos eran americanos destinados en la ciudad.**

Corría el año 1976, y la supremacía de los vinos franceses en el mundo era algo incuestionable. También era el año del Bicentenario de la independencia de EEUU, y a Spurrier y a su socia, la americana Patricia Gallagher, les pareció una idea interesante organizar una cata ciega de vinos franceses y americanos.

Se decidió enfrentar vinos de cabernet sauvignon y chardonnay de ambos países como una actividad más, entre las muchas que se estaban celebrando con ese motivo en París, y en atención al muy numeroso alumnado estadounidense.

Napa concluye una cosecha "larga, sin costuras y abundante"

La cosecha de 2018 en el Valle de Napa, que ha sido descrita como "larga, sin costuras y abundante", está llegando a su fin, con la última montaña Cabernet Sauvignon saliendo de las laderas.

"El crecimiento de Napa Valley 2018 ha sido una cosecha de Ricitos de Oro", dijo Dawnine Dyer, enólogo de Dyer Vineyard , y enólogo consultor para bodegas de todo el Valle de Napa. "¿Clima? No demasiado caliente, no demasiado frío. ¿Azúcares? No demasiado alto, no demasiado bajo. ¿Colores y taninos y calidad? ¡Fuera de las listas de éxitos excelente! ”Dyer continuó. "Todos estamos durmiendo muy, muy bien ahora".

Según los viticultores de Napa Valley (NVV), febrero trajo abundantes lluvias, seguidas de mucha luz filtrada en primavera y principios de verano. Tanto la brotación como la floración se produjeron un poco tarde, pero en condiciones climáticas ideales, se generaron abundantes e incluso fructíferos. El verano trajo sol generoso durante el día y las influencias marinas más frías y noches prácticamente sin interrupciones por los picos de calor importantes.

"Con un conjunto tan bueno y bayas más grandes por racimo, tuvimos que dejar caer más fruta de lo que se esperaba para asegurarnos de que las cosas maduraran", dijo Jaime Dowell, enólogo de Round Pond Estate. “Creo que el rápido golpe de lluvia que tuvimos a principios de octubre seguido de un viento cálido realmente ayudó a que las cosas maduraran de una manera hermosa. La maduración lenta ha significado fruta elegante, justo lo que siempre esperamos ".

El verano relativamente suave seguido de períodos prolongados de sol de otoño y calor moderado creó condiciones casi ideales para que los vinicultores dejen que su fruta acumule complejidad de sabor junto con un aumento gradual en los niveles de azúcar, lo que da como resultado una “fruta elegante, opulenta y perfectamente madura”.

Muchos enólogos reportan un aumento de 20-30% en el volumen sobre el rendimiento promedio de los cultivos. "Ha sido una caída impresionante", confirmó Peter Heitz, enólogo de Turnbull Wine Cellars . “La única lluvia mágica seguida de tres semanas de sol suave suavizó las uvas y los ácidos refrescados, mientras que los azúcares subían lentamente. Han pasado casi cinco semanas de días de pájaros azules: cielos azules, nubes tenues, vinos que aún se balancean con la fotosíntesis: el cielo de los tiempos muertos ”.

La creciente demanda de uvas premium en Australia conducirá a más plantaciones en regiones emergentes, informe de reclamos

De acuerdo con un nuevo informe sobre agricultura de ANZ, es probable que la creciente demanda de uvas premium en Australia lleve a más plantaciones en regiones emergentes .

El informe, Ripe for the Picking, también revela que los productores más pequeños necesitarán competir más por un suministro limitado.

"El aumento de la demanda de exportaciones y las condiciones climáticas potencialmente perjudiciales exacerbarán la oferta limitada, lo que podría generar una mayor competencia para los productores más pequeños", dijo el director de ANZ sobre los conocimientos de los clientes de agronegocios, Michael Whitehead.

"Gran parte de las nuevas siembras se producirán como resultado del injerto de la superficie existente en las variedades modernas y la siembra en las regiones climáticas más frías de Tasmania y Victoria".

Muchos productores creen que hay una escasez de variedades clave en lugares selectos, como Shiraz en Barossa, que también determinará las estrategias futuras, basadas en los contratos de suministro recientes emitidos por grandes procesadores.

El informe también muestra que la tecnología desempeñará un papel clave en la mejora de la eficiencia de la productividad y en la cadena de suministro más amplia. "Algunos de los avances más innovadores para la producción futura de vino se lograrán a través de desarrollos en las pruebas y el uso de datos del vino durante el proceso de maduración", dijo Whitehead.

A pesar de las preocupaciones sobre el suministro, la confianza en el sector está aumentando y está respaldada por la sólida reputación global de la industria, la demanda internacional y el bajo valor actual del dólar australiano.

Estos elementos están impulsando el reciente aumento en fusiones y adquisiciones de la industria más grande después de un período de transacciones más pequeñas de 2010 a 2017, y la consolidación entre marcas más pequeñas.

"Esperamos que la consolidación continúe a corto y mediano plazo, y aunque la mayoría de las transacciones recientes de fusiones y adquisiciones han involucrado a inversionistas nacionales, el potencial de crecimiento a largo plazo de la industria, la exposición a los mercados de exportación y la moneda favorable brindan importantes incentivos para los inversionistas extranjeros", continuó. Whitehead.

Burdeos "decepcionado" por los rendimientos de 2018, aunque animado por la calidad

Los productores de vino de Burdeos que tenían grandes esperanzas de una cosecha abundante después de la triste cosecha del año pasado quedaron decepcionados por el tamaño de la cosecha de este año, aunque están contentos con la calidad.

Las fuertes lluvias a principios de la temporada de crecimiento llevaron a algunos brotes de mildiu, mientras que el granizo también afectó negativamente los rendimientos. Sin embargo, el clima mejoró drásticamente durante el verano, que estuvo dominado por los largos y cálidos días soleados.
El jefe del Consejo del Vino de Burdeos (CIVB), Allan Sichel, dijo que simplemente estaba "aliviado" de que los rendimientos volvieran a los niveles promedio.
El mercado nacional en Francia fue el más afectado, aunque Burdeos no fue la única región afectada, ha resultado igualmente difícil para todos los vinos AOC. Sin embargo, China continental, el destino más rentable de Burdeos, reportó una marcada caída en los volúmenes, según datos recientes, que bajó un 11% a 551,000 hectolitros, lo que equivale a 73 millones de botellas.
Si bien los volúmenes disminuyeron ligeramente como resultado de la cosecha históricamente baja de 2017, el valor de los vinos tanto en el país como en el extranjero se mantuvo en alza. En los 12 meses hasta finales de julio, Bordeaux envió 2.1 millones de hectolitros (-1%), aproximadamente 282 millones de botellas, por un valor de € 2.1 mil millones (+ 9%). Durante el período, se exportaron 1,4 millones de hectolitros a países no pertenecientes a la UE, una caída del 3% en volumen por un valor de 1.530 millones de euros (+ 6%).
Los países no pertenecientes a la UE liderados por China y EE. UU. Ahora representan casi dos tercios (66%) de las exportaciones totales de Burdeos y un valor de exportación aún mayor del 72%. La caída en los volúmenes se ha atribuido en gran medida a la desaceleración de las exportaciones a China continental, según la CIVB.
Sin embargo, en términos de valor, China sigue siendo el destino clave para los vinos de Burdeos en los mercados extranjeros y, a pesar de la caída de dos dígitos en los volúmenes, el valor de exportación creció un 3% a € 377 millones. Hong Kong sigue siendo un mercado particularmente dinámico para los vinos de Burdeos, que representa casi una quinta parte (18%) del volumen de los vinos importados de Hong Kong y el 43% del valor total. Los vinos tintos representan la gran mayoría, 97% en términos de volumen.
El segundo mayor mercado de exportación de Burdeos es Estados Unidos, donde las exportaciones aumentaron en términos de valor y volumen. En el último año, los volúmenes de Estados Unidos aumentaron un 4%, a 204,000 hectolitros, y un aumento del 22% en valor a € 271 millones.
El tercer destino más grande para el vino de Burdeos es Japón, y sus envíos se elevaron a 150,000 hectolitros por un valor de € 113 millones durante el período.
Mientras tanto, el valor de los envíos a la UE aumentó en un 16% a 605 millones de euros, mientras que los volúmenes disminuyeron ligeramente en un 1% a 713,000. Bélgica importó 192,000 hl (-1%) de Burdeos durante el período por un valor de € 124 millones (+ 18%), mientras que el Reino Unido importó 185,000 hl (+ 11%) por un valor de € 224 millones (+ 17%) . El tercer mayor mercado de la UE en Burdeos, Alemania importó 165,000 hl (+ 8%) por un valor de € 121 millones (+ 27%).

EL CORREO DEL VINO DIARIO Sector Del Aceite

El Grupo Interóleo inicia la nueva campaña para mejorar la producción y venta del aceite

El Grupo Interóleo sustenta su trabajo presente y futuro en la profesionalización. Una buena gestión de los aceites es la base de una mejor comercialización, tanto nacional como internacional, con el objetivo puesto en incrementar la renta de nuestros socios y con la vista centrada en los mercados globales. Esta decidida apuesta por la calidad hace que, por tercer año consecutivo, se reúnan los maestros almazareros, responsables de calidad y de logística de graneles de todos sus socios en una jornada que sirve para profundizar en la coordinación del trabajo de gestión para todo el año olivarero.

Con esta jornada, que se ha celebrado en esta ocasión en Geolit, y a la que asistieron más de 60 personas, el Grupo Interóleo continúa profundizando en su apuesta por la calidad de los aceites que comercializan y en su política de profesionalización del sector olivarero, dos de los pilares que consideran fundamentales en la estrategia empresarial que nos ha llevado a estar entre las primeras empresas del mundo de la producción en venta de aceite.

La preparación de la nueva campaña es un momento importante para todos los socios de Grupo Interóleo, porque en esta jornada se coordinan las acciones y se aborda el trabajo que llevaremos a cabo a lo largo del año olivarero, en el que es clave la adaptación a los cambios que se están experimentando en el sector, donde el consumidor demanda cada vez más seguridad y un producto con unos considerables aspectos saludables, así como las buenas previsiones de alcanzar la segunda cosecha récord de los últimos años en nuestra provincia con 685.000 toneladas de aceite. Factores que son gestionados diariamente por sus departamentos de Calidad y Logística y que salen reforzados con esta reunión de coordinación en Geolit.

Este tercer Encuentro forma parte del continuo proceso formativo que, desde sus orígenes, han puesto en marcha como parte fundamental del proyecto de concentración, que no solo se entiende para mejorar las condiciones económicas de nuestros socios, sino también para adquirir los mayores conocimientos que hagan más profesional su gestión y, por consiguiente, redunden en un incremento del valor añadido por la venta del aceite de oliva.

Guerra en JaenCoop: socios se rebelan para no caer en las garras de Dcoop

Los ánimos están muy encendidos en el seno de **JaenCoop**, una de las principales cooperativas del sector del aceite de oliva español. Un importante grupo de socios se ha rebelado contra los planes del presidente de Dcoop, Antonio Luque, que pretende integrarla organización en su grupo, operación que se enmarca en la estrategia de crecimiento puesta en marcha por este empresario malagueño que aspira a convertirse en el amo y señor del *oro verde* ibérico.

Según han confirmado fuentes internas de la cooperativa jienense que dirige Cristóbal Gallego, existe una profunda división interna tras haber hecho público el propio Luque su intención de engullir JaenCoop y sumar así a las 225.000 toneladas de aceite virgen extra de Dcooplos 100.000 que produce la cooperativa. El empresario del grupo con sede en Antequera pretende seguir acaparando volumen y, según denuncian sus competidores y los responsables de la Unión de Pequeños Agricultores (UPA) de Jaén, esto permitirá seguir presionando los precios a la baja gracias a su posición de abuso dominante.

Las fuentes consultadas indican que en estos momentos existen tres grupos en esta guerra interna que atraviesa JaenCoop. En primer lugar están los cooperativistas que, tal como hemos señalado, se oponen frontalmente a la operación de fusión por considerar que se tratará realmente de una absorción que acabará con la independencia de los productores de la provincia.

Este colectivo defiende que la política de comercialización agresiva del grupo que lidera Luque perjudica especialmente a los agricultores jienenses, que tienen un coste de producción superior al de la media del sector y que, por lo tanto, una espiral bajista de precios les afecta más que a los olivareros de otras regiones.

Estos agricultores que rechazan la integración conviven con aquellos que reciben la operación con resignación, considerando que se trata de un mal menor si se cumplen las estimaciones realizadas por el propio Luque y que auguran cinco años de campañas con incrementos de producción en el olivar español, lo que presionará aún más los precios a la baja poniendo en riesgo los márgenes de los productores. En este grupo se encontraría el líder de JaenCoop, Cristóbal Gallego.

ESTRECHA RELACIÓN CON EL GOBIERNO DE SUSANA DÍAZ

Finalmente, el tercer colectivo de agricultores de la cooperativa jienense está conformado por aquellos que celebran la fusión porque piensan que será beneficioso disponer de una matriz que se compromete a adquirir todo el aceite que se produce, aunque para ello exija a sus socioslealtad absoluta y unas condiciones draconianas que están siendo vigiladas de cerca por las autoridades de Competencia españolas. Este grupo confía también en que la estrecha relación de Antonio Luque con la Junta de Andalucía que preside Susana Díaz y su buen entendimiento con el ministro de Agricultura Luis Planas se traduzca en privilegios frente al resto de competidores.

VENTA DE ACEITE POR DEBAJO DEL COSTE DE PRODUCCIÓN

Una de las claves de este cisma en el seno de JaenCoop es la denuncia pública realizada por UPA, que acusa a la cooperativa de estar vendiendo aceite de oliva por debajo del importe que marca el sistema Poolred –la referencia en el sector– presionando a la baja sobre el citado precio de referencia. Según esta asociación de agricultores, la cooperativa estaría rozando incluso la venta ilegal por debajo del coste (lo que se conoce técnicamente como *dumping*), tirando del importe del litro a la baja aunque las condiciones climáticas no varíen en exceso.

Por su parte, las fuentes oficiales de Dcoop consultadas por MERCA2 se defienden de estas acusaciones de secuestro del mercado recordando que "**cada uno es libre de vender al precio que considere**" mejor para

su negocio y señalan que su modelo empresarial no se basa en la especulación, sino en "unir agricultores y cooperativas para intentar vender todo el producto al mejor precio posible". Además, señalan que los cooperativistas son libres de decidir si se integran en Dcoop en función de sus necesidades.
A todo ello se suma la indignación que provocó entre los agricultores de Jaén el hecho de que Antonio Luque animara en el inicio del pasado verano a los productores andaluces a liquidar el aceite a un precio de 2,5 euros el kilo, cuando los costes medios de producción en la provincia son de 2,6 euros. Según indicó a este diario el secretario general de UPA Jaén, Cristóbal Cano, se trató de una actuación "irresponsable" teniendo en cuenta la posición de liderazgo de Dcoop y su capacidad para influir en el mercado.

OTRO OBJETIVO: CONTROLAR COOSUR

La integración de JaenCoop también le daría al grupo que preside Luque la capacidad para entrar en Coosur, la filial jienense embotelladora de Acesur controlada por la familia sevillana Guillén y que lidera el sector del aceite de oliva envasado en España con una cuota superior al 20%. Controlar esta sociedad permitiría a Dcoop llegar directamente al consumidor con un mayor volumen y, por lo tanto, disponer de una mayor capacidad para fijar precios.
La fusión no sólo es rechazada por un gran número de socios de JaenCoop, sino que es vista por los competidores de Dcoop como una vuelta de tuerca más en el proceso de eliminación de agentes del sector que afectará a un territorio clave del olivar español. No se puede olvidar que Jaén aglutina el 20% de la producción mundial de zumo de aceituna y el 25% de la superficie de olivar de España, con más de medio millón de hectáreas.
"Si Luque tiene éxito y engulle a JaenCoop no sólo incrementará la producción y su capacidad para influir en los precios, sino que también se disparará su capacidad para controlar las subvenciones que llegan en mayor medida a las cooperativas que a las sociedades anónimas a pesar de que en el caso de Luque el dinero que recibe en cuotas de socios y en subvenciones por ser una cooperativa lo emplea, entre otras cuestiones, en financiar su aventura en Estados Unidos", señala un empresario competidor de Dcoop en referencia a la adquisición del 50% de la sociedad Pompeian, envasadora de aceite de oliva líder en EEUU controlada por la familia marroquí Devico y que está reduciendo precios para acaparar el mercado.
En el sector no se comprende como la Junta de Andalucía pone de modelo a Dcoop como ejemplo a seguir fuera de nuestras fronteras, ya que combina su carácter de cooperativa con alianzas empresariales que establece mediante participaciones cruzadas entre sociedades anónimas, entre las cuales destaca Mercaóleo, empresa dedicada a la comercialización de aceites de oliva fundamentalmente envasados, tanto con marca propia como con enseñas de distribuidor en todo el mundo.

Las lluvias y la reducción de existencias provocan un repunte significativo de los precios del aceite de oliva

Esta misma semana, desde UPA Andalucía auguraban unos buenos precios en el aceite de oliva para esta campaña en base a diferentes variables, sobre todo poque la recolección de la aceituna para elaborar aceites tempranos viene padeciendo un retraso a lo que hay que sumar una demora adicional debido a las precipitaciones que se han producido en octubr, lo que provoca que existencias en poder de las almazaras y los envasadores cada día son menores y hay menos existencias. Y lo han clavado, porque los precios esta semana han subido significativamente.

Esta ausencia de existencias está permitiedo un cambio de tendencia con respecto al estancamiento que se venía viviendo en semanas anteriores provocando un repunte en los precios en origen del aceite de oliva.

Fuentes de Oleoestepa coinciden en señalar que el aceite lampante subió hasta 2.450 euros por tonelada frente a los 2.350 euros de la semana anterior. En el caso del aceite virgen, se cerraron operaciones a 2.550 euros (la semana anterior a 2450 euros). En extra, solo hay ya aceites nuevos, que se pagan a 3.500 euros por tonelada (3.250 euros, la anterior), para entrega inmediata.

Por su parte, el sistema Poolred de la Fundación del Olivar recoge que la semana pasada también se registraron incrementos en los aceites extras que quedaron a 2.830 euros por tonelada (frente a los 2.797 euros de la semana la anterior) y en vírgenes, que se situaron en 2.438 euros (2.405 euros, la semana anterior). Mientras que se registraron ligeras bajadas en los lampantes, que cotizaron a 2.303 euros (2.325, la anterior).

Finalmente, el análisis de la evolución de las cotizaciones de los aceites vegetales del último Informe semanal de Coyuntura del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación para la semana 44, los precios de los aceites presentan descensos para las categorías más importantes; oliva virgen extra (-0,75%), oliva virgen (-1,53%), oliva lampante (- 1,93%) y oliva refinado (-1,97%); mostrando estabilidad los de orujo de oliva y el de girasol refinado.

VinoEmpleo

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

www.vinoempleo.es

Guía de Enoturismo

Protos

Bodegas Protos, empresa líder en Enoturismo en la Ribera del Duero, busca reforzar su departamento de Enoturismo con un/una nuevo/a "Guía de Enoturismo"

Cartera Exportación Levante

cOnO consultores

Seleccionamos para nuestra cartera profesional de perfiles INTERNACIONALES - EXPORTACIÓN en futuras vacantes para la zona de Levante para posiciones estables en reconocidas Bodegas de la zona.

Guía Enoturística

MAS RODÓ Vitivinícola

La Bodega de calidad MAS RODÓ VITIVINICOLA busca guía para visitas enoturísticas

Comercial

VinoEmpleo

Bodega con D.O. busca comercial con residencia en Madrid

Técnico Comercial

VinoEmpleo

Empresa líder en el mercado como proveedora de productos enológicos, orientada a la investigación I+D+i, producción y comercialización final directa al sector precisa Técnico-Comercial para unirse al equipo de la zona de Catalunya.

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.

Se vende Bodega con Viñedos

- SUPERFICIE DE VIÑEDOS: 115,16 Ha. + 19 Ha.

- VARIEDADES DE UVA:

Tempranillo:	67.796 cepas
Merlot:	38.000 cepas
Petit Verdot:	12.000 cepas
Cabernet Sauvignon:	35.200 cepas
Chardonay:	61.800 cepas
Garnacha:	11.110 cepas
Syrah:	32.000 cepas
Sauvignon blanc:	12.000 cepas

Total Cepas.....269.900

Zona LA MANCHA
Viñedos en plena producción,
Bodega totalmente equipada, tanto para molturación, como para crianza y embotellado de los vinos.
Equipadas con las más avanzadas tecnologías
Edificios para oficinas, sala de catas, laboratorio, comedor,. Todo con materiales de primerísima calidad
Además tiene caballerizas

1 Aparcamiento
2 Jardín
3 Plataforma recepción
4 Patio expedición
5 Tolvas recepción uva
6 Elaboración
7 Crianza en barrica
8 Crianza en botella
9 Embotellado
10 Producto terminado y expedición
11 Almacén prod. enológicos y maquinaria
12 Auxiliares y vestuarios personal
13 Edifico social y oficinas
14 Patio

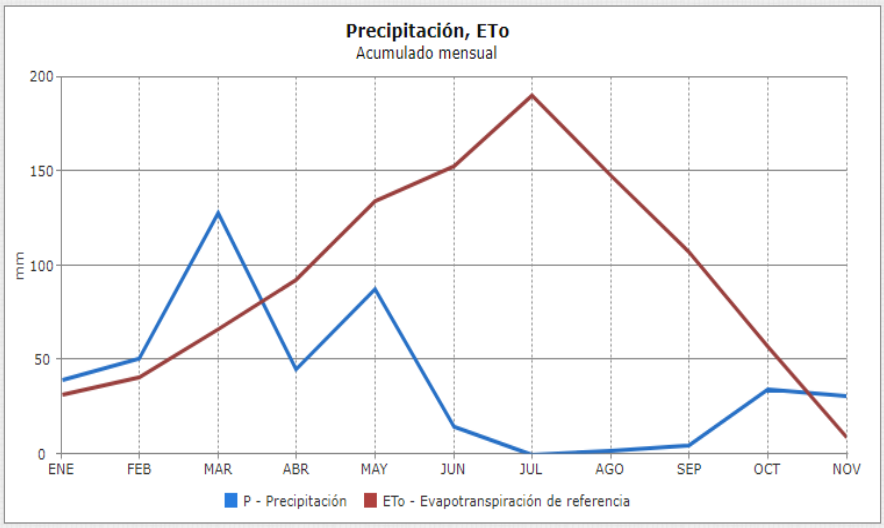
Para más información dirigirse a esta revista
Teléfono 679789628

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

El tiempo

Desde 30 septiembre de 2.017 a 1 DE Octubre de 2018 - 440,5 LITROS M2

Desde el 1 de octubre de 2.018— 64,7 Litros M2

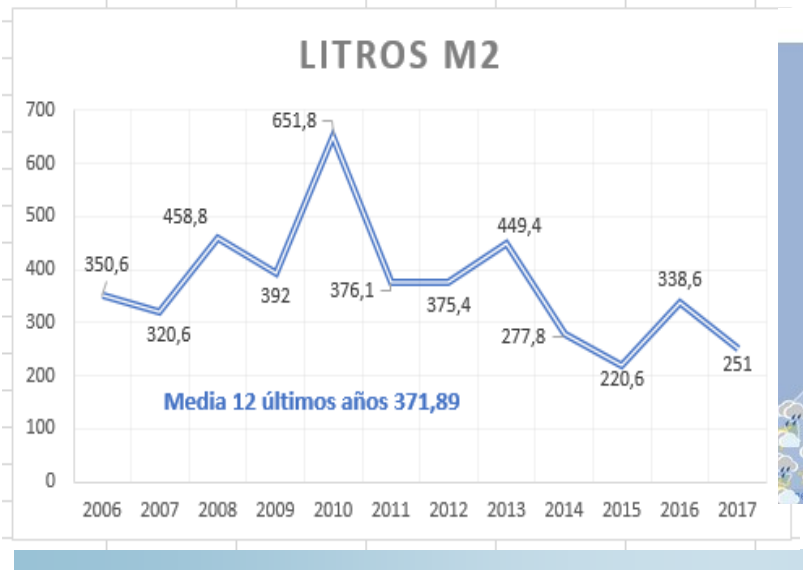


Mes	P (mm)	ETo (mm)
Enero	39.1	30.8
Febrero	50.2	40.4
Marzo	127.2	65.8
Abril	44.4	92.0
Mayo	86.8	133.7
Junio	14.2	152.5
Julio	0.0	189.8
Agosto	1.2	147.3
Septiembre	4.6	107.1
Octubre	34.1	56.5
Noviembre	30.6	8.2
AÑO 2018	432.4	1024.1

432,4 litros en el año. Desde 1 de Octubre de 2018. 64,7 litros Actualizado al 9/11/2018

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