# EL CORREO DEL VINO



· TODA LA ACTUALIDAD DEL VINO ·

## El Periódico diario del vino español

Número 4.161 Fundado en 1947

Fecha, 16 de diciembre de 2019

# El Vino al Día

A lo largo de esta semana vuelven a dar lluvias y parece ser que también donde más falta hace. Si se dan cuenta, llevamos un mes largo en el que en las conversaciones entre las

personas del sector ya casi no se habla de sequía, de momento, y visto que de momento no vamos mal del todo en las lluvias, esto se ha quedado aparcado y ha dejado de ser uno de los problemas grandes que teníamos. Aparcado a ver como se porta el invierno y la primavera, ya que a pesar de todo aún no tenemos agua suficiente para mirar el futuro con tranquilidad





# CECRV ACOGE CON SATISFACCIÓN LA RENOVACIÓN DEL INTERGRUPO VINO

Conferencia Española de La Conferencia Española de Consejos Reguladores Consejos Reguladores Vitivinícolas (CECRV), asociación que representa a las denominaciones de origen de vino, se mues-

tra satisfecha por el apoyo que la Conferencia de Presidentes del Parlamento Euro-



peo, que reúne a los líderes de todos los grupos políticos europeos, ha dado al Intergrupo Vino, pasando así a ser, una legislatura más, uno de los aprobados por la Eurocámara en el presente mandato.

Tanto la Conferencia Española de Consejos Reguladores Vitivinícolas, como la European Federation of Origin Wines (EFOW), que representa a las denominaciones de origen europeas y de la que CECRV forma par-

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









te junto a las organizaciones representativas de las DDOO en Francia, Italia y Portugal, han venido trabajando en las últimas semanas para que el Intergrupo Vino vuelva a tener cabida en el actual mandato del Parlamento Europeo (PE). Y así lo ha aprobado la Conferencia de Presidentes de la Eurocámara, que reúne a los líderes de los grupos políticos europeos.

El Intergrupo Vino, que pasará a llamarse "Intergrupo Vino, Productos de Calidad y Bebidas Espirituosas", es el más antiguo del Parlamento Europeo. Son muchos los intergrupos propuestos por los grupos políticos y la sociedad civil al inicio de cada legislatura europea y un número limitado los que finalmente aprueba el PE. La continuidad del dedicado al sector del vino constituye, a juicio de las denominaciones de origen, una señal clara de la pertinencia y de la importancia que este sector tiene para la economía de la UE.

Los intergrupos son foros de diálogo adscritos al Parlamento Europeo y formados por diputados pertenecientes a grupos políticos europeos diferentes interesados por un tema específico, que a su vez tiene interés para el conjunto de la sociedad. En ellos, los europarlamentarios y la sociedad civil debaten y se intercambian información y posición. Su actividad está regulada por un reglamento interno aprobado por la Conferencia de Presidentes del Parlamento Europeo. El Presidente de CECRV, David Palacios Algarra, considera que "la renovación del Intergrupo Vino llega en un momento muy importante para nuestro sector, en plena reforma de la PAC y con una coyuntura comercial internacional muy complicada que demanda decisiones y medidas firmes y rápidas para el sector agroalimentario en general y para el del vino en particular por parte de las instituciones de la Unión Europea". El Sr. Palacios otorga "mucha relevancia al trabajo que EFOW y sus organizaciones miembro realizamos proporcionando la lógica interlocución que el Parlamento Europeo necesita para conocer las necesidades de los operadores de cara a la elaboración de la legislación europea que regula nuestro sector".

## Sobre la Conferencia Española de Consejos Reguladores Vitivinícolas (CECRV):

La <u>Conferencia Española de Consejos Reguladores Vitivinícolas (CECRV)</u> es la asociación sin ánimo de lucro que representa a las denominaciones de origen de vino ante la Administración General del Estado y ante las instituciones de la Unión Europea, reconocida por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación como interlocutor de la Administración en materia de figuras de calidad. CECRV forma parte también de la <u>European Federation of Origin Wines (EFOW)</u>, junto a las organizaciones que representan a Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas del resto de grandes países productores europeos (Francia, Italia y Portugal).



Página 2 16/12/2019





Yeray Navarro Calero gana la beca de formación para el Basque Culinary Center que concede el Consejo Regulador de la DOP Jumilla

Entidades de Murcia y Albacete han participado en el proceso de selección de los candidatos previo a la deliberación del comité técnico

eray Navarro Calero es el ganador este año de la beca de formación que concede anualmente el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Jumilla para estudiar el Máster de Sumillería y Enomarketing que imparte el Basque Culinary Center a partir del próximo mes de enero de 2020.

Estudiante del Grado Superior en Vitivinicultura en el Centro Integrado de Formación y Experiencias Agrarias de Jumilla, Yeray ha resultado seleccionado por el comité técnico integrado por Carolina Martínez (secretaria general





## Mostos, vinos y alcoholes

Agente Comercial Colegiado

Plaza del Portal, Nº 4 - 1º - Pta. 3 46340 - Reguena (Valencia) · Telf: 96 230 13 92 www.fidelgala.com · fidelgala@fidelgala.com

Página 3 16/12/2019 del Consejo Regulador DOP Jumilla), **Antonio Caravaca** (presidente de la Asociación de Enólogos de Murcia), **Fernando Riquelme** (presidente de la Cofradía del Vino Reino de la Monastrell), y **Lorenzo Abellán**, presidente de ASEVIN. Las ganadoras de las anteriores ediciones de la beca, **Antonia García** y **María Quílez**, también han asistido al proceso.

Todos ellos han sido los responsables de elegir a la persona ganadora entre las doce candidaturas presentadas por entidades de Albacete y Murcia, tras un proceso de preselección desarrollado en cada una de ellas. La Universidad de Castilla-La Mancha, la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Albacete, y su homónima murciana, el Centro de Cualificación Turística de Murcia, la Escuela de Hostelería y Turismo de Cartagena, el Centro Integrado de Formación y Experiencias Agrarias, CIFEA, de Jumilla, o IES La Flota, han colaborado en la presentación de candidatos. Este año además se han admitido a selección candidaturas espontáneas enviadas directamente al Consejo Regulador.

La beca se encuentra dotada con 13.000€ y contempla, tanto la matrícula en el máster, como una ayuda para el alojamiento y la manutención durante los seis meses de duración del mismo. Entre los objetivos de esta acción, el Consejo Regulador pretende mantener sinergias activas con una institución de referencia mundial como es el Basque Culinary Centre, a través de esta contundente apuesta por la formación de las nuevas generaciones para que se trabaje la imagen de la DOP Jumilla desde un punto de vista realista y actual, además de animar a las personas de la zona a su desarrollo profesional. El Consejo, además, persigue poner en valor el trabajo de la sala y restauración en la figura del sumiller, sin perder de vista el proceso de elaboración de vino y la bodega. Así propone que las prácticas finales a desarrollar por el alumno se realicen en el propio Consejo Regulador, y esta aportación revierta en la propia DOP Jumilla.

### Sobre la Denominación de Origen Protegida Jumilla

En la DOP Jumilla se elaboran cinco clases de vino: tintos, rosados, blancos, dulces y vinos de licor, y prima la producción de variedades autóctonas. La uva Monastrell es la base del 70% de los vinos que se elaboran en esta Denominación de Origen Protegida.

La zona de producción, la delimitan, por un lado, el extremo sureste de la provincia de Albacete, que incluye los municipios de Montealegre del Castillo, Fuente Álamo, Ontur, Hellín, Albatana y Tobarra; por el otro, el norte de la provincia de Murcia, con el municipio de Jumilla. Una zona que se caracteriza por valles de gran extensión surcados por sierras de hasta 1.380 m. Un total de 19.000 hectáreas de viñedo, en su mayoría de secano, en vaso, ubicado sobre suelos predominantemente calizos, en altitudes que varían entre los 320 y 900 metros.

El clima de esta zona, es continental con influencia del Mediterráneo. Las escasas precipitaciones que apenas alcanzan los 300 mm al año y las más de 3.000 horas de sol, propician la escasa incidencia de plagas y enfermedades, lo que permite un alto porcentaje de cultivo ecológico.

# Entrega de premios "Mondías des Vins Extremes" del CERVIM



"Podemos sentirnos orgullosos de haber desarrollado entre todos este proyecto conjunto que hace que hoy nuestro territorio sea conocido y reconocido", José Manuel Rodríguez, presidente do C.R.D.O.R.S.

La **D.O. Ribeira Sacra** celebraba este viernes su tradicional comida de Navidad, una cita de confraternidad en la que se reúnen bodegueros, personal laboral y representantes de la Administración. La comida tuvo lugar en esta ocasión en Casa Quinteliña, en Chantada, y un año más se aprovechó



www.elcorreodelvino.com

Si quieres estar en todo momento informado, visita nuestra web, se actualiza constantemente

Página 4 16/12/2019

para **entregar los galardones** a las bodegas premiadas en el **Concurso Internacional "Mondial des Vins Extremes"** que se celebró en el mes de julio en el Valle d'Aosta (Italia).

El presidente del C.R.D.O.R.S., José Manuel Rodríguez, acudía el pasado 1 de diciembre a recoger los premios que hoy entregaron a sus destinatarios las autoridades presentes. José Manuel Rodríguez aprovechaba para señalar que "Cuando a comienzos de la década de los 90 se comenzaba en esta realidad que es la D.O. Ribeira Sacra no esperábamos llegar a donde hoy está Ribeira Sacra. Podemos sentirnos orgullosos de haber desarrollado entre todos este proyecto conjunto que hace que hoy nuestro territorio sea conocido y reconocido. Dejamos libreta y bolígrafo para que los jóvenes continúen escribiendo la historia y puedan seguir viviendo y trabajando en Ribeira Sacra. Hoy tenemos un modo de vida que debemos dejarlo en las mejores condiciones posibles para las nuevas generaciones". Posteriormente se entregaban os premios do CERVIM, organismo que comezaba andandura junto con a D.O. Ribeira Sacra. Un año más los vinos de la D.O. Ribeira Sacra triunfaron en Aosta. La D.O. Ribeira Sacra presentaba a esta edición del certamen, 51 muestras, 44 de tintos y 7 de blancos, pertenecientes a 35 bodegas y obtenía 19 premios:

#### Categoría Vinos Blancos añada 2018

#### Medalla de Oro:

VIÑA GAROÑA-2018, Adegas Viña Garoña

GODELLO VIA ROMANA – 2018, Bodegas y Viñedos Vía Romana

BLANCO JOVEN "ABADIA DA COVA" – 2018, Adegas Moure S.A

#### Medalla de Plata:

• ALMALARGA- 2018, Alma das Donas S.L.U.

Categoría Vinos Tintos tranquilos producidos en las vendimias 2016 y anteriores

#### Medalla de Oro:

- VIÑA MEZQUITA 2018, José Manuel Vidal López
- VIÑA PEÓN 2018, Ernesto Rodríguez Pérez
- CASTROFIZ BARRICA 2017, José Luis Fernández Pedreira
- DON COSME 2018, EDV 2015, S.L
- FINCA CUARTA POR RUBÉN MOURE 2018, Rubén Moure Fernández
- REGINA VIARUM 2018, Regina Viarum SL





# SANTORAL Y FRASE DEL DÍA 16 DE DICIEMBRE

# SANTA ADELA

"Oír es precioso para el que escucha " Proverbio Egipcio

Página 5 16/12/2019

#### Medalla de Plata:

- CAPADOR 2017, Adega Tear (Manuela Valdés)
- VAL DA LENDA 2018, Víctor Manuel Rodríguez López
- DON BERNARDINO 2018, Don Bernardino SL
- TRADICIÓN 2017, Jorge Feijoo González
- MALCAVADA 2018, Araceli Vázquez Rodríguez
- PRÓMINE 2018, Bodegas Petrón S.L.

El palmarés para la D.O. Ribeira Sacra se completa con 3 Medallas de Oro en la categoría de otras añadas.

#### Categoría Vinos otras añadas

#### Medalla de Oro:

- REGINA VIARUM ECOLÓGICO 2016, Regina Viarum S.L
- DON BERNARDINO FINCA MEZQUITA 2014, Don Bernardino S.L
- CONDADO DE SEQUEIRAS BARRICA 2016, Adegas Condado de Sequeiras

Desde el CRDORS aprovechamos la ocasión para trasladaros nuestros mejores deseos para esta Navidad y para un 2020 que esperamos sea ilusionante y siga trayendo recompensas para Ribeira Sacra.

# El cava aragonés triunfa por el boicot al catalán: "Ni con 10 años de publicidad lo habríamos logrado"

En Bodegas Langa, con sede en Calatayud (Zaragoza), César y Juan han pasado de vender 75.000 botellas a más de medio millón en dos años.

¡Esta Navidad beberemos cava aragonés, se acabó comprar el de siempre!

Año tras año, brindar con **cava catalán** para celebrar las fiestas navideñas había sido <u>una tradición</u> en la **familia aragonesa** Gran. No era un caso aislado, pues la mayoría de los españoles acostumbraban a ello en sus cenas para esas fechas. En 2004, sin embargo, todo cambió. Fue cuando Carolina, la más anciana de la familia, dijo que en esa Nochebuena se disfrutaría de un cava aragonés procedente de su mismo pueblo natal, **Calatayud** (Zaragoza). Tan acostumbrados al hábito catalán, los Gran ni siquiera sabían que en su localidad, desde hacía más de 40 años, **la familia Langa** hacía uno de los mejores espumosos: el cava **Reyes de Aragón Gran Reserva**.

Este cava, elaborado con las variedades *chardonnay* y macabeo, no obstante, no fue solo la elección de esta familia bilbilitana aquel año, sino la de cientos de familias aragonesas y también del resto de España. "¿Pero, qué está pasando?". Se preguntaban **Juan y César Langa**, perplejos, mientras se disparaban los pedidos del cava y <u>sus bodegas se vaciaban</u>. Podía ser una casualidad, pero lo cierto es que esa *explosión* en las ventas coincidía con las palabras que había pronunciado en 2004 el entonces presidente de **ERC**, Josep Lluís **Carod Rovira**, alentando a boicotear la candidatura de **Madrid 2012** para las Olimpiadas.

Las palabras del líder catalán desencadenaron una oleada de indignación entre los españoles que, mediante SMS, hicieron circular el siguiente mensaje: "Si Carod quiere **boicot**, **boicot** habrá. Ni una gota de cava catalán en Navidad". Fue entonces cuando los hermanos Langa lo entendieron, el boicot a los productos catalanes había comenzado.

Un bloqueo comercial que no ha hecho sino incrementar con el paso de los años, aún más tras el referéndum ilegal, los disturbios del 1 de octubre o la sentencia por el *procés*. Y que, al mismo tiempo, ha llevado a esta empresa aragonesa **a la cima española** y mundial de los cavas.

Antes de que Carod Rovira pronunciase su discurso y poco después se acentuase el conflicto catalán, en Bodegas Langa se embotellaban 75.000 botellas de Reyes de Aragón. En 2006, dos años después, ya se producían más de **500.000 unidades,** es decir, casi cinco veces más. Con el paso del tiempo, el incremento de la producción de cava ha



Página 6 16/12/2019

sido exponencial, al igual que los beneficios de la empresa —facturaron tres millones en 2018, con un beneficio de medio millón de euros—; pero lo que más le ha importado a esta familia no ha sido el volumen de ventas, sino elaborar un espumoso de la mayor calidad posible, invirtiendo en nuevas tecnologías e innovación. Sobre todo, para que el cliente no se lo volviese a pensar y repitiese.

#### El más demandado

Carlos, uno de los dueños de Bodegas Langa, no niega, ni mucho menos, que el boicot a los productos catalanes les esté beneficiando, pero su posicionamiento no es el de crecer en volumen, sino en



valor. "Ni con una campaña publicitaria brutal durante varios lustros habríamos conseguido ese aumento en las ventas en 2004, ni lo que ha venido después; todo ocurrió sin propiciarlo ni esperarlo. Lo que sí hemos hecho ha sido aprovechar ese empuje, hacer el mejor cava y trabajar en muchas otras variedades", explica este bilbilitano, en una entrevista con EL ESPAÑOL.

"El cliente no se hace hasta que repite", señala este bodeguero. Los dos hermanos Langa no querían que la compra de su cava Reyes de Aragón fuese por una revancha aquella Navidad, sino que la calidad de su espumoso convenciera siempre al comprador. Y acertaron; pues la continua inversión de los beneficios en la mejora y ampliación de su tecnología y sus viñas les ha llevado a ser reconocidos con los más **prestigiosos galardones** del planeta, entre ellos el *Decanter*, el premio británico de mayor prestigio en esta materia. Y con ello, no ser una de las opciones por el boicot, sino convertirse en el cava que ponen en su mesa cada año <u>miles de familias españolas</u>.

En 2017, este cava aragonés ya era el más demandando en Aragón, por delante de los cavas catalanes, gracias a las 200 hectáreas de viñedos propios y controlados de las que brotan las variedades de chardonnay y macabeo con las que elaboran su producto. Una posición que han mantenido hasta la actualidad, siendo líderes de venta en supermercados como **Carrefour o Eroski**. "En nuestra región hemos conseguido ser líderes porque hemos hecho grandes inversiones en publicidad, que ahora estamos implantando en otras regiones de España", cuenta Carlos Langa. A nivel nacional, su espumoso también se vendé en El **Corte Inglés, Día y el Grupo Auchan**.

#### El boicot al cava aragonés

No obstante, esta empresa familiar no solo vende sus espumosos en España, también en más de **30 países** repartidos por todo el mundo, entre los que pronto estarán también Rusia y China. "Del medio millón de cava que producimos, el 50% va dirigido al mercado nacional porque cada vez hay más demanda; si bien, de las otras 500.000 botellas de vino que hacemos cada año, exportamos un 98%", apunta este empresario.

Lo curioso de la historia de éxito de la fami-

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



Página 7 16/12/2019

lia Langa, es que mucho antes de beneficiarse por sorpresa del boicot catalán, fueron ellos mismos los boicoteados por el **Consejo Regulador del Cava en España** (CRCAVA).

En aquella época, estaba al frente de la empresa el padre de César y Juan, José Langa Fuentes, y su tía, María Teresa Langa Fuentes, la cuarta generación de una familia con más de 150 años de historia relacionada con el vino. A finales de los años 70, José, de manera autodidacta, empezó a hacer sus primeras pruebas con el cava. Visitó numerosas bodegas en Cataluña para aprender y comenzó a elaborar su espumoso con el mismo sistema.



"Al principio todo era manual, tanto el degollado (cuando el espumoso ya ha finalizado su crianza y se eliminan los posos) como el etiquetado. Yo lo viví de cerca, aunque era pequeño me tocó hacer todo a mano; antes todo ese proceso nos costaba una semana, ahora con la última tecnología se hace en 24 horas", recuerda Carlos Langa.

Cuando empezaron a comerciar su cava, tenían que hacerlo a la sombra de sus colegas catalanes. "Los clientes nos decían que era un producto exclusivo catalán, que no podía ser aragonés. Teníamos que hacer un esfuerzo pedagógico brutal, les explicábamos que todos teníamos el mismo presidente, que estábamos en el Consejo Regulador", apunta el bilbilitano. Pero el problema llegó cuando el CRCAVA, dependiente del Ministerio de Agricultura, decidió expulsarlos y con ello, **dejaron de producir cava**. La familia Langa, aun así, no se dio por vencida.

#### Su secreto

"El Consejo Regulador era el que decidía quién entraba y quién no. En aquella época hubo mucha política por medio y aunque el Ministerio era el que decidía, había recelos por parte de otros productores catalanes y tomaron la solución de **echarnos** porque éramos los únicos en nuestra zona que hacíamos cava", cuenta Carlos. Fue entonces cuando su padre llevó a juicio esa decisión y ganó la *batalla*, tras lo que no les quedó otra opción que admitirles de nuevo. "Si hoy Calatayud es conocido por su cava, es gracias a mi padre", dice, orgulloso, el empresario, sobre el ahora **presidente honorífico** de Bodegas Langa.

Aquella victoria fue algo amarga para la familia, pues al mismo tiempo fallecía el abuelo de Juan y César, **Juan Langa Langa**, quien en 1940 conseguía exportar los vinos de la familia por primera vez a Francia, lo que les abriría más tarde las puertas al resto de Europa. "La victoria coincidió con la muerte de mi abuelo y como homenaje, el primer cava que embotellamos salió como **J. Langa**".

Tiempo después, una vez cogieron las riendas del negocio, los dos hermanos pensaron en otro nombre que representara más a Aragón, su historia y patrimonio. Eligieron finalmente Reyes de Aragón, tras lo que llegaron todas sus clases: Gran Reserva (el *estrella*); Reserva; **El Casto**; **El Monje**; Reina Petronila; **El Batallador**; Aragón Imperial y La Corona.

- ¿Cuál es el secreto de vuestro éxito?
- El secreto es creer que lo que tu haces es tan digno como lo de los demás. Creen en uno mismo. Nosotros hemos invertido en tecnología para que el cliente perciba que es un producto de calidad. Tratamos el producto como nadie, el cava está madurando hasta que llega el pedido, y es cuando se degüella. Eso no lo hace prácticamente ninguna



bodega. Además, tampoco trabajamos con levaduras comerciales, utilizamos las de nuestros propios viñedos. Queremos que el cliente no solo disfrute, sino que lo recuerde, que sienta que el cava no es como cualquier otro.

- ¿Habrá sexta generación?
- Y tanto que la habrá, ya está preparándose. En menos de diez años, empezarán los relevos. https://www.elespanol.com/ reportajes/20191215/cava-aragonestriunfa-boicot-catalan-publicidadlogrado/451955015\_0.html

Página 8 16/12/2019

# Cigales recuerda a Pascual Herrera con una placa instalada en el nuevo Parque de la Vendimia

El que fuera presidente de la DO escribió un poema dedicado al rosado que figura en la placa junto a una foto del pisado de la uva

El Ayuntamiento de Cigales ha inaugurado el Parque de la Vendimia, ubicado en la avenida Valladolid, con el que se quiere rendir homenaje a todos los viticultores y bodegueros que durante siglos han llevado el nombre del municipio por todo el mundo gracias a sus vinos. Una placa conmemorativa con la imagen de uno de los momentos más importantes para la localidad, el pisado de uva durante la Fiesta de la Vendimia, acompañada de una poesía al vino de Cigales, escrita por Pascual Herrera en su etapa como presidente de la De-



nominación de Origen Cigales (2007-2017), presiden la nueva zona de ocio y esparcimiento.

Manuel Herrera y Margarita Herrera, hijo y hermana de Pascua, respectivamente, recibieron por parte del Ayuntamiento una réplica de la placa como homenaje y recuerdo de la inauguración de este parque, que busca ser un lugar de encuentro intergeneracional y cultural, ya que además del mobiliario y decoración con barricas de vino o racimos de uva pintados en el suelo, se está instalando la iluminación y tomas de audio necesarias para poder llevar a cabo eventos culturales, conciertos, teatro y numerosas actividades a lo largo de los próximos años.

La inauguración corrió a cargo del **alcalde de Cigales, José Ignacio Fernández Mariano**; que estuvo acompañado del **gerente de la DO Cigales, Raúl Escudero**, así como de los familiares más directos del homenajeado. Junto a ellos estuvieron **miembros de la corporación municipal y bodegueros de Cigales, así como la presidenta y el gerente de la Ruta del Vino Cigales,** que compartieron este emotivo momento.

# Los aranceles de Estados Unidos no afectarán a la venta de vino

La amenaza de aranceles que pesa sobre los vinos españoles en el mercado norteamericano no debería afectar a los vinos de la Denominación de Orixe Valdeorras. Fue el presidente de Estados Unidos, Donald Trump, quien anunció la aplicación de un 25 % de aranceles; ahora, los servicios jurídicos de la Xunta analizan para medir su afectación, según anunció el conselleiro do Medio Rural, José González Vázquez.

El titular de Medio Rural, anunció que el informe jurídico estará listo antes de final de año. José González resaltó las características y personalidad de vinos como el godello para afrontar la aplicación de los aranceles. "Os nosos viños teñen calidade para soportar esos aranceis", afirmó.

También habló del "brexit" inglés, cuya incidencia en el sector vitivinícola gallego aún es una incógnita y aseguró que la Consellería "está á expectativa. Estamos preparados para calquera coxuntura", afirmó.

De los 220.665 litros exportados por las bodegas de la D. O., 71.305 y 50.104 fueron transportados hacia Estados Unidos y Reino Unido, según el Consello Regulador.

Página 9 16/12/2019

# Anecoop pone el rumbo a la agricultura 4.0 con drones y sensores

La cooperativa trabaja en una 'app' para que los agricultores puedan acceder de forma ágil y personalizada a cualquier gestión

La digitalización del entorno avanza a pasos agigantados, y las empresas, sea cual sea el sector al que pertenecen, deben fijar las estrategias necesarias para adaptarse a un mundo en constante cambio. En este sentido, la cooperativa de segundo grado Anecoop ha ido evolucionando, pasando por un modelo de Industria 2.0 y 3.0 hasta la actualidad, donde la agricultura 4.0 es ya una realidad en su día a día.

A su apuesta en el año 2000 por implementar un sistema de seguridad alimentaria fundamentado en la trazabilidad del producto, le siguió dos años más tarde la implantación de una herramienta que le permite gestionar en tiempo real la actividad comercial. La gestión de los 'stocks' en frutas y hortalizas es muy delicada al tratarse de productos perecederos, y gracias a esta herramienta es posible añadir las entradas del campo y sustraer las salidas comerciales con el fin de tener una información ajustada de los volúmenes hortofrutícolas en el almacén. El siguiente paso fue la puesta en marcha del programa informático Unicoo -Unificación Informática Cooperativa-, dirigido a las entidades socias de Anecoop, que se planteó como un proceso de unificación y centralización de todos los procesos, que hasta la fecha se estaban gestionando con distintos programas y, en ocasiones, sin conexión entre sistemas. Se seleccionó el ERP X3 de Sage como base sobre la que desarrollar un vertical que incluye todos los módulos necesarios para la gestión de una empresa hortofrutícola, incluidas las diferentes secciones.

En la actualidad, Anecoop está trabajando para dotar a los agricultores de sus entidades socias de una 'app' que les permita acceder de forma ágil y personalizada, vía 'tablet' o 'smartphone', a cualquier gestión realizada con la entidad, bien sea de tipo administrativo o incluso de adquisición de insumos o producción.

También está desarrollando la integración con una plataforma tecnológica que permitirá conectar su ERP con drones, sensores o satélites, además de recopilar la información de producción necesaria para desarrollar sistemas de predicción de cosecha, optimización/automatización de tratamientos, riego... mediante el uso de herramientas de explotación de 'big data' y técnicas de 'deep learning'. Esto facilita la labor de los técnicos en la toma de decisiones, pudiendo determinar el mejor momento para combatir las plagas y enfermedades, o contribuyendo a una mejor planificación de la campaña comercial a través de la obtención de información sobre la cosecha. Por otro lado, se están valorando tecnologías como 'blockchain' para la transparencia en la trazabilidad.

Desde el punto de vista de la innovación tecnológica directamente sobre el producto, los proyectos desarrollados por Anecoop en estos ámbitos buscan mejorar la eficiencia de los campos reduciendo el impacto ambiental y buscando la forma de conseguir mejores producciones con menos recursos.



Página 10 16/12/2019

# El Real Betis ya tiene su vino oficial

El Barcelona F.C., Atlético de Madrid o Valencia C.F., son algunos de los clubes de la Liga que ya cuentan con vinos oficiales propios, en otros casos incorporan sus escudos a en marcas ya existentes. A esta tendencia se ha sumado el Real Betis que ha presentado su nueva licencia oficial para comercializar vinos con su marca.

"Vinos Betis" cuenta con un factor innovador: cada tipo de vino tendrá una marca propia relacionada con la historia, el himno o la singularidad de este equipo, que despierta las pasiones de cientos de miles de seguidores por todo el mundo.

#### Vinos Betis

El primer vino de toda una gama que irá viendo la luz progresivamente es un tinto de Rioja con dos



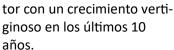
envejecimientos, Crianza y Reserva, y se presentó previamente para su aprobación en una cata, en la que la directiva y jugadores o ex jugadores históricos del Betis como Joaquín, Gordillo o Alexis, dieron su visto bueno al producto.

La empresa licenciataria, Gastropass S.L., diseñó y registró la marca "Quejío y Quiebro" para este Rioja, en alusión a las palabras de una de las estrofas más cantadas del himno del Betis.

En palabras de Ramón Alarcón, director general Corporativo del Real Betis, en la citada cata: "La mejor afición merece una cuidada selección. Vinos Betis es una apuesta que cuenta con unos profesionales con amplia experiencia en el sector, que trabajan para que los vinos que se lancen sean de la máxima calidad".

Por su parte, Álvaro Alés, director general de Gastropass, empresa adjudicataria de esta licencia oficial declaraba en la presentación de Vinos Betis que "detrás de este proyecto hay un equipo humano apasionado por su trabajo y sus colores. Nos aseguramos que, desde el viñedo hasta llegar a la copa, los béticos disfruten de unos vinos que reflejen lo mejor de cada tierra."

En España dos de cada tres copas que se consumen son de vino tinto, de ahí que para este primer lanzamiento Gastropass haya recurrido a una bodega riojana tradicional en su 5ª generación, pero que ha revolucionado el sec-



Vinos Betis - Gastropass

Vinos Betis - Gastropass

Winos Betis - Gastropass

Winos Betis - Gastropass

Primitivo Gurpegui, director comercial de la bodega, y reconocido vinatero, presentó las notas de cata de estos vinos y señaló que "los vinos que nuestro enólogo ha seleccionado en las sesiones de trabajo con el equipo de Gastropass, apelan a un público objetivo amplio. Se trata de dos vinos de Rioja que, tanto en su versión Crianza como en Reserva, serán del agrado tanto de consumidores tradicionales como de los más

Página 11 16/12/2019

actuales, ya que, partiendo de un vino de Rioja clásico, incorporan matices que apelan al nuevo consumidor, cada vez más formado e interesado en el sector del vino, donde España es líder mundial".

Estos vinos oficiales atraen no sólo a béticos, seguidores y aficionados al fútbol, sino también a turistas en canales menos convencionales como la compra del típico souvenir para un regalo de empresa o particular.

Álvaro Alés destacó en su presentación que "más adelante se irán lanzando otros vinos de otras denominaciones de origen o zonas productoras de España, que irán dirigidos a distintos públicos objetivos."

Los vinos estarán disponibles en las tiendas oficiales Kappa del estadio del Real Betis y Sierpes 12 y en la web oficial del Real Betis. Distribuciones Miguel Merino, la conocida empresa andaluza especializada en comercializar marcas de prestigio y propias, será la encargada de hacer llegar el producto a peñas, y otros establecimientos de hostelería y alimentación. Vinos Betis también estará a la venta en la sede en Sevilla de Distribuciones Miguel Merino situada en la Avenida de Diego Martínez Barrio, 10 en su web <a href="https://encopa.es/">https://encopa.es/</a> y por supuesto en el punto de venta de Vinos Betis que se acaba de inaugurar en la Calle Asunción número 72.

# La bobal aumenta su producción

Utiel-Requena vendimió 212 millones de kilos de uva de distintas variedades

Hay denominaciones de origen que se identifican por su geografía, como Navarra o Cariñena, otras han logrado que la toponimia trasfiera su nombre al estilo del vino, como sucede con champaña o jerez, pero hay algunas que vienen identificadas plenamente por la variedad reinante en sus viñedos, véase la tempranillo para Rioja o el albariño para la denominación que toma incluso su mismo nombre. En este último grupo empieza a cobrar importancia Utiel-Requena por el trabajo constante que sobre la bobal, variedad oriunda, se viene realizando. La labor ha sido en dos planos, el primero el trabajo de mejora desde la propia viña y lue-



go en la bodega, el segundo a través de actividades promocionales y de comunicación que pusieran en valor la variedad. Sin dudarlo, puede afirmarse que la DO Utiel-Requena se ha convertido en el reino de la bobal.

Recientemente ha visto la luz el informe anual con las características de la cosecha 2019 del Servicio de Certificación de la Denominación de Origen Utiel-Requena. En este se indica que se han recolectado 212 millones de kg de uva, cosa que supone un descenso en torno al 5% con respecto a la vendimia 2018. Todas las variedades amparadas por la denominación han disminuido su producción salvo la bobal, que ha tenido un incremento del 2% con respecto a la pasada temporada y además a cada añada se le va sumando calidad y nuevas referencias embotelladas que no hacen sino consolidar su pujanza. Así, el presidente de la DO Utiel-Requena, José Miguel Medina, concluye que «con estos datos y gracias a la labor de viticultores, enólogos y bodegueros, conseguiremos unos excelentes vinos en esta cosecha».

Hay que poner en valor una actividad que por iniciativa de esta denominación amalgama esfuerzos tras la vendimia: la Fiesta del Vino en Rama. Por tercera vez y con motivo del final de la vendimia, el Consejo Regulador Utiel-Requena celebró en su sede el pasado 15 de noviembre este evento en el que viticultores, bodegueros, enólogos, otros profesionales del sector y asociaciones locales, pudieron disfrutar de música en directo y servirse directamente de los depósitos vinos blancos, rosados y tintos tras la fermentación. Tiene como objetivo el acercar los vinos a todos los agentes involucrados en el proceso de elaboración, desde la viticultura hasta la vinificación, en un ambiente informal y festivo.

Página 12 16/12/2019

# Viticultura



# Una empresa del Baixo Miño descubre en Bélgica un tratamiento ecológico contra la yesca

"La solución reduce la incidencia de la enfermedad a prácticamente cero", dice Iago Pérez, al frente de Consulvin

"Después de luchar con él, me costó, conseguí convencer a un viticultor que tiene 50 hectáreas en Tomiño para que hiciese la prueba. Le dije: «mira, el riesgo que corres es nulo y por probarlo no pierdes nada» y al final me hizo caso y lo aplicó a sus cepas enfermas y, bueno, la recuperación fue espectacular. Se quedó tan convencido que ha vuelto este año, me dijo: «dame producto para todas mis viñas»".

El producto al que se refiere lago Pérez, al frente de <u>Consulvin Consultores Vitivinícolas</u> en el Baixo Miño, es **Huwa-San**, una solución de peróxido de hidrógeno — agua oxigenada— estabilizada con un ión de plata y comercializado por la empresa belga Roam Technology, con en torno a un 90% de efectividad contra la yesca y otras enfermedades de madera, según explica el consultor.

Este hongo patógeno, que puede llegar a causar el colapso y la muerte súbita de las cepas a las que infecta, ha aumentado notablemente su incidencia en los viñedos gallegos a lo largo de los últimos años debido al ascenso de las temperaturas derivado del cambio climático, con veranos más intensos y largos en la comunidad. Un auténtico quebradero de cabeza para muchos cuyo tratamiento más efectivo, el arsenito sódico, fue además prohibido por su toxicidad.

Preocupado por este asunto, el consultor empezó a buscar soluciones a través de la red. Se encontró entonces con Huwa-San y decidió contactar con la distribuidora de Roam Technology en España, le explicó cómo funcionaba así como las experiencias ya vividas en Ribera del Duero y le pareció una buena opción: "Es un oxidante así que tenía sentido, me dije: «vamos a probarlo»." Así lo hizo con varios viticultores del Baixo Miño y los resultados, según relata, fueron prácticamente iguales en todos los casos.

"El procedimiento es muy sencillo: después de podar, aplicas tres inyecciones en cada cepa de la solución, al 3%, para eliminar el inóculo que está en la viña y después fumigas con el mismo producto", apunta Pérez, que detalla: "En principio y solo haciendo esta maniobra, la enfermedad se reduce prácticamente a cero". Destaca además la natura-







leza ecológica del producto: "No deja ningún tipo de residuo en el medio, es inocuo y cuenta con el sello ecológico del CAAE (Consejo Andaluz de Agricultura Ecológica)".

### Consulvin Consultores Vitivinícolas

Ingeniero Técnico Agrícola por la Universidad de Vigo y Enólogo por la Universidad de Valladolid y tras un extenso periplo por el mundo del vino — ha trabajado para bodegas de Portugal, Estados Unidos y Australia, entre otros países—, lago Pérez (1984, Vigo) decidió volver a su tierra natal, donde detectó una oportunidad de negocio, la necesidad de una consultora vitivinícola en la zona de Tomiño, Tui y Salceda, donde "ninguna empresa ofertaba servicios similares". Así nació en 2017 Consulvin Consultores Vitivinícolas, con

servicios de laboratorio y asesoramiento a bodegas de Pontevedra. El establecimiento ofrece también soluciones de nutrición ecológica y residuo 0 así como máquinas de desinfección con ozono.

https://www.galiciaenvinos.es/vinos/noticias/una-empresa-del-baixo-mino-descubre-en-belgica-un-tratamiento-ecologico-contra-la-yesca.html?fbclid=lwAR2hdpi0C8O2lfzB EEobTniO60puNilYrisUUCl0p1DyKp5GLngV0yMxrc

Página 13 16/12/2019

# **Bodegas, Empresas**



# Valdemar, primera bodega no estadounidense con la denominación de Washington wines

Valdemar Estate es la primera bodega no estadounidense ubicada en la denominación de origen Washington State Wines, el segundo lugar de EEUU, trás de California, en producción de vino. La bodega se encuentra en Walla Walla, está abierta al público y ha superado las previsiones de visitas.

Según Jesús Martínez Bujanda, CEO de Valdemar, "es muy satisfactorio ver el interés que hemos despertado en la comarca y observar cómo se nos ha acogido entre las bodegas de la zona. Sin duda todo el esfuerzo realizado ha merecido la pena".

Bodegas Valdemar y la Universidad Wine Science Center (WSC) del Estado de Washington han firmado un convenio para la formación y colaboración internacional en el desarrollo de la ciencia del vino.

Desde Wine Science Center señalan que **el acuerdo "brinda amplias oportunidades de aprendizaje para los estudiantes.** Estas oportunidades incluyen investigación y experiencias prácticas que arrojarán una visión profunda de la industria del vino aquí y en España".

Con este acuerdo, se va a posibilitar también la participación en el aprendizaje experiencial de estudiantes americanos, tanto en Valdemar Family en Walla Walla, Washington, como en Rioja. También se trabajará en la investigación conjunta incluyendo la producción de uva y vino.

El CEO de Valdemar Estate ha subrayado que "la denominación de California es muy conocida pero la de Washington, en la que nos hemos instalado, está en fase de crecimiento y por eso hemos apostado por esta zona".

El objetivo es pasar a ser una bodega de referencia por la calidad de los vinos y por el proyecto enoturístico, que también ha llevado a EEUU la experiencia acumulada en la visita inclusiva en España. A día de hoy, con una facturación total de 10 millones de euros, **Valdemar exporta el 70** 

#### Elmundo.com



Página 14 16/12/2019

# Bodega Pirineos presenta las nuevas añadas de Alquézar Rosado y Blanco

ALQUÉZAR.- Bodega Pirineos (Grupo Barbadillo) eligió la Cueva O Mullón, en el espacio dedicado a Vicente Baldellou, al pie de la colegiata de Santa María, para presentar las nuevas añadas de Alquézar Rosado y Blanco, primeros de la vendimia del año 2019 que estuvo marcada por una uva de gran calidad gracias al microclima del Somontano. En consecuencia, los resultados han sido dos vinos "espectaculares" gracias al trabajo en equipo dirigido por Jesús Astrain, enólogo de Bodega Pirineos, y el de mayor trayectoria profesional en la D.O. Somontano.

Al acto han asistido Mariano Altemir, alcalde de la localidad, Silvia Arruego, directora de Pirineos, Manuel Zorita, jefe de Ventas, Jesús Astrain, enólogo, Raquel Latre, presidenta del Consejo Regulador, distribuidores, clientes y autoridades invitadas, entre ellas el senador Antonio Cosculluela, las diputadas Carmen Sahún y Maribel de Pablo. Al mismo tiempo, los nuevos vinos catados en Cueva O Mullón han servido para el brindis colectivo previo a la Navidad.



En opinión de Zorita, "Alquézar se ha posicionado entre los vinos de referencia y de mayor éxito en Aragón" y el enólogo Jesús Astrain destacó "la vinculación al territorio porque está entre las marcas de la Bodega con larga travectoria. De alguna manera, estos vinos son embajadores del Somontano". Se refirió al vino Alquézar Rosado como "la chispa del Somontano" elaborado con uvas de variedades Tempranillo y Cabernet Sauvignon, "de excepcional color rosa fresca que le hace muy atractivo y con burbuja natural

inconfundible".

En opinión del enólogo, "se considera uno de los vinos más frescos, divertidos, jóvenes y frutales, de gran aceptación entre su público. Se ha consolidado en el mercado aragonés desde el año 1992 y está entre los mejores embajadores de la D.O. Somontano para transmitir los valores de esta tierra".

En términos de maridaje, "es perfecto para entrantes, ensaladas, arroces, salteados. Comida italiana o el delicioso Tomate Rosa de Barbastro con ventrasca de bonito". En cuanto al Alquézar Banco, "es un vino elaborado con la variedad de uva Gewürztraminer procedente de los viñedos de Salas Altas y Barbastro. Blanco joven, de color amarillo muy pálido y brillante, con un poco de aguja que lo lleva a un perfil de gran finura y elegancia donde los aromas de rosas y frutas se fundan con cítricos y jengibre".

Ideal para aperitivos y mariscos, percebes e incluso quesos tipo parmesano o grana padano, pastas o pizzas, según destacó Astrain. Por su parte, Silvia Arruego ha resaltado que "el crecimiento paulatino anual del Alquézar entre los consumidores, se ha convertido ya en una gama. Es un reto porque cada año se baten cifras del ejercicio anterior y tiene un notable peso específico en torno al 20% en la facturación".

Página 15 16/12/2019

# Protos abre su santuario a El Norte

La bodega más veterana de la Ribera del Duero homenajea al decano de la prensa española por su 165 aniversario

Lo efímero es la materia prima con la que trabaja el mundo periodístico y del vino. Una noticia da paso a la otra como una añada da el testigo a la siguiente. Pero ambos mundos también tienen otra cosa en común, resultado del buen laboreo de esa materia prima: lo imperecedero. Los buenos trabajos periodísticos y el buen vino no se olvidan nunca.

El buen trabajo en la añada diaria del periodismo y en la del ciclo anual del vino consiguen que aquellos que lo hacen posible perduren y sean referentes. Como así lo son la decana de las bodegas de la Ribera del Duero, Bodegas Protos, y el decano del periodismo español, El Norte de Castilla.

La bodega peñafielense, fundada en 1927, tantas veces reflejada por sus éxitos en las páginas de El Norte, ha abierto ahora su espacio más noble para que el decano de la prensa forme parte de la historia de la elaboradora vallisoletana.

Con motivo del 165 aniversario de El Norte de Castilla, Protos le ha abierto las puertas de su santuario: el Círculo de los Primeros. Bajo el castillo de Peñafiel, en los túneles donde envejecen sus vinos, el periódico tiene ya su
sitio de honor junto a insignes personalidades de distintos ámbitos, a quienes la bodega homenajea por su trayectoria, ya que encarnan su espíritu enmarcado con el lema 'Ser Primero'. El Norte de Castilla tiene ya su pequeña
bóveda, con su nombre, donde se atesora una selección de vinos de Protos.

Edmundo Bayón, presidente de Protos, refleja que «el reconocimiento se debe a los 165 años que El Norte lleva ejerciendo el periodismo», afirmando «que seguro que salimos en alguna de las ediciones de 1929 cuando premiaron nuestros vinos en la Exposición Internacional de Barcelona. Desde entonces hemos venido apareciendo en sus páginas frecuentemente, de ahí las buenas relaciones que mantenemos». «Somos dos decanos, aunque nosotros tenemos unos poquitos años menos». Decana y generosa, pues «el nombre de Ribera del Duero lo registraron nuestros abuelos en 1927, y, en 1982, cuando se creó la Denominación de Origen, autorizamos el uso del nombre».

El agradecimiento del periódico lo expresa su director general, Ángel de las Heras, quien afirma que «para El Norte de Castilla es un honor estar en compañía de la bodega número uno en todos los sentidos. Compartimos muchísimo. Compartimos ser los primeros; los primeros en el principio y los primeros en la meta. Estamos encantados de que una institución como Protos nos considere también como los primeros en la línea de meta, que esperemos que sea una línea que cada año tracemos más lejos y a la que nunca lleguemos. Ser los primeros pero junto a Protos. Somos compañeros de viaje desde hace mucho tiempo, demostrándonos las razones de por qué lo somos todos los días».



Página 16 16/12/2019



# Enofusión 2020: Estos son sus premiados

Enofusión 2020 se celebrará los días 13, 14 y 15 de enero en el pabellón 14 de IFEMA-Madrid, en el marco de la XVIII edición de Reale Seguros Madrid Fusión. Este encuentro internacional del vino es el escenario indicado para que las bodegas presenten sus productos, dándoles un papel protagónico dentro del ámbito gastronómico y llegar a los profesionales del sector.

"Este año gueremos remarcar más que nunca la importancia del vino en el contexto gastronómico, como una puesta en valor para mejorar su imagen en el exterior", comenta Vicente Sánchez-Migallón, CEO de Enofusión. En este sentido, el evento, constituye el espacio idóneo para conocer el vino, descubrir sus matices, sus historias, sus orígenes y así entender el producto.

Enofusión'20 CONGRESO RECINTO FERIAL NTERNACIONAL DEL VINO

Makro, Bodegas LAN, Grupo Codorníu, Península Vinicultores, Pernod Ricard, González-Byass, Bodegas

Arzuaga Navarro y la DO Rueda son algunas de las empresas que ya han confirmado su asistencia.

De manera especial, en esta edición, se reflexionará sobre la imagen Marca España de los vinos en el exterior en Enovisión. Para ello contará con profesionales como Javier Ruiz Galarreta, Telmo Rodríguez, Miguel Torres Maczassek; instituciones como Reputation Institute y España Global; y consultorascomo Llorente y Cuenca y GFK, entre otros. Qué imagen tenemos, cuál es el mensaje que debemos transmitir, cuáles son nuestras fortalezas y debilidades, la percepción de nuestra marca por parte del comprador nacional e internacional, son algunas de las cuestiones a debate.

Como cada año, la sala de catas de este evento será uno de los espacios más demandados, donde se presentan las novedades, fusiones gastronómicas y joyas enológicas. Y la barra de Enotendencias, el área de cata libre de Enofusión, captará la atención de sumilleres, chefs y otros profesionales de la hostelería con el objetivo de incluir los vinos expuestos en sus respectivas cartas.

#### Premio Enofusión 2020

Los premios Enofusión destacan cada año a figuras, empresas e instituciones que con su labor y esfuerzo ayudan a mejorar el sector del vino, desde diferentes áreas. El Premio a la Innovación resalta la actividad de destacados actores del mundo del vino por su visión vanguardista y su apuesta por las nuevas tendencias. Por su parte, el Premio 'Don Luis Hidalgo', bautizado así en memoria del padre de la viticultura española moderna, fue creado por Enofusión con el objetivo de reconocer a las grandes figuras impulsoras del vino en nuestro país.

En esta edición Bodegas Ramón Bilbao inaugurará el programa de la Sala de Catas recogiendo el Premio a la Innovación 2020, "por el esfuerzo invertido en modernizar la imagen del vino, conquistar el mercado no sólo por la calidad de sus vinos sino por su capacidad de innovación y adaptación a nuevos públicos, así como por sus campañas de promoción donde el vino quiere conectar con el estilo de vida del consumidor". Recogerá el premio Rodolfo Bastida, director técnico y director general de Bodegas Ramón Bilbao. Para la ocasión, se ofrecerá una cata con destacadas referencias de la bodega, el lunes 13 de enero, a las 10:30h.

Por otro lado, el Premio 'Don Luis Hidalgo' a la Trayectoria 2020 será entregado a Pablo Álvarez, consejero delegado de Vega Sicilia. Enofusión quiere resaltar su figura "por haber situado a Vega Sicilia como una de las marcas de lujo más apreciadas a nivel mundial, por su impecable gestión económica desde 1985 al timón de la bodega española más emblemática, y por lograr una expansión controlada y certera en el negocio del vino con la incorporación de marcas míticas en Ribera del Duero, Rioja, Toro y Tokaji. En definitiva, por ser el gran referente de la vinicultura española en el mundo". En su caso, recogerá el premio el miércoles 15 de enero, a las 15h, en la Sala de Catas. Tras la entrega, se realizará una cata recorriendo diversas referencias de la bodega.

16/12/2019 Página 17



# Durante el 2020 Verema presentará 12 Experiencias, 10 nacionales y 2 internacionales enfocadas a profesionales, prensa y prescriptores.

Después de los éxitos de 2019, este año os traemos diez nuevos eventos nacionales en los que destacamos como novedad nuestra primera visita a Murcia y la presentación de un nuevo espacio VGW (Verema Global Wine) un evento internacional, de dos días de duración, con bodegas de distintos países productores en el que cada año tendremos un país invitado, siendo Italia el elegido para abrir esta nueva andadura. Contaremos con ponencias, catas comentadas y mesas redondas donde primeras figuras del mundo del vino nos contarán su visión sobre el panorama vinícola actual y futuro.

Además este año volvemos a Sevilla y Bilbao, y repetimos en otras de nuestras ciudades habituales, incluyendo las grandes citas de Valencia y Barcelona que abrirán y cerrarán la temporada como ya es habitual.

Contaremos con dos citas internacionales que nos llevarán a las ciudades de Bruselas y Ginebra respectivamente, donde continuaremos la labor de promoción del vino español.

Recordamos también que la publicación de la 2ª Edición de la Guía de Vinos ADN Verema se realizará a principios del 2020. La única guía de vino catada por prescriptores y usuarios de Verema.

¡No olvidéis visitar Verema.com para ser los primeros en conocer las últimas noticias de cada evento!

Página 18 16/12/2019

# Condes de Albarei completa un año plagado de reconocimientos

La cooperativa vitivinícola arousana hace un balance altamente positivo de 2019

La cooperativa vitivinícola Condes de Albarei, con sede en Castrelo (Cambados) y responsable tanto de la bodega a la que da nombre, en ese mismo lugar, como de Pazo Baión, en Vilanova, hace un balance altamente positivo del año que termina.

Y todo porque ha estado plagado de reconocimientos, tanto a su trayectoria empresarial como a su labor en materia enoturística y, desde luego, por la calidad de sus vinos.

A modo de ejemplo, el buque insignia de la casa, el **Albariño Condes de Albarei**, "ha recibido el reconocimiento de la crítica obteniendo Medalla de Oro con la añada 2018 en la Guía de Vinos, Desti-



lados y Bodegas de Galicia; además de lograr el Baco de Plata en los prestigiosos Premios Bacchus y la Medalla de Bronce en el International Wine Challenge de Londres", destacan en la bodega.

Por si fuera poco, "fue distinguido con excelentes puntuaciones en guías tan importantes como la 'Peñín', la 'Proensa' y la 'Guía del Vino Cotidiano".

Y no fue, ni mucho menos, la única marca de la bodega distinguida. Prueba de ellos es que otros dos albariños, el **Condes de Albarei Enxebre** y el **Condes de Albarei Carballo Galego**, "también vieron reconocida su calidad con premios como el Oro de la Guía de Vinos, Destilados y Bodegas de Galicia, sin olvidar las altas puntuaciones alcanzadas en la prestigiosa Guía Proensa, la Guía Peñín o la Guía Gourmets".

Asimismo, el **Albariño Condes de Albarei En Rama 2015**, recibía el Gran Oro de la Guía de Vinos, Destilados y Bodegas de Galicia, al tiempo que nuevas elaboraciones de la bodega "también vieron reconocida su calidad". Por ejemplo, el **Albariño Albarei Áine**, con la Medalla de Oro en la Guía de Vinos, Destilados y Bodegas de Galicia, y el **Albarei Orixe**, que obtenía 90 puntos en la Guía Peñín.

Para terminar, decir que el **Albariño Pazo Baión** obtuvo 93 puntos Peñín y en Proensa, así como el Oro por la Guía de Vinos, Destilados y Bodegas de Galicia; mientras que el **Pazo Baión Gran a Gran** triunfaba en la Guía Peñín y la última elaboración de la bodega vilanovesa, el <u>Pazo Baión Vides de Fontán</u>, "alcanzaba también grandes puntuaciones en la Guía Proensa".

# Una apuesta por el vino ecológico desde las pequeñas viñas del Marco de Jerez

Albarizas, en Trebujena, es la primera cooperativa con la acreditación ecológica en la zona

La primera cooperativa del **Marco de Jerez** que ha recibido la **certificación oficial en ecológic**o se llama **Cooperativa Vinícola Albarizas**, y se encuentra situada en el término municipal de Trebujena.

Este pueblo gaditano está en un magnífico enclave para los viñedos puesto que mientras por la zona de colinas se extiende una importante superficie de tierras albarizas, por el lado norte se ve envuelto por las marismas que acompañan el paso del río Guadalquivir. De manera muy sosegada, el presidente de la cooperativa, **José Castillo**, explica a La Voz cómo se fue configurando esta cooperativa que ya cuenta con **«Terralba»**, su primer vino ecológico.

La asociación se funda en 1977, después de que la primera cooperativa existente en Trebujena, Virgen de Palomares, ya no pudiera absorber a más socios. Fueron 40 pequeños agricultores los que se unieron para unir sus produc-

Página 19 16/12/2019

ciones y sus viñedos que, a día de hoy, suman cerca de **300 hectáreas, repartidas entre 346 viñas** inscritas. En aquel momento había 29 bodegas inscritas en el Consejo Regulador con unas 200 botas. «Hubo una pequeña crisis de un par de años que las grandes bodegas no compraron el vino y estas 29 bodeguitas pequeñas, junto con otros viñistas, decidieron montar la cooperativa Albarizas», afirma Castillo. Antes era más rentable molturar la uva, fermentar tu vino, y tener tu solera y venderlo porque lo pagaban bien; y ahora lo que hacen es pagarte el mosto. Con la mirada puesta en que Trebujena tenga su lugar en el mapa vitivinícola español, con ganas de **producir las nuevas añadas de sus vinos**, ya han empezado a sorprender al convertirse en esa primera cooperativa del Marco de Jerez con un vino ecológico.

La **CAAE** es la entidad encargada de la certificación ecológica en Europa y es la que ha certificado la producción de uva ecológica de la Cooperativa Vinícola Albarizas, de Trebujena. Tras la comercialización de sus vinos, la firma ha dado un paso más con la certificación de la producción ecológica y la salida al mercado del citado vino.

Su inmersión en el certificado ecológico llegó porque dos socios estaban certificados en viña en ecológico, y a partir de ellos solicitaron la certificación en ecológico de la bodega, concedida en este año, explica el presidente de Albarizas. Ahora con esa uva certificada en ecológico y con las instalaciones también adaptadas a la normativa y los reglamentos «hemos empezado a sacar el vino». La acogida ha sido muy buena por parte del público, aunque su expansión se la toman con mucha cautela. «Queremos que funcione y por eso hemos decidido que no tenga mucha diferencia en el precio con el vino convencional».

En 2020 confían en llevar a cabo **labores de expansión**, a través de las ferias y los distribuidores que tienen por toda la geografía nacional. «Todo es muy **manual y muy familiar** en nuestra cooperativa. **Desde la vendimia hasta el embotellado**», apunta José Castillo.

Para el etiquetado del vino ecológico, donde debe aparecer esta denominación, se convocó un concurso de ideas y durante 30 días se aportaron más de 60 marcas, y se eligieron tres para generosos y blancos.

#### El negocio

Su negocio, en estos momentos, consiste en la mayor parte en la molturación, fermentación y **venta a granel**, teniendo una comercialización muy pequeña, puesto que han comenzado con el embotellado hace un par de años, «cuando cumplimos los **40 años**». Su principal sustento es la venta de mosto a granel a terceros y no fue hasta 2017 cuando se sacó una gama de vinos embotellados, entre los que hay dos blancos y tres vinos generosos.

La cooperativa moltura una media de tres millones de kilos de uva por campaña, lo que trae como producción unas 4.200 botas de mosto. La bodega de elaboración consta de 36 depósitos en acero inoxidable de 45.000 litros refrigerados por camisa de frío y otros 31 depósitos de almacenamiento.

La bodega de crianza cuenta con unas **250 botas** de roble americano entre vino Fino, Amontillado y Oloroso. Dicha bodega se caracteriza por unas condiciones climáticas de temperatura y humedad constantes en cualquier época del año, lo que aporta matices propios a los vinos de esta cooperativa. Cuenta con tres marcas de vino: «Terralba», «Bijuré» y «Castillo de Guzmán».

Además, trabajan con restaurantes de la talla de A Poniente y Mantúa -ambos con Estrella Michelín- y Albalá, en Jerez.

## Cómo se certifica en ecológico

La entidad líder en certificación ecológica en Europa es CAAE, cuya representante en la provincia, María López, describe que la viña debe cumplir con todos los requisitos de la agricultura ecológica. Por ejemplo, no pueden usar herbicidas ni tratar con productos de procedencia química. En la bodega se tiene que usar uva procedente de viña ecológica.

Para estos dos aspectos se hace uso de los **reglamentos 834/2007 y el específico 203/2012**, que incluyen los requisitos y las «normas específicas para la elaboración; así como el uso de productos determinados o las prácticas enológicas y las restricciones». Lo más representativo en esta normativa y en relación con el vino son los sulfitos que se utilizan para la elaboración del caldo ecológico, que quedan restringidos a unas cantidades máximas. Como ejemplo está para tinto 100 miligramos de sulfitos por litro y 150 miligramos por litro para rosado. «Los niveles de sulfitos para todos los demás vinos reducirán en 30 miligramos por litro el contenido máximo de lo establecido», explica María López. Asimismo también destaca que en el etiquetado debe aparecer el concepto de vino ecológico, la Eurohoja y el código de certificación.

En cuanto a la bodega, si también elaboran vino convencional se tiene que tener bien marcada «la separación, la limpieza y la trazabilidad».

### Datos provinciales

La **evolución de las hectáreas de viñedo ecológico** en la provincia de Cádiz ha sido una constante desde el año 2015, pasando de 69,94 hectáreas a 217,01 en el año en curso. Quizá el cambio más radical se obtuvo entre 2016 y 2017, que se duplicó el número de hectáreas de viñedo ecológico; pasando de 78,14 a las 133,70 hectáreas.

Página 20 16/12/2019



# Bodegas Juan Gil hizo entrega del premio al Mejor Sumiller

A Joan Belda de Cabaña Buenavista le entregó el premio Diego Lozano

En la cuarta edición de los Premios de la Gastronomía de La Verdad

Por cuarto año consecutivo, el diario La Verdad entregaba los Premios de la Gastronomía, que reconocen la excelencia del sector.

Esta es la segunda ocasión en la que Bodegas Juan Gil participa en este evento patrocinando el premio al Mejor Sumiller que fue a parar a Joan Belda, sumiller de Cabaña Buenavista y que recibió de manos de Diego Lozano, gerente de Juan Gil Bodegas Familiares.

En cuanto al resto de galardonados el premio al Mejor Jefe de Sala fue para Carlos Ortega, de restaurante La Almazara; el Mejor Jefe de



Cocina es David López de Local de Ensayo; el premio al Mejor Proyecto se lo llevó Tomás Écija por El Catarrás; el Mejor Restaurante Tradicional es Restaurante Morales de Pedro Morales y Francisco J. Morales; el Mejor Restaurante Creativo es Cabaña Buenavista; el Mejor Repostero-Confitero es Andrés Mármol de La Gloria y por último el premio a Toda una Vida se lo llevó Mari Cruz García de restaurante Virgen del Mar.

Página 21 16/12/2019

# **Internacional**



# INTA muestra costos de producir uva y la industria dice que es apresurado

Un estudio indica que producir 1 kilo costará entre \$6 y \$11, según tamaño, eficiencia y rendimiento de la finca. Economía

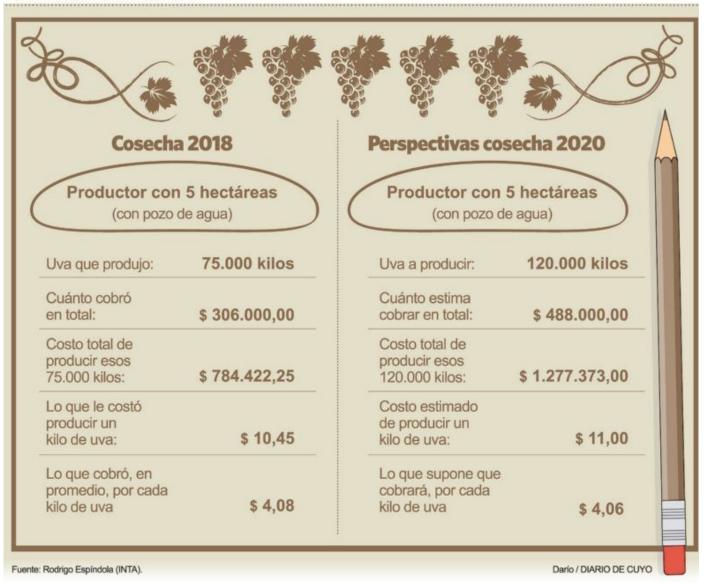
Para la vendimia que se avecina, a un productor de uva pequeño, de hasta 5 hectáreas, con menos eficiencia de producción, le costará 11 pesos producir un kilo de uva asegura un estudio del INTA.

En el caso de los productores más grandes y eficientes (100 hectáreas), el costo de producción variará entre 6 y 7 pesos, según apliquen cosecha asistida (\$6), o bien, manual o mecánica (\$7). Esos resultados se aproximan a los que vienen insinuando en las últimas semanas las entidades viñateras -de entre \$8 y \$12- pero el sector industrial opinó que es muy prematuro informar valores en este momento.

En las bodegas aducen que aún faltan conocer variables que pueden cambiar la ecuación, tales como el impacto en la producción de uvas que tendrá la actual escasez hídrica y las paritarias de la mano de obra para la cosecha. El informe sobre "Perspectivas de costos en la Producción de Vid 2020" fue realizado por el ingeniero agrónomo Rodrigo Espíndola, del INTA y contó con aportes del productor Bruno Perín.

Espíndola aclaró que el estudio trabajó sobre casos hipotéticos. En todos los casos analizados las perspectivas de rentabilidad son negativas porque se trabajó con el peor de los escenarios, que es que el precio de la uva se mantenga en 4 pesos, igual que la temporada anterior. El experto dijo que presentó la misma estructu-

#### Estudio de costos



Página 22 16/12/2019

ra de costos que se realizó en el 2018 (ver infografía), y sobre ella calculó una actualización de los precios de los insumos agrícolas con un dólar a \$70 que es como se están manejando los valores de la agro en el mercado.

Para el caso de un productor pequeño, de 5 hectáreas y que obtenga una producción de 120.000 kilos de uva Cereza y Torrontés, regando con pozo precisará \$1.277.373 para cubrir los costos totales de producción. Eso incluye los costos operativos -fitosanitarios, poda, fertilizantes, riego- y los indirectos, que son impuesto inmobiliario, boletas de agua, empleados temporales y equipo de trabajo.

El costo de producir un kilo de uva será de \$11. Si el precio de compra se mantiene a \$4 igual que el año pasado, tendrá una rentabilidad muy negativa. Eso que en el análisis se supuso una mejora en la eficiencia del productor que en el estudio anterior fue de 75.000 kilos, frente a los 120 mil kilos para el 2020, porque el productor que produzca menos de eso se queda afuera, está en al ruina", dijo Espíndola.

Los industriales fueron reacios a opinar sobre los valores obtenidos. Angel Leotta, desde la Cámara Vitivinícola (bodegas trasladistas), dijo ayer que "es muy temprano" para dar precios, y destacó que si se sigue regando poco por la escasez de agua el grano de uva será menor, "y un milímetro menos de circunferencia significa al final de la cosecha entre 15 a 20% de merma y eso incide en los costos". José Molina, desde la Cámara de Productores Vitícolas, añadió que también incide si el productor vive o no en la finca y el costo que tendrá la mano de obra "que tiene una incidencia del 30%". En la Cámara de Bodegueros evitaron opinar del estudio porque no lo conocían.

#### Los chicos, mal

Según el INV, el 76,6% de los productores tiene 10 hectáreas o menos. Este grupo, por la diferencia entre el costo de producir y lo que gana con la venta de uva está descapitalizado, su estructura y plantas son antiguas por lo que las producciones son bajas, no tiene posibilidades de invertir ni hacer mejoras y es susceptible al ataque de plagas.

# Bióloga chilena que promueve la preservación en la enología: "Apuntaría a campañas para exigir vinos responsables"

La investigadora del IEB Paz Durán forma parte de un programa que trabaja codo a codo con los viñedos para que lleven a cabo prácticas de sustentabilidad y conservación, vinculando así la vitivinicultura, con la biodiversidad y el cambio climático.

SANTIAGO.- Una de las presentaciones más llamativas que tomó lugar en la Cumbre Social por la Acción Climática, evento paralelo a la COP25 que finalizará este jueves en el Centro Cultural Tío Lalo Parra de Cerrillos, fue la de la bióloga Paz Durán. En ella la científica nacional discutió el rol productivo en la conservación del medioambiente y cómo la biodiversidad puede combatir la crisis que actualmente vive el planeta. Una temática que, para ella, "es un desafío súper concreto para el sector vitivinícola chileno".

"Hay muchas formas de promover la conservación de la biodiversidad", cuenta Durán al teléfono desde Valdivia, ciudad a la que llegó en septiembre de 2018 tras hacer un doctorado en la Universidad de Exeter en Inglaterra. "Se puede hacer en áreas protegidas al interior de la ciudad, en manejos de uso de suelo a escala de paisaje, y también se puede hacer dentro del sector productivo, como el ganadero, agrícola, frutícola y forestal, entre otros".

Es justamente en el sector productivo donde la científica de 33 años ha puesto la lupa junto a sus compañeros de "Vino, Cambio Climático y Biodiversidad" (VCCB): una iniciativa creada en 2008 por la actual Seremi de Ciencia para la macrozona sur, la también bióloga Olga Barbosa, y que busca —entre varias líneas— compatibilizar la protección de los sistemas ecológicos con la industria del vino, investigando, diseñando y capacitando sobre los servicios ambientales que provee la tierra y sus habitantes.

Un programa dependiente del Instituto de Ecología y Biodiversidad, que para Durán fue completamente visionario. "Olga partió más bien de una corazonada, porque en ese entonces no se hablaba mucho de cambio climático en Chile. Tocaba puerta tras puerta incentivando a diferentes viñas que se sumaran a esta iniciativa y que colaboraran con el sector científico para mejorar las prácticas de sustentabilidad dentro de sus predios. En un principio sólo se sumaron Cono Sur y Emiliana, pero con un trabajo bien activo de engagement, interacción y colaboración, se fueron sumando cada vez más", relata la investigadora del IEB a Emol.Noticias relacionadas

Página 23 16/12/2019

Entró como vino de calidad, pero barato: El plan para cambiar la estrategia con la que Chile irrumpió en China hace 20 años132El papel de la agricultura en la crisis climática: Víctima, responsable y una posible solución9La clave para "subirlos al barco" fue demostrarles los diferentes servicios que la biodiversidad provee a sus sistemas productivos, subrayando así la importancia de la preservación en un contexto mundial donde cada vez las temperaturas son más altas y con ello surgen otras condiciones anómalas como las sequías o aluviones. Estrategia que



les ha resultado, ya que hoy en día casi una veintena de viñas están asociadas, las que juntas generan casi el 70% del vino que se hace en las bodegas del país.

Entre ellas hay viñas grandes como la Montes o Viu Manent cercanas a Santa Cruz, y viñedos de menor escala como Polkura ubicada a kilómetros Marchigue.

### Las líneas de acción y el desafío de la industria

El raciocinio para entender cómo la biodiversidad puede ayudar a la crisis climática y que mueve a VCCB, dice Durán, parte viendo al fenómeno como un síntoma. "Uno se pregunta cuál es la causa de él, que es lo que llaman cambio global. Hay muchos cambios que están tomando lugar en la atmósfera, en la tierra y uno de ellos es el cambio de uso de suelo. Cuando —por ejemplo— se sacan los bosques y disminuye su estructura, las especies y las funciones que ellas cumplen. La diversidad de todo básicamente", explica.

Y profundiza: "A menor diversidad, hay menos posibilidades de que alguien pueda responder a estas variaciones climáticas diferentes y se acentúan estas condiciones. A mayor diversidad hay mayor probabilidad o chance de que alguien pueda sobrevivir a una condición anómala. Si alguien sobrevive significa que va a permitir que el hábitat siga funcionando y, por ende, que otras especies también puedan seguir beneficiándose de ese espacio".

Bajo este criterio Durán y equipo se mueven bajo tres líneas de acción, siendo la primera la preservación del bosque esclerófilo. "Un tipo de bosque que se concentra en el centro de Chile, donde también se concentra la mayor producción agrícola, vitivinícola y las ciudades de nuestro país. Está altamente amenazado, pero juega un rol súper clave con el cambio climático, porque tolera muy bien la sequía, genera sombra, hábitat para especies y captura agua como una esponja, lo que mantiene el suelo fértil", explica la bióloga.

El segundo punto tiene directa relación con el anterior y es que al conservar los bosques aparecen otros servicios de la naturaleza. Uno de ellos es que habrán más aves rapaces o zorros, los que mantendrán el control de las plagas o conejos. Otro, es que las arboledas regulan la presencia de microorganismos como levaduras y bacterias que son clave en la base de fermentación "que está ligada a todo lo que es el terroir, un concepto no solamente climático sino también cultural, que le da esa tipicidad o personalidad única al vino".

Finalmente el tercero, que es el trabajo codo a codo, en el que el VCCB se integra activamente al interior de los campos vitivinícolas y promueve la implementación del conocimiento. Sugiriendo —por ejemplo— que se hagan barreras verdes con especies nativas para controlar el tema del polvo y del viento; que se formen coberteras con semillas autóctonas entre las parras, haciendo crecer especies herbáceas que evitan que la tierra se seque muy rápido; o instalando estructuras de anidamiento para aves.

Fuente: Emol.com - <a href="https://www.emol.com/noticias/Tecnologia/2019/12/12/970218/Biologia-PazDuran-Vino-CambioClimatico-Biodiversidad.html">https://www.emol.com/noticias/Tecnologia/2019/12/12/970218/Biologia-PazDuran-Vino-CambioClimatico-Biodiversidad.html</a>

Página 24 16/12/2019

#### FLCorreo del Vino Diari

# Sector del aceite



# Diputación elige los 8 mejores aceites que portarán sello Jaén Selección 2020

Jaén, 13 dic (EFE).- La Diputación de Jaén ha dado hoy a conocer los mejores aceites de oliva virgen extra de la provincia en esta cosecha, que estarán respaldados durante todo el año 2020 con el sello de calidad Jaén Selección y promocionará en ferias y otros eventos.

Estas distinciones, que concede la Diputación desde el año 2006 mediante un concurso-cata, se han hecho públicas en un acto en el que el máximo responsable de la Administración provincial, Francisco Reyes, ha revelado los ocho aceites –siete convencionales y uno ecológico–, que portarán el próximo año este distintivo.

Las ocho marcas que contarán con este marchamo de calidad son Oro de Cánava, de la SCA Nuestra Señora de los Remedios (Jimena); Olivo Real, de Almazara Cruz de Esteban (Mancha Real); Dominus Cosecha Temprana, de Monva SL (Mancha Real); Esencial Olive, de Oleícola San Francisco SL (Begíjar).

Además de La Quinta Esencia, de la SCA Cristo de la Misericordia (Jódar); Balcón del Gudalquivir, de SCA San Felipe Apóstol (Baeza); Bravoleum, de Aceites Hacienda El Palo SL (Jaén); y el ecológico Oleocampo, de Oleocampo SCA (Torredelcampo).

Reyes ha calificado este concurso como "los Oscar del aceite de este país" y ha puesto en valor la presencia cada vez mayor de las cooperativas, "porque de los ocho aceites, cuatro pertenecen a cooperativas, cuando hasta hace no mucho tiempo la apuesta por la calidad era exclusiva de las almazaras privadas".

De los 73 aceites de oliva virgen extra que han participado en la cata-concurso Jaén Selección 2020, 57 son de producción convencional y 16 cuentan con certificación ecológica.

En total han sido 64 las empresas y 44 los municipios jiennenses representados en esta edición.

El distintivo Jaén Selección fue creado por la Diputación jiennense en 2006 para fomentar la promoción, la comercialización y el consumo de los aceites jiennenses y también estimular a los productores a obtener aceites de calidad.

Más de una treintena de marcas han obtenido desde entonces este sello a cuya cata-concurso se han presentado más de 600 aceites de oliva virgen extra en todas las ediciones celebradas. EFE

# Confirmado: El almacenamiento privado está hundiendo al sector del aceite y provocando una caída generalizada de las cotizaciones

Los precios en origen del aceite de oliva siguen cayendo en picado lo que demuestra que, por ahora, el almacenamiento privado aprobado por la UE está provocando más problemas que soluciones y que lo único que está causando es que se esté hundiendo el sector.

Y aunque se está a la espera de ver cómo acaba la segunda licitación, no es de extrañar que el propio ministro, <u>Luis Planas, haya pedido a la UE "que sea más realista"</u> Y a esto hay que añadirle la amenaza de Trump de <u>subir aún más los aranceles al aceite</u>, incluido el de granel.

Con este paorama, según fuentes de Oleoestepa, esta nueva caída de las cotizaciones que está hundiendo al sector se debe a la incertidumbre existente en estos momentos en el mercado, que se mantiene a la espera de ver los

Página 25 16/12/2019

resultados de la segunda licitación de almacenamiento privado de aceite.

Las citadas fuentes dan cuenta de operaciones que se han cerrado en virgen extra a 2.300 euros/tonelada, frente a los 2.350 euros que mantenía la semana anterior esta categoría. El virgen se paga a partir de 1.850 euros (1.950 euros, la semana pasada) y el lampante a 1.800 euros por tonelada (1.850 euros, la anterior). Los precios anotan bajadas de entre 50 y 100 euros en una semana.

También el sistema Poolred de la Fundación del Olivar (<u>Poolred</u>) recoge bajadas en todas las calidades de aceite y arroja una media



para el virgen extra en la última semana de 2.171 euros/tonelada (frente a 2.316 euros de la semana anterior). En virgen bajó hasta los 1.792 euros (1.881, la semana anterior) y el aceite lampante se fijó a 1.750 euros (1.822 euros, la anterior).

Según el último <u>Informe semanal de Coyuntura del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación</u> en la semana 49, que va del 2 al 8 de diciembre, se anota un comportamiento dispar, con subidas en los precios de los aceites de oliva de mayor calidad (0,85% en el aceite de oliva virgen extra <0,8º y del 0,30% en el de oliva virgen de 0,8º a 2º).

Tanto el aceite de oliva lampante >2º como el de oliva refinado, anotan descensos de precios (- 0,20% y -0,19%, respectivamente).

Los aceites de orujo de oliva no varían sus precios esta semana. El precio del aceite de girasol refinado varía un - 0,30% esta semana.

# Una empresa catalana desarrolla un olivo que no necesita agua... ni subvenciones

Fundado por la familia Sumarroca, y hoy propiedad del fondo árabe Invescorp, ofrece una vía de futuro a parte del olivar tradicional mediterráneo golpeado por el bajo precio y la falta de mano de obra

El año que está a punto de acabar ha sido el primero en el que, claramente, se ha apreciado en el mercado aceitero mundial el peso determinante que van a tener los nuevos olivares <u>cultivados</u> en <u>regadío</u> y en forma de seto. <u>Cosechas estables a precios bajos</u> han llegado para quedarse, para regocijo de grandes propietarios y envasadores. Pero ese tipo de plantación también denominada olivar intensivo no es apta para buena parte de la <u>cuenca mediterránea</u>, la cuna oleícola mundial. Por eso, el inventor de este olivar en seto, la firma barcelonesa Agromillora, ha estado testando —y con éxito— una solución para parte de esos olivares tradicionales de <u>secano</u> ahogados por la baja cotización del <u>zumo de aceituna</u>.

Este vivero industrial, ubicado en pleno Penedés y fundado originalmente por la <u>familia</u> <u>Sumarroca</u> para solucionar la falta de un vivero para sus vides en la zona, ha desarrollado el olivar en seto para secanos no severos. Hablamos de setos más estrechos que los empleados en el intensivo con regadío, prácticamente tabiques vegetales. Plantados con variedades mucho más eficientes en el uso del agua. Y podados anualmente de manera mecánica para evitar las grandes alternancias productivas que se dan en el olivar tradicional de secano. Agromillora es hoy propiedad del fondo de inversores árabes, con sede en Londres, Invescorp. Sumarroca es ya solo presidente de honor.

### La fiebre del 'agrobusiness': los fondos buscan en la tierra lo que no da el mercado

Hasta 3.200 hectáreas ya están en funcionamiento en España, en zonas como Córdoba, Sevilla y Cádiz. Tanto la empresa como expertos independientes consultados coinciden en que es una salida al tridente que amenaza el futuro de cientos de miles de hectáreas tanto de olivo como de cereal. Primero, no necesita agua de riego para producir de manera estable unos 5.000 kg por hectárea al año equivalentes a una tonelada de aceite, lo que en el secano de siempre se consigue solo los años de buena cosecha; segundo, necesita mucha menos mano de obra, que además es cada vez más escasa, lo que permite disminuir el coste de recolección a 2 céntimos/kg frente al promedio de 20 en el tradicional; y tercero, en un escenario de fondos europeos para la PAC descendentes a medio y largo plazo, sería rentable ya hoy sin subvención.

Vicente Casanova y Manuel López, directivos de la firma barcelonesa, explican que existen muchos potenciales

Página 26 16/12/2019

clientes con fincas en zonas llanas y con extensiones de entre varios cientos o incluso miles de hectáreas que necesitan una alternativa así. "También los cultivadores de cereales, para quienes la perspectiva de bajada de las ayudas europeas que son las que les dan algo de rentabilidad es una amenaza". Precisamente antes de verano, dos grandes manifestaciones en Sevilla y Madrid llevaron a la calle la reivindicación de miles de familias de la mitad sur de España que ven en riesgo la subsistencia de su modo de vida explotando olivares en secano.



# No es la panacea para todo el olivo tradicional, pero sí se adapta bien a zonas llanas y hasta al 40% de la provincia de Jaén

"No es la panacea, pero sí es apto para tierras llanas y frescas, como Badajoz, la campiña cordobesa o sevillana y zonas de Castilla-La Mancha. También puede adaptarse al 40% del terreno de cultivo de Jaén", explica **Juan Vilar**, consultor independiente y asesor de decenas de explotaciones y empresas agrarias en todo el mundo. "**Va a permitir transformar a un modelo rentable una parte del olivar actual**, aquel que no tenga pendiente muy pronunciadas, y también poner en producción nuevas superficies ahora destinadas a cereal", coincide este experto.

#### Facilitador de uniones

Agromillora va a exportar el modelo, a modo de primer escaparate, a Portugal por primera vez en 2020 con dos fincas. Las 3.200 hectáreas ahora existentes están en su inmensa mayoría en España y **representan solo el 0,03% de todo el terreno destinado a olivo en el mundo**. El modelo intensivo o superintensivo (ambos son formaciones en seto pero varía la distancia entre árboles de la misma hilera, y entre las propias hileras) aglutina en total el 8%. Sobre un total de 11,5 millones de hectáreas a escala global a cierre de este 2019, según cifras actualizadas facilitadas por Vilar.

Manuel López, delegado del grupo en Andalucía, ofrece adicionalmente a todo ello una de cal y otra de arena. En el lado positivo, la implantación de este tipo de olivo en seto en secanos facilita que los propietarios y agricultores compartan costes por ejemplo a la hora de recolectar o de hacer tratamientos al árbol. **Con el ahorro adicional de costes que ello supondría**. En el lado menos positivo, esta modalidad no es apta a día de hoy para terrenos con pendientes superiores al 15% debido a la envergadura de las cosechadoras. "Todos los años, pese a todo, vuelca alguna. Ahora mismo tenemos ese límite".

La tecnología del autoenraizamiento ya venía testándose por Agromillora en el almendro, tanto en regadío como en secano. Un árbol leñoso que es además el gran competidor del olivo en las preferencias de los agroindustriales en todo el mundo. En olivar intensivo y superintensivo, el inventor y promotor de ambos tiene el reto de desarrollarlo más especialmente en EEUU. "Ahora mismo tenemos un gran y buen cliente en California, pero nos gustaría generalizarlo más", avanza Casanova.

En dos décadas, desde que los primeros olivares en seto del mundo se plantaron con asesoramiento de Agromillora en Huesca (con riego) y en Cerro Perea (Sevilla, en secano), se han extendido a Italia y Portugal, que forman con España el trío de países en vanguardia. Luego se han ido sumando Grecia, Turquía, Túnez (en menor medida), América Latina y EEUU.

### Una casualidad... que llega a 120 millones

El fondo y socio de control Invescorp, en cualquier caso, no se vio atraído sólo por esta posición de ventaja competitiva del grupo español, sino también por sus números. Crecimientos de hasta el 100% de los ingresos en años pasados que le han llevado a los 120 millones de cifra de negocio, con márgenes brutos del 30%. **De sus viveros salen 100 millones de árboles al año, la mitad se planta en España**. Una partida de olivos que se un cliente les dejó colgados a principios de la década de los 90 del siglo pasado, y que empezaron a cortar para mantener a raya, les llevó casualmente a ver las virtudes y posibilidades de criar este árbol en seto.

Con ello aportaron además una nueva vía para recuperar la rentabilidad del olivar en medio de la crisis que vivió el sector en esos años finales de siglo. Y lo demás es historia de cómo han logrado extenderlo ya a ambos lados del Atlántico.

Página 27 16/12/2019

# EL CORREO DEL AGRO



# Barato ve la agricultura como solución al cambio climático

El presidente nacional de Asaja asegura que no puede aceptar el recorte del 5% aprobado por la CHG en el regadío

El impacto que tiene el cambio climático y que ha sido objeto de análisis en Madrid durante la celebración de la Cumbre del Clima fue también uno de los principales aspectos que se abordó ayer con motivo de la comida de hermandad de Asaja Ciudad Real, una cita emblemática en la provincia que congregó a alrededor de 500 personas, entre autoridades del ámbito de la política, como la alcaldesa de Ciudad Real, Pilar Zamora; la delegada de la Junta, Carmen Olmedo; senadores y diputados de los partidos políticos, así como representantes de las Fuerzas y Cuerpos de Seguridad, como el coronel de la Guardia Civil Humberto Urrichi, o el comisario de la Policía Nacional , Miguel Rufino Méndez, además de agricultores y ganaderos de distintos puntos de la provincia.

«El cambio climático ha venido para quedarse», afirmó el presidente nacional de Asaja, Pedro Barato, quien abogó por buscar soluciones en dicho ámbito de la mano del sector primario. En este sentido, el máximo dirigente de la organización agraria aseguró que «la agricultura puede ser una de las grandes soluciones a todas las situaciones que el cambio climático nos está poniendo encima de la mesa». De hecho, detalló que mientras que el sector agrario contribuye en un 5% en las emisiones contaminantes, aporta el otro 95% con acciones que benefician al conjunto de la población y en favor de la sostenibilidad. «Que miren para otro lado, pero que no nos digan que una vaca contamina más que un coche», aseveró Pedro Barato durante su discurso.

El agua fue otro de los temas que abordó el presidente nacional de Asaja tras la manifestación protagonizada el jueves ante la Confederación Hidrográfica del Guadiana (CHG) en protesta por el recorte de dotaciones de agua. A ella asistieron unos 600 agricultores, según la Subdelegación del Gobierno, y más de mil, según Asaja. La propuesta de la organización agraria era la de 'recortes cero' y esperar a marzo o abril, tras el periodo de precipitaciones, para analizar la pluviometría y adoptar medidas al respecto. Sin embargo, el organismo de la cuenca aprobó un ajuste a la baja de entre el 4,5 y el 6,67 por ciento en las dotaciones de riego en las masas de agua declaradas en riesgo en el Alto Guadiana.

Barato ve la agricultura como solución al cambio climático - Foto: Tomás Fernández de Moya«No podemos aceptar ese 5 por ciento y a lo mejor con otras medidas que se pueden tomar ahorramos más que con ese 5 por ciento», replicó Barato. Se pronunció en este sentido tras referirse a la concentración del jueves y al hecho de que los regantes de la zona soportan ya restricciones de 50 por ciento en relación a sus derechos adquiridos. «Ciudad Real viene ahorrando mucha agua», dijo Barato para subrayar a renglón seguido que «donde hay agua, hay vida» y que seguirán trabajando por el uso de este recurso.

la pac. La Política Agrícola Común (PAC) no podía faltar en este encuentro con el mundo agrario en el que hubo ausencias destacadas, como la del consejero de Agricultura, el presidente de la Junta de Comunidades o representantes al más alto nivel del Ministerio de Agricultura que, sin embargo, sí han estado presentes en otras ocasiones y cuya ausencia justificó Asaja por cuestiones de agenda.

En este sentido, Barato indicó que están dispuestos a hablar de cuestiones como la condicionalidad en la futura PAC que se debe definir para los próximos siete años. «Pero hay una afirmación que ya la dije hace mucho tiempo: Si quien contamina paga, quien descontamina, cobra y los que estamos aquí descontaminamos», dijo Barato en referencia a que en las nuevas normas comunitarias «hay que hacerlo ver» ya que se trata de un sector que da de comer a la sociedad.

Barato ve la agricultura como solución al cambio climático - Foto: Tomás Fernández de MoyaDe este modo, animó a difundir la labor que realizan los agricultores frente a los movimientos animalistas o veganos. Instó a no perder la esencia del campo, a reivindicar su papel y a «buscar aliados». «Esto es un movimiento de Europa en defensa de los agricultores europeos y en particular de los españoles». Animó a mirar a lo que está por venir, como el Brexit y los araceles de Trump «a partir del 13 de enero», mientras que optó por no hablar del vino y del aceite, del que lamentó sus bajos precios.

Página 28 16/12/2019



#### **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

#### 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.



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

## Agente Comercial/Distribuidor



#### **Empresa**

francesa líder a nivel internacional en la fabricación y venta de barricas de roble francés y americano a medida, abre proceso de selección para la comercialización de sus productos en el Norte y Sur de España, para gestión y ampliación de la cartera de clientes.

### Masoveros



Bodega del Penedés, ubicada en zona singular, próxima a Barcelona busca Matrimonio de Masoveros

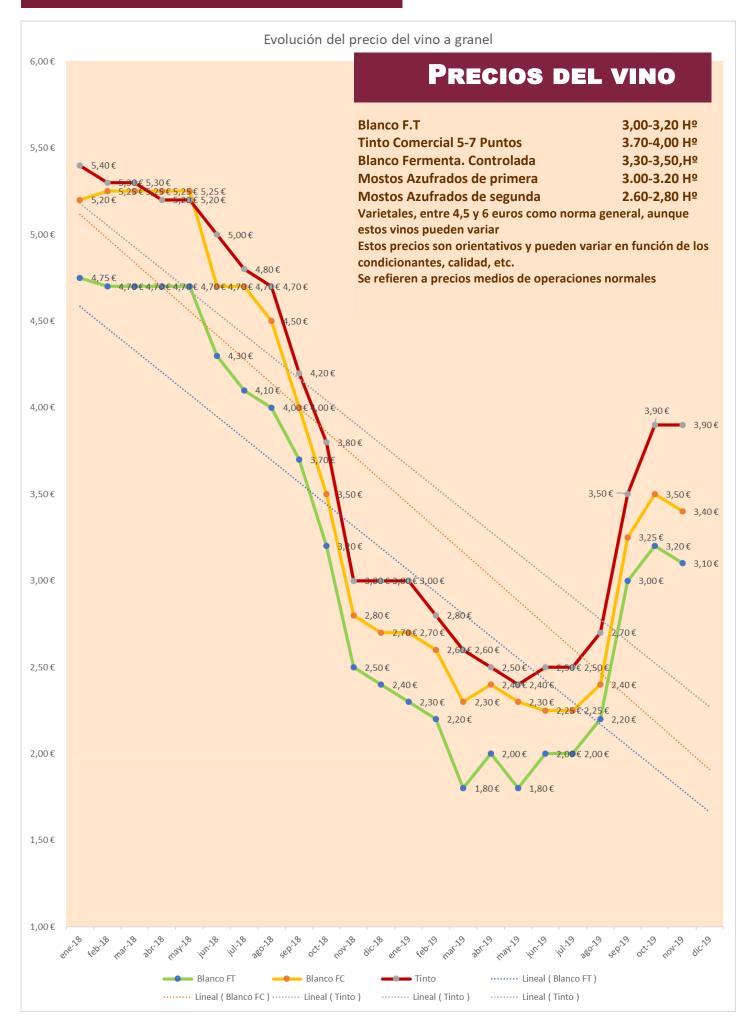
## Servicio de Exportación



Empresa especializada en la Internacionalización, Exportación y Promoción Exterior de productos y servicios de España, con una experiencia de más de quince años, selecciona bodegas con deseo de abrir Mercado en el exterior, centrándose principalmente en el Mercado europeo.

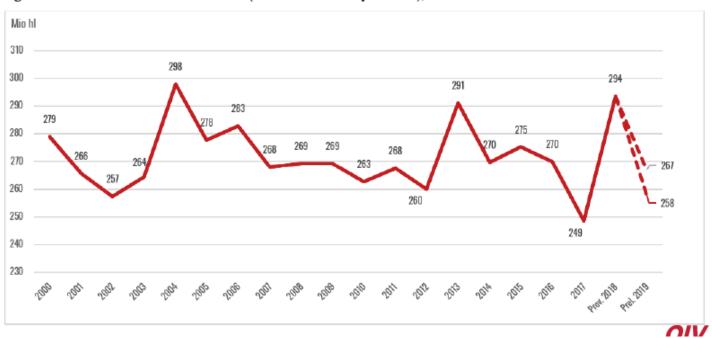
Anuncios gratuitos por palabras, si es suscriptor no le costará nada anunciarse. Puede poner compra venta de vinos, tanto embotellados como a granel., fincas, maquinaria, bodegas, etc. con sus datos o anónimo sirviendo nosotros de enlace, también gratuito. Puede enviar sus ofertas, con los datos más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

Página 29 16/12/2019



Página 30 16/12/2019

Figura 1 - Producción mundial de vino (excluidos zumos y mostos), 2000-2019



Cuadro 1: Producción de vino (excluidos zumos y mostos)\*

							Var. 19/18 en	Var. 19/18
Unidad: Mill. hL	2014	2015	2016	<b>201</b> 7	Prov. 2018	Prel. 2019	volumen	en %
Italia	44,2	50,0	50,9	42,5	54,8	46,6	-8,2	-15%
Francia	46,5	47,0	45,4	36,4	49,0	41,9	-7,2	-15%
España	39,5	37,7	39,7	32,5	44,9	34,3	-10,6	-24%
Estados Unidos**	23,1	21,7	23,7	23,3	23,9	23,6	-0,3	-1%
Argentina	15,2	13,4	9,4	11,8	14,5	13,0	-1,5	-10%
Australia	11,9	11,9	13,1	13,7	12,9	12,5	-0,4	-3%
Chile	9,9	12,9	10,1	9,5	12,9	11,9	-1,0	-7%
Sudáfrica	11,5	11,2	10,5	10,8	9,5	9,7	0,2	3%
China***	13,5	13,3	13,2	11,6	9,1	ND	ND	ND
Alemania	9,2	8,8	9,0	7,5	10,3	0,0	-1,2	-12%
Portugal	6,2	7,0	6,0	6,7	6,1	6,7	0,6	10%
Rusia	5,1	5,6	6,6	5,8	5,5	6,0	0,5	8%
Rumanía	3,7	3,6	3,3	4,3	5,1	4,9	-0,2	-4%
Hungría	2,4	2,6	2,5	2,5	3,4	3,2	-0,2	-6%
Nueva Zelanda	3.2	2.3	3.1	2.9	3.0	3.0	0.0	-1%
Brasil	2,6	2,7	1,3	3,6	3,1	2,9	-0,1	-5%
Austria	2,0	2,3	2,0	2,5	2,8	2,6	-0,1	-4%
Grecia	2,8	2,5	2,5	2,6	2,2	2,0	-0,2	-8%
Georgia	0,9	1,2	0,9	1,0	1,7	1,8	0,0	1%
Suiza	0,9	0,9	1,1	0,8	1,1	1,1	-0,1	-6%
MUNDO	270	275	270	249	294	263	-30,6	-10%

<sup>\*</sup> Países con una producción de vino en 2019 de más de 1 Mil. hL y para los que se dispone de información

ND: no disponible

OIV

Página 31 16/12/2019

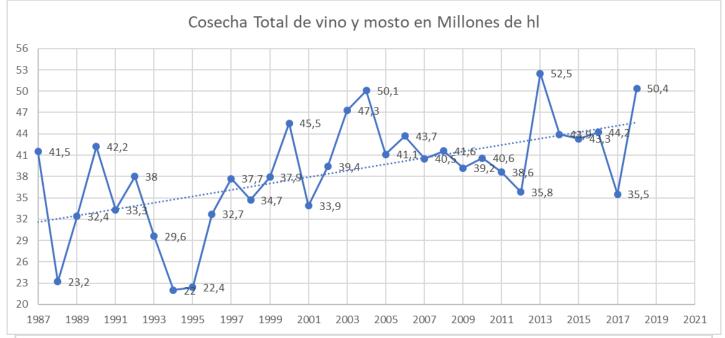
<sup>\*\*</sup> Estimación de la OIV basada en los datos de la vendimia de USDA

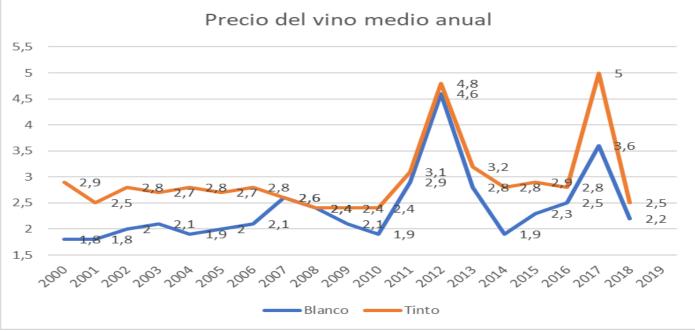
<sup>\*\*\*</sup> Estimación de la OIV basada en los datos de NBS (China) y FAO

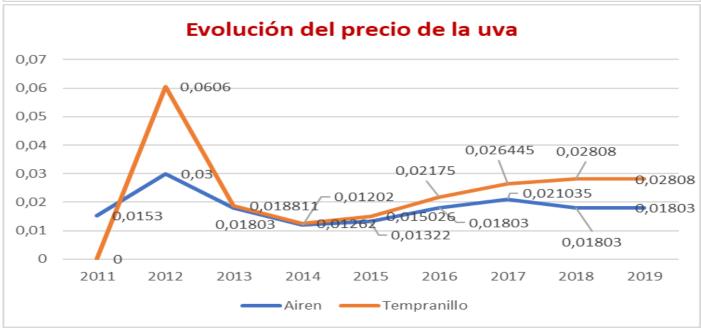
# **GRAFICOS DEL VINO**

# EL CORREO <sup>®</sup> DEL VINO

TODA LA ACTUALIDAD DEL VINO •





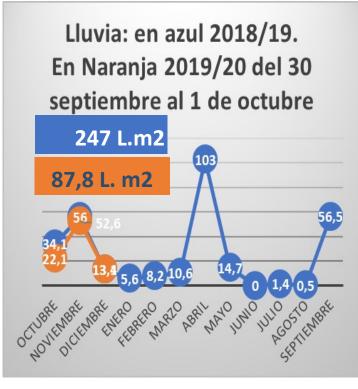


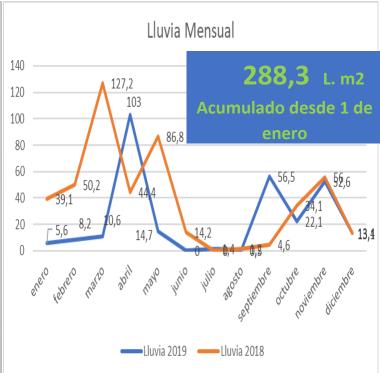
Página 32 16/12/2019

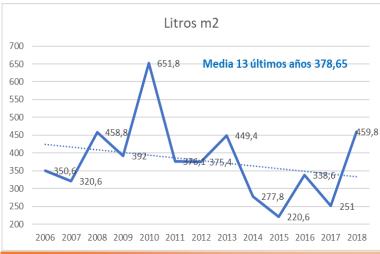
# **EL TIEMPO**



#### Desde 30 septiembre de 2017 a 1 DE octubre de 2018 - 440,5 LITROS M2









#### Actualizado al 12/12/2019

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

SUSCRIPCIONES : 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 Newsletter semanal, y lo recibirá en su buzón de correo cada semana: si quiere que le apuntemos nosotros pídalo a

javier@elcorreodelvino.com



Página 33 16/12/2019