EL CORREO DEL VINO



· TODA LA ACTUALIDAD DEL VINO ·

El Periódico diario del vino español

Número 4.375 Fundado en 1947 Fecha, 25 de Noviembre de 2020

EL VINO AL DÍA

Los mercados siguen en la misma tónica, sin cambios significativos, una paralización casi total en cuanto a operaciones se refiere, las que

se hacen de poca cantidad y, normalmente, retiradas a corto plazo, con el fin de copar las necesidades de existencias más cercanas, no se opera apenas a largo plazo. La queja por la baja demanda de vinos de cara a las fiestas navideñas comparándola con años anteriores, son generalizadas en todo el sector embotellador.



El sector del vino de Jerez agotará el plazo de tres meses para responder a Bruselas

La falta de avances para modificar el pliego de condiciones impide lograr un acuerdo de consenso para su aprobación en el pleno de este martes

Las organizaciones sectoriales ya solicitaron un aplazamiento el pasado mes de agosto

Las organizaciones sectoriales del Marco de Jerez han renunciado a la posibilidad de lograr un acuerdo en el pleno de noviembre para responder al requerimiento realizado por Bruselas acerca de la modificación del pliego de condiciones para dar amparo a los vinos no fortificados. La Comisión Europea (CE) cuestiona lo que pueden considerarse dos incongruencias históricas que persisten dentro de la Denominación de Origen, a saber, la división entre zona de crianza y de producción, de un lado, y la posibilidad de criar Fino y Manzanilla indistintamente en Sanlúcar de Barrameda.



Aunque productores y bodegas disponen hasta mediados de diciembre para buscar el ansiado acuerdo, ya que por esas fechas expiran los tres meses del aplazamiento de la respuesta a Bruselas solicitado por el pleno del vino en agosto, las partes se conjuraron para tratar de zanjar este asunto con anterioridad, en concreto en el pleno de noviembre, sin que se hayan registrado avances en los contactos mantenidos hasta la fecha.

Las organizaciones representativas del sector únicamente han mantenido **tres reuniones formales desde agosto**, ya que <u>los contactos se retomaron una vez constituido el nuevo plenario tras las elecciones del Consejo Regulado</u>r, proceso que se prolongó hasta bien entrado octubre.

En dichos encuentros, las partes han vuelto a poner de manifiesto las grandes diferencias que existen dentro del

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











sector, donde la patronal bodegue-

ra Fedejerez defiende integrar la Manzanilla de Sanlúcar en la Denominación de Origen del Jerez —o fusionar ambas denominaciones de origen si se prefiere—, propuesta que no convence al resto y que, según la información recabada por este medio, tampoco gusta a la Consejería de Agricultura.



El objetivo prioritario de las cooperativas,

que ahora ostentan la mayoría en el pleno, sigue siendo la **equiparación de la zona de crianza con la zona de producción**, pero **ni Fedejerez**, que antes parecía dispuesta a apoyar esta moción, **ni viñistas independientes de Asevi-Asaja lo ven con buenos ojos.**

Los **viñistas**, por su parte, se inclinan por **paralizar el expediente de modificación** del pliego de condiciones para **mantener el status quo** y, a partir de ahí, volver a sentarse sin prisas a negociar todos los temas del pliego de condiciones que interese cambiar porque reporten beneficios al sector en general.

Asevi-Asaja también defiende la necesidad de que cualquier acuerdo para la modificación del pliego de condiciones tenga que ser aprobado por una mayoría cualificada del pleno –2/3 de los veinte vocales– en aras de la defensa del interés general, toda vezque considera que las mayorías simples provocan división o, en este caso, agravarían la ya existente en el Marco de Jerez.

Y las **bodegas de Sanlúcar**, huelga decir que están **en contra de prohibir la crianza de Fino de Sanlúcar**, como tampoco aprueban la extensión de la zona de crianza a todo el Marco.

Todos son conscientes de la necesidad de ceder en sus posturas para alcanzar un acuerdo, pero hasta el momento todos siguen en sus planteamientos iniciales o incluso han dado pasos atrás, si bien unos más que otros mantienen el optimismo de aprovechar las tres semanas que restan para que expire el plazo e intensificar los contactos para alcanzar una solución de consenso que, a día de hoy, sigue estando bastante alejada.

El sector del vino de Jerez agotará el plazo de tres meses para responder a Bruselas (diariodejerez.es)



C/ De la Paz, n°1. Bajo. 02200 Casas Ibáñez. Albacete. Teléfono: 967 46 20 87



Página 2 25/11/2020









DENOMINACIONES, REGIONES

EL CORREO 🏶 DEL VINO

• TODA LA ACTUALIDAD DEL VINO •

EL VINO DORADO, EL SECRETO MEJOR GUARDADO DE LA D.O. RUEDA



La D.O. Rueda, es conocida por los vinos frescos y afrutados que produce la variedad autóctona de la zona; la Verdejo. Pero Rueda, también tiene sus secretos: los dorados, los vinos con más historia de la denominación de origen, elaborados con las variedades Verdejo y/o Palomino Fino. Estos vinos de licor tienen una graduación mínima de 15 grados. Se obtienen a través de crianza oxidativa y deben permanecer en barrica de roble por lo menos los dos últimos años antes de su comercialización. A continuación, os dejamos tres dorados de la D.O. Rueda que os sorprenderán:

61 Dorado en Rama. Bodega Cuatro Rayas.

Un vino de producción limitada elaborado con las variedades Palomino, procedente de una parcela centenaria con apenas una hectárea, y Verdejo, también con una antigüedad de cien años.





SAN ERASMO

"Solo el que manda con amor es servido con fidelidad" Quevedo



Página 4 25/11/2020

Este vino se selecciona mediante la cata de más de 100 barricas, algunas con vinos de más de 60 años. Se elabora siguiendo el método de crianza y envejecimiento tradicional de la zona, semejante a los vinos generosos del sur de la Península. Se introduce en envases de madera de 550-660 litros de capacidad, también llamados botas, dejando 1/3 del envase sin llenar.

Es un vino con tonos dorados, con aromas tostados y de vainilla característicos de los vinos dorados de Rueda. Una característica diferenciadora del "61" en Rama, es que pasa directamente de la bota a la botella, es decir, ni se clarifica ni se filtra. Posee 17 grados de alcohol.

CARRASVIÑAS DORADO. Bodegas Félix Lorenzo Cachazo.

Se elabora con las variedades blancas de Verdejo y Palomino Fino, obteniéndose un vino base de 15 grados de alcohol. Posteriormente, se introduce el vino en envases de cristal de 16 litros de capacidad, llamados "damajuanas" permaneciendo a la intemperie, en el exterior de la bodega durante al menos 18 meses, facilitándose así su crianza oxidativa.

Antes de ser comercializado, permanece al menos dos años en envases de roble. Este es el sistema de elaboración tradicional para obtener los vinos Dorados de Rueda. Carrasviñas Dorado, valorado con 92 puntos Parker, presenta un bonito color dorado, en boca es untuoso, con matices de frutos secos. Un vino potente, especiado y de gran complejidad.

DE ALBERTO DORADO. Bodegas De Alberto.

100 % elaborado con uva Verdejo, siguiendo el método la elaboración tradicional del Dorado de Rueda. Este vino se somete a crianza oxidativa en damajuanas expuestas al sol y posterior envejecimiento en botas de roble por el sistema de soleras, conservando la madre de más de 70 años.

Este método tradicional, ha sido mantenido por la familia Gutiérrez de forma ininterrumpida desde los años 40 y transmitido de generación en generación. De



Alberto Dorado cuenta con 17 grados de alcohol. Es de color oro viejo y tiene

aromas de frutos secos ligeramente tostados, flores blancas y en boca es intenso y muy elegante con recuerdos de vainilla y pasas.





Mostos, vinos y alcoholes

Agente Comercial Colegiado

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

25/11/2020



El Consejo Regulador de la DOP Jumilla estrena una pieza documental en su canal de Youtube, donde muestra la particularidad del encuentro entre la tierra, el clima y la vid.

La pieza se ha grabado durante un año en diferentes viñedos, y trata de representar el respeto del viticultor a la tierra.



Jumilla, 24 de noviembre de 2020. El Equilibrio Perfecto es el nombre que presenta el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Jumilla como descripción de la personalidad de sus vinos más respetuosos y coherentes con el terreno de donde proceden. La conciencia del equilibrio perfecto entre la tierra, el clima y la vid, en convivencia con el factor humano y el paisaje que lo rodea, se presenta como la esencia pura de los vinos de la DOP Jumilla. "Un respeto mutuo que se pacta con la palabra ecología, no como una moda, sino como un sello de identidad milenario de estas tierras. Esta armonía perfecta a tres, da forma a una uva autóctona, con personalidad propia: la Monastrell. Una vid que se beneficia del arte del cultivo ecológico, ese que aprendimos a desarrollar hace más de 2000 años. Hablar de Denominación de Origen





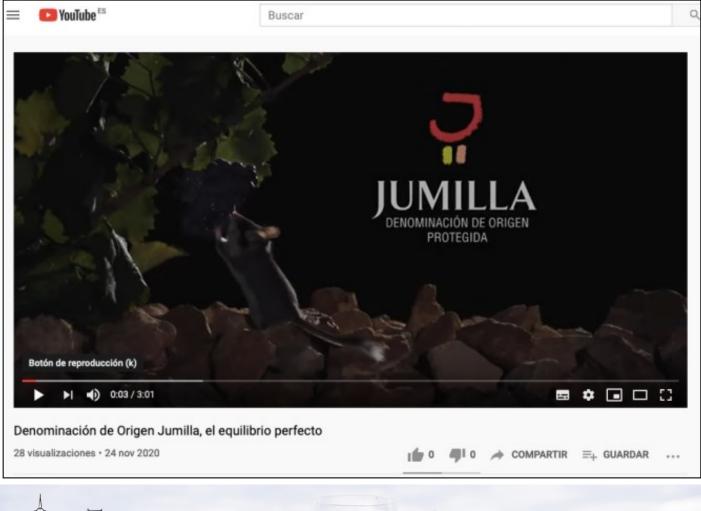
Página 6



Jumilla es hablar de un equilibrio fácil de disfrutar en cada trago". De esta forma presenta la locución de El Equilibrio Perfecto, en el spot documental que es la pieza central de esta campaña de promoción de los vinos de la DOP Jumilla en España y en el mundo, en medios tradicionales y soportes digitales, desde publicidad en mobiliario urbano e inserciones en plataformas de contenidos audiovisuales, hasta redes sociales y medios de comunicación y publicitarios en España, y en Reino Unido, China, Alemania y Estados Unidos durante los meses de diciembre de 2020, y enero 2021.

Los hermanos Juan y José Miguel Palao, de la productora audiovisual Guarafía, firman la pieza y aseguran que con este vídeo "teníamos una verdad que mostrar: la adaptación de la variedad autóctona del terreno, la Monastrell, en un clima duro y en ocasiones extremo, que ha creado ecosistema rico en especies que a lo largo de miles de años ha generado una dependencia entre ellos, por ello se habla de ecología y naturaleza". A lo largo de estos meses de trabajo, de investigación, de estudio del terreno, de observación y de rastreo, tienen conclusiones como que "los viñedos tradicionales de la DOP Jumilla, en vaso y en secano, guardan una gran variedad de fauna. Las duras jornadas de grabación de El Equilibrio Perfecto han sido una suerte para nosotros, poder mostrar nuestra pasión por la naturaleza y nuestro conocimiento y rastreo de la fauna de esta tierra, de donde hemos conseguido imágenes únicas y muy cercanas, de especies muy escurridizas, difíciles de conseguir".

Entre las especies que se "cuelan" entre los cultivos y los viticultores de manera natural en el spot son insectos como la mantis Empusa pennata o la araña Arigope lobata, el Lirón Careto, un roedor de tamaño mediano, y aves como la escurridiza Oropendola, el Escribano Soteño, que anida en las cepas, la Curruca Cabezinegra, El Jilguero o el Carbonero Común.





Página 7 25/11/2020

El Equilibrio Perfecto es una puesta de largo de las condiciones del ecosistema único que, a lo largo de un año, enseña cómo conviven y se relacionan en la naturaleza única de su territorio, animales, insectos, clima y viñedo. Las cadenas montañosas, el paisaje mediterráneo y un clima semiárido, forman las condiciones únicas que se suceden dentro de la DOP Jumilla y son las que favorecen vinos con identidad única, con mucho carácter, expresivos, llenos de fruta, con buena acidez y alto contenido en polifenoles.

Sobre la Denominación de Origen Protegida Jumilla

A solo 40 minutos de Murcia capital, y una hora de la ciudad de Albacete, se encuentra una de las Denominaciones de Origen más antiguas de España. Sus vinos se beben en más de 80 países y llega a comercializar 28 millones de botellas de vino cada año. Los vinos de la DOP Jumilla son grandes embajadores, satisfaciendo paladares y ganando consumidores en cada lugar donde se descorcha una botella.

La Denominación de Origen Protegida Jumilla posee una tradición vitivinícola que se remonta a los restos de vitis vinífera – junto a utensilios y restos arqueológicos- hallados en Jumilla originarios del año 3.000 a.C., siendo los más antiguos de Europa.

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 17.000 hectáreas de viñedo, en su mayoría de secano, cultivado en vaso, y ubicado sobre suelos predominantemente calizos, en altitudes que varían entre los 320 y 950 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. La uva Monastrell es la base del 70% de los vinos que se elaboran en esta Denominación de Origen Protegida.

www.vinosdejumilla.org

El enlace a la pieza es este: https://youtu.be/0yflR4J8tPw

Agricultura Balear adapta la normativa vinícola a la UE

Los agricultores que quieran sembrar viña deberán disponer de una autorización previa

El Consell de Govern aprobó ayer el Decreto por el que se fijan los principios generales de control de potencial de producción vitícola, del Registro Vitícola y sobre las declaraciones obligatorias en el sector vitivinícola en las Illes Balears, en desarrollo de la normativa europea y estatal. Además, se incluyen las variedades esperó de gall, callet negrella y mancès de tibús en la categoría de variedades de uva de vinificación autorizadas en las Balears.

Con este decreto se pretende adaptar la normativa de la Comunidad Autónoma de las Illes Balears al nuevo régimen regulador del potencial de producción vitícola de la Unión Europea. El nuevo sistema para la gestión de plantaciones de viña de Europea, basado en autorizaciones, sustituye ahora al sistema de derechos de replantación de viña. Cada agricultor que quiera tener una plantación deberá disponer de una autorización previa.

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







La DO Utiel-Requena presenta la Guía de Vinos Recomendados para Navidad

La guía recopila vinos de 36 bodegas adscritas a la Denominación de Origen para los diferentes momentos de las fiestas navideñas, explicados con un lenguaje fresco y coloquial

La sumiller Manuela Romeralo asesora esta publicación con sugerencias sobre platos para acompañar cada vino

Utiel 25/11/2020)-El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Utiel-Requena lanza la Guía de Vinos Recomendados para la Navidad 2020. Se trata de una publicación la que la Denominación de Origen recomienda 36 referencias para diversos momentos de esta Navidad, que este año resulta un tanto diferente y que estará marcada por la intimidad en familia.

Con esta iniciativa, la DO Utiel-Requena quiere acercar sus vinos a los consumidores de una manera práctica y cómoda, ayudándoles a elegir uno de manera sencilla. Con su lenguaje accesible y desenfadado, es también una invita-



ción a atreverse a probar nuevos vinos y sorprender a los comensales.

La guía recoge 36 vinos, blancos, rosados y tintos, clasificados en seis categorías que corresponden a seis de los momentos que se disfrutan en las fiestas que se acercan: Nochebuena, Navidad, Amigo invisible, Nochevieja, Año Nuevo y Reyes. Cada vino corresponde a una bodega de la Denominación de Origen, la cual ha elegido un vino para incluir en la guía. Por su parte, la sumiller Manuela Romeralo ha colaborado con esta publicación mediante sugerencias para acompañar estos vinos con platos navideños.

La Guía de Vinos Recomendados para Navidad 2020 se puede consultar y descargar en PDF en el siguiente enlace: http://utielrequena.org/documentos/guia-de-vinos-navidad-dour.pdf.

También está disponible en formato físico en tiendas especializadas de la provincia de Valencia.





IWINETC Virtual 2020 mostró las claves a seguir por el enoturismo para afrontar la era COVID

Conocimiento y negocio han sido los temas de las cinco jornadas de la Conferencia Internacional de Enoturismo (IWINETC). Esta edición que ha sido celebrada completamente online ha contado con más de 300 delegados registrados de unos 25 países diferentes.

IWINETC 2020 ha sido totalmente virtual pero ha mantenido su filosofía con un amplio programa de conferencias y talleres B2B para fomentar los contactos y el negocio con el enoturismo en el centro del debate. El taller B2B de turismo del vino de 2 días entre agentes y medios de comunicación y proveedores de experiencia en turismo del vino tuvo más de 700 citas programadas y demostró ser el punto culminante del evento de 5 días con muchas más citas realizadas tras el programa de reuniones a través de las plataformas de reuniones online.



Este año ha contado con más de 300 delegados registra-

dos de unos 25 países diferentes que sintonizan desde diversos destinos de escape con la uva como protagonista, es el caso de Alemania, Austria, Australia, Bulgaria, Canadá, Chile, Croacia, Eslovenia, Francia, Grecia, Hungría, Moldavia, Portugal, España, Serbia, Reino Unido, EE.UU. por nombrar algunos y de la región anfitriona, Friuli Venecia Julia y muchas otras regiones de Italia.

IWINETC fue programado como evento presencial del 27 al 29 de octubre de 2020 para celebrarse en el hermoso y espectacular destino de enoturismo como es Friuli Venezia Giulia con el apoyo de los patrocinadores Premium **Promoturismo Friuli Venezia Giulia**.

El **programa de conferencias** celebrado durante tres días contó con oradores de talla mundial que ofrecieron excelentes y relevantes presentaciones para que los asistentes las saborearan en estos tiempos difíciles.

Por primera vez, <u>IWINETC</u> se ha desarrollado de forma virtual del 26 al 30 de octubre de 2020 (conferencia de 3 días y taller B2B de 2 días).

La Conferencia Internacional de Turismo Vitivinícola (IWINETC) es la principal conferencia, exposición y taller B2B del mundo para los profesionales del turismo vitivinícola y culinario. Organizada por profesionales del turismo enológico para profesionales del turismo enológico, IWINETC incluye un programa de conferencias de alrededor de 25 charlas, un área de exposición para que los proveedores muestren los destinos de escapada de la uva de todo el mundo, un taller B2B para que los agentes se reúnan con los proveedores de experiencia en turismo enológico y eventos de networking para descubrir el destino anfitrión durante la duración del evento. Aunque este año todo ha sido diferente para adaptarse a las circunstancias. IWINETC atrae a profesionales que trabajan en agencias de viajes, bodegas, hostelería, oficinas de turismo, gobiernos regionales, asociaciones, universidades, importadores de vino y organizadores de actividades.

Pensar en local, rural, turismo responsable y más...

Anthony Swift, director del evento, recoge algunos de los puntos más destacados del programa de charlas de IWINETC.

Swift explica que «el día 1 Lucio Gomiero descorchó IWINETC dando a los delegados una muestra del vino y las delicias culinarias de la región de Friuli Venezia Giulia «. Le siguió Chris Torres que «mantuvo nuestro ánimo sugiriendo que el camino a seguir al menos en los próximos 12-18 meses es centrarse en los mercados nacionales — staycation para acuñar una nueva palabra para el diccionario de inglés de Oxford».

Página 10



Por su parte

«Jonathan Gómez Punzón, de la Organización Mundial del Turismo de las Naciones Unidas, dio un sabor amargo a la nueva realidad, la nueva normalidad, pero luego dijo que el turismo del vino y el turismo rural son uno de los tipos de turismo más seguros y que prosperarán en estos tiempos dificiles, pero que tenemos que adaptarnos proporcionando experiencias seguras, asociándonos dentro de un destino determinado, proporcionando excelencia, una razón para viajar».



esta forma **Swift**. «El asesor de turismo responsable de WTM, **Harold Goodwin**, presentó «La ventaja empresarial del turismo responsable». **El Turismo Responsable es importante para proporcionar experiencias auténticas y asegurar que los turistas del vino no tengan experiencias negativas.** Cuidar de los clientes a la medida de sus necesidades – mostrar respeto y cuidado. Sólo eres fuerte como el eslabón más débil de tu cadena, dijo».

Después **Judith Lewis** dio que pensar en lo que se refiere «a la optimización de sitios web post-cobertura y el marketing digital en la industria del turismo del vino». **Cristina Mascanzoni Kaiser** en vivo desde una bodega del Lago de Garda «definió al viajero de lujo de hoy en día como **una persona que busca experiencias a medida según la cultura**, un amante del vino que busca una oferta única y un proveedor de experiencias de turismo enológico que se forme y sea responsable. Ella acuñó la frase «Sea hospitalario»».

Francesco Bacarini completó el día 2 «mostrando a los delegados la plataforma de reservas online <u>Vitinera</u> donde un turista del vino «hágalo usted mismo» puede reservar una visita a una bodega en el Friuli Venezia Giulia y en otras regiones vinícolas de Italia. Una herramienta útil aún en la etapa de fermentación».

La tercera jornada Marianna Sigala «dio un seminario sobre la innovación en el turismo del vino durante la CO-VID-19 y a continuación se celebró un seminario sobre «Cómo mejorar la experiencia de los clientes para el vino a través de las tecnologías» con la oradora Roberta Garibaldi«. Después «el director de la Junta de Turismo de Champaña, Philippe Harant, presentó el proyecto Winetourism Lab, que tiene por objeto ayudar a las empresas de turismo enológico de la región (asesoramiento, orientación financiera, etc.). A continuación se hizo una presentación de la región vitivinícola de Baja Austria«.

Tiempos difíciles y oportunidades

Swift, en la sesión plenaria de <u>clausura</u>, concluyó el programa de la conferencia IWINETC 2020 diciendo: «A pesar de los tiempos difíciles en los que nos encontramos, la industria del turismo del vino está claramente en alza y la gente está buscando online **turismo del vino**, **alojamientos** y **actividades complementarias** para hacer en una región vinícola, tales como excursiones en bicicleta por la región vinícola, senderismo y degustación, yoga, un lugar donde los niños pueden correr alrededor haciendo búsquedas de tesoros y así sucesivamente. Chris Torres nos mostró esto en su charla del primer día».

Swift continuó así: «Ahora mismo estás en el negocio correcto. Ahora debemos **invertir en nuestros esfuerzos de marketing**, prestar atención a todos los consejos de nuestros expertos oradores, sentarnos con una copa de nuestro vino favorito y ver las repeticiones de la conferencia, tomar notas, pensar, actuar. Para ganar. Para prosperar. Disfrutarás de las nuevas cosechas cuando otros con la cabeza en la arena no lo hagan o no puedan hacerlo. **El futuro es brillante para todos los que entienden que el turismo del vino es una oportunidad de negocio sostenible**«.

Lara Persello a cargo del Área de Enogastronomía – Strada del Vino e dei Sapori del Friuli Venezia Giulia y en nombre de la <u>Promoturismo FVG</u> dijo unas últimas palabras y extendió una invitación abierta a todos los delegados de la conferencia para que descubran Friuli Venezia Giulia tan pronto como las restricciones de viaje se reduzcan o eliminen.

Bodegas, Empresas

EL CORREO 🏶 DEL VINO

TODA LA ACTUALIDAD DEL VINO •

Nueva añada de Tarón Cepas Centenarias 2015, un vino que refleja la sabiduría heredada de los viticultores de Rioja Alta

Logroño 24 noviembre 2020 - Bodegas Tarón presenta la nueva añada de uno de sus vinos más especiales: Tarón Cepas Centenarias 2015, fruto de un viñedo singular, reflejo de la sabiduría de unas cepas únicas y de varias generaciones de viticultores que conforman esta cooperativa de Rioja Alta, cuatro pueblos unidos con el fin de elaborar grandes vinos y dar valor a su tierra.

"Tarón Cepas Centenarias 2015 es todo un homenaje a los que nos precedieron en el cultivo de la vid en Territorio Tarón. A nuestros bisabuelos y abuelos, que ya se dedicaban a la viticultura y que nos han transmitido una manera de hacer las cosas, enseñanzas que queremos plasmar en nuestros vinos." comenta Gonzalo Salazar de Gurendes, gerente de Bodegas Tarón.

La primera añada de Cepas Centenarias fue la cosecha de 2010. "Sabíamos que teníamos que hacer algo con estos viñedos tan especiales. Si no se les da valor, en Rioja muchos viticultores han acabado por arrancarlos y sustituirlos por viñedos jóvenes más productivos. Son las bodegas las que tenemos que darle la importancia que merecen estos viñedos. Cuesta trabajarlos, pues la maquinaria convencional no sirve para entrar por sus estrechas calles, tienen bajas producciones, etc. Pero el fruto que nos regalan es de una calidad sublime."

Desde entonces se ha elaborado todos los años menos en 2017, año recordado por la fuerte helada que desoló muchas viñas de la zona en el mes de abril.

La añada 2015 fue excelente en Bodegas Tarón. Hubo buena climatología y un excepcional estado vegetativo y sanidad del viñedo. Ese año, en la zona de Rioja Alta, los viñedos de zonas frescas y con cargas justas de producción dieron vinos muy afrutados, con taninos muy elegantes y sedosos destacando su finura y buena estructura.

Viñedos centenarios

Los viñedos centenarios de los que procede este vino están situados en Cuzcurrita de Río Tirón, en el paraje de El Monte, en Rioja Alta. Son viñas plantadas en vaso a 600 m de altura que producen



Página 12 25/11/2020



uva de una calidad excepcional. Una zona bien aireada de suelo arcilloso-calcáreo, con una producción de un racimo por pámpano de 4.000 kg/ha.

Sus cepas datan de 1915 y han aguantado todo tipo de vicisitudes, tanto climáticas como sociales, demostrando una adaptación perfecta al terreno y a la zona donde fueron plantadas, hasta el punto de que siguen produciendo uvas de una personalidad única y una calidad extraordinaria más de cien años después

La vendimia se realiza de manera manual en cajas de poca capacidad. Se llevan con cuidado a la bodega, donde en una mesa de selección se eliminan aquellos granos o partes de racimo que no dan el perfil para su elaboración. Sus uvas son seleccionadas especialmente para formar parte de Tarón Cepas Centenarias. Proceden de racimos pequeños, de grano suelto y poco peso. De esta manera, hay una mayor relación entre el hollejo y la pulpa obteniéndose un vino más concentrado.

En su elaboración se prioriza respetar al máximo el fruto. Se macera en frío los primeros días y durante la fermentación se realizan bazuqueos diarios. Al finalizar la fermentación alcohólica, el vino pasa a barricas de roble francés nuevas donde permanece 18 meses. Para la composición final se cata barrica a barrica. Cuando está listo, pasa a botella y descansa en botellero con temperatura y humedad controlada al menos 18 meses antes de su salida al mercado.

La enóloga, Laura Manzanos, comenta su nota de cata: "A la vista destaca su color cereza. Es limpio y brillante, de capa media. Muestra una nariz muy intensa de fruta roja madura, notas florales, de especias dulces y cremosas por su permanencia en barrica. Se aprecian sutiles ahumados y ligeros toques balsámicos y minerales. En boca es sabroso, potente, redondo, graso y fresco debido a su buena acidez. Tiene un final largo y elegante gracias a sus taninos finos y pulidos."

Bodegas Tarón

Bodegas Tarón es la bodega más al norte de la DOCa Rioja, al abrigo de los Montes Obarenes y en torno a cuatro pequeños pueblos con una larga tradición en el cultivo de la uva: Cuzcurrita de Río Tirón, Sajazarra, Tirgo y Villaseca. Con más de 600 hectáreas de viña con una edad media de más de 40 años, producen una gama de vinos consistentes y de gran calidad.

Cuatro pueblos en Rioja Alta unidos en la elaboración de vino. Un homenaje a unas viñas que superan el paso del tiempo y dan lo mejor para el disfrute de vinos excepcionales.

Fuentes del Silencio, el vino de la España vaciada que triunfa en el exterior

La bodega ha recuperado viñedos centenarios de León

Al frente del proyecto se encuentran dos médicos

Qué puede motivar a dos médicos a dejar su profesión para montar una bodega en la España vaciada? "Mi mujer y yo hemos venido a veranear a León toda la vida. En los últimos años nos planteamos recuperar muchos viñedos que estaban muy viejos y se estaban perdiendo; se estaba abandonando un patrimonio espectacular".

Así describe Miguel Ángel Alonso cómo surgió Fuentes del Silencio, una bodega de la que es fundador y propietario y que empezó a ver la luz en 2013 a orillas del río Jamuz, al sur de la provincia de León. El nombre obedece a la gran cantidad de reservas de agua que existen en la zona y que hicieron que en el pasado fuera conocido como el pueblo de las fuentes.

El proyecto se inició con la recuperación de viñedos, algunos de ellos centenarios. En la actualidad son 30 hectáreas divididas entre 130 y 140 parcelas a lo largo del valle. "La diferencia de alturas nos facilita la obtención de distintos tipos de vino", matiza Alonso.

Se recogen a mano unos 2.000 kilos de uva por hectárea. "No somos un vino ecológico, pero sí empleamos una práctica ecológica, ya que no usamos productos químicos", matiza su fundador. Para cada hectárea se necesitan unas 14 personas que emplean día y medio de vendimia; el mismo trabajo lo resuelve una máquina en dos horas y media.

En 2019, prácticamente su primer año de rodaje, tuvieron una producción de 33.000 botellas. La mayor parte viajó al exterior. El 60% se exportó a Estados Unidos –su mercado principal–, Canadá, Suiza, Reino Unido, Alemania, Japón, Australia y Singapur, principalmente.

Para este año las previsiones son llegar a 40.000 botellas y a 120.000 en 2024 (+200%), lo que supondría pasar a

Página 13 25/11/2020

una acturación de un millón de euros frente a los 111.000 euros del pasado ejercicio.

"Nuestro objetivo es conseguir el mejor vino de España y llegar a 30 o 40 países para diversificar riesgo", explica Miguel Ángel Alonso, "La pandemia nos ha afectado porque todos los países lo estamos sufriendo". "Es una situación que nos disgusta, aunque no nos preocupa; sabemos que no es un problema de calidad de nuestro producto", matiza.



Miguel Ángel Alonso y María José Galera, propietarios de la bodega Fuentes del Silencio.

El 'hándicap' español

Con respecto a la venta nacional (un 40% del total), comenta que "es muy difícil vender calidad en España". "Tiramos a los precios bajos, a comprar vinos por 2 euros. En los países de fuera hay menos perjuicio en este sentido", dice.

Con la recuperación de viñedos, Miguel Ángel Alonso y su mujer, María José Galera, también pretenden dar un impulso a la España vaciada. En el pueblo, Herreros de Jamuz, donde se encuentran las instalaciones de Fuentes del Silencio y adonde han trasladado su residencia, hay unos 40 habitantes y unos 1.000 en todo el valle.

"Las distancias ahora son distintas a como eran antes, Madrid está a tiro de piedra". "No se trata solo de una recuperación de viñedos, es un revulsivo para la economía de la zona, marcada por una población envejecida y poca actividad comercial", apunta Alonso. Este proyecto emplea a un grupo de jóvenes que pueden establecer su vida en la zona si así lo desean.

Fuentes del Silencio también está unido a la cultura y el ocio. La bodega ofrece dos tipos de excursiones a sus visitantes. Una de ellas está dedicada a descubrir los viñedos durante un paseo por el valle, en el que se explican las características de la producción con la historia del terreno y que finaliza con una cata. La otra está más centrada en el bateo de oro en el río. "A veces se encuentra", dice Miguel Ángel Alonso.

Lo que en la actualidad es un valle rodeado de viñedos era una antigua explotación de oro en tiempo de los romanos. Dicha labor de minería se realizó muy superficialmente y apenas modificó el paisaje y la viticultura; en la actualidad se mantiene sobre los mismos terrenos que la antigua mina.

La jornada finaliza con una visita a una pequeña exposición de vasijas antiguas y de reproducciones de objetos romanos que se acompaña con una cata.

Fuentes del Silencio es miembro de Grandes Pagos de España, asociación de productores que "defiende la singularidad de cada terreno como elemento indispensable en la expresión particular de cada vino". Dicha asociación realiza una fuerte apuesta por la sostenibilidad al considerar "los recursos naturales como la base de la viticultura".

LA SINGULARIDAD DE LOS TERRENOS

Especies. La empresa californiana Biome Makers ha certificado "la excepcionalidad microbiana" de la bodega Fuentes del Silencio, por contar con la mayor diversidad entre más de 600 suelos de España, Italia y Estados Unidos. Se han identificado 959 especies en el terreno.

ADN. José Vouillamoz, el genetista vitivinícola suizo con gran prestigio mundial, realizó un análisis con muestras de ADN de los viñedos de Fuentes del Silencio para identificar el origen de las variedades de las distintas uvas. A través del estudio se identificó gran negro, de procedencia gallega, y doña blanca, de la Ribeira Sacra, Extremadura y Castilla y León.

Fuentes del Silencio, el vino de la España vaciada que triunfa en el exterior | Compañías | Cinco Días (elpais.com)



Sello ECO-PROWINE, sostenibilidad de la uva a la botella

La certificación ECO-PROWINE, desarrollada por la Fundación Circe, reconoce a aquellas bodegas y productores de vino que promueven la mejora continua del sector vitivinícola a nivel ambiental, económico y social.

Este sello se obtiene a través de una metodología de benchmarking con las bodegas participantes, avalada por la Comisión Europea, fruto de un proyecto de 4 años de investigación con más de 90 bodegas participantes, y hace que las bodegas y productores adheridos deban demostrar la sostenibilidad de sus productos de la uva a la botella. La sostenibilidad de la producción del vino se evalúa considerando los impactos ambientales, los costes en la producción y el impacto económico y social al entorno local.

CIRCE relanza en España el sello ECO-PROWINE, una certificación que reconoce a aquellas bodegas y productores de vino por sus acciones para contribuir a la mejora de la sostenibilidad a nivel ambiental, económico y social del sector vitivinícola europeo. Esta certificación se obtiene a través de una metodología propia de benchmarking con los resultados de la evaluación de las bodegas, siempre y cuando la bodega mejore el impacto con respecto a la media europea en términos ambientales.

ECO-PROWINE ofrece un marco de evaluación que promueve un modelo de mejora continua con el fin último de alcanzar la sostenibilidad del sector, sin que ello signifique alterar la calidad del vino. Gracias al benchmarking, los productores se comparan con la media del sector, en términos de impactos ambientales, económicos y sociales de la elaboración de sus productos, permitiéndoles actuar en consecuencia pa-



ra mejorar su sostenibilidad. Los consumidores, al reconocer el logotipo en botellas, sabrán que se trata de un producto que proviene de una bodega responsable y comprometida en la que se ha invertido esfuerzo y emprendido una serie de acciones para mejorar su sostenibilidad.

Esta certificación se obtiene tras superar un análisis en el que las bodegas deben demostrar que están por debajo de la media de referencia europea, y las obliga a comprometerse a mejorar el comportamiento sostenible de sus procesos cada año.

Dicho análisis comienza con una evaluación detallada del viñedo y la bodega, de acuerdo con la metodología ECO -PROWINE, mediante un cuestionario que sirve para la elaboración del inventario de los distintos flujos materiales y energéticos, y costes asociados, de entrada y salida en el año a certificar. A partir de la evaluación de este inventario la bodega obtiene un indicador global ambiental. Si el indicador es inferior al valor de referencia europeo y se cumplen con los criterios económicos y sociales de referencia, el productor obtendrá la etiqueta.

Durante el análisis se identifican las áreas problemáticas, es decir, aquellas que tienen un mayor impacto ambiental, durante el proceso de elaboración del vino, desde el viñedo hasta el embalaje, atendiendo a aquellos inputs que tienen mayor potencial de disminución de impactos ambientales (por ejemplo, vidrio, gasóleo, electricidad y cartón) y los costes medios de producir cada botella. Con ello, se proponen medidas para reducir su impacto. Una vez superado el estudio, se entrega la etiqueta y una guía de buenas prácticas sobre cómo y en qué formato usarla para las botellas de vino, embalaje, folletos, páginas web, publicidad, etcétera.

Pá

Página 15 25/11/2020



La sostenibilidad, clave para la elección del vino

Esta certificación tiene una validez de dos años, tras los cuales la bodega debe realizar el análisis de nuevo y, para volver a superarlo, debe presentar al menos un 10% de mejora en su indicador global y una mejor respuesta a nivel social y económico, de manera que el proceso de fabricación del vino sea más eficiente y respetuoso con el medio ambiente.

Ya son 90 bodegas en Europa - 18 en España- las que poseen esta certificación gracias a sus considerables actuaciones y mejoras. Todas estas bodegas, además de contribuir al cuidado del planeta, han ganado visibilidad gracias a las campañas de promoción de la etiqueta **ECO-PROWINE**.

De acuerdo a un estudio de mercado realizado en el marco del proyecto ECO-PROWINE, la sostenibilidad no es uno de los primeros parámetros que influyen en la elección de un vino. Esto se debe a la falta de información sobre la viticultura y vino sostenible. Los consumidores no tienen la posibilidad de tomar decisiones contrastadas, pero estarían dispuestos a cambiar su comportamiento si hubiera más información disponible en el mercado. Según dicho estudio, el primer propósito de una etiqueta de sostenibilidad debería ser brindar información clara sobre el impacto del producto en este ámbito.

En el caso de las bodegas, la toma de decisión (principalmente en las más grandes) se centran, sobre todo, en resultados económicos para nuevas inversiones y se deja en segundo plano el desempeño ambiental, económico y social. Durante la ejecución del proyecto europeo se llegó a la conclusión de que, adoptando las medidas recomendadas por los expertos en sostenibilidad vitivinícola, las bodegas habían conseguido reducir en un 15,5% el calentamiento global en términos de Kg de CO₂, reutilizar el 28,15% de los materiales y reducir un 16,3% el consumo de agua.

El proyecto ECO-PROWINE se ha visto atraído principalmente por bodegas pymes, para la concesión de la etiqueta y la evaluación comparativa con el resto de bodegas del sector vitivinícola, lo que les permite mejorar su competitividad y visibilidad.

ECO-PROWINE es una certificación desarrollada en el marco del proyecto europeo, coordinado por la **Fundación CIRCE** y avalada por la Comisión Europea que pretende fomentar la mejora de la sostenibilidad y el respeto al medio ambiente en el proceso productivo de bodegas y productores de vino. El sello se le otorga únicamente a aquellos productores que superan un análisis en el que se evalúan las implicaciones ambientales, los costes económicos, y sociales derivados de la fabricación del vino. El enfoque de evaluación es de Ciclo de Vida, por este motivo y bajo este enfoque, ECO-PROWINE reconoce las metodologías empleadas para la evaluación ambiental de la producción del vino a nivel nacional en el territorio europeo. Con este espíritu, se constituye como una etiqueta transeuropea y compatible con certificaciones ambientales que se han desarrollado en otros países, clara y transparente con el consumidor final. Para superarlo, las bodegas deben llevar a cabo una serie de actuaciones y mejoras constantes que garanticen la fabricación de sus productos de la forma más sostenible posible.

http://ecoprowine.org/

Webinar: Las claves del mercado del vino para 2021 y estrategias para construir plantas sanas y longevas

Diversos expertos analizarán con una visión actualizada los principales aspectos a tener en cuenta en el cultivo de la vid

Jornada digital organizada por la <u>revista Tierras</u> y el <u>Observatorio Español del Mercado del Vino (OEMV)</u> el día 1 de diciembre a partir de las 17,30 horas.

La vendimia marca el final de cada campaña en los viñedos, pero supone también el punto de partida para la siguiente, porque las cepas están vivas durante todo el año y hay que mantener un calendario de actuaciones ordenado, que permita garantizar no solo la mejor producción en cada cosecha, sino también la construcción de unas plantas sanas y longevas y el mantenimiento de un suelo fértil y equilibrado.

Página 16

Página 16 25/11/2020





Por eso, a partir de noviembre, las estrategias de los viticultores y las bodegas se dirigen básicamente a mantener las cepas, revisar las infraestructuras y gestionar el suelo. En la bodega, por su parte, se pisa el acelerador para poner en el mercado la producción de la campaña, algo que este año se presenta cargado de problemas e incertidumbres por las circunstancias especiales que rodean el mercado.

Al acabar el invierno, empieza un nuevo ciclo, y los objetivos se concentran en el trabajo de campo, en gestionar el vigor y la sanidad, ordenando las diferentes tareas, sorteando los imponderables que se presenten y organizando la logística para culminar una buena vendimia, en calidad y cantidad.

Con ese doble enfoque, la revista TIERRAS, en colaboración con el Observatorio Español del Mercado del Vino, vienen organizando desde hace algún tiempo dos jornadas técnicas cada año: 'El viñedo en la primavera' y 'El viñedo en el invierno', planteando en cada una de ellas un programa de trabajo que aborde la problemática de cada una de esas etapa y que ofrezca soluciones y alternativas para afrontarlas con las mayores garantías.

Las dificultades de 2020 obligaron a desarrollar por vía digital la jornada de primavera, el pasado mes de abril, y obligan ahora de nuevo a utilizar el mismo formato para la jornada de otoño, que se desarrollará el día 1 de diciembre, con el siguiente programa de trabajo.

Programa de la jornada digital

- 17:30. Nuevos portainjertos para el viñedo del futuro: sus características y ventajas para el viticultor y la bodega / Patricio Villalba Segovia, Product Manager de Vid en <u>Agromillora Iberia</u>.
- 17:45. **Tessior®**, nueva solución para la prevención de las Enfermedades de la Madera de la Vid / Miquel Sans, Responsable Técnico en Viña y Frutales dentro de <u>BASF Española</u>.
- 18:00. La poda a corto y a largo plazo: buscando el equilibrio práctico / Jesús Yuste Bombín, Ingeniero agrónomo e investigador de viticultura en ITACYL.
- 18:15. **Nuevas tecnologías en la nutrición de los suelos de las viñas** / Ignasi Salaet, Dirección de I+D en <u>Fertinagro Biotech</u>.
- 18:30. Las claves del mercado del vino para el año 2021 / Rafael del Rey, Director General del Observatorio Español del Mercado del Vino.

19:00. Coloquio

Más información e inscripción a la jornada en el siguiente enlace: JORNADA VIÑEDO EN EL INVIERNO 2020



Página 17 25/11/2020





VIÑA ALBINA **RESERVA 2016 TOP**

100

Noviembre 2020. VIÑA ALBI-NA RESERVA 2016 en-

tra en el TOP 100 de Wine Enthusiast de los ME-JORES VINOS DEL MUNDO.

Wine Enthusiast anuncia que VIÑA ALBINA RESERVA 2016 entra directamente a ocupar un puesto entre los MEJORES 100 VINOS DEL MUNDO catados por la publicación durante este año.

Han sido alrededor de 24.000 las referencias analizadas por Wine Enthusiast en 2020, por lo que elegir las 100 mejores no debe ser tarea fácil. La calidad de Viña Albina Reserva 2016 se da por supuesta y se busca su valor sobresaliente en la capacidad de expresión de las variedades Tempranillo, Graciano y Mazuelo de los viñedos de Bodegas Riojanas en Rioja Alta, así como en el potencial del vino para evolucionar con el paso del tiempo.

Michael Schachner, crítico de Wine Enthusiast, escribe:

"(...) aromas de ciruelas y bayas, así como aromas florales. Este Reserva de una gran añada es vivo y jugoso en boca (...) los sabores de cerezas, grosellas y especias, de la crianza en madera, tienen un final seco y firme, con notas residuales de frutos rojos. Disfrutar desde ahora, hasta 2025".

Viña Albina Reserva es representante de los valores de calidad y sólida personalidad de la emblemática marca nacida en 1901. Desde entonces, ha ido acumulando éxitos de ventas hasta convertirse en uno de los tres vinos Reserva más vendidos de España. Así es como premian los miles de fans de diferentes generaciones el carácter de Viña Albina Reserva, al tiempo que expertos como Schachner y Wine Enthusiast lo encumbran entre los 100 mejores vinos del mundo que han probado este año.

En su aprecio por el Reserva de Viña Albina se unen a Wine Enthusiast muchos otros conocidos críticos de vinos y competiciones internacionales, como James Suckling, las guías Peñín y La Semana Vitivinícola, así como Wine Spectator, por nombrar solamente algunos ejemplos.

Gluten free. Apto para Veganos. Contiene sulfitos.





Cero Puntos Parker: el peor vino del mundo se hace en Málaga

El sumiller malagueño Enrique López lanza al mercado su primer caldo, con el que pretende acercar el mundo del vino a todo el mundo

El sumiller malagueño, Enrique López, ha entrado en el mundo de los vinos por la puerta grande. Acostumbrados a tratar y a dejarse llevar por los ranking y las guías gastronómicas para definir la calidad de los caldos, **el empresario local ha lanzado al mercado Cero Puntos Parker**, lo que en la jerga equivaldría al peor vino del mundo.

El creador de El Cavino y autor del libro '¿Te cuento un vino?' asegura haber elaborado este vino para acabar con la frase «me gusta el vino, pero no lo bebo porque no entiendo». A su juicio, este comentario es el gran enemigo de bodegueros y profesionales y hay que acabar con ella con ideas como ésta.

Formado como sumiller en el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Málaga y Sierras de Málaga, Enrique López pretende acercar el mundo del vino a todo tipo de consumidor. «El vino es algo mágico y natural, se hace solo. Sin embargo, entre todos los profesionales y en muchos ámbitos, hemos tensionado su consumo con vocabulario, fases y procesos demasiado técnicos», reconoce. «No hace falta ser profesional para disfrutar de algo que, sencillamente, está buenísimo», añade..

Con Cero Puntos Parker desea desmitificar la seriedad, las ceremonias de cata y el tecnicismo asociado al consumo del vino, que a veces aleja al consumidor por considerar que es un producto complicado del que hay que entender. «Nada más lejos de la realidad, el vino es tan sencillo como cualquier otra elaboración gastronómica. Si te gusta lo consumes, y si no te gusta pides otra cosa. Nada más», razona.

Tal y como reza la contraetiqueta: «Con mi mujer, con mi familia, con mis amigos. En bodega, en casa o en al bar de Roberto. En las alegrías y en las penas, en la salud y en la enfermedad, todos los días de mi vida. Porque hoy es hoy. **Porque está buenísimo. Y Punto. Incluso cero**».

Cero Puntos Parker: el peor vino del mundo se hace en Málaga | Diario Sur





Página 19 25/11/2020



NARANJA OTOÑAL

Desde hace algún tiempo, los Orange Wines (vinos naranjas), están en boca de los más avezados del mundo del vino. Esto no quiere decir que sean una novedad puesto que existen desde hace mucho tiempo.

Los Orange Wines nacieron en el Cáucaso hace más de 6000 años. Por aquel entonces, el vino en Armenia y Georgia, se producía en ánforas de arcilla o terracota de 500 a 800 litros, normalmente enterradas en el suelo, lo que permitía mantener buenas temperaturas para las largas maceraciones y, además, su abertura facilitaba los trabajos manuales durante la elaboración. Curiosamente, esta maceración prolongada crea sulfitos naturales en mayor cantidad de la habitual, preservando el vino de la oxidación de manera natural.

El nombre de estos vinos viene dado por su elaboración. Se trata de vinos blancos elaborados como tintos, y es ese contacto con las pieles lo que les aporta color, dándoles esas notas anaranjadas. Además de color, esa maceración y fermentación con los hollejos, aporta cierto tanino a estos vinos tan poco habituales.

Estos vinos blancos poseen estructura, tanicidad y riqueza de aromas y sabores. Vinos con muy buena capacidad de envejecimiento.

SITTA MACERACIÓN

Nuestro blanco macerado con sus pieles durante la fermentación adquiriendo en este proceso el color anaranjado que lo caracteriza. Sitta es un vino fresco, con acidez alta pero con la impronta de su contacto con los hollejos. Un blanco con cuerpo y agradable tanino que acompañará perfectamente los "antimaridajes", potenciará tus quesos azules y te hará disfrutar Galicia acompañando tu empanada de maíz

SITTA DOLIOLA

Como muestra de nuestra tendencia a elaborar vinos respetuosos y tradicionales nos hemos trasladado al método más ancestral. Este vino de maceración pelicular se elabora en vasijas de barro (Dolium) emulando las que se utilizaban en la antigüedad para transportar y guardar alimentos, entre los que se encontraba el vino. Esta peculiar elaboración lo convierte en un vino de perfil arriesgado y diferente a lo que se espera. Disfrútalo con guisos de marisco y pescado o con verduras a la brasa.



Real Agrado Reserva 2012 elegido Vino Tinto del Año en Finlandia

Real Agrado Reserva 2012 es el Vino Tinto del Año en Finlandia 2020 según Viinilehti, publicación de vinos de referencia en el país nórdico, que ha seleccionado como ganador a este vino de la bodega que el Grupo El Gaitero posee en la Rioja Oriental

Este reserva pertenece a la gama clásica de la bodega y que está elaborado con uvas tempranillo, garnacha, graciano y mazuelo de sus propios viñedos, algo que caracteriza a todos los vinos Real Agrado.

El experto jurado realiza catas a ciegas a lo largo de todo el año entre los vinos disponibles procedentes de todo el mundo, para finalmente elegir tan solo un tinto y un blanco que destacan no solo por su gran calidad sino también por su autenticidad y trazabilidad

Este reconocimiento se suma a los obtenidos en las últimas semanas dos de sus vinos de la <u>Colección Raíces</u>, Rodiles 2007 y La Lobera 2010, que se habían alzado con una Gran Medalla de Oro y una Medalla de Oro, respectivamente, en el prestigioso Concours Mondial de Bruxelles.



Finca La Quintanilla, el primer vino de finca de Baigorri, reconocido como vino de Viñedo Singular

Bodegas Baigorri ha obtenido la clasificación de 'Viñedo Singular' para uno de sus vinos más emblemáticos: Baigorri Finca la Quintanilla. Este reconocimiento sitúa a su primer vino de finca entre los más excelentes de la DOCa Rioja y pone en valor la apuesta de Bodegas Baigorri por la calidad y la autenticidad.



El enólogo de la bodega, Simón Arina, decidió crear un vino especial y único de una parcela que solía fermentarse de manera aislada por sus características. Siguiendo el concepto de 'terruño' o 'terroir' Baigorri presenta un vino con corte clásico que nos deleita con los matices de un puro tempranillo. Finca La Quintanilla está situada en altura, en San Vicente de la Sonsierra (La Rioja), y sus cepas oscilan entre los 30 y 45 años de edad en un suelo arcillocalcáreo con alta influencia atlántica en su climatología.

Finca La Quintanilla es un vino alegre, afrutado, muy elegante, fino y fresco con notas lácteas y de frutas del bosque que nos acer-

ca a la variedad tempranillo como ningún otro vino. Presenta una gran armonía entre elegancia y potencia siendo por tanto un gran vino de guarda. Las uvas de esta finca se fermentan en tinos de roble francés de 5000 litros de capacidad. Durante la fermentación los remontados se efectúan con pequeños ORYs de 1.000 litros. La pasta se trabaja sumergiendo el sombrero durante un largo encubado y su fermentación se prolonga entre 20 y 25 días. La fermentación maloláctica se produce en barricas de roble francés de Allier con tostados suaves para pasar posteriormente a una crianza de 24 meses en barrica

Página 21 25/11/2020



El vino de la semana

Recomendación de Joaquín Parra autor de Guía de vinos y destilados Wine Up!





ALTOS DE LA FINCA 2016 FINCA CONSTANCIA

Vino de la Tierra de Castilla Enólogo: Beatriz Paniagua Variedad: 60% Petit Verdot

40% Syrah

Crianza: 18 meses en barrica de

roble frances

Consumo óptimo hasta 2028

Comentario de cata: Intenso color violeta con reflejos púrpuras, vivo, capa alta, lágrima que tiñe la copa. En nariz viene cargado de aromas, se mezclan los recuerdos de fruta negra con toques balsámicos casi mentolados, flores (violetas), Luego da paso al recuerdo sutil de vainilla, caramelo y tostados. En boca nos sorprende por su extraordinaria frescura, es un bocado de moras, de frutos del bosque en su punto de madurez aromatizado con las violetas. Es carnoso, pero con un tanino pulido que aporta estructura. Persistente, no dejas de saborear la fruta, madera bien integrada que cede el protagonismo a los aromas primarios.

descarga la guía Wine Up! en www.wineup.es





Internacional

ODC



UNIDOS POR EL ENOTURISMO Las Tertulias de OMET

Inspirando Juntos Nuevos Futuros

La primera mesa redonda online organizada por la Organización Mundial del EnoTuris-



mo dentro del ciclo "Las Tertulias de OMET" con autoridades del sector público y privado, contará con la participación del Ministro de Turismo y Deportes de Argentina, Matías Lammens y la Directora General de Política Turística del Ministerio de Turismo de Grecia, Panagiota Dionysopoulou.



En una atmósfera distendida, ambas autoridades intercambiarán experiencias, comentarán sus expectativas a raíz del nacimiento de OMET, y responderán a las preguntas de los organizadores y asistentes.

Como broche final, celebrarán su incorporación a OMET con un brindis por el futuro del Enoturismo de ambos países, cada uno con un vino del otro país.

En el acto también participarán el Presidente de OMET, José Antonio Vidal, el Director de MICE, Arnaldo Nardone, la Directora de OMET Academy, Coralie Haller, y los Directores Regionales para Latinoamérica, Pablo Singerman, y para Europa Oriental y Asia Occidental y Central, Leonid Gelibterman.

El evento está dirigido a gobiernos (centrales, regionales y locales), a profesionales de la comunicación, del turismo, del vino y de la gastronomía, a influencers en redes sociales y a consumidores de todo el mundo.



EN DONDE SE HABLA DEL VINO, SE HABLA DE

EL CORREO DEL VINO



Página 23 25/11/2020



La Organización Mundial del EnoTurismo y su Academy fueron presentadas oficialmente el 5 de noviembre. Se definen como red internacional de conocimiento y emprendimiento que integra los sectores público, privado e instituciones académicas, para contribuir al desarrollo socio-económico de los destinos enoturísticos, a través de su promoción en los mercados doméstico y global y su profesionalización por medio de formación especializada. Todo ello dentro de un modelo de gobernanza inclusivo, solidario y sostenible, alineado con los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la Agenda 2030 de las Naciones Unidas.

POLONIA SE ELEVA A LOS 5 PRINCI-PALES MERCADOS VITIVINÍCOLAS

Polonia escaló 9 lugares para convertirse en el⁵⁰ mercado de vinos más atractivo en el informe Wine Intelligence Global Compass 2020 Market Attractiveness. ¿Qué está impulsando este crecimiento?

En 2017, pronosticamos un "emocionante período de crecimiento" por delante para Polonia tanto económicamente como en términos de consumo de vino. Con el paso de los años, esta predicción viene bien.

Polonia es ahora el⁵⁰ mercado de vinos más atractivo del mundo según nuestro <u>informe</u> <u>Global Compass</u> <u>2020</u>, nueve lugares más que en 2019. Este salto en la clasificación puede atribuirse a un aumento de la población de bebi-



das del vino y a un flujo de ingresos disponibles, que se tienen en cuenta a la hora de calcular el atractivo del mercado vitivinícola, junto con otras métricas económicas y específicas del mercado vitivinícola.

Con una tasa de crecimiento anual compuesta del 4,3% en términos de PIB (Banco Mundial), esta es una de las economías de más rápido crecimiento en Europa y cada vez más influyente en un contexto de la UE.

Aunque se espera que Covid-19 tenga un impacto negativo en la economía de Polonia, como lo es con todas las economías, se espera en menor grado que sus homólogos europeos. El FMI prevé una reducción del PIB del 4,6% en Polonia, mientras que al mismo tiempo predice una caída del 7% en Alemania, un 7,2% en Francia, un 8% en España y un 9,1% en Italia.

Nuestras encuestas de calibración muestran que alrededor de 15 millones, o poco menos de la mitad de los 32 millones de adultos en Polonia, beben vino al menos dos veces al año. Aunque el número total de bebedores de vino se ha mantenido relativamente estable en los últimos años, dentro de esta población, los consumidores están bebiendo vino con más frecuencia como se muestra en la siguiente tabla.

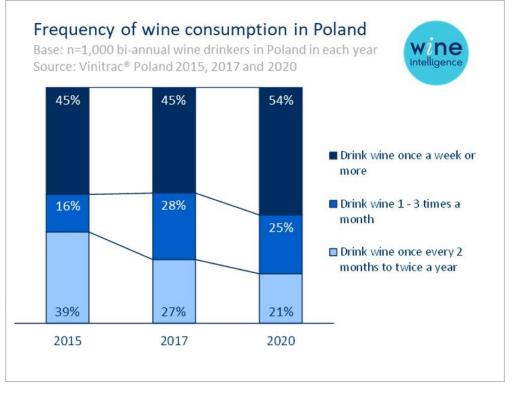
Según el IWSR, el consumo de vino todavía registró una tasa de crecimiento anual compuesto del 3,4% en Polonia entre 2015 y 2019. De los 50 mercados que analizamos anualmente, Polonia ocupa el puesto 17 en términos de consumo total de vino todavía importado con un total de unos 117 millones de litros, un volumen muy similar al de otros mercados europeos como Dinamarca, Suiza, Suecia o Bélgica. Sin embargo, la diferencia es que en todos estos otros mercados, hay un crecimiento del volumen cero o negativo para el vino quieto importado. Además, el consumo per cápita de vino quieto por parte de Polonia es de sólo unos 4 litros por habitante al año, frente a 39

Página 24 25/11/2020



litros en Suiza, 33 litros en Dinamarca o 29 litros en Alemania, dejando mucho espacio para el crecimiento.

Polonia trae muchas oportunidades para las marcas mundiales de vino. Este es uno de los pocos mercados en Europa donde los orígenes europeos como Francia, Italia o España no dominan. En cambio, Estados Unidos y Chile son los principales países de origen que abastecen al mercado polaco. Los consumidores de vino en Polonia también suelen ser más jóvenes y están más ansiosos por descubrir más sobre el vino que en otros lugares, y a medida que la economía sigue expandiéndose relativamente rápido, también lo hace el poder adquisitivo.



Esto lleva a Polonia a ser un mercado de oportunidades fuertes, particularmente a medida que el mercado se desarrolla y los bebedores comienzan a buscar marcas básicas y reconocibles.

Wine Intelligence publicará una actualización de Poland Wine Landscapes en septiembre de 2021 y realizará encuestas a los consumidores en el mercado durante 2021. Póngase en contacto con nosotros si está interesado en reservar este informe o tiene preguntas personalizadas que desea abordar en Polonia.

El sector vitivinícola australiano está en buena posición ante los retos meteorológicos de 2021 según AGW

El sector vitivinícola australiano está bien situado para hacer frente a los desafíos de 2021, según el director ejecutivo de la Uva y el Vino de Australia (AGW).

En su segunda reunión general anual, Tony Battaglene dijo que era "particularmente agradable" tener un desempeño financiero tan fuerte en lo que ha sido un año difícil".

Y el presidente de AGW, Sandy Clark, fue franco en su evaluación de los últimos 12 meses. "Ha sido un año difícil con los incendios forestales, el humo, el COVID-19 y la relación [de Australia] con China poniendo al sector bajo un gran estrés", dijo. "Combinado con las amenazas del lobby anti-alcohol, las negociaciones comerciales, un nuevo código de conducta y una mayor regulación con el etiquetado obligatorio del embarazo, hemos tenido mucho en nuestro plato".

Tony Battaglene añadió; "Es particularmente agradable tener un desempeño financiero tan fuerte en lo que ha sido un año difícil. Hay muchos desafíos por delante, y para que nuestra industria crezca y prospere, tenemos que seguir trabajando en cooperación dentro del sector y en colaboración con el Gobierno".

Battaglene continuó diciendo que el sector está capeando bien la tormenta de 2020, y está bien posicionado para hacer frente a los desafíos de 2021. "Tenemos un personal calificado y dedicado, una cultura colaborativa y nos hemos ganado el respeto del gobierno a nivel político y burocrático", dijo.

Página 25



Sector del aceite



Sevilla duplica la producción de aceite de Jaén en el primer mes de la nueva campaña

En octubre se producen 10.200 toneladas de aceite sevillano frente a 4.800 toneladas de Jaén

En el primer mes de la campaña oleícola 2020-2021, la provincia de Sevilla ha llegado a duplicar la cantidad de aceites de oliva producidos en la provincia de Jaén. Así, según datos (todavía provisionales) de la Agencia de Información y Contro Alimentario (AICA) correspondientes al cierre del mes de octubre, Sevilla ha liderado la producción oleícola en el arranque de la campaña, con un total de 10.200 toneladas, el doble de las 5.500 toneladas producidas en Córdoba y de las 4.800 de Jaén.

Esto demuestra que cada vez son más los olivareros sevillanos que se animan a recoger la aceituna en octubre apostando por la producción de aceites de oliva virgen extra tempranos, primando la calidad sobre la cantidad, ya que el rendimiento graso de los aceites de oliva de cosecha temprana es inferior a los elaborados tras la cosecha tradicional, cuando las aceitunas han alcanzado un mayor grado de maduración.

Se da la circunstancia, además, de que como actualmente no hay aceites vírgenes extra en stock, estos primeros aceites, que cada vez son más demandados por el consumidor, están «mejor pagados».

Existencias en almazaras

No obstante, en cuanto a las existencias, Jaén es la provincia que más cantidad de aceite de oliva tiene en sus bodegas, con 69.118 toneladas, siendo también la que arrancó la campaña con mayor volumen oleícola, 112.151 toneladas.

La segunda provincia con más existencias en almazaras es **Córdoba**, que almacena 25.089 toneladas y que arrancó la campaña con 32.681 toneladas de aceite. **Sevilla** ocuparía el cuarto lugar (tras las provincias de Jaén, Córdoba y Granada), con un total 11.109 toneladas almacenadas y con un volumen inicial de 7.531 toneladas.

En el cómputo de las almazaras andaluzas, la producción de aceites nuevos ha alcanzado las 25.492 toneladas y las 36.700 toneladas en España. En términos generales, se puede decir que la campaña oleícola ha comenzado de manera bastante optimista, a tenor del comportamiento del mercado del aceite de oliva durante el mes de octubre.

En cuanto a la comercialización, se ha dado **salida a un volumen en torno a las 148.000 toneladas** de aceite, considerando unas importaciones, según Asoliva, de 15.000 toneladas y unas exportaciones estimadas en 98.000 toneladas.

Así, el total de las existencias se eleva a 394.439 toneladas, de las que la mayor parte, 203.245 toneladas estarían en manos de los envasadores, **157.812 en manos de las almazaras** y 33.382 en las dependencias del Patrimonio Comunal Olivarero.

Diferencias en los aforos

Respecto a la **oferta de aceite de oliva que producirá Andalucía** en esta campaña **hay diferencias** sustanciales entre el aforo de la Consejería de Agricultura y el estimado por Cooperativas Agroalimentarias de Andalucía, que agrupa a los grandes grupos productores.

Así, el Gobierno andaluz prevé más de 6,5 millones de toneladas de aceituna para molturar y **1,3 millones de toneladas de aceite de oliva andaluz**. Esta cantidad supone, según la titular de Agricultura, Carmen Crespo, «un 50,2% más que la pasada campaña, teniendo en cuenta que la anterior fue media-baja», y un «22,5% más que la media de las últimas cinco campañas».

Por provincias, Jaén concentra el mayor volumen de aceituna y aceite, ya que, según las previsiones, en 2020-

Página 26 25/11/2020



2021 alcanzará los tres millones de aceitunas para almazara y las **670.000 toneladas de aceite de oliva**. Estos datos suponen, respectivamente, el 47% y 50% de los registros que se esperan a nivel regional.

Por su parte, en la provincia de **Córdoba** se espera una producción de 1,6 millones de toneladas de estas aceitunas y de **317.000 toneladas de aceite**; y en **Sevilla**, de 750.000 toneladas de aceitunas y **135.000 toneladas de aceite**.

Estas estimaciones son muy superiores a las previstas por el Consejo Sectorial de Aceite de Oliva de la federación de Cooperativas, que considera que en el caso concreto de Jaén, y por segundo año consecutivo, la Junta se excede en su aforo. Y es que, según Cooperativas, «el estrés hídrico que sufre el cultivo hace inviable esta producción récord, con 670.000 toneladas», por lo que según la federación, la oferta de aceites en Jaén «no superará las 530.000 toneladas». Córdoba y Sevilla también apuntan a la baja, con 270.000 y 115.000 toneladas de aceite, respectivamente.

Así, si la Junta estima una cosecha en Andalucía de 1.348.200 toneladas de aceite de oliva, Cooperativas la rebaja a 1.151.978 toneladas del conocido como «oro verde». Respecto a la posible cosecha nacional, también hay baile de cifras. Así, frente a 1.550.000 toneladas que apunta el aforo de Agricultura según las previsiones de la Comisión Europea, Cooperativas la sitúa por debajo de 1.450.000 toneladas.

Más volumen y menos valor en la exportación de aceite de oliva

Entre enero y septiembre

Olimerca.- Las exportaciones andaluzas de aceite de oliva continúan aumentando, aunque sólo en volumen porque en valor, su comportamiento es a la baja. Así lo demuestran los últimos datos de Extenda correspondientes al periodo comprendido entre enero y septiembre de 2020.

En estos nueve meses, el valor de las exportaciones de grasas y aceites, baja un 4,5%, hasta los 1.923 millones (9,4%), de los que 1.682 millones corresponden al aceite de oliva (76% del total nacional), cuyas ventas en toneladas crecen un 3,12%, hasta las 771.000, pero bajan en valor un 8,1%, debido a la crisis de precios que experimenta el sector.

El sector exportador andaluz, a nivel global, generó entre enero y septiembre de 2020 un superávit comercial de 2.011 millones de euros, fruto de la diferencia entre los 20.487 millones que exportó al mercado internacional y los 18.476 millones que importó. Un saldo positivo de la balanza comercial de Andalucía con el exterior que contrasta con el déficit de España en su conjunto, que en este periodo asciende a 11.105 millones de euros, y supone una tasa de cobertura del 110,9%, que es hasta 16,4 puntos superior a la española, situada en el 94,4%.

Los 20.487 millones exportados por Andalucía reflejan, no obstante, una lógica bajada del 14,5% respecto al mismo periodo de 2019, debido a la afectación de la Covid en la actividad económica mundial, al igual que ocurre con las importaciones, que descendieron un 18,3%, lo que permite a Andalucía presentar superávit en su balanza comercial.

En la media de España, la caída se sitúa en el 12,6%, hasta los 188.401 millones, y las importaciones un 17,2% hasta los 199.507 millones generando, lo que deriva en el déficit con el exterior nacional.

Deoleo amortiza 25 millones de deuda de forma anticipada

La buena marcha del negocio permite a la empresa aceitera generar caja y mejorar su posición financiera

La compañía aceitera Deoleo ha decidido amortizar de forma voluntaria 25 millones de euros de su deuda sindicada, firmada el pasado 24 de junio dentro del marco de su reestructuración financiera, que le permitió garantizar su viabilidad.

Según ha comunicado a la CNMV, esta amortización se produce sobre el tramo sénior de esa deuda concedida, un total de 242 millones de euros. "El grupo está generando caja por la buena evolución de sus negocios y la gestión financiera. Ante estas circunstancias y las perspectivas a corto y medio plazo, la compañía ha considerado adecuado proceder a la amortización de manera voluntaria de parte de su deuda sindicada".

Estos 25 millones se suman a los 9,3 amortizados por la venta de su fábrica de Inveruno anunciada en septiembre pasado. Como dice la empresa, ambas operaciones representan el 14,17% de esos 242 millones concedidos en junio y permiten ahorrar 1,7 millones en intereses anuales. A cierre de octubre la deuda financiera neta del grupo era de 150 millones. Deoleo viene registrando una sólida recuperación de su negocio tras años en caída libre. A cierre del tercer trimestre acumulaba un beneficio neto de 255 millones, buena parte debido a los efectos derivados del proceso de reestructuración, mientras que sus ventas crecían un 23% hasta los 508 millones, con un ebitda 62,1 millones Deoleo va camino de obtener en 2020 sus primeros beneficios anuales desde 2012.

Página 27 25/11/2020



Oleoestepa: "esta campaña tendremos muchísima más exportación de aceite de oliva y mejores precios"

En la última emisión de AGROPOPULAR -21 de noviembre de 2020- Álvaro Olavarría, director gerente de la <u>Cooperativa</u> Oleoestepa, nos habló de cómo va la campaña de recolección y molturación de la aceituna.

La campaña está en marcha y todas las almazaras están en pleno funcionamiento, según precisó. No obstante, las temperaturas son demasiado altas para la época en la que estamos y "eso no favorece nada, pero parece que van a bajar".

En lo que respecta a la **cantidad**, apuntó que se espera que en España la cosecha sea un 40% superior y en la comarca de Estepa un 30% más elevada. En cuanto a la **calidad**, en esta comarca se está empezando con la variedad predominante, la hojiblanca, que tiene una "calidad excepcional"; según Olavarría, "ya se están viendo unos aceites muy buenos".





El gerente de Oleoestepa, recordó que hace semanas había estrés hídrico en el olivar, especialmente en las variedades tempranas, pero eso ha cambiado sustancialmente y los aceites que se están produciendo son mucho mejores.

Mejores precios que el año pasado

En cuanto a

los <u>precios</u>, según Olavarría, arrancan en mejores condiciones que el año pasado. "Hay menos existencias de aceite de oliva en el stock de enlace en España, menos cosecha en el Mediterráeneo, por lo que España va a tener un protagonismo mayor, casi el 60% de todas las dispobibilidades de aceite de oliva, con lo cual "podemos adelantar que tendremos muchísima más exportación y mejores precios" a lo largo de toda la campaña.

Oleoestepa: esta campaña tendremos más exportación de aceite de oliva (agropopular.com)



25/11/2020

EL CORREO DEL AGRO



ASÍ SERÁ EL PLAN DE SEGUROS AGRARIOS PARA 2021

El plan de seguros agrarios que regirá a lo largo del próximo año 2021 incluirá un incremento de 40 millones de euros en el presupuesto destinado a subvencionar las primas de seguros, lo que supone un 19 % más respecto al presupuesto establecido en el plan durante los últimos cuatro años.

El presupuesto total para el 42º Plan de Seguros Agrarios Combinados, aprobado recientemente por la Comisión General de la Entidad Estatal de Seguros Agrarios (ENESA) —en la que han participado Comunidades Autónomas, Ministerio de Asuntos Económicos y Transformación Digital, organizaciones profesionales agrarias, cooperativas agroalimentarias y las Aseguradoras del Seguro Agrario (Agroseguro)—, se sitúa en 256,47 millones de euros, de los que 251,27 millones se desinarán a la subvención del pago de las primas de seguros, un esfuerzo presupuestario con el que se quiere trasladar la importancia del seguro agrario como eje fundamental de la política agraria nacional.

Seguros agrarios 2021

El proyecto de 42º Plan de Seguros Agrarios contempla todas las líneas de seguro cuyo periodo de contratación se inicia a lo largo de 2021, junto con las diferentes subvenciones aplicadas y los porcentajes de subvención establecidos para cada una de ellas. El incremento en el presupuesto aprobado resultará de gran importancia para el sector, ya que asegura una financiación suficiente para cubrir las subvenciones al seguro agrario con los actuales niveles de contratación, además de permitir la inclusión de medidas de mejora en el seguro agrario, todas



ellas relacionadas con un mayor apoyo público al asegurado, algunas muy demandadas por el sector agrario.

Entre las nuevas medidas de apoyo destacan:

- La subvención de los recargos del seguro aplicados por una elevada siniestralidad individual, lo que permitirá prestar un mayor apoyo a productores cuyas explotaciones se ubican en zonas de mayor riesgo, como zonas que reiteradamente padecen fenómenos tormentosos u otras adversidades climáticas.
- La apuesta por el relevo generacional **aumentando en diez puntos la subvención que perciben los agriculto- res jóvenes** —de un 10 % de media actual pasa a un 20 %—, duplicando así la subvención que se venía percibiendo por este concepto.
- El incremento de la subvención correspondiente a los **seguros complementarios a los suscritos en un seguro principal**.
- El reconocimiento de subvenciones adicionales en el seguro de compensación por **pérdida de pastos y en las líneas acuícolas**.
- El incremento de las subvenciones base al seguro agrario en las Islas Canarias.
- En la reunión se repasó la situación de la contratación del seguro agrario y de la siniestralidad en la actual campaña, confirmando que hasta 31 de octubre pasado, la producción agrícola asegurada ha aumentado un 19 %, y el capital asegurado un 10 % respecto al mismo periodo de 2019, con una siniestralidad un 6 % inferior a la del año 2019.

Página

Página 29 25/11/2020



Anuncios Por Palabras



REF. 001. VENTA DE VINO EMBOTELLADO

- 18.150 botellas de Vino Rosado de 12,00º
- 13.584 botellas de Vino Tinto de 13,50º
- 10.272 botellas de Vino Blanco de 12,00º

Todas las botellas están etiquetadas con marca propia, y figuran dos idiomas en la etiqueta: español y ruso.

REF. 002. DISTRIBUIDORA DE VINOS. SE OFRECE

Distribuidora y Almacenista de vinos, busca bodegas de toda España que quieran que distribuya sus vinos en la provincia de Ciudad Real.

Con importante cartera de clientes. Especializada en enotecas y restaurantes, venta de vinos de calidad.

Con posibilidad de plataforma de venta directa.



Comercial



ISAGRI, Informática para Bodegas selecciona Comercial en Castilla y León

Comercial (Nacional/Export)



Bodega importante de la D.O. Ribera del Duero busca incorporar personal para su departamento comercial (nacional /export).

Agente Comercial



Bodega de DO Rueda busca autónomo para venta de vino a granel nacional e internacional, indispensable cartera de clientes

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

Página 30 25/11/2020

OP63

Evolución del precio del vino a granel

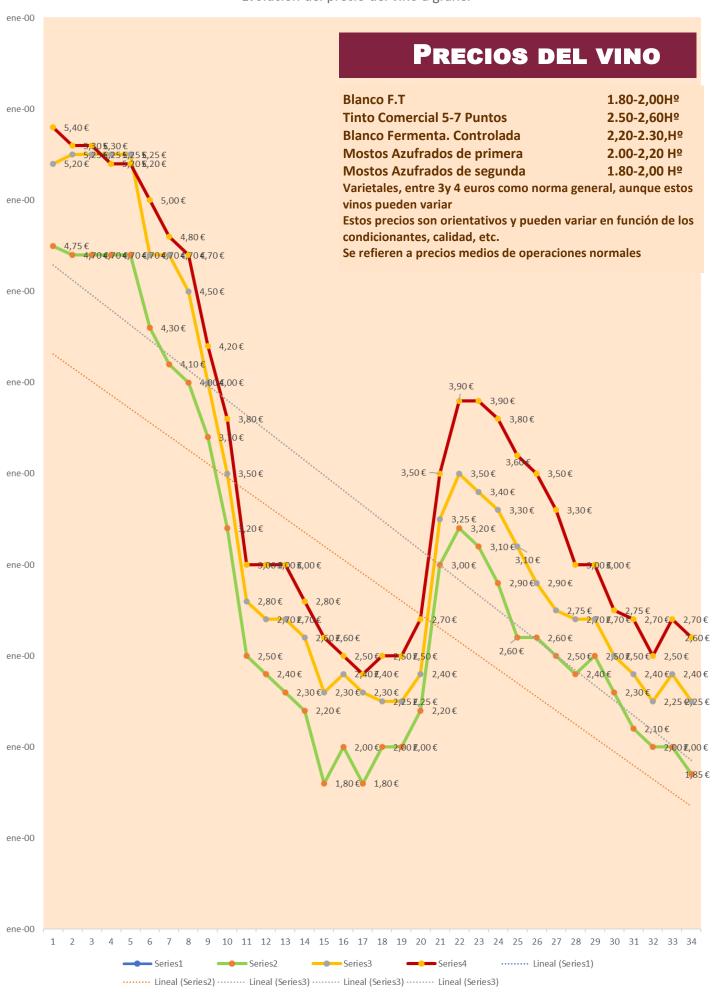
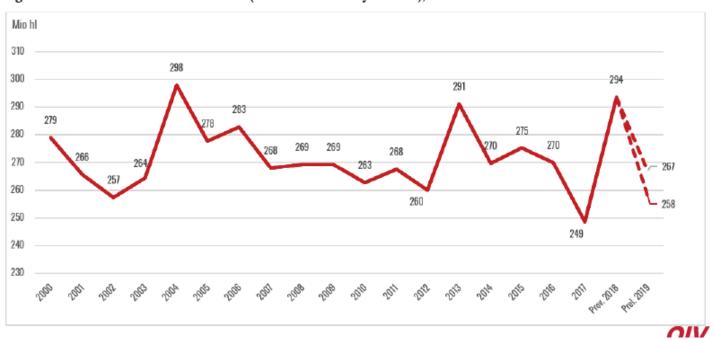


Figura 1 - Producción mundial de vino (excluidos zumos y mostos), 2000-2019



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

							Var. 19/18 en	Var. 19/18
Unidad: Mill. hL	2014	2015	2016	201 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	9,0	-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	32	-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	2,5	-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%

^{*} Países con una producción de vino en 2019 de más de 1 Mil. hL y para los que se dispone de información

Página 32 25/11/2020

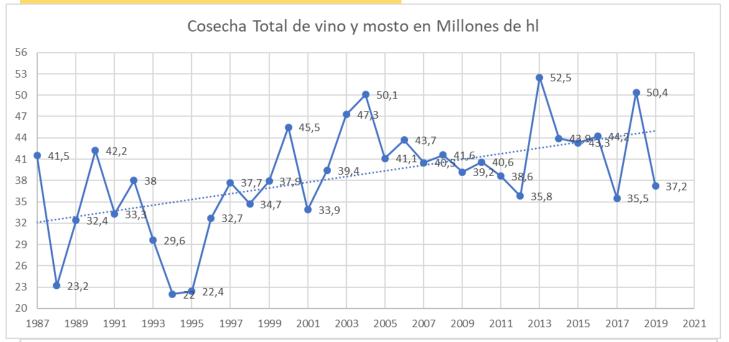
^{**} Estimación de la OIV basada en los datos de la vendimia de USDA

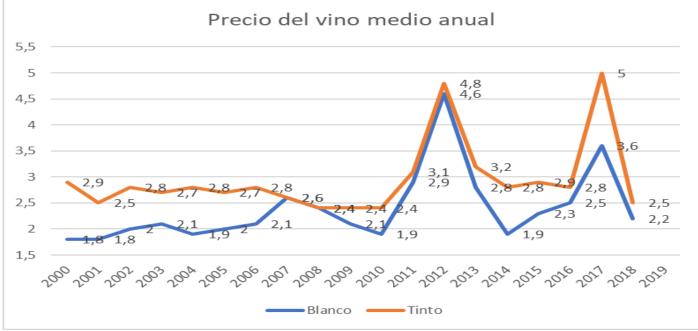
^{***} Estimación de la OIV basada en los datos de NBS (China) y FAO ND: no disponible

GRAFICOS DEL VINO

EL CORREO \$\infty\$ DEL VINO

TODA LA ACTUALIDAD DEL VINO



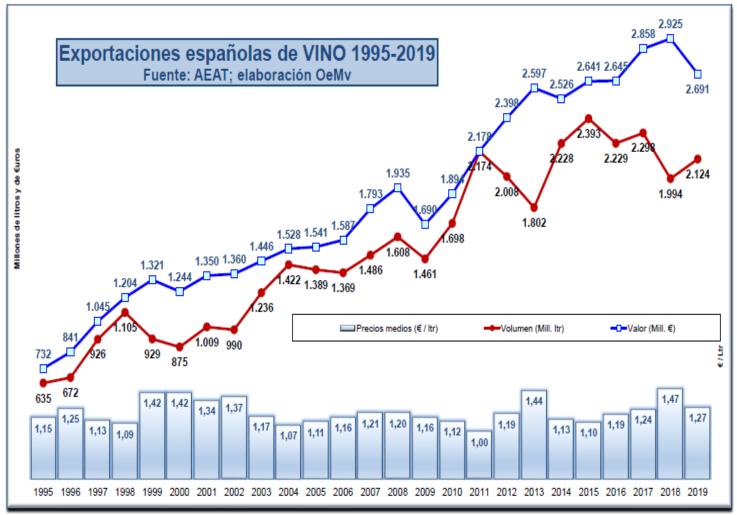






Página 33 25/11/2020





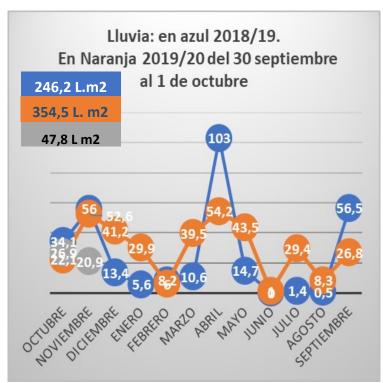
Exportaciones españolas de vino / Año 2019											
	Valor (mil €)			Volumen (mill I)			Precio (€ / I)				
·	Dif mill			Dif mill			Dif mill				
	2019	€	Dif	2019	<u>I</u>	Dif	2019	€/1	Dif		
Licor	61,73	0,06	0,1%	17,01	0,74	4,6%	3,63	-0,16	-4,3%		
Espumoso	452,73	-63,95	-12,4%	180,51	-7,86	-4,2%	2,51	-0,23	-8,6%		
Aguja	21,20	4,18	24,6%	18,00	5,24	41,0%	1,18	-0,16	-11,7%		
Tranquilos < 2l	1.636,25	-42,70	-2,5%	710,91	8,17	1,2%	2,30	-0,09	-3,7%		
con DOP	1.197,74	-10,20	-0,8%	322,09	-7,57	-2,3%	3,72	0,05	1,5%		
con IGP	152,54	-20,14	-11,7%	151,99	21,53	16,5%	1,00	-0,32	-24,2%		
con variedad	101,16	16,35	19,3%	67,69	12,70	23,1%	1,49	-0,05	-3,1%		
sin ninguna indicación	184,81	-28,72	-13,4%	169,15	-18,50	-9,9%	1,09	-0,05	-4,0%		
BiB (entre 2 y 10I)	50,10	-0,75	-1,5%	35,50	-2,13	-5,7%	1,41	0,06	4,4%		
Tranquilos > 10l											
(granel)	468,13	-131,51	-21,9%	1.162,29	125,74	12,1%	0,40	-0,18	-30,4%		
con DOP	9,30	-2,20	-19,1%	9,93	-2,18	-18,0%	0,94	-0,01	-1,3%		
con IGP	17,46	-8,67	-33,2%	27,89	-5,55	-16,6%	0,63	-0,16	-19,9%		
con variedad	115,97	-43,72	-27,4%	272,17	-2,13	-0,8%	0,43	-0,16	-26,8%		
sin ninguna indicación	325,40	-76,92	-19,1%	852,30	135,60	18,9%	0,38	-0,18	-32,0%		
TOTAL VINOS	2.690,15	-234,66	-8,0%	2.124,23	129,89	6,5%	1,27	-0,20	-13,6%		

spania

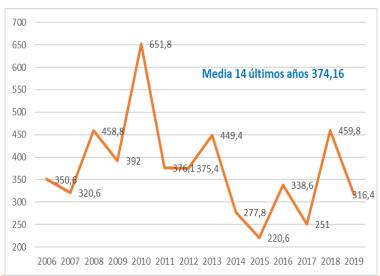
EL TIEMPO



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









Actualizado al 11/11/2020

Lluvia en años anteriores

Página 35

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 2018. 459,8 2019. 316,4 Media de los últimos 13 años 374.20

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



@elcorreodelvino Elcorreodelvino @elcorreodelvino

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



25/11/2020