EL CORREO DEL VINO

• TODA LA ACTUALIDAD DEL VINO •

El Periódico diario del vino español

Número 4.453 Fundado en 1947 Fecha, 26 de marzo de 2021

Comentario de la semana

Varapalos al sector del Vino

Si se fijan, el titular lo pongo en plural, varapalos, no varapalo, y es que, efectivamente, por si tenemos poco encima, nos van dando varapalos uno tras otro. Me explico: La semana pasada les comentaba que l vino quedaba fuera de las empresas a las que se les ayudaría con los muy nombrados y poco vistos 11.000 millones de euros. Parece ser que ya está aprobado definitivamente y, de momento, efectivamente, estamos fuera de estas ayudas. Será que no nos hace falta....

Pero no queda en esto solo, la esperanza que teníamos de una destilación, inmovilización o poda en verde apoyada con fondos, no es que no se vayan a hacer, de momento no, pero dan, en Europa, un nuevo plazo hasta últimos de abril, en el próximo consejo de ministros de agricultura, para ver si se hace o no o en qué medida y con qué ayudas. Es decir, que estamos terminando marzo y no sabemos nada aún. Las esperanzas de muchos productores se han quedado rotas, de momento, sí, pero es que, si echan ustedes números por encima, lo que resulte, sea lo que sea, servirá prácticamente para nada. I lo aprueban a últimos de abril, y pongamos que se publica en mayo, hay que dar un plazo para la presentación de contratos. Hablar por parte de las administraciones con las alcoholeras, que se tienen que tragar el "sapo" de destilar en pleno verano, con las consiguientes mermas de alcohol que tienen, luego, una vez presentados los contratos, se tienen que recopilar y proponer el prorrateo correspondiente, que se acepte y entonces se autorice a que el vino se comience a retirar ¿Tiempo necesario para todo esto? Yo creo que antes de julio no habrá nada, semana arriba, semana abajo, casi, casi, y en muchos casos sin el casi, por un lado, estarán saliendo camiones de vino a las destilerías y por otro entrando los remolques con uvas de la nueva cosecha.

¿Alguien cree que en julio una destilación tendrá un efecto positivo en el mercado? Yo no, nunca

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

Mamerto de la Vara BODEGAS 75 ANIVERSARIO 1940-2015

Since 1940 Mamerto de la Vara BODEGAS

www.mamertodelavara.es

International 2014 Bulk Wine Competition GRAND GOLD MEDAL

International 2013 Bulk Wine Competition GOLD MEDAL

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

viene mal que se quite vino de los excedentes, de acuerdo, pero creo que no se dan cuenta de que en julio la campaña termina, es decir, la ayuda a esta campaña es nula.

Como es natural esto ha sentado como un jarro de agua fría a un mercado que, ya de por sí, está hecho polvo, con casi nulas operaciones, precios débiles, a la baja y vino que rebosa en nuestras bodegas, que pasan desesperadamente días, semanas y meses, y no hay quien se interese por él. La situación del mercado es poco menos que desesperante. Noto, hablando con muchas personas, que hasta el sector comprador, que muchos podrían imaginarlo frotándose las manos por poder adquirir vino a precios baratos y a la baja, pues noto que no, que la desidia causada por la falta de operatividad alcanza a todo el sector, hasta casi me atrevería a decir que mucha gente no quiere "hacer más sangre", bastante es con lo que tenemos

Si políticamente fueran eficientes, esto se debería haber hecho a principios de campaña, para destilar y quitar vino del mercado lo antes posible, en enero, por ejemplo, lo que podría no solo mejorar el mercado, cosa quizá difícil y tal y como estamos, pero si darle algo de alegría y, sobre todo, un empujón, una ayuda financiera al elaborador que no ha vendido vino y necesita recursos económicos urgentemente.

Imagínese en cambio, la situación del elaborador, al que le quitan algo de vino a destilación en julio, y que no tenga ni sitio ni recursos para la nueva cosecha, el problema que se nos puede venir encima es grande, en otro artículo lo trataré.

Confiemos de todas formas que salga algo a finales de abril, en esta última reunión había detractores que decían que al sector del vino se le apoya cada año con mil millones de euros, que es mucho, y que no creen que esta destilación sea la solución a la problemática del sector. Y lo malo es que, en parte, llevan razón. Confiemos en que España, Italia, Francia, Alemania y hasta 14 países apoyan estas ayudas y que por tanto salgan, como titulaba hace unas semanas mi artículo, tarde mal y nunca, pero si vienen buenas son.

Y es que, como digo siempre, desde un despacho, en Madrid o en Bruselas, sin pisar el albero del coso taurino donde hay que torear cada día, la verdadera problemática no la saben ver, ni la ven, ni la entienden, ni saben cómo solucionarla.

¡¡¡Cuídense!!! Y ya saben, promocionemos el vino… Todos juntos

Bodegas Los Llanos
FUNDADA EN 1875
RESERVA
Excellence
TEMPRANILLO
2013
Señorío de los Llanos
Bodegas Los Llanos
VALDEPEÑAS
GOLDEN LEAGUE 2019
BEST
PRODUCER
OVER 500 HECTARES
GOLD
MEDAL
BERLINER WEIN TROPHY
2020
BERLINER
GOLD
BERLIN WINE TROPHY
under the patronage of the OIV
señoriodelosllanos.com
Bodegas los Llanos, la cueva subterránea más grande de nuestro país

CECRV MIRA YA HACIA UNA REALIDAD POST-PANDEMIA

La Conferencia Española de Consejos Reguladores Vitivinícolas, la organización que representa a las denominaciones de origen de vino, celebró el 24 de marzo su XXVII Asamblea General, en la que se detallaron los proyectos concretos a desarrollar dentro de las líneas de acción de la organización en 2021, con la vista puesta ya en la realidad post-pandemia.

Madrid, 25 de marzo de 2021 - La XXVII Asamblea General de la Conferencia Española de Consejos Reguladores Vitivinícolas (CECRV) sirvió, entre otras cosas, para aprobar el presupuesto de la organización en 2021, con el que comenzará a recuperar parte de la inversión y de los servicios que se vieron mediatizados y condicionados durante el pasado ejercicio por la irrupción de la COVID-19, focalizando de esta manera en un escenario post-pandemia.

La asociación que representa a las denominaciones de origen de vino, en línea con el principal eje de acción fijado para este 2021 en la Asamblea General anterior, trabajará en la identificación de potencialidades y en incentivar posibles áreas a evolucionar en materia de sostenibilidad en el ámbito de las denominaciones de origen, con la vista puesta en contar con un enfoque homogéneo en el conjunto de las DDOO y con una estrategia conjunta que permita visibilizar aún más la labor que las denominaciones de origen realizan en favor de la sostenibilidad económica, social y medioambiental de sus territorios y operadores.

Otros asuntos que también centraron buena parte del contenido de la Asamblea fueron, por un lado, las posibles medidas que, tanto desde el propio Ministerio, como desde el propio sector, puedan adoptarse para paliar los efectos de la crisis persistente que la COVID-19 va a seguir provocando en el sector del vino en el futuro próximo. Por otro, la revisión/refuerzo de la política de calidad de la Unión Europea, proceso en el que las instituciones de la UE están ya inmersas y sobre el que tanto CECRV como las organizaciones homólogas a la Conferencia en Francia, Italia y Portugal vienen trabajando para definir posición conjunta en el seno de EFOW (la European Federation of Origin Wines), organización a la que todas ellas pertenecen. Y también, en tercer lugar, se debatió sobre las necesidades de modificación del marco regulatorio que afecta a las figuras de calidad de nuestro país, con la vista puesta en corregir deficiencias que eviten la confusión en el consumidor y que permitan un mayor desarrollo de las categorizaciones de producto y unidades geográficas menores en el seno de las denominaciones de origen.

La Asamblea General, que se celebró de forma telemática y contó con la participación de representantes de casi 40 denominaciones de origen, sirvió también para exponer la planificación de eventos a organizar por parte de la Conferencia en 2021, así como para poner en valor la labor realizada y la aportación a la visibilidad y notoriedad de la organización de los canales de comunicación propios de la asociación: los perfiles en redes sociales de Movimiento Vino D.O. (marca de CECRV, que viene empleando en sus perfiles en redes desde 2015), que aglutinan ya una comunidad online de más de 46.400 seguidores.

La mejor selección de vinos.
La única tienda web en la que puedes combinar el número que quieras de botellas de vino, de una en una
Entra en
www.estoesvino.com
Esto es vino

REGIONES, DENOMINACIONES EL CORREO DEL VINO
• TODA LA ACTUALIDAD DEL VINO •

RIOJA | Denominación de Origen Calificada

COMUNICADO DEL CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA RIOJA RELATIVO AL EXPEDIENTE ADMINISTRATIVO PARA LA CREACION DE LA DENOMINACIÓN 'VIÑEDOS DE ÁLAVA'

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Rioja expresa una gran contrariedad y preocupación, ante los oídos sordos hechos por el Gobierno Vasco a la vista de las alegaciones y reparos formulados frente a la tramitación del reconocimiento de una nueva y artificiosa Denominación de Origen Protegida llamada "Arabako Mahastiak – Viñedos de Álava", no solo por esta entidad sino por diversas asociaciones y organizaciones de ámbito regional y nacional, así como del propio Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Es relevante aclarar que este trámite administrativo pretende posibilitar que el expediente llegara a viajar hasta Bruselas, donde realmente se sometería a su aprobación o desestimación; en ningún caso constituye una luz verde a la creación de la pretendida nueva Denominación de Origen, y queda un largo recorrido administrativo pendiente.

En este sentido, el Consejo Regulador considera el expediente a cuyo análisis se enfrentará la Comisión Europea, carente de argumento y fundamento jurídico alguno; la demarcación geográfica de la pretendida nueva denominación coincide con una zona ya existente dentro de la DOCa Rioja, las variedades de uva y métodos de elaboración son esencialmente los ya descritos en el pliego de condiciones de la DOCa Rioja y la iniciativa carece en su esencia de elementos diferenciadores que justifiquen la necesidad de amparo específico mediante mecanismos ofrecidos por la legislación europea de denominaciones de origen.

Si bien el Consejo Regulador confía plenamente en el criterio de las instituciones europeas, dará no solo la batalla en vía administrativa, en su caso judicial y si fuera necesario ante Bruselas, en su debido momento. En este sentido, empleará todos los recursos a su alcance para impedir el aprovechamiento indebido de la reputación de Rioja y de las zonas que integran esta Denominación, así como para evitar una compe-

SANTORAL Y FRASE DEL DÍA 26 de marzo

Viernes de Dolores, San Braulio

" Hay que amar lo que es digno de ser amado y odiar lo que es odioso, mas hace falta buen criterio para distinguir entre lo uno y lo otro" Robert Frost

tencia desleal y la confusión de los consumidores que merecen, al igual que los operadores riojanos, la máxima protección. En la medida que es imposible evitar estos extremos con la solicitud a la que el Gobierno Vasco pretende dar curso, el Consejo Regulador estará ineludiblemente del lado de sus inscritos, de todos sus inscritos, algo que parece obviar aquél.

Respecto a la iniciativa de esta pretendida creación de una nueva denominación de origen, cabe recordar que se trata de un plan con un apoyo residual, únicamente soportado en su génesis en 2016 por una fracción reducida de bodegas integradas en la asociación ABRA, que a su vez representa un porcentaje menor, no solo de la Denominación de Origen Calificada Rioja, sino de la comercialización de las bodegas ubicadas en Rioja Alavesa, y que a día de hoy alguno de los promotores originales ya se ha desvinculado del proyecto.

Por último, el Consejo Regulador considera oportuno incidir en la idea de que la pertenencia a la Denominación de Origen Calificada Rioja es absolutamente voluntaria y ningún inscrito está obligado a permanecer en ella, por lo que aquellas bodegas o viticultores que no deseen formar parte de la misma, pueden abandonarla en cualquier momento. Para hacerlo, deben asumir todas las consecuencias de dar de baja tanto las bodegas como los viñedos de los registros de la DOCa Rioja.

La viticultura ecológica en Utiel-Requena crece un 47% en cuatro años

El 76% de las hectáreas cultivadas en orgánico de la Comunidad Valenciana y el 8% del total en España se ubican en la zona Utiel-Requena

• (Utiel 25/03/2021)- La DO Utiel-Requena tiene un firme compromiso con la sostenibilidad medioambiental. Sus características agroclimáticas facilitan un cultivo de la viña respetuoso con el entorno. Con datos recopilados por el Comité de Agricultura Ecológica de la Comunitat Valenciana (CAECV) y el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, el número de hectáreas dedicadas a la viticultura ecológica en Utiel-Requena ha crecido un 47% de 2016 (con 6.899 has) a 2020 (con 10.183 has), que es el último año con datos recopilados hasta ahora.

De esta forma, los viñedos ecológicos dentro de la demarcación geográfica de la DO Utiel-Requena suponen el 76% del total de superficie de viñedo ecológico de vinificación que se certifica en toda la Comunidad Valenciana y más del 8% del total en el conjunto de España. En lo que se refiere a la provincia de Valencia, Utiel-Requena atesora hasta el 90% del

total del viñedo ecológico.

40 bodegas certificadas

Respecto a las actividades relacionadas con el sector del vino (elaboración y envasado), un 60% de los operadores que trabajan con vino ecológico en la Comunidad Valenciana, están certificados por la DO Utiel-Requena. Un porcentaje también muy alto que supone que en la actualidad 40 bodegas de la DO Utiel-Requena están certificadas por el CAECV para elaborar y/o envasar vino ecológico.

La producción ecológica contribuye a la protección del medio ambiente y al desarrollo rural, las Denominaciones de Origen vertebran sus territorios y fijan población. El trabajo conjunto de la producción ecológica y de la DO Utiel-Requena potencia los valores de ambas.

Técnicas contra la polilla del racimo

Un ejemplo de método biotécnico ecológico utilizado en esta zona y que ha ganado relevancia en los últimos años es el de la confusión sexual para luchar contra la polilla del racimo (Lobesia Botrana). Esta ingeniosa técnica, que no altera el equilibrio biológico ni supone riesgos para el aplicador, es muy específica y cómoda de aplicar. Consiste en inundar el viñedo con feromonas femeninas que confunden a los machos de las polillas. Las feromonas son emitidas mediante unos difusores repartidos por todo el campo. Esta confusión es provocada por una desorientación, ya sea por camuflaje o por competición. Ello provoca una reducción de los acoplamientos y, por lo tanto, una disminución de las poblaciones de este insecto.

La superficie de viñedos beneficiados por este tratamiento ha crecido de forma exponencial, pasando de 700 has en 2016 a 7.354 has en 2020*. Esto ha sido principalmente gracias al impulso de las bodegas cooperativas adscritas a la DO Utiel-Requena y al esfuerzo de los viticultores, que han aplicado esta medida conjuntamente. Mediante el consenso, han conseguido un control ecológico, práctico y muy efectivo de esta plaga. Esta técnica favorece un crecimiento importante de las hectáreas en ecológico año a año.

*Fuente: Conselleria de Agricultura, Desarrollo Rural, Emergencia Climática y Transición Ecológica. Dirección General de Agricultura, Ganadería y Pesca. Departamento Viña-Sanidad Vegetal

LA D.O. RUEDA REFUERZA SU PRESENCIA EN LOS MERCADOS INTERNACIONALES

Durante 2020 las exportaciones han aumentado un 3,48% en la Denominación de Origen. Holanda, Alemania y Rusia son los principales mercados donde se han alcanzado cifras récord.

Rueda ha mostrado su fortaleza de marca, ampliando su presencia en los mercados internacionales, en un año marcado por la crisis sanitaria. La Denominación de Origen ha exportado 12.919.002 millones de botellas, lo que supone un 15,54% de las ventas realizadas en 2020.

Los vinos de Rueda han obtenido cifras históricas de exportaciones en varios países, como Holanda y Alemania, dos mercados prioritarios para la Denominación de Origen. En Holanda, las ventas han aumentado un 51,97% en los dos últimos años, pasando de vender algo menos de 3 millones de botellas en 2018, a superar los 4,5 millones en 2020. Mientras, en el país germano, las exportaciones desde 2018 han crecido un 29,44%. Además, Alemania es el mercado donde las bodegas de la D.O. Rueda están más presentes. En total, 60 de las 74 bodegas inscritas exportan sus vinos a este país.

Gran éxito también en Rusia, un país con mucho potencial de crecimiento para los vinos de la D.O. Rueda. Desde hace unos años el Consejo Regulador ha apostado con fuerza por este mercado, participando en distintas acciones de promoción, como la Feria Prodexpo, la más grande del sector alimentario de Rusia y Europa del Este. “Decidimos apostar por este

Gala
Mostos - Vinos - Alcoholes
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

mercado, porque consideramos que los vinos de Rueda se acomodaban muy bien a los gustos de los consumidores rusos. Las acciones de promoción están siendo todo un éxito. Sólo en el último año las exportaciones han aumentado un 42,2% y actualmente casi un tercio de las bodegas de la D.O. Rueda exportan a este país", explica Carmen San Martín, presidenta de la D.O. Rueda.

En el lado contrario se sitúa Estados Unidos, donde los aranceles impuestos por Donald Trump han sido una de las causas de la bajada de las exportaciones en los últimos 4 años. Actualmente se exportan 668 mil botellas, la mitad que en 2017. A pesar de este decrecimiento, sigue siendo el quinto mercado para los vinos de la D.O. Rueda.

Presencia en 94 países

Actualmente, los vinos de la Denominación de Origen Rueda están presentes en 94 países. "El mercado internacional valora y reconoce nuestro valor diferencial, la Verdejo, uva autóctona de la zona, gracias a la cual se consiguen elaboraciones únicas en el mundo, cada vez más apreciadas en otros lugares del mundo", confirma Carmen San Martín.

En 2021, el Consejo Regulador tiene previsto realizar acciones promocionales en 11 mercados objetivo. Con la situación sanitaria, se ha dado un giro a la política de promoción, adaptándose a las circunstancias que la pandemia está provocando en cada país. "Las misiones inversas o la presencia en ferias se han sustituido por acciones en el punto de venta, eventos online o campañas en redes sociales" afirma Carmen San Martín. "Cada mercado tiene un comportamiento diferente, pero también es verdad que, en esta de crisis que nos ha tocado vivir, es cuando el valor de una marca juega un papel importante, como es el caso de RUEDA, que se ha convertido en una marca paraguas de todos nuestros vinos y ha conseguido generar confianza en el consumidor", concluye la presidenta de la D.O. Rueda.

VINOS D.O.
NAVARRA

Con la primavera, los rosados Navarra

. Los rosados Navarra 2020 están listos para ser disfrutados en pleno momento de explosión de sus características. Unos rosados que nacen cosechando premios en los concursos más prestigiosos internacionales.

25 de marzo de 2021, Olite –. La Denominación de Origen Navarra ha elaborado más de 10.800.000 litros de vino rosado de la añada 2020 que ya está lista para ser disfrutada por el consumidor en el mo-

mento del esplendor de la frescura de su reciente elaboración. Una añada de excelente calidad que es reconocida más allá de las fronteras de la región, así, en la última edición de la cata de primavera del reconocido concurso internacional Mundus Vini de Alemania, el vino Las Campanas Rosé 2020 era seleccionado como Best Of Show Spain Rosé (Mejor rosado de España). Además, en otro de los más prestigiosos certámenes de vinos, el Concurso Mundial de Bruselas, en su primera cata dedicada en exclusiva a los vinos rosados, la D.O Navarra resulta ser la región más premiada con los oros de Laderas de Unx Garnacha Rosé, Viña Nava Garnacha Rosé, F. Olimpia 15 de Abril Rosado, Inurrieta Mediodía Rosado y Las Campanas Rosé y las medallas de plata de: Pagos de Araiz Rosé, Torre Beratxa Rosé y Castillo de Tafalla Rosé Garnacha.

Navarra es maestra en la elaboración de este tipo de vino con una marcada identidad. Un rosado de la D.O. Navarra sólo se produce a partir de uvas tintas, en su mayoría de la variedad Garnacha, con un llamativo color. Además, sólo se permite el método por el que se obtiene una gran calidad, el denominado como "sangrado" por el que, sin aplicar el prensado, el rosado se elabora con el primer mosto obtenido de las uvas por gravedad, al romperse al caer en el depósito. Con este delicado proceso, se obtienen vinos de gran complejidad aromática de frutas rojas, golosinas … y de equilibrada acidez. Con la llegada de la primavera, son vinos que invitan a ser disfrutados. En los últimos años y en el afán inquieto e innovador de los enólogos, se incorporan nuevas variedades de uva que otorgan otros matices o bien, distintas elaboraciones como los vinos criados sobre sus lías, en barrica o bien, en otro tipo de depósitos que dan excelentes resultados. " Tal y como se preveía estamos ante una gran añada de rosados que vamos a disfrutar durante todo 2021.

Son vinos muy expresivos que seguro que cautivarán a la gran mayoría de los paladares. La llegada de la nueva añada de estos vinos es para nosotros siempre un motivo de celebración", comenta el presidente del Consejo Regulador de la D.O. Navarra, David Palacios.

Según un informe publicado por el Observatorio Español del Mercado del Vino (OEMV) el año pasado la compra de vino rosado experimentó un gran aumento en el canal de la Alimentación, por encima de los tintos y los blancos.

El calentamiento global permite producir dos cosechas de uva al año en la viticultura mediterránea

- Primeras experiencias con las variedades Garnacha, Tempranillo y Maturana Tinta en la DOCa Rioja
- El Profesor Fernando Martínez de Toda, del Instituto de Ciencias de la Vid y el Vino (ICVV), publica un artículo en el que demuestra que el cambio climático permite producir dos cosechas al año, con 40-50 días de diferencia en las fechas de maduración y vendimia.

El principal inconveniente de la técnica de brotación forzada de las yemas de la vid es la pérdida de producción. Para evitar esta pérdida de rendimiento y no eliminar las uvas ya formadas en los pámpanos, es posible forzar el desarrollo de las yemas de alrededor del sexto nudo, pero manteniendo las uvas de los pámpanos principales. De esta forma, la producción de los brotes forzados se sumaría a la producción normal o primaria de los pámpanos. En este trabajo, se presentan las primeras experiencias realizadas sobre este tema en las variedades Garnacha, Tempranillo y Maturana Tinta en la DOCa Rioja (España).

Mediante una adecuada ejecución de la técnica de forzado de yemas en las variedades Garnacha, Tempranillo y Maturana Tinta, es posible obtener una segunda cosecha de los brotes forzados, que se sumaría a la primera cosecha de los pámpanos principales (Figura 1). La segunda cosecha representa alrededor del 30% de la cosecha primaria, lo que supone alrededor de 1 kg/cepa. En relación con el control no forzado, la cosecha primaria madura unos 13 días más tarde y la cosecha secundaria unos 40-50 días más tarde.

Aunque se necesitan estudios a más largo plazo, la relación entre la superficie foliar y la producción de esta doble cosecha indica que, además de madurar la uva correctamente, se pueden acumular suficientes reservas para los próximos años.

Ésta es la primera contribución a la literatura que demuestra, en condiciones de campo y para tres variedades distintas, la posibilidad de obtener una doble cosecha en regiones de viticultura mediterránea.

Conviene destacar que la técnica de recorte es muy sencilla, que puede hacerse mecánicamente según un plano horizontal y que la segunda cosecha producida se puede vendimiar o, si no interesa, se puede dejar en la cepa, como se hace con la "racima" producida por los nietos. En el caso de vendimiar esa segunda cosecha, se puede hacer mecánicamente. Parece evidente que esta técnica ofrecerá mejores resultados a partir de un

vigor mínimo del pámpano y que en viñedos excesivamente débiles se puede comprometer el desarrollo, la superficie foliar y la fertilidad de los nuevos brotes forzados.

https://www.interempresas.net/Grandes-cultivos/Articulos/346586-calentamiento-global-permite-producir-dos-cosechas-uva-al-ano-viticultura-mediterranea.html

Aborda las ayudas extraordinarias para el sector vitivinícola

El Consejo Asesor Agrario de Castilla-La Mancha

El Consejo Asesor Agrario de Castilla-La Mancha, celebrado este jueves, ha abordado las ayudas extraordinarias para el sector del vino. En este sentido, el consejero de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural, Francisco Martínez Arroyo, ha recordado que este asunto, apoyado por la región y trasladado en su día al propio ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas; y promovido también a instancias de España en el Consejo de Ministros de esta semana, será estudiado por la Comisión Europea y se abordará en el siguiente encuentro europeo del 26 de abril.

Se trata de poder activar los mecanismos de mercado para el sector, afectado por la crisis económica sobrevenida por la sanitaria con recursos extraordinarios. Y es por ello, debido a la importancia de que haya fondos extraordinarios para tal efecto, que el consejero ha insistido en que "se van a redoblar los esfuerzos de aquí al 26 de abril, fecha en la que se reunirá el Consejo de Ministros, para que se apruebe ese fondo extraordinario de ayudas desde Bruselas tan importante para el sector del vino".

En materia vitivinícola, también, el Gobierno se ha comprometido en poner en marcha un plan de digitalización del sector vitivinícola que se creará de manera paralela a la tramitación de la Ley del Vino de la región. De forma simplificada, cualquier viticultor al entregar Ia uva en bodega, podrá hacerlo desde su móvil a través de un código QR.

Es, ha dicho, "un cambio absoluto de la relación del viticultor con la bodega y de la bodega con la administración", dando mayor trazabilidad de la que se tiene en este momento en la región y agilizará la gestión con la administración

UPA, a la espera de las ayudas europeas al sector vitivinícola

La Unión de Pequeños Agricultores y Ganaderos de Castilla-La Mancha lleva meses solicitando un incremento presupuestario, así como la adopción de una serie de medidas que garanticen la viabilidad y el futuro del sector vitivinícola español y castellano-manchego. Así se le explicaron sus representantes al ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación en su reciente visita a Toledo.

Ahora, la organización agraria vea con cierto optimismo el hecho de que la Comisión Europea tenga previsto estudiar la posibilidad de nuevas ayudas para el sector. Sí es cierto que UPA ve positivo que la Comisión no se cierre a poner fondos al sector del vino, "pero cada día que pasa el sector y, sobre todo, los viticultores se ahogan más. Esperábamos que en este Consejo de Ministros, Planas viniera con algo más; no con mensaje de buenas voluntades", han criticado desde UPA.

La organización agraria matiza que esta alternativa está bien, "pero necesitamos un mensaje claro ya; porque es abril, a escasos meses de la nueva campaña. La situación de la pandemia empeora de nuevo y lo vivimos en nuestras carnes, en primera persona". Sin duda estos dos últimos años, 2020 y 2021, están siendo de lo más complicados para el sector del vino, muy impactado por la crisis provocada por la pandemia de la covid-19, y la Unión de Pequeños Agricultores y Ganaderos de Castilla-La Mancha solicitó un esfuerzo presupuestario extra de la Unión Europea para solventar esta situación y estos malos años.

Con lo cual, ante el anuncio del comisario europeo de Agricultura, Janusz Wojciechowski, de comprometerse a estudiar la propuesta de incrementos presupuestarios, más el apoyo de doce países junto a España, hacen crecer el optimismo a la propuesta de la Unión de Pequeños Agricultores y Ganaderos de disponer de una ampliación presupuestaria; pero matizado.

Desde UPA Castilla-La Mancha consideran que se abre un escenario nuevo ante la propuesta y la posibilidad de activar fondos extraordinarios a uno de los sectores estratégicos y más importantes de la región.

Aunque -añaden- que hubiera sido deseable disponer de una solución, de medidas y mensajes claros desde este mismo instante, pues "si no queremos tener sobresaltos necesitamos medidas ya. Es una pena no tener el sí confirmado, no podemos permitir que en Bruselas sigan pensando si ponen dinero o no, cuando el sector agoniza", responden desde UPA, recordando que si la hostelería ha perdido más del 50 % de beneficios, por ejemplo, los viticultores son parte de esta pérdida, conscientes de lo que es sufrir en sus propias carnes la falta de expectativas.

Anúnciate en EL CORREO DEL VINO
Te verán en todo el mundo a todas horas
La mejor publicidad al mejor precio.
¡Te sorprenderán!
Pulsa en el enlace para recibir información: info@elcorreodelvino.com

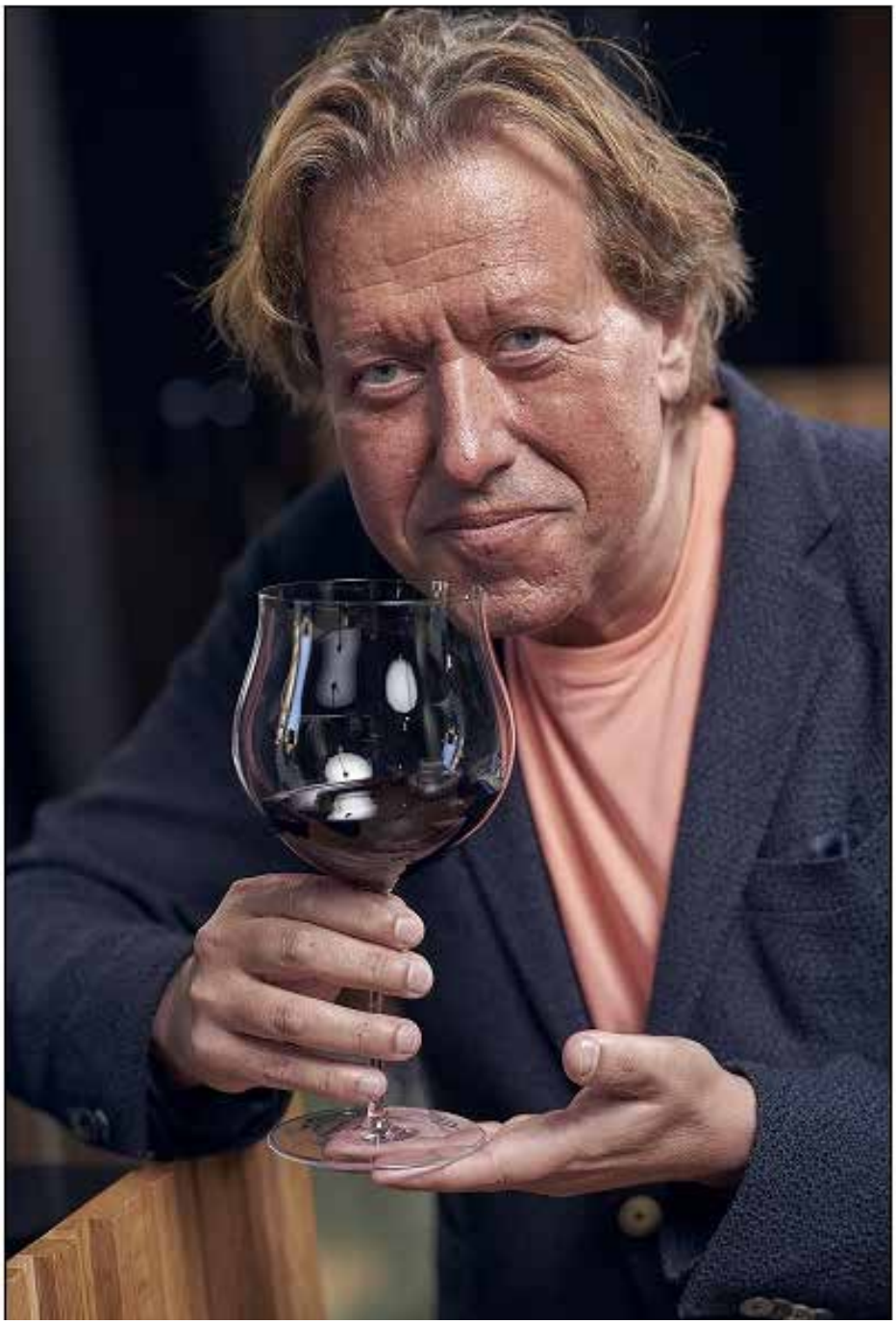
Incluso en un año como este hay
motivos para brindar y ver la vida
#SiempreMedioLlena
Con_Vino
mejorconvino.com
WINE in MODERATION
ELIGE | COMPARTE | CUIDA
EL VINO SOLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN

BODEGAS, EMPRESAS

EL CORREO DEL VINO
• TODA LA ACTUALIDAD DEL VINO •

AGUSTÍ PERIS, NUEVO RESTAURANT MANAGER DEL RESTAURANTE REFECTORIO DE ABADÍA RETUERTA LEDOMAINE

Abadía Retuerta LeDomaine abrió sus puertas el pasado viernes 12 de marzo



- · El sumiller será el responsable de la dirección de sala de Refectorio, de su propuesta de vinos y de reformular las experiencias únicas ligadas al vino que ofrece Abadía Retuerta LeDomaine
- · Su experiencia y trayectoria le respaldan, tras su desarrollo profesional en elBulli con Juli Soler, estuvo varios años al frente de la bodega Etxabarri. También pasó por otras grandes casas como Martín Berasategui y Mugaritz, así como The French Laundry en Estados Unidos.
- · El prestigioso sumiller comprende la restauración como la capacidad de satisfacer el alma más allá del hedonis-

mo frugal, y explota la capacidad transformadora del vino desde su magia para compartir, debatir, emocionar.

Madrid, 25 de marzo de 2021.- Abadía Retuerta LeDomaine abrió el pasado viernes 12 de marzo sus puertas de nuevo y lo hace arrancando una nueva etapa en su propuesta gastronómica. Una imagen renovada que no pierde un ápice de su característica esencia, poniendo en valor el entorno, el producto y productores locales y sus vinos. La primera muestra de ello es la incorporación a su equipo del sumiller Agustí Peris como restaurant manager. Será el responsable de la dirección de sala del restaurante y de su propuesta de vinos.

Junto con Marc Segarra, chef ejecutivo de Refectorio desde 2016, Peris diseñará la nueva carta de vinos y maridaje del restaurante con una estrella Michelin y estrella Verde y dos Soles Repsol. Peris, además de encargase de la propuesta de Refectorio, trabajará conjuntamente con todo el equipo de este referente experiencial de primer nivel que es Abadía Retuerta LeDomaine para reformular todas las experiencias en torno al vino del espacio: la Bodega, el Spa Sommelier y Calicata Terroir Bar, entre otras.

La experiencia y el reconocimiento avalan al sumiller catalán, que derrocha frescura y emoción en cada proyecto en el que se abre paso. Comprende la restauración como la capacidad de satisfacer el alma más allá del hedonismo frugal, y explota la capacidad transformadora del vino desde su magia para compartir, debatir y emocionar. Un sumiller atípico o de espíritu libre, que descorcha botellas para conectar a sus clientes con los productores y sus filosofías de trabajo, y que desde ahora seguirá desempeñando su carrera profesional en Abadía Retuerta LeDomaine.

Agustí Peris se formó en sumillería en la Escuela de Hostelería de Barcelona y Toulouse. Fue sumiller de elBulli del año 1993 al 2000, así como asesor y colaborador de Martín Berasategui, Mugaritz y Guggenheim Restaurant.

Desde 2010, fue sumiller y consultor en el restaurante Etxebarri, galardonado con una estrella Michelin y número 3 del mundo para The 50 World's Best Restaurants. A nivel internacional destaca su estancia en Estados Unidos en The French Laundry, restaurante 3 estrellas Michelin en Napa Valley.

Además, Agustí cuenta con diversos reconocimientos en el sector a nivel nacional e internacional como mejor sumiller, tales como Winner Trophée Ruinart, Winner Trophée Sopexa, Golden Nose o Winner Gourmet Spain. Fue Nariz de Oro 1994 y Mejor sumiller International en International Wine Challenge Spain 2017.

También ha sido co-organizador durante los años 2004, 2006 y 2008 de la feria Vinorum de Barcelona; y es coautor del libro, publicado en 2019, "El gusto de la nariz" junto con Miguel Sánchez Romera.

Abadía Retuerta LeDomaine

Situado a menos de horas en coche de la capital española, Madrid, y en pleno corazón del valle del Duero, en las inmediaciones del municipio de Sardón de Duero (en Valladolid), se encuentra el destino experiencial Abadía Retuerta LeDomaine.

Un hotel 5* y una bodega ubicados en un monasterio del siglo XII fundado por la Orden Premonstratense en España. Cuenta con una finca de 700 hectáreas de viñedo y más de 8.000m2 para 30 exclusivas habitaciones con servicio completo de mayordomía; 27 habitaciones dobles y 3 suites, ocho de ellas ubicadas en el edificio de las antiguas caballerizas. Sus experiencias únicas ligadas al vino, la gastronomía; con el restaurante Refectorio con una estrella Michelin y estrella Verde, la naturaleza, el arte y el bienestar lo convierten en un referente experiencial único. Un destino para disfrutar en clave wellness o como un concepto de 'Business and leisure'.

Múltiples reconocimientos avalan este concepto en torno al lujo experiencial. Los más recientes son el certificado de excelencia de TripAdvisor –concedido por quinto año consecutivo- y el Premio Mejor Gestión Enoturística, entregado en la XII Edición de los Premios Empresariales de Mercados del Vino y la Distribución 2018, y el Premio CN Traveler 2018 en la categoría de Mejor Hotel de Escapada de España. En 2019, CN Traveler Reader's Choice Awards lo situó en el puesto número 2 en la categoría de Mejores hoteles de España y Portugal.

También en 2019, fue elegido como Mejor hotel de lujo en España por Luxury Lifestyle Awards. New York Times lo situó como uno de los Destinos que hay que visitar en 2018 y los usuarios de TripAdvisor lo eligieron como Mejor hotel de España 2018.

En 2017, fue nombrado Hideaway of the Year en los distinguidos premios anuales de Andrew Harper; Mejor hotel de España y Portugal en los premios Readers' Choice de Condé Nast Traveler; Tatler Travel Guide lo seleccionó como uno de los 101 mejores hoteles del mundo; y The Telegraph 50, uno de los Mejores hoteles de España para primavera y verano.

Por otro lado, cabe destacar el reconocimiento de la Igualdad de género en el ámbito laboral por Óptima Castilla y León. Sin olvidar que la Diputación de Valladolid ha puesto reconocido la Igualdad de Oportunidades entre mujeres y hombres en el ámbito empresarial, categoría empresa. Por la Diputación de Valladolid.

Cabe resaltar que, a finales de 2019, la Federación Española del Vino (FEV) concedió a la prestigiosa bodega la certificación Wineries for Climate Protection (WfCP). Un reconocimiento a su compromiso con el desarrollo sostenible y el medioambiente, y que sólo 32 bodegas españolas cuentan con dicho sello.

Presentamos nuestra nueva imagen de marca

Desde hoy, nuestros vinos cuentan con una imagen más actual, acorde con la marcada personalidad que nos aporta el páramo, su suelo calizo con vetas arcillosas y su terroir. Y que, además, refleja el mimo con el que nuestro equipo cuida el viñedo cada día.

Una singularidad representada con el sello de calidad

VALTRAVIESO

VINO DE PÁRAMO

'VALTRAVIESO Vino de páramo' y que certifica la identidad que el páramo imprime a nuestros vinos gracias a diversos factores: ubicación (a 915 metros de altitud); terroir (la materia arcillo-calcárea de sus suelos); condiciones climáticas (fuerte amplitud térmica entre el día y la noche, con vientos constantes y poca lluvia) que consiguen una correcta maduración y calidad de la uva; y composición del suelo (con roca principalmente calcárea) que marca verticalidad en los vinos.

Esta imagen de marca renovada se establece como el nombre de su principal vino de gama 'Valtravieso crianza', actuando a su vez de sello de calidad en el resto de nuestros vinos de Ribera del Duero; tanto en aquellos de parcela - 'Finca La Atalaya reserva', 'VT Tinto Fino', 'VT Vendimia Seleccionada' y 'Gran Valtravieso'-, así como en su vino más desenfadado 'Finca Santa María roble' como vino de ensamblaje.

Visita nuestra página web y redescubre la singularidad Valtravieso.

Valdelacierva comienza las obras de la renovación de las instalaciones de su bodega de Rioja.

- Los objetivos son: ser más eficientes, sostenibles e incorporación del enoturismo como nueva línea de comercialización.
- La búsqueda de la mejora constante lleva a la bodega a invertir más de un millón de euros.

Madrid, marzo 2021.- Bodegas Valdelacierva comienza su plan de inversiones de renovación y actua-

lización de sus instalaciones en su bodega de Navarrete. La búsqueda continua de la mejora en su calidad y servicio con el objetivo de aumentar la eficiencia, la sostenibilidad e incorporar en la línea de comercialización el enoturismo, llevan a la bodega a invertir más de un millón de euros. Esta inversión prevista dentro de las líneas del Plan Estratégico comienza en una primera fase con la construcción de una nueva EDAR (estación depuradora de aguas residuales) y la ubicación de oficinas, laboratorio en la parte norte de la bodega. Más tarde y en una segunda fase, se incorporarán una mesa de selección, tolvas y prensas verticales para el desarrollo de las nuevas gamas de vinos de producciones especiales y limitadas; botellero y cambios en la zona de crianza también están previstas en esta segunda fase. Además, la incorporación del enoturismo será un atractivo más para los peregrinos que diariamente pasan por delante de la bodega debido a que Valdelacierva está junto al camino de Santiago de Navarrete.

Desde la dirección de la bodega se muestran optimista y tienen claro sus líneas de trabajo: "hay que retomar el empuje para mejorar cada año y por eso creemos que es positivo y favorable reforzar el plan de inversiones que ya comenzamos en nuestra bodega de la Ribera del Duero" añadiendo que "sentar unas buenas bases en los principios de tu empresa te llevan a crecer de una manera sostenible y con los pies en la tierra. También es cierto, que cuando enfocas las iniciativas de crecimiento hacia la mejora en el trabajo y de tus productos se puede esperar que alcanzar metas de crecimiento puede es más fácil.

En Bodegas Valdelacierva la innovación en los productos, fruto de las inversiones realizadas en la bodega en los últimos años han hecho posible lanzar al mercado referencias de vinos especiales y de producciones limitadas como: Valdelacierva grano a grano, Valdelacierva Garnacha e incorporar 9 viñedos a la categoría de Viñedo Singular, de donde, entre otras referencias, se contará con los vinos Montepedriza y Cantogordo.

Viña Sol 2019 figura entre los mejores vinos del año de la revista Decanter

Este clásico vino blanco español, conocido por su espíritu joven, fresco y mediterráneo, ha sido nominado por expertos de todo el mundo y el equipo de Decanter y catado a ciegas por tres jueces

Vilafranca del Penedès, 25 de marzo del 2021. Viña Sol 2019 (DO Catalunya) es uno de los 33 vinos blancos que figuran en la lista Vinos del Año 2020 de la revista Decanter, en la categoría de vinos clásicos y con una nota de 91 puntos sobre 100. Esta selección ha sido publicada en el número de febrero de Decanter e incluye la opinión del jurado que describe Viña Sol como un vino "brillante, fresco y muy apetecible, con una agradable madurez de fruta y un ligero aroma floral. En boca muestra una acidez fresca y un estilo mediterráneo, con un punto intrigante que aportan las notas florales".

La historia de Viña Sol empieza en 1962 en una pequeña e improvisada bodega en Pontons, una de las zonas más frescas del Alt Penedès, situada a 600 metros de altura e idónea para experimentar con fermentaciones a baja temperatura. El desafío era conseguir un vino blanco más fresco y aromático que los que se elaboraban en aquella época. El resultado fue una revelación y la génesis de Viña Sol, un vino propiedad de la Familia Torres cuyo espíritu joven, fresco y mediterráneo perdura desde hace casi seis décadas.

La lista Vinos del Año que publica Decanter desde hace cuatro años se elabora a partir de una encuesta realizada entre los colaboradores y redactores de la revista, además de los presidentes regionales de Decanter World Wine Awards, para que nombren los vinos que más disfrutaron durante el año. Los nominados están clasificados en tres categorías: Clásico (un estilo de vino premium, de libro de texto), Poco convencional (elaborado con una uva, método de vinificación o región inusual, o con una joya desenterrada) y Valor (£ 25 o menos) y catados a ciegas por un jurado compuesto por Andy Howard MW, Ronan Sayburn MS y Beth Willard. Según Andy Howard MW, al no conocer los precios ni las categorías que se les asignan, "uno juzga los vinos únicamente por el sabor, la calidad y el factor '¿quiero otra copa de este vino?'"

Fundada en 1975, Decanter es una de las revistas de vino de referencia mundial y la publicación especializada más antigua del Reino Unido.

PAGOS DEL REY SL | MUSEO DEL VINO

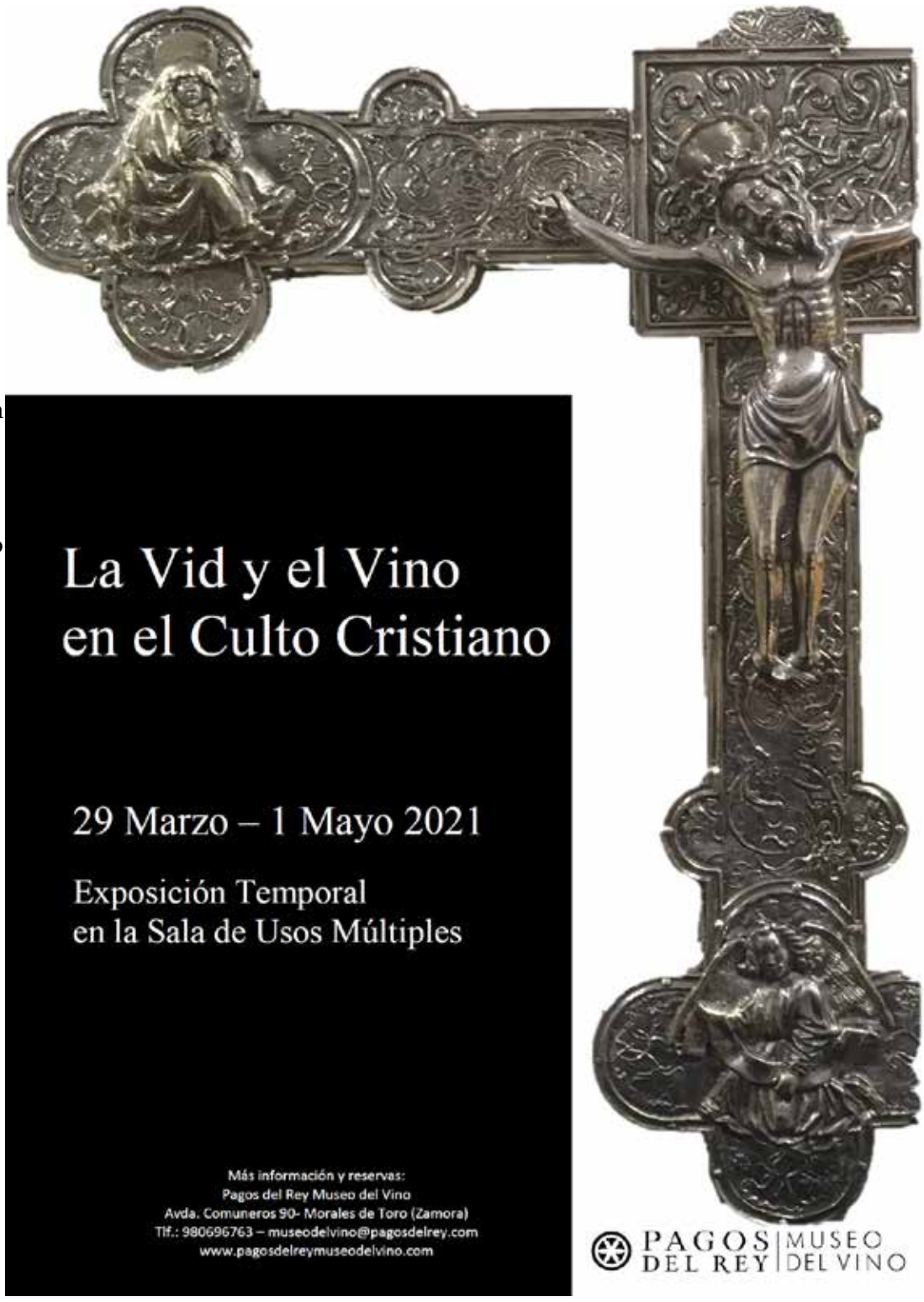
La Vid y el Vino en el Culto Cristiano

25/03/2021 - La nueva apuesta cultural de Pagos del Rey Museo del Vino para esta primavera lleva el sugerente título de "La vid y el Vino en el Culto Cristiano".

Hacia el año 33 de nuestra era Jesús de Nazaret instituyó la Eucaristía en la última cena que celebró con sus Apóstoles en Jerusalén. El pan y el vino consagrados, quedaron desde ese momento elevados a la categoría de presencia real de Cristo en medio del Mundo. El vino se hizo consustancial con el cristianismo, como elemento indispensable para la celebración de la Eucaristía que se viene celebrando cada día desde aquel momento en todos los templos de la Cristiandad.

Así el cristianismo influyó en la expansión del viñedo y de la cultura del vino a lo largo y ancho del mundo, teniendo su punto álgido a partir del siglo X con la creación de la Orden de Cluny que llegó a contar en Europa con 700 Monasterios con sus respectivas viñas, bodegas y elaboración de vinos.

Esta intrínseca relación entre viñedo, vino y celebración



cristiana, se ha visto plasmada a lo largo de los siglos en multitud de obras de arte que, al servicio de la liturgia, se han destinado a contener el vino-Sangre y el pan-Cuerpo de Cristo presente en la Eucaristía.

Esta pequeña muestra que Pagos del Rey Museo del Vino nos presenta, quiere ser una contribución más a ahondar en esa cultura del vino por la que el Museo apuesta desde su creación, y que ineludiblemente pasa por la significación cristiana del vino y su plasmación histórico artística.

La exposición cuenta con más de una veintena de piezas seleccionadas de gran calidad, que van desde grabados y libros impresos hasta una impresionante cruz procesional del siglo XVI, pasando por portapaces, cálices o marfiles.

La exposición podrá visitarse en conjunto con el Museo, de lunes a sábados en horario ininterrumpido de 10:00 a 18:00 h.

Sobre Pagos del Rey y Félix Solís Avantis

El Museo del Vino Pagos del Rey está situado en Morales de Toro (Zamora), a unos 8 kms de la ciudad de Toro, en la antigua cooperativa Virgen de las Viñas transformada en un gran proyecto museográfico dedicado a la difusión de la cultura, historia y tradición del vino que nos transporta a un mundo mágico y lleno de emociones.

Este Museo del Vino de Pagos del Rey en Toro es fruto de la pasión por el vino y su cultura de la familia Felix Solis. El grupo Felix Solis Avantis al que pertenecen las marcas Pagos del Rey y Félix Solís exporta vinos a más de 115 países con sus diferentes marcas.

La industria del vino, una salida laboral interesante para los ingenieros

Unir el sector del vino y la formación de los ingenieros industriales es un coctel exitoso, por eso el Colegio Oficial de Ingenieros Industriales de Aragón y La Rioja ha diseñado un curso de Postgrado uniendo la formación más demandada, la de los ingenieros industriales, con la de uno de los sectores de mayor crecimiento en España, el de la industria vitivinícola.

Como dice el presidente de la delegación en La Rioja del Colegio Oficial de Ingenieros Industriales, Manuel Juárez Castelló: "Se trata de un posgrado de ocho cursos de 270 horas dirigido a ingenieros y cuya matrícula está abierta todo el año por lo que la flexibilidad es total".

El Postgrado Experto en Diseño, Gestión y Mantenimiento de Instalaciones Industriales Vitivinícolas del Colegio de Ingenieros Industriales de Aragón y La Rioja, se trata de un título de que pretende una formación eminentemente práctica, priorizando el conocimiento de soluciones reales a la normativa y al diseño, gestión y mantenimiento, lo cual permitirá la aplicación directa de los conocimientos adquiridos en cualquier instalación vitivinícola.

Está compuesto por 8 cursos desarrollados por profesionales con experiencia en las materias impartidas, transmitiendo sus conocimientos de una forma práctica y cercana desde un punto de vista real. En total son 270 horas lectivas desarrolladas de manera totalmente online a través de la plataforma virtual, contando con recursos suficientes para el correcto seguimiento e interacción entre alumnos y profesores.

Eliminación de restos de poda

Finalizada la campaña de la poda, es conveniente recordar e insistir en la importancia de eliminar, por motivos fitosanitarios, los restos de poda de olivo y de viña correctamente bien mediante el picado e incorporación a la propia parcela o mediante su quema. Para ello, y solo en el caso que los agricultores decidan quemar los restos de poda, continúa siendo necesario pedir, con carácter previo, autorización.

ARAG-ASAJA recuerda que la acumulación de restos de poda o combustibles está regulada y su incumplimiento conlleva sanciones en caso de que ocasionen un incendio o su propagación. En concreto, la normativa establece que, ante la acumulación de restos de poda a menos de 10 metros de terrenos rústicos cubiertos por arbolado o vegetación natural espontánea, ribazos, setos o sotos; así como de cauces públicos, carreteras, líneas eléctricas y vías del tren, que sean la causa de un incendio, será el propietario de la parcela en la que se ubique dicha acumulación, el responsable. Para ARAG-ASAJA, es imprescindible cumplir correctamente para que el agricultor no se vea penalizado.

VINOS, PRESENTACIONES

EL CORREO DEL VINO
• TODA LA ACTUALIDAD DEL VINO •

Las rutas del vino cobran protagonismo en FINE, la Feria Internacional de Enoturismo

- Se celebrará en Valladolid los días 9 y 10 de junio

Valladolid. Marzo 2021.

La próxima edición de FINE, la Feria Internacional de Enoturismo, contará con la participación de más de una veintena de territorios y rutas enoturísticas de España y Portugal. FINE es un foro de negocios que se celebrará en la Feria de Valladolid los días 9 y 10 de junio próximos.

Contribuir al desarrollo y divulgación del enoturismo es uno de los objetivos de FINE, donde se encontrarán bodegas, territorios y touroperadores nacionales e internacionales especializados en este segmento. Compradores que operan en 13 países participarán en este mercado de contratación que, en su primera edición, arrancó con más de 1.400 entrevistas concertadas.

Las rutas del vino ejercen cada vez mayor atracción sobre el turista y, según los datos del undécimo informe de la Asociación Española de Ciudades del Vino (Acevin) sobre la demanda turística, el interés por conocer los destinos vitivinícolas está en el origen del 40 por ciento de los viajes. Descubrir la cultura del vino, gastronomía, cultura y naturaleza del entorno son las motivaciones que llevan al turista a elegir las rutas del vino como destino para su ocio.

La elección de una ruta u otra, continúa el informe, está basada en las recomendaciones de amigos y familiares (40,8 por ciento), el interés que suscitan los vinos de la zona (24,5 por ciento) y en la atracción generada desde plataformas digitales y redes sociales.

El mapa de rutas del vino que han confirmado ya su participación en FINE dibuja recorridos por Murcia, Castilla-La Mancha, Madrid, Castilla y León y Portugal. Territorios singulares cuyas propuestas incluyen desde historia hasta arquitectura, gastronomía, actividades al aire libre, bodegas singulares, experiencias únicas, etc.

Rutas consolidadas y des-

tinos novedosos coincidirán en FINE, donde agencias y touroperadores encontrarán la oferta de Ribera del Duero, el Cerrato Palentino, Bullas, La Manchuela, Arlanza, enoturismo en Madrid, Yecla, Valdepeñas, Arribes del Duero, El Bierzo, Jumilla, Cigales, La Mancha, Rueda, Toro, Sierra de Francia o el municipio portugués de São João da Pesqueira, en el Douro.

Junto a la oferta de los territorios FINE contará también con la participación de bodegas de referencia en el ámbito enoturístico nacional e internacional, nombres como Protos, Pago de Carraovejas, Monasterio de Valbuena Castilla Termal, Arzuaga Navarro, Matarromera, Abadía de Retuerta, Enate, Dehesa de los Canónigos y la destilería italiana Andrea da Ponte, ubicada en la región del Véneto.

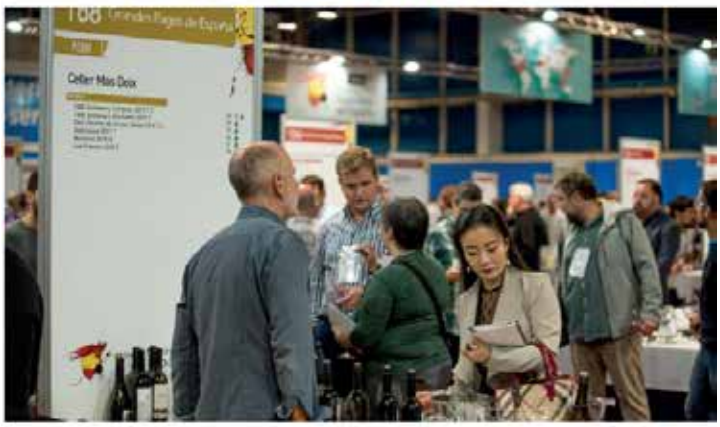
www.fine-expo.com

VUELVE EL SALÓN DE LOS MEJORES VINOS DE ESPAÑA

- El evento, organizado por Peñín, se celebrará los días 22 y 23 de noviembre de 2021 en IFEMA (Madrid) y ofrecerá la mayor muestra de vino español de calidad.
- Bodegas y profesionales volverán a encontrarse para dar un impulso al sector del vino

Peñín

Madrid, 25 de marzo de 2021.- El Salón de los Mejores Vinos, la cita clave del sector que Peñín organiza cada año, abrirá de nuevo sus puertas en su vigesimoprimera edición. El evento tendrá lugar los días 22 y 23 de noviembre de 2021 en IFEMA (Madrid) y en él se presentarán cerca de 400 bodegas españolas de todas las zonas productoras que darán a conocer más de 2.000 referencias.



El Salón de los Mejores Vinos será, un año más, el punto de encuentro entre los productores y los profesionales de perfil comprador y prescriptor, y se consolidará como la mejor plataforma de promoción para reactivar las relaciones comerciales y para impulsar a uno de los sectores más dañados por la pandemia.

En el Salón de los Mejores Vinos, el mayor encuentro de vino español de calidad, participan todo tipo de proyectos enológicos: desde las bodegas y los grupos más conocidos, a las pequeñas bodegas familiares de limitadas producciones o propuestas más personales. Como ya es habitual, Peñín mantendrá su apuesta por la calidad seleccionando solo aquellos vinos que han obtenido una calificación de 90 o más puntos en la Guía Peñín.

Como novedad, el Salón dedicará un espacio destacado a los Mejores Vermuts, es decir, aquellos que han obtenido 90 o más puntos en la Guía Peñín del Vermut, la única dedicada en exclusiva a esta bebida con base vínica. Además, el salón contará con un completo programa de actividades paralelas, compuesto por catas y masterclass.

Desde Peñín, ya se está trabajando con IFEMA para adaptar el evento a la normativa e implantar los protocolos necesarios que garanticen la seguridad de expositores, visitantes y organización.

Pagos de Anguix reafirma su transición a ecológico al presentar su primer vino rosado

- Pagos de Anguix El Rosado 2020 es un vino ecológico que nace de la perfecta integración entre unos viñedos excepcionales y la experiencia de una familia con más de 200 años de historia como viticultores.
- Pagos de Anguix es la bodega en Ribera del Duero del grupo J&C Prime Brands y representa la culminación del sueño de la familia Juvé de instalarse en este privilegiado territorio.

Burgos, marzo de 2021.- Pagos de Anguix, la bodega en Ribera del Duero del grupo J&C Prime Brands, presenta Pagos de Anguix El Rosado, su primer vino ecológico.

Fruto de una innovadora visión de la Ribera del Duero burgalesa, Pagos de Anguix El Rosado 2020 es un vino rosado de gran personalidad que expresa toda la riqueza del patrimonio vitícola de Anguix y amplía con su carácter propio la exclusiva gama de la bodega, que cuenta con los

tintos Pagos de Anguix Costalara y Pagos de Anguix Barrueco.

Ha sido elaborado con uvas de Tinto Fino (80 %) y de Albillo Mayor (20 %) procedentes exclusivamente de viñedos ecológicos a una altura de 850 m, en pleno corazón de Ribera del Duero. Tras una corta maceración conjunta y un prensado suave, el mosto flor fue fermentado y criado sobre lías en barricas de roble durante 2 meses.

Su cuidadosa vinificación lo convierte en un rosado ribereño muy singular. De atractivo color rosa, Pagos de Anguix El Rosado 2020 muestra en nariz notas de frutos rojos y de fruta de hueso, con toques de almíbar y de miel sobre un fondo floral y balsámico. En el paladar sorprende por su refrescante acidez mineral, que exalta toda su viveza. Su paladar, goloso y opulento, proporciona una textura untuosa cargada de frutas frescas. Toda su riqueza aromática reaparece llenando el paladar de frutas maduras y un refrescante final. PVP. 14,50 €

Pagos de Anguix, el sueño de la familia Juvé en Ribera del Duero

Pagos de Anguix es la bodega que el grupo J&C Prime Brands posee en Ribera del Duero, un proyecto que culmina el sueño de la familia Juvé de instalarse en esta privilegiada región vitivinícola de España.

Tras la adquisición de bodega y viñedo, con un cuidadoso trabajo y respeto por la zona, la familia Juvé comenzó su andadura con los primeros vinos tintos de la cosecha 2017 (diez meses, Costalara a partir del 2018, y Barrueco) elaborados con la colaboración del equipo técnico propio. Ahora estrena con El Rosado 2020 su primer vino ecológico.

La propiedad, ubicada en Anguix, municipio situado en el extremo norte de la Denominación de Origen, cuenta con 90 hectáreas de viñedo, la mitad de las cuales ya están bajo el certificado de "cultivo ecológico" y la otra mitad en proceso de conversión.

Los viñedos se sitúan a una altitud media de 850 m, y sus vides tienen entre 20 y 40 años. Son fincas exclusivamente de Tinto Fino, una maravillosa uva para la elaboración de vinos longevos. Tras una cuidadosa vinificación, los vinos tintos maduran en barrica y posteriormente en botella para garantizar que cuando salgan al mercado se encuentren en el momento óptimo de consumo.

J&C Prime Brands, excelencia y sostenibilidad

J&C Prime Brands es el grupo liderado por la familia Juvé, integrado por cuatro marcas vitivinícolas de prestigio del sector: Juvé & Camps, Propietat d'Espiells, Primeras Marcas y Pagos de Anguix. Regido por los principios que comparten, la excelencia y la sostenibilidad, J&C Prime Brands nace con el objetivo de consolidar el proyecto de una familia bodeguera que persigue la perfección en todos los procesos, de la vid a la mesa.

Descubre esta, y otras novedades en shop.juveycamps.com el e-commerce oficial de Juvé & Camps Prime Brands. Mediante el e-shop Juve & Camps facilita el acceso a todos los cavas y vinos Juvé & Camps, Propietat d'Espiells y Pagos de Anguix, incluyendo packs especiales y las últimas novedades en primicia. Registrate en el newsletter para estar al día y disfrutar de ventajas exclusivas.

¡VinoEmpleo!

LEER MÁS

Mecánico/a

¡VinoEmpleo!

Empresa del Alt Penedès precisa Mecánico/a o Electromecánico/a

Sumiller

¡VinoEmpleo!

Grupo bodeguero con implantación en varias denominaciones, selecciona profesional para su proyecto de restauración en Rioja Alavesa, con ilusión, compromiso y pasión por la restauración y el mundo del vino.

Key Account Jr

¡VinoEmpleo!

Empresa Familiar situada en Córdoba, busca Key account Junior para gestionar las cuentas de los grande clientes canal retail.

Responsable de Mantenimiento

GRUP PERALADA

Grup Peralada precisa para sus bodegas Responsable de Mantenimiento de Bodegas Peralada (Celler del Pescador y Cavas Castillo)

El vino de la semana

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

JARABE DE ALMÁZCARA MAJARA 2018
BODEGAS ALMÁZCARA MAJARA

D.O. Bierzo

Variedad: Mencía 100%

Crianza: 8 meses en barricas de roble francés.

Consumo óptimo hasta 2030

Comentario de cata:

Rojo cereza con ribete amoratado y capa media. En nariz sobresalen recuerdos ahumados que se funden con fruta roja y sutil recuerdo licoroso. En equilibrio, con elegancia, que invita a beber. En boca mejora aun más las expectativas de la fase olfativa. Es fresco, con un tanino noble carnoso, con estructura. La fruta en retrogusto toma protagonismo acompañandose tambien del recuerdo floral de violetas. Persistente, perfecto para la comida y la sobremesa.

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

EL CORREO DEL VINO
• TODA LA ACTUALIDAD DEL VINO •

Internacional

EL CORREO DEL VINO
• TODA LA ACTUALIDAD DEL VINO •

Una nueva técnica detecta en 48 horas un agresivo hongo de la uva

La iniciativa de la Universidad de Chile tiene como objetivo que productores locales utilicen el fungicida adecuado y su fruta llegue en buen estado a su destino de comercialización

UCHILE/DICYT La uva de mesa chilena es muy apetecida en los mercados internaciones y el éxito de su venta depende de todo su proceso de cultivo. Durante la floración, y desde envero a precosecha, la uva de mesa es más susceptible de infectarse con un hongo patógeno llamado Botrytis cinerea (Bc), que debe controlarse con fungicidas muy específicos para proteger a la población.

Este agresivo hongo tiene un mecanismo de adaptación a la presión de selección que ejercen las repetidas aplicaciones de un fungicida determinado, principalmente al grupo de las hidroxianilidas y las carboxamidas, a través de una mutación en su genoma. Para determinar dicha resistencia, se realizaba un estudio en la población que tardaba cerca de 28 días, tiempo insuficiente para hacer cambios en los programas de control de botrytis en la misma temporada y evitar el deterioro de la uva durante su comercialización.

Frente a este problema, un estudio liderado por la profesora Marcela Esterio, académica del Departamento de Sanidad Vegetal de la Facultad de Ciencias Agronómicas de la Universidad de Chile, pudo determinar la resistencia a los fungicidas al identificar el tipo de mutación en la botrytis predominante de la población. El trabajo permitió, de esta forma, conocer la agresividad diferencial de los aislados mutantes resistentes y los costos metabólicos asociados, lo que -a su vez- facilita la selección del fungicida más eficaz para la población predominante.

'Botrytis cinerea' es un agresivo hongo que ataca principalmente a las uvas de mesa.

Sin embargo, la académica explica que el proceso era lento, pues había que tomar las muestras en el campo, llevarlas al laboratorio, hacer la recuperación de los aislados, incrementarlos como cultivos monospóricos puros (obtención de Biomasa) para someterlos al proceso de extracción de ADN y realizar finalmente la técnica qPCR-HRM, que nos entrega la información de las mutaciones predominantes y su frecuencia en la población de aislados analizada.

"Con el nuevo proyecto FIA, nos saltamos las primeras etapas del proceso porque no se requiere recuperar e incrementar los aislados en forma pura, ya que colectamos las muestras y extraemos el ADN de los aislados fungosos predominantes desde el tejido vegetal (flores o bayas). Por lo tanto, los resultados pueden obtenerse 48 horas post colecta de muestras en campo y con esta información el productor puede hacer los cambios en los programas de control que se requieran prácticamente en pocas horas de haberse colectado las muestras en campo", explicó la investigadora.

En esa línea, el director ejecutivo de FIA, Álvaro Eyzaguirre, comentó que "gracias a esta nueva tecnología, más económica,

EN DONDE SE HABLA DEL VINO, SE HABLA DE
EL CORREO DEL VINO

precisa y rápida, los productores podrán reducir las pérdidas en la etapa de cosecha y mejorar la calidad de la uva de mesa que llega al consumidor final, a la vez que les permitirá ser más amigables con el medioambiente, puesto que permite reducir el uso de algunos fungicidas. La última temporada se exportaron más de 600.000 toneladas de esta fruta nacional, siendo un sector muy importante dentro del agro para la canasta exportadora de nuestro país, y que debemos seguir potenciando desde la innovación".

Una buena noticia para los productores

Esta innovación científica trae buenas noticias a los productores de uva, ya que con la técnica qPCR-HRM, en 48 horas, podrán tener acceso a la información de su población y delinear estrategias de control que serán efectivas para mantener la calidad de su fruta. "El nuevo proyecto de FIA implica saber ahora, para aplicar mañana", afirmó la profesora Esterio, quien fue distinguida el año pasado por el Colegio de Ingenieros Agrónomos por el desarrollo de su trabajo en botrytis.

La académica plantea que para diseñar e implementar esta nueva técnica se debe conocer la microbiota fúngica asociada a flores y bayas de vid que cohabitan con botrytis. "La técnica es innovativa porque evalúa directamente cambios genéticos en la población de Botrytis que se hospeda en los tejidos vegetales, es decir, en las plantas del productor. Y, adicionalmente, la rapidez en la obtención de resultados permite entregar información de la situación de sensibilidad a fungicidas de manera oportuna al productor, es decir, 48 horas de colectadas las muestras y no 23 a 28 días después, como ocurre actualmente cuando se realiza la técnica a partir del ADN extraído desde cultivos puros del hongo aislados en laboratorio", detalló.

Además de acelerar el proceso de entrega de información oportuna y veraz para la estrategia de control de botrytis en un predio con herramientas más efectivas, y con ello optimizar los recursos de la producción de uva, existe un positivo efecto en el cuidado del medio ambiente. "Podría traducirse en un menor número de aplicaciones por período crítico y temporada, y con ello implicar una menor contaminación de la fruta, de las aguas, de los suelos y del aire. Por otro lado, al conocer la situación real actual de sensibilidad de las poblaciones a esas moléculas, que son la base del control de botrytis, se puede decidir si se utilizan o no, con el fin de protegerlas, y recuperar y/o alargar la vida útil y eficacia de estas moléculas", sostuvo la especialista en sanidad vegetal.

La profesora Esterio indica que la técnica del qPCR-HRM se ha utilizado antes en hongo puro y no en tejidos vegetales como lo realizarán a través de este innovador proyecto FIA. "De acuerdo a lo propuesto en el proyecto la técnica a implementarse se corroboraría en campo en la temporada 2021/2022, y estaría disponible para los primeros productores usuarios externos a partir de la temporada 2022 /2023", señaló.

La investigación se está realizando en su parte experimental en el Laboratorio de Fitopatología Frutal y Molecular de la Facultad de Ciencias Agronómicas y las muestras de campo se están colectando en predios de la Región Metropolitana asociados a la empresa Exportadora Unifrutti y de predios de la VI Región asociados a la empresa exportadora Subsole S.A.

La OIV trabaja en la difusión de la ampelografía

Normas y documentos técnicos

La OIV lanza un nuevo Curso Internacional de Ampelografía: una oportunidad para adquirir un conocimiento profundo sobre las variedades de vid para los futuros retos en el sector vitivinícola.

Después de 33 años de su primera edición, regresa el prestigioso Curso Internacional de Ampelografía de la OIV.

En su carácter de organización de referencia científica y técnica en el mundo de la vid y el vino, este curso de ampelografía de la OIV permite a los participantes adquirir un conocimiento profundo sobre la identificación y la clasificación de las variedades de vid, ayudándoles a estar mejor preparados para retos futuros en el sector vitivinícola (últimas tendencias en recursos genéticos, cambio climático y expectativas medioambientales de la sociedad, etc.).

Antecedentes históricos

El Curso Internacional de Ampelografía tiene una importancia histórica en la OIV, ya que su aparición se remonta a 1938, cuando el término "ampelografía" fue citado en la Organización por primera vez. Aproximadamente diez años después, en 1949, se creó una comisión sobre ampelografía para liderar el trabajo relativo a la

creación del Registro Ampelográfico Internacional de la OIV.

En la década de 1990, considerando la importancia de la identificación de variedades en el sector vitivinícola internacional y la necesidad de divulgar a un público más amplio el trabajo técnico y científico en el campo de la ampelografía, la OIV lanzó un primer ciclo de cursos sobre ampelografía: en 1988 en Italia (ISV Conegliano), en 1990 en Francia (ENSA Montpellier) y en 1992 en Alemania (BZWG-IR Geilweilerhof). Hoy, la OIV relanza su iniciativa completamente renovada con un ciclo de cursos internacionales en ampelografía. Este curso con conocimientos prácticos y de vanguardia será impartido por especialistas de diferentes países.

Propósito general y cómo se organizará el curso

El objetivo principal es tanto formar a profesionales y expertos en el campo de la "Ampelografía y Recursos Genéticos", como crear una red de polos y expertos que puedan intercambiar continuamente en torno a este importante aspecto para el sector vitivinícola. Con este fin, los cursos se diseñan en colaboración con actores internacionales y la OIV se apoya en los conocimientos y la experiencia de importantes centros técnicos, de investigación y de formación de Francia - en Montpellier, en cooperación con el IFV (Instituto Francés de la Vid y el Vino), el INRAE (el Instituto Nacional de Investigación para la Agricultura, la Alimentación y el Medio Ambiente) y el Instituto Agro Montpellier SupAgro - y España - con la Colección de Variedades de Vid de “El Encín”, Alcalá de Henares, Madrid, perteneciente al IMIDRA (Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario).

Ilustración: Mauzac blanc © Viala et Vermorel.

Por qué la OIV promueve y divulga la ampelografía: una disciplina clave de interés actual

Como organización de referencia científica y técnica en el mundo de la vid y el vino, el papel de la OIV es participar activamente en la promoción de esta disciplina fundamental, ya que un buen conocimiento del vino se basa en la comprensión de la vid. Al reafirmar la naturaleza científica y técnica de la ampelografía, la OIV enfatiza el hecho de que esta disciplina incluye tanto la tradición como la innovación. En este mundo en vertiginoso cambio, es parte de la labor de la OIV y sus expertos contribuir a desarrollar y respaldar la ampelografía y los recursos de la vid como un ámbito importante para la sostenibilidad del sector.

Próximamente, más información sobre los precios y el procedimiento de inscripción.

Para más detalles, puede enviar un correo electrónico a: oivampelography@oiv.int

Sector del Aceite

EL CORREO DEL VINO
• TODA LA ACTUALIDAD DEL VINO •

INFORME DE SEGUIMIENTO: SECTOR DE ACEITE DE OLIVA. ANDALUCÍA

SEMANA 11 DE 2021. CAMPAÑA 2020/21

NUEVA SEMANA CON SUBIDA GENERALIZADA DE PRECIOS

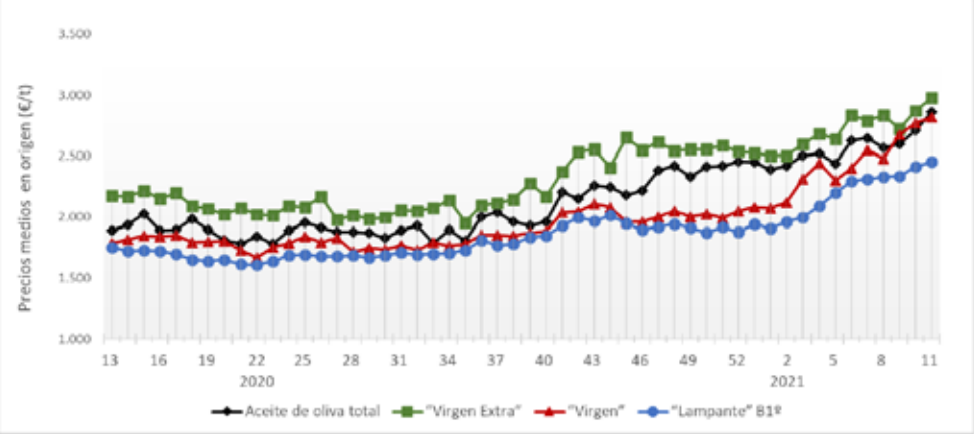
Semana en la que vuelven a subir los precios en origen de manera generalizada en las tres categorías comercializadas. En cuanto a las cantidades vendidas por las entidades que colaboran con el Observatorio de Precios y Mercados, éstas fueron inferiores a las de la semana anterior.

Tabla 1. Precio medio semanal (€/t) y cantidades comercializadas (t) en las cuatro últimas semanas en Andalucía por las empresas colaboradoras del Observatorio de Precios y Mercados.

Periodo		Aceite de oliva total		Aceite de Oliva Virgen Extra		Aceite de Oliva Virgen		Aceite de Oliva Virgen Lampante (B1º)	
		Cantidad (t)	Precio Medio [€/t]	Cantidad (t)	Precio Medio [€/t]	Cantidad (t)	Precio Medio [€/t]	Cantidad (t)	Precio Medio [€/t]
22/02/2021	28/02/2021	7.747,83	2.568,90	3.183,00	2.833,56	1.721,64	2.476,04	2.843,19	2.328,82
01/03/2021	07/03/2021	5.476,06	2.595,63	1.956,00	2.719,48	2.014,06	2.673,06	1.506,00	2.331,24
08/03/2021	14/03/2021	6.305,00	2.709,96	3.548,00	2.868,26	745,00	2.768,99	2.012,00	2.408,95
15/03/2021	21/03/2021	2.041,00	2.858,26	1.428,00	2.974,96	225,00	2.813,33	388,00	2.454,77

Fuente: Observatorio de Precios y Mercados de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible.

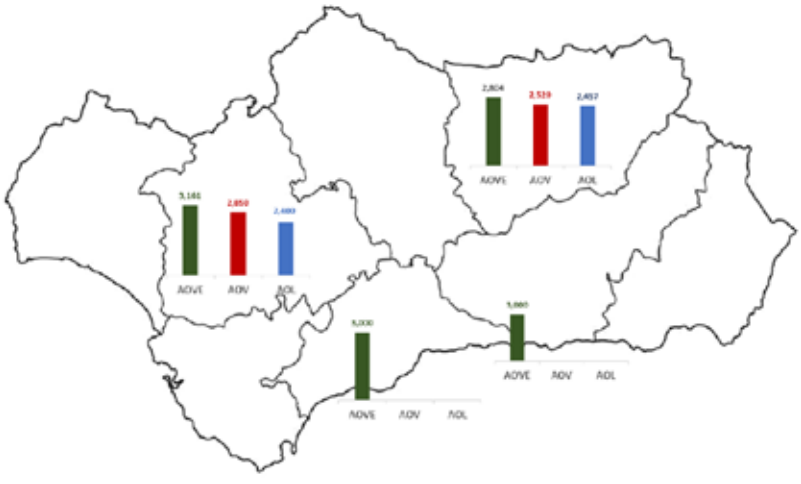
Gráfico 1. Evolución de los precios medios semanales en origen de aceite de oliva por categorías.



Fuente: Observatorio de Precios y Mercados de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible.

A nivel provincial, durante la semana 11 de 2021 las entidades que colaboran con el Observatorio de Precios y Mercados realizaron operaciones en origen en las provincias de Granada, Jaén, Málaga y Sevilla. Los precios medios registrados estuvieron entre 2,804 y 3,161 €/kg en "virgen extra", entre 2,520 y 2,850 €/kg en "virgen", y entre 2,400 y 2,457 €/kg en "lampante".

Gráfico 2. Precios medios semanales (€/kg) en origen en las principales provincias productoras andaluzas.



Nota: AOVE: aceite de oliva "virgen extra"; AOV: aceite de oliva "virgen"; AOL: aceite de oliva "lampante".

Fuente: Observatorio de Precios y Mercados de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible.

142,42 millones de litros de aceite de oliva vendidos en lo que va de campaña

50,78 millones de litros de aceites

Las empresas de la Asociación Nacional de Industriales Envasadores y Refinadores de Aceites Comestibles (ANIERAC) han puesto en el mercado en este quinto mes de la campaña 2020/2021, 50,78 millones de litros de aceite, de los que 27,53 millones de litros se corresponden con el aceite de oliva en el total de sus categorías; 1 millón de litros fueron de orujo de oliva y el resto, 22,22 millones de litros, de aceites refinados de semillas.

Esta cifra global en el conjunto de los aceites supone unos 4 millones de litros más, que en el mismo mes del 2020.

Aceite de oliva

Para el aceite de oliva en el mes de febrero de 2021, alcanza 11,30 millones de litros de virgen extra y de suave con 9,47 millones de litros. Por su parte, en la categorías de aceite de oliva virgen y el intenso presentan cifras inferiores, en concreto 2,52 y 4,23 millones de litros respectivamente.

En estos cinco primeros meses de la campaña 2020/2021, las cifras acumuladas de ventas de aceite de oliva alcanza los 142,42 millones de litros, cantidad superior a la que salió en el mismo periodo de la campaña anterior que alcanzó la cifra de 132,33 millones de litros. Esto supone un aumento del 7,62%. Del aceite de oliva virgen extra se han puesto en el mercado 58,22 millones de litros acumulados, que presenta una subida de un 3,31%, mientras que para el aceite "virgen" y el "intenso" presenta un ascenso de un 29,87% y un 16% para cada una de estas categorías. Por último, las ventas de aceite de oliva "suave" alcanzan la cifra de 50,35 millones de litros, lo que supone un incremento de un 5,30% respecto al acumulado de la campaña anterior.

En su conjunto, las ventas de aceite de oliva en estos dos primeros meses del 2021 ascienden a 54,55 millones de litros, es decir, un 7,49% más que en el mismo periodo del 2020. Como ven, todas las categorías presentan un crecimiento, en detalle, el virgen extra alcanza 22,46 millones de litros, cantidad superior en un 4,58% a la del año pasado. Las cifras acumuladas del "suave" y del "intenso" ascienden a 19,22 y 8,49 millones de litros, lo que supone un aumento de un 3,91% y 13,64% respectivamente. Por último, el aceite de oliva virgen, con 4,37 millones de litros acumulados, ha aumentado un 32,62%.

Aceite de orujo y otro aceites vegetales

En cuanto al aceite de orujo, en febrero se han puesto en el mercado prácticamente 1 millón de litros de aceite de orujo, cifra muy similar a la del mismo mes del 2020. Con estas cifras, el acumulado anual durante estos dos primeros meses del 2021 asciende a 2 millones de litros, cantidad inferior en un 13,56% a la del mismo periodo del año pasado. En lo que va de campaña 2020/2021 se han vendido algo más de 5 millones de litros de aceite de orujo, un 14,94% inferior a la del mismo periodo de la campaña 2019/2020 en la que se vendieron casi 6 millones de litros. Para las salidas de los aceites vegetales en febrero, ascendieron a 22,22 millones de litros, cifras inferiores en 5 millones de litros a las que se dieron en el mismo periodo del 2020. En el grupo de estos aceites refinados destaca, como es habitual, las ventas del refinado de girasol que en este mes de febrero alcanzan los 19,75 millones de litros. A continuación, y lejos de estas cifras, están las ventas del refinado de semillas con 2,28 millones de litros. El resto corresponden a cantidades mucho menores de colza, maíz, soja, cacahuete y pepita de uva.

https://www.oleorevista.com/?p=382206

Hormigas contra dos plagas del olivo

Un equipo de investigación de la Universidad de Jaén (UJA) ha comprobado que las hormigas son efectivas en el control de la polilla y la mosca del olivo y cómo un manejo extensivo en el cultivo, no eliminando la cubierta herbácea, facilita la presencia de estas colonias de insectos.

Con experimentos de campo en seis provincias andaluzas, los investigadores han creado el Índice de Potencial de Depredación, que establece la voracidad y probabilidad de ataque de las especies de hormigas hacia ambas plagas.

Es la primera vez que un estudio usa censos de hormigas y experimentos sobre el terreno a escala regional. "Trabajamos en Sevilla, Córdoba, Málaga, Granada Jaén y Cádiz, analizando cómo el tipo de paisaje y manejo agrícola afecta a estas comunidades y su potencial para controlar dos plagas del olivo", ha señalado a la Fundación Descubre el investigador del grupo de Ecología y Conservación de la Vegetación Andaluza de la Universidad de Jaén, Carlos Martínez Núñez, autor del estudio "Ant community potential for pest control in olive groves: Management and landscape effects", publicado en la revista Agriculture, Ecosystems and Environment.

Los científicos realizaron su trabajo en dos fases. En primer lugar, seleccionaron 40 olivares en toda Andalucía, 20 intensivos, en los que se remueve la cubierta herbácea; y la otra mitad extensivos, donde se conserva. Para los muestreos de abundancia, durante todo el año 2016, usaron trampas de caída. Después, con el fin de estudiar las tasas de ataque en olivares, los expertos utilizaron modelos de plastilina que imitan las larvas y orugas de las plagas.

El experimento se completó ofreciendo plagas vivas a diferentes especies de hormigas, para estudiar su grado de apetencia. Así, conocidos el efecto sobre la plaga y la abundancia de cada especie de hormiga, los científicos crearon el Índice de Potencial de Depredación del insecto en cada sitio, que informa sobre la presión de depredación que ejercen las comunidades de estos insectos sobre las plagas.

Los expertos de la Universidad de Jaén pasaron a la segunda fase, averiguando que el manejo ecológico maximiza la diversidad de hormigas en los olivares. "Además del cultivo extensivo de la cubierta herbácea, es necesaria cierta complejidad del paisaje para que este tipo de práctica muestre beneficios", ha afirmado Carlos Martínez.

Daños al fruto

El grupo investigador realizó un trabajo similar sobre predación de plagas del olivar por aves, descubriendo que esta era muy escasa. Las hormigas, por el contrario, sí son efectivas, sobre todo Tapinoma nigerrimum, que es una especie muy abundante en los olivares andaluces y que, además, muestra una gran apetencia por ambas plagas.

El investigador añade que la efectividad para la mosca del olivo no es la que desearían los agricultores, pues cuando la larva de esta plaga va al suelo, para ya pupar en otoño e invierno, las hormigas viven su época más inactiva.

Los expertos sitúan en un siguiente estudio el análisis de los daños que evitan las hormigas en las aceitunas. La duración del trabajo ha sido de dos años, financiado a través del Proyecto LIFE "Olivares vivos", y el proyecto AGRABIES, del Plan Nacional de Investigación del Ministerio de Ciencia e Innovación.

https://www.mercacei.com/noticia/54333/actualidad/hormigas-contra-dos-plagas-del-olivo.html

Agricultura

EL CORREO DEL VINO
• TODA LA ACTUALIDAD DEL VINO •

Castilla-La Mancha retrasa la solicitud de la PAC hasta el 15 de mayo y aplicará la condicionalidad laboral para poder cobrarla

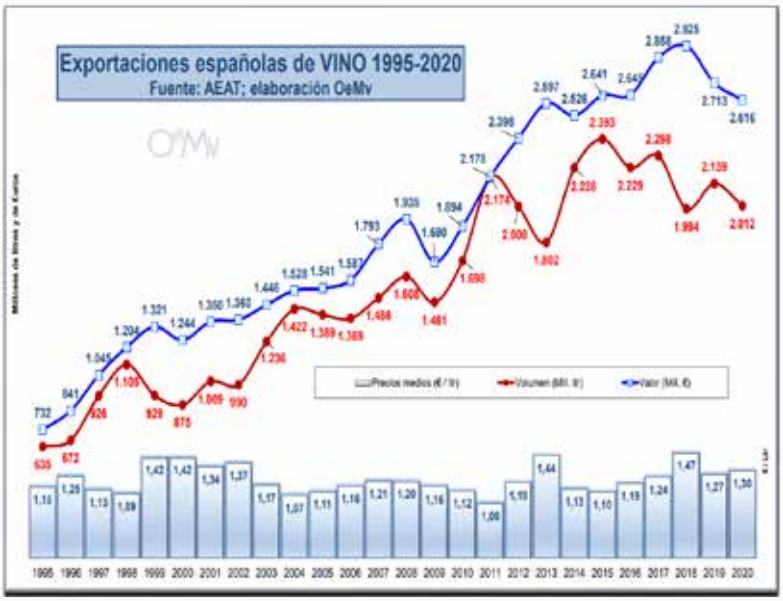
Castilla La Mancha ha acordado la ampliación del plazo de la solicitud única de la PAC hasta el 15 mayo de este año, en vez del 30 de abril como estaba fijado, para facilitar la gestión a las organizaciones agrarias, según ha anunciado el consejero de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural, Francisco Martínez Arroyo, en declaraciones a los medios de comunicación al término de la reunión mantenida del Consejo Agrario; un foro este de debate en el que están presentes las organizaciones agrarias, (Asaja, COAG y UPA), Cooperativas Agroalimentarias, los sindicatos UGT y CCOO y la confederación de empresarios CECAM.

Asimismo, además de retrasar los plazos de la PAC hasta el 15 de mayo, el consejero ha trasladado este mismo jueves 25, además, el compromiso del Gobierno regional con los trabajadores del campo. Así, ha explicado que Castilla-La Mancha apoya que en la nueva PAC haya una condicionalidad laboral. O lo que es lo mismo, que no puedan cobrar las ayudas de la PAC los empresarios que vulneren los derechos de los trabajadores.

Y al respecto, ha añadido, Castilla-La Mancha, va a ser "extraordinariamente contundente" en este punto, porque "está por delante el cumplimiento de los derechos laborales y humanos por encima del cobro de la PAC".

En este sentido, Martínez Arroyo ha resaltado que este tema está en discusión y "nuestra posición en clara: Queremos que haya una condicionalidad laboral para el cobro de las ayudas, porque, además, respaldará, ha dicho, el trabajo mayoritario de los empresarios que sí cumplen. Así ha sido trasladado ya por Castilla-La Mancha al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en el encuentro sectorial de la semana pasada.

Pese a la oposición de una parte del sector a esta medida, esta semana España ha apoyado, en la reunión que durante dos días ha mantenido el Consejo de Ministros de Agricultura y Pesca de la Unión Europea (UE) en Bruselas, a la Presidencia portuguesa para de cerrar los bloques relativos a los pagos directos y al Nuevo Modelo de Aplicación de la Política Agraria Común (PAC), que cada vez está más claro que recogerá la obligatoriedad de tener que cumplir los derechos laborales para poder cobrar el pago básico para alcanzar un acuerdo en el trílogo



Exportaciones españolas de vino / Año 2020

	Valor (mil €)	Dif mill		Volumen (mill l)	Dif mill		Precio (€ / l)	Dif mill	
	2020	€	Dif	2020	l	Dif	2020	€/l	Dif
Licor	59,05	-2,58	-4,2%	17,31	0,34	2,0%	3,41	-0,22	-6,1%
Espumoso	404,42	-53,60	-11,7%	174,53	-7,67	-4,2%	2,32	-0,23	-7,8%
Aguja	20,21	-1,83	-8,3%	17,83	-0,46	-2,5%	1,13	-0,07	-5,8%
Tranquilos < 2l	1.613,59	-35,15	-2,1%	697,06	-17,82	-2,5%	2,31	0,01	0,4%
con DOP	*1.189,28*	-20,18	-1,7%	*318,98*	-6,14	-1,9%	*3,73*	0,01	0,2%
con IGP	*135,49*	-15,98	-10,5%	*128,32*	-23,86	-15,7%	*1,06*	0,06	6,1%
con variedad	*111,30*	8,89	8,7%	*74,05*	5,99	8,8%	*1,50*	0,00	-0,1%
sin ninguna indicación	*177,51*	-7,87	-4,2%	*175,71*	6,18	3,6%	*1,01*	-0,03	-2,6%
BiB (entre 2 y 10l)	62,41	11,67	23,0%	50,40	14,57	40,6%	1,24	-0,13	-12,5%
TOTAL ENVASADOS	2.159,67	-81,47	-3,6%	957,13	-11,06	-1,1%	2,26	-0,06	-2,9%
Tranquilos > 10l (granel)	456,43	-15,15	-3,2%	1.054,85	-115,70	-9,9%	0,43	0,03	7,4%
con DOP	*8,27*	-1,10	-11,7%	*8,27*	-1,78	-17,6%	*1,00*	0,07	7,1%
con IGP	*17,75*	0,12	0,7%	*28,85*	0,73	2,6%	*0,62*	-0,01	-1,9%
con variedad	*124,37*	8,20	7,1%	*265,83*	-7,22	-2,6%	*0,47*	0,04	10,0%
sin ninguna indicación	*306,03*	-22,41	-6,8%	*751,91*	-107,45	-12,5%	*0,41*	0,02	6,5%
TOTAL VINOS	2.616,09	-96,67	-3,6%	2.011,98	-126,76	-5,9%			

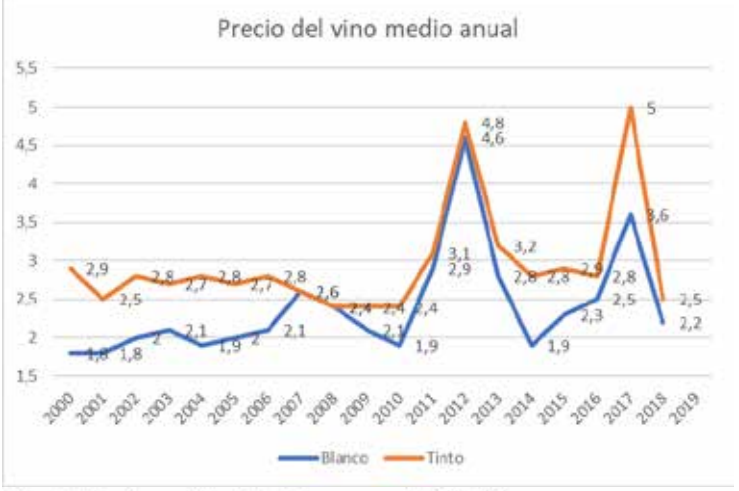
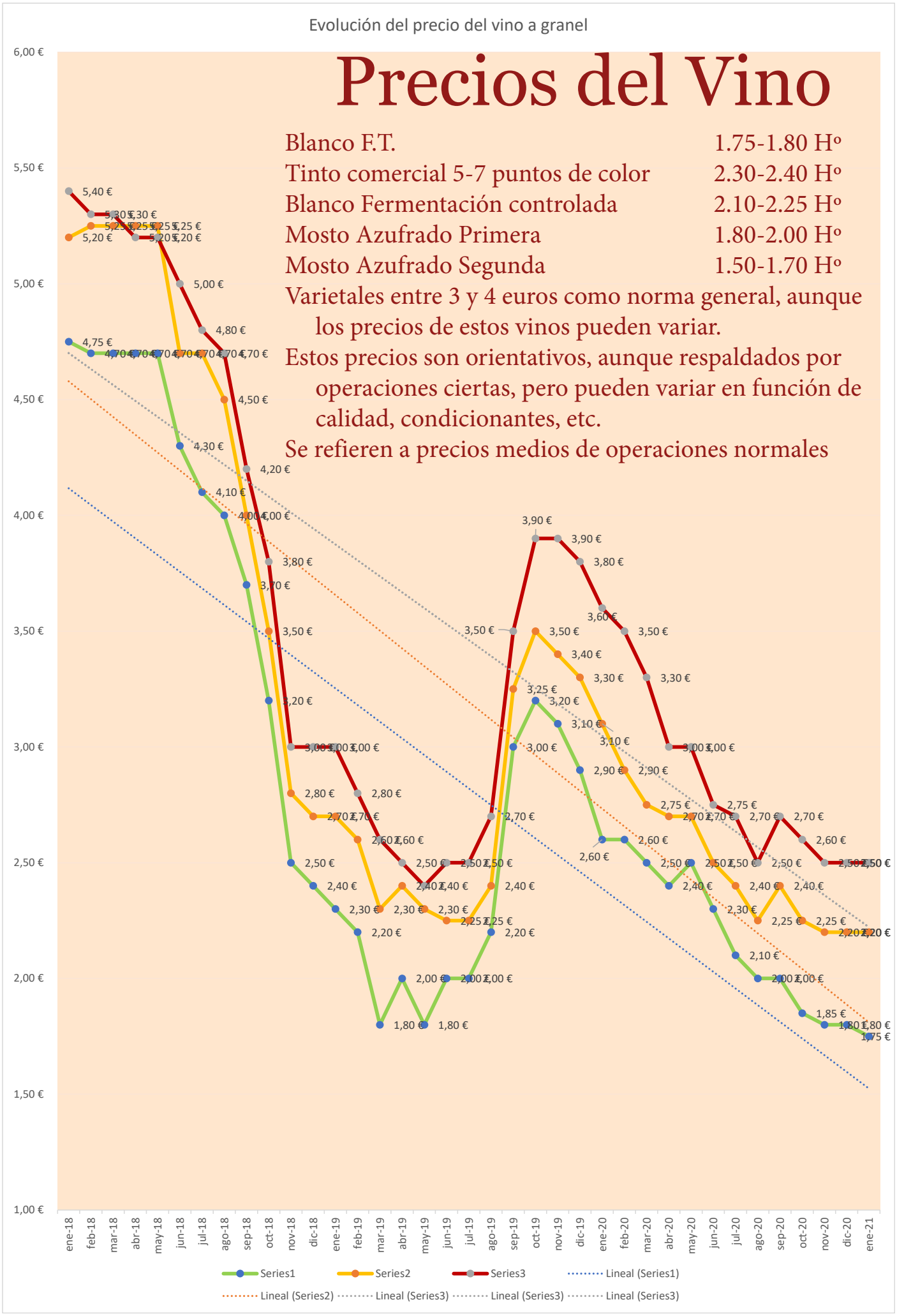
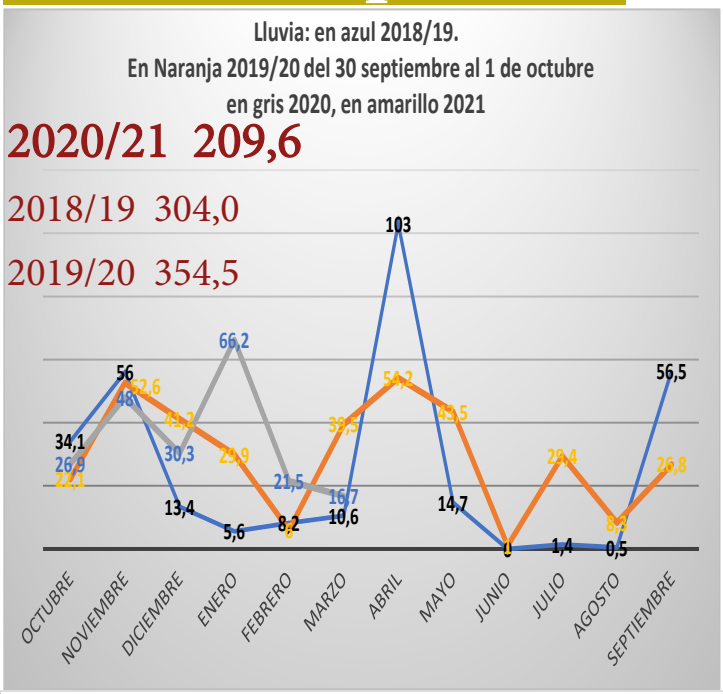


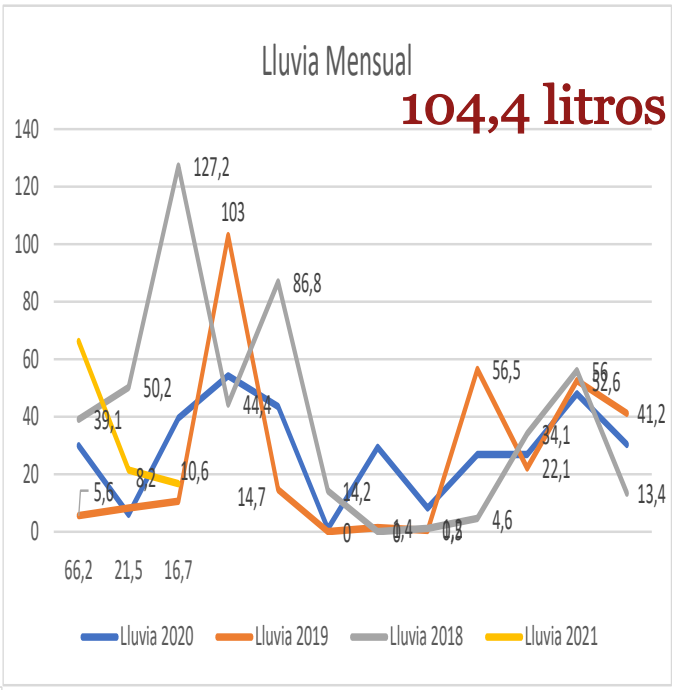
Figura 1 - Producción mundial de vino (excluidos zumos y mostos), 2000-2019

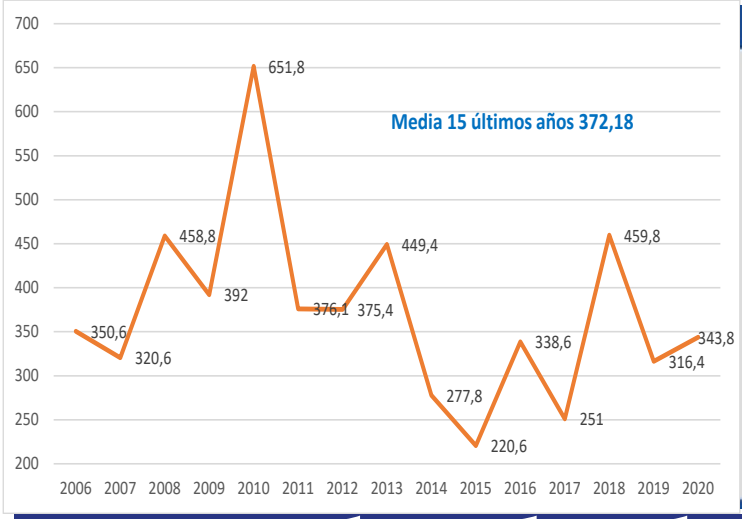

Evolución del precio del vino a granel
Precios del Vino
Blanco F.T. 1.75-1.80 Hº
Tinto comercial 5-7 puntos de color 2.30-2.40 Hº
Blanco Fermentación controlada 2.10-2.25 Hº
Mosto Azufrado Primera 1.80-2.00 Hº
Mosto Azufrado Segunda 1.50-1.70 Hº
Varietales entre 3 y 4 euros como norma general, aunque los precios de estos vinos pueden variar.
Estos precios son orientativos, aunque respaldados por operaciones ciertas, pero pueden variar en función de calidad, condicionantes, etc.
Se refieren a precios medios de operaciones normales
6,00 €
5,50 €
5,00 €
4,50 €
4,00 €
3,50 €
3,00 €
2,50 €
2,00 €
1,50 €
1,00 €
ene-18
feb-18
mar-18
abr-18
may-18
jun-18
jul-18
ago-18
sep-18
oct-18
nov-18
dic-18
ene-19
feb-19
mar-19
abr-19
may-19
jun-19
jul-19
ago-19
sep-19
oct-19
nov-19
dic-19
ene-20
feb-20
mar-20
abr-20
may-20
jun-20
jul-20
ago-20
sep-20
oct-20
nov-20
dic-20
ene-21
Series1
Series2
Series3
Lineal (Series1)
Lineal (Series2)
Lineal (Series3)
Lineal (Series3)
Lineal (Series3)

El Tiempo

EL CORREO DEL VINO
• TODA LA ACTUALIDAD DEL VINO •







Actualizado el 22/03/2021

Lluvia en años anteriores

2006. 350,6	2011. 376,1	2016. 338,6	Media de los
2007. 320,6	2012. 375,4	2017. 251,0	últimos
2008. 458,8	2013. 449,4	2018. 459,8	15 años
2009. 392,0	2014. 277,8	2019. 316,4	372,18
2010. 651,8	2015. 220,6	2020 343,8	

SUSCRIPCIONES : C/Virgen de la Esperanza, 6
13200 Manzanares (Ciudad Real) Teléfono 679 789628
www.elcorreodelvino.com
Director JAVIER SÁNCHEZ-MIGALLÓN ROYO
SUSCRIPCIONES 125 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

WineinModeration.eu
Art de Vivre