EL CORREO DEL VINO

• TODA LA ACTUALIDAD DEL VINO •

El Periódico diario del Vino Español

Número 4.516 Fundado en 1947 Fecha, 2 de julio de 2021

Comentario de la Semana

LAS SUBIDAS NO SE LIMITAN SOLO AL VINO

La subida de precios de los vinos a granel es un hecho en estos momentos y, también al menos de momento, parece firme y estable, el vino a granel en estos momentos cuesta sobre un 10-15% más que hace tres meses y nadie espera que, de aquí a la vendimia, el precio baje. Esa al menos es la impresión que hay en el mercado. Si esto sigue así, y aunque les hable de hipótesis, ya que no quiero que se diga que ya estoy intentando poner precio a las uvas, ni mucho más o menos, pero lo normal sería que el precio de la uva y, por tanto, de elaboración, sea más o menos el del año pasado, céntimos arriba o abajo.

Javier Sánchez-Migallón Royo
El Correo del Vino. Director

Partiendo de estas realidades y estas hipótesis, aunque estén mezcladas, vamos al meollo de este articulo. Normalmente las plantillas de precios de ventas de vino se presentan entre los meses de noviembre a febrero, según firmas compradoras o vendedoras y se firman para todo el año, lo que compromete bastante al vendedor ya que si hay subidas de precio del vino las tiene que asumir, igual que si hay bajadas normalmente les dicen que ajusten precios, o no le compran la cantidad de vino comprometida, ya lo saben todos los que tienen que pasar por este trance de las plantillas de precios…

Este año hay que ajustar muchas más cosas, no solo el vino, casi diría que el vino, como ocurre muchas veces, es lo que menos importancia tiene en el montante de una botella de vino normal, puesta ya en el lineal de la tienda.

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

Mamerto de la Vara BODEGAS 75 ANIVERSARIO 1940-2015

Since 1940 Mamerto de la Vara BODEGAS

www.mamertodelavara.es

International Bulk Wine Competition 2014 GRAND GOLD MEDAL

International Bulk Wine Competition 2013 GOLD MEDAL

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

Y es que hay que tener en cuenta que este año los consumibles, en general han subido, de manera importante y prácticamente todos.

Han subido los plásticos, el vidrio. El cartón escasea en casi todo el mundo debido a las grandes compras y demanda de pasarelas de ventas en Internet, como, por ejemplo, y por ser la de mayor demanda Amazon, que acapara gran parte de la producción mundial de cartón, entre otras grandes a nivel mundial, como Ali exprés, etc. etc.

La subida del petróleo que estamos sufriendo en estos momentos repercute prácticamente en todo, pero concretamente hará subir considerablemente el transporte, tanto terrestre, como aéreo o marítimo, encareciendo la distribución mundial creo que en proporciones muy a tener en cuenta

El acero inoxidable para hacer depósitos ha subido en el último año cerca de un 60%

Todo esto hay que tenerlo en cuenta a la hora de hacer números, no lo tengo que decir, seguro que lo saben todos ustedes de sobra y mejor que yo al sufrirlo en sus propias carnes, pero no viene mal recordarlo para común y general conocimiento, que luego hay mucha gente que echa los números muy ligeros y suelen decir, nos compran el vino a treinta céntimos y venden la botella a dos euros… Así de fácil lo ven algunos, sin medir los pasos, gastos y costes que hay entre esos 30 céntimos y los dos euros.

Todo esto y en resumen para terminar nos lleva a que el año que viene, la campaña que viene, mejor dicho, el vino en el lineal definitivo, al consumidor, cualquier consumidor de cualquier parte del mundo, lo más probable es que esté más caro de lo que hemos tenido en general este año, lo que se puede traducir en disminución de vetas, ya saben que generalmente y salvo puntuales excepciones, a más precio baja el volumen de vino exportado. Y todo esto que les he expuesto creo que va a ser decisivo en las ventas mundiales de vino. Lo positivo, si es que algo así se puede dar por positivo es que esto también ocurre en todos los países, en todo el mundo, por lo que lucharemos con iguales o similares armas…

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

40 ANIVERSARIO
DON SIMON

¡Voy a comer con Don Simon!

En los años 80, una frase se instaló en nuestra vida y en nuestra casa: ¡Voy a comer con Don Simón! Así lo repetían diferentes personajes en una campaña de publicidad histórica que presentaba un vino que era, en sí mismo, una revolución: calidad y precio iban de la mano. El eslogan que lo hizo famoso aún es recordado por todos. Hoy comemos con DON SIMON en más de 150 países.

WWW.DONSIMON.COM

OeMv

Observatorio Español del Mercado del Vino

La mejor fuente de estudios e información del sector

El vino español se recupera en Asia y en África en 2021, pero no en Latinoamérica

En el primer trimestre de 2021, España exportó un 19,4% más de vino a Asia, gracias a la recuperación de China tras un pésimo 2020, y a los buenos datos de Japón, Corea del Sur, Hong Kong o Singapur.

Nuestras ventas a África crecieron un 12,8%, lideradas por Costa de Marfil, Togo, Ghana o Argelia. España exportó alrededor de 30 millones de litros de vino tanto a Asia como a África.
En cambio, las exportaciones de vino español a Latinoamérica cayeron un 21,7%, hasta los 10,6 millones de litros. La buena marcha de Brasil o Venezuela no compensó la fuerte pérdida sufrida en México o la República Dominicana.

Informes completos en www.oemv.es

El vino español recupera el mercado asiático en 2021

Tras la fuerte caída sufrida en 2020, las exportaciones de vino español a Asia crecieron un 19,4% en volumen y un 25,2% en valor en el primer trimestre de 2021, hasta rozar los 30 millones de litros y superar los 64 millones de euros, a un precio medio un 5% mayor.
Gran subida de las ventas a China tras un desastroso 2020. Crecen también Japón, Corea del Sur, Hong Kong o Singapur, entre otros.
El vino con Denominación de Origen gana cuota como el más exportado

- Leer más -

Crecen las ventas de vino español a África, tras un primer trimestre de 2020 muy negativo

Las exportaciones de vino español a África crecieron en el primer trimestre de 2021 un 12,8% en volumen, hasta los 30,8 millones de litros, y un

2,9% en valor, hasta los 20,3 millones de euros, que suponen 3,5 millones de litros y 0,6 millones de euros más. Sin embargo, pierden cuota dentro del conjunto de las exportaciones, al crecer en menor medida que el total.
El vino sin ningún tipo de indicación, tanto envasado como a granel, domina las ventas.
Excelente primer trimestre de Togo, que asciende a la segunda posición del ranking

- Leer más -

España enfoca aún más sus ventas a Latinoamérica al vino con Denominación de Origen

Gana cuota como primer vino español exportado a la región con 3,7 millones de litros (+10,2%) y 19,3 millones de euros (+5,4%) en el primer trimestre de 2021, el 35% del volumen y más del 64% del valor total.
Sin embargo, no evitó el descenso global de las exportaciones de vino español a la región, que pierde cuota entre nuestras ventas al caer un 21,7% en volumen y un 12% en valor, hasta los 10,6 millones de litros y los 30 millones de euros.
La buena marcha de Brasil y Venezuela no compensa la fuerte caída de México y la República Dominicana

- Leer más -

El mejor mes de abril en volumen de los últimos 5 años mejora la evolución de las exportaciones españolas de vino a granel

En línea con los meses de febrero y marzo, las exportaciones españolas de vino a granel crecieron el pasado mes de abril un 41% en volumen y un 11% en valor. Se trata del mejor mes de abril desde 2017 en términos de volumen, y el segundo mejor en valor. Las ventas superaron los 1,1 millones de hectolitros y los 40 millones de euros, a precios más económicos.

- Leer más -

Últimos días para completar la encuesta

¡Hola, bodega!
Seguro que esto te interesa: buscamos conocer cómo han cambiado los canales de venta del vino en España y cuáles serán más relevantes en la era post-pandemia.
Para ello, solo te pedimos 10 minutos de tu preciado tiempo para completar esta encuesta, elaborada por el OeMv y Wine Intelligence a propuesta de la Organización Interprofesional del Vino de España (OIVE).
Tu colaboración es vital para el éxito del proyecto.
Cuantas más bodegas la contesten, mejor será la información
Para tu tranquilidad, es importante que sepas que los datos que compartas serán analizados de forma estrictamente agregada y anónima, nunca de forma individualizada. Si te preguntamos datos de identificación es simplemente para garantizar la calidad de las respuestas.
Solo por ayudarnos tendrás acceso previo a los resultados del proyecto.
De parte de todo el sector del vino español:
¡Mil gracias por tu colaboración!

Realizar encuesta

La Junta de Castilla-La Mancha asumirá la gestión de la DO Valdepeñas a partir del 5 de julio

La Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha ha elaborado una orden para gestionar provisionalmente la Denominación de Origen (DO) Valdepeñas, a cuyo borrador se podrán presentar alegaciones hasta el próximo 5 de julio.

Lo ha anunciado este jueves en Ciudad Real el consejero de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural, Francisco Martínez Arroyo, tras la reunión que ha mantenido en la capital ciudadrealeña con el presidente de la Confederación Hidrográfica del Guadalquivir, Joaquín Páez.
Martínez Arroyo ha subrayado que a partir del 5 de julio la Consejería de Agricultura asumirá la gestión directa de la Denominación de "forma extraordinaria y temporal, hasta que los agentes (productores e industriales) de la Denominación sean capaces de ponerse de acuerdo".
El consejero de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural se ha mostrado confiado en que se encuentre una solución definitiva tras la desaparición de la Interprofesional que la gestionaba, como consecuencia, el pasado mes de febrero, del abandono voluntario de los órganos de gobierno de la DO tras denunciar una "guerra comercial" entre los dos grandes operadores de la zona, García Carrón y Félix Solís.
Martínez Arroyo ha insistido en que Valdepeñas es la Denominación de Origen española "con mayor control" y garantía de trazabilidad, gracias al trabajo que se realiza desde 2016 en la DO, que sigue funcionando normalmente y del que ha dicho sentirse orgulloso.

DENOMINACIONES, REGIONES

EL CORREO DEL VINO
• TODA LA ACTUALIDAD DEL VINO •

LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN RIBEIRO RECIBE CUATRO OROS Y OCHO PLATAS EN EL CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES

Con 12 galardones en total es la Denominación de Origen gallega más premiada

Ribadavia, 01 de julio de 2021. La D.O. Ribeiro ha resultado la gran triunfadora de Galicia con 12 medallas, cuatro de oro y ocho de plata, tras la publicación de los resultados del 28º Con-cours Mondial de Bruxelles, un concurso de vino que se celebró del 17 al 27 de junio en Luxem-burgo.

Las cuatro medallas de oro recayeron en los vinos de la cosecha 2020 Priorato de Razamonde blanco, de la bodega Priorato de Razamonde y Ramón do Casar varietal, de Adega Ramón do Casar. El vino de la cosecha 2019 Pazo Tizón de Pazo Tizón, S.L.U. y el vino 2017 Ramón do Casar Lento, de Ramón do Casar, recibieron también la importante distinción dorada.

Por otro lado, los ocho galardones de plata han ido para cuatro vinos de la cosecha 2020: Alter, de Priorato de Razamonde, Benedictus Fructus Barrica, de Bodegas Val de Souto, Gran Alanís, de Bodega Alanís y Tamborá Godello, de Viña Costeira; y cuatro de la cosecha 2019: Finca Viñoa, de Pazo de Casanova, Pazo Tizón Cuvée Ed. Especial, de Pazo Tizón, Señorío da Vila y Viña do Cam-po barrica, ambos de Bodegas Docampo.

El presidente del C.R.D.O. Ribeiro, Juan Casares, señala ante estos magníficos resultados que “por tercer año consecutivo, la D.O. Ribeiro recibe unos grandes reconocimientos en este concurso inter-nacional, convirtién-dose por ello en la denominación de origen más galardonada de todas las ga-llegas. Esto nos recuerda el claro camino ascendente del Ribeiro en los últimos años.”

Santoral y frase del día 2 de julio de 2021

SAN VIDAL

Dos cuerpos pueden juntarse para producir otro, pero el pensamiento sólo puede dar vida al pensamiento. George Sand

CARREFOUR Y VINOS DE MADRID, POR LA DINAMIZACION DEL MERCADO DE PROXIMIDAD

El CRDO Vinos de Madrid y la cadena de alimentación Carrefour, firman un convenio de colaboración, que permitirá que los Vinos de Madrid aumenten su presencia y visibilidad en los lineales.

Madrid, 1 de julio de 2021.- El pasado jueves, 24 de junio, en Colmenar de Oreja, Ciudad del Vino, de gran tradición vinícola, en el mágico entorno de la cueva que data del siglo XVII, de la Bodega Pedro García, acompañados por directivos de Carrefour y miembros de la DO, Antonio Reguilón Presidente del Consejo Regulador de la DO Vinos de Madrid y Santiago Gutiérrez Director de Hipermercados y Coordinación Multiformato Carrefour España, han firmado un Convenio de Colaboración.

Este convenio materializa la voluntad de trabajar en objetivos comunes mediante la ejecución de proyectos y acciones centradas en la formación, divulgación, intercambio, difusión, fomento de la producción, comercialización y consumo de los Vinos de la Comunidad de Madrid. Con ello se favorece el conocimiento del producto y sus raíces en el medio rural, así como las peculiaridades del sector agrícola del que forma parte la Denominación de Origen.

La colaboración entre la Gran Distribución y los productores locales de proximidad ha sido fundamental en el abastecimiento de la población durante los momentos más duros de la pandemia. Esta situación nos hizo reflexionar, nos mostró nuestros puntos débiles, pero también nos mostró nuevas oportunidades. Nos hemos dado cuenta, de que el esfuerzo realizado para que en los lineales no faltasen productos debe continuar. Mirar en nuestro entorno más cercano, nos ha permitido comprobar que tenemos productos de gran calidad. Muestra de ello es este Convenio que acabamos de firmar , explica Santiago Gutiérrez

Desde el punto de vista de las Bodegas, uno de los sectores más castigados por la pandemia, que cadenas como Carrefour, en estos momentos, incorpore nuevas referencias y tenga siempre los productos visibles en los lineales, ha permitido compensar el impacto del cierre de la Hostelería. Hay que tener en cuenta que aunque tradicionalmente las Marcas que destinaban su producción a la Hostelería, no se encontraban en los lineales, la situación actual ha cambiado esta tendencia, que además en muchos otros países no ocurre. En los lineales se pueden encontrar vinos de gran calidad, tratados con el cuidado que merecen, y la garantía de frescura que les aporta la rotación de una gran superficie. Este año esperamos recuperar todo lo perdido y seguir creciendo a buen ritmo, sin olvidarnos jamás de nuestro objetivo principal, que es elaborar vinos no solo de calidad, sino de ¡mucha calidad!. Vinos que provienen diversos terrenos, mimados por nuestros viticultores y elaborados por grandes enólogos explica Antonio Reguilón.

En el marco de las Acciones de Promoción que el Consejo Regulador organiza, está siendo de vital importancia la colaboración con las Grandes Cadenas de Alimentación, que cuando el Canal Horeca permaneció cerrado, permitieron que Bodegas pequeñas pudiesen acercar sus productos a los consumidores. A pesar de las dificultades los centros comerciales, no han cerrado ni un solo día, cumpliendo con todas las medidas sanitarias, y permaneciendo abastecidos en todo momento.

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

Convocado el XVIII Concurso Regional de “Cartas de Vinos de Canarias” para Hostelería, Restauración y Tiendas Especializadas

- Este concurso tiene como finalidad mejorar y aunar esfuerzos en la presentación y contenidos de las cartas de vinos de los restaurantes canarios

Islas Canarias, jueves 01.07.2021 El Órgano de Gestión de la Denominación de la Denominación de Origen Protegida Islas Canarias Canary Wine en colaboración con la Denominación de Origen Ycoden Daute Isora pone en marcha la XVIII Edición del Concurso Regional de Cartas de Vinos para Hostelería, Restauración y Tiendas Especializadas con la finalidad de mejorar y aunar esfuerzos en la presentación y contenidos de las cartas de vinos de los restaurantes canarios, con lo que nuestros clientes y consumidores se puedan sentir más informados y conocedores de los vinos de cualquiera de nuestras once Denominaciones de Origen.

Podrán participar todas las empresas y personas físicas dedicadas a la Hostelería, Restauración y Tiendas Especializadas en Vinos del Archipiélago Canario, que dispongan en su carta un mínimo de dos marcas de vinos amparados bajo la Denominación de Origen Protegida Islas Canarias Canary Wine, finalizando el plazo de presentación el próximo viernes 30 de julio.

La participación se realizará por medios telemáticos enviando la carta del establecimiento digitalizada, bien sea en formato PDF o JPG, a la dirección de correo

electrónico calidad@canarywine.com indicando en el asunto "Concurso Regional de Cartas de Vino" y donde habrán de figurar los datos de contacto del establecimiento concursante o haciendo llegar la misma sea por correo postal o presencialmente a la sede del Consejo Regulador (calle La Palmita, 10. 38440 La Guancha, Santa Cruz de Tenerife)

El jurado, valorará además de la presentación de la Carta, la amplitud en cuanto a la información (DO, marcas, variedades de uva, añadas, etc.), el número de referencias y los tipos en los diferentes grupos de vinos (Jóvenes, Tradicionales, Varietales, Fermentación en Barrica, Crianza, etc.), de la Denominación de Origen Islas Canarias Canary Wine, y de cualquier otra Denominación de Origen del Archipiélago, además de nacionales e internacionales, que ofrezca a su clientela el establecimiento.

Este tipo de actividades formativas se enmarcan en el compromiso continuo, cla-ro y decidido de las Denominaciones de Origen Islas Canarias Canary Wine e Ycoden Daute Isora con el sector vitivinícola para poner en valor el esfuerzo co-mún de los viticultores de nuestro Archipiélago que luchan cada día por mante-ner cultivos centenarios con variedades de uvas tradicionales de las Islas lo que, junto con la introducción de modernos sistemas de conducción y técnicas de cul-tivo, permite obtener una materia prima de la mayor calidad y los mejores rendi-mientos en sus cosechas que hacen de los vinos de Canarias algo único en el mundo.

La DO Utiel-Requena y el CAECV organizan un webinar para analizar el sector vitivinícola ecológico

- El vitivinícola es un sector innovador y puntero para muchas comarcas y municipios, en especial para Utiel-Requena.
- La superficie de viñedo para vino ecológico en la Comunitat Valenciana ha crecido en los últimos años un 34%
- Los presidentes de la DO Utiel-Requena y del CAECV inaugurarán la jornada online, mientras que la consellera de Agricultura, Mireia Mollà, será la encargada de realizar la clausura.

València/Utiel, 1 de julio 2021.- La Denominación de Origen Utiel-Requena y el Comité de Agricultura Ecológica de la Comunitat Valenciana (CAECV) han organizado un webinar para el próximo viernes, 2 de julio, con el objetivo de analizar el sector vitivinícola ecológico y su importancia en la comarca Utiel-Requena.
Bajo el título "La vitivinicultura ecológica: una apuesta clara por la Denominación de Origen Utiel-Requena", técnicos, productores, bodegueros y especialistas en la materia, abordarán diversos aspectos de la producción y comercialización del viñedo para vino ecológico de la comarca, así como los retos a los que se enfrenta el

sector en los próximos años.

El vitivinícola es, en la actualidad, un sector innovador y puntero para muchas comarcas y municipios, en especial para la zona de Utiel-Requena, donde se va mucho más allá de lo meramente productivo, siendo una herramienta muy potente para luchar contra el despoblamiento rural y generando riqueza en esta zona.

La jornada será inaugurada por el presidente de la DO Utiel-Requena, José Miguel Medina y por el presidente del CAECV, José Antonio Rico, mientras que la consellera de Agricultura, Desarrollo Rural, Emergencia Climática y Transición Ecológica, Mireia Mollà, será la encargada de realizar la clausura.

PROGRAMA DEL WEBINAR

FECHA. 2 de julio de 2021.

FORMATO ONLINE.

10:00h: PRESENTACIÓN DE LA JORNADA - BIENVENIDA.
José Miguel Medina. Presidente de la D.O. Utiel - Requena.
José Antonio Rico. Presidente del CAECV.

10:20h: SITUACIÓN E IMPORTANCIA DE LA VITIVINICULTURA ECOLÓGICA EN UTIEL - REQUENA.
Rosa García. Responsable del Área de Certificación y Calidad del CAECV.
PREGUNTAS.

10:45h: COMERCIALIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN DE UVA ECOLÓGICA EN LA ZONA UTIEL - REQUENA.
Ana Lladosa. Área de Inspección del CAECV.
PREGUNTAS

11:10h: MÁS DE 20 AÑOS MIMANDO EL ORIGEN.
Manuel Olmo. Bodega Sierra Norte.
PREGUNTAS.

11:35h: MESA REDONDA. OPORTUNIDADES DEL VINO ECOLÓGICO EN EL MARCO DE LA ESTRATEGIA "DE LA GRANJA A LA MESA".
José Antonio Rico. Presidente del CAECV.
Mª. Dolores Raigón. Doctora en Ingeniería Agrónoma.
Raúl Navarro. Viticultor Ecológico.
Mª. Ángeles Novella. Bodega Vino y Sabores Ecológicos.
12:35h: PREGUNTAS.
13:00h: CLAUSURA.
Mireia Mollà. Consellera de Agricultura, Desarrollo Rural, Emergencia Climática y Transición Ecológica.
INSCRIPCIÓN: https://us02web.zoom.us/webinar/register/WN_fFY8k-cYQ5mn8hzPYoSyAg

LOS VERDEJOS DE LA SECA (VALLADOLID), EN EL TOP DE LAS VALORACIONES DE ROBERT PARKER

Vinos de Barco del Corneta y Cantalapiedra Viticultores logran 94 puntos en una de las publicaciones más prestigiosas del mundo

Los vinos elaborados con Verdejo en La Seca (Valladolid) están de enhorabuena, pues han logrado las máximas puntuaciones en una de las publicaciones de vinos más prestigiosas del mundo, la estadounidense The Wine Advocate: La Sillería 2018, de la bodega Barco del Corneta, y Majuelo La Otea 2018, de Cantalapiedra Viticultores, han conseguido 94/100 puntos.

Solo cuatro vinos elaborados con Verdejo en la zona han superado los 93 puntos Parker. A los anteriores, se suma Barco del Corneta 2018, con 93+, el vino insignia de Beatriz Herranz y Félix Crespo.

Ambos proyectos, ubicados el mismo municipio y que comercializan sus vinos bajo el marchamo de Vino de la Tierra de Castilla y León, se caracterizan por elaborar vinos artesanos, producciones modestas y apegadas al terruño, que cuentan con certificado ecológico.

Tanto Barco del Corneta como Cantalapiedra Viticultores están encabezados por jóvenes elaboradores que saben sacar lo mejor de la variedad blanca por antonomasia de Valladolid, la Verdejo, para elaborar vinos de larga guarda.

Para Luis Gutiérrez, el catador para España de la revista fundada por Robert Parker, La Sillería 2018 "tiene una nariz un tanto borgoñona, con el perfume de la verdejo de flores blancas, hierba recién cortada y cítricos, con muy buena frescura y un paladar potente pero equilibrado. Es delicioso y debería evolucionar muy bien en botella."

Sobre Barco del Corneta 2018 (añada ahora en el mercado), el crítico explica que "está completamente maduro, pero tiene muy buena frescura. Fermentó con levaduras indígenas en barrica, donde maduró con las lías (pero sin bâtonnage) para darle complejidad y mantener el perfil varietal. Quieren evitar las notas tropicales, y lo han conseguido, mostrando un verdejo serio, sutil y elegante, de textura calcárea, sápido y sabroso con un final casi salino. Tiene un perfil más complejo dado el afinamiento en roble".

Con respecto a Majuelo La Otea 2018, elaborado por Manuel e Isaac Cantalapiedra, Luis Gutiérrez destaca "una nariz de

levadura y pedernal, bastante inusual y personal, madura sin excesos, expresiva, fresca y equilibrada. En boca tiene una textura calcárea y revela sabores ricos y profundos y una gran frescura, pero no le falta madurez".

En su artículo sobre los vinos de la cuenca del Duero, Luis Gutiérrez explica que "la mayor parte del vino de calidad de la región y de la exitosa uva blanca verdejo se comercializa bajo la denominación Vino de la Tierra de Castilla y León y no de Rueda, donde muchos productores apuestan por vinos más industriales", salvo algunas excepciones.

Ribera del Duero y la Fundación Edades del Hombre renuevan su compromiso en LUX

- La Denominación de Origen vuelve a ser el vino oficial y patrocinador de esta nueva edición de la cita cultural, que tiene como escenario Burgos, Carrión de los Condes y Sahagún
- · Ribera del Duero ha elaborado una edición limitada exclusiva de su vino crianza, que Edades del Hombre entregará como obsequio a sus visitantes más ilustres
- · La DO y la Ruta del Vino Ribera del Duero promocionarán sus atractivos en todas las sedes, con cartelería y videos que invitan a disfrutar los vinos y conocer las bodegas

Roa, 1 de Julio 2021 – El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Duero renueva un año más su compromiso con la Fundación Edades del Hombre, organizadora de LUX, las exposiciones que acogen la catedral de Burgos y templos de Carrión de los Conde y Sahagún hasta el mes de noviembre.

La Denominación de Origen apoya de nuevo esta importante iniciativa cultural, que pone de relieve el patri-

monio de Castilla y León, atrayendo visitantes de todo el territorio nacional.

La cita se inauguró este martes con la presencia del Rey Felipe VI, y al acto acudió Enrique Pascual, Presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Duero, quien ha destacado que "cada una de las exposiciones e iniciativas de Las Edades del Hombre recibe cientos de miles de visitantes, personas de todo el mundo que degustan nuestros vinos, que disfrutan de nuestra gastronomía, que pasean por nuestros pueblos y ciudades, que generan riqueza en el entorno rural. Nuestra experiencia en cada edición ha sido muy positiva. Y no podíamos faltar este año, cuando es más importante que nunca estar unidos para la promoción de nuestra tierra".

La Denominación de Origen tiene una presencia especial en cada una de las sedes, para la promoción de sus vinos y bodegas, así como de las propuestas enoturísticas de la Ruta del Vino Ribera del Duero.

Ribera del Duero, vino oficial de Edades del Hombre

El Consejo Regulador de Ribera del Duero firmó en 2017 un acuerdo con la Fundación Edades del Hombre para la promoción conjunta de las actividades que la entidad artística desarrolla. En el marco de ese convenio, la DO ha sido colaboradora oficial de las cuatro últimas exposiciones de la fundación, celebradas en Cuellar, Aguilar de Campoo, Lerma, y en estos momentos en Burgos, Carrión de los Condes y Sahagún.

En cada una de las ediciones se ha elaborado una edición limitada y exclusiva del vino Ribera del Duero oficial de la muestra, con etiqueta conmemorativa. Vino con el que se agasaja a las visitas vip y que acompaña los actos y presentaciones de la Fundación.

Ribera del Duero: comprometidos con nuestra sociedad

La Denominación de Origen Ribera del Duero, sus bodegas y viticultores, apoyan firmemente la cultura, en todas sus formas y manifestaciones. Compromiso visible desde hace años en sus colaboraciones con Sonorama Ribera, con los Premios Feroz, que tienen a los vinos de la DO como oficiales desde hace tres años, con el festival de Cine Seminci de Valladolid, del que es patrocinador Oro y vino oficial; con otros certámenes y acontecimientos culturales.

Ribera del Duero está al lado de quienes cuidan y protegen nuestro patrimonio histórico, colaborando activamente con la Fundación Atapuerca y con la Universidad de Valladolid a través del yacimiento arqueológico de Pintia. La Denominación de Origen apoya a los escritores de todo el mundo, a quien se dirige el Premio Internacional Ribera del Duero, el más importante de cuantos se dedican

al relato. En sus seis ediciones ha reconocido el talento de quienes hoy son referentes absolutos de las letras, como Antonio Ortuño, Marcos Giral Torrente, Samanta Schweblin, Javier Sáez de Ibarra, Guadalupe Nettel y, en su última edición, Marcelo Luján.

El Consejo Regulador se implica también en todo lo relacionado con la protección y cuidado del medio ambiente, siendo las bodegas un ejemplo de sostenibilidad, con una viticultura responsable que minimiza el impacto ambiental, integrándose en el medio. La Ribera del Duero es ejemplo de viticultura, enología y producción sostenible, de compromiso con la naturaleza, con los consumidores y con el legado de las generaciones venideras.

Sobre el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Duero

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Duero es el organismo responsable de velar por la autenticidad de los vinos de esta región, asegurando que cada botella que lleva su contra etiqueta ha superado rigurosos controles de calidad.

Más de 300 bodegas forman parte de esta demarcación situada en la cuenca del río Duero y seleccionada como Mejor Región Vitícola del Mundo en 2012. Los vinos de la DO Ribera del Duero se caracterizan por su gran calidad, producción limitada y una fuerte apuesta por la innovación. El afán de superación, la experiencia y una actitud creativa, junto con la dedicación, tradición y talento de sus viticultores y bodegueros, convierten a los vinos de Ribera del Duero en únicos.

EN EL I CONCURSO NACIONAL DE PIZZAS MADRID FUSIÓN

ALIMENTOS DE ESPAÑA BY D.O. RUEDA

LA BALMESINA SE ALZA CON EL PREMIO A LA MEJOR PIZZA NAPOLITANA DE ESPAÑA Y CAN PIZZA ES EL GANADOR EN LA CATEGORÍA DE ESTILO LIBRE

El I Concurso Nacional de Pizzas Madrid Fusión Alimentos de España by D.O. Rueda que acaba de celebrarse en Madrid ha reconocido la pizzería La Balmesina con el primer premio nacional a la mejor pizza napolitana por su receta “Rita” y Can Pizza en la categoría de estilo libre con su propuesta “Jerry Tomato”

Madrid, jueves 1 de julio de 2021. La pizzería La Balmesina se ha hecho con el galardón a la mejor pizza napolitana con su propuesta “Rita” y Can Pizza ha logrado el premio en la categoría de estilo libre con su pizza “Jerry Tomato” en el I Concurso Nacional de Pizzas organizado por Madrid Fusión Alimentos de España by D.O. Rueda, que tiene como objetivo dar a conocer el mundo de la pizza artesana y premiar al mejor pizzaiolo de España.

Para estos jóvenes pizzaiolos, cuyos locales están situados en Barcelona, este premio supone todo un honor y sin duda reconoce el trabajo que durante años lleva realizando en sus restaurantes/pizzerías.

“Ha sido una final muy emocionante para nosotros” han asegurado desde Can Pizza, “estamos muy contentos porque llevamos trabajando en este proyecto muchos años y es un gran logro para el equipo. Conocíamos algunos de los compañeros y el nivel era muy alto. Nosotros hemos apostado por la calidad de los ingredientes de temporada y por el juego de texturas con el tomate protagonista en la pizza: deshidratado, confitado y macerado. La masa fermentada durante 48h en dos bloques de 24h tiempo la hemos traído desde Barcelona”.

Por su parte, los representantes de la pizzería La Balmesina, como campeona de España en la categoría de pizza Napolitana, han afirmado que “estamos muy orgullosos y felices de haber ganado este concurso antes unos rivales y compañeros con propuestas muy interesantes. Agradecemos a los organizadores la oportunidad de for-

mar parte de un proyecto así para poner en valor la pizza. Nosotros hemos venido con una propuesta de pizza margherita alternativa que solemos elaborar en verano porque es cuando los tomates están en su mejor momento y ofrecen un mayor gusto".

Grosso Napoletano ha sido el escenario que ha acogido esta emocionante final en la que han participado 12 pizzaiolos (previamente seleccionados por el jurado) en donde la preparación, el trabajo realizado en el horno y tiempo de horneado, así como el sabor y la cocción de la pizza han sido fundamentales en la valoración final y la calificación.

El jurado, formado por 7 expertos de reconocido prestigio en el panorama gastronómico actual internacional y nacional, ha concedido un galardón especial a la madrileña pizzería Roostiq destacando la elaboración de su masa. Un reconocimiento que se ha premiado con un viaje para conocer el trabajo que se desarrolla en Pepe in Grani en Caiazzo (Nápoles) donde se sitúa el restaurante del presidente del jurado, el reconocido pizzaiolo Franco Pepe, uno de los más relevantes del mundo. En esta primera edición del concurso le han acompañado otros siete expertos que han evaluado de manera rigurosa a los finalistas. Entre ellos, periodistas especializados y expertos gastronómicos y del sector alimentario: Alberto Luchini (crítico gastronómico), Alberto Miragoli (propietario de la panadería Cientotreinta Grados), Bárbara Guerra (Presidenta de 50 Top Pizza), Paola Freire Gómez-Chao (Chef, pastelera Gran Diplome Le Cordon Bleu y conocida creadora de contenido en la cuenta de Instagram @Foodtropia), Fátima Gismero (Pastelera Revelación Madrid Fusión Alimentos de España 2021) y Santiago Mora (Director General de la D.O. Rueda), quienes valorarán la preparación, el trabajo realizado en el horno y tiempo de horneado, el sabor y la cocción de la pizza.

D.O. Rueda ha apoyado la celebración de este primer concurso poniendo en valor la versatilidad de los vinos de esta reconocida región de España, asociándose a una de las tendencias gastronómicas más en alza del panorama actual.

"Formar parte de este concurso junto a Madrid Fusión es, para nosotros, una oportunidad gastronómica. Las pizzas artesanas cada vez tienen más importancia y nivel en España y nuestros vinos de Rueda cuentan con un potencial y una versatilidad que les permite acompañar a cada una de ellas. La pizza y la D.O. Rueda estamos unidos por el origen, con una historia de siglos atrás, por la importancia de la búsqueda de la excelencia y de la calidad por encima de todo" ha asegurado el presidente de la D.O. Rueda, Santiago Mora.

En los últimos años, la pizza ha adquirido una mayor relevancia en el panorama gastronómico español con una oferta cada vez más variada y artesanal en la que cada elaboración es única, elevando el concepto en algunos casos equiparable a la alta gastronomía.

Los ganadores del concurso han sido premiados con un trofeo en reconocimiento a su victoria.

Sobre Madrid Fusión Alimentos de España 2021

Madrid Fusión Alimentos de España 2021, el evento gastronómico más importante del panorama internacional, el certamen gastronómico internacional más importante, cerró con más de 15.000 acreditaciones y 183 expositores en más de 21.000 metros cuadrados. Más de 400 personas en un congreso con 760 periodistas acreditados, atrayendo menos atención internacional debido a las restricciones de la pandemia a los viajes desde ciertos países. El programa contó con veinte nuevos

ponentes que revelaron las últimas tendencias en cocina de todo el mundo. El congreso, titulado 'Gastronomía circular', tuvo una fuerte presencia internacional gracias a nombres tan importantes como: el chef argentino Mauro Colagreco (Mirazur ***, Francia), galardonado con el premio al Mejor Restaurante del Mundo 2019 de los The World's 50 Best Restaurants; Aníbal Criollo (Naturalia, Colombia), cocinero colombiano y emisario de una de las culturas milenarias más sostenibles; la chef japonesa Yoko Hasei (LeClab, España), ahora con base en Madrid, es una de las pocas mujeres del mundo dedicada a la cocina Kaiseki; y la cocinera china DeAille Tam, chef ejecutiva de Obscura *, uno de los restaurantes más populares de Shanghái y que acaba de ser nombrada mejor cocinera de Asia por The World's 50 Best Restaurants.

Madrid Fusión Alimentos de España volverá en enero de 2022.

Sobre la D.O. Rueda

La Denominación de Origen Rueda se crea en 1980, siendo la primera Denominación de Origen reconocida en Castilla y León. La zona de producción está integrada por 74 municipios de las provincias de Valladolid, Segovia y Ávila. La D.O. Rueda cuenta con unos medios naturales muy favorables para la producción de vinos de alta calidad, siendo una zona especializada en la elaboración de vinos blancos, de amplio reconocimiento nacional e internacional.

Hay tres factores fundamentales que definen el #CarácterRueda: el clima continental, el suelo cascajoso y la uva Verdejo, autóctona de la D.O. Esta variedad habita desde hace más de diez siglos en la zona. Su genio viene determinado por su aroma y sabor, con matices de hierba de monte bajo, con toques afrutados y una excelente acidez. Una variedad muy versatil y con gran capacidad de envejecimiento que permite realizar diferentes elaboraciones con las que sorprender a los consumidores.

Abierta la inscripción al concurso internacional de vinos blancos Le Mondial des Vins Blancs Strasbourg

Organizado por Strasbourg Events, Le Mondial des Vins Blancs Strasbourg es el concurso internacional de los vinos blancos. La cita para evaluar los vinos y designar los ganadores es los próximos 2 y 3 de octubre de 2021 en el palacio de congresos de Estrasburgo (Francia). El plazo de inscripción para participar finaliza el 31 de agosto.

Ya es posible realizar las inscripciones para aquellas bodegas y viticultores interesados en participar en el concurso Le Mondial des Vins Blancs Strasbourg. El plazo de inscripción está abierto hasta el próximo 31 de agosto y las muestras se pueden remitir del 1 de junio al 10 de septiembre.

Tras más de 20 años de experiencia, los 7 concursos que formaban parte del certamen los Grandes Vinos Blancos del Mundo se agrupan y evolucionan bajo un único concurso internacional: Le Mondial des Vins Blancs Strasbourg.

Los organizadores destacan que se trata del único concurso vinícola del mundo dedicado íntegramente a la diversidad de los vinos blancos. Tiene el patrocinio de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) y entre sus premios otorga medallas de oro y plata, el Gran Premio del Jurado, el Trofeo Vinofed y doce trofeos a vinos secos.

Esta edición el país destacado es Hungría y sus vinos de Tokaj, bautizados como «vino de los Reyes, Rey de los vinos», pues así lo consideró el rey de Francia Luis XIV al probar uno de ellos.

El concurso tiene por objetivo:

Poner de relieve las cualidades y la diversidad de los vinos blancos.

Elevar el nivel técnico y científico de los vinos de productores que mejor ponen en valor todas las variedades de uva para la producción de vinos blancos.

Ser un observatorio de tendencias innovadoras de la producción.

Ofrecer una herramienta de referencia seria y fiable para los consumidores de vinos.

Categorías a concurso

Las categorías que establece este certamen son las siguientes:

1/ Chardonnay
2/ Chenin
3/ Gewurztraminer
4/ Muscat
5/ Pinot Blanc
6/ Pinot Gris
7/ Riesling
8/ Sauvignon
9/ Sylvaner
10/ Viognier
11/ Otra Variedad de Uva Blanca
12/ Ensamblaje de Vino Blanco

En cada una de las 12 categorías anteriores, el vino tranquilo entre 0 y 4 g de azúcares residuales que haya obtenido la mejor nota, recibirá el Trofeo vino seco.

Cifras de interés de Le Mondial des Vins Blancs Strasbourg

El concurso cuenta con 23 años de trayectoria y experiencia, 1000 muestras procedentes de 20 países y 70 jueces de 17 nacionalidades.

El coste para participar es de 98 €/ por vino inscrito.

¿EXPERTOS EN VINO? NO.
EXPERTOS
EN DISFRUTAR
Con_Vino
mejorconvino.com
EL VINO SOLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN
WINE in MODERATION
ELIGE | COMPARTE | CUIDA

EL CORREO DEL VINO
• TODA LA ACTUALIDAD DEL VINO •

Bodegas Sonsierra te invita a disfrutar del gran desconocido de La Rioja: el rosado

- Aunque el tinto es el vino que más representa a la región, Bodegas Sonsierra propone un rosado para disfrutar de este verano. Su elaboración con uva 100% tempranillo y su frescura y aroma afrutado lo hacen idóneo para acompañar cualquier momento y plato.
- Sonsierra Selección Rosado, elaborado por esta bodega riojana, ha sido reconocido por Wines From Spain Awards como el mejor rosado con distribución en los Países Bajos. Además, cuenta con una puntuación de 91 en el Tim Atkin Master of Wine.

Rioja, julio de 2021- Con el comienzo del verano, llega también el calor y más momentos de ocio en los que disfrutar con la familia y amigos. Durante estas comidas y cenas veraniegas, las bebidas refrescantes son las más buscadas. Así, el vino rosado es la apuesta perfecta para acompañar cualquiera de estos momentos, ya no solo por su frescura sino también por su carácter afrutado y divertido propio de esta época estival.

De esta forma, Bodegas Sonsierra, situadas en pleno corazón de la Rioja Alta, propone disfrutar durante el verano de este tipo de vinos tan característicos, y también desconocidos, de la región. Aunque ésta históricamente se asocia con la producción de vinos tintos, la calidad de la uva y de las técnicas de elaboración demuestran que la gran calidad del rosado riojano no tiene nada que envidiar a otros vinos. Además, no solo es perfecto para los meses de calor, sino que es idóneo para cualquier momento del año.

Bodegas Sonsierra elabora el vino rosado que cumple con todos los requisitos para crear de cualquier comida, un momento único y especial. Sonsierra Selección Rosado es fresco y atrevido y sus aromas a cereza, fresa y caramelo rojo hacen de este vino una propuesta de calidad y diferente para brindar con todo tipo de platos. Está elaborado con uva 100% tempranillo y combina la frescura del vino blanco con la impresión en boca del vino tinto. En palabras de Rafael Usoz, Enólogo de Bodegas Sonsierra: “Este

rosado es un vino goloso y envolvente y a su vez muy vivaz, fresco, afrutado y lleno de recuerdos de fruta y caramelo rojo. El secreto de su éxito en verano reside tanto en su atractivo color en la época estival como por la sensación de frescor que produce por su temperatura, ya que la idónea de servicio es 8-12º C (más baja que la del vino tinto) convirtiéndolo así en un aliado perfecto para calmar el calor del verano. Aun así, los vinos de Sonsierra, gracias a su gran calidad y versatilidad, son atemporales pudiéndose disfrutar en cualquier época del año".

El vino rosado de Bodegas Sonsierra es perfecto para tomar en cualquier momento del día: en el aperitivo, a la hora de comer, con los postres, a media tarde o por la noche. Es el complemento perfecto para acompañar cualquier receta, desde verduras, arroces, pastas o ensaladas hasta cualquier tipo de pescado. Y para los más atrevidos, este vino nunca falla con pizza.

El abanico de posibilidades es infinito, incluso el rosado es la combinación perfecta para la elaboración de cócteles para el verano.

Una elaboración tradicional para un rosado de calidad

Otra de los aspectos que hacen de este vino rosado tan especial es su elaboración tradicional mediante el método del sangrado.

Su elaboración comienza con el despalillado de los racimos. Tras ello, se estrujan las uvas ligeramente y se encuban en depósitos de acero inoxidable donde permanecen macerando a baja temperatura, para evitar el inicio de la fermentación alcohólica, durante aproximadamente 24 horas hasta obtener el tono rosado deseado.

A continuación, el mosto es sangrado a otro depósito diferente donde fermentará a una temperatura controlada de entre 16-17ºC con el fin de preservar la frutosidad y complejidad aromática características de este vino.

Recientemente, el vino rosado de la añada 2020 ha sido reconocido por Wines From Spain Awards como mejor rosado con distribución en los Países Bajos. Además, en 2018 consiguió una puntuación de 91 en el Tim Atkin Master of Wine.

Bodegas Sonsierra

Bodegas Sonsierra nació en San Vicente de la Sonsierra, en el corazón de una comarca con unas características únicas para el cultivo de la vid, donde el Tempranillo encuentra su hábitat ideal. En 1961, se unieron 240 viticultores con un sueño en común: hacer vinos de calidad. Por lo que decidieron juntar sus 430 hectáreas de viñedos creando la primera cooperativa de Rioja que comenzó a comercializar vinos embotellados y a apostar por la calidad y la singularidad de viñedos excepcionales de la subzona de Rioja Alta. De esta misma forma, se convirtieron en pioneros en indicar esta procedencia en sus etiquetas.

La filosofía de Bodegas Sonsierra se asienta en innovación, sostenibilidad y calidad de sus vinos. Además, aúnan las técnicas tradicionales con las más vanguardistas, cuidando cada detalle y elaborando vinos monovarietales que comienzan a hacerse en la viña.

Bodegas Sonsierra, que pertenece a la Denominación de Origen Calificada Rioja, ha conseguido de nuevo estar en el pódium de "Cooperativa del Año" con un tercer puesto en el Rioja Report 2021 que elabora el prestigioso periodista, crítico de vinos y Máster of Wine británico, Tim Atkin.

https://sonsierra.co

PRESENTACIONES, PREMIOS, VINOS

EL CORREO DEL VINO
• TODA LA ACTUALIDAD DEL VINO •

Sale al mercado el nuevo Cava Particular Garnacha Rosé. Un cava equilibrado, sabroso y muy veraniego.

El presidente de la Asociación de Maîtres y Barman de Aragón, Carlos Orgaz, ha dirigido la cata maridada en su presentación en el espacio Saborea La Vida en la que se han catado los otros dos cavas de la Bodega Particular

La Bodega Particular de San Valero ya cuenta con su tercer cava en el mercado. Se trata del denominado Cava Particular Garnacha Rosé, que se suma a los que ya elabora esta bodega: Cava Particular Garnacha Blanc de Noir y Cava Particular Garnacha Blanc de Noir Reserva.

El Cava Particular Garnacha Rosé presenta un delicado color rosa fresa y un carbónico ligero con adecuada burbuja. En nariz ofrece elegantes aromas a frutos rojos, de buena intensidad y complejidad, combinados con suaves tonos de buena crianza. Finalmente, en boca resulta seco y fresco, por su buena acidez, y con un agradable carbónico, equilibrado y sabroso.

En cuanto al proceso de elaboración, la primera fermentación se ha producido a 14-15 grados y ha fermentado durante 20-25 días. El siguiente paso es el tiraje, realizándose la segunda fermentación y crianza dentro de la botella utilizando el método champanoise. Finalmente, ha permanecido 9 meses de crianza en botella en las cavas de la bodega.

La presentación ha tenido lugar hoy jueves 1 de julio en Saborea La Vida, el espacio gourmet de la cocina de José Fernández. Además, durante el acto se ha realizado una cata de todos los cavas Particular maridados por la cocina de José Fernández.

El presidente en la Asociación de Maîtres y Barman de Aragón, Carlos Orgaz, ha sido el encargado de dirigir la cata, que se ha iniciado con el recién llegado. Seguidamente, se han catado los cavas Particular Garnacha Blanc de Noir y Particular Garnacha Blanc de Noir Reserva. Su singularidad reside en el término Blanc de Noir, que se emplea para aquellos vinos que se elaboran a partir de variedades tintas.

Cava Particular Garnacha Blanc de Noir es el primero que se produce en Aragón siguiendo este método de elaboración. Una pequeña joya todavía por descubrir, un elegante cava blanco con aromas a frutas rojas elaborado íntegramente con la variedad de uva de origen aragonés más conocida, la Garnacha. En definitiva, un vino de alta expresión para cualquier momento gastronómico.

Su hermano mayor, el Cava Particular Garnacha Blanc de Noir Reserva supone una evolución del Cava Garnacha Blanc de Noir. De hecho, el Reserva ha permanecido 15 meses de crianza en botella en las cavas de la Bodega Particular de San Valero frente a los nueve del más joven de la familia. Igualmente ofrece un atractivo color amarillo y, en boca, un buen equilibrio entre la acidez y el cuerpo del vino. Un cava sabroso y refrescante.

ATENCIA 2014, MEDALLA DE ORO EN EL CONCURSO MUNDIAL DE BRUSELAS

El concurso, al que este año se presentaron 10.000 vinos de más de 45 países de todo el mundo, está considerado como el certamen de vinos más importante a nivel internacional

Atencia 2014, de Bodegas Heredad de Atencia, ha sido galardonado con una Medalla de Oro en la última edición del Concurso Mundial de Bruselas 2021. El concurso, que este año celebraba su 28 edición, tuvo lugar entre los días 18 y 26 de junio en Luxemburgo y está considerado como el certamen de vinos más prestigioso a nivel internacional.

La última edición 2021 ha batido el récord histórico con 10.000 vinos de más de 45 países presentados para ser catados y evaluados por un panel de 300 expertos de todo el mundo. Su única consigna: distinguir los vinos cuya calidad es irreprochable, sin prejuicios relacionados con la etiqueta o el prestigio de la denominación.

Atencia 2014 suma este reconocimiento a los 90 puntos obtenidos en la Guía Peñin. La bodega ha destacado el trabajo de su enólogo y propietario, Fernando Núñez-Arenas, que sobre este premio ha dicho que "en Heredad de Atencia nos esforzamos para que cada botella tenga la esencia de nuestra tierra y nuestras viñas, con una complejidad no sólo en cuanto a su calidad y riqueza, sino también por la peculiaridad de su gran variedad de suelos. Cada camino ha sido todo un reto, pero recibir grandes premios como esta medalla de oro en Bruselas o las altas puntuaciones en las guías de vino más prestigiosas, nos motiva para seguir trabajando y mejorando día tras día".

Sobre Atencia 2014

Su manera de expresar la tierra de la que procede dibuja un antes y un después en quien lo prueba. Atencia es un coupage elaborado con mayor proporción de variedades mediterráneas como tempranillo, tinta de Toro y syrah que le aportan un universo amable a los cabernets y al petit verdot. La vendimia se realiza de forma manual, en cajas de 15Kg y por la noche para evitar las altas temperaturas diurnas de La Mancha. Tras pasar por la mesa de selección, donde solo se eligen los racimos de mejor calidad y tras un cuidado proceso de elaboración, se envejece entre 16 y 18 meses en barricas de roble francés de primera calidad.

Declaración del Cooperativismo español con motivo del Día Internacional de las Cooperativas 2021 (#CoopsDay)

COOPERATIVAS: RECONSTRUIR EN COLECTIVO

Con motivo de la celebración del Día Internacional de las Cooperativas (#CoopsDay), que la Alianza Cooperativa Internacional (ACI) ha dedicado al tema "Reconstruir mejor juntos", las cooperativas de España, y desde la región, desde Cooperativas Agro-alimentarias Castilla-La Mancha, en un ejercicio de intercooperación, lanzamos este llamamiento conjunto desde el cooperativismo como la herramienta más eficaz para la reconstrucción económica y social del país: para que los valores que caracterizan a nuestras empresas cooperativas y que nos visibilizan -la ayuda mutua, la responsabilidad, la democracia, la igualdad, la equidad y la solidaridad- asienten los pilares de una sociedad que salga fortalecida y mejor en todos los sentidos tras la pandemia. Si la preocupación central por las personas, si la honestidad, transparencia, responsabilidad social y preocupación por los demás, ejes vertebradores del código ético cooperativista, impregnan el esfuerzo colectivo que debemos afrontar en los próximos meses y años, el éxito estará garantizado.

Es momento de recuperar el optimismo. La covid-19 nos ha azotado con violencia. La pérdida de tejido productivo y de empleos, sumada, por supuesto, a la cuantiosa pérdida de seres humanos, ha dejado nuestra sociedad debilitada, cuando no enormemente empobrecida y desigual, sobre todo en sectores de la población que ni siquiera podían prever lo que se venía encima. No todo es achacable al coronavirus. Veníamos arrastrando la precariedad ambiental, social y económica, una acumulación de emergencias a las que se sumó la crisis sanitaria, poniendo en evidencia nuestra vulnerabilidad global. Desde el cooperativismo hace tiempo que éramos conscientes y trabajábamos para transformar el modelo socioeconómico, caminando hacia una economía más justa y equitativa. Es momento de potenciar esos esfuerzos. Es el momento de las cooperativas.

Porque las cooperativas hemos demostrado que nuestra resiliencia no es solo un lema, y como empresas resilientes, solidarias y comprometidas actuamos desde todos los ámbitos en los que estamos presentes, la agricultura, ganadería y alimentación, la salud, la educación, la industria, la vivienda, el comercio, el consumo, los servicios sociales, el turismo, la intermediación financiera, la energía, el transporte: más de 10.000.000 personas cooperativistas, poniendo en evidencia que el esfuerzo conjunto combinado con unos principios y valores sólidos dan sus frutos y no deja a nadie atrás.

En España, a mediados de 2020, hablamos de en torno a 20.000 cooperativas que dan empleo a otros 600.000 trabajadores.

Cuando hablamos de COOPERATIVISMO, hablamos de empresas que conllevan una forma de organización y funcionamiento democrático y participado, un compromiso social de base e inherente al modelo, una forma de producir y consumir sostenible, de trabajo digno y estable, de arraigo al territorio, de igualdad. Todo ello, sin dejar de generar riqueza, tejido productivo y empleo, siendo instrumentos ideales para la consecución de los ODS recogidos en la Agenda 2030. Hablar de cooperativismo es hablar de una forma de hacer Economía Social que compartimos todas las organizaciones cooperativas que suscribimos este texto y que nos integramos en esa 'casa común' que es CEPES.

Haciendo referencia de nuevo a la propuesta de la ACI para este 2021, las cooperativas, juntas, estamos en condiciones y cargadas de razones para contribuir a una recuperación

centrada en las personas y respetuosa con el medioambiente. Ser más fuertes y mejores después de la pandemia depende de cómo lo hagamos ahora. Superado el peor momento, con el avance de la vacunación, hemos entrado en el tiempo de visibilizar, potenciar, consolidar y apostar desde las políticas públicas por el cooperativismo en todas sus formas para maximizar su contribución a la reconstrucción en colectivo. Porque, efectivamente, solo juntos saldremos mejor. Tenemos una oportunidad excelente de demostrar que las cooperativas ponemos la economía al servicio de las personas y no al revés: es posible una economía para la vida. El cooperativismo garantiza el compromiso, la responsabilidad y el respeto por las personas y el entorno. Las cooperativas somos parte muy importante de un futuro sostenible.
Por todo ello, animamos a la población a apostar por el cooperativismo y las empresas cooperativas, produciendo, consumiendo y trabajando, fortaleciendo la economía social, haciéndola mayor, afianzando el sentimiento de comunidad y compartiendo los esfuerzos y la recompensa de una mayor prosperidad y bienestar generalizados.
Sobre el Día Internacional de las Cooperativas (texto de la ACI)
Las cooperativas de todo el mundo llevan celebrando el día de las cooperativas desde 1923, pero no fue hasta 1995, año del centenario de la ACI, cuando la Asamblea General de las Naciones Unidas lo proclamó oficialmente como el Día Internacional de las Cooperativas y se estableció su celebración anualmente el primer sábado de julio.
El objetivo del #CoopsDay es dar a conocer las cooperativas y promover los ideales del movimiento, como la solidaridad internacional, la eficiencia económica, la igualdad o la paz mundial. Desde 1995, la ACI y las Naciones Unidas han establecido el tema para la celebración del #CoopsDay a través del Comité para la Promoción y el Avance de las Cooperativas (COPAC). Este año celebramos la 27ª edición del Día Internacional de las Cooperativas desde su reconocimiento por parte de las Naciones Unidas y la 99ª edición del Día Internacional de las Cooperativas desde su primera celebración registrada.

Organizaciones firmantes:

- AndalucíaESCoop- Plataforma Cooperativa de Andalucía
- CCC – Confederació de Cooperatives de Catalunya
- COCETA – Confederación Española de Cooperativas de Trabajo Asociado
- CONCOVAL- Confederació de Cooperatives de la Comunitat Valenciana
- CONCOVI – Confederación de Cooperativas de Vivienda de España
- COOPERATIVAS Agro-Alimentarias de España
- FECOMA- Federación de Cooperativas de Madrid
- HISPACOOP – Confederación Española de Cooperativas de Consumidores y Usuarios
- MONDRAGON Corporación.
- REAS - Red de Economía Alternativa y Solidaria
- UECOE - Unión Española de Cooperativas de Enseñanza

Todas estas organizaciones son miembros de CEPES, Confederación Empresarial Española de Economía Social, organización que aúna a las principales organizaciones del movimiento cooperativo español.

¡VinoEmpleo!

Ir a la página para leer más e informarse

Ayudante de Laboratorio

¡VinoEmpleo!

Bodega de la DO Rueda busca Ayudante de Laboratorio para la vendimia.

Leer más

Enólogo/Responsable Técnico

¡VinoEmpleo!

Bodegas en Montsant y Priorat de vinos de alta calidad busca Enólogo, Responsable Técnico

Enólogo/a

¡VinoEmpleo!

Bodega de la DO Rueda busca Enólogo/a para la vendimia.

Responsable de Expediciones

FONTANA
BODEGAS & VIÑEDOS

Fontana Bodegas & Viñedos busca para sus instalaciones de Fuente de Pedro Naharro (Cuenca) un/una Responsable de Expediciones

El vino de la semana

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

CASA GUALDA AA NATAL VERDEJO 2020 CASA GUALDA

Vino de la tierra de Castilla

Enólogo: Juan Antonio Ponce

Variedad: Verdejo (50%)

Macabeo - Viura (30%)

Chardonnay (20%)

Consumo óptimo hasta 2023

Comentario de cata:

Amarillo pajizo muy pálido con reflejos dorados y acerados. Buena intensidad en nariz con una fusión de recuerdos florales, sutil cítrico, manzana y algo de fruta tropical. En boca es untuoso, con una acidez que aporta frescura y refuerza los aromas de retrogusto en los que se potencia el cítrico (caramelo de limón) y piña. Su principal virtud es que te invita a seguir bebiendo.

EL CORREO DEL VINO

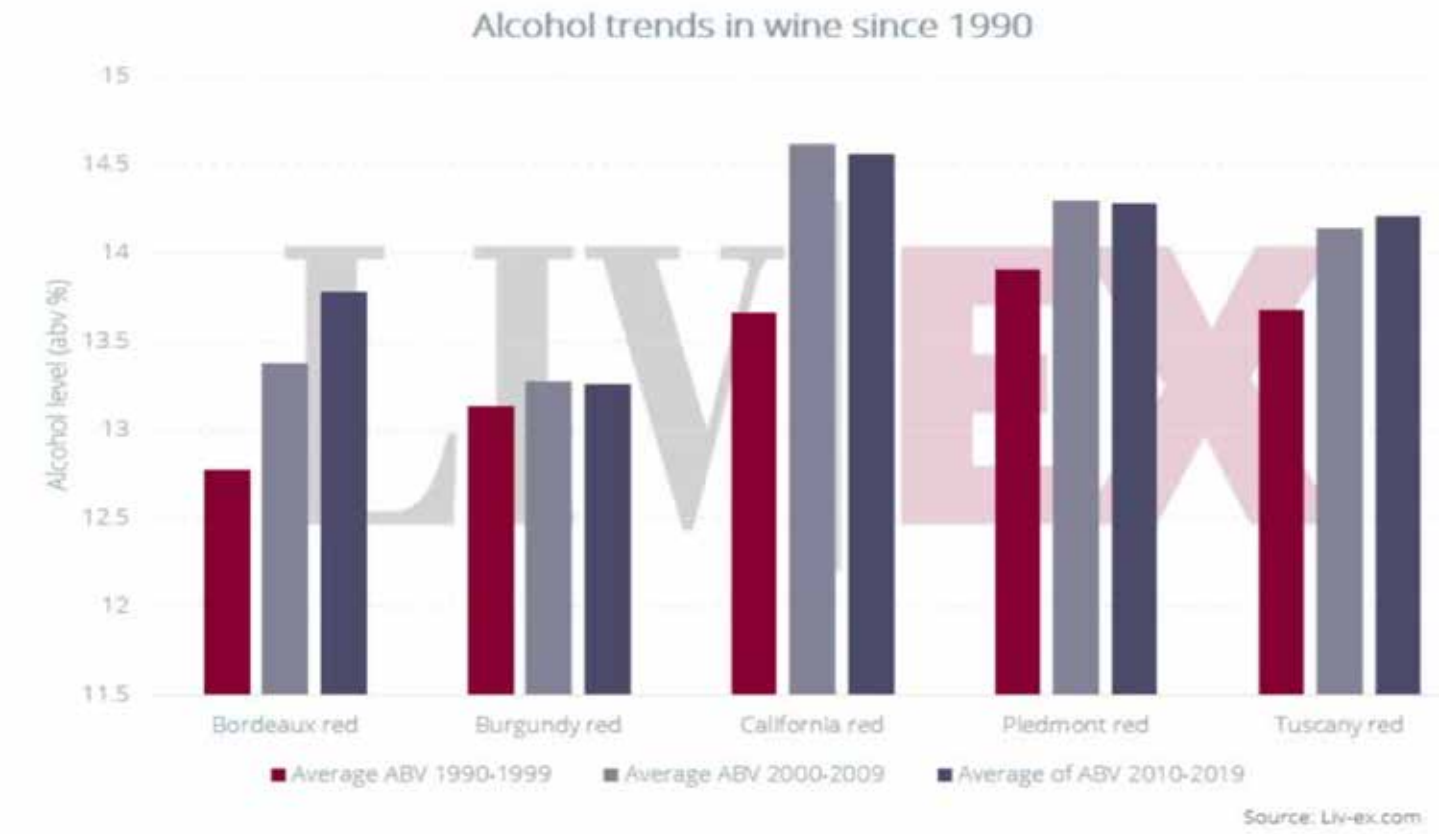
• TODA LA ACTUALIDAD DEL VINO •

INTERNACIONAL EL CORREO DEL VINO
• TODA LA ACTUALIDAD DEL VINO •

¿Está aumentando el alcohol en el vino? Nuevos datos publicados

Los niveles promedio de alcohol en los vinos tintos finos de Burdeos a California han aumentado desde la década de 1990, muestran datos recopilados por Liv-ex, pero el panorama es complejo.

Las cifras frescas de Liv-ex han arrojado más luz sobre las tendencias de los niveles de alcohol en el vino fino en los últimos 30 años.
Los vinos tintos de Burdeos, Toscana, Piamonte y California tuvieron niveles de alcohol más altos en promedio en la década entre 2010 y 2019 que en la década de 1990, dijo Liv-ex, que se describe a sí mismo como un mercado global para el comercio.
Borgoña también mostró un aumento, aunque fue relativamente marginal.
Datos de Liv-ex sugieren que los niveles de alcohol en el vino fino han estado aumentando desde 1990
Liv-ex comenzó a registrar los niveles de abv reportados el año pasado y ahora lo ha hecho para 35.000 vinos. Dijo que 20.000 de ellos han sido verificados por su equipo de almacén, que han revisado las etiquetas de las botellas.
"Esta es una notable instantánea de los cambios significativos que están teniendo lugar en algunas de las regiones vinícolas finas más importantes del mundo", dijo Justin Gibbs, ex cofundador y director de Liv-.
"Estos vinos analizados representan vinos comercializados en Liv-ex, una amplia gama de vinos en su mayoría finos".
Liv-ex dijo que sus datos han ayudado a cuantificar un fenómeno que a menudo ha sido un tema de conversación en la industria y más allá.
Sin embargo, no todas las regiones citadas por Liv-ex han visto aumentar constantemente el alcohol en el vino desde 1990.
Junto con relativamente poco cambio en Borgoña, California mostró un fuerte aumento entre 2000 y 2009, pero luego una ligera caída en los niveles promedio de abv



Crédito de la foto y el gráfico: Liv-ex.

después de eso, por ejemplo.
También es difícil generalizar para todos los productores dentro de las regiones, como señaló Liv-ex en su informe.
Los niveles de alcohol en el vino generalmente se han relacionado con el contenido de azúcar en las uvas, como se señaló en un artículo de 2011 publicado por la Asociación Americana de Economistas del Vino (AAWE).
Las condiciones climáticas durante una cosecha en particular pueden afectar los niveles de alcohol en el vino final, al igual que una gran cantidad de decisiones estilísticas tomadas por enólogos individuales en el viñedo y en la bodega.
El documento de la AAWE señaló un "subida sustancial" en los niveles de azúcar en las uvas de vino de California desde 1980. Se discutió la posibilidad de que esto se relacione con el calentamiento global inducido por el cambio climático, pero también si las tendencias para estilos más audaces y maduros estaban influyendo en la toma de decisiones de las bodegas.
En la muy respetada bodega Corison del valle de Napa, conocida por un estilo más sobrio y elegante, la copropietaria y enóloga Cathy Corison dijo que, para ella, el alcohol no es una preocupación per se, sino "más bien un indicador de todas las demás cosas que suceden a medida que maduran las uvas".
Le dijo a Decanter, elijo relativamente temprano a niveles de azúcar moderados porque valoro el extremo rojo y azul brillante del espectro de sabores de Cabernet [como cerezas y arándanos].
A pesar del espectro del cambio climático, Corison dijo que no le ha resultado más difícil de lograr este estilo. "En la bodega Corison pasamos mucho tiempo en el viñedo gestionando el dosel para asegurarnos de que podamos recoger Cabernet completamente maduro con azúcares más bajos.
"En cuanto al futuro, si continuamos disfrutando de noches y mañanas frías y brumosas, como una extensión de la bahía de San Francisco, el Valle de Napa tendrá las uvas que necesita para producir vinos equilibrados".
El equilibrio es a menudo un término clave en el vino. Andrew Jefford, escritor galardonado y copresidente de los Decanter World Wine Awards, señaló en un artículo de 2018 que es posible encontrar estilos brillantemente construidos en el extremo más rico y audaz del espectro donde todo sigue en equilibrio.
Hay buenos y malos ejemplos de vinos tan ricos, por supuesto, pero "cualquier objeción de principio a un nivel de alcohol del 14,5% o más es ilógico a menos que tales bebedores eviten sistemáticamente los vinos fortificados (15,5%-22%) y los licores", escribió Jefford para la revista Decanter.
Al mismo tiempo, el mundo del vino también ha visto una tendencia hacia vinos bajos y sin alcohol en los últimos años.

Lo verdadero y lo falso sobre el riego de la vid

El riego permite mantener el volumen de bayas alrededor del envero, o la frescura de los vinos. Dos expertos recuerdan que no hace milagros y no aumenta el rendimiento.

Este 1 de julio, Vitisphere y un experto del Instituto Francés de la Viña y el Vino (IFV) le ofrecen un seminario web sobre una buena gestión del riego. Mientras tanto, los profesores Anne Pellegrino y Alain Deloire del Institut Agro de Montpellier le recuerdan las posibilidades y limitaciones de la técnica.
Cuestionamiento del 15 de agosto y su prohibición del riego de viñedos AOC
Según sus conclusiones, el riego garantiza una rotura homogénea de los brotes latentes al comienzo de la temporada, optimiza los rendimientos sostenibles en la poda de invierno o mantiene la sostenibilidad del viñedo. El recurso hídrico también regula el volumen de bayas antes y después de la veraison, antes de alcanzar la meseta de carga de azúcar de las bayas. El riego también limita los retornos de agua de las bayas a la planta, ralentizando la pérdida de volumen y el marchitamiento de las bayas durante la maduración.
Mejores estilos de vino
"En relación con situaciones de altas limitaciones de agua, también mejora la composición y los estilos de los vinos, en particular manteniendo la frescura aromática, los tioles, el pH y la acidez", dicen los dos investigadores.
El riego también tiene el mérito de limitar la expresión de ciertas enfermedades anuales y perennes, como virus (Red Blotch) y enfermedades de la madera.
"El riego no hace milagros"
Pero ella no hace milagros. No imagine aumentar los rendimientos, evitar marchitarse las bayas al final de la maduración, secar las hojas y las uvas en caso de demanda climática excesiva, o deshacerse de las enfermedades anuales y perennes.

EL CORREO DEL VINO
• TODA LA ACTUALIDAD DEL VINO •

La crisis del acero llega al sector del aceite de oliva

En un año el precio del acero ha subido hasta el 60%

Olimerca.- Los efectos de la pandemia en todo el mundo siguen pasando factura a las empresas y la actividad económica de muchos e importantes sectores. Concretamente, la paralización de la oferta y demanda de acero en los primeros meses de 2020 obligó a suspender la producción de los altos hornos en más de 30 millones de toneladas y en septiembre 2020 sólo se reinició el 25% de la producción.

Y frente a una menor disponibilidad de acero en Europa y China, la demanda ha ido en aumento de manera constante lo que se ha traducido en una espiral al alza de los precios, sin apenas diferencias entre las cuatro principales acerías europeas y las acerías de China u otros países asiáticos. De hecho, en el mercado europeo se ha pasado de los 2€/kg en diciembre de 2020 a los 2,85/3,00€/kg en el mes de junio de este año, con previsiones de que se situé en los 3,5€/kg a finales de 2021.

En el mercado europeo se ha pasado de los 2€/kg en diciembre de 2020 a los 2,85/3,00€/kg en el mes de junio de este año

Pero tampoco es más económico importar de Asia. Concretamente, comprar un kilo de acero desde Shangai se pagaba a 2,85€/kg, frente a la oferta de firmas españolas que se sitúa en 2,83€/kg.

Y para tensar más la cuerda, hay que mencionar el aumento de los costes del transporte marítimo (fletes) que han pasado de los 1.800$ a los 5.000$, o los aranceles del 13% impuestos a aquellos productos derivados procedentes de Taiwan, China o India.

En este contexto, la industria auxiliar relacionada con el sector del olivar y del aceite de oliva, y principalmente las empresas especializadas en la fabricación de calderas, bodegas, etc, están viviendo momentos de tensión para poder seguir cumpliendo con sus contratos con almazaras y otras industrias anexas sin perder competitividad.

A modo de ejemplo un depósito de 75.000 ton de capacidad ha sufrido una subida de precio de 3.000€, frente a los precios que se manejaban en diciembre de 2020.

En menor medida se están viendo afectadas las industrias relacionadas con la fabricación de batidoras y tuberías, donde los precios de sus materiales se han incrementado del orden del 10%. Y si hablamos de las subidas de precios de las latas para el aceite de oliva envasado el incremento de costes se ha situado en el entorno del 25%.

Así, no es de extrañar que este año los contratos de compra venta se hayan ralentizado e incluso se haya abierto una guerra de precios entre empresas y el cliente, buscando el mejor precio, lo que obliga a las industrias fabricantes a ajustar al límite sus costos.

Ante esta situación son muchas las almazaras que están retrasando la adquisición de nuevos equipos a la espera de que el mercado mundial de las materias primas se relaje en precio, y se recupere un clima de más normalidad y confianza.

Nueva etapa del proyecto Phenoils para lograr una extracción del AOV más saludable

Tras haber cumplido los objetivos establecidos durante el primer año sobre el diseño de una nueva tecnología de extracción de aceite de oliva virgen más saludable, EIT Food -la comunidad de innovación europea de alimentación- ha concedido al consorcio que impulsa el proyecto Phenoils la oportunidad de continuar desarrollando esta iniciativa durante 2021.

Durante el año 2020, Acesur trabajó en el proyecto Phenoils estudiando la implementación de nuevas tecnologías en almazaras para una extracción de aceite de oliva virgen más saludable y rentable.
Este proyecto de I+D cuenta con el apoyo financiero del EIT Food y está formado por Acesur, el Instituto de la Grasa (Consejo Superior de Investigaciones Científicas), el Centro Tecnológico Fraunhofer, la Universidad de Turín y la empresa Sistemas Energy Pulses.
Tras la finalización de la primera anualidad, según ha informado el Instituto de la Grasa, el consorcio consiguió finalizar con éxito las pruebas referidas a 2020, seleccionado las mejores técnicas potenciales entre las estudiadas y habiendo realizado estudios en distintas variedades de aceituna (arbequina, manzanilla, hojiblanca, taggiasca y mattea), en diferentes estadios de maduración, usando nuevas tecnologías en desarrollo -cavitación hidrodinámica, ultrasonidos y tecnología de pulsos eléctricos de alto voltaje (PEF)-, con el objetivo de aumentar la presencia de compuestos como tocoferoles, polifenoles y otros compuestos bioactivos en el aceite de oliva virgen que tienen un efecto positivo comprobado sobre las enfermedades cardiovasculares y el síndrome metabólico.
Durante 2021, con el objetivo de formar e informar a los potenciales productores y operadores del sector oleícola internacional, se realizarán, tras el éxito alcanzado en 2020, las tareas referidas al paquete educacional, con el desarrollo de cursos de formación en centros especializados y universidades de Italia, Grecia y España.
Tras esta segunda anualidad, en la que se trabajará con las dos tecnologías más eficientes a una escala piloto de gran capacidad, Acesur y el resto del consorcio esperan obtener resultados concluyentes que permitan su implantación industrial.

La proteína de huevo reduce el amargo y el picante del aceite de oliva

Según investigaciones del Monell Chemical Senses Center

Olimerca.- Investigadores del Monell Chemical Senses Center, instituto científico independiente ubicado en el campus del University City Science Center en Filadelfia, Pensilvania, que durante décadas han estado investigando las posibles cualidades promotoras de la salud del aceite de oliva virgen extra (AOVE), incluido su posible valor medicinal para prevenir el cáncer, el Alzheimer y las enfermedades cardiovasculares, están ahora trabajando en la búsqueda de reducir el amargo y el picante del aceite de oliva virgen extra para impulsar su consumo en el mercado de aquellos países donde estas connotaciones no son agradables para el paladar.
Así, investigadores de Monell acaban de publicar en Scientific Reports que la presencia de ciertas proteínas alimentarias, como las de la yema de huevo , suprime las cualidades sensoriales menos deseables del AOVE.
Según Catherine Peyrot des Gachons, PhD, investigadora asociada principal de Monell, "Saber que el aceite se puede consumir sin su amargor o picor característico podría aumentar la popularidad y el consumo de este alimento saludable"
Mientras experimentaban en el laboratorio, los investigadores mezclaron el AOVE en un material similar a la mayonesa que sería más fácil de evaluar por los participantes del estudio sensorial, en lugar de beber AOVE de manera directa, como se hace comúnmente para la degustación de AOVE. Descubrieron que después de varias horas la mezcla de aceite y mayonesa el picante y amargor era mucho menor; incluso una pequeña cantidad de yema de huevo en la mezcla fue suficiente para provocar esta reducción.

El equipo demostró que las proteínas de la yema de huevo eran responsables de eliminar el picante y el amargor del AOVE. Otros, como la proteína de suero, produjeron una supresión sensorial similar.

Saber definitivamente que el AOVE se puede consumir cómodamente cuando se mezcla con otros alimentos podría alentar a las personas a consumir más, dicen los investigadores, aprovechando así sus beneficios medicinales y culinarios. Sin embargo, los consumidores deben saber que solo los AOVE de alta calidad contienen suficiente oleocantal para impartir supuestas ventajas para la salud.
El Monell Chemical Senses Center es un instituto independiente de investigación básica sin fines de lucro con sede en Filadelfia, Pensilvania. Fundada en 1968, la misión de Monell es mejorar la salud y el bienestar mediante el avance de la comprensión científica del gusto, el olfato y los sentidos relacionados, donde sus descubrimientos conducen a mejorar la salud nutricional, diagnosticar y tratar enfermedades, abordar el olfato y la pérdida del gusto, y digitalización de datos quimiosensoriales.

AGRICULTURA

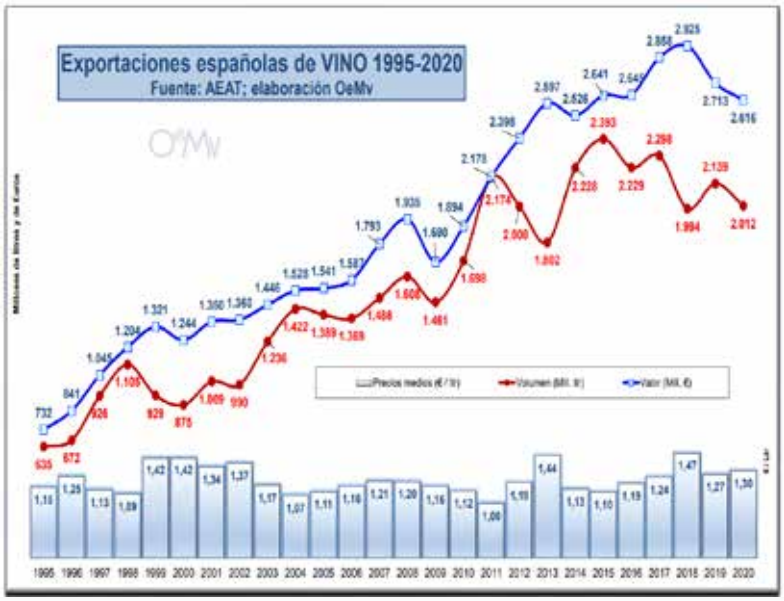
EL CORREO DEL VINO
• TODA LA ACTUALIDAD DEL VINO •

Planas asume que aprobar la PAC fue un milagro y ahora espera otro para sacar adelante el Plan Estratégico Nacional

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, asume que aprobar la reforma de la PAC en Europa fue un milagro y ahora cree que también es posible un «milagro» para acordar en España la aplicación de la Política Agrícola Común a través del Plan Estratégico Nacional.

Para el ministro el pacto conseguido en la Unión Europea (UE) estos días es un «milagro» porque se han puesto de acuerdo los 27 Estados miembro y el trílogo comunitario y ahora confía también en otro «milagro» para el acuerdo nacional, según ha expresado este jueves durante una entrevista en el canal 24 horas de TVE.
Tras este acuerdo comunitario, «en España seguiremos trabajando para presentar en diciembre el plan estratégico a la Comisión Europea para su aprobación».
Para el ministro, esta PAC proporciona «tranquilidad y seguridad» para «poder acometer de aquí a 2027 todos los cambios que tenemos que hacer desde un punto de vista productivo y eso ayuda a la obtención de valor y de mejor precio».
Entre las novedades, ha nombrado el impulso a la orientación medioambiental de esta política; algo que ve como «una necesidad» ya que la producción sostenible de alimentos «no es una idea disparatada».

Otra novedad es la inclusión de la dimensión social de tal forma que «todo el mundo» está obligado a cumplir la normativa de derechos sociales porque de ello dependerá también la llegada de más o menos ayudas a los productores desde 2025.
Impulsar una mayor visibilidad de la mujer en el entorno rural o facilitar el relevo generacional serán otras de las grandes líneas, ha recordado.
El ministro también ha hecho mención a la necesidad de articular un mecanismo parecido al Proyecto Estratégico para la Recuperación y Transformación Económica (Perte) de la automoción para «ejecutar mejor» los fondos de recuperación que lleguen de Bruselas.
Unos fondos en los que, como ha comentado, tendrán un protagonismo especial las inversiones para la modernización de regadíos y la digitalización.



Exportaciones españolas de vino / Año 2020

	Valor (mil €)			Volumen (mill l)			Precio (€ / l)		
		Dif mill			Dif mill			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	-1,81	-8,2%	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	-15,58	-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	-15,19	-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	-1,76	-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%			

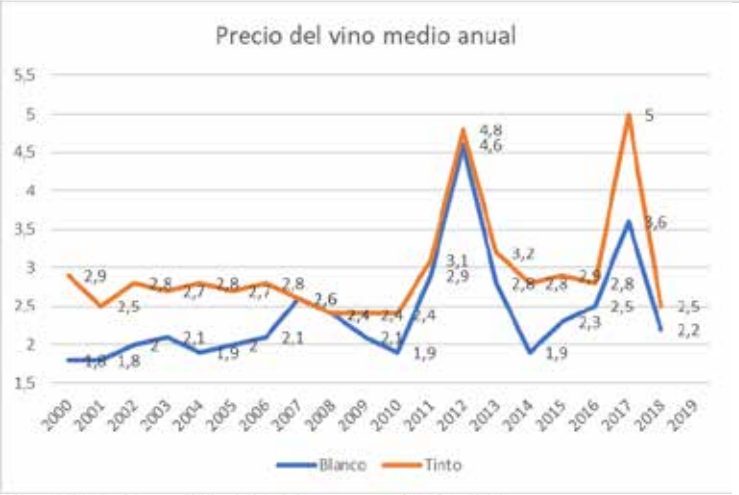
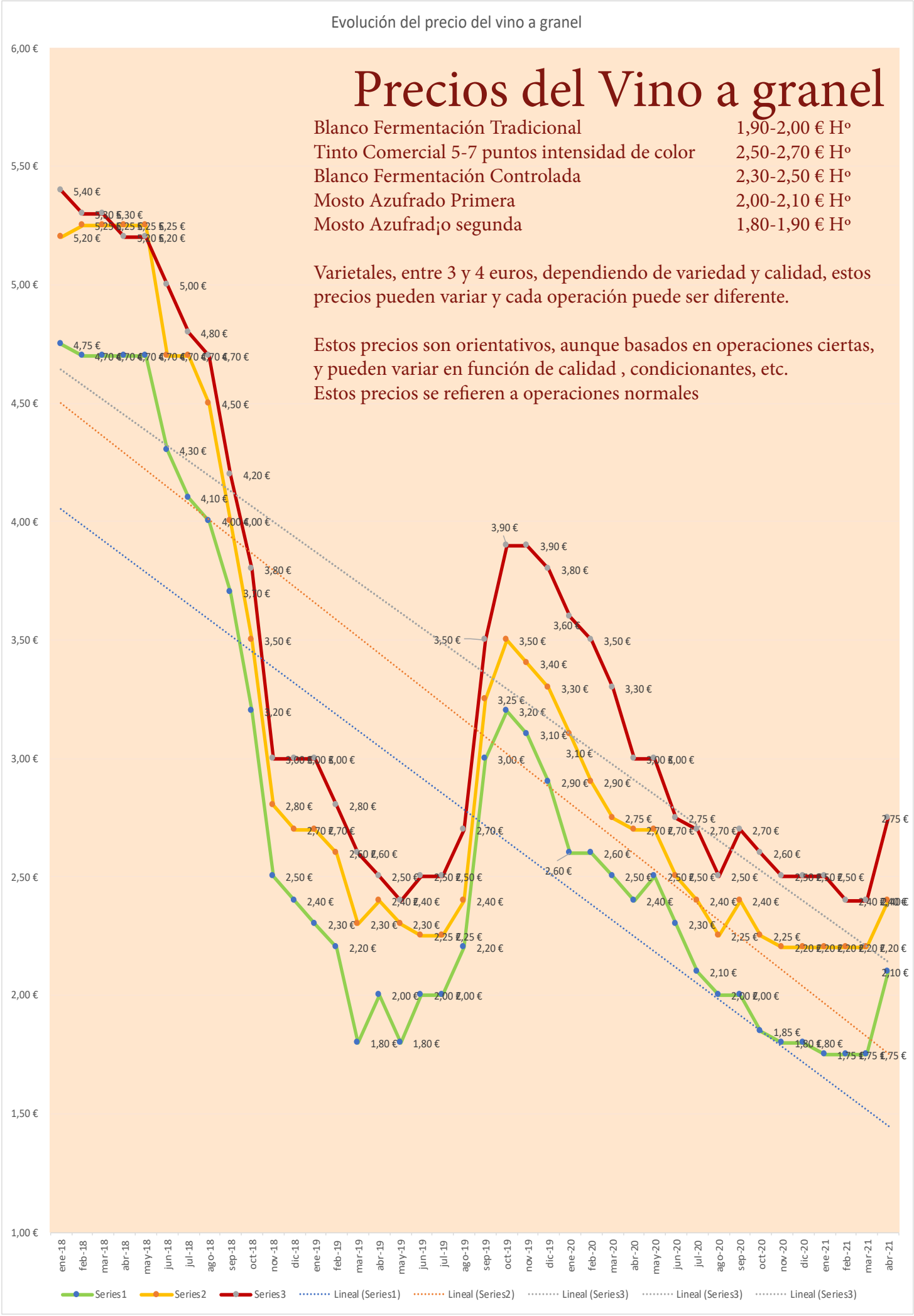


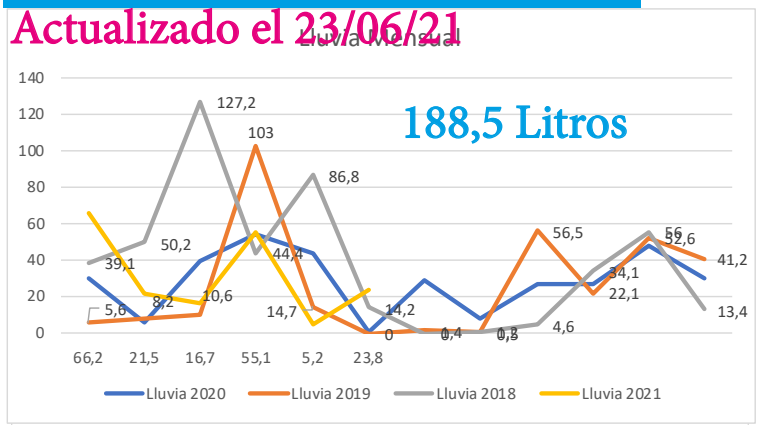
Figura 1 – Producción mundial de vino (excluidos zumos y mostos), 2000-2019

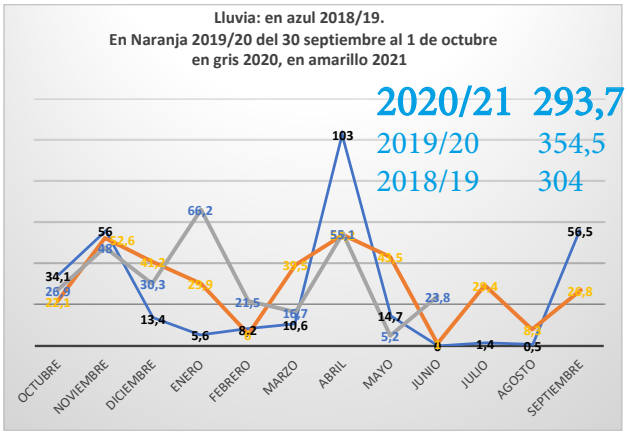

Evolución del precio del vino a granel
Precios del Vino a granel
Blanco Fermentación Tradicional 1,90-2,00 € Hº
Tinto Comercial 5-7 puntos intensidad de color 2,50-2,70 € Hº
Blanco Fermentación Controlada 2,30-2,50 € Hº
Mosto Azufrado Primera 2,00-2,10 € Hº
Mosto Azufrad¡o segunda 1,80-1,90 € Hº
Varietales, entre 3 y 4 euros, dependiendo de variedad y calidad, estos precios pueden variar y cada operación puede ser diferente.
Estos precios son orientativos, aunque basados en operaciones ciertas, y pueden variar en función de calidad , condicionantes, etc.
Estos precios se refieren a 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
feb-21
mar-21
abr-21
Series1
Series2
Series3
Lineal (Series1)
Lineal (Series2)
Lineal (Series3)
Lineal (Series3)
Lineal (Series3)

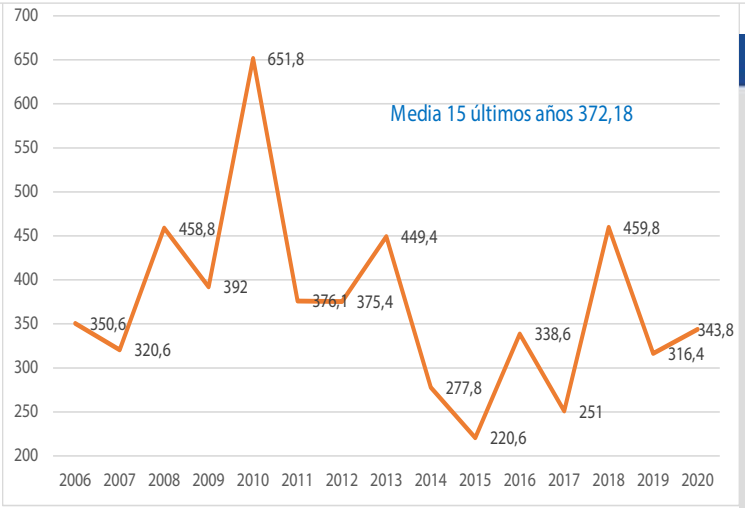
EL TIEMPO

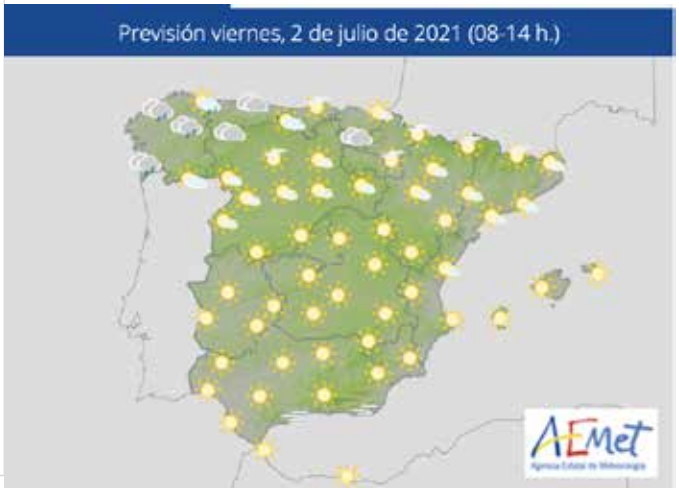
EL CORREO DEL VINO
• TODA LA ACTUALIDAD DEL VINO •

Actualizado el 23/06/21









Lluvia en años anteriores

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

Media de los últimos 15 años
372,18
Máximo 2010
651,8
Mínimo 2015
220,6

WineinModeration.eu
Art de Vivre

SUSCRIPCIONES, PUBLICIDAD E INFORMACIÓN

El CORREO DEL VINO
C/Virgen de la Esperanza, 6
13200 Manzanares (Ciudad Real) Teléfono 679 78 96 28
DIRECTOR: Javier Sánchez-Migallón Royo 05629424J

SUSCRIPCIÓN ANUAL 125 €

www.elcorreodelvino.com
Información, suscripciones y publicidad
Javier@elcorreodelvino.com
info@elcorreodelvino.com
@elcorreodelvino
Elcorreodelvino
@elcorreodelvino

APÚNTESE GRATIS A NUESTRA NEWSLETTER GRATUITA
SOLICÍTALA EN
info@elcorreodelvino.com