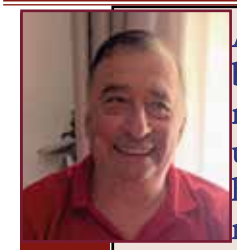
EL CORREO DEL VINO

75 ANIVERSARIO

El Periódico diario del Vino Español

Número 4.745 Fundado en 1947 Fecha, 22 de junio de 2022



EL VINO AL DÍA

A pesar de los buenos datos que nos ofrecen, de un crecimiento hasta prácticamente la normalidad anterior a la pandemia de las ventas de vino en el mercado nacional, incluso en algunos casos aumento respecto a 2019, lo que extraña al sector es que los mercados sigan como están, totalmente parados con una operatividad muy baja y las pocas operaciones de poca cantidad y precio que, poco a poco van bajando, quizá lentamente por falta de operatividad más que por fortaleza

Precios del Vino granel

Blanco F.T.	2,70-2,88 € Hº
Tinto 5-7 color	2,65-2,90 € Hº
Blanco F.C.	3,00-3,20 € Hº
Mosto Azuf. 1ª	3,60-3,80 € Hº
Mosto Azuf. 2ª	3,30-3,50 € Hº

Varietales, entre 3,5 y 6 euros, dependiendo de variedad y calidad, estos precios pueden variar y cada operación puede ser diferente.
Precios orientativos, aunque basados en operaciones ciertas, pueden variar en función de calidad , condicionantes, etc.
Estos precios son de operaciones normales

Las ventas de vino confirman su recuperación pos pandemia con un incremento del 14% en 2021

- El informe sobre la evolución de la comercialización del vino español, encargado por la Interprofesional del Vino de España a Wine Intelligence y el OeMv, confirma la tendencia alcista y estudia su evolución por canales, tipos de bodegas y de vinos
- Los datos reflejan una recuperación del canal de hostelería prácticamente hasta niveles prepandémicos mientras que la venta directa incrementa incluso su importancia con respecto a 2019

Madrid, 21 de junio de 2022 – Las ventas de vino en el mercado interior se incrementaron un 14% en volumen en 2021, lo que parece confirmar la recuperación del sector tras la pandemia. Según los datos del último estudio realizado por el Observatorio Español del Mercado del Vino (OeMv) y la consultora Wine Intelligence el crecimiento también se produce en valor llegando a un incremento del 14,5%.

Estos datos son el resultado de una encuesta, encargada por la Organización Interprofesional del Vino, cuyo objetivo es entender cómo ha evolucionado el mercado del vino en España comparando la situación antes de la pandemia (2019) con el año del confinamiento (2020) y con el inicio de la recuperación (2021). Tras el informe que ya se presentó en 2020, para este segundo estudio se ha contado con los datos aportados de cien de las bodegas más importantes de nuestro país.

En general, 2021 ha sido claramente un año no sólo de recuperación sino también de muchos aprendizajes de cara a futuro. El estudio confirma que el 77% de las bodegas españolas incrementaron su volumen de ventas en

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

el mercado español. Asimismo, por un lado, se recupera el canal HORECA hasta niveles prácticamente prepandémicos, concentrando un 51% del volumen de ventas. Por otro lado, el canal de Alimentación mantiene su peso en un 36%, acercándose al 37% de las ventas de 2019. La novedad viene de la mano del canal de la venta directa que mantiene el peso que alcanzó en 2020 llegando al 8% de las ventas de vino (frente al 5% de 2019).

Con estos datos, el estudio concluye que los canales de HORECA y Alimentación han recuperado su peso a niveles prepandémicos y que se ha incrementado la importancia del canal de venta directa ya que mantiene los valores alcanzados en 2020, al menos de momento, creciendo 3 puntos porcentuales con respecto a 2019.

Recuperación por tipos de vino

En cuanto a los datos referidos a las ventas por tipos de vino, el estudio señala que los espumosos y los vinos tranquilos con Denominación de Origen fueron los que mejor se recuperaron durante el pasado ejercicio.

En general, en 2021 los vinos de todos los precios de venta al público experimentaron una recuperación, aunque los de menos de 2 euros no crecieron tanto como otros rangos de precio que sí se recuperaron a dos cifras. El mayor crecimiento se dio entre la franja que el estudio clasifica entre los vinos de "15 a 24,99 euros". Por último, las bodegas pequeñas (menos de 500.000 litros) sufrieron mayores caídas durante la pandemia por su menor penetración en el canal de Alimentación pero, por el contrario, son las que han mostrado una mayor recuperación tanto en valor como en volumen en 2021, seguidas de las bodegas medianas.

Futuro optimista

En cuanto a la visión de las bodegas de cara al futuro, consideran que ya ha pasado lo peor de la crisis derivada de la COVID-19 y son optimistas sobre el volumen y valor de sus ventas en los próximos años. Aun así, reconocen que deben afrontar nuevos retos y preocupaciones, como por ejemplo la subida de costes y rentabilidad, políticas arancelarias, inestabilidad internacional, etc.

Tras estos dos últimos años de grandes cambios que han afectado de forma muy importante a la distribución de vino y otros productos en nuestro país, el reto está en estudiar cuáles de estas transformaciones serán más profundas y si se mantendrán o no en el tiempo. Por ello, con este informe, las bodegas pueden valorar su desarrollo en 2021 en comparación con la media de las bodegas españolas de su mismo tamaño y contar con información sobre las oportunidades futuras.

Estudio completo

PESO DE CADA CANAL SEGÚN EL VOLUMEN DE VENTAS DE VINO

Volumen		2019	2020	2021	Efecto Covid (2020 vs 2019)	Recuperación (2021 vs 2020)
	Número de bodegas	85	85	77		
Canal Alimentación	Hipermercados / Supermercados	37.3%	47.5%	36.0%	10.2	-11.5
Canal Horeca	Bares / Restaurantes	48.4%	35.7%	47.4%	-12.6	11.7
	Hoteles / Catering	4.1%	1.8%	3.7%	-2.3	1.9
Canal especialista	Club de vinos (no propio)	1.2%	1.7%	1.9%	0.5	0.2
	Tiendas gourmet / Vinotecas	3.2%	3.0%	2.4%	-0.2	-0.5
Venta directa	En tienda / Club propio	3.4%	5.1%	4.6%	1.6	-0.4
	Pedidos online / Teléfono	1.2%	3.2%	3.1%	2.0	-0.2
Otros Online	Marketplace, portales online	1.1%	2.0%	0.8%	0.8	-1.1
	Total	100%	100%	100%		

Sobre OIVE

La Interprofesional del Vino de España (OIVE) es una organización sin ánimo de lucro que agrupa a las entidades representativas de la cadena de valor del sector vitivinícola español. Se constituye como un instrumento al servicio del sector para atajar sus debilidades a través de la unión y trabajo conjunto de los diferentes agentes que la forman.

Castilla-La Mancha seguirá liderando la defensa del sector vitivinícola europeo

García-Page, reelegido presidente de la Asociación de Regiones Europeas Vitícolas.

Esta semana se celebró en la localidad alemana de Heilbronn, la XXIX Sesión Plenaria de la Asamblea General de la Asociación de Regiones Europeas Vitícolas, (AREV), un foro que aglutina a 40 regiones pertenecientes a 16 países europeos y que es responsable de casi el 60 por ciento de la producción mundial de vino. Entre los principales puntos que la asamblea tenía sobre la mesa estaba la elección del nuevo presidente que estaría al frente de la organización durante los próximos años.

Presidente de AREV

Finalmente, Emiliano García-Page, jefe del Gobierno regional de Castilla-La Mancha, ha sido reelegido presidente de AREV (Asociación de Regiones Europeas Vitícolas) para los próximos dos años. García-Page ha defendido el papel de la Asociación de Regiones Europas Vitícolas (AREV) por su "vocación de representar, de forma directa e indirecta, los intereses tanto de productores como de las regiones que tutelamos y amparamos la producción", al tiempo que ha valorado que esta "organización modesta y ligera de cargas" ya se "ha hecho presente en Europa, en su sede central en Bruselas" desde donde actúa como interlocutor acreditado con la Unión Europea.

Futuras incorporaciones

García-Page ha avanzado la posibilidad de incrementar, aún más, la representatividad de otras regiones vitícolas de Europa "invitando a otros socios a que entren", ya que "el objetivo es ampliar en otros países como puede ser Italia", ha indicado, después de brindar "una bienvenida muy especial" a las tres regiones francesas que, desde este martes, también forman parte de esta institución: Auvergne-Rhone Alpes, Pays de la Loire y Centre Val de Loire.

En relación a la Política Agraria Comunitaria (PAC), el presidente regional ha valorado que "Europa ha decidido seguir apostando por el colchón agroalimentario", algo que ha permitido salvar "buena parte de los intereses que Estado a Estado, sector a sector, defendíamos todos los aquí presentes".

De igual modo, el presidente de Castilla-La Mancha ha resaltado "el hecho de defender la personalización de nuestra producción con denominaciones de origen y marcas señaladas" en un ámbito europeo en el que protegemos "el libre comercio pero al mismo tiempo, la propiedad, la creatividad intelectual que hay detrás de una viña, o un cuadro, o una navaja".

ANTAÑO RIOJA
con la calidad y tradición de antaño
RIOJA
ANTAÑO
CRIANZA
2017
RIOJA
ANTAÑO
RESERVA
2016
www.garciacarrion.com

EL CORREO DEL VINO
• TODA LA ACTUALIDAD DEL VINO •

El chef Pablo González celebra el día con más horas de sol del año desvelando el capítulo final de "Un embajador llamado Jumilla"

El próximo domingo se estrena el capítulo final de la serie documental 'Un embajador llamado Jumilla'

'Un embajador llamado Jumilla' narra en cinco capítulos la aventura gastronómica del chef Pablo González-Conejero en Rjukan (Noruega) de la mano de la DOP Jumilla, con un tono divertido e informal.

Los cuatro capítulos anteriores suman más de medio millón de reproducciones en redes y el canal Youtube de Vinos de Jumilla.

Murcia, 21 de junio de 2022. El director general del Instituto de Turismo de la Región de Murcia (ITREM), Juan Francisco Martínez, junto a Silvano García, presidente del Consejo Regulador de la DOP Jumilla y Pablo González-Conejero, chef de Cabaña Buenavista con dos estrellas Michelin y tres soles Repsol, han estrenado en rueda de prensa en el Centro de Cualificación Turística de Murcia el capítulo final de la serie documental "Un embaja-dor llamado Jumilla", donde se narra la aventura gastronómica del chef Pablo González-Conejero en Rjukan (Noruega) durante el rodaje del spot "Y el Sol se hizo Vino", de la DOP Jumilla. El rodaje tuvo lugar durante una semana en la localidad noruega, conocida por ser la zona con menos horas de

Santoral y frase del día 22 de junio de 2022

SANTO TOMÁS MORO

"Lo que niegas te somete; lo que aceptas te transforma". Carl Gustav Jung

sol de Europa, característica que contrasta con la fecha del estreno, el día con más horas de sol del año, en una de las ciudades con más horas de sol de Europa.

Desde el 29 de mayo, y durante cinco domingos, se ha estrenado un capítulo semanal en el canal Youtube y las redes sociales de la DOP Jumilla. La respuesta del público está siendo sobresaliente, con más de medio millón de reproducciones y casi un millón de al-cance, antes del estreno del último capítulo, preparado para este domingo, 26 de junio.

Silvano García se mostró orgulloso y satisfecho con este trabajo "se trata de una campa-ña de marca sin precedentes, con alcance en televisión para millones de personas y con la firme intención de tener un enfoque en el mercado nacional y con proyección internacio-nal, especialmente para el mercado europeo". Y añadió "tengo que reconocer que estas piezas nos tienen enamorados, porque han llevado a los vinos de Jumilla hasta las mesas de los lugares más inhóspitos, donde han aprendido a disfrutarlos, igual

que de nuestra cultura gastronómica, de mano de un profesional como Pablo González, que defiende los valores de la gastronomía de nuestra tierra".

En la intervención de Pablo González, transmitió que "a veces me tocaba cocinar a mu-chos grados bajo cero para un equipo de 10 personas, y comprar ingredientes que desco-nocíamos en supermercados. Eso nos llevó a preguntar a vecinos de la zona su forma de cocinar, de disfrutar de la gastronomía y de aplicar la materia prima que allí tienen con los vinos de Jumilla, que eran nuestra bandera. Por eso, la verdad y el tono de estos ví-deos llenos de curiosidad con las personas con las que nos encontramos por el camino".

El director del ITREM, Juan Francisco Martínez, destacó "lo fundamental que resulta ser embajadores de los productos y la gastronomía de nuestra tierra, allá donde vamos, por-que significa ser generosos y ofrecer parte de nuestra cultura para ser valorados y respe-tados como destino turístico".

Este domingo 26 de junio se estrena el capítulo final, llamado "La Mesa" donde Pablo González reflexiona sobre que "a veces hace falta un poco de distancia para mirarnos a nosotros mismos, para entender nuestra tierra, para valorar lo más cercano: nuestro sol, nuestra gastronomía, nuestros vinos...Traba-jar con lo ajeno sin perder nuestra esencia, porque cuando vives y comes vinos de Jumilla de por medio es imposible perder lo que más nos caracteriza".

Sobre la Denominación de Origen Protegida Jumilla

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

La zona de producción, en altitudes que varían entre los 320 y 980 metros y surcada por sie-rras de hasta 1380 metros, la delimitan, por un lado, el extremo sureste de la provincia de Albacete, que incluye los municipios de Hellín, Montealegre del Castillo, Fuente Álamo, On-tur, Albatana y Tobarra; por el otro, el norte de la pro-vincia de Murcia, con el municipio de Jumi-lla. Un total de 22.500 hectáreas de viñedo, en su mayoría de secano, y en vaso, ubicado sobre suelos predominante-mente calizos. Las esca-sas precipitaciones que apenas alcanzan los 300 mm al año y las más de 3.000 horas de sol per-miten unas condiciones idóneas para el cultivo ecológico, mayoritario en esta Denominación.

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

Utiel-Requena celebra una presentación especial de blancos y rosados en la terraza del Veles e Vents

• El Consejo Regulador reúne en el evento de networking 'DO Day Wines&Waves' a 250 invitados del canal HORECA, distribución y prensa

• Los asistentes pudieron catar hasta 42 vinos de 24 bodegas de la Denominación de Origen

(Utiel 21/06/2022)- La DO Utiel-Requena celebró ayer tarde-noche un novedoso evento de networking de bodegas con profesionales de la restauración, la distribución y la prensa, para brindar por la llegada del verano con especial atención a los vinos blancos y rosados que se elaboran en esta zona de producción. El 'DO Day Wines&Waves', que tendrá una próxima edición de otoño dedicada solo a los tintos, acogió a 250 invitados, que mostraron bastante interés por las marcas y pudieron degustar hasta 42 vinos de 24 bodegas.

El objetivo de esta acción ha sido la de difundir la imagen y la calidad de los vinos blancos y rosados participantes entre un público selecto de restaurantes, hoteles, tiendas, cadenas de distribución, prensa especializada. Para ello, estaban presentes los elaboradores y representantes de las bodegas, que atendieron las consultas de los asistentes y tuvieron la oportunidad de ampliar su red de contactos profesionales.
Las bodegas y los vinos que estuvieron presentes fueron:

BODEGAS DO Day	Marca 1	Marca 2	Vino seleccionado DO Utiel-Requena 2022
Bodegas Jiménez Vila Hnos.	(1)Terra de tardor		
Bodegas Rebollar	(2) Seducción blanco	(3) Seducción rosé	
Dussart Pedrón	(4) Le rosé		
Bodegas Rodeno	(5) Rodeno blanco superior		
Fautino Rivero Ulecia	(6) Audiencia rosado		
Bodegas del Valle	(7) Molineta blanco	(8) Avispero rosado	
Bodegas Utielanas	(9) Vega Infante blanco	(10) Vega Infante rosado	
Bodega Sierra Norte	(11) Fuenteseca blanco	(12) Pasión de Bobal rosado	(13) Bercial blanco
Nodus	(14) Nodus Chardonnay	(15) Nodus Sauvignon blanc	
Vera de Estenas	(16) Tardana Estenas	(17) Estenas rosado	
Bodegas Coviñas	(18) Aula macabeo	(19) Aula rosado	(20) Enterizo rosado
Vicente Gandia	(21) Vicente Gandia rosado by Pepe Hidalgo	(22) Vicente Gandia blanco by Pepe Hidalgo	
Aranleón	(23) Solo blanco		
Montesanco	(24) Mon Macabeo		
Ladrón de Lunas	(25) Ladrón de lunas Macabeo	(26) Obejita pink	
Vegalfaro	(27) Rebel.lia blanco	(28) Caprasia rosado	
Dominio de la Vega	(29) Blanco de María	(30) Rosado de Fermín	
Bodegas Pasiego	(31) Las Suertes	(32) Julieta	
Bodegas y viñedos Carrés	(33) Sabinilla blanco	(34) Malarado rosado	
Pago de Tharsys	(35) Carlota Suria Chardonnay		(36)Tharsys Único
Bodegas Iranzo	(37) Finca Cañada Honda Rosado bobal		
Vinos y Sabores Ecológicos	(38) Cru-safonti chardonnay	(39) Cru-safonti rosado	
Chozas Carrascal	(40) Anma blanco	(41) Rose marine	
Murviedro	(42) Vallejo Avenas chardonnay		

Los vinos DO La Mancha apoyan la industria audiovisual

El Consejo Regulador participa en la VI edición de Conecta fiction & entertainment celebrada en Toledo del 21 al 24 de junio.

Tras celebrarse en Galicia y Navarra, en ediciones anteriores, uno de los mayores eventos enfocados a la creación, desarrollo, producción, financiación, emisión y comercialización de contenido televisivo a nivel internacional ha elegido por primera vez la ciudad de Toledo, en Castilla-La Mancha, "como escenario de grabación único con gran potencial, que ofrece innumerables espacios naturales y patrimoniales en cada rincón de sus 5 provincias."

El sexto encuentro de Conecta Fiction & Entertainment planteará nuevos espacios de diálogo y reflexión abriéndose a la opción de los contenidos de entretenimiento.

Los vinos DO La Mancha, mecenas

El foro Conecta Fiction & Entertainment se celebra en el Palacio de Congresos El Greco de la capital toledana y contará con la presencia activa de los vinos con DO La Mancha. De hecho, el Consejo Regulador, fiel a su compromiso de vincular el vino con mundo del arte y la cultura, participará con la patrocinio de un premio en la sección de docudrama. De carácter internacional, la convocatoria de proyectos Pitch Docudrama Series está "dirigida a proyectos de serie documental que incluyan recreaciones de hechos ficcionados."

En palabras de Géraldine Gonard, directora de Conecta Fiction & Entertainment, el galardón posee un gran significado ya que "en sí mismo, el vino es uno de los pilares económicos de esta región y, haciendo un paralelismo con los contenidos audiovisuales de España, ambos están viviendo uno de sus mejores momentos. Los vinos de esta DO pueden, afortunadamente, encontrarse hoy en día también en los cinco continentes como muchas series de ficción españolas y películas. El vino de Castilla - La Mancha representa de forma extraordinaria el carácter de esta tierra y su capacidad de superación y transformación, algo que se necesita también para sacar adelante a un buen proyecto audiovisual."

Según Gonard "es un orgullo contar en esta sexta edición de nuestro evento con la colaboración especial de la

DO La Mancha y el reconocimiento tan especial que va a otorgar a uno de los proyectos finalistas en la categoría de Docudrama".

El premio en peso de vino

El peso y la importancia serán literales en el reconocimiento del galardón, ya que el ganador recogerá de manos del Presidente de la misma Denominación de Origen La Mancha, Carlos David Bonilla, un simbólico premio de botellas de vino según su propio peso en kilogramos.

Además, dentro de Conecta Fiction & Entertainment, para los días 22 y el 24 de junio está prevista la participación del Consejo Regulador con sendas jornadas de degustación de vinos de distintas marcas Denominación de Origen La Mancha, que permitirán a los asistentes conocer de esta manera, la amplia diversidad de referencias y tipología de vinos manchegos existentes en el mercado.

Los vinos de la Denominación de Origen Protegida Bullas, grandes protagonistas del primer ciclo de "Vino y Música" que tendrá lugar este verano en Caravaca de la Cruz.

Los vinos de la Denominación de Origen Protegida (DOP) Bullas serán los protagonistas del primer ciclo "Vino y Música", un programa promovido por el Ayuntamiento de Caravaca de la Cruz a través de la Concejalía de Turismo, en colaboración con la DOP Bullas y sus bodegas, en el que tendrán lugar catas de vinos de la DOP Bullas y actuaciones de música en directo.

21/06/2022. Ayer lunes 20 de junio de 2022 fue presentado en el museo Juan Carrilero de Caravaca de la Cruz, el primer ciclo "Vino y Música", una iniciativa nacida fruto de la colaboración entre la Concejalía de Turismo del Ayuntamiento de Caravaca de la Cruz y la Denominación de Origen Protegida Bullas.

El concejal José Carlos Gómez acompañado del presidente del Consejo Regulador de la DOP Bullas, Francisco Carreño, fue el encargado del desarrollo del acto de presentación ante los medios. Durante la presentación del ciclo, ambos manifestaron como esta iniciativa, gracias a la

colaboración estrecha de las bodegas de la DOP Bullas, ofrece una alternativa de ocio en la ciudad en verano, pero además ofrece mucho más, pues contribuye a dar a conocer la riqueza del patrimonio cultural y gastronómico.
Para Francisco Carreño, presidente de la DOP Bullas, iniciativas como ésta son una oportunidad para dar a conocer los vinos de la DOP Bullas y deben continuar en el futuro para que nos sintamos orgullosos de la calidad del producto que producimos en nuestro propio territorio.
Los distintos eventos que contempla la celebración de esta primera edición de "Vino y Música", tendrán lugar el último jueves de los meses de junio, julio, agosto y septiembre. El escenario, cuatro museos emblemáticos de la ciudad que acogerán estas catas guiadas por los propios representantes de las bodegas y que estarán acompañadas por actuaciones de música en directo.
La programación dará comienzo el jueves 30 de junio en el Museo de la Vera Cruz (Claustro del Castillo) junto a Bodega Tercia de Ulea y el grupo musical La Criba. Completan el calendario del ciclo las siguientes fechas y bodegas: 28 de julio la cata se realizará en los exteriores del Museo Arqueológico La Soledad con los vinos de Bodega Balcona y la música del artista local Austin Slack; el 25 de agosto se traslada la cata a los jardines del Museo de la Fiesta con Bodegas Saura y la actuación de Juan Pérez; y como fecha de clausura del ciclo, el 29 de septiembre, en el Museo José Carrilero con Bodega Monastrell y la Big Band del Conservatorio 'Leandro Martínez Romero' de Caravaca de la Cruz.

Las plazas son limitadas y las inscripciones se pueden realizar de forma gratuita en el Punto de Información Turística de Caravaca de la Cruz (Plaza del Arco con Cuesta del Castillo) o a través del teléfono 968 70 24 24.

ÉXITO DE PÚBLICO EN LAS ACTIVIDADES DE LA SEMANA DE LA D.O. RIBEIRO EN A CORUÑA

Casi 800 personas participaron en las acciones promocionales
El Consello Regulador centra sus esfuerzos en abrir nuevos mercados y reafirmar los ya conquistados

21 de junio de 2022. El presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribeiro, Juan Manuel Casares, ha hecho un balance "muy positivo" de la Semana de la D.O. Ribeiro que acaba de clausurarse en A Coruña, tras varios días de actividades con las que la entidad ha querido acercar sus vinos a vecinos y turistas de esta localidad gallega "a la que nos unen vínculos históricos, ya que de sus puertos embarcaban miles de litros del Ribeiro ya en los siglos XII y XIV", y que en la actualidad es "una ciudad muy importante

en nuestro plan de expansión", recordando que el Consejo se encuentra volcado en la conquista de nuevos mercados.

La Semana de la D.O. Ribeiro incluyó la celebración de un Túnel do Viño en la sede de Afundación, por la que pasaron 375 personas en cinco días, y cuatro catas guiadas a la que asistieron 180 personas, interesadas en conocer más en profundidad los treixadura, tanto blancos como tostados; los vinos tintos de castes y una selección de vinos de la D.O. elaborados por mujeres.

Unos datos que para Juan Manuel Casares "respaldan la apuesta hecha por el Ribeiro para promocionarse y expandirse", destacando no solo la participación, sino también el interés generado y la buena acogida que ha tenido el programa, fruto del esfuerzo económico realizado por el C.R.D.O. que les ha permitido desarrollar este año el mayor presupuesto en promoción de la historia del Ribeiro.

En este sentido, cabe recordar también que el acto central de la Semana, la celebración de la Gala de los Premios D.O. Ribeiro, reunió en el Centro Ágora a más de 200 personas, entre bodegueros, viticultores y amantes del vino, cuya presencia puso de manifiesto que "el Ribeiro está de moda y que si se sabe aprovechar, vivirá una nueva primavera".

Además, Casares señaló también lo positivo que resulta sacar al Ribeiro de su zona de origen, "porque nos permite ver un Ribeiro en todo su esplendor, de horizontes amplios, y no encogido en sí mismo", incidiendo una vez más en esa apuesta necesaria hecha por la entidad para "abrir nuevos mercados y reforzar los ya conquistados".

Nuevos embajadores del Ribeiro

Al igual que en anteriores ediciones, la entrega de premios sirvió para reconocer la labor de personas y entidades en la difusión del vino, pero también para sumar nuevos embajadores del Ribeiro, "que es mucho más que un vino; es la esencia misma de Galicia", tal y como recordó el presidente de la D.O., que este año entregaron sus distinciones a Alfonso Sánchez Izquierdo, director general de la CRTVG; la investigadora Emilia Losada, el viticultor José Estévez, la sumiller Pilar Cavero, y al equipo de la revista Hum!, que dirige Sandra Faginas.

Además, cabe recordar que han sido galardonados los establecimientos A Mundiña, de A Coruña; Tapas Areal, de Vigo, y Saborido, de Ourense, mientras que en cata oficial el jura-do premió los vinos Torre de Olivar Expresión 2021, de Pazo do Mar, en Branco Adegas; Eduardo Peña 2021, de Eduardo Rodríguez y Luz Cánovas, en Branco Colleiteiros; O Cotarelo 2020, de Benigno Ríos Mosquera, en Tinto Adegas, y Libro 2020, de Antonio Cajide Gulín, en Tinto Colleiteiros.

LA AÑADA 2021 DE LA DOP CARIÑENA LOGRA LA CALIFICACIÓN DE "MUY BUENA"

Desde el año 2010, las añadas de los Vinos de las Piedras no han dejado de confirmar su gran calidad, consiguiendo la calificación de "excelente" en tres ocasiones y la de "muy buena" en nueve

La mayor Denominación de Aragón sigue ganando mercados en todo el mundo y en 2021 alcanzó la cifra récord de 60 países importadores, de los cinco continentes. En total, comercializó más de 35,2 millones de botellas, de las que el 63,6% se vendieron fuera de España. La producción en la última campaña ascendió a más de 73 millones de kilos de uva

La variedad más cultivada en las más de 14.000 hectáreas de la Denominación Cariñena es la autóctona garnacha tinta (más de un tercio de la superficie de viñedo), seguida de la tempranillo (21,6 %). La variedad blanca con más extensión es la macabeo (10,3 %)

(Martes, 21 de junio de 2022).- El Pleno del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Cariñena ha aprobado en su última sesión calificar la añada 2021 como "muy buena".

Los técnicos del Panel de Cata del Consejo Regulador y de las bodegas de la DOP han destacado en la Encuesta para la Calificación de la Cosecha 2021 la buena maduración de la uva y su sanidad, han calificado de óptimos el equilibrio de los mostos y el desarrollo de la fermentación y han calificado como buenas la composición

CALIFICACIÓN AÑADAS 2010 – 2021

AÑO	CLASIFICACIÓN
2010	EXCELENTE
2011	EXCELENTE
2012	MUY BUENA
2013	MUY BUENA
2014	MUY BUENA
2015	MUY BUENA
2016	MUY BUENA
2017	MUY BUENA
2018	MUY BUENA
2019	EXCELENTE
2020	MUY BUENA
2021	MUY BUENA

estructural del vino y su riqueza aromática.

Los Vinos de las Piedras, la marca con la que se promociona la producción de la DOP Cariñena, vuelven así a confirmar así su especial calidad. Desde 2010, han logrado la máxima calificación de "excelente" en tres ocasiones y la de "muy buena", en las nueve restantes.

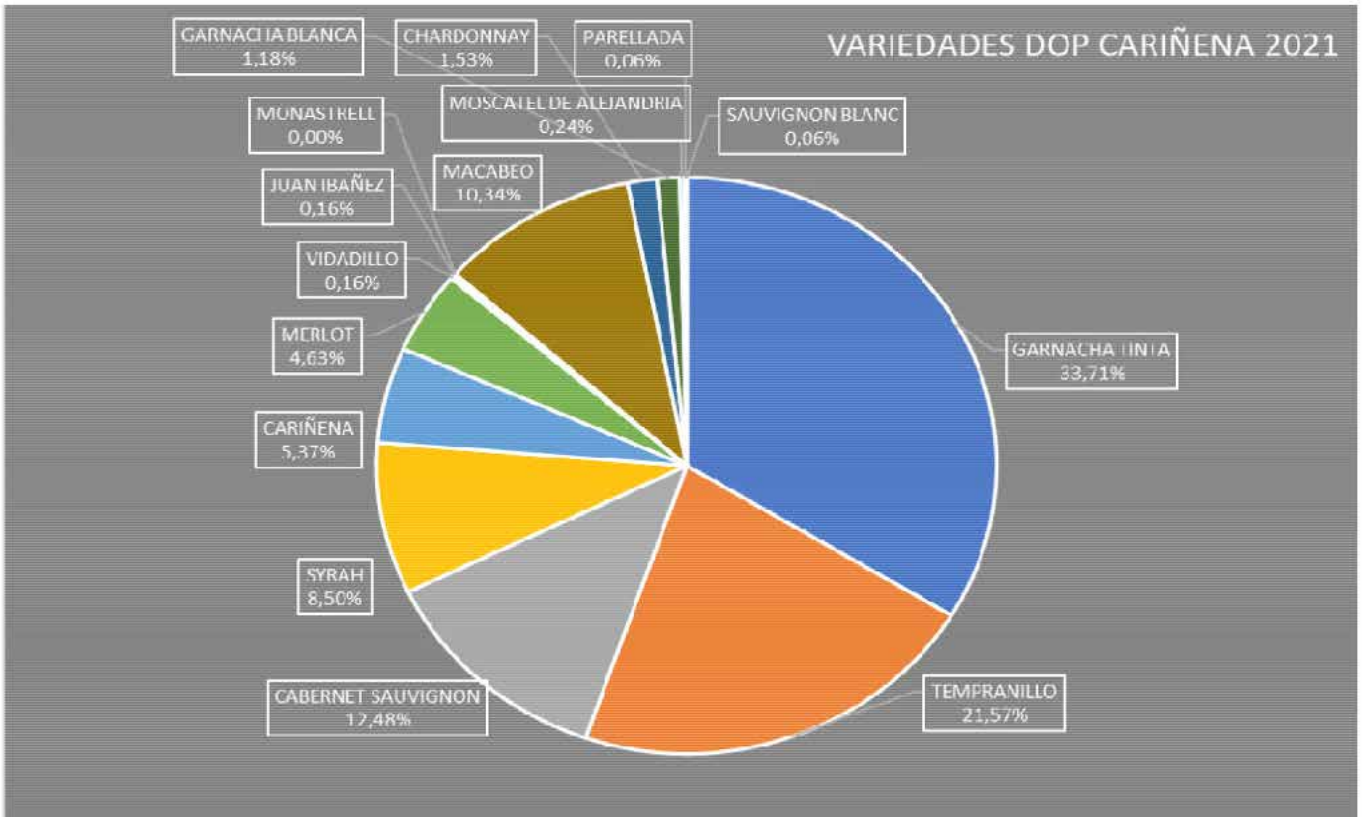
La clasificación de calidad de la cosecha completa un gran balance en la comercialización de los vinos de las 32 bodegas de la DOP Cariñena durante 2021, en el que se alcanzó, en el apartado de exportación, la cifra récord de 60 países de los cinco continentes.

En total se comercializaron más de 35,2 millones de botellas, de las que el 63,6%, casi 22,4 millones, se vendieron fuera de España. Alemania fue el principal destino (24,26% de las ventas en el exterior), seguida de Reino Unido (15,56%) y Canadá (12,90%), aunque los Vinos de las Piedras no dejan de ganar presencia en todo el mundo.

La lista de destinos incluye grandes mercados como Estados Unidos o China, países productores como Francia o Italia, y se extiende a naciones como Letonia, México, Brasil, Japón, Mongolia, Australia, Kenia…

En cuanto a la producción de 2021, ascendió a 73.421.376 kilos de uva. Por variedades, la uva más cultivada en las 14.110 hectáreas de viñedo registradas en la DOP fue la emblemática garnacha tinta, originaria del territorio, con un 33,7% de la superficie, seguida de la tempranillo (21,57%). Entre las uvas blancas, el primer lugar lo ocupa la macabeo (10,34 %).

VARIEDADES CULTIVADAS EN LA DOP CARIÑENA



RUEDA, UNA DENOMINACIÓN DE ORIGEN DE PREMIO

- Los vinos de la D.O. Rueda consiguen 83 medallas en los Decanter World Wine Awards 2022, la cifra más alta conseguida en este prestigioso certamen inter-na-cional
- A este palmarés se suman, hasta la fecha, las 35 medallas del Concurso Mundial de Bruselas y los 8 oros logrados en el ámbito nacional dentro de la 36ª edición de los Premios Baco

La D.O. Rueda bate su propio récord en la edición de 2022 de los "Decanter World Wine Awards" y consigue 83 medallas, frente a las 69 que consiguió el año pasado y las 73 del año 2020. Se trata de una cifra histórica que consolida el reconocimiento internacional de los vinos de la D.O. Rueda, ya que este certamen, organizado por la emblemática revista británica Decanter, es uno de los más prestigiosos dentro del mundo del vino. Muestra de ello son las muestras que los DWWA reciben de todas partes del planeta y el perfil de los miembros del jurado, formado por destacados profesionales del sector, entre los que se encuentran Masters of Wine y Master Sommeliers.

Dentro de los vinos de la D.O. Rueda premiados, la Medalla de Platino, con una puntua-ción que asciende hasta los 97 puntos, ha sido para Extra Especial Palacio de Vivero Ver-dejo 2021, de Bodegas Cuatro Rayas. Le sigue, con 96 puntos, De Alberto Dorado Dulce, de Bodegas De Alberto que, junto con su De Alberto Dorado (95 puntos), ha obtenido dos Medallas de Oro en las DWWA 2022. La misma puntuación (95), dentro de los oros, han logrado Cantarranas Verdejo, de Bodegas Cuatro Rayas, Fermentado en Barrica Verdejo, de Matarromera; y el Gran Vino de Rueda, Diez Siglos Fermentado en Barrica 2020, de Bodegas Diez Siglos.

"Una vez más, los resultados de Decanter avalan la excelente calidad de los vinos de la D.O. Rueda", asegura Carlos Yllera, presidente del C.R.D.O. Rueda. Y recuerda que 2022 está siendo un año excelso en cuanto a premios se refiere: "En el Concurso Mundial de Bruselas, celebrado el pasado mes de mayo, las marcas de bodegas de la D.O. Rueda se han hecho con 35 premios, entre los que se incluye una Gran Medalla de Oro". Dicho re-conocimiento ha ido a parar a Liberso Curioso Verdejo 2016. A él se suman 14 medallas de oro y 20 de plata.

Premios Baco Cosecha 2021

Los vinos de la D.O. Rueda también están recibiendo reconocimientos en las convocato-rias más prestigiosas del sector a nivel nacional. Este mes de junio, 8 referencias de la Denominación de Origen han resultado ganadoras en la 36ª edición de los Premios Baco, el único concurso en España abierto en exclusiva a los vinos elaborados en la cosecha más reciente; en esta ocasión, la del 2021.

Un total de 55 miembros de la Unión Española de Catadores, que evalúan en estricta cata a ciegas, han concedido la medalla de oro a las siguientes referencias:

- Blanco Nieva Verdejo Pie Franco 2021, de Bodegas Martúe.
- Cuarenta Vendimias Verdejo 2021, de Bodegas Cuatro Rayas.
- Cuarenta Vendimias Sauvignon Blanc 2021, de Bodegas Cuatro Rayas.
- Doña Beatriz Verdejo Ecológico 2021, de Bodegas Cerrosol.
- Analivia Verdejo Selección 2021, de Féliz Solís Avantis.
- J. Fernando Verdejo Rueda 2021, de J. Fernando Viñedos Bodegas
- Paco Mulero Prisma Verdejo 2021, de Paco Mulero.
- Yllera Verdejo Vendimia Nocturna 2021, de Bodegas Yllera.

y

POR
EL SABOR
DEL
TRABAJO
BIEN HECHO
Tómate
Las Cosas
Con_Vino
WINEinMODERATION
ELIGE | COMPARTE | CUIDA
El vino solo se disfruta con moderación.

BODEGAS EMPRESAS EL CORREO DEL VINO
• TODA LA ACTUALIDAD DEL VINO •

Las recetas saludables, las nuevas tecnologías aplicadas al patrimonio y el vino y su relato centran en julio los Cursos de Verano UEMC

La Universidad Europea Miguel de Cervantes programa durante el mes de julio tres cursos gratuitos abiertos al público general que se desarrollarán en modalidad presencial y semipresencial

Valladolid. 21 de junio de 2022. La actualización de conocimientos básicos sobre nutrición y su aplicación para una dieta saludable, la aplicación de las nuevas tecnologías en la promoción y accesibilidad del patrimonio histórico y el vino y su relato centrarán este próximo mes de julio una nueva edición de los Cursos de Verano de la Universidad Europea Miguel de Cervantes (UEMC) de Valladolid.

El Vicerrectorado de Estudiantes y Proyección Social de la UEMC organiza anualmente sus Cursos de Verano con el objetivo de abrir un espacio de encuentro de universitarios, profesionales y público interesado en general "para profundizar en el conocimiento y reflexionar sobre cuestiones de actualidad en distintos campos del saber, que despiertan el interés y fomentan el debate", como destaca la vicerrectora Berta Mª García Otero, "Un espacio en el que todos estáis invitados a participar y disfrutar".

Alimentación saludable, online

El primero de los Cursos de Verano lleva por título "Piensa sano y acertarás: Recetas saludables" y se desarrollará en formato online los días 11, 13 y 15 de julio. Se trata de un curso teórico-práctico en los que se repasarán y actualizarán conocimientos básicos sobre nutrición, se revisarán y enseñarán a interpretar los etiquetados alimentarios de los alimentos envasados y se explicará cómo combinar y organizar los alimentos de forma saludable durante el día. Todo ello combinado con la práctica en la que cada participante podrá cocinar en casa algunas de las recetas comentadas en las sesiones.

El curso está impartido por las nutricionistas Ana y Laura Bilbao Cercós, socias-fundadoras de Nuttralia. Ambas han recibido una extensa formación complementaria en el ámbito de la nutrición clínica, obesidad, coaching nutricional, educación alimentaria, nutrición infantil y emprendimiento. Tienen más de 8 años de experiencia en la preparación, organización e impartición de cursos empleando la educación alimentaria como metodología principal, con el fin de concienciar a la población de la importancia de llevar un estilo de vida saludable.

El curso comenzará el lunes 11 de julio con sesiones dedicadas a los nutrientes y características nutriciona-

les de los alimentos, a los platos saludables y cómo realizarlos. Ya el día 13, la jornada se centrará en cómo transformar los alimentos ultra procesados en alimentos saludables; en la elaboración de bocatas y tentempiés saludables tanto dentro como fuera de casa; y en cómo descubrir el azúcar oculto y alternativas saludables en los desayunos, almuerzos, meriendas, postres y entre horas. Por último, el 15 de julio se desarrollarán contenidos relacionados con los mitos alimentarios, la compra saludable o el 'batchcooking'

Nuevas tecnologías y patrimonio

El día 14 de julio, el Casino de Medina de Rioseco acogerá el Curso de Verano "Las nuevas tecnologías en la promoción y accesibilidad del Patrimonio Histórico". Las herramientas digitales han supuesto una transformación radical de nuestras sociedades, abriendo un campo de conocimiento y aplicación ilimitados. Cada vez más las tecnologías han ido copando el protagonismo en distintas esferas de nuestras vidas, brindando así nuevas funcionalidades. Su aplicación en la gestión del patrimonio conlleva importantes beneficios, aportando ventajas en los procesos de documentación, catalogación, investigación, conservación, puesta en valor, difusión y accesibilidad del mismo.

A lo largo de este curso diferentes expertos disertarán sobre la importancia de las nuevas tecnologías en la promoción y accesibilidad del patrimonio histórico, tanto desde un punto de vista global, como de forma particular analizando los retos que plantean en el presente y futuro de la provincia de Valladolid y, en concreto, revisando su aplicación en el caso de Medina de Rioseco a través del proyecto del Grupo PARHIS de la UEMC.

Este curso servirá para poner de relieve, entre otros temas, cómo la aparición de estrategias de comunicación interactiva, con formatos más atractivos y dinámicos como la Realidad Virtual y la Realidad Aumentada, mejoran la experiencia y satisfacción del usuario y abren nuevas formas de interpretación accesible del patrimonio histórico, permitiendo superar barreras de tipo cultural, geográficas y físicas al conseguir que los monumentos, objetos y espacios estén al alcance de todos, con independencia de las diversidades funcionales de cada uno.

La inauguración del curso (10 h.) correrá a cargo de David García López, rector de la Universidad Europea Miguel de Cervantes, acompañado por David Esteban Rodríguez, acalde del Ayuntamiento de Medina de Rioseco.

A continuación, Javier Rivera Blanco, catedrático de Teoría e Historia de la Arquitectura y de la Restauración de la Universidad de Alcalá de Henares y cofundador del Instituto Español de Arquitectura, será el encargado de impartir la conferencia "El patrimonio y las nuevas tecnologías de difusión y catalogación".

A continuación (11 h.) será el turno de Rubén González Montoro, responsable del Área de Cultura y Turismo de la Sociedad Provincial de Desarrollo de Valladolid (SODEVA), quien departirá en torno a los "Retos de las tecnologías en el presente y futuro del patrimonio en la provincia de Valladolid".

Por último, Santiago Bellido Blanco, arquitecto, profesor y miembro del Grupo de Investigación en Patrimonio Arquitectónico Histórico (PARHIS) de la UEMC, cerrará a las 12 horas las sesiones con la conferencia "Patrimonio accesible: mapas y modelos hápticos aplicados al patrimonio arquitectónico. El caso de Medina de Rioseco".

El curso finalizará con una visita guiada Capilla de los Benavente (Iglesia de Santa María).

Lo que los vinos nos cuentan

Entre los días 19 y 22 de julio será turno del Curso de Verano "El vino y su relato", que se desarrollará entre la Universidad Europea Miguel de Cervantes y el Museo Provincial del Vino de Peñafiel. Este curso, organizado por la Fundación UEMC en memoria de quien fuera su presidente, Luis Barcenilla, centra sus contenidos en lo que nos quieren contar los vinos. En su relato.

El vino tiene su literatura y ha poblado páginas de grandes autores. Bien es cierto que cada vez se escribe más sobre vino, y quizá también se bebe más vino, pero el vino tiene —o debería tener— su relato. Todo el mundo, todas las cosas que hacemos tienen su relato, un qué, un cómo y un por qué o para qué, aunque haya veces que ese relato no esté precisamente bien contado. En otras, sin embargo, es un gran relato. Como los 40 años que cumple y celebra la DO Ribera del Duero.

El vino en Castilla y León es sinónimo de calidad, no en vano el 86 % de la superficie del viñedo de la comunidad autónoma se encuentra adscrito a alguna de las nueve Denominaciones de Origen, cuatro Denominaciones de Vino de Calidad y tres Denominaciones de Origen Protegida-Vinos de Pago. En las últimas décadas, el vino se ha convertido en un embajador excepcional para el resto de productos agroalimentarios de la comunidad autónoma, tanto dentro como fuera de nuestras fronteras.

La superficie de cultivos de vides supera las 70.000 hectáreas y se decanta más por la calidad que por la cantidad. Con una facturación que supera los mil

millones de euros, la vitivinicultura es uno de los pilares de la economía de Castilla y León. Da trabajo a más de 19.000 personas (15.500 viticultores), gran parte de ellos empadronados en pueblos y municipios, lo que contribuye a mantener vivas muchas zonas rurales. Además, las 665 bodegas de la región generan alrededor de 3.300 puestos de trabajo directos. Al mismo tiempo, estas son punto de atracción del turismo del vino o enoturismo, alrededor del cual se han creado destacadas e interesantes rutas que cada vez reciben mayor número de viajeros.

Este curso, gratuito y en formato presencial, se dirige a estudiantes, sumilleres, técnicos de bodegas, tiendas especializadas, bodegueros, periodistas, profesionales del sector del vino y personas con inquietud por la cultura del vino. Cuenta con la colaboración de la Diputación Provincial de Valladolid, Alimentos de Valladolid, Museo del Vino y de Banco Santander.

El curso comenzará el martes 19 de julio, a partir de las 10 horas, en la Universidad Europea Miguel de Cervantes, con una mesa redonda titulada 'Cuando el vino se convierte en literatura. Concursos e iniciativas', en la que participarán Mª Ángeles Paniagua, escritora y colaboradora en "En un lugar de la Panza" de Radio Marca, Cristina Solís, gerente de la Ruta del Vino de Rueda y juan Casamayor, de editorial Páginas de Espuma, con la moderación de Juan Navarro, periodista de El País.

A las 11:45 serán Noemí Martínez, sumiller del Restaurante Trigo (Valladolid) y miembro de Sherry Women, Beatriz Rodero, enóloga de Bodega Carmelo Rodero, Silvia Ortúñez, Premio Pascual Herrero al Mejor Sumiller del XIV Concurso Internacional, Lae Sánchez, escritora y directora de Marketing y Comunicación de Bodegas Emilio Moro y Cepa2, y María de Uña, enóloga de Bodegas Mazas, moderadas por la escritora Mª Ángeles Paniagua, protagonizarán la mesa redonda 'Con firma de mujer'. La jornada se cerrará con una cata de dos vinos y dos armonías.

Ya el miércoles 20 de julio, a las 10 horas, también en el Campus UEMC, se celebrará una mesa redonda centrada en el vino y su lenguaje en la novela y en la escritura. Serán Julio Valles, presidente de la Academia de Gastronomía de Castilla y León, y Miguel Ibáñez, catedrático de la UVA y 'Riojano ilustre', quienes departirán en torno a "El vino en las obras de Miguel de Cervantes y en El Hereje de Miguel Delibes" y "El relato del vino en los tratados medievales y del Renacimiento y en Gonzalo de Berceo", respectivamente, acompañados por Xabier Gutierrez, cocinero en el departamento de innovación del Restaurante Arzak en San Sebastián, además de psicólogo y escritor de libros de cocina y también de la novela negra, como "El aroma del vino", todo ello con la moderación de Julio Martínez, editor de Fuente de la Fama.

A continuación (11:45 horas), se hablará del 'El éxito del relato', más concretamente de "Marcos Yllera y su proyecto con Martín Berasategui: El Hilo de Ariadna", presentado por el periodista Fernando Conde, o del 40 aniversario de la DO Ribera del Duero 40 años y cómo se forjó y nació la Denominación de Origen, protagonizado por Javier Villagra, impulsor, fundador y primer secretario general de la DO, Pilar Pérez de Albéniz , de bodegas Peñalba López, una de las fundadoras de la DO, los hermanos Pérez Pascuas, también fundadores, y Enrique Pascual, presidente actual de la DO Ribera del Duero, moderados por el periodista Eduardo Álvarez, Ceo de Puentia. La jornada se cerrará con una cata de dos vinos y dos armonías.

El jueves 21, a partir de las 10 horas en la UEMC, las sesiones comenzarán con una mesa redonda sobre 'Las rutas y caminos del vino', en la que se darán a conocer proyectos de enoturismo como Ruta del Vino de Cigales, Concejo Hospedería y Bodega, Día Pruno, Bodega Finca Villacreces, Divina Proporción, Bodega Javier Sanz viticultor... moderada por Miguel Ángel García, Gerente de la Ruta del Vino de Cigales. Se continuará con 'La historia continúa en la cumbre: cuando el vino es de un Pago', sesión que contará con José Luis Rodríguez, presidente de Heredad de Urueña, e Isabel Turrado, gerente de Bodegas Vizar, moderados por Luis Cepeda, periodista de El Confidencial. A las 13:15 horas se hará entrega del Premio 'Toda una vida dedicada al mundo del vino' para, de nuevo, cerrar la jornada con una nueva cata de dos vinos y dos armonías.

El Museo Provincial del vino de Peñafiel acogerá la cuarta y última jornada del curso, que comenzará a las 10 horas 'El viñedo singular: un nuevo modelo de diferenciación basado en el Terroir', de la mano de Juan Carlos Sancha, enólogo familiar con cuatro generaciones haciendo vino, además de bodeguero autóctono. A las 11:30 será la ya tradicional mesa redonda con los presidentes de las Denominaciones de Origen de Valladolid e invitados. Tras la clausura institucional, a las 13 horas se celebrará una nueva cata de productos, esta vez a cargo de la Diputación Provincial y de Alimentos de Valladolid, junto a vinos premiados y pinchos reconocidos en el concurso de Valladolid.

Vinos, premios, presentaciones

EL CORREO DEL VINO
• TODA LA ACTUALIDAD DEL VINO •

"Arbui", primer tinto "Alicante Singular"

El vino tinto "Arbui" de bodegas Alejandro, en Monóvar, sale al mercado estos días como el primero con marchamo "Alicante Singular" desde que el Consejo Regulador incorporara esta mención en su pliego de condiciones de 4 de agosto de 2021.

Se trata de un vino que procede del paraje monovero de la Solana, propiedad de la familia Pérez y que tiene viñas en vaso de cerca de 47 años y en secano, lo que le da unos rendimientos muy bajos. Un suelo con alto contenido de sales calcáreas y una capa de arcillas que aportarán los taninos y volumen.

"Le añadimos una fermentación maloláctica y una crianza de 20 meses un roble nuevo francés, buscando elegancia y respetar la mineralidad y rusticidad de la uva" en palabras de Alejandro Pérez, su autor. El resultado es este vino untuoso y mediterráneo con una producción limitada a 5.000 botellas.

Con esta mención el Consejo Regulador quiere crear un nivel de vinos que, de la suma de circunstancias como parajes o variedades, aporte una mayor singularidad de lo que es Alicante DOP hoy en día.

El vino de la semana

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

MILSETENTAYSEIS TINTO 2018
BODEGA MILSETENTAYSEIS
(ALMA CARRAOVEJAS)

D.O. Ribera del Duero
Enóloga: Patricia Benítez
Crianza: 18 meses en barricas y fudres de roble francés
Consumo óptimo hasta 2035

Comentario de cata:
Rojo cereza con ribete picota y capa media alta, denso, que tiñe la copa. En nariz se funde una nítida fruta roja con toques lácteos y mineral. Predomina el carácter frutal , muy balsámico. En boca es fresco, intenso, carnoso, con tanino noble que acompaña en retrogusto a los recuerdos nítidos de la fruta roja. Un vino de culto que promete excelente evolución como poco durante 8 años más. (catado en marzo 2022)

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

EL CORREO DEL VINO
• TODA LA ACTUALIDAD DEL VINO •

Prorrogan hasta el 22 de junio la registración de contratos de compraventa de uva

Así lo difundió la Dirección de Fiscalización y Control luego de la publicación en el Boletín Oficial.

El Ministerio de Economía y Energía, a través de la Dirección de Fiscalización y Control, prorrogó hasta el 22 de junio la presentación de contratos de compraventa de uva.

Desde diciembre de 2018 es ley el Registro de Contratos de Compraventa de Productos Agrícolas. La norma representa una garantía para el productor en cuanto al acuerdo de precios y formas de pago al entregar la mercadería, ya que antes de la sanción solo existían registros que funcionaban a modo de sistema estadístico.

Además de ser una herramienta legal para la comercialización de productos, el Registro Obligatorio de Contrato permite al productor presentar el documento de compraventa firmado por las partes como garantía propia para encarar inversiones en entidades financieras como Cuyo Aval, Mendoza Fiduciaria o el Fondo para la Transformación y el Crecimiento.

Mediante la Resolución 325/22, la Dirección de Fiscalización y Control resolvió prorrogar la fecha de registración de contratos de compraventa de uva hasta el 22 de junio.

Detalles de la norma legal

La Ley 9.33, en su artículo 1°, establece: "Los contratos que tengan por objeto la compraventa de productos agrícolas, cuyo uso o destino final sea su entrega a establecimientos agroindustriales de la provincia de Mendoza, serán de registración obligatoria".

A partir de esta reglamentación, el establecimiento receptor debe inscribir ante la Dirección de Fiscalización y Control el contrato de compraventa de productos agrícolas antes del primer ingreso de la materia prima. En el caso de la uva, el Decreto 731/22 estableció como fecha límite el 15 de junio, pero debido a la facultad que posee la dirección para modificar esa fecha, el plazo se extendió 7 días.

En caso de incumplimientos en la omisión de la inscripción de contratos, los establecimientos serán sancionados con multas de 5% del valor acordado en el contrato cuya inscripción se omitió. También podrá disponerse la clausura del establecimiento incumplidor, en caso de reincidencia. Respecto de la uva, se prevé además la sanción de inmovilización de vinos y/o paralización de trámites administrativos.

Los establecimientos que registren sanciones no podrán acceder a subsidios, créditos de fomento y/o beneficios que provengan de fondos públicos provinciales.

FUENTE: GOBIERNO DE MENDOZA

Avanza la demanda en USA por dumping al mosto: Mendoza y empresas preparan su defensa

De la denuncia inicial ya pasaron más de 2 meses, pero recién ahora llega el turno del descargo.

Se trata de un reclamo por dumping que envuelve a la industria del mosto de Mendoza en Estados Unidos, su principal mercado: ahora la Provincia y los dos establecimientos exportadores involucrados en la denuncia están abocados a justificar que no existe competencia desleal ni subsidios que ayuden a comercializar ese producto en ese mercado.

La queja, interpuesta por la firma Delano, de San Francisco, ante el Departamento de Comercio de EEUU, inició un proceso de investigación que, según se estima, recién se resolverá a inicios del 2023. Se sustenta en un operativo de compra de uva encarado por Mendoza Fiduciaria en 2019, e incluso apunta a los efectos del acuerdo anual entre Mendoza y San Juan que fija un cupo de cada cosecha para la elaboración de mosto.

En el foco están 2 de los 3 grandes establecimientos exportadores de jugo concentrado de uva que hay en la Provincia. Ambos ya contrataron a estudios jurídicos para que los represente en los fueros estadounidenses, y como también debe hacerlo el Gobierno mendocino a instancias de la Cancillería, por lo pronto deben completar extensos cuestionarios adjuntándoles todas las pruebas disponibles para argumentar que el planteo de Delano carece de sustento jurídico.

Se trata de casi 170 preguntas a responder, tanto por parte de Cepas Argentinas (Gancia) como de Fecovita, las dos firmas en cuestión, con un mismo objetivo: demostrar que el volúmen vendido a aquél país no ingresa a un precio por debajo del costo, lo que configuraría dumping, o competencia desleal.

Y aunque para la Provincia es un poco más breve (unos 130 puntos, además de la documentación requerida), apunta a conocer cómo trabaja el sector elaborador de jugo de uva en Mendoza, por un lado, y en qué consiste el rol del Gobierno en cuanto al financiamiento orientado a los productores, un mecanismo habitual de cada temporada. Y, en definitiva, que tampoco se subsidia al producto

En medio de reuniones y la tarea de completar los requerimientos, el secretario de Agricultura, Sergio Moralejo, consideró que «en esto debemos ser muy prudentes porque el proceso, que se sustenta en situaciones de precios y competitividad, es complejo. Todo lo que se hizo desde la Provincia va en sentido contrario a lo planteado: es decir, un operativo busca mejorar el precio de la materia prima para el productor, con lo cual en definitiva la industria paga más. De ninguna manera se subsidia a la industria mostera ni a la exportación» .

Cómo sigue el proceso

Se trata de un tema a resolver y no menor para la industria. Sucede que Argentina, con Mendoza a la cabeza, es el principal proveedor de Estados Unidos de mosto, un commodity cuyo precio ha repuntado y hoy supera los u$s 1.300 la tonelada.

De ahí que tanto la estrategia legal de defensa por parte de las empresas como la que encaran la Provincia vayan en sintonía: al menos es lo que pretenden los funcionarios gubernamentales, de la mano de la Dirección de Controversias Internacionales de la Cancillería argentina, y los ejecutivos de las mosteras. Del otro lado, el planteo de Delano fue recepcionado y llevado adelante por el Depto de Comercio de aquél país, y la ITC (In-

ternational Trade Comission), un tribunal que entiende en la defensa de intereses comerciales de las empresas norteamericanas.

No es el primer caso por el estilo vinculado a un pretendido litigio comercial con Estados Unidos. Otros antecedentes similares se relacionan con la industria del biodiésel, y la producción de limones y arándanos, por citar algunos ejemplos.

«Vamos a argumentar un funcionamiento de mercado razonable que tiene el país, dentro de nuestras condiciones actuales, por supuesto. Y que obviamente no habría motivos, muy por el contrario, para que esta denuncia prospere, pero estamos hablando de intereses: desde Estados Unidos tienen los suyos, y nosotros los nuestros», acotó Moralejo, respecto al trámite que deberá completarse antes de que termine junio.

Por su parte, productores y exportadores también mostraron su postura en tal sentido. Sobre todo en función a los efectos ulteriores para el comercio exterior vitivinícola si, en contra de lo que pretende Argentina, el litigio se resuelve a favor de Delano, la firma reclamante.

La preocupación sustancial pasa por un cambio de condiciones comerciales para el producto en aquél mercado. Rubén Panella, secretario de la Mesa Directiva de Fecovita, que acaba de contratar a sus abogados en aquél país, advirtió sobre un giro más proteccionista que puede se puede adoptar y que «en caso de determinarse un arancel mayor para el mosto argentino sin duda no será un perjuicio particular sino de toda la industria».

Mientras tanto, los productores que habitualmente proveen de materia prima para la elaboración de jugo de uva concentrado exportable también se hicieron oír.

«Vamos a defender a muerte todos los operativos del Gobierno que son para mejorar el precio al productor, sabiendo que siempre la variable de ajuste es la uva. Por eso, si es necesario viajar a EEUU habrá que hacerlo», sostuvo por su parte Edgardo Roby, de Aproem (Asociación de Productores del Este Mendocino).

FUENTE: SITIOANDINO.COM.AR

Cómo el plástico puede ser fantástico para una botella de vino

La botella ambientalmente perfecta para los vinos no existe, pero al separarnos de cualquier idea preconcebida, podemos tratar de acercarnos a ella, explica Jessica Julmy, directora general de Château Galoupet (69 hectáreas de grand cru clasificadas en Provenza pertenecientes a LVMH).

"Algunas ideas preconcebidas son demasiado desfavorables para algunos temas y demasiado favorables para otros", señala Jessica Julmy. - Crédito de la foto: ©Château Galoupet I Credit Margot Mchn

Acaba de lanzarse al precio de venta de 25 €, la botella "Galoupet Nomade" marca la mente de la gente con su envase de plástico que parece particularmente iconoclasta para un vino premium con fines ambientales...

Jessica Julmy: Primero demos un paso a un lado. Cuando llegué al proyecto, empezamos en una página en blanco: el viñedo iba a ser replantado, la bodega iba a ser reconstruida, etc. En Moët Hennessy, nuestra lógica de responsabilidad grupal es tomarse el tiempo para invertir y correr el riesgo de ver las cosas de manera diferente. Pedimos un estudio que midiera nuestra huella de carbono y parece que el 40 % de la huella de carbono de una finca vinícola tranquila proviene del embalaje. Puedes hacerte orgánico en el viñedo, tener proyectos agroforestales, reducir el consumo de agua y energía en las bodegas... Pero si no te ocupas del problema del embalaje, deshaz con los pies lo que has hecho con las manos.

Hicimos un análisis del ciclo de vida (ACV) de los diferentes embalajes para conocer de manera numérica y concreta los materiales que son patitos feos y los que no salen tan mal de él. Para la cosecha clasificada, que

es un vino para el envejecimiento, optamos por el vidrio, pero reduciendo la huella de carbono con una botella más ligera (menos de 500 gramos) y un vidrio verde (el vidrio transparente es nuevo, mientras que el vidrio verde se puede reciclar al 70 %). Para el segundo vino, que es un vino que se consumirá durante el año, hemos abierto el campo de las posibilidades. Teníamos la solución de PET y cubis.

El PET ya es increíble, un cachorro habría sido aún más...

¡No estoy hablando de las reacciones que tuve! El cachorro es sensacional, pero su problema es tener que separar el cartón, el bolsillo de plástico y el grifo. Nunca es seguro que el consumidor se entré de este dolor. Preferimos la simplicidad del PET 100 % reciclado y 100 % reciclable. Hay varios tipos de plásticos, optamos por la solución PET de la asociación Prevented Ocean Plastic (POP), que se encarga de recuperar el plástico recogido en la costa. Sueño que no hay más residuos plásticos junto al mar, así que tenemos que buscar otra fuente de plástico, pero me temo que no es para mañana...

Esta solución es desarrollada en Inglaterra por Packamama, fábrica de fabricación en Inglaterra, con un plástico que no tiene ningún impacto en la calidad del vino (o la migración). El ACV permite comparar materiales para su producción (consumo de agua, electricidad...). Esto sigue siendo muy complejo y se basa en suposiciones, como el reciclaje por parte de los consumidores. No hay una solución perfecta para las botellas, soy todo oídos si alguien tiene una mejor opción. A veces buscamos la solución perfecta y permanecemos paralizados porque hoy no la tiene. Tienes que evolucionar, probar y abrir tus chakras: esta botella abre la discusión.

¿Cuál es la reducción estimada de la huella de carbono gracias a la botella de PET en comparación con una botella de vidrio?

Según los datos del ACV realizados en nombre de los monopolios del alcohol del norte, la transición de las botellas de vidrio tradicionales y más ligeras al PET reduce las emisiones de CO_2 entre un 53 y un 63 %. Además, la huella de carbono se reduce durante la fabricación, gracias a la naturaleza 100 % reciclada del material, POP.

¿Cuál es el coste adicional de esta solución de embalaje de plástico reciclado?

Es bastante difícil comparar realmente los costes de esta solución de embalaje, por diferentes razones. Por un lado, el precio de las materias primas fluctúa mucho en el contexto actual. Por otro lado, esta elección de la botella es una decisión que requiere más inversiones, más allá de los propios materiales. Este es un verdadero sesgo, debemos llevar la transición ecológica y así llevar al grupo y a los consumidores con nosotros en esta misión.

¿Cuáles son las especificidades del embotellado de sus botellas planas? ¿Necesitas una cadena específica para su embalaje?

¡Es una pesadilla! Utilizamos un camión de servicio para hacer una apuesta específica. También fue una pesadilla de desarrollo: queríamos una estética sin etiqueta, pero era complicado tener una serigrafía en la botella... Nuestra probabilidad es que Château Galoupet todavía tenga una pequeña producción: podemos hacer pruebas, podemos probar.

¿Cuáles son los comentarios de tus clientes? Parece que en el norte de Europa la demanda es fuerte de botellas de PET...

Los monopolios escandinavos están un poco por delante. Tienen esta capacidad de controlar y educar a los consumidores.

¿Cuál es tu siguiente paso: la reutilización de botellas de vidrio, con un depósito?

¡Ese es mi sueño! En la botella vintage clasificada, la vendimia solo aparece en la contraetiqueta, para mantener un camino abierto a la recarga. Pero es una pesadilla logística y, para tener sentido, no debe superar los 200 kilómetros...

SECTOR DEL ACEITE

EL CORREO DEL VINO
• TODA LA ACTUALIDAD DEL VINO •

La recuperación del mercado del aceite de oliva y la apuesta por la calidad impulsan el volumen de negocio de las cooperativas

Las Cooperativas Agro-alimentarias de Jaén crecieron durante el año 2021 en volumen de negocio gracias a la recuperación del mercado del aceite. Facturaron 1.250 millones de euros, una cifra un 20% superior a la del año anterior. El buen ritmo de comercialización del aceite de oliva, sumado a la estabilidad de los precios y a la apuesta por la calidad fueron las claves para este impulso.

Los datos de las cooperativas jienenses se han presentado este martes 21 en el marco de la Asamblea General de Cooperativas Agro-alimentarias de Jaén, celebrada en el Museo Terra-Oleum de Geolit y a la que han asistido representantes de sus 160 cooperativas federadas, así como de empresas del sector. También ha contado con la participación de la delegada de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Junta de Andalucía, Soledad Aranda.

El presidente de Cooperativas Agro-alimentarias de la provincia, Higinio Castellano, ha mostrado su orgullo por el hecho de que el trabajo de las cooperativas en su apuesta por la calidad, la competitividad y la sostenibilidad haya supuesto también un importante acicate para este incremento de la facturación de las empresas cooperativas de Jaén. Además, y en referencia a la comercialización y al fomento de un sistema productivo sostenible tanto en lo medioambiental como en lo económico, ha destacado el esfuerzo continuo de la federación para dimensionar el modelo cooperativo a través de las fusiones, como la de la cooperativa La Consolación, de Torredonjimeno, y Oleocampo, de Torredelcampo, gestionada directamente por la federación.

Higinio Castellano ha hecho hincapié en que, una vez normalizada la pandemia y superadas las trabas que esta supuso para el sector, los cooperativistas de Jaén, pese a la recuperación del mercado del aceite, han debido de hacer frente a otras situaciones que pusieron en riesgo su rentabilidad, como la importante subida de los costes de producción (principalmente por el incremento de los combustibles, la luz o los productos fitosanitarios), la sequía de 2021 o las amenazas que suponen normativas como la Ley de la Cadena Alimentaria o el Plan Estratégico de la PAC.

En referencia a este último, el presidente ha mostrado su inquietud con que sean ya 700.000 las hectáreas de olivar (muchas de ellas de Jaén) las que se estima que perderán con la nueva Política Agraria Común, así como el hecho de que las ayudas planteadas para el olivar tradicional, las llamadas "Ayudas al olivar con dificultades específicas y alto valor medioambiental", contemplen únicamente al olivar de secano y, entre ellos, al de menos de 80 árboles por hectárea en caso de que la pendiente sea menor al 25%, situación inexistente en la provincia. Además, ha recordado que, tal y como se plantean las cuantías de dichas ayudas, no lograrán su cometido, que no es otro que fijar la producción y, con ella, a la población, en aquellos territorios con olivares de difícil mecanización que no pueden competir en costes con otros modelos de producción.

El máximo representante de las cooperativas jienenses ha recordado las exitosas movilizaciones realizadas en este sentido durante el año 2021, consistentes en la concentración de vehículos en los 97 municipios de Jaén, una protesta atípica por la imposibilidad de manifestarse de forma masiva debido a los altos índices de Covid que, sin embargo, generó una importante expectación y atención mediática.

La sequía y las olas de calor tempranas que han acontecido recientemente son para el presidente de Cooperativas Agro-alimentarias de Jaén un dificultad que se añade a las amenazas que sufre el sector y que se traducirá en una importante reducción de la cosecha para el próximo año, máxime en un periodo de crucial importancia para el desarrollo del fruto del olivar como ha sido la primavera y será el verano.

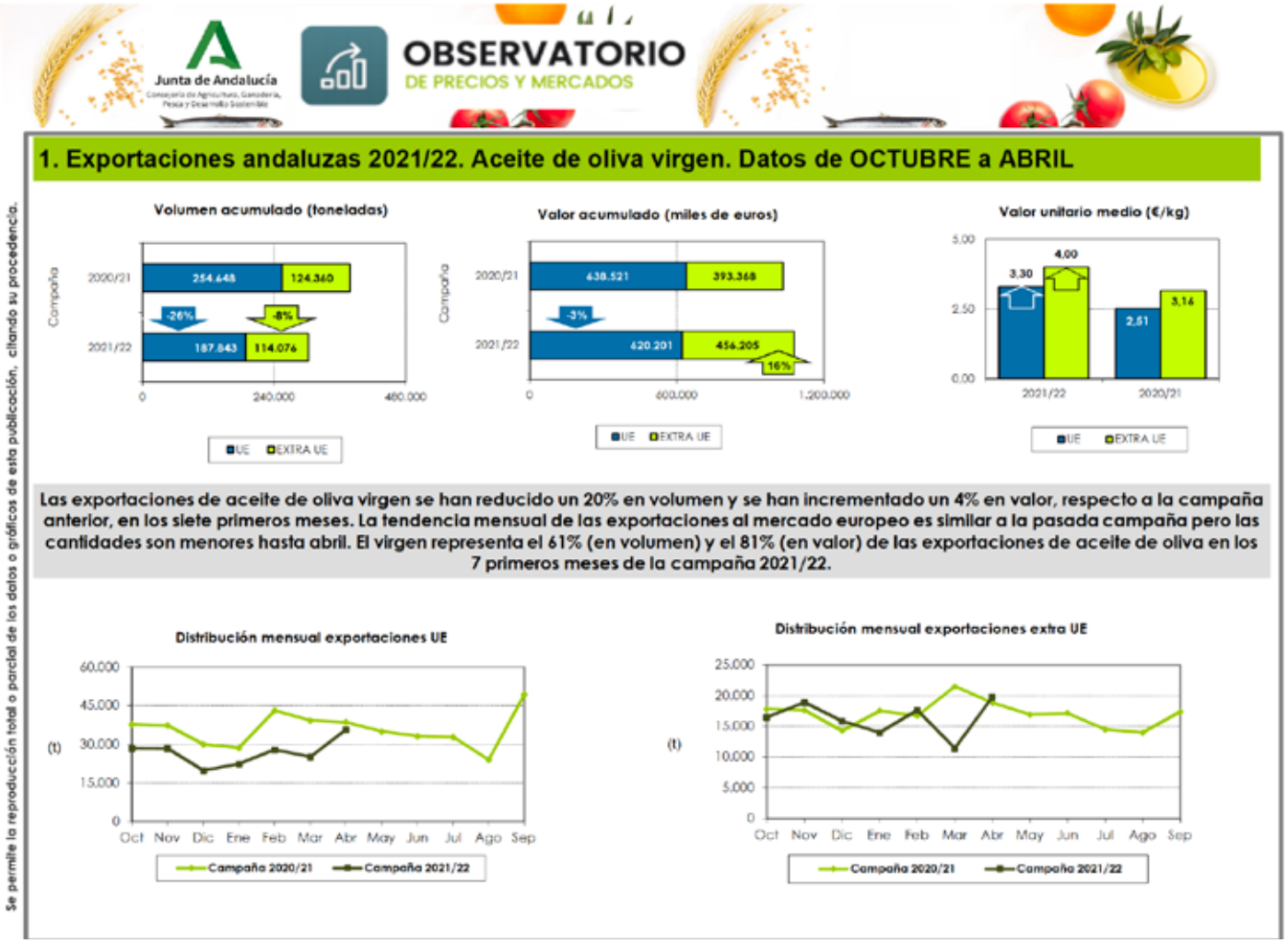
El balance de las actividades realizadas por la federación durante 2021 ha corrido a cargo del gerente de

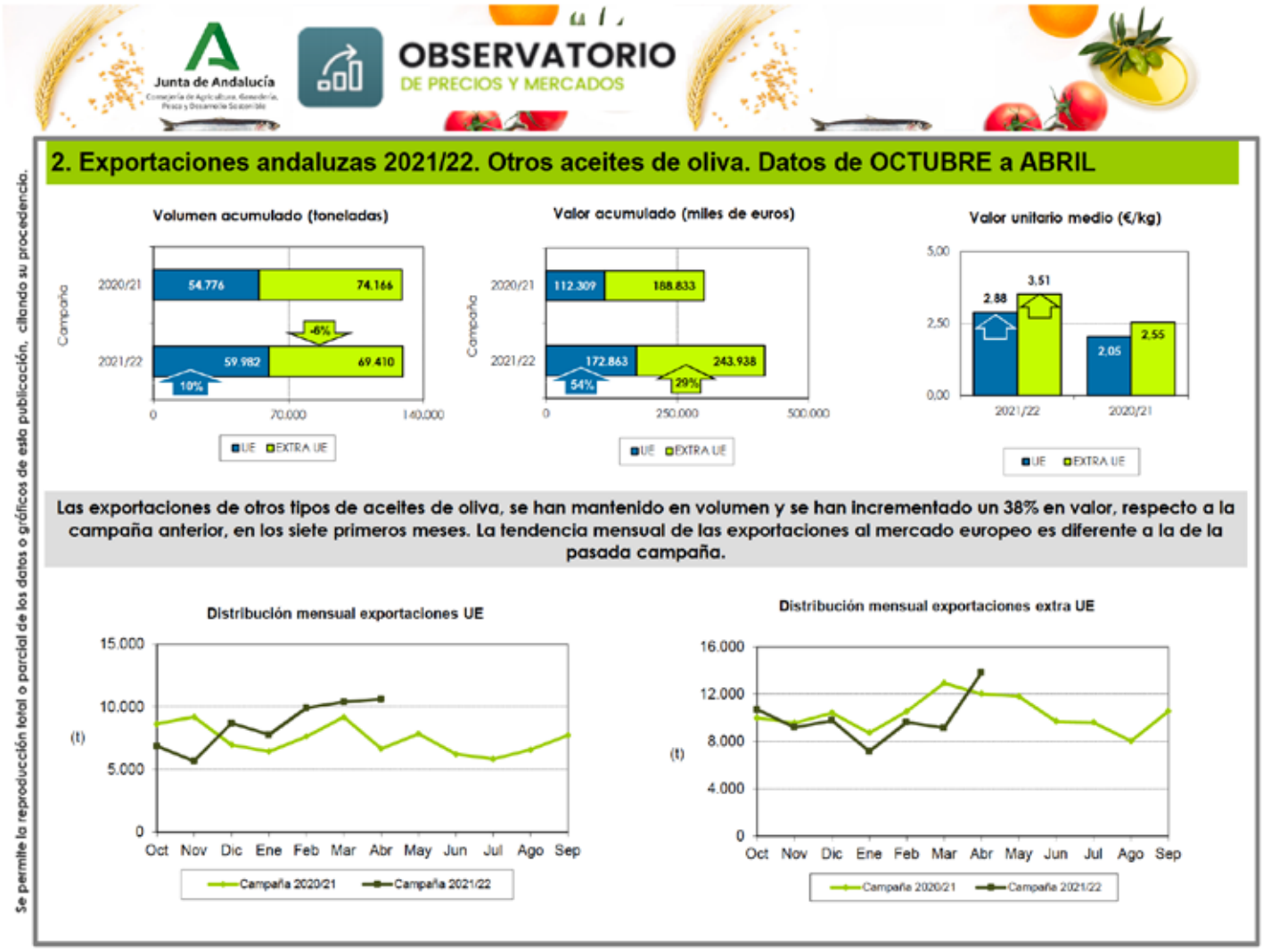
la misma, Antonio Guzmán. En concreto, ha puesto de relieve el peso de los expedientes PAC tramitados durante la pasada campaña: el 25,35% de la provincia, con cerca de 21.000 solicitudes gestionadas. También ha destacado el importante número de consultas y servicios de asesoramiento prestados a las cooperativas federadas y a sus socios y socias. La puesta en valor de los aceites cooperativos gracias a la campaña emprendida en por 2020 la federación, así como la participación en Expoliva 2021, fueron otros de los hitos del año. Cooperativas Agro-alimentarias de Jaén, ha indicado Antonio Guzmán, continuó con su labor de interlocución con las administraciones, así como con el tejido socioeconómico de la provincia, y mantuvo el ritmo de formación que lo caracteriza. Algunos ejemplos fueron las 'Jornadas técnicas de compostaje' o las conferencias magistrales impartidas por el extorero Eduardo Dávila Miura y por el doctor José Juan Gaforio. La federación impulsó también el relevo generacional gracias al Grupo de Trabajo de Jóvenes andaluz, que cuenta con representante jienense, y fue muy activa en políticas de Igualdad, a través del departamento del mismo nombre o mediante las actividades de la asociación AMCAE-Andalucía. Participó en la firma del convenio del aceite o en el Foro de Inmigración, así como en las acciones preparatorias de la campaña de recogida de aceituna impulsadas por las administraciones. En la sección de convenios, destacaron los firmados con Caja Rural de Jaén, CaixaBank, Fundación Banco de Alimentos y Repsol.

HOMENAJE A LAS COOPERATIVAS

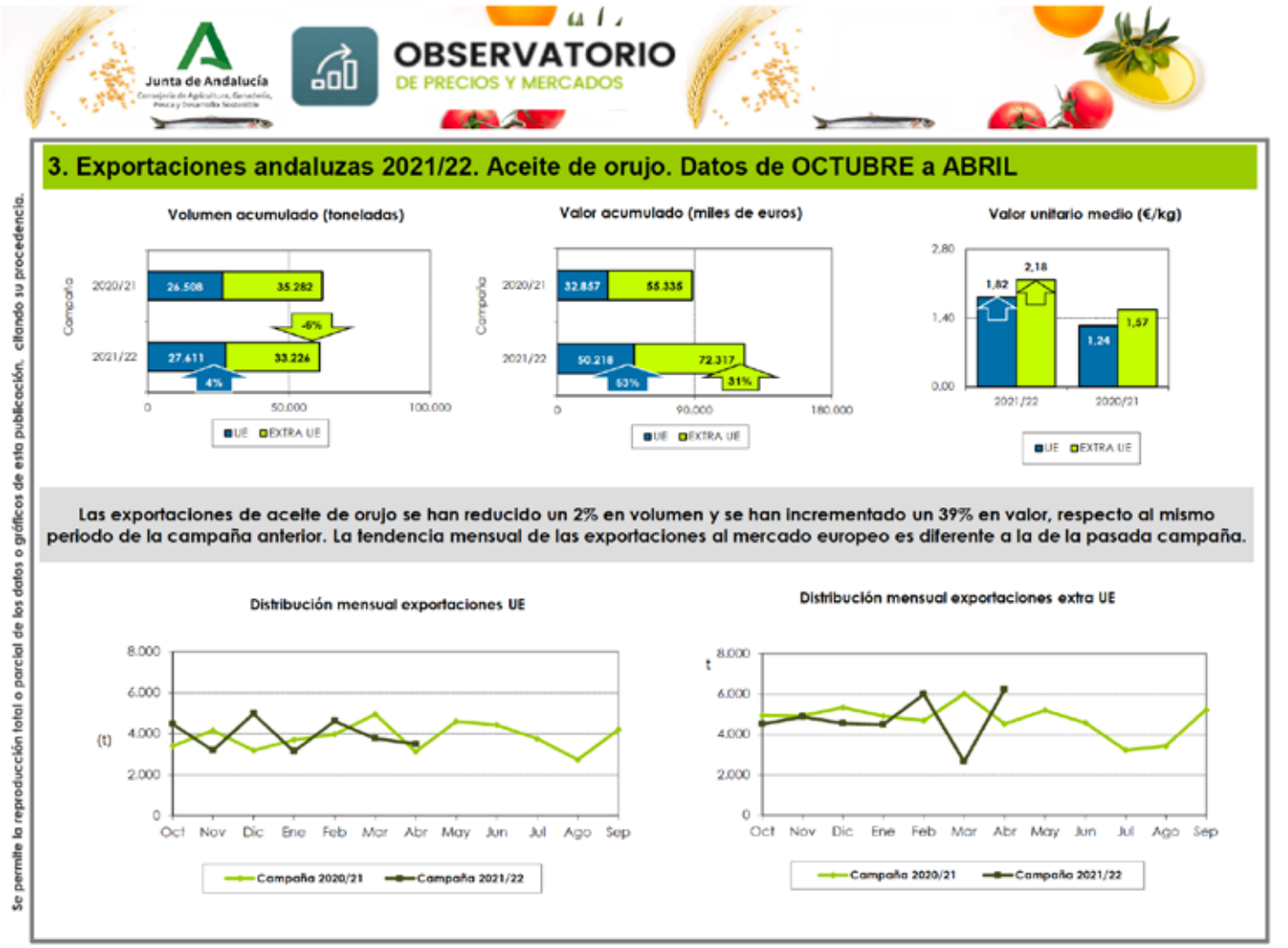
Durante la celebración de su Asamblea General, además de destacar la recuperación del mercado del aceite, Cooperativas Agro-alimentarias de Jaén ha homenajeado a las cooperativas que destacaron a lo largo de 2021 por su buen hacer. Así, ha dotado de su insignia de oro a la Cooperativa Santísimo Cristo de la Misericordia (Jódar), a la Cooperativa San Felipe Apóstol (Baeza), a la Cooperativa Nuestra Señora de la Encarnación (Peal de Becerro) y a la Cooperativa Bedmarense (Bedmar) por su apuesta en la calidad del aceite de oliva; a la Cooperativa San Sebastián (La Guardia), que ha celebrado su 50 aniversario; a la Cooperativa La Unión de Úbeda, que cumple 90 años de existencia, y a la Cooperativa San Francisco (Albanchez de Mágina), cuyo centenario se conmemora este año.

Recibió también la insignia de oro la Cooperativa San Isidro (Huelma) por su compromiso por la igualdad.





Se permite la reproducción total o parcial de los datos o gráficos de esta publicación, citando su procedencia.



Se permite la reproducción total o parcial de los datos o gráficos de esta publicación, citando su procedencia.

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

El súper del futuro: digital, sin cajas y con robots

Aecoc ha elaborado un listado de las 60 tiendas más vanguardistas del mundo

El objetivo es guiar a la distribución comercial de por dónde van las tendencias

Las tiendas del futuro ya están aquí con todo tipo de propuestas que podrían generalizarse en la próxima década. Las hay que juegan con el concepto de ocio y alimentación, otras con una granja en una azotea, algunas que compras ultrarrápidas y otras que utilizan robots como dependientes... Las hay experienciales, digitales, eficientes, omnicanales o sostenibles. Alguna de ellas, además, se encuentran en España.

La asociación de gran consumo Aecoc ha elaborado junto con la consultora IGD un listado con las 60 tiendas de alimentación top en el mundo, las cuales se ajustan a los ejes clave del modelo de tienda del futuro para 2030 en la gran distribución.

Según el informe, elaborado por el área Retail Knowlege de Aecoc, "para los fabricantes esta selección de tiendas muestra cómo está evolucionando el sector y les permiten vislumbrar las oportunidades de llegar a nuevos compradores, cumplir diferentes misiones y replantearse la distribución convencional de las tiendas".

Las transacciones de activos 'retail' se dispararán hasta los 2.000 millones en 2022

A medio plazo puede alcanzar un volumen de 5.000 millones, según EY. Blackstone destaca entre los grandes compradores en Europa

Las transacciones de activos retail toman impulso. Tras un parón en seco por la pandemia de Covid-19, el mercado de propiedades comerciales comienza a despertar. La consultora EY, en su informe The Retail Property Telescope presentado ayer, prevé que para este año las transacciones de este tipo de inmuebles alcance alrededor de 2.050 millones de euros, lo que supondrá casi doblar los 1.200 millones del pasado año.

En lo que va de año, ya ha habido operaciones de compraventa de este tipo de propiedades por 949 millones, según los datos de EY, prácticamente igualando la cifra del año 2021 al completo. El 23% de lo transaccionado en el mercado inmobiliario son activos retail (al mismo nivel que la logística y ligeramente por debajo de oficinas y activos alternativos).

Aunque desde EY se espera que a medio plazo salgan muchos más activos a la venta después del parón por la pandemia de Covid-19, ya que estos inmuebles han sido los más castigados por los inversores ante las dudas que despertaban por las restricciones sanitarias y, sobre todo, por el empuje del comercio electrónico.

Desde la consultora se espera que se pongan a la venta activos por 4.920 millones hasta 2024. De esa cartera que saldrá al mercado, en gran parte serán centros comerciales (76% del valor) y, en menor medida, locales de high street, parques comerciales y supermercados.

El mercado se anima en Europa después de que EE UU esté atrayendo gran parte de las inversiones. "En Europa todavía se está ajustando el precio", explicó en la presentación del informe Javier García-Mateo, socio de inmobiliario de EY. Tras la pandemia, los inversores piden cierto descuento (una yield o rentabilidad más elevada) para hacerse con estos activos, por lo que no ha habido compraventas relevantes debido a que los potenciales vendedores no estaban dispuestos a aceptar descuentos. "El precio de los buenos activos también bajan", añadió el responsable de EY. Respecto a las yields, se sitúan cerca del 5,25% en las tiendas prime, después de que subiesen desde su mínimo de 2017, cuando rondaban el 4,25%.

Si en plena pandemia el interés de los inversores fue hacia los supermercados, es probable que se comience a mirar los grandes complejos. "Ya empezamos a ver operaciones de centros comerciales. Lo que esperamos es dos o tres operaciones que den confianza al mercado", afirmó Jon Armentia, director financiero de la socimi Lar España.

EY espera que gran parte del volumen transaccionado este año corresponda a propiedades core + y core (los mejores), y una pequeña proporción (13%) sea de los llamados value added. En los últimos meses, un fondo oportunista como Blackstone ha sido de los mayores compradores en Europa (ver gráfico), junto a empresas como Crédit Agricole, X+Bricks o Realty.

García-Mateo subrayó que los operadores que más están sufriendo son los de moda, con una mayor tasa de esfuerzo. "Cada vez venden peor y venden menos", señaló, debido a la competencia del negocio online.

Entre los protagonistas activos en este segmento del mercado, EY detecta como vendedores a compañías como Amundi, El Corte Inglés, Merlin, CBRE Investment Management, Mercadona, BBVA, Patrizia, Barings, Bogaris, Eroski, Invesco y Corpfin Capital. En la parte compradora, destaca a firmas como Merlin, Realty, Carrefour, Blackrock, Swiss Life, MSDR Investment, GPF Capital, Pradera, Bankinter, Mazabi, Nuveen o Pagado Capital, entre otros.

En el informe se destaca que las ventas en el retail todavía están un 15% por debajo de las de prepandemia, a pesar de la recuperación de los últimos meses.

Respecto a los nuevos proyectos en desarrollo, EY detecta siete centros comerciales que suman 285.000 metros cuadrados y otros 22 de centros comerciales para 476.000 m2.

Según los datos oficiales, los costes de producción agrícola suben 30% en un año sin incluir el incremento del gasóleo

Los costes de producción agrícola han aumentado un 29,42% en un año, según los últimos datos del informe «Índices de Precios Pagados» que ha difundido el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), relativos al mes de febrero pasado.

Este porcentaje sube respecto a la comparativa de los meses de enero de 2022 y 2021, ya que la tasa interanual se fijaba entonces en el 25,91%.

La subida de los costes de producción agrícola hasta febrero es superior a la evolución alcista de los precios en origen percibidos por los agricultores, que han registrado una tasa de crecimiento interanual del 18,85 %. Los insumos y servicios para la producción agrícola que más se han encarecido en un año han sido la electricidad (+160,98% respecto a febrero de 2021), los fertilizantes simples nitrogenados (+145%) y los fertilizantes compuestos (+75,72%).

Cabe destacar que en este estudio no se contabiliza el coste del gasóleo agrícola, cuando el pasado mes de mayo ya se denunciaba que su precio estaba marcando en esos momentos unos máximos históricos superando los 1,40 euros/litro, a pesar de que el barril de Brent en las fechas de referencia (finales de abril) había bajado hasta los 95 euros. De hecho, sus constantes subidas no sólo ha provocado ya algunas protestas, sino que este mismo jueves hay otra convocada en el centro logístico de hidrocarburos (CLH) de Santovenia de Pisuerga (Valladolid) por COAG, Asaja y UPA de Castilla y León, que denuncian que su precio ya está a 1,57 €/l.

En ganadería, el precio de los piensos se ha incrementado un 23,07%, y, en agricultura, los productos fitopatológicos han aumentado su valor un 18,14 %, mientras los de las semillas lo han hecho un 3,44%.

Los precios percibidos por los productores han subido en toda las categorías de productos menos en la de cítricos, en la que ha bajado un 28,57% de media si se comparan con los de febrero de 2021.

Los mayores repuntes interanuales se han localizado en las producciones de hortalizas (+49,29%); lana (+31,36%); frutas no cítricas (31,25%); cereales (+30,42%) y huevos (+27,71%)

¡VinoEmpleo!

Ir a la página para leer más e informarse

Bodegueros Vendimia

¡VinoEmpleo!

BODEGA en provincia de TARRAGONA precisa incorporar para vendimia 2022 Bodegueros

Bodeguero

VEGAMAR BODEGAS

Bodegas Vegamar ubicada en Calles, Valencia selecciona Bodeguero

Comercial Exportación

VEGAMAR BODEGAS

Bodegas Vegamar selecciona Comercial Exportación

Administrativo/a de Dirección

BOSQUE DE MATASNOS

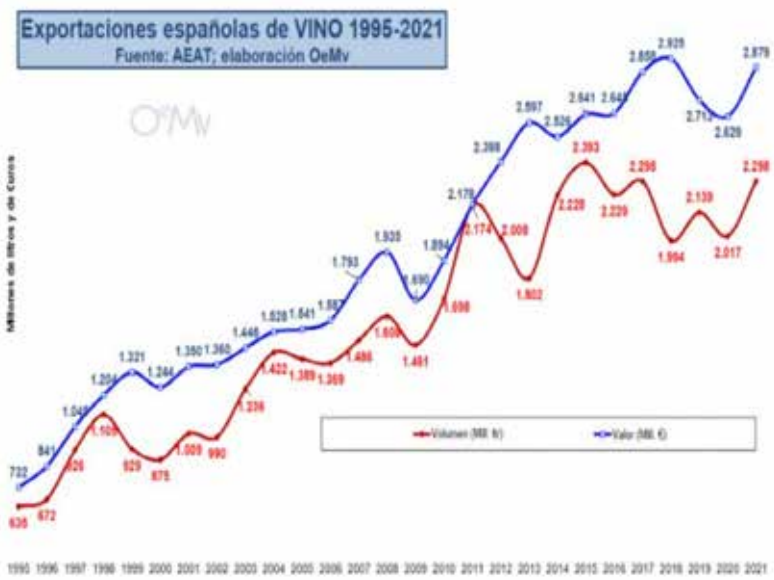
Bodegas Bosque de Matasnos selecciona Administrativo/a de Dirección

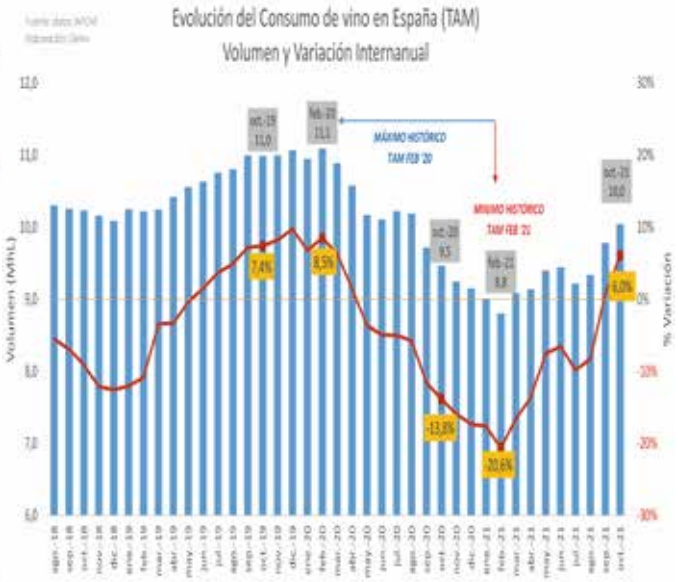
TAL DÍA COMO HOY

El 22 de junio de 1865 fallece Duque de Rivas, escritor y pintor español (n. 1791). Ángel de Saavedra y Ramírez de Baquedano, III Duque de Rivas y grande de España, fue un dramaturgo, poeta, historiador, pintor y estadista español, que hoy goza de notoriedad por su drama romántico Don Álvaro o la fuerza del sino (1835). Fue embajador en Nápoles y en París, vicepresidente del Senado y del Estamento de Próceres, ministro de la Gobernación y de Marina, presidente del Consejo de Ministros (durante solo dos días de 1854), presidente del Consejo de Estado y director de la Real Academia Española.

¿SABÍAS QUE...?

Sólo existe un lienzo firmado por el pintor barroco italiano Caravaggio, que su nombre es “la Decapitación de San Juan Bautista” y que se encuentra en la Concatedral de San Juan en la ciudad de La Valeta (Malta). Esta joya cultural del año 1607 lucha entre los tonos suaves y oscuros.





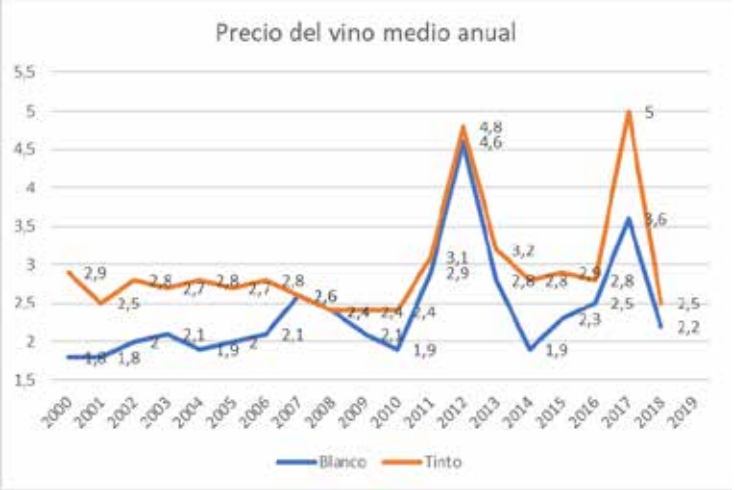
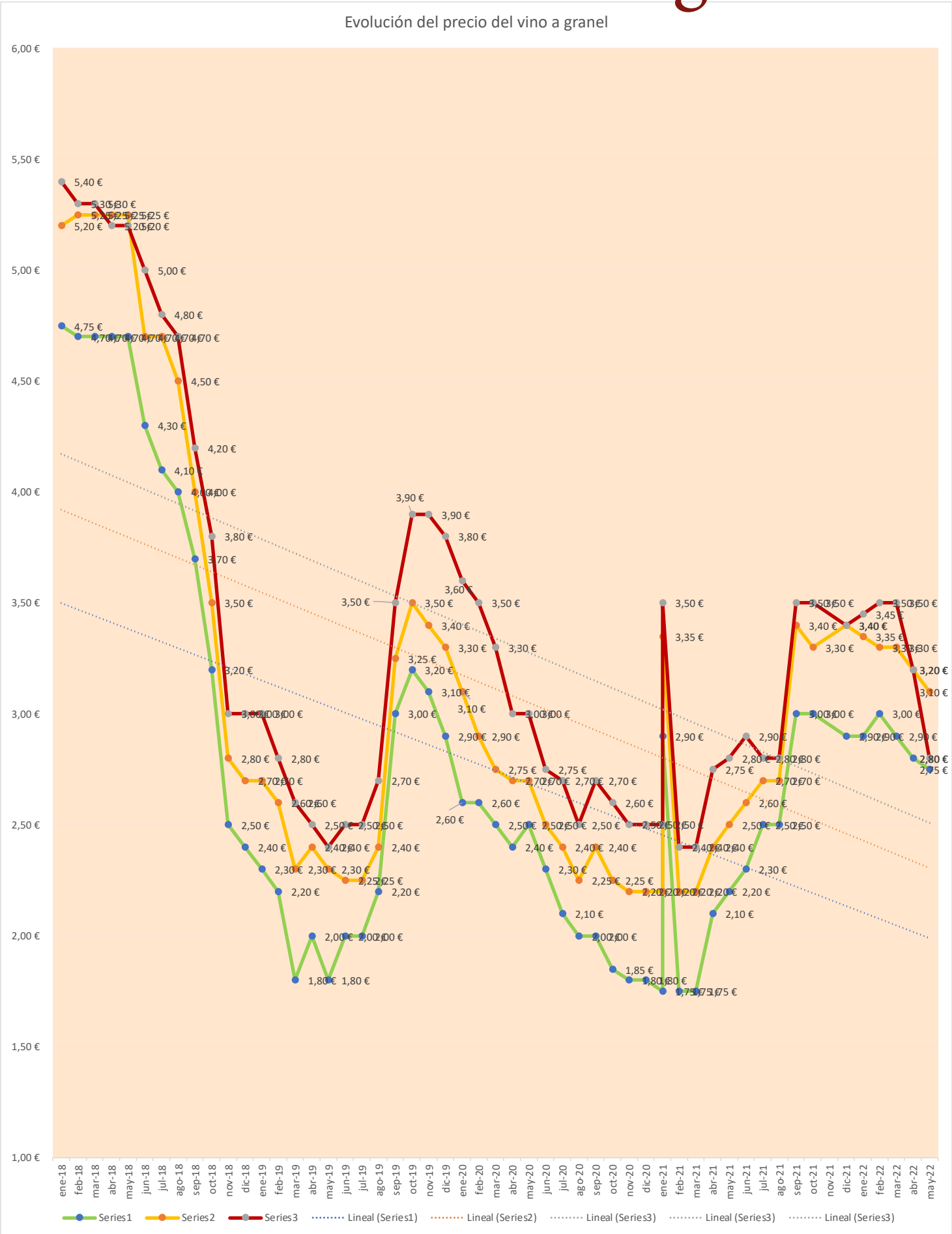


Figura 1 – Producción mundial de vino (excluidos zumos y mostos), 2000-2019

Fig. 3 • Evolución de la producción mundial de vino (excluidos zumos y mostos)

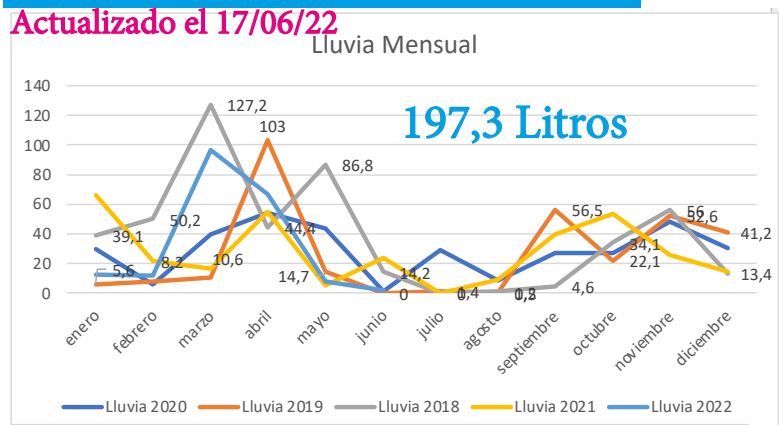
Precios del Vino a granel

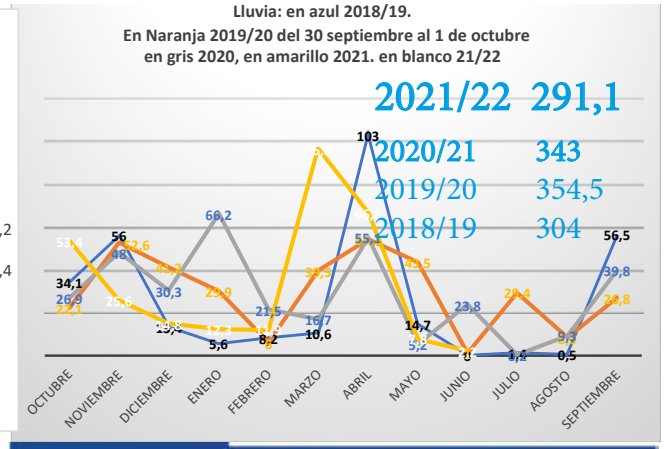


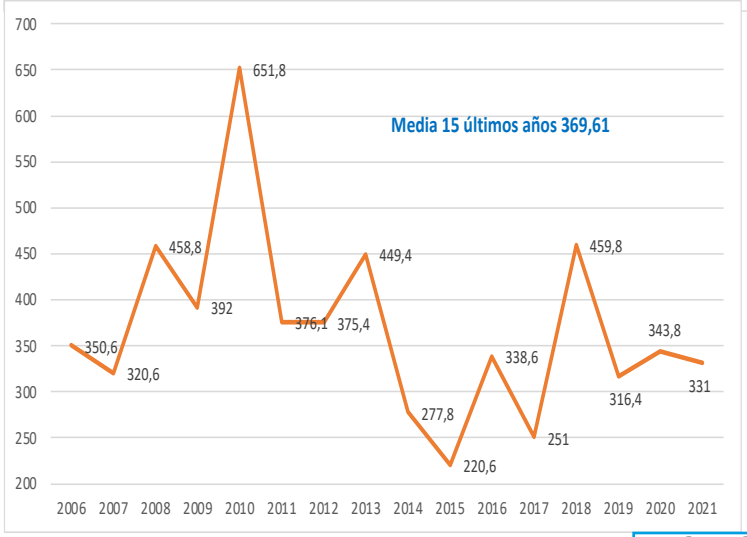
EL TIEMPO

EL CORREO DEL VINO
• TODA LA ACTUALIDAD DEL VINO •

Actualizado el 17/06/22







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
2021	331,6

Media de los últimos 16 años
369,61
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