EL CORREO DEL VINO

75 ANIVERSARIO

El Periódico diario del Vino Español

Número 4.753 Fundado en 1947 Fecha, 6 de julio de 2022

EL VINO AL DÍA

Les adelanto los datos del INFO-Vi, que mañana les ampliaré como siempre, con el estudio que hace la Interprofesional del vino.

Cuando quedan dos meses de campaña las existencias son de 43.136.298 y las exportaciones de vino suman en los 10 meses de campaña 15.752.013.

El consumo interno de España se sitúa en la estimación de 10.442.202

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

Sostenibilidad y vino, protagonistas en los Cursos de Verano de la Complutense

- La Interprofesional del Vino de España colabora un año más en la programación de la UCM con un curso en el que se abordarán los retos en sostenibilidad, con el vino como caso práctico

Madrid, 05 de julio de 2022 –Dentro del calendario oficial de los Cursos de Verano de la Universidad Complutense de Madrid, que se celebran en San Lorenzo de Escorial, se dedicarán tres jornadas - 20, 21 y 22 de julio- a abordar los diferentes retos en materia de sostenibilidad de la cadena alimentaria con el vino como caso práctico.

La propuesta parte de la Facultad de Farmacia de la Universidad Complutense y cuenta con la dirección de Montaña Cámara Hurtado, catedrática del Departamento Nutrición y Ciencia de los Alimentos y el patrocinio de la Interprofesional del Vino de España (OIVE), que un año más apoya esta iniciativa que acerca el sector vitivinícola a la universidad.

Durante las jornadas se revisará la nueva estrategia europea 'de la granja a la mesa' y los retos que supone su aplicación tanto para la

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

producción y la industria como para los consumidores, haciendo incidencia en el caso práctico del sector del vino. En este sentido, el vino estará presente en algunas ponencias donde se tratarán temas como el Papel del vino dentro de la Dieta Mediterránea como estilo de vida saludable, de la mano de Rosa M. Lamuela-Raventos, del departamento de Nutrición de la Facultad de Farmacia de la Universidad de Barcelona o La sostenibilidad en la cadena de valor vitivinícola, impartida por Mario de la Fuente, Gerente de la Plataforma Tecnológica del Vino.

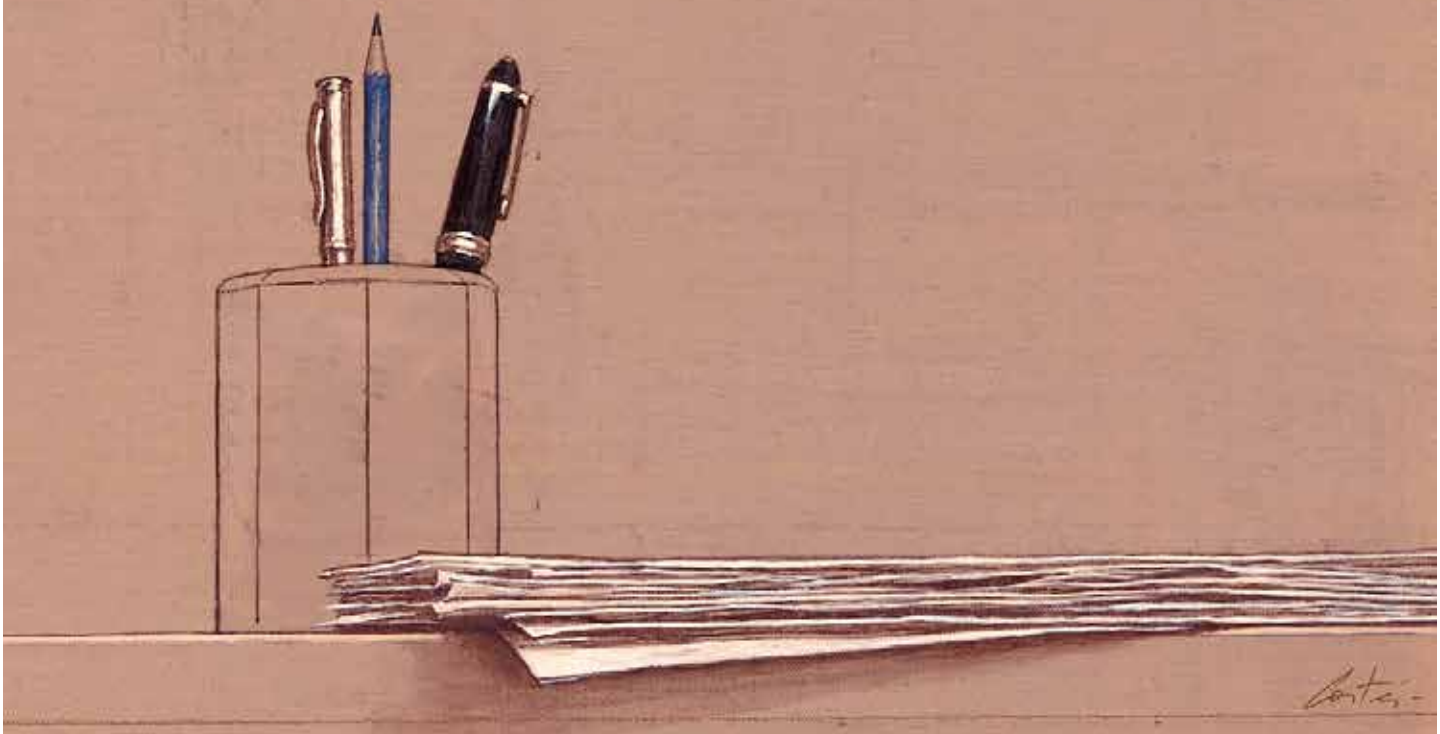
Asimismo, el vino mostrará también su lado más hedonista a través del Taller de evaluación sensorial de vinos: aceptación, bienestar y sostenibilidad, dirigido por Virginia Fernández Ruiz, doctora en Farmacia y profesor titular de la Universidad Complutense de Madrid.
Con esta iniciativa, se pone de manifiesto una vez más que el sector vitivinícola es parte integrante de la cultura, tradiciones y modo de vida español y contribuye a la sostenibilidad tanto en su vertiente medioambiental como económica (2,2% PIB) y social ya que contribuye a la fijación de la población al territorio, ayudando a combatir la despoblación de las áreas rurales.

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 -ASAJA, Asociación Empresarial Vinos de España, COAG, Cooperativas Agroalimentarias, FEV y UPA-. 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.

CURSOS DE VERANO

San Lorenzo de El Escorial 2022



Fundación General

UNIVERSIDAD COMPLUTENSE

Santander

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

DENOMINACIONES, REGIONES

EL CORREO DEL VINO
• TODA LA ACTUALIDAD DEL VINO •

LA D.O. RUEDA CONSOLIDA SU LIDERAZGO SEGÚN LOS DATOS NIELSEN 2021

Según el último informe de la consultora Nielsen IQ de junio de 2022, la Denominación de Origen Rueda es la segunda D.O. de España.

Empieza el verano con buenas noticias para la D.O. Rueda. Según el último informe presentado por la consultora Nielsen IQ la Denominación de Origen Rueda consolida su liderazgo en el segmento de vinos blancos de calidad, con D.O. con un 41,8% de cuota de mercado, lo cual manifiesta que esta denominación es la preferida y la más consumida por los españoles.

Asimismo, en el conjunto de los vinos con D.O. de España Rueda se alza con un 13,3%, siendo la segunda D.O. en el panorama vitivinícola español tras Rioja, dato más que relevante teniendo en cuenta que el consumo de vino blanco en el total España es de 31,7% (tinto 62,8% y rosado 5.5%).

Cabe destacar el aumento que la D.O. Rueda ha tenido en ambos canales de distribución (Hostelería + Alimentación) en vino con D.O.: en el canal de Hostelería la D.O. Rueda cuenta con un 17% siendo la segunda D.O. y en Alimentación un 11,1% siendo en este caso la tercera denominación de origen.

Las ventas de la D.O. Rueda (según el informe de Nielsen IQ) se reparten el 37,2% en Alimentación – lo que supone un 1,9% de aumento a pesar de la caída del 2% del vino blanco con D.O. en este canal - y el 48,5% en Hostelería.
Los vinos de Rueda crecen en todas las zonas de España y donde las ventas se sitúan por encima del conjunto de los vinos con D.O. son: A2 Este, A4 Centro, A6 NorteCentro y AM Madrid.

"Estamos muy contentos con la evolución de los vinos de la Denominación de Origen Rueda. Esto es un soplo de aire fresco tras los duros momentos pasados con la pandemia y donde por fin se pueden ver los grandes esfuerzos realizados por todos, desde los bodegueros y viticultores, hasta los canales de distribución y los consumidores que han confiado en nosotros", concluye Carlos Yllera, presidente de la D.O. Rueda.

En definitiva, una buena noticia que pone de manifiesto cómo los consumidores continúan apostando por los vinos de esta denominación, porque hay "Mucho que celebrar, mucho que compartir".

Santoral y frase del día 6 de julio de 2022

SANTA MARIA GORETTI

"Yo creo bastante en la suerte. Y he constatado que, cuanto más duro trabajo, más suerte tengo". Thomas Jefferson

40 MEDALLAS CON DO VALENCIA EN LOS PREMIOS DECANTER 2022

40 vinos con Denominación de Origen Valencia consiguen medalla en la XIX Edición de los "Decanter World Wine Awards", uno de los concursos más grandes e influyentes a nivel mundial, en el que los vinos son juzgados por expertos de todo el mundo siguiendo un riguroso proceso de evaluación.

Hasta 12 vinos con DO Valencia se han hecho con Medalla de Plata, al obtener puntuaciones por encima de los 90 puntos:

- Esencia 2019 (Bodegas Vegamar): 94 puntos.
- Cuva Vella 1980 (Cherubino Valsangiacomo): 93 puntos.
- Vegamar Crianza 2019 (Bodegas Vegamar): 91 puntos.
- Altos de la muela 2019 (Bodegas Vegamar): 91 puntos.
- The Bolt Hole 2020 (Bodegas Arráez): 91 puntos.
- El Miracle nº 3 2021 (Vicente Gandía): 90 puntos.

2022 Decanter WORLD WINE AWARDS

VALENCIA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

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

- El Miracle nº 5 2021 (Vicente Gandía): 90 puntos.
- Chaval 2021 (Bodegas Nodus): 90 puntos.
- Clos de Lôm monastrell 2021 rosé (Clos de Lôm): 90 puntos.
- Just Fucking Good Wine 2019 (Neleman): 90 puntos.
- Neleman bobal Robusta Orgánic 2018 (Neleman): 90 puntos.
- La Madriguera blanco 2021 (Bodegas Arráez): 90 puntos.

Si hablamos de medallas de bronce, sumamos 28 referencias distintas:

Bodegas Murviedro obtiene 4 medallas, seguida de Vicente Gandía, Bodegas Arráez, Baronía de Turís o Terra d'Art que consiguen 3 medallas cada una.

Premiadas con 2 bronces se encuentran: Bodega El Angosto y Can Leandro| Vinyes i Vins. Casa Lo Alto, Bodegas Vegamar, Clos de Lôm, Cherubino Valsangiacomo, Anecoop Bodegas-Bodegas Reymos, Risky Grapes, Bodegas Nodus y Neleman también suman una medalla a su palmarés. Una cifra que consolida el reconocimiento internacional de los Vinos de la Denominación de Origen Valencia.

La DO Utiel-Requena selecciona sus tintos representativos de 2022

Los vinos Nexo 2019 Bobal y Syrah, de Bodega Jiménez-Vila Hnos., y El Perdío 2020 bobal, de la bodega Viticultores de San Juan Valsangiacomo, han sido los ganadores de las categorías Tinto y Tinto monovarietal de Bobal DO Utiel-Requena

La añada 2021 fue calificada por el Consejo Regulador como "muy buena".

(Utiel 05/07/2022)- La Denominación de Origen Utiel-Requena ha presentado sus vinos seleccionados de este año, escogidos mediante cata a ciegas por el panel de cata de la DO. En un acto celebrado hoy en el Consejo Regulador, coincidiendo con la reunión antes del verano del Pleno del Consejo Regulador, los diplomas de Tinto DO Utiel-Requena y Tinto monovarietal de Bobal DO Utiel-Requena han recaído en los vinos siguientes: Nexo 2019 Bobal y Syrah, de Bodega Jiménez-Vila Hnos., y El Perdío 2020 bobal, de la bodega Viticultores de San Juan Valsangiacomo, respectivamente. Asistieron a recoger el premio Jorge Giménez, copropietario de la primera bodega, y Modesto Francés, enólogo de la segunda.

Características de los vinos y notas de cata

El ganador de la categoría de Tinto DO Utiel-Requena, Nexo 2019 Bobal y Syrah, a la vista es limpio, tiene un color rojo picota profundo. La nariz es muy expresiva, altamente compleja, transmite seriedad y serenidad. Se combinan maravillosamente unas abundantes notas de frutas maduras con el amplio abanico de aromas de crianza en madera de alta calidad. En las notas de frutas destacan los frutos rojos y negros del bosque tal como el arándano, la frambuesa y la mora. En segundo plano, aparecen elegantes matices de madera asociadas a notas de hierbas aromáticas, de bajomonte y minerales.

En boca entra con potencia y elegancia, se desarrolla sobre un medio de boca amplio, carnoso con taninos sedosos que dejan una agradable sensación de volumen y de equilibrio. En un final con mucha frescura, posee una explosión aromática que permanece mucho tiempo estimulando las emociones. Tiene una crianza en barricas bordalesas de 225 litros de roble francés durante 12 meses.

Por su parte, el seleccionado Tinto monovarietal de Bobal DO Utiel-Requena, el monovarietal El Perdío 2020 bobal, procede de la parcela El Albardín, certificada en ecológico. Procede de la subparcela de El Perdío, con

1,2 has de viña vieja de 60 años, en vaso y de secano, a 660 metros de altitud, de suelo arcilloso. Elaborado de una forma muy artesana en la Bodega de Viticultores de San Juan, situada en la Aldea de San Juan en Requena. Es un Bobal 100% con un porcentaje de raspón. Su fermentación es en barricas de roble francés de 500 litros abiertas por un fondo. Y después, se procede a su afinamiento en depósito de cemento crudo.

Este concurso de vinos seleccionados se ha retomado con unas bases nuevas para las bodegas participantes y una reducción de las categorías (de ocho a cinco: Tinto y Tinto monovarietal de Bobal, que acaban de ser elegidos; y Espumoso, Blanco, Rosado de Bobal, para cuyas categorías se tendrán en cuenta ya en la siguiente añada y pasarán a ser los Vinos Seleccionados de 2023).

Cabe mencionar que en el Pleno del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Utiel-Requena, calificó anteriormente la añada 2021 como “muy buena”.

Concurso de vinos DO Utiel-Requena

Desde 2007, el Consejo Regulador de la DO Utiel-Requena convoca un concurso anual para escoger los vinos representativos de las diferentes categorías, al que pueden

presentarse las bodegas inscritas que lo deseen. Los ganadores representan a esta entidad durante un año en actos públicos en los que participa el Consejo.

Las bases del concurso atienden, principalmente, a criterios de tipología de vino y rango de precio.

Los vinos de Utiel-Requena que se presentan como candidatos se someten a una cata a ciegas por parte de un panel de cata del Consejo Regulador, y los vinos ganadores se distinguen con una etiqueta identificativa.

El presidente de la DO Utiel-Requena, José Miguel Medina Pedrón, ha agradecido a todas las bodegas la participación en esta convocatoria y ha animado a que se siga promocionando este concurso que ayuda a dar a conocer el potencial de la DO y sus vinos.

Lanzarote no llegará al millón y medio de kilos en la vendimia de 2022

"El sector no está pasando su mejor momento" apuntan desde el Consejo Regulador DOP Vinos de Lanzarote a causa de las condiciones climáticas y la inflación

LanzaroteEl sector vitivinícola de Lanzarote "no es tan optimista" de cara a la vendimia en 2022. Así lo ha explicado en SER Lanzarote la secretaria del Consejo Regulador de DOP Vinos de Lanzarote, Nereida Pérez, quien asegura que "si ya el año pasado rondamos los dos millones de kilos, pues este año por desgracia no vamos a llegar a esa cantidad. Teniendo en cuenta que vamos a llegar a vendimia con un stock bajo mínimo, no tener una vendimia que todo nos hace augurar que no llegaremos al millón y medio de kilos no es muy optimista".

Está previsto que "la penúltima semana de julio ya estará arrancada, a partir del 15 o 20 de julio para adelante", mientras "este año también al tener mucha menos cosecha todas las bodegas están haciendo un esfuerzo en pagar ese kilo de uva más, se está hablando de que todas las bodegas van a rondar lo que es la Malvasía Volcánica los tres euros, y alguna de las bodegas dicen que pagarán todas las variedades a ese precio. Entre la subida de la subvención y la subida del precio del kilo de uva, no es que vaya a poder paliar toda la subida pero a lo mejor compensar un poco y que la pérdida sea menor. Pero es cierto que si las condiciones climáticas no mejoran, si al final esta subida de precios sigue al alza, pues el sector no está pasando su mejor momento", comenta Pérez.

Respecto al incremento del 30% en las ayudas al mantenimiento de vides con DOP anunciada por la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias, la secretaria del Consejo Regulador explica que "se valora muy positivamente. Ya este año hubo un incremento también, en las que se están cobrando ahora que se ingresaron sobre el 23-24 de junio, ya hubo un incremento respecto a la campaña anterior, así que ese incremento de 100 o 200 euros en estas dos últimas campañas el sector lo está valorando muy positivamente".

No obstante, y en la línea de encontrar soluciones a la difícil situación que atraviesa el sector, Pérez apunta que

"lo que queda no es sentarnos solamente en Lanzarote, sino que al final serán foros que tendremos que tener alrededor de Canarias. Pero que todo va a tener que partir de las subvenciones y ayudas para intentar disminuir los costes a ver si toda la situación económica general se estabiliza".
Por su parte, "desde el Consejo intentaremos seguir manteniendo el posicionamiento y la marca de Vino de Lanzarote, e intentar el enfoque del enoturismo, que la marca no caiga, la formación, y seguir en ésa línea", explica Pérez.
https://cadenaser.com/canarias/2022/07/04/lanzarote-no-llegara-al-millon-y-medio-de-kilos-en-la-vendimia-de-2022-ser-lanzarote/

OENOBRANDS®
ADVANCED WINEMAKING SOLUTIONS

OENOBRANDS ANUNCIA UN NUEVO PRODUCTO

EXTRAFERM D'FEND

Oenobrands lanza Extraferm D'fend, un protector derivado de levadura que asegura la estabilidad oxidativa en vinos blancos y rosados, desarrollado tras tres años de investigación.

SOBRE EXTRAFERM D'FEND

Este producto se desarrolló en colaboración con la Universidad de Borgoña (IUVV Dijon - Francia). Para ello fue necesario establecer el concepto de Fracción Nucleófila, con el fin de evaluar la eficacia de la capacidad antioxidante de derivados de levaduras en base a reacciones de oxidación similares a las que ocurren naturalmente en el vino.
En detalle, los compuestos nucleófilos de la fracción soluble de los derivados de levadura y una quinona modelo se adicionan juntos. Esta reacción de adición representa la neutralización de la quinona. Este parámetro refleja la capacidad antioxidante total de los derivados de levadura combinando afinidad y cantidad.
A continuación, se realizó esta determinación para evaluar varios derivados de levadura, lo que permitió seleccionar los dos ingredientes con mejor rendimiento y, por lo tanto, la formulación de Extraferm D'fend, que consiste en una proporción precisa de levaduras inactivadas y autolisadas de *Saccharomyces cerevisiae*.

PROPIEDADES DE EXTRAFERM D'FEND

- Protección de los vinos blancos y rosados frente a la oxidación gracias a su riqueza en fracción nucleófila antioxidante
- Prevención de la oxidación de vinos con bajas o ninguna concentración de SO_2, durante la crianza y conservación
- Protección inmediata y duradera

Se usaros cuatro herramientas para evaluar la eficacia de Extraferm D'fend's en vinificación:

- PolyScan (Vinventions) y su Índice de resistencia a la oxidación

El índice de resistencia a la oxidación se calculó comparando vinos con crianza sobre lías frente a los mismos con 30 g/hL de Extraferm D'fend y sin lías. Se realizaron mediciones a T0, T+1 mes y T+1,5 meses, utilizando el equipo de voltamperometría de barrido lineal NomaSense PolyScan C200. Los datos se calculan a partir de las lecturas del EasyOx (determinación de sustancias químicas rápidamente oxidables) y del PhenOx (determinación de compuestos oxidables totales). Cuanto mayor es el índice, mayor es la resistencia a la oxidación.

En la figura 1, en T0 el vino control parece bastante resistente. Sin embargo, después del primer mes, este tanque se vuelve más sensible a la oxidación. La modalidad con Extraferm D'fend, es decir con alta concentración de nucleófilos antioxidantes, proporciona al vino mayor resistencia a la oxidación. Esta resistencia aumenta. Extraferm D'fend en el caso del Chardonnay, permite mantener el vino tan fresco como si hubiese estado en contacto con las lías durante 1,5 meses. Con Extraferm D'fend se requieren menos lías.

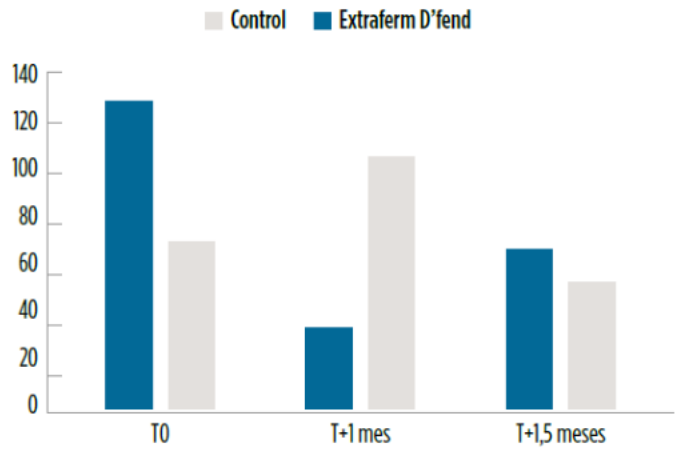


Figura 1. Índice PolyScan de resistencia a la oxidación (Vinventions) para vino blanco (Chardonnay ecológico sin adición de SO_2).

- Determinación por cromatografía de gases/Espectrometría de masas de marcadores de oxidación de aldehídos.

Se estudiaron los aldehídos de oxidación. La formación de estos aldehídos se consideró un indicador de oxidación, aunque sus cantidades estaban por debajo del umbral de percepción.
La Figura 2 demuestra cómo Extraferm D'fend limita la acumulación de estos aldehídos. Su concentración aumenta en el vino control. Por lo tanto, Extraferm D'fend proporciona una importante protección frente a los marcadores de oxidación.

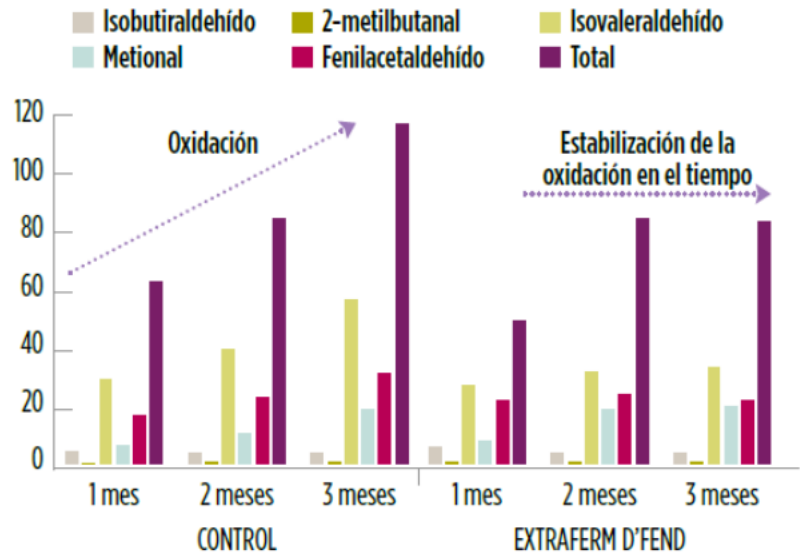


Figura 2: Marcadores de oxidación de aldehídos en vino blanco (µg/L) (Chardonnay ecológico sin adición de SO_2).

- Análisis sensorial

Otros experimentos realizados con Chardonnay en Borgoña se centraron en la evaluación sensorial de Extraferm D'fend. Los tres vinos estudiados (Chablis, Saint-Véran, Hautes Côtes de Beaune) se vinificaron de la misma manera (co-inoculación con Fermivin 3C y Anchor Bacteria DUET Soft). Los vinos sometidos a crianza con Extraferm D'fend se percibieron como más frescos, con sabores florales y afrutados más intensos. Además, se percibieron como más redondos y largos en boca que los controles no tratados. La figura 3 muestra un ejemplo de los resultados de la cata.

Por lo tanto, Extraferm D'fend permitió limitar el deterioro de los vinos en el tiempo y conservar su frescura aumentando su volumen y persistencia en boca.

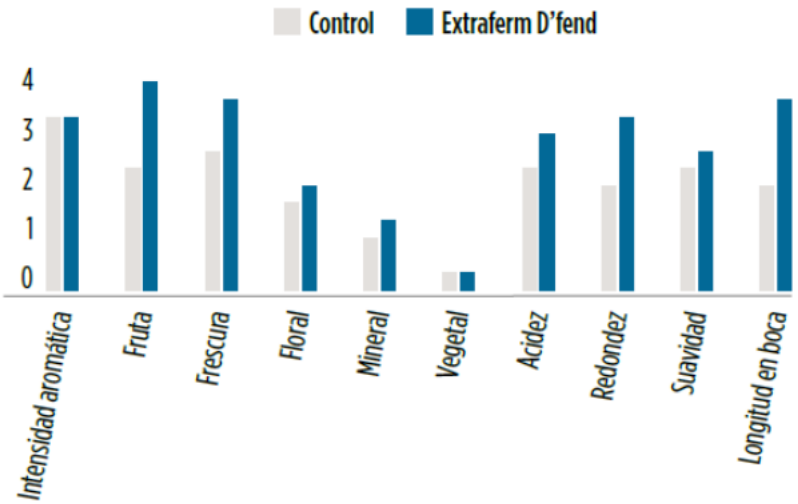


Figura 3. Vino blanco, Chardonnay, Borgoña 2020, AOC St Véran. Cata realizada nueve meses después de la adición de Extraferm D'fend (30 g/hL).

- Seguimiento analítico de la oxidación del vino mediante medición de Absorbancia a 420 nm

Las quinonas son productos de oxidación de los compuestos fenólicos y provocan el pardeamiento de los mostos. Absorben a 420 nm, que refleja el color amarillo. Por lo tanto, la determinación de esta característica permite cuantificar el nivel de oxidación ya existente.

Otros estudios realizados en el INRAE de Pech Rouge estudiaron vinos Sauvignon blanc producidos sin adición de SO_2. La figura 4 muestra la capacidad de Extraferm D'fend de proteger los vinos elaborados sin SO_2 frente a la oxidación, reduciendo al mínimo la coloración amarilla del vino.

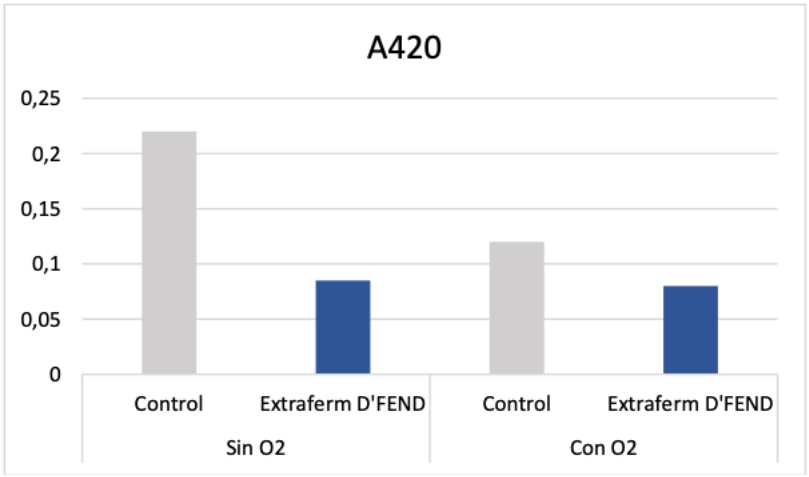


Figura 4. Vino blanco, Sauvignon blanc sin adición de SO_2, con saturación de O_2 a 8 mg/L/día, o sin saturación. Medición de la A420 nm 10 días después de la adición de Extraferm D'fend (30 g/hL) o sin adición (control).

INSTRUCCIONES DE USO:

La dosis recomendada es de 20 a 30 g/hL. Extraferm D'fend se añade justo antes del final de la fermentación alcohólica, a una densidad de 1000-1020 o en el vino Antes de la adición, preparar una suspensión de Extraferm D'fend en 10 veces su peso de agua/vino. Este producto puede ser utilizado en la producción de vinos ecológicos y con la normativa NOP (Programa Nacional Orgánico, EEUU).

SOBRE LA GAMA DE DERIVADOS DE LEVADURA FEEL SAFE:

Extraferm a partir de ahora se definirá como una familia de derivados de levadura y no como un solo producto. La gama Extraferm consistirá en Extraferm D'tox (se ha cambiado su nombre original Extraferm) y Extraferm D'fend y proporcionará a los enólogos productos de alta calidad para la protección y detoxificación del vino.

EXTRAferm® D'fend

feel SAFE!

- FIN –

Nota para los editores:

***Sobre Oenobrands**: Oenobrands desarrolla y comercializa productos enológicos. Su política de innovación continua permite crear soluciones que responden a los deseos y aspiraciones de enólogos, distribuidores y consumidores de vino.*

Es con una fuerte creencia en el futuro de la industria y haciendo frente a los cambios actuales que Oenobrands, con el apoyo de sus empresas matrices de renombre internacional (DSM Food and Beverage y Anchor Oenology), desarrolla una gama de productos enológicos que incluye enzimas, levaduras, derivados de levaduras y bacterias. Con un equipo multidisciplinar altamente cualificado, Oenobrands dedica todos sus esfuerzos a proponer a los enólogos soluciones innovadoras y científicamente sólidas. Oenobrands, a través de una red especializada, distribuye en los cinco continentes sus famosas marcas: Anchor®, Fermivin® y la familia In-Line Ready®, la gama feel SAFE! que incluye los productos Maxaferm, Extraferm, Natuferm, Claristar®, Final touch®, Rapidase®, Maloferm®.

Para más información sobre Oenobrands, nuestras soluciones, nuestras innovaciones y nuestras marcas entra en nuestro portal web www.oenobrands.com, o síguenos en Facebook www.facebook.com/Oenobrands y LinkedIN https://www.linkedin.com/company/oenobrands

Condiciones climatológicas que favorecen la aparición de la araña amarilla en el viñedo

Los síntomas iniciales en hoja consisten en zonas verdes amarillentas con punteaduras necróticas

El Boletín Fitosanitario de Avisos e Informaciones de la Consejería de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural de Castilla-La Mancha advierte en su último número sobre la araña amarilla común.

Señalan que la época más sensible a los ataques de este ácaro suele ser en verano. Las temperaturas óptimas para su desarrollo están entorno a los 30 – 32ºC, y humedad relativa baja, pudiendo paralizar el desarrollo temperaturas superiores a 40ºC.

Los síntomas iniciales en hoja consisten en zonas verdes amarillentas con punteaduras necróticas. Posteriormente, estas áreas van creciendo y tomando una coloración pardo-rojiza, pudiendo situarse en cualquier lugar de la hoja respetando solamente las nerviaciones más gruesas. La colonización de las hojas se produce de forma ascendente, comenzando en las hojas basales de los sarmientos para seguir colonizando hacia las hojas más nuevas.

Este ácaro fundamentalmente se encuentra en el envés de la hoja, por ello, es muy importante que en la aplicación del producto se llegue a esa zona, puesto que una aplicación defectuosa puede resultar poco eficaz. Se recomienda vigilar la parcela y tratar al observarse los síntomas. Realizar los tratamientos de forma localizada en los focos o rodales si el ataque está en sus inicios, o tratar toda la parcela en caso de que el ataque sea generalizado.

POR
EL SABOR
DEL
TRABAJO
BIEN HECHO

Tómate
Las Cosas
Con_Vino

WINE in MODERATION
ELIGE | COMPARTE | CUIDA

El vino solo se disfruta con moderación.

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

Castilla-La Mancha cuenta en Valdepeñas con el almacén de barricas de vino tranquilo más grande del mundo, con el apoyo del Gobierno regional

Visita a las nuevas instalaciones de la empresa Félix Solis Avantis en Valdepeñas

Castilla-La Mancha cuenta en Valdepeñas con el almacén de barricas de vino tranquilo más grande del mundo, con el apoyo del Gobierno regional

De la última convocatoria de VINATI se han destinado tres millones de euros para la obra del almacén y todas las barricas que suponen un incremento productivo para la empresa, siendo un 20 por ciento de la inversión total.

El consejero de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural, Francisco Martínez Arroyo, ha resaltado que el sector debe orientar la producción a la exportación y apostar, como hace esta empresa, por el vino embotellado, que aporta hasta seis veces mayor valor añadido.

Valdepeñas (Ciudad Real), 4 de julio de 2022.- La ciudad de Valdepeñas alberga ya el almacén de barricas de

vino tranquilo más grande de todo el mundo, una infraestructura "duradera", que ha contado con el apoyo en la inversión del Gobierno de Castilla-La Mancha.

Así lo ha manifestado el consejero de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural, Francisco Martínez Arroyo, quien esta mañana ha visitado la nueva bodega de barricas autoportante de la empresa Félix Solis Avantis, en dicha localidad. Se trata de la planta más grande existente en todo el mundo, con capacidad para 130.000 barricas y totalmente automatizada, que inicia el proceso de llegada en un tren de lavado moviendo 90 barricas a la hora con la colocación de alrededor de 1.000 al día en el almacén de 18 plantas.

Acompañado por el presidente de Félix Solís Avantis, Félix Solís, así como del director de compras, Carlos Nieto, y de la directora general de Alimentación, Elena Escobar; la delegada de la Junta en la provincia, Carmen Olmedo y la delegada de Agricultura en Ciudad Real, Amparo Bremard, entre otros, Martínez Arroyo ha recorrido las instalaciones de una infraestructura, a punto de concluirse y que ha contado con el apoyo del Gobierno regional con una ayuda inversora de cerca de 3 millones de euros dentro del último VINATI, lo que significa el 20 por ciento de financiación de la obra del almacén y todas las barricas que suponen incremento productivo para la empresa.

En esta línea, el consejero de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural, ha indicado que desde el Gobierno de Castilla-La Mancha se va a seguir esta línea de apoyo al sector, con inversiones "duraderas" como ésta "que garantizan el futuro de un sector como el vino y de una DO como Valdepeñas".

Estas obras, ha dicho, a punto de finalizarse, son de una instalación fundamental "para el futuro del vino" y, por ello, ha agradecido a Félix Solís su compromiso con el sector del vino, con su pueblo y con la DO Valdepeñas.

Y es que todo este vino almacenado en las barricas va a acabar en los mercados nacionales e internacionales etiquetado como DO Valdepeñas, lo que significa, ha dicho, "que el futuro de la DO depende de instalaciones como esta".

De esta manera, ha reflejado que este almacén "es el colofón del trabajo que se ha realizado entre todos para garantizar la mayor trazabilidad del mundo en la DO Valdepeñas". Una denominación en estos momentos gestionada por el Ejecutivo regional, en la que "las cosas han mejorado y no hay ningún tipo de problema". De este modo, el consejero ha lanzado un mensaje de tranquilidad a integrantes y consumidores sobre

un vino que llega a 150 países del mundo.

Así, ha proseguido, la DO se está gestionando con "pulcritud" y "garantizando la trazabilidad máxima", en una denominación que es la más antigua y la más reconocida por consumidores a nivel nacional e internacional, por lo que ha agradecido el trabajo que se realiza por empresas como esta.

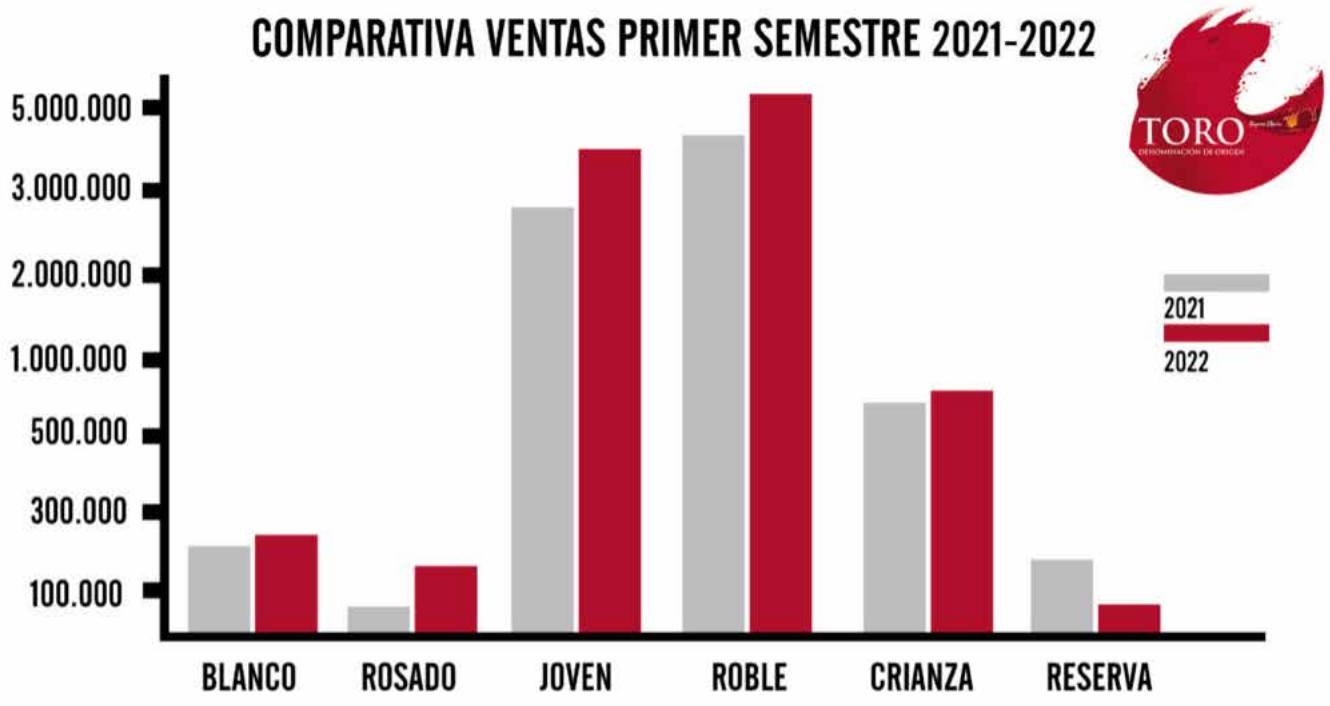
Apostar por la exportación y el vino embotellado

Martínez Arroyo ha subrayado la importancia de la exportación en el sector, siendo el objetivo el mercado global y poder realizar el vino que el mundo está demandando. Para ello, ha remarcado, hay que orientar la producción a la exportación, "es el camino a seguir".

En cifras, en estos momentos, el 56 por ciento del volumen que importa España cada año en vino es de Castilla-La Mancha y llega el momento de "hacer un esfuerzo extra en el embotellado, como hace esta empresa", ha explicado Arroyo. "Es el que da más valor, hasta seis veces más que el granel", y en cada una de esas botellas, de cualquiera de las nueve denominaciones de origen en vino de la región, "se lleva el nombre de Castilla-La Mancha", ha concluido.

LAS VENTAS EN LA D.O. TORO AUMENTAN UN 17,5% DURANTE EL PRIMER SEMESTRE DEL AÑO 2022

Las ventas de contra etiquetas en la Denominación de Origen Toro entre el 1 de enero y el 30 de junio de 2022 han aumentado un 17,47% con respecto al mismo periodo del año anterior, determinado fundamentalmente por la calidad de los vinos y la confianza que los consumidores depositan en nuestros vinos, según el Presidente de la D.O., Felipe Nalda. Por primera vez se logra superar la cifra de los 10 millones de contra etiquetas retiradas en el primer semestre de un año y sin duda, es una clara muestra del gran éxito del que gozan los vinos de Toro.



LA D.O. TORO AUMENTA UN 17,47% SUS VENTAS EN EL PRIMER SEMESTRE DEL AÑO 2022

ENTRE EL 1 DE ENERO Y EL 30 DE JUNIO DE 2022 LAS VENTAS HAN AUMENTADO UN 17,47% CON RESPECTO AL MISMO PERIODO DEL AÑO ANTERIOR EN ESTE PRIMER SEMESTRE SE HAN COMERCIALIZADO UN TOTAL DE 10.120.000 BOTELLAS FRENTE A LAS 8.615.000 BOTELLAS DEL PASADO AÑO 2021. SE ALCANZA POR PRIMER VEZ LA CIFRA DE 10 MILLONES EN UN SEMESTRE.

Del total de 10.120.000 botellas comercializadas hasta el mes de junio, 4.147.500 botellas se corresponden a las gamas de joven, ocupando 3.757.500 botellas el tinto joven con un crecimiento del 30,12% con respecto al 2021. La gama de roble, que posee unos datos brillantes de 5.195.000 botellas comercializadas en la mitad de este 2022, vuelve a posicionarse como el tipo de vino más demandado por los consumidores que experimenta un mayor crecimiento respecto al periodo anterior cercano al 14%.
Estos datos son una gran noticia, ya que esta situación pone de manifiesto que el crecimiento de Toro es imparable y nos demuestra que los consumidores siguen confiando en el gran trabajo de bodegas y viticultores para lograr unos vinos de una calidad excelente que gustan al público y los datos así lo demuestran, ya que de aquí se desprende la gran fidelidad que los consumidores tienen con los vinos de Toro, que cada vez están más demandados.
Además, el Presidente Felipe Nalda ha puesto en valor la grandísima calidad de los vinos de Toro y el incremento registrado que va acompañado de una estabilidad en cuanto al número de bodegas y hectáreas de viñedo registradas, algo que demuestra que el interés por Toro y su Denominación de Origen no deja de crecer. Los esfuerzos de las bodegas, viticultores y del propio Consejo Regulador a lo largo del tiempo y durante este año han logrado posicionar y dar a conocer al público los excelentes vinos que se hacen en Toro, abalando estas cifras.
¡Continuemos creciendo!

El consumo moderado de vino podría estar relacionado con un menor índice de grasa abdominal

Un estudio señala que no todas las bebidas alcohólicas están asociadas con niveles elevados de grasa en el abdomen.

El consumo moderado de vino, comparado con otras bebidas, está relacionado con un menor tejido adiposo visceral, es decir, la grasa localizada en la región profunda del abdomen, según un estudio publicado por la revista internacional Obesity Science & Practice y publicado el pasado mes de febrero y del que se hace eco el portal lacienciadelvino.com.

El estudio, que investiga la relación entre el alcohol y la obesidad, se ha realizado a partir de una cohorte prospectiva del Biobanco del Reino Unido donde se seleccionaron los datos de referencia de 1.869 personas, de 40 a 80 años de edad, de todo el país.
En la investigación se advierte de que no todas las bebidas están asociadas con niveles elevados de grasa en el abdomen. Por ello, diferencia el vino de otras bebidas, señalando que su consumo de forma moderada no muestra esta asociación con esta grasa dañina, e incluso podría tener un efecto protector frente a ella, dependiendo del tipo de vino consumido.

El estudio observacional transversal ha sido realizado por un equipo de investigación internacional y coordinado por Brittany Larsen, profesora asociada de neurociencia en la Universidad Estatal de Iowa. Larsen y su equipo han demostrado que consumir vino tinto podría no conducir a la misma acumulación dañina de grasa que otras bebidas. De hecho, los investigadores lo relacionan con índices más bajos y cierta protección frente a la misma.

Granizo: daños en la vid

Las previsiones se cumplieron y la lluvia y el granizo irrumpieron con fuerza este domingo en las provincias de Albacete y Cuenca. Así se veían algunos parques de la capital de Albacete por la tarde, un granizo de pequeño tamaño que acompañaba a esa tormentas que también dejaron aparato eléctrico.

Un granizo que en la Sierra del Sur de la provincia fue más importante, de tamaño considerable caía con ganas en la localidad de Elche de la Sierra.

La tormenta de granizo ha dejado daños en el arbolado urbano de algunas localidades de la Sierra del Segura en Albacete, pero sobre todo en las huertas. Hoy lunes los operarios municipales limpian las calles mientras los avisos se trasladan a la Mancha Albaceteña y las comarcas de Hellín y Almansa.

Fueron cinco minutos, de agua y piedra de tamaño considerable.. Las trabajadoras del Plan Municipal de Empleo de Férez barren hojas agradeciendo que las consecuencias no sean más graves.

Unas tormentas que hoy pueden volver a repetirse aunque con menor entidad en el sur de la provincia hacia las sierra del Segura y de Alcaraz.

Granizo en Cuenca

Las tormentas de granizo descargaron este domingo con fuerza en varios municipios de la provincia de Cuenca como Moya, en la comarca de la serranía. Allí el tamaño de las piedras era comparable al de huevos de gallina o pelotas de golf.

Según nos cuentan los vecinos la tormenta duro apenas 20 minutos pero causó importantes destrozos en tejados, lunas de coches y también en los huertos. Tormentas que se repitieron en la comarca de La Manchuela conquense, en municipios como El Peral, donde el granizo ha afectado a la vid. Este lunes toca evaluar los daños.

Aviso amarillo en la provincia de Albacete

Seis comunidades de la mitad este peninsular -Aragón, Baleares, Castilla-La Mancha, Cataluña, Región de Murcia y Comunidad Valenciana- mantienen este lunes el aviso amarillo por fuertes tormentas o por máximas que subirán hasta los 38 grados, informa la Agencia Estatal de Meteorología (Aemet) en su web.

En Castilla-La Mancha persiste la alerta amarilla en Albacete por fuertes tormentas y por máximas de 36 grados en áreas cercanas a La Mancha albaceteña, Alcaráz, Segura, Hellín y Almansa.

Vinos, premios, presentaciones

EL CORREO DEL VINO
• TODA LA ACTUALIDAD DEL VINO •

Granit 2021, la mineralidad del Montsant interpretada por Josep Grau

• Granit es el vino blanco más complejo de la bodega, procedente de una parcela muy especial situada en terrazas cuyo suelo, de granito descompuesto, arena y arcilla, son la inspiración para su nombre y su carácter mineral.

Capçanes, junio de 2022.- Josep Grau Viticultor presenta la añada 2021 de Granit, el blanco más singular de la bodega. Se trata de un vino que procede de un viñedo de garnacha blanca situado en Marçà, a 330 metros de altitud; una pequeña finca dividida en tres bancales cuyos suelos son arcillo- calcáreos, aunque su particularidad son las grandes cantidades de granito descompuesto que hay y que son la inspiración para su nombre. El granito favorece en esta parcela el drenaje del suelo y el aprovechamiento de la escasa lluvia que recibe, una circunstancia que se suma a la hidratación que recibe la planta gracias al Garbí, el viento que llega directamente desde el Mediterráneo.

Todo el cultivo que se realiza en la finca, siguiendo la filosofía de Josep Grau, es ecológico y con prácticas biodinámicas, buscando la más transparente transmisión de las condiciones de la finca y la añada al vino.

Las uvas destinadas a Granit se seleccionan cuidadosamente antes de la vinificación. Primero se lleva a cabo un prensado muy ligero para obtener un mosto que pasa directamente a un fudre de roble austriaco de 2000 litros de capacidad. Con el uso de este recipiente, Josep Grau busca el menor impacto posible
de la madera en el vino y la salvaguarda de los aromas primarios procedentes de la uva y, al tiempo, aportar volumen y estructura que permitan una buena evolución en la botella. Granit tiene una crianza de unos siete meses sobre lías en ese mismo fudre, para conseguir una textura sedosa y ganar complejidad aromática.

Sobre la añada 2021

Después de una cosecha complicada en 2020 a causa del mildiu, en 2021 había expectación en la bodega sobre el transcurso de la añada en 2021. Enero comenzó con una buena nevada que aisló la comarca, y que hacía prever una cosecha de uva capaz de dar vinos etéreos y seductores. La reserva de agua que provocó la nieve hizo brotar a las plantas con energía y las garnachas blancas llegaron con muy buen estado sanitario y grados alcohólicos muy ajustados.

El resultado es Granit 2021, un vino de la Denominación de Origen Montsant con aromas delicados y toques florales y silvestres que en la boca se torna amplio, mineral, sabroso, con un encantador matiz salino, conformando un conjunto muy elegante y de marcado carácter mediterráneo.

La producción en 2021 es de 3672 botellas de 0,75 cl y 50 magnums.

PVP: 21€

WEB: https://www.josepgrauviticultor.com/

Sobre Josep Grau Viticultor

Josep Grau Viticultor es el gran proyecto de vida de Josep Grau, donde se buscan vinos auténticos y con muy poca intervención, sin artifi-

cios, que respeten el lenguaje natural de la viña. Los primeros pasos se dieron en 2003, cuando nacieron las primeras 300 botellas de un proyecto radicado en la DO Montsant que en 2016 se extendió también a Gratallops, en la DOQ Priorat, un territorio pro el que Grau se ha sentido siempre atraído y que supone la culminación de un sueño vitivinícola para él y su familia.

La filosofía de Josep Grau Viticultor se fundamenta en el respeto por la naturaleza, la elaboración de vinos sinceros, que tengan identidad del territorio y sean capaces de transmitir la fuerza del paisaje. El viticultor y bodeguero considera la elaboración del vino como una forma bella de conexión con el entorno natural.

TRES GRANDES OROS Y QUINCE OROS EN LA 6ª EDICION DEL CONCURSO NACIONAL DE VINOS DE PEQUEÑAS D.O.'S-VERALLIA

El pasado viernes 1 de julio, el Aula Española del Vino de Madrid, acogió la 6ª edición del Concurso Nacional de Vinos de Pequeñas D.O.'s, un concurso en el que solamente pueden participar vinos de bodegas adscritas a pequeñas regiones vinícolas españolas, es decir regiones que cumplan los dos criterios necesarios para ser una Pequeña D.O., por una parte un criterio cualitativo, ya que las regiones consideradas como Pequeñas D.O.'s de-ben de estar encuadradas en alguno de los cuatro primeros escalones de la pirámide de calidad de los vinos españoles (esto es Vino de Pago, Vino con DO Ca, D.O. e I.G.P.) y por otra parte un criterio cuantitativo (producir por debajo de 4,5 millones de botellas en la anualidad tomada de referencia).

En esta 6ª edición del Concurso de Vinos de Pequeñas D.O.'s se han repartido un total de 18 reconocimientos, 3 medallas GRAN ORO y 15 medallas de ORO. Los vinos galardonados con GRAN ORO han sido, el GODEVAL REVIVAL 2020 un vino de la Pequeña DO gallega de Valdeorras, elaborado 100% con la variedad Godello y que con 93 puntos ha sido el vino mejor valorado del Concurso, por su parte el NIÑO DE LAS UVAS MACABEO – MALVASIA 2021 elaborado por Bodegas Nuestra Señora del Rosario en la Pequeña D.O. murciana de Bullas, ha obtenido también una medalla GRAN ORO, ambos vinos han destacado en la categoría Blancos Con Crianza. Por su parte el tercer vino en obtener un GRAN ORO ha sido MARA MARTIN 2021 de Bodegas Martin Codax en este caso elaborado en la Pequeña D.O. orensana de Monterrei, en la categoría Blancos Sin Crianza.

En cuanto a los vinos galardonados con medalla de ORO ha habido vinos de distintas Pequeñas D.O.'s repartidas a lo largo y ancho de España, como el MONTORO BLANCO BARRICA 2021 elaborado en la Pequeña DO canaria de La Gomera, el SIETE PELDAÑOS BARRICA 2020 de la Pequeña D.O. Arribes o el ABADAL MANDO 2019 de la Pequeña DO catalana Pla de Bages…en definitiva un Concurso en el que han estado representadas muchas de las Pequeñas D.O.'s españolas que sin duda, por la calidad de sus elaboraciones, merecen un mayor espacio en el panorama vinícola de nuestro país.

Todas las bodegas que hayan obtenido algún reconocimiento en esta 6ª edición del Con-curso Nacional de

Vinos de Pequeñas D.O.'s – VERALLIA participarán en una acción promocional con sus vinos galardonados para el mercado chino, y los vinos que hayan obtenido una Medalla GRAN ORO podrán publicarse de manera gratuita en la Guía Intervinos (única guía española de vinos publicada en 5 idiomas, español, inglés, francés, alemán y ruso) y recibirán una suscripción gratuita al software de UP WNE una nueva forma de llevar a cabo catas interactivas de vino de manera divertida y amena.

MEDALLERO 6ª EDICION DEL CONCURSO NACIONAL DE VINOS DE PEQUEÑAS D.O.'S - VERALLIA

Referencia	PUNTOS	Categoria	Bodega	PEQUEÑA D.O.	MEDALLA
GODEVAL RE.VI.VAL 2020	93	Blancos con crianza	Bodegas Godeval	Valdeorras	GRAN ORO
NIÑO DE LAS UVAS MACABEO-MALVASÍA 2021	93	Blancos con crianza	Bodegas El Rosario	Bullas	GRAN ORO
MARA MARTIN 2021	92	Blancos sin crianza	Bodegas Martin Codax	Monterrei	GRAN ORO
CEPADO BLACK EDITION 2020	90	Blancos con crianza	Adega Cepado	Valdeorras	ORO
VIÑA NORTE TINTO 4 MESES DE BARRICA 2021	90	Tintos con menos de 12 meses de crianza	Bodegas Insulares de Tenerife	Tacoronte Acentejo	ORO
MARA MOURA 2020	89	Blancos con crianza	Bodegas Martin Codax	Monterrei	ORO
SIETE PELDAÑOS BARRICA 2020	89	Blancos con crianza	Jose Luis Pascual Criado	Arribes	ORO
MONTORO BLANCO BARRICA 2021	88	Blancos con crianza	Mario Rodriguez Mendoza	La Gomera	ORO
TERRAS DO CIGARRON 2021	88	Blancos sin crianza	Bodegas Martin Codax	Monterrei	ORO
CONDADO DE SEQUEIRAS 2021	88	Blancos sin crianza	Grupo Peago	Ribeira Sacra	ORO
ABADAL MANDO 2019	88	Tintos con 12 o más meses de crianza	Bodegas Abadal S.L.	Pla de Bages	ORO
Godeval 1986 2018	87	Blancos con crianza	Bodegas Godeval	Valdeorras	ORO
LINAJE DE PAGO MALVASIA 2021	87	Blancos sin crianza	PIDA S.A.	Islas Canarias	ORO
CORNITERO 2021	87	Tintos Jóvenes	Bodegas Señorio de Valdesneros	Arlanza	ORO
FINCA LOS HALCONES ED. LIMITADA BOBAL 2019	87	Tintos con 12 o más meses de crianza	Pagos de Familia Vega Tolosa	Manchuela	ORO
FAN D'ORO 2020	86	Blancos con crianza	Arzuaga	Pago Florentino	ORO
SIETE PELDAÑOS DOÑA BLANCA 2020	86	Blancos sin crianza	Jose Luis Pascual Criado	Arribes	ORO
PILAS BONAS 2021	86	Blancos sin crianza	Bodega Casa del Blanco	Pago Casa del Blanco	ORO

El vino de la semana

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

EL PARAGUAS ATLÁNTICO 2019

BODEGAS EL PARAGUAS

D.O. Ribeiro

Variedad: 85% Treixadura, 11% Godello y 4% Albariño

Enólogo: Felicísimo Pereira

Crianza: parcial. 3 meses en barrica de 600 lts para la variedad Godello

Consumo óptimo hasta 2030

Comentario de cata:
Amarillo oro, denso, brillante. En nariz es complejo, recuerdos de fruta de hueso madura (ciruela), toques herbáceos, sutil mineral. Envolvente, pide tiempo en copa. En boca te abruma. Es graso, textura sedosa con acidez que te envuelve. A un sutil toque salino le acompaña en retrogusto recuerdos cítricos, caramelo de limón con hierbas y un toque balsámico (miel y limón). Persistente, invita a seguir bebiendo.

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

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

Los productores de vino de Alemania anticipan el comienzo temprano de la cosecha de 2022

Las buenas condiciones climáticas están contribuyendo al desarrollo sin problemas de las vides de Alemania, y las diferencias de temperatura entre las diferentes regiones productoras se reflejan claramente en el proceso de floración.

En lugares más cálidos y variedades de floración temprana, esto ya ha terminado, pero en las regiones más frías la floración continuará durante algunos días. En general, este año las vides comenzaron a florecer aproximadamente una semana antes de la media a largo plazo, con las uvas típicamente listas para la cosecha alrededor de 90 a 100 días después de la floración.

Se espera que la cosecha de este año comience a principios o mediados de septiembre, aunque las primeras uvas de maduración temprana para la producción de Federweißen (en parte fermentado "vino nuevo") se cosecharán ya a finales de agosto, según Wines of Germany.

Los productores ahora mantienen los dedos cruzados para que el buen tiempo continúe durante el resto de la temporada, con una buena mezcla de sol y lluvia en las condiciones óptimas. La sequía de los últimos años ha dado lugar a que los depósitos de agua de la capa más profunda se sequen, por lo que la lluvia sería bienvenida.

Es probable que el acuerdo de libre comercio entre el Reino Unido y Australia aumente la disponibilidad de vinos y regiones menos conocidos

Uno de los beneficios del acuerdo comercial Australia/Reino Unido recientemente firmado será un aumento en la disponibilidad de vinos australianos premium de regiones de clima menos conocido y más frío del Reino Unido, según el comisionado de comercio e inversión del país.

Ana Nishnianidze dijo que el acuerdo, firmado en marzo de este año, probablemente beneficiará más a algunos de los productores más pequeños de Australia y a las regiones productoras de vino menos conocidas. El país produce una amplia gama de vinos "que son un poco diferentes, un poco más únicos", dijo a Drinks Business.

"Por ejemplo, cuando se trata de Pinot Noir de un clima más fresco, tienes un tipo ligeramente diferente de sabor y sabor únicos. También son algunas grandes variedades de vino blanco de climas más fríos, incluyendo algunos Rieslings realmente agradables y vinos espumosos".
Si bien esto no amenazará a aquellos productores que ya tienen una fuerte presencia en el mercado del Reino Unido, incluidos los de Treasury Wine y Accolade, el TLC nivelará un poco el campo de juego para los productores más pequeños, a través de la eliminación de los aranceles "significativos" actuales, afirmó.
Según la WSTA, los envíos actuales de vino desde Australia están sujetos a tarifas de entre 10p y 22p por botella, lo que cuesta a las empresas vinícolas del Reino Unido aproximadamente 16 millones de libras esterlinas.
Se dice que el gobierno australiano está ayudando actualmente a 11 bodegas de diferentes regiones del país que están

dispuestas a abrirse camino en el competitivo mercado del Reino Unido. "Por el momento, no están realmente presentes en el mercado del Reino Unido y eso se debe a que muchos de esos vinos son producidos por bodegas pequeñas y medianas y es muy difícil para ellos competir en precios donde buscan exportar volúmenes más pequeños. Pero una vez que se eliminen los aranceles, eso sin duda abrirá esa oportunidad", dijo Nishnianidze, y agregó que hay muchos buenos vinos de Australia que no están disponibles en el Reino Unido en este momento. "Creo que ahí es donde realmente está la oportunidad, es introducir esas nuevas variedades". Las regiones de clima frío menos conocidas que probablemente se beneficiarán incluyen Macedon Ranges, Geelong, King Valley, Gippsland y Henty, mientras que Tasmania también está inclinada a ser una ganadora.

Y no es solo el comercio el que se va a beneficiar, dijo Nishnianidze. "A los consumidores del Reino Unido ya les gusta el vino australiano, así que no creo que solo vaya a beneficiar a los exportadores australianos, en realidad va a beneficiar a los consumidores que pueden obtener algunas de esas variedades premium, sin precios horribles, en el futuro".

Once arrestos, cientos de miles de botellas falsas

Se descubre un enorme fraude vinícola en Burdeos

Once personas, incluido el propietario de un Médoc-Châteaus y varios comerciantes de vino, fueron arrestadas la semana pasada bajo sospecha de fraude. Otras nueve personas fueron interrogadas. Los arrestos están relacionados con un presunto fraude en el vino, que probablemente sea de unos varios cientos de miles de botellas de vino falsas. Así lo informan varios medios de comunicación franceses, incluidos France 3 y el periódico regional Sud-Ouest.

El estudio se centra en los vinos de Burdeos, pero abarca varias regiones de toda Francia. Según Sud Ouest, tres cabecillas fueron acusados de falsificación, fraude organizado y blanqueo de dinero. Según los informes, un centenar de gendarmes estaban en acción para arrestar a los sospechosos. Además, se confiscaron diez vehículos, una cantidad considerable de vinos falsificados en cajas y en palés, ordenadores, teléfonos móviles,

documentos y dinero en efectivo.

Etiquetas incorrectas ya descubiertas en 2021

La investigación comenzó en 2021, cuando los gendarmes descubrieron utensilios relacionados con el fraude del vino, incluidas etiquetas falsas, en Burdeos como parte de una operación contra el contrabando de drogas. Poco tiempo después, apareció un Burdeos falso en el Loira.

"El principal sospechoso estableció relaciones en España para obtener vino e imprimió un gran número de etiquetas", dijo el fiscal de Burdeos, Frédérique Porterie. "Las primeras investigaciones confirmaron rápidamente un fraude organizado a gran escala contra el propietario de un viñedo en el Médoc, que también tenía el estatus de Négoce".

Red de distribuidores "oficiales y no oficiales"

Según la fiscalía, el propietario del castillo había creado "una red de agentes oficiales y no oficiales compuesta por empresas, pensionistas y trabajadores por cuenta propia". Al hacerlo, vendió en palés de Burdeos falsos en varios departamentos franceses y en el extranjero.

"El fraude fue transmitir lo que los clientes pensaban que eran Bordeaux-Châteaux, cuyos nombres y etiquetas daban confianza, a precios que a veces estaban fuera de competencia", explicó el fiscal. "En realidad, compraron vinos de baja calidad o vinos de regiones que estaban bastante lejos de Burdeos". Para no ser descubiertos, los vinos se embotellaban por la noche y las entregas de vino tuvieron lugar durante el fin de semana. Según la acusación, el presunto conductor de cable principal utilizó el dinero para financiar su elaborado estilo de vida y la renovación de su castillo, pagado en efectivo.

Exportaciones italianas: los vinos espumosos están en auge, los vinos tranquilos colapsan

Los primeros cuatro meses de 2022 fueron una alternancia de emociones para los productores de vino italianos. Unione Italiano Vini (UIV) ha determinado que las ventas de vinos tranquilos de Italia cayeron un 10 por ciento en los tres países exportadores más importantes de EE. UU., Gran Bretaña y Alemania de enero a abril. Al mismo tiempo, sin embargo, las ventas de vinos espumosos italianos en estos países aumentaron un 17 por ciento, y las ventas incluso un 30 por ciento.

Especialmente en Gran Bretaña, la demanda de vinos espumosos italianos aumentó muy bruscamente. Mientras tanto, según la UIV, solo Prosecco representó dos tercios de todos los vinos espumosos importados a Gran Bretaña de todo el mundo. Esto vendió más prosecco allí que el vino italiano en su conjunto.

Las ventas en Alemania son decepcionantes

En Alemania, por otro lado, la demanda de vino tranquilo italiano (-18 por ciento) y vinos espumosos (-12 por ciento) disminuyó significativamente en el primer trimestre de este año. En los EE. UU., la demanda de vino tranquilo cayó ligeramente (-2 por ciento), pero las ventas de vinos espumosos italianos aumentaron en la friolera del 12 por ciento.

Sin embargo, enfatiza el presidente de la UIV, Lamberto Frescobaldi, hay que comparar por un lado que 2021 se caracterizó por superlativos en la exportación de vinos italianos: "Creemos que es poco probable que se repita el rendimiento de 2021, un año extraordinario que registró un crecimiento de casi el 30 por ciento de abril a septiembre".

Por otro lado, se refirió a las circunstancias extraordinarias que dieron forma al comercio este año, específicamente a la guerra en Ucrania, que aumenta los costos de la energía y los precios de los productos básicos por encima de las masas, y no menos importante la inflación, que ha aumentado tanto que los costos de producción difícilmente se pueden repercutir a los productos.

UIV representa el 85 % de las exportaciones

La Unione Italiano Vini (UIV) es una asociación de los productores de vino más importantes de Italia. Las más de 700 bodegas y bodegas representan alrededor de la mitad del vino producido en Italia y alrededor del 85 por ciento de las exportaciones.

SECTOR DEL ACEITE

EL CORREO DEL VINO
• TODA LA ACTUALIDAD DEL VINO •

Deoleo firma un acuerdo con IBM para trazar la calidad de su AOVE

Se trata de un primer piloto que la compañía lanza bajo su marca Maestros de Hojiblanca

En plena polémica con el Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE) debido a una supuesta copia en su receta por parte de un 'influencer', Deoleo, bajo su marca Maestros de Hojiblanca, ha lanzado una iniciativa para proteger la trazabilidad y dar a conocer el viaje de sus aceites, del olivo a la mesa y a lo largo de toda la cadena de valor.
En concreto, lo hará a través de una app desarrollada sobre la plataforma de IBM basada en la tecnología Blockchain IBM Food Trust e implementada por IBM Consulting, el área de consultoría tecnológica y de transformación de negocio de IBM. Deoleo se convierte así en la primera compañía de AOVE de gran consumo en España en informar del origen y la trazabilidad de sus productos, botella a botella, a través de esta plataforma.
En línea con el compromiso de Deoleo por mantener al consumidor en el centro de todas sus decisiones estratégicas, y a través de su marca Maestros de Hojiblanca que apuesta fuertemente por la calidad, la transparencia y la sostenibilidad, la marca ha creado junto con la plataforma Food Trust de IBM una app, que permite a los consumidores conocer toda la información relativa al proceso de trazabilidad de tres de sus variedades de aceite de oliva virgen extra de la gama 'Oda a Nuestra Tierra'.
Gracias a un innovador código QR único para cada botella, los consumidores podrán descubrir todos los secretos del AOVE que han adquirido y viajar así por todas las etapas por las que ese lote específico ha pasado, descubriendo su origen, las variedades de aceituna, el proceso de certificación de calidad, los sabores y el origen de producción sostenible del aceite de Maestros de Hojiblanca. Toda esta información se obtiene a través de una base de datos certificada con la tecnología blockchain de IBM Food Trust.
IBM lanzó en 2018 IBM Food Trust, la única red de su tipo que conecta a productores, proveedores, fabricantes y minoristas a través de un registro permanente y compartido, y con permisos de todos los datos del sistema alimentario que logra, precisamente, dar visibilidad en cada paso de la cadena de suministro alimentaria, con múltiples beneficios para todos los actores implicados. Algunos de estos beneficios son la mejora de la seguridad alimentaria, la reducción del fraude o la optimización de prácticas más sostenibles a lo largo de la cadena de producción, lo que, en última instancia, genera una mayor confianza del consumidor en el producto que adquiere y la empresa que lo produce.
Este proyecto de la compañía se alinea con las necesidades de sus consumidores pues, según el estudio de IBM 'Conoce a los consumidores del 2020 que están conduciendo el cambio', cerca de ocho de cada 10 entrevistados indican que la sostenibilidad es importante para ellos y el 71% de los encuestados está dispuesto a pagar un extra por los productos de las marcas que les proporcionen información sobre el proceso de trazabilidad y sean responsables con el medio ambiente.

Deoleo y su apuesta tecnológica

Según el director de IBM SW Sostenibilidad para España, Portugal, Grecia e Israel, Javier Roncero, en IMB son «conscientes de los grandes desafíos y oportunidades que tiene ante sí hoy día el sector agroalimentario para satisfacer las demandas de los consumidores en términos de sostenibilidad, calidad y trazabilidad de los productos que consumen».

Aseguran el directo de IBM que «la gente quiere saber, con toda la razón, de dónde provienen los ingredientes que consume y existe una demanda sin precedentes de un suministro de alimentos más inteligente y seguro. IBM Food Trust lo hace posible y nos sentimos muy orgullosos de formar parte de este ambicioso proyecto de Deoleo que permitirá a sus consumidores conocer, en detalle y de manera rigurosa, toda la información de sus productos. Desde el olivo a la mesa».

Situación crítica para los olivares en Italia

Unaprol denuncia la falta de infraestructuras de gestión del agua

Olimerca.- La escasez de agua y el calor está poniendo en riesgo, en vísperas del período de riego, la producción de excelencia del Made in Italy como el aceite Toscana IGP, el Garda Dop, el Brisighella Dop o el Terra di Bari Dop, y por lo tanto es necesario un plan nacional para salvar la olivicultura italiana de las dramáticas consecuencias del cambio climático.

Esta es la advertencia de Unaprol, que denuncia cómo en Italia se pierde casi el 90% del agua de lluvia, a pesar de que puede convertirse en un recurso preciado en periodos como el que vivimos actualmente.

Entre julio y agosto, los olivares necesitan agua. La situación se ha vuelto crítica en este momento, especialmente en las regiones central y norte, desde la Toscana hasta Emilia Romagna, pasando por Véneto y Lombardía, donde hace meses que no llueve.

El panorama es un poco mejor en el sur, el corazón palpitante de la producción nacional de aceitunas, donde los árboles están más acostumbrados a resistir altas temperaturas durante períodos más largos. Pero aquí también se necesitan intervenciones para permitir que las empresas se equipen con sistemas de riego.

“Hay una necesidad urgente de intervenciones estructurales para garantizar un mayor suministro de agua a los olivares para preservar, además de la calidad, una buena cantidad de producto - explica David Granieri, presidente de Unaprol -. El cambio climático requiere resolver intervenciones que ya no se pueden extender, para ayudar a los agricultores a hacer frente a una situación que corre el riesgo de comprometer no solo esta temporada de cultivo de olivos, sino también el futuro de la olivicultura italiana".

Aceite de oliva untable Realfooding: ni nuevo, ni AOVE

La marca Oiliva estaría detrás de esta margarina que, en realidad, ya existe desde principios de 2021.

.El 'AOVE untable' que acaba de presentarse.Realfooding
El nombre es algo básico en cualquier producto, más en la industria alimentaria. Lo sabe muy bien Carlos Ríos y su movimiento Realfooding. Con su sello y jugando con la denominación -y a veces también con la normativa- se cree capaz de convertir alimentos insanos en supuestos productos saludables.

La lista no para de crecer, y ahora es el turno de la margarina. Un producto que siempre se ha planteado como alternativa vegetal y sana a la mantequilla, pero que, en realidad, nunca ha tenido muy buena fama. Ni por la calidad del sucedáneo, ni por el tipo de grasas que a veces se utilizan en su formulación.

Así que esta margarina no se presenta con ese nombre, sino como AOVE untable Realfooding. ¿Pero es aceite de oliva virgen extra para untar, como cabe suponer por su denominación? Lo es en un 72% de su composición. El resto es aceite de karité.

¿Y se puede llamar AOVE algo que no es 100% AOVE? Miguel A. Lurueña, Doctor en Ciencia y Tecnología de Alimentos y azote del discurso de Ríos, tiene sus dudas, tal y como él mismo ha comentado a través de las

redes sociales.
Por supuesto, ese 72% de AOVE se paga mucho más caro que un AOVE en botella de toda la vida. Sí, ese que también permite preparar una tostada saludable para el desayuno sin pasar por la caja del Realfooding.

Más caro que el AOVE de siempre

La margarina de Ríos va a unos 15 euros el kilo, lo que es el más del doble de un buen AOVE y tres veces lo que vale uno normal en el supermercado. Por lo visto, que sea untable y que no gotee hay que pagarlo muy caro.

"Lanzamos el primer AOVE untable del mercado", presumía el propio Ríos en su Instagram. Si lo de AOVE es cuestionable, lo de primero también tiene trampa.

En xxxDesde abril del año pasado ya existe un producto aparentemente idénticoGA Alimentaria En abril de 2021 ya se presentó un "untable con 72% de aceite de oliva virgen extra" con el nombre Orolivar de la marca Oiliva. Según leemos, lo produce GA Alimentaria, una empresa que, entre otras cosas, es experta en margarinas.

Es más, en Suecia también se comercializa desde hace tiempo un producto similar con, sorpresa, también un 72% de aceite de oliva. Con marca Zeta, se supone que en este caso se trata de un producto de origen italiano. Que sea aceite español con bandera italiana tampoco sería sorprendente a estas alturas.

Por curiosidad, hemos comprobado el precio en supermercados suecos y se puede encontrar por unos 3,5 euros. El producto Realfooding, con el mismo tamaño, se comercializa en España por unos 3 euros.

En cualquier caso y más allá de estas coincidencias suecas, parece evidente que la margarina Realfooding es el mismo producto de Oiliva, que ahora llega con otra denominación más que cuestionable y, sobre todo, con el sello de Carlos Ríos.

Cooperativas lamenta la ausencia del AOVE de Jaén en la cumbre de la OTAN

Reprocha al Gobierno que haya prescindido del aceite de la mayor provincia productora

Olimerca.- La ausencia de aceite de oliva de Jaén en la cata ofrecida por el Ministerio de Agricultura a los acompañantes de los dignatarios de la OTAN durante la cumbre de la Alianza Atlántica "margina a la primera provincia productora mundial", según el presidente de Cooperativas Agro-alimentarias, Higinio Castellano, quien reprocha al Gobierno que haya prescindido del aceite de máxima calidad que se cosecha en un territorio con casi 70 millones de olivos.

El Ministerio de Agricultura ha utilizado en la cata los tres aceites de oliva virgen extra galardonados en la última edición de los premios Alimentos de España, producidos en Albacete y Córdoba. Castellano expone que, además de ellos, debían de haberse incluido aceites de Jaén porque el territorio es la referencia internacional del producto.

"Es difícil imaginar que el Ministerio de Agricultura de Francia organice una cata de vinos para los acompañantes de los dirigentes de la OTAN en la que no estén presentes ni el burdeos ni el borgoña, sus principales referentes en el mercado", señala el presidente de Cooperativas para apuntalar el criterio de la organización sobre la exclusión del aceite de oliva jiennense.

Para Castellano la decisión del Ministerio perjudica a la provincia porque le priva de exponerse en un escaparate único, dado el rango de influencia de las personas que participaron en la cata.

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

Los españoles se alejan del efectivo: los datáfonos se usan un 28% más hasta marzo y van a marcar récord este año

Se realizan seis veces más operaciones que hace veinte años a través de estos dispositivos.

El uso del efectivo por parte de los españoles va dejando cada vez más paso a los pagos electrónicos, que están creciendo a ritmos sin precedentes. Así lo reflejan los datos de uso de los datáfonos, según los cuales en el primer trimestre se realizaron un 28% más de operaciones con estos dispositivos. Y parece que podría alcanzarse un nuevo récord este año.

Más concretamente, en el primer trimestre del año se realizaron 1.611 millones de operaciones en los terminales de punto de venta (TPV) de los restaurantes, comercios y otros miles de establecimientos, de acuerdo con los últimos datos del Banco de España. Esta cifra es un 27,87% más alta que la registrada en las mismas fechas del año pasado.

Prácticamente en la misma proporción avanzó el importe global. Este se situó en 50.214 millones de euros, una cantidad que supone un 28,07% más que en el primer trimestre del ejercicio 2021. Salvo el pasado año, nunca se había registrado un crecimiento tan grande.

[La reinvención del datáfono: el TPV en el móvil coge fuerza con la irrupción de Apple]

Endesa e Iberdrola caen con fuerza en bolsa por el fin de los 'beneficios caídos del cielo'

El Gobierno tiene intención de acabar con estos ingresos para la hidroeléctrica y la nuclear ese mismo martes en el Consejo de Ministros.

Unas cifras que denotan, además, que este año podría alcanzarse un nuevo récord en el uso de los datáfonos. Si su utilización sigue creciendo durante los próximos trimestres a este ritmo se superarían los números del pasado año, que ya representaron máximos históricos.

En 2021 se sobrepasaron los 6.000 millones de operaciones en todo el año -seis veces más que veinte años antes- y los 195.246 millones de euros de importe agregado pagado a través de este sistema -cuatro veces más que en 2002-.

El efectivo

Por su parte, el uso del efectivo también crece, pero a una escala mucho menor. Las operaciones de retirada en cajeros se incrementaron un 7,34%, hasta 152 millones, con un aumento del 10,63% de los importes sacados de estas máquinas, que ascendieron a 26.733 millones. Este último importe supone siete veces menos que el pagado a través de los datáfonos en el mismo periodo.

Y eso que los cajeros son cada vez menos. Estas máquinas están experimentando un verdadero declive durante los últimos años debido, por una parte, a las fusiones entre bancos, que conllevan ingentes cierres de oficinas (y, con ellas, de los cajeros). Por otra, por el auge del dinero electrónico, que los hace menos necesarios.

[El declive de los cajeros que acelera la pandemia: hay un 20% menos que en 2008 y su uso se resiente]

De los datos del Banco de España se desprende que el parque de cajeros se redujo un 4,7% en el primer trimestre respecto a las mismas fechas del año pasado, hasta los 46.473. Un descenso que es superior, incluso, al que registró su instalación durante todo 2021, el año de los grandes procesos de reestructuración de la banca.

En los últimos veinte años, mientras las operaciones en TPV se multiplicaban por seis y los importes pagados lo hacían por cuatro, los cajeros instalados en territorio nacional han caído hasta ser ya menos que en 2002, cuando había 49.876.

Lo cierto es que la pandemia ha ayudado a acelerar la evolución creciente de los pagos electrónicos y el paso atrás del efectivo, pero se trata de una tendencia que ya estaba muy desarrollada antes de la llegada de la Covid-19, especialmente entre los jóvenes.

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

Lo que pasa en el campo no se queda en el campo

EL MINISTERIO LANZA UNA CAMPAÑA DE COMUNICACIÓN SOBRE LA POLÍTICA AGRARIA COMÚN (PAC)

Luis Planas: "Con la acción publicitaria de Lo que pasa en el campo no se queda en el campo, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación quiere hacer llegar un mayor conocimiento de la Política Agraria Común (PAC) a la ciudadanía en general"

Un 38 % de la población española no ha oído hablar nunca de la PAC, según el último eurobarómetro

La PAC ha supuesto un impulso trascendental para el sector agrario en España, ya que ha contribuido a multiplicar por cinco las exportaciones y a incrementar la renta agraria un 48 %

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, ha señalado los beneficios que tiene la Política Agraria Común (PAC) para toda la sociedad en su conjunto, ya que proporciona alimentos sanos y de calidad, al mismo tiempo que favorece la sostenibilidad medioambiental y el desarrollo del ámbito rural.

Luis Planas ha presentado, hoy, en el Real Jardín Botánico de Madrid, la campaña de comunicación "Lo que pasa en el campo no se queda en el campo", con la que el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación quiere hacer llegar un mayor conocimiento de la PAC a la ciudadanía en general. El objetivo es estrechar lazos entre el mundo rural y urbano y, más concretamente, hacer que la gente conozca no sólo lo que la PAC hace por los agricultores y ganaderos, sino en beneficio de toda la sociedad. "La PAC es una política de apoyo al conjunto de los ciudadanos, porque contribuye a proporcionar alimentos seguros a precios razonables", ha asegurado.

En este sentido, el ministro ha hecho referencia al 60 aniversario de la PAC y a la paradoja que supone que continúe siendo una gran desconocida para muchas personas. Según datos del último eurobarómetro, un 38 % de la población española no ha oído hablar nunca de la PAC, mientras que a otro 53 % le suena, pero desconoce sus particularidades. Son cifras que nos sitúan por debajo de la media comunitaria y que hacen que esta nueva campaña promocional se considere "oportuna, necesaria y pertinente".

La aplicación de esta política ha supuesto un gran avance en la calidad y seguridad de los alimentos y bebidas comunitarios, que están entre los más garantizados del mundo. El ministro Planas ha recordado que, en España, la PAC ha constituido un impulso trascendental para el sector agrario, tal y como reflejan, por ejemplo, el dato del incremento de un 48 % de la renta agraria, desde 1990 hasta hoy, o la multiplicación por cinco de las exportaciones que, actualmente, ya superan los 60.000 millones de euros. España ha pasado de tener una balanza comercial agroalimentaria negativa en los años noventa a lograr un saldo positivo de 19.000 millones de euros en 2021.

El ministro Luis Planas ha aprovechado para mencionar también la capacidad de adaptación de la PAC según las necesidades de la sociedad en cada época histórica. La nueva PAC, que entrará en funcionamiento el próximo 1 de enero de 2023, destinará un 43 % de su presupuesto a la obtención de objetivos climáticos y medioambientales, en línea con el Pacto Verde Europeo y sus estrategias más agrarias, como son "De la granja a la mesa" y "Biodiversidad para el horizonte 2030".

Otra de las novedades que ha recordado el ministro Planas sobre la PAC 2023-2027, es la de favorecer el relevo generacional y la incorporación de las mujeres al ámbito rural. Precisamente, la campaña "Lo que pasa en el campo se queda en el campo" tiene mensajes específicos para estas franjas de población, pues se considera que van a ser las grandes protagonistas de la transición a un modelo productivo agrario digitalizado.

La campaña del ministerio es ambiciosa y se desplegará a través de medios digitales, televisión, radio, prensa y publicidad exterior. Se estima que se pueden alcanzar los 700 millones de impactos. El objetivo es mejorar el conocimiento de la población española sobre esta importante política europea que "está muy presente en nuestra vida cotidiana", ya que tiene forma de alimentos y llega, cada día, hasta nuestras neveras y nuestros platos.

La pandemia y la actual crisis derivada de la guerra en Ucrania han puesto de manifiesto la importancia de la producción de alimentos, circunstancias que han reivindicado la importancia de la PAC en el día a día de todos.

La PAC supone un tercio de todo el presupuesto comunitario, aunque apenas genera un 1 % de todo el gasto público de los estados de la Unión Europea. Con un gasto, por ciudadano comunitario, de 31 céntimos al día, los 447 millones de habitantes de la UE "disponemos de un suministro estable de alimentos diversos, a precios razonables y con las mayores garantías, además de contribuir a mantener el medio ambiente y el mundo rural", ha remarcado Planas.

En España, sólo la PAC supone unos 6.800 millones de euros al año, que llegan de forma directa a más de 680.000 beneficiarios en España. El grueso, unos 5.700 millones de euros, corresponden a ayudas directas y medidas de mercado, que principalmente "aportan una red de seguridad para nuestros productores, que les protege frente a crisis y les ayuda a competir en un mundo globalizado".

Los fondos de desarrollo rural alcanzan unos 1.100 millones de euros al año y se complementan con la financiación del Estado y las comunidades autónomas, con otros 550 millones de euros.

Para la nueva PAC, España, a pesar de la reducción del presupuesto comunitario por la salida del Reino Unido de la UE, "hemos conseguido mantener el presupuesto para España, con 47.724 millones de euros para el período 2021-2027.

En esta nueva PAC, además de la digitalización y la modernización de las explotaciones hacia modelos cada vez más sostenibles para luchar contra el cambio climático, será clave el relevo generacional, ya que España destinará "220 millones de euros al año exclusivamente para incorporar a jóvenes a la actividad agraria". Importante también que, por primera vez, la futura PAC, gracias a España, contará con medidas para fomentar la igualdad en el medio rural. Es uno de los objetivos específicos de la política agraria.

Se puede consultar más información sobre la campaña en el siguiente enlace: https://loquepasaenelcampo.com/

¡VinoEmpleo!

Ir a la página para leer más e informarse

Bodegueros Vendimia

¡VinoEmpleo!

BODEGA en provincia de TARRAGONA precisa incorporar para vendimia 2022 Bodegueros

Peones de bodega y bodegueros - bodega de Rumania

CRAMELE RECAS

Se buscan peones de bodega y bodegueros para la cosecha 2022 en una bodega de Rumania.

Enólogo Sr

Potomac

Oportunidad de trabajar en una prestigiosa bodega de Virginia. Se busca enólogo con experiencia y nivel alto de inglés como encargado tanto de la bodega como del viñedo. 85.000-95.000 botellas. La bodega esponsoriza visado.

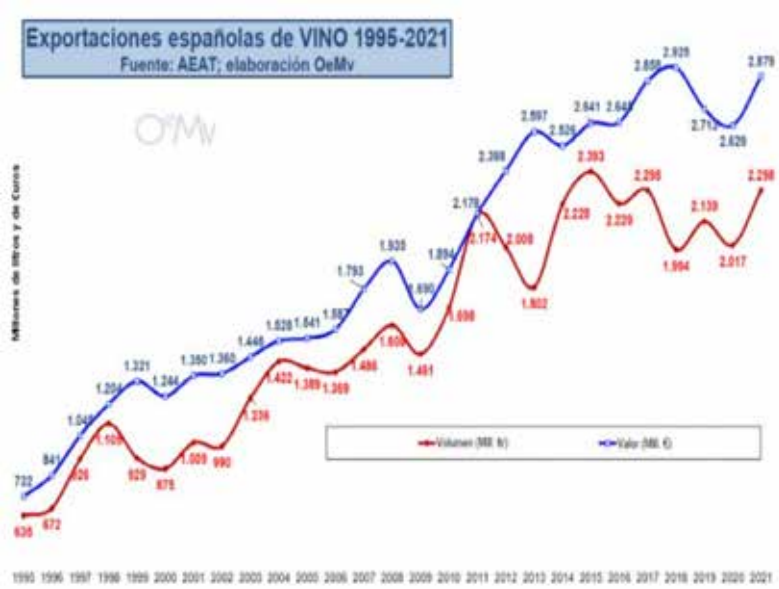
Administrativo/a de Dirección

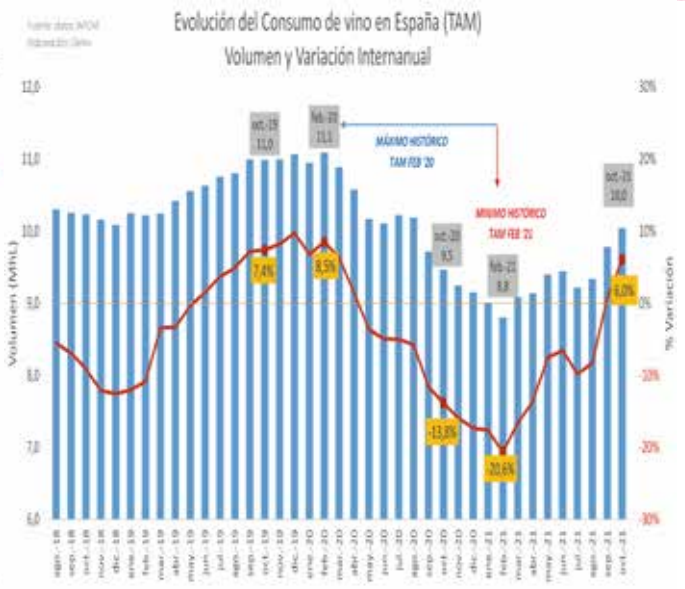
BOSQUE DE MATASNOS

Bodegas Bosque de Matasnos selecciona Administrativo/a de Dirección

TAL DÍA COMO HOY

El 6 de julio de 1968 en Pedrosa de la Vega (España), Javier Cortes Álvarez de Miranda descubre la villa romana La Olmeda, considerada como uno de los yacimientos arqueológicos más importantes del mundo romano hispánico. La villa romana La Olmeda es una villa romana situada en el municipio español de Pedrosa de la Vega, en la provincia de Palencia, comunidad autónoma de Castilla y León. El yacimiento fue declarado Bien de Interés Cultural el 3 de abril de 1996 y la revista National Geographic lo considera (2016) uno de los doce mayores descubrimientos de la arqueología moderna. Se trataba de una explotación agrícola en la que se diferencian dos fases cronológicas; por un lado una villa del siglo I que perduró hasta finales del siglo III, y por otro la reedificación de la misma en el siglo IV —en un contexto de recuperación que vivió su mejor momento entre los gobiernos de Constantino I y Teodosio I el Grande— hasta que fue destruida y abandonada en el siglo VI.





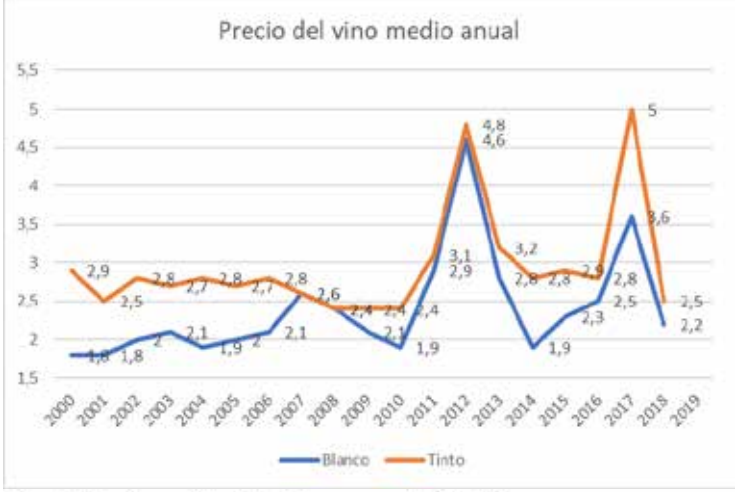
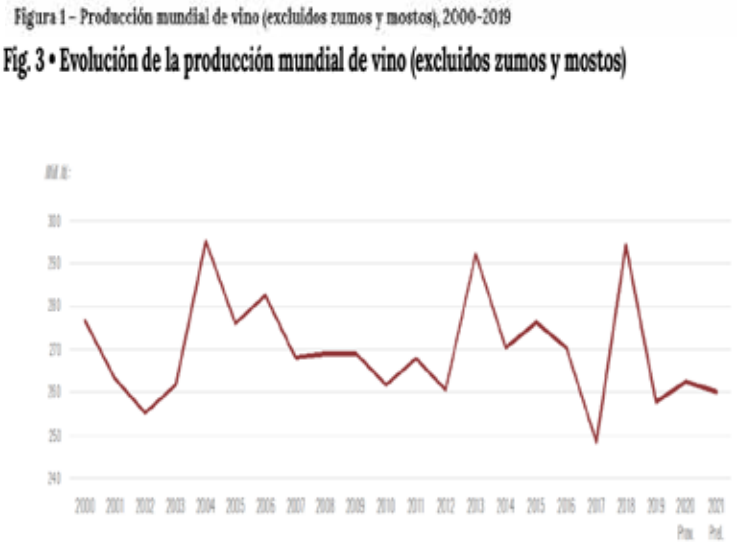
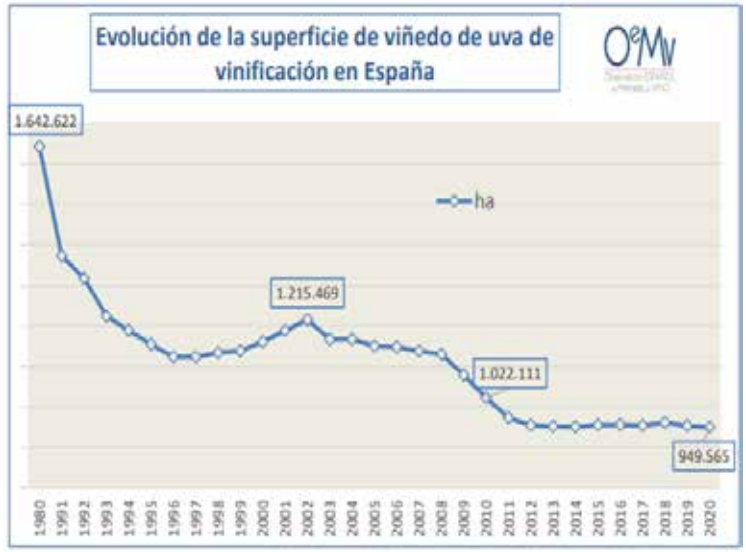


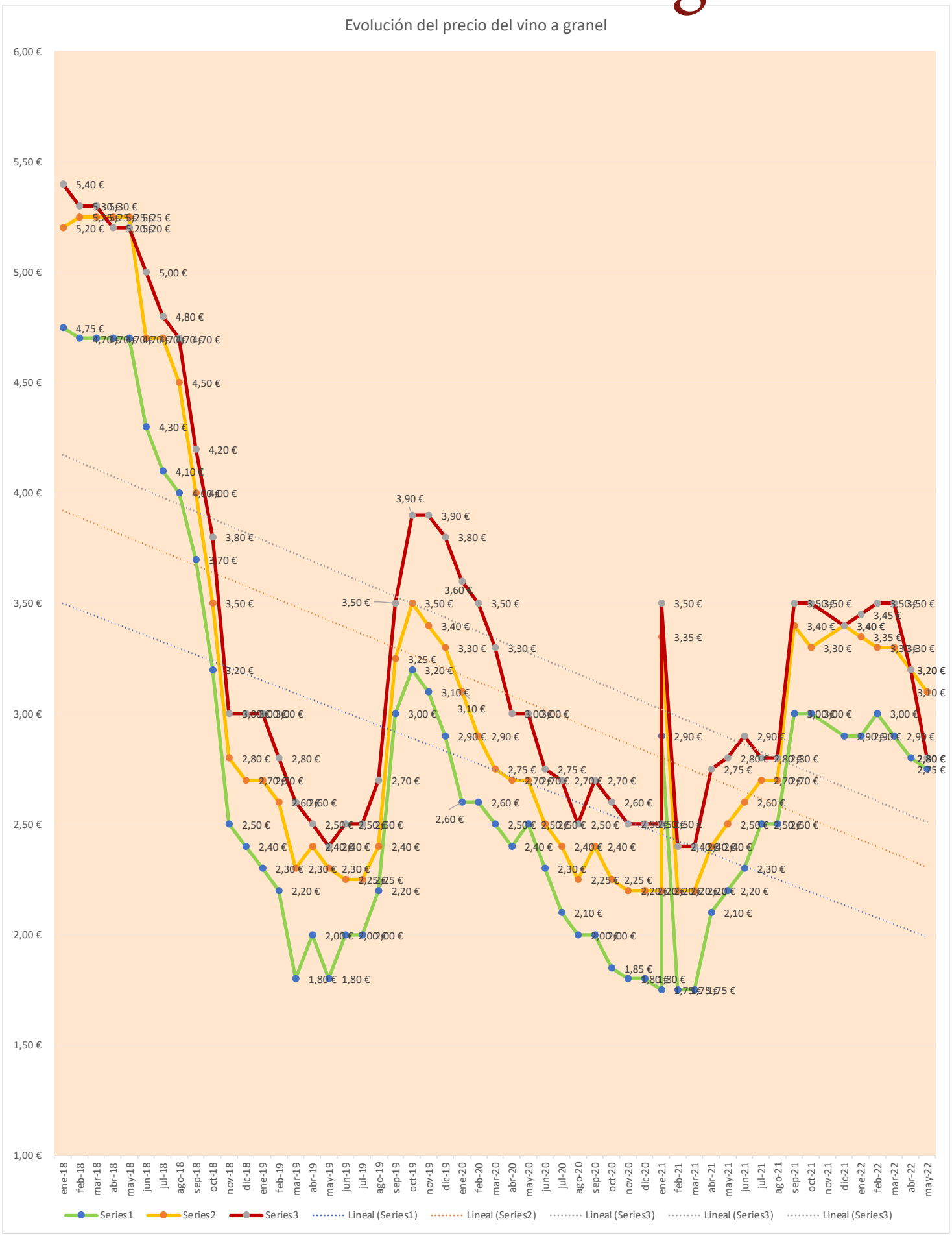
Figura 1 – Producción mundial de vino (excluidos zumos y mostos), 2000-2019

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





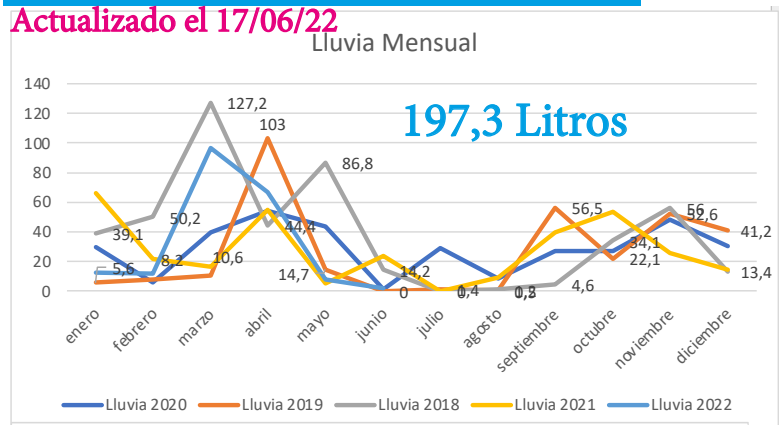
Precios del Vino a granel

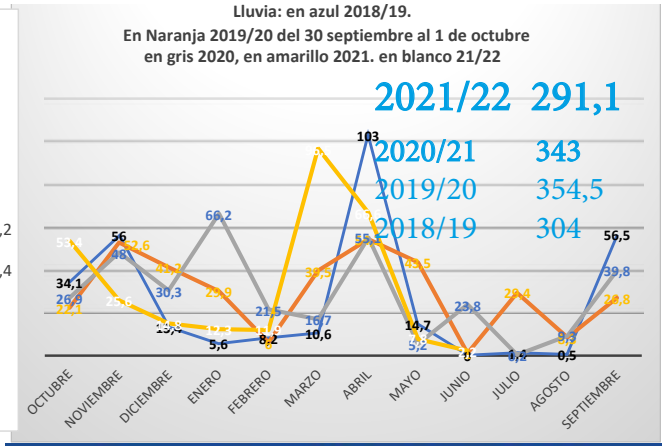


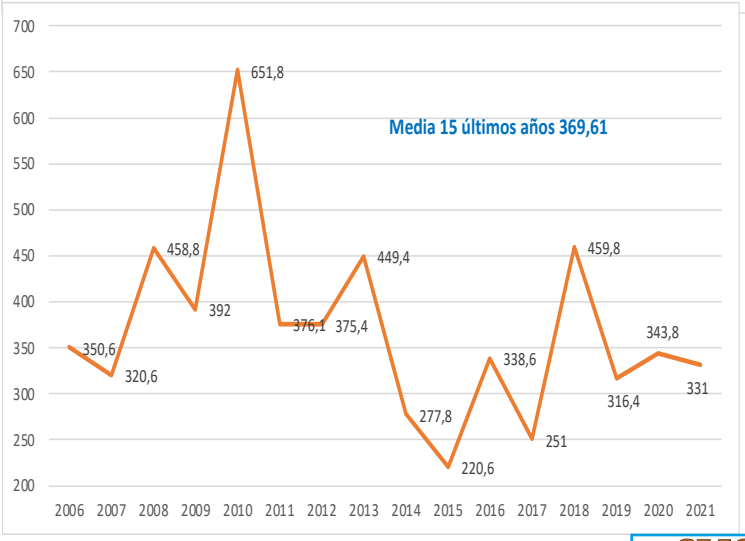
EL TIEMPO

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