EL CORREO DEL VINO

75 ANIVERSARIO

El Periódico diario del Vino Español

Número 4.828 Fundado en 1947 Fecha, 26 de octubre de 2022

EL VINO AL DÍA

Ayer se aprobó por el consejo de ministros la pac para el vino, otorgando 202,1 millones de euros anuales para diversas ayudas, de reestructuraciión, promoción, etc. El arhivo tiene más de 100 páginas, y lo pueden ver y descargar desde la página de El Correo del Vino que les pongo en la primera noticia de este número, desde la web.

Esperamos y deseamos que sirvan para fomentar y potenciar el vino en todo el sector, desde el campo al embotellado y se pueda reactivar el comercio que tan mal está en estos momentos.

Precios del Vino

Blanco F.T.	2,90- 3,10 € Hº
Tinto 5-7 color	3.40-3,50 € Hº
Blanco F.C.	3,20-3,40 € Hº
Mosto Azuf. 1ª	3,30-3,40 € Hº
Mosto Azuf. 2ª	3,00-3,10 € Hº

Varietales, entre 4,5 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

El programa de ayudas del sector vitivinícola contará con 202,1 millones anuales entre 2023 y 2027

Con partidas para reestructuración y reconversión de viñedos; promoción y comunicación en terceros países; cosecha en verde y destilación de subproductos

EL ARCHIVO COMPLETO, CON TODA LA LEGISLACIÓN PUBLICADO HOY EN EL BOE, LA PUEDEN VER O DESCARGAR EN LA PÁGINA DE EL CORREO DEL VINO SIGUIENTE:

https://elcorreodelvino.com/el-consejo-de-ministros-aprueba-el-real-decreto-para-la-aplicacion-de-la-pac-en-el-sector-vitivinicola/

El Consejo de Ministros ha aprobado este martes, a propuesta del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, un real decreto que establece las bases regulatorias para la nueva Intervención Sectorial Vitivinícola (ISV) en el marco de aplicación de la nueva Política Agraria Común (PAC). El programa sectorial para el sector vitivinícola cuenta con un presupuesto de 202,1 millones de euros anuales entre 2024 y 2027.

Con la aprobación de este texto legislativo, el Gobierno establece la normativa básica nacional para las ayudas al sector vitivinícola, en la que se adaptan los tipos de intervención a las exigencias medioambientales y de adaptación al cambio climático que marca la nueva PAC.

El objeto de esta intervención sectorial será atender las necesidades detectadas en el sector del vino en España, aumentar su competitividad, y adaptarlo a los nuevos objetivos de la PAC en cuanto a lucha contra el

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

cambio climático, mejora del medio ambiente y sostenibilidad.

Los tipos de intervención elegidos por España para cumplir con los objetivos específicos para el sector del vino son:

–Reestructuración y reconversión de viñedos.

– Inversiones materiales e inmateriales en instalaciones de transformación y en infraestructuras vitivinícolas, así como en estructuras e instrumentos de comercialización.

–Cosecha en verde.

–Destilación de subproductos de la vinificación.

-Actividades de promoción y comunicación en terceros países.

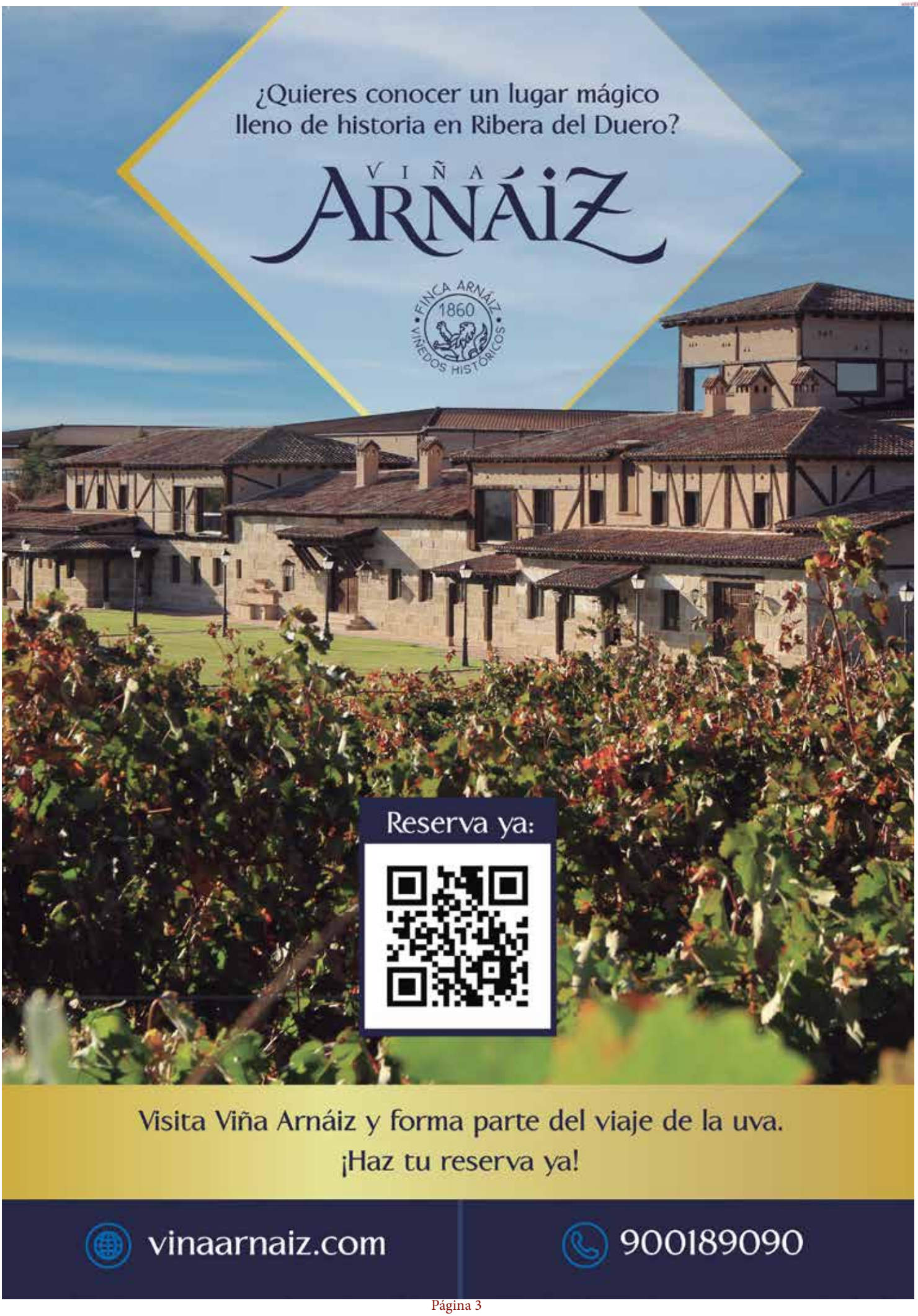
El sector del vino en España requiere impulsar su comercialización e incrementar su valor añadido, por lo que se focaliza el esfuerzo en las intervenciones de promoción en terceros países y en el apoyo a las inversiones en las infraestructuras (bodegas).

Además, las intervenciones de inversiones, destilación de subproductos y reestructuración y reconversión de viñedos persiguen modelos más sostenibles de producción acordes con los objetivos generales de la PAC.

La intervención sectorial prevé la posibilidad de recurrir, cuando sea preciso, a la cosecha en verde como herramienta de actuación en casos excepcionales ante posibles situaciones de desequilibrio entre la oferta y la demanda.

España responde con esta Intervención Sectorial Vitivinícola a las nuevas exigencias de la PAC, que establecen un porcentaje de gasto obligatorio para acciones medioambientales de, al menos, el 5 % de su presupuesto.

Los primeros dos años de aplicación de la ISV se harán en paralelo con las operaciones y programas que están en ejecución y que fueron aprobados en el marco del Programa Nacional de Apoyo al Sector Vitivinícola (PASVE) 2019-23 antes del 31 de diciembre de 2022 y que podrán ejecutarse y pagarse como máximo hasta el 15 octubre de 2025.

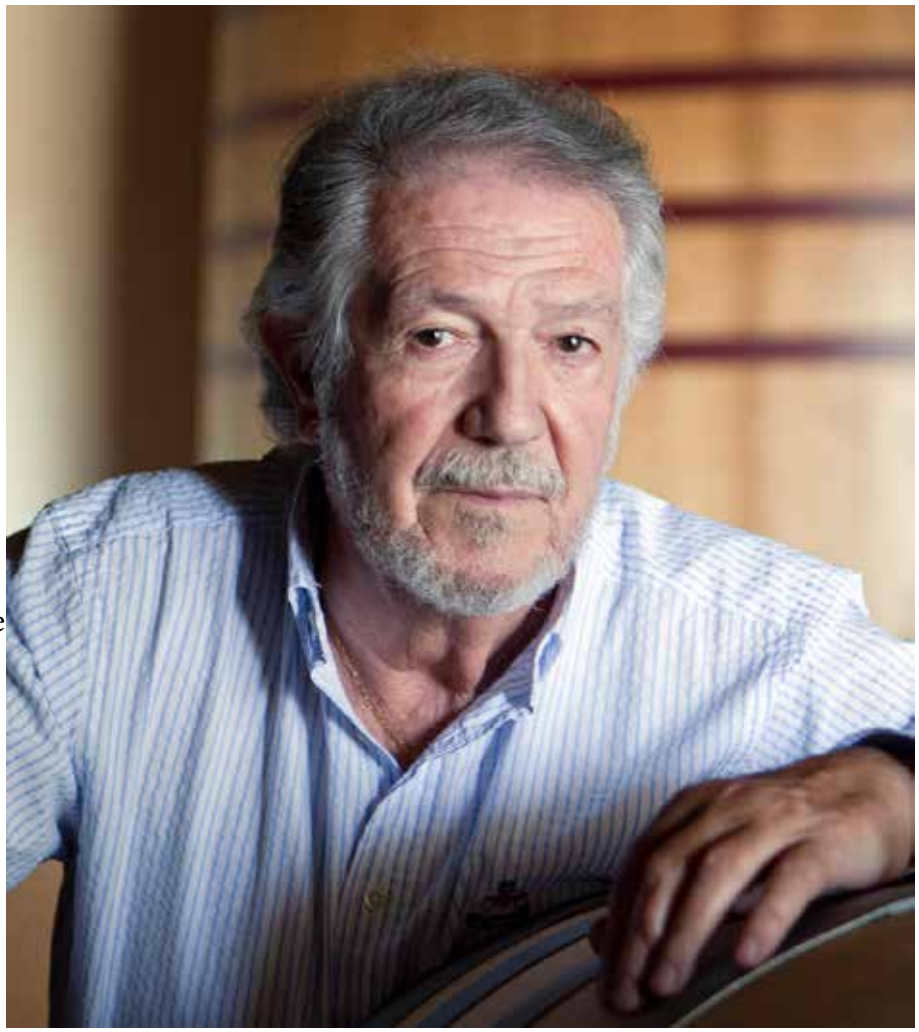

¿Quieres conocer un lugar mágico
lleno de historia en Ribera del Duero?
VIÑA
ARNÁIZ
FINCA ARNÁIZ
1860
VIÑEDOS HISTÓRICOS
Reserva ya:
Visita Viña Arnáiz y forma parte del viaje de la uva.
¡Haz tu reserva ya!
vinaarnaiz.com
900189090

DENOMINACIONES, REGIONES

EL CORREO DEL VINO
• TODA LA ACTUALIDAD DEL VINO •

MARIANO GARCÍA, Espiga de Honor de Seminci en la nueva sección de Cine Gourmet

- El festival internacional de cine de autor de Valladolid inaugura una nueva sección protagonizada por producciones internacionales de temática gastronómica.
- Ribera del Duero y Tierra de Sabor son los patrocinadores de esta nueva cita con el cine, el vino y la gastronomía que se celebrará desde este miércoles y hasta el próximo viernes en el Espacio Fundos.
- La actriz y cantante segoviana Lucia Jiménez presentará la gala inaugural, con la colaboración del bodeguero y promotor musical Javier Ajenjo.



Valladolid, 25 de octubre de 2022 – La Semana Internacional de Cine de Valladolid presenta una nueva sección dedicada al cine más apetitoso, el que tiene como argumento historias sobre gastronomía y vino, en formato documental o en ficción. La sección Cine Gourmet se inaugura este miércoles en el Espacio Fundos, en la Plaza Mayor de Valladolid, con una gala que presentará la actriz y cantante segoviana Lucia Jiménez. Una velada en la que se entregará la Espiga de Honor de Seminci al bodeguero vallisoletano Mariano García, en reconocimiento a una trayectoria de éxito que le ha convertido en un referente internacional y en una figura a seguir.

La Denominación de Origen Ribera

Santoral y frase del día 26 de octubre de 2022

SAN EVARISTO

"La libertad del individuo no es un regalo de la civilización. Era mayor antes de haber cualquier civilización". Sigmund Freud

del Duero, patrocinador Oro de Seminci, promueve con el festival y Tierra de Sabor esta sección que es una evolución del anterior ciclo de Cine y Vino, que se celebró con éxito en los pasados años. Cine Gourmet incorpora producciones internacionales de ficción y la posibilidad de disfrutar en la mesa de los maridajes que se proyectan. Así, una de las citas más destacadas es la cena Unami, que se celebrará en el restaurante Suite 21, con creaciones de los chefs de Wabi Sabi inspiradas en los platos que se sirven en la producción francojaponesa, maridados con los vinos blancos de bodegas Valduero, Cillar de Silos y Vizcarra de la DO Ribera del Duero.

Cine Gourmet de Seminci: una sección con sabor propio

La programación de Cine Gourmet de Seminci arranca el miércoles, a las 18,15 horas, con el photocall y la gala inaugural donde se rendirá homenaje a Mariano García. Después se proyectará la película La cena perfetta (La cena perfecta, Italia, 2022), de Davide Minnella, un largometraje de ficción en torno a Carmine, un mafioso de la Camorra de buen corazón que dirige un restaurante para blanquear dinero sucio, donde trabaja Consuelo, una chef en busca de la perfección. El amor por la cocina y el sueño de ganar una estrella Michelin les dará a ambos una segunda oportunidad y la posibilidad de alcanzar la redención.

El jueves la programación arranca con Umami (Francia/Japón, 2022), de Slony Sow, es un largometraje de ficción sobre el personaje de Gabriel Carvin, un célebre chef de Saumur (Francia), que recibe su tercera estrella de cristal, una distinción que otorga un crítico gastronómico. Esa misma noche su esposa, Louise, lo abandona. Para Gabriel la sobrecarga impacta directamente en su corazón. Sufre un infarto, lo que significa que este chef hiperactivo tendrá que mantenerse alejado de los fogones. Para cambiar de aires, viaja hasta Japón, donde volverá a disfrutar de los simples placeres de la amistad e intentará descubrir los misterios del umami, el quinto sabor. Los platos que se presentan en Unami se podrán saborear después en una cena exclusiva en Suite 21, creación de los chefs del restaurante vallisoletano Wabi Sabi, maridado con vinos de tres bodegas de la DO Ribera del Duero: Vizcarra, Cillar de Silos y Valduero.

También se proyectará Ljubomir

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

Stanišić: Heartbeat (Ljubomir Stanišić - Coração na boca, Portugal, 2021), de Mónica Franco, es un documental que retrata las múltiples facetas de Ljubomir Stanišić, un emigrante que escapó de una guerra reciente. La cocina se convirtió en su 'sueño americano' y lo llevó al éxito, pero también ha tenido que lidiar con sus peores pesadillas. Nos adentramos en el universo de su cocina, pero sobre todo en el interior de una mente imparable y en la vida de un apasionado aventurero.

La sección Cine Gourmet se completa con el cortometraje documental María José San Román. La esencia sostenible (España, 2021), en el que los directores Vicente Seva y Manuel Sánchez retratan a María José San Román, cocinera en constante formación que combina la innovación con la tradición mediterránea en sus recetas, siempre en búsqueda de soluciones eficientes y comprometidas con el medio ambiente, de los contrastes sensoriales y de la armonía. Chef alicantina, empresaria, formadora, abanderada del aceite de oliva a nivel internacional y fundadora de Mujeres en Gastronomía, es un referente que investiga y difunde la sostenibilidad como motor gastronómico.

Las entradas y bonos de Cine Gourmet se pueden adquirir en la taquilla de Seminci. Los interesados en acudir a la cena exclusiva UNAMI podrán también solicitar la entrada especial en taquilla.

MARIANO GARCÍA: el gran enólogo español

Mariano García nació en Valbuena de Duero en 1944. Se inició en la enología a mediados de los años sesenta. Tras sus estudios en la Escuela de la Vid y el Vino de Madrid, elaboró en 1968 su primera cosecha en Vega Sicilia y hasta 1998 desarrolló su trabajo como director técnico de esta firma.

Su trayectoria elaborando vinos emblemáticos le ha convertido en un absoluto referente mundial, el primer gran enólogo español con reconocimiento fuera de las fronteras patrias, y una figura admirada por quienes de dedican a la viña y el vino. Unido a Bodegas Mauro desde los años 80, en 1999 funda con Javier Zaccagnini la bodega Aalto en Ribera del Duero. Alma inquieta, hombre de talento infinito, en 1997 elaboró su primer vino en San Román, en la DO Toro. Y más recientemente inauguró con sus hijos la bodega Garmón Continental, en Olivares de Duero, proyecto familiar en Ribera del Duero.

Hombre de campo, humilde, generoso, entregado, entusiasta y emprendedor, tiene un control exhaustivo del viñedo y es capaz de sacar la mejor calidad de la uva. Elaborador creativo y minucioso, es artífice de vinos potentes, longevos, con finura y complejidad. Vinos que hablan de Mariano García aclamados internacionalmente. Su última aventura, también con sus hijos, acaba de empezar en la DO Rioja.

Ribera del Duero: 40 años brindando con grandes vinos

Fue el 21 de julio de 1982 cuando, en la estación de Metro de El Retiro de Madrid, se firmó el primer reglamento de Ribera del Duero. Nacía así una Denominación de Origen que agrupaba entonces a una decena de bodegas y un centenar de viticultores. El compromiso de las gentes del lugar, viticultores y cooperativistas, junto con el apoyo de las instituciones locales y provinciales de la época, dieron impulso a un sueño que hoy es una realidad consolidada: una región única productora de grandes vinos aclamados en todo el ámbito internacional. Ribera del Duero ha sido desde su nacimiento pionera, valiente, vibrante, dinámica y emprendedora. Las bodegas impulsaron ya en la década de los 90 los revolucionarios vinos jóvenes roble, una opción aplaudida por el consumidor. Buscando nuevas formas de expresión, los profesionales de Ribera del Duero son expertos en el arte del envejecimiento, experimentando con los tiempos de crianza y creando vinos fuera de

las categorías tradicionales, siendo hoy en día una de las regiones más creativas y diversas del mundo.
El catálogo de tintos, blancos y rosados de la Denominación de Origen ofrece la oportunidad de disfrutar de todo tipo de vinos, desde aquellos de tendencia más clásica hasta los de perfiles más innovadores, expresando todos ellos el carácter de un terruño único. Y es que los viticultores y enólogos son verdaderos maestros en buscar el potencial y las diferentes expresiones de las variedades principales de Ribera del Duero, la Albillo Mayor y la Tinta del País.
Ribera del Duero es una Denominación de Origen de referencia, pionera en su apuesta por la cultura, en su vinculación con el cine, la música y el arte. El Consejo Regulador ha sido precursor de acciones dirigidas al consumidor más joven, rompiendo barreras que parecían insalvables, y convirtiéndose en la primera DO patrocinadora de un festival de música (Sonorama Ribera), en la primera en introducir barras específicas de vinos de bodegas en eventos multitudinarios, iniciando un camino de éxito que ha derribado muros que parecían infranqueables para el mundo del vino. Ribera del Duero ha creado además un certamen literario referencial, el más prestigioso del mundo de cuantos se dedican al relato en español. El Premio Internacional Ribera del Duero está a punto de culminar su séptima edición, con la satisfacción de haberse convertido en trampolín para literatos de todo el mundo.
La unión del Consejo Regulador con festivales cinematográficos como Seminci, el Internacional de Cine Fantástico de Catalunya en Sitges, o los Premios Feroz, su apuesta por la conservación del patrimonio y la investigación, apoyando a Fundación Atapuerca y a la Universidad de Valladolid y el Yacimiento Arqueológico de Pintia, es un ejemplo del compromiso de Ribera del Duero con la historia, con la sociedad y con el futuro. El Consejo Regulador se implica también en todo lo relacionado con la protección y cuidado del medio ambiente, siendo las bodegas un modelo de sostenibilidad, con una viticultura responsable que minimiza el impacto ambiental, integrándose en el medio.
La Ribera del Duero es ejemplo de viticultura, enología y producción sostenible, de compromiso con la naturaleza, con los consumidores y con el legado de las generaciones venideras. En palabras del Master of Wine Tim Atkin, "Ribera del Duero es uno de los casos de éxito más destacados del mundo del vino. No todo es perfecto, pero debemos admitir que en sólo cuatro décadas ha logrado cosas impresionantes. Y lo mejor está por venir".

GMR
GARRIDO MONTERO REPRESENTACIONES, S.L.
ALFONSO GARRIDO GADEA, desde 1987,
35 años al servicio del sector vinícola. Seriedad y trato personal.

VISITE NUESTRA WEB: www.maquinaria-vinicola.com · e-mail: info@maquinaria-vinicola.com
POL.IND. EL ROMERAL, C/ LA ENERGIA, 23, 46340 REQUENA (VALENCIA)
COMPRA-VENTA REPARACION Y ALQUILER DE MAQUNARIA VINICOLA
TEL. 96 2349000 · MÓVIL 678 531111

Cerca de ciento cincuenta personas se acercaron al Monasterio de Uclés a brindar con vinos D.O. Uclés

El Día Movimiento Vino D.O. reunió a treinta y seis denominaciones de origen en un brindis colectivo por la Sostenibilidad

Uclés, 25 de octubre de 2022 · El pasado sábado 22 de octubre, en el marco del Día Movimiento Vino D.O., D.O. Uclés congregó en su monumento más emblemático, el Monasterio de la Orden de Santiago de Uclés, a cerca de ciento cincuenta personas para brindar por los vinos con D.O.
Un brindis muy especial que estuvo acompañado del repertorio musical del grupo taranconero El Sotanillo, que amenizó el evento con algunas canciones con el vino como protagonista. Así, en el incomparable marco del monasterio, y mientras se disfrutaba de una copa de alguno de los vinos acogidos a esta denominación de origen, se escucharon en directo temas como Brindo de Andrés Calamaro, Amor por el vino de Celtas Cortos o Buena vida y mejor vino de Los Secretos.

Día Movimiento Vino D.O. es una acción que nació en 2017 en la que D.O. Uclés participa desde sus inicios. En esta, su sexta edición, y bajo el lema "Denominaciones de origen, territorios sostenibles", el evento congregó al mayor número de denominaciones de origen vinícolas que han participado hasta la fecha: treinta y seis denominaciones de origen, superando las veintinueve que se dieron cita en 2019. Todas ellas brindaron por los valores que encierra el vino con D.O: diversidad, calidad, autenticidad, cuidado y respeto por el saber hacer local y por el medio natural, además de resaltar la sostenibilidad que aportan a sus territorios desde el punto de vista medioambiental, social y económico.

El Cava protagoniza las fiestas más exclusivas de la noche barcelonesa

- • Live Cava es la nueva propuesta exclusiva para poner en valor el Cava con Lluçià Ferrer como maestro de ceremonias en tres fiestas exclusivas en el Mirador Unlimited 360 Barcelona, el Palacio de la Música y el Real Círculo Artístico.
- • La modelo Judit Mascó, la actriz Mireia Oriol y la deportista Ona Carbonell, brindan con Cava junto con los chefs Jordi Vilà del restaurante Alkimia, con una estrella Michelin y 3 soles Repsol; y el mediático presentador y chef de la Taverna del Ciri, Marc Ribas.

Vilafranca del Penedés, lunes 25 de octubre de 2022. La D.O. Cava promueve tres fiestas exclusivas este otoño como punto de encuentro entre reconocidas personalidades de distintas áreas, con el objetivo de rendir homenaje a las burbujas con mayor historia de nuestro país, el

Cava. Las icónicas fiestas, bautizadas como Live Cava, se celebrarán desde este mes de octubre hasta finales de año. El presidente del Consejo Regulador del Cava, Javier Pagés, manifiesta que "cada fiesta será un homenaje al Cava, a la tradición y al esfuerzo que hay detrás de cada una de las delicadas burbujas que disfrutamos en la copa". La primera de las fiestas se vivió el pasado el 20 de octubre en el novedoso Mirador Unlimited 360 Barcelona con vistas panorámicas a la ciudad. La primera dupla de celebridades formada por la famosa modelo Judit Mascó y el reconocido chef Jordi Vilà ha podido compartir sus experiencias con Cava en el trayecto de sus vidas familiares y profesionales en un ambiente de glamour muy cercano.

Judit Mascó asegura que "mis regalos de cumpleaños son buenos Cavas. Siempre tengo Cava en la nevera, forma parte de mi vida, no solamente para celebrar si no que me gusta mucho para acompañar aperitivos y comidas. Es mucho más transversal en una comida". Por su parte, Jordi Vilá destaca que "tenemos la oportunidad de

liderar todo este movimiento del Cava". El chef señaló que "el Cava es un buen acompañante, personalmente es mi opción cuando voy a comer".
El periodista y presentador Llucià Ferrer es el maestro de ceremonias en cada una de las fiestas, a las cuales se sumarán rostros conocidos de nuestra sociedad provenientes de diferentes sectores. Llucià Ferrer conversará abiertamente con cada uno de los famosos embajadores invitados a la fiesta, comentando su vínculo con el Cava, sus experiencias y anécdotas alrededor de estas auténticas y prestigiosas burbujas. Se presenta como un encuentro entre el Cava y la alta sociedad de Barcelona, en un ambiente afterwork relajado que permitirá descubrir más a fondo el Cava y disfrutarlo en algunas de las ubicaciones más icónicas de la ciudad condal.
Las siguientes fiestas recalarán el 17 de noviembre en el icónico Palau de la Música de Barcelona, y justo a las puertas de la navidad, el 15 de diciembre tendrá lugar el último encuentro en el Real Círculo Artístico, reconocida institución barcelonesa dedicada al fomento del arte.
Una unión glamourosa que reunirá profesionales de las más distintas artes, siempre con el Cava como conductor de estos encuentros. La premiada deportista Ona Carbonell, el mediático chef Marc Ribas y la joven promisora actriz Mireia Oriol son algunas de las celebridades que se unen a las próximas fiestas de ámbito privado para brindar con Cava.
Los reconocidos embajadores abrazan así la marca Cava, alabando sus características cualitativas diferenciales y disfrutando de los diferentes estilos de Cava disponibles. Durante las veladas se explorará también el potencial de maridaje del Cava disfrutándolo de forma distendida con una selección de tapas de lo más gourmet.

D.O. CAVA, compromiso con el origen, la tierra y la sostenibilidad

Con más de un 70% de ventas internacionales, CAVA es la D.O. española que más exporta. Reúne más de 38.000 hectáreas de viña y a más de 6.200 viticultores. Sus 349 bodegas asociadas están presentes en más de 100 países.
El CAVA, armonía universal para la gastronomía, se elabora por el método tradicional con un estricto compromiso con el origen, la tierra y la sostenibilidad.

La DO Utiel-Requena sorprende a la hostelería valenciana con sus tintos en el Veles e Vents

La DO Utiel-Requena celebró anoche un nuevo evento de networking de bodegas con profesionales de la restauración, la distribución y la prensa, para brindar por la llegada del otoño con especial atención a los vinos tintos que se elaboran en esta zona de producción.

La DO Utiel-Requena sorprende a la hostelería valenciana con sus tintos en el Veles e Vents 0El 'DO Day Red Wines&Waves', que tuvo una edición anterior dedicada a blancos y rosados, acogió a más 250 invitados, que se mostraron muy interesados por la evolución de la calidad de las marcas presentadas.
Pudieron catar 31 vinos tintos de las bodegas de la región, que fueron recopilados en una 'Guía devinos Brindeo' en papel con todos los detalles para el trabajo de cata.
El objetivo de esta acción ha sido la de difundir las novedades de los las bodegas adscritas participantes entre un público selecto de restauración, hoteles, tiendas, cadenas de distribución y 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 participantes fueron:

—Vicente Gandia Pla
—Bodegas Murviedro
—Pago de Tharsys
—Chozas Carrascal
—Bodegas Coviñas
—Bodegas Hispanosuizas
—Bodega Sierra Norte
—Valsangiacomo – Viticultores San Juan Bautista
—Bodegas Vegalfaro
—Bodega Dussart Pedron
—Bodegas Vibe
—Bodegas Utielanas
—Bodegas Del Valle
—Vinícola Requenense, C.V.
—Faustino Rivero Ulecia
—Bodega Sinarcas

—Bodegas Rodeno
—Bodega Vera de Estenas
—Vinos y Sabores Ecológicos
—Bodegas Pasiego
—Cárcel de Corpa
—Cerrogallina
—Bodegas Covilor
—Ladrón de Lunas
—Bodegas Emilio Clemente
—Luis Corbí Coloma
—Bodegas Jiménez-Vila Hnos
—Bodegas Lupanda
—Bodegas Carres
La DO Utiel-Requena sorprende a la hostelería valenciana con sus tintos en el Veles e Vents 1
La DO Utiel-Requena sorprende a la hostelería valenciana con sus tintos en el Veles e Vents

EL CRDO JUMILLA ACUDE A LA PRIMERA EDICIÓN DEL SALÓN DE LOS PREMIOS VEREMA EN LA CATEGORÍA DE "MEJOR CONSEJO REGULADOR DEL 2021"

Jumilla, 25 de octubre de 2022. Ayer, 24 de octubre, tuvo lugar en el hotel Westin Palace de Madrid la Primera Edición del Salón de los Premios Verema, donde se reunían todos los premiados de la edición de 2021 entre los que destaca el CRDO Jumilla en la categoría de "Mejor Consejo Regulador de España" según la prestigiosa publicación vitivinícola "Verema".

Los vinos que se degustaron en el evento corresponden con los últimos galardonados en el 28 Certamen de Calidad vinos DOP Jumilla. Todo el público que se pasó por el stand DOP Jumilla tuvo la oportunidad de disfrutar de los 20 vinos premiados con la categoría Oro de entre blancos, rosados, tintos y dulces, por lo

que las bodegas presentes fueron: Bodegas Bleda, Bodegas Luzón, Bodegas Silvano García, Esencia Wines, Bodegas Viña Elena, Bodegas Delampa, Ramón Izquierdo vinos, Bodegas San Dionisio, Bodegas Alceño,
Bodegas BSI, Bodegas Juan Gil y la cooperativa Ntra. Sra. de la Encarnación.

Los Premios Verema son otorgados por los foreros y participantes habituales de esta gran comunidad de aficionados al mundo del vino y la gastronomía, que cuenta con más de 47.500 usuarios registrados y es visitada cada mes por más de 600.000 visitantes únicos. Por tanto, el valor más importante de estos premios es que suponen el mayor reconocimiento que se puede dar en este país por parte de los consumidores finales y amantes de la cultura del vino y la gastronomía, de forma totalmente desinteresada, a los participantes en cada sección.

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 arqueológicos- 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 sierras 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, Ontur, Albatana y Tobarra; por el otro, el norte de la provincia de Murcia, con el municipio de Jumilla. Un total de 22.500 hectáreas de viñedo, en su mayoría de secano, y en vaso, ubicado sobre suelos predominantemente calizos. Las escasas precipitaciones que apenas alcanzan los 300 mm al año y las más de 3.000 horas de sol permiten unas condiciones idóneas para el cultivo ecológico, mayoritario en esta Denominación.

Rioja agotará las vías legales contra Viñedos de Álava

El 98,4% del sector ha aprobado un Recurso de Reposición, renuevan su posición de rechazo hacia esta iniciativa y recuerdan que Rioja Alavesa cuenta desde 1998 con la posibilidad de diferenciar el origen específico de sus vinos dentro del etiquetado de Rioja

Ante la Protección Nacional Transitoria otorgada por Orden del Gobierno Vasco a una Denominación de Origen de nombre 'Arabako Mahastiak – Viñedos de Álava', el Consejo Regulador de la D.O.Ca. Rioja ha acordado en sesión plenaria interponer un Recurso de Reposición, con el apoyo del 98,4% de los votos emitidos y el único voto en contra de la asociación promotora de la iniciativa en cuestión.

Con la misma mayoría, el Pleno ha decidido que, en caso de que el ejecutivo vasco desestime total o parcialmente el citado recurso administrativo, interpondrá un Recurso Contencioso-Administrativo contra dicha resolución ante el Tribunal Superior de Justicia del País Vasco, solicitando la acumulación a la causa abierta y pendiente de resolución, que ya se inició en noviembre de 2021.

Las asociaciones de bodegas y viticultores que integran la Denominación de Origen Calificada Rioja renuevan de este modo, su posición de rechazo hacia esta iniciativa, así como su compromiso de agotar todas las vías contra lo que considera un aprovechamiento ilícito del fondo de comercio de una enseña reconocida mundialmente y que pertenece a todo un sector.

El Consejo Regulador, que no es un ente abstracto, sino la suma de asociaciones que representan a todos los propietarios patrimoniales del viñedo y las bodegas de Rioja, considera oportuno remarcar ante la opinión pública que la concesión de esta Protección Nacional Transitoria a una nueva Denominación de Origen tiene carácter provisional, hasta que la Comisión Europea determine si da o no luz verde al expediente, y que en su camino hasta Bruselas, el proyecto se ha topado con un extenso dossier de alegaciones, un recurso de alzada y un recurso contencioso administrativo; es por tanto precipitado hablar de la materialización real de una nueva Denominación de Origen.
Del mismo modo, el Consejo Regulador lamenta el daño ya causado a la marca Rioja, que es patrimonio de 571 bodegas y 14.300 viticultores. Encontrarse en medio del debate político y de algunas decisiones e indecisiones administrativas ha causado ya un gran perjuicio a la imagen de la Denominación, el cual podría verse agravado y resultar irreversible en función del devenir de iniciativas como la de Viñedos de Álava.

El sector considera especialmente injusto e inconcebible que iniciativas que representan un porcentaje residual de la riqueza que genera la enseña Rioja en sus tres zonas y en el conjunto de municipios y comarcas, puedan llegar a adquirir este nivel de atención de forma artificial y llamativamente desproporcionada. En este sentido, es importante aclarar una vez más que la iniciativa de ABRA no representa al conjunto de las 232 bodegas radicadas en Rioja Alavesa, sino a un porcentaje menor de éstas (si bien no existe hoy en día transparencia para conocer el número exacto). Durante la sesión plenaria de hoy los vocales han realizado la reflexión de que Rioja Alavesa cuenta desde 1998 con la posibilidad de diferenciar el origen específico de sus vinos dentro del etiquetado de Rioja, y que más recientemente se habilitaron figuras como los Vinos de Municipio y los vinos de Viñedo Singular, que aportan aún más herramientas a las posibilidades de diferenciación para ésta y el resto de zonas que comprende la Denominación.
Entre las valoraciones compartidas por los vocales del Pleno en la sesión de hoy, se ha puesto de manifiesto que "estamos a tiempo de evitar un error histórico", y que "a quien más perjudica esta iniciativa es a los operadores de Rioja Alavesa". También se ha puesto sobre la mesa la idea de que "crear una Denominación implica un amparo de carácter público, y va más allá de voluntades individuales, máxime en casos como éste, en el que no se justifica una diferenciación que requiera de una protección específica".

El apoyo del Gobierno Vasco a la DO 'Viñedos de Álava' es dañino para la marca Rioja según el Consejo Regulador

El presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Rioja, Fernando Ezquerro, durante su comparecencia ante los medios.

La publicación en el Boletín Oficial del País Vasco (BOPV) de la orden por la que se otorga protección nacional transitoria a la nueva DO 'Viñedos de Álava' ha sido valorada desde el Consejo Regulador como una injerencia, una deslealtad y un paso imprudente del Gobierno Vasco, que resulta dañino para la marca Rioja y perjudicial para los viticultores y bodegas de Rioja Alavesa.

El presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Rioja, Fernando Ezquerro, ha asegurado que «tenemos la hoja de ruta clara y, por mayoría abrumadora, nuestra misión es seguir defendiendo el valor de la marca Rioja, creado a lo largo de 97 años". "Este ruido mediático es perjudicial porque al final termina salpicando a la marca, que es lo que nos preocupa, y actuaremos en consecuencia para defenderla acudiendo a las instancias que sea necesario". "Creemos que hay una cierta deslealtad en la creación de 'Viñedos de Álava' y no entendemos muy bien esta protección transitoria del Gobierno Vasco de la que nos hemos enterado por el BOPV", ha concluido el presidente de Consejo Regulador.

El director general del Consejo, José Luis Lapuente, ha calificado como "imprudente el paso dado por el Gobierno Vasco al anticipar acontecimientos en un tema más que controvertido, ya que el propio Gobierno de España ha emitido un informe negativo del Ministerio en el acompañamiento a Bruselas". "Han perdido la oportunidad de esperar a la resolución del expediente abierto tanto en vía judicial como en Bruselas", ha afirmado Lapuente, al tiempo que ha lamentado "la frivolidad que hay en las declaraciones de la asociación promotora de la iniciativa". "Siempre hemos dicho que una Denominación es algo mucho más serio y, en el caso de Rioja, entraña un patrimonio muy importante, al que todo este ruido mediático hace un daño que no se merecen la mayor parte de los productores".

El próximo viernes, 21 de octubre, en sesión plenaria, el Consejo Regulador decidirá qué nuevas medidas legales concretas adoptará en respuesta a esta concesión de protección nacional transitoria.

El presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Rioja, Fernando Ezquerro, durante su comparecencia ante los medios.

#barcelonawineweek
www.barcelonawineweek.com
Fira Barcelona
BWW
BARCELONA WINE WEEK
THE SPANISH WINE EVENT
6-8.02.23
Recinto Montjuïc
Pabellón 8
Alimentaria Exhibitions

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

Bodegas Barbadillo acoge los VII Premios Gurmé Cádiz 2022

Esta cita anual con la hostelería reconoce el esfuerzo de todos los profesionales del sector, galardonando a los mejores establecimientos de Cádiz.

Manuel Barbadillo, presidente de las bodegas sanluqueñas, entregó el premio al Mejor Restaurante de Cocina Creativa al restaurante "Espejo".

Sanlúcar de Barrameda, Cádiz, 25 de octubre de 2022-. Bodegas Barbadillo ha celebrado en el salón Don Benigno un evento anual muy especial de la provincia gaditana: los Premios Gurmé Cádiz 2022. Con estos galardones se quiere reconocer el esfuerzo de todos los profesionales de la hostelería, premiando a los mejores establecimientos de la zona en este año 2022.

El espacio elegido para estos premios, el salón Don Benigno, es un enclave único, desde donde se puede contemplar las bonitas vistas al Barrio Bajo de Sanlúcar, al Coto de Doñana y a la desembocadura del río Guadalquivir.

Premiados de excepción

En esta séptima edición se han elegido los ganadores en seis categorías, por un lado, a través de las votaciones de un jurado profesional y, por otro, mediante las del jurado popular que ha votado a través de la web.

El jurado profesional ha estado formado por la responsable del blog gastronómico Comer de Lujo, Angélica Jódar; el profesor de la Escuela de Hostelería, Adán Corrales; el periodista gastronómico, Alberto Granados; el sumiller y profesional de sala, Jonatan Cantero; el director de la Fundación Osborne, Iván Llanza, y el editor de Gurmé Cádiz, Enrique Pérez.

A continuación detallamos quiénes han sido los premiados:

- Premio correspondiente al Mejor Bar/Restaurante Informal correspondiente al público: El Lola (Tarifa).
- Premio correspondiente al Mejor Bar/Restaurante Informal correspondiente al jurado: Gallo Pedro (Jerez de la Frontera).
- Premio correspondiente al Mejor Venta correspondiente al público: El Cortijo (Algodonales).
- Premio correspondiente al Mejor Venta correspondiente al jurado: El Raspa (Sanlúcar de Barrameda).
- Premio correspondiente al Mejor Restaurante de Cocina Creativa correspondiente al público: Restaurante Berdó (El Puerto de Santa María).
- Premio correspondiente al Mejor Restaurante de Cocina Creativa correspondiente al jurado: El Espejo (Sanlúcar de Barrameda).

o Premio correspondiente al Mejor Restaurante a Pie de Playa correspondiente al público: Feduchy Playa (Conil de la Frontera).

o Premio correspondiente al Mejor Restaurante a Pie de Playa correspondiente al jurado: La Fontanilla (Conil de la Frontera).

o Premio correspondiente al Mejor Restaurante de Cocina Tradicional correspondiente al público: Mesón El Copo (Palmones).

o Premio correspondiente al Mejor Restaurante de Cocina Tradicional correspondiente al jurado: Casa Bigote (Sanlúcar de Barrameda).

o Premio correspondiente a la Mejor Apertura correspondiente al público: Entrevientos (Chiclana).

o Premio correspondiente a la Mejor Apertura correspondiente al jurado: Akase (Jerez de la Frontera).

o Mención Especial Cruzcampo a Tabanco Las Banderillas (Jerez de la Frontera).

o Mención Especial como Padrino de los Premios GURMÉ de Cádiz 2022 a Casa Balbino (Sanlúcar de Barrameda).

El acto fue presentado por la periodista de Canal Sur, Reyes Medina, ante más de un centenar de personas que asistieron a la entrega de estos premios tan significativos para el mundo de la hostelería gaditana. Entre los asistentes se encontraban el presidente de Bodegas Barbadillo, Manuel Barbadillo (que hizo entrega del premio al restaurante "Espejo" como Mejor Restaurante de Cocina Creativa) y el director general de las bodegas, Víctor Vélez.

Al terminar este evento, todos los invitados pudieron disfrutar de unos aperitivos en el patio del Salón Don Benigno acompañados de vinos Barbadillo como Castillo de San Diego, Manzanilla Solear, Quadis Crianza y Eva Cream. Bodegas Barbadillo es patrocinadora de este evento junto a otras grandes marcas como Cruzcampo, Royal Bliss, Nimauto, AUA Pure Water y Quesería El Gazul.

De Alberto consigue el oro en el concurso Selections Mondiales des Vins de Canadá

El concurso Selections Mondiales des Vins de Canadá ha otorgado medalla de oro al vino Monasterio de Palazuelos Verdejo 100% de Bodegas Hijos de Alberto Gutiérrez.

Serrada (Valladolid) 22 de octubre de 2022. Monasterio de Palazuelos Verdejo 100% ha recibido la medalla de oro en el concurso Selections Mondiales des Vins de Canadá. Se trata de un vino blanco armado de variedad verdejo con aromas intensos, frescos y frutales. De color amarillo pajizo, es ideal para acompañar con platos ligeros o con aperitivos.

La consecución de este reconocimiento conlleva que De Alberto participará en una exclusiva cata que se celebrará en el hotel ITHQ de Quebec y que contará con los vinos premiados en el concurso procedentes de Castilla y León. El evento contará con cerca de 50 asistentes entre los que se encuentran sumilleres, dueños de restaurantes de alta gama y periodistas especializados en el mundo del vino, lo que supone una excelente presentación de cara a una futura entrada en el mercado canadiense.

Este premio que se suma a los recibidos el pasado mes de junio en Los World Wine Awards, donde De Alberto Dorado Dulce obtuvo la medalla de oro con 96 puntos; el histórico De Alberto Dorado se alzó también con un oro, con 95 puntos, y De Alberto Pálido se llevó una plata con 92 puntos.

También destacan los obtenidos en la 29 Edición del Concurso Mundial de Bruselas, donde Monasterio de Palazuelos Verdejo 2021 logró Medalla de Oro, mientras que De Alberto Verdejo Ecológico 2021 consiguió la Medalla de Plata. Así como los obtenidos el pasado mes de mayo, cuando De Alberto Dorado fue premiado con un Bacchus de Oro en el XX Concurso Internacional de Vinos Bacchus 2022.

Además de este Bacchus de Oro, la bodega también vio reconocido el trabajo realizado con su De Alberto Ecológico 100% Verdejo D.O. Rueda 2021, elaborado con viñedos de Agricultura Ecológica Certificado que se alzó con una Medalla de Oro en los Premios CINVE.

Finalmente, otros cuatro vinos de De Alberto obtuvieron medallas en diferentes categorías en los Premios Mezquita celebrados en Córdoba. Así, De Alberto Dorado, De Alberto Dorado Dulce y De Alberto 80 Aniversario obtuvieron medalla de oro mientras que De Alberto Pálido logró una medalla de bronce.

La bodega también ha conseguido en los últimos meses la Medalla de Plata en Vinalies con su Finca Valdemoya Rosado, el reconocimiento al Mejor Vino Generoso en los Premios Verema 2021, esta vez con De Alberto Dorado, y la mención especial al Mejor Proyecto de Enoturismo, al lograr estar entre las tres iniciativas más votadas en el mismo marco.

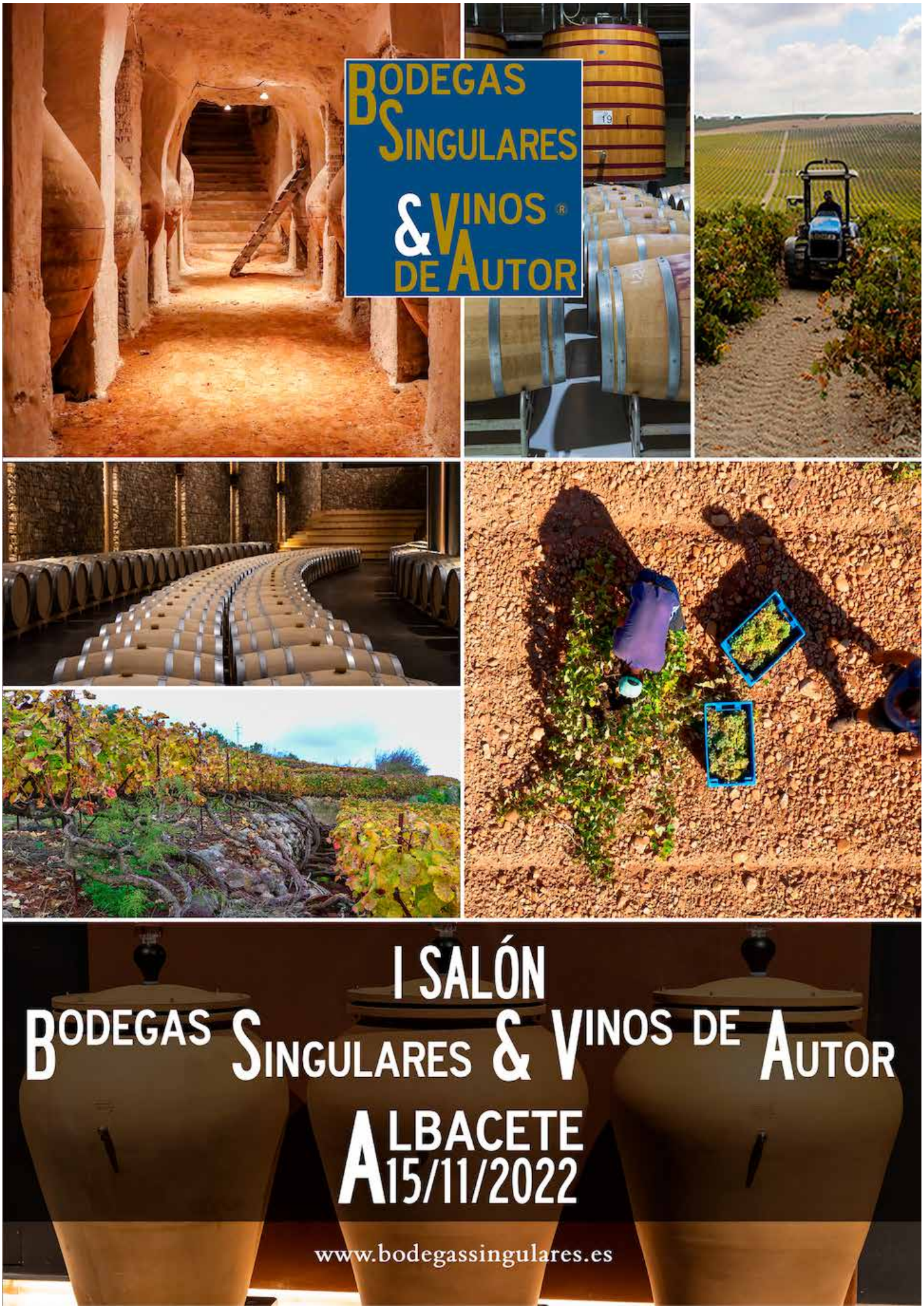
Otros premios conseguidos son el Gran Zarcillo de Oro del pasado mes de octubre o la Gran Medalla de Oro en Vinespaña; los 95 Puntos Guía Peñín o los 91 Puntos Parker Wine Advocate.

Acerca de De Alberto

Bodegas De Alberto constituye uno de los ejemplos más llamativos de preservación del legado de la producción vitivinícola tradicional. En pleno corazón de Castilla y León, en la DO Rueda, Bodegas De Alberto se sitúa en una antigua casa de labranza fundada por la Orden religiosa de los Dominicos en el siglo XVII.

En esta bodega histórica, con más de 350 años de antigüedad, la familia Gutiérrez mantiene el arte de hacer vino, acumulando el saber hacer de varias generaciones e incorporando los más modernos sistemas de elaboración para satisfacer a unos clientes que hoy se reparten por todo el mundo.

A través de las galerías subterráneas y las grandes bóvedas de cañón hechas de ladrillo, que recorren en más de un kilómetro de longitud el subsuelo de Serrada, descubrimos la memoria habitada de la bodega, mantenida viva de forma ininterrumpida durante más de tres siglos y en un último periodo, desde 1941, cuidada como un tesoro cultural inestimable por Hijos de Alberto Gutiérrez, familia bodeguera ya en su quinta generación.


BODEGAS SINGULARES & VINOS DE AUTOR ®
I SALÓN
BODEGAS SINGULARES & VINOS DE AUTOR
ALBACETE
15/11/2022
www.bodegassingulares.es

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

EL CORREO DEL VINO
• TODA LA ACTUALIDAD DEL VINO •

CONDE SAN CRISTÓBAL PRESENTA OYDOR, UN VINO DE UVAS PREFILOXÉRICAS DE PRODUCCIÓN LIMITADÍSIMA

—Situada en el corazón de la Ribera del Duero, la Bodega Conde de San Cristóbal está posicionada entre las más prestigiosas del país.

—En la elaboración de esta nueva referencia, son protagonistas las uvas de 2 pequeñas viñas del llamado Paraje Peñaramiel: Una plantada en los años 50 y la otra, sin injertar, de la época prefiloxérica datado de 1861.

—Una materia prima de excepción, las condiciones climatológicas óptimas y la altura de los viñedos entre frondosos bosques, han favorecido el desarrollo de la vid y dan como resultado un tinto elegante y potente, que cuenta al mismo tiempo, con un frescor característico de la zona y recorrido en botella. OYDOR 2018 obtuvo 96 puntos del crítico de vinos internacional Tim Atkin.

—Esta nueva referencia se convierte en el vino más alto de gama de Bodega Conde de San Cristóbal, con una producción muy limitada de 900 botellas en los años de cosecha excelente.

Madrid, 25 octubre de 2022.- OYDOR es uno de los vinos más 'mimados' de Bodega Conde de San Cristóbal y un homenaje al primer Conde de San Cristóbal, Julián de San Cristóbal y Eguiarreta, Oydor de la real chancillería de Oviedo, Granada y Valladolid, Caballero de la Orden de Carlos III y Consejero de la Cámara de Castilla.

Tal y como explica D. Pelayo de la Mata, Marqués de Vargas y Conde de San Cristóbal, el nombre OYDOR es un homenaje a nuestra historia, "a mediados del Siglo XVIII, existían 'los mayorazgos' institución por la que el primogénito varón de una familia, que tenía mayor derecho al uso del título nobiliario, también tenía derecho a heredar los bienes que iban unidos a dicho título.

Esta situación daba origen a muchos pleitos de nobleza entre miembros de distintas familias o de la misma, que se creían con mejor derecho a título. Los mismos eran resueltos por los "oydores", jueces con gran formación en derecho nobiliario y genealogía, enormemente respetados en la Corte y el estamento de la nobleza. El primer Conde de San Cristóbal, fue Oydor de gran prestigio y en su honor y memoria creamos este vino, como la referencia de más alta gama de nuestra bodega de Ribera de Duero y de todo el portafolio de Bodegas y Viñedos del Marqués de Vargas".

OYDOR UN VINO DE LAS AÑADAS EXCELENTES CON EL MEJOR EXPERTISE

OYDOR es el resultado de la constancia, la paciencia y la profesionalidad. Para su elaboración, se ha contado con un equipo de profesionales del más alto nivel

en el mundo de la enología y la viticultura. Un equipo formado por Jorge
Peique -enólogo y director técnico de Conde de San Cristóbal-, Xavier Ausás -asesor enológico y uno de los enólogos más reputados de nuestro país- y, también ha participado en el proyecto David Pernet -experto en viticultor-. Juntos han trabajado en perfeccionar un viñedo prefiloxérico de 1861 y otro de 1950, ubicados en una zona limítrofe al norte de la "milla de oro" de la D.O Ribera de Duero en Quintana del Pidio (Burgos), lo que lo convierte en un terroir especial para la maduración de la variedad autóctona Tinta Fina. Las uvas de estos viñedos tienen un tamaño menor y el racimo menos concentrado, lo que confiere a los vinos una gran personalidad, potencia aromática, frescor y vivacidad respecto a otras zonas.
Aunque su esencia está muy marcada por la uva empleada, en la personalidad de OYDOR 2018 influyen otros factores como el terreno -situado en altura y a la mayor latitud de la D.O. Ribera del Duero y por tanto una temperatura más fría de lo habitual-. Y también, el proceso de la crianza. En un primer momento, una parte se realiza en una tina de roble francesa de la tonelería Séguin Moreau, la otra parte se traslada a barricas de roble francés de 500 litros, que permanecerán abiertas. Posteriormente los vinos pasan una larga crianza en barricas de roble francés de 500 litros, que producen una lenta microoxigenación y respetan los aromas a fruta y tierra. A continuación, se deja durante dos años en botella dando lugar a un vino de tradición, carácter y pasión y que promete ganar complejidad con el paso del tiempo.
El color, granate intenso con ribete azulado, desvela que nos encontramos ante un Ribera de una calidad insuperable. Mientras que en nariz destaca el aroma intenso de frutas maduras rojas y negras, con toques de mineralidad y especiados, en boca se presenta elegante, sedoso y potente a la vez, con un frescor muy característico de la subzona.
En definitiva, un vino prominente y complejo, muy elegante y profundo, con la capacidad de envejecimiento de los vinos
icónicos y con el carácter del Oydor al que rinde homenaje.
Con una edición muy exclusiva su producción se limita a 900 botellas de 0,75L, 15 Magnum, 6 Jeroboam y 4 botellas de 5 litros, el vino se presenta como la referencia de más alta gama de la Bodega Conde de San Cristóbal.

OYDOR, AÑADA 2018

La añada 2018 es la primera en salir al mercado debido a que su producción depende de la calidad de la uva, elaborándose únicamente en aquellos años en los que la añada y la climatología ha sido excepcional. El vino recibió 96 puntos del reconocido crítico de vinos, Tim Atkin, quién lo describió como un nuevo vino icónico. "2018 fue en año extraordinariamente lluvioso en otoño y con una primavera e invierno marcadas por unas temperaturas medias más bajas que el año anterior. Esto provocó un retraso en el desarrollo vegetativo de la vid. El verano fue excepcionalmente seco, pero gracias a las lluvias de meses anteriores las viñas resistieron. La maduración
fue gradual e irregular lo que hizo que el trabajo manual en el viñedo fuera más importante que nunca. La poda en verde, el deshojado y el despunte de los racimos fueron claves para garantizar una cosecha sana y de calidad", explica Jorge Peique, enólogo de Conde de San Cristóbal.
P.V.P. Recomendado: 320 euros
Tienda online: Shop Marqués de Vargas ,Lavinia.es y webs especializadas. Tienda física: Próximamente en Lavinia, tiendas especializadas y enotecas.

Sobre Conde San Cristóbal

La bodega Conde de San Cristóbal, situada en el Pago de Valdestremero, en el corazón de la Ribera del Duero, nace a principios de siglo construida por la familia de la Mata, propietaria también de las Bodegas del Marqués de Vargas en Rioja Alta. Sus viñedos gozan de un clima continental extremo con acusadas oscilaciones térmicas y una pluviometría moderada. Unas características climatológicas que tienen gran influencia en el ciclo de la planta y la maduración de la uva.
Además, gracias a los siete tipos de suelos existentes en la propiedad, y a las temperaturas extremas combinadas con los vientos de las montañas, los vinos adquieren un elevado nivel de acidez, lo cual les aporta mayor estructura y longevidad. Todos los vinos de la Bodega proceden de viñedos propios. Como resultado, los vinos tintos de Conde de San Cristóbal son de producción limitada.
Bodegas y Viñedos Marqués de Vargas
Bodegas y Viñedos del Marqués de Vargas es un sólido proyecto familiar –presidido por D. Pelayo de la Mata, XII marqués de Vargas y IX conde de San Cristóbal– asentado en las denominaciones de origen Rioja, Ribera del Duero y Rías Baixas. Enclaves únicos donde producen ediciones limitadas de vinos de finca procedentes exclusivamente de viñedos propios. Sus vinos de alta gama se han convertido en referencias reconocidas internacionalmente por la calidad y personalidad de las Bodegas Marqués de Vargas, Conde de San Cristóbal y Pazo de San Mauro.

El vino de la semana

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

VINOS LLÁMALO X CRUJIDERA 2021
VINOS LLÁMALO X

Vino de la Tierra de Castilla

Variedad: Crujidera (Moravia Dulce)

Enólogo: José Joaquín Ballesteros

Crianza: vino de autor - tinajas

Consumo óptimo hasta 2026

Comentario de cata:
Rojo cárdeno con ribete violáceo y capa media baja. En nariz hay recuerdos de fruta roja (fresa madura) acompañada de toques terrosos, monte bajo y hierbas aromáticas. Balsámico con toques mentolados y un fondo mineral. En boca es carnoso, el tanino acompaña para dar estructura. Sorprende su acidez que aporta frescura y ayuda a que en retrogusto, el recuerdo de la fruta roja sea ácida y en su punto de maduración. Hay un sutil amargor que aporta complejidad.

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

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

Australia ve que las exportaciones a China caen a la mitad, ya que los aranceles comerciales continúan mordiendo

Las exportaciones de vino australiano al noreste de Asia casi se redujeron a la mitad en el año que terminó el 30 de septiembre, impulsadas por una disminución masiva de los envíos a China continental después de que Beijing impudeliera altos aranceles a los productos del país debido a una disputa diplomática.

Las exportaciones a la región se desplomaron un 46 % en valor a 321 millones de dólares australianos (203 millones de dólares estadounidenses) y un 31 % en volumen a 35 millones de litros, con envíos a China cayendo un 92 % a 21 millones de dólares australianos, según Wine Australia. Mientras tanto, las ventas a Hong Kong cayeron un 21 % a 163 millones de dólares australianos, aunque están volviendo a un nivel más normal después de un aumento en las exportaciones al mercado en 2021.

Y es China la que representa más del 98 % de la pérdida en el valor de exportación australiano, con 253 millones de dólares de la disminución de 257 millones de dólares atribuidos a la nación asiática. China aplicó aranceles de entre el 116,2% y el 218,4% sobre los vinos australianos en contenedores de hasta dos litros en marzo del año pasado hasta 2026, tras las investigaciones antidumping en medio de una disputa comercial en curso entre los países.

Sin embargo, el panorama de las exportaciones fue un poco menos sombrío al despojar a China continental de las cifras, con los envíos al resto del mundo permaneciendo estables en valor, bajando en un 0,2 % a 1,99 mil millones de dólares, e inceradamente en un 1 % en términos de volumen a 622 millones de litros.

"La estabilidad del valor de las exportaciones al resto del mundo es el resultado de la disminución de las exportaciones al Reino Unido, Hong Kong y Singapur, lo que compensa un fuerte crecimiento de los mercados como EE. UU., Canadá, Malasia y Tailandia", dijo Wine Australia en su boletín de mercado. El organismo comercial describió el entorno comercial actual para el sector vitivinícola australiano como "sin prerendientes desafiante" debido a la "grave" disminución de las exportaciones a China continental, el impacto de la pandemia de Covid, incluidos los graves retrasos en el envío y la subida de los costos de flete, y el aumento de la inflación, los costos comerciales y las tasas de interés

"Si bien las exportaciones totales parecen estabilizarse, el sector vitivinícola puede seguir esperando fluctuaciones del mercado, ya que el aumento de la inflación y las tasas de interés pueden presionar los márgenes y reducir el gasto de los consumidores en mercados clave".

En una nota más positiva, la depreciación del dólar australiano frente a EE. UU. en los últimos meses ha ayudado a que el vino australiano sea más competitivo en el mercado estadounidense, que también es el más grande, con un valor de 412 millones de dólares, un 4 % más que el año anterior.

Además, el volumen de vino sin empaquetar enviado a los EE. UU. aumentó un 53 % a 68 millones de litros durante el período en cuestión, que se redujo en gran medida a que la cosecha australiana de 2021 fuera la más grande registrada, y los envíos de esta cosecha se habían retrasado debido a los problemas continuos con el envío global. Sin embargo, en los últimos meses, las exportaciones de esta cosecha se han intensificado, lo que ha visto el valor promedio de los envíos de vino sin desempaquetar a los EE. UU. disminuir un 14 % a

1,36 dólares por litro, ya que el volumen ha aumentado en más de valor.

Sin embargo, los EE. UU. todavía tienen el valor promedio más alto para los envíos de vino sin envasar de los diez principales mercados de destino de vino sin envasar. El Reino Unido ocupa el segundo lugar, con ventas anuales de 395 millones de dólares, una disminución significativa con respecto al año anterior con envíos reducidos un 14 %. Wine Australia dijo que se predijo esta caída en las ventas, aunque llegó más tarde de lo esperado, con dos factores detrás de la disminución. En primer lugar, el período de transición del Brexit vio a muchos exportadores aumentar sus exportaciones antes de la fecha límite del 31 de diciembre de 2020 y, en segundo lugar, el vino australiano ocupa la primera posición en el fuera de comercio, una categoría que se benefició enormemente del cierre del comercio durante la pandemia. Ahora que el comercio en el comercio está abierto de nuevo, ha habido un cambio en la demanda de vino australiano, un cambio que ocurrió mucho antes tanto en los mercados de EE. UU. como en el de Canadá, donde Australia también tiene una mayor parte del comercio fuera de comercio que en el comercio.

Las exportaciones a China, incluidos Hong Kong y Macao, el tercer mercado más grande de Australia, cayeron un 59 % y valieron 196 millones de dólares anuales, mientras que Canadá y Singapur ocuparon el cuarto y quinto lugar con ventas de 190 millones de dólares y 132 millones de dólares, respectivamente. La variedad de uva más exportada de Australia es Shiraz, con 157 millones de litros enviados a todo el mundo durante el año, seguido de Chardonnay en 154 millones de litros y Cabernet Sauvignon en 90 millones de litros. Merlot siguió en cuarto lugar en 40 millones de litros, con Pinot Gris/Grigio muy atrás en 39 millones de litros.

El ministro de Agricultura francés "listo para discutir con el sector vitivinícola" de la reforma HVE

Marc Fesneau se compromete a estudiar los callejones sin salida técnicos planteados en el viñedo mediante la revisión de la certificación de Alto Valor Ambiental.

Con la actual reforma HVE, "tenemos un dispositivo que permitirá consolidar a los que han entrado y un dispositivo para los nuevos participantes", dice Marc Fesneau en sesión este 25 de octubre.

Preocupación por gran parte del viñedo (especialmente en términos de fertilización, biodiversidad...), la reforma de la certificación de Alto Valor Ambiental (HVE) es uno de los temas abiertos a la negociación, dice Marc Fesneau, el ministro de Agricultura, durante las preguntas al gobierno este 25 de octubre en el Senado. "Estoy dispuesto a discutir con el sector vitivinícola a partir del referenciario tal y como se planteó para ver los callejones sin salida que podrían crearse", señala el diputado de Loir-et-Cher, subrayando que la certificación "se basa en un conjunto de resultados o medios implementados a escala de la explotación que permiten el despliegue de prácticas sostenibles con objetivos medioambientales. El nivel de la nueva condicionalidad [en la Política Agrícola Común, PAC] es un dato de entrada al proceso, no es el objetivo en sí mismo. »

Una apertura al diálogo que capta el senador Alain Milon (Vaucluse, Les Républicains), que acepta la propuesta de trabajo para revisar la copia. Porque tal como está, "la evolución del estándar propuesto no cumple con las expectativas, al contrario", señala el senador, haciendo eco de las preocupaciones del viñedo AOC (CNAOC) para indicar que con la "propuesta mantenida tal como está, [esto] conduciría mecánicamente a una pérdida de un porcentaje importante de viticultores y daría un alto a su desarrollo. El establecimiento de una moratoria permitiría integrar ciertas propuestas del sector AOC. »

Necesitamos desarrollar HVE

"La HVE ha tenido éxito, especialmente en la viticultura, hay más de 25.000 explotaciones en total en Francia, hay muchos viticultores comprometidos *", confirma Marc Fesneau, que quiere tranquilizarse: "algunos ha-

bían llevado la necesidad de una moratoria, el dispositivo debe implementarse el 1 de octubre de 2022, aceptamos un aplazamiento con Bruselas hasta el 1 de enero de 2023 para Para el ministro, "no se preocupe por los que ya están en el dispositivo HVE, podrán extenderse en el período de 3 años, posiblemente hasta 2024" y para los nuevos participantes ahora es necesario "ponerse a trabajar para encontrar soluciones prácticas a los temas muy técnicos que se plantean y que pueden ser un freno a la entrada, pero necesitamos desarrollar HVE".

*: El viñedo representa el 74% de las 18 300 fincas agrícolas certificadas según la última puntuación oficial de enero de 2022.

Industria del vino: buscan aplicar la inteligencia artificial para mejorar aún más su productividad

Dos jóvenes especialistas en machine learning de la Universidad Nacional de Cuyo y el Conicet emplean herramientas para contar con más precisión las uvas y proyectar las futuras cosechas de forma planificada.

Mendoza, tierra de vinos, productores y bodegas emblemáticas, además, posee científicos y científicas que trabajan en aplicar las herramientas del aprendizaje automático y la inteligencia artificial, con el objetivo de responder a las necesidades de la producción. Es el caso de los jóvenes investigadores Emmanuel Millán y Tatiana Parlanti que, desde la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales de la Universidad Nacional de Cuyo, trabajan para estimar con mayor precisión las cosechas anuales de marzo. Buscan eliminar malezas y contar uvas, con el horizonte en identificar las más aptas y obtener mejores vinos.

La sofisticación tecnológica en este campo no es un hecho desdeñable: a nivel mundial, Argentina es el quinto productor de vino, detrás de Italia, Francia, España y Estados Unidos. Por este motivo, mejorar los procedimientos productivos a través de la ciencia se ubica como un aspecto que, en el contexto de tecnologización internacional, no puede esperar. "De hecho, fueron los propios productores los que nos manifestaron que tenían un problema con la vendimia. Un obstáculo que también se presenta en el durazno, en el tomate, en el ajo. No tenían manera de estimar cuánto se va a producir y cuánto se va a cosechar. El problema es que en base a lo que ellos estimen, las bodegas terminan pagando más (si hay menos producción) o menos (si hay más oferta)", señala Millán, ingeniero en software, doctorado en Ciencias de la Computación e Investigador del Conicet. Así, un mercado tan importante a nivel doméstico nunca termina de calibrarse de forma adecuada.

¿Cómo suceden las cosas en la práctica actual? Por lo general, los técnicos del Instituto Nacional del Vitivinicultura les preguntan a los productores cómo estiman que estará la producción y ellos les comentan, a grandes rasgos, lo que creen que ocurrirá. Pero la estimación puede fallar, porque no hay manera de medir. En verdad, sí la hay aunque es muy engorrosa sino imposible: deberían contar uva por uva para limitar la posibilidad de error y saber cuántos quintales extraen en una hectárea determinada.

Bajo esta premisa, las contribuciones vinculadas a la aplicación de inteligencia artificial realizadas desde Uncuyo podrían contribuir a la sofisticación del sistema de parámetros comúnmente empleado. "A través del aprendizaje automático de las máquinas es posible capturar imágenes con drones o cuatriciclos a los que se le adosan cámaras y pueden penetrar por muchos sitios. Una vez tomadas, la máquina funciona con mecanismos repetitivos, redes neuronales profundas que detectan cuántos racimos de uva hay en cada imagen", explica Millán. Al prever cuántos racimos hay por parcela, es posible multiplicar y disminuir el margen de error significativamente. El mismo procedimiento puede probarse para cultivos tomate o ajo y, de hecho, es hasta más sencillo porque

en la vid, el racimo, a menudo, puede taparse por las hojas.

En estudios realizados en otros países, la toma de imágenes puede servir para realizar una cosecha selectiva: advertir qué tipo de fruto está maduro y cuál no. La misma lógica puede emplearse para identificar malezas para que luego el productor sepa con mayor precisión cuánto químico colocar para fumigar, sin estropear el ecosistema liberando sustancias nocivas de manera desproporcionada. En este último aspecto, los investigadores de Uncuyo trabajan en colaboración con un grupo del INTA, cuya sede está en Luján.

Entrenar a las máquinas

Para que las máquinas sean capaces de reconocer patrones, primero hay que enseñarles. Como a los niños cuando son pequeños, la acción se repite hasta que en un momento termina saliendo. Parlanti, licenciada en Ciencias Básicas con orientación en Matemáticas y becaria del Conicet, sin embargo, apunta una diferencia: "A las personas, cuando son pequeñas, uno le muestra dos o tres racimos y enseguida aprende a detectarlos por su cuenta. En cambio, la maquina se demora un poquito más. A las computadoras hay que llenarlas de imágenes, y una vez que aprenden son casi infalibles. Reconocen uvas que nosotros con nuestros órganos no veíamos".

De esta manera, los investigadores realizaron trabajo de campo en algunas fincas y tomaron fotos de racimos en diferentes escenarios: con más o menos luz, con más o menos nitidez, más grandes o más chicos. "El segundo paso fue etiquetar aquellas imágenes que, desde nuestro criterio, permitían observar algún racimo. Con un software le indicábamos al sistema dónde había un racimo de uva", destaca Parlanti. Un proceso similar al que utiliza Facebook con el reconocimiento facial que reconoce a personas, muchas veces, antes de ser etiquetadas por el usuario. A partir del algoritmo, la red neuronal aprende a reconocer lo que es una uva y lo que no.

Se trata de un mecanismo que opera a través de capas de neuronas conectadas entre sí. Superficies por donde viaja la información y va ajustando esas conexiones hasta que llega un momento en que difícilmente se equivoca. Además de servir para contar uvas, también es útil para contar ganado, así como también personas en escenarios determinados: un salón, una plaza, una cancha de fútbol, o una movilización. Sí, los humanos entrenan máquinas para que después los observen aunque luego se nieguen a querer ser vistos.

Las cifras del vino

El vino no es una bebida más entre otras, sino que penetra en las raíces históricas de las civilizaciones humanas. De hecho, dioses de las mitologías griegas y romanas fueron bendecidos con la custodia de ese don proveniente de las uvas. Desde la Antigüedad hasta el mundo moderno, diversas culturas y religiones se han constituido alrededor de un ritual socializador robusto. Compartir copas de vino se eleva como símbolo para sellar acuerdos o para romperlos; para enamorarse o para distanciarse; para hacer amigos o para ganarse broncas.

¿Qué lugar ocupa Argentina en el siglo XXI? Un sitio de relevancia: se ha posicionado como el quinto país productor de vino luego de Italia, Francia, España y Estados Unidos. Es el octavo país productor de uva y está dentro de los 10 que más volumen de vino consume. Además, cuenta con 215.169 hectáreas cultivadas en 18 provincias y más de 23 mil viñedos que están en producción.

Según datos registrados ante el INV, en 2020, Argentina contabilizaba 1.237 bodegas: un sector que genera 146 mil puestos de trabajo directos y 240 mil indirectos. El 75 por ciento de la producción vitivinícola se comercializa en el mercado interno, mientras que el 25 por ciento restante se destina al mercado externo. En total, existen más de 16 mil productores, que componen un área en constante crecimiento que justifica la presencia de ciencia de calidad.

SECTOR DEL ACEITE

EL CORREO DEL VINO
• TODA LA ACTUALIDAD DEL VINO •

Reivindicamos el pago justo del plato de Aceitunas de Mesa en la hostelería

- Las Indicaciones Geográficas Protegidas Gordal y Manzanilla de Sevilla re-presen-tan un escudo contra fraudes, puesta en valor de las Aceitunas sevillanas, defensa de la cultura del olivar tradicional sevillano, punto de unión de productores y envasadoras y seguridad en cuanto a la calidad del producto frente al consumidor.
- Las Aceitunas Manzanilla y Gordal de Sevilla son fuente de vitaminas, oligoelementos y fibra, opción ideal para abrir el apetito de los más pequeños de la casa y poseen gran valor como snack cardiosaludable para deportistas y todo tipo de pú-blico.
- Reivindicamos el pago justo por parte del consumidor del "platito con aceitunas que ofrecen gratis en los bares y restaurantes", esta es una apuesta de valor imprescindible para que el sector sea sostenible y para asegurar la calidad del "aperitivo por excelencia". En la actualidad, la rentabilidad de las explotaciones de aceituna de mesa tradicional sevillana, es prácticamente nula o escasa debido a los elevados costes de producción y elaboración.

Sevilla, a 24 de octubre de 2022 – Las IGP Aceitunas Manzanilla y Gordal de Sevilla estuvieron presentes en

la II Semana de Sabores de la Provincia de Sevilla en Madrid, organizado por la Asociación de Productores de vinos y licores de la provincia de Sevilla con la colaboración de la Diputación de Sevilla a través de Prodetur, que se celebró la pasada semana (del 17 al 21 de octubre) con un taller ubicado en la sede de Acyre Madrid y dirigido a 20 profesionales de la hostelería y prensa especializada.

La presentación – taller contó con una parte teórica, en la que se comunicó a los asisten-tes qué es y el importante papel de las Indicaciones Geográficas Protegidas Aceitunas Gordal y Manzanilla de Sevilla como escudo contra fraudes, puesta en valor de las aceitunas sevillanas, defensa de la cultura del olivar tradicional sevillano, punto de unión de productores y envasadoras y seguridad en cuanto a la calidad del producto frente al consumidor.

Mediante una experiencia inmersiva en la que los asistentes pudieron conocer de primera mano las Aceitunas Manzanilla y Gordal de Sevilla, tanto en crudo como aderezadas al estilo sevillano y a través de los cinco sentidos, se reivindicó el pago justo por parte del consumidor del "platito con aceitunas que ofrecen gratis en los bares y restaurantes", argumentando que es una apuesta de valor imprescindible para que el sector sea sostenible económica y socialmente y para asegurar la calidad del "aperitivo por excelencia". En la actualidad, las explotaciones dedicadas a la producción de aceituna de mesa tradicional sevillana son escasamente o nada rentables económicamente debido a los elevados costes de producción y elaboración, entre los que se incluyen la elevada mano de obra necesaria, insumos, materias primas, recursos hídricos y energéticos, entre otros. Se remarcó, además, el laborioso trabajo detrás del "verdeo" con la recolección manual a través del "ordeño" de los olivos tradicionales en la provincia de Sevilla, también se puso en valor la calidad asegurada que guarda cada envase con los sellos de las IGP Aceitunas Manzanilla y Gordal de Sevilla.

El taller concluyó mostrando a los oyentes las diferencias entre las Aceitunas Manzanilla y Gordal de Sevilla respecto de otras variedades de mesa parecidas procedentes de otros territorios. Primero con las fases visual y táctil en las que se describieron a ambas aceitunas y sus características; después, con las fases olfativa y gustativa en las que los catado-res percibieron sus aromas, sabores y texturas. Para finalizar, se hizo hincapié en las pro-piedades saludables de los frutos del olivar con la pregunta, ¿si el AOVE nos parece un alimento bueno para nuestro organismo, por qué su origen no iba a serlo? También se dio importancia al bajo contenido calórico de las Aceitunas, ser fuente de vitaminas, oligoelementos y fibra, como opción ideal para abrir el apetito de los más pequeños de la casa y su gran valor como snack cardiosaludable para deportistas y todo tipo de público.

Sobre las IGP Aceitunas Manzanilla y Gordal de Sevilla

Las Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP) de las Aceitunas Manzanilla y Gordal de Sevilla, son una seña de calidad de ámbito europeo, que protege a un producto agrícola o alimentario estrechamente ligado a un área geográfica. Cualquier presentación de estas aceitunas etiquetada como IGP Aceituna Manzanilla de Sevilla o IGP Aceituna Gordal de Sevilla, nos ofrece la garantía de que estas aceitunas son de procedencia de Sevilla y han sido producidas y elaboradas, bajo unas condiciones específicas de calidad.

Asolite presenta la marca colectiva "Aceite procedente de Olivar Tradicional Español"

La Asociación del Olivar Tradicional Español (Asolite) ha presentado la marca colectiva "Aceite procedente de Olivar Tradicional Español", un distintivo cuyo objetivo es promocionar y distinguir el aceite de oliva procedente de olivar tradicional en el mercado, al tiempo que pretende trasladar al consumidor el carácter social y el resto de beneficios que aporta este cultivo a la sociedad.

El acto se ha celebrado en el Auditorio Guadalquivir del Palacio de Congresos de Ifeja y ha contado con la

participación de Jesús Estrella, delegado del Gobierno de la Junta de Andalucía; Pedro Bruno, diputado de Agricultura de la Diputación Provincial de Jaén; Lola Amo, vicepresidenta de la Diputación de Córdoba y presidenta de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO); Soledad Aranda, delegada territorial de Agricultura de la Junta de Andalucía; y Francisco Guerrero, presidente de Asolite.

Asimismo, numerosas autoridades, entre las que se encontraban alcaldes, concejales, parlamentarios jiennenses y responsables de cooperativas y almazaras han dado su apoyo a esta iniciativa con su presencia. Además, se ha hecho entrega de diplomas acreditativos a las seis primeras empresas que ya están acreditadas con este distintivo. Se trata de Hojanegra, de La Carolina; Uno, un aceite bueno, de Úbeda; Paseo de Olivo, de Andújar; Verde íbero, de Peal de Becerro; Oro Tradicional, de Chiclana de Segura; y OlivaSur Natural, de El Porrosillo.

En su intervención, Francisco Guerrero ha puesto de manifiesto que la marca colectiva presentada es un sello distintivo de calidad que diferencia a los aceites de olivar tradicional de los procedentes de cultivo intensivo o superintensivo. “Esta distinción supone un paso más en la conservación de nuestro olivar tradicional, la promoción de la calidad de nuestros aceites y la supervivencia de nuestros pueblos”, ha expresado. Igualmente, Guerrero ha tenido palabras de agradecimiento para las seis primeras marcas acreditadas y ha animado a los productores particulares y de olivar tradicional a aunar esfuerzos y sumarse a las ventajas de formar parte de esta marca. “Bajo el paraguas de la marca colectiva Aceite procedente de Olivar Tradicional Español podemos trabajar juntos en dar a conocer los beneficios para la salud y la calidad suprema de nuestros aceites”, ha añadido.
Por su parte, Jesús Estrella ha definido el nacimiento del distintivo creado por Asolite como una apuesta por la calidad y por la creación de empleo, por la fijación de la población al territorio y por la sostenibilidad. “El hecho de que gran parte de la producción agrícola de Jaén esté vinculada a un cultivo tradicional da más sentido al hecho de que esta marca vea la luz”, ha explicado. A su vez, Estrella ha adelantado que la Junta de Andalucía estudia la posibilidad de declarar la recolección tradicional del olivar jiennense como Bien de Interés Cultural (BIC) de tipo etnológico.
En tercer lugar, Pedro Bruno ha felicitado a Asolite por la puesta en marcha de este distintivo que pone el acento en el olivar tradicional. “Este tipo de olivar contribuye a frenar la desertificación, fomenta la preservación del medio ambiente y la biodiversidad, hace que el olivar sea rentable, y ayuda a fijar la población al territorio”, ha apuntado. Además, ha destacado la calidad de los aceites que se acrediten bajo esta marca. “Jaén es la mayor productora de aceite de oliva del mundo pero también tenemos que ser los máximos productores de aceite de calidad del mundo”, ha resaltado.
Tras la finalización del acto, las marcas han ofrecido a los asistentes una cata de sus aceites de oliva vírgenes extra acreditados con la marca colectiva.

ALIMENTACIÓN-CONSUMO

EL CORREO DEL VINO
• TODA LA ACTUALIDAD DEL VINO •

El gran consumo pide unidad en la cadena alimentaria ante una "criminalización legislativa"

El presidente de Aecoc, Ignacio González, llama a evitar las "guerras internas" de cara a un inicio de 2023 "sombrío"

Apunta al Gobierno por la hostilidad en materia normativa

El sector del gran consumo llama a la cohesión en la cadena alimentaria ante un escenario económico que se presenta "sombrío", y ante las acusaciones de enriquecimiento que reciben fabricantes y distribución en el contexto inflacionario. Así al menos lo ha reclamado Ignacio González, presidente de Aecoc, la patronal de esta actividad, en la apertura del 37º Congreso de Gran Consumo que se celebra en Santiago de Compostela.

Esta, que aglutina a más de 30.000 empresas del sector, reclama al Gobierno medidas impositivas y "seguridad jurídica". "Se avecina un final de año de incertidumbre y caída del consumo, pero ese escenario no nos puede apartar de una mirada estratégica. Es imprescindible que las tensiones no las tengamos en el seno de la cadena. No podemos hacer la guerra entre nosotros", ha dicho González, especificando que se avecina un "final de año y principios de 2023 sombrío".

Aecoc reclama al Ejecutivo que haga un "ejercicio de solidaridad" con la recaudación impositiva relacionada con la inflación, que se cifra en 33.000 millones de euros, y que "ayude a los hogares para tener una mayor renta disponible de cara a los próximos meses". La asociación pide una bajada temporal del IVA de los alimentos esenciales, a un nivel superreducido del 4% de manera temporal; una decflactación del IRPF teniendo en cuenta la inflación; aplazar impuestos que suponen "grandes inversiones" a las empresas"; y "seguiridad jurídica".

"La proliferación y precipitación normativa y los cambios constantes en medidas de gran impacto fomentan un clima de inseguridad que frena la inversión. Necesitamos un escenario menos incierto, menos burocrático, menos cortoplacista", ha dicho González.

Este ha sido especialmente duro con el Gobierno en materia legislativa. "Nos criminalizan a través de la legislación", ha dicho el presidente de Aecoc, después de una "culpabilización mediática". "Hemos asumido 30 nuevas normativas en el último año que exigen inversioens. Medidas que no tienen un estudio de impacto detrás, y las alternativas que proponemos no se escuchan". Aecoc cifra en 6.270 millones los costes asociados al Real Decreto de envases y residuos de envases que entrará en vigor en 2024, o en 690 millones el impuesto al plástico que llegará el próximo 1 de enero. "Necesitamos un contexto menos hostil y seguridad jurídica que nos permita contribuir al crecimiento económico", ha dicho González.

Este ha subrayado en varias ocasiones que "no nos estamos beneficiando de la alta inflación", y que por ello, "es imprescindible que las tensiones no las tengamos en el seno de la cadena".

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

El sector productor de Castilla-La Mancha traslada a Bruselas su rechazo a la PAC y se muestra muy crítico ante la Comisión Europea

Una delegación de las Organizaciones Profesionales Agrarias y Cooperativas Agro-alimentarias de la región acompaña esta semana al Gobierno de Castilla-La Mancha a Bruselas para trasladar a los representantes del Parlamento y la Comisión Europea la posición del sector productor ante la PAC 2023-2027, tratar el Programa de Desarrollo Rural (PDR) de Castilla-La Mancha para el periodo 2023-2027, así como otros asuntos de interés para el campo de la región.

El primer encuentro de la jornada de este martes 25 se ha producido con Mihail Dumitru, Director General Adjunto de la Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural de la Comisión Europa (DG AGRI), quien está al frente de las políticas relacionadas con los planes estratégicos nacionales de la nueva PAC. En el transcurso de la misma, los responsables del sector productor castellano-manchego (Asaja, UPA y COAG junto a Cooperativas Agro-alimentarias de Castilla-La Mancha) han posicionado su rechazo a la nueva PAC por estar basada en restricciones y limitaciones, así como por penalizar a la agricultura profesional y a todo el sector productor de la región.

Los dirigentes agrarios han explicado a Dumitru que la PAC "no puede aplicarse de un día para otro sin pasar por una transición para alcanzar los objetivos medioambientales. Se trata de una política compleja, difícil de entender y que no ha tenido en cuenta la realidad de la situación actual".

LA CE HA DEJADO EN SEGUNDO PLANO A LOS AGRICULTORES Y GANADEROS Y MOSTRANDO UNA FALTA DE SENSIBILIDAD

En este sentido, han criticado que, "desde que se planteara la reforma en 2018, no han modificado ni una coma, obviando acontecimientos tan significativos como el conflicto con Ucrania o la pandemia, que constata la importancia de producir en cantidad para garantizar el abastecimiento del suministro y la alimentación".

También han resaltado que "la Comisión ha tomado decisiones políticas influidas por el peso de los lobbies medioambientalistas en el ámbito europeo, dejando en segundo plano a los agricultores y ganaderos y mostrando una falta de sensibilidad hacia territorios como Castilla-La Mancha. Es muy difícil ir de la mano con esta política si no se tienen en cuenta las especificidades de la región, en las que solo un 15% de la superficie agraria es de regadío y, el resto, un secano que no puede equiparse al de las explotaciones centroeuropeas, por ejemplo".

De seguir así, "con una falta de apoyo real a la agricultura y ganadería, peligra la viabilidad de las explotaciones y, con ello, la única garantía de mantener la población en muchas zonas de la región", halamentado desde el sector productor.

La delegación castellano-manchega también se ha referido a la presión del uso de productos fitosanitarios. En este sentido, han explicado que "la propuesta de la Comisión Europea de pasar de directiva a reglamento para prohibir el uso de fitosanitarios en las denominadas zonas sensibles, incidirá aún más negativamente en estas zonas". Todo ello, han expuesto, sumando el esfuerzo mayor que están asumiendo los profesionales del campo con la desmesurada subida de los costes como la energía o los abonos.

Finalmente, y dado que en los últimos cuatro años la Comisión Europea no ha adoptado ningún cambio, el sector productor de Castilla-La Mancha ha pedido "que se empiece a trabajar para modificar la PAC atendiendo, no a directivas ideológicas, sino a estudios científicos avalados con presupuestos para poder afrontar los cambios".

Por ello, han concluido, "se debe trabajar por la sostenibilidad medioambiental, pero con el agricultor y no contra él", para lo que han pedido la participación directa del sector productor en las negociaciones y en la toma de decisiones, estableciendo así un modelo que verdaderamente defienda los intereses del sector.

¡VinoEmpleo!

Ir a la página para leer más e informarse

Responsable de Marketing y Enoturismo

BALBÁS

Bodega familiar de Ribera del Duero, Bodegas Balbás, busca Responsable de Marketing y Enoturismo.

Comercial Nacional

¡VinoEmpleo!

Bodega de Ribera del Duero, precisa comercial para venta de vino.

e Elaboración

VIÑAMEIN EMILIOROJO

Rojo, ubicada en Ribeiro, selecciona Técnic

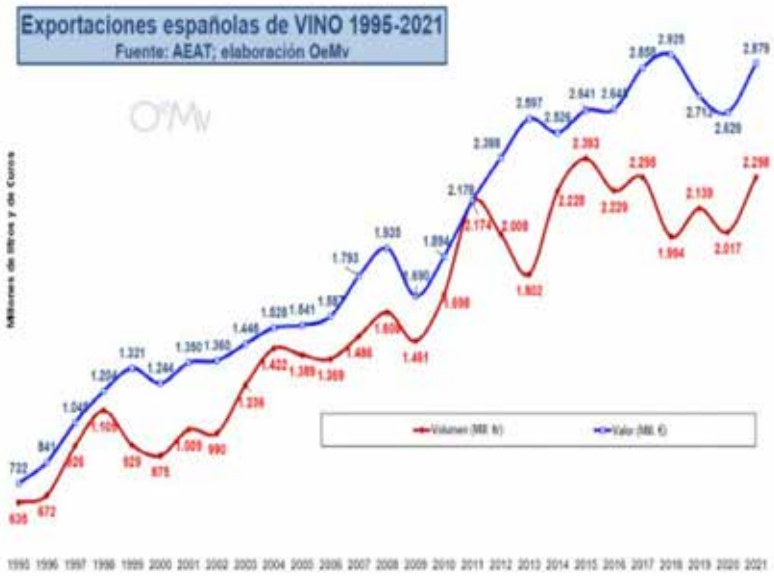
co Comercial

¡VinoEmpleo!

dedicada a la distribución y representación de maquinaria y
s, desde la recepción hasta el embotellado. Selecciona téc
l para la zona de La Rioja y Navarra.

TAL DÍA COMO HOY.

El 26 de octubre de 1521 María Pacheco se rinde, entregando Toledo en honrosas condiciones a las tropas de Carlos I de España y V de Alemania, con lo que termina la Guerra de las Comunidades de Castilla. En ausencia de Padilla, su marido, María gobernó Toledo hasta la llegada el 29 de marzo de 1521 del obispo de Zamora Antonio de Acuña, cuando se vio obligada a compartir el poder con él. Al recibir las malas noticias sobre Villalar (donde son decapitados Padilla, Bravo y Maldonado), María cayó enferma y se vistió de luto. Sin embargo, en vez de abandonar, María Pacheco va a liderar la última resistencia de las Comunidades en Toledo. Exceptuada en el perdón general del 1 de octubre de 1522 y condenada a muerte en rebeldía en 1524, María subsiste en Portugal con dificultades. Aunque Juan III de Portugal no responde a las peticiones de expulsión que le llegan desde la corte castellana, María no tiene más remedio que subsistir de la caridad, del arzobispo de Braga primero, y del obispo de Oporto, Pedro Álvarez de Acosta, después, en cuya casa vivió. A pesar de los intentos de sus hermanos, Luis Hurtado de Mendoza y Pacheco, II marqués de Mondéjar y III conde de Tendilla, y Diego Hurtado de Mendoza, embajador de Carlos I, María Pacheco no logró el perdón real y vivió en Oporto hasta su muerte en marzo de 1531. Fue enterrada en la catedral de Oporto, ante la negativa de Carlos I a que sus restos se trasladasen a Olmedo, para que descansaran junto a los de Juan de Padilla, su esposo.



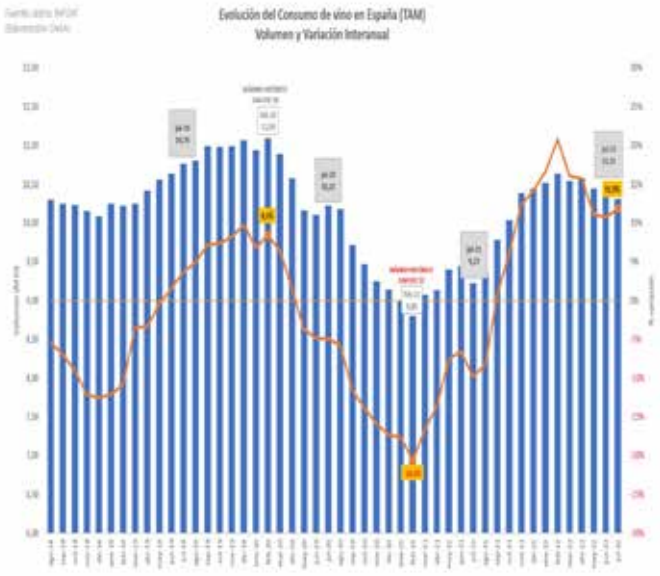
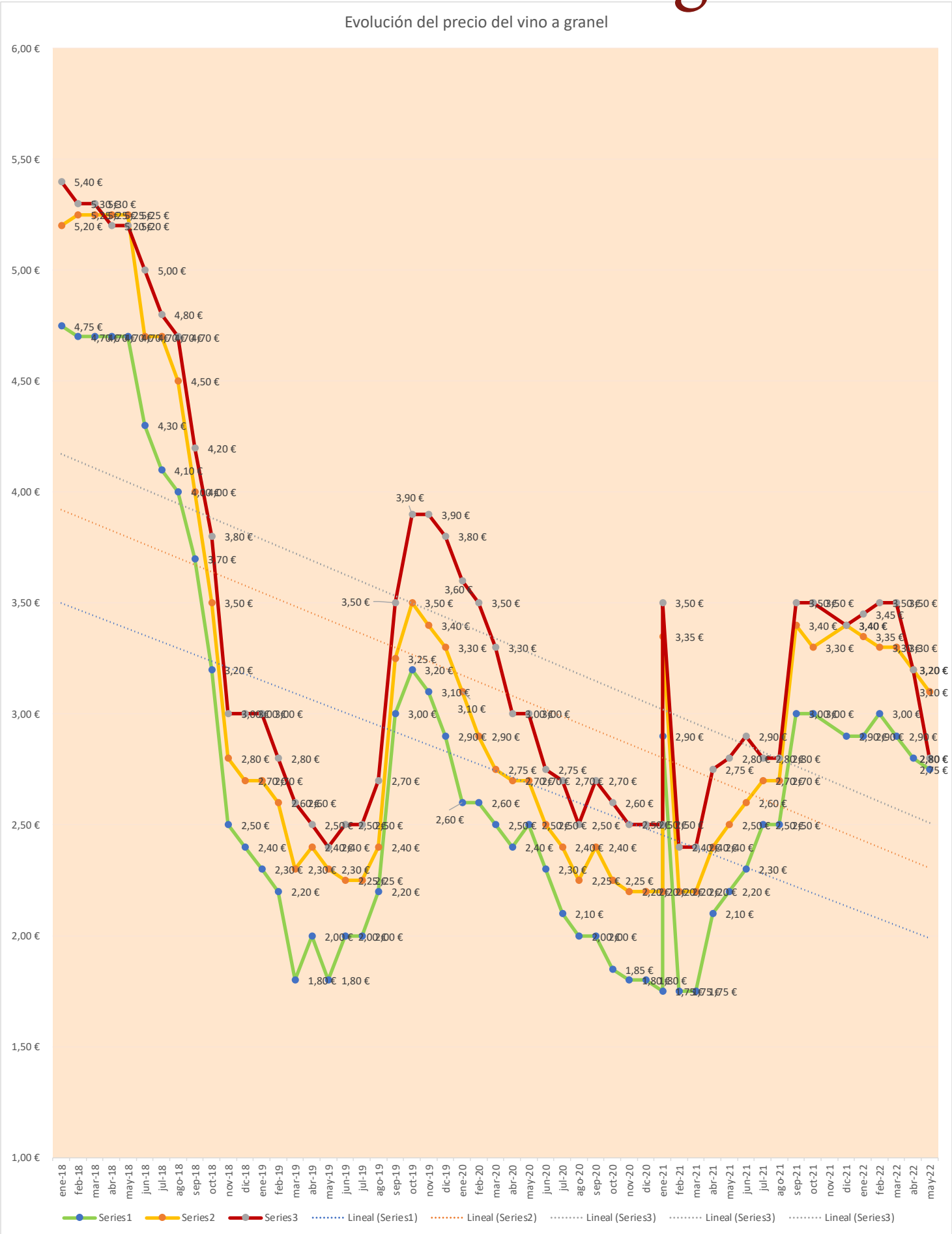


Figura 1 – Producción mundial de vino (excluidos zumos y mostos), 2000-2019

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

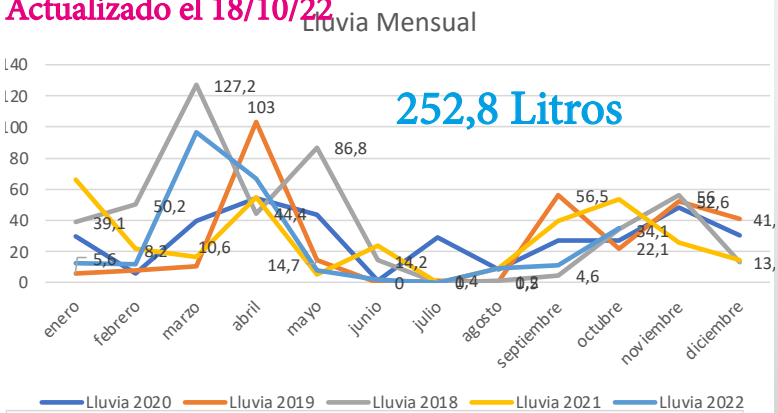
Precios del Vino a granel

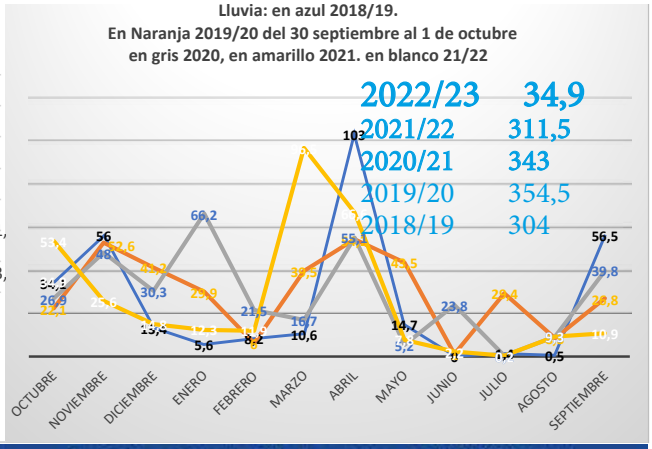


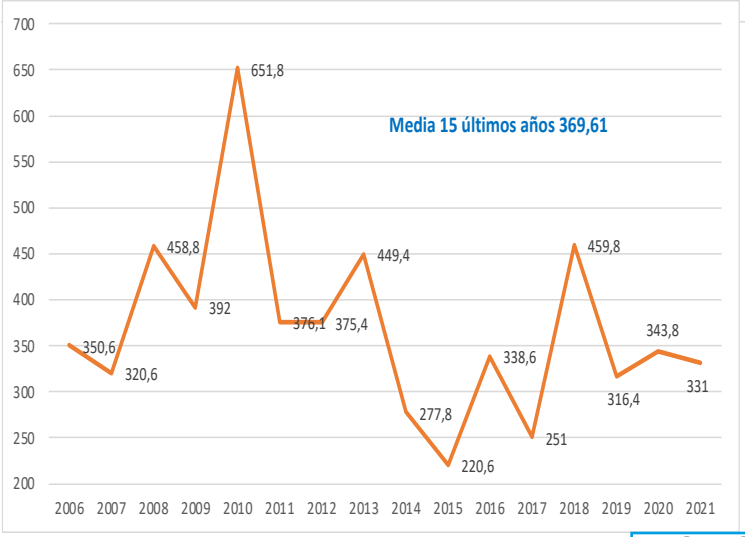
EL TIEMPO

EL CORREO DEL VINO
• TODA LA ACTUALIDAD DEL VINO •

Actualizado el 18/10/22







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