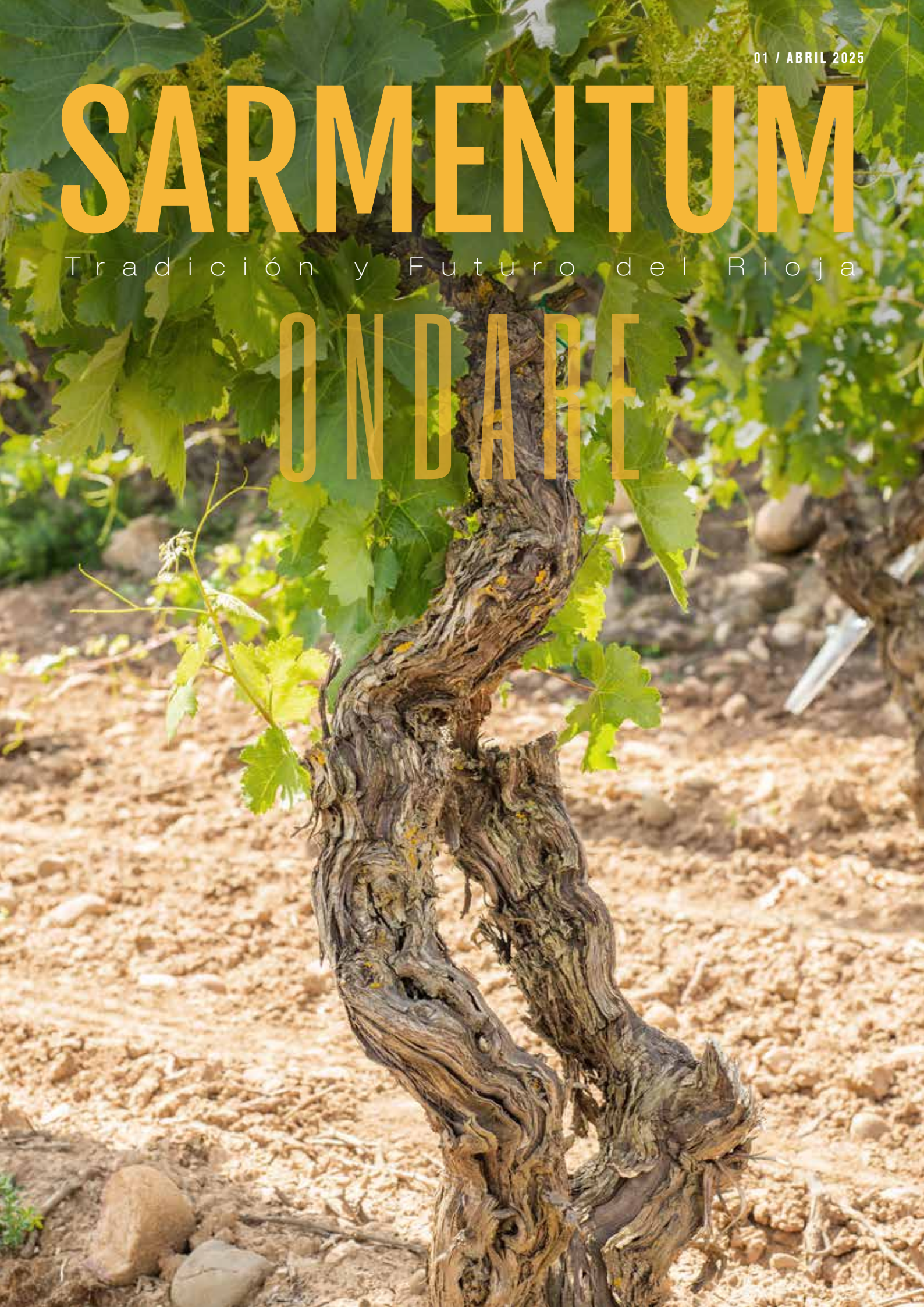


01 / ABRIL 2025

SARMENTUM

Tradición y Futuro del Rioja

ON DARE



La llenadora que embotella el éxito

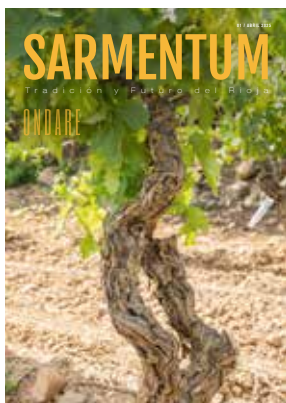


ATLAS es el **monoblock compacto y fiable** para enjuagar, llenar y taponar botellas de vino sin gas.

Para una producción de hasta **3.000 botellas/hora** con un óptimo diseño para su **facil instalación**.

Funciones

- **Bastidor autodrenante fabricado íntegramente en acero inoxidable**
- **Enjuagadora con 16 boquillas**
- **Máquina llenadora con 16 grifos**
- **Gran pantalla de control de 15"**
- **Estrellas ajustables** para amplia gama de diámetros de botella **de 55 a 120 mm** y con compartimentos inferior y superior ajustables de forma independiente para manipular botellas con cono inverso
- **Taponadora de tapones de corcho y tapones de rosca**
- **Tornillo sinfín ajustable** para transferir botellas de la enjuagadora a la llenadora
- **Ajuste eléctrico de la altura de las torretas**
- **Fotocélulas** para la gestión del flujo de entrada y salida de botellas de la máquina
- Máquina preparada para **asistencia remota**



SARMENTUM, N°01
Tradición y futuro del Rioja

STAFF SARMENTUM

MEDIA MAGAZINES

Calle Guadarrama, 3
28412 Madrid
Teléfono: 608821042

info@mediamagazines.es
www.mediamagazines.es

Dirección y Edición:
Andrés Díaz

Dirección de Publicidad:
Daniel D. Kruik

Suscripciones:
Pauline Kruik

Maquetación y Diseño:
Pablo López

Fotografía de portada cedida por:
Bodegas Petralanda



11
CEEV ELIGE NUEVA PRESIDENTA Y
CONSEJO DE ADMINISTRACIÓN



19
RIOJA 100 ANIVERSARIO:
LA HISTORIA DE LA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
CALIFICADA RIOJA.



28
WINE PARIS 2025: ÉXITO
ROTUNDO Y CONSOLIDACIÓN
COMO LÍDER MUNDIAL EN
VINOS Y ESPIRITUOSOS

SUMARIO

04 EDITORIAL

05 CRÓNICAS

14 ACTUALIDAD
RIOJA

24 INTERNACIONAL

29 ENOTURISMO

35 INDUSTRIA
AUXILIAR

- 35 Actylab
- 40 BioSystems
- 54 Ekinsa
- 42 Excell
- 50 Francesca Pompe
- 56 Omnia Technologies
- 52 TDI

Patrocinan este número: Actylab, Cristafiel, BioSystems, Omnia Technologies, Ekinsa, Enolviz, Enoturismo Spain, Etilisa, Excell Iberica, Francesca Pompe, Fusión Vinica, J. vigas, Jd Alan, Mayoral, Pulltex, Sai Enology, Tdi

La Revista Sarmantum no se hace responsable de las opiniones expresadas por terceros en la misma.
Se prohíbe la reproducción total o parcial de textos, gráficos, infografías, dibujos y fotografías sin la previa autorización.



DE TODOS y para todos

EL NACIMIENTO DE un nuevo medio de comunicación siempre es una buena noticia. Cumplir cien años con buena salud es, seguramente, una noticia mejor. Y la conjunción de esos dos hechos es lo que tienes ahora delante de tus ojos. Este mes ha nacido una nueva revista, **SARMENTUM**, que dedicará su vida y sus páginas al mundo mágico del Rioja, un vino cuya Denominación de Origen cumple ahora exactamente un siglo de historia. Sólo con ojear el sumario de este primer número de la revista podréis observar cómo todos los elementos que dan vida al milagro del Rioja están presentes; desde los viñedos, hasta las bodegas, pasando por la Industria Auxiliar y todo lo que tiene que ver con el comercio y el mantenimiento de este emblema, reconocido ya, no sólo como la Denominación de Origen más antigua de España, sino como todo un símbolo internacional del vino de calidad.

Algunos de vosotros veníais recibiendo regularmente durante 12 años la revista **ONDARE** y ahora tenéis en vuestras manos este nuevo proyecto, que no ha nacido para sustituir ni para diluir nada. Estamos aquí para abrir el campo de visión, con una clara vocación de sumar y universalizar la información. A ello nos comprometemos desde ahora y ese será el objetivo de nuestro trabajo.

Como editores, lo más importante es y será siempre la información útil y veraz sobre el mundo del vino de Rioja, que tiene vida propia mucho antes que nosotros. En estas páginas, lo fundamental será siempre la actividad de las bodegas y todo lo que les rodea. Apostaremos por la innovación y la tradición, porque ambas cosas son necesarias y compatibles en el universo al que va dirigida esta nueva publicación.

Éste será un soporte y un amplificador para nuevos proyectos singulares, así como para la actividad cotidiana, a veces desconocida u olvidada, de los cientos de bodegas y los miles de personas que hacen realidad cada día el milagro de este vino conocido en todo el mundo.

Somos conscientes de que cada vez que se descorcha una botella de Rioja se abre, como en una caja mágica, algo que probablemente nunca podrá caber ni en una revista ni en una enciclopedia.

SARMENTUM es únicamente una herramienta. Así la hemos concebido y así queremos que sea útil. Intentaremos interconectar a todos los interesados en que esta aventura del Rioja cumpla otros cien años más de reconocimiento mundial. Buscaremos siempre la mejor manera de recoger experiencias y aportar ideas. En este primer número ya hay un buen número de ejemplos materializados en informes exclusivos, ideas originales y nuevas apuestas. Queremos ser, en definitiva, una revista de todos y para todos cuantos dedican su vida profesional al Rioja. Aquí estarán siempre nuestras páginas para recoger éxitos, inquietudes, proyectos y avances tecnológicos. Todas las aportaciones serán bienvenidas y todas las iniciativas tendrán aquí su tribuna.

Sólo nos queda felicitar a todo el mundo del Rioja por sus cien años de trabajo, de éxitos y de esfuerzo diario de varias generaciones de bodegueros que han llevado a este vino hasta donde se merece. Nosotros nos conformamos con parecernos a esos sarmientos que comienzan a brotar ahora, en primavera, y que aseguran la continuidad de una historia centenaria, a la que aún le quedan muchos capítulos por escribir.

Andrés Díaz, editor

BEGOÑA OLAVARRÍA

dirigirá la inteligencia económica de la OIVE

Begoña Olavarría liderará el nuevo departamento de Inteligencia Económica de la Interprofesional que busca consolidar su papel como referente en el análisis y la estrategia del sector vitivinícola.

LA ORGANIZACIÓN Interprofesional del Vino de España (OIVE) ha nombrado a Begoña Olavarría como directora del nuevo departamento de Inteligencia Económica, una unidad creada con el propósito de fortalecer el análisis estratégico del sector vitivinícola. Esta iniciativa busca dar continuidad al trabajo desarrollado por el Observatorio Español del Mercado del Vino (OeMv) y aportar herramientas analíticas y digitales que ayuden a los operadores del sector a anticiparse a los cambios en el mercado internacional.

El departamento centrará su labor en la identificación de tendencias, la generación de datos estratégicos y la elaboración de informes que permitan a las bodegas y demás agentes del sector adaptarse a un entorno en constante evolución.

Esta línea de trabajo responde a los objetivos definidos en la Estrategia del Sector Vitivinícola 2022-2027,

que pone de manifiesto la inteligencia económica como un factor clave para reforzar el posicionamiento de los vinos españoles tanto en el mercado nacional como en el exterior.

Begoña Olavarría es licenciada en Derecho por la Universidad Complutense de Madrid y cuenta con especialización en Derecho Jurídico-Comunitario. A lo largo de su trayectoria ha desarrollado una sólida experiencia en el análisis de mercados y en la economía del sector vitivinícola. Desde la creación del OeMv en 2008, ha trabajado como analista de mercados, contribuyendo al conocimiento de los canales de distribución y del comportamiento de los consumidores de vino. Además, ha dirigido el Departamento de Análisis Económico y Promoción de la Federación Española del Vino (FEV) y ha colaborado con instituciones internacionales como el ICEX y la Embajada de España en Costa de Marfil.



Con la creación de esta nueva unidad, la Interprofesional busca proporcionar información de calidad a toda la cadena de valor del vino en España, consolidando así su papel como referente en el análisis y la estrategia del sector.

www.salenology.com

SAISTAB®

STRONG STABILIZATION POWER

& IMPORTANT SENSORIAL IMPROVEMENT & EXCELLENT FILTRABILITY

- SWEETGUM (MICROFILTRATE GUM ARABIC)
- SWEETGUM STAB+ *new!*
- SWEETGUM PLUS

Oenological Sensitivity

PERHAPS THE
best gum Arabic Segal
ON THE MARKET!!

ICEX y la Interprofesional del Vino de España

REFUERZAN SU COLABORACIÓN

para el reconocimiento internacional
de los vinos de España



CON EL PROPÓSITO final de impulsar el posicionamiento de España como referente vitivinícola internacional, ICEX España Exportación e Inversiones y la Organización Interprofesional del Vino de España (OIVE) han firmado dos convenios y un acuerdo de licencia de uso de la marca 'Wines from Spain', cuyas sinergias contribuirán tanto a mejorar impulsar la imagen del vino español entre profesionales y consumidores

de todo el mundo, como a reforzar la marca país bajo una consolidada y reconocida como Food and Wines from Spain (FWS). Con una vigencia de tres años, el primer acuerdo dibuja un marco de colaboración para la promoción internacional de los vinos de España, en el que ambos organismos diseñen un plan de trabajo común, donde la formación sobre la excelencia y diversidad de los vinos de España, y las campañas

de promoción en mercados exteriores serán ejes vertebradores.

Por otro lado, para ahondar en la internacionalización del sector del vino español en un mercado tan estratégico como China, ICEX y la OIVE han refrendado también un convenio para la organización de actividades formativas sobre el vino español a profesionales y consumidores de la República Popular China. .

Este acuerdo refuerza y da continuidad a la colaboración iniciada en 2021 entre ambos organismos con la puesta en marcha de un programa formativo destinado a profesionales internacionales del sector del vino, transmitiendo un mensaje de estabilidad y compromiso valorado positivamente en el escenario internacional. Ante el deseo de querer aumentar la presencia y el conocimiento de los vinos españoles en el gigante asiático, este proyecto es especialmente valioso, puesto que la formación se impartirá íntegramente en formato digital y en idioma chino mandarín.

DOS TIPOS DE PROGRAMAS, EN FUNCIÓN DEL PÚBLICO OBJETIVO

El programa educativo fruto de este convenio cuenta con un presupuesto de 129.826 euros, ejecutable hasta el 31 diciembre de 2025, y contempla la realización de dos tipos de programas, con el objetivo de satisfacer las necesidades de formación de perfiles de usuarios muy diferentes. Así, el 'Spanish Wine Specialist', destinado a líderes de opinión, profesionales, restauradores, responsables de tiendas del sector del vino y el 'Spanish Wine Trader Course', para consumidores amantes del vino. Y superados los cursos de cada edición, se les entregará un título oficial acreditativo de su conocimiento de los Vinos de España.

El compromiso formativo de este acuerdo en estos cinco años ha hecho posible que 248 profesionales chinos y más de 100 foodies hayan obtenido el título oficial acreditativo que distingue su conocimiento de los Vinos de España.

Además, la colaboración entre ambas instituciones se extiende también a otros ámbitos como la elaboración de un Relato del vino español, proyecto que ha liderado OIVE en el marco de la Mesa de la Gastronomía Española, que dinamiza ICEX, y en el que han colaborado de forma activa para identificar los atributos diferenciales del vino español, revalorizando a su vez la imagen país. Este acuerdo entre la Interprofesional del Vino de España (OIVE) e ICEX multiplica los esfuerzos y vienen a sellar y reforzar el compromiso estratégico de ambas instituciones en los objetivos de promoción, difusión, imagen y valorización de los vinos españoles en el mundo.



Harmony Vitality

+longevidad -SO₂

El derivado de levadura que preserva
contra las oxidaciones. Protege los
aromas y contrarresta el pinking.

Distribuido por:

fusion
vinica
www.fusionvinica.com

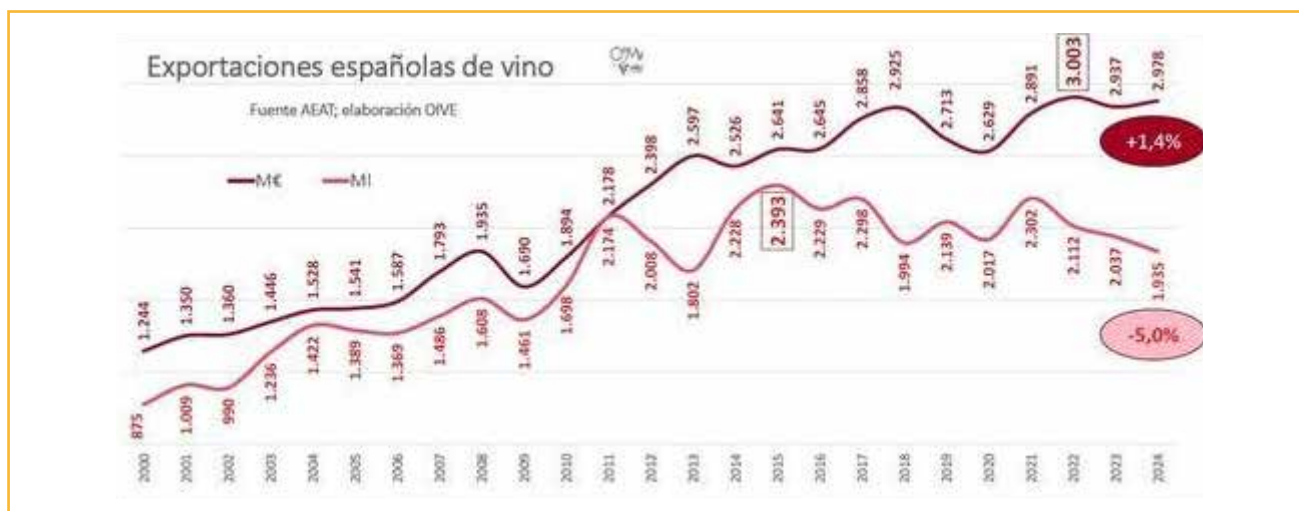
DC
DAL CIN

www.dalcin.com
info@dalcin.com

EXPORTACIONES

españolas de vino - AÑO 2024

España aumentó en 41 millones € su facturación por exportaciones de vino en 2024, aunque reduciendo en 101 millones de litros el volumen exportado



EN 2024, la facturación de las exportaciones españolas de vino aumentó un 1,4%, pero cayó un 5% el volumen exportado. Se situaron el pasado año en os 1.935,3 millones de litros, por valor de 2.977,8 millones de euros. En términos absolutos, fueron 101,3 millones de litros menos y casi 41 millones de euros más respecto a 2023. Se trata del segundo mejor año en valor de la serie histórica, pero hay que remontarse a 2013 para encontrar una cifra más baja en volumen. Por productos en 2024, en términos de valor solo cayeron los vinos de licor (-6,3%), mientras que, en volumen, solo el vino en Bag-in-box registró evolución positiva (+5,8%).

También creció el volumen exportado de los vinos envasados no espumosos sin ninguna indicación (+2,7%). El resto de los productos analizados redujo sus exportaciones, destacando la caída del vino a granel, que dejó de exportar 79,3 millones de litros (-7%). Por mercados, en el caso del vino envasado, Reino Unido es el principal mercado, cerrando 2024 en positivo. Buena marcha de las ventas en América del Norte, con crecimiento en México, EE.UU. y Canadá.

Evolución también positiva en Países Bajos o Japón. En el lado negativo, mercados como Alemania, Portugal, Francia o China. En el caso del vino a granel, Alemania supera a Francia en 2024 y se convierte en el primer destino para el granel exportado por España. Destaca el crecimiento registrado por Italia (+50,8 millones de litros) y la caída registrada por Portugal (-51,25 millones de litros) y Francia (-35,9 millones de litros).

Exportaciones vitivinícolas por COMUNIDADES

autónomas y provincias - AÑO 2024

**Castilla-La Mancha, primera
comunidad exportadora, seguida de
Cataluña en valor y de la Comunidad
Valenciana en volumen**

Las exportaciones vitivinícolas, que incluyen vino, aromatizado, mosto y vinagre, aumentaron un 3,5% en valor y un 1,6% en volumen en 2024, hasta los 3.513 millones de euros y los 2.723,6 millones de litros. Se trata de la 2ª mayor facturación de la serie histórica tras la de 2022, aunque el volumen sigue lejos del comercializado años atrás. 14 de las comunidades autónomas españolas aumentaron el valor de sus exportaciones vitivinícolas en 2024, aunque solo 6 las aumentaron en volumen.



EN LUCIÓN

ENOLOGÍA TDI EVOLUCIÓN SOLUCIÓN



**ANALIZADORES
INFRARROJOS ULTRAVIOLETA Y VISIBLE**

**ANALIZADORES
QUÍMICOS**



**TITRADORES
FLASH**



MIURA Micro



93 638 20 56

**info@t-d-i.es
tdianalizadores.com**



Castilla-La Mancha se mantiene como la primera comunidad exportadora tanto en valor, con 900,45 millones de euros (+1,3%) y 1.410,9 millones de litros (-0,1%), lo que supone el 26% del valor y el 52% del volumen total exportado por España. Destaca en 2024 el aumento registrado en la Región de Murcia, facturando 20,89 millones de euros y exportando 58,7 millones de litros más respecto a 2023, lo que la convierte en la 6ª comunidad exportadora en valor y en la 3ª en volumen. También destaca el aumento en valor de La Rioja (+20,3 millones €), País Vasco (+15,5 millones €) o Comunidad de Madrid (+14,4 millones).

En términos de volumen, aumentaron (además de Murcia), Madrid (+13,7 millones de litros), País Vasco (+4,7 millones), Navarra (+4,4 millones), La Rioja (+4,2 millones de litros) y Cantabria (+0,2 millones), cayendo el resto.

IMPORTACIONES DE VINO EN REINO UNIDO - AÑO 2024

Reino Unido aumentó sus importaciones un 2,4% en volumen, pero las redujo un 3,7% en valor. Reino Unido aumentó sus importaciones de vino en volumen (+2,4%), pero las redujo un 3,7% en valor en 2024. Se situaron en 3.909,8 millones de libras (unos 4.725,1 millones de euros) y 1.262,5 millones de litros, a un precio medio un 6% inferior, de 3,10 GBP por litro (unos 3,75 €/litro). -Reino Unido cerró 2024 como segundo importador mundial de vino tras Estados Unidos en valor y Alemania en volumen.

El vino envasado lidera las importaciones británicas de vino, aunque bajó a mínimos históricos en términos de volumen, a un precio medio un 6% inferior. El vino a granel fue el que mejor evolución presentó, con crecimientos del 12% en valor y del 7% en volumen. El vino espumoso cayó en valor, pero aumentó en volumen, al contrario que el vino en BiB. Francia en valor e Italia en volumen son los principales proveedores de vino a Reino Unido. España mantiene la tercera posición en valor y la cuarta en volumen, a pesar de registrar caídas del 4% el pasado año.

Fuente: OEMV

CEEV ELIGE

nueva presidenta y consejo de administración

En Asamblea General del Comité Europeo de Empresas Vitivinícolas (CEEV) se ha llevado a cabo la elección de nueva presidencia, consejo de administración. El evento ha servido también para dar la bienvenida a la Asociación Europea de Vinagres como nuevo miembro.

DURANTE LA ASAMBLEA General celebrada el 20 de marzo en Bruselas, CEEV (Comité Europeo de Empresas Vitivinícolas) eligió un nuevo Consejo de Administración, incluyendo una nueva presidenta para un mandato de 3 años. La italiana **Marzia Varvaglione**, de la bodega **Varvaglione 1921**, toma el testigo del español **Mauricio González-Gordon**, actual presidente de **González Byass**.

La nueva Junta queda formada por:

- Presidenta:
 - **Marzia Varvaglione** (UIV – Unione Italiana Vini, Italia)
- Vicepresidente:
 - **Pedro Pereira Gonçalves** (ACIBEV – Associação de Vinhos e Espirituosas de Portugal, Portugal)
- Tesorero
 - **Jérôme Perchet** (FFVA – Fédération Française des Vins d'Apéritif, Francia)

• Miembros del Consejo

- **Pedro Ferrer** (FEV – Federación Española del Vino, España)
- **Piero Mastroberardino** (FEDERVINI – Federazione Italiana Industriali Produttori, Esportatori ed Importatori di Vini, Vini Spumanti, Aperitivi, Acquaviti, Liquori, Sciroppi, Aceti e Affini, Italia)
- **Michel Chapoutier** (UMVIN – Union des Maisons et Marques de Vins, Francia)
- **José Ramón Fernández** (GLEVE – Groupe de Liaison des Entreprises Viticoles Européennes)

La recién elegida presidenta del **CEEV**, Marzia Varvaglione, de **Varvaglione 1921** se ha referido a la situación económica y a su futura labor: «Mientras atravesamos uno de los periodos más difíciles de las



últimas décadas, es más importante que nunca que el sector del vino permanezca unido. Junto con el equipo del CEEV y nuestros miembros, me comprometo plenamente a guiar a nuestro sector en estos tiempos difíciles y a superar los retos que nos esperan durante mi presidencia».

excell
LA EXPERIENCIA ANALÍTICA
IBÉRICA

Presenta:



Soy el Sr. Lobo.
Soluciono problemas.

EL CONSULTORIO DEL SR. LOBO

Caso 16: Butch se está estresando.

Caso 17: Fabienne tiene algo en el vino que no usa en su viñedo.

EL SR. LOBO OS ESPERA EN WWW.EXCELLIBERICA.COM

la Interprofesional del Vino de España se
suma a Bacchus 2025 para reforzar la

PROYECCIÓN INTERNACIONAL

del vino español

- Desde esta edición, será el máximo representante de OIVE quien tenga el honor de encabezar el prestigioso concurso, consolidado ya como una de las grandes plataformas de visibilidad para los vinos de España
- Con su participación, la Interprofesional ratifica uno de los pilares estratégicos de la Estrategia del sector vitivinícola 2022-2027: mejorar la imagen y el posicionamiento del vino español en los mercados internacionales



**XXIII CONCURSO
INTERNACIONAL DE VINOS,
VERMÚTS Y ESPIRITUOSOS**

31 DE MARZO AL 4 DE ABRIL 2025

MADRID, 28 DE MARZO de 2025-.

La Organización Interprofesional del Vino de España (OIVE) y la Unión Española de Catadores se unen al frente del Concurso Internacional de Vinos, Vermuts y Espirituosos Bacchus, uno de los certámenes más reconocidos y consolidados del panorama vinícola internacional.

Desde esta edición, la presidencia de honor de este prestigioso certamen será representada por Fernando Ezquerro, a su vez, presidente de OIVE.

Con su participación activa en Bacchus 2025, la Interprofesional refuerza uno de los pilares fundamentales de la Estrategia del Sector Vitivinícola

2022-2027: potenciar la imagen y mejorar el posicionamiento del vino español en los mercados internacionales. Organizado desde 1996 por la Unión Española de Catadores, Bacchus reunirá en esta edición a un jurado de prestigio internacional, compuesto por importadores, sumilleres, compradores, periodistas especializados y Masters of Wine. Se trata de una oportunidad estratégica para proyectar una imagen cohesionada, moderna y competitiva del vino español. Marina García, directora de Bacchus 2025, destaca “la relevancia de contar con el respaldo de la Interprofesional, una organización esencial para unificar el relato del vino español”.

La actual presidenta de la Unión Española de Catadores subraya que “Bacchus y la Interprofesional comparten una visión común: reforzar la competitividad del sector a través de la calidad y una imagen sólida”.

Con esta alianza estratégica, ambas instituciones consolidan su papel como altavoz del vino español, impulsando su presencia y prestigio tanto dentro como fuera de nuestras fronteras.

Contacto Comunicación:
María Díez Nepomuceno comunicacion@oive.org
Miguel Berzosa info@uec.es

BACCHUS 2025

anuncia su palmarés de medallas



EL MAYOR CONCURSO de ámbito vinícola de cuantos se desarrollan en nuestro país, Bacchus 2025, publica su listado completo de medallas. Un total de 570 etiquetas, entre vinos, vermúts y bebidas espirituosas, las mejores calificaciones de las 1.698 muestras participantes, alcanzan los preciados **Grandes Bacchus de Oro, Bacchus de Oro y Bacchus de Plata**. Se alza España en lo más alto del pódium pero igualmente se consolida Bacchus como el mayor escaparate iberoamericano a nivel mundial, con los vinos y espirituosos de México, Bolivia, Perú, Uruguay, Brasil y Portugal como protagonistas indiscutibles de su palmarés. Eslovaquia, República Checa y Moldavia, y en menor medida Alemania y Australia, completan el pódium internacional de Bacchus 2025.

Mención especial para los 50 Grandes Bacchus de Oro, etiquetas que superan los 93 puntos en la calificación por parte del panel de catadores de Bacchus 2025. Entre ellos, **Ryzling Rinsky 2022** de la bodega Vladimir Tetur de la República Checa, **Sinfo Rose 2024** de Bodegas Sinforiano, **Beronia Gran Reserva 1982** de Bodegas Beronia, **Vinyes de Can Sala** de Cavas J. Hill (Ferrer Miranda) y **Tradición Palo Cortado VORS** de Bodegas Tradición obtienen el reconocimiento añadido como Mejor Vino Blanco, Rosado, Tinto, Espumoso y Generoso y de Licor de Bacchus 2025, galardones que otorga la Federación Mundial de Grandes Concursos de Vinos y Espirituosos (VINOFEDE) en las categorías correspondientes.

Éxito de convocatoria para el Concurso Internacional Bacchus, organizado desde el año 1996 por la Unión Española de Catadores, que en su vigésimo tercer cumpleaños incorporaba por vez primera a su registro a todo tipo de bebidas espirituosas y en el que un centenar de relevantes líderes de opinión nacionales e internacionales (sumilleres, comunicadores, importadores, responsables de compras) fueron los encargados de evaluar en estricta cata a ciegas la totalidad de muestras participantes. Listado completo de medallas Bacchus 2025 en www.concurso-bacchus.es. Galería de fotos Bacchus 2025 en <https://www.flickr.com/photos/146017759@N06/albums>. Más información en info@uec.es.



La calidad a su servicio

**CUENTE CON EL APOYO DE
SU ESPECIALISTA EN
SUMINISTRO DE BODEGA**

**MANGUERAS CON CERTIFICACIÓN ALIMENTARIA,
RACORERÍA EN INOXIDABLE, RODETES Y ELEMENTOS PARA
VENDIMIA.**



ATENCIÓN AL CLIENTE
may
expres

941 24 03 88

www.mayoralsi.es | info@mayoralsi.es

www.facebook.com/mayoralsi | [@MayoralTools](https://twitter.com/MayoralTools)

Pol. Ind. Cantabria I. C/ Naval, 1. Logroño. La Rioja



Iván Sánchez, de la Venta de Moncalvillo, gana el

PREMIO ARGRAF

al mejor sumiller de la Otra Rioja en una divertida
cata ciega por zonas, variedades y estilos

700 profesionales participaron el lunes en la fiesta Presentación de Añada 2024 de Bodegas Familiares de Rioja, un salón que se ha convertido en una referencia para la hostelería y la distribución del norte del país



LOGROÑO, 1 DE ABRIL DE 2025.

Alrededor de 700 profesionales y 600 aficionados disfrutaron en los salones del restaurante Delicatto (Logroño) de los vinos de cincuenta y cuatro Bodegas Familiares de Rioja, tanto de los testigos de la última cosecha 2024 como de muchos otros que aún están en barrica o madurando en bodega, incluidas limitadísimas producciones que difícilmente se pueden comprar en los lineales de los supermercados.

La fiesta presentación de añada, que cumplió su vigésimo séptima edición, es una cita ineludible para la hostelería local, pero también del

norte de España y de lugares más lejanos como Valencia o Madrid. Hubo récord de participación, con 54 bodegas, y también de asistentes hasta superar las 1.300 personas a lo largo de toda la jornada, entre los profesionales (de 12 a 19 horas) y los aficionados (de 19 a 21.30).

Pese a las dificultades que atraviesa el sector del vino, a las que no es ajena la DOCa Rioja, la región vitícola vive un momento espectacular con nuevas propuestas e ideas y con una nueva generación que está elaborando los mejores vinos de la historia. Rioja merece la pena ser redescubierta porque en la actualidad va mucho más allá de la tradicional clasificación de los vinos por su tiempo de estancia en madera y ése es el objetivo del II Premio Argraf al Mejor Sumiller de la Otra Rioja, una prueba divertida, pero también competitiva, en la que participaron 50 profesionales, varios de representantes de establecimientos con estrella Michelin, a quienes se planteó el reto de adivinar en cata ciega la zona de Rioja de la que procedían los viñedos (siete delimitadas por valles y montañas de toda la geografía de la DOCa Rioja), las variedades de uva y los métodos de elaboración.

Con una selección de vinos de Bodegas Familiares y dirigida por Pedro Salguero, histórico exveedor del Consejo Regulador, los participantes compitieron en dos tandas de 25 personas con la cata de siete vinos (dos blancos y cinco tintos).

Los diez mejores pasaron a una final, en la que se cataron otros siete vinos y en la que se impuso Iván Sánchez, sumiller del restaurante La Venta de Moncalvillo, el estrella Michelin del pequeño pueblecito de Daroca de Rioja, por delante de Ramón González, de Tienda del Vino Matamorosa (Cantabria) y de María Millán, del hotel Silken Villa Lucía (Laguardia) y de Rubén Jiménez (Mesón El Charro, Logroño): *“Las catas fueron todo un reto, muy divertido pero exigente, y el nivel, tanto de los profesionales de fuera como locales, fue muy alto porque la zonificación, por valles y montañas, de Bodegas Familiares requiere mucho conocimiento de la región vitícola”*, explicó Pedro Salguero.

Alberto Torroba, gerente del Grupo Argraf entregó los premios a Iván Sánchez (3.000 euros), Ramón González, de Tienda de Vinos Matamorosa de Santander (1.000 euros) y los dos accésit (de 500 euros cada uno) a María Millán Bezares, del hotel Silken Villa de Laguardia y a Rubén Jiménez, del restaurante El Charro (Logroño): *«Quiero felicitar a la organización, a la Asociación de Bodegas Familiares, por este evento, el concurso y la presentación de añada, que dan visibilidad a las pequeñas bodegas porque es algo que ahora más que nunca necesita Rioja. La diversidad que hemos visto en esta cata, con una pequeña muestra de los vinos de 54 bodegas, es increíble»*, explicó el ganador Iván Sánchez, quien confesó también que invertirá los 3.000 euros del premio en *“formación y viajes vitivinícolas”*.

el grupo operativo para la

PROTECCIÓN DEL PAISAJE

y viñedo, promovido por el Consejo Regulador de la DOCa, avanza para lograr la preservación del patrimonio natural de la Denominación

26 de marzo de 2025.- El presidente del Grupo Operativo para la Protección del Paisaje y Viñedo, Álvaro Palacios, junto al presidente del Consejo Regulador de la DOCa, Fernando Ezquerro, y varios miembros del Grupo se reunieron ayer con el presidente del Gobierno de La Rioja, Gonzalo Capellán, para trasladarle el estado de situación y los últimos avances en materia de protección del paisaje en la Denominación de Origen Calificada Rioja.

HASTA LA FECHA, gracias a la intervención del Grupo Operativo puesto en marcha por el Consejo Regulador a finales de 2021, se han interpuesto hasta 15 recursos contencioso-administrativos para la paralización de aquellos proyectos de creación de infraestructuras de producción eléctrica y transporte

de energía y otras afecciones que amenazan el patrimonio vitivinícola y paisajístico de la Denominación.

Asimismo, el Grupo agradeció al presidente de La Rioja el punto de inflexión alcanzado hace un año gracias al impulso y consecución de la Ley 1/2024 de 24 de enero de

medidas temporales y urgentes para la protección del paisaje de La Rioja, así como la aprobación de la moratoria solicitada por el Grupo Operativo, por la cual quedaron paralizados los procedimientos administrativos para autorizar el uso de suelo no urbanizable para implantar instalaciones de generación de energía

BioSystems

Automatiza el control
de tus vinos de forma
rápida y precisa

Garantiza el control de tus vinos en bodega, con precisión, con métodos avalados internacionalmente usados por laboratorios acreditados.

Ácido Acético – Basado en la Resolución OIV-OENO 621-2019 (Método Tipo II).
Sulfitos Libres y Totales – Métodos validados por el Australian Wine Research Institute (AWRI), comparados con el método de referencia Franz-Paul (OIV.MA-AS323-04B, Tipo II).

BioSystems - Spain
www.biosystems.global
foodbeverage@biosystems.global





eléctrica y las infraestructuras de evacuación correspondientes.

El Grupo también valoró positivamente la implicación de este Gobierno en la preservación del paisaje que, según consideran, “tiene un valor intrínseco, más allá de su potencial agrícola” y su compromiso por seguir revisando y valorando todas las actuaciones previstas en esta materia, al mismo tiempo que le ha solicitado que el proyecto de ley en el que ha trabajado y que el Consejo de Gobierno ha elevado ya al Parlamento de La Rioja sea “lo más sólido posible”.

“Desde el Grupo, hemos conseguido importantes avances para preservar nuestro patrimonio natural y cultural, aunando los esfuerzos del

conjunto de plataformas y asociaciones de bodegas y viticultores para combatir aquellos proyectos que lo ponen en peligro y, desde luego, agradecemos la sensibilidad y colaboración del Gobierno de La Rioja, que comprende la importancia de protegerlo”, afirma Álvaro Palacios, presidente del Grupo Operativo.

PAISAJE Y VINO, UN VALOR SEGURO

El Grupo Operativo fue creado por el Consejo Regulador con el fin de preservar uno de los principales activos que tiene la Denominación de Origen Calificada Rioja: su paisaje, imprescindible para el enoturismo, una actividad que se ha convertido en un pilar para el desarrollo del sector y en el que la DOCa es referente. “El paisaje y el

viñedo de Rioja, además de constituir un valor en sí mismos, aportan un argumento más de valor a nuestro vino y a nuestra Denominación”, asegura Palacios. El Consejo Regulador de la DOCa Rioja se ha mostrado siempre a favor de las energías renovables, puesto que considera indispensable la generación de energía de forma limpia para luchar contra el cambio climático que afecta de forma tan negativa al sector y los entornos naturales de la Denominación. Pero, al mismo tiempo, estima imprescindible que las instalaciones de generación y conducción de energía se implanten de forma ordenada, estudiada y en lugares compatibles con la preservación del paisaje, sin dañarlo de forma irreparable como ha sucedido en muchos casos.

Fuente: Denominación de Origen Calificada Rioja



La Rioja lanza

AYUDAS DE 19,2 MILLONES

para la cosecha en verde de 2025

La medida busca reducir el excedente de uva y apoyar a viticultores, priorizando jóvenes y explotaciones compartidas en la DOCa Rioja.

EL GOBIERNO de La Rioja ha anunciado una nueva convocatoria de ayudas para la cosecha en verde de 2025, con un presupuesto inicial de 19,2 millones de euros. Esta medida busca reducir el excedente de uva y apoyar a los viticultores profesionales. La convocatoria, publicada en el Boletín Oficial, prioriza los viñedos inscritos en la Denominación de Origen Calificada (DOCa) Rioja, especialmente aquellos plantados con la variedad tempranillo tinto y que no superen los 35 años de antigüedad. Además, se beneficiará a los agricultores profesionales, jóvenes viticultores menores de 40 años y explotaciones de titularidad compartida.

La consejera de Agricultura, Ganadería, Mundo Rural y Medio Ambiente, Noemí Manzanos, ha explicado que la cosecha en verde tiene como objetivo eliminar la mayor cantidad posible de uvas que presentan dificultades para su comercialización, contribuyendo

así a equilibrar el mercado vitivinícola. Aunque el presupuesto inicial es de 19,2 millones de euros, la cifra podría aumentar dependiendo de la ejecución de otros fondos europeos asignados a la Intervención Sectorial Vitivinícola (ISV) para el periodo 2024-2027. En 2024, el presupuesto inicial fue de 21,4 millones y se incrementó hasta alcanzar los 25,9 millones, por lo que la Consejería de Agricultura espera que esta tendencia continúe. Las ayudas cubrirán hasta el 50% de la pérdida de ingresos y del coste de eliminación de los racimos. Para 2025, se ha establecido un importe de 1,19 euros por kilo de uva, con un rendimiento máximo subvencionable de 6.500 kg por hectárea. El coste de destrucción de racimos se ha fijado en 509 euros por hectárea si se realiza manualmente y 285 euros por hectárea en el caso de intervención mecánica. Para optimizar los fondos, la superficie subvencionable se ajustará al 92% del registro oficial de viñedo, evitando así devoluciones por falta de



SISTEMAS DE

**LAVADO A PRESIÓN Y
TRATAMIENTO DE BARRICAS**

**PREMIADO COMO
"MEJORA TÉCNICA"
EN ENOMAQ 2025
LAVABARRICAS INNOVAC**





ejecución, una estrategia basada en la experiencia de campañas anteriores. Las solicitudes podrán presentarse de manera telemática, tanto de forma individual como colectiva, entre el 25 de marzo y el 16 de abril a las 14:00 horas. Una vez realizadas las verificaciones administrativas y los controles de campo, el Gobierno de La Rioja remitirá al Ministerio de Agricultura el listado de solicitudes admisibles el 7 de junio. Se prevé que la resolución de concesión de ayudas se publique antes del 30 de junio. Los viticultores beneficiarios deberán retirar completamente las uvas de sus parcelas antes del 15 de julio, fecha límite también para comunicar la finalización del proceso y solicitar el pago de la ayuda.

El Gobierno de La Rioja, junto con otras cinco Comunidades Autónomas, ha solicitado por tercer año consecutivo al Ministerio la activación de esta medida, considerada esencial para garantizar la estabilidad del sector. Según la consejera Manzanos, la cosecha en verde ha demostrado ser una herramienta eficaz para reducir el exceso de oferta y ofrecer una alternativa viable a los viticultores. Con este nuevo paquete de ayudas, el Ejecutivo regional reafirma su compromiso con los profesionales del vino, asegurando que los recursos europeos se destinen de manera eficiente para fortalecer la competitividad de la DOCa Rioja en un momento de incertidumbre comercial.

Esta iniciativa se enmarca en un esfuerzo más amplio por parte del Gobierno de La Rioja para apoyar al sector vitivinícola, que es fundamental para la economía de la región.

La cosecha en verde no solo ayuda a controlar el excedente de producción, sino que también ofrece a los viticultores una forma de mitigar las pérdidas económicas derivadas de la sobreproducción. Al reducir la cantidad de uva disponible en el mercado, se busca estabilizar los precios y mejorar la rentabilidad de las explotaciones vitivinícolas.



INSTALACIONES, MANTENIMIENTOS Y EQUIPOS PARA BODEGA

DISTRIBUIDOR OFICIAL Y SERVICIO TÉCNICO



📍 P. Industrial Cantabria I. C/ Las Balsas 12, Pab 10. 26009 Logroño (La Rioja)

☎ 670 741 631 / 600 453 429 / 610 118 538 ✉ info@jduenas.es 🌐 www.jduenas.es

RIOJA 100 ANIVERSARIO:

La historia de la Denominación de Origen Calificada Rioja.

La Denominación de Origen Calificada (DOCa) Rioja, reconocida como la más antigua de España, celebra en 2025 su centenario. A lo largo de este siglo, Rioja ha consolidado su posición como líder en la producción de vinos de calidad, siendo un referente tanto nacional como internacional.

D.O.CA. RIOJA: ORÍGENES Y PRIMEROS PASOS

El cultivo de la vid en la región de Rioja se remonta a tiempos antiguos, con influencias de romanos, fenicios y celtíberos. El documento más antiguo que menciona la existencia de viñedos en Rioja data de 873, encontrado en el Cartulario de San Millán. En el siglo XIII, Gonzalo de Berceo, primer poeta español conocido, hizo referencia al vino en sus versos, evidenciando la importancia de la viticultura en la región.

HITOS DESTACADOS EN LOS 100 AÑOS DE RIOJA

- **1925:** Se establece oficialmente la Denominación de Origen Rioja, un paso fundamental para regular la calidad de los vinos de la región. Este momento marca el inicio de un proceso de protección y promoción del vino de Rioja.
- **1928:** Se promulga el primer reglamento de la DO Rioja, especificando las zonas geográficas, las variedades de uva permitidas y las prácticas enológicas, sentando las bases de la viticultura moderna en la región.
- **1945:** Creación del Consejo Regulador de la DO Rioja, que se convierte en el organismo encargado de garantizar la calidad y el cumplimiento de las normativas que rigen la producción y comercialización de los vinos.
- **1970:** Aprobación de la “Clasificación de Vinos” en función de su tiempo de crianza: Joven, Crianza, Reserva y Gran Reserva, lo que permitió a los consumidores identificar mejor los estilos de vino de Rioja y establecer una oferta más diferenciada.
- **1991:** La DO Rioja obtiene la categoría de “Calificada”, un reconocimiento que eleva su estatus a una de las zonas vitivinícolas más prestigiosas del mundo. Esta categoría, otorgada por el Ministerio de Agricultura, es la más alta dentro del sistema de Denominaciones de Origen en España.
- **2009:** Con la incorporación de nuevas variedades de uva blanca, como la Viura, Garnacha Blanca, Tempranillo Blanco y otras, se diversifican los vinos blancos de Rioja, consolidando la región no solo por sus tintos sino también por sus blancos de alta calidad.
- **2017:** Se reconocen los vinos de “Viñedo Singular” y “de Municipio”, destacando la singularidad y origen de ciertos viñedos y parcelas.
- **2021:** El Consejo Regulador implementa medidas de sostenibilidad



ambiental en los viñedos de Rioja, incluyendo la reducción del uso de productos químicos, el fomento de la biodiversidad y la promoción de prácticas agrícolas responsables. Esta iniciativa busca garantizar un futuro sostenible para la viticultura en la región.

• **2022:** Se impulsa la digitalización del sector, con la creación de plataformas en línea que permiten a los consumidores explorar los vinos de Rioja, interactuar con bodegas y aprender más sobre el proceso de producción, todo ello con un enfoque educativo y de promoción internacional.

• **2025:** Se conmemora el centenario con un programa de actividades y un spot publicitario con escenas rodadas en Bodegas Solar de Samaniego.



reunión en logroño para

SALVAR EL VIÑEDO RIOJANO

DOCa Rioja y Gobierno riojano unen fuerzas para proteger el viñedo



EL GRUPO OPERATIVO para la Protección del Paisaje y Viñedo de la DOCa Rioja continúa avanzando en sus trabajos para conservar el entorno natural y cultural de esta Denominación de Origen. El 25 de marzo, su presidente, Álvaro Palacios, acompañado por el presidente del Consejo Regulador de la DOCa, Fernando Ezquerro, y otros miembros del Grupo,

mantuvo una reunión en Logroño con el presidente del Gobierno de La Rioja, Gonzalo Capellán, para informarle del estado actual del proyecto y de los últimos pasos dados en esta línea. Desde su constitución a finales de 2021, el Grupo Operativo ha promovido 15 recursos contencioso-administrativos con el objetivo de frenar proyectos que suponen una amenaza

directa al paisaje de Rioja. La mayoría de estos casos están relacionados con infraestructuras energéticas, tanto de generación eléctrica como de transporte de energía, que afectan a suelos de viñedo o a zonas paisajísticamente sensibles dentro de la Denominación.

Durante la reunión, el Grupo trasladó su agradecimiento al Gobierno riojano por el impulso de la Ley 1/2024, aprobada en enero del año pasado, que establece medidas urgentes para salvaguardar el paisaje de La Rioja. Esta norma, a propuesta del propio Grupo Operativo, introdujo una moratoria que detuvo los procedimientos de autorización para utilizar suelos no urbanizables en proyectos energéticos que pudieran afectar al viñedo.

También valoraron de forma positiva que el nuevo proyecto de ley, que ya ha sido remitido por el Consejo de Gobierno al Parlamento de La Rioja, incluya medidas que refuercen esta protección con un marco legal más estable.

Álvaro Palacios, en representación del Grupo, subrayó que la defensa del paisaje vitícola es una acción colectiva que reúne a bodegueros, viticultores, asociaciones y plataformas que han sabido coordinarse para defender el territorio. Según explicó, el paisaje y el viñedo forman parte del valor del vino de Rioja y su protección no solo responde a motivos agrícolas, sino también culturales y sociales. Señaló además que la implicación de la administración autonómica ha sido decisiva para impulsar medidas concretas que protejan esta riqueza común.

El Grupo Operativo fue creado por el Consejo Regulador con el objetivo de coordinar acciones frente a posibles amenazas al paisaje de la DOCa Rioja. Este elemento, además de tener un valor propio, se ha convertido en un atractivo turístico fundamental para la región, gracias al desarrollo del enoturismo, que genera actividad económica en los municipios vitivinícolas. Por este motivo, el Grupo defiende que las infraestructuras energéticas deben ser compatibles con la conservación del paisaje, evitando implantaciones que causen daños irreversibles.

Pulltex®
wine concepts for wine lovers

Modelo Basic



fiable



clásico

Modelo ClickCut



innovador



internacional

...los mejores sacacorchos !!!

Pulltex®
Murcia, 33-B P.I. Can Calderón
08830 Sant Boi de Llobregat
Barcelona - SPAIN

Tel. (34) 936 358 155
Fax (34) 936 524 760
locair@pulltex.com
www.pulltexwt.com

El Gobierno de La Rioja se incorpora al

CONCURSO DE VINOS

para impulsar el sector vitivinícola local

Los ganadores podrán promocionar sus vinos en ferias nacionales e internacionales



LA CONSEJERÍA de Agricultura del Gobierno de La Rioja se ha sumado por primera vez a la organización del Concurso de Vinos de La Rioja, una iniciativa que cumple 35 ediciones en su modalidad de vinos de cosechero y tres en la categoría de vinos de pueblo. El certamen está promovido por la Fundación Caja Rioja y CaixaBank, y ha abierto ya el plazo de inscripción para bodegas, viticultores-elaboradores y cooperativas inscritas en la Denominación de Origen Calificada Rioja.

David Navarro, director de AgroBank en la Dirección Territorial Ebro de CaixaBank; y David Martín Civera, director general de Desarrollo Rural del Gobierno riojano. Todos han coincidido en señalar el valor que tiene este concurso para poner en valor el trabajo del sector vitivinícola local.

El certamen incluye dos convocatorias. Por un lado, el Concurso de Vinos de Cosechero, que admite tintos, blancos y rosados elaborados con uvas vendimiadas en 2024 y embotellados con contraetiqueta genérica. Por otro lado, el Concurso de Vinos de Pueblo está dirigido a vinos que se comercializan bajo esta mención específica dentro del Consejo Regulador.

Una de las principales novedades es que los ganadores podrán participar sin coste en la próxima edición de Barcelona Wine Week (BWW), prevista del 2 al 4 de febrero de 2026. Esta medida busca facilitar la promoción nacional e internacional de los vinos premiados. Además, los vinos seleccionados serán presentados en otros eventos como el Concurso Agrícola de La Rioja, que se celebrará el 14 de septiembre en el Paseo del Espolón, y en una cata dirigida por la Cofradía del Vino de Rioja en el Espacio Lagares.

Las catas técnicas se realizarán entre los días 20 y 22 de mayo en las instalaciones del Consejo Regulador. El jurado estará formado por técnicos vitivinícolas y profesionales especializados en análisis sensorial.

La dirección técnica correrá a cargo del equipo editorial de “La Prensa del Rioja”, medio especializado con larga trayectoria en el sector. Los premios consisten en trofeos y diplomas para los tres primeros clasificados en cada categoría. La entrega tendrá lugar el 28 de mayo a las 19:00 horas en el Centro Fundación Caja Rioja Gran Vía, situado en Logroño. Además del reconocimiento institucional, los vinos ganadores tendrán visibilidad preferente en medios especializados y generalistas. El plazo para inscribirse comenzó el pasado 8 de abril y finalizará el 9 de mayo a las 14:00 horas. Los interesados deben presentar cuatro botellas por vino: una etiquetada y tres sin etiqueta. También deben rellenar un impreso con los datos requeridos y adjuntar la ficha técnica si está disponible. Las muestras pueden entregarse en tres puntos habilitados: la sede central de Fundación Caja Rioja (calle La Merced 6, Logroño), entre las 8:30 y las 14:30 horas; el Consejo Regulador DOCa Rioja (del 28 de abril al 9 de mayo), entre las 8:00 y las 15:00 horas por la mañana y entre las 16:00 y las 18:30 por la tarde; o bien en cualquier oficina de CaixaBank dentro del territorio riojano, entre las 9:00 y las 14:00 horas. El Concurso Agrícola previsto para septiembre incluirá una cata popular abierta al público general. En ella se podrán degustar los vinos premiados junto a otros productos agroalimentarios riojanos. Esta actividad forma parte del programa anual que impulsa Fundación Caja Rioja para acercar al consumidor final los productos elaborados dentro del territorio autonómico.

La Rioja lanza

AYUDAS DE 19,2 MILLONES

para la cosecha en verde de 2025

La medida busca reducir el excedente de uva y apoyar a viticultores, priorizando jóvenes y explotaciones compartidas en la DOCa Rioja.



NO ES FÁCIL cumplir cien años y menos, siendo la referencia del vino español de calidad dentro y fuera de España. Con este pretexto, la Federación Española del Vino (FEV) entregaba hoy el reconocimiento a la Denominación de Origen Calificada

Rioja por sus **“cien años siendo referente de calidad y embajadora internacional de la excelencia del vino español en el mundo”**. Se trata de la primera vez que la patronal del vino español concede un premio a una Denominación de Origen.

Fernando Ezquerro, presidente del Consejo Regulador de la DOCa Rioja, recogió el premio de la mano de Emilio Restoy, Vicepresidente Segundo de la FEV, al término de la asamblea general del organismo, que ha tenido lugar hoy en el Colegio Oficial de Arquitectos de Madrid (COAM).

Este premio supone un reconocimiento para la DOCa Rioja por “su contribución en defensa del sector y la cultura del vino. Rioja es la primera Denominación de Origen de nuestro país que cumple cien años como tal, siendo sin duda uno de los buques insignia de la flota del vino español”, exponía la FEV.

“Este reconocimiento es todo un honor, que recojo en nombre de 13.000 viticultores y más de 500 bodegas que, generación tras generación, han puesto en valor este maravilloso producto, como es el vino de Rioja, y su prestigio”, agradecía Ezquerro a la FEV. “No se trata solo del hecho de cumplir cien años como Denominación de Origen, sino de hacerlo siendo siempre los pioneros, abriendo camino, **innovando; está en el ADN de Rioja. Estoy seguro de que la próxima decisión trascendental que haya que tomar en el mundo del vino, la tomará Rioja**” concluía Ezquerro ante las autoridades, expertos y profesionales del sector que se han dado cita para celebrar una jornada enfocada a la transformación digital en ámbito vitivinícola.

EL COMERCIO MUNDIAL DE VINO

roza los 36.000 millones de euros en 2024,
su tercer mejor registro histórico

Las exportaciones aumentan un 1,4% en litros pero el precio medio cae un 1,6% hasta los 3,61 euros por litro

EL COMERCIO MUNDIAL de vino cerró el año 2024 con un aumento del 1,4% en volumen, alcanzando los 9.961,2 millones de litros, según datos de aduanas analizados por la Organización Interprofesional del Vino de España (OIVE). Esta subida pone fin a dos años consecutivos de descensos. Sin embargo, la facturación total bajó un 0,3%, hasta los 35.981 millones de euros. A pesar de esta leve caída, se trata del tercer mayor valor registrado desde que existen datos comparables, solo por detrás de los años 2022 y 2023.

El precio medio del vino exportado se redujo un 1,6%, situándose en 3,61 euros por litro. Esta bajada se explica por una menor cotización en varias categorías, aunque algunas lograron mantener o incluso subir su valor unitario. El comercio mundial de vino había sufrido una fuerte caída en 2020 debido a la pandemia de COVID-19. En los dos años siguientes experimentó una recuperación rápida. En 2023 volvió la incertidumbre al sector y en 2024 se mantuvo esa situación, aunque con una ligera mejora en volumen y estabilidad en valor.

En comparación con el año anterior, se vendieron 115,8 millones de litros más pero se ingresaron 133,6 millones de euros menos. El análisis mensual muestra que el valor creció en febrero, abril y durante los últimos cuatro meses del año. En volumen, hubo caídas en marzo, mayo, junio y agosto. El precio medio solo subió en julio, septiembre, octubre y diciembre.



Desde el año 2000 hasta 2024, el comercio mundial de vino ha crecido a un ritmo medio anual del 4,1% en valor y del 2,1% en volumen. En ese periodo se ha pasado de vender 6.057 millones a casi 10.000 millones de litros anuales. El precio medio ha subido desde los 2,27 euros por litro hasta los actuales 3,61 euros.

Por tipo de producto, el vino a granel fue el que mejor comportamiento tuvo en 2024. Sus exportaciones crecieron un 5% en volumen y un 10% en valor. Se vendieron 3.402 millones de litros por un total de 2.614 millones de euros. Su precio medio subió hasta los 77 céntimos por litro.

El vino espumoso aumentó ligeramente su volumen exportado (+0,4%) pero perdió un 3,9% en valor debido a una bajada del precio medio del 4,3%. Se vendieron algo más de 1.075 millones de litros por un total de 8.531 millones de euros.

El vino envasado (sin incluir espumosos ni bag-in-box) perdió cuota como principal producto exportado en volumen (-0,6%), con un total de algo más de 5.032 millones de litros vendidos. Sin embargo, mantuvo su liderazgo en valor con una facturación total de más de 24.000 millones de euros (+0,2%). Su precio medio subió por cuarto año consecutivo hasta alcanzar los 4,78 euros por litro.



El bag-in-box redujo sus ventas tanto en volumen (-3,8%) como en valor (-4,8%), con un precio medio que también bajó ligeramente hasta los 1,90 euros por litro.

En cuanto al mosto incluido dentro del código arancelario correspondiente (220430), las exportaciones crecieron un 15% en volumen y un 2,7% en valor respecto al año anterior.

Si se comparan las cifras actuales con las del año 2000 por tipo de producto, todas las categorías han crecido tanto en volumen como en valor. El espumoso ha sido el que más ha aumentado su peso relativo dentro del comercio mundial: ha pasado del 5% al 11% del volumen total exportado y del 17% al casi 24% del valor total.

Por países proveedores, once naciones concentraron el 86% del vino exportado a nivel mundial durante el año pasado. Italia fue el país que mejor evolución presentó entre los tres principales exportadores (Italia, España y Francia). Aumentó sus ventas tanto en volumen (+1,4%) como en valor (+4,7%), alcanzando los más de 2.170 millones de litros y superando los 8.100 millones de euros.

Francia sigue siendo el primer país exportador mundial por valor (11.701 millones), aunque perdió un -2,4% respecto al año anterior. En volumen vendió algo más de 1.290 millones de litros (+0,8%). España ocupó la segunda posición mundial por volumen

(1.982 millones) pero fue el tercero por ingresos (3.019 millones). Aunque redujo sus ventas exteriores en casi un seis por ciento respecto a 2023 (-57 millones), logró aumentar su facturación (+2,8%).

En términos históricos desde el año 2000 hasta hoy, España ha sido uno de los países que más ha incrementado su volumen exportado (+3,3% anual), pasando de menos de mil a casi dos mil millones de litros anuales vendidos al extranjero.

Otros países relevantes fueron Chile (cuarto proveedor mundial por volumen), Australia (que recuperó terreno tras la retirada por parte de China del arancel del 200%) y Estados Unidos (que aumentó sus ventas sobre todo en volumen).

También crecieron Portugal y Argentina tanto en cantidad como en ingresos. Por otro lado, cayeron las exportaciones desde Nueva Zelanda y Alemania tanto en litros como en euros. En cuanto a precios medios por litro exportado durante el último año: Australia fue quien más lo incrementó (+22%), seguido por España (+5,8%), Italia (+3,2%) y Sudáfrica (+1,8%). Por el contrario bajaron los precios medios desde Estados Unidos (-12%) y Nueva Zelanda (-5%). Francia sigue siendo el país que vende su vino al precio más alto: pasó desde los ya elevados niveles del año 2000 (3,65 €/l) hasta superar los nueve euros por litro actualmente (9,09 €/l). Italia también ha subido mucho su cotización media (de 1,41 a casi cuatro euros), mientras que España apenas lo ha hecho (de 1,41 a solo 1,53 €/l).





ESTADOS UNIDOS

redobla su interés por rioja

El monopolio estatal de Pensilvania, mercado clave del vino en USA, regresa a la Denominación en una misión comercial organizada por el Consejo Regulador

11 DE ABRIL DE 2025.- El Consejo Regulador de la DOCa Rioja intensifica sus esfuerzos comerciales con Estados Unidos, país en el que mantiene una enérgica campaña de promoción. En este marco, el Consejo ha invitado y organizado la visita del Consejo Estatal de vino y bebidas alcohólicas de Pensilvania, Estados Unidos (PLCB por sus siglas en inglés) ante el interés mostrado por la entidad. Se trata de la segunda vez que el PLCB visita la Denominación de Origen Calificada Rioja en un año.

Este monopolio norteamericano, que vende y distribuye vino y otras bebidas espirituosas en el Estado de Pensilvania, cuenta con cerca de 600 establecimientos de vino y licores finos y otorga licencias a 20.000 productores, minoristas y distribuidores, con una generación de negocio de 3.200 millones de dólares en ventas e impuestos en el ejercicio fiscal 2023-24 solo en ese estado, lo que lo convierte en uno de los más potentes del país. De hecho, se trata de uno de los compradores de vino de Rioja más importantes dentro del país.

Actualmente, trabaja con más de 160 referencias de vino de Rioja. John Wagner, gerente y comprador de vino español del PLCB ha recorrido la Denominación estos días con el objetivo de continuar reforzando y desarrollando las relaciones comerciales.

En función de sus intereses comerciales, Wagner ha estado en contacto con más de una veintena de bodegas de Rioja, pudiendo conocer de primera mano sus proyectos, aunando visitas y un ejercicio de speed tasting –una cata dinámica de diferentes vinos– celebrado en las instalaciones del Consejo Regulador de la DOCa y, con seguridad, el PLCB incorporará nuevas bodegas de Rioja y referencias de vinos de la Denominación tras este viaje.

El gerente y comprador de vino español del PLCB asegura que gracias a esta visita ha podido consolidar su relación de manera más estrecha y directa con las bodegas de la DOCa, y ha descubierto

nuevos estilos de vino de Rioja que, a su juicio, encajan muy bien con el público norteamericano, especialmente, con los consumidores jóvenes.

La visita se ha desarrollado en el momento comercial idóneo para que las nuevas propuestas de Rioja lleguen a Pensilvania con el suficiente margen para su participación en los programas promocionales de la llamada “Holiday Season”, el período comprendido entre Halloween, Acción de Gracias, Navidad y Año Nuevo con numerosas festividades y celebraciones que supone el pico más alto en la estacionalidad de venta de vino y otros productos en el país, y el momento más intenso para la distribución y los detallistas en cuanto a promoción en punto de venta. Del mismo modo, también es el momento perfecto según Wagner para descubrir las nuevas añadas de blancos y rosados de Rioja, que en EE. UU. se consideran productos “de temporada” y coincide con la entrada en estos meses clave para su consumo.

Si bien la PLCB mantiene por la Denominación un interés comercial a largo plazo, Wagner ha expresado su intención de acelerar las operaciones comerciales con la DOCa Rioja en los próximos 90 días, coincidiendo con la prórroga arancelaria anunciada por el presidente estadounidense Donald Trump.

Un mercado estratégico

En el ejercicio de 2024, Rioja incrementó sus exportaciones a Estados Unidos un 17%, con cerca de 10 millones y medio de litros comercializados.

Como parte de la campaña permanente que la DOCa Rioja mantiene en el país desde hace 20 años, y dentro del marco del Centenario de la Denominación, el Consejo Regulador desarrollará iniciativas en distintos puntos estratégicos del país, dirigidos a diferentes públicos. Los más inminentes son el evento de conmemoración del Centenario en Nueva York realizado en colaboración con una prestigiosa publicación, con prensa, profesionales de alto nivel e influencers entre los invitados que tendrá lugar a mediados de mayo y en el que participarán cerca de una treintena de bodegas de Rioja, y el evento con la revista especializada Decanter el próximo mes de junio, también en Nueva York, con clases magistrales, recepciones especiales para compradores, prensa y otros invitados en el que la DOCa será protagonista.



Del mismo modo, a finales de otoño Rioja estará presente en uno de los festivales enogastronómicos de referencia en la costa oeste, “Los Ángeles Wine & Food Festival”, con un “Rioja Bar” y diferentes activaciones desplegadas por la DOCa.

Para cualquier duda o consulta puede contactar con:
Amanda De La Santísima Trinidad,
communication@riojawine.com
Responsable de Comunicación y Eventos CR DOCa RIOJA
Tel: (+34) 941 500 648 / 679 75 24 33



ACTYLAB



pH – Acidez total – Acidez volátil después de extracción
SO₂ libre – SO₂ total

TITRA EVO

La titulación es uno de los métodos esenciales de análisis de mostos y vinos durante la fermentación y a la elaboración. TITRA EVO automatiza este método para reducir el tiempo empleado por muestra y para mejorar la precisión de los resultados.

CONFIGURACIÓN PERSONALIZADA

El usuario puede seleccionar la configuración según los parámetros que quiera analizar:

- pH / AT / AV después de extracción
- SO₂ libre y total
- SO₂ / pH / AT / AV después de extracción
- Con o sin cambiador automático de muestras (analiza hasta 14 muestras en serie)



WINE PARIS 2025:

Éxito rotundo y consolidación como líder
mundial en vinos y espirituosos

Asistencia masiva y participación internacional consolidan el liderazgo de Wine Paris

WINE PARIS 2025 ha consolidado su posición como el principal evento mundial de vinos y espirituosos tras tres días de actividad con cifras récord de asistencia. Un total de 52.622 visitantes participaron en la feria, con un 45% de asistentes internacionales procedentes de 154 países. A pesar de la incertidumbre geoeconómica, marcada por la inestabilidad política, el descenso del consumo y los retos medioambientales, el evento se reafirmó como un espacio clave para el sector, propiciando encuentros, oportunidades de negocio y diálogos sobre el futuro de la industria. Desde su creación, Wine Paris ha evolucionado hasta convertirse en una plataforma influyente a nivel económico y político. En esta edición, la inauguración contó con la presencia de tres ministros franceses: el de Agricultura y Soberanía Alimentaria, el delegado de Comercio Exterior y el delegado de Turismo. Además, asistieron exministros, parlamentarios, senadores y más de 30

delegaciones extranjeras, incluyendo embajadores y ministros de Estado. El evento se distinguió por reunir a actores clave de la industria en conferencias y presentaciones con alta especialización. La Federación de Exportadores de Vinos y Espirituosos de Francia (FEVS) presentó los resultados de las exportaciones de 2024, mientras que la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) analizó el comercio mundial del vino. Por su parte, Moët Hennessy abordó políticas para la transición agroecológica y la regeneración vitícola, y la Wine Origins Alliance trató la eliminación de barreras comerciales. El programa de la Academia reunió a 250 expertos internacionales en 130 sesiones. Además, Vinexposium lanzó Voice of the Industry, una plataforma de análisis sobre los principales retos del sector.

La proyección internacional de Wine Paris se reflejó en el incremento del 80% del espacio destinado a expositores

extranjeros en comparación con 2024, con tres pabellones completos para ellos. En total, participaron 54 países expositores, 116 pabellones internacionales, incluyendo 8 nuevos, y el 45% de los visitantes llegó desde 154 países.

La presencia de compradores clave creció un 35%, y las conexiones entre productores y compradores se duplicaron a través de la plataforma de networking.

Rebecca Ohayon, compradora de la cadena Majestic Wine en Reino Unido, señaló el crecimiento del evento y la relevancia de París como punto de encuentro.

El segmento francés también experimentó un aumento del 7% en asistencia, con la participación de todas las regiones vitivinícolas del país, incluyendo viticultores independientes, cooperativas, comerciantes y grandes marcas.

el centro de la cultura del rioja inaugura
su primera exposición permanente con

IMÁGENES HISTÓRICAS DEL VINO

La medida busca reducir el excedente de uva y apoyar a viticultores, priorizando jóvenes y explotaciones compartidas en la DOCa Rioja.

LA MUESTRA REÚNE 110 fotografías inéditas que retratan el origen humano y técnico del vino riojano entre 1880 y 1920

El Centro de la Cultura del Rioja (CCR), ubicado en Logroño, ha inaugurado su primera exposición permanente bajo el título 'La Familia del Vino'. La muestra reúne 110 fotografías históricas procedentes de los archivos de bodegas centenarias de La Rioja. El objetivo es rendir

homenaje a las personas que han contribuido al desarrollo y reconocimiento internacional del vino de Rioja.

La presentación oficial tuvo lugar esta semana y contó con la participación del alcalde de Logroño, Conrado Escobar; el concejal de Promoción de la Ciudad, Miguel Sainz; y el comisario de la exposición, Jesús Rocandio. Durante el acto, Escobar explicó que esta colección permite conocer los orígenes del vino de

Rioja a través de imágenes tomadas entre 1880 y 1920. Según sus palabras, se trata de una oportunidad para acercarse a un legado que ha sido conservado durante generaciones por las propias bodegas.

La exposición ofrece un recorrido visual por los principales momentos del proceso vitivinícola en La Rioja desde finales del siglo XIX. Las imágenes documentan actividades como la construcción de calados,



HACEMOS
QUE
TUS COPAS
SEAN
ÚNICAS

Copas, Decantadores
y accesorios para el vino.
GRABACIÓN Y VENTA



TALLER DE GRABACIÓN
EXPOSICIÓN
OFICINA - TIENDA

CRISTAFIEL
GRABADOS

Paseo de la Estación, 10
47300 Peñafiel (Valladolid)

983 882 058

info@cristafiel.es

www.cristafiel.es



la vendimia, la vinificación, el embotellado y la distribución del vino. También muestran escenas cotidianas protagonizadas por agricultores, bodegueros y trabajadores que formaron parte esencial del desarrollo del sector. fase aromática de la cata.

Uno de los elementos más relevantes de esta muestra es su enfoque en las personas. Las fotografías no solo ilustran técnicas o instalaciones, sino que ponen en primer plano a quienes trabajaron en los viñedos y bodegas. El relato se construye desde la perspectiva humana, con egas

de la DOCa, y ha descubierto especial atención a las historias compartidas por quienes formaban parte de lo que se denomina “la familia del vino”.

El periodo representado en las imágenes coincide con momentos clave para el vino riojano. A partir de 1860 comenzaron a llegar técnicos franceses que introdujeron nuevos métodos tras la crisis provocada por la filoxera en su país. En 1899, esa misma plaga afectó a los viñedos riojanos, lo que obligó a realizar labores como el desfondado de campos y la replantación con injertos sobre pie americano. Estos cambios marcaron una nueva etapa en la producción vitivinícola.

Las fotografías también muestran cómo evolucionó el transporte del vino: desde carros tirados por animales hasta los primeros camiones utilizados para llevar las botellas fuera de la región. Este tipo de documentación visual permite entender cómo se organizaba el trabajo en las bodegas y cómo se adaptaron a los cambios tecnológicos y comerciales.

Jesús Rocandio, comisario de la exposición, ha trabajado con archivos privados cedidos por varias bodegas históricas. Su labor ha consistido en seleccionar imágenes que permitan construir un relato coherente sobre el origen y evolución del vino riojano. Según explicó durante la presentación, muchas de estas fotografías no habían sido mostradas al público hasta ahora.

El CCR ha diseñado esta exposición como una experiencia didáctica pensada tanto para visitantes interesados en el vino como para quienes buscan conocer mejor la historia social y económica de La Rioja. La muestra se integra dentro del proyecto cultural del centro, que busca promover el conocimiento sobre el vino desde una perspectiva amplia.

‘La Familia del Vino’ puede visitarse ya en las instalaciones del Centro de la Cultura del Rioja. La entrada es libre y está abierta al público general. Con esta iniciativa, Logroño refuerza su papel como ciudad vinculada al turismo del vino y ofrece una nueva propuesta cultural basada en documentos originales conservados durante más de un siglo.





DINAMIZA

la llegada de enoturistas por mar, reforzando
la conexión con reino unido e irlanda

- **El Consejo Regulador de la DOCa Rioja y el operador marítimo Brittany Ferries colaboran para potenciar la llegada de turistas británicos e irlandeses a la Denominación, fortaleciendo los vínculos con estos mercados clave**
- **Doce bodegas de la DOCa participan en “Rioja Wine Experience”, un paquete vacacional exclusivo de cuatro días que permite a los turistas recorrer de manera flexible y en su propio vehículo algunos de los municipios y bodegas más emblemáticos de la Denominación**
- **Con el 33% de visitantes procedentes del extranjero, Rioja es una referencia internacional en materia enoturística, con cerca de 900.000 visitas registradas en 2023**

16 DE ABRIL de 2025. - El Consejo Regulador de la DOCa Rioja ha llegado a un acuerdo con Brittany Ferries, la principal compañía marítima del Canal de la Mancha y el Golfo de Vizcaya, para ofrecer paquete vacacional exclusivo con experiencias integradas

en la Denominación con el fin de potenciar su oferta enoturística en Reino Unido e Irlanda y fortalecer vínculos comerciales con los consumidores de estos mercados, claves para Rioja. Esta colaboración se enmarca a su vez en la alianza

Bilbao-Rioja, dentro de la red “Great Wine Capitals”, de la que el Consejo Regulador de la DOCa Rioja es miembro.

Fruto de este acuerdo, “Rioja Wine Experience” ya es una realidad:

a través de la web de Brittany Ferries, los turistas pueden adquirir un paquete vacacional de cuatro días en la Denominación, que combina el viaje en ferri, el alojamiento en una bodega de Rioja y un itinerario sugerido por diferentes municipios –como Sajazarra, Laguardia o Haro–

y bodegas de la Denominación, con una serie de experiencias integradas con descuentos especiales en visitas, actividades, catas y compras de vino. De momento, la iniciativa cuenta con la colaboración de una docena de bodegas de Rioja, y se espera que se sumen nuevas a medida que la iniciativa continúe su desarrollo.

“Rioja Wine Experience” ofrece una experiencia de viaje flexible, permitiendo a los viajeros explorar a su ritmo la cultura vitivinícola de la Denominación de Origen de referencia en España, con su propio vehículo, (coche o moto) y con libertad de adaptar el itinerario a sus intereses. El paquete turístico parte de los 486€ por persona desde Reino Unido, y los 429€ por persona desde Irlanda, incluyendo el vehículo, las travesías en ferri y el alojamiento y ya se han efectuado las primeras reservas por parte de turistas británicos e irlandeses. Los ferris operan regularmente desde Portsmouth, Plymouth y Rosslare a Bilbao y Santander, con opciones para combinar rutas adicionales.

“El interés de los clientes británicos ha crecido significativamente, y ahora ofrecemos hasta ocho salidas directas a la semana en cada dirección entre las Islas Británicas (R.U. e Irlanda) y España”, explica Íñigo Diez, especialista en productos turísticos de experiencias de Brittany Ferries.

“Rioja, con su rico patrimonio vitivinícola, sus impresionantes paisajes y su vibrante panorama gastronómico, ofrece el entorno perfecto para explorar. Los viajeros tienen la libertad de desplazarse con su propio coche, lo que les permite explorar a su propio ritmo e incluso comprar sus vinos favoritos para llevar a casa”, concluye.

RIOJA, EL VINO PREFERIDO DE LOS BRITÁNICOS

Ambos, Reino Unido e Irlanda, son para Rioja mercados de especial relevancia. En el caso concreto de Reino Unido, se trata del principal mercado de exportación para la DOCa, acaparando un tercio de su exportación total. El año pasado, las ventas de Rioja crecieron un 12% en el país, con más de 32 millones de litros comercializados allí.

Con más de 300.000 pasajeros británicos que viajan al norte de España de la mano de Brittany Ferries cada año, y con Reino Unido representando el 16% del turismo internacional a Rioja, esta colaboración entre el Consejo Regulador de Rioja y Brittany Ferries surge del interés que suscita Rioja como destino enoturístico a nivel internacional –un 33% de sus casi 900.000 visitantes en 2023 fueron internacionales– y refuerza los ya estrechos vínculos entre este mercado y la cultura vitivinícola de Rioja.

Para cualquier duda o consulta puede contactar con:

Amanda De La Santísima Trinidad,
communication@riojawine.com
Responsable de Comunicación y
Eventos CR DOCa RIOJA
Tel: (+34) 941 500 648 / 679 75 24 33



el **enoturismo** en españa

CRECIÓ UN 16%

durante el segundo semestre de 2024

El interés por el enoturismo en España sigue en aumento, con un crecimiento del 16% en la demanda durante el segundo semestre de 2024, según el informe anual de Enoturismo Spain. El estudio, basado en más de dos millones de visitas a su plataforma, confirma la consolidación de España como un destino de referencia para el enoturismo.



UN TURISMO EN EXPANSIÓN Y CADA VEZ MÁS INTERNACIONAL

El informe destaca que casi uno de cada cuatro enoturistas en España proviene del extranjero, con Países Bajos liderando el ranking de países

emisores, seguido de Estados Unidos y Francia. En el ámbito nacional, la Comunidad de Madrid se posiciona como el principal origen de los enoturistas españoles, aportando casi el 40% de los visitantes, seguida de Cataluña, Andalucía y la Comunidad Valenciana.

Francesca
POMPE ENOLOGICHE

ARMONIA PERFECTA

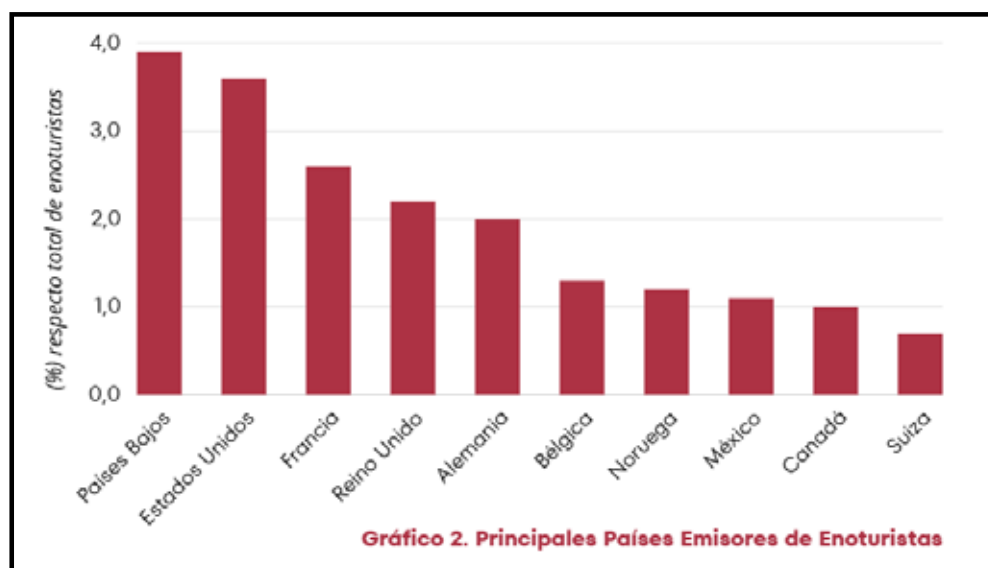
UN EQUIPO
ÚNICO
PATENTADO!

Caterina® **Francesca®** **JOY®**

LOS DESTINOS MÁS VISITADOS Y NUEVAS TENDENCIAS

Castilla y León encabeza la lista de regiones más visitadas, con Ribera del Duero, Toro y Rueda como principales referentes. La Rioja ocupa la segunda posición, mientras que Madrid ha experimentado un crecimiento significativo, favorecido por la cercanía de sus bodegas a la capital. Andalucía y la Comunidad Valenciana, por su parte, se han posicionado entre los destinos preferidos por los enoturistas extranjeros.

El informe también revela una marcada estacionalidad en el enoturismo internacional, con un incremento significativo de la demanda en verano, especialmente durante la vendimia, un periodo clave del calendario vitivinícola que atrae a visitantes interesados en conocer de cerca el proceso de elaboración del vino.



UN FUTURO PROMETEDOR PARA EL ENOTURISMO EN ESPAÑA

Los datos del informe confirman que el enoturismo español sigue evolucionando, diferenciándose del turismo tradicional y consolidándose como una alternativa cultural y experiencial sostenible con un atractivo cada vez más internacional.

ACCEDER AL INFORME COMPLETO

Los datos de este artículo han sido extraídos del informe anual realizado por Enoturismo Spain, el cual analiza las tendencias del sector a nivel nacional e internacional durante 2024. El informe completo está disponible para su compra previa petición por correo electrónico a info@enoturismospain.com.

ENOTURISMO SPAIN

Enoturismo Spain se estructura como un buscador de bodegas y experiencias de enoturismo en todo el territorio nacional, donde el turista puede encontrar de una forma sencilla e intuitiva la experiencia de enoturismo perfecta para sus deseos

y expectativas, utilizando un filtrador de servicios y regiones de España para hacer una búsqueda lo más personalizada posible, además de poder navegar a través de los diferentes mapas de la web, encontrar su bodega ideal y estar al tanto de los eventos y actividades que proponen las bodegas durante las diferentes épocas del año.



EQUIPARSE PARA MEDIR

el SO₂ en los mostos y vinos?

Anne Hidalgo, Noizay, marzo de 2025

EL SO₂, O ANHÍDRIDO sulfuroso, se utiliza ampliamente en enología por sus propiedades antioxidantes, anti-sépticas y anti-oxidásicas. En todas las etapas de la vinificación, especialmente al final de las fermentaciones alcohólicas y malolácticas, durante la crianza y antes del embotellado, es fundamental controlarlo, no solo para verificar que esté presente en cantidad suficiente para ser activo y proteger el medio, sino también para asegurarse de que no esté en exceso, lo que podría generar sabores y olores desagradables o comprometer la fermentación maloláctica.

La medición del SO₂ es, por lo tanto, un análisis extremadamente común en enología, y las bodegas o establecimientos vitivinícolas tienen interés en equiparse para realizarlo internamente, con el fin de controlar los costes y reducir el tiempo de espera de los resultados. A continuación, se expondrán los diferentes métodos de análisis, proporcionando a los enólogos los elementos esenciales para elegir el equipo según la precisión deseada, el número de muestras a analizar, los recursos humanos y el presupuesto disponible.

El enfoque más sencillo consiste en medir directamente el SO₂ en la muestra mediante titulación (método OIV-MA-AS323-04B Sulfur dioxide). Este se basa en una reacción de óxido-reducción, durante la cual se produce una transferencia de electrones. La especie química que pierde un electrón se llama "reductor", y la que lo gana, "oxidante".



Se utiliza yodo como solución oxidante para medir el SO₂, reaccionando según la fórmula: $\text{SO}_2 + \text{I}_2 + 2\text{H}_2\text{O} \rightarrow \text{H}_2\text{SO}_4 + 2\text{HI}$. La reacción se lleva a cabo en un medio fuertemente ácido, por lo que es necesario añadir ácido sulfúrico a la muestra.

Una vez que todo el SO₂ en solución ha reaccionado, el yodo molecular queda en exceso en la solución. Solo el SO₂ libre entra en juego en la reacción. Para medir el SO₂ total, se rompen los enlaces del SO₂ por hidrólisis alcalina, añadiendo una solución de hidróxido de sodio 2N o 4N, con un tiempo de espera entre 5 y 10 minutos. El volumen de yodo utilizado para la titulación se multiplica por un coeficiente, dependiendo de la concentración del yodo y del volumen de la muestra analizada, para obtener el resultado en mg/l o ppm. El punto final se detecta por colorimetría o potenciometría. En la titulación por colorimetría, o método Ripper, se utiliza una solución de almidón como indicador del final de la titulación. Añadida a la muestra antes del análisis, cambia de incolora a azul en presencia de yodo molecular.

Este método manual requiere el uso de una bureta o un matraz graduado. Aunque es universal y el coste del material y los reactivos es bajo, además de ser rápido de implementar, presenta inconvenientes como la detección visual del cambio de color, lo que puede ser complicado en mostos y vinos muy coloreados, y la baja repetibilidad de los análisis. La titulación potenciométrica utiliza un electrodo doble de platino en lugar del indicador colorimétrico, permitiendo una detección precisa del final de la titulación mediante la medición del potencial de oxidación-reducción. Existen diversos dispositivos para este tipo de titulación, muchos derivados de aplicaciones agroalimentarias con distintos niveles de automatización. El Titra EVO ha sido desarrollado por los Laboratorios Dujardin-Salleron específicamente para la enología.

Automatiza el proceso mediante la adición automática de reactivos (ácido sulfúrico, hidróxido de sodio), una jeringa dosificadora para la inyección de la solución de yodo y un agitador magnético.



Foto : Titra EVO SO₂/ACID
con muestreador automático

La medición del SO₂ libre dura unos 15 segundos, mientras que para el SO₂ total es necesario un tiempo de reacción de 5 a 10 minutos.

De este modo, se reduce el tiempo empleado por muestra en comparación con el método Ripper, al tiempo que se mejora la precisión y la repetibilidad de los análisis gracias a la detección automática del final de la titulación mediante el electrodo.

La velocidad de análisis puede incrementarse aún más mediante la adición de un muestreador automático, en forma de carrusel, que lleva las muestras al puesto de titulación una tras otra.

Cabe destacar que existe una versión que mide el pH, la acidez total, así como la acidez volátil tras extracción, y que puede combinarse con la titulación del SO₂.

El principal inconveniente de la titulación directa radica en la influencia de ciertas sustancias presentes en los mostos y vinos, ya sean naturales o añadidas, en particular los polifenoles y el ácido ascórbico. Estos también intervienen en la medición, ya que reaccionan con el yodo molecular.

Como consecuencia, el resultado obtenido puede estar sobrestimado en mayor o menor medida cuando la reacción ocurre en presencia de estas sustancias.

En la mayoría de los vinos tintos, basta con restar 6 mg/l para aproximarse al valor real de SO₂.

Sin embargo, en algunos casos (vinos tintos muy coloreados), puede ser necesario determinar con precisión la influencia de los polifenoles mediante un análisis complementario.

Este se basa en la adición de un aldehído (como el propanal), que neutraliza el SO₂.

La medición tras la adición del propanal permite determinar con exactitud el consumo de yodo molecular debido a la presencia de polifenoles o ácido ascórbico.

Este valor deberá restarse de los resultados de SO₂ libre y SO₂ total.

Si bien no es necesario repetir este análisis complementario para los polifenoles, cuya concentración se mantiene relativamente estable en un mismo vino de una misma añada, el ácido ascórbico sí requiere un

control sistemático de su influencia en la medición del SO₂.

Esto hace que la titulación directa sea menos pertinente para bodegas o comerciantes que utilizan ácido ascórbico para proteger los vinos.

Para completar el tema de la titulación directa, cabe recordar que, utilizando una solución de yodo molecular más concentrada y un pequeño volumen de muestra, es posible medir valores muy elevados de SO₂, hasta 1000 mg/l de SO₂ libre y 2500 mg/l de SO₂ total.

Aunque la precisión es menor, esta configuración resulta útil para la medición del SO₂ en mostos concentrados, por ejemplo.

Otro método consiste en extraer el SO₂ de la muestra antes de su medición, lo que se conoce como titulación indirecta.

La primera etapa, de aspiración-oxidación, implica el uso de un aparato de Frantz Paul, cuyas características y dimensiones están especificadas en los métodos OIV-MA-AS323-04A1 Free sulphur dioxide y OIV-MA-AS323-04A2 Total sulphur dioxide.

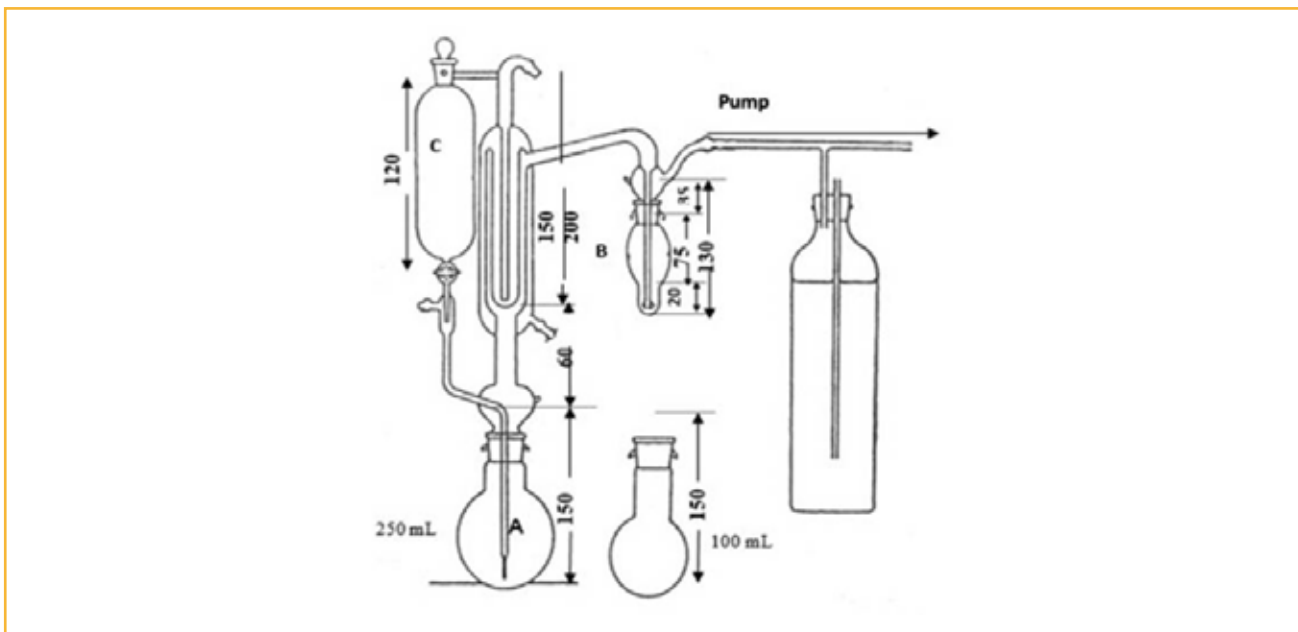


Figura: Esquema del aparato (Fuente: OIV-MA-AS323-04A1 Free sulphur dioxide)
Dimensiones en mm. Los diámetros internos de los tubos concéntricos del condensador son 45, 34, 27 y 10 mm.

La extracción del SO_2 se realiza mediante un flujo de gas en aspiración. Se emplea un gas neutro (nitrógeno) o el aire del laboratorio si este está bien ventilado, que se hace borbotear en la muestra, fuertemente acidificada con ácido orto fosfórico.

El SO_2 extraído se transporta a un borboteador que contiene una solución de agua oxigenada ajustada a pH 7, con la que reacciona para formar ácido sulfúrico ($\text{H}_2\text{O}_2 + \text{SO}_2 \rightarrow \text{H}_2\text{SO}_4$), y un indicador de color que contiene azul de metileno y rojo de metilo.

Después de 20 minutos, se retira el borboteador del aparato y el ácido sulfúrico formado se valora con una solución de sosa (titulación ácido-base) hasta el cambio de color del indicador.

Para medir el SO_2 libre, el análisis se realiza a temperatura ambiente, mientras que para medir el SO_2 combinado, la muestra se calienta simultáneamente durante la extracción.

De esta forma, una misma muestra puede utilizarse primero para medir el SO_2 libre y posteriormente, el SO_2 combinado, cuya cantidad se suma a la del SO_2 libre para obtener el SO_2 total.





El principio de este análisis es relativamente simple, pero su implementación es más delicada. De hecho, el flujo de gas debe ajustarse con precisión: si es demasiado fuerte, puede no atraparse todo el SO₂ en el borboteador, si es demasiado débil, no se extrae completamente el SO₂. Además, los reactivos utilizados son menos comunes y el ácido orto fosfórico requiere precauciones especiales para la protección del operador. También implica una mayor manipulación manual y el uso de material de vidrio más costoso. No obstante, este método sigue siendo el único reconocido como método de referencia por la OIV, debido a la ausencia de interferencias con otras sustancias presentes en la muestra. También es el método preferido cuando se busca comprobar la ausencia de sulfitos o garantizar que la muestra no supera los límites autorizados.

Ahora abordemos los métodos analíticos alternativos al alcance de las bodegas. Uno de ellos consiste en medir la absorbancia de la muestra a una determinada longitud de onda tras la adición de un compuesto cromógeno que reacciona con el SO₂.

Esta absorbancia se compara con la de un blanco y un estándar para calcular la concentración de SO₂ en la muestra. El método varía según si se busca medir el SO₂ libre o el SO₂ total :

- En medio ácido, el SO₂ libre reacciona con fucsina básica o rosanilina para formar un complejo que se colorea en presencia de un aldehído. La cantidad de este complejo es proporcional a la cantidad de SO₂ libre en la muestra. En este caso, la medición se realiza con un espectrofotómetro a una longitud de onda cercana a 560 nm.

- En medio básico, el SO₂ total reacciona con el DTNB, o reactivo de Ellman, formando un complejo coloreado. La cantidad de este complejo es proporcional a la concentración de SO₂ total en la muestra. La medición se lleva a cabo con un espectrofotómetro a 405 nm.

Existen equipos económicos, como fotómetros de una o dos longitudes de onda. Sin embargo, es importante tener en cuenta que algunas operaciones manuales asociadas a su uso —como la preparación del estándar,

cuya estabilidad en el tiempo es limitada, o el micro pipeteo de los reactivos— los convierten en herramientas más adecuadas para operadores meticulosos. Por otro lado, este método es más comúnmente utilizado con un analizador secuencial enzimático/colorimétrico.

Este dispositivo automatiza el pipeteo de la muestra, la adición de reactivos, la secuenciación de las etapas, la medición de la absorbancia y el cálculo de los resultados. Los equipos secuenciales, que funcionan en flujo continuo también pueden realizar el análisis con métodos similares.

No obstante, representan una inversión particularmente elevada y requieren un programa de mantenimiento poco adaptado a las bodegas.

Por último, la tecnología de medición por infrarrojos con transformada de Fourier (FTIR) se emplea de manera indirecta para medir el SO₂, ya que la medición directa no logra eliminar por completo el efecto matriz del vino, lo que afecta la fiabilidad de los resultados.



En la práctica, se integra una versión reducida del aparato de Frantz Paul en el equipo FTIR, permitiendo hacer burbujear un flujo de gas en la muestra para medir el SO₂ en fase gaseosa mediante FTIR. Este método es una opción considerablemente más costosa en comparación con las otras soluciones de análisis presentadas a los enólogos, pero tiene la ventaja de estar integrada en un equipo multiparamétrico que no requiere reactivos.

No se puede recomendar un método sobre otro sin conocer con precisión el contexto de uso y la necesidad específica del análisis de SO₂. Es importante diferenciar entre los métodos de rutina y los métodos de referencia, ya que ambos pueden coexistir en un mismo establecimiento. El método de referencia será útil para los casos mencionados anteriormente (vinos sin sulfitos, mostos/vinos cercanos a los límites permitidos) o para un balance antes del

embotellado, mientras que el método de rutina se utilizará diariamente para guiar al enólogo en sus decisiones a lo largo de la vinificación y la crianza.

Para concluir, es fundamental seguir buenas prácticas en la toma y conservación de muestras para la medición del SO₂: un tiempo de espera de 24 a 48 horas entre el sulfitado y el análisis, lo que permite garantizar la homogeneización del lote y dejar que el SO₂ se combine antes de medir el SO₂ libre (cabe señalar que las combinaciones se completan en un período de 4 a 5 días tras la adición) ; cierre de los recipientes de muestra con tapón o cubierta de film plástico , análisis dentro de las 24 horas posteriores a la toma de la muestra.

La comparación periódica de los resultados entre los diferentes métodos es interesante, pero es fundamental comprobar los errores máximos permitidos para cada método.



etilisa
etiquetas adhesivas

con **denominación de origen.**

Pol. Ind. El Raposal II, C/ Zapatilleros 8-10 · 26580 · Arnedo · LA RIOJA

www.etilisa.com síguenos:  

TANINOS



LOS TANINOS SON compuestos fenólicos presentes en el vino, esenciales para el color y su estabilidad, actúan protegiendo el vino frente a su oxidación y son un factor muy importante en la sensación de astringencia. De ahí que resulte de vital importancia su seguimiento, así como el de otros parámetros relacionados con ellos. Actualmente, BioSystems cuenta en el mercado con reactivos y métodos validados para la determinación de parámetros necesarios en la caracterización del perfil fenólico de un vino, como pueden ser IPT, Polifenoles totales, Antocianos, Catequinas y Color (A420/A520/A620). El control de estos parámetros facilita al enólogo tomar decisiones en su día a día. Un ejemplo de esto es el control de las catequinas en vinos blancos y rosados, ya que una concentración excesiva puede aumentar el riesgo de oxidación y amargor, lo que permite una mejor gestión y prevención.

La literatura científica describe diversos métodos para la determinación de Taninos; BioSystems está trabajando en automatizar este tipo de procedimientos.

Fruto de esto, próximamente presentará dos aproximaciones para la determinación de Taninos: un kit de reactivos basado en el método de precipitación con metilcelulosa (MCP) y una ecuación predictiva incorporada en sus sistemas analíticos, permitiendo la cuantificación de taninos en distintos puntos del proceso enológico usando los equipos que BioSystems fabrica.

La medición automatizada de taninos, junto con la del resto del perfil fenólico (antocianos, polifenoles totales, IPT, catequinas y color), facilitará la optimización de procesos como la maceración, la microoxigenación y la crianza de los vinos de manera sencilla y eficiente.

MÉTODO SEMIAUTOMATIZADO: BIOSYSTEMS TANNINS (PRECIPITABLE)

El método BioSystems para la cuantificación de taninos se fundamenta en la capacidad de la metilcelulosa para precipitar estos compuestos. Ofrece un enfoque semiautomatizado y permite medir tanto los taninos condensados como los hidrolizables en mostos y vinos tintos terminados.

La validación del método se realizó siguiendo las directrices de la OIV, utilizando el analizador SPICA de BioSystems y abarcando vinos de diversas regiones, variedades de uva y diferentes etapas de vinificación.

Se realizaron pruebas de recuperación, empleando taninos comerciales derivados de pieles de uva, así como aditivos de madera y compuestos

químicos. Además, se llevó a cabo un estudio comparativo del método BioSystems frente al procedimiento establecido por el Australian Wine Research Institute (AWRI), utilizando muestras que contenían concentraciones de taninos entre 500 y 3500 mg/L.

Los resultados demostraron que el método es eficaz para la cuantificación de taninos condensados e hidrolizables, logrando una mayor precisión gracias a la automatización en las lecturas a 280 nm.

Las concentraciones de taninos obtenidos utilizando el procedimiento de AWRI y el kit de BioSystems fueron equivalentes, mostrando además tasas de recuperación satisfactorias sin interferencias de otros compuestos fenólicos.

Un aspecto destacable es la notable mejora en la estabilidad de los reactivos, confirmada a través de pruebas de estrés a 45°C. Esto permitió que el kit mantuviera una vida útil de al menos 18 meses, en contraste con los 7 días de estabilidad del método de referencia.

MÉTODO PREDICTIVO AUTOMATIZADO PARA LA CUANTIFICACIÓN DE TANINOS

Usando el analizador automático SPICA de BioSystems, que permite realizar un amplio rango de análisis fisicoquímicos como determinación de Antocianos, Polifenoles Totales, Índices de color, Catequinas, y la Absorbancia a 280 nm se ha estudiado la correlación matemática de estas variables con la concentración medida de Taninos.

En un esfuerzo colaborativo que involucró diversas bodegas de Chile, Francia y España, además de grupos de investigación académica en Estados Unidos y España, así como empresas

del sector, se analizaron más de 600 muestras. Se examinaron vinos de diferentes variedades de uva (tales como Cabernet, Chardonnay, Syrah y Tempranillo), originarias de diversas regiones geográficas

(España, Chile, Estados Unidos y Francia) durante distintos estadios de elaboración. Estas muestras representan una variedad de procesos de vinificación, abarcando desde el mosto hasta los vinos terminados, lo que añade una valiosa variabilidad a los datos y fortalece la fiabilidad del estudio. Para determinar el valor de referencia de los taninos precipitables, se utilizó el método de la metilcelulosa precipitable (MCP). Con estos datos se ha obtenido una ecuación que predice la concentración de taninos. Se han empleado técnicas de 'machine learning', como la regresión lineal múltiple con métodos de

regularización (ELASTIC NET y RIDGE), para explorar y describir la relación entre las variables y el método MCP. El modelo predictivo final logró un R^2 de 0.72 en el conjunto de datos de validación, evidenciando una buena correlación con el método de referencia, a pesar de la variabilidad entre laboratorios. Cabe destacar que esta ecuación predictiva será adaptable a todas las plataformas BioSystems en el mercado. Tanto el modelo estadístico propuesto como el kit de Metilcelulosa se presentan como soluciones confiables, rápidas y automatizadas o semiautomatizadas para la cuantificación de taninos. Su robustez en condiciones analíticas reales asegura una amplia aplicabilidad en diferentes entornos de laboratorio, tipos de vino y procesos de vinificación, convirtiéndolos en herramientas valiosas para optimizar la calidad en la producción vinícola.

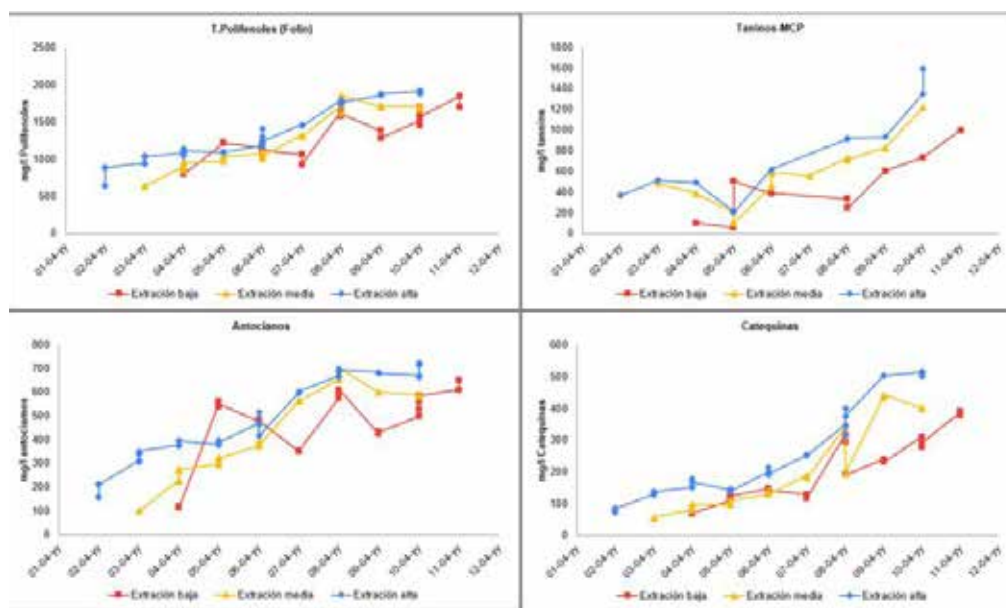


Figura 1: Seguimiento de distintos protocolos de maceración con fermentación.



ANÁLISIS SENSORIAL

integrado en el plan de gestión enológica
de bodega combinado con análisis finos

Antonio Palacios* y **, Eduardo Leiva y Elvira Zaldívar****

***Profesor Asociado de Análisis Sensorial de la Universidad de la Rioja;**

**** Laboratorios Excell Ibérica, C/ Planillo Nº 12, 26360 Logroño, La Rioja;**

www.excelliberica.com; Tel 941 445106.

INTRODUCCIÓN: EL ANÁLISIS SENSORIAL EN LOS PROCESOS ENOLÓGICOS:

Por definición, el catador experto es la persona que actúa como juez en la evaluación de las características sensoriales del producto en cuestión sobre la calidad final del producto y basa sus decisiones en su experiencia, entrenamiento y una serie de datos de tipo analítico, como la composición química y las propiedades físicas de los vinos. Aunque estos datos son útiles, únicamente aportan información sobre la naturaleza del estímulo que percibe el consumidor, pero no sobre la sensación que éste experimenta al consumirlo. La evaluación sensorial puede proporcionar este tipo de información, convirtiéndose en una herramienta muy útil, tanto para los enólogos elaboradores como para otros departamentos de la bodega, como gerencia, viticultura, producción, control de calidad, I+D+i, marketing y desarrollo de nuevos productos.

En el caso particular del vino, sólo la evaluación sensorial permite medir y valorar el grado de placer obtenido en el momento de su consumo.

Tanto el viticultor como el enólogo, no tienen otros métodos más efectivos para controlar la calidad de su trabajo. Dentro de la evaluación sensorial existen multitud de pruebas diferentes en función del objetivo buscado.

Destaca el análisis descriptivo, que consiste en una representación de las propiedades sensoriales, y el análisis discriminativo, que se emplea en la industria alimentaria para encontrar diferencias entre productos. Dichas pruebas conducen a recoger muchos datos y la sensometría juega un papel importante en su análisis y comprensión. La sensometría es la ciencia que define y pone a punto metodologías de análisis estadísticos de los resultados procedentes de catas en la industria agroalimentaria. La mayor dificultad estriba en conseguir que una respuesta humana sea precisa y reproducible, de ahí la importancia de manejar estas técnicas estadísticas que facilitan la interpretación de resultados.

Un panel de catadores es un grupo de personas que han sido seleccionadas por tener una mayor sensibilidad olfativa gustativa y que están formadas específicamente para desarrollar sus

habilidades sensoriales en la evaluación de productos, en el caso de la enología, éste es el vino. La labor del panel de catadores expertos es crucial para conocer porque unos productos tienen mayor aceptación que otros y cuáles son las características sensoriales que ejercen una mayor influencia en las preferencias del consumidor. En definitiva, un panel de catadores expertos es una herramienta que facilita la toma de decisiones de manera rápida y eficaz a nivel empresarial. Sin embargo, no hay que olvidar que el vino está hecho para que quien lo consume disfrute del acto, por lo tanto, necesitamos también someter el producto a un examen a nivel organoléptico a este nivel contando con su opinión y sensaciones.

Que una bodega pueda contar con la colaboración de un panel de expertos catadores y con estudios de consumidores al mismo tiempo hace posible la toma de decisiones en varios ámbitos importantes: como en el control de calidad y el desarrollo de productos, así como en cambios y adaptaciones de materias primas, procesado y aplicación de técnicas de vinificación y en cualquier parcela tecnológica que pueda condicionar y producir

cambios en las características sensoriales de un vino determinado. No hay duda además, a nivel de producto terminado, que la realización de pruebas sensoriales por un panel entrenado de catadores puede evitar fracasos de productos nuevos en su salida al mercado.

La importancia del análisis sensorial en una empresa elaboradora de vino radica en:

- Las propiedades sensoriales constituyen un factor de calidad en todas las reglamentaciones alimentarias.

- Para algunas sustancias, el sentido del olfato humano es del orden de 100 veces más sensible que los más modernos aparatos analíticos de laboratorio.

- El aroma de un producto es químicamente bastante complejo y cada componente puede contribuir de una forma diferente dependiendo de la matriz en la que se encuentra debido a las interacciones entre familias aromáticas.

Por otro lado, el consumidor es el que tiene la última palabra sobre los vinos, por lo que los paneles de catadores expertos ofrecen información detallada sobre los productos y resultan especialmente útiles cuando se combina su información con la que proporciona un panel de consumidores.

En este caso, se permite identificar en qué dirección deben ser realizados los cambios de perfil del vino para aumentar su aceptación, traduciendo las preferencias de los consumidores en variables más fácilmente interpretables para el equipo del departamento de I+D de la empresa.

El análisis sensorial proporciona también información útil en la investigación de la huella sensorial diferencial, así como la presencia y naturaleza de defectos organolépticos y en estudios de vida útil o fecha de consumo preferente de productos agroalimentarios.

El análisis sensorial puede ser utilizado para llevar a cabo las siguientes actividades dentro de una compañía o bodega elaboradora de vino:

- Desarrollo de estilo y tipo de producto.



- Reformulación de un producto / reducción de costes.

- Monitorización de la competencia en comparación con gama de vinos propia.

- Control de calidad interno y seguimiento de programas de I+D+i.

- Cálculo de la vida útil del producto y momento óptimo de consumo, sobre todo para la exportación.

- Relación viñedo / proceso / productos enológicos / calidad final.

- Adjudicación del precio más rentable acorde a la calidad.

ANÁLISIS PROFESIONAL SENSORIAL NORMALIZADO: ISO 11035

El análisis sensorial descriptivo busca caracterizar los productos mediante su asociación a atributos organolépticos determinados e implica la búsqueda y selección de descriptores para la elaboración de un perfil sensorial por aproximación multidimensional.

El método discurre por varias etapas que permiten desarrollar una descripción completa en el plano cualitativo (descriptores) y cuantitativo (intensidades de cada descriptor).

El número mínimo de sujetos es de 5 catadores entrenados previamente y conocedores del tipo de producto a analizar. Se realiza una selección de catadores por su aptitud creativa y su capacidad de expresión verbal. Se cuantifican los descriptores del 0 al 5 (0 ausencia del descriptor y 5

intensidad máxima) y se someten los datos a análisis factorial estadístico de tipo ACP (análisis de componentes principales), utilizando softwares específicos como por ejemplo XLSTAT, SENSEBIT o TASTELWEB.

La ISO 11035 es una norma internacional que establece un método para la identificación y selección de descriptores utilizados en el análisis sensorial, con el fin de elaborar un perfil sensorial multidimensional.

Su metodología se desenvuelve mediante las siguientes fases:

- Seleccionar de forma estructurada y científica los términos que describen las características sensoriales (olor, sabor, textura, apariencia) de un vino.

- Evitar descriptores ambiguos, redundantes o poco claros.

- Crear una lista de descriptores definidos y validados para utilizar en paneles sensoriales, control de calidad, estudios de consumidores o desarrollo de productos.

Se muestra a continuación un ejemplo donde se representan en un plano descriptivo sensorial 6 muestras de vino blanco provenientes de las variedades Sauvignon blanc y Riesling fermentados con 3 levaduras seleccionadas diferentes (S1, S2, S3 y R1, R2, R3) frente a descriptores característicos de la fase gustativa de la cata.

Se observa en el plano factorial como cada vino se sitúa a una cierta proximidad y posición determinada según los diferentes atributos gustativos tenidos en cuenta.

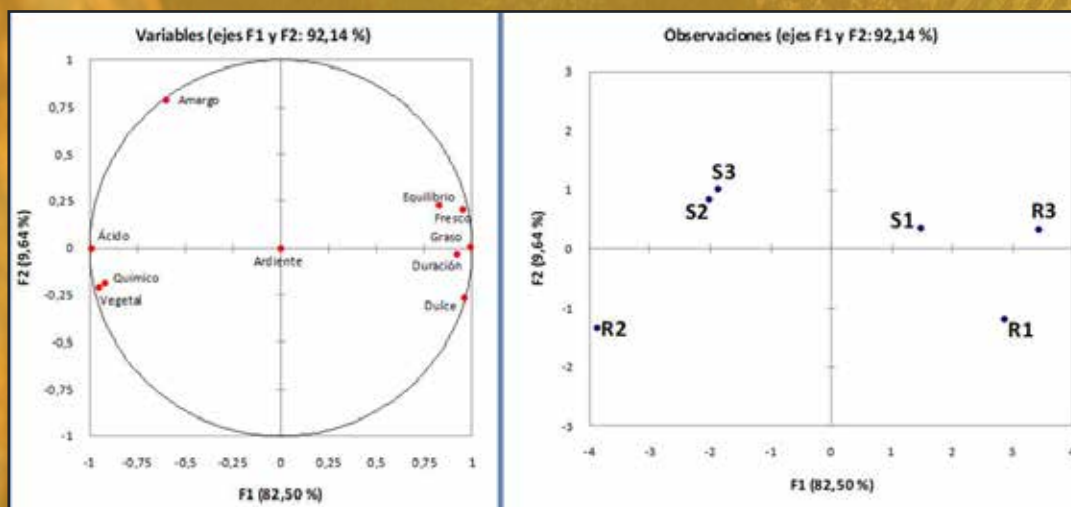


Ilustración 1. Vinos (derecha) frente a los descriptores gustativos (izquierda).

ESTUDIO DE MERCADO MEDIANTE PRUEBAS HEDÓNICAS DE CONSUMIDORES:

El análisis hedónico es una metodología utilizada para medir el grado de agradabilidad o aceptación que un consumidor tiene hacia un producto.

A diferencia del análisis sensorial descriptivo (donde expertos describen características), el análisis hedónico se basa en la percepción y gusto personal por parte del consumidor.

¿Para qué sirve en estudios de mercado? Para medir preferencias y aceptabilidad de productos nuevos o reformulados, comparar varios productos o marcas desde la percepción del consumidor, determinar la intención de compra e identificar oportunidades de mejora en sabor, textura, apariencia, aroma, etc.

Se realiza mediante la selección de muestras de vino y de consumidores, con la participación de un mínimo de 50 personas que sean representativas del público objetivo, y la preparación de productos en condiciones de cata estandarizadas, sin marcas visibles y mediante el empleo de escalas hedónicas simples. Se usa generalmente la escala hedónica de 9 puntos:

- 9 = Me gusta muchísimo
- 8 = Me gusta mucho
- 7 = Me gusta
- 6 = Me gusta ligeramente
- 5 = Ni me gusta ni me disgusta
- 4 = Me disgusta ligeramente
- 3 = Me disgusta
- 2 = Me disgusta mucho
- 1 = Me disgusta muchísimo

En la evaluación hedónica los consumidores califican el agrado general y, opcionalmente, el agrado de atributos específicos para el vino (sabor, aroma, color, textura). Posteriormente se realiza la recopilación y el análisis estadístico mediante el cálculo de las medias, desviaciones estándar, ANOVA y comparaciones de significancia. En la interpretación de resultados los productos con puntuaciones altas son preferidos.

Los resultados pueden segmentarse por edad, género, hábitos de consumo para sacar mayor rédito de los resultados obtenidos. La prueba se realiza demandando a los catadores el orden de preferencia de los vinos que van probando. Al final, se calcula el valor medio de las puntuaciones y se hace un ranking. Como ejemplo, ponemos a continuación la valoración hedónica por parte de consumidores de 8 vinos diferentes elaborados con 4 levaduras seleccionadas por duplicado, donde parece que una de las cepas obtiene puntuaciones muy favorables

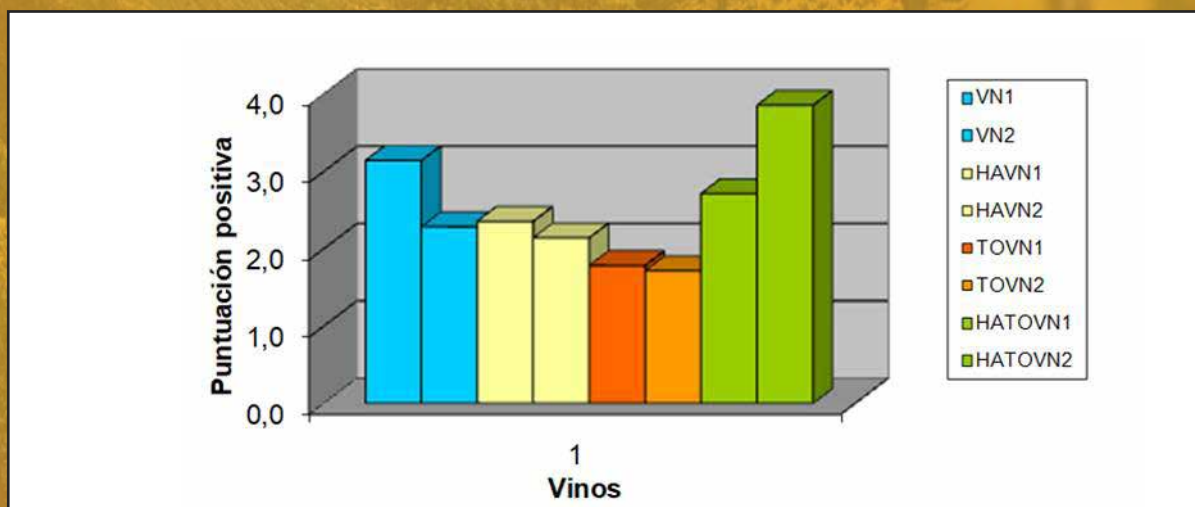


Ilustración 2. Puntuación hedónica de 8 vinos elaborados con levaduras seleccionadas.

ANÁLISIS DE PREFERENCIAS DE CONSUMIDORES:

En este análisis se combina los dos tipos de análisis mencionados con anterioridad, ya que cuando se crea la cartografía de preferencias se realiza mediante el método PREFMAP, que se trata de un mapeo externo de preferencias. Es un método que permite unir las preferencias expresadas por los consumidores a las características físico-químicas, sensoriales, o descriptivas de los productos. En un primer lugar, se crea el mapa sensorial realizando un ACP con los datos obtenidos del panel de jueces de expertos y se cruzan con las preferencias del panel de consumidores. Cuando se realiza un mapa de preferencias cruzando datos de los jueces sensoriales y el panel de consumidores, se obtiene de forma automática la clasificación jerárquica

obtenida de los tipos de consumidores que se cruza con los ejes factoriales del análisis de componentes principales (ACP) de los jueces expertos, es decir, a partir de las coordenadas traspuestas de la matriz de datos con las notas proporcionadas por los consumidores sintetizadas en notas centradas y reducidas según los perfiles y su relación con las coordenadas de las observaciones en el espacio factorial bidimensional definido por los

jueces expertos. Se expone a continuación el dendrograma obtenido en un estudio de preferencias de consumidores sobre 5 estilos diferentes de vino riojano donde se distinguen 6 grupos o tipologías de consumidores diferentes con preferencias diferentes según el estilo del vino.

Trabajo realizado en la Universidad de la Rioja en colaboración con Laboratorios Excell Ibérica.

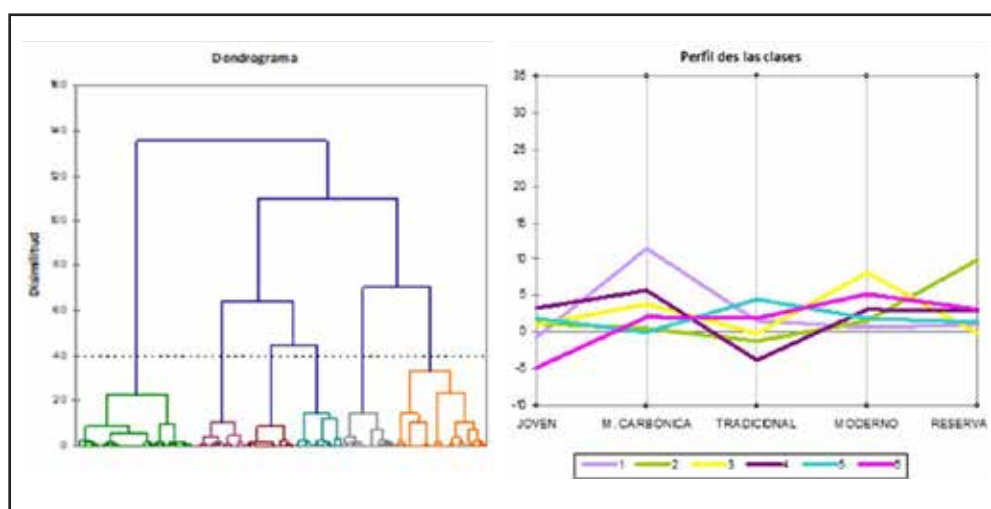


Ilustración 3. Dendrograma de clases de consumidores y sus preferencias según el estilo del vino.

Posteriormente, mediante el método estadístico factorial PREFMAP, donde se cruzan todos los datos mediante complejos cálculo matemáticos, se pueden obtener gráficos como el abajo representado, en el cual venos, según las posiciones cercanas, como cada uno de los estilos de vino son preferidos por diferentes tipos de consumidores.

En estos trabajos, a los consumidores se les puede realizar encuestas socioeconómicas para saber dónde, cuándo y cómo consumen vino y cuanto invierten en el producto, para que así, el departamento de marketing de la bodega pueda enfocar su trabajo de una forma mucho más directa y certera.

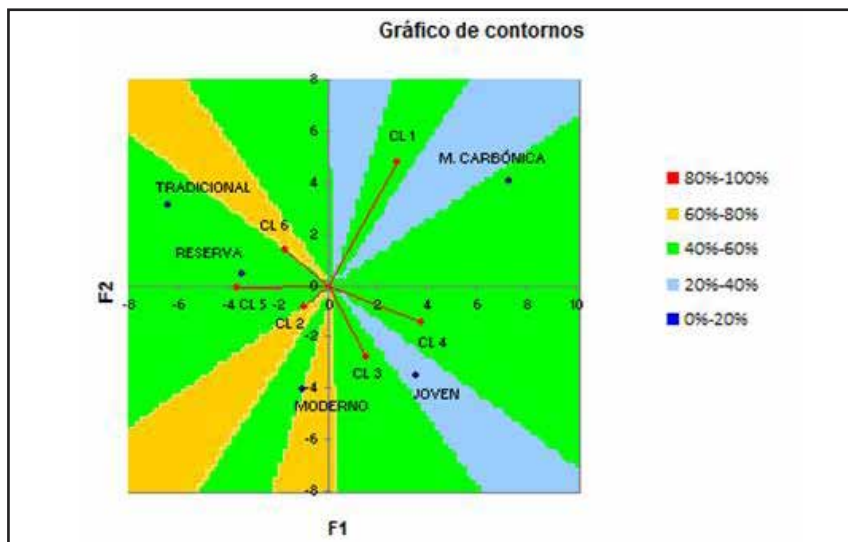


Ilustración 4. Mapa de preferencias de consumidores.



Además, a toda esta información se le puede añadir parámetros químicos obtenidos a partir de los vinos, para que los estilos estén también caracterizados por su composición química, y así el departamento técnico de la bodega conozca los productos y pueda dirigir sus itinerarios de vinificación con mayor acierto hacia los vinos diseñados según las preferencias detectadas en el estudio de mercado con las pruebas de consumidores.

Los análisis químicos más recurrentes y útiles se presentan a continuación.

COMPOSICIÓN VOLÁTIL E IMPACTO SENSORIAL:

Mediante análisis de cromatografía y espectrometría de masas (CGSM) se puede realizar análisis de los principales compuestos aromáticos mayoritarios y minoritarios del vino.

Se pueden diferenciar en grupos como aquí se representan y dentro de cada uno de ellos podemos encontrar algunos ejemplos, como los que se presentan a continuación:

GRUPO VARIETALES:			GRUPO PREFERMENTATIVOS:		
β -Citronelol (*)	frutos cítricos		cis-3-hexen-1-ol	hierba	
Geraniol (*)	floral/geranio		1-butanol	aroma base (vinoso)	
α -Terpineol (*)	pino		Metionol	coliflor	

GRUPO FERMENTATIVOS:			GRUPO ENVEJECIMIENTO:		
β -Feniletanol	rosa, bombón inglés		cis-Whiskylactona (*)	coco (barniz en altas concentraciones)	
Alcohol bencilico	jazmín, jacinto		Eugenol (*)	clavo	
Acetato de isoamilo	plátano		4-Etilfenol (*)	cuero, fenolado	

COMPUESTOS TIÓLICOS:					
2-metil-3-furantiol	2-Furfuriltiol	4-Mercapto-4,4-metil-2,2-pentanona	Acetato de 3-mercaptohexilo	3-Mercaptohexanol	Bencilmercaptano
Extracto de carne	café	boj	maracuyá	pomelo	tostado
					

A parte de los compuestos aromáticos positivos presentes en el vino, también se pueden analizar aquellos que su presencia resulta negativa a nivel organoléptico, como, por ejemplo, los aromas a cuadra, sudor de caballo, reducidos o azufrados, anisoles, etcétera, causantes de defectos.

ÍNDICE DEL POTENCIAL AROMÁTICO VARIETAL (IPAV):

El carácter varietal del vino depende de moléculas de diferentes familias químicas cuyos precursores se generan y acumulan principalmente durante la maduración de la uva, representando una fracción importante del contenido total de aromas que se van liberando durante todo el proceso enológico hasta la apertura de la botella en frente del consumidor.

Existe una metodología sencilla mediante el uso de un kit comercial de reactivos para determinar los precursores glicosilados propios del aroma en uvas, mostos y vinos. La medida del índice aromático varietal (IPAv) permite a los enólogos clasificar de una manera rápida y sencilla las aptitudes aromáticas

de sus sistemas de vinificación y crianza, permitiendo valorar otras posibilidades más resolutivas en variedades ricas en precursores. Este índice además tiene una inestimable utilidad también para el viticultor, pues permite valorar parcelas y manejos vitícolas determinados.

CARACTERIZACIÓN DE AROMAS DE MADERA:

La crianza del vino en barricas aporta sustancias volátiles que mejoran su calidad aromática.

La procedencia del roble y el grado de tostado de las duelas intervienen significativamente en la cantidad y composición de los vinos a la hora de la fabricación de la barricas y tipo de madera utilizada.

Para el enólogo, poder contar con esta información contrastada con los datos sensoriales le permite definir con mayor precisión el tiempo de permanencia del vino en el interior de la barrica, el tipo de madera a usar y su nivel de tostado y las mezclas de lotes para construir el perfil deseado.

CARACTERIZACIÓN DE DEFECTOS, COMO LOS AROMAS AZUFRADOS:

Los compuestos azufrados volátiles constituyen una de las fracciones olfativas del vino más evidentes.

Desde el punto de vista químico son compuestos de naturaleza muy distinta que se clasifican según su volatilidad en compuestos ligeros y pesados.

Como denominador común presentan un umbral de percepción muy bajo. Dentro de ellos se encuentran los tioles, sulfuros y tioésteres. Desde el punto de vista enológico se diferencian los de contribución positiva, que forma parte de la identidad varietal tiólica del vino, y los de naturaleza negativa, donde se encuentran los temidos caracteres de reducción que ocultan las características frutales y varietales de los vinos.

Entre ellos podemos destacar disulfuro de carbono, sulfuro de hidrógeno, etanotiol, dimetildisulfuro, dimetilsulfuro y sulfuro de carbono



CREACIÓN DE MODELOS MATEMÁTICOS A PARTIR DE DATOS SENSORIALES Y QUÍMICOS:

Ponemos a continuación una interesante técnica de interacción entre jueces expertos y consumidores, acción combinada que persigue la creación de un perfil de vinos de éxito en los mercados actuales internacionales, como es el perfil mineral de vinos de alta gama y precio.

Según los estudios realizados por Zaldívar et al (2019), se ha desarrollado un paquete analítico denominado Check List Mineralidad que se puede utilizar como herramienta de evaluación y validación de sistemas de vinificación diseñados para perseguir un estilo de vino determinado.

Cuando se habla de la mineralidad en vino, es habitual encontrar términos descriptivos muy de moda en el vocabulario de los catadores como sílex, pedernal, humo de cerilla, queroseno, goma de borrar, pizarra, granito, piedra caliza, terroso, alquitrán, carbón, grafito, polvo de roca, piedras mojadas, salado, metálico, acerado, ferroso...

Gracias al uso de la herramienta estadística denominada Regresión de Mínimos Cuadrados Parciales (PLS: "Partial Least Square"), Zaldívar et al modelizaron matemáticamente los atributos sensoriales de la mineralidad del vino, consiguiéndose fórmulas matemáticas donde a través de variables definidas por la composición química o los atributos sensoriales es posible predecir qué grado de mineralidad puede ser percibido en el momento del consumo de un vino diseñado para tal fin.

Se muestran aquí dos fórmulas matemáticas predictivas obtenidas tanto con parámetros químicos muy concretos (arriba) como sensoriales (abajo), a partir de las cuales se pueden obtener valores numéricos que mostrarían en nivel de percepción mineral de los vinos, muy útiles cuando se persigue por razones de mercado dicho estilo de vino.

Mineralidad aromática (panel de elaboradores) = $3,32 + 0,57 * \text{Vegetal clorofila} + 0,225 * \text{Oxidación} - 0,015 * \text{Ácido isobutírico} + 0,003 * \text{Ácido octanóico} - 0,025 * \beta\text{-Feniletanol} - 0,004 * \text{Acetato de isoamilo} - 0,11 * \text{Acetato de etilo} + 0,449 * \text{Decanoato de etilo} - 0,081 * \text{Alcohol isoamilico} + 0,008 * \text{Bencilmercaptano}$

Mineralidad gustativa en vinos blancos = $0,19 + 0,32 * \text{Dulce} + 0,234 * \text{Acidez} + 0,25 * \text{Acidez (sensación de frescor)} + 0,31 * \text{Alcohol (dulcedumbre)} - 0,30 * \text{Tanino (concentración)} + 0,43 * \text{Cuerpo (sensación de peso)} + 0,67 * \text{Amargo} - 0,31 * \text{Equilibrio}$

CONCLUSIONES:

El análisis sensorial es una herramienta fundamental en la elaboración del vino y hoy en día el enólogo está obligado a manejarla con destreza, disciplina y mediante el empleo de técnicas científicas bien definidas.

Dicha disciplina no solo permite conducir los procesos de vinificación por el buen camino, sino también a conseguir con mayor facilidad el estilo del vino con éxito en los mercados modernos.

Para ello, es completamente necesario conocer como los consumidores interaccionan con los productos y sus niveles de agradabilidad y preferencias, persiguiendo de una forma mucho más eficiente las modas y las tendencias internacionales, muy cambiantes en nuestros días.

Hoy, más que nunca, es un ejercicio de competitividad empresarial muy tangible, donde el contexto actual del mercado nos dice que hay que hacer menos vino, pero de mucha mayor calidad y acorde a las demandas y preferencias de los consumidores actuales y del futuro.



BIBLIOGRAFÍA:

- Gou, P.; Guerrero, L.; Romero, A., 1998. Efecto de la selección y entrenamiento de los catadores sobre la cartografía externa de preferencias, utilizando un número reducido de muestras. Food Science and Technology International, 4: 85-90.
- Guerrero L., Guàrdia M.D.; 1998. «Evaluación de la fiabilidad de un panel de cata», III Jornadas de Análisis Sensorial. Valdediós, Asturias, España.
- Martin Kermit and Valérie Lengard; 2006. Assessing the performance of a sensory panel – Penelist monitoring and tracking. Camo Process AS, www.camo.es.
- Noble A.C., Arnold R.A., Buechsenstein J., Leach E.J., Schmidt J.O., Stern P.M.; 2010. Modification of a Standardized System of wine aroma terminology. Am J Enol Vitic 1097; 38: 143-151.
- Romero, A.; Tous, J. y Piñol, M.; 2001; «Aplicaciones comerciales del panel de cata de aceites de oliva virgen», OLINT; 3 (marzo): 31-35.
- Stone H., Sidel J.L.; 1993; Sensory Evaluation Practices, 2ª ed., Academic Press Inc.
- Oermod Naes, Per B. Brockhoff and Oliver Tomic. 2010. Statistic for sensory and consumer science. Ed Wiley.
- Zaldívar Santamaría, E., Molina Dagá, D., & Palacios García, A. T. (2019). Statistical modelization of the descriptor “minerality” based on the sensory properties and chemical composition of wine. Beverages, 5(4), 66.



BOMBA JOY:

la excelencia en el trasvase de vino firmada por
Francesca Pompe Enologiche

**La solución ideal para trasvases continuos y sin interrupciones,
también con mostos, despalillados y lías.**

Francesca Pompe Enologiche, empresa líder en el sector de soluciones enológicas avanzadas desde 1997, presenta la Bomba JOY. Diseñada para afrontar los desafíos más exigentes, JOY permite trasvasar grandes cantidades de vino día tras día, garantizando al mismo tiempo una extrema delicadeza para preservar la calidad del producto.

POTENCIA Y DELICADEZA EN UNA SOLA SOLUCIÓN

La Bomba JOY utiliza una tecnología de bombeo de lóbulos que garantiza un flujo continuo y regular, reduciendo al mínimo las perturbaciones durante el trasvase del vino. La verdadera innovación radica en el lóbulo trapezoidal, desarrollado para resolver un problema común en las bombas de lóbulos tradicionales: la capacidad de succión y el sellado bajo cisterna. Además, el lóbulo autocebante garantiza un alto rendimiento incluso a velocidades muy bajas, lo que la hace ideal para bodegas con cisternas enterradas o para gestionar flujos irregulares. La bomba JOY no solo maneja con facilidad vino y mostos, sino que también es extraordinaria con despalillado y pasta.

RENDIMIENTO EXTRAORDINARIO, PROBADO SOBRE EL TERRENO

Después de 3 años de investigación y desarrollo, la bomba JOY ha demostrado ser una verdadera “joya” para quienes la han probado, mostrando un rendimiento sobresaliente:





- Trasvase a largas distancias: hasta 600 metros de tubería.

- Succión potente: desde cisternas enterradas hasta 7 metros de profundidad.

- Llenado y vaciado de camiones: durante toda la vendimia con uva prensada.

- Versatilidad sin igual: trasvases isobáricos de Prosecco a 6 bares y llenado de barricas con contador integrado.

Presentación internacional y éxito comercial

La Bomba JOY se presentó con éxito en las principales ferias internacionales:

- Sitevi Montpellier (noviembre de 2023)

- Simei Milán (noviembre de 2024)

- Vinitech Burdeos (noviembre de 2024)

- Enomaq Zaragoza (febrero de 2025)

Tras dos años de ventas en Italia, Francia y España, Francesca Pompe Enologiche está lista para expandir su mercado también fuera de Europa.

COMENTARIOS DE LAS BODEGAS: LA VOZ DE LOS PROFESIONALES

Las bodegas que han elegido JOY destacan las siguientes características:

- Fácil de usar, mantenimiento reducido y fácil de limpiar.

- Maniobrable y de alto rendimiento, ocupando muy poco espacio.

- Silenciosa y práctica, con funcionamiento intuitivo.

- Aumento significativo en la calidad del producto trasvasado.

- Funcionamiento inteligente gracias a sus numerosos automatismos.

Descubre más sobre la Bomba JOY

La Bomba JOY representa una solución completa, capaz de satisfacer las necesidades de las grandes bodegas. Potencia, precisión e innovación se encuentran en un producto que está revolucionando el sector enológico. ¡No dejes pasar la oportunidad de mejorar la eficiencia y la calidad de tu proceso productivo!



OENOBIOTE,

la plataforma de análisis microbiológico preciso y rápido, ¡por fin disponible en España!

TDI Tecnología Difusión Ibérica

C/ Progrés, 46-48, 08850 GAVÀ (Barcelona)

www.tdianalizadores.com | info@t-d-i.es | Tel. 93 638 20 56

MÁS QUE NUNCA, LAS INNOVACIONES EN MICROBIOLOGÍA SON ESENCIALES PARA LOS PRODUCTORES DE VINO

En un contexto donde el calentamiento global está provocando un aumento progresivo del pH de los mostos y vinos, donde la reducción de los aportes químicos se está convirtiendo en una prioridad para preservar la calidad y la autenticidad de los productos, los riesgos de pérdida de producción o degradación de las propiedades organolépticas aumentan considerablemente.

Los análisis microbiológicos son, por tanto, tan cruciales como los físicoquímicos, porque permiten **comprender y controlar mejor las poblaciones microbianas** implicadas en la fermentación y en la estabilidad del vino.

Para afrontar estos retos es imprescindible disponer de soluciones que se puedan **integrar fácilmente en los procesos de calidad, que proporcionen resultados rápidos y que faciliten la toma de decisiones** a viticultores, enólogos y laboratorios de enología.

Esto es precisamente lo que ofrece Oenobiote: un enfoque innovador, rápido y preciso que permite monitorizar el entorno microbiano del vino y anticipar posibles desequilibrios o contaminaciones susceptibles de poner en peligro la calidad de la producción.

OENOBIOTE, UNA COMBINACIÓN DE TECNOLOGÍAS PUNTA Y PATENTADAS AL SERVICIO DE QUIENES ELABORAN VINO

Oenobiote se basa en una innovadora combinación de biología molecular y microfluídica, diseñada específicamente para el sector del vino.

Este enfoque único ofrece ventajas considerables:

- **Velocidad de análisis:** los resultados se entregan en menos de 20 minutos.

- **Análisis de material genético:** al centrarse tanto en el ADN como en el ARN, es posible **distinguir los microorganismos vivos de los inactivos o muertos**.

- **Evaluación del nivel de actividad metabólica:** La medida del ADN y del ARN permite **estimar la viabilidad de las poblaciones microbianas** y de anticipar mejor los riesgos de contaminación o desviación.

- **Solución multiplex:** La plataforma es capaz de analizar múltiples microorganismos diferentes en un solo test, lo que reduce el número de manipulaciones y agiliza la toma de decisiones.

- **Protocolo de test innovador y accesible:** la preparación de la muestra **en menos de 10 minutos** no requiere ninguna competencia técnica específica en microbiología, facilitando de esta forma la **integración del test en el proceso de calidad** de las bodegas y de los laboratorios.



UNA GAMA DE TESTS EN CONSTANTE EVOLUCIÓN

La plataforma Oenobiote propone un test dedicado a *Brettanomyces bruxellensis*, uno de los principales microorganismos indeseables en Enología.

- **Kit multiplex “embotellado”:** para detectar simultáneamente **el total de levaduras *Brettanomyces bruxellensis*, las bacterias lácticas y las bacterias acéticas.**

- **Kit dedicado a vinos con poco o sin alcohol:** dirigido en particular a *E. coli* y los enterococos.

Durante el 2025, la gama se ampliará con nuevos kits específicos para el **seguimiento de la fermentación, especialmente para las levaduras *Saccharomyces* y no-*Saccharomyces*, así como para las bacterias.** Esta oferta evolutiva permitirá a los profesionales cubrir el conjunto de sus necesidades analíticas para asegurar y optimizar el proceso de vinificación.

VENTAJAS CONCRETAS PARA VITICULTORES Y ENÓLOGOS

La plataforma Oenobiote ha sido concebida para integrarse fácilmente en el área de producción, desde la fermentación hasta el embotellado.

- **Control de fermentación:** al monitorizar la dinámica de las levaduras y las bacterias es más fácil prevenir las desviaciones, las oxidaciones o las paradas de fermentación.

- **Gestión del riesgo:** la detección precoz de microorganismos indeseables contribuye a preservar la calidad del vino y reducir las pérdidas.

- **Evaluación del impacto de los tratamientos:** gracias a un análisis preciso y rápido de las muestras, la plataforma permite medir la eficacia de las intervenciones y acciones correctivas implementadas para combatir los microorganismos nocivos.

- **Reducción de insumos:** un mejor conocimiento de la flora microbiana permite intervenir de forma más específica y limitar el uso de productos químicos.

- **Ahorro de tiempo y dinero:** la identificación rápida de posibles fuentes de problemas evita tratamientos costosos y mejora la rentabilidad.

UNA SOLUCIÓN ADAPTADA A LAS NECESIDADES DE LOS LABORATORIOS DE ENOLOGÍA

Para los laboratorios, Oenobiote representa un activo estratégico a varios niveles:

- **Gestión de urgencias:** la velocidad de análisis permite procesar las muestras urgentes y entregar fácilmente los resultados durante el día, ofreciendo un servicio ágil y de alto valor añadido.

- **Adaptado para volúmenes pequeños:** Oenobiote es ideal para responder a las demandas de análisis puntuales o de pequeño volumen, evitando inversiones en costosas infraestructuras de alta velocidad.

- **Ampliación de la oferta de servicios:** integrando Oenobiote, los laboratorios pueden ampliar su oferta de asesoramiento enológico y ofrecer nuevos servicios de análisis microbiológico de vanguardia a sus clientes.

- **Validación cruzada de resultados:** en caso de duda con las técnicas de análisis tradicionales (falsos positivos o falsos negativos) Oenobiote facilita el control de calidad de los resultados.

- **Integración simple y rápida:** la solución se adapta fácilmente a los procesos existentes sin perturbar la organización y los ciclos de análisis.

TDI, DISTRIBUIDOR OFICIAL DE LA PLATAFORMA OENOBIOTE EN ESPAÑA

Para satisfacer las crecientes necesidades de los profesionales del sector del vino en España, TDI será la encargada de distribuir la plataforma Oenobiote en todo el territorio nacional. Especialista reconocido en la comercialización de equipos de análisis enológicos de referencia, TDI acompañará a viticultores, enólogos y laboratorios en la implantación y utilización de esta herramienta.

TDI HA PRESENTADO LA PLATAFORMA OENOBIOTE, COMO INNOVACIÓN, EN LA FERIA DE ENOMAQ DE ESTE AÑO CON UN GRAN ÉXITO DE ACEPTACIÓN

Si posee una necesidad analítica y desea saber cómo resolverla, no dude en comunicarse con nosotros vía mail (info@t-d-i.es), a través de la web www.tdianalizadores.com o de nuestras redes sociales, y juntos podremos encontrar la mejor solución.

Más de 35 años de experiencia enológica nos avalan, no lo dude y ¡súmese a la enolución!





PREMIADO COMO
“MEJORA TECNOLÓGICA”
EN ENOMAQ 2025

El pasado mes de febrero Ekinsa participó como expositor en la Feria ENOMAQ “Salón Internacional de Maquinaria, Técnicas y Equipos” donde resultó galardonada con el premio “Mejora Tecnológica” en el concurso de novedades. Esta es ya la quinta ocasión en la que Ekinsa recibe este galardón en la Feria de Zaragoza.

El equipo premiado fue nuestro “Lavabarricas INNOVAC” que ha sido diseñado para facilitar la tarea de limpieza y desinfección de las barricas y mejorar las condiciones de trabajo de los operarios. Gracias a su diseño ergonómico y eficiente, esta máquina permite voltear y limpiar las barricas de forma sencilla, rápida y segura, reduciendo al mínimo el esfuerzo físico y el tiempo requerido aportando múltiples beneficios a la bodega:

- **Facilidad de Uso** con manipulación intuitiva y muy poco esfuerzo físico.
- **Innovación Ergonómica** para garantizar la comodidad y seguridad de los trabajadores.
- **Ahorro de Tiempo y Trabajo.**
- **Diseño compacto y Ligero** que facilita su transporte y almacenamiento.
- Sistema para facilitar el desplazamiento de la barrica hacia el cabezal de lavado.
- **Ajustable a los diferentes tamaños de las barricas.**
- **Optimización del Punto de Giro de la barrica:** haciendo el proceso más eficiente y ergonómico.

Cada bodega tiene necesidades distintas, por eso hemos diseñado diferentes modelos de Innovac que se adaptan a los diferentes tamaños de barricas:

- **Lavabarricas Innovac 225 – 300**
- **Lavabarricas Innovac 225 – 600**
- **Lavabarricas Innovac 500 – 600**

En Ekinsa continuamos trabajando e innovando para ofrecer siempre a nuestros clientes equipos que permitan mejorar los procesos y la seguridad sanitaria de sus productos.

PARA CONTACTAR / EKINSA

Polígono Industrial de Castejón, parcelas 3132.
Apartado de Correos nº 46 31590 Castejón (Navarra)
Teléfono: (+34) 948 770350
Fax: (+34) 948 770264
info@ekinsa.com www.ekinsa.com



**Tapones de corcho 100% natural.
Nada más.**

www.jvigas.com



**Omnia
Technologies**
Enabling Evolution

OMNIA TECHNOLOGIES

al frente de la innovación tecnológica

Omnia Technologies es la plataforma líder en tecnologías de automatización y embotellado para los sectores de licores, vinos y bebidas no alcohólicas: Omnia combina una constante y fuerte capacidad de innovación con un fuerte enfoque en los clientes y sus necesidades, tanto en términos de servicio como de capacidad para anticiparse a las tendencias del mercado.

Es el caso de los vinos desalcoholizados; una tendencia emergente que Omnia Technologies ha sabido captar

con el desarrollo de la tecnología Libero Wine, une las técnicas de filtración con el uso de membranas desarrolladas por la marca Permeare y la destilación de la marca Frilli para crear una máquina capaz de extraer el alcohol casi en pureza y con un uso mínimo de agua y energía.

Otra solución de gran éxito del Grupo, a caballo entre la innovación y la sostenibilidad, es la tecnología Win&Fit: desarrollada por la marca Win&Tech, una marca de Omnia Technologies que junto con Innotec

y ACRAM constituye el centro de microfiltración, Win&Fit automatiza la medición del índice de filtrabilidad de los vinos, optimizando el tiempo, la eficiencia y la estabilidad del proceso de las operaciones de la bodega.

Cerrando el trío de soluciones, Atlas es la última creación tecnológica de Bertolaso, pensada para ser la protagonista de la línea de embotellado de vinos y para una velocidad de producción de hasta 3.000 botellas por hora. Atlas es la síntesis de la experiencia consolidada a lo largo de los años por Bertolaso para preservar las características organolépticas del vino.





enoturismo

SPAIN

¡AUMENTA LAS VENTAS Y VISITAS A TU BODEGA SIN PAGAR UN SOLO EURO EN COMISIONES!

¿Como lanzará EnoturismoSpain tus ventas a otro nivel?

- Redirección del tráfico a la página web de su bodega
- Presencia en el mercado internacional, posicionamiento en los primeros puestos de Google en mercados emisores de turistas
- Web traducida en 5 idiomas
- Mayor visibilidad, publicaciones exclusivas de su bodega en nuestras RRSS

Para más información contacta con nosotros

☎ 671 318 367 / 608 821 042

✉ info@enoturismospain.com

MAS DE 250
BODEGAS REGISTRADAS
EN ENOTURISMO SPAIN



Suscripción única
Anual desde 175€



www.enoturismospain.com

Expresión natural para tus Tintos



Te ayudamos en tu selección:



Seedtan

Tanino proantocianídico de pepita de uva.
Colabora en la estabilización del color por su configuración
y centros reactivos. Aporta estructura y cuerpo.



Goma Arábica Seyal

VOLUGRAN Actúa proporcionando al vino más cuerpo y redondez,
reduce el amargor y la astringencia.

VOLUGOM Aporta volumen y redondez en boca. Participa también
en la estabilidad coloidal.



Pear

Clarificante para tintos que precipita de forma selectiva los
taninos más astringentes. Respeta los vinos de crianza
manteniendo su estructura y perfilando su boca.

Accede al área de productos en nuestra web:



ENOLVIZ S.L.

🏠 Alhóndiga de Gaztelondo,
2ª planta oficina 38
48002 Bilbao / Bizkaia
☎ Tel. 944 445 249
✉ enolviz@enolviz.es

Sucursales

🏠 PEÑAFIEL / Valladolid
☎ Tel. 983 880 029
🏠 FUENMAYOR / La Rioja
☎ Tel. 941 450 839

Síguenos

