Interempresas.net

www.interempresas.net

VITIVINÍCOLA

ACTUALIDAD, TECNOLOGÍA Y EQUIPAMIENTO PARA LA INDUSTRIA DEL VINO Y DE LA VIÑA

VITICULTURA. ENOLOGÍA. INDUSTRIA DEL CAVA. TURISMO DEL VINO

La 'construcción del vino' desde el corazón de Portugal

Entrevista a Federico Castellucci, director general de la OIV

El mundo del vino le echa un pulso al cambio climático

D.O. Penedés: 50 años en la élite del vino

Tractores viñeros: versatilidad y ergonomía

Montilla-Moriles, mucho más que la cuna de la Pedro Ximénez

GARANTÍA DE *
14
DÍAS DE PROTECCIÓN *
Collis®
Máxima potencia
Nuevo fungicida
para el oídio de la vid y el parral
Collis es el fungicida que previene y controla con más eficacia y durante más tiempo el oídio de la vid y el parral gracias a sus dos potentes elementos activos, Kresoxim-metil y Boscalida.
Si quiere apostar por lo mejor, apueste por Collis, una raza vencedora.
BASF
The Chemical Company
BASF Española S.L. - Can Rabia, 3-5 - 08017 Barcelona - Tel. Dpto. Técnico: 95 428 16 60 - mail: agro.basfes@basf.com - www.agro.basf.es

auxiemba

ETIQUETANDO EL MUNDO

ISO 9001 BUREAU VERITAS Certification

TALLERES PUPAR, S.A.

Sant Sebastià, 169 -08203- Sabadell - Barcelona -ESPAÑA Tel. 93 710 24 43 - Fax 93 710 15 84 - www.pupar.es -info@pupar.es

Agricultura
Horticultura
Jardinería y Paisajismo
Vitivinícola
Ganadería
Producción Alimentaria

Distribución Alimentaria

26 SECTORES INDUSTRIALES

REVISTAS ESPECIALIZADAS

Logística
Envase y Embalaje

Mantenimiento y Seguridad
Reciclaje y Gestión de Residuos

EDICIONES ELECTRÓNICAS

E-MAILINGS

Obras Públicas
Equipamiento Urbano e Infraestructuras
Piscinas e Instalaciones Deportivas
Construcción
Cerramientos y Ventanas

Metalmecánica
Madera
Ferretería

INTEREMPRESAS.TV

EL PORTAL DE REFERENCIA DE LA INDUSTRIA

Química
Plásticos Universales
Artes Gráficas

Energías Renovables
Automatización y Componentes

INTEREMPRESAS.NET

Naves Industriales
Oficinas y Centros de Negocios

Director
Ibon Linacisoro

Redactora Jefa
Nerea Gorriti

Equipo de Redacción
David Pozo, Anna León, Ricard Arís, Laia Banús, Javier García, Esther Güell, Mar Martínez

redaccion_agricola@interempresas.net

Equipo Comercial
Imma Borràs

comercial@interempresas.net

EDITA
nova àgora, s.l.
C/ Amadeu Vives, 20-22
08750 MOLINS DE REI (Barcelona) ESPAÑA
Tel. 93 680 20 27 • Fax 93 680 20 31

Director General
Albert Esteves Castro

Director Adjunto
Angel Burniol Torner

Director Comercial
Aleix Torné Navarro

Director Técnico y de Producción
Joan Sánchez Sabé

Staff Comercial
Inma Borràs, Antonio Gallardo, Angel Hernández, María José Hernández, Marta Montoro, Ricard Vilà, Gustavo Zariquiey

Publicidad
comercial@interempresas.net

Administración
administracion@interempresas.net

Suscripciones
suscripciones@interempresas.net

http://www.interempresas.net

Difusión controlada por

www.interempresas.net controlada por

Nova Àgora es miembro de AEEPP

Queda terminantemente prohibida la reproducción total o parcial de cualquier apartado de la revista.

D.L. B-25.481/99 / ISSN 1578-8881

Sumario

ÉPOCA 2ª Nº 815/2011 JULIO 1

7 ÁNGULO CONTRARIO

Ay pepino, Pepiño, PPete

7 EDITORIAL

Nuevos actores en el panorama vinícola

9 EL PUNTO DE LA i

Mil currículos

12 PANORAMA

14 VER PARA CATAR

16 INFORAMA

16 La 'construcción del vino' desde el corazón de Portugal

21 Entrevista a Federico Castellucci, director general de la OIV

24 El mundo del vino le echa un pulso al cambio climático

30 D.O. Penedés: 50 años en la élite del vino

34 Entrevista a Josep Maria Albet i Noya, presidente de la D.O. Penedés

39 Grupo Matarromera inaugura una planta de deconstrucción molecular

42 Tractores viñeros: versatilidad y ergonomía

48 Montilla-Moriles, mucho más que la cuna de la Pedro Ximénez

52 Enfermedades emergentes de la madera de vid de la zona centro de España

63 Escap Cápsulas, un año fabricando cápsulas a base de tecnología sostenible

64 Eficacia sostenible para Sitevi 2011

66 Vinexpo celebra su 30 cumpleaños con un fuerte aumento del público asiático

70 Un estudio muestra cómo alargar la vida útil de los sarmientos de las cepas

72 Isagri y Soft Rioja aseguran las mejores soluciones informáticas en el sector vitivinícola

74 TDI, 25 años con una filosofía propia

76 Premio a Interempresas

78 EMPRESAS

80 TECNIRAMAS

PABELLÓN 5 DE IFEMA - FERIA DE MADRID

EMPACK 2011

26 Y 27 DE OCTUBRE

EL SALÓN PROFESIONAL DEL ENVASE Y EMBALAJE

easyFairs®

Active su invitación gratuita
CÓDIGO 63364
www.easyFairs.com/EMPACKMAD

CIENTOS DE IDEAS PARA APLICAR A SU ENVASE Y EMBALAJE

Un único recinto con todo lo que necesita para optimizar el embalaje de sus productos, hacerlo más rentable y eficiente

- Más de 150 expositores
- Formación gratuita con más de 30 conferencias especializadas
- Celebrado junto con LOGISTICS, la plataforma comercial del almacenaje, manutención y logística

Encuentre lo último en:

Maquinaria y soluciones de envasado y embalaje • Proveedores de materiales • Etiquetaje, codificación, marcaje, trazabilidad y RFID • Embalaje de transporte • Sistemas de control e inspección • Contract pack • Ecopackaging • Software y servicios de consultoría • Embalaje publicitario y de regalo • PLV

Obtenga su invitación gratuita en easyFairs.com/EMPACKMAD

Ay pepino, Pepiño, PPete

Ibon Linacisoro
ilinacisoro@interempresas.net

Lloro por el pepino, tan denostado. Lloro por la huerta española, que a mí me mola, y por Cornelia Prüfer-Storcks, la senadora que habló de la bacteria del mal con un desconocimiento tal, que más me lleva a la pena que a una frase de condena. ¿Por qué, Cornelia, la emprendiste con el pepino, del que tanto gozo nos vino, sin haber sido prudente? ¿Qué te pasó por la mente?

Lloro por Pepiño, José Blanco López - Pepe, pues no tiene parangón, no lo tenemos repe. Lloro por desconocimiento y no entiendo el momento que atravesó Rubalcaba cuando afirmó "Pepiño, esto se acaba". ¿Qué será de nuestro Blanco? ¿Terminará en algo tan español, como estar los lunes al sol?

Y lloro por el PPete, que siempre está con el "¡Vete!". Lloro por un partido que llegará al poder sin siquiera saber si aquí hay algo qué hacer o si es mejor emigrar a cualquier otro lugar. Lloro sin vivir en mí, y tan alta vida espero, que muero porque no muero.

Malos tiempos para la lírica, malos también para el optimismo, en una España que mira con miedo a los rescates de otros, con un mapa político de color cambiante y una clase política enzarzada en su micromundo e incapaz de iluminar el túnel para que encontremos la salida y, peor aún, en una Europa liderada por una Alemania que parece recelar de los españoles. Lo del pepino no viene más que a confirmar que el refranero español es sabio: A perro flaco todo son pulgas. En este maremágnum del desasosiego el indignado es el ciudadano estándar, el que hasta ahora aprovechaba los corrillos para mostrar su indignación pero que ha encontrado un foro más amplio donde, al menos, comparte sensaciones. Los de Pepiño, los de PPete, los del PPOE como dijo el de Amaral, haced algo por arreglar, exceded los límites de vuestro micromundo y eliminad a los indignados eliminando la indignación.

Si desea realizar comentarios o ver más artículos del autor: www.interempresas.net/angulocontrario

EDITORIAL

Nuevos actores en el panorama vinícola

En el reciente XXXIV Congreso de la Organización Internacional del Vino (OIV), celebrado en Oporto, quedó patente que el mundo vinícola ya no se limita a Francia, España, Italia y cuatro más, como los más nostálgicos siguen empeñados en nombrar, sino que a sus filas se han sumado una infinidad de nuevos actores tanto desde el punto de vista de la producción como del consumo. En la capital del vino portugués se habló del potencial de Rusia, China y la India, última de las incorporaciones en el grupo de Estados Miembros de la OIV. El congreso contó con más de 800 investigadores provenientes de todo el mundo, que debatieron durante una semana, entre otros temas, sobre enología, sostenibilidad, nuevas tecnologías, enoturismo, y sobre la integración entre vino y paisaje. Interempresas tuvo la oportunidad de hablar con el director general de la OIV, Federico Castellucci, que remarcó el hecho de que "los grandes países productores tienen que esforzarse en hacer una viticultura más adaptada a un clima cambiante, ya sea cambiando las estructuras de viñedos o utilizando nuevas variedades".

En este número hemos querido conocer también con detenimiento otra de nuestras grandes regiones vinícolas, el Penedés. Recién cumplidos los 50 años desde la creación de su D.O., esta región limítrofe entre las provincias de Barcelona y Tarragona, sigue destacando por sus excelentes vinos blancos, frescos, afrutados y de graduación alcohólica moderada, y por sus tintos suaves, con textura de terciopelo y con carácter. El recientemente nombrado nuevo presidente del Consejo Regulador, Josep Maria Albet i Noya, detalla cuáles son los objetivos de su mandato: una promoción potente de los vinos del Penedés a través de proyectos como el maridaje entre la variedad Xarelo y la ostra del Delta del Ebro; la división de la D.O. en subzonas, un hecho que puede hacer que el consumidor gane en percepción de calidad; y que las diferencias que actualmente existen entre productores y elaboradores sea cada vez menor.

El mundo del vino y el cambio climático

El pasado 9 de junio, se firmaba la 'Declaración de Barcelona' en el ayuntamiento de la Ciudad Condal. Un manifiesto en el que 300 bodegueros ratificaban su compromiso con la vitivinicultura a través de valores sociales y medioambientales, más allá de la cuenta de resultados de sus negocios. Un día después, el Palacio de Congresos de Fira de Barcelona acogía el congreso 'Wineries for Climate Protection', donde se hizo referencia a dicho manifiesto y donde bodegas de reconocido prestigio, tanto nacionales como extranjeras, expusieron con pelos y señales qué están haciendo para combatir el cambio climático. Fue el caso de las bodegas californianas Fetzer Vineyards, las australianas Treasure Wines States, las no menos conocidas Moët et Chandon, y el Grupo Torres. Fue el gerente de estas últimas, Miguel Torres, quien lanzó al aire una de las frases más comentadas y a la vez un reto para todos los allí presentes: "Señores, cuanto más cuidamos la tierra, mejor vino conseguimos".

REVINSA

• PRENSADO • FILTRACIÓN • CALDERERÍA • REFRIGERACIÓN
• MATERIAL AUXILIAR • INTERCAMBIADORES
• MAQUINARIA DE VENDIMIA • MAQUINARIA PARA EL EMBOTELLADO

INTERCAMBIADORES
MONOTUBULARES
DE TUBOS CONCÉNTRICOS

UNIDAD MONOBLOC MF 50 SH
2C BC PARA ESTABILIZACIÓN DE VINOS
Y ENFRIAMIENTO DE AGUA

PASTEURIZADOR
PARA MOSTOS,
ZUMOS Y VINOS

LÍNEAS DE EMBOTELLADO

PLATAFORMAS MÓVILES
COMPLETAS PARA FILTRACIÓN
ESTERILIZANTE.

REVINSA

POLÍGONO INDUSTRIAL SAN ROQUE
C/ Albacete, 3 y 5 • 28500 Arganda del Rey (MADRID)
Tel.: 902 15 86 17 • Telefax: 91 871 37 41
e-mail:comercial@revinsa.es • oficinatecnica@revinsa.es

el punto DE LA i

Albert Esteves
aesteves@interempresas.net

Mil currículos

De hecho fueron más, casi 1.100 currículos, los que recibimos en pocos días, tras poner un anuncio en un conocido portal de empleo, para cubrir dos plazas de periodista en nuestra nueva delegación de Madrid. Pedíamos, además de la titulación universitaria, un alto nivel de inglés, carné de conducir y coche propio, y disponibilidad para viajar. El salario, ajustado, acorde con los tiempos que corren. Y aun así, más de mil personas, jóvenes en su mayor parte, cumplían los requisitos y se ofrecían para cubrir las dos plazas disponibles.

Tal vez algunos de ustedes no se extrañen, pero a mí sí me sorprendió la magnitud de la cifra. Detrás de cada uno de esos casi mil currículos hay casi mil jóvenes –o no tan jóvenes– que no han encontrado su sitio en el mercado laboral. Todos ellos con una carrera universitaria terminada, muchos altamente cualificados, que se tomaron en serio eso de que la formación es la base del progreso personal y destinaron unos cuantos años de su vida, tal vez a costa de grandes sacrificios de sus padres, a adquirir los conocimientos y la titulación que les iba a asegurar un futuro profesional acorde con sus ilusiones y expectativas. Años de apuntes, de exámenes, de fines de semana sin salir, de prácticas de becario… ¿Para qué? Para terminar añadiendo su breve currículo al de otros centenares, en procesos de selección con posibilidades del dos por mil. Un problema que no es exclusivo de los periodistas, lo mismo ocurre actualmente con los licenciados en derecho, en económicas, con los arquitectos, incluso con buena parte de los ingenieros y en general con casi todos los recién licenciados. Es, en definitiva, un problema de la sociedad en su conjunto.

Durante muchos años, todavía hoy, hemos oído y leído a economistas, sociólogos y políticos que aseguraban que el principal reto de nuestro país era la formación. Entonces, ¿qué respuesta hemos de dar a nuestros hijos cuando terminados sus estudios nos preguntan por qué no encuentran trabajo? ¿Es sólo consecuencia de la crisis? ¿Alguien puede creer que cuando ésta empiece a remitir el mercado laboral absorberá sin más a los 1.100 aspirantes que se quedaron sin plaza? En estos tiempos, ser universitario es un problema.

Si el gran problema del país es la formación, ¿qué respuesta debemos dar a nuestros jóvenes titulados universitarios cuando nos preguntan por qué no encuentran trabajo?

En los años dorados del ladrillo (¿quién se acuerda?) muchos jóvenes dejaron los estudios para trabajar en la construcción. Ganaba más un buen yesero o un electricista que muchos abogados y economistas, y muchos padres aconsejaban a sus hijos encaminar su futuro hacia ese campo pensando que ahí nunca les iba a faltar trabajo. Hoy, en su gran mayoría, están engrosando las estadísticas del INEM con escasas expectativas de encontrar trabajo a corto plazo. En estos tiempos, no tener estudios es un problema todavía mayor.

Los jóvenes, crecidos en la sociedad del bienestar y con una concepción paternalista del estado, deberán aprender que nadie va a sacarles las castañas del fuego

Digámoslo claro. En España, con un 45% de paro juvenil, el mero hecho de ser joven es un problema. Con título universitario o sin él. Y en esta crisis que amenaza con prolongarse durante años, nuestros jóvenes tienen ante sí un panorama desolador y seguramente muchos motivos para sentirse indignados. Pero en ningún caso para permanecer inactivos, dependiendo durante años de sus padres o prolongando innecesariamente su formación añadiendo a su currículo estudios complementarios de dudosa utilidad. En todo caso, que aprendan idiomas, inglés, alemán, mandarín… Siempre hay una oportunidad para el que la busca. Hay oportunidades para los emprendedores, los que tienen una idea y, aún con escasos recursos, son capaces de desarrollarla a costa de trabajo y de imaginación. O, en última instancia, que hagan lo que hicieron muchos de sus abuelos, buscarse la vida más allá de nuestras fronteras, allí donde, tal vez, su currículo no tenga que competir con el de otros mil.

Podemos quejarnos cuanto queramos y tenemos sobradas razones para ello. Podemos llenar plazas y exigir cambios y reformas, podemos instalarnos en la utopía y esperar que el sistema se regenere por el impulso de la consigna o de la pancarta. Pero, al cabo, el progreso individual, del que se nutre el progreso colectivo, depende en primera y última instancia del esfuerzo y de la determinación de cada uno y de cada cual por sí mismo. Nuestros jóvenes, crecidos en la sociedad del bienestar y con una concepción paternalista del estado, deberán aprender que nadie va a sacarles las castañas del fuego. Están solos frente a su propio destino. Como lo estamos casi todos los demás.

Si desea realizar comentarios o ver más artículos del autor: www.interempresas.net/puntodelai

Ver comentarios

foro abierto

Selección de comentarios de "el punto de la i" publicados por los lectores en la página web: www.interempresas.net/puntodelai

Leyendo, y coincidiendo con casi todas las opiniones, llego a varias conclusiones. La principal es que, al parecer, nuestros políticos no viven en el mismo mundo que todos nosotros y, de verdad, me gustaría que os escucharan, es decir, leyeran lo que decís. Sin embargo, para alguno de los comentarios tengo alguna opinión menos coincidente o discordante. ACLARO: No se puede tener un hijo en casa que ni estudia ni trabaja y asumirlo sin más y echar la culpa al sistema, al gobierno o al padre de Domingo Ortega, aplaudir cuando nuestros hijos aprueban sin estudiar o darles caprichos a modo de premios aun suspendiendo. ¿Por qué no miramos hacia Alemania para ver otras cosas que no sean su bienestar a cambio de otra forma de vida? A ver si nuestros dirigentes dejan de hacer experimentos que nos llevan de Málaga a Malagón y nos dan ejemplos para pedirnos esas ganas de trabajar y espíritu de sacrificio que tenían, en general, aquellos trabajadores que hoy pasan de los 70 años y sacaron a este país de algo peor después de la sangría de la guerra.
elpalmo

Con independencia de la situación económica coyuntural, la realidad es que la educación en España es un desastre desde hace muchos años, tal como lo reflejan todos los estudios comparativos que se hacen. No se fomenta el esfuerzo, no se respeta la autoridad de los maestros, no se prima la excelencia de los alumnos ni la de los centros y los programas educativos están muy alejados de las necesidades de la sociedad. La LOGSE ha creado jóvenes acomodados, con poca capacidad de sacrificio y nulo espíritu empresarial, además de las notables carencias académicas que reflejan las estadísticas. Todo lo contrario de lo que ocurre en China. Si no reformamos el sistema educativo como prioridad nacional la crisis no será coyuntural, seremos un país en decadencia y con un futuro muy negro.
Alexis

El problema se resolvería en poco tiempo si la UE decidiera elevar los aranceles a China y otros países que compiten con Occidente. Para mí, es competencia desleal y, por tanto, ilegítima en todos los sectores que impliquen la destrucción de nuestro tejido productivo. A pesar de llamarse comunista, en realidad el desarrollo productivo de China se basa en el capitalismo salvaje del siglo XIX. Los trabajadores viven en los centros de producción. Viven para trabajar y no trabajan para vivir. No tienen derecho a médico. Si se accidentan o caen enfermos, se van a su casa como un trasto inservible. No hay jubilación, ni derecho a paro, etc. Cobran unos 100-150 dólares al mes de media y responsabilidad medioambiental, cero. Si se produce para exportar, ensuciar el medio ambiente no es relevante. Todas estas cuestiones son costes muy caros que nosotros sí tenemos que atender. En estas condiciones no es posible competir por lo que, poco a poco, la industria en general de todos los países de Europa tiende a ser destruida.
Sergio

Si para cubrir dos puestos de trabajo de licenciado se han presentado más de mil personas, no quiero ni pensar lo que debe ocurrir cuando se buscan personas con menos cualificación. Es un síntoma de cómo está el país. Lo único que me consuela es que Rubalcaba ha declarado que él sabe cómo terminar con el paro. Ando mucho más tranquilo, sí.
Lucas

El análisis es certero y la situación invita al pesimismo. Pero hemos salido de todas las crisis y saldremos también de ésta. Debemos dar un mensaje de esperanza a los jóvenes. Cuanto más formados estén, mejor les irá en la vida. Todos tendrán su oportunidad si la buscan. Una persona bien formada, si es responsable y trabajadora, terminará por encontrar su sitio en el mercado laboral. Y cuando la situación mejore, la formación y la experiencia serán sus activos más valiosos para progresar. Creo que éste es el mensaje que hay que dar a nuestros hijos.
Alfredo

La clave del artículo está en la última frase: "Están solos frente a su propio destino. Como lo estamos casi todos los demás". CASI todos los demás. He aquí la cuestión. Porque a algunos la crisis no les está haciendo ni cosquillas. Justo los que la han propiciado: los banqueros, las agencias de rating, los grandes directivos de las financieras. ¿Han asumido alguna responsabilidad? ¿Alguno ha dimitido o ha sido cesado? Y, si alguno lo ha sido, se habrá ido a su casa con suficiente indemnización para no tener que volver a trabajar en su vida. Éste es el drama. Que la crisis que ellos han creado la sufrimos CASI todos.
Lester

Yo soy economista, tengo 30 años y, gracias a Dios, tengo trabajo. Tardé varios meses en encontrarlo, pero nunca dejé ni de formarme ni de buscarlo. Coincido con la mayoría en muchos aspectos. Sin embargo, he de decirle a Sergio, que el tema de los aranceles no es bueno por dos motivos. 1) Elevar los aranceles bloquea el desarrollo o la mejora competitiva de las empresas, además de ir contra los tratados internacionales. Subir aranceles crea una ilusión. Y, en realidad, el problema de las empresas es que no somos en absoluto eficientes. Subimos los aranceles a China, ok, pero seguiremos siendo menos competitivos que los alemanes o los franceses, por lo que seguiremos sin vender. El problema es la eficiencia. Somos muy intensivos en mano de obra y muy poco flexibles en el mercado de trabajo. 2) Un país como el nuestro, con una deuda pública por encima del 80% del PIB, y una deuda privada exagerada, no puede autofinanciarse. Luego vienen inventos como el PlanE, que no sirven para nada (ojo, a medio-largo plazo), y que una vez más no son más que maquillaje y no precisamente barato. ***Carlos***

inteco®

Enfriadoras de agua

RCA SH 40
90.000 Fg/h.

Enfriadoras de agua

RM 30
7.000 Fg/h.

Avda. Antonio Machado, 30 - entl.º dcha.
Tel. 96 546 45 54
03201 ELCHE (España)

http://www.inteco-frio.com
e-mail: santiago@inteco-frio.com

PANORAMA

Simei acoge en Milán lo último en maquinaria y tecnología para el sector vitivinícola

Milán del 22 al 26 de noviembre es la fecha y el lugar a marcar en el calendario para no faltar a la cita con la edición número 24 de Simei (Salón Internacional de Enología y equipos de embotellado), el evento internacional más importante dedicado a máquinas, equipos, productos y servicios para la elaboración, embotellado y envasado de bebidas. En los pabellones 9,11,13 y 15 de Fiera Milano en Rho (Milán) se reúnen expositores y visitantes de todo el mundo, en un marco, Simei, que ha demostrado durante cuarenta años ser capaz de ofrecer respuestas a las necesidades de los productores de vino, bebidas y aceite, y mostrar las soluciones que ofrece el mercado en términos de evolución tecnológica: a partir de las máquinas para el tratamiento específico de los sistemas más complejos y completos que cubren todos los procesos de fabricación moderna de la industria de bebidas (agua mineral, cerveza, refrescos, zumos, vinos, licores, bebidas alcohólicas, vinagre, alcohol, aceite, etc.).

El MARM apoya una iniciativa para la producción de vino ecológico tapado con corcho

El director general de Desarrollo Sostenible del Medio Rural, Jesús Casas, participó en el Mercado de San Miguel (Madrid), en la presentación del proyecto piloto 'Vino ecológico y corcho FSC: un brindis por la tierra', puesto en marcha por WWF España cuyo objetivo es demostrar que la gestión sostenible de los viñedos y los alcornocales da como fruto un producto con valor añadido en el mercado: vino ecológico tapado con corcho FSC. Dicho proyecto, cofinanciado por el MARM y el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (Feader), en el marco de la Red Rural Nacional, se está desarrollando en las Comunidades Autónomas de Andalucía, Cataluña, Extremadura, Comunidad Valenciana, Islas Canarias y Castilla-La Mancha, con la idea de servir de referente para las empresas de todo el país y contribuir a la integración de las buenas prácticas del viñedo y el corcho en el mercado. Según se señaló en el acto, en la actualidad ya hay cuatro bodegas, 20 viticultores, 15 propietarios de alcornocales y tres industriales de tapones de corcho que forman parte de esta iniciativa, que convierte la gestión sostenible del territorio en un nuevo motor para la economía y el desarrollo rural, contribuyendo a frenar el éxodo de la población y conservando al mismo tiempo los recursos naturales y la biodiversidad.

Jay Miller, colaborador de Robert Parker, dirige una cata magistral en Navarra

En el centro de la imagen, Jay Miller junto a Pancho Campo, situado a su derecha.

Jay Miller, especialista estadounidense encargado de catar y puntuar los vinos españoles para la revista 'The Wine Advocate', de Robert Parker, visitó Navarra por primera vez. El acto central de su periplo navarro tuvo lugar en el Hotel Iruña Park de Pamplona. Miller dirigió una cata magistral para un público de 180 personas que provenían del sector del vino, la hostelería, diversos medios de comunicación y bodegas. Sobre la mesa, se catarón 14 vinos de la Denominación de Origen Navarra que han obtenido las mejores puntuaciones de 'The Wine Advocate', la famosa guía de Parker. Miller identificó el vino de la Comunidad Foral con un “blend navarro”, una mezcla de variedades ibéricas y continentales, que otorgue personalidad propia a los vinos. Según el especialista, los vinos de Navarra, cuya calidad está demostrada, están entrando en el mercado americano.

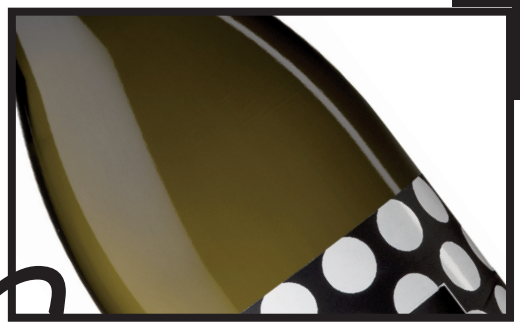
EasyFairs Empack Madrid reunirá el 26 y 27 de octubre a los profesionales del envase y embalaje

A la cita de 2010 acudieron más de 3.500 visitantes profesionales.

EasyFairs Empack, el Salón profesional del envase y embalaje, celebrará su IV edición los días 26 y 27 de octubre en el Pabellón 5 de Ifema- Feria de Madrid. Contará con más de 150 expositores y más de 3.500 visitantes exclusivamente profesionales. La oferta expositiva del salón está formada por las novedades en maquinaria y soluciones de envase y embalaje, proveedores de materiales, envases terminados, etiquetaje, codificación, marcaje, trazabilidad y RFID, embalaje de transporte, sistemas de control e inspección, componentes, contract pack, ecopackaging, software y servicios de consultoría, embalaje publicitario y de regalo y PLV. Más de 3.500 visitantes acudieron a su edición anterior, procedentes de gran variedad de sectores, destacando la asistencia de la industria alimentaria y de bebidas con un 28% sobre el total de visitantes. Y es que easyFairs Empack, es una plataforma comercial que une a la oferta y demanda del sector para que aumenten su red de contactos comerciales y encuentren nuevas ideas para aplicar a su envase y embalaje.

Castilla y León es la única región que ha incrementado sus ventas de vinos desde 1995

En el año 2010 se produjo un descenso de las ventas de todas las bebidas, tanto las no alcohólicas, las de baja graduación, como el vino o la cerveza y las bebidas alcohólicas de alta graduación, tal y como refleja el Informe de la Consultora Nielsen. Una reducción que también se produjo en el mercado del vino, tanto en el canal hostelería como en el de alimentación y tanto en volumen de ventas como en su valor. Según los datos de Nielsen, las ventas de este producto se redujeron un 0,9% en volumen y un 7,7% en valor. El pasado año las ventas de los vinos con Denominación de Origen (D.O.P.) se mantuvieron estables, frenando de esta forma la caída de los últimos años. Mientras las ventas se mantienen estabilizadas, el valor de las mismas ha descendido un 1,8%, aunque supone una reducción menor que el pasado año, cuando se situaba en el 3,8%. Este descenso estuvo también motivado por el trasvase del consumo del canal hostelería hacia el canal de alimentación. Por primera vez, las ventas de vino con Denominación de Origen, en el canal alimentación superan a las registradas en el canal hostelería. Un 51,5% frente a un 48,5%. Frente a estas cifras, el conjunto de los vinos de Castilla y León con denominación de origen mantienen el incremento de los últimos años. El pasado año las ventas de los vinos de calidad de la comunidad se incrementaron un 7,3%, convirtiéndose en la Región que experimentó el mayor aumento de España.



El encuentro fue auspiciado por el reconocido coctelero Jordi Otero y aderezado con una performance artística

Arte y glamour en la presentación y cata de seis sabores de vodka Van Gogh, en Barcelona

El pasado 29 de junio, la Galería N2, en el ensanche barcelonés, fue el escenario elegido para la presentación oficial de la nueva gama de sabores del vodka Van Gogh, de calidad súper Premium, en el mercado español. Un evento que consistió en una cata guiada, de la mano del coctelero Jordi Otero, primer premio al 'mejor maridaje' del World Class Competition. El evento contó con una performance, a cargo de la artista y escultora Karol Bergeret, quien se encargó de decorar las peanas sobre las que se mostraron el vodka Clássic junto al resto, con sabores: Double Espresso, Açai Blueberry, Coconut, Pineapple, Dutch Chocolate y Dutch Caramel. El encuentro finalizó con la elaboración de dos cócteles a base de vodka Van Gogh, a los que Otero aportó un toque de glamour, decorándolos con polvo de oro y plata comestible.

Anna León

No podía ser de otra forma. Como muestra de su compromiso con el arte, la firma Van Gogh, especializada en vodkas premium de elaboración artesanal, en la Destilería Real de Dirkzwager en Schiedam (Holanda), presentó el pasado 29 de junio su nueva gama de sabores en la Galería N2, en pleno ensanche barcelonés. Tras observar la original escultura, creada por Karol Bergeret, dio comienzo el acto central del encuentro: una cata guiada a cargo del coctelero Jordi Otero, primer premio al 'mejor maridaje' del World Class Competition.

El recorrido se inició con el vodka Clássic, "del que provienen todos los demás", según Otero, para continuar con los de sabor a frutas y finalizar con los de tonalidad más oscura, el Dutch Chocolate, el Dutch Caramel y el Double Espresso. El itinerario continuó con el Van Gogh Pineapple, de intenso sabor a piña dulce y un trasfondo de naranja.

En la imagen el Açai Blueberry, considerado una "especie de viagra natural".

El Van Gogh Açai Blueberry fusiona arándanos y acai, éste último del Amazonas

Del Van Gogh Açai Blueberry cabría destacar su tonalidad violeta, que fusiona la esencia de acai, un exótico fruto del bosque originario del Amazonas, con el

sabor del arándano. El acai es un fruto rojo al que se atribuyen propiedades afrodisíacas, pero que tiene una particularidad: "A las 24 horas se estropea y no vale para nada. Por lo tanto, el zumo que se pueda obtener se ha de congelar. Es un fruto rojo, con un alto contenido en taninos. Al congelarlo, pierde su tono púrpura natural, por eso se le añade el arándano", reconoce Otero. Un vodka, en su opinión "suave, muy fresco para el verano".
A continuación, se pudo degustar el Van Gogh Coconut elaborado con ingredientes naturales que garanticen lo que su nombre sugiere: un sabor y olor a coco fresco y recién partido. "El vodka es una bebida blanca, y en general, las bebidas blancas no evolucionan. Aquí tenemos unos vodkas que sí lo hacen. Son bebidas que si las aireamos, nos van a aportar nuevos sabores. En el Van Gogh Coconut, las notas de ron y chocolate son más evidentes cuando el vodka se airea. Las notas de chocolate y una pizca de vainilla le dan un final muy suave y bastante largo", detallaba Otero.

A la izquierda, el Van Gogh Dutch Chocolate, acompañado de una caja de bombones; y al lado, el Double Espresso, el último presentado en la cata.

"El vodka es una bebida blanca, y en general, no evoluciona. Aquí tenemos unos vodkas que nos van a aportar nuevos sabores. En el Van Gogh Coconut, las notas de ron y chocolate son más evidentes cuando el vodka se airea"

A la izquierda, el Van Gogh Coconut y a la derecha, el Dutch Caramel.

Un paseo por los vodkas "más oscuros", a base de caramelo, chocolate y café

"Tras pasar por el trópico y el Amazonas, volvemos a Europa", anunciaba Otero, iniciando así la presentación y cata de la última serie de los vodkas con sabores de la marca, a los que denominaba "oscuros", con aromas más cálidos: el Van Gogh Dutch Caramel, el Dutch Chocolate y por último, el Double Espresso. Del primero, el coctelero remarcó su tonalidad "cremosa y acaramelada, su sabor muy suave con unas notas de chocolate y un final, en boca, que recuerda al café".
Del caramelo se pasó al chocolate. El Van Gogh Dutch Chocolate se caracteriza por su sofisticado sabor a chocolate holandés con un gusto agridulce a café de grano colombiano, así como un ligero toque de cítricos que le aportan un final largo y aterciopelado.
En cuanto al Van Gogh Double Espresso, el último de los vodkas presentados y el "preferido" de Jordi Otero, éste hizo referencia al café de Colombia con el que se elabora, a la pizca de cafeína que contiene y a su "final largo en boca". Un vodka de tono tostado con un intenso sabor a café espresso, intensificado por algo de cafeína que hace las delicias de los amantes del café y del licor.
El recorrido y degustación por los seis sabores de vodka Van Gogh, ya presentes en el mercado español, se aderezó con una performance in situ a cargo de Karol Bergeret, quien decoró con las letras del apellido del célebre artista cada una de las peanas expuestas.
Como broche de oro al evento, el propio Jordi Otero elaboró dos cócteles a los que aportó un toque de glamour, decorándolos con polvo de oro y plata comestible. ■

El XXXIV Congreso de la Vid y el Vino de la OIV reúne en Oporto a más de 800 científicos y profesionales de todo el planeta

La 'construcción del vino' desde el corazón de Portugal

Una semana dedicada a todas las facetas del vino y en un marco maravilloso como es la ribera del Duero. El Centro de Congresos Alfandega, ubicado junto al Museo del Transporte de Oporto, acogió durante la semana del 20 al 27 de junio el XXXIV Congreso Mundial de la Vid y el Vino, organizado por la Organización Internacional del Vino (OIV), en el que investigadores provenientes de todo el mundo debatieron, entre otros temas, sobre enología, sostenibilidad, nuevas tecnologías, enoturismo, y la integración entre vino y paisaje. La inauguración, presidida por el ministro saliente de Agricultura del gobierno luso, Antonio Serrano, estuvo marcada por la presentación del estado del sector vitivinícola a nivel mundial y por tres ponencias que pusieron el énfasis, desde diferentes puntos de vista, en el papel que el vino juega en nuestra sociedad y en sus paisajes.

La situación global del sector en 2010 registra una interrupción de la tendencia al alza en la producción de vino, la cual, tras un incremento en 1,1 millón de hectolitros de 2008 a 2009, se reduce en cerca de 7,4 millones (-2,7%) de 2009 a 2010

David Pozo

"He sido testigo durante mi mandato de todo lo que se está haciendo desde Portugal para el mundo del vino y les puedo asegurar que es mucho". Con estas palabras inauguraba el pasado 20 de junio el exministro portugués de Agricultura, Antonio Serrano, el Congreso Mundial de la Vid y el Vino en la ciudad de Oporto. La región del norte de Portugal, conocida por los caldos que llevan su nombre, fue una de las grandes protagonistas de la cita anual organizada por el máximo organo internacional de la vid y el vino, que tendrá su próxima parada el próximo año en la ciudad turca de Izmir.

El presidente de la OIV, Yvés Benard, destacó la importancia de la cita de este año, en el que se cumplen 10 años de la refundación de la OIV, fecha en que sucedió a la antigua Oficina Internacional del Vino. Compuesta por 44 Estados miembros, el máximo responsable de la entidad quiso poner énfasis en el futuro de la propia organización, desde la que considera que "se puede trabajar de forma unida para dar respuesta a un sector cada vez más complejo". Por ello también celebró la próxima entrada en la organización de nuevos países como la India, que hasta ahora no aparecían en el panorama internacional del sector vitivinícola.

El broche de oro a la jornada inaugural lo pusieron tres ponencias de renombre. Por un lado, Manuel de Novaes Cabraes, director municipal de la Presidencia de la Cámara do Porto y miembro del comité ejecutivo de la Red Global de las Grandes Capitales del Vino, expuso la importancia del vino en la proyección y construcción de un territorio. Para De Novaes esta interacción sólo se puede producir si "los productores no solo cumplen estrictamente con las normativas, sino que trabajan conjuntamente con los actores del territo-

El precioso Centro de Congresos de Alfandega, antiguo Centro de Aduanas de Oporto, fue el escenario del Congreso Anual de la OIV.

rio para desarrollarlas (municipios, cámaras de comercio e industria, instituciones turísticas, etc.)".

El enfoque enológico lo puso posteriormente el ingeniero químico Fernando Sena, quien afrontó la construcción del vino desde el punto de vista del líquido elemento. Finalmente, el reconocido arquitecto portugués Álvaro Siza, expuso varios proyectos arquitectónicos realizados en el país vecino, donde la bodega se ha convertido en estandarte no tan sólo del vino sino también del territorio, en una perfecto binomio de vino y construcción.

Baja la producción, permanecen estable consumo y exportación

Durante la primera jornada también se dieron a conocer los datos que anualmente recoge a nivel global la OIV. El director general de la organización, Federico Castellucci, fue el encargado de anunciar la bajada en la producción de vino a nivel mundial en 2010. Tras un ligero repunte en 2008 y una estabilización en 2009, la producción global de uva ha experimentado un descenso del 3% en 2010 (alcanzando 644,9 millones de quintales) respecto a 2009 (675,3 millones de quintales), y acercándose a los niveles de 2007 (665,2 millones de quintales).

La situación global del sector en 2010 también registra una interrupción de la tendencia al alza en la producción de vino, la cual, tras un incremento en 1,1 millón de hectolitros de 2008 a 2009, se reduce en cerca de 7,4 millones (-2,7%) de 2009 a 2010. "Tras un periodo de crecimiento ininterrumpido que se remonta al año 2000, las exportaciones globales de vino invirtieron la tendencia en 2008 a causa de la crisis económica, y en 2009 prosiguieron su descenso. Sin embargo, en 2010 la tendencia ha retomado el rumbo al alza y el volumen global de los vinos exportados es ampliamente superior al que se registró en 2006 y en años anteriores", afirmó Castellucci.

En lo que se refiere a los viñedos, los datos acerca de la superficie global cultivada muestran una regresión de 61.000 hectáreas en 2010 respecto al año anterior, situándose en 7.586.000 hectáreas frente a las 7.647.000 hectáreas de 2009. España, Francia e Italia siguen poseyendo los viñedos más extensos, pero todos ellos acusan esta regresión, mientras que la superficie de viñedo en China, Estados Unidos y Argentina crece.

Por otro lado, y en el polo positivo, el consumo de vino se recupera ligeramente de la caída del 3,6% registrada en 2009, pasando de los 236,5 millones de hectolitros consumidos en 2009, a los 238 millones consumidos en 2010. De entre los cinco mayores mercados vinícolas, Estados Unidos, Alemania y China son los que impulsan este ligero crecimiento. Castellucci también presentó la evolución de los intercambios globales de vino en 2010, marcados por unos incrementos respectivos de un 7% en las exportaciones y de un 3,3% en las importaciones, que representan 6,2 y 2,8 millones de hectolitros, respectivamente.

El presidente de la OIV, Yves Bernard (izq.), junto al exministro luso de Agricultura, Antonio Serrano (centro), instantes después de la ceremonia de inaguración. Foto: Jorge Castro.

Un auditorio repleto siguió el balance anual del sector presentado por el director general de la OIV, Federico Castellucci.

La profesora Ann Noble durante la última de las sesiones plenarias, dedicada a la percepción del vino. Foto: Jorge Sierra.

Noble, profesora emérita de la Universidad de California, e investigadora especializada en los factores que afectan la percepción del sabor y que influyen en los sabores del vino. Ella demostró cómo a la hora de saborear un vino no sólo entra en juego el paladar, también existe una influencia en la evaluación de

A la novena Asamblea General de la OIV asistieron miembros de 35 Estados. Foto: Jorge Castro.

A la vista del contexto económico desfavorable que sufre el sector vitivinícola, el director general de la OIV recomendó un compromiso firme a los Estados miembros de la organización para alcanzar las metas que establece el Plan Estratégico trianual de la organización, con el objetivo de minimizar el impacto de la crisis económica global en los productores y consumidores.

Genética, biotecnología y evaluación sensorial, protagonistas de las sesiones plenarias

"¿Nos sabe igual un vino que nos cuesta 90 euros, que uno que nos cuesta 10?". Esta es la pregunta que lanzó a los asistentes Ann

María Victoria Moreno-Arribas, del CIAL, presentó una de las comunicaciones premiadas en el Congreso.

objetivos, análisis de los factores que distraen o crean una expectativa, una prueba más de que el tratamiento de aroma o la percepción del gusto está mediado por la actividad neuronal en el cerebro. Recientemente, se identificó la ubicación en el cerebro donde las entradas por separado de los distintos sentidos son interpretados y se construye un "concepto unitario de sabor": la corteza orbitofrontal.

J.E. Eiras Dias, científico supervisor del Instituto Nacional de Investigaciones Agrarias de Portugal (INIA), centró su intervención en la importancia que tiene "que se sigan realizando estudios genéticos de la viña con el objetivo de conocer el material vegetal y su comportamiento". Además, hizo un repaso a la historia reciente de nuestras variedades, de la especie 'Vitis vinifera', y como su procedencia parece situarse en el Próximo Oriente. La Península Ibérica fue una zona de refugio de esta especie durante las glaciaciones cuaternarias, convirtiéndose en un centro de domesticación de la misma.

El profesor Eiras también avanzó, concerniente a la identificación de variedades, como es posible, usando un grupo de microsatélites seleccionados por su polimorfismo, identificar las diferentes variedades en cultivo. En la actualidad, se está creando una base de datos, la European Vitis Database, donde, en un futuro, se registrarán los perfiles de microsatélites de todas las variedades y estarán disponibles para su consulta pública.

Comunicaciones premiadas

Entre las 160 comunicaciones orales y comunicaciones cortas presentadas lo largo de las dos jornadas técnicas del congreso, la organización acabó reconociendo por su valor a 10 de ellas, repartidas en cada una de las cinco categorías temáticas en que se dividieron las ponencias: Viticultura, Enología, Economía & Derecho; Salud&Vino y Diseño para el vino.

Entre las premiadas destacan dos comunicaciones españolas. En la categoría de 'Comunicaciones cortas' en el área de Viticultura, el premio recayó sobre el estudio 'Utilización de cubiertas vegetables en viñedos de la D.O.Ca. Rioja', realizado por los investigadores S.Ibañez, J.L. Pérez, F.Peregrina y E. García Escudero, del Instituto de Ciencias de la Vid y el Vino (CSIC-Universidad de la Rioja). El trabajo analiza cómo el mantenimiento del suelo a través de cubiertas vegetales aporta una serie de ventajas de tipo agronómico y vitícola, con respecto al laboreo tradicional, que contribuyen al manejo racional y sostenible del cultivo. El ensayo se ha planteado sobre el cv. Tempranillo, conducido en vaso, con dos tipos de cubierta vegetal y un tratamiento testigo. Los resultados muestran la capacidad de la cubierta vegetal para lograr un equilibrio entre el rendimiento y el desarrollo vegetativo de la vid, mejorando así tanto el microclima de la cepa como la carga polifenólica de los vinos.

Los países miembros han adoptado una guía para implementar criterios de desarrollo sostenible en la producción de uva y pasas

Los asistentes al congreso tuvieron oportunidad de visitar lugares emblemáticos de la ciudad portuguesa, como la Casa da Música (izquierda) o sus bodegas (derecha). Foto: Jorge Castro.

La otra 'Comunicación Oral' premiada fue, dentro de la categoría Vino&Salud, la investigación 'Fenólicos microbiota asociada a los cambios en la incubación del extracto fenólico de un vino con heces humanas'. La investigación, presentada en Oporto por la investigadora María Victoria Moreno-Arribas, del Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL), se fundamenta en la fermentación in vitro de un extracto de vino con microbiota fecal humana durante 48 horas, con objeto de determinar posibles cambios en la microbiota así como en los metabolitos fenólicos.

La OIV aprueba nuevas regulaciones para una producción de vino más segura y sostenible

Apenas 24 horas tras la clausura del XXXIV Congreso de la OIV, tuvo lugar en el mismo escenario, el Palacio de Congresos de Oporto, la Asamblea General 2011 de la organización, con la presencia de delegaciones nacionales procedentes de 34 estados miembros de los cinco continentes. Bajo la dirección conjunta del presidente de la OIV, Yves Bénard, y del director general, Federico Castellucci, se aprobaron 25 resoluciones, la mayoría de las cuales tendrá un efecto inmediato sobre los métodos y procedimientos del sector vitivinícola mundial. "Las resoluciones aprobadas por la Asamblea General fortalecerán la confianza de los consumidores en los productos ofrecidos por el sector vitivinícola, permitiéndoles reafirmarse en su elección de vinos, uvas o pasas que no sólo son totalmente seguras y trazables, sino también respetuosas con el medio ambiente", manifestó Bénard.

Las resoluciones están vinculadas a siete ámbitos diferentes de la industria de la viña y el vino: de la viticultura a las prácticas enológicas, pasando por la economía y el derecho, los métodos de análisis y la seguridad de los consumidores.

En términos generales, las resoluciones adoptadas permitirán mejorar los controles primarios sobre los productos derivados de la vid, con el fin de minimizar el riesgo potencial que presentan determinadas sustancias como las aminas biógenas (moléculas biológicamente activas presentes no sólo en el vino, sino también en una amplia gama de productos alimentarios). También permitirán mejorar la información del etiquetado para una mejor elección de los consumidores y allanarán el camino para un desarrollo más sostenible del sector vitivinícola.

Otras resoluciones completan el Compendio Internacional de Métodos de Análisis de Vinos y Mostos, actualizando los métodos para la determinación del azúcar de uva (es decir el mosto concentrado y el mosto concentrado rectificado) o incluyendo una definición de 'vinos aromatizados' en el Código Internacional de Prácticas Enológicas, especificando las condiciones bajo las cuales un producto vinícola determinado puede etiquetarse como tal.

"Actualmente un 40% de los vinos a nivel mundial se consumen *fuera de su país de producción*"

Federico Castellucci lleva siete años al frente de la dirección general de la OIV, tiempo en que ha luchado por unir el sector y los países productores, y en los que se ha trabajado también por integrar cada vez más miembros en el seno de la organización. Minutos después de su presentación del Balance Anual 2010 en Oporto, Interempresas tuvo oportunidad de conocer sus impresiones sobre el sector y también de cuáles son los retos de la producción en los próximos años.

David Pozo

Entrevista a Federico Castellucci, director general de la OIV

¿Qué objetivos pretendía alcanzar esta nueva edición del Congreso de la OIV?

Desde la organización portuguesa se ha querido centrar este congreso en la construcción y en las ciudades del vino, es decir no tan solo en el propio producto sino en todo lo que le envuelve. Es el caso de Oporto, una ciudad que se construyó alrededor del sector del vino, y que le ha dado mucho a esta región, al igual que ha pasado en otras regiones de España, Francia, Italia, Grecia, etc. Y es que el vino es mucho más que una bebida alcohólica, es parte de una historia y de nuestra alimentación.

En este congreso hay como en otros años discusiones sobre la desalcoholización de los vinos, el cambio climático, nuevos métodos de análisis, etc., pero además se ofrece una visión más general de lo que es y significa el vino.

¿Serían el marketing y el vino, dos de las áreas que más importancia ha ganado en el mundo del vino?

Y también los empleos. Ha habido un importante aumento de las

exportaciones, un 7% en 2010, que es mucho en tiempos de crisis. Actualmente un 40% de los vinos a nivel mundial se consumen fuera de su país de producción, y estos porcentajes aumentan en productos relacionados como la uva pasa. En definitiva, se trata de un producto muy internacional y lo vemos en la elavada importación que hacen de vino países como Alemania, que lo compra y granel y después lo vuelve a exportar a países vecinos, o de nuevos mercados como Gambia o Asia. Cada uno de los 45 miembros de la OIV tiene visiones distintas y lo que intentamos en encuentros como éste es ponerlas en común y discutirlas.

¿Cómo ve el caso particular de la producción y del consumo en España?

Se trata de un mercado muy particular, porque es un gran productor y porque en España, más que en muchos otros sitios, el vino se considera parte fundamental de la alimentación. Hemos de dar continuidad con ese mensaje a la juventud. En España, al contrario que en Francia, se está perdiendo esa costumbre de beber vino entre las nuevas generaciones y se está sustituyendo por cerveza, bebidas espirituosas, etc. No podemos permitir el lujo de que el joven que vaya a beber alcohol sólo piense en otras opciones que no sean el vino. Y es que quien conoce y consume vino lo hace con moderación y no se emborracha como un loco.

"Los grandes países productores tienen que esforzarse en hacer una viticultura más adaptada a un clima cambiante, ya sea cambiando las estructuras de viñedos o utilizando nuevas variedades"

India entra a formar parte de la OIV como 45º Estado Miembro

Desde el 12 de julio de 2011, India es el 45º Estado Miembro de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV). Las autoridades indias, junto con los principales actores del sector vitivinícola en esta parte del mundo, decidieron hace seis meses hacer oír su voz en el sector vitivinícola mundial solicitando la adhesión a la OIV. Con una superficie de viñedos que ha crecido espectacularmente un 66% entre 1998 y 2008 hasta cubrir alrededor de 71.400 hectáreas, el segundo país más poblado del mundo no podía sino recibir una respuesta afirmativa de los 44 Estados Miembros de la OIV.

El embajador de la India en Francia, Ranjan Mathai, quien ocupará el cargo de secretario de Exteriores de la India a partir del 1 de agosto, ha desempeñado un papel clave promoviendo un acuerdo entre ambas partes. "Uno de los rasgos más significativos del proceso de adhesión es que los países miembros de la OIV votaron "sí" de forma unánime a la candidatura de la India, gracias al duro trabajo desarrollado por autoridades clave como Ranjan Mathai", afirmó el director general de la OIV, Federico Castellucci.

Las 71.400 hectáreas de viñedos de India están orientadas a la producción de uva de mesa, alcanzando en 2008 la cifra de 15.940 quintales. El peculiar clima de India –cálido y húmedo a lo largo de todo el año– permite incluso a los viticultores indios vendimiar dos veces al año en algunas zonas. Los viñedos en India se sitúan principalmente en tres regiones: Maharashtra (costa oeste), Bangalore (sur) e Himachal (norte).

El embajador de India en Francia, Ranjan Mathai (izq.), junto al director general de la OIV, Federico Castellucci (der.).

Del Balance Anual 2010 presentado en este congreso, ¿qué tres puntos destacaría?

Por un lado se ha estancado la bajada en el consumo, con un pequeño repunte interesante en países como EE UU o en un mercado tan importante como el francés, con 500.000 litros más consumidos. También Rusia jugará un papel importante en este panorama. Ha comenzado a replantar viñedos y está haciendo un gran esfuerzo para luchar contra el alcoholismo. Y vamos a ver qué ocurre en India, el nuevo miembro de la OIV, con un mercado gigantesco por población, y por supuesto en China, con un consumo cada vez mayor, e incrementos de un 10% cada año.

En este congreso también se ha hablado del cambio climático, tomando protagonismo regiones donde hasta hace poco era imposible ver una viña plantada. ¿Qué perspectivas hay?

Vinos como los ingleses están recibiendo a día de hoy medallas de oro en las catas oficiales, cuando hasta hace poco no producían vino. Los grandes países productores tienen que esforzarse en hacer una viticultura más adaptada a un clima cambiante, ya sea cambiando las estructuras de viñedos o utilizando nuevas variedades.

¿Hay grandes productores como España o Italia que se están quedando atrás respecto a otros países productores que le están dando al consumidor lo que pide?

Eso es lo que estaba pasando hasta ahora, pero por primera vez en los últimos quince años los grandes países productores han vuelto a aumentar sus exportaciones y a ganar peso, y todo gracias a una buena estrategia dirigida a los consumidores del norte de Europa, Norteamérica, China y Oriente Medio. Si se trabaja bien, en el mundo del vino hay espacio para todos. El objetivo es conseguir productos con una calidad/precio atractivo para el consumidor, como es por ejemplo el caso de los vinos argentinos. Es la única manera si queremos que el consumidor tome vino no sólo en una ocasión especial, sino también de una forma diaria y continuada. ■

QUILINOX

EL "PISTOBAR"

QUILINOX, presenta su nueva pistola para el llenado de barricas, la pistola se detiene cuando la barrica esta llena gracias a su parada automática, sin que las barricas se desborden. Existen dos versiones, una para alcoholes fuertes en la que todas las partes en contacto con el producto son de acero inoxidable. Para otro tipo de productos como vinos, están fabricadas en acero inoxidable y POMC.

Gracias a su soporte móvil se puede adaptar a toda clase de barricas horizontales, el Pistobar puede funcionar por gravedad o con todas las bombas equipadas de un sistema de bypass.

La pistola con su parada automática, permite al usuario disponer de tiempo para realizar otras tareas, durante el relleno de las barricas. Debido a su concepción genera muy poca espuma. Ningún elemento frena el paso del líquido, ofreciendo así una producción más importante (en función de la capacidad de su bomba), permitiéndoles, por ejemplo, llenar una barrica de 325-345 litros en poco más de tres minutos.

C/ Maximiliano Thous, 22 bajo
46009 VALENCIA (España)
Tel.: (+34) 902 304 316
Fax: (+34) 902 364 960
E-mail: quilinox@quilinox.com
www.quilinox.com

El Palacio de Congresos de Fira de Barcelona fue la sede del 'Wineries for Climate Protection', el pasado 10 de junio

El mundo del vino le echa un pulso al cambio climático

El mundo del vino desafía, desde varios flancos, al cambio climático. Y la pregunta del millón es si saldrá victorioso de este combate. El pasado 9 de junio, se firmaba la 'Declaración de Barcelona' en el ayuntamiento de la Ciudad Condal. Un manifiesto con el que 300 bodegueros ratificaban su compromiso con la vitivinicultura a través de valores sociales y medioambientales, más allá de la cuenta de resultados de sus negocios. Un día después, el Palacio de Congresos de Fira de Barcelona acogía el congreso 'Wineries for Climate Protection', donde se hizo referencia a dicho manifiesto. Durante la inauguración, Ricardo Lagos, enviado especial de la ONU para el cambio climático, aludió a un posible 'efecto dominó' que la 'Declaración de Barcelona' podría generar en otros sectores de actividad. Los ponentes compartieron sus experiencias en el uso de energías renovables, como la geotermia; la plantación de bosques como sumidero de CO_2 o la reducción del peso de las botellas, lo que equivaldría a "un 20% menos de emisiones", tal y como resaltó el propio ex presidente de Chile.

Ricardo Lagos calificó de "hito" la 'Declaración de Barcelona', suscrita por el sector del vino, al mostrar cómo un sector de actividad económica "tremendamente complejo puede dar un salto fundamental"

Anna León

A mediados del pasado mes de mayo, la III edición del Congreso Mundial de Cambio Climático y Vino, celebrado en Marbella, lanzaba un mensaje claro a la industria del vino: "Menos 'marketing verde' y más abordar la sostenibilidad como necesidad de primer orden". En aquel momento, se pidió al sector que olvidara las 'etiquetas ecológicas' y pusiera en marcha propuestas concretas en favor de la sostenibilidad. Una petición que no cayó en saco roto. Unas semanas después, Barcelona recogía el testigo de la ciudad marbellí con la celebración de dos acontecimientos que abrirían una vía significativa en la lucha contra la amenaza del cambio climático. El primero, la firma de la 'Declaración de Barcelona', en el Saló de Cent del consistorio barcelonés, el pasado 9 de junio. Un decálogo respaldado por más de 300 bodegas de las principales zonas vinícolas del mundo, con el que se iniciaba un movimiento de cooperación cuyo horizonte fuera la protección del clima y del viñedo, así como la lucha en pro

De izquierda a derecha: Federico Castellucci, director general de la Organización Internacional del Vino; Ricardo Lagos, enviado especial de la ONU para el cambio climático; Josep María Pelegrí, Conseller d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Mediambient de la Generalitat de Catalunya; José Luis Bonet, presidente de Fira de Barcelona y Félix Solís, presidente de la Federación Española del Vino.

de la conservación del hábitat, el paisaje, la tradición y la cultura. A la vez, se hacía referencia a un desarrollo sostenible del bienestar social que no comprometiera los recursos y las condiciones de vida del ser humano. Personalidades como Ricardo Lagos, enviado especial de la ONU para el Cambio Climático; Federico Castellucci, director general Organización Internacional del Vino; Josep Maria Pelegrí, conseller de Agricultura, Ramadería, Pesca, Alimentación y Medio Natural de la Generalitat de Catalunya; Jordi W. Carnes, Teniente de Alcalde del Ayuntamiento de Barcelona; Félix Solís, presidente de la Federación Española del Vino y José Luís Bonet, presidente de Fira de Barcelona suscribieron esta declaración ante una amplia representación de los diversos estamentos del sector vitivinícola nacional e internacional.

El segundo, fue la inauguración del certamen 'Wineries for Climate Protection' de manos de Miguel Ángel Almodóvar, investigador del Centro de Investigaciones Energéticas, Medioambientales y Tecnológicas (CIEMAT), el pasado 10 de junio en el Palacio de Congresos de Fira de Barcelona. A modo de introducción, Miguel Ángel Almodóvar hizo alusión a las medidas que ya toma buena parte del sector vinícola, especialmente el bodeguero, contra el cambio climático. Sobre todo, si se tiene en cuenta que la viña es uno de los cultivos más afectados por el calentamiento global: "Una gran mayoría, adopta prácticas de producción sostenibles o planea hacerlo en un futuro inmediato. Además, fomentan fuentes de energía renovables (solar, eólica y fotovoltaica), optimizan los recursos hídricos a través de sistemas inteligentes de irrigación y de recogida del agua de lluvia, trabajan en embalajes más ecológicos y además, experimentan con sistemas inéditos de fijación de CO_2".

En el marco del congreso, se hizo alusión al manifiesto suscrito el día anterior, como precedente para la toma de conciencia de otros sectores del tejido productivo iniciándose "una respuesta colectiva que nacería de lo más profundo de la sociedad civil", tal y como aseguró el propio Ricardo Lagos. Asimismo, el ex presidente de Chile y enviado especial de la ONU para el cambio climático declaró: "Este manifiesto puede considerarse un hito a nivel

En la imagen, la sala donde se celebró el congreso, repleta de público vinculado al mundo del vino. 'Wineries for Climate Protection' logró convocar a más de 450 congresistas.

A la izquierda, Ricardo Lagos, enviado de la ONU para el cambio climático y ex presidente de Chile; y a la derecha, Tomás Molina, presidente de la Asociación Internacional de Profesionales de la Meteorología en Medios de Comunicación.

"El tiempo que hace cada día, acaba siendo el clima. Y éste termina siendo nuestra forma de comer y alimentarnos. Entre todos, empecemos a cambiar, ni que sea de forma sectorial y después, de manera global"

sectorial de cómo un sector de actividad económica tremendamente complejo puede dar un salto fundamental. La decisión de adquirir el compromiso de reducción de un 20% las emisiones de gases de efecto invernadero en 2020 es tal vez, una de las proposiciones más completas que se han realizado".

Por su parte, Tomás Molina, presidente de la Asociación Internacional de Profesionales de la Meteorología en Medios de Comunicación, también suscribió la idea que la lucha contra el cambio climático se puede abordar a nivel sectorial, y el vinícola, cuya estructura se sustenta sobre pilares familiares, podría ser un buen ejemplo de ello. "Quizás no es el que más productividad aporta, pero este sector sí es el que más territorio cubre, no solo en España, sino en otros países del norte de Europa", aseguró. En concreto, recordó la importancia de la reducción de la huella de carbono y de las temperaturas, que sean beneficiosas para el cultivo. Una petición nada gratuita si se tiene en cuenta que en los últimos 40 años las temperaturas han aumentado un grado en las regiones mediterráneas. Al término de su intervención, el meteorólogo y también presentador televisivo sugirió: "El tiempo que hace cada día, acaba siendo el clima. Y éste termina siendo nuestra forma de comer y alimentarnos. Entre todos, empecemos a cambiar, ni que sea de forma sectorial y después, de manera global".

El certamen saca a la luz prácticas sostenibles de bodegas extranjeras

Tras la intervención de Tomás Molina se inició el primer bloque de ponencias de la jornada bajo el título 'Experiencias prácticas de bodegas de todo el mundo para combatir el cambio climático', moderado por Xavier Farré, director de viticultura del Grupo Codorníu, quien hizo referencia a las investigaciones que se llevaron a cabo durante el pasado ejercicio sobre emisiones y 'secuestro' de carbono en los viñedos, junto a las más de 70 nuevas instalaciones de paneles solares en la industria del vino. De refrescante se podría calificar la ponencia del primer caso expuesto: el de las bodegas californianas Fetzer Vineyards, situadas en el condado de Mendocino, en el norte del Valle de Napa, y donde cuentan con más de 400 hectáreas de cultivo. En concreto, Ann Thrupp, director manager de sostenibilidad y desarrollo orgánico, explicó bajo qué criterios conciben las prácticas sostenibles en su bodega: "Nos referimos a las tres e: ecológico, económico y equidad social. Es decir, buscamos los beneficios económicos, a la hora de reducir costes, y ambientales". Entre las prácticas que emplean para garantizar la producción de su marca de vino Bonterra, 100% orgánica citó: evitar el uso de fertilizantes y fitosanitarios químicos, conservar recursos naturales y biodiversidad de la zona, uso de los cultivos de cobertura que ofrecen una serie de beneficios como el secuestro de carbono, instalación de 4.300 paneles solares, reducción de desechos y basuras sólidos, y monitoreo de la humedad del suelo, ya que en California el agua es un recurso más bien escaso.

La falta de agua es otro de los hándicaps a los que han de hacer frente bodegas australianas, como Treasure Wines States, segundo ponente del bloque. Como portavoz de dicha bodega, Giola Small, 'regional manager sustainability & vintrepreneur', resaltó algunos de los efectos del cambio climático observados en variedades como la Chardonnay y la Cabernet Sauvignon: "Hemos observado, en los últimos años, que la cosecha se adelanta 11 días. Si en el año 1992, la vendimia era de 20 días, desde hace cuatro años ésta se reduce a 11". El impacto de las temperaturas más altas no sólo se aprecia en la vendimia, también en la madurez de variedades como la Cabernet Franc y la Shiraz y en la calidad y

estilo del vino, especialmente en los blancos. Entre las decisiones adoptadas por la bodega, ubicada en Penfolds (Australia), Small destacó: la plantación de más de 1.000 hectáreas de árboles con los que han almacenado 40.000 toneladas de CO_2, lo que equivale a las emisiones de 8.000 turismos fuera de las carreteras gracias al 'secuestro' de carbono, la instalación de tuberías que bombean agua desde el río más cercano y el haber formado a más de 7.000 viticultores en el cálculo de la huella de carbono. Otro de sus logros ha sido el reciclado de agua en su planta trituradora, lo que les ha permitido ahorrar cinco millones de litros.

Desde Moët et Chandon, Benoït Gouez, 'chef de Caves' de uno de los principales productores de champagne, destacó el incremento de los ataques de los parásitos como una de las consecuencias del calentamiento global. Durante su intervención, insistió en las emisiones intermedias, especialmente las originadas por el embalaje, algo muy importante en la región de Champaña-Ardenas (Champagne-Ardenne). En cifras, Moët et Chandon ha calculado que el embalaje es el responsable de la emisión de 2,5 kilos de CO_2 por botella, es decir un 37% del total. Desde el año 2010, han reducido en un 7% el peso del cristal por botella, así como la presión del gas por envase para disminuir también la huella de carbono. También han tenido en cuenta el hecho de cambiar la dirección de las botellas, lo que supone almacenar más cajas por palé y, en consecuencia, bajar las emisiones de transporte, un 13% de las que se producen por botella. Igualmente, Benoït Gouez, hizo hincapié en otras medidas sostenibles, adoptadas por la bodega: menor uso de fungicidas contra las plagas e implantación de sistemas de confusión sexual en el 89% de la superficie de cultivo, instalación de paneles que protegen entre un 70 y un 80% más las viñas, uso integrado, explotación de biomasa y control de malas hierbas a través de microcámaras que

"Nuestras prácticas sostenibles hacen referencia a las tres e: ecológico, económico y equidad social. Es decir, buscamos los beneficios económicos, a la hora de reducir costes, y ambientales"

De izquierda a derecha, Carlos Moro, presidente de Matarromera y Miguel Torres, presidente de bodegas Torres, en el marco del congreso.

"Cuanto más cuidamos la tierra, mejor vino conseguimos"

captan el manto verde y después aplican la dosis necesaria de herbicida. En la lucha contra el cambio climático, puntualizó: "Se trata de pasar de ser sistemático a cada vez más razonable y flexible".

Las bodegas españolas se 'ponen las pilas' en responsabilidad medioambiental

En el transcurso del certamen que se dividió en otros dos bloques, denominados 'El cambio climático desde visiones diferentes', moderado por Pancho Campo, presidente de 'The Wine Academy of Spain' y 'Tendencias de mercado respetuosas con el clima', a cargo de José Luis Gallego, periodista y escritor, se puso de manifiesto el interés y esfuerzo de las bodegas españolas para hacer frente al cambio climático. Entre la multitud de testimonios que se pudieron presenciar, cabría destacar el de los 'cinco bodegueros pioneros en esta materia, y a los que se sumaron todos los demás', tal y como los definió Pau Roca, secretario general de la Federación Española del vino, durante la clausura de este encuentro. De la mano de sus portavoces, bodegas como Torres, Matarromera, Chivite, Freixenet y Codorníu relataron su experiencia y responsabilidad medioambiental.

Por ejemplo, Miguel Torres, presidente de Bodegas Torres, aportó medidas como la búsqueda de nuevos escenarios para el cultivo de la viña, "más al norte y a mayor altura, donde la temperatura media puede bajar un grado". Además, detalló el programa de inversión en energías renovables desarrollado en Bodegas Torres y cuyo coste se eleva a los 10 millones de euros. Un plan que incluye la instalación de 12.000 metros cuadrados de placas fotovoltaicas, que facilitan el 11% de la energía eléctrica que consumen. Además, participan en el proyecto de construcción de un parque eólico que generaría 2,8 megavatios; se sirven de biomasa y disponen de 52 coches híbridos. El propio Miguel Torres predica con el ejemplo y conduce uno de ellos. Aun así, su punto fuerte sigue siendo la investigación. En colaboración con la Universidad de Salamanca, estudian el comportamiento de unas algas cianobacterianas para absorber parte del dióxido de carbono que se emite durante la fermentación del vino. Con estas medidas prevén reducir sus emisiones de CO_2 en un 30% por botella, antes de finalizar la década. "Cuanto más cuidamos la tierra, mejor vino conseguimos", resumió.

Entre los testimonios presentados, destacó también el de Carlos Moro, presidente del grupo familiar Matarromera, el primero que obtuvo la certificación de Aenor por haber calculado la huella de carbono (emisiones de dióxido de carbono por botella elaborada) de tres de sus vinos.

El presidente de Matarromera narró cómo nació el 'Proyecto Tierra', en el año 2005, "bajo criterios de responsabilidad social corporativa así como de la búsqueda de excelencia del producto". El cumplimiento de los objetivos propuestos se materializó con el cálculo de la huella de carbono, "un punto de partida en el ámbito de la sostenibilidad ambiental porque el conocer estas emisiones permite reducirlas en la próxima añada".

Dentro de este programa, en el que está implicado todo el personal de Matarromera, se incluyen medidas como el cultivo ecológico en 62 de sus hectáreas, la plantación de 50 hectáreas de pino piñonero, la explotación de biomasa y el uso de energías renovables como la fotovoltaica. En la misma línea, Matarromera lleva a cabo una política de reducción de residuos y aprovechamiento de subproductos como los hollejos para producir aguardiente y brandi y, en la actualidad, trabaja en el cálculo de la huella hídrica. Ésta última se refiere a la cantidad de agua empleada en la elaboración de una botella de vino (desde el riego en la viña hasta el lavado del vidrio).

Iberlact Equipamientos y Proyectos

- PLANTAS DE CONCENTRACIÓN Y CLARIFICACIÓN POR MEMBRANA: OSMOSIS INVERSA, NANOFILTRACIÓN, ULTRAFILTRACIÓN Y MICROFILTRACIÓN
- TRATAMIENTOS TÉRMICOS: PLANTAS DE PASTEURIZACIÓN, TERMIZACIÓN, ESTERILIZACIÓN, ETC
- AUTOMATIZACIÓN DE PROCESOS Y SISTEMAS DE TRAZABILIDAD MEDIANTE SCADA
- LÍNEAS DE RECEPCIÓN Y EXPEDICIÓN
- UNIDADES C.I.P.

Iberlact Equipamientos y Proyectos

C/ Iplacea Nº 10, nave 1.4. · Pol. Ind. Las Matillas · 28803 Alcalá de Henares · Madrid
T. +34 918 770 829 · **F**. +34 918 893 887 · iberlact@iberlact.com · www.iberlact.com

Fundado en 1960, el Consejo Regulador tiene registrados a 3.754 viticultores y 161 bodegas dedicadas a la crianza y comercialización de los vinos de la D.O. Penedés

D.O. Penedés: 50 años en la élite del vino

Y la pregunta es, ¿qué buen aficionado al vino no se ha encaprichado alguna vez de un buen vino del Penedés? Y es que, los vinos de esta región límitrofe entre las provincias de Barcelona y Tarragona, destacan por sus excelentes vinos blancos, frescos, afrutados y de graduación alcohólica moderada, mientras que sus tintos son suaves, con textura de terciopelo y con carácter. Los rosados también se muestran fragantes y afrutados. Son notables los vinos de aguja de aromas intensos y persistentes. La variedad de la uva insignia de esta denominación de origen, que destaca de entre las 18 variedades autorizadas, es el Xarel·lo, que se ha convertido en el estandarte de la marca.

David Pozo

Una tierra y un clima privilegiados

Entre la sierra prelitoral catalana y las pequeñas llanuras de la costa mediterránea, justo en el núcleo de la depresión central, nace y madura la viña del Penedès. Hablamos de una superficie de 1.557 kilómetros cuadrados divididos en tres zonas: el Penedès Superior, el Penedès Central y el Bajo Penedès. La influencia del mar y del sol hace del Penedès una zona de clima cálido y suave, apto para cosechar las variedades blancas tradicionales como el Xarel.lo y el Macabeo; al igual que las variedades tintas como el Tempranillo, la Garnacha, la Cariñena y la Monastrell.

En el Penedès Central o Penedès Medio las temperaturas son más bajas. En sus pendientes también se cultiva Xarel.lo y Macabeo, que en buena parte se destinaran a la elaboración de cava. En los últimos años y fruto de la constante innovación y experimentación que llevan a cabo los vinicultores de la zona, se han introducido y aclimatado con éxito variedades foráneas como el Cabernet Sauvignon y el Chardonnay principalmente, así como el Cabernet Franc, el pinot Noir, el Sauvignon o Merlot.

Falta aún la zona más interior y protegida, el Penedès Superior, con altitudes que llegan a los 800 metros sobre el nivel del mar. No en vano, dicen los expertos que estas viñas son posiblemente las más altas de Europa. Ésta es la zona donde históricamente se cultiva la

La superficie de viña en el Penedès es de 26.000 hectáreas, con una densidad de 2.300 a 3.000 cepas por hectárea

Parellada, variedad blanca tradicional del Penedès, pero en los últimos años se ha extendido la plantacióln de otras variedades blancas provenientes de Francia y Alemania, como el Moscatel de Alejandría, el Riesling, el Gewürstraminer y el Chenin Blanco.

La geología es muy variada por la escasa superficie que tiene el Penedès. Las tierras del Alto y Bajo Penedès, donde se concentra, mayormente, el cultivo estan formadas por sedimentos miocénicos, continentales y marítimos de bastante grosor y en algunos puntos cubiertos por sedimentos cuaternarios. La sierra prelitoral esta formada por materiales triásicos, cretácicos, y oceánicos. Y en la sierra litoral predominan las calcáreas cretácicas muy rotas, con pequeños trozos de miocénico que aún se cultivan.

La superficie de viña en el Penedès es de 26.000 hectáreas, con una densidad de 2.300 a 3.000 cepas por hectárea y en algunas variedades emparradas como el Chardonnay o el Pinot Noir tienen una densidad de plantación de hasta 5.000 cepas por hectárea, exigiendo menos producción a la cepa para dar una calidad superior.

Xarel.lo, icono de las variedades del Penedés

A las tradicionales variedades de uva del Penedès cabe añadir una serie de variedades, que en los últimos años, fruto de la experimentación, la constante innovación así como la atención prestada a la demanda de los nuevos paladares; y de la puesta en marcha de un proceso de recuperación de variedades propias que se habían perdido, los vinicultores y elaboradores del Penedès han ido introduciendo. En la actualidad un 81% de la uva sigue siendo blanca, mientras que tan solo un quinta parte de la producción es de uva tinta. El Xarel.lo es el gran protagonista del Penedés. Se pueden elaborar grandes vinos blancos de Xarel.lo, y también crianzas de Xarel.lo tanto sola como junto con las otras dos variedades autóctonas del Penedès, el Macabeu y

Parellada. Produce los vinos blancos secos y afrutados considerados como los más típicos de la D.O. Penedès. El nuevo equipo directivo del Consejo Regulador tiene como uno de sus grandes proyectos realizar un maridaje entre los vinos de esta variedad y la ostra del Delta del Ebro.
Las otras dos variedades propias de uva blanca son el Macabeu, que se encuentra básicamente en el Penedès Central y aporta a los vinos blancos de cupaje del Penedès su aroma afrutado y su acidez; y la Parellada, la más fina de las variedades blancas tradicionales del Penedès, que produce blancos aromáticos, secos, de graduación moderada, aroma fresco y una delicada acidez afrutada.
Cabe destacar que en los últimos años se han ido introduciendo las variedades Chardonay, Sauvignon Blanco y Moscatel, entre otros. Merece mención aparte la variedad Malvasia de Sitges, propia del Penedès Marítimo, que se cultiva en la plana de esta localidad del Garraf y que en 2001 sólo tenía plantadas 5 hectáreas. Se trata de uvas blancas dulces y suaves que permiten elaborar vinos frescos, aromáticos y tambien aptas para hacer vinos dulces y envejecidos.
Entre las variedades tintas están autorizadas por la D.O. Penedés el Tempranillo (Ull de llebre), Samsó, Garnacha y Monastrell. En los últimos años también se han introducido las reconocidas variedades Cabernet Sauvignon y Merlot.

El hombre, parte fundamental de los vinos del Penedés

Las ideas y el trabajo constante en busca de la perfección son las claves seguidas por los vinicultores para elaborar los vinos. Un sentimiento arraigado a la tierra que se ha de vivir para entender la intensidad con la que el vinicultor vive el proceso de vinificación y crianza de los vinos. La mayoría de empresas del Penedés son familiares, de padres a hijos se han ido transmitiendo la técnica y la sabiduría necesarias para conseguir vinos de óptimas cualidades.
De los métodos tradicionales utilizados por los antecesores en la elaboración del vino, tal y como la entendemos en la actualidad, hasta los nuevos recursos utilizados y las nuevas tecnologías, el Penedés ha sido testimonio y se ha unido al progreso. La mayoría de las empresas de la zona trabajan con los medios tecnológicos más avanzados, con los equipos técnicos más adecuados, en instalaciones perfectamente diseñadas y acondicionadas. Pero tanto para el mayor empresario como para la más humilde bodega, el valor más preciado es el amor a la tierra, a la vid y al vino. ■

50 años de la creación del Consejo Regulador

2010 fue el año en que el Consejo Regulador de la D.O. Penedés cumplió medio siglo desde su fundación en 1960, época en que la viticultura comenzó a representar un importante poder económico en el Penedés y una gran número de empresas decicidieron comercializar las producciones de sus fincas vitícolas.
Este crecimiento dió lugar a la creación de la denominación, que nació con el objetivo de ofrecer un reconocimiento a un tipo de vinos muy concretos y una garantía de calidad zonal. Actualmente, la D.O., a través del Consejo Regulador, tiene inscritas en sus registros a casi cuatro mil viticultores y 160 bodegas dedicadas a la crianza y a la exportación, un contingente que implica una producción anual entre un millón y medio y dos millones de hectolitros de vino.

El Xarel.lo produce los vinos blancos secos y afrutados considerados como los más típicos de la D.O. Penedès

¡NO TE DEJES ENGAÑAR!

Vinos y cavas tapados con calidad.

Si investigas, profundizas y miras más allá, encontrarás la respuesta.
Tú eliges. No te quedes indiferente. Pide calidad.

www.icsuro.com
icsuro@icsuro.com
972 305 661

INSTITUT CATALÀ DEL SURO

Entrevista a Josep Maria *Albet i Noya*

Josep Maria Albet i Noya es el flamante presidente del Consejo Regulador de la D.O. Penedés. Tras intentarlo en el año 2007, cuando los productores le barraron el paso, cuatro años después el gerente de las Bodegas Albet i Noya lo ha vuelto a intentar, y lo ha conseguido, contando para ello con el apoyo explícito de los elaboradores. Apegado al mundo del vino desde su juventud, este empresario del vino del Penedès, desea un mandato tranquilo en el que pueda trabajar en pro de la promoción de los vinos de la región.

Presidente de la D.O. Penedés

"El reconocimiento general irá llegando y conseguiremos un cambio **de percepción cualitativa del consumidor hacia los vinos del Penedés"**

David Pozo

¿Qué objetivos se ha marcado como nuevo presidente del Consejo Regulador D.O. Penedés?

Un presidente de Consejo Regulador no ha de ir con un programa debajo del brazo como un político, pero sí que tengo una serie de ideas que quiero llevar a cabo. El sector elaborador, que me ha dado especialmente su apoyo, ya había visto mi forma de hacer las cosas y esa forma de proceder no cambiará. El Plan Estraté-

gico que se aprobó hace tres años se debe implementar con más acciones, como, por ejemplo promoviendo, aún más la uva Xarel.lo. Para ello tenemos pendiente una campaña de maridaje entre esta variedad y las ostras, una acción muy potente que pretende unir desde el Delta del Ebro a Barcelona en un símil a lo que ocurrió con los calçots. Todo ello con un innovador sistema de comercialización que puede afectar de manera muy positiva tanto al sector de la restauración de la Costa de Daurada, a todo el sector elaborador de vinos de Xarel.lo del Penedés y a todo el sector de productores de ostras del Delta del Ebro. Se trata de una campaña inspirada en una acción que a pequeña escala hemos hecho aquí en la bodegas Albet y Noya, con el melocotón de Ordal, que hemos maridado en unas jornadas gastronómicas con uno de nuestros vinos.

Además se han de destinar más recursos a la promoción. Ya se habían aumentado en los últimos años, pero la cifra ha de ser aún más importante para que se note realmente en el mercado, y que las empresas perciban un retorno importante a esa inversión que se hace desde la D.O. Penedés. Finalmente también nos hemos marcado el objetivo de entrar en el tema de las subzonas, un aspecto del que viene hablándose desde hace tiempo, pero que no se ha acabado de concretar. Tengo clarísimo que será un aspecto que enriquecerá mucho el discurso del Penedés, lo llenará de contenido, ganando en percepción de calidad por parte del consumidor. Los especialistas y las sumillierías están esperando que se haga esta segmentación, que no viene a ser más que dar salida a unas inquietudes que existen, y justicia a algunas zonas, que tienen unos costes muy diferentes, a la vez que elaboran entre sí productos también muy diferentes. Todo ello bajo un mismo sello, regulado, y esperemos que en un tiempo corto de tiempo, porque mi deseo es que antes que finalice mi mandato ya pueda ver los primeros resultados de este proyecto.

Era su segundo intento de acceder a la presidencia del consejo regulador. ¿Por qué existe en el Penedés esa división entre productores y elaboradores?

Es algo que no sólo ocurre en el Penedés, también en otras denominaciones. Todas las zonas de vino de nuestro país acabarán, tal y como pasa en Francia, con un mayor número de elaboradores que de productores. La región del Penedés está muy marcada por tres grandes empresas que se desarrollaron hace mucho tiempo, cuando la mayoría de productores aún no pensaba en elaborar sus propios vinos. Durante mucho tiempo esos gran elaboradores compraban y pagaban al productor de la uva puntualmente y a un buen precio, y éste no se tenía que preocupar de nada más. Pero hace unos 25 o 30 años que ese proceso se ha ido estancando, los precios se han ajustado cada vez más, y por lo tanto, muchos productores, a pesar de la optimización de recursos y la mecanización, han empezado a ver

como sus explotaciones se convertían en insostenibles.
Toda esta situación afecta especialmente al sector de las cooperativas, que padece de un problema endémico de la propia ley que hace que no funcionen de una manera normal en un mercado libre. Los responsables de la cooperativa recogen la uva a los socios sin un precio cerrado, y en el mercado juegan con la ventaja que si el mercado baja, ellos bajan el precio y de esa forma nunca tienen pérdidas, pero lo que hacen es cargarlo sobre el productor al que sólo le queda fiarse. El sistema cuenta con la perversión de que el gerente siempre puede ir recortando el precio, de tal forma que siempre le quedan las cuentas limpias, aunque en realidad lo que está haciendo es "matar" a los accionistas de su propia empresa. Se trata de pequeños productores, gente mayor, muchos de ellos sin herederos para la explotación, que no ven salida a la situación creada. No entiendo como compañeros y parientes míos, que aún trabajan con cooperativas, pueden seguir exactamente igual que hace 20 años, porque están trabajando por debajo de coste, literalmente perdiendo dinero.
Una industria del vino moderna no se puede basar sobre unos pilares tan débiles, y evidentemente esas diferencias crean un alejamiento entre el sector productor de las cooperativas y los elaboradores. Desde el Consejo Regulador hemos de intentar que la marca Penedès sea tan potente que realmente tenga un valor añadido sobre el vino, y que la conciencia de las empresas lo haga repercutir sobre el productor, porque si no éstos no tienen futuro.

Hablaba del proceso de división de la D.O. en subzonas. ¿Es una experiencia cuyo funcionamiento ya han observado en otras regiones?

Por supuesto, no inventamos nada. Hay zonas como la Borgoña, la Champaña o Burdeos, conocidas alrededor del mundo, que están divididas en subzonas. Este hecho las ha dotado de contenido y de un discurso más entendible y más fácil, sobre todo para el especialista y el conocedor del vino. Para el gran consumo lo que continúa pesando en estas zonas es la denominación global, pero las subzonas que las acogen se aprovechan de ellas a medida que los expertos van conociendo las bondades de cada una. Quizás sea un porcentaje pequeño, pero ayuda a vestir la estructura de unos iconos que acaban arrastrando a todo el resto.
En nuestro caso se trata de adaptar al Penedès un sistema que ya sabemos que funciona y dotarnos de una estructura que el mundo profesional del vino ya conoce.

El Consell Regulador acaba de celebrar los 50 años. ¿Ha de ser esta fecha un punto de inflexión para la D.O. Penedés?

Hace unos cinco años que se vió que eran necesarios cambios para avanzar. El Penedés siempre ha sido una zona pionera, por ejemplo fue la primera a nivel nacional en implantar el sistema de fermentación controlada, lo que nos dió un salto cualitativo importante. Pero evidentemente los demás te acaban atrapando, y si no quieres perder el tren debes seguir innovando e investigando. También fuimos los primeros en implantar las contraetiquetas en Cataluña para que cada vino tuviese su certificación, o en la utilización de las tarjetas magnéticas para el control de los kilos de uva que salen de cada parcela. Si no me equivoco, La Rioja no lo hizo hasta diez años después, y muchas regiones aún siguen apuntando en libreta. A lo que me vengo a referir

es que en lo que sí nos habíamos quedado atrás era en el tema imagen y marketing, fruto, más que por dejadez, por el hecho de que sobre nuestra zona actúan tres denominaciones diferentes –Penedés, Cava y Catalunya–. Esa gestión combinada nos ha absorbido mucha energía que no hemos destinado a la promoción del producto.

Este hecho se detectó claramente hace tres años, elaborándose un Plan Estratégico en el que se abogaba por la inversión en promoción. Hasta entonces ni las grandes bodegas, a quienes la D.O. Penedés se les quedaba pequeña, ni las más pequeñas creían en el tema de la promoción de la denominación. Con la aparación de la D.O. Catalunya, la mayoría de ellas pudieron respirar, y apostaron por Penedés como una entidad más reducida y cualitativa.

En el último ejercicio se han aumentado de una forma importante las cuotas, actualmente de las más altas de Cataluña, y ello ha permitido generar recursos para hacer frente a una promoción importante.

La exportación ha sido una de las grandes vías de escape para nuestros vinos en tiempos de crisis. ¿Se está trabajando esta faceta desde la institución y las propias bodegas del Penedés?

La exportación de nuestros vinos se mantiene en datos bastante positivos, rondando un tercio de la producción. En total, después de cerrar el primer trimestre de 2011, se vendieron un 7,57% más de botellas fuera de nuestras fronteras, con aumentos importantes especialmente en Europa, un +17,34% en exportaciones a países UE y +42% al resto de Europa. También hubo un importante aumento en nuestras exportaciones a Asia (+9,83%), mientras que cayeron las de Norteamérica (-25%) y Sudamérica (-7%). Evidentemente todas estas cifras son relativas, mientras que hay bodegas como Albet i Noya que exportan el 85% de su producción, otras mucho más pequeñas apenas exportan.

"Hoy no se puede concebir una bodega que no tenga un proyecto asociado de enoturismo"

También estamos intentando trabajar el mercado local, porque queremos acabar destinando los recursos allá donde haya más nicho de

Foto: Irina Naumets

mercado así como un mayor número de elaboradores que puedan llegar. La D.O. Penedés tiene aún gran recorrido en el mercado catalán, con un porcentaje de vinos del Penedès consumidos muy por debajo, comparado con nuestro territorio más próximo.
El reconocimiento general irá llegando y conseguiremos un cambio de percepción cualitativa del consumidor hacia los vinos del Penedès. A ello ha ayudado la creación de la D.O. Catalunya, porque había vinos que estaban dentro de la D.O. Penedés, justo a nivel cualitativo, que han salido de ella. De esta forma hemos hecho una criba a nivel de costes y de calidad, evitando que vinos "básicos" se vendan bajo la D.O. Penedés.

La región del Penedés vive en gran parte de sus vinos, pero también debe adaptarse a los tiempos que corren y en ellos aparecen nuevos conceptos como el enoturismo. ¿Qué se está haciendo para potenciar esta faceta que se ha convertido en un valor añadido más para las bodegas?
Las rutas del vino del Penedés son las más visitadas de toda España, aunque se ha de reconocer que también es gracias al esfuerzo que hacen las tres grandes empresas de la región, que tienen canalizadas desde hace muchos años el tema de las visitas con museos propios, recorridos, etc.
Desde hace unos años se vió que se debía extender a nivel global y de una forma genérica. Fue entonces cuando todos los ayuntamientos y consejos comarcales decidieron apoyar las iniciativas de enoturismo y los resultados llegan. Un ejemplo, volviendo a Albet i Noya, es que la bodega es nuestro punto de venta más importante en España, sin contar los ingresos extras por enoturismo.
Como primer acto de presidente del consejo regulador inauguré un centro de recepción de visitas de las Bodegas Augustus, en El Vendrell, y mi mensaje fue que hoy no se puede concebir una bodega que no tenga un proyecto asociado de enoturismo. Y a ello se le debe sumar que el Penedés tiene unas posibilidades enormes, con dos áreas metropolitanas como Barcelona y Tarragona y el mar a pocos kilómetros, pudiendo recibir a millones de turistas.

Finalmente, hablemos de la sostenibilidad. ¿En qué punto se encuentra actualmente la adaptación de las bodegas a nuevos sistemas de climatización y de aprovechamiento energético?
Bodegas como Albet i Noya han sido pioneras en agricultura ecológica, y ello fue un revulsivo para que tanto en el Penedés como en Cataluña hubiese una gran cantidad importante de bodegas que apostasen por este sistema. De hecho en Cataluña ya son más de 90 bodegas las que elaboran vino ecológico, la mayoría de ellas aquí en el Penedés. Esta inquietud ha provocado que las propias bodegas se conciencien también de otros aspectos, fuera del propio producto, como son los sistemas que afectan a la emisión de GEI.
Las bodegas están haciendo importantes inversiones para reducir el impacto ambiental, instalando depuradoras que funcionan por métodos naturales, placas solares, energía eólica, incluso geotermia, etc. Evidentemente sólo acaban saliendo a la luz las acciones de las bodegas más grandes, las más espectaculares, pero desde las más pequeñas también se están haciendo inversiones importantes.
El sector del vino es quizás el que tenga más miedo en verse afectado por un cambio climático, que seguro llegará, y por ello es uno de los más interesados en que sus efectos se retrasen y afecten lo mínimo posible. ■

Es la mayor del mundo destinada al diseño de vinos sin alcohol y pretende aumentar su producción en productos 0,0º

Grupo Matarromera inaugura una planta de deconstrucción molecular

Puede sonar a tópico que la I+D+i es una parte fundamental en cualquier empresa, pero en Grupo Matarromera se lo han tomado realmente en serio. La inversión en este departamento se ha incrementado considerablemente en los últimos años, gracias al apoyo del Ministerio de Ciencia e Innovación, que ha aportado un total de 6 millones de euros.

Carlos Moro González, presidente de Grupo Matarromera, durante los parlamentos.

Ricard Arís

La primera impresión cuando te dicen que vas a probar un vino sin alcohol es preguntarte "¿sin alcohol?". Y no, no se trata de mosto, se trata realmente de un vino joven al que se le aplica un procedimiento de deconstrucción para eliminar el alcohol y otro de reconstrucción para conseguir un producto que puede interesar mucho a colectivos como el musulmán, quienes tienen prohibido consumir bebidas alcohólicas. Otros colectivos que pueden estar interesados en el consumo de vino sin alcohol pueden ser mujeres embarazadas, personas de la tercera edad, deportistas, profesionales y aquellos colectivos sociales orientados a una cultura de consumo responsable y comprometidos con la salud y la dieta.

La inauguración de esta planta significará la producción industrial de los productos EminaSin (vinos con menos de un grado alcohólico) y EminaZero, que son vinos naturales con 0,04 grados de alcohol, es decir, el conocido 0,0º. La presentación de la nueva planta tuvo lugar en Valbuena de Duero el pasado 12 de julio y contó con la presencia de la ministra de Ciencia e Innovación, Cristina Garmendia, y del presidente de la Junta de Castilla y León, Juan Vicente Herrera, acompañados por 600 invitados.

La ministra Garmendia destacó que "las pymes españolas están dando pasos adelante en innovación y Matarromera es un ejemplo claro de ello". También explicó que "siete años después de su primera visita al ministerio, se ha convertido de una bodega en una empresa que con una subvención de 6 millones de euros ha sido capaz de presentar al mercado un vino sin alcohol". Juan Vicente Herrera, por su parte, agradeció a la familia Matarromera

La nueva planta es el primer paso de un plan de expansión que pretende en 2015 triplicar su dimensión empresarial

Tras los parlamentos, los invitados pudieron disfrutar de una celebración amenizada con vino sin alcohol.

el esfuerzo en innovación que está realizando su empresa.
De hecho, como comentó Carlos Moro, presidente del Grupo Matarromera, la innovación es el punto más fuerte de la compañía porque es "la mayor empresa bodeguera del mundo por inversión en I+D, con un 30% anual de su facturación, 20 millones de euros desde 2005".

Un negocio de gran crecimiento

Uno de los datos que destacan de Grupo Matarromera es el crecimiento que en los últimos años ha supuesto la venta de vino sin alcohol, que el año pasado supuso un 4% de los ingresos de la compañía, mientras que en el presente 2011, en el mes de mayo, ya suponían un 8%. Todo ello se ha dado sobre todo por la internacionalización de los pro-

Además, se visitaron las nuevas instalaciones de Grupo Matarromera en Valbuena de Duero.

Carlos Moro, entre el presidente de Castilla y León, Juan Vicente Herrera, y la ministra de Innovación y Ciencia, Cristina Garmendia.

ductos. La nueva planta permitirá atender la demanda de EminaSin y EminaZero de mercados como Oriente Medio, Asia central, Estados Unidos y China.

Los pronósticos de la compañía prevén que estos productos relanzarán al Grupo Matarromera, que tiene previsto que en 2015 representen un 40% de las ventas totales del grupo, llegando a un total de 80 países. Actualmente esta empresa, fundada por el propio Carlos Moro en 1988, da trabajo a 130 empleados y tiene una facturación de 14 millones de euros en vinos, disponiendo de 415 hectáreas en viñedos.

Pero el vino no es el único negocio de este grupo, que, además de siete bodegas, cuenta también con destilerías en la Ribera del Duero y con 150 hectáreas de olivos, con el que se produce aceite de oliva virgen de las variedades Picual y Arbequina, entre otras.

Otro de los proyectos que la familia Moro ha potenciado en los últimos tiempos es una gama de cosméticos Esdor, que desarrollados gracias a un proceso patentado de extracción de polifenoles, ha dado como resultado la sustancia conocida como Eminol. Esta gama de productos cosméticos y de belleza incluye actualmente crema hidratante, crema nutritiva, contorno de ojos, leche limpiadora, leche corporal y tónico facial.

Todo ello forma parte de un plan de expansión que pretende en 2015 pasar de los 13,8 millones de euros facturados en 2010, a los 47,8 que prevén para dentro de cuatro años. Todo ello se realizará con la diversificación de productos, nuevos consumidores y nuevos mercados internacionales. Por tanto, en esas fechas, prevén que el 40% de sus ingresos se produzca gracias a los vinos sin alcohol, el 50% por los vinos convencionales y el 10% restante, gracias a las aguardientes, aceites, cosméticos y turismo.

Respetuosos con el medio ambiente

La preocupación por el medio ambiente no es una moda pasajera, muchas empresas están invirtiendo dinero en la adaptación de sus instalaciones. En el caso de Grupo Matarromera, las siete bodegas son edificios sostenibles diseñados con iluminación natural, aprovechamiento de las aguas pluviales y residuales para el riego de los viñedos, lo que en 2007 le otorgó el premio a la Mejor Pyme Medioambiental por el IESE.

En sus instalaciones centrales se trabaja con generación propia de energías renovables, como la energía fotovoltaica, la solar térmica o la biomasa.

Precisamente con esta última se han ahorrado la emisión de 400 toneladas de CO_2 a la atmósfera, gracias a un proyecto para el aprovechamiento integral de los residuos del proceso vitivinícola, empleando 143 toneladas de biomasa como combustible.

Marcas como AgriArgo Ibérica, Antonio Carraro, BCS Ibérica y Case IH o John Deere disponen de modelos adaptados a las necesidades de cada cliente

Tractores viñeros: versatilidad y ergonomía

La buena viña no solo necesita ser recogida para hacer de ella los mejores caldos, también necesita ser cuidada. En ese aspecto el tractor resulta un elemento fundamental, con marcas que cuentan con maquinaria especializada que se mueve como "pez en el agua" entre las interminables hileras de viñedo de muchas bodegas. Todos estos tractores vienen marcados por varias características en común: versatilidad, ergonomía para largas jornadas de trabajo, y un gran equipamiento. Desde Interempresas hemos querido recoger algunos de los modelos más destacados...

David Pozo

AgriArgo apuesta por la gama Rex de Landini

Landini, marca distribuida en España por AgriArgo Ibérica, y fiel a su apuesta en la continua mejora tecnológica de los tractores fruteros ha renovado la gama Rex. La nueva gama ha sido rediseñada pensando en las necesidades de un mercado muy específico y manteniendo estos tractores a la vanguardia en soluciones técnicas, mecánicas, hidráulicas, electrónicas y ergonómicas. Y todo ello conservando los valores de la serie Rex en términos de fiabilidad, versatilidad, maniobrabilidad y confort en todas las versiones F –frutero estándar–, GE –frutero bajo–, GT –frutero ancho–, V –viñero–, y S –viñero ancho–.

Nuevos motores, nuevas transmisiones disponibles, nuevo tablero de instrumentos, nueva electrónica, nueva ubicación de los controles, nueva cabina con el sistema de aire acondicionado reposicionado en el techo y un nuevo circuito hidráulico de hasta 100 l/min de caudal.

Rex, premiado como Tractor del Año 2011 en la pasada Eima, es un tractor adecuado para aplicaciones especiales en cultivos de fruta-

les, gracias a su inversor mecánico sincronizado en la versión base; inversor electrohidráulico Powershuttle para agilizar los cambios de dirección en la versión Top; cambio Powerfive para cambiar de gama bajo carga junto al Powershuttle; óptima visibilidad de 360º, además de un elevado confort para el operador; ángulo de giro de 52º que permite maniobrar ágilmente en espacios reducidos y una plataforma amplia y confortable para esta tipología de tractores.
La versatilidad del mismo lo hace idóneo para el laboreo del terreno en viñas y frutales y para el uso de aperos específicos de cuidado de las plantaciones, gracias al inversor electrohidráulico –para unas maniobras más rápidas–; a una gran capacidad de elevación gracias a la bomba hidráulica de elevado caudal; al elevador de accionamiento mecánico o electrónico; así como a la posibilidad de equipar elevador y TdF frontal y a las salidas hidráulicas traseras y laterales con gran variedad de opciones: flotante, kick-out, para motor hidráulico con regulador de caudal o joystick de accionamiento eléctrico.

SRX Ergit 100, el articulado superespecializado de Antonio Carraro

SRX de Antonio Carraro es un tractor superespecializado destinado a trabajar en espacios reducidos o en cultivos en hileras, en frutales y viñedos y en terrenos llanos o inclinados. Se trata de un tractor de ruedas iguales, reversible, con bastidor articulado que determina una gran agilidad y maniobrabilidad. El baricentro bajo garantiza una gran estabilidad, y gracias a su buena motorización y a su constante adherencia al suelo, que se consigue por su motor montado en saliente y a su tracción integral, SRX tiene un comportamiento estable en todas las condiciones.
La extraordinaria versatilidad de uso la da su conducción reversible: el tractor puede modificar su función y filosofía de uso mediante el uso de una amplia variedad de implementos para araduras, podaduras, tratamientos, recogida, remolque, movimiento de material. La ergonomía de sus mandos simplifica el trabajo eliminando fatiga y tensión al operador.
La serie cuenta con tres versiones: SRX 8400 - 70cv turbo intercooler (inyección directa con bomba rotativa de alta presión; sistema EGR

El SRX Ergit 100 de Antonio Carraro realizando trabajos en un viñedo con una prepodadora.

		REX 110F-GE-GT		
		SYNCHRO SHUTTLE		POWER SHUTTLE
MOTOR				
Perkins de inyección directa TIER3		1104D-44TA		
Potencia máx ISO	CV/KW	102/75		
Par máximo	NM	416		
Cilindrada/nºcilindros	Cm3	4400/4		
Capacidad depósito carburante STD F-GE	L	43 + 25		
Capacidad depósito carburante STD GT	L	65 + 25		
EMBRAGE				
Independiente de doble disco en seco	PULG	12		
Mando mecánico		x		
Multidisco en baño de aceite				x
DE-Clutch control: Mando de embrague por botón				x
TRANSMISIÓN				
Speed Four + Invers.Mec:12AD+12MA		-		
Speed Four+Superred+Invers.Mec:16AD+16MA		-		
Bloqueo diferencial trasero electrohidráulico		-		
Speed Five+Invers.Mec: 15AD+15MA		x		
Speed Five+Superred+Invers.Mec:20AD+20MA		x		
Power five+Speed Five: 30AD+30MA				x
Power Five+Speed Five+Superred: 40AD+40MA				x
Reverse Power Shuttle:Inversor bajo carga				x
DIMENSIONES Y PESOS		F	GE	GT
Neumáticos delanteros 4RM		280/70R16	260/70R16	750-18
Neumáticos traseros		14.9R24	14.9LR20	14.9R24
A-Longitud 2RM y 4RM	mm	4009	4009	4009
B-Ancho mínimo	mm	1319	1435	1479
C-Distancia entre ejes 2RM	mm	2174	-	-
C-Distancia entre ejes 4RM	mm	2134	2134	2134
D-Altura al volante	mm	1450	1300	1450
E-Altura al bastidor de seguridad		2185	2150	2286
E-Altura a la cabina	mm	2250	-	2250
F-Distancia libre hasta el suelo 4RM		265	230	265
Peso 2RM(sin contrapesos)+130Kg cabina	Kg	2615	-	-
Peso 4RM(sin contrapesos)+130Kg cabina		2845	2540	2865

Datos técnicos del modelo Rex 110 F-GE-GT de Landini.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	VOLCAN 750 DUALSTEER	VOLCAN 850 DUALSTEER	VOLCAN 950 DUALSTEER
Potencia máxima según 97/68 CE	70 CV / 51.5 KW	79 CV / 58 KW	91 CV / 66.9 KW
Motor tipo	VM D753 IE3	VM D754 TE3	VM D754 IE3
Nº cilindros / cilindrada	3	4	
Transmisión tipo	Cambio sincronizado de 32 velocidad: 16 adelante y 16 atrás con inversor sincronizado. De discos múltiples en baño de aceite on accionamiento hidráulico y PRO-ACT SYSTEM		
TDF trasera	Directa motor con embrague multidisco en baño de aceite, independiente con conexión electrohidráulica		
Sistema hidráulico	Doble circuito con bombas independiente e intercambiador de calor		
Nº máximo de VMD	2 distribuidores de doble efecto de serie		
Capacidad de elevación	2.300 kg		
Plataforma del operador	Montada con plataforma suspendida sobre silent-blocks		
Batalla	Mínimo: 237 mm. Máximo: 337 mm		
Peso de embarque	2.350 kg		

Características técnicas de los tres modelos de la serie Volcan Dualsteer.

y distribución silenciosa con toma de fuerza lateral para bomba hidráulica tándem); SRX 9800 - 87cv (4 cilindros turbo, 3300 cc, con masas de contrapeso con sistema de inyección y EGR de control electrónico); SRX 10400 – 96cv, con intercooler.

Volcan Dualsteer, el versátil de BCS Ibérica

Sin lugar a dudas, y dentro de la amplia gama de tractores BCS, cabe destacar uno por ser muy reconocido por los agricultores profesionales, como es el Volcan Dualsteer. Con chasis Os-Frame provisto de articulación central y ruedas direccionales, esta moderna línea de tractores convencionales destaca por ser máquinas compactas, de máxima productividad y de gran versatilidad que ofrecen una gran maniobrabilidad al usuario. Para definir de forma óptima en qué se basa el sistema Dualsteer, se puede decir que se trata de un doble sistema de dirección capaz de concentrar en un solo tractor las dotes de seguridad y estabilidad de las versiones de tractor con ruedas direccionales (RS) en cuanto a prestaciones en curva y la maniobrabilidad de las versiones con articulación central (AR). De esta solución nacen tractores cuyo radio de giro se reduce a tan sólo 2.200 milímetros. Esta nueva generación de tractores con sistema Dualsteer está preparada para atender las necesidades de los profesionales que trabajan en espacios angostos, donde poder moverse con el mínimo espacio posible es de vital importancia para el trabajo que se realiza.

Todo ello unido a su buen nivel de equipamiento y prestaciones, confiere a estos tractores su versatilidad en trabajos destinado sa viñedos, frutales, invernaderos u otra clase de cultivos específicos, satisfaciendo así las exigencias del agricultor a tiempo parcial y también del profesional.

Case IH: Quantum F, estrechos por fuera, amplios por dentro

Los tractores especiales Quantum F de Case IH permiten cuidar de los cultivos y maximizar el rendimiento de la cosecha, tanto en viñedos estrechos, como en frutales con marcos de plantación más anchos. Con una potencia nominal entre 65 y 97 CV, para los que exigen más.

Entre sus características principales, destacan la seguridad en el trabajo gracias a su buena accesibilidad, asiento confortable, gran visibilidad y una excelente ergonomía. Su diseño actual, dotado de motores de 4 cilindros, tiene como función principal la productividad. Así pues, son tractores capaces de trabajar a bajo régimen y par elevado y turboalimentados con intercooler para aprovechar al máximo el combustible. Asimismo, los Quantum F ofrecen un rendimiento eficaz gracias a la relación de cambio idónea para todas las labores, desde trabajos de precisión en cualquier momento de la campaña, hasta las apli-

Volcan Dualsteer de BCS Ibérica, con un radio de giro de 2.200 mm.

caciones de transporte durante la recolección. Por último, están dotados de un sistema hidráulico de 102 l/min que permite el uso de los diferentes implementos, con la posibilidad de equipar distribuidores traseros, intermedios y delanteros. El depósito tiene una capacidad para 90 litros, lo que supone una mayor autonomía, con un ahorro para el agricultor/empresario.

John Deere cubre todas las necesidades del viticultor

La marca John Deere pone a disposición de todos los clientes la más amplia gama de tractores especiales viñeros para las aplicaciones más diversas. Con anchos de fuera a fuera desde 1,2 metros, para el caso de la serie 5GV, hasta los 1.86 metros de la serie 5RN, estos tractores son útiles para todo tipo de plantación. Impulsados todos ellos por los potentes motores John Deere PowerTech, las posibilidades de configuración de estos tractores son tan amplias como las aplicaciones que se pueden desarrollar con ellos: desde tratamientos fitosanitarios, pasando por laboreo intercepas hasta trabajos con barredora, o trituradora de restos de poda.

La serie 5GF/GV destaca por disponer de los nuevos motores PowerTech M con potencias nominales superiores de 80, 90 y 100 cv. Con los nuevos motores, los tractores viñeros de la serie 5GF y GV ofrecen fiabilidad contrastada y unos niveles superiores de par motor y de reserva de par para poder adaptarse a cualquier aplicación. Su sistema hidráulico es de alto rendimiento, permite una fácil conexión y desconexión de las válvulas a través de su mando a distancia, que junto con un nuevo diseño de la zona ventral del tractor,

El Quantum F es la apuesta de Case IH para el sector vitivinícola.

EVOWINE

FRIO INDUSTRIAL

GLOBAL SOLUTIONS
Embotellado / Bottling.
Etiquetado / Labelling.
Codificación / Coding.
Embalaje / Packaging.
Control de procesos / Process.
Líneas completas / Complete lines.
Frío industrial / Coold system.
Montajes / Assambling.

Estudiamos su necesidad, restauramos su instalación, les asesoramos con la mejor solución y les ofrecemos equipos y repuestos nuevos:
• refrigeradores • equipos frigoríficos • centrales frigoríficas • condensadores • evaporadores • aerorefrigeradores • intercambiadores • rascadores • cámaras frigoríficas • automatización • cuadros eléctricos • controles de temperatura • instalaciones completas • aislamientos • depósitos isotermos • acumuladores • estabilizadores • mantenimientos: preventivos • puntuales • predictivos

CL. Camino de los Pasos, 72 1º Dcha. - 02652 Ontur - Albacete (Spain)
Tel. (+34) 967 11 26 60
info@evowine.es / www.evowine.es

permite maximizar las posibilidades de conectar aperos intermedios. La tercera bomba hidráulica proporciona hasta 20 l/min adicionales en las VMD para trabajos simultáneos de aperos traseros y ventrales que necesiten un alto caudal de aceite.

La cabina y plataforma del operador dispone de controles agrupados parar una fácil identificación y para hacer el trabajo al operador más cómodo y sencillo. Un nuevo diseño interior mejora la visibilidad en trabajos con aperos ventrales y con aperos traseros desplazados gracias a los cristales traseros curvados. Presurización interior como equipo base: reducción del ruido en cabina, incremento de la eficiencia del equipo de aire acondicionado y mejor estanqueidad que evita la entrada de productos químicos al interior de la cabina.

Por otro lado, la serie 5RN cuenta con los nuevos motores PowerTech E, que ofrecen algunas características muy poco usuales para este segmento de tractores: 8% de potencia extra y 550 rpms de potencia constante. Características que elevan la potencia de estos tractores hasta un nivel Premium. La transmisión PowrQuad Plus y AutoQuad Plus permiten adaptarse a todas las necesidades y a todos los niveles de comodidad esperados en un tractor de esta categoría. El bastidor integral y el embrague PermaClutch II, son dos características diferenciadoras de la calidad de manufactura de John Deere. Su cabina, muy silenciosa –con sólo 74 dB a plena carga–, está homologada para dos personas, y ofrece un nivel de comodidad semejante al que se siente cuando se conduce un turismo.

SERIE 5RN

Modelos	5080RN	5090RN	5100RN
Potencia nominal según 97/68 EC	80	90	100
Potencia máxima según 97/68 EC	87	98	108
Motor tipo	PowerTech E, inyección electrónico por Common Rail, 2 válvulas, turbocompresos y enfriador del aire de carga		
nº clindros/cilindrada	4/4525 cm³		
Transmisión tipo	Embrague multidisco PermaClutch II, refrigerado por aceite 16/16 PowerQuad Plus 3,3 - 40 Km/h 16/16 PowerQuard Plus con desmultiplicador (16+16) Total: 32+32 1,5 - 40 Km/h 16/16 PowerQuard Plus con desmultiplicador (16+16) Total: 32+32 1,5 - 40 Km/h Base: Botón de desembrague, softshift, control de crucero, SpeedMatching		
TDF trasera	540/540E 540/540E/1000		
Sistema hidráulico	Presión compensada 65 L/min a 200 bar		
nº máximo de VMD	3 traseras		
Capacidad de elevación	4.200 KN		
Plataforma del operador	Cabina con piso plano sobre bastidor integral de acero		
Batalla	2.250 mm		
Peso de embarque	3.700 Kg		

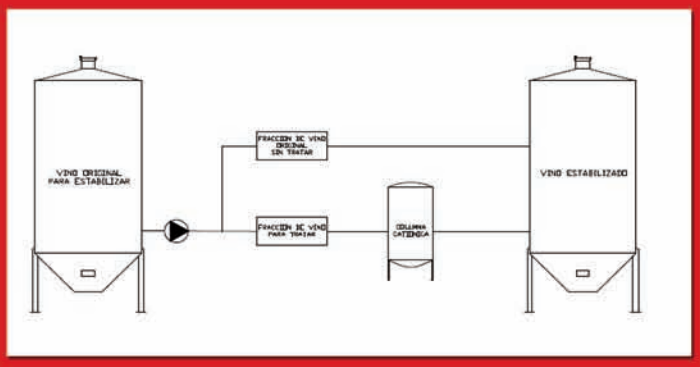
Datos técnicos de la serie 5RN de John Deere.

John Deere cuenta con las series 5GF/GV y 5RN para cubrir todas las necesidades del viticultor.

SISTEMA DE ESTABILIZACIÓN TARTÁRICA POR INTERCAMBIO IÓNICO

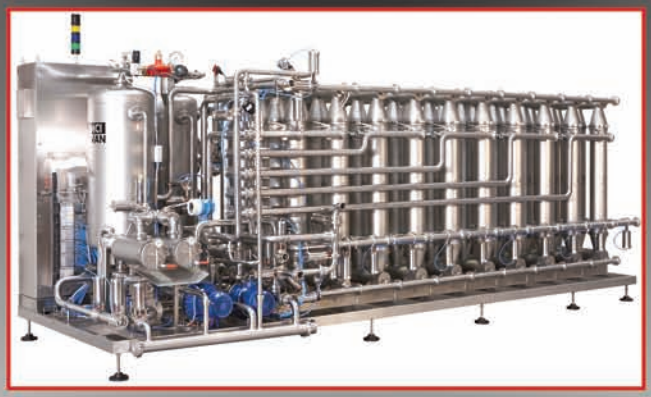
Con el proceso de estabilización tartárica por intercambio iónico, gracias a una columna cationica se retienen la totalidad de potasio, magnesio y calcio presentes en el vino en elaboración.

Por lo tanto dependiendo de la cantidad de potasio necesaria para alcanzar la estabilización tartárica de cada vino, se calculará el porcentaje de vino que pasar por la columna.



Con el tratamiento por resinas, no se retiene ninguna parte de acido tartárico: el potasio es intercambiado por protones (H+) y se libera acidez.
En efecto, en el vino nos desaparece una sal muy inestable (bitartrato potásico) y nos aparece el ácido tartárico.

En conclusión, la estabilización tartárica por intercambio iónico es una técnica eficiente que asegura la eliminación del potasio y el riesgo de sobresaturación del bitartrato potásico mediante un proceso productivo seguro, económico y que permite conservar niveles elevados de acidez, un punto muy importante en particular con los vinos carentes de esta componente.



TERMOFRIGER, S.L.

ASISTENCIA TÉCNICA Y VENTA DE MÁQUINAS
C/ Pagesía, 4 • Polígono Industrial Vilanoveta
08810 SANT PERE DE RIBES (Barcelona)
Tel. 93 811 58 60 • Fax 93 811 58 61
http://www.termofriger.com
termofriger@termofriger.com

Bodegas, lagares y oficios artesanos relacionados con el vino y su uva 'estrella' dan pie a una ruta enoturística atípica

Montilla-Moriles, mucho más que la cuna de la Pedro Ximénez

Buena parte de la fama que atesora la provincia de Córdoba se debe a los vinos que se producen bajo la Denominación de Origen Montilla-Moriles. Territorio, éste último, bautizado por muchos como el 'reino' de la variedad Pedro Ximénez, uva versátil, de aspecto redondo, piel fina y un punto de madurez tal que su mosto entra en los lagares con un alto contenido de azúcar. Aun así, limitarse a catar alguno de los caldos que ofrecen las bodegas de la Ruta Montilla-Moriles equivale a experimentar únicamente una parte de los atractivos turísticos que esta ruta puede ofrecer a enólogos, aficionados a la vinicultura o neófitos.

Anna León

Dos rasgos caracterizan la Ruta Montilla-Moriles. Por un lado, la arraigada tradición vinícola que se remonta a varios siglos atrás. Por otro lado, el afán de sus gentes para conservar la coherencia territorial de la comarca. Algo que consiguen mediante iniciativas como la 'Red Vinarea', un conjunto de equipamientos turísticos de calidad relacionados con el turismo del vino y vinculados entre sí. Una actividad, impulsada por el Plan de Dinamización de Producto Turístico Ruta del Vino Montilla-Moriles, con la que se pretende potenciar las virtudes del territorio, a base de fundir turismo, cultura, gastronomía y naturaleza, en un mismo paquete. Algunos de estos lugares son el Auditorio, con programación permanente de teatro y eventos en

En la imagen, vista interior del lagar Blanco, donde se puede catar el vino a pie de tinaja.

torno al vino; el Centro Enogastronómico de la Ruta del Vino Montilla-Moriles Olivino, situado en una antigua estación de ferrocarril, y que alberga un centro temático de la gastronomía cordobesa, en Lucena; el Centro de Interpretación Memorias del Vino, donde seguir la historia social y la cultura del vino como valor diferencial del territorio y de los caldos de Montilla-Moriles, en Montemayor; el Centro de Arte Contemporáneo y Vino Envidarte en Montilla; el Lagar de Vida, en Moriles y la Villa Romana de Fuente Álamo en Puente Genil, un yacimiento donde se producía vino y aceite.

La 'Red Vinarea' representa pues, una forma singular de explorar y descubrir los siete municipios de la Campiña Sur cordobesa a los que se suma la capital y un municipio de la Subbética que conforman esta Ruta: Córdoba, Fernán Núñez, Montemayor, La Rambla, Montilla, Aguilar de la Frontera, Moriles, Puente Genil y Lucena. Pero no es la única. Alternativas para turistas, curiosos o aficionados al enoturismo hay muchas. Por ejemplo, un paseo sin más entre viñas, olivos y campos de cereal, estampa típica de la cultura mediterránea.

Dos rasgos caracterizan la Ruta Montilla-Moriles. Por un lado, la arraigada tradición vinícola que se remonta a varios siglos atrás. Por el otro, el afán de sus gentes por conservar la coherencia territorial de la comarca

Lagares, bodegas y otros establecimientos enoturísticos pueblan la cuna de la Pedro Ximénez

"Mucho más que vino", dicen desde el Consorcio Ruta del Vino Montilla-Moriles sobre esta ruta. Más de 40 establecimientos asociados, entre lagares, bodegas, hoteles, restaurantes, enotecas, por citar algunos, configuran esta propuesta enoturística. Una ruta atípica que debe su presente al pasado vinícola que ha ido transformando la vida de la región. Remontándonos a varios siglos atrás, tal y como ha llegado esta historia a nuestros días, un soldado de los tercios de Flandes, Peter Ximén, trajo a la campiña cordobesa sarmientos de una vid que se cultivaba en el Valle del Rin. Esta variedad se aclimató, con éxito, al suelo y al clima de la zona. Desde entonces, el 100% del mosto con el que se elaboran los vinos de esta denominación, excepto el joven que se mezcla con otras variedades, procede de este tipo de uva, bautizada como Pedro Ximénez, según las indicaciones del Consejo Regulador. Una variedad de aspecto redondo, piel fina y un punto de madurez tal que su mosto entra en los lagares con un alto contenido de azúcar. La Pedro Ximénez es, por añadidura, una uva sumamente versátil, ya que de ella se consiguen caldos muy diferentes, que a veces recuerdan fruta fresca o madera noble en boca. Desde los vinos jóvenes a los finos (estos últimos, mezclados con gaseosa y hielo, conocidos como 'mongás' y 'rebujito' si se sirven con seven-up), a los amontillados, olorosos y, por último, los Pedro Ximénez, vinos puros almibarados de

A la izquierda, vista de las bodegas Toro Albalá, y a la derecha, de las bodegas Delgado, incluidas en la Ruta. Del lagar, el vino pasará a las bodegas donde seguirá su andadura hasta convertirse en uno de los caldos regulados por la D.O.

escogidas uvas 'pasas' del mismo nombre.

Desde entonces, la buena adaptación de la variedad Pedro Ximénez al suelo, de tierras albarizas (blancas, poco fértiles, de composición mineralógica simple y alto poder retentivo de humedad) y a la agreste climatología, con veranos cálidos y secos e inviernos cortos, han generado una producción vinícola reconocida, dentro y fuera del país. Vale la pena, por tanto, hacer un alto en el camino para visitar cualquiera de los numerosos lagares y variopintas bodegas adheridas a esta Ruta. En los primeros, la mayoría familiares, se moltura la uva para evitar que proliferen las bacterias. La mayoría se sitúan en el centro del viñedo, en la mayoría de las ocasiones acompañados de olivos. Ambos conviven en armonía, porque como se dice en el lugar "un año el viñedo ayuda al olivo y otro, es el olivo el que ayuda al viñedo". En el lagar se obtiene el mosto que fermenta en depósitos o tinajas hasta convertirse en vino nuevo, para después proseguir su andadura en las bodegas. Y es ahí, en el lagar, donde el visitante lo puede degustar a pie de tinaja, una experiencia singular para los sentidos.

Es posible que el visitante se sorprenda ante las peculiaridades de estas bodegas, más allá de ofrecer catas a medida y explicar qué es la crianza biológica (para el fino) y la oxidativa (para los amontillados, olorosos y Pedro Ximénez), siguiendo el sistema de criaderas y soleras.

Citando algunos ejemplos, las bodegas Toro Albalá, de aspecto andaluz, albergan dos museos; uno dedicado a artes populares y arqueología y el otro, a objetos y maquinaria relacionada con el vino. Por su parte, las más que centenarias bodegas Delgado, situadas en

Imagen del domado de una barrica en una tonelería típica. Foto:Francis Clack y David Cantillo Orozco.

pleno casco antiguo de Puente Genil, y cuyos orígenes se remontan al año 1874. O las bodegas Alvear, las más antiguas de Andalucía y terceras con 'más solera' del país. Como colofón, se recomienda una visita a las almazaras ubicadas junto a los olivares y que completan el paisaje vinícola de la campiña.

Pueblos donde perviven oficios vinculados al vino y la actividad bodeguera

A través de esta ruta, curiosos y aficionados al enoturismo pueden recorrer, paso a paso, pueblos situados sobre cerros cuyo legado arquitectónico, cultural y artístico, ha sobrevivido al paso del tiempo. Localidades donde todavía perviven labores de antaño y oficios de toda la vida, vinculados al vino y la actividad bodeguera. Como la tonelería. Botas o toneles son irremplazables en la crianza de los vinos Montilla-Moriles. Un oficio muy antiguo, donde se emplea el roble americano como materia prima y el fuego para el domado de barricas. Paso a paso, y en el propio taller, se puede observar, a fuego lento, el proceso de construcción de un tonel, una tradición única que aún se conserva en las 10 tonelerías de Montilla.

Además, se pueden conocer de primera mano otros trabajos artesanos, como el torneado de madera para diferentes usos en las bodegas, el potencial cerámico o alfarero de La Rambla, uno de los principales centros de producción de España, o la casi extinta hojalatería que produce jarras, venencias y canoas para escanciar y transvasar los caldos. Las jarras pequeñas se usan en las tabernas para servir el vino y las de mayor tamaño para el trasiego de los caldos en las bodegas. En cuanto a las venencias, éstas son instrumentos básicos para sacar el vino de la bota y escanciarlo en el catavino, mientras que las canoas son recipientes rectangulares empleados para el transvase de caldos.

El vino, como acompañamiento e ingrediente de la cocina autóctona

La Ruta Montilla-Moriles ofrece una gastronomía que conjuga el uso de las materias primas de la tierra (aceituna, uva, cereales o ajo) con la huella culinaria que, en su momento, dejaron las culturas árabe, judía y cristiana. El resultado es una cocina con identidad propia, en la que los vinos Montilla-Moriles se sirven para acompañar los platos y resaltar su sabor o como un ingrediente más en su elaboración. Así, un recorrido por la gastronomía autóctona lleva a probar el salmorejo; el flamenquín, un filete largo de ternera o de cerdo que envuelto con jamón se reboza en pan y se fríe; las habas con berenjenas y morcilla; la sopa de gato, hecha con rebanadas de pan, aceite crudo y sofrito; las naranjas 'picás' con bacalao, la roña de habichuelones y el potaje de castañas. En cuanto a postres, son habituales las gachas de mosto, el arrope, las 'merengás' de café y fresa, las orejitas de abad, el dulce de membrillo, el pastel cordobés, los alfajores, los panetes y los roscos de San Blas, por ejemplo.

En la ruta también se pueden hallar innovaciones culinarias, especialmente en la cocina de autor. En ésta, se incorpora, cada vez más la reducción de Pedro Ximénez para aderezar postres, aperitivos o platos principales, junto a otros productos originales, como los helados de vino o la gelatina de Pedro Ximénez, complemento ideal de paté, foie, quesos, carnes a la brasa o simplemente, sobre unas tostadas. Sin olvidar el tapeo, una forma informal de conocer y probar un abanico de manjares típicos de la zona ligados a los caldos de estas tierras, servidos por los famosos venenciadores andaluces.

A la izquierda, vista exterior del restaurante La Casona, en Aguilar de la Frontera; y a la derecha, un plato servido en el restaurante Las Camachas, en Montilla.

Estado actual y perspectivas sobre su manejo y control

Enfermedades emergentes de la madera de vid de la zona centro de España

Las denominadas 'enfermedades de la madera' de la vid debidas a hongos son responsables de importantes pérdidas económicas a nivel mundial. En los últimos años existe una creciente preocupación por el aumento observado en la incidencia de este tipo de patologías en casi todas las áreas productoras internacionales. La presente contribución ofrece una puesta al día de los conocimientos sobre epidemiología y caracterización de patologías de madera de vid, ofreciendo una visión general de su incidencia en las diferentes zonas vitivinícolas nacionales, con especial referencia a la Comunidad de Madrid. Además, se proporciona una visión integradora sobre las diferentes estrategias actuales de manejo y control de estas patologías, tanto en la fase de producción de planta en vivero, como en campo. Finalmente, se exponen los resultados obtenidos en el Imidra en relación a algunos desarrollos de investigación sobre etiología y control de estas patologías en nuestra región.

Vicente González y María Luisa Tello, del Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (Imidra)

En España, el cultivo de la vid es de gran trascendencia, tanto a nivel económico como social. La viticultura en España está extendida a la práctica totalidad de las Comunidades Autónomas, donde actualmente se registran más de medio centenar de regiones y/o comarcas vinícolas con denominación de origen (D.O.).

Las denominadas 'enfermedades de la madera' de la vid son responsables de importantes pérdidas económicas a nivel mundial. El interés de los sectores productores de planta, uva y vino ha aumentado durante las tres últimas décadas a consecuencia de dos hechos fundamentales. En primer lugar, en los últimos 10-20 años se ha detectado un sensible incremento de la mortalidad de plantas jóvenes de vid provenientes de vivero, en los 1-3 años posteriores a su plantación en campo. Además, la progresiva suspensión del uso de fungicidas de origen químico como el arsenito sódico, única medida de control utilizada tradicionalmente en patologías de

madera como la yesca, ha traído como consecuencia un progresivo aumento en la incidencia, dispersión y pérdidas debidas a estas enfermedades. Junto a estos hechos, se cree que existen otros factores involucrados, como pueden ser los cambios en las prácticas culturales, menor protección en las heridas de poda o reducción del control sanitario en el material de propagación certificado (Graniti y col., 2000). Además, en los últimos años, la situación y etiología de las enfermedades de madera en vid ha devenido más compleja con la aparición y descripción de nuevos agentes patógenos, causantes en algunos casos de patologías diferenciadas, pero que en muchos otros comparten sintomatología inespecífica con agentes ya conocidos.

Objetivos

El objetivo principal de este trabajo es dar una visión integradora que compile los conocimientos actuales sobre las patologías que afectan a la madera de vid, desde las más clásicas hasta los síndromes más novedosos, con especial incidencia en los métodos de manejo y control en fase de desarrollo. Se aportan conocimientos sobre la incidencia y distribución de estas patologías en las diferentes zonas de producción nacionales y en especial en las del centro peninsular. Por último, se describen y exponen resultados provenientes de experiencias llevadas a cabo por el grupo de Patología Vegetal del Imidra, sobre etiología y desarrollo de nuevas alternativas de control de enfermedades de madera de vid.

Recientemente se ha observado en todos los países productores (incluyendo España) la aparición y desarrollo de síntomas en madera a edades muy tempranas, incluso en el primer año de plantación

Estado actual del conocimiento: Etiología de las enfermedades de madera de vid

El concepto de enfermedades de madera de vid engloba diversas patologías de origen fúngico que comparten como característica común la alteración interna de la madera que parasitan, produciendo fenómenos de necrosis o pudrición. Su progresión suele conllevar la muerte del individuo atacado en un periodo de tiempo indeterminado, que puede variar desde 1-30 años. Hasta hace poco, las enfermedades denominadas yesca y eutipiosis eran consideradas como las más importantes. La primera de ellas se caracteriza por una degradación esponjosa del tejido lignificado acompañada por otros síntomas característicos en otros tejidos de la planta, como son la clorosis y necrosis de los espacios internerviales de las hojas (Graniti y col., 2000; Mugnai y col., 1999). La yesca es considerada hoy en día como una enfermedad compleja en la que intervienen y actúan sinérgicamente un número variable de especies de hongos de origen y posición sistemática diversa. De entre ellos destacan 'Phaeomoniella chlamydospora' y diversas especies de 'Phaeoacremonium', entre los hongos mitospóricos, o el basidiomiceto Fomitiporia mediterranea.

Recientemente se ha observado en todos los países productores (incluyendo España) la aparición y desarrollo de síntomas en madera a edades muy tempranas, incluso en el primer año de plantación (Armengol y col., 2001; Giménez-Jaime y col., 2006; etc.). Este síndrome asociado a plantas jóvenes recibe el nombre genérico de enfermedad de Petri y está asociado a 'Pachlamydospora' y varias especies del género 'Phaeoacremonium' como agentes etiológicos. La enfermedad de Petri llega a provocar elevadas pérdidas en nuevas plantaciones. La sintomatología asociada al síndrome incluye fenómenos de decaimiento progresivo y crecimientos raquíticos, junto con manifestaciones foliares (clorosis, necrosis marginales, etc.) y marchitez, pudiendo evolucionar al colapso súbito de toda la planta. Interiormente, los tejidos muestran un característico oscurecimiento de los vasos xilemáticos formando estrías longitudinales. También pueden aparecer tilosas o formación de gomas en los vasos del xilema (Del Rio y col., 2001), estructuras producidas habitualmente como defensa frente a la invasión de hongos o bacterias (Scheck y col., 1998; Rego y col., 2000).

Las viñas jóvenes infectadas con 'Pa chlamydospora' sufren un establecimiento más lento o un desarrollo inadecuado, incluso pueden producirse fallos en la soldadura del injerto cuando el patrón está infectado antes del

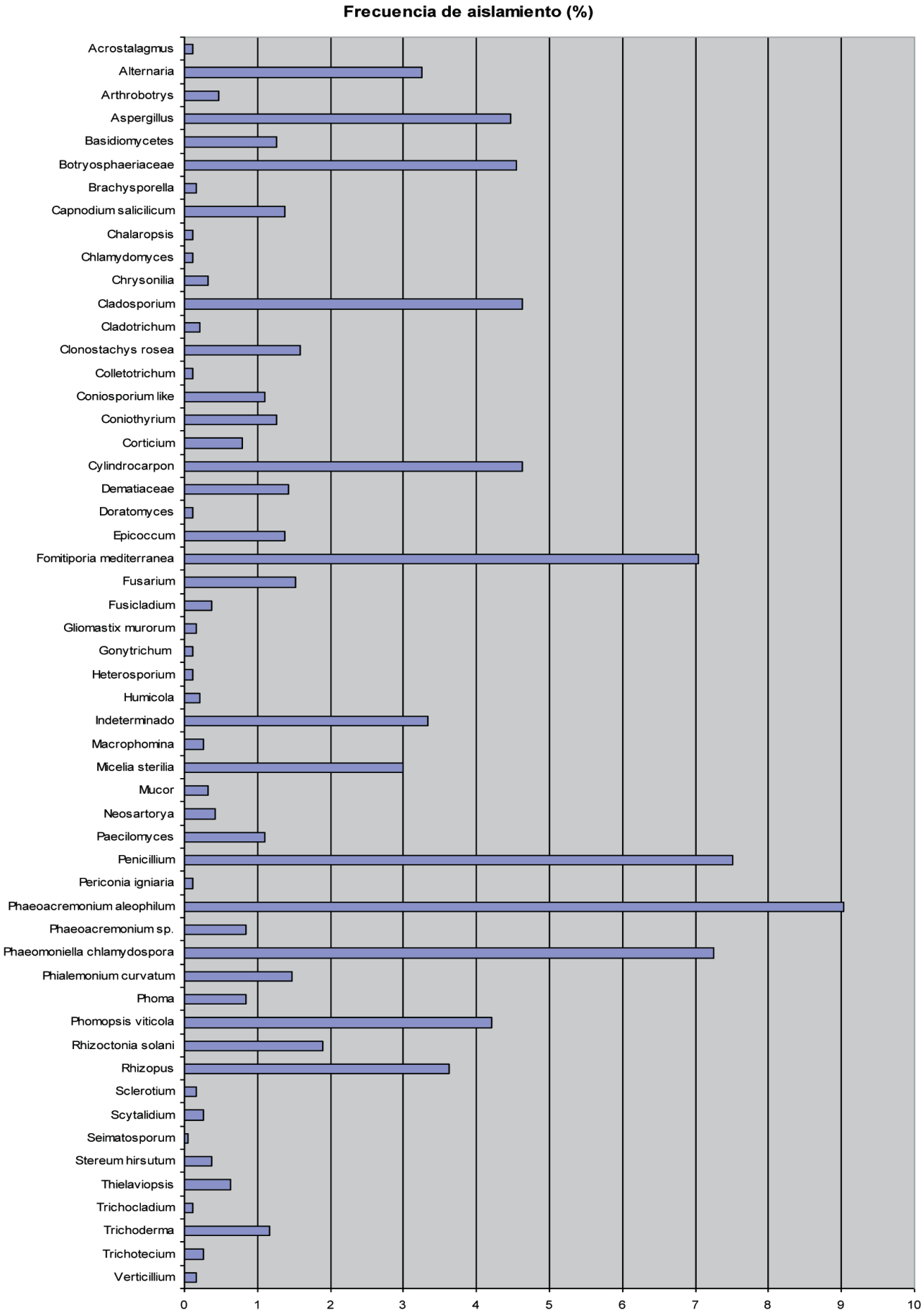


Figura 1: Frecuencia de aislamiento de las principales especies fúngicas asociadas a las pudriciones de madera de vid en la zona centro de España durante 1999-2009.

injerto. Los viñedos infectados que inicialmente crecen bien, pueden acusar más tarde una pérdida de productividad. Además, existen otros factores bióticos y abióticos que colaboran decisivamente en el proceso de enfermedad. Numerosos estudios sugieren que las especies involucradas en la enfermedad de Petri están también presentes en los procesos asociados a la yesca. De hecho, algunos autores piensan que los patógenos asociados pueden ser necesarios para el posterior desarrollo del síndrome de yesca en plantas adultas, en donde otras especies como 'Fomitiporia mediterranea' son capaces de producir infección y podredumbre secundaria en los tejidos previamente parasitados por especies asociadas a la enfermedad de Petri (Graniti y col., 2000).

Otra enfermedad de la que recientemente han aparecido brotes importantes es la causada por 'Cylindrocarpon spp.' y conocida como 'pie negro'. Estos hongos de suelo se asocian con podredumbres basales, sobre todo en plantas de vid jóvenes (Halleen y col., 2006), aunque también afectan a plantas de 2-10 años de edad (Gubler y col., 2004) ya establecidas en el viñedo. Estas especies infectarían los patrones durante el proceso de enraizamiento en la producción de planta injertada en vivero (Rego y col., 2001). La eutipiosis por su parte, se atribuye al ascomiceto 'Eutypa lata' y se caracteriza por producir un retraso en el desarrollo de la planta con raquitismo en la brotación de las ramas afectadas, que a menudo va acompañado de clorosis y deformaciones foliares (Carter, 1994).

Junto a los anteriores, se han descrito otros síndromes y agentes patógenos asociados a la vid que, en mayor o menor medida, presentan también cierta relevancia en el estado fitosanitario del cultivo a nivel nacional. De entre ellas cabe destacar por su especial incidencia en determinadas zonas el denominado 'brazo muerto' o 'black dead arm' (BDA), causado por un conjunto de hongos pertenecientes a la familia Botryosphariaceae, entre ellos 'Botryosphaeria', 'Diplodia', 'Fusicoccum', 'Neofusicoccum' y 'Lasiodiplodia', de importancia creciente en ciertas zonas de cultivo a nivel mundial. La sintomatología que producen es poco específica y similar a las ya descritas para otras patologías de madera, pudiéndose confundir sus manifestaciones con episodios de yesca y/o eutipiosis. En fases avanzadas es frecuente observar desecaciones foliares completas acompañadas de afectación en inflorescencias e incluso en frutos ya formados. En el exterior del tronco aparecen zonas necróticas donde la corteza se separa fácilmente (Lecomte y col., 2005).

En secciones transversales se observa una necrosis sectorial parda y con forma de 'V'. Adicionalmente, (Van Niekerk y col., 2006) se pueden observar punteaduras y necrosis alrededor del cilindro central medular.

Además, en los últimos años se han aislado e identificado una serie de táxones a partir de plantas de vid cuyo potencial patogénico e implicación en las patologías anteriormente descritas está aún por dilucidar. De entre éstas, cabe destacar algunas especies del género 'Phaeoacremonium' ('P. krajdenii', 'P. parasiticum', 'P. subulatum', 'P. venezuelense' y 'P. vitícola'), 'Phialemonium' ('P. curvatum') o 'Cadophora' ('C. luteo-olivacea') (Halleen y col., 2007; Mostert y col., 2006, etc.). Finalmente, existen descritas en la literatura otras patologías asociadas a decaimientos de plantas de vid de determinados cultivares, como el denominado 'Syrah Decline', observado

desde principios de los años 90 de numerosas áreas productoras mundiales, y que se caracteriza por la tumefacción y ruptura de la zona de injerto, con presencia de profundos surcos, rápida decoloración foliar y muerte de la planta tras un periodo de 1-4 años (Batanny y col., 2004).

Métodos de control

Tradicionalmente el control de las enfermedades de degradación de la madera de vid se ha abordado básicamente desde dos frentes: las prácticas culturales y los tratamientos fungicidas. En España, el método más ancestral de lucha contra la yesca de la vid, que consistía en realizar un corte en el tronco de la cepa y mantenerlo abierto mediante la introducción de una piedra, fue casi totalmente sustituido por la aplicación del arsenito sódico, cuyo uso se prolongó durante décadas. El arsenito sódico es un producto químico altamente tóxico, mutagénico y cancerígeno. Sin embargo, al tratarse del único producto que conseguía eliminar los síntomas externos de la enfermedad, su uso y abuso se generalizó en el campo español. Un solo tratamiento tras la poda y la brotación de yemas, repetido en un ciclo de 2-3 años, bastaba para controlar la enfermedad (Del Rivero y García Marí, 1984). Debido a su extrema peligrosidad, tanto para el medio ambiente como para el hombre, el arsenito sódico se prohibió en Europa en 1991 y en España, Francia y Portugal en 2003.

Entre las técnicas de control actualmente en fase de aplicación o desarrollo se encuentran las siguientes:

- **Obtención de material de propagación y plantación sano.** El material de propagación es una de las principales vías de diseminación de estas enfermedades. En condiciones de vivero se ha ensayado el uso de la termoterapia con agua caliente, aunque con resultados contradictorios. Algunos autores (Crous y col., 2001; Fourie y Halleen, 2004) señalan que inmersiones del material a 50 °C podrían ser eficaces para la eliminación de 'Pa chlamydospora' y 'Phaeoacremonium spp.' Sin embargo, otros estudios han demostrado que ambos géneros pueden resistir la aplicación de 51 °C durante 30 minutos (Whiting y col., 2001). Además, los tratamientos de termoterapia se han mostrado ineficaces con una serie de variedades de uva (e.g. Pinot Noir, Cabernet-Sauvignon, etc.) (Rooney y Gubler, 2001). Actualmente se evalúa el incremento de temperatura en los tratamientos de inmersión para aumentar la eficacia de los mismos (Gramaje y col., 2009a).
- **Reconocimiento de resistencias naturales en la planta huésped.** El conocimiento de la susceptibilidad del material vegetal a la infección por parte de los agentes etiológicos es aún escaso y limitado a una pequeña parte de los hongos implicados. En el caso de la enfermedad de Petri, Eskalen y col. (2001) realizaron un estudio de sensibilidad a 'Pa chlamydospora' y varias especies de 'Phaeoacremonium' en 20 portainjertos diferentes, no encontrando resistencias, aunque sí diferencias en el grado de sensibilidad a los patógenos.
- **Reducción de la carga de inóculo en el campo.** En la actualidad se investiga sobre el papel del suelo en la dinámica de estas enfermedades para evaluar las posibilidades de su transmisión en él, o la capacidad del mismo para albergar reservorios de inóculo que puedan permanecer viables y producir nuevos ciclos de infección. En el caso de la enfermedad de Petri, estudios previos (Scheck y col., 1998; Khan y col., 1999) han demostrado que estos táxones se pueden comportar como patógenos de suelo en inoculaciones artificiales, e incluso algunos de ellos (e.g. 'P. inflatipes') han sido aislados de suelos de viñedo naturales. No obstante lo anterior, no se conocen experiencias sobre los efectos de tratamientos de desinfectación de suelo en estas poblaciones.
- **Medidas de control basadas en prácticas culturales.** Está demostrado que la poda es una práctica que influye considerablemente en el desarrollo de enfermedades de vid. Las heridas producidas en ella constituyen potenciales vías de entrada para algunos de los patógenos implicados. Algunos autores aconsejan la poda tardía, la doble poda o la poda quirúrgica como técnicas capaces de limitar los daños por eutipiosis (Herche y Gubler, 2010; Sosnowski y col., 2010). La protección de las vías físicas de entrada mediante sustancias químicas con metil-tiofanato o miclobutanil muestran resultados prometedores (Herche y Gubler, 2010). Algunos estudios señalan la conveniencia de que la poda se realice en tiempo seco, ya que en el caso de 'P. chlamydospora' se ha observado una mayor tasa de infección cuando las podas se realizan en condiciones de lluvia. Otros autores (Mugnai y col., 1999) afirman que una de las medidas que puede permitir la reducción del nivel de inóculo en los viñedos, es la eliminación y destrucción de restos vegetales de poda y plantas muertas.

En los últimos años, como sustituto del arsenito sódico, se han evaluado productos químicos alternativos, tales como dinitrorthocresol, fenarimol, furmentamide, benodamil, fosetyl-Al y varios triazoles

- **Control químico.** En los últimos años, como sustituto del arsenito sódico, se han evaluado productos químicos alternativos, tales como dinitrorthocresol, fenarimol, furmentamide, benodamil, fosetyl-Al y varios triazoles (Mugnai y col., 1999; Jaspers, 2001). Se han testado en campo, sobre cepas enfermas, pero no han resultado plenamente efectivos (Di Marco y col., 1997), al menos a los niveles logrados con el arsenito. En cambio, en experiencias realizadas en viveros con plantas jóvenes, se han obtenido resultados aceptables con aplicaciones foliares de fosetil-Al, no observándose posteriormente síntomas foliares en las plantas tratadas. Ante la falta de respuestas convincentes, se están aplicando al cultivo en forma desmedida diferentes productos (generalmente derivados fosforados y lignatos con aluminio) nutricionales o vigorizantes, con resultados mediocres o negativos. Por otra parte, se ensayan formulaciones químicas comerciales para su utilización como desinfectantes en

Foto: Cumhur K.

los procesos de manipulación de plantones de vid en vivero, aunque los trabajos se encuentran aun en fase de experimentación y no están listos para su transferencia al sector productor. Entre los métodos ensayados con resultados más prometedores se encuentran la inmersión de las estacas durante la fase de hidratación con los fungicidas carbendazima y didecil-dimetil-amonio (Gramaje et al, 2009b).

- **Biocontrol.** En la actualidad no existe ningún microorganismo en fase avanzada de desarrollo (registro o explotación de patente) como potencial agente de control de enfermedades de vid. La búsqueda y desarrollo de antagonistas a partir de los recursos microbiológicos propios de la planta, resulta novedosa en el contexto de las enfermedades de vid, ya que los conocimientos sobre las posibilidades de introducir métodos de control alternativos a partir de antagonistas microbianos, se han basado mayoritariamente en el uso de microorganismos, o sustancias derivadas de ellos, de origen comercial, pertenecientes en su práctica totalidad al género 'Trichoderma' (Harvey y Hunt, 2006; Di Marco y Osti, 2007). Por ello, las investigaciones actuales se centran en la prospección, aislamiento y caracterización de especies de hongos endófitos asociados a vid, para valorar su localización y posibilidades de desarrollo e introducción en el mercado agrícola de nuevos agentes de control biológico de enfermedades fúngicas de vid.

En resumen, la investigación actual apuesta por un sistema de control integrado que incremente las posibilidades de éxito al tiempo que minimice los riesgos ambientales. En este sentido, en el Imidra nuestras investigaciones se centran en tres aspectos: la etiología de las enfermedades, la identificación de organismos endófitos de vid como potenciales agentes de biocontrol y la efectividad de sustancias fungicidas en aplicaciones al suelo.

Metodología

- **Etiología de las enfermedades de la madera de vid en la zona centro.** Durante los últimos 10 años realizamos prospecciones sistemáticas en 25 viñedos comerciales de 12 localidades de las tres subzonas de la D.O. Vinos de Madrid y Toledo. En cada parcela se identificaron plantas de vid con síntomas de enfermedades de degradación de la madera, tanto síntomas foliares como necrosis y pudriciones en brotes, brazos y tronco. En las plantas seleccionadas se realizaron muestreos reiterados periódicamente, al menos en tres épocas del año: invierno, primavera y verano. Los viñedos prospectados constituyen una muestra representativa de la viticultura madrileña y de la zona centro de España, puesto que comprenden un amplio rango de condiciones climáticas y orográficas, edad de las plantas (de 2 a 100 años), sistemas de cultivo (vaso bajo y espaldera) y variedades comerciales.

Una vez en el laboratorio, las muestras de madera se seccionaron longitudinal y transversalmente y en ellas se registraron datos informativos sobre el tipo y aspecto de las pudriciones presentes, según una escala definida (Mugnai y col. 1999, Redondo 2003). Unas submuestras se incubaron en cámara húmeda para favorecer el desarrollo de estructuras fúngicas y de las zonas necróticas de otras se extrajeron porciones de tejido de 2 cm3 que se esterilizaron superficialmente mediante soluciones de hipoclorito sódico (4-5%) y/o con etanol, seguido por lavados con agua estéril. Tras esto, se sembraron en los medios sintéticos de cultivo, agar-patata-dextrosa (PDA) y agar-malta (MEA), suplementados con antibióticos, para favorecer el crecimiento de las colonias fúngicas y limitar las contaminaciones bacterianas, y se incubaron a 22-25 °C en oscuridad. Las placas se observaron periódicamente cada 2-3 días para detectar el desarrollo de colonias fúngicas. Para su aislamiento y purificación, las colonias emergentes se transfirieron a medios de mantenimiento (PDA, MEA, etc.).

Para la determinación taxonómica de las especies fúngicas se utilizaron claves de identificación específicas para cada grupo de hongos, basadas principalmente en criterios morfológicos y morfométricos, y en algunos casos, se aplicaron técnicas moleculares basadas en la secuenciación directa de determinadas regiones del ADN (región ribosomal).

- **Búsqueda y caracterización de nuevos agentes de biocontrol para su uso frente a patógenos de madera de vid.** Los muestreos de

ESPECIES FÚNGICAS[1] T: ramas, Brazos; L: Hojas; B: Uvas	LOCALIDADES MUESTREADAS[2] Belmonte de Tajo		Campo Real		Valdilecha		Alcalá de Henares		Cadalso de los Vidrios		Villamanta		AISLADOS TOTALES[3] (488)
	Is	Pl	Is	Pl	Is	Pl	Is	Pl	Is	Pl	Is	Pl	
Acremonium strictum T, L	6	2	0	0	0	0	6	3	0	0	1	1	**13**
Acremonium spp. T, L	10	6	7	7	2	2	12	3	4	4	2	1	**37**
Alternaria arborescens L	1	1	0	0	3	1	3	3	0	0	0	0	**7**
Alternaria alternata L	9	4	5	5	12	4	8	5	5	4	3	1	**42**
Alternaria sp. L	3	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**3**
Alternaria tenuíssima L	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**1**
Arthrinium phaeospermum T, L	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**1**
Aspergillus níger T	7	3	1	1	0	0	1	1	0	0	0	0	**9**
Aspergillus terreus L	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**2**
Aspergillus sp. L	5	2	3	1	3	3	1	1	6	5	1	1	**19**
Aureobasidium pullulans T, L	2	1	5	2	0	0	3	1	2	2	5	2	**17**
Beauveria bassiana T	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	2	1	**3**
Botryosphaeria obtusa T	1	1	0	0	0	0	3	2	0	0	0	0	**4**
Botryosphaeria parva T	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	**1**
Botryosphaeria stevensii T	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**3**
Botryotinia fuckeliana B	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2	2	1	**4**
Botrytis cinerea B	0	0	0	0	7	4	0	0	0	0	0	0	**7**
Ceratobasidium cornigerum T	0	0	0	0	0	0	0	0	2	1	0	0	**2**
Cladosporium herbarum L	3	1	2	2	0	0	2	1	3	3	0	0	**10**
Chaetomium globosum T	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2	0	0	**2**
Chaetomium sp. T	3	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**3**
Colletotrichum sp. L	2	1	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	**4**
Cylindrocarpon destructans T	4	2	1	1	0	0	0	0	0	0	2	2	**7**
Cytospora chrysosperma T	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	**1**
Epicoccum purpurascens L	6	4	11	5	4	4	6	2	3	3	4	3	**34**
Fusarium oxysporum L	0	0	0	0	6	3	7	3	0	0	3	1	**16**
Fusarium sp. T	12	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**12**
Geotrichum sp. L	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	**1**
Giberella avenacea T	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	2	**3**
Gonatobotryum sp. T	2	2	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	**3**
Humicola sp. T	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**4**
Hypoxylon serpens T	0	0	0	0	0	0	0	0	2	1	0	0	**2**
Libertella sp. L	2	1	3	3	0	0	1	1	0	0	1	1	**7**
Lecanicillium lecanii L	5	4	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	**6**
Leptosphaeria sp. L	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	**1**
Macrophomina phaseolina L	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**3**
Mucor hiemalis L	0	0	0	0	0	0	4	4	0	0	0	0	**4**
Mucor racemosus L	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2	**2**
Mucor spp. L	4	1	2	2	3	1	1	1	0	0	2	2	**12**
Nectria fuckeliana T	3	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**3**
Nectria ramulariae T	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	**1**
Nigrospora oryzae T	0	0	0	0	3	3	0	0	0	0	0	0	**3**
Nodulisporium sp. L	4	4	0	0	2	1	0	0	0	0	0	0	**6**
Ophiostoma piceae T	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	1	**2**
Penicillium spp. L	10	4	4	2	6	5	3	3	13	6	5	2	**41**
Periconia igniaria L	0	0	0	0	3	3	0	0	1	1	2	1	**6**
Phaeoacremonium aleophilum T	3	1	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	**5**
Phaeoacremonium inflatipes T	0	0	3	3	0	0	0	0	2	1	2	2	**7**
Phaeomoniella chlamydospora T	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	**1**
Phialophora sp. L	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	1	**3**
Phoma glomerata T, L	0	0	1	1	0	0	0	0	3	2	1	1	**5**
Phoma sp. T	0	0	4	1	0	0	0	0	0	0	0	0	**4**
Phomopsis vitícola T	1	1	0	0	3	1	4	1	1	1	0	0	**9**
Rhinocladiella atrovirens T	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**1**
Rhizoctonia solani T	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	**1**
Rhizopus stolonifer L	2	2	1	1	0	0	1	1	1	1	9	3	**14**
Selenophoma sp. L	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	**1**
Slerotinia sclerotiorum T	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**2**
Sordaria sp. T	0	0	0	0	0	0	4	2	0	0	0	0	**4**
Sporormiella intermedia T	0	0	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	**2**
Stemphylium sp. L	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	**1**
Torula sp. L	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2	**2**
Trichoderma auroviride T, L	3	1	4	4	1	1	0	0	2	1	1	1	**11**
Trichoderma harzianum T, L	4	1	2	2	5	2	2	2	4	3	3	3	**20**
Trichoderma sp. T, L	4	3	1	1	0	0	2	2	3	1	4	4	**14**
Truncatella angustata T	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	**1**
Ulocladium sp. L	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	**4**
Xylaria hypoxylon T	0	0	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	**2**

[1] Tejidos vegetales muestreados; **T:** ramas/brazos, **L:** hojas, **B:** uvas

[2] Localidades de muestreo; **Is:** número de aislados de cada especie; **Pl:** número de plantas en las que aparecio cada aislado

[3] Aislados totales: Las celdas sombreadas indican las especies de hongos representadas con más de 10 aislados en el muestreo

Tabla 1: Especies fúngicas endófitas aisladas de plantas de vid provenientes de seis zonas productoras de la Comunidad de Madrid incluidas en la D.O. 'Vinos de Madrid'.

material vegetal se llevaron a cabo en viñedos distribuidos a lo largo de la Comunidad de Madrid siguiendo las directrices señaladas en el punto anterior, con la salvedad de que para este estudio se prospectaron tanto plantas sintomáticas como asintomáticas, y en cada planta, troncos, sarmientos y hojas. Tras la selección de plantas y extracción de los diversos tejidos y partes de interés, éstas fueron etiquetadas en el campo e identificadas (variedad, tipo de portainjerto, edad, etc.), y su posición fijada mediante un sistema de posicionamiento global (GPS).

Foto: Sebastian Fissore

Los materiales vegetales en laboratorio se procesaron de forma similar a la descrita en el punto anterior. Las identificaciones preliminares de los aislados obtenidos y mantenidos en cultivo puro, se realizaron mediante técnicas de determinación taxonómica clásicas, empleando estudios de morfología comparativa de los diferentes táxones. Para la obtención de un número suficiente de caracteres diagnósticos en cada caso, se emplearon además técnicas habituales de microscopía o microbiología (estudio de crecimiento a diferentes temperaturas, en distintos medios sintéticos, etc.). Las determinaciones taxonómicas se realizaron a partir de la bibliografía disponible y actualizada para cada organismo o grupos de organismos (monografías, estudios previos, etc.). La caracterización molecular se llevó a cabo para aquellos táxones en los que la presencia de fructificación

(sexual/asexual) no resultaba evidente, y/o en aquellos endófitos donde los cultivos puros no mostraban suficientes caracteres diagnósticos. La identificación molecular se basó en secuencias nucleotídicas de las regiones ITS1 e ITS2, obtenidas y analizadas según los métodos descritos por Sánchez-Torres y col. (2008). Las identificaciones a partir de secuencias de la región ITS se realizaron por comparación de las mismas con la aplicación 'Fasta' frente a la base de secuencias públicas de GenBank.

- **Evaluación de fungicidas comerciales de aplicación al suelo para el control de 'Phaeomoniella chlamydospora'.** Se ensayó la eficacia de dos materias activas con efecto fungicida y formulación adecuada para su aplicación directa al suelo: himexazol (dicarboximida) y tiram (ditiocarbamato). Ambos productos se aplicaron a las concentraciones recomendadas por el fabricante (1.600 ppm para tiram y 360 ppm para el himexazol), en una sola aplicación, a plantas injertadas (cv. Tempranillo/ 140-Ru) de 6 meses de edad, cultivadas en macetas de 4 l en condiciones de invernadero (Tª media= 30±2 °C). Como sustrato se utilizó una mezcla de suelo natural y perlita (5:1 v/v), que previamente se comprobó estaba libre de los patógenos responsables de las enfermedades de Petri y pie negro. Dos días después del tratamiento fungicida, el suelo se inoculó artificialmente con una suspensión de conidios de 5 aislados de 'Pa. chlamydospora' a dos concentraciones (106 y 102 con/mL). Al cabo de 2 meses las plantas se extrajeron de las macetas, se seccionaron longitudinalmente y se midió en ellas la longitud de las necrosis vasculares ascendentes desde la base de la estaquilla. Las variables analizadas estadísticamente fueron la incidencia (número de plantas sintomáticas) y la gravedad de la enfermedad (longitud de la necrosis vascular).

Resultados y discusión

- **Etiología de las enfermedades de la madera de vid en la zona centro.** Los agentes fúngicos relacionados con necrosis o podredumbres de la madera de vid aislados del material vegetal recogido en los puntos de muestreo de la zona centro de España, así como sus frecuencias de aislamiento, se detallan en la Figura 1. De ella se deduce la elevada presencia de los géneros que engloban las principales especies patógenas implicadas en las enfermedades de madera de vid, tales como yesca, enfermedad de Petri, pie negro o brazo muerto. Así, se encuentran con mayor asiduidad representantes de los géneros 'Phaeoacremonium', 'Phaeomoniella', 'Fomitiporia' y 'Cylindrocarpon', junto a los del grupo de los Botryosphaeriaceae. Los dos primeros géneros han sido profusamente citados y aislados en la totalidad de áreas vitivinícolas españolas, incluyendo viveros productores, y tanto de plantas jóve-

nes como viñas adultas y en casi todas las variedades y modalidades de cultivo prospectadas (Tello y col., 2010; Martín y Cobos, 2007). Nuestros resultados concuerdan con investigaciones similares llevadas a cabo en otras regiones vitícolas españolas e internacionales (Rego et al, 2000, Armengol et al, 2001, Gubler y col. 2004; Hallen y col. 2006; Van Niekerk y col. 2006; Martín y Cobos, 2007), con la salvedad de que en nuestro caso encontramos Fomitiporia mediterranea con una elevada frecuencia, a diferencia de lo que parece ocurrir en Castilla y León (Martín y Cobos, 2007).

Asimismo, destaca la escasa representación del basidiomiceto 'Stereum hirsutum', tradicionalmente asociado a la yesca de la vid, que se aisló preferentemente en el tronco de la cepa, y cuya implicación en el proceso de la enfermedad actualmente está en cuestión. Sin embargo, Sánchez-Torres y col. (2008) observaron que, en la Comunidad Valenciana, 'Stereum hirsutum' mostraba una frecuencia de aislamiento elevada en viñas afectadas de yesca, incluso por encima de la observada para 'Fomitiporia'. Además, González y col. (2008) reportaron que en determinadas condiciones de cultivo en la zona costera mediterránea, F. mediterranea era sustituida por otra especie lignícola del género 'Inonotus' ('I. hispidus').

Por otro lado, destaca la ausencia de representantes del género 'Eutypa'. Este resultado se corresponde con los obtenidos recientemente por otros autores, en los que se señala que 'Eutypa' parece ser un patógeno predominante en las zonas vitícolas más húmedas y frías, mientras que los representantes del grupo de los Botryosphaeriaceae prefieren los climas más cálidos y secos (Martín y Cobos, 2007; Muruamendiaraz y col., 2009). Así, el norte de España (Rioja alavesa), sur y centro de Francia y norte de Italia son zonas en las que la eutipiosis es frecuente, mientras que en Cataluña, Comunidad Valenciana y zona centro de España, predominan las pudriciones producidas por Botryosphaera y géneros afines. Los aislamientos se realizaron selectivamente en función del tipo de pudrición que presentaba la madera (Redondo, 2003). De dichos estudios se deduce una cierta especialización, de manera que las pudriciones claras y blandas se corresponderían con el aislamiento masivo del basidiomiceto 'Fomitiporia mediterranea'. Las punteaduras necróticas en vasos se relacionan con el hongo 'Phaeomoniella chlamydospora'. Las necrosis oscuras y duras corresponderían preferentemente a los 'Phaeoacremonium' y las Botryosphaerias, mientras que las más rosadas y oscuras que aparecieron con preferencia en la parte basal de la planta corresponderían a 'Cylindrocarpon'. 'Phaeoacremonium aleophilum' se aisló con elevada frecuencia principalmente asociado a necrosis pardas o pardo-rosáceas. Estos resultados concuerdan con los de otros autores (Mugnai y col., 1999). En las cepas más jóvenes predominan los patógenos 'Pa. chlamydospora', 'Pm. aleophilum' y 'Cylindrocarpon spp.', mientras que los hongos basidiomicetos 'Fomitiporia mediterranea' y 'Stereum hirsutum' se asocian a las cepas de mayor edad.

- **Búsqueda y caracterización de nuevos agentes de biocontrol para su uso frente a patógenos de madera de vid.** Algunos resultados preliminares obtenidos en esta línea de investigación para el control de enfermedades durante el periodo 2008-2009, han puesto de manifiesto un alto grado de diversidad fúngica en el interior de los tejidos de plantas de vid, expresada tanto en términos del número de aislados como en la composición de especies de hongos. Al igual que para algunos de los escasos estudios sobre micoflora endofítica de vid realizados en otros países (Halleen y col., 2007; Casieri y col.,2009, etc.), nuestros trabajos muestran que el grupo de hongos ascomicetos y hongos mitospóricos representan los contingentes principales de especies endófitas asociadas al cultivo (Tabla 1).

  En líneas generales, la abundancia y composición de especies no difiere de manera significativa entre los distintos tipos de variedades vitivinícolas.

  Finalmente, y como cabía esperar, algunos de los géneros aislados son referidos habitualmente en la literatura como agentes de biocontrol, lo que les convierte en candidatos potenciales para estudios sobre antagonismo microbiano.

  Entre éstos, destacan cepas pertenecientes a los géneros 'Acremonium', 'Phoma' ('P. glomerata') o 'Chaetomium' ('Ch. globosum'), que han mostrado actividad potencial en estudios previos en laboratorio.

- **Evaluación de fungicidas comerciales de aplicación al suelo para el control de 'Phaeomoniella chlamydospora'.** Los ensayos con plantas en condiciones de invernadero muestran que el himexazol no fue efectivo a la dosis recomendada por el fabricante. Por el contrario, el tiram consiguió reducir significativamente tanto la incidencia como la gravedad de la enfermedad a la dosis recomendada por el fabricante y con tan solo una aplicación del fungicida al suelo. El hongo inoculado fue reaislado de los tejidos vasculares necrosados.

  Nuestros resultados apuntan a que las aplicaciones preventivas de tiram al suelo o sustrato pueden reducir el inóculo primario del patógeno, retardar sus efectos y, en combinación con otras medidas, contribuir a su control.

Conclusiones

La situación en España es similar a la descrita en otros países productores, existiendo en los últimos 15 años un aumento progresivo de la extensión y gravedad de las enfermedades de madera de vid de origen fúngico. En todo el mundo diversos grupos de investigación abordan su estudio, principalmente su incidencia, extensión y etiología. Tales estudios han permitido un notable avance en el conocimiento de estas patologías en poco tiempo.

Actualmente, ningún método de control es totalmente eficaz para controlar las enfermedades de degradación de la vid, por lo que la investigación en este campo continúa siendo imprescindible. El grupo de Patología Vegetal del Imidra lleva a cabo ensayos para comprobar la eficacia de algunas sustancias de origen químico, como alternativa al uso del arsenito sódico, para su aplicación tanto al suelo como a las plantas de vivero.

Paralelamente realiza estudios de caracterización de la biodiversidad de hongos endófitos asociados a diferentes variedades y tipos de cultivo, con el objetivo de identificar nuevos agentes antagonistas para el control. Con estas líneas de investigación, en las que el grupo es pionero a nivel nacional, trata de desarrollar métodos alternativos o complementarios de control en vid, de cara a reducir las pérdidas económicas que ocasionan estos patógenos en el sector productivo, empleando técnicas acordes con la conservación del entorno natural y con las regulaciones de la Unión Europea.

Referencias bibliográficas

- Armengol, J.; Vicent, A.; Torné, L.; García-Figueres, F.; García-Jiménez, J. (2001). "Hongos asociados a decaimientos y afecciones de madera de vid en diversas zonas españolas", Boletín de Sanidad Vegetal 27, pp.137-153.
- Battany, M., A. Rowhani; D. Golino. (2004). "Syrah in California - Decline or Disorder?" Practical Winery and Vineyard, May/June, Vol. 26, No. 1, pp. 20-35.
- Carter, M. V. (1994). "Wood and root diseases caused by fungi. Eutypa dieback", p. 32-34. En R. C. Pearson, and A. C. Goheen (ed.), Compendium of grape diseases, 3rd ed. APS Press, St. Paul, Minn.
- Casieri, L., Hofstetter, V., Viret, O.; Gindro, K. (2009). "Fungal communities living in the wood of different cultivars of young Vitis vinifera plants". Phytopathologia Mediterranea 48, pp. 73-83.
- Crous, P.W., Swart, L., Coertze, S. (2001) "The effect of hot-water treatment on fungi occurring in apparently healthy cuttings", Phytopathologia Mediterranea 40, pp.464-466.
- Del Río, J. A., González, A., Fuster, M. D., Botía, J. M., Gómez, P., Frías, V., Ortuño, A. (2001). "Tylose formation and changes in phenolic compounds of grape roots infected with Phaeomoniella chlamydospora and Phaeoacremonium species." Phytopathologia Mediterranea 40 (Suppl), pp. S394-S399.
- Del Rivero, J. F., García-Mari, F. (1984)"Ensayo de productos contra la yesca de la vid y la piral de la vid en tratamientos de invierno". Boletín Servicio de Plagas 10, pp.17-30.
- Di Marco S., A. Mazzullo, F. Calzarano; A. Cesari. (1997). "First results on the activity of phosetyl Al and phosphorous acid on black measles "esca" disease". In: Proceedings of the 10th Congress of the Mediterranean Phytopathological Union, June 1-5, 1997, Montpellier, France, pp.419-423.
- Di Marco, S., Osti, F. (2007). "Applications of Trichoderma to prevent Phaeomoniella chlamydospora infections in organic nurseries". Phytopathologia Mediterranea 46, pp.73-83.
- Eskalen, A., Gubler, W. D., Khan, A. (2001) "Rootstock susceptibility to Phaeomoniella chlamydospora and Phaeoacremonium spp."Phytopathologia Mediterranea 40, pp.433-438.
- Fourie P.H., Halleen F. (2004) "Proactive control of Petri disease of grapevine through treatment of propagation material". Plant Disease 88, pp.1241–1245.
- Giménez-Jaime, A.; Aroca, A.; Raposo, R.; García-Jiménez, J.; Armengol, J. (2006). "Occurrence of fungal pathogens associated with grapevine nurseries and the decline of young vines in Spain". Journal of Phytopathology 154, pp. 598-602.
- González V., Sánchez-Torres P., Hinarejos R., Tuset J.J. (2008). "Inonotus hispidus fruiting bodies on grapevines with "esca" symptoms in Mediterranean areas of Spain". Journal of Plant Pathology 91: 465-468.
- Gramaje, D., Armengol, J., Salazar, D., López-Cortés, L., ; García-Jimenez, J. (2009a). "Effect of hot-water treatments above 50°C on grapevine viability and survival of Petri disease pathogens". Crop Protection 28, pp. 280-285.
- Gramaje, D., Aroca, A., Raposo, R., García-Jiménez, J.;Armengol, J. (2009b). "Evaluation of fungicides to control Petri disease pathogens in the grapevine propagation process". Crop Protection 28, pp. 1091- 1097.
- Graniti, A.; Surico, G.; Mugnai, L. (2000). "Esca of grapevine: a disease complex or a complex of diseases?" Phytopathologia Mediterranea 39, pp. 16-20.
- Gubler, W.D.; Baumgartner, K.; Browne, G.T.; Eskalen, A.; Latham, S.R.; Petit, E.; Bayramian, L.A. (2004). "Root diseases of grapevines in California and their control". Australasian Plant Pathology 33, pp.157-165.
- Hallen, F., Fourie, P.H.; Crous, P.W. (2006). "A review of black foot disease of grapevine". Phytopathologia Mediterranea 45 (supl), pp. S55-S67.
- Halleen, F., Mostert, L.; Crous, P.W. (2007). "Pathogenicity testing of lesser-known vascular fungi of grapevines". Australasian Plant Pathology 36, pp. 277-285.
- Harvey, I. C., Hunt, J. S. (2006). "Penetration of Trichoderma harzianum into grapevine wood from treated pruning wounds". New Zealand Plant Protection 59, pp. 343-347.
- Herche, R.; Gubler, W.D. (2010) "Control strategies of trunk diseases of grapevine". Libro de Resúmenes. 7th International Workshop on Grapevine Trunk Diseases, ICGTD. Santa Cruz, Chile. pp. 78.
- Jaspers, M. V. (2001). "Effect of fungicides, in vitro, on germination and growth of Phaeomoniella chlamydospora". Phytopathologia Mediterranea 40, pp.453-458.
- Khan, A.C., Whiting, C., Rooney, S., Gubler, W.D. (1999) "Pathogenicity of three sepecies of Phaeoacremonium spp. on grapevine in California." Phytopathologia Mediterranea 39, pp. 92-99.
- Lecomte, P.; Leyo, M.; Louvet, G.; Corio-Costet, MF.; Gaudillère, JP.; Blancard, D. (2005). "Le Black Dead Arm, genèse des symptômes. Phytoma - La Défense des Végetaux 587, pp. 29-37.
- Martín, M.T.; Cobos, R., 2007." Identification of fungi associated with grapevine decline in Castilla y León (Spain)". Phytopahologia Mediterranea 46, pp.18-25.
- Mostert, L.; Groenewald, JZ; Summerbell RC, Gams W, Crous P. (2006). "Taxonomy and pathology of Togninia (Diaporthales) and its Phaeoacremonium anamorphs". Studies in Mycology 54, pp. 1-115.
- Mugnai, L.; Graniti, A.; Surico, G. (1999). "Esca (black measles) and brown wood streaking: two old and elusive diseases of grapevines". Plant Disease 83, pp. 404-418.
- Muramendiaraz A., Lecomte P., Legorburu F.J. (2009). "Occurrence of the Eutypa lata sexual stage on grapevine in Rioja Alavesa"Phytopathologia Mediterranea 48, pp.140-144.
- Redondo, C. (2003) "Enfermedades fúngicas de degradación de la madera de vid (Vitis vinifera L.)". Tesis Doctoral. ETSIA. Universidad Politécnica de Madrid.
- Rego, C., Carvalho, A., Nascimento, T. Oliveira, H. (2001). "First approach on the understanding of inoculum sources of Cylindrocarpon destructans and Phaeomoniella chlamydospora concerning grapevine rootstocks in Portugal". Bulletin IOBC/WPRS 24, pp. 67-72.
- Rego, C., Oliveira, H., Carvallo, A., Phillips, A. (2000). "Involvement of Phaeoacremonium spp. And Cylindrocarpon destructans within grapevine decline in Portugal". Phytopathologia Mediterranea 39, pp.76-79.
- Rooney S.N., Gubler W.D. (2001) "Effect of hot water treatments on eradication of Phaeomoniella chlamydospora and Phaeoacremonium inflatipes from dormant grapevine wood". Phytopathologia Mediterranea 40, pp.467–472.
- Sánchez-Torres, P., Hinarejos, R., González, V., Tuset, J. J. (2008). "Identification and characterization of fungi associated with esca in vineyards of the Comunidad Valenciana (Spain)". Spanish Journal of Agricultural Research, pp.650-660.
- Scheck, H.; Vasquez, S.; Gubler, WD.; Fogle, D. (1998). "Three Phaeoacremonium spp. cause young grapevine decline in California". Plant Disease 82, pp.448.
- Sosnowski, M.R., Wicks, T.W.; Scott, E.S. (2010) "Controlling eutypa dieback by remedial surgery". Libro de Resúmenes. 7th International Workshop on Grapevine Trunk Diseases, ICGTD. Santa Cruz, Chile. pp.79.
- Tello, M.L.; Gramaje, D.; Gómez, A.; Abad-Campos, P.; Armengol, J. (2010), "Analysis of phenotypic and molecular diversity of Phaeomoniella chlamydospora isolates in Spain". Journal of Plant Pathology 92, pp.197-205
- Van Niekerk, J.M., Fourie, P., Halleen, F., Crous, P.W. (2006) "Botryosphaeria spp. as grapevine trunk disease pathogens". Phytopathologia Mediterranea 45, pp. S43-S54.
- Whiting E.C., Khan A., Gubler W.D. (2001) "Effect of temperature and water potential on survival and mycelial growth of Phaeomoniella chlamydospora and Phaeoacremonium spp". Plant Disease 85, pp.195–201.

De la fusión entre el gigante italiano Enoplastic y la empresa Sadurní & Esteve del Penedès surgió este proyecto que presume de una impresión de emisiones "prácticamente cero"

Escap Cápsulas, un año fabricando cápsulas a base de tecnología sostenible

Desde la empresa, con sede en Subirats, se producen cápsulas de original diseño, adaptables a cualquier tipo de botella.

Foto: Johnny Maroun.

Escap Cápsulas brinda por su primer año de trayectoria empresarial. Hace ahora un año, el Grupo Enoplastic, principal fabricante del mundo de cápsulas para botellas de vino, cava y aceite, aterrizaba en nuestro país, sumándose a un proyecto empresarial del Penedès, la empresa Sadurní & Esteve. Surgía así Escap Cápsulas, con capacidad para producir 300 millones de cápsulas al año, eso sí de forma sostenible. Desde sus inicios, la nueva sociedad ha hecho gala de una tecnología de impresión única, que le permite generar "prácticamente cero emisiones".

Agosto del año 2010. Escap Cápsulas daba sus primeros pasos como sociedad, a raíz de la alianza entre el Grupo Enoplastic, con presencia en más de 80 países, y la empresa familiar Sadurní & Esteve, en el Alt Penedès (Cataluña). Un año antes, Jordi y Roger González, padre e hijo, habían puesto en marcha dicha compañía, a la que se incorporaron nuevos socios, como David Aguado, ingeniero químico; Albert Culyàs, ingeniero mecánico y Carmen Moreno, persona cercana a la familia. Tras este éxito, lograron hacerse con la confianza de un gigante del sector de las cápsulas, Enoplastic. Con más de 60 años de experiencia en el sector, el grupo italiano se decidía a implicarse en un proyecto local y del que surgiría la compañía Escap Cápsulas.

Ahora, a punto de celebrar su primer aniversario, el balance no puede ser más positivo. Hoy en día, esta sociedad, con una capacidad de producción de 300 millones de cápsulas anuales, cubre casi todo el país, incluidas zonas de gran tradición vinícola, como La Rioja o Jerez de la Frontera. Desde sus instalaciones en el polígono industrial Lavernó, en la localidad de Subirats (Sant Sadurní d'Anoia), Escap Cápsulas se dirige, básicamente al mercado nacional de vinos, cavas y últimamente aceites. Entre su clientela, se incluyen fabricantes como el grupo García Carrión, Freixenet, Codorníu o las bodegas Sumarroca. Fuentes de la empresa insisten en que uno de sus puntos fuertes es su capacidad para satisfacer cualquier pedido, sea cuál fuere la cantidad de cápsulas solicitadas.

La clave, producción elevada y tecnología de impresión respetuosa con el medio ambiente

Escap Cápsulas no se limita a fabricar y comercializar cápsulas, en materiales como complejo y PVC, y de diseño diferenciado. Además, se aprovisiona de las materias primas necesarias para desarrollar sus productos y desarrolla los materiales que necesita, lo que redunda en unos costes de producción más bajos. Tal y como aseguran desde la empresa, el grupo empresarial adquiere aluminio en Londres que posteriormente funde para obtener láminas de aluminio, así como el polietileno que precisan y, finalmente, el complejo con el que fabricarán el producto final. Además, Escap Cápsulas distribuye el tapón sintético y el de rosca fabricados por Enoplastic, con capacidad para poner en el mercado 3.900 millones de cápsulas anuales.

El porqué de la buena acogida y consolidación de Escap Cápsulas en España, un año después de su inicio, se debe al uso de una tecnología que le permite una producción elevada y que le permitiría obtener 300 millones de cápsulas al año. Sin embargo, producir más no equivale a contaminar más, y éste sería el caso de Escap Cápsulas. En virtud de ello, la compañía emplea una tecnología respetuosa con el medio ambiente (provista de un quemador de muy bajas emisiones), lo que da una idea de su compromiso con la sostenibilidad. Y es que desde la empresa se consideran los primeros en usar un sistema de impresión totalmente sostenible y cuyas emisiones a la atmósfera son prácticamente cero.

La feria francesa espera ofrecer a sus visitantes y expositores crecimiento, competitividad y sostenibilidad

Eficacia sostenible para Sitevi 2011

Ya sólo quedan 5 meses para la celebración de Sitevi 2011, la feria de referencia europea para los materiales, equipos y servicios de los sectores de la vid y el vino y las frutas y verduras. Durante los tres días que dura la feria (entre el 29 de noviembre y el 1 de diciembre en Montpellier), la oferta de materiales y servicios se complementará con conferencias y tallares para los visitantes y expositores, además de la innovación que se verá premiada con el Palmarés de la Innovación.

La responsable de comunicación internacional de Sitevi 2011, Isabelle Fabre.

Ricard Arís

Sitevi no es una feria que necesite presentación, lleva años siendo un referente y, a cinco meses de la edición 2011, ya el 20% de sus visitantes son internacionales, de veinte países distintos. Según Isabelle Fabre Achache, responsable de comunicación internacional, "el 80% de los visitantes extranjeros son europeos, de los cuales, los españoles son los primeros en número de visitantes no franceses, seguidos de Italia y Suiza, y a más distancia quedan Portugal, Alemania y Grecia y los países del norte de África (Marruecos, Algeria y Túnez)".

Además, se están llevando a cabo acciones suplementarias para EE UU, Rusia y China, que son países emergentes "tanto en consumo como en producción", como es el caso del país asiático. Este mismo país, China, será según Isabelle Fabre "el séptimo productor de vino en 3 o 4 años". El carácter mundial de la feria provoca también que Sitevi 2011 se promocione también en países tan lejanos como Australia, Nueva Zelanda y Sudáfrica.

En cuanto a los visitantes, Fabre confirmó que "se espera que vengan unos 45.000 visitantes profesionales, de los cuales el 20% serán internacionales, de 50 países diferentes". Aunque aún están iniciando la promoción, esperan más visitantes que en la edición anterior, pero la responsable de comunicación internacional recordó que "más que la cantidad, lo importante para los expositores es la calidad de los visitantes, no la cantidad y por eso estamos haciendo esfuerzos en que los visitantes estén realmente interesados en los productos".

El futuro del sector vitivinícola

Tras la crisis, el sector del vino, según Fabre, "la producción europea está en continuo en Francia, Italia y España. En Francia, el mercado está siendo positivo, sobre todo porque el consumo mundial ha aumentado y las perspectivas son buenas". Hablando de las cifras de negocio, comentó que "han crecido, lo que ha permitido que haya una mayor calidad en la venta de vino, lo que significa que los consumidores beben mejor y están dispuestos a comprar más caro, lo que es bueno para los viticultores". Sobre España, Fabre comentó que "la crisis ha dado de lleno, pero no solamente en este sector, sino en todos".

Sitevi 2011 contará también con espacios para la formación que contará con talleres, conferencias técnicas y económicas, encuentros internacionales y visitas a explotaciones "porque la feria quiere llevar a sus visitantes al

Sitevi 2011 contará con espacios para la formación, talleres, conferencias, encuentros internacionales y visitas a explotaciones

exterior". En cuanto a conferencias, tres temas cruciales, que son la disminución de los costes de producción, el corte de las cepas a mano o mecánico y la oxigenación de los vinos. Otro tema importante a tratar durante las conferencias será la internacionalización de los negocios, además de presentación de nuevos mercados, como el chino.
Otro tema que va a ser tratado en Sitevi 2011 será "como volver a atraer a los jóvenes hacia la cultura del vino, que en Francia se está perdiendo un poco, además de debatir la importancia del enoturismo y si representa o no una herramienta de crecimiento". Evidentemente, el desarrollo sostenible será también una parte importante en la feria francesa, ya que se tratarán temas como "los fitosanitarios, la agricultura biológica o cuáles serán las cepas del futuro en relación con el cambio climático".
También es importante el aspecto de los nuevos envases, como el nuevo formato conocido como Bagging Box, en el caso del vino, o el acondicionamiento y embalaje, en el caso de las frutas y verduras. También quiso recordar las visitas a explotaciones agrícolas cercanas a la feria, de las que se concretarán más datos en el mes de septiembre.

Dos ejes concretos

- El eje vitivinícola con una conferencia el martes 28 de noviembre, por la mañana. Por la tarde, se propondrá a los visitantes que lo deseen la visita de una explotación del sector.

- El eje frutas-verduras con una conferencia el miércoles 29 de noviembre, también por la mañana. Además, se organizará una visita por la tarde para ilustrar la conferencia (visitas abiertas también para aquellos visitantes que no participan en los Encuentros Internacionales).

Novedades para la edición 2011

Los 1º encuentros internacionales de Sitevi se realizarán en forma de debates, conferencias e intercambios con expertos internacionales. Permitirán a los visitantes analizar la situación de manera transversal (de la fabricación a la venta pasando por las técnicas, el envase y embalaje, el acondicionamiento, el marketing).
Por otra parte, en el tema sobre "mujeres en agricultura y variación estacional del trabajo" en el programa habrá una conferencia, dos eventos e intercambios en un stand específico, sobre el estatus de la mujer en estos sectores (informaciones jurídicas, sociales…).
Los encuentros profesionales y job-datings con el concurso de l'Apecita pondrá el foco sobre los oficios del futuro (marketing, desarrollo sostenible, gestión de empresas) y habrá job-datings gratuitos para los expositores. ■

MÁQUINAS CENTRYTEC®
COMPRA-VENTA BIENES DE EQUIPO

CENTRYTEC® *Le ofrece la posibilidad de alquilar centrífugas y decantadores para clarificar mostos y vinos con máquinas perfectamente equipadas y completas a un precio sin competencia.*
Una vez comprobada la eficacia de las mismas y si el clarificado que llevan a cabo es del gusto del cliente, existe la posibilidad de comprar la centrífuga a un precio ventajoso. Dicho precio incluiría el valor final de la máquina descontándole el importe del alquiler correspondiente a su uso previo; además de incluir una garantía de dos años y determinadas facilidades de pago a un año.

Nuestros clientes nos avalan y es por ello que disponemos de alrededor de unas veinticinco máquinas distribuidas en todo el mercado nacional en el sector vinícola.

MÁQUINAS CENTRYTEC®
c/ Rio Quipar - Parcela B-7 - Pol. Ind. de Loquí
El Saladar I - 30564 Lorquí (Murcia)
Tel. 968687688 - Fax 968687709 - Móvil: 605802729
www.maq-centrytec.net - rmoreno@maq-centrytec.net

China envió uno de cada tres extranjeros que visitaron el salón de Burdeos

Vinexpo celebra su 30 cumpleaños con un fuerte aumento del público asiático

Foto: Vinexpo.

Vinexpo Burdeos, la feria bianual de vinos y licores, cerró el pasado 23 de junio su decimosexta edición, en la que cumplió 30 años, con un ligero aumento de visitantes respecto el 2009. 48.122 personas, provenientes de 148 países, pasaron por la exposición, lo que supone un aumento del 3,22%. Aunque el francés fue, lógicamente, el público más numeroso, el aumento más significativo vino por parte del extranjero, que representó el 37,2% del total, con 17.910 profesionales.

El mercado asiático tuvo especial presencia, con uno de cada tres visitantes no franceses. En particular, China fue el país extranjero que envió más gente a la exposición: 2.974 profesionales, lo que supone un incremento del 150%. Otros países asiáticos que aumentaron significativamente su presencia fueron Taiwán (65%), Singapur (71%), India (26%) Vietnam (116%) y Malasia (74%). Los principales importadores japoneses como Toshiyuki Tanaka y Toru Yagi (Suntory Wine International Ltd) y Yasuhisa Hirose (Enoteca) no quisieron tampoco perderse la cita, pese a los efectos del terremoto. 363 profesionales japoneses viajaron a Francia para visitar Vinexpo.

En Vinexpo 2011 se pudieron catar vinos de los Altos del Golán o incluso de Tailandia

Foto: Vinexpo.

Después de Francia y China, los países que más presencia tuvieron en la exposición fueron los Estados Unidos, con 1.403 visitantes, el Reino Unido, con 1.342, y Bélgica, con 1.172. Europa estuvo bien representada, gracias sobretodo a los países importadores como Alemania, los Países Bajos y Suiza, aunque hubo también compradores provenientes de países tradicionalmente productores como España e Italia, especialmente cadenas de hiper y supermercados. Otros países con un aumento significativo de visitantes fueron Rusia (27,2%), Ucrania (136%), los Emiratos Árabes Unidos (77,5%) y Turquía (20,9%).

"Entre 2010 y 2014, el consumo de vinos tranquilos crecerá en 72,9 millones cajas de 9 litros, un aumento del 2,98%. Casi tres cuartas partes de este incremento se llevará a

Contenedores isotérmicos para la vendimia

saeplast
ICEBOX

- Contenedores isotérmicos de plástico homologado para la industria alimenticia
- Contenedor Saeplast para el tratamiento de la uva con CO_2 en la vendimia
- Contenedor Saeplast para el transporte y para la recogida de la uva
- Contenedores Saeplast mantengan una temperatura estable durante el transporte
- Contenedores Saeplast facilita la mecanización de la vendimia y el manejo
- Contenedores Saeplast para la micro vinificación y uso en general en las bodegas
- Opcional con tapa y salidas de drenaje en el fondo
- Disponible con marcación de logo y números en cada contenedor

PROMENS
www.promens.es/iberia

Promens Iberia, S.A. • Polígono Industrial 15
36880 La Cañiza • España
Tel: +(34) 986 663 091 • Fax: +(34) 986 663 314
sales.iberia@promens.com

Foto: Vinexpo

cabo en tan sólo tres mercados: los EE UU, con 26.940.000 cajas más, China, con 20.760.000 cajas más, y Rusia con un aumento de 5,53 millones de cajas", señaló Robert Beynat, director ejecutivo de Vinexpo.
Por lo que se refiere a los vinos, los más presentes fueron los de los países productores más importantes como Francia, Italia, España, Alemania, Chile, Estados Unidos, Austria, Argentina y Portugal, pero también se pudieron catar vinos de los Altos del Golán o incluso de Tailandia. Las compañías de licor ocuparon el 12% de la superficie dedicada a los estantes.

'Catas de Vinexpo', una gran idea

La última idea desarrollada por la exposición fue aplaudida por unanimidad. Por primera vez, se organizaron degustaciones dentro de una instalación acondicionada para ello, marca 'Catas de Vinexpo'. La cata resultó ser un gran éxito, atrayendo a un total de 13.250 profesionales, que asistieron para conocer de cerca nuevos productos, ampliar sus conocimientos o prepararse para las negociaciones que se llevaron a cabo en los stands. Las catas se complementaron con conferencias y presentaciones realizadas por expertos de la industria.

'Catas de Vinexpo' contó con la asistencia de más de 13.000 profesionales. Foto: Vinexpo.

escap cápsulas S.A.
tecnología e innovación

grupo enoplástic

PASIÓN & EXPERIENCIA

SOLUCIONES DE VANGUARDIA Y EFICIENCIA TECNOLÓGICA

escap es una empresa nueva, fundada en 2010, que se dedica a la fabricación y comercialización de cápsulas para botellas de cava, vino y aceites.

Estas cápsulas forman parte del "vestido" de la botella y están fabricadas con materiales diversos:

- Aluminio y complejo de aluminio, con todos los colores y personalizaciones, para botellas de cava.
- PVC o complejo de aluminio, con todos los colores y personalizaciones, para botellas de vino y aceites.

También se comercializan otros artículos, tales como tapones sintéticos y tapones "pilfer" o de rosca, igualmente destinados a botellas de cava, vino y aceites.

Escap capsulas S.A.
Pol. Industrial Lavernó naves 9 - 10
08739 SUBIRATS (Barcelona)
Tel. +34 93 102 21 37
Fax. +34 93 102 21 47
escap@escapcapsulas.com

La bodega zamorana Vocajarre persigue cómo aprovechar el poder calorífico de 350 toneladas de estos residuos orgánicos

Un estudio muestra cómo alargar la vida útil de los sarmientos de las cepas

La bodega Vocarraje desarrolla un proyecto, junto a varias empresas especializadas en el sector energético, para reutilizar los despojos de las vides que el enólogo no suele usar, y que se producen durante la poda de las mismas. El plan transformaría estos restos en pellets y briquetas que darían energía calórica a grandes centros urbanos como edificios, hoteles y fábricas.

Javier Montes de Oca

En sintonía con la filosofía actual de aprovechamiento de todo tipo de residuos, que hasta hace apenas una década se desaprovechaban, una nueva investigación pone a prueba esta tendencia global, en beneficio del planeta y sus ecosistemas. En esta ocasión, hacemos referencia al resultado del proceso de poda en viñedos y del que se obtiene una cantidad impresionante de residuos botánicos que no tenían, en apariencia, ninguna utilidad para el productor vitivinícola. Se trata de los sarmientos, es decir, las ramas más jóvenes de la vid. Éstos, durante la vendimia, se despojan de la planta y se suelen acumular en montículos en diversas zonas de la finca y se incineran, con lo que se desperdicia el valor de este recurso leñoso.

Desde Vocarraje enfocan este proyecto hacia un destinatario final: hoteles, grandes edificios, superficies de gran tamaño y fábricas que podrán usar el poder calorífico de estos restos

Los sarmientos de las viñas se podrán usar como combustibles o también para fabricar envases de cartón. Foto:Kim Erasmy-Murphy.

En virtud de ello, Vocarraje, empresa y bodega perteneciente a la Denominación de Origen Protegida (D.O.P.) Toro, ha descubierto una nueva aplicación para estos subproductos, a los que añadirá más vida útil. El propósito es el de convertir estos restos en briquetas y pellets para calderas de biomasa. Para ello, Vocarraje acudió a dos empresas especializadas en el sector energético para así iniciar un estudio que les facilitara las posibilidades de reutilización de estos residuos.

Sin embargo, ésta no será la primera experiencia que la bodega tendrá con los sarmientos, ya que desde hace algún tiempo los comercializa a través de la red como combustible para las barbacoas. El nuevo plan que llevan a cabo permitirá ampliar y mejorar la oferta de los sarmientos, transformándolos en pellets para calderas de biomasa. "Teníamos esa espina clavada al observar cómo se desperdiciaba todo ese material. Cuando se produce la poda, se obtiene gran cantidad de sarmientos que terminan convirtiéndose al final en cenizas", explicó Abdón Segovia, gerente de la empresa. Desde Vocarraje enfocan este proyecto hacia un destinatario final: hoteles, grandes edificios, superficies de gran tamaño y fábricas que podrán usar el poder calorífico de estos restos.

Hasta la fecha, dos compañías interesadas en este proyecto, y que ya habían probado con éxito el combustible para barbacoas, han contactado con esta empresa familiar zamorana, ubicada en la pequeña localidad de Morales de Toro. Compañías motivadas en cómo explotar el potencial de esta biomasa. El proyecto incluye un tipo de maquinaria de alta presión con el cual se obtienen los pellets y las briquetas. Hoy en día, estas máquinas se utilizan para compactar las cáscaras de piñones, almendras y otras semillas y serían las que se emplearían para estos fines, en ausencia de máquinas especializadas para sarmientos. "Contaríamos para este fin con su adaptación", reconoce.

En este momento, el proceso actual es el de estimar los costes de producción que pudieran generar estos biocombustibles. "Necesitamos saber si éstos son competitivos en el mercado con las energías ya existentes", especificó el gerente de Vocarraje. Con este fin, ingenieros especialistas en el sector efectúan actualmente diferentes cálculos para conocer las capacidades de los sarmientos como fuente energética.

Un total de 350 toneladas métricas anuales de sarmientos se podrían emplear como fuentes de calor o para envasado de alimentos en cartón

Los técnicos que están a cargo de este estudio, esperan poder conocer los resultados del mismo a lo largo de los próximos tres meses, como mucho. De arrojar resultados positivos, el proyecto daría pie al inicio de las primeras pruebas de compactación del subproducto. Mientras tanto, Abdón Segovia, reconoce que uno de los aspectos a mejorar se centra en el secado de los materiales. "Cuando se poda la vid, las ramas se cortan para favorecer la regeneración de la planta. Pero esto se realiza en los meses húmedos del año, por lo que el volumen del sarmiento se incrementa y luego, al secarse durante la quema, vuelven a su volumen original", señala Segovia. "Necesitamos secar más los sarmientos para reducir su volumen y así se compacta mejor el subproducto, para reducir costes de transporte y aumentar su poder calorífico", añadió.

En la imagen, un sarmiento de la Bodega Vocarraje.

En la actualidad, ya se puede palpar el éxito que esta iniciativa ha tenido a través del combustible para barbacoas generado a partir de los sarmientos del cultivo enológico. Con las máquinas prensadoras, se han obtenido cajas de cartón que oscilan entre los 9 y los 11 kilos, susceptibles de comercialización. Este sistema aprovecha que los sarmientos están troceados y cortados para prensarlos, obteniendo de esta manera los pellets y briquetas. "Este combustible es fácil de utilizar, basta con un trozo de papel encendido, para mantener la lumbre durante un buen rato", dijo Segovia. Es interesante, no obstante, el proyecto a futuro que se tiene con este material leñoso, ya que actualmente se estudia la posibilidad de fabricar cartones y hueveras con el mismo.

Se estima que solamente la Bodega Vocarraje tiene la capacidad de producir unas 350 toneladas métricas de sarmientos al año. Así pues, en un futuro no lejano, cuando en pleno invierno se caliente gracias a la calefacción central de un edificio o cuando compre una docena de huevos envasados en cartón, en cualquier punto de venta, es necesario recordar que ello será posible gracias a estos sarmientos que se iban a desechar. ■

Ambas firmas dieron a conocer el acuerdo durante la pasada edición de Enomaq-Tecnovid

Isagri y Soft Rioja aseguran las mejores soluciones informáticas en el sector vitivinícola

Tanto la firma francesa como la riojana, que cuentan con más de 20 años en el sector vitivinícola, persiguen la modernización e implantación de aquellos programas informáticos que gestionan, de forma integral, desde bodegas a cooperativas del ramo. La primera solución desarrollada ha sido un módulo para simplificar la emisión de los eDA (que sustituyen a los modelos 500 comunitarios) y el resto de obligaciones sobre Impuestos Especiales que entró en vigor el 1 de enero del 2011.

Isagri-Soft Rioja compartieron stand en Enomaq 2011.

El grupo francés de desarrollo y puesta en marcha de programas informáticos para el sector agrícola y vinícola, Isagri, anunció en el marco de Enomaq 2011 en Zaragoza, su unión con la empresa riojana Soft Rioja, para así posicionarse como el número uno a nivel nacional y europeo en programas informáticos para el sector vitivinícola. La empresa gala, dirigida por Sébastien Laurel, cuenta con una experiencia de más de 27 años en el sector. Por su parte, la compañía de Logroño fue fundada por Jesús Vidaurre, especialista en la gestión informática para el sector vinícola con más de dos décadas.

Ahora, el grupo rebautizado como Isagri-Soft Rioja cuenta con una gran gama de módulos para la gestión integral de bodegas y cooperativas, desde el control de viñedos hasta su comercialización, pasando por todos los procesos administrativos y de control de costos. Actualmente, gestionan más de 250 bodegas, repartidas por todo el territorio franco-hispano, usando uno o varios módulos para cubrir sus necesidades.

Módulo para la emisión de eDA y control de viñedos

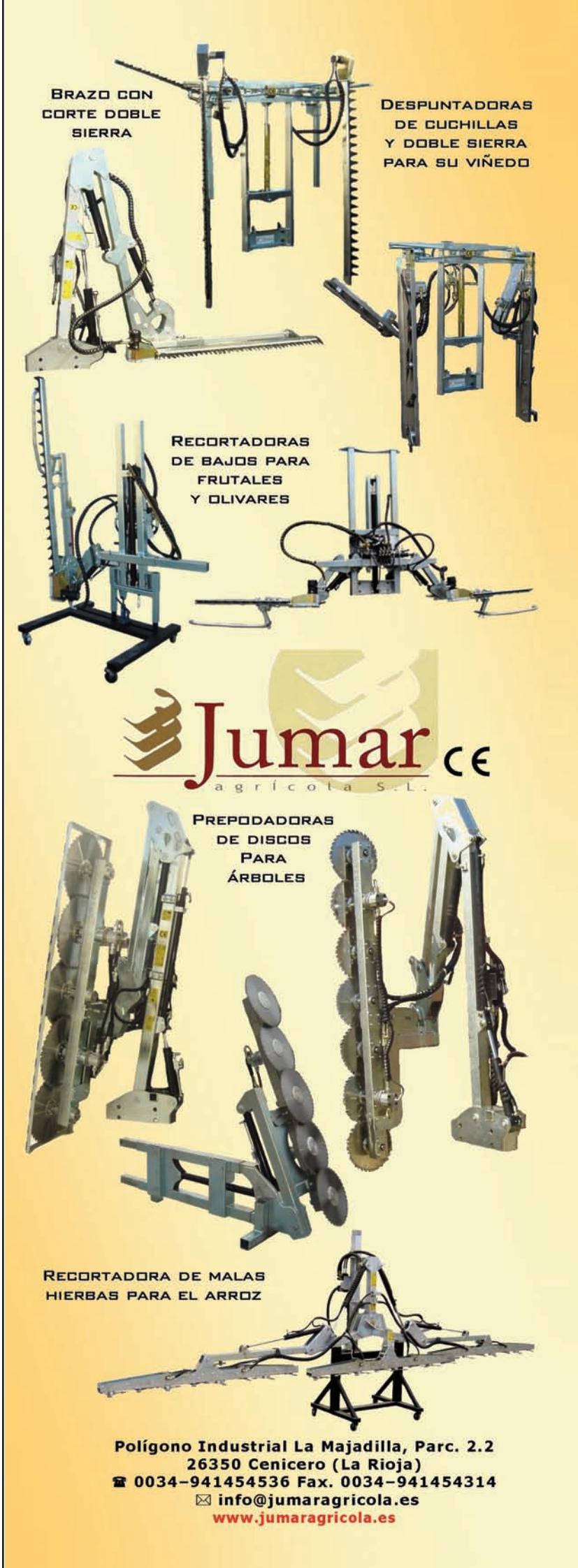
Isagri y Soft Rioja han desarrollado un módulo para simplificar la emisión de los eDA (que sustituyen a los modelos 500 comunitarios) y el resto de obligaciones sobre Impuestos Especiales que entró en vigor el 1 de enero del 2011. Dicho módulo es una solución integrada para una trazabilidad completa con una única introducción de datos.

Permite entre otras cosas el seguimiento completo de las fermentaciones y análisis, registro de todas las operaciones y tratamientos enológicos, control de las existencias, importación de análisis desde autoanalizadores e histórico completo. Además brinda un

plano gráfico de la bodega y un seguimiento gráfico de la trazabilidad ascendente y descendente.
También facilita el seguimiento de la contabilidad fiscal y analítica, de la tesorería, de los gastos e ingresos de cada actividad y el cálculo de IVA, retenciones y edición de los modelos oficiales, entre otros.

Cuenta con una característica muy práctica, ya que brinda la posibilidad de trabajar directamente con PDA en los viñedos

Otro de los planos donde es aplicable dicho módulo es en el control de los viñedos, gestionando los partes de trabajo, la trazabilidad, los costes de producción, junto con el seguimiento de maduraciones y observaciones, control de la mano de obra y de la maquinaria y la cartografía de las parcelas. Cuenta con una característica muy práctica, ya que brinda la posibilidad de trabajar directamente con PDA en los viñedos.
Para la gestión de la vendimia, facilita tareas como gestión de los proveedores, de los aportes con toda la información analítica y emisión de las facturas, declaraciones de cosecha y control de rendimiento de cartillas del Consejo Regulador, etc. Además, cuenta con funciones relacionadas con las declaraciones de impuestos especiales y la gestión comercial y actividad de ventas. ■



La empresa barcelonesa se ha convertido en 25 años en referente en técnicas de análisis enológicos

TDI, 25 años con una filosofía propia

TDI llegó a España de la mano de la empresa francesa Technologie Diffusion France, especializada en la adaptación para la enología de técnicas de análisis. Al poco tiempo, viendo la dificultad de encontrar distribuidores que se adecuaran a la filosofía de la empresa, lo que fue una filial española se consolidó como empresa independiente. Es así que en 1986, TDI inició su actividad, convirtiéndose en estos 25 años en un referente de calidad y profesionalidad, pasando a ser empresa pionera en técnicas de análisis enológicos.

TDI, de la mano de su fundador Jorge Subirana, se instaló en la localidad barcelonesa de Gavà, donde se sitúa el servicio administrativo, comercial y técnico de la empresa. Desde sus inicios, TDI, pionera en el mercado español de la analítica enológica y de los analizadores secuenciales, ha tenido como filosofía conseguir adecuar el analizador a la idiosincrasia del usuario, abaratando el coste del análisis y ofreciendo el asesoramiento más completo.

La empresa se introdujo en el mercado español a través del producto que se estaba comercializando en Francia, el flujo continuo. Pronto se dieron cuenta de que este producto no estaba adaptado al mercado, porque se requería una cantidad de muestras muy grande para poder rentabilizarlo, es decir se adaptaba únicamente a clientes de gran envergadura. Así, nació la necesidad de tener un analizador que democratizase e hiciese fácil el análisis enológico. Es por ello que en 1994 TDI introdujo los analizadores químicos secuenciales (enzimáticos y colorimétricos). Analizadores como el VPI, Lisa, Enochem, Jolly 100, junto con sus reactivos adaptados, permitieron a los clientes realizar análisis enológicos rápidos, precisos y económicos. Todo esto arropado por un asesoramiento completo y un servicio técnico rápido y eficaz. La gama

En 1994 TDI introdujo los analizadores químicos secuenciales (enzimáticos y colorimétricos) y en el 2002 los analizadores de infrarrojo medio (IRTF)

El equipo de TDI durante la pasada edición de Enomaq.

TDI trabaja con la seriedad de una gran multinacional, pero ofrece a sus clientes la flexibilidad y versatilidad que solo una empresa de carácter familiar puede dar

de analizadores secuenciales ha evolucionado durante todos estos años, hasta llegar a nuestros días. En el año 2009, apareció la nueva gama de analizadores de lectura directa Miura, con una serie de características: robustez, potencia y fiabilidad de los resultados. En la edición de este año de Enomaq, TDI presentó el Miura 100, que supone una revolución en la automatización del control analítico en enología, conjugando perfectamente el concepto de calidad con el de rentabilidad.
En el año 2002, TDI trajo a España los analizadores de infrarrojo medio (IRTF), tras haber colaborado en su desarrollo y posterior puesta a punto en Francia desde 1997. El Multispec y el Bacchus, por sus características, están creados especialmente para analizar el control de maduración, la recepción de vendimias, mostos y mostos en fermentación, así como diferentes tipos de vinos. Aplicando siempre la filosofía de empresa y buscando el coste más reducido, a estos dos modelos, viene a sumársele, el Bacchus µ que aporta una democratización de los IRTF en la enología.
En 2005 patentó un filtrador de mostos (Mostonet) que revolucionó el mercado, especialmente en recepción de vendimias, ya que convierte el mosto en un producto analizable, bien filtrado que puede analizarse por infrarrojo, permitiendo, de esta forma, dar un análisis en tiempo real y al instante.

Apuesta por la I+D+i para ganar en competitividad

Además del trabajo realizado con los analizadores, TDI desde su propio departamento de I+D+I ha investigado y creados sus propios reactivos enológicos adaptados a sus máquinas. Cuando TDI inició su actividad, en el mercado habían pocos reactivos enológicos y el coste analítico era muy elevado (1 kit = 25 muestras). En la actualidad, con un mismo kit se pueden realizar más de 400 análisis. Hace ya varios años, que buscando siempre la máxima rentabilidad del producto y tras varios años de estudio, introdujeron en el mercado los reactivos enológicos líquidos. En la actualidad, TDI cuenta con una gama muy completa de reactivos, ya sean de uso mayoritario como el acético, el málico o de uso minoritario como el hierro, el cobre, etc., apostando siempre por ofrecer el coste más bajo sin tener que rebajar la calidad del producto.

Flexibilidad y versatilidad

TDI trabaja con la seriedad de una gran multinacional, pero ofrece a sus clientes la flexibilidad y versatilidad que solo una empresa de carácter familiar puede dar. El equipo técnico, altamente cualificado, garantiza un servicio de calidad en la instalación y en el seguimiento post-venta. Las piezas en stock, el servicio técnico online y dos puntos de asistencia (Madrid y Barcelona), aseguran una asistencia en menos de 48 horas. El equipo comercial goza de gran experiencia y preparación lo que garantiza un perfecto seguimiento en la atención y asesoramiento a los clientes, aconsejando la solución más idónea y mejor adaptada a las necesidades de cada uno. Al ser creadores de la filosofía de los análisis enológicos, y al estrecho y frecuente contacto con los fabricantes de sus analizadores, pueden ayudar a los clientes a optimizar al máximo el rendimiento de los equipos. ■

Interempresas Logística recibe el Premio Icil, un reconocimiento a una filosofía

Premio a Interempresas

Interempresas, la iniciativa de comunicación que inició su andadura en 1992, ha recibido un importante premio por uno de sus artículos destinados al mercado de la logística. Con más de 20 años a sus espaldas, Interempresas es hoy en día una de las principales editoriales españolas dirigidas al sector industrial y profesional. El Premio Icil a la Prensa Logística 2011, recibido el pasado 15 de junio, es un reconocimiento a la labor de esta empresa en plena expansión que, con sede central en Barcelona y presencia en el País Vasco, cuenta desde septiembre con delegación en Madrid.

Ibon Linacisoro
Director de Interempresas

La Fundación Icil celebró el pasado miércoles 15 de junio en Barcelona la séptima edición de la entrega de los Premios a la Excelencia en Logística, en los cuales se enmarca el Premio Icil a la Prensa Logística 2011, un galardón que distingue a los trabajos periodísticos especializados en logística que primen la innovación y la excelencia de este sector. El reportaje 'KH Lloreda crea el primer almacén íntegramente robotizado', publicado en Interempresas Logística y firmado por nuestra periodista Laia Banús, resultó ganador.

¿Un premio más? No lo entendemos así en Interempresas, sino más bien como un reconocimiento a la decisión que hace ya unos años tomamos para dar un vuelco a la filosofía inicial de nuestra plataforma y para comenzar la expansión hacia sectores muy diversos con el fin de dar servicio a la industria en su totalidad.

Cambio de filosofía

Interempresas nació como una revista dirigida al sector metalmecánico, basando sus objetivos en información de producto, breve y concisa, con una meditada semejanza a una guía. Dicho de otro modo, Interempresas se convirtió en una guía de productos a la que numerosos industriales y el sector en general recurría con frecuencia y que empezó a formarse un nombre en este sector. En esa evolución en la que la marca Interempresas adquiría año tras año una popularidad creciente permitiendo la consolidación definitiva del proyecto empresarial, apareció Internet como una herramienta cuya utilidad era inicialmente confusa y en la que pronto Interempresas encontró posibilidades para ampliar y mejorar el servicio que, hasta entonces, prestaba a la industria a través de sus revistas impresas.

La buena y prolongada respuesta del sector metalmecánico sirvió como trampolín para el lanzamiento de nueva ediciones sectoriales, siempre con esa filosofía de guía, siempre

Esther Güell, responsable de Área en Interempresas, agradeciendo el premio. Foto: Juanjo Martínez.

Esther Güell y Laia Banús, redactoras de Interempresas (derecha, 1ª fila), junto con los demás ganadores de los Premios Icil 2011. Foto: Juanjo Martínez.

buscando la utilidad para el lector, que poco a poco diversificaba sus fuentes de información entre los medios en papel y los medios digitales. Mientras, el lector, el profesional que buscaba algo porque lo necesitaba, encontraba lo que quería en Interempresas, empezaba a familiarizarse con Internet como lugar de búsquedas ilimitado. Y mientras ellos aprendían a buscar, Interempresas aprendía a ofrecer esa información de la mejor forma posible. En una evolución constante de estas tendencias, Internet, así lo entendimos en Interempresas, pasó a ser el principal medio de búsqueda de todo tipo de productos. Ha llegado un momento en el que todo se busca por Internet. Desde los productos industriales más habituales hasta los más específicos, desde artículos de consumo hasta servicios para los ámbitos privados o profesionales. Todo.

Así las cosas, en Interempresas dimos por finalizada la filosofía de 'guía de producto' impresa, porque en la actualidad las guías en versión papel han perdido todo su sentido, y decidimos dejar que Interempresas.net avance sin freno, como está avanzando, en su faceta de 'guía de producto'.

Claro que ese cambio de filosofía no quedó allí. En 2007, Interempresas decidió que todas sus ediciones sectoriales en versión impresa dejaran de incluir exclusivamente información de producto para convertirse en revistas con un elevado carácter técnico, orientadas a una lectura más pausada, con temas más trabajados, fuentes de información actualizadas, entrevistas a los principales personajes de cada uno de los sectores en los que estaba presente. Y decidió también hacer pública toda esta información y facilitar su búsqueda, en Interempresas.net. Así pues, y de modo muy resumido, Interempresas.net combina hoy en día sus cualidades como guía de producto, con las de un medio de comunicación profesional al uso, en el que tienen cabida un amplísimo tipo de artículos, reportajes y entrevistas.

Expansión a más sectores

El tiempo y el mercado nos han dado la razón. En 1992 Interempresas comenzó su andadura en un único sector, el metalmecánico. Hoy estamos presentes en 26 sectores a través de nuestras ediciones impresas, que serán 32 en enero de 2012 tras una nueva expansión hacia nuevos sectores. Todos ellos con su revista impresa y su área especializada en Internet.

Con sede central en Barcelona y presencia en el País Vasco, la expansión sectorial va acompañada de una territorial, ya que desde septiembre de 2011 Interempresas cuenta con una delegación en Madrid compuesta por diez personas.

El premio Icil, por lo tanto, no es un adorno en nuestro currículum sino más bien el reconocimiento a una labor, una estrategia y una filosofía que nos están permitiendo crecer en tiempos de contracción. Gracias Fundació Icil por asociar nuestro nombre a palabras como excelencia, innovación y profesionalidad. Gracias mercado por acompañarnos en esta evolución y, cómo no, gracias a los 60 profesionales de Interempresas por poner cara y ojos a una filosofía. ■

EMPRESAS

Industrias Via multiplica sus esfuerzos de cara a la campaña 2011

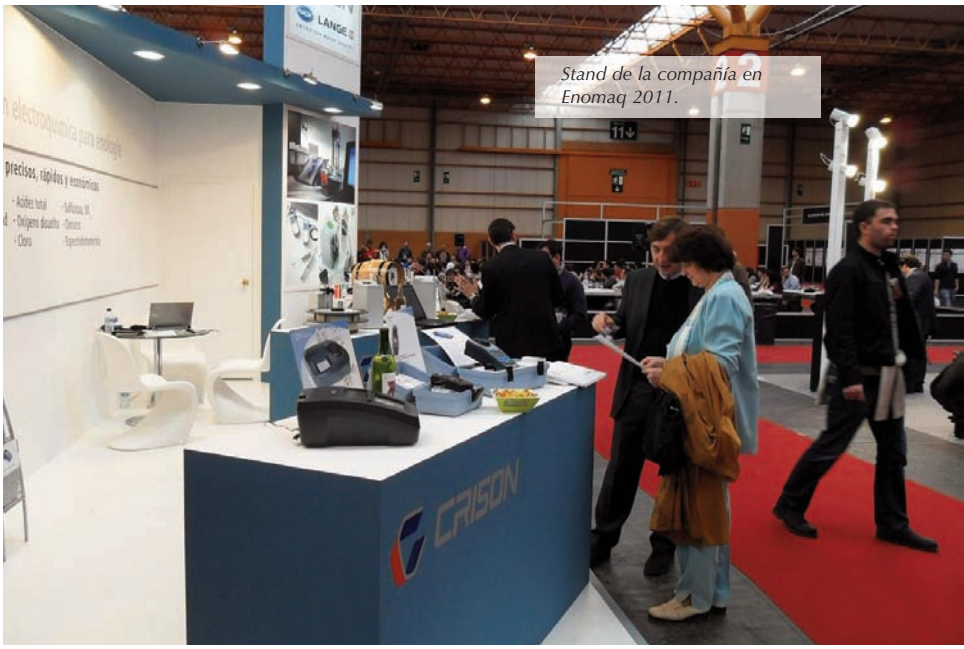
Para este año 2011 se prevé una campaña de vendimia por encima de la media, alta en volumen y de buena calidad. Por tanto es posible que nos encontremos ante un posible colapso en relación a los mantenimientos y compra de nueva maquinaria adecuada a la entrada total de producción. Industrias Via ha multiplicado los recursos humanos y materiales para poder dar asistencia a sus clientes, aunque aconseja también a los mismos que realicen dichas previsiones, realizando reserva de los materiales que necesiten para la vendimia y vinificación con la mayor antelación posible. En esta campaña la empresa barcelonesa ha adecuado toda su producción para conseguir un máximo cuidado en la elaboración, consiguiendo un producto resultante de máxima calidad en su trabajo, y garantizando los requisitos necesarios de adecuación a las leyes y normas de calidad y alimentación nacionales y europeas.

La bodega Familia Martínez Bujanda innova con la elaboración online de etiquetas para sus botellas

El grupo bodeguero Familia Martínez Bufanda con 120 años de tradición a cuestas en elaboración de vinos, brindará desde finales de este mes un innovador servicio online para sus clientes permitiéndoles personalizar las etiquetas de forma creativa. La marca asegura que es un sistema sencillo, a través del cual se personalizan dos tipos diferentes de vinos tintos: el de la tierra de Castilla (eligiendo entre 4 fondos y sobre el cual se diseñará con texto e imágenes la etiqueta) y el de la D.O.P. La Rioja. Familia Martínez Bufanda afirma que el pedido mínimo será de unas 36 botellas y que una vez el cliente haya diseñado esta etiqueta, la bodega podrá preparar el pedido y enviarlo en el lapso más breve de tiempo. Igualmente, vale acotar que la propuesta de diseño del cliente, pasará por aprobación de esta casa vinícola.

Crison Instruments mostró en Enomaq sus equipos de medición e instrumentación

La empresa Crison Instruments, especialista en instrumentación y sensores para el laboratorio y la industria, estuvo presente en la pasada edición de Enomaq 2011 (Salón internacional de maquinaria y equipos para bodegas y del embotellado), reconocido como uno de los más importantes de Europa, celebrado entre el 15 y el 18 de febrero en Zaragoza. El stand de la compañía contó con determinadores de acidez total, pH-metros aparatos de laboratorio, de medida y control y equipos de aguas residuales para bodegas, entre otros.



Stand de la compañía en Enomaq 2011.

El vino en PET de litro sobrevuela Norteamérica

El nuevo formato en PET pesa 54 gramos, en lugar de 430 del formato en vidrio. Foto: Amcor.

La empresa Société de Vin Internationale (Quebec), proveedora de vinos, cerveza y otras bebidas alcohólicas, ha introducido la primera botella de vino de 1 litro en PET para la industria de aerolíneas norteamericana. El nuevo formato en PET es fabricado por Amcor y tiene un peso de 54 gramos, en lugar de 430 gramos correspondiente al formato en vidrio. Para su fabricación se ha utilizado la tecnología barrera de recubrimiento desarrollada por la empresa alemana KHS Plasmax. El formato no sólo cumple las necesidades de sostenibilidad de la aerolínea, sino que presenta un aspecto similar al vidrio evitando el problema de la fragilidad y aportando una vida útil al producto similar.

Crison Instruments organiza en La Rioja una jornada sobre análisis enológicos

En la jornada, la metodología se basó principalmente en el trabajo práctico.

Determinar el pH, la acidez y el SO_2 con valoradores automáticos en mosto y vino; medir el oxígeno disuelto en botella y depósito; medir el potasio con electrodo selectivo, o practicar con turbidímetro y espectrofotometría: análisis enológicos con Uv-visibles. Éstos fueron los temas abordados en la jornada práctica que Crison Instruments & Hach-Lange organizaron en La Rioja el pasado 6 de julio. Dirigida a la Asociación de Enólogos de La Rioja, la iniciativa pretendía capacitar a los especialistas sobre los últimos avances en instrumentación utilizados para bodegas de cualquier tamaño. La metodología se basó principalmente en el trabajo práctico con incidencia en los resultados, empleando instrumentos de última generación sin descuidar los aspectos teóricos. Los asistentes tuvieron la oportunidad de llevar sus propias muestras para realizar diversos análisis y resolver sus inquietudes con la asesoría de expertos. Además pudieron comprobar la precisión, velocidad y facilidad de manejo de los equipos Crison.

O-I lanza, por primera vez, una campaña mundial de difusión dirigida a expertos del vidrio

En la imagen, el anuncio con el testimonio de Stefano Agostini, presidente y consejero delegado de Sanpellegrino SpA.

O-I, el mayor fabricante de envases de vidrio del mundo, ha anunciado el lanzamiento de 'Glass Is Life'. Se trata de una campaña de marketing, de alcance mundial, diseñada para mostrar las bondades de los envases de vidrio y su capacidad a la hora de almacenar alimentos y marcas de bebidas. "Una amplia investigación de O-I muestra una fuerte demanda de vidrio entre los consumidores, pero el mercado no refleja adecuadamente este interés. Nuestro objetivo es influir en las decisiones de la industria de alimentos y bebidas con envases, mostrando el poder del vidrio ", declaró Al Stroucken, presidente y consejero delegado de O-I. "O-I se complace en lanzar una iniciativa que demuestra los atributos únicos de los envases de vidrio y pretende que las marcas vuelvan a utilizarlo". A través de los canales de los medios de comunicación impresos, Internet y redes sociales, 'Glass Is Life' se lanzará en Europa, América del Norte, América Latina y Asia-Pacífico al mismo tiempo. Cuenta con defensores de diversos puntos del planeta –directores generales, brand managers, cocineros, ecologistas, diseñadores y otros líderes de opinión– que explican con sus palabras por qué los envases de vidrio son tan importantes para ellos.

Foss optimiza un producto imprescindible para conseguir la dosis óptima de dioxido de azufre en el proceso de elaboración del vino y para cumplir con la normativa

WineScan, todo en uno para minimizar el uso de dióxido de azufre en la elaboración del vino

Foss acaba de lanzar nuevo modelo del popular analizador WineScan, que proporciona mediciones precisas de dióxido de azufre libre y total en paralelo con otros parámetros.

El dióxido de azufre es el parámetro más medido en la vinificación. La comprobación periódica es necesaria para alcanzar la dosis óptima en el proceso de elaboración del vino y para cumplir con la normativa. Las mediciones son también cada vez más importantes para los productores que buscan minimizar el uso de aditivos en la producción de vino moderno. Resultados en poco más de un minuto se comparan favorablemente con alrededor de 15 minutos por prueba con los actuales métodos de rutina, o mucho más tiempo para los métodos de referencia de laboratorio. El sistema es también considerablemente más conveniente, reduciendo el trabajo manual y los riesgos de error del operador.

Nuevo analizador WineScan de Foss.

Aplicación inteligente de la tecnología de análisis

El WineScan mide múltiples parámetros de vino y mosto usando la tecnología de Infrarrojos por Transformada de Fourier (FTIR) para analizar una muestra líquida. Esta misma técnica FTIR se utiliza para medir los niveles de dióxido de azufre escaneando simultáneamente tanto la muestra de vino líquido como el gas que se evapora de la misma. La información obtenida de líquido y gas proporciona la base para una medición precisa. Todos los resultados se guardan automáticamente para la trazabilidad con el software del WineScan.

Integrado con otras operaciones de análisis rutinarios

Los resultados para el contenido de dióxido de azufre libre y total se muestran en la pantalla del ordenador junto a la de muchos otros (más de 20) parámetros de calidad suministrados por el analizador WineScan. Esto proporciona una comparación práctica en pantalla con otros parámetros como el pH y el etanol de interés potencial en combinación con el dióxido de azufre.

La capacidad de medir el dióxido de azufre se presenta como una opción para el nuevo WineScan, por lo que es una solución completa de análisis de vino proporcionando un rápido análisis de rutina de los principales parámetros del vino en un solo instrumento. El apoyo local y opciones de servicio son los valores añadidos.

El director de Soluciones para Vino de Foss, Morten Olander indica: "Los enólogos han estado pidiendo un sistema integrado de medición de dióxido de azufre desde que se lanzó el WineScan hace más de diez años. Ahora estamos encantados de ofrecer este nuevo módulo como el siguiente paso lógico en el análisis de elaboración del vino". ■

Foss Iberia S.A.
Tel. 93 494 99 40
E-mail: general@foss.es

centrifugas&decanter,s.l.

Maquinaria de Alimentación

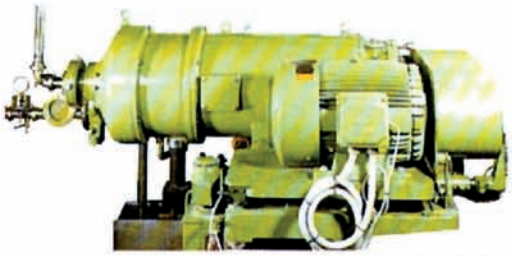
centrifugas&decanter empresa perteneciente al grupo Maquinaria Aguilar, se crea para satisfacer la creciente demanda de maquinaria en el mercado nacional e internacional. Formada por un amplio grupo de profesionales con más de 15 años de experiencia. Disponemos de 3.000 m² de permanente stock con el mayor número y variedad de máquinas del mercado. Toda nuestra maquinaria se entrega totalmente reconstruida y garantizada, empleando repuestos originales. Amplios stock en centrífugas para vino con caudales de hasta 50.000 l/h y decanter para mostos y depuradoras con caudales de hasta 25.000 l/h.

Westfalia SC 120-36-777

Westfalia SA 100-36-77

Westfalia CS 160-47-076

Alfa Laval VNPX 510



Decanter Westfalia CA365

centrifugas&decanter,s.l.

COMPRA, VENTA Y REPARACIÓN DE MAQUINARIA DE ALIMENTACIÓN

Avenida del Trabajo, 112 • Zona Ind. San Jorge • 30565 Las Torres de Cotillas (Murcia) Spain

Tel. +34 968 628 678 • Fax +34 968 628 679

E-mail: aguilar@machineryaguilar.com • http://www.centrifugasydecanter.com

Analizador multiparamétrico enologico IRTF

Para controles de maduración, recepción de vendimias, mostos, vinos efervescentes, terminados y dulces naturales

Analizador por transformada de Fourier (IRTF), nueva generación, destinado especialmente para análisis en controles de maduración; recepción de vendimias; mostos y mostos en fermentación; vinos efervescentes; vinos terminados y vinos dulces naturales.
El material se entregado con todas las calibraciones disponibles para vinos y mostos: alcohol, azúcares (reductores, totales, glucosa/fructosa), densidad, extracto seco, acidez total, pH, acidez volátil, ácidos orgánicos (acético, málico, láctico, tartárico, glucónico, succínico, cítrico, acetaldehído), glicerol, nitrógeno F, asimilable, SO_2 total, CO_2, DO280, intensidad colorante, Grado Baumé, brix, alcohol probable, y potasio.
Todos los índices de calidad son totalmente parametrizables por el usuario.

Tecnología Difusión Ibérica, S.L.
Tel.: 936382056
marketing@t-d-i.es
www.interempresas.net/P66357

Máquina etiquetadora

Instalada en la salida del tren de llenado

La etiquetadora MC 210/2, comercializada por Murcia Codificación, está equipada con cuatro cabezales etiquetadores, compuestos por: etiqueta, contraetiqueta, collarín y consejo regulador. Se trata de una máquina totalmente automática, de fácil manejo mediante un panel electrónico.

Se instala en la salida del tren de llenado, a la salida de la cinta transportadora. Dispone de distribuidor de cápsulas normales y con el tapón en su interior. Cuenta con cabezal oprimidor de rolinas para la cápsula de complejo o estaño. Su producción es de 3.000 botellas por hora.

Murcia Codificación, S.L.
Tel.: 968622469
murciacodificacion@murciacodificacion.com
www.interempresas.net/P29991

Intercambiador monotubular

De tubos concentricos

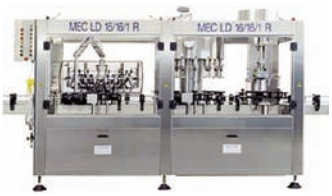
En las aplicaciones enológicas, el intercambiador monotubular ha supuesto un avance técnico muy importante. Su especial diseño y características permiten el tratamiento de mostos de uva muy cargados de partículas sólidas y con sales disueltas que, al precipitar con los cambios bruscos de temperatura, forman depósitos sólidos que producirían estrangulamientos y obstrucciones en cualquier otro intercambiador que no sea de tipo tubular.
El material empleado habitualmente es AISI-304 tanto en los bastidores como en los tubos, racores, bridas, soportes, etc. Bajo consulta se ofrecen los tubos en AISI-316.
De igual manera los tubos pueden ser; lisos, corrugados o una combinación de ambos. La elección se realizará en función de la aplicación del intercambiador y de las temperaturas de proceso.
Cada intercambiador va equipado de serie con (4) termómetros: Entrada / Salida de fluido térmico - Entrada / Salida de producto.
Exteriormente pueden ser aislados con una manta de Armaflex o similar, para evitar pérdidas de calorías y mejorar el rendimiento térmico.
En determinados modelos, por sus dimensiones, diseños y aplicación, pueden ser instaladas cuatro o seis ruedas que faciliten su desplazamiento y utilización en distintos puntos de la bodega.

Revinsa
Tel.: 902158517 • administracion@revinsa.es
www.interempresas.net/P66245

Triblocs de embotellado

Para embotellar vino y licores

El unibloc automático Esaind sirve para el enjuagado / sopladura, llenado y tapado. Puede embotellar vino, licores, destilados y otros líquidos tranquilos en botellas de vidrio o PET, ya sean cilíndricas o perfiladas.



El funcionamiento de la llenadora puede ser a caída o ligera depresión (líquidos no densos), o bien alto vacío (líquidos densos). El tipo de tapón para la taponadora puede variar entre corcho natural, tapón rosca, tapón corona, tapón ROPP y muchos otros.

Esaind
Tel.: 968108909
esaind@esaind.es
www.interempresas.net/P19978

Decantador

Con extractor dotado de una cabeza de descarga de líquido intercambiable

MMG Maquinaria comercializa el decantador Baby 2 del fabricante italiano Pieralisi. El extractor centrífugo está dotado de una cabeza de descarga de líquido intercambiable; un cuerpo cilíndrico de alojamiento del rotor en acero al carbono, con estructura tubular cerrada y espesor no inferior a 8 mm; y un rascafango preparado para la descarga continua del fango deshidratado proveniente del rotor, en la cámara de salida de sólidos. La protección de la parte final del sinfín se realiza con aportación de carburo de tungsteno. Dispone además de un dispositivo electrónico de seguridad para la protección de sobrecarga con señalización acústica y luminosa, anillos de protección de los orificios de salida de sólidos con metal duro, y un cuentavueltas electrónico de serie. El material en contacto con el producto es de acero inoxidable.

MMG Maquinaria
Tel.: 968692136
mmg@mmgmaquinaria.com
www.interempresas.net/P59523

Barriles de roble francés

Con una capacidad de 225 a 500 litros

Estas maderas se parten y luego se secan durante varios años al aire libre.
La solidez de un barril y la calidad de su contenido solamente se deben al método de calefacción, que será ligero o medio para los vinos fuertes y para los alcoholes.
Producen barriles de una capacidad de 225 a 500 litros.

Exclusives Castells
Tel.: 938912251 • e.castells@cgac.es
www.interempresas.net/P41026

Máquinas etiquetadoras rotativas

De adhesivo termofusible

Las máquinas rotativas etiquetadoras Gasela HM poseen una capacidad de producción de 2.000 a 50.000 unidades/h en su versión Polea y de 2.000 a 45.000 unidades/h en su versión Leva. La primera está destinada a colocación de etiquetas envolventes en envases cilíndricos mediante giros de los mismos a través de poleas. La versión Leva es una máquina destinada para la colocación de etiquetas envolventes mediante el giro de envases a través de la leva. Este sistema permite: colocación de etiquetas envolventes en envases cilíndricos, cuadrados, rectangulares, etc.; instalación de cabezales de adhesivo en frío o autoadhesivo para etiquetados mixtos, orientación de envases mediante sistemas mecánicos o fotoeléctricos y acoplamiento de codificadores.

Ambas versiones van equipadas opcionalmente con sistema de control de calidad de etiquetado o presencia de etiquetas con posterior rechazo del envase defectuoso. Los cambios de formato son simples y se realizan en un lapso de tiempo breve y cuentan con autómata programable, regulación de velocidad electrónica a través de variador de frecuencia y carrusel con bases centradoras de envases para un perfecto posicionamiento. Además, poseen panel de mando fijo y adosado al envolvente de la máquina con visualizador óptico de funciones y alarmas. La velocidad de trabajo se autorregula según la acumulación de botellas.

El transportador fraccionado por motoreductor con regulación de velocidad a través de variador de frecuencia.

Están libres de mantenimiento de engrase y construidas de acuerdo a la directiva de máquinas 9/392/CE.

Talleres Pupar S.A.
Tel.: 937102443 • pilar@pupar.es
www.interempresas.net/P53560

Refrigeración Industrial

Climatización Industrial

Servicio técnico y mantenimiento

Ingeniería aplicada y proyectos

Instalaciones llave en mano

EQUIFAB

soluciones integrales en refrigeración industrial

www.equifab.es

Pol. Ind. Comte de Sert | Calle motors, Nave 6

08755 CASTELLBISBAL | Barcelona · Spain

tel.: (+34) 93 772 00 00 | fax.: (+34) 93 772 20 51

Despuntadora de doble sierra

Para despuntar la viña en verde

La despuntadora de doble sierra de Jumar Agrícola es apta para despuntar la viña en verde, y añadiéndole el conjunto prepoda, se puede prepodar sarmiento seco en el emparrado.
Realiza cortes verticales de 1.800 mm de longitud y cortes horizontales 850 mm de longitud. Todos los movimientos pueden controlarse hidráulicamente, y los elementos de corte pueden girar para adecuarse a la posición de trabajo.
Incorpora un sistema de seguridad automático en caso de obstáculo, y dispone de multitud de configuraciones y opciones para añadir a la máquina adaptándose a las necesidades de cada usuario.

Jumar Agrícola, S.L.
Tel.: 941454536
info@jumaragricola.es
www.interempresas.net/P58710

Destilador enológico

Con capacidad de 400 ml

El destilador enológico DE-1626 es un equipo para la obtención del destilado de bebidas alcohólicas validado de acuerdo al reglamento CEE 2676/90 para análisis de vinos y al CEE 2870/2000 para análisis de bebidas espirituosas.
Destilación por arrastre de vapor. Diseño especial para la obtención del destilado de vinos y bebidas alcohólicas en la determinación del grado alcohólico volumétrico, la acidez volátil, ácido sórbico y otros. Capacidad para destilar volúmenes hasta 400 ml. Paro automático de la destilación. Operación extremadamente sencilla y mínimo mantenimiento. Generador de vapor protegido con sistema de seguridad.
Incluye tubo de diámetro 42 mm para muestras de acidez volátil. Tubo de diámetro de 52 mm para muestras de acidez volátil y 100 ml grado alcohólico. Tubo de diámetro de 80 mm para muestras de 200 ml para grado alcohólico. Y matraz aforado a 200 ml para recoger el destilado.

Gab Sistemática Analítica, S.L.
Tel.: 938171842b • gab@gabsystem.com
www.interempresas.net/P58332

Centrífuga clarificadora

Con tambor de platos

La centrífuga clasificadora SA 35-06-076 con tambor de platos es autolimpiable y cuenta con las siguientes características técnicas: descarga periódica y automática de los lodos mediante pistón de desplazamiento axial, caudal aproximado 11.0000l/h, alimentación por conducción cerrada, con caudalímetro, descarga a presión y sin espuma, mediante rodete centrípeto, transmisión de la fuerza motriz mediante embrague centrífugo doble (zapatas), accionamiento con motor trifásico de 18,5 kW, bastidor de fundición gris, esmaltado en verde y tambor totalmente inoxidable.

Máquinas Centrytec, S.L.
Tel.: 962138338
rmoreno@maq-centrytec.net
www.interempresas.net/P53908

Monobloc automático de llenado y taponado

Puede embotellar vino, licores, destilados y otros líquidos

El monobloc automático Evowine para el llenado y el tapado puede embotellar vino, licores, destilados y otros líquidos tranquilos en botellas de vidrio cilíndricas. El funcionamiento de la llenadora puede ser a caída / ligera depresión (líquidos no densos) o alto vacío (líquidos densos). El tipo de tapón para la taponadora corcho natural. El cuerpo de la máquina en robusta carpintería mecánica, está completamente revestido en acero Inox 304, con amplias puertas de acceso lateral.
Dispone de protección anti-accidentes según las normas de la CEE, con paneles en material plástico y microinterruptores de seguridad. Las partes en contacto con el líquido son fabricadas en acero inoxidable Aisi 304. El modelo Wine G06/C01 está equipado con: dispositivo para la regulación de la altura del depósito de la llenadora en el cambio de formato; transmisión de potencia a los engranajes, estrella de carga y descarga completa de dispositivo de seguridad; control electrónico del líquido presente en el depósito, mediante sonda; dispositivo de levantamiento para el cambio de formato de botella.

Evowine S.L.
Tel.: 967112660 • info@evowine.es
www.interempresas.net/P64975

Prensa neumática

Para la elaboración de uvas enteras, pisadas o exprimidas y orujos fermentados

La prensa neumática, comercializada por Termofriger, está destinada a la elaboración de uvas enteras, pisadas o exprimidas, así como orujos fermentados. Las prensas neumáticas aseguran, a través de un simple y comprobado principio de funcionamiento, la obtención de mostos de gran calidad. Asimismo las prensas pueden equiparse con dispositivos opcionales que permiten realizar procesos especiales. Dotadas de serie con: ruedas, realces estándar, lanza de lavado manual, conducto de alimentación de diámetro 120 mm para montaje de válvula axial y programa "Champagne".

Termofriger, S.L.
Tel.: 938115860 • termofriger@termofriger.com
www.interempresas.net/P57430

MarMiBax®
Fabricado por: RIGAPLAST®
Bolsas ecológicas para botellas de vino y cava

Nuevas bolsas oxobiodegradables para el transporte de botellas
Fabricadas con material natural apto para uso alimentario, 100% reciclable.
- Diseño exclusivo
- Comodidad de una sola asa
- Con base antivuelco
- Para bodegas y enotecas
- Para restaurantes

Además de su fácil reciclabilidad, su reducido peso y volumen en relación con el peso que puede soportar contribuye a minimizar los residuos de otros materiales.
www.rigaplast.com
uso alimentario · reciclable · ISO 9001

TECNO EQUIP
Tecnologia y Equipos Vinícolas
Distribución Comercial y Servicio Técnico para Cataluña y Baleares
BUCHER vaslin · ALFA LAVAL · TTD · AGRO ENVIRONNEMENT · GIMAR TECNO
ESTABILIZACIÓN TARTARICA POR MEMBRANAS
"ELECTRODIALISIS" Patente INRA EURODIA
Comercial, Servicio Técnico, Apoyo Enológico, para toda España
Venta de equipos de varios tamaños y distintos niveles de automatización.
Servicio a domicilio con equipo movil.
OENODIA EQUIPOS · GEM STAB SERVICIO
SEGURIDAD • RAPIDEZ • PRECISIÓN • EFICACIA • ECONOMIA • VERSATILIDAD
Después de 15 años, mas de 150 instalaciones en todo el mundo, 700 millones de litros anuales, metodo aprobado des de 2001 incluso para vinos con Denominación de Origen Controlada
C/ Abadal,4 nave2 – 08730 STA. MARGARIDA I ELS MONJOS (Barcelona)
Tel: 93 898 31 53 - Fax: 93 898 04 48 – tecnoequip@tecnoequip.es

Estabilización tartárica de vinos mediante membranas

Adaptado a cada tipo de vino

La estabilización tártrica de vinos mediante membranas ha estado desarrollada conjuntamente por el INRA y la Eurodia Industrie.

Se realiza un prueba específica mediante el Stabilab, que permite una valoración rápida y fácil de la extracción de tartratos de potasio y de calcio necesario para obtener garantía total de estabilidad. De modo que se especifica, para cada vino, su nivel de tratamiento.
El procedimiento es seguro (conservación del potencial organoléptico), rápido (tratamiento en continuo), preciso (regulación automática del tratamiento, extracción específica), eficaz (100 % de estabilidad, sin tratamientos complementarios, ningún adictivo químico, estabilidad cálcica y potásica) y económico (sin mermas, sin refrigeración y sin presencia de personal).

Tecnologia i Equipaments Vinícolas
Tel.: 938983153 • tecnoequip@tecnoequip.es
www.interempresas.net/P64755

Cápsulas para la industria vitivinícola

Con lengüeta para rasgar

Esta cápsula selecta destaca por su elegancia. Su belleza incomparable se debe al material exclusivo con el que se fabrica. Se puede decorar de manera totalmente personalizada.
Algunos de sus accesorios son:lengüeta para rasgar, gravado al vacío en el faldón, impresión en lámina caliente en el faldón, gravado al vacío en la parte superior, impresión en lámina caliente en la parte superior, relieve de color en la parte superior, agujeros, parte superior plana, anillo anti compactación entero, anillo anti compactación discontinuo, que permite una mejor distribución de la cápsula en la línea de envasado.

Escap Cápsulas S.A
Tel.: 931022137
rgonzalez@escapcapsulas.com
www.interempresas.net/P62809

Prensas neumáticas

De hasta 22,5 CV e potencia instalada

Prensas neumáticas modelo 100 / 150 y 260 que cumplen con las Directivas Europeas y las consiguientes normas armonizadas en seguridad de máquinas que hacen su entrega con el correspondiente marcado CE.
PHN-260 tiene un peso de 11.000 kg y una potencia instalada 22,5 CV. El modelo PHN-150 tiene un peso de 7.000 kg y una potencia instalada de 15,5 CV y el modelo PHN-100 tiene un peso de 5.000 kg y una potencia instalada de 9,5 CV.

Maquinaria para Bodegas, S.A.
Tel.: 945622570
info@mpb.es
www.interempresas.net/P64089

Plantas piloto de filtración

Desarrollo de las nuevas técnicas de filtración tangencial

La firma Iberlact, para apoyar el desarrollo de las nuevas técnicas de filtración tangencial en el sector de la alimentación, tiene a disposición de empresas o escuelas agrarias, varias plantas piloto para desarrollar 'in situ' las prácticas que se necesiten para alcanzar el objetivo.
Dispone, también, del personal técnico con mas de 25 años de experiencia y, especializado en procesos de membranas, para realizar pruebas y ensayos de microfiltración, ultrafiltración, nanofiltración, osmosis inversa, diafiltración etc., y aplicarlo en: fabricación de queso fresco tradicional o coagulado en tarrina; mejoras de rendimientos litros de leche / kilos de queso.

Iberlact
Tel.: 918770829 • iberlact@iberlact.com
www.interempresas.net/P31770

ÍNDICE DE ANUNCIANTES

Agrovin, S.A ____ Interior contraportada
Aspitech ____ 83
Basf Española, S.L ____ interior portada
Bernard Fabre, lda ____ 86
Boteria Torner, S.L. ____ 82
Centrífugas & Decanter, S.L. ____ 81
Dolmar ____ Contraportada
EasyFairs Ibérica ____ 6
Equifab, S.L. ____ 85
Esaind ____ 83
Escap Cápsulas S.A ____ 69
Evowine S.L. ____ 45
Exclusives Castells ____ 37
Gab Sistemática Analítica, S.L. ____ 82
Iberlact ____ 29
Industrias Via ____ 55
Institut Català del Suro ____ 33
Jumar Agrícola, S.L. ____ 73
Maquinaria para Bodegas, S.A. ____ 84
Máquinas Centrytec, S.L. ____ 65
MMG Maquinaria ____ 59
Murcia Codificación, S.L. ____ 84
Promens ____ 67
Quilinox, S.L. ____ 23
Revinsa ____ 8
Rigaplast Industrial, S.A. ____ 87
Santiago Aldea Rodríguez (Inteco) ____ 11
Supercap España, S.L. ____ 27
Talleres Pupar S.A. ____ 3
Tecnología Difusión Ibérica, S.L. ____ Portada
Tecnologia i Equipaments Vinícolas ____ 87
Termofriger, S.L. ____ 47

Interempresas.net

BOLETÍN DE SUSCRIPCIÓN

Interempresas publica ediciones especializadas para cada sector industrial. Si desea recibir durante un año todas las ediciones de uno o varios sectores, marque la casilla o casillas de su interés.

REVISTAS INTEREMPRESAS	EDICIONES AL AÑO	PRECIO ESPAÑA (precios sin IVA)	COMPRAR	PRECIO EXTRANJERO (precios sin IVA)	COMPRAR
METALMECÁNICA	11	80 €	☐	184 €	☐
FERRETERÍA	4	24 €	☐	55 €	☐
MADERA	4	24 €	☐	55 €	☐
MANTENIMINETO Y SEGURIDAD	4	24 €	☐	55 €	☐
AGRICULTURA	9	54 €	☐	124 €	☐
GANADERÍA	4	24 €	☐	55 €	☐
JARDINERÍA Y PAISAJISMO	4	24 €	☐	55 €	☐
PRODUCCIÓN ALIMENTARIA	4	24 €	☐	55 €	☐
DISTRIBUCIÓN ALIMENTARIA	6	36 €	☐	82 €	☐
VITIVINÍCOLA	4	24 €	☐	55 €	☐
OBRAS PÚBLICAS	9	54 €	☐	124 €	☐
CONSTRUCCIÓN	4	24 €	☐	55 €	☐
PISCINAS E INSTALACIONES DEPORTIVAS	4	24 €	☐	55 €	☐
EQUIPAMIENTO URBANO E INFRAESTRUCTURAS	4	24 €	☐	55 €	☐
CERRAMIENTOS Y VENTANAS	4	24 €	☐	55 €	☐
RECICLAJE Y GESTIÓN DE RESIDUOS	4	24 €	☐	55 €	☐
NAVES INDUSTRIALES	6	36 €	☐	82 €	☐
OFICINAS Y CENTROS DE NEGOCIOS	4	24 €	☐	55 €	☐
ARTES GRÁFICAS	9	54 €	☐	124 €	☐
PLÁSTICOS UNIVERSALES	9	80 €	☐	184 €	☐
ENVASE Y EMBALAJE	4	24 €	☐	55 €	☐
AUTOMATIZACIÓN Y COMPONENTES	4	24 €	☐	55 €	☐
ENERGÍAS RENOVABLES	4	24 €	☐	55 €	☐
QUÍMICA	4	24 €	☐	55 €	☐
LOGÍSTICA	4	24 €	☐	55 €	☐
HORTICULTURA	6	36 €	☐	82 €	☐

DATOS PERSONALES

Empresa _____ N.I.F. _____

Nombre _____ Apellidos _____

Dirección _____

Población _____ C.P. _____

Teléfono _____ Fax _____

E-mail _____

FORMA DE PAGO

☐ CHEQUE NOMINATIVO A NOVA ÀGORA, S.L.

☐ DOMICILIACIÓN BANCARIA

Nombre y Apellidos del titular _____

Código de cuenta de cliente (C.C.C.)

Entidad | Agencia | DC | Nº de Cuenta

Fecha / /20

FIRMA DEL TITULAR

☐ TARJETA DE CRÉDITO

Nombre y Apellidos del titular _____

Número tarjeta _____ Fecha de caducidad _____

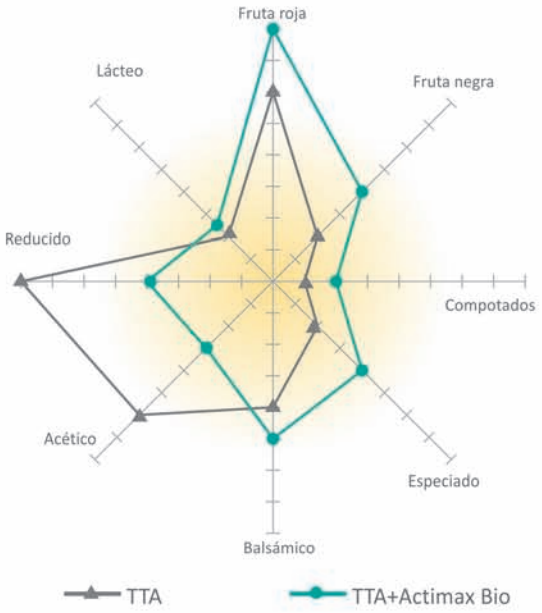
La suscripción se renovará anualmente salvo orden en contra del suscriptor

Puede enviar este boletín por fax al 93 680 20 31 o por e-mail: suscripciones@interempresas.net
O bien por correo postal a nova àgora, s.l. C/ Amadeu Vives, 20-22 • 08750 MOLINS DE REI (Barcelona)

ELABORACIÓN DE VINOS VIBRANTES

TINTOS JÓVENES **CON CARÁCTER**

aromáticos y rosados de carácter frutal



*Perfil aromático de **Viniferm TTA** (Variedad Tempranillo, 12,5 % vol) tras fermentar un mosto con 190 mg/l de NFA (TTA) y con adición de 30 g/hl de nutriente orgánico **Actimax Bio** (TTA+Actimax Bio).*

Viniferm TTA es la cepa idónea para resaltar el carácter frutal de las elaboraciones de uva tinta. Permite la expresión característica de los aromas varietales (frutos rojos: cereza, grosella, fresa) a la vez que aporta mayor espectro aromático y sensaciones de untuosidad en boca.

La aportación de **Actimax BIO** en rehidratación, contribuye a marcar aún más los caracteres varietales, y elimina riesgos de reducción.

TTA viniferm
+
ACTIMAX**BIO**

AGROVIN

www.agrovin.com

Dolmar

Living wine innovation

Productos Enológicos

Desarrollo
Formulación
Producción

Laboratorio
Centro de Investigación

Analíticas
I+D

Formación

Cursos especializados
Vanguardia Enológica

Dolmar ofrece un contacto continuo y asesoramiento personal, reforzado mediante encuentros periódicos en las ferias más importantes a nivel mundial. Nuestra evolución, trayectoria y confianza por parte de los clientes ha sido reconocida por multitud de galardones en los últimos años.

Trabajar con Dolmar permite disponer de los últimos desarrollos a nivel mundial e innovar con productos y servicios exclusivos en el mercado.

@grupodolmar
Haro/Gimileo (La Rioja) · Tel: 941 303 730 · Fax: 941 303 740
info@dolmar.es

ENAC
ENSAYOS
Nº 812/LE1607

www.grupodolmar.com