**Expertos apuestan por el enorme potencial de técnicas innovadoras para cautivar al consumidor**

Reputadas investigadoras y enólogos de reconocido prestigio como Pedro Sarrión y Philippe Pelanne, han disertado en el IV Congreso de Enología de Castilla-La Mancha sobre la innovación microbiana, el efecto de los chips de sarmiento en la calidad de los vinos o la vinificación de vinos tintos en grandes y pequeños volúmenes

**4 de abril de 2024**.- El enorme potencial de las técnicas innovadoras para cautivar al consumidor con vinos sorprendentes a los que es difícil resistirse ha sido protagonista en la jornada de este jueves en el IV Congreso de Enología de Castilla-La Mancha, que se celebra estos días en la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de Ciudad Real.

La profesora e investigadora de la Universidad de Castilla-La Mancha, Mónica Fernández, ha impartido una conferencia sobre ‘Innovación microbiana: Explorando las levaduras *No-Saccharomyces* en la elaboración de vinos’. La investigadora ha indicado que la levadura se utiliza como una ‘fábrica’ para producir vino y ha destacado la importancia de realizar estudios de implantación porque “nos gastamos dinero en levaduras perfectamente implantadas, pero no consiguen llevar a cabo la fermentación”. Tras recordar que el uso de las levaduras *No-saccharomyces* se autorizó en 2017, ha apuntado que sirve para tratar de reproducir al máximo lo que sucede en una fermentación espontánea. Asimismo, ha explicado cómo la tendencia es reducir el grado alcohólico, que ciertas levaduras sirven para eso y que el 70% de los enólogos prefieren vino con inoculación y estos son unos resultados bastante esperanzadores, además de añadir que “las bodegas se enfrentan a una lucha contra el cambio climático”.

Por su parte, la catedrática de Química Agrícola de la Universidad de Castilla-La Mancha, Rosario Salinas, ha abordado el ‘Efecto de los chips de sarmiento en la calidad de los vinos’, un proyecto de investigación pionero en el mundo que ya está en fase aplicativa y que está abierto a cualquier bodega interesada. La ponente ha resaltado que “tenemos entre manos un producto que tiene un potencial grandísimo, que es una madera que no es exógena al viñedo, sino que es del propio viñedo y que tiene unos componentes muy importantes que contribuyen a crear vinos muy saludables”. “Es un placer degustar este tipo de vinos, son carnosos, sedosos, con aromas que te recuerdan a las vainillas y tienen un color bonito”, ha remarcado la investigadora, quien ha añadido que “no es comparable al roble, es otro tipo de vino, pero muy agradable, y es una herramienta más que podemos ofrecer a las bodegas”. “Asimismo, ha aseverado que, en el momento en que alguien cate este vino, “lo va a amar”.

Las ponencias de la mañana de este jueves también han contado con el testimonio del enólogo Pedro Sarrión, quien ha hablado sobre ‘Vinificación de vinos tintos en grandes y pequeños volúmenes’. El experto ha explicado la evolución del vino, conectándola con el consumo y con las tendencias actuales del mercado. “Los mercados son muy exigentes, piden cosas que al principio nos parecen muy raras, pero que tienen su fundamento” y tras recordar que “toda evolución es buena”, ha remarcado que “los enólogos, las bodegas o el sector, no podemos crear un escudo para defendernos y ser conservadores, sino que tenemos que evolucionar y la evolución nos enriquece a todos”. Asimismo, ha asegurado que el principal reto del sector es “no mantenernos parados y seguir evolucionando en exportación, porque aunque en España se consume menos vino, exportamos más y gracias a ello estamos vivos”.

La jornada matinal ha finalizado con la charla a cargo del asesor enológico de ‘La Vie en Rosé’, Philippe Pelanne, quien ha hablado de las características del vino rosado francés y ha resaltado que hay que ‘trabajar con tacto’ para la extracción del color. El ponente ha remarcado que “no hay que desmoralizare porque aunque hubo una bajada del consumo de vino en la pandemia, esa bajada fue menor que en blancos y tintos, y de manera general sigue aumentando el consumo de rosado, por lo que “es un producto que se va a quedar durante tiempo”. El asesor enológico ha destacado que “la gente da valor al rosado y ya no se considera un subproducto de los tintos” y ha añadido que “hay que centrarnos en producir vinos rosados de mejor calidad”. Asimismo, ha indicado que al ser un vino tecnológico, necesita un seguimiento más frecuente pero se consigue mayor control. “Las bodegas tienen que centrarse en la producción de rosados; si cuidamos el vino, al final el vino nos lo devuelve y habrá muchas bodegas de España que podrán hacer vino de la misma calidad por lo menos que Francia”.

El IV Congreso de Enología de Castilla-La Mancha, que está organizado por el Colegio Oficial de Enología de Castilla-La Mancha, continuará hasta mañana viernes con diferentes charlas y ponencias en las que se analizarán temas de actualidad como el maridaje de vino y tapón o los nuevos retos y oportunidades de la industria 4.0 en el sector enológico. Del mismo modo, se hablará de fermentación, estabilización fenólica, fraccionamiento selectivo o de la ciencia aromática de las armonías moleculares, entre otros temas. Todo con el fin de seguir innovando para mejorar la calidad y competitividad de los vinos y ensalzar la figura del enólogo.

La Diputación Provincial es el principal patrocinador de este Congreso, que también cuenta con la colaboración del Gobierno de Castilla-La Mancha, la Diputación Provincial de Albacete, el Ayuntamiento de Ciudad Real y la Universidad de Castilla-La Mancha.

**Empresas patrocinadoras**

Además de las instituciones, el IV Congreso de Enología de Castilla-La Mancha cuenta con el patrocinio de un total de 21 empresas del sector. Concretamente, Enartis/Wine Luthier, Enocentro, Agrovin, AEB Ibérica, Foss, PHI/Reda/Philip, Fusión Vínica, Erbslöh, Castilla y Campos/Bucher Vaslin, Tonnellerie J.M. Gonçalves, Wiberica/Maurivin/Pinnacle, Verallia, M.A. Silva, Parcitank, Anfiquímica, Centrolab, Biocor, Solagro, Parsec, Innotec y Enotecnia-IOC.

Más información

Mari Carmen Lizcano

618 99 08 49