**Empresas del sector del vino presentan en el IV Congreso de Enología de Castilla-La Mancha las últimas técnicas para afrontar los retos del futuro**

Maridajes de vino y tapón o los nuevos retos y oportunidades de la industria 4.0 en el sector enológico, han sido algunos de los temas abordados en este evento organizado por el Colegio Oficial de Enología de Castilla-La Mancha

**4 de abril de 2024**.- Diferentes empresas relacionadas con el sector vitivinícola han expuesto esta tarde en el IV Congreso de Enología de Castilla-La Mancha, que se celebra en la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de Ciudad Real, las últimas técnicas para afrontar los retos del futuro en materia vitivinícola.

El Colegio Oficial de Enología de Castilla-La Mancha organiza este evento, que cuenta con la Diputación Provincial como principal patrocinador, además de la colaboración del Gobierno de Castilla-La Mancha, la Diputación Provincial de Albacete, el Ayuntamiento de Ciudad Real, la Universidad de Castilla-La Mancha y numerosas empresas relacionadas con el sector del vino.

Las conferencias de la tarde del jueves han arrancado con la charla a cargo de José Pedro Machado, de la empresa Masilva, quien ha hablado sobre ‘Maridaje de vino y tapón: un viejo problema con nuevos logros’. En ella, ha hablado de la importancia de conocer el impacto de los diferentes tipos de tapones en vinos y ha señalado que se están aportando nuevos datos científicos para “poder dar al enólogo un tapón adecuado para su tipo de vino y esto es una oportunidad magnífica”. Para ello, no se estudia sólo la parte sensorial o la química, sino todo en su conjunto.

Por su parte, el gerente de la empresa Enocentro, José Luis Núñez, que ha hablado de la revelación de tioles volátiles, ha asegurado que “tenemos herramientas para valorizar los vinos de variedades teólicas como puedan ser el verdejo o el Sauvignon Blanc” y ha apuntado que lo importante es “producir más aromas que el consumidor valora de una forma importante”.

El director técnico de Agrovin, Ricardo Jurado, ha profundizado sobre los nuevos retos y las nuevas oportunidades de la industria 4.0 en el sector enológico. En este sentido, ha asegurado que esta industria “nos aporta soluciones y permite que el enólogo pueda realizar unas elaboraciones cada vez mejores, de mayor calidad y adaptadas a los gustos del consumidor de hoy en día”. En vendimia “el enólogo puede monitorizar perfectamente un depósito en fermentación y estar tranquilo de que todo va a ir bien; y en conservación, puede controlar si hay una evolución microbiológica de ese vino o si hay oxidaciones”, señala Jurado, quien ha finalizado asegurando que “los enólogos, las bodegas y la administración apuestan por este tipo de industria 4.0 y cada vez hay más ayudas para fomentarla”.

El coordinador Centro-Sur de AEB Ibérica, Juan Carlos Andrés, ha indagado en la generación de tioles en fermentación porque “ante el cambio climático, tenemos que disponer de herramientas para poder desarrollar los productos que el mercado nos demanda”. El ponente ha explicado que “las condiciones climáticas exigen que el trabajo por parte del enólogo sea cada vez más importante y más operativo, porque en muchísimos casos, no puede trabajar la uva como le llega” y ha remarcado que se puede potenciar los aromas que no están en la uva generándolos en la fermentación, a través de tioles o ésteres.

Por otro lado, Vicente Cortés, director técnico de Erbslöh España, y David Carmona, delegado técnico comercial de Castilla-La Mancha, han disertado sobre ‘Estabilización fenólica de vinos blancos y rosados’. En la charla, se ha abordado el problema actual que tienen los vinos blancos, que es su potencial oxidativo, “al que se está dando soluciones con productos, pero también hay que saber medir ese defecto en los vinos y en los mostos y saber cuáles hay que tratar y cuáles no”, como apunta Cortés, quien ha señalado que su empresa “quiere dar ese aporte técnico a los enólogos “porque no todos los vinos se estabilizan con una dosis”. Por su parte, Carmona ha resaltado que esta empresa es líder en el sector de clarificantes y tienen las herramientas suficientes para hacer la estabilización fenólica de los vinos.

Por último, Gonzalo Medina, director enológico de The Wine Luthier, junto con Enartis han ofrecido una ponencia acompañada de cata denominada ‘WPS (Wine positioning System): descubre si tu vino va a gustar a tu cliente objetivo’. En concreto, se han catado tres vinos muy conocidos de diferentes zonas de España utilizando la tecnología de Whine Luthier, que es “una cata objetiva donde analizamos los vinos y dibujamos la forma del sabor”. Se trata de una cata de divulgación y conocimiento en la que se ha recordado que “los enólogos nos hemos criado dándoles vuelta a una copa y poniéndole muchos adjetivos, y nos influye nuestro estado anímino y de cata y nos satura la cantidad de vinos que hayamos catado, somos personas, no máquinas, y este sistema te da una idea objetiva”.

Mañana viernes, continuarán las conferencias sobre diferentes técnicas de innovación entre las que se encuentran el revolucionario tostado con rocas volcánicas, herramientas tecnológicas como aliado en un mundo de gustos que cambian y moda que manda, nuevos procesos automáticos de filtración, sostenibilidad, obtención de más datos con menos esfuerzo o técnicas de fraccionamiento selectivo en el sector enológico. Antes de la clausura, el sumiller François Chartier, CEO de Chartier World Lab, ofrecerá una ponencia acompañada de cata sobre ‘La ciencia aromática de las armonías moleculares para magnificar los vinos 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, 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