vinetur

La importancia del oxígeno durante la elaboración del vino

La oxigenación del vino fue el eje en torno al que giró el Fórum Vivínium 2020 al que asistieron virtualmente más de 200 profesionales durante los días 25 y 26 de noviembre

viernes 27 de noviembre de 2020



El sector vitivinícola atraviesa un momento duro. El constante cierre de la hostelería, la bajada de ventas que esto conlleva, la acumulación de stock en bodega, una vendimia 2020 difícil... Son muchos los retos inesperados a los que se enfrenta esta importante industria, pero eso no implica que hayan desaparecido otras dudas comunes. Por ello,

el Fórum Vivínium centró su atención en uno de los retos clásicos más importantes: la oxigenación del vino.

Bajo el título '¿Controlas la evolución de tu vino?', el fórum contó con la participación de ponentes del más alto nivel que coincidieron en destacar la importancia de gestionar correctamente el oxígeno en todas las fases de elaboración del vino. Así, más de 200 profesionales asistieron los días 25 y 26 de noviembre a esta primera edición del fórum, un evento digital, organizado por Eneo y Vitivin.

Pedro Ballesteros, ingeniero agrónomo especializado en Viticultura y Enología y Master of Wine, abrió el evento con su ponencia 'El valor de lo viejo'. En ella, profundizó en la evolución histórica de los métodos de conservación del vino y la importancia del conocimiento de los vinos viejos, para entender la realidad actual. Destacó el trabajo de La Rioja en dar valor al vino viejo de calidad e hizo mención especial a Vega Sicilia. Además, subrayó la importancia de apostar por viñedos y sistemas sostenibles para garantizar el futuro del sector.

Tras él, Ulrich Willmes, propietario de la compañía Willmes, realizó una intervención centrada en la 'Interización durante el prensado de la uva'. Patrocinado por Magusa Maquinaria Vitícola, Willmes explicó cómo su principio de prensado, basado en la tecnología de doble membrana, ayuda a mantener la calidad del vino durante todo el proceso.

El asesor internacional en enología y fundador de Laboratorios Excell, Pascal Chatonnet, analizó las 'Mediciones electroquímicas para mejorar la calidad y longevidad de los vinos'. En su presentación puso el foco en la voltametría, una técnica "poderosa y prometedora", y subrayó que esta técnica "da mucha información útil de todos los compuestos capaces de absorber electrones y, en consecuencia, resistir la oxidación".

Marta Arranz, enóloga y responsable de Wine Quality Solutions, habló del 'Desafío de llevar la teoría a la práctica' y comentó que "conocer, anticipar e interpretar" son las claves para aplicar los conocimientos teóricos a la práctica del día a día en una bodega.

Por último, la profesora titular del departamento de Química Analítica y responsable del Grupo UVaMOX de la Universidad de Valladolid, María del Álamo, giró su ponencia en torno al estudio 'Crianza en diferentes sistemas de barricas'. Del Álamo hizo hincapié

en las vías de entrada del oxígeno en las barricas estudiadas –4 de roble americano y 4 francés–, subrayando la importancia de la madera como material mciro-oxigenador de los vinos.



Evolución, longevidad y efectos del oxígeno en el vino

La segunda jornada se inició con Teresa Garde, investigadora de Ramón y Cajal en el Departamento de Enología del Instituto de Ciencias de la Vid y el Vino (ICVV), con la presentación el estudio 'Levaduras no-Saccharomyces: estudio de su eficacia en la bioprotección, la reducción del grado alcohólico y el aumento del color', patrocinado por Ravago Chemicals. El estudio confirmó la utilidad de estas levaduras en la disminución del grado alcohólico, pero no mostró ningún efecto significativo en el aumento del color.

Le siguió Fernando Zamora, catedrático de la Universitat Rovira i Virgili y presidente de la Subcomisión de tecnología de la Organización Internacional del Vino (OIV), que abarcó la 'Influencia del tipo de depósito sobre la composición y calidad del vino'. Zamora indagó en las diferentes características de la madera, la cerámica, el cemento y el acero inoxidable.



El director técnico de Agrovin, Ricardo Jurado, trató los 'Aspectos teórico-prácticos sobre la gestión de gases de bajo peso molecular en enología y sus nuevos desafíos', recalcando en lo fundamental de estos gases para la elaboración de vinos de la máxima calidad. Asimismo, presentó sus equipos Electrowine y Oxi_Out para el control de procesos de óxido-reducción y la gestión de gases, respectivamente.

Antonio Palacios, profesor en la Universidad de La Rioja y enólogo en Crusoe Treasure, realizó una de las intervenciones más esperadas del Fórum Vivínium en la que habló de la 'Crianza de vinos bajo el mar'. Durante su intervención, dijo que "la bodega submarina es un auténtico ecosistema que nos da argumentos, para seguir apostando por ella como sus moderados cambios térmicos, especialmente su extraordinaria capacidad para almacenar calor, y su gigantesco moderador de temperatura, la oscuridad y la capacidad de aprovechar la cinética marina con su energía maremotriz y undimotriz".



Tras la mesa redonda final, el Fórum Vivínium se clausuró con una cata de cuatro vinos muy especiales: Cuvée El Palomar de Abadía Retuerta, Benufet de Herència Altés, Peña el Gato de Bodegas Juan Carlos Sancha y Vina Maris de Bodegas Carchelo. Además, a lo largo de las dos sesiones se realizaron concursos en los que los ganadores se hicieron con productos y servicios valorados en más de 3.000€ por gentileza de los patrocinadores.

Fórum Vivínium

Organizado por Eneo y Vitivin, el Fórum Vivínium ha estado patrocinado por Agrovin, Barnigrado, Caser Seguros, Elaisian, Isagri, Magusa, Oresteo, Parsec, Ravago Chemicals Spain, Tecnología Difusión Ibérica (TDI), Verallia y Vinventions. Además, ha contado con la colaboración de distintas instituciones, asociaciones y bodegas como el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, la Plataforma Tecnológica del Vino, el Instituto de Ciencias de la Vid y el Vino (ICVV), EnoDuero, la Universidad Rovira i Virgili, la Asociación Castellanoleonesa de Enólogos, la Federación Española del Vino, la Asociación de Enología de Castilla La Mancha y las bodegas participantes de la cata.