vinetur

François Chartier resalta la calidad de los vinos de la región en el IV Congreso de Enología de Castilla-La Mancha

Ha dirigido una cata en la que ha hablado de la ciencia aromática de las armonías moleculares para magnificar los vinos de la región

viernes 5 de abril de 2024



El IV Congreso de Enología de Castilla-La Mancha, que se ha celebrado los días 4 y 5 de abril en la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de Ciudad Real ha contado con prestigiosos enólogos e investigadores que han dado a conocer las novedades y las últimas tendencias sobre el sector.

El reconocido sumiller François Chartier, CEO de Chartier World Lab, ha puesto el broche final a la última jornada de ponencias con una cata sobre 'La ciencia aromática de las armonías moleculares para magnificar los vinos de Castilla-La Mancha'. El prestigioso sumiller ha asegurado que "los vinos de la región son muy buenos" y, sin embargo, tienen un precio muy bajo y ha indicado que "el reto es atraer a los jóvenes al mundo de la Cultura del Vino para que consuman este producto en las comidas".

Chartier ha recordado que "los aromas son un mundo místico y tienen un gran impacto en nuestra mente", además de evocarnos recuerdos y emociones que nos hacen viajar en el tiempo. Por ello, ha animado a los enólogos a hacer más análisis de la parte aromática para capturar el ADN aromático de sus vinos y así entenderlo mejor y mejorar la comunicación con el consumidor.

Todas las personas asistentes al Congreso, entre quienes se encontraban numerosos alumnos del Grado de Enología de la Universidad de Castilla-La Mancha, han disfrutado de una cata magistral en la que se han degustado tres vinos de la región junto con ingredientes crudos como chocolate negro, albahaca, limón, manzana verde, cilantro y pimiento de piquillo.

Por su parte, el gerente y director técnico de Fusión Vínica, José María de la Fuente Guitart abrió las ponencias de este viernes hablando sobre DAL CIN 75 años de innovación y aplicaciones para la Enología. El ponente ha señalado que "por difícil que sea la situación, siempre hay una solución y, si no la hay disponible, se puede crear una solución personalizada que, en algunos, terminan generalizándose porque hay otros clientes que tienen esas mismas necesidades". Entre las soluciones técnicas planteadas, se encuentran herramientas que facilitan el trabajo al personal de bodega o las cuestiones relacionadas con la salubridad dando calidad óptima al producto.

El socio gerente y director de calidad de Tonnellerie J.M. Gonçalves, Sergio Gonçalves, ha disertado sobre el revolucionario tostado con rocas volcánicas. El ponente ha remarcado que con este sistema se puede crear "un vino único, que aporta más elegancia, más respeto por la fruta, los aromas primarios se resaltan, hay toques más dulzones y se consigue más armonía entre madera y fruta". En este sentido, ha recordado que "la tendencia actual es ir a vinos más elegantes, con menos aromas

terciarios, y con ello se consigue que la gente pueda catar un vino en su plenitud, que el vino sea el protagonista y no la barrica", ha asegurado, añadiendo que "la barrica debe aportar su tributo, pero sin enmascarar la esencia de un vino".



Otro de los testimonios que han podido escucharse en este Congreso ha sido el del director técnico y comercial de Oeno Tecnología, Juan Alberto Iniesta, y el director técnico y comercial de Wiberica Biotec, Antonio Serrano, quienes han hablado de las herramientas tecnológicas como 'aliado en un mundo de gustos que cambian y moda que manda'. Ambos han insistido en la importancia de que empresas auxiliares y bodegas tengamos como meta siempre el consumidor final, que potenciemos el consumo responsable de vino, que hagamos mucha innovación disruptiva y que desarrollemos tecnologías novedosas. "Más del 60% de las cosas que utilizaremos en 2050 todavía no están inventadas", señala Iniesta, quien ha apuntado que "el vino en nuestra provincia y en nuestra región, es una palanca y hace que la gente no emigre, es un motor económico bestial" y ha animado a todos a "creernos que somos buenos y después vamos a trasladar eso al mercado".

Tras ellos, han intervenido David Castilla y Miguel Acero, de Castilla y Campos y Bucher Vaslin, quienes han hablado sobre nuevos procesos automáticos y fiables de filtración. Los ponentes han explicado que "son unos equipos en los que se puede hacer muchas

aplicaciones de estabilización protéica y tartárica, ahorrando mucho tiempo en los procesos de filtración". David Castilla ha pedido al sector "que no se deje llevar por el amiguismo y pruebe lo que funciona porque hay equipos en demostración para que pueda tomar una decisión sin riesgo".

El director de ventas de Espirituosos, Vinos y Sidras, Juan Serrano, ha hablado sobre sostenibilidad e innovación, y ha asegurado que "la única forma de seguir creciendo es siendo más competitivos y además innovar". En este sentido, ha señalado que su empresa potencia la innovación en la forma de producir el vidrio para reducir las emisiones de CO2 y además colabora con las bodegas para ofrecerles "botellas más sostenibles y más ligeras, que les permitan crecer en nuevos mercados y diferenciarse de sus competidores". "La innovación está en nuestro ADN estamos invirtiendo el 10% de nuestra facturación anualmente, es casi el doble de lo que hace el testo del sector", ha apuntado.

El responsable de Negocio Vino y Aceituna de la empresa Foss, Raúl Moya, se ha referido a la nueva tecnología para obtener más datos con menos esfuerzos. En su caso, ha resaltado que "todo lo que es medible es mejorable, sea el proceso que sea" y ha apuntado que las bodegas en vendimia tienen que tomar decisiones muy rápidas y para que sea una decisión acertada, se necesita una información acertada".

Por último, César Rivera Triguero, ingeniero agrónomo y tecnólogo de alimentos además de director de proyectos de Phi & Reda Ibérica, junto a Giovanni Piatto, ingeniero industrial CEO de Reda SPA Italia, han hablado de las numerosas herramientas que existen para elaborar vino 'a la carta', que se demanda cada vez más en muchos macro parámetros. Del mismo modo, ha asegurado que este Congreso es una buena herramienta divulgativa con un cariz comercial y técnico muy interesante.