vinetur

Nuevo manual enológico del Ifapa para pequeñas bodegas

La publicación se centra en métodos básicos y asequibles para el control de la uva, el mosto y el vino

lunes 23 de diciembre de 2024



El Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria, Pesquera, Alimentaria y de la Producción Ecológica (Ifapa) ha lanzado el Manual Básico de Laboratorio Enológico, un recurso destinado a fortalecer las capacidades técnicas de las pequeñas bodegas y lagares en Andalucía. Esta nueva publicación se presenta como una guía práctica para facilitar el control químico de la uva, el mosto y el vino, con el objetivo de mejorar los procesos de elaboración enológica desde la vendimia hasta el embotellado.

El manual, elaborado por expertos del centro Ifapa de Cabra, en Córdoba, está diseñado para ser accesible incluso para aquellos que no tienen conocimientos avanzados en química. Incluye métodos básicos y asequibles que permiten un control

adecuado de los parámetros clave en la producción de vino. Este enfoque lo hace especialmente útil para las pequeñas bodegas de carácter familiar, que a menudo carecen de recursos para equipamientos sofisticados o personal especializado. Al mismo tiempo, ofrece utilidad para las grandes bodegas y cooperativas que cuentan con equipos técnicos más avanzados.

La publicación aborda aspectos fundamentales del control de la maduración, como la toma y tratamiento de muestras de uva, así como determinaciones analíticas necesarias para establecer la fecha óptima de vendimia. También incluye procedimientos para analizar parámetros básicos en mostos y vinos, como el peso de la baya, los sólidos solubles, el pH, la acidez total y los azúcares reductores. Cada análisis se presenta con diferentes métodos de trabajo para que los productores puedan elegir en función de los recursos disponibles, la precisión deseada y el tiempo necesario.

El manual se distingue por su enfoque didáctico y por priorizar aquellos análisis más relevantes para la elaboración de los tipos de vino predominantes en Andalucía: blancos, tintos y generosos. Los métodos seleccionados no requieren equipamiento costoso, lo que facilita su implementación en pequeñas instalaciones. Además, incluye un apartado dedicado a las normas de seguridad en laboratorio, subrayando la importancia de trabajar en un entorno seguro y eficiente.

Disponible en formato digital a través de la Plataforma de Asesoramiento y Transferencia del Conocimiento Agrario y Pesquero de Andalucía (Servifapa), esta obra está editada por el Ifapa y la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural en el marco del proyecto de Formación Especializada en Vitivinicultura Sostenible. Este programa, cofinanciado por el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural, busca dotar a los profesionales del sector agroalimentario de las herramientas necesarias para mejorar sus prácticas.

El proyecto de Formación Especializada en Vitivinicultura Sostenible, bajo el cual se enmarca esta publicación, refleja el compromiso del Ifapa con la formación y actualización de conocimientos técnicos en viticultura y vinificación. La iniciativa también persigue fomentar el análisis químico y sensorial de los vinos como medio para mejorar su calidad, contribuyendo al desarrollo de un sector más competitivo y

sostenible.

El sector vitivinícola andaluz combina la tradición de pequeñas bodegas y lagares con la actividad de grandes empresas y cooperativas de proyección internacional. Así, el Manual Básico de Laboratorio Enológico se presenta como una herramienta clave para reforzar las capacidades técnicas de los productores locales, permitiéndoles optimizar la calidad de sus vinos y adaptarse a las exigencias del mercado actual.