



feae

UNION INTERNATIONALE DES
ŒNOLOGUES

REVISTA OFICIAL · Nº 6 · 2016
FEDERACION ESPAÑOLA DE
ASOCIACIONES DE ENÓLOGOS



El XI Concurso Tempranillos al Mundo y el Certamen de Vinos Blancos Gallegos destacó por la calidad de los vinos que participaron

El encomiable apoyo institucional y la bella ciudad de Ourense contribuyeron a alcanzar la excelencia en el concurso



Siempre de la mano de los Enólogos
en defensa de nuestra profesión



www.federacionenologos.es

Índice de contenidos

4	Editorial	38	Eventos: D.O. Ribeiro
6	Noticias profesionales	40	Eventos: Bodegas Ramón Do Casar
12	Entrevista: Juan Manuel Casares Gándara	42	Eventos: Visita a Ourense y Ribadavia
16	Entrevista: Félix Cabello Sáenz	44	Reportaje: Vinos de Aragón
20	Entrevista: Bodegas San Isidro	50	Viticultura: Monastrell
24	Eventos: ENOMAQ	56	Investigación: Producto Vegecoll® Laffort
30	Eventos: XI Edición del Concurso Tempranillos al Mundo	62	Actualidad empresarial



Organigrama

“FEAE. Revista Oficial” es una publicación de la **Federación Española de Asociaciones de Enólogos**.

Dirección: C/Padilla, 38-28006 Madrid.

Teléfono: 649 478 724 / 629 904 796. <http://www.federacionenologos.es>

E-mail: presidente@federacionenologos.es, secretario@federacionenologos.es

Junta Gestora: Presidente: Santiago Jordi Martín. Secretario: Enrique Bitaubé Pérez. Tesorera: Ana Jiménez Cantizano. Contador: Lucas Bellón Mena.

Dirección y Realización: Federación Española de Asociaciones de Enólogos. E-mail: comunicacion@federacionenologos.es

Redacción: Emiliano Soto, Enrique Bitaubé, Feria de Zaragoza.

Fotografía: Archivos de la FEAE, Miguel Lara Benítez, Ayuntamiento de Ourense, EVEGA e IMIDRA.

Diseño: Juan Pedro Fernández Navarro ; Portada y contraportada: Rebeca Moca

Impresión: Tórculo Andalucía

Suscripciones 649478724 / 629904796 / comunicacion@federacionenologos.es

Bodegas San Isidro

La cooperativa que apostó por los vinos de calidad



Bodegas San Isidro es una cooperativa que fue fundada el 16 de Marzo de 1954. El primer año de vida de la cooperativa dieron entrada de uva un total de 76 socios por una cantidad de 749.328 kg. En Bodegas San Isidro de Pedro Muñoz cuentan en la actualidad con alrededor de 450 socios, con una superficie de cultivo entorno a las 5.000 ha. Actualmente la bodega tiene una capacidad de unos 33.000.000 litros y recoge una cosecha de uvas media que ronda los 25.000.000 kg entre uvas blancas y tintas. Bodegas San Isidro de Pedro Muñoz se dedica fundamentalmente a la elaboración, crianza y embotellado de vinos tanto blancos como tintos y a la elaboración de mostos azufrados y mostos concentrados rectificadas. Hace ocho años, Bodegas San Isidro de Pedro Muñoz inició lo que sería un giro radical en su concepto de elaboración y tratamiento de las uvas. La bodega inició un camino de reformas para enfocar su producción a la elaboración de vinos de calidad para comenzar a atender mercados exteriores y a asentar sus marcas de vinos embotellados como vinos de calidad que fuesen reconocidos por los consumidores. Hablamos con Jesús Rodríguez Tapial, director técnico de Bodegas San Isidro.

Por Emiliano Soto / Fotografías Bodegas San Isidro

¿Cómo surgió el proyecto de la creación de la bodega?

Bodegas San Isidro es una cooperativa que fue fundada el 16 de marzo de 1954 por 18 vecinos de la localidad, con la intención de poder gestionar mejor el fruto de su trabajo, las uvas. El primer Consejo Rector estuvo formado por once personas, que desempeñaban los cargos de presidente, tesorero, secretario, cuatro vocales, tres personas más que formaban parte del consejo de vigilancia y un asesor religioso. Inicialmente las dependencias se establecieron en un edificio situado en la C/ General Sanjurjo. El primer año de vida de la cooperativa dieron entrada de uva un total de 76 socios por una cantidad de 749.328 kg.

¿Cuántos vinos elaboran y de qué tipo?

En lo que se refiere al embotellado, Bodegas San Isidro de Pedro Muñoz elabora vinos tanto blancos como tintos jóvenes y con crianza en madera, teniendo como destino principal el mercado nacional. También acude a la exportación a países como EE.UU, Bélgica y Ghana.

Nuestra gama de vinos embotellados pasa por la marca "Carril de Cotos" como Vino de la Tierra de Castilla dentro de la cual tenemos seis tipos de vinos: Carril de Cotos Blanco Airén, Carril de Cotos Blanco Airén Semidulce, Carril de Cotos Rosado Tempranillo Dulce, Carril de Cotos Tempranillo joven, Carril de



Gerente y enólogo, José Manuel Manzanares y Jesús Rodríguez, respectivamente, en el WBWE de 2015.



Viña de Airén con poda en vaso.

Cotos Tempranillo envejecido en Barrica y Carril de Cotos Cabernet Sauvignon Barricas. Otros de nuestros vinos embotellados, esta vez dentro de la D.O. La Mancha son La Higuera Blanco, La Higuera Tinto y Gran Amigo Sancho Tempranillo Crianza

En lo que se refiere al mercado de vinos a Granel, Bodegas San Isidro de Pedro Muñoz destina sus esfuerzos a ofrecer a todos sus clientes una amplia gama de vinos a la carta en la que el cliente puede elegir el tipo de vino que necesita con unas características determinadas y específicas para cada uno. Atendemos principalmente mercados internacionales como Alemania, Francia, Italia, Rusia, Canadá, China, Hungría, Luxemburgo, Rumanía, entre otros.

¿Disponen de viñedos propios? Si es así, ¿de cuántas hectáreas disponen para la vinificación?

Los viñedos son de nuestros socios y si reunimos todas las hectáreas de las que ellos disponen estamos hablando de entorno a 5.000 ha de viñedo.

¿En qué zona geográfica o a qué Denominación de Origen pertenecen?

Nuestra gama de vinos de referencia, Carril de Cotos, está enmarcada dentro de la figura de calidad de Vinos de la Tierra de Castilla, aunque también tenemos algún vino en la D.O. La Mancha como es el Gran Amigo Sancho Crianza y en proyecto están sus hermanos, blancos y tintos jóvenes de la D.O. La Mancha para los próximos embotellados.

¿En qué tipo de suelo están plantados vuestros viñedos y qué condiciones climáticas hay en la zona de producción?

La localidad de Pedro Muñoz está situada en el nordeste de la provincia de Ciudad Real, quedando en el margen derecho del río Záncara. Se encuentra en la región de La Mancha y más concretamente en la zona de La Mancha Alta. Limita al norte con El Toboso, al este con Mota del Cuervo y Las Mesas, al sur con Socuellamos

y Tomelloso y al oeste con Campo de Criptana.

Está situado en el interior de la meseta, por lo que tiene un clima mediterráneo-continental, es decir, templado y con temperaturas extremas, siendo estas muy bajas en invierno y muy altas en verano. Los inviernos y los veranos suelen ser bastante secos, teniendo su mayor índice pluviométrico en la primavera y el otoño, aunque también se producen de vez en cuando precipitaciones en verano en forma de tormentas y en invierno en forma de nieve. Predominan los vientos de solano (del este) en verano, el cierzo (del noroeste) en invierno y el ábrego (del suroeste) el resto del año.

El suelo de Pedro Muñoz está situado en la cuenca hidrográfica del río Záncara, afluente del Guadiana, albergando en su término municipal el Complejo Lagunar de Pedro Muñoz, configurado por tres lagunas: La laguna de La Vega o laguna del Pueblo, la laguna Del Retamar y la laguna de Navalafuente.



Vista del río Záncara que pasa junto a los terrenos de la cooperativa



Vista aérea de los depósitos de acero inoxidable de la bodega.

¿Cuáles son las variedades de vid que utilizan en los vinos?

Elaboramos una gran cantidad de variedades tanto blancas como tintas. Entre las variedades de uva Blanca contamos con Airén, Macabeo o Viura, Verdejo y Sauvignon Blanc y entre las variedades tintas contamos con Tempranillo o Cencibel, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah.

¿Qué tipo de viticultura emplean?

Una gran mayoría de la viticultura de nuestros socios, se desarrolla en viñedos bajos con podas cortas y en secano. En estos últimos años algunos agricultores han aprovechado para reestructurar sus viñedos a cultivo en espaldera y con regadío, pero al ser una zona escasa en agua, estos siguen siendo un porcentaje pequeño con respecto al total de los agricultores de la zona y seguimos estando muy influenciados en nuestras cosechas por la climatología baja en precipitaciones típica de la Mancha.

¿Cuáles son los puntos que tenéis en cuenta a la hora de vendimiar la uva?

La vendimia es el momento más complicado del año y son muchos los puntos que hay que tener en cuenta a la hora de decidir cuándo se vendimia y no me refiero solo a los aspectos que tienen algo que ver con la maduración de la uva. Hay que poner en perspectiva la zona de la que hablamos "Mancha", los volúmenes con los que aquí se trabajan, los aspectos referidos a la viabilidad de la bodega, y las necesidades de los agricultores y empresas de servicios que se dedican a recoger las uvas. Pero si nos centramos un poco más en los puntos a tener en cuenta de las uvas que recolectamos para elaborar nuestros vinos embotellados podríamos decir que lo más importante es la buena maduración de la uva, a la cual le hacemos un seguimiento, la recolección en las mejores condiciones posibles de temperatura, un transporte y manejo óptimo y una selección de esa uva a la entrada en bodega.

**¿Qué aspectos destacaría de la vinificación de sus vinos?
¿Utilizan acero inoxidable u otros materiales para la fermentación de sus vinos?**

No hay solo un aspecto que tengamos que tener en cuenta a la hora de elaborar nuestros vinos. Son un conglomerado de factores a tener en cuenta que pasan por una buena calidad de uva, unos medios tecnológicos en bodega adecuados, unos protocolos de trabajo estudiados y un equipo humano excepcional que lleve a cabo el desarrollo de todos los trabajos. Si algo de todo esto falla, lo más normal es que el resultado final no sea el deseado.

¿Qué etapa considera que es la más importante y de más cuidado por parte del enólogo a la hora de elaborar sus vinos?

Como he comentado antes, no hay una sola etapa que por separado sea la más importante para elaborar buenos vinos, pero si partimos de la idea que los Técnicos trabajamos para obtener el mejor producto posible, partiendo de una uva de calidad, podríamos considerar como una de las etapas más importantes, el tiempo que va desde que entra la uva en la bodega hasta que el mosto se ha transformado el vino. En ese periodo, lo que hayas hecho, hecho queda y no hay mucho margen de maniobra después.

¿Qué tipo de madera utilizan para la crianza de los vinos y cuánto tiempo emplean en la crianza?

En nuestra bodega disponemos de barricas con dos tipos de madera, roble francés en mayor porcentaje y roble americano en un porcentaje menor. Por el momento las crianzas de nuestros vinos son de dos tipos: Los tempranillos que los mantenemos en madera aprox. 6 meses, dependiendo de la evolución en la cata del vino, y otra crianza posterior en botella que ronda los 6 u 8 meses, y el Cabernet Sauvignon que permanece en madera, alrededor de un año y aproximadamente otro en botella.

¿Cuáles son los controles que lleváis a cabo durante la crianza de los vinos?

El control de nuestros vinos durante su crianza, es un control mensual que llevamos a cabo tanto en analíticas como en cata. Las barricas se revisan y se rellenan prácticamente todos los meses para mantener el vino en óptimas condiciones.

El paso de la madera a la botella es uno de los procesos cla-



La sala de fermentación con los depósitos de acero inoxidable.

¿ves que más controla el enólogo, en vuestra opinión, ¿qué factores enológicos marcan esta decisión?

Se tienen en cuenta distintos factores a la hora de embotellar un vino que ha salido de la madera, pero lo que siempre se busca es hacer vinos agradables, fáciles de beber y asequibles a la gran mayoría de la gente que le gusta el vino y, cuando digo asequibles,

me refiero a dar la mejor relación calidad precio posible en el producto que se ofrece.

¿Cuánta producción de botellas tienen anualmente?

En la actualidad, con el gran aumento de ventas que hemos tenido en estos últimos años, superamos las 150.000 botellas vendidas al año. Para una bodega como la nuestra eso es un pequeñísimo porcentaje de nuestra producción y aun nos queda mucho por hacer, pero también hay que tener en cuenta que no todas las uvas sirven para hacer los mismos vinos y nosotros queremos mantener un estándar de calidad constante en nuestros productos, por lo que siempre seleccionamos lo mejor para nuestra botella.

¿Cómo valoran los éxitos conseguidos después del Concurso de Tempranillos al Mundo 2015? ¿Cuál es vuestra opinión acerca de este concurso?

Los éxitos siempre son bienvenidos y tienen muchos padres, más que los fracasos, pero en nuestro caso nos han venido muy bien todos estos focos que nos han puesto últimamente concursos como "Tempranillos al mundo", para darnos esa luz que nos faltaba de cara la gente, al consumidor final y a nosotros mismos. Sabemos que podemos hacerlo mejor y para eso estamos aquí y así lo demuestran esos 40 reconocimientos en distintos concursos recogidos en estos últimos 6 años.

¿Cuáles son las perspectivas de futuro de su empresa?

La idea siempre es la de crecer. Yo creo que esto es así en cualquier empresa del mundo a la que se le pregunte y eso todos lo tenemos claro, pero yo siempre he sido partidario de no hacer gigantes con pies de barro. Siempre he pensado que se avanza más dando pasitos cortos y seguros que corriendo y sin una visión clara que lo que hay detrás.



Una de las barricas de roble que utilizan para la crianza de los vinos.



Carril de Cotos Airén seco:

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Vino de la Tierra de Castilla y León

VARIEDAD: Airén 100%

TEMPERATURA DE SERVICIO: 6 °C Y 8 °C

ELABORACIÓN

Elaborado con las mejores uvas de los viñedos de airén más viejos de la zona, recogidas en su momento óptimo de maduración y utilizando las tecnologías más modernas en su elaboración, las cuales respetan al máximo la calidad del fruto y extraen lo mejor de cada uno.

NOTA DE CATA

Color amarillo pálido con pequeños reflejos verdosos de juventud. Nariz muy afrutada, potente, mezcla de notas de manzana verde, cítricos y ligeros recuerdos tropicales. Paso de boca, firme y muy fresco con acidez bien estructurada. Con volumen, llena la boca. Muy agradable de tomar

ANALÍTICA

% Volumen : 12%
Acidez Total: 5,50 g/l. Acidez Volátil: 0,25 g/l.
pH: 3,15
Sulfuroso Libre: 35 ppm Sulfuroso Total: 100 ppm
Azúcares: <5 g/l

PRESENTACIÓN

Botella bordelesa Rhin 0,75 litros. Corcho sintético inyección color verde. Cápsula complejo. Etiqueta y contraetiqueta adhesiva.

Carril de Cotos Tempranillo

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Vino de la Tierra de Castilla y León

VARIEDAD: Tempranillo 100%

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16 °C Y 18 °C

ELABORACIÓN

selección de uvas de la variedad Tempranillo, de porte bajo, vendimiadas en su momento óptimo de maduración y procedentes de viñedos viejos y autóctonos de la zona. Suave despalillado y estrujado con una posterior fermentación y maceración a temperatura controlada para preservar y extraer lo mejor del fruto.

NOTA DE CATA

Color rojo púrpura intenso, de capa media-alta y con tonalidades violetas en los ribetes de la copa que denotan un vino joven potente y bien estructurado. Nariz muy afrutada con recuerdos a fruta roja de bosque, fresa, y regaliz con unos suaves toques lácticos que lo hacen muy apetecible. Paso de boca bien estructurado, carnoso y potente pero al mismo tiempo suave, sin resaltar la excesiva astringencia propia de los vinos jóvenes.

ANALÍTICA

% Volumen : 13%
Acidez Total: 5,00 gr/lt. Acidez Volátil: 0,30 g/l.
pH: 3,7
Sulfuroso Libre: 35 ppm Sulfuroso Total: 100 ppm
Azúcares: <4 g/l

PRESENTACIÓN

Botella bordelesa Stylus verde 0,75 litros. Corcho sintético inyección color rosa Cápsula complejo. Etiqueta y contraetiqueta adhesiva.



Donde quiera que estés,
Agrovin te desea Feliz Navidad.

AGROVIN
Comprometidos con la Enología



¡Empezamos el postconcurso!



XI EDICIÓN

TEMPRANILLOS AL MUNDO

Ourense

CERTAMEN INTERNACIONAL
DE VINOS BLANCOS GALLEGOS