



***WinEra - Fomento del vino europeo
a través de una nueva era de formación
especializada para los productores de
vino ecológicos y biodinámicos de la
Unión Europea***

WinEra – ¿Por qué ecológico?

Marzo 2021



Contenido

La importancia del vino ecológico en Europa.....	3
Relación entre vino y patrimonio cultural local	4
Cómo se puede promover el vino como parte del patrimonio inmaterial	7
Opinión, sugerencias y consejos útiles de los propietarios de las bodegas sobre "¿Por qué el vino ecológico?"	14
Estudios de casos de éxito/Ejemplos de elaboración, promoción y venta de vino ecológico	19

La importancia del vino ecológico en Europa

Cada vez más consumidores compran vino ecológico. Hoy en día, la superficie de los viñedos ecológicos en la UE es dos veces mayor que hace 10 años. Es probable que la demanda de vino ecológico supere pronto la oferta. No obstante, a pesar de todo esto, no se trata de un cambio fundamental en la vitivinicultura. La vitivinicultura convencional sigue dominando.

Mientras que la **viticultura ecológica se esta desarrollando en toda Europa**, afectando a un número creciente de viñedos, las demandas de una parte cada vez mayor de los consumidores se están desplazando hacia vinos cada vez más naturales. Estos requisitos se basan en múltiples factores: la demanda de una agricultura cada vez más preocupada por su impacto ambiental, la exigencia de un producto verdaderamente natural, lo menos procesado posible, y un aumento de consideraciones sobre la salud y las alergias (con sulfitos por ejemplo).

Actualmente, el consumo se ha vuelto más sofisticado y el vino de mayor calidad se reserva para ocasiones especiales. El **consumo de vinos de calidad**, y en particular de vino ecológico, es claramente a expensas de la cantidad. Un claro ejemplo de este cambio en el comportamiento de los consumidores se ha producido en Francia. Las estadísticas indican que el consumo en 1975 fue de unos 100 litros per cápita por año, cayendo a menos de 42 litros en 2016.

Según IPSOS (2015), el 51% de los consumidores europeos de vino ecológico son mujeres. En cuanto a la edad, el 23% de los consumidores tiene menos de 35 años, el 50% tiene entre 35 y 64 años y el 27% restante tiene más de 65. Esto representa un consumidor más joven en comparación con el consumo habitual de vino. En cuanto a la imagen del vino ecológico, la mayoría de los consumidores apuntan al respeto al medio ambiente como la principal ventaja, siendo la falta de información sobre este tipo de productos y su precio los principales inconvenientes que limitan el consumo.

Cuando **se viaja hoy por las regiones vinícolas**, se puede observar toda la hierba y las flores que crecen en los viñedos, en las hileras entre las vides. Es una señal de que cada vez más productores están abandonando el control químico de malezas. Y no solo los productores ecológicos lo hacen porque tienen que hacerlo. Muchos viticultores "convencionales" (es decir, no ecológicos) también se han dado cuenta de los beneficios de un viñedo verde.

Casi todo el mundo en la industria del vino habla hoy sobre el medio ambiente y la importancia de trabajar de forma sostenible. Es algo que está en la mente de todos los enólogos; se enfrentan cada vez a más restricciones. Cuándo, dónde y cómo pueden fumigar sus viñedos está cada vez más regulado. Los pesticidas sintéticos que se consideran peligrosos se están eliminando a un ritmo cada vez más rápido. Además, la UE ha establecido recientemente varios objetivos medioambientales para su agricultura. Uno de estos objetivos es que al menos el 25% de la superficie agrícola total de la Comunidad sea ecológica dentro de diez años, es decir, en 2030. Parece bastante ambicioso, ya que la cifra en 2020 es solo de alrededor del 12%.

El desafío para el viticultor va más allá de la estricta aplicación de las especificaciones ecológicas: el viticultor ecológico moderno debe ser capaz de combinar el saber hacer tradicional y un alto nivel de maestría e innovación técnica para producir un vino de calidad sin recurrir a los aditivos de la viticultura convencional.



Relación entre vino y patrimonio cultural local

Los paisajes vitivinícolas se reconocen comúnmente como parte del patrimonio cultural tangible e intangible del mundo. La inscripción de muchos paisajes de viñedos como patrimonio cultural mundial de la UNESCO es una de las iniciativas institucionales. A nivel local, hay aún más museos, sitios culturales dedicados al descubrimiento de vinos y viñedos, incluso en sus dimensiones históricas desde la antigüedad.

Sin embargo, la diversidad genética de la vid y la mejora de su gran cantidad de variedades tradicionales, son abordadas muy pocas veces en estas iniciativas patrimoniales y culturales.

En Europa, la plaga de la filoxera de finales del siglo XIX contribuyó en gran medida al empobrecimiento del patrimonio vegetal. **Con el desarrollo de la viticultura ecológica** y la búsqueda de la viticultura cada vez más cercana a los terruños, se está redescubriendo paulatinamente estas variedades tradicionales, que ofrecen cualidades gustativas muchas veces olvidadas, y que a menudo presentan ventajas en cuanto a resistencia a enfermedades y adaptación a suelos y clima. En la actualidad existe un verdadero interés en dar a conocer estas antiguas variedades de uva, a medida que se redescubren las antiguas variedades de frutas y verduras.

Batalla del vino (Haro, La Rioja, España)

El 29 de junio, día de San Pedro, la localidad riojana de Haro acoge una interesante fiesta: la Batalla del Vino. Esta tradición se remonta a una posible disputa legal con la cercana localidad de Miranda de Ebro por la propiedad de unos acantilados. Después de una misa, esta batalla pacífica comienza con ambos bandos arrojándose litros de vino sin parar. Es un espectáculo impresionante que termina al mediodía. Más tarde, la gente regresa a Haro y se reúne en la Plaza de la Paz.

Sitio web: <https://www.spain.info/en/calendar/battle-wine/>

Fiesta de la Vendimia de Rueda (Valladolid, España)

El segundo fin de semana de octubre, en la localidad vallisoletana de Rueda, capital de la Denominación de Origen que lleva este nombre, desde los años 90 se celebra la Fiesta de la Vendimia. Una fiesta que coincide con el final de la recolección, que suele ser a finales de septiembre o principios de octubre.

Se trata de una reunión popular de exaltación del vino en la que participan tanto las gentes del pueblo y los alrededores, como numerosos turistas que se acercan a probar los vinos de esta zona.

Fue declarada Fiesta de Interés Turístico Regional en 2012 atrayendo a miles visitantes. Durante la fiesta de la Vendimia se celebra también la Feria del vino blanco y la Feria de Artesanía.

El domingo, tras la celebración de la Santa Misa y la Bendición de las uvas en la iglesia de Ntra. Sra. de la Asunción, tienen lugar los momentos más esperados de esta fiesta, el Pregón, a cargo de alguna personalidad destacada del mundo empresarial, la cultura o las comunicaciones y el Pisado de la uva.

A continuación se inaugura la Feria del Vino Blanco en la que cada bodega tiene su hueco donde el visitante puede degustar sus vinos. Esta feria se acompaña además de diversas actividades que varían según los años. Entre ellas, una gran paella para todos los asistentes, bailes regionales y música tradicional, fiestas taurinas y jornadas de puertas abiertas en muchas bodegas.



Fiesta de la Vendimia en Cangas de Narcea (Asturias, España)

La Fiesta de la Vendimia es única en Asturias, entre otras razones porque Cangas del Narcea es la única zona de producción vitivinícola del Principado, con una tradición que se remonta a la Edad Media y con un tipo de viñedos de montaña que hacen de esta viticultura una actividad verdaderamente heroica.

Esta fiesta coincide cada año con el Puente del Pilar, en la primera quincena de octubre y son múltiples las actividades que se realizan en torno a la vendimia. Además de la incesante actividad y ambiente en los viñedos, la villa canguesa acoge feria y mercado de artesanía con todo tipo de productos de la tierra, así como catas de vinos, visitas guiadas al Museo del Vino, gastronomía vinculada al mundo del vino, etc. Numerosas cofradías se dan cita en Cangas del Narcea y tienen su propio desfile acompañadas de la Banda de Música local.

Son cuatro días de auténtico culto a la cultura del Vino de Calidad de Cangas, donde podrás conocer todo sobre esta actividad que tiene rango milenario en el occidente de Asturias, y que de año en año se vuelve más multitudinaria

El valle de Orcia y el pueblo de Montalcino (Toscana, Italia)

Uno de los ejemplos más significativos de la relación entre el vino y el patrimonio cultural local y regional se encuentra en la región de la Toscana. El Valle de Orcia fue proclamado Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO en 2004. Ubicado en el sur de la Toscana, el Valle de Orcia o Val d'Orcia es definitivamente un paisaje único. El paisaje de Val d'Orcia es parte del interior agrícola de Siena, rediseñado y desarrollado cuando se integró en el territorio de la ciudad-estado en los siglos XIV y XV para reflejar un modelo idealizado de buen gobierno y crear una imagen estéticamente agradable. Las cualidades estéticas del paisaje de llanuras calcáreas, donde se elevan colinas casi cónicas con asentamientos fortificados en las cimas, inspiraron a un gran número de artistas, que ilustraron con sus obras la belleza de este paisaje agrario modelado según los criterios de ordenación territorial del Renacimiento. Además del paisaje agrícola y pastoral resultante de una colonización planificada en el que se ponen de manifiesto los sistemas innovadores de ordenación territorial de la época, el sitio comprende una serie de ciudades pequeñas, aldeas y alquerías, así como la Vía Francigena de los romanos, que está jalonada por abadías, posadas, santuarios y puentes.

Ubicado en medio de este valle sin fin, se puede encontrar los pintorescos pueblos de Montalcino, Pienza y San Quirico d'Orcia rodeados de olivos y viñedos, magnífico testimonio de la antigua tradición rural y las especialidades culinarias locales.

La producción de vino en la región era muy diferente a mediados del siglo XIX. Las uvas no se cultivaban en viñedos propios, con una cuidadosa espaldera; se intercalaban con otros cultivos y se enredaban con lo que estuviera cerca. Las uvas se cosechaban bastante temprano, cuando estaban más ácidas y no estaban completamente maduras, para impedir robos y evitar cualquier pérdida de cosecha debido a las inclemencias del tiempo otoñal. Después de la cosecha, las uvas no se despalillaban antes de la fermentación, por lo que los vinos tintos eran ásperos y amargos. Los vinos blancos se mezclaron con tintos para "suavizarlos" y convertirlos en algo más bebible. El vino se producía en antiguos graneros u otras dependencias con una mínima atención al saneamiento y sin control de temperatura.

Clemente Sandi fue un crítico de las técnicas de vinificación de esa época, incluida la cosecha temprana y el uso de campos mixtos de cultivos. Plantó el primer "viñedo" solamente de uvas en



Montalcino, y en 1869 ganó dos medallas de plata por su vino tinto. Pero quizás su mayor contribución fue su nieto, Ferruccio Biondi Santi, quien se basó en los descubrimientos de Clemente para crear el Brunello actual.

La mayoría de las bodegas ofrecen a los turistas la posibilidad de realizar visitas guiadas y catas de vino para disfrutar del placer del vino y del espectáculo de la campiña toscana de las fincas Patrimonio de la Humanidad.

El vino de los reyes (Commandaria, Chipre)

Commandaria es un vino dulce de postre de Chipre y está reconocido por el *Guinness World of Records* como el vino elaborado más antiguo del mundo. Se remonta al año 2000 a. C. y ha desempeñado un papel fundamental en la tradición y la historia del vino de Chipre.

Durante la época de las Cruzadas, el vino se hizo famoso como "Commandaria" en toda Europa, ya que se producía principalmente en Kolossi, una zona conocida entonces como "La Grande Commanderie". Se pensaba que Commandaria tenía propiedades terapéuticas y, por lo tanto, se usaba ampliamente como tónico. A lo largo de los siglos siguientes, abundan las historias del vino. Cuenta la leyenda que cuando Ricardo Corazón de León celebró su matrimonio en Chipre, quedó tan encantado con el sabor que lo llamó "el vino de reyes y el rey de vinos".

Commandaria se elabora de la misma forma desde hace siglos, y en los mismos pueblos vitivinícolas de la isla. Para su elaboración se plantan dos uvas autóctonas, "Mavro" (tinto) y "Xynisteri" (blanco), después de la vendimia se dejan secar al sol durante 10 días, para que el contenido de azúcar alcance niveles específicos, dándole ese sabor característico tan dulce. A continuación, las uvas son prensadas y fermentadas en tanques o enormes tinajas de barro. La marca más popular de commandaria es KEO St. John, que se produce utilizando una receta que está protegida por una denominación legal; la única que posee Chipre.

Muchos turistas e investigadores que pasaron por las islas consideran Commandaria un punto de referencia; otros escribieron himnos de alabanza al respecto. Para celebrar la tradición de este vino, los 14 pueblos de la región de Commandaria organizan un festival (el Festival de Commandaria) una vez al año, donde los visitantes se reúnen para degustar los diferentes tipos de Commandaria, unirse a la cosecha, aprender sobre el prensado de las uvas, visitar las bodegas locales y viñedos, y disfrutar de la gastronomía local.

Sitios Web:

Guinness World Records: <https://bit.ly/3h6r0Ly>

Visita Chipre: <https://bit.ly/2WqAM0Z>

Museo del Vino de Chipre: <https://bit.ly/37s7qpE>

Festival del vino en Limassol (Limassol, Chipre)

El Festival del Vino de Limassol se celebra anualmente desde 1961 y tiene una duración de dos semanas, de agosto a septiembre. El festival se lleva a cabo para celebrar la vinificación de Chipre y entretiene a unos 15.000 visitantes. Aparte de la degustación de vinos, el festival incluye música y bailes tradicionales, espectáculos de magia y de humor, inquietudes de la Orquesta Filarmónica del Municipio y gastronomía tradicional.



El festival generalmente lo llevan a cabo cantantes locales, mientras que otros artistas invitados pueden unirse desde el extranjero. Debido a que hay numerosos visitantes que se unen al festival, siempre es muy recomendable que reserven las instalaciones de alojamiento con mucha antelación. Para enfatizar la conexión entre el baile y la música, el festival también ofrece a los visitantes la oportunidad de observar el proceso tradicional de la pisada de la uva. De alguna manera, el festival puede verse como un renacimiento de las "celebraciones de Dionisia" en Grecia, donde los residentes de Atenas hacen celebraciones en honor a Dionisio, el dios del vino y la vid. Durante las celebraciones, los vecinos se reúnen para degustar vino, participar en bailes, recitar poesía, cantar y representar obras de teatro.

Sitio web: www.carnifest.com/limassol-wine-festival-2021

Istrian Wine Run

"Istrian Wine Run es el primer maratón de vinos de Croacia. Corre bajo las máscaras y diviértete con buena música mientras disfrutas de una degustación de los mejores vinos y productos gastronómicos de Istria".

Hay tres disciplinas: maratón (42 km), media maratón (21 km) y carrera de relevos (3x7 km).

Desde 2014 se organiza a principios de septiembre, justo antes de la cosecha, a través de viñedos y la hermosa campiña de Istria, con paradas para degustaciones de vinos y una gran fiesta posterior.

Sitio web: <http://www.istrianwinerun.hr>

Cómo se puede promover el vino como parte del patrimonio inmaterial

El enoturismo, o turismo enológico, **ha ganado considerable popularidad** como una forma alternativa de turismo que se centra en experiencias relacionadas con el vino. El **enoturismo** se ha asociado con el crecimiento económico y social regional, un mayor interés en la producción y promoción del vino, así como una mayor conciencia del turismo ambiental (ecoturismo).

Invertir en enoturismo trae beneficios considerables para las bodegas, productores locales y propietarios de instalaciones o infraestructuras, ya que los agentes turísticos buscan brindar un paquete completo a los clientes, permitiéndoles disfrutar del vino combinándolo con el estilo de vida social, ambiental y gastronómico de la región. Además, la **ecología** ha provocado el desarrollo de diversas ferias de vino ecológico, encuentros internacionales y conferencias con el objetivo de fomentar la producción de uvas ecológicas y, a su vez, la promoción del "turismo ecológico".

En un futuro próximo, se estima que estas formas alternativas de turismo **seguirán aumentando**, asociándolas a prácticas sostenibles y ecológicas, y atrayendo así a un gran número de turistas, sobre todo jóvenes, concienciados con el medio ambiente.

La "Cité du vin de Bordeaux"

Recién llegada al mundo de los museos del vino, la Cité du Vin de Bordeaux, inaugurada en junio de 2016, asume el desafío de presentar la historia y las tradiciones del vino en un edificio ultramoderno cargado de símbolos. Los arquitectos de la agencia XTU, Anouk Legendre y Nicolas



Desmazières, han imaginado un lugar impregnado de símbolos de identidad: viñas retorcidas, vino girando en la copa, molinos del Garona. Cada detalle de la arquitectura evoca el alma del vino y el elemento líquido. Con un diseño bioclimático eficiente, la construcción compacta optimiza la ventilación del edificio. Las tomas de aire en los puntos bajos aprovechan los vientos dominantes. Mientras que los patios y los puntos altos evacúan el calor, generando una corriente de aire que permite - por sí sola - ganar 5 grados de sensación de frescor en verano y limitar el uso del aire acondicionado. Además, el techo está protegido del sol por una "sombra ventilada" que ayuda a controlar la temperatura, al igual que el uso de energía geotérmica.

Las colecciones del museo también hacen uso de las técnicas de valoración más modernas que combinan experiencia sensorial, realidad aumentada, interactividad, etc

Sitio web: <https://www.laciteduvin.com/en>

Turismo y viñedos en Vaucluse

El descubrimiento de los viñedos en el corazón de la promoción turística de una región francesa, Vaucluse - www.provenceguide.co.uk/choose-your-activities/wine-and-vineyards/

Esta herramienta de promoción se centra en el descubrimiento de viñedos en el distrito de Vaucluse (y no en toda la Provenza, a pesar de lo que sugiere el nombre). Muchos sitios web dedicados a la promoción de las regiones vinícolas se han desarrollado desde hace 15 años. No obstante se centran principalmente en una promoción genérica de la región vinícola y los eventos locales y no tienen como objetivo que el visitante organice su propio viaje.

El interés del sitio web "provence-guide" diseñado por la agencia pública de turismo para el distrito de Vaucluse es centralizar y recopilar el conjunto de información dedicada al descubrimiento del vino en las diferentes regiones vinícolas de Vaucluse (Ventoux, Luberon, Beaumes de Venise y Côte du Rhône). Además de una gran cantidad de información dedicada a los vinos, los viñedos (sin prerequisite contrario al sitio web www.vins-rhone.com), los paisajes, los eventos locales (festivales locales del vino, por ejemplo), este sitio web promueve diferentes productos turísticos y viajes propuestos por diversos proveedores, privados o públicos, incluyendo actividades diarias o viajes más largos. Pero también integra una información turística bastante detallada de los alrededores sobre alojamiento, catering, cosas que hacer, bodegas a visitar, con el objetivo de que los visitantes organicen sus propios viajes "a la carta".

Sitio web: www.corsicadegustation.com/oenotourisme-corse

Bodegas Menade

Bodegas Menade fue fundada en 2005. La historia familiar formal se inició en 1820, cuando sus antepasados cuidaban viñedos en una amplia variedad de parajes que hoy forman parte de la DO Rueda. La vinificación se realizó en una instalación subterránea de La Seca excavada en roca sólida a principios del siglo XIX, que recientemente han rebautizado como Menade by Secala.

Menade ha estado muy complacido de preservar las características arquitectónicas originales del sitio y mejorarlas con trabajos de restauración. En virtud de sus niveles de temperatura y humedad durante todo el año, proporciona el santuario y lugar de descanso perfecto para sus vinos añejos en bodega y añadas antiguas, además de ser un lugar ideal e íntimo para albergar eventos de degustación de pequeña a mediana escala, además de las muchas actividades locales que patrocinan.



Tradicionalmente, cada generación de su familia había utilizado este sitio histórico como su plataforma de lanzamiento inicial cuando cada uno se embarcaba en su cruzada de calidad particular; pero a principios de la década de 2000, se decidió tener un comienzo totalmente nuevo, no solo filosóficamente (los principios respetan la naturaleza y vuelven a las viejas costumbres). Bodegas Menade tiene sus puertas abiertas a todo aquel que quiera visitar, un entorno relacionado con la conservación de la naturaleza y el enoturismo:

- *Menade made by Secala* - Visita guiada de "Menade by Secala", la bodega construida por la primera generación Sáenz en 1820 en el pueblo de La Seca (4km de Rueda), donde haremos un por nuestra historia.
- *Menade made by nature* - Visita guiada de Menade, nuestra Bodega en Rueda, donde os descubriremos nuestra relación "eco-lógica" con nuestro viñedo, el jardín de hotel de insectos, granja Menade y el proceso de elaboración de los vinos. Después, se catarán 3 vinos armonizados con una pequeña degustación de producto elaborado por productores locales.
- *La cantina* - Se trata de un espacio en nuestra bodega de Rueda donde poder probar todos los vinos de Menade por copas o adquirir cualquier referencia.
- *Menade Farm*- donde insectos, reptiles, gallinas, ocas y burros conviven en armonía además de ayudarnos a enriquecer el ecosistema. Nuestro Hotel de Insectos es un gran jardín poliespecífico endémico de Castilla y León que está vivo todo el año, e incluye especies perennes y caudas con el fin desarrollar un gran circuito floral. Un jardín de polinización que también cumple una función didáctica para los niños que vienen a visitarnos.

Sitio web: www.menade.es

Bodega Cámbrico

En el año 2000, en Cámbrico comenzaron a cultivar de forma ecológica pequeñas parcelas de viñedos centenarios situadas en "El Pocito" que los mayores del pueblo estaban a punto de abandonar. Hoy, este es su viñedo principal, pero también han plantado y recuperado viñas en otros tres parajes, con diferentes suelos.

En las terrazas graníticas de la Sierra de Francia y rodeada de bosques, se encuentra Viñas del Cámbrico. Viñedo y bodega forman parte de este espacio natural declarado Reserva de la Biosfera. Para relacionar la viticultura tanto con la naturaleza como con el turismo, realizan las siguientes actividades:

- *Visita guiada y cata de vino* - Comienza con un recorrido por el viñedo donde muestran sus trabajos para preservar la variedad autóctona Rufete, cómo cuidan sus viñas centenarias y los métodos de cultivo ecológico. En la bodega explican cómo es el proceso de selección de la uva, fermentación, prensado y crianza en barricas y botellas, continuado de una cata de sus vinos que se acompaña con una tapa de jamón.
- *La casa de Fita* - Alojamiento con encanto en Sequeros, a 3 km de la bodega. Esta casa fue construida en el siglo XIX, fue la casa familiar del bisabuelo del promotor de Cámbrico. Hoy es un pequeño hotel de cuatro habitaciones que conserva la arquitectura y distribución de la antigua casa.

Sitio web: www.cambrico.com



Bodega Negón

Los vinos de Bodega Negón son un fiel reflejo de la historia del vino de la zona del Valle de Rianza que sus abuelos elaboraban hace décadas como vinos de la tierra. El respeto por el legado de sus abuelos le ha llevado a recuperar el patrimonio histórico de su tierra. Han reacondicionado la bodega familiar subterránea del siglo XIX, para cobijar las barricas y botellas que albergan sus vinos más emblemáticos y darles descanso.

Bodega Negón ama el vino y respeta su proceso natural. Déjate invadir por la cálida atmósfera del entorno y de la familia. Descubre por qué dicen que en Negón se «descorcha» la felicidad.

Disfruta de una alegre y singular experiencia de enoturismo en Ribera del Duero. No pierdas la oportunidad de saborear la esencia única de estos vinos de Castilla y León.

- Negón classic – Visita la villa medieval de Haza a 6 km de Fuentecén, donde se ubica la bodega. Paséate por uno de los viñedos más emblemáticos de Negón y conoce la microbodega donde el alquimista y enólogo de la familia elabora sus tesoros. El toque final es la bajada a la bodega subterránea del siglo XIX ubicada en un hermoso pinar y la cata final.
- Negón gastro – Si quieres completar tu visita Negón Classic con la degustación de productos típicos de la zona, te asesoramos para que vivas una experiencia que te transportará a los tiempos de nuestros ancestros.

Sitio web: www.bodeganegon.com

Bodega Torremilanos

La tradición vinícola de Torremilanos se remonta a 1903, aunque es en 1975 cuando la familia Peñalba Lopez adquiere la finca.

Convencidos de la calidad de su uva autóctona, la variedad Tempranillo y conocedores del arte de la viticultura, se decide aumentar la cantidad de viñedos propios hasta alcanzar las 200 hectáreas que posee la familia hoy en día. Todos ellos se encuentran situados en los montes aledaños a la bodega y son cuidados siguiendo una filosofía de respeto por el medio ambiente que permite certificar todos los vinos de la Bodega Torremilanos como ecológicos. Se consideran “Artesanos de la Tierra” practicando una agricultura 100% ecológica y biodinámica.

Disfruta de un auténtico enoturismo de calidad en un viñedo centenario, Ribera del Duero un entorno incomparable:

- Experiencias Torremilanos- Mucho más que una escapada; enoturismo, gastronomía y enología donde tú eres el protagonista.
- La bodega y nuestros vinos - El viñedo, la bodega, ... Descubre el papel que jugará la bodega en tu “Experiencia Torremilanos” y comienza tu experiencia enoturística.
- Restaurante & gastronomía - Tradición gastronómica castellana desde un punto de vista actual y siempre con los mejores productos de la zona.

Sitio web: www.torremilanos.com



Castello Banfi

Banfi fue fundado en el año 1978 gracias a la voluntad de dos hermanos italoamericanos: John y Harry Mariani. Desde el principio, los dos hermanos idearon un proyecto a gran escala en el que se integraba la producción vitivinícola de calidad con una bodega moderna, con el objetivo que los vinos elaborados presentaran siempre un alto nivel de calidad.

Al lado de la familia Mariani se encontraba Ezio Rivella, uno de los enólogos italianos más importantes. Fue él quien desde un principio observó que, dada la riqueza de la naturaleza del suelo y su privilegiada posición microclimática, los terrenos adquiridos tendrían un elevado potencial de desarrollo.

“Nuestra familia está apasionadamente dedicada a la búsqueda de la excelencia en la elaboración de los prestigiosos vinos de Montalcino, así como a nuestras ofertas de hospitalidad en Castello Banfi, la fortaleza histórica que corona nuestra finca, un entorno elegante para vacaciones, celebraciones, eventos especiales o una visita de un día. Rodeado de viñedos y olivares, Castello Banfi Il Borgo es ideal para disfrutar de la cómoda tranquilidad de la campiña toscana y ayudar a descubrir intensamente una Toscana más auténtica ". - comparte Cristina Mariani-May.

Castello Banfi il Borgo es una experiencia múltiple en un lugar único inmerso en uno de los lugares más bellos del mundo. Por su posición estratégica entre Siena y la costa toscana de la Maremma, junto con los fértiles suelos que lo rodean, el Castello di Poggio alle Mura ha sido deseado y disputado a lo largo de los siglos.

Sitio web: <https://www.banfiwines.com/winery/castello-banfi/>

Poggio alle Mura Castle

El complejo se desarrolló en mayor medida entre el siglo IX y el siglo XIII, pero su origen es claramente anterior. En efecto, algunos pasajes subterráneos excavados en la roca y aún visibles, además de algunas urnas de piedra y jarrones de cerámica encontrados durante la última restauración, apuntan a la existencia de un asentamiento ya en época etrusca. Por su parte, los «conci» o sillares —piedras blancas típicamente utilizadas en la construcción de arcos romanos— introducidos en el arco de entrada parecen testimoniar una posterior transformación en villa romana.

La primera notificación oficialmente documentada fue en 1318, el año en que Poggio alle Mura apareció en el catálogo descriptivo de la época - la “Tabla de Posesiones” - como reportero de la administración cívica de Camigliano y perteneciente a los herederos del messer Mino di Neri dei Ranuccini. Posteriormente, con su paso de la familia Ranuccini a los Colombinis, la finca pasó de una estructura de base militar abierta a un fuerte central fortificado (palatium seu fortelitia).

“Rodeado de viñedos y olivares, Il Borgo lo consentirá con sus lujosas habitaciones y sus cuidados jardines ideales para disfrutar de la cómoda tranquilidad de la campiña toscana. Puedes relajarte por completo, disfrutando de nuestra discreta atención o aprovechar nuestra completa participación para ayudarte a descubrir intensamente una Toscana más auténtica ”.

- Sala dei Grappoli - Situado a la sombra del histórico Castello Banfi, La Sala dei Grappoli te da la bienvenida en un ambiente elegante y refinado.
- La Taverna - Un típico restaurante toscano a la sombra del castillo medieval de Poggio alle Mura.



- Enoteca - L'Enoteca recrea el ambiente de un auténtico taller toscano en el que, junto a los excelentes vinos producidos en nuestra finca, los espumosos, lasgrappe (aguardientes), el aceite virgen extra y la Salsa Etrusca, están presentes muchísimos productos de la gastronomía y la artesanía local.
- Sitio web: <https://www.castellobanfiilborgo.it/en/castello-banfi-il-borgo>

Rutas del vino en Chipre

Las Rutas del Vino de Chipre ofrecen a los visitantes la oportunidad de descubrir las diversas bodegas y regiones vitivinícolas de la isla, a través de 7 rutas diferentes. Cada ruta tiene su propio propósito y cubre un área diferente. Las rutas te llevan a través de los valles de variedades de uva autóctonas, paisajes, bodegas y pueblos. Puedes degustar los vinos locales, experimentar la gastronomía local y aprender sobre el proceso de elaboración del vino de los productores locales. Las 7 rutas son:

1. Rutas del vino de Commandaria: dedicadas a la historia y la tradición del vino de Commandaria, el vino más antiguo y famoso de la isla, pasando por los 14 pueblos de Commandaria que se remontan al año 1192 d.C.

2. Ruta del vino del valle de Diarizos: atravesarás paisajes verdes vírgenes y viñedos pintorescos, descubriendo la región vinícola menos conocida del valle de Diarizos, ubicada al este de Paphos. La ruta pasa por 14 pueblos montañosos y dos bodegas.

3. Ruta del vino Krasochoria of Lemesos (Limassol): ofrece una visita a 20 pueblos vinícolas (también conocidos como Krasochoria) de la zona montañosa de Limassol y 16 bodegas, que producen varias variedades: Xynisteri, Cabernet Sauvignon, Mataro, Grenache y Syrah.

4. Laona – Akamas Wine Route: you will go through rugged coastlines and little villages and discover the indigenous “Xynisteri” (white) grape as well as the grape variety of “Maratheftiko”. Visitors will also visit Akamas, a national park of great environmental and wildlife importance.

4. Laona - Ruta del vino de Akamas: atravesarás escarpadas costas y pequeños pueblos y descubrirás la uva autóctona "Xynisteri" (blanca), así como la variedad de uva "Maratheftiko". Los visitantes también visitarán Akamas, un parque nacional de gran importancia ambiental y para la vida silvestre.

5. Larnaca montañosa - Ruta del vino de Lefkosia: comprende las zonas montañosas de Larnaca y Nicosia, y pasa por 1 aldea, tres bodegas, museos y talleres. Las Rutas se centra en diferentes variedades de vino: Chardonnay, Sauvignon blanc, Merlot, Cabernet, Assyrtico, Maratheftiko. Puedes visitar el pueblo de Lefkara, para aprender sobre el arte de la ropa de cama bordada con encaje hecho a mano, y el pueblo de Fikardou, para descubrir las prensas de vino tradicionales más antiguas de Chipre.

6. Ruta del vino de Pitsillia: puedes explorar las zonas rurales de la zona montañosa de Limassol y explorar 11 pueblos y dos de las bodegas más conocidas. La Ruta se centra en la variedad de uva tinta "Maratheftiko"

7. Vouni Panagias - Ruta del vino Ambelitis: incluye una excursión panorámica al paisaje interior en el área de Vouni Panagias (Paphos). Incluye 10 bodegas y se centra en la variedad de uva local "Xynysteri" (blanca) que crece predominantemente allí.

Sitio web: www.visitcyprus.com/index.php/en/discovercyprus/routes/wine-routes



Oenou Yi - Ktima Vassiliades

Krima Vassiliades localizada entre los picos montañosos de Troodos, ofreciendo una vista del monte Olimpo. Tiene como objetivo ofrecer el mejor sabor y calidad de vinos, exportando al mercado nacional e internacional. La bodega es un edificio contemporáneo, equipado con alta tecnología. Ofrece dos paquetes turísticos diferentes que incluyen visitas guiadas a la bodega y al viñedo, así como degustaciones. La bodega también incluye un restaurante de alta cocina, que ofrece un menú que combina los gustos gastronómicos combinados con los vinos producidos.

Sitio web: www.oenouyi.wine

Bodega Vouni Panayia

Esta bodega es una de las más modernas de Chipre y está ubicada a la entrada del pueblo de Panayia. La bodega está equipada con la última tecnología, y se ha hecho famosa por las uvas únicas que se cultivan en la zona. Además de elaborar vino, la bodega ofrece al visitante una experiencia integral; en primer lugar, se proyecta un cortometraje educativo, que indica todo el proceso desde la planificación de las vides hasta el embotellado; por la tarde, se presenta al visitante un pequeño museo tradicional y una sala de degustación. Por último, la bodega incluye un restaurante, donde los visitantes pueden experimentar la cocina tradicional de temporada.

Sitio web: www.vounipanayiawinery.com

"Adopt-a-vine" - Bodega Tsangarides

Una bodega en el área de Paphos que ofrece a los visitantes la oportunidad de adoptar su propia vid personal. Los asistentes pueden visitar el viñedo, ver cómo se poda su vid y aprender el proceso de cosecha y, finalmente, beber su propio vino. Al convertirse en miembro del club Adopt-a-Vine, los visitantes: a) tienen su nombre en una placa en una vid seleccionada, b) reciben un certificado de membresía que les da derecho a un 10% de descuento en las compras de la bodega, c) están invitados a recoger las uvas de sus viñas y recibir, anualmente, una caja de vino de su vid adoptada.

Sitio web: www.tsangarideswinery.com/adopt-a-vine.php?lang=EN

Bodega Aes Ampelis

La bodega fue fundada a principios de los años 90 y está ubicada en Kalo Chorio Orinis, en el distrito de Nicosia. Es una estructura de dos niveles que incluye instalaciones modernas de vinificación, una bodega subterránea para el envejecimiento en barrica y botella y una sala de degustación. La bodega está rodeada por un viñedo de tres hectáreas, que se gestiona mediante técnicas de cultivo natural. Los visitantes pueden realizar un recorrido por la bodega, donde aprenden sobre el proceso de elaboración del vino, exploran el viñedo y el funcionamiento interno de la bodega, como la fermentación y el envejecimiento en barrica.

Sitio web: <https://aesambelis.com/>



Bodega Villa Vinifera

Refugiada en el corazón de las montañas, el pueblo de Brestovitsa, la bodega se estableció en 1936. Fue construida por un arquitecto alemán cuyo nombre se perdió en algún momento, pero los dibujos y documentos de archivo encontrados lo confirman y crean una sensación de profesionalismo. Su primer nombre es "Misket". Desde entonces la bodega no ha dejado de funcionar y siempre como un lugar para clientes especiales e invitados con vino de edición limitada. En la bodega hay gente trabajadora que no solo ama su trabajo sino que también vive con la transformación del jugo del mosto al vino.

La bodega se enorgullece de cada botella de vino que producen. Los viñedos propios permiten al equipo de la bodega cuidar la uva de la mejor manera posible gracias a su experiencia a lo largo del tiempo, las condiciones climáticas y la ubicación geográfica de su tierra. La bodega tiene variedades de Mavrud, Merlot, Cabernet Sauvignon, Muscat, Chardonnay, Traminer y el deseo de producir placer para tu paladar.

Sitio web: <https://villavinifera.com/en/>

Bodega Mezek

La Bodega MEZEK es una micro-bodega con 10 toneladas de producción anual. Se encuentra en el pueblo de Mezek, cerca de las fronteras griega y turca.

La idea detrás de la producción de la bodega es revivir las antiguas tradiciones de producción de vino en su región. Su objetivo es producir vino de calidad lo más cerca posible de la naturaleza. Así como mostrar a los conocedores que el buen vino se produce en pequeñas bodegas familiares, que en el mundo desarrollado son en realidad la base central de la elaboración del vino.

Sitio web: <https://mezek.eu/>

Rutas del vino en el condado croata de Istria con filtro de producto ecológico

El Consorcio Regional de Turismo de Istria promueve una guía que da la bienvenida a los turistas, en versión impresa o digital, en busca de vinos de alta calidad u otros productos locales. Como dicen: "Cuando el amor por la tradición vitivinícola se comparte desinteresadamente ..."

"Salga y descubra las rutas del vino de Istria y sus numerosas bodegas donde le espera una experiencia inolvidable. Y en su camino de regreso a través de los viñedos, embriagado por el vino y la belleza de la naturaleza, no olvide agradecer a Dionisio por favorecer la mágica península de Istria".

Sitio web: <https://www.istra.hr/en/gourmet/wine/wine-makers>

Opinión, sugerencias y consejos útiles de los propietarios de las bodegas sobre "¿Por qué vino ecológico?"

Los viticultores reunidos durante la ejecución del proyecto WINERA insistieron en un punto: **la elección de la producción ecológica es una elección filosófica y personal mucho antes de ser una elección técnica o comercial.** La relación con la naturaleza, con la salud tanto del viticultor como del consumidor, el deseo de un trabajo más auténtico, la búsqueda de la independencia técnica y



económica son factores que motivan el camino hacia la certificación ecológica, y más aún hacia la Biodinámica.

Además, el proceso que puede conducir a la certificación ecológica es, ante todo, un **viaje personal compuesto de reflexión interior, intercambios con compañeros y clientes e investigación personal**. En el caso de Jean, viticultor afincado en Carcès, en el Var (Región Sur - Francia), se trata de una evolución de más de 7 años que ha pasado primero por iniciativas de reducción de pesticidas, luego por la obtención de la etiqueta de "agricultura sostenible", y por consiguiente la certificación ecológica.

Decidir convertirse en ecológico debe llevar tiempo, incluso para un viticultor joven que está comenzando. No hay nada peor que una decisión apresurada sobre el impacto técnico, comercial, pero también financiero y familiar que no se puede medir.

Viticultura: ¿Por qué optar por lo ecológico?

Probablemente no exista nadie, al menos en el "mundo occidental", que no haya escuchado algo sobre los alimentos ecológicos. Los periódicos y revistas están llenos de alimentos ecológicos, sus efectos positivos en la salud humana y el medio ambiente, etc. También las redes sociales están repletas de historias de personas que se convierten "verdes"; la gente está compartiendo fotos de alimentos ecológicos saludables, de los cuales los que tienen más etiquetas son los mejores. Ahora me pregunto si esas personas realmente creen en la producción de alimentos ecológicos o simplemente se han puesto de moda y quieren estar a la moda ...

Entonces, ¿cuáles son las motivaciones para que los pequeños viticultores se conviertan en productores ecológicos?

- *Protección de la salud* - Los viticultores usan muchos pesticidas para fumigar sus vides, por ejemplo; en Francia, el país mayor productor de vino, incluso hubo casos de muerte por el uso constante de pesticidas en el viñedo. Por lo tanto, la protección de la salud del viticultor es una causa importante para optar por lo ecológico. Además de eso, la mayoría de los pesticidas pueden absorberse en la planta y, en consecuencia, terminar en el vino, por lo que minimizar la cantidad de residuos para la protección de los consumidores es otra ventaja de la viticultura ecológica.
- *Sabor del vino* - La producción respetuosa con la naturaleza, que promueve la "interacción positiva entre el suelo, el clima y las plantas" es la única forma de degustar realmente el "terruño" de un vino.
- *Preservar el medio ambiente*: el cultivo ecológico promueve la producción de alimentos en armonía con la naturaleza y ayuda a mantener el equilibrio natural del ecosistema. El uso de productos químicos en la agricultura contamina el medio ambiente, envenena los suministros de agua y destruye la fertilidad natural del suelo. Lo más triste es que la gran mayoría de los productos químicos (99%) utilizados en la producción agrícola contaminan el medio ambiente y solo el 0,1% de los pesticidas aplicados llegan a las plagas objetivo. Mientras que la agricultura ecológica promueve el uso y tratamiento responsable de los recursos naturales que permite la buena salud del suelo y alcanzar la biodiversidad. La agricultura ecológica promueve la diversidad genética de los cultivos agrícolas que se ha perdido en las últimas décadas con el monocultivo intensivo. Con la rotación de cultivos entre las hileras del viñedo, se puede reducir la necesidad de usar pesticidas y mejorar la fertilidad del suelo.



- *Razones éticas* - Mucha gente se decide por la producción ecológica por sus creencias internas, como el respeto al medio ambiente, el deseo de una producción de contaminación cero, el respeto por la flora y la fauna, la preservación de la biodiversidad y/o su vínculo humano con la tierra.
- *Rentabilidad financiera* - Otra motivación un poco menos “verde” para volverse ecológico es también el hecho de que cada vez más consumidores se preocupan por el medio ambiente y la calidad de los alimentos que consumen. Asimismo están dispuestos a pagar un poco más de dinero por ello. El mercado ecológico global está creciendo rápidamente y alcanzó los 72 mil millones de dólares estadounidenses (aproximadamente 55 mil millones de euros) en 2013, y continúa aumentando. Además, muchos países tienen algún tipo de subsidio que anima a los agricultores a realizar la transición a lo ecológico.

Aunque la parte económica de la viticultura ecológica parece atractiva, no puede ser la única razón por la que los viticultores se convierten en productores ecológicos. Dependiendo de la cantidad de trabajo que aumente al cambiar a la producción ecológica, es importante que los agricultores realmente creen en ella y comprendan todo los efectos positivos sobre el medio ambiente, la salud y el futuro que trae la producción ecológica; de lo contrario, solo habrá conflictos con todas las reglas y el papeleo del etiquetado ecológico. No hay nada mejor que trabajar en algo en lo que crees y te hace feliz.

Fuente: Sobre vino ecológico; SudVinBio

Ahora, veamos qué pueden comentarnos los propietarios de las bodegas acerca de la producción ecológica: citas de la prueba piloto de WinEra:

Bodega Cámbrico: ¿Por qué ecológico?

En Cámbrico cuidan sus viñedos de forma ecológica utilizando únicamente tratamientos naturales. Tanto el viñedo como la elaboración de los vinos están certificados por la Consejería de Agricultura Ecológica de Castilla y León CAECYL.

Independientemente de los trámites administrativos que se requieran y de las pequeñas repercusiones comerciales que conlleva tener la certificación de vino ecológico, Cámbrico forma parte del Parque Natural Sierra de Francia y entienden que una cultura absolutamente respetuosa con el medio ambiente es la forma en que debe ser para trabajar, especialmente en este entorno.

Por otro lado, quieren ofrecer a sus clientes lo mejor que la tierra da de forma natural. La ausencia de químicos sintéticos en su viñedo y consecuentemente en sus vinos los hace más puros. En Cámbrico tienen como uno de sus principales objetivos conservar la naturaleza de la Sierra de Francia y su biodiversidad. En el viñedo mantienen toda la vida del suelo y el medio ambiente. Solo cultivan variedades autóctonas de uva como Rufete, Calabrés o Rufete blanca.

Menade: ¿Por qué ecológico?

Recuperar su viticultura ancestral al tiempo que se aprovechan de manera simultánea y sensata de la tecnología que más les conviene, elaborando vinos "ecológicos" en el espíritu de sus primeras generaciones y pioneros en las siguientes.

Su principal objetivo es que la tradición y la tecnología funcionen conjuntamente y que sus viñas sean verdaderamente cuidadas.



Por lo tanto, trabajan en sintonía con el medio ambiente, utilizando los muchos recursos naturales disponibles, y ejercen "las medidas preventivas necesarias" basadas en las condiciones prácticas culturales y verificadas.

Por consiguiente, no utilizan tratamientos químicos y optan por un enfoque natural que consiste, por ejemplo, en infusiones a base de plantas (ortigas, canela...) o suero, que son más respetuosos con el suelo, las plantas y las levaduras naturales.

De manera similar, la población de insectos que se agrupa en nuestros suelos lejos de ser nuestros enemigos, son aliados de confianza que nos ayudan a ahuyentar a las plagas. Por lo tanto, cuando surge un problema, tomando como ejemplo el de las mariquitas y las arañas rojas, se traen a estas últimas rociando el área problemática con vainilla diluida, y una vez que han comido y hecho su trabajo, se vuelve a rociar con una infusión de vinagre diluido que las persuade a regresar a su anterior hogar para relajarse en sus 'hoteles'; una serie de jardines de polinización formados por una abundancia de plantas aromáticas donde conviven en armonía insectos y lagartijas.

Su ecosistema de viñedos también incluye una serie de árboles y arbustos móviles cuyo propósito a largo plazo es enseñarnos. Estos son beneficiosos en sus muchas parcelas de viñedos diferentes para aprovechar su biodiversidad; y su jardín poliespecífico, que es lo primero que se ve cuando les visitas, cuenta ahora con más de 40 especies autóctonas de Castilla y León y que bulle de vida todo el año.

Todas estas medidas juegan un papel importante en sus vinos, ya que no solo saben bien, sino que hacen sentir bien y son libres de alérgenos e histamina.

Su etiquetado anuncia que son ecológicos y orgánicos, pero es bueno que sean realmente ecológicos y naturales.

Bodega Negón, ¿por qué vino ecológico?

Tras una acreditada experiencia como enólogo en bodegas de producción no ecológica, sensibilizado por la destrucción de la naturaleza y las repercusiones de los productos químicos y fitosanitarios tienen sobre la salud; por ejemplo, con la aparición de nuevas alergias.

Decidí dar el paso porque considero que hay que aprender de la naturaleza y de los procesos naturales de cultivo y elaboración. Considero que hay dos perfiles de enólogos (los químicos y los agrónomos) que buscan grandes producciones y alteran los tiempos de los procesos por criterios económicos.

Consejos para el viñedo:

- Trabaja el suelo
- Favorece a los microorganismos
- Las hierbas no molestan, se integran en el viñedo y fortalecen a los microorganismos del suelo. El suelo se hace fuerte ante la sequía.
- Elaboran vinos de crianza larga, ya que el tiempo es su máximo aliado y la clave de la calidad y singularidad de sus vinos. El respeto por el ciclo natural que requiere tanto el desarrollo de la uva en el campo, como en el proceso de elaboración de sus vinos.

Consejos en el proceso de elaboración del vino:

- El tiempo es el factor esencial.

- Han observado que las virtudes de los vinos Negón son consecuencia de un proceso natural que se fundamente en la paciencia y en el tiempo.
- El tiempo es el hilo que unifica el proyecto de bodega tradicional. Es un proceso que vuelve a las raíces de aquellos que desarrollaron procesos artesanos.
- Fermentación natural
- Vinos de tres años
- Cuarenta meses en barrica
- Otro factor importante en la elaboración es el respeto. Respeto a la familia, a la historia, a la naturaleza, etc. Los vinos revelan una filosofía de respeto al ciclo natural de la uva, de cuidado del “terroir” y del proceso artesano de elaboración.
- Considera que la biodinámica es una filosofía de vida que ayuda al viticultor a entender mejor a la tierra y a la naturaleza.

Sr. Aggelos Tsangarides, enólogo con sede en Chipre: ¿Por qué vinos ecológicos?

Generalmente, en la producción ecológica, los productores no utilizan fertilizantes ni aerosoles químicos. Este proceso debe durar 3 años, para que el suelo quede "limpio" de cualquier ingrediente químico, y en el cuarto año, se obtiene la certificación de un organismo autorizado.

Hay muchos beneficios importantes cuando se trata de la producción ecológica. Aunque los productores no buscan una producción masiva de productos vitivinícolas (dado que el mercado de productos ecológicos es mucho menor), sí buscan calidad. Es decir, la producción ecológica aporta los siguientes beneficios:

- *Medio ambiente:* este es uno de los factores más importantes que consideran los productores. Una de las principales diferencias entre el vino ecológico y el convencional es que, en la agricultura ecológica, los agricultores evitan varios aditivos y sulfitos, protegiendo así el viñedo. La fertilización química y la fumigación causan mucho daño; por lo tanto, al optar por lo ecológico, protege el medio ambiente y la biodiversidad. Además de eso, dado que los productores evitan el uso de productos químicos, el producto de vino ecológico final también es mucho más saludable para los consumidores.
- *Calidad:* al aplicar las “normas y medidas ecológicas” adecuadas en el viñedo, los enólogos aún pueden producir vino de buena calidad, incluso sin el uso de productos químicos y aerosoles. Las uvas cultivadas ecológicamente suelen ser más resistentes a las diversas plagas e insectos que podrían penetrar la salud de la fruta y atraer enfermedades; por tanto, la uva en sí tiene una mayor durabilidad, ya que no se utilizan hormonas ni otros ingredientes. A veces, incluso, el enólogo puede producir un vino ecológico de mayor calidad que uno convencional, así como de mejor sabor.
- *Precio:* este factor puede perjudicar y beneficiar al productor. Es decir, al comparar un vino convencional y un vino ecológico, ambos de buena calidad, es posible que un consumidor típico no pueda notar las diferencias en términos de calidad y sabor. Esa podría ser una de las principales razones para gastar más dinero en un producto ecológico en lugar de uno convencional, considerando los muchos beneficios que esta selección aporta a la salud del consumidor y al medio ambiente. Por otro lado, dado que el vino ecológico suele ser más caro, el mercado disponible es menor y, por tanto, la disponibilidad de botellas de vino ecológico producidas.



Estudios de casos de éxito/Ejemplos de elaboración, promoción y venta de vino ecológico

La Asociación Francesa "vins S.A.I.N.S".

El objetivo de esta asociación, que hoy está estructurada en Francia en torno a sesenta viticultores y comienza a desarrollarse a nivel europeo, es prohibir totalmente el uso de aditivos e insumos, y en particular la adición de sulfitos. La asociación ha establecido una carta de buenas prácticas, que estipula en particular los siguientes criterios:

- A pesar de cuáles sean las prácticas (labranza, pasto natural, etc.) y etiquetas, un viticultor de la Association des Vins S.A.I.N.S. inevitablemente recoge el 100% de su actividad vitivinícola de uvas maduras, de forma manual y libre de todos los químicos sintéticos y moleculares.
- La óptima calidad alimentaria de las uvas es un requisito de la Association des Vins S.A.I.N.S.
- La transformación del material "mosto de uva en vino" se produce de forma natural y únicamente por la acción de levaduras y bacterias autóctonas.
- En ningún momento de los diferentes procesos de fermentación y embotellado, el viticultor nunca utiliza productos o tecnologías de laboratorio dirigidas a acelerar la estabilidad o modificación de los jugos.
- Por tanto, no se utilizan sulfitos y otros insumos vitivinícolas a lo largo del 100% de la actividad vitivinícola.

Sitio web: <https://vins-sains.org/category/La-charte/English>

MillésimeBio

MillésimeBio, una feria internacional dedicada exclusivamente a los vinos ecológicos, ha sido creada y organizada por Sudvinbio, la asociación de viticultores ecológicos de Occitania. MillésimeBio es la mayor feria profesional dedicada a los vinos ecológicos en Francia.

Los puntos fuertes o destacados de Millésime Bio:

- Una oferta 100% ecológica
- Una feria comercial eficiente y con una buena relación calidad-precio
- Stands "llave en mano", todos iguales. ¡Solo el vino marca la diferencia!
- Restringido exclusivamente a visitantes profesionales
- Áreas de cata de autoservicio (vinos premiados enoteca y Challenge Millésime Bio)
- Mercado del vino y seminarios técnicos
- Clases magistrales

Cada expositor tiene exactamente el mismo equipamiento para presentar sus vinos: una barra, dos sillas, una escupidera, copas de degustación, hielo y un expositor. Se trata de juzgar y comparar vinos, ¡y no de todas las técnicas de exposición del vino! Aquí, todos los expositores están en pie de igualdad para presentar sus productos. Los stands no están agrupados por región o denominación, sino distribuidos aleatoriamente. Esta característica de Millésime Bio es un deseo deliberado de los organizadores para promover el encuentro y la curiosidad. Esto puede



parecer confuso al principio, pero el personal de señalización y recepción está allí para guiar en este viaje de degustación. La gran mayoría de expositores pueden presentar las añadas más nuevas del año.

Antes de la feria, los organizadores han verificado estrictamente el cumplimiento de la legislación de todas las exposiciones. Los vinos presentados son todos certificados como ecológicos. Cada expositor deberá aportar copias de los certificados de conformidad con el método de producción ecológico emitidos por un organismo de certificación acreditado para todos los vinos presentados.

Las bebidas aromatizadas elaboradas con vino, cerveza, sidra y licores ecológicos también son aceptables para la degustación. Se proporciona una zona de degustación dedicada a estas bebidas. Sudvinbio obliga a Ecocert a verificar el cumplimiento de los vinos y otras bebidas presentadas con las regulaciones ecológicas.

Sitio web: www.millesime-bio.com/en

Vivino - Compra el vino adecuado

Vivino es un mercado online de vinos y también una aplicación (App) de vinos, disponible en dispositivos Android y Apple. Fue fundada en 2010 y, a partir de 2019, forma parte de una gran base de datos de vinos con diferentes variedades y atrajo a casi 35 millones de usuarios. A través de Vivino, los usuarios pueden comprar las botellas de vino con entrega en destino, leer reseñas y descubrir las distintas variedades y productos de vino que existen. Los usuarios pueden buscar vinos según la región y descubrir qué clases de vino se combinan mejor con diferentes alimentos e ingredientes.

Sitio web: www.vivino.com

Naked Wines

Es un minorista de vinos online con sede en el Reino Unido que tiene como objetivo apoyar a los enólogos independientes de todo el mundo. Los usuarios pueden navegar y pedir sus vinos seleccionados, así como encontrar información sobre los productos y los enólogos. La aplicación también ofrece reseñas y tarifas de vinos, mientras que los usuarios también pueden comunicarse directamente con los enólogos para obtener más información.

Sitio web: <https://www.nakedwines.com/>

Red de Capitales y Grandes Viñedos

La Red de Capitales y Grandes Viñedos (Great Wine Capitals) es una red global online que tiene como objetivo mostrar las mejores regiones vinícolas del mundo. Es una guía global de oportunidades internacionales de enoturismo y experiencias de viaje. El sitio web ofrece los mejores destinos vinícolas, desarrollado por un grupo internacional de expertos, que se centra en once ciudades y regiones vinícolas de todo el mundo. También incluye una sección de noticias relacionadas con diversos eventos del vino, festivales y productos únicos.

Sitio web: <https://www.greatwinecapitals.com/>



La Asociación – SOW- Spanish Organic Wines

SOW es una iniciativa que surge del propio sector de bodegas elaboradoras de vino ecológico. La producción ecológica no encuentra por el momento suficiente demanda en el mercado interno como para limitar a éste su esfuerzo comercial. La vocación exportadora del sector es, pues, casi una necesidad. Tratándose en la mayoría de los casos de bodegas de tipo familiar con dimensiones pequeñas y medianas, la labor exportadora absorbe una cantidad de recursos económicos y humanos que no todas las bodegas pueden afrontar con holgura.

La participación agrupada, al reducir notablemente los costes por bodega, permite acudir a foros (ferias, salones) que de otro modo serían inaccesibles. Por este motivo un grupo de bodegas decidió en 2014 crear la asociación Spanish Organic Wines, que es la herramienta con la cual, las bodegas asociadas organizan su asistencia a aquellos foros que el propio colectivo considera como interesantes para la promoción y comercialización de sus vinos.

Sitio web: www.spanishorganicwines.com/es

Ecoracimo

El Concurso Internacional de Vinos Ecológicos Ecoracimo, organizados por la Asociación Valor Ecológico Ecovalia, es pionero en su sector y premia cada año los mejores vinos ecológicos del mundo. El certamen, de fuerte carácter internacional, que reúne a un amplio abanico de catadores, destaca por el prestigio del panel de catas lo que, unido a la calidad extraordinaria de sus muestras, lo convierte en referencia en el sector.

El objetivo principal es apoyar el desarrollo de la producción ecológica, promocionando y poniendo en valor los vinos ecológicos, potenciando su desarrollo y fomentando a su vez el conocimiento del sector.

Con Ecoracimo, Ecovalia impulsa y promociona el sector del vino ecológico a través del aumento del consumo de estos productos, proporcionando un valor añadido y reconocimiento con estos premios. Además, se dan a conocer las empresas productoras participantes, con las menciones de estos premios, con el objetivo de contribuir a incrementar su presencia en el mercado de los productos ecológicos poniendo en valor la calidad y prestigio de estos.

Sitio web: www.ecoracimo.org

Vintage Roots

Vintage Roots: es el principal comerciante de vinos ecológicos del Reino Unido, que opera desde 1986. Vintage Roots se centra exclusivamente en productos ecológicos, incluido el vino y otras bebidas espirituosas.

Sitio web: <https://www.vintageroots.co.uk/>

Vino-Bio

Vino-Bio es una plataforma web dedicada al vino natural. Específicamente, el sitio web ofrece información sobre bodegas, vinos ecológicos y biodinámicos italianos. Es un “mapa” para que los usuarios descubran a los enólogos y se pongan en contacto con ellos, para conocer más sobre la viticultura ecológica y biodinámica. Vino-bio ofrece descripciones de los distintos enólogos de Italia, clasificados por regiones y tipos de vino, mientras que también incluye noticias sobre diversos eventos, publicaciones, ferias, etc.

Sitio web: <https://www.vino-bio.com/>

Organic Wine Company

El objetivo de la empresa de vinos ecológicos, Organic Wine Company, es promover la viticultura ecológica, mejorando así la salud de los clientes y protegiendo el medio ambiente. Todos los vinos que ofrece la Compañía son veganos, sin gluten y sin OGM, además de certificados como ecológicos. Los visitantes del sitio web pueden comprar este tipo de vino y obtener más información sobre la vinificación ecológica, uvas veganas, el uso de sulfitos y pesticidas, etc.

Sitio web: <https://www.theorganicwinecompany.com/>

Viveat

Proporciona productos con identidad digital, enriqueciendo la experiencia de los amantes que compran vino y la trazabilidad a través de etiquetas inteligentes (código QR o etiqueta Nfc) que, enmarcadas con el teléfono móvil, dan acceso a información y contenido multimedia sobre el producto. Los enólogos, por otro lado, reciben información sobre los usuarios, con la posibilidad de entregar ofertas específicas. Para la transmisión de datos y la certificación de su fuente, la puesta en marcha también utiliza la tecnología blockchain.

Sitio web: www.viveat.com

Winedering

Winedering es una especie de TripAdvisor de vino y es la primera plataforma internacional online que se ocupa exclusivamente de enólogos y tours del vino. La misión es ofrecer una herramienta de marketing potente y fiable basada en las opiniones de los amantes del vino. La enología es completamente gratuita y muy fácil de usar para los enólogos, ya que el negocio se centra en los tours del vino, el llamado enoturismo.

Sitio web: www.winedering.com

Wenda

Implementa una solución de IoT para la calidad y autenticidad de las botellas de vino a lo largo del tiempo. Un dispositivo monitorea los datos clave de almacenamiento y trazabilidad a los que se puede acceder a través de la aplicación o la plataforma digital. La solución es escalable a la



mayoría de los productos perecederos, alimentos y otros. La startup se estableció en febrero de 2015, en Bolonia por la pasión de jóvenes profesionales ambiciosos y con más experiencia, el CEO es Antonio Catapano.

Sitio web: www.wenda-it.com

Enolò

Enolò es una plataforma tecnológica para B2B que aprovecha las nuevas oportunidades tecnológicas para ofrecer servicios avanzados de comunicación, marketing y logística para desarrollar actividades comerciales para enólogos y minoristas. En particular está dirigido a productores de vino embotellado de cualquier dimensión empresarial, Horeco, vinotecas, establecimientos de vino, grupos de compra, asociaciones. La plataforma tecnológica de Enolò es propia, dividida en una serie de módulos y aplicaciones de gestión a través de las cuales el usuario puede acceder a un marketplace conectado e integrado con los principales canales sociales, gestionar las actividades comerciales, de comunicación y logística y mucho más.

Sitio web: www.enolo.it

Horta

Ha desarrollado una plataforma de sistemas para respaldar las decisiones sobre el manejo inteligente de cultivos (por ejemplo, identificación de parámetros esenciales para la agricultura, desde la lluvia hasta las propiedades del suelo) con el fin de proporcionar a los agricultores indicaciones específicas sobre las técnicas a adoptar. El objetivo son los productores de cereales, uva de vino y uva de mesa, aceitunas, frutas frescas y con cáscara.

Sitio web: www.horta-srl.it

Proxentia

Está desarrollando una línea de productos para ser utilizados directamente en los sitios de producción o almacenamiento, con una mínima intervención humana en tres áreas clave; vino, leche y cereales. El objetivo es proporcionar información sobre aspectos clave relacionados con la seguridad y calidad de los productos de las cadenas agroalimentarias. Un lector, un conjunto de cartuchos desechables y software móvil que puede servir como "tarjeta de identificación" del producto entregado.

Sitio web: www.proxentia.com

VINO75

Vino75 es una tienda online que ofrece una gran variedad de vinos de las principales marcas italianas y extranjeras que respaldan la elección de vinos premiados y de los mejores vinos, ofertas especiales diarias y promociones exclusivas. Vinos italianos y extranjeros, vinos premiados, envío en paquete especial. Entrega 48 horas (no para todos los vinos). Nana Bianca fue su incubadora y en 2017 dio lugar a una nueva inversión de 1,5 millones; en 2016 recibió una inversión de 250.000



euros y firmó un acuerdo con Alibaba para vender dentro del mercado chino. Es la primera empresa italiana de comercio electrónico en firmar un acuerdo con el gigante chino.

Sitio web: www.vino75.com

Tannico

La mejor selección de vinos italianos a precio rebajado (venta flash). Cerca de 9000 etiquetas, desde las más raras hasta las de nicho, 1500 bodegas, ofertas inmejorables en buenos vinos. Embalaje a prueba de golpes y resistente a la temperatura. Fundada por Marco Magnocavallo, un emprendedor digital en serie, esta startup ya ha recaudado más de 5,5 millones de euros, pero sobre todo el mercado lo premia: los clientes superan los 50.000 y se venden más de 500.000 botellas al año. Desde su fundación hasta la fecha, Tannico ha duplicado su facturación: según las previsiones, los ingresos para 2017 superarán los 12 millones de euros. Tannico tiene una tarifa de entre el 25 y el 40 por ciento sobre la venta y logra entregar las botellas en un día en Milán y en 24 horas en el resto de Italia. Un almacén de más de 2000 metros cuadrados está cerca de Milán y otro en el Reino Unido.

A más tardar, VinItaly Tannico lanzó WinePlatform, una plataforma de comercio electrónico para clientes extranjeros que deseen comprar directamente a los enólogos, para lo cual el servicio de Tannico consiste básicamente en resolver cualquier problema burocrático relacionado con los envíos. Además, Tannico tiene una línea Ho.Re.Co. diseñada para tiendas, comerciantes y hoteles y ha desarrollado una plataforma (Tannico Intelligence) para el análisis de big data, dedicada a b2b, es decir, bodegas y consorcios, un ejemplo de lo cual es este análisis presentado en la última VinItaly. Es líder en el mercado italiano: de cada 10 botellas vendidas online, Tannico entrega 3.

Sitio web: www.tannico.it

Wineowine

La startup ofrece ventas online de vinos premium seleccionados de pequeños enólogos, que el sitio web potencia a través de un camino emocional. El negocio de la empresa no es solo la venta de vino: comienza por intentar concienciar a los productores de vino sobre el comercio electrónico. El modelo de negocio se basa en ventas flash y la empresa también posee una patente para envases innovadores.

Fundada por dos jóvenes de Abruzzo Eros Durante y Federico De Cerchio, Wineowine, con sede en Roma y Berlín hoy, tiene más de 100.000 miembros y 200 asociaciones con enólogos, recaudando 1,5 millones de euros de fondos de capital de riesgo hasta la fecha y planea vender más de 200.000 botellas en 2017. Las actividades en Alemania comenzaron hace tres meses y ya valen alrededor del 10% del valor total.

Sitio web: www.wineowine.com



ViniExport

Viniexport.com es una plataforma de comercio electrónico B2B: el enfoque lógico del sitio web es en términos de denominaciones de origen y no solo de etiqueta única. Por lo tanto, el mercado es "ciego", es decir, los productores y los compradores no se conocen hasta que se cierra la transacción. Gracias a este mecanismo, el mercado es justo: no hay amiguismo vinculado a la reputación de la etiqueta; sólo son importantes la denominación de origen y la relación calidad-precio del productor.

En resumen, Viniexport.com replica a escala mundial el mecanismo bursátil con el que operan desde hace décadas los monopolios de compra de vino y alcohol de Escandinavia y Canadá.

Sitio web: www.viniexport.com

Winelivery

¡Tu vino favorito con entrega de inmediato! El enfoque de esta startup está en la entrega inmediata, en 30 minutos, actualmente solo en Milán. Crowdfundme.it celebró una campaña reciente por valor de 150.000 euros, con una puntuación final de 1,2 millones. Fundada por dos amigos menores de 30 años, Francesco Magro y Andrea Antinori, inspirados en la aplicación US Minibar Delivery, la empresa creció rápidamente, alcanzando tasas de crecimiento del 200% por mes. La selección incluye más de 1500 etiquetas de vino, cerveza artesanal, cerveza industrial, licores, bebidas espirituosas, kit de cócteles ...

Sitio web: www.winelivery.com

The Winefathers

Los amantes del vino pueden considerar simplista comprar y beber el vino. La idea de esta startup es tener un impacto diferente en la industria del vino: The Winefathers es el único sitio web que permite a los apasionados del vino en todo el mundo apoyar a los viticultores italianos, contribuyendo económicamente a la realización de su proyecto vitivinícola (por ejemplo, producir un Barolo inolvidable). Básicamente, es una especie de recompensa de financiación colectiva. Por supuesto, ¡incluso puedes comprar vino!

Sitio web: www.thewinefathers.com

Svinando

Esta startup, nacida en Turín en 2013, ha sugerido desde el principio la idea del Wine Club online, basado en un modelo de venta flash de vinos de calidad, principalmente de pequeños productores, a menudo botellas preciosas que de otro modo no es probable encontrar, elegidas una por una, por un equipo de expertos y entregado a tu hogar. El mecanismo es el de las ventas privadas-ventas organizadas como eventos, limitadas en tiempo y cantidad disponible-enriquecidas por un enfoque fuertemente editorial. Equipo de treinta años dirigido por Riccardo Triolo.

Sitio web: www.svinando.com



Xtrawine

Tienda de vinos, club de vinos, venta de vino, no falta nada. Según la fecha de nacimiento, Xtrawine es probablemente el precursor de las nuevas empresas vitivinícolas, ya que comenzó su negocio en 2008 gracias a la cooperación y el entusiasmo de un grupo de amigos sommelier y emprendedores de TI, impulsados por su pasión por el buen vino y la confianza en la elaboración de la Internet. Actualmente funciona en toda la CE y en la mayoría de los demás países. Xtrawine ofrece vinos en las mejores guías italianas e internacionales, champagne francés, complementos. Gracias a un sofisticado sistema de filtros, el sitio web ayuda perfectamente al usuario a elegir entre toneladas de etiquetas.

Sitio web: www.xtrawine.com

Vino à porter

La inteligencia artificial y el marketing basado en la experiencia para la mejora y venta del vino es lo que trata esta jovencísima startup, a cuyo cofundador, Marco Piazzalunga, hemos entrevistado recientemente. La startup fue fundada en Milán por tres menores de 30 años, Matteo Parisi, Marco Piazzalunga y Lorenzo Moro, con el objetivo de "simplificar el mundo del vino", brindando a los usuarios la oportunidad de encontrar un vino adecuado para sus gustos y para diferentes ocasiones, de una manera inteligente, apoyándose en un algoritmo de IA, con un sumiller virtual que, a través de algunas preguntas, encuentra el producto recomendado.

Sitio web: www.vinoaporter.com

Vinix

Comercio social del vino, es decir, grupos de compra. Los usuarios pueden unirse al equipo y comprar vino directamente de las bodegas, con descuentos que van desde el 10% para grupos muy reducidos hasta el 50%. El envío, como en todos los grupos de compras, se realiza únicamente al líder del equipo. En resumen, cuanto más eres, más ahorras.

Sitio web: www.vinix.com

Callmewine

Es una tienda de vinos online, con una colección de 3300 etiquetas (blanco, tinto, espumoso y champagne) y 500 licores. Ofrece descuentos sin centrarse solo en precios bajos, sino en selecciones (desde biodinámico hasta vino en tarro) y calidad.

Pocos detalles, mucha variedad, productos refinados, pero no necesariamente grandiosos, bodegas conocidas y muchos pequeños productores con vinos difíciles de encontrar, información bastante completa.

Sitio web: www.callmewine.com

Viniamo

Es una startup de comunicación y marketing de dos socios principales, Twelve y Digital Magics, una empresa de comunicación y marketing que opera desde 2008 en el sector del comercio electrónico y la conocida incubadora de proyectos digitales, respectivamente. La idea es proponer el vino de una manera nueva, contemporánea y más juvenil, creando una experiencia simple como encontrar una canción en Spotify. De hecho, las selecciones de vinos se venden como listas de reproducción.

Sitio web: www.viniamo.it

VINOS CLAI en Istria Croacia - "Naturaleza en tu copa"

La finca se encuentra en Istria, en un pequeño pueblo de Krasica, al sur de la ciudad de Buje en la parte norte de la península de Istria, cerca de la frontera con Eslovenia e Italia. La propiedad abarca 10 hectáreas de viñedos y 5 hectáreas de olivos. A unos 200 m sobre el nivel del mar, los viñedos disfrutan de gran cantidad de sol y de la brisa marina fresca y salada que llega del Adriático a unos 10 km al oeste. El suelo es flysch de piedra caliza, su baja fertilidad y buen drenaje proporcionan la cantidad perfecta de estrés para nuestras viñas viejas. El objetivo principal es mejorar el terruño. Tras la llegada a la bodega, la uva se vinifica de forma natural, con fermentación espontánea en los pellejos y sin adición de enzimas, levaduras seleccionadas o bacterias malolácticas. Los vinos se maduran en barricas de madera de varios tamaños, con una larga permanencia sobre lías. Después de casi dos años los vinos se embotellan sin micro ni filtrado estéril.

Los vinos CLAI brindan degustaciones de vinos, aceite de oliva y grappa (aguardiente de orujo) combinados con pequeños bocados que varían según la temporada y se sirven con una discusión sobre sus viñedos y la filosofía del vino. En la tienda web, cada vino se describe mediante el análisis, la vinificación y las notas de cata.

Sitio web: <https://www.clai.hr/>