

El vino español recupera el mercado americano

Tras el fin de los aranceles, el vino español vuelve a tener una especial demanda en el mercado norteamericano. Actualmente la proyección es de crecimiento.

Diferentes fuentes del sector del vino español visualizan oportunidad de crecimiento en E.E.U.U.

La fidelización del público hacia los [vinos españoles](#) y la actual transparencia burocrática dan margen de un importante crecimiento.

De igual forma piensan que España podría pasar de los mil millones de euros en exportaciones de las referencias españolas hacia el país del norte.

José Luis Benítez, (FEV), ha expuesto a los medios que: el mercado norteamericano es “potencialmente el más importante” que actualmente tienen las bodegas de España.

Benitez asegura, Estados Unidos es un mercado en el que podemos crecer mucho, sobre todo en valor, vendiendo más caro y llegando a más sitios. Es un mercado con mucho potencial, súper interesante y donde todavía tenemos recorrido»



Benítez asegura, Estados Unidos es un mercado en el que podemos crecer mucho.

El 2021 marcó un aumento en el volumen de envíos del 6,6%; hablando en litros fueron unos 46,1 millones, lo que colocó a España en la casilla número 5 como destino de los vinos españoles.

En el mismo año, Estados Unidos fue el segundo mayor comprador de la producción vitivinícola española, lo que en facturación se tradujo a unos 231,8 millones de euros, 12,9% más que en el 2020.

Una recuperación excelente

Las ventas se han recuperado de una manera extraordinaria luego que se les pusiera fin a los aranceles del 2019 que, en el gobierno de Trump se les impusieron a productos españoles entre ellos se encontraba el vino.

Todos reconocen que Estados Unidos representa una alternativa segura y más duradera que los mercados asiáticos y de América

del Sur, además de las fuertes alteraciones en diferentes rubros de la producción nacional ocasionados por la guerra en Ucrania.



El vino español recupera el mercado americano

Este panorama abre las puertas para que en cinco años España pueda superar los mil millones de euros por exportaciones de vino hacia los [Estados Unidos](#).

Francia e Italia duplican y, en algunos casos triplican el 6 y 7% de cuota que actualmente tiene el vino español en el territorio americano.

Lo que hace de suma importancia mantener y buscar aumentar la presencia en catálogos de los vinos españoles. Norte América es un mercado natural para lo que son las pequeñas y medianas bodegas donde pueden ofertar vinos de manera exclusiva.

Impulso a las empresas

Es importante apoyar a estas empresas pequeñas para que puedan

acceder a ese mercado con misiones directas.

Se debe tener una estrategia firme y certera, donde los objetivos y públicos estén bien definidos, en esto es importante que estemos claros, ha declarado a los medios Álvaro Giménez CEO de la consultora especializada en internacionalización Gimenez & Sigwald Wine Associates.

Tollos compuestos

Los Tollos son un producto típico del recetario de las islas Canarias, son tiras que se sacan del cazón y se dejan secar al sol.

Hay otras técnicas de secado al horno o en [deshidratadores](#) que son excelentes para conservar la carne del pescado durante semanas y hasta meses.

Este proceso elimina la [humedad del pescado](#) y como resultado, tardará mucho más tiempo en dañarse.

En Canarias, el secado del pescado ha sido utilizado desde siempre y una vez terminado el proceso, se puede comer seco o en salsa.

Por: Chef [Rogelio Quintero Montesdeoca](#) Foto: [Roger Méndez](#)

Ingredientes:

600 g de tollos

250 g de cebolla

75 g de pimienta roja

3 dientes de ajo

250 g de tomate de salsa

Aceite de oliva virgen

75 ml de vino blanco
Pimienta palmera (1)
1 cucharadita de pimentón dulce
1 c.c de comino
Laurel
Rama de tomillo
Fumet (ver Receta)
Sal gorda

Además

2 ramas de perejil
Rama de tomillo fresco
Pimienta roja picona

2 días antes

Dejar los tollos remojando en abundante agua fría y hacer 4 cambios de agua.

Hidratar la pimienta palmera para sacarle su carne.

Guisar los tollos

Lavar los tollos en varias aguas.

Hacer los tollos partiendo de abundante agua fría y retirarlos cuando el agua esté cercana al punto de ebullición.

Escurrir bien y distribuir en una bandeja para facilitar su enfriado. Seguidamente colocarlos en un caldero donde queden holgados.

La salsa

Sofreír la cebolla cortada finamente en aceite de oliva a fuego suave y tapado durante unos 10 minutos.

Seguidamente agregar el pimiento cortado de igual forma y

hacer otros 10 minutos.

Incorporar el tomate (sin piel ni semillas y cortado finamente) y terminar de hacer el sofrito.

Añadir el vino, evaporar la mitad y agregar el laurel, el tomillo y la carne de la pimienta palmera.

Hacer un majado con sal gorda, el ajo, el comino, el pimentón dulce y añadirlo al sofrito.

Verter el sofrito sobre los tollos junto con el fumet necesario para cubrirlos ligeramente.

Hacer a fuego suave hasta que los tollos estén tiernos pero firmes.

Acabado y presentación

Colocar los tollos en el centro del plato con la salsa.

Distribuir sobre los tollos el perejil finamente picado, una rama de tomillo fresco y la pimienta roja cortada en pequeños dados.

También...

El sabor de esta elaboración resultará nefasto si la rehidratación y lavado no se realiza con esmero. El agua del hidratado deber ser abundante y fría, haciéndose como mínimo 4 cambios en unas 36 horas. Se deben lavar en abundante agua antes de su cocinado y no emplear el agua de la cocción para elaborar la posterior salsa o compuesto.

Mauricio González Gordon nuevo presidente de los bodegueros europeos

La Asamblea del Comité Europeo de Empresas del Vino (CEEV), tiene nuevo presidente quien coloca que, sostenibilidad y salud serán los mayores retos por asumir.

Mauricio González Gordon ya como presidente de CEEV quiere abordar los principales retos del sector, entre los que destaca la «sostenibilidad» y el «etiquetado sanitario».

González Gordon declara que, la responsabilidad ejecutiva del [CEEV](#) recae sobre la Comisión del organismo. Su rol es de «representación», «coordinación e impulso», aun así, tendrá un plan ha desarrollar en los próximos 4 o 5 años.

Sostenibilidad y todo lo que implica.

[González Gordon](#) dice, el CEEV concentra más del 90 % de las exportaciones europeas de vino.

Esta dimensión que requiere ser sostenible «en sus tres vertientes: medioambiental, social y económica».

La sostenibilidad es uno de los capítulos más importantes para el sector. Muchas empresas ya lo están haciendo y están tomando iniciativas para reducir su huella de carbono, sus emisiones y su utilización de agua y desde las distintas federaciones se están desarrollando certificaciones para reconocer esas iniciativas y comunicarlas al consumidor.

«A veces ocurre que el consumidor no percibe al sector del vino como un sector contaminante o con incidencia en ese

sentido », recalca el presidente.

Muchos de los productores europeos están bajo una indicación geográfica.

Esto les imposibilita cualquier tipo de traslado, ellos, tienen que cultivar en la misma zona y esto obliga a que sea sostenible.

Salud

Otro aspecto importante y que va al unísono con la sostenibilidad, es la salud.

González Gordon, tras la importante y muy reciente votación del Parlamento Europeo, sobre el informe que propone en el etiquetado del vino colocar mensajes con la misma orientación, de las del tabaco para alertar que el consumo del producto puede causar cáncer.

Este etiquetado fue rechazado y se cambió por mensajes sobre el consumo moderado además de los riesgos del consumo abusivo.



Mauricio González Gordon nuevo presidente de los bodegueros europeos. Foto: Faro de Vigo

En su opinión son los más importantes y en los que el CEEV ya viene trabajando «desde hace tiempo».

Otro aspecto, pero que también tiene que ver con el etiquetado sanitario, es el de la digitalización. Las bodegas para el próximo año deberán tener una etiquetas electrónicas que puedan ser leídas en todos los idiomas de la Unión Europea.

Estas de la información comercial del producto, deberán llevar el mensaje sobre el consumo moderado.

«Es un cambio relevante para el sector y tenemos un plazo de un año y medio. Muchas empresas ya han empezado la transición», señala González-Gordon.

Tras dos años de una pandemia...Guerra

No se ha terminado una situación global de la pandemia cuando llega la guerra con Ucrania creando incertidumbre y, está ya está generando consecuencias económicas.

Entre ellas, unos 850 millones de euros que las bodegas facturaban tanto a Rusia como a Ucrania.

Todo esto sin contar el encarecimiento de las materias primas, vidrio, cartón y el alza del coste de la energía.

Antes esta situación, González Gordon propone trasladar a las autoridades europeas la importancia de darle más apoyo a los acuerdos comerciales con terceros países.

Mantener programa de apoyo a la promoción, ya que Europa importa una muy buena parte de su producción.

González Gordon termina diciendo que el vino tiene «el desafío permanente de actualizarnos y rejuvenecernos» para «atraer a nuevos consumidores para que conozcan uno de los productos más representativos de la cultura europea y de cada una de sus zonas.

El Puchero

El puchero, este plato típico de las [islas Canarias](#), encuentra su origen en la multiculturalidad que ha tenido el archipiélago. Con influencias ibéricas que, según los entendidos tiene que ver con los potajes portugueses. Hoy día, dejó de ser un plato humilde para convertirse en un plato popular y típico en las celebraciones y fiestas.

El puchero o [cocido canario](#), se compone de carne de vaca, cerdo, pollo, chorizo y panceta con garbanzos. Sus verduras las componen la batata, la calabaza, el bubango o calabacín, zanahoria, col, habichuelas y piña de millo.

Por: Chef Rogelio Quinteromontesdeoca Foto: [Roger Méndez](#)

Puchero

Ingredientes:

4 raciones

- 250 g de carne de res
- 250 g de carne de cochino
- 100 g de garbanzos
- 100 g de cebolla
- 75 g de tomate de salsa
- 1 col pequeña
- 400 g de calabaza
- 300 g de zanahoria
- 100 g de habichuelas
- 1 piña de millo
- 300 g de papas medianas
- 2 calabacines o bubangos
- 300 g de batata
- 2 dientes de ajo

Pimentón dulce
Pimienta negra en grano
Hebras de azafrán
1 clavo
Sal gorda

Además

Escaldón de gofio

El día anterior

Dejar los garbanzos en remojo y la carne de cochino (si es salada) a desalar en abundante agua fría.

El puchero

En un caldero amplio y a fuego suave, hacer los garbanzos y las carnes holgadamente cubiertos de agua, eliminando las espumas que se forma en la superficie.

Seguidamente, añadir la piña de millo cortada en cuatro trozos junto al tomate y la cebolla cortada finamente.

Pasados unos minutos, agregar un majado realizado con los ajos, el clavo, la pimienta negra, pimentón, azafrán (eliminándole previamente la humedad) y sal gorda.

Cuando las carnes estén tiernas, ir incorporando las verduras de forma paulatina de mayor a menor dureza para que todas tengan su punto de cocción idóneo al terminar el puchero.



El puchero

Acabado y presentación

Disponer en un plato los ingredientes del puchero de forma ordenada. Acompañar con escaldón de gofio.

Conejo Asado con su Salmorejo

Conejo Asado con su Salmorejo

El salmorejo es un plato tradicional de Andalucía. En su elaboración, la miga de pan se convierte en hilo conductor del aceite de oliva, el ajo, tomates y la sal.

Debido a su consistencia, en muchas ocasiones va acompañando como salsa a diferentes géneros, sobre todo cárnicos.

El origen humilde de este plato es notorio para su época, hablamos del siglo XIX y es ya en el siglo veinte, cuando se empieza a popularizar fuera de Andalucía y es en esta época, cuando se le agrega el último ingrediente a la receta original, el tomate.

Ingredientes

Para 4 raciones

1 conejo mediano

El adobo:

3 dientes de ajo

rama de tomillo

Sal gruesa

c.c de pimentón dulce

200 ml de aceite de oliva 1 c.c. de cominos

50 ml de vinagre de vino

100 ml de vino blanco

Salmorejo:

Las vísceras del conejo

4 dientes de ajo

42 C.C. de cominos

Brizna de tomillo

3 ramas de perejil

Sal gruesa

1 c.c. de pimentón dulce

1/2 pimienta palmera

El aceite, vinagre y vino del adobo

Además:

Papas pequeñas de color

Rama de tomillo

Conejo Asado con su Salmorejo

Por: Chef Rogelio Quinteromontesdeoca Foto: [Roger Méndez](#)

Despiezar el conejo.

Hidratar la [pimienta palmera](#) sin las semillas durante 2 horas en agua templada y extraer su carne raspando la parte interior con la hoja de un cuchillo.

El adobo:

Majar en un mortero los dientes de ajo, la sal gruesa, los cominos, el orégano y el tomillo. Seguidamente, se le agregarle el perejil finamente picado, el pimentón y machacar nuevamente. Diluir el majado con los ingredientes líquidos.

Macerar el conejo en este adobo durante unas 10 horas aproximadamente.

Pasado este tiempo, colar el adobo y desechar los ingredientes sólidos, limpiar el conejo de los ingredientes del adobo para evitar que se quemen durante el asado.

El salmorejo:

Majar en un mortero los dientes de ajo, la sal gruesa, los cominos, el orégano y el tomillo. Seguidamente agregar el perejil finamente picado, el pimentón, las vísceras fritas, la carne de la pimienta palmera y machacar nuevamente.

Diluir el majado con el líquido del adobo reservando una décima parte para el asado. Hervir a fuego muy suave durante unos 15 minutos.

Poner a punto de salpimentado.

Terminación y presentación:

Asar el conejo en el horno a 200° hasta estar cocinado, (unos 18 minutos aprox.) rociándolo con el adobo reservado periódicamente.

Sacar el conejo de la placa del asado y mantener en lugar

templado, calentar el salmorejo en la placa del asado junto al jugo del asado.

Colocar distintas partes del conejo en el plato y salsear con el salmorejo cortado con el jugo del asado. Acompañar de papas de color guisadas y decorar con rama de tomillo.

Baifo asado con semillas de cilantro

Baifo es el nombre que se le da en Canarias al cabrito, esto, desde la época aborígen.

Cuando llegaron los colonizadores al archipiélago se encontraron con perros (Can) y cabras por doquier.

Lo que da señas de por qué es tan popular entre el gusto local.

Baifo asado con semillas de cilantro

Por: Chef [Rogelio Quintero Montesdeoca](#) Foto: [Roger Méndez](#)

Ingredientes

Para 4 raciones

2 costillares de baifo limpios

Baifo macerado:

4 dientes de ajo

1 c.s de semillas de cilantro

4 ramas de cilantro fresco [Pimienta negra](#) en grano

1 rama de tomillo en rama

1 hoja de laurel
Aceite de oliva virgen
12 limones pequeños

Jugo de baifo:

Huesos y restos de baifo
150 g de cebolla
75 g de puerro
50 g de zanahoria
50 g tomate de salsa
1 c.s de semillas de cilantro Medio manojo de cilantro
Agua
2 copas de vino blanco
Sal
Pimienta negra
1 rama de romero fresco

Las verduras:

150 g de zanahoria
150 g de habichuelas
100 g de puerro

Manzana asada:

2 manzanas tipo reineta
1 c.s de azúcar
1 copa de vino blanco

Aceite de cilantro:

100 ml de aceite de oliva virgen
1 manojo de cilantro

Además:

Rama de romero
Semillas de cilantro

Elaboración

Baifo macerado:

Machacar en un mortero los ajos, la pimienta, las semillas de cilantro, el tomillo y la sal, hasta pulir totalmente. Incorporar el laurel, el aceite de oliva y homogeneizar con el resto de ingredientes.

Colocar el baifo en un recipiente ajustado y untar con el majado y las ramas de cilantro. Reservar en la nevera durante unas 6 horas como mínimo.

Jugo de baifo:

Dorar los huesos y restos de carne en el horno a unos 200º C y seguidamente agregarle las verduras troceadas en pequeños dados. Una vez estén las verduras doradas, pasarlo todo a una cacerola junto a las semillas y ramas de cilantro, así como la rama de romero. Mojar con el vino, dejando evaporar las 34 partes. Añadir el agua, dejando reducir hasta quedar un tercio, seguidamente desgrasar y colar.

Las verduras:

Cortar las verduras en tiras de igual tamaño.

Escaldar las habichuelas y la zanahoria, refrescándolas posteriormente en agua helada. Proceder de igual forma con la parte verde del puerro y cortar en tiras para formar atillos. Colocar las verduras mezcladas y alineadas, formando pequeños atillos con las tiras verdes del puerro.

Manzana asada:

Quitar el corazón las manzanas y asarlas previamente rociadas con el azúcar y el vino. Una vez asadas pelarlas y triturarlas.

Aceite de cilantro:

Triturar las hojas de cilantro con el aceite hasta pulir totalmente y colar.

Terminación y presentación:

Marcar el baifo en sartén dejando parejo y terminar de hacerlo en el horno a unos 190°C mojando generosa y periódicamente con el jugo elaborado. Mientras, asar los atillos de verduras en sartén. Colocar en el plato las costillas de baifo cortadas y a su lado disponer las verduras y una quenelle de manzana. Salsear con el jugo empleado en el asado. Acompañar con el aceite de cilantro y decorar con semillas de cilantro y rama de romero.

Juntos por el campo

‘Juntos por el campo’ ha sido una manifestación a más de 400.000 personas con un mensaje de unidad. Desde agricultores, ganaderos, cazadores, regantes, hasta criadores de toro de lidia.

Fueron más de 1500 autobuses los que hicieron el traslado de las personas desde diferentes puntos de España para lograr tan significativa manifestación.

El recorrido se hizo desde Prado-Prado-Castellana, hasta arribar a la Plaza San Juan de la Cruz. Un número importante acudieron al llamado de [Las Cooperativas Agro-alimentarias](#) y las organizaciones agrarias.



Juntos por el campo

Fueron tractores, caballos, trompetas, gaitas gallegas y las gorras naranjas de los cazadores, los que le dieron voz y color a la marcha en [Madrid](#).

Por su parte, Ángel Villafranca, presidente de Cooperativas Agroalimentarias comenta:

“No es posible que un sector que produce alimentos para toda España y Europa esté en números rojos”

El campo

‘El campo ha venido a decir *‘basta ya’* de que nos chuleen desde el Gobierno y de que pongan en riesgo la alimentación y el trabajo de muchas personas’.

Así lo ha declarado el presidente de **Asaja**, [Pedro Barato](#)

Todos y cada uno desde su tribuna, han solicitado las más urgentes medidas para poder palear la situación que vive el sector agrícola.

A la manifestación también acudieron diferentes representantes del sector político, entre ellos **Cuca Gamarra** portavoz en el congreso y coordinadora general del PP.

Otros que hicieron presencia en el **multitudinario acto**, fueron los representantes de los gobiernos de Murcia, Galicia y Andalucía, quienes se sumaron a la petición de 'medidas urgentes para el campo.

Las medidas han sido, dentro de las más importante, una bajada de **impuestos** y la flexibilización de la Política Agraria Común'

Santiago Abascal, presidente de Vox ha afirmado que hay que:

'Defender nuestra economía, nuestra soberanía alimentaria y una manera de vivir, que ha sido criminalizada y que ha puesto al borde de la ruina a muchos de nuestros compatriotas'.

**Chef Ángel León, la
agricultura marina, una
solución culinaria y
climática**

El Chef del mar, Ángel León, tiene en su

restaurante un ejemplo de la obtención de alimentos a través de la agricultura marina y, además, la creación de excelentes en platos.

El chef **Ángel León** ha dado junto a su equipo, una [clase magistral](#) para hacer un repaso de **recetas** y proyectos innovadores.

Este conocido [cocinero](#), plantea, y él lo ha conseguido, aprovechar el potencial de las marismas como huerta y despensa de proteínas.

Algunos ejemplos claros son, arroces con plancton, la **zostera** como **cereal del mar**, y ¿por qué no? [Verduras regadas con agua salada](#).



Cereal marino, el cultivo más sostenible del mundo

De Aponiente, su restaurante dice, que es como “*surreal*” como un centro de búsqueda de ideas para ampliar la oferta de **alimentos**. *Hay proteínas suficientes, solo hay que cambiar la mente.*

Este cocinero e investigador, ostenta tres **Estrellas Michelin** y está en la lista de los 100 Mejores restaurantes del mundo, **50 Best Restaurants**.

El chef León, está impulsando la plantación de verduras en “Navazos” o como también se le conoce, “*Cultivo desterrado*”

esto, en Sanlúcar de Barrameda (Cádiz).

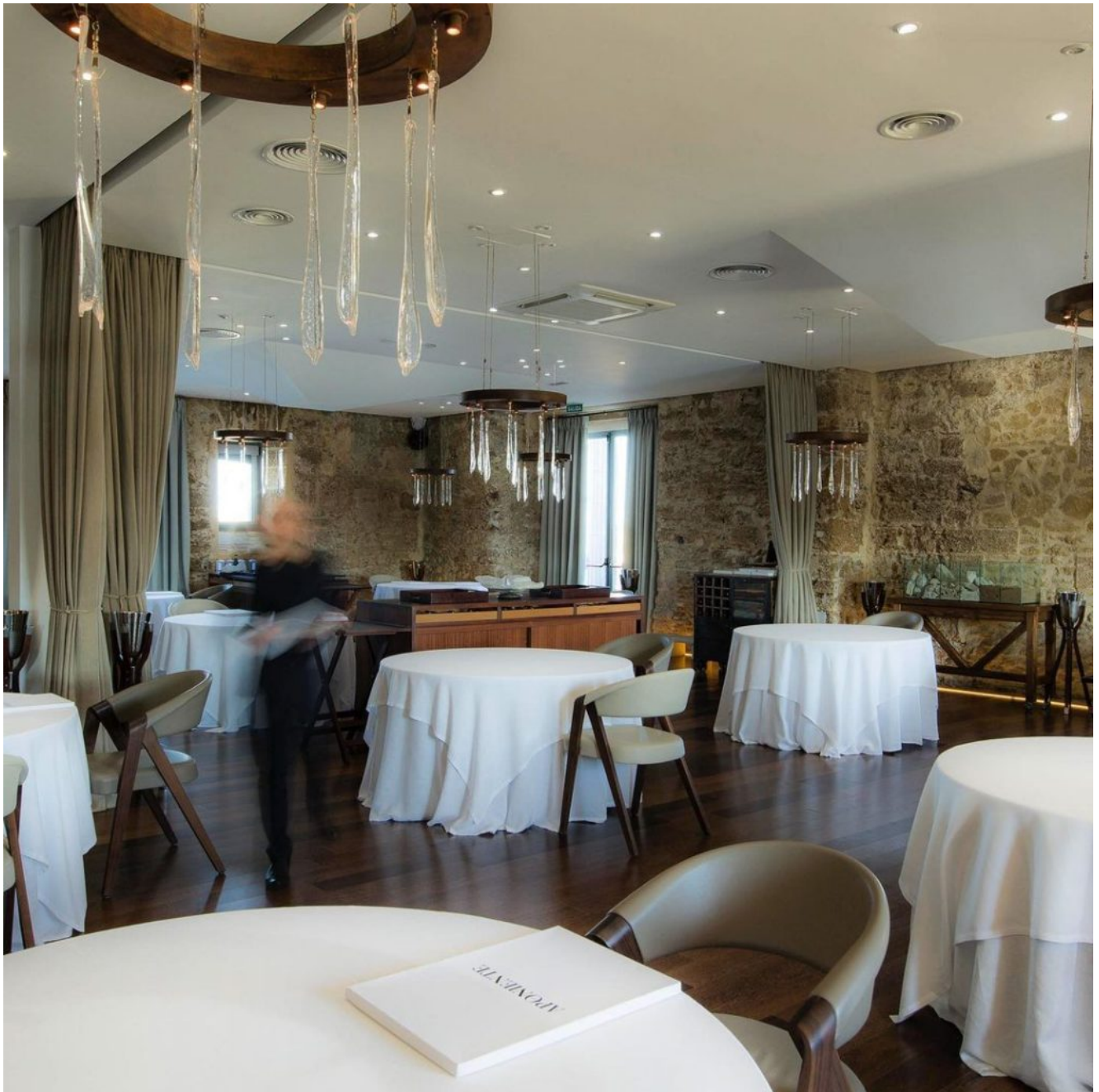
Comenta: *“Se debe aprovechar la salinidad de la desembocadura del Guadalquivir”.*













Restaurante Aponiente

El restaurante **Aponiente**, ha regenerado una zona abandonada en las inmediaciones al **Parque Natural de la Bahía de Cádiz**.

Esta zona cuenta con esteros adecuados para la cría de **pescados**, el ecosistema es como un spa para los peces, dice el mismo **Ángel León**.

En otro orden de ideas, el cocinero lleva un positivo mensaje de conservacionismo en su clase magistral. “El **plancton**

produce el 80 % del oxígeno que respiramos” y la marisma es el segundo hábitat con más potencial para el secuestro de carbono” así de claro son las palabras del **cocinero andaluz**.

El **chef Ángel León** cuenta con colaboradores como el Instituto de Investigación Marina (Inmar) y la fundación acuícola Ctaqua. **Rafael Monge**, uno de los proveedores, **cultiva hortalizas y plantas en navazo**, un sistema ancestral que aprovecha el **agua salada** para el riego y que también se encuentra en Huelva, el sur de **Portugal** o en **Túnez**.

El futuro del planeta depende de hombres como este cocinero, **Ángel León**, quien ha visto en la cocina, no solo la **profundidad del mar**, sino las infinitas posibilidades de **alimentación**.

Fotos: Aponiente

El aceite girasol escasea y encarece al aceite de oliva

La falta de aceite de girasol por la guerra en Ucrania, país del que España importa más del 60 % de este producto, ha puesto el foco en el aceite de oliva como sustituto, lo que ha aumentado sus precios en origen y lleva ya a algunos expertos a advertir de su desabastecimiento si el conflicto bélico perdura.

El **aceite de girasol** está comenzando a dar visos de escases en los mercados, debido ya que España importa más del 60% a Ucrania.

Esto ha causado que la demanda por parte del **consumidor** del **aceite oliva** aumente con amenazas de causar desabastecimiento.

Esta semana las grandes **cadena de supermercados** comenzaron a vender con racionamiento el **aceite de girasol**. Las compras nerviosas dan paso entre los consumidores que prevén **desabastecimientos** del mismo.

El **aceite de girasol** es altamente demandado por la **restauración**, de hecho, son quienes hacen grandes compras del producto al mayor.

España, es el primer productor de **aceite de oliva** a nivel mundial con un 45% del total de la producción. Es posible que sea este, **el aceite de oliva**, quien pueda paliar la escasez del **aceite de girasol**.



Actualmente España consume de manera interna, solo un tercio de **aceite de oliva** de su producción, el resto se exporta. La

cantidad usual que se coloca en el mercado a la venta es de unas 190.000 toneladas.

De mantenerse la escasez del **aceite de girasol**, provocará una mayor demanda del aceite de oliva, hablamos de unas 90.000 toneladas. Si, la campaña próxima, la cual se prevé que será mala por la sequía, se pueden producir tensiones de precio y desabastecimiento del aceite de oliva.

Hablan los expertos

«Es que no hay», asegura Juan Vilar, consultor y experto del sector

«el stock de seguridad de la oferta sobre la demanda es de 190.000 toneladas nominales. Si se detraen unas 90.000 es muy probable que los [mercados se vean desabastecidos](#) de aceite de oliva. Simplemente, con que haya un incremento adicional por algún otro factor de consumo, va a haber un desabastecimiento».



El aumento de precios en origen que ha experimentado el **aceite de oliva**, se ha colocado por encima de los 3.400 euros por tonelada en el virgen extra, casi 3.400 en el virgen y más de 3.200 en el lampante.

Vilar ha indicado *“la guerra en Ucrania ha acentuado un problema que ya estaba presente debido a las malas previsiones de producción para la próxima campaña”*.

A estos dos factores hay que sumarle la subida de los **costes de producción** provocados por las alzas en la energía y las **materias primas**.

El director general de la Asociación Nacional de Industriales Envasadores y Refinadores de Aceites Comestibles (Anierac), [Primitivo Fernández](#) ante la falta de **aceite de girasol**, dice:

«La industria tiene que adaptarse» y si España es el primer productor de aceite de oliva y también de orujo «tiene que

aprovecharlo».

La viticultura que viene

Retos y soluciones ante el cambio climático

Manuel Rodríguez Jiménez – Enólogo

Se estima que el aumento de la temperatura global derivado de las condiciones de cambio climático, generará que la superficie para el cultivo de la vid merme entre un 25 y un 75% para el año 2050.

El aumento de la **temperatura** tendrá repercusiones negativas en el sector de la [viticultura](#), afectando a la **fotosíntesis**, la acidez, la concentración de **azúcar**, el [grado alcohólico](#) y la aparición de nuevas plagas y enfermedades.

Afectando a aspectos como el período de crecimiento de las **viñas**, las diferentes fases fenológicas, la **maduración** de la uva, etc.

El **mercado** demanda cada día más **vinos** frescos con una buena **acidez** y una buena graduación (12 grados). Para lograr esto, la altitud y el clima son factores claves. El aumento de **temperatura** puede ser perjudicial para la calidad del vino, esto si se provoca una [aceleración](#) de la **maduración** de las **uvas**.

Si no se toman medidas de adaptación, los **viñedos** mediterráneos podrían llegar a sufrir graves perjuicios. Las condiciones óptimas para los **viñedos** se irían desplazando en altitud y latitud.

Mientras, el aumento de temperatura podría provocar condiciones desfavorables para permitir el cultivo de estas **cepas** en actuales zonas mediterráneas productoras.

Es evidente que el **cambio climático** de las últimas décadas, ha traído un impacto importante al sector, obligando a modificar las técnicas de la **viticultura**.



La viticultura que viene

Los impactos registrados hasta ahora, son consecuencia de las emisiones del pasado.

Causando un aumento de temperatura de $0,4^{\circ}\text{C}$ con respecto a la temperatura del periodo 1960-1990, con un incremento de $0,18^{\circ}\text{C}$ en el periodo 1980-2006.

Este calentamiento es mínimo si se compara con el que prevén será el **clima** del **futuro**.

La comunidad científica estima que, hacia el año 2050 debería haber un aumento en la temperatura en torno a los 2°C y, entre 4 y 5 grados para el 2100.

Estos fenómenos aumentarán las posibilidades de aparición de situaciones potenciales de estrés hídrico en la **viña**.

Un **viñedo** dispone de agua para el riego, los problemas por hídrico pueden ser mitigados.

Pero se necesitan herramientas que permitan detectar con precisión y de una manera anticipada las situaciones de riesgo.



Hay que conocer la manera de llevar a cabo una gestión preventiva de las mismas.

Las actividades de gestión de una **finca** necesitan también herramientas de diagnóstico que aporten información de cada una de ellas.

Es importante tener predicciones del clima, con ellas, se puede optimizar la gestión de la finca. Esto, tanto a nivel de decisiones de **riego**, como de **poda**, **fertilización** etc.

mejorando la **homogeneidad** de la finca.

Los estudios deberán realizarse de manera individual por cada finca. Ya que el cambio climático no afectará a todas las zonas de la geografía por igual.

Haciendo necesario que los viticultores dispongan de la información específica de su finca.

Ya que es ahí donde se pueden adoptar medidas de adaptación a los cambios climáticos. Los retos que se plantean con el clima para la **viticultura** son de un importante calibre.

Las dificultades para producir uva, a consecuencia de un clima cada vez más extremo y cambiante, trae como consecuencia que los vinos están siendo vez más alcohólicos. Todo lo contrario de lo que está demandando el mercado.

Recuerdo largas conversaciones con Vicente Sotés, vicepresidente de la OIV y catedrático de **Viticultura** de la [Universidad Politécnica de Madrid](#), gran conocedor de la realidad vitícola canaria, me decía que:

El clima de un lugar determina la tipicidad de un vino, y aunque hay mucha incertidumbre sobre cuáles van a ser los efectos del cambio climático, sus efectos en el sector vitivinícola ya los estamos notando, destacando:

- Mayor estrés térmico, con olas de calor y de sequía estivales.
- Disminución de las horas de frío.
- Disminución de la amplitud térmica diaria, algo que perjudicaría a la uva en la fase de maduración.
- Períodos de crecimiento de las viñas más rápidos.
- Aparición de nuevas plagas y menor incidencia de las enfermedades fúngicas, como mildiu u oídio.
- Estados fenológicos más tempranos, tanto en brotación, floración como en envero. La uva madura también antes, lo que perjudica su calidad.

- Mayor acumulación de azúcares en la uva e incremento del grado alcohólico.
- Desacoplamiento entre maduración tecnológica y fenológica en viñedo.
- Perfiles aromáticos atípicos.
- Mayor cantidad de bayas quemadas por el sol.
- Agotamiento rápido de los ácidos orgánicos.

Y ¿cómo pueden adaptarse los viticultores a la realidad del cambio climático?

Vicente Sotés enumera las principales medidas que se están barajando:

Cambios de zonas de producción

Tanto en altitud como en latitud, con viñedos que se podrán cultivar en zonas más al norte.

Variedades más adaptadas a la sequía y de ciclo más largo

A medio plazo, tendremos que tomar decisiones difíciles en la elección de variedades para nuevas **plantaciones**, ya que está demostrada una anticipación en la fenología de la vid, por lo tanto no descartaremos variedades de ciclo más largo o la elección de clones que de forma natural presenten una tendencia a una menor concentración de azúcar en las bayas. Importantes y buenos resultados están dando variedades **Vijariego**, tanto blanco como negro

Nuevas prácticas vitícolas

Con sistema de plantación y de poda que favorezcan un retraso de la **maduración**.

Se ha visto en muchas zonas **vitícolas** que el sistema de poda Guyot está más adaptado al estrés hídrico y térmico que el sistema de cordón royat

Además, los sistemas de conducción tradicionales como el vaso

están también mejor adaptados para proteger la uva en situaciones de olas de calor que el de espaldera. También se considera interesante la implantación del vaso entutorado, interpretación canaria del vaso Gobelet y la adaptación del parral bajo, interesante para ciertas variedades vigorosas.



La gestión de una finca necesitan también herramientas de diagnóstico

El deshojado también podría replantearse, ya que no sólo protege a los racimos de las quemaduras del sol sino que permite reducir la temperatura hasta 4 grados respecto a la uva que no está sombreada.

Cambios normativos:

Las normas actuales de los consejos reguladores de las **Denominaciones de Origen** y de las Indicaciones Geográficas Protegidas obedecen a una situación pasada que está cambiando y se deberían adaptar a la nueva realidad, tanto en la cualificación de calidad de los terrenos como de los vinos.

Implantación de sistemas de regadío de precisión.

El riego debe ser utilizado como una herramienta para gestionar un nivel de estrés hídrico moderado y controlado en la planta, lo que permite el control del crecimiento vegetativo y el vigor la vid. Ya hay en el mercado algunas aplicaciones para monitorizar el riego y así lograr una buena optimización.

Técnicas enológicas, con soluciones correctivas que reduzcan el grado alcohólico e incrementen la acidez.

En algunas regiones vinícolas se está empleando con mucho éxito la técnica de la desalcoholización por osmosis inversa que nos permite eliminar del vino inicial una mezcla de agua/alcohol filtrándolo a presión alta (80 bares) en una membrana (tipo filtración tangencial).

Se están estudiando levaduras que durante la fermentación del vino hacen que se produzca menos etanol y más glicerol, con lo que, partiendo de la misma uva, los vinos resultantes son diferentes y más frescos.

Al mismo tiempo a la hora de elección de nuevas parcelas para plantar también debemos tener en cuenta aquellas situadas a mayor altitud y posiblemente con una exposición solar menos favorable.

Con todo lo expuesto, el futuro no es sencillo y si se cumple la predicción que vaticinan los expertos de que la temperatura subirá de 4 a 5 grados hasta el 2100, las consecuencias serán considerables para la viticultura tal y como la entendemos hoy, por eso hay que aportar soluciones para comprender y adaptarse a esa **“VITICULTURA QUE VIENE”**