



CONGRESO INTERNACIONAL ACE DE LA ENOLOGIA Y DEL CAVA 2020

23 de octubre de 2020

Hemos asistido a un congreso online donde vivimos las ventajas de la tecnología y sus dificultades, pero en global, un congreso a la altura de las circunstancias.

El ciclo de conferencias se inició puntualmente a las 11:30 h con la intervención del Dr. Richard Marchal quien dio muestras, no sin esfuerzo, de su buen castellano, lo cual agradecemos.

Richard nos habló sobre la estabilidad proteica y los tests de calor a diferentes temperaturas y tiempos. En su intervención habló también de las influencias de la añada, de las variedades de uva y zona de producción, entre otras.

Las múltiples preguntas al final de su intervención, demostraron el gran interés por la temática, si bien no hay que olvidar que al trabajar con variedades como el Macabeo, Xarel-lo y Parellada, y sin prisas (dejar pasar el invierno), la mayoría de veces los vinos se estabilizan de forma natural.

La segunda intervención a cargo del Sr. Piermario Ticozzelli, fue sobre la gestión del calcio en el vino y el test de riesgo, fácil y rápido, que propone su compañía ENARTIS.

Después de unos conceptos básicos, que siempre viene bien recordar, nos explicó posibles causas del incremento del calcio y por tanto, del riesgo de precipitaciones del tartrato cálcico (TCa). Entre ellas, la más elocuente fue el cambio climático y sus consecuencias.

También explicó que la tendencia a la producción ecológica, una realidad *in crescendo*, podía ser causa de esas concentraciones más elevadas de calcio en los vinos, premisa en la cual no estoy de acuerdo: ¿tal vez porque los productos propuestos para disminuir la concentración de calcio no son aptos para la elaboración de vinos ecológicos o biodinámicos?

Destacar que, según el ponente, para los vinos espumosos este problema no afecta al fenómeno de “gerbage” o “gushing” por la diferente tipología de cristales con respecto al bitartrato potásico (THK). De hecho, sigue siendo un problema sin resolver.

El polivinexsol aplicado en mostos (aún no demostrado en vinos), puede reducir no solo el calcio, sino también el hierro y el cobre. Un problema real en esta vendimia 2020.



La siguiente ponencia la impartió la Dra. Anna Puig, persona muy valorada y apreciada en nuestro entorno.

Anna nos habló sobre las virtudes y aplicaciones, por fin, de un producto de origen natural: el polen de las abejas. Principalmente como activador y suplemento nutricional en las fermentaciones de vinos y la toma de espuma de los vinos espumosos.

Es en la Universidad de Cádiz donde empezaron los estudios del polen aplicado a la hidromiel.

El polen no solo es de origen natural sino que es un alimento completo que contiene casi todos los aminoácidos convirtiéndolo, según ensayos realizados sobre mostos de Palomino y Riesling, en una reserva de NFA (nitrógeno fácilmente asimilable), incrementando igualmente los componentes volátiles del producto final.

Las dosis medias a emplear están entre 0,1 y 0,25 g/L de polen para vinificación en blanco, siendo su precio abordable según si es a granel o envasado, de 2,60 €/kg a 3,44 €/kg representando un coste medio aproximado de 0,40 €/L de vino.

En Espumosos el polen favorece la asimilación de los diferentes nutrientes. ¡Vale la pena probarlo!

Ya por último, la Dra. Mariona Gil, con su capacidad y pasión desbordante nos explicó sus ensayos en el país donde ahora reside: Chile. El impacto del depósito de fermentación en las características finales del vino.

Mi sincera felicitación a Joan Miquel Canals, quien una vez más ha hecho posible este congreso importante para nuestro sector que durante tantos años he vivido y sufrido, por el que a veces todavía añoro.

Hasta el próximo año 2021.

Jaume Gramona. Enólogo y Profesor Asociado de la Universitat Rovira i Virgili.

Este documento puede descargarse en:
www.acenologia.com/pdf/Congreso_ACE_2020_conclusiones.pdf