

## **LA CULTURA DEL VINO EN CASTELLÓN Y PROVINCIA**



**Estudiantes:**

**José Ángel Adán  
Silvestre Llobet  
Amparo Martí  
Elena Martínez  
Julio Rueda**

**Asignatura: Participación Cultural Activa  
Segundo Curso. Curso 2018-2019**

## **ÍNDICE**

<b>1. Orígenes y evolución.....</b>	<b>pág 3</b>
<b>2. Clases de uvas y viñedos. Calidades y variedades de la uva....</b>	<b>pág 4</b>
<b>3. Climatología. Enfermedades y consecuencias.....</b>	<b>pág 5</b>
<b>4. Lugares de cultivo.....</b>	<b>pág 14</b>
<b>5. Calendario del vino.....</b>	<b>pág 15</b>
<b>6. Principales bodegas.....</b>	<b>pág 19</b>
<b>7. Mercado laboral vinícola. Papel de la mujer en su elaboración.....</b>	<b>pág 22</b>
<b>8. Embotellado, distribución y mercado del vino.....</b>	<b>pág 25</b>
<b>9. El turismo enológico en Castellón.....</b>	<b>pág 28</b>
<b>10. I.G.P. Castelló. Denominación de origen.....</b>	<b>pág 30</b>
<b>11. Conclusión.....</b>	<b>pág 31</b>
<b>12. Bibliografía.....</b>	<b>pág 32</b>

# **1. ORÍGENES Y EVOLUCIÓN.**

La historia del vino, y la historia de la humanidad van en paralelo, y habría que remontarse a muchos siglos atrás para comprender el origen del vino. Existe una mitología relacionada con el vino, ya que en las culturas griega, romana y egipcia, se habla de dioses relacionados con el vino, ya que éste tenía una consideración más allá de la bebida en sí.

Sin embargo, el cultivo de la vid es incluso más antiguo que estas tres culturas antiguas citadas. La vid es una planta que ha jugado siempre un papel clave en la economía de los pueblos del mundo, y aunque no fuera con vistas a la producción de vino, era en sí un alimento, usado como moneda de cambio. Un bien preciado para el trueque.

El origen del vino en la zona levantina española, según algunos historiadores se lo debemos a los fenicios, entre los siglos VIII y IX a. C. Lo introdujeron desde sus puertos comerciales y sus colonias avanzadas de Ibiza y Cartago. En nuestra península ya había cultivo de viñas, pero se empezó a aprovechar y a cultivar ordenadamente, en la época de los romanos, ya que los vinos de nuestra península eran muy apreciados por el pueblo romano.

En su despliegue llegaron a ocupar la zona costera, que abarca desde el Delta del Ebro, hasta la desembocadura del Tajo. El vino viajaba en ánforas de barro cocido o cofres de piel de cabra.

En el siglo II a.C. La zona del Palancia tenía una especial relevancia vitivinícola debido a la exportación de vino a Roma y en el siglo XIV, los viñedos en la provincia de Castellón ocupaban la cuarta parte de las 230 Has de regadío y más de la mitad de las 1300 Has de secano.



Pueblos como Useras, San Mateo, Villafamés etc. tienen cada vez una mayor producción de vinos de excelente calidad, que en un futuro podrán competir con los grandes vinos de España como son los que se producen en La Rioja, Ribera del Duero, etc.

## **2. CLASES DE UVAS Y VIÑEDOS: CALIDADES Y VARIEDADES DE LA UVA**

Los vinos protegidos por la IGP-Castelló son:

### **VINO TINTO**

Fase visual: color de buena intensidad con dominio de los tonos rojizos.

Fase gustativa: abundante con buen equilibrio y estructura. Largo post-gusto.

Fase olfativa: de buena intensidad y cargada de fruta. Limpia y agradable.

### **VINO TINTO ENVEJECIDO**

Fase visual: predominio de tonos rojizos de buena intensidad, habitualmente dominado por los tonos cubiertos, excepto en la larga crianza, donde presentan características cromáticas propias de dicha elaboración.

Fase olfativa: equilibrada entre fruta y madera, intensa, limpia y agradable.

Fase gustativa: sabrosa y bien estructurada, largo post-gusto y buenas sensaciones retro-nasales.

### **VINO BLANCO**

Fase visual: tonos amarillos pálidos.

Fase olfativa: limpia y de buena intensidad, dominan las sensaciones de fruta.

Fase gustativa: buena acidez, frescos y afrutados. Buena persistencia.

Vinos blancos con fermentación en barrica

Características cromáticas propias de su elaboración.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo (en % vol.): 11

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 11



Actualmente en la provincia de Castellón, se cultivan casi 300 Hs, de las cuales salen vinos de las siguientes clases de uva como: Macameu, Monestrell, Merseguera, Bonicaire, Tempranillo, Garnatxa, Moscatell, Verdil, Cabernet, Chardonnay, Merol y Syrah entre los más conocidos.

### **3. CLIMATOLOGÍA. ENFERMEDADES Y CONSECUENCIAS**

La vid se acomoda a una gran variedad de tipos de clima. Solo soporta mal las temperaturas extremas, principalmente las más frías, ya que sus raíces, troncos y ramas pueden quedar destruidos cuando las temperaturas están por debajo de los 15° bajo cero. El buen clima es el que permite a las uvas llegar a la maduración en el momento adecuado. Es preciso que la maduración no solo sea completa, sino bastante lenta y progresiva. La insolación determina el color de los vinos. El calor y la insolación influyen en el color, pero cuando son excesivos pueden producir vinos blandos y poco aromáticos como si los rayos del sol hubieran quemado los aromas que la uva aporta al vino. Por eso los grandes vinos necesitan elegir el micro-clima adecuados según cada variedad buscando las condiciones idóneas.

El clima es el factor, de entre todos los implicados en la elaboración de un vino de calidad, que más escapa al control del ser humano. Cuando valoramos la influencia del clima sobre una zona concreta debemos tener en cuenta el clima local, pero desde un punto de vista general los tipos de climas relacionados con la ubicación geográfica de la viña son de tipo Templado. Las zonas vitícolas más importantes del mundo coinciden con este tipo de clima.

El clima templado se caracteriza por temperaturas medias anuales entre 10° y 20° y precipitaciones medias entre 500 mm y 1.000 mm anuales. En las regiones templadas la temperatura varía regularmente a lo largo del año. Poseen cuatro estaciones bien definidas: un verano relativamente caliente, un otoño con temperaturas gradualmente más bajas con el paso de los días, un invierno frío, y una primavera con temperaturas gradualmente más altas con el paso de los días. La humedad depende de la localización y de las condiciones geográficas de cada región en concreto.

Los tipos de clima templados donde se desarrolla principalmente la viña podemos dividirlos en: Clima Continental, Oceánico o Marítimo y Mediterráneo, que es del cual hablaremos.

El Clima Mediterráneo, habitual en el sur de Europa, presenta veranos secos y cálidos además de inviernos suaves y húmedos. Las lluvias acontecen cuando la viña se encuentra en reposo y las enfermedades fúngicas no pueden dañarlas. El calor del verano, extremo en algunas zonas, puede hacer necesario el regadío o la planta se cerraría y retrasaría la maduración. Hay que tener presente la multitud de diferentes combinaciones y transiciones que se dan entre estos diferentes climas, ya que con su enorme complejidad, crean el rompecabezas de los viñedos del mundo.

Los elementos individuales del clima más relevantes para el desarrollo de la viña son la temperatura, la luz solar o insolación y el régimen de precipitaciones.

La temperatura es el elemento climático más importante para el desarrollo de la viña. Se precisa un periodo prolongado de suaves temperaturas para conseguir madurez. El desarrollo metabólico de la viña comienza con temperaturas superiores a los 10° y realiza su ciclo de fotosíntesis con medias de entre 15° y 30°. Una diferencia significativa de temperatura entre el verano y el invierno permite que la viña entre en reposo. Con temperaturas por encima de 35° la planta detiene el proceso de maduración y las heladas de invierno por debajo de los -15° pueden matarla. Los cambios de temperatura entre el día y la noche también afectan de forma importante a la maduración de la uva. Si la variación es pequeña las uvas carecerán de acidez mientras que si la diferencia es grande las uvas presentarán un mejor equilibrio y retendrán la acidez. Los viticultores pueden intentar moderar la influencia de la temperatura con la elección de la ubicación del viñedo. Cada 100 metros que se gana en altura sobre el nivel del mar se reduce la temperatura media en aproximadamente 0,6° así como plantar en una colina con orientación este reduce la exposición del viñedo al sol de la tarde.

La insolación es otro elemento clave que todos los viticultores vigilan, ya que es el motor de la fotosíntesis.

En cuanto a las precipitaciones no es lo más importante la cantidad ya que hay grandes zonas vitícolas con precipitaciones muy altas o muy bajas, sino el momento en el que éstas se producen. Las lluvias de invierno ayudan a crear reservas, las caídas al inicio del ciclo pueden afectar al tamaño de la cosecha y las caídas antes de la vendimia pueden afectar a la calidad ya que diluyen los azúcares y ácidos además de romper el balance aromático de la uva. La consecuencia más temida de la lluvia es el riesgo de enfermedades fúngicas que pueden expandirse rápidamente por el viñedo y arruinar la cosecha.

En los climas más cálidos la maduración de la fruta en el viñedo se produce rápidamente y está prácticamente garantizada. La cuestión no es si las uvas van a madurar o no, sino si habrá otros factores que marquen la diferencia con años anteriores, como las heladas de primavera, las tormentas de granizo de verano o cualquier otro evento meteorológico imprevisible. Los vinos obtenidos de estas uvas presentarán habitualmente abundantes aromas a fruta madura. En estas zonas las variaciones entre cosechas, conocido como efecto añada, serán muy pequeñas en comparación con los climas fríos.

Las uvas que se desarrollan en viñedos con climas más fríos, con maduraciones más largas, presentan por su parte aromas más complejos e interesantes, que se trasladarán a sus vinos.

Dado que las distintas variedades de uva presentan diferentes ritmos de maduración, es una decisión muy importante para el viticultor, decidir cuales plantará en su viñedo. En todos los climas habrá una serie de variedades que maduren más fácilmente y otras que supondrán un reto, pero además hay que tener presente que algunas variedades son más tolerantes a los extremos climáticos en los que se desarrollan. La franja de temperatura media en la que maduran algunas variedades es mayor de la que presentan otras, que solo alcanzan la madurez óptima en una estrecha franja de temperatura media. El clima es más importante, por tanto, para aquellas variedades de maduración temprana o tardía. Finalmente hay que destacar el papel cada vez más relevante e influyente que está jugando el cambio climático en una buena parte de los viñedos del mundo. Las variaciones han beneficiado a algunas zonas ya que están consiguiendo maduraciones más consistentes. Algunas zonas vitícolas de gran prestigio llevan unas series de muy buenas añadas como nunca se habían registrado. Otras zonas, en cambio, están perdiendo las características que hacían a sus vinos diferentes en estilo y poniendo en peligro su supervivencia.

La vid es una planta capaz de amoldarse a la climatología de una manera espectacular. Hay vinos procedentes de climas fríos, templados e, incluso, cálidos. Sin embargo y a pesar de que es posible cultivar la vid en todos ellos, es importante saber que hay determinadas características que no encontraremos en un vino de una zona cálida y que sí estarán presentes en uno de frío. Hay que tener claro que es la climatología la que marca de manera natural la personalidad de un vino. Decía Galileo Galilei que **“el vino es la luz del sol, unida por el agua”**. Y, aunque en gran medida es así, es importante conocer cómo el sol y el agua inciden sobre el desarrollo de las vides.

## **EXCESO DE LLUVIA**

El riego es el único factor manejable por la mano del hombre, ya que en caso de no contar con el agua de lluvia, es posible sustituirla mediante un riego artificial para evitar que la falta de agua estropee tanto las vides como sus uvas, pero tan malo es el defecto de agua como el exceso especialmente en el periodo de maduración de la uva. El exceso de lluvia hará que estas engorden y cuenten con un engañoso aspecto saludable. El exceso de agua sobre las uvas aminora la concentración de glucosa y da unos vinos con aromas más tenues. Por este motivo, uno de los grandes miedos de los productores de vinos son las lluvias que se dan en los días previos a la recolección. Y es que esta agua, según su cantidad, puede ser la responsable de cambiar por completo la personalidad de un vino.

## **EXCESO DE SOL**

Dado que la incidencia solar no es un factor que pueda controlarse por el hombre, es habitual que los viñedos jueguen con la orografía para salvar la probabilidad de altas temperaturas veraniegas. Así, no solo se procura que el lugar donde estén plantadas las vides se encuentre lo más alto posible con respecto al nivel del mar pero sin entrar en cotas que puedan sufrir heladas; o, incluso, plantando las vides en un lugar que no reciba la incidencia solar máxima (mediodía) sino sol de tarde. Este tipo de práctica es habitual para evitar que el exceso de sol pueda quemar los racimos, y no les permita desarrollarse correctamente.

## **LA HUMEDAD**

Y si el agua en exceso es un factor determinante en el carácter de un vino, no lo es menos en lo que respecta a una de las grandes amenazas de la vid: las enfermedades fúngicas provocadas por hongos, que de aparecer en los momentos de maduración de la vid, pueden arruinar una cosecha completa, ya que se diseminan rápidamente, y tienen en el exceso de humedad a su mayor aliado para hacerlo.

## **LA TEMPERATURA**

La vid es una planta que necesita del sol para poder madurar sus frutos. A pesar de ello, la temperatura, es precisamente la responsable de buena parte de sus procesos vegetales. Mientras que el desarrollo metabólico de la viña comienza con temperaturas superiores a los 10 grados, su ciclo de fotosíntesis no se activa de no estar en un abanico de temperaturas de entre 15 y 30 grados. Sin embargo, a partir de esta temperatura, el calor hace que la planta detenga su proceso de maduración; por lo que un verano excesivamente cálido y sin descensos térmicos nocturnos puede arruinar un cosecha. Las condiciones perfectas, si las hubiese serían:

Un invierno frío que inhibiese el crecimiento, pudiendo así descansar el viñedo, con heladas para exterminar las infecciones, aunque no demasiado fuertes para no afectar al viñedo, y con lluvia suficiente para tener reservas de humedad en la tierra. Una primavera suave con lluvia no muy fuerte para ayudar al crecimiento del viñedo, con un período de calma y templado durante el cual el viñedo florece, seguido de un verano caluroso y soleado con poca lluvia para así permitir madurar la fruta en ese momento en crecimiento y un final del verano y comienzo del otoño largo y seco para terminar de madurar la uva y para la vendimia.

El fruto de la vid parece ser el más sensible de todos a las alternativas climáticas todas y cada una de las cosechas o añadas de un gran vino tienen un estilo particular y los vinos de cosechas diferentes tienen sabores diversos. Por eso, los grandes vinos nunca se pueden repetir. La reputación de los vinos de la IGP Castelló se debe a sus características, debidas principalmente a factores climáticos.

Los vinos de la Indicación Geográfica Protegida Castelló son el resultado de un conjunto de factores específicos que se dan en este su lugar de origen: el suelo, el clima y sobre todo el esmero con los que los viticultores cultivan sus viñedos. La tierra de estas zonas juega un papel determinante que conseguirá su máxima expresión con la mejora de los procesos vitícolas, enológicos y de comunicación comercial que posibilita la IGP.

La Indicación Geográfica Protegida Castelló tiene unas marcadas características climáticas. Esto hace que estos vinos tengan unas características especiales debido a la zona de producción y a la trayectoria histórica que aportan a las diferentes subzonas diversos métodos de elaboración y vinos producidos. Las tierras de Castelló gozan además de la particularidad de registrar pequeñas precipitaciones en los meses de junio, julio y agosto; ello hace que en los meses secos, donde la planta absorbe humedad de la capacidad de campo retenida en primavera, exista un pequeño aporte hídrico, que hace que la plantación no acuse el efecto de estrés hídrico pudiendo obtenerse rendimientos

normales por planta sin ningún tipo de dificultad, dado que además las temperaturas medias estimadas no son agresivas.

El grado alcohólico entra en relación inversa con las precipitaciones. Los meses de junio, julio y agosto se consideran secos y por lo tanto el grado alcohólico conseguido es el óptimo y adecuado.

Los meses de junio y julio son los meses más secos y en agosto se dan precipitaciones de alrededor de 40 o 50 l/m<sup>2</sup>; esto podría llevar a pensar que esta lluvia disminuye el grado alcohólico de los vinos, pero ello no es cierto ya que son lluvias torrenciales y se dan después de los dos meses más secos del año.

En este sentido procede hacer constar que las precipitaciones de agosto en estos niveles se consideran beneficiosas para el cultivo de la vid y, por lo tanto, para la buena calidad de los vinos.

Por otra parte, el grado alcohólico se ve favorecido por las elevadas temperaturas de los meses de julio y agosto favoreciendo al máximo una elevación en el grado alcohólico. La acidez total en relación con las precipitaciones posee una relación positiva, mientras que con las temperaturas medias presentan una relación inversa. Por lo tanto, los vinos de la IGP Castelló presentan una acidez total equilibrada y perfecta, ya que se dan las precipitaciones en los meses adecuados y las temperaturas no son exageradamente elevadas.

### **Enfermedades cepas y consecuencias**

Las principales enfermedades que puede sufrir la vid, que de no ser tratadas correctamente, podrían llegar a ser un verdadero dolor de cabeza para el viticultor son:

#### Oidio

Es una enfermedad causada por el hongo *Uncinula necator*. El oídio puede atacar todos los órganos verdes de la vid: hojas, brotes y racimos. Como el hongo no sobrevive sobre



el tejido muerto de la vid, inverna principalmente en el interior de las yemas. Cuando en la primavera comienza el brote el hongo inicia su desarrollo. Cuando alcanza su madurez, propagan la enfermedad a viñedos vecinos, siendo transportados por el viento. Las variedades más susceptibles son Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Chenin, Tempranillo, Barbera y Pinot Noir. El hongo se desarrolla sobre hojas, brotes y frutos, apreciándose en ellos las típicas manchas harinosas blancas. Los daños más importantes son los causados a los frutos. Requiere alta humedad para infectar de ahí que la primavera sea la estación más peligrosa para la infección. La temperatura es el factor que más influencia tiene en el desarrollo de la enfermedad: A partir de 15°C: comienza su desarrollo. Entre 25 y 28°C: es el rango óptimo de temperaturas para su desarrollo. A partir de 35°C: detiene su desarrollo. A partir de 40°C: estas temperaturas tan altas son letales para el oído.

Puede producir daños importantes en granos pequeños. Al ser esta enfermedad de



desarrollo externo, se combate una vez que aparece. En aquellos sitios donde la enfermedad no sea crónica, se puede esperar hasta que veamos los primeros síntomas y tratar con azufre, que es el producto más utilizado en las primeras fases de desarrollo de la enfermedad. Es barato y además frena a los ácaros. No tratar con azufre con temperaturas superiores a los 32°C puesto que se pueden producir quemaduras en las hojas. Aplicar el azufre a primeras horas de la mañana o últimas de la tarde, para evitar quemaduras que pueden darse con temperaturas altas. Debe hacerse en espolvoreo. El oídio de la viña, es una enfermedad que puede tener un impacto grave en la calidad del producto final.

Algunos de los efectos del oídio de la viña sobre la calidad del vino son los siguientes:

5% oídio en baya produce efectos suaves, que pueden ser hasta beneficiosos ya que en el vino produce un aumento de la concentración de azúcares y mejora la acidez.

8% oídio en baya aparecen aromas mohosos, disminuyen los aromas frutales y baja la sensación ácida.

15-25% oídio en baya produce efectos muy dañinos en vino ya que aparecen aromas mentoles, metálicos y herbáceos no deseados Acidez muy marcada y amargura al final del paso por boca.

### Mildiu



Es una enfermedad causada por el hongo *Plasmopara viticola* que ataca sobre todo a hojas, aunque puede atacar a todos los órganos verdes de la planta de la viña, pudiendo perder una parte importante de la producción de uva. El mildiu de la vid es una de las enfermedades de la vid más conocidas y graves. Es de diseminación rápida en los viñedos, cuando la temperatura y la humedad son propicias para su desarrollo. Todas las variedades de vides son sensibles, aunque el nivel varía según las cepas. Entre las que más posibilidades tienen de ser afectadas, figura el blanco Pedro Ximénez

En primavera aparece la típica mancha aceitosa en el haz de la hoja, verde apagado amarillenta por el envés, coincidiendo con ella, una borra algodonosa. Las hojas terminan secándose. Este hongo también ataca todas las partes verdes de la planta: hojas, brotes y racimos, en cualquier etapa del ciclo vegetativo. Penetra en el interior de los tejidos vegetales por las estomas, y su vida transcurre dentro de ellos. Los síntomas se manifiestan sobre la cara superior de las hojas como manchas redondeadas, verde amarillentas y brillantes, llamadas "manchas de aceite". A medida que la enfermedad avanza, las manchas toman una coloración castaño clara y luego aparecen tejidos muertos. En racimos puede aparecer borra o micelio algodonoso en granos pequeños y podredumbre seca en racimos más desarrollados en algunas uvas (la piel se arruga y se pone marrón).

Es muy conocida en esta enfermedad, la regla del "triple 10", la cual indica que hay

condiciones claras para su aparición: longitud del brote igual o mayor a 10 centímetros, temperatura media igual o mayor a 10 grados, y precipitaciones iguales o superiores a 10 milímetros durante uno o dos días. En estas condiciones, se produce la primera infección. El inóculo permanece en hojas caídas en otoño y se activa en primavera. La enfermedad se transmite por salpiqueo de lluvia. Las medidas preventivas, van a ser todas aquellas que favorezcan la ventilación y aireación de nuestra viña.

Realizar las plantaciones en la dirección del viento dominante. Manejo adecuado de la vegetación, con despuntes o podas en verde (mejor poda en verde que despuntes). Aclareos de hojas afectadas o con síntomas de mildiu en vid para disminuir el inóculo. Controlar el abono nitrogenado, y evitar excesos. Plantación de variedades de viña menos susceptibles y más resistentes a la enfermedad.

Lo importante es realizar el tratamiento en la época adecuada ya que si no es así pueden llegar a ser totalmente ineficaces. El hongo necesita humedad y temperatura entre 15 y 25°C para su desarrollo, por lo que las lluvias, nieblas o rocíos seguidos por días calurosos son las condiciones óptimas. Hay que realizar los tratamientos en los momentos más susceptibles al ataque del hongo, que son:

Cuando los racimos se hacen visibles, teniendo la mayoría de los brotes una longitud de 5 a 10 centímetros. Al comienzo de la floración. Cuando los granos tienen el tamaño de un guisante (también ataca al fruto). Al inicio de la brotación primaveral usar tratamiento preventivo, con cobre.

### Yesca



La yesca de la vid es una enfermedad conocida desde muy antiguo en los países donde se cultiva la vid. Solo se manifestaba en los ambientes más cálidos, pero actualmente ha sido detectada también en climas más fríos. En España, por tener un clima cálido en las zonas de cultivo de la vid, es una enfermedad con bastante repercusión, y ya que no tiene cura es muy importante seguir los consejos preventivos para evitar propagaciones. Se presenta en cepas viejas y en las que han sufrido grandes cortes de poda. Los síntomas descritos se traducen en daños que van desde la pérdida de peso y azúcares en la cosecha, hasta la muerte de uno o varios brazos o de la cepa entera.

Actualmente no existe un control químico para esta enfermedad. Los laboratorios de productos fitosanitarios están sacando al mercado nuevas fórmulas, pero que no acaban de ser totalmente efectivos en el control de este hongo. Puesto que es una enfermedad que se transmite por las heridas de poda, lo más recomendable es mantener las herramientas de poda limpias y desinfectadas.

### Eutipiosis



Hongo de reciente aparición que está causando importantes daños. Ataca todos los órganos verdes de la vid. Las hojas son más pequeñas y deformadas, cloróticas y con necrosis en los bordes. Decaimiento de los brotes, con brotaciones raquílicas y tallos débiles con entrenudos cortos. Corrimiento de los racimos que pueden incluso abortarse. En los pulgares o brazos de la cepa se observan lesiones negruzcas con necrosis de las zonas atacadas.

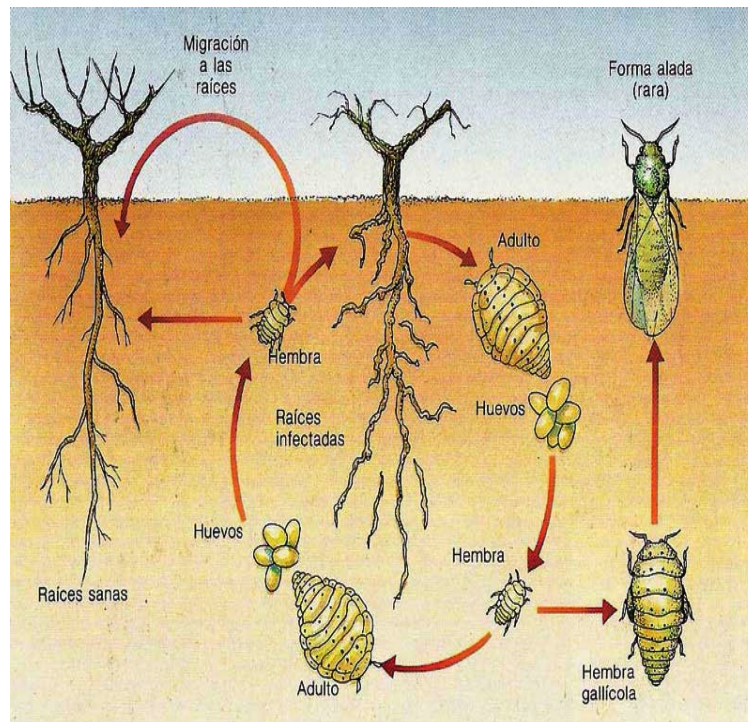
El tratamiento, de tipo preventivo, consistirá en la poda y quema posterior de todos los sarmientos y brazos atacados, al igual que todas las cepas muertas. También es importante pintar las heridas de poda con una brocha aplicando Carbendazima en pasta, Metil tiofanato o Triadimefon en pasta.

#### *Podredumbre blanca de las raíces*

Son hongos muy polífagos. Puede afectar a todos los frutales, cítricos, olivo, vid, algarrobos y también árboles forestales (pinos, chopos, etc.) y ornamentales. Las raíces se pudren y sobre su corteza se observa un micelio blancuzco que más tarde se vuelve parduzco y casi negro. Acarrea la muerte del árbol y de todos los que se planten en su lugar. Cuando se ha comprobado la existencia de la enfermedad conviene arrancar los árboles afectados. Se transmite fácilmente a los contiguos a través de las raíces.

#### *Mosquito verde*

El mosquito verde de la viña es un insecto que pica las hojas hasta llegar a los vasos de la conducción de la savia que acaba obstruyéndolos y desecando las hojas de fuera hacia dentro. Al secar las hojas, la planta no puede realizar sus funciones vitales correctamente y si el ataque es muy fuerte puede llegar a defoliar toda la cepa de la viña. En la campaña siguiente a un ataque fuerte de mosquito verde en viña, se nota una disminución de vigor en la brotación y bajada de la cosecha. Los daños más graves se producen en verano al ser el tiempo cálido y seco. El único medio de control eficaz hoy en día es el químico.



### Filoxera

Su origen se sitúa en Estados Unidos, donde se alimenta de las hojas y raíces de la vid americana. La filoxera es el enemigo más temible de la vid.

El primer registro sobre filoxera lo tenemos en 1878, en Málaga. A su paso, arrasó con prácticamente la totalidad de las vides europeas. No llegó a colonizar totalmente el territorio, ya que no se desarrolla en suelos arenosos y fue gracias a esto, que se pudieron recuperar muchas variedades para injertarlas sobre las vides americanas resistentes. Se encontró la solución (en el mismo sitio de donde vino la plaga) mediante el injerto de la vid europea (sensible) sobre una vid americana resistente a la filoxera. De esta forma se evitó la extinción total de las variedades europeas que hoy conocemos. Por esta razón, desde finales del siglo XIX, se emplean especies americanas.

La filoxera es un pulgón que ataca únicamente a la vid. La filoxera se encuentra en las formas "gallícola", "radicícola" y "alada y sexuada". En sus formas radicícola vive y se alimenta de las sustancias contenidas en la raíz mediante sus picaduras, siendo al poco tiempo causa de podredumbre de la raíz y de la muerte de la planta. El insecto se propaga por las formas aladas, las cuales son arrastradas por el viento a largas distancias y de un viñedo a otro. Los ataques del insecto en la raíz de la planta se caracterizan por unos abultamientos en forma de nudosidades o tuberosidades y de un cierto grosor, que interrumpen las corrientes de savia. En su forma gallícola el ataque se manifiesta en la cara superior de las hojas por una especie de abultamiento provocada como causa de la puesta del insecto. En el primer año del ataque del insecto, sus efectos son casi imperceptibles, en el año siguiente en que los sarmientos se cortan, las hojas pierden lozanía y en sus bordes desaparece la clorofila, tomando un tono amarillento; los frutos caen antes de su madurez debido a la podredumbre de las raíces, y la planta muere. Las especies de vid europea son resistentes a la filoxera gallícola que se desarrolla sobre las hojas, mientras que las especies americanas lo son a la filoxera que se instala en las raíces. Es por esto que desde finales del siglo XIX se emplean especies procedentes del continente americano.



A veces es necesaria una lucha directa en la parte aérea de la planta, mediante tratamientos de invierno/primavera en el momento de la aparición de las agallas de la primera generación.

## **4. LUGARES DE CULTIVO. CALIDADES Y VARIEDADES DE**

### **LA UVA**

A principios de este siglo, algunos agricultores, pensaron que la vitivinicultura podría ser una buena opción agrícola como ya lo fue varios siglos atrás. A través de la Consellería de Agricultura, un pequeño grupo de viticultores hicieron posible que en el año 2003 se reglamentara y creara la indicación geográfica “Vins de la Terra de Castelló”, que designa los vinos obtenidos, únicamente con uvas producidas en las zonas anteriormente referidas.

Adaptándose a las normas de la Comunidad Europea, los vinos con denominación IGP Castelló, en la contra-etiqueta de sus botellas de vino, deberán hacer constar el nombre de la bodega, que lo elabora, el logotipo IGP, así como el número de etiqueta y el número del lote. Para garantizar que:

Las viñas están en la provincia de Castelló.

Las viñas son cultivadas acorde a las buenas prácticas agrícolas.

El vino únicamente procede de esas viñas y ha sido elaborado en una bodega de Castelló, cumpliendo todos los requisitos sanitarios y fiscales.

El vino cumple con los parámetros químicos de un laboratorio acreditado.

El vino ha superado una cata realizada por expertos.

Los primeros indicios de la existencia del vino en la península, se remontan a los siglos VII - V a. C. Fueron los fenicios y los griegos los que nos enseñaron los conocimientos, acerca del vino, aunque fue durante el período romano cuando se inició la expansión de la vid y del vino por las tierras de Castelló.

Durante el período del siglo XVI al XX, vinos como el de Murviedro en la zona del Palancia Mijares y el Carlon en el Maestrat vivieron un gran esplendor, tanto de producción, como de comercio, alcanzando renombre en otros países.

A principios del siglo XX dos acontecimientos llevaron a los vinos de la provincia a un valor poco apreciable. En primer lugar fue la aparición de la filoxera, que fue una plaga devastadora, ya que la vid que se veía afectada por este insecto al poco tiempo moría. La filoxera entró en 1902 en la provincia de Castellón y en menos de 15 años acabó con todas las viñas. Únicamente los híbridos productores directos, el Señorito y el Edo resistieron a la filoxera. De estas variedades se cultivaban a mitad del siglo pasado, hasta 5300 Ha. en el Maestrat. Casi 5000 familias vivían de ellas.

El segundo golpe a los vinos de Castelló fue la Ley del Estatuto de la Viña del Vino y de los Alcoholes. Esta ley publicada en 1971 prohibió la plantación y venta de estas cepas híbridas así como el consumo de los vinos producidos por ellas.

Las ayudas estatales para la reconversión de variedades se dirigieron mayoritariamente a otros cultivos y en consecuencia la provincia de Castellón se quedó prácticamente 30 años sin vinos producidos en estas tierras.

Castelló es una indicación geográfica protegida (I.G.P.), que es utilizada para designar los vinos del terreno, elaborados con uvas producidas en las zonas del Alto Palancia, Alto Mijares, Useras-Vilafamés y Sant Mateu, todas ellas situadas en la provincia de Castelló. La Generalitat Valenciana reglamentó el IGP en el año 2004.

## **5. CALENDARIO DEL VINO**

El calendario del viticultor es heredero de las tradiciones y de la sabiduría popular. Desde que el hombre elabora vino, observó muy pronto que la madurez del fruto era clave en la elaboración del vino. El cultivo del viñedo, es el origen del vino de calidad, junto con la profesionalidad del viticultor.

Una cepa puede llegar a vivir un siglo o más, pero la mayor parte de los productores arrancan las vides que pasan de los cuarenta años porque producen cada vez menos racimos. Por norma general, cuanto más edad tiene la vid mejor es el vino que se obtiene de ella, porque las raíces de las vides viejas penetran más profundamente en el subsuelo y se aprovechan mejor de los recursos del terreno. Las vides viejas producen menos uvas, pero su mosto es por lo general más concentrado y de un gran potencial aromático. Las vides jóvenes, de menos de cuatro años, quedan excluidas de la elaboración de vinos de calidad.

Las labores que se llevan a cabo en la bodega junto con la calidad de las uvas son el gran determinante de la calidad del vino. Por su parte, la calidad de la fruta depende principalmente del lugar en el que ha madurado y a su vez, el lugar en el que se ha plantado el viñedo tiene mucho que ver con el clima de la zona. Por supuesto que en la producción de un buen vino intervienen otros muchos factores, como son el suelo, las variedades y las técnicas de viticultura y vinificación.

El calendario de trabajo de la viña es la parte más artesanal y tradicional en la elaboración de un vino, ya que ha sufrido menos avances tecnológicos a lo largo del tiempo. Pero en las últimas décadas ha habido una serie de proyectos y estudios para mejorar esta etapa a fin de conseguir mejores vinos. A pesar de ello existen unas pautas que prácticamente todos los viticultores del mundo siguen realizando y que viene determinada en función de la estación del año. La elaboración del vino constituye un complejo conjunto de operaciones que se han ido fijando lentamente en transcurrir de los siglos, pero que en los últimos cincuenta años ha registrado la introducción de diferentes técnicas para obtener nuevas características o mejorar o mantener constantes otras, sin depender tanto de las condiciones climatológicas del lugar de elaboración o de las particulares de uno.

### ***ENERO: PODA Y TRATAMIENTOS DE HERIDAS DE PODA***

En Enero tiene lugar la poda de las viñas que debe ser la justa, evitando exceso de racimos que pueda empeorar la calidad. Para evitar durante la poda la transmisión en las viñas de enfermedades de la madera, se retrasará todo lo que se pueda la poda y se realizará en tiempo seco. Hay que desinfectar las herramientas con alcohol o sulfato de cobre y quemar los restos de poda lo antes posible. Los grandes cortes de poda, se hacen lo más verticales posibles.



### ***FEBRERO: ABONADO Y TRATAMIENTO CON HERBICIDAS***

Se separan los esquejes para los injertos del año próximo. Los esquejes se plantan en arena y bajo techo y se procede a realizar abonados del fondo de la viña, ya que de esta manera se prepara el terreno, para que tenga nutrientes, y poder brotar en los siguientes meses. Estos abonos se disuelven a consecuencia de las lluvias de febrero y marzo.

Una de las mayores necesidades de la vid es el potasio, por lo tanto el abono debe ser rico en él y también son importantes el nitrógeno y el fósforo.



### ***MARZO: VIÑAS EN REPOSO INVERNAL Y PRIMER ARADO PROFUNDO***

Se realizará el primer arado profundo, para dejar al descubierto las bases de las cepas, Nos aseguraremos de que todas las viñas están podadas y procederemos a la plantación de viñas jóvenes en otras parcelas.

### ***ABRIL: CONTROL DE PLAGAS Y ENFERMEDADES***

Este mes es muy importante para los tratamientos preventivos. Depende mucho la sanidad en nuestra viña de cómo realicemos el control de plagas y enfermedades en ésta época. Plagas a observar: Castañeta, gusanos grises y gorgojos. Aunque son plagas secundarias en el viñedo, hay que estar atentos a los posibles focos que podamos observar y actuar sobre ellos.





## ***MAYO: SEGUNDO ARADO, TRATAMIENTOS Y PODA SI FUESE NECESARIA***

Segundo arado, complementado con limpieza a fondo junto a cada cepa para quitar las malas hierbas, además de pulverizar contra el oidium y el mildiu.

Continuar si fueran necesarios los tratamientos con micro nutrientes en los viñedos donde años anteriores se han manifestado carencias, así como con los tratamientos fito-sanitarios, si son necesarios, para el control de oídio, ácaros y otras enfermedades. Eliminar los rebrotes de los troncos y continuar con el control de la humedad del suelo, programando los riegos.

## ***JUNIO: SEGUNDA PODA***

Se realizará la segunda poda, aclarando los brotes para seleccionar los mejores y también hay que efectuar la segunda pulverización contra el oidium. Si es necesario habrá que continuar con los tratamientos fito-sanitarios, segar las cubiertas vegetales si se utilizaron tras la poda, controlar los riegos y la humedad del suelo. No hay que descuidar el control de malas hierbas, así como el control de enfermedades y plagas. Suele procederse a la inspección del viñedo, por parte del técnico de la bodega para valorar los trabajos realizados en meses anteriores.

## ***JULIO: PULVERIZACIÓN Y TERCER ARADO***

Tercer arado, para la eliminación de hierbas, y pulverización con una solución de sulfato de cobre y cal. Es el tiempo de estimar la producción y de comunicarlo a la bodega.

## ***AGOSTO: ENVERO Y MADURACIÓN***

Controlar las plagas, realizar un despunte, continuar con los tratamientos fito-sanitarios, si procede. Proseguir con la formación de viñedos jóvenes y con el control de la humedad del suelo.

Recortar las vides para mejorar el fruto, controlar la maduración de las uvas y preparar y pintar los recipientes para la uva con pintura apropiada.

## ***SEPTIEMBRE: COMIENZO DE LA VENDIMIA***

El mes de septiembre es el mes de vendimiar tradicionalmente. Las máquinas cada vez van reemplazando a los vendimiadores, excepto si hablamos de vinos selectos. En los lugares donde hace mucho calor, se trabaja por la noche para aprovechar que las temperaturas son más llevaderas. En esta época, si venimos controlando tanto plagas como enfermedades durante los meses anteriores, normalmente no suelen haber problemas. El principal problema en la viña en esta época de septiembre es la botrytis que es una enfermedad que pudre la uva. Los daños que produce, afectan tanto a la calidad de la cosecha como a la cantidad.



### ***OCTUBRE: VENDIMIA Y MADURACIÓN VARIEDADES TARDÍAS***

Se fertiliza el suelo y se abona la tierra con estiércol, fertilizantes o compost, una vez finalizada la vendimia. En las variedades vendimiadas proporcionar un riego para incrementar la humedad del suelo. Seguir la maduración de las variedades de ciclo tardío. Vendimia de las variedades de ciclo medio.

### ***NOVIEMBRE: PODA DE BROTES LARGOS Y ARADO***

Se procede a la poda de brotes largos y al arado acumulando tierra en la base de las cepas para la prevención de heladas. Se produce la caída de las hojas de las variedades tempranas, y se vendimian las variedades tardías. Suministramos estiércol a las nuevas plantaciones.

### ***DICIEMBRE: REPASO DEL TERRENO PARA IGUALARLO***



Hay que igualar el terreno y mejorar la inclinación de algún punto si procede. Se reparan los canales de drenaje y se arreglan los caminos las terrazas y los muros, y comienza la tarea de poda. El momento óptimo para la vendimia es aquel en el que la maduración ha hecho que los azúcares y los colorantes de la piel sean máximos, los ácidos mínimos y se ha detenido la elaboración de sustancias aromáticas. Pasado este punto las uvas empeoran, tanto si sigue el calor como si empieza ya a aumentar la humedad por las lluvias.

## **6. PRINCIPALES BODEGAS**

### **Bodegas Besalduch & Valls (Sant Mateu)**

Entre otras muchas bodegas en nuestra provincia podríamos hablar de la Bodega Besalduch y Valls en San Mateu que cuentan con una extensión de cultivo de unas 12 hectáreas. El objetivo es la producción de una botella de 1,25Kg por cepa, para de esta forma conseguir la mejor calidad de vino posible. □

### **Bodegas y Viñedos Barón d'Alba □ (Les Useres) □**

Bodegas y Viñedos Barón d'Alba, de una calidad excepcionales están situados en L'Alcalatén que es la zona más baja del termino les Useres. Se encuentra a una altitud topográfica de 200 metros y con un micro-clima idóneo para la obtención de vinos de alta calidad. Está dotada de depósitos de elaboración de un máximo 10.000 litros de capacidad cada uno, equivalente a 8.200 Kgs. de uva. Todos ellos dotados de un moderno sistema de refrigeración para el control de las temperaturas de fermentación, que nos permite calentar o enfriar los depósitos en un tiempo mucho más breve y poder ejercer así un control perfecto de la fermentación.

### **Bodega Magnanimus Mayo - Garcia (Vilafamés) □**

Bodega situada en pleno Casco Antiguo de Vilafamés en los bajos de una vieja casa construida a principios del S XX. La bodega fue creada por el abuelo de Gabriel en 1912, y afortunadamente la producción y calidad de sus vinos va en aumento con el paso de los años.



La gran calidad de los vinos de Viñedos y Bodegas Mayo García, son el resultado de unas situaciones favorables: climatología adecuada, una buena orografía, unos suelos especiales con gran cantidad de sílice que permite que la tierra aún en épocas de sequía mantenga un grado de humedad y el esfuerzo y el buen hacer de la bodega por conseguir cada día un producto de gran calidad.

A principios del mes de marzo de 2019 (y gracias al buen hacer de Manuel Marzá, una de las personas con las que hay que hablar si uno quiere saber cosas de Vilafamés), acordamos con Gabriel uno de los dirigentes de la bodega, una visita guiada a la misma.

Guillem fue nuestro guía, persona muy instruida en el tema y de trato muy agradable. Cuando nos dirigíamos a la bodega, nuestro guía nos hizo un poco de historia de la villa, hablándonos de su pasado árabe, así como del precioso castillo y de la torre exenta, actualmente convertida en el famoso Museo de Arte Contemporáneo de Vilafamés. También nos habló de la menor cantidad de viñedos con respecto a principios del siglo pasado, debido a que hubo que arrancar muchos de ellos para la construcción durante la Guerra Civil española, de un aeródromo usado por los aviones republicanos, y que actualmente se está recuperando para poder visitarlo.

A alguno de nosotros lo primero que llama la atención es la música que sonaba dentro de la bodega (Sinfonía 1812 de Tchaikovsky, y posteriormente las Valquirias de Wagner). Guillem nos explica que están haciendo el experimento de poner música clásica en la bodega para ver si influye positivamente en la calidad del vino. Anteriormente habían probado con el saxofonista Manuel que se dedicaba a tocar a las viñas, para ver si había resultados positivos. Parece ser que la música no afecta ni a las viñas ni al proceso de la formación del vino en la bodega, pero sin embargo obtuvieron un resultado positivo en el terreno del marketing, ya que el programa de la 1, España Directo, acudió a sus viñas para hacer un reportaje, que les sirvió para ser conocidos por mucha gente.

Pudimos ver los grandes depósitos, con sistemas de refrigeración por agua para mantener las temperaturas del vino. Estos depósitos tenían techos flotantes que descendían a medida que se iba vaciando el depósito, para evitar crear una capa de aire que es perjudicial para la calidad del vino. Pudimos ver y alguno probarlo de primera mano, el sistema de embotellado, precintado y colocado de etiquetas en las botellas.

Posteriormente entramos en un habitáculo excavado en la roca, donde están las barricas, y que por lo que vimos y por cómo va el negocio, es evidente que se ha quedado pequeño. Están pensando en voladuras controladas de la roca para aumentar el habitáculo y así albergar un mayor número de barriles.

Posteriormente subimos unas escaleras donde nos esperaba una sala con una decoración de objetos muy antiguos (ruedas de carro, planchas de hierro, radios de más de 50 años y otros objetos) que le daban un ambiente muy agradable y acogedor. Hicimos una cata de tres clases de productos, cava, vino blanco y vino tinto. Los consumidores habituales de vino, apreciaron las buenas calidades y alguno se atrevió- cual experto enólogo/a apreciar cierto sabores afrutados, que algún otro no consumidor de vino no apreciaba y que más bien se le subía a la cabeza. Aparte de la calidad de los vinos probados, lo que si resultó evidente es que salimos todos con una alegría que no teníamos al llegar a la bodega.

Al finalizar la visita nos dirigimos a la tienda donde compramos varios vinos y otros productos y la familiaridad que el vino nos dio con el bueno de Guillem, hizo que alguno se atreviera a hacer uso del regateo y a pedir ofertas 3 x 2 como si estuviésemos en Carrefour o Alcampo.

Agradecemos al bueno de Guillem el buen trato que nos dispensó, y las buenas explicaciones que nos dio, que nos han sido de gran ayuda para completar nuestro trabajo.



En época donde los estudiantes se encuentran en pleno proceso de elección sobre su futuro laboral, es necesario recalcar los datos de ocupación de un sector tan amplio e importante como el del vino, con más de 7.000 operadores, 600 cooperativas, 14.000 viticultores, y un importante mercado de restauración y hostelería. Este sector ofrece un sinnúmero de salidas laborales, además de todos los trabajos relacionados con el cultivo, poda, recolección, embotellado y distribución del vino. Solo la industria de la alimentación y de las bebidas, según la Federación Española de industria de la Alimentación y Bebidas (FIAB) ofrece a través de las 28.000 empresas registradas en toda España, casi medio millón de puestos de trabajo en nuestro país.

Salidas profesionales que ofrece el sector del vino:

**TRABAJAR EN UNA BODEGA:** Para los amantes del campo y la naturaleza, es el lugar ideal para desarrollar su carrera laboral, ya sea en el campo con los viñedos o con otras labores que se realizan en él. España cuenta con una extensa región vinícola y múltiples tareas que se pueden desarrollar en una bodega por ejemplo cursar la carrera de ingeniería agronómica o enología. Para la gestión de una bodega se cursan estudios de Administración y Dirección de empresas con un máster especializado en dirección de bodegas, también en F.P. hay unos módulos en elaboración de vino o actividades agrarias en el cultivo de la vid.

**SECTOR TURÍSTICO:** El enoturismo ha experimentado en los últimos años un gran crecimiento y con él las posibilidades de encontrar un buen empleo en el sector. Son muchos los cursos ofertados y hay prácticamente uno para cada perfil, ofreciendo salidas como guía turístico, gestor en hoteles enoturísticos, etc. Para ello se han implantado en toda España las escuelas de hostelería.

**LA RESTAURACIÓN:** Este es uno de los sectores más estrechamente ligado al vino y su cultura donde se puede ejercer de sumiller. Para esta profesión existe una amplia gama de ofertas formativas en las citadas Escuelas de Hostelería.

En el ámbito Universitario encontramos un Curso de Sumillería y Cultura del Vino al que cualquiera puede acceder puesto que no es muy estricto el criterio de admisión. Por otra parte existen Másteres en Sumillería y Enomarketing , y en la Escuela Internacional de Cocina se ofrece el curso de Sumillería Internacional.

En fin es un mundo apasionante para todo aquel entusiasta del vino y no podemos terminar este artículo sin recordar la famosa frase de Confucio ***"ESCOGE UN TRABAJO QUE TE GUSTE Y NUNCA TENDRÁS QUE TRABAJAR NI UN SOLO DÍA DE TU VIDA"***

**LA MUJER EN EL MUNDO DEL VINO:** No hace tanto tiempo el papel de la mujer, también en el mundo del vino, se veía relegado a un segundo plano, incluso por unas absurdas supersticiones que tenían a la mujer como un - ser impuro en algunos momentos de su vida – estaba apartada de la producción del vino. Pero esto afortunadamente está cambiando para bien en nuestros días, aunque queda todavía mucho por hacer. La mujer ha logrado avanzar dando grandes pasos que la acercan día a día a una convivencia justa realmente, en un mundo igualitario en el que la discriminación por su género quede totalmente desterrada.

La incorporación de la mujeres en el sector vitivinícola no es nada nuevo, a finales del S. XVIII cuando habían malos tiempos para los negocios, hubo una mujer valiente que se inició en el sector del vino tras la muerte de su marido, se llamaba Nicole Barbe Ponsardin, más conocida como Madame Viuda de Clicquot quien a la muerte de su marido con 27 años construyó una bodega en la Champagne. La bodega Veuve Clicquot que con 150 años de antigüedad continúa siendo una de las más prestigiosas del mundo. Pero hoy en día la mujer está avanzando dentro de este sector y adquiriendo importantes cargos dentro de las empresas siendo muchas de ellas no solo enólogas o sumilleres sino también propietarias y gerentes de grandes bodegas que elaboran excelente caldos tanto a nivel nacional como internacional.

En un mundo tradicionalmente de hombres, las mujeres no paran de ganar protagonismo. El sector vitivinícola ha experimentado una metamorfosis en la última década que dejaría boquiabierto al mismísimo Kafka. Ellas están ganando peso como consumidoras y también como profesionales del vino. Se realizan catas para mujeres con vinos elaborados por mujeres y se han creado premios para mujeres que engrandecen esta cultura.

La mayor presencia femenina es algo que se puede apreciar en todos los procesos que rodean a la cultura del vino: viticultura, elaboración, dirección, venta, turismo, etc. Un ejemplo es la denominación de origen Rueda en la que la mayoría de sus enólogas son

mujeres algo que también ocurre con los sumilleres.

Una posible razón de este cambio de roles tan significativo puede estar en la sensibilidad femenina, que encuentra su quintaesencia en el mundo del vino. Los últimos sondeos indican que las mujeres preferimos mayoritariamente el vino tinto (46%) frente a un 28% que prefiere el vino blanco, lo cual tira por tierra la teoría de que las mujeres prefieren el vino blanco y si hablamos de denominaciones de origen la preferida es Ribera del Duero, seguida de Rioja y Rueda.

En el olfato de una mujer es sorprendente la gran cantidad de aromas que puede detectar con rapidez incluso decir con facilidad el nombre del olor que identifica. Estas cualidades convierten a las mujeres en personas idóneas para definir perfectamente las características de un vino, como también potenciar el consumo del mismo. Hemos roto con los blancos creyendo que eran exclusivos para mujeres para pasar a los vinos más potentes, atractivos y complejos -los vinos tintos-. Actualmente la mujer elabora vinos para todos los gustos y bolsillos, y además la demanda en Europa de mujeres enólogas ya es más elevada que la de hombres.

Desde hace 5 años se viene celebrando en Madrid el Congreso Nacional Premios Vino y Mujer. Poniendo en valor el trabajo que la mujer desarrolla en el mundo del vino. Es el único en el mundo que valora los vinos elaborados por mujeres, está dirigido por una mujer y el panel de catas y el jurado también está constituido por mujeres.

En definitiva el sector del vino se ha visto altamente beneficiado en todos los sentidos, por la incorporación de la mujer. Con estos datos tampoco es cierto que existan vinos para mujeres. Es verdad que hay vinos más suaves o más dulces que se enfocan al consumidor femenino pero en realidad son vinos sobre todo destinados a personas que se inician en el consumo del vino o que prefieren sabores más afrutados y sencillos ya sean hombres o mujeres.





## **8. EMBOTELLADO, MERCADO Y DISTRIBUCIÓN DEL VINO.**

### **EL PROCESO FINAL DEL EMBOTELLADO:**

Una vez criado el vino tinto, antes de su embotellado, se procede al clarificado por el método tradicional de la clara de huevo fresco. Este método consiste en añadir de dos a tres claras de huevo fresco por hectolitro de vino. Así se consigue que las claras arrastren consigo las impurezas del vino y suavizar los taninos (sustancias que aportan algo de amargor) del mismo antes de ser embotellado. La clarificación se lleva a cabo en depósitos de roble de 17.500 litros de capacidad. Una vez finalizado el proceso se extrae el vino del depósito para su inmediato embotellado. Las claras se dejan junto con las impurezas en el interior del depósito. Éstas se mezclan con estiércol para producir un compost de calidad y equilibrado. Con el se abonarán los viñedos siguiendo el proceso biológico natural.

En primer lugar se procederá al lavado de las botellas. En segundo lugar se procederá al llenado. La botella se llena hasta un nivel aconsejable (se deja un espacio hueco por las dilataciones que pueda sufrir ese vino) y esta operación suele acompañarse por la adición, desde la misma llenadora, de una atmósfera de gas nitrógeno o gas carbónico para impedir la leve oxidación del vino que se da al contacto del vino con el aire en el trayecto que media desde la llenadora a la botella. Luego procedemos al taponado. La incorporación del tapón de corcho suele ser lo más habitual. Sin embargo, para vinos que se van a consumir jóvenes se suele utilizar a menudo la cápsula de aluminio. La hermeticidad del tapón queda asegurada por la acción y efecto de aplastar, sobre el borde del gollete, una arandela o disco suave, neutro, impermeable, inatacable por el vino, al menos en periodos breves de tiempo, por eso no es fiable este sistema para los vinos de crianza. La siguiente etapa es el capsulado. La cápsula, que suele ser una aleación de estaño y aluminio, aparte de ser un elemento estético de la botella, asegura la inviolabilidad de la botella. Por último se procede al etiquetado con imposición de la etiqueta y contra etiqueta (posterior). La etiqueta es fundamental para la imagen que el vino va a transmitir a las personas. Aunque siempre se han impuesto los motivos clásicos (escudos, armas, títulos nobiliarios), cada vez más ha entrado el diseño moderno y postmoderno, quizás también dando la imagen de vino "diferente", "innovador", que "rompe esquemas", y es que ésta es la tendencia actual, es decir la originalidad en enología, para delicia del buen aficionado deseoso de conocer nuevos estilos de vino. Estas etiquetas, sean del tipo que sean, dan al vino una prestancia y elegancia que no tienen otros alimentos y que hacen del vino un producto respetado y muchas veces admirado.

Una vez embotellado el vino, éste permanecerá en la bodega por un periodo que oscila desde los 9 meses para el Crianza hasta los 36 para el Gran Reserva. Durante éste tiempo el vino se afina en botella, para disfrute desde el momento en que se esté a disposición del consumidor.

El vidrio es una sustancia amorfa, insoluble, resistente a la acción de ácidos y bases, y que no se altera por contener vino en su interior.

Su color depende de la proporción de óxidos de hierro que tenga. El color del vidrio tiene gran importancia para la protección del vino de la acción de la luz, mientras más oscuro mejor protegido está el vino, por eso se utiliza vidrio menos oscurecido o blanco frecuentemente en muchos vinos blancos al ser éstos vinos que se van a consumir generalmente jóvenes (o sea, no demasiado expuestos a la luz).

Otro ejemplo de vino y tipo de vidrio son los vinos generosos, estos suelen embotellarse en vidrio negro o muy oscuro ya que son vinos especialmente sensibles a la luz finos, olorosos, amontillados...).

Son apenas una treintena de pequeñas empresas las existentes en Castelló. Los números

que manejan nada tienen que ver con las cifras astronómicas de los gigantes del vino de la Rioja o la Ribera del Duero, pero las bodegas de Castelló mueven ficha y cada año se hacen más fuertes en el mercado internacional. Y el salto ha sido espectacular. Hace diez años exportaban caldos por valor de 311.000 euros. Hoy la cifra supera los 2,2 millones. Pese a que la competencia es dura y el mercado complejo, cada vez son más los países que compran vinos elaborados en Castelló. En el 2015, y según datos del Instituto de Comercio Exterior (ICEX), los caldos de municipios como Vilafamés o Les Useres llegaron a 20 países del mundo, casi el doble que dos años antes, cuando eran apenas 11. «Poco a poco se va a más, aunque las cantidades todavía no son significativas. Lo que está claro es que el sector está haciendo un gran esfuerzo por salir al exterior», afirma el presidente de la Indicación Geográfica Protegida (IGP) Vins de Castelló.

A pesar de que los números que maneja el sector de Castelló nada tienen que ver con las cifras astronómicas de los gigantes del vino de la Rioja o la Ribera del Duero, las bodegas de Castelló han ido moviendo ficha y poco a poco su presencia en los restaurantes de Castelló se ha multiplicado. De hecho, algo más del 80% del millón de litros de vino que cada año salen de las bodegas que forman parte de Vins de la Terra de Castelló se queda en la provincia. Porque el vino de Castelló hace años que es profeta en su tierra y cada año más.

Castelló consume casi todo el vino que produce, pero el sector insiste en que se puede crecer más. Ya que apenas el 10% del vino que se bebe en la provincia se elabora en la provincia.

Ganar presencia en Castelló es uno de los retos de los viticultores, como también lo conquistar plazas como Barcelona o Madrid, donde las ventas de algunas bodegas están ya consolidadas. Y para ello el sector quiere aprovecharse del aumento de la demanda interna, que tras algunos años de capa caída, vuelve a crecer un 4%. Lo que también aumenta, aunque sigue siendo residual, es la exportación. De enero a octubre, las ventas al exterior crecieron un 27% hasta alcanzar los 1,2 millones de euros. Nigeria, Francia y China son algunos de los principales clientes.

Parte del éxito exterior que han alcanzado los caldos de Castelló se debe a un solo país, Nigeria. Esta república africana de 173 millones de habitantes consume prácticamente la mitad de todo el vino que exporta la provincia. En el último año compró vinos por valor de un millón de euros. Argelia es el segundo destino, con 0,51 millones. El tercer destino es China, cuyo crecimiento también se ha disparado y lo ha hecho un 161%.

La bodega Mas de Rander, en Benlloch, es un ejemplo de empresas que cada día se hace más fuerte en el exterior. Sus vinos están presentes ya en países como Bélgica, Alemania, Estados Unidos e Italia. «A menudo, suele ser más fácil salir fuera que competir en el mercado nacional, donde existe aún una gran rijoitis y riberitis», señala Juan Domingo Tárrega, gerente de la bodega.

A países como Francia, Alemania, Nigeria o China se acaban de unir ahora Japón y Corea del Sur, lugares a los que han ido a parar muchas de las botellas que han salido de la bodega Mayo García, en Vilafamés. Con esta bodega se pusieron en contacto una empresa distribuidora de vinos internacionales con sede en Londres y que buscaban una bodega pequeña que elaborara vinos de autor para incorporarlos a su catálogo de productos delicatessen.

Cada vez son más los litros de vino producidos en Castelló que se venden al exterior y también cada día aumenta el número de bodegas y empresas comercializadoras de la provincia que cruzan la frontera. «La exportación ha sido para muchas bodegas una válvula de escape, una manera de cubrir el descenso en las ventas que se produjo en el mercado nacional nada más comenzar la crisis», apuntan en el sector. Eso sí, cada vez exportan más empresas de la provincia, pero la mayoría lo hacen en pequeñas cantidades.



## **9. EL TURISMO ENOLÓGICO EN CASTELLÓN**

El turismo enológico es aquel tipo de turismo que está dedicado a potenciar y gestionar la riqueza vitivinícola de una determinada zona, y se relaciona muy estrechamente con el turismo gastronómico y cultural y de la salud y belleza. El turismo enológico en España y por supuesto en la provincia de Castelló, ha dejado de ser una promesa para convertirse en una realidad.

En Castelló se viene impulsando desde 2011 un proyecto de enoturismo en la Comarca de Les Useres-Vilafamés, se trata de la Ruta del Vino de Castelló, un proyecto que integra a más de 15 empresas para impulsar el turismo de interior, tanto el turismo gastronómico como cultural y de salud y belleza, dando una gran relevancia a las casas rurales, bodegas, balnearios, etc. También tiene el fin de destacar el valor enológico como clara vía de desarrollo económico en la regeneración de la riqueza de nuestra provincia. Es importante destacar el valor de estos productores y empresarios pues sin duda, sin cultura del vino, no hay ruta del vino y por supuesto turismo enológico. Potenciar el turismo enológico en la provincia es uno de los retos de los productores de vino y bodegueros para promocionar el producto, los caldos que se elaboran en nuestra provincia está a la altura y son comparables con cualquier otro del resto de España.

Calidad y excelencia, son dos adjetivos muy importantes, en especial, cuando se aplican al Vino de Castelló. Es la indicación geográfica de la que dentro de un tiempo podrán disfrutar los caldos castellonenses, englobados actualmente en la marca VINS DE LA TERRA DE CASTELLÓ, cuestión en la que trabaja la Asociación Vitivinícola de Castelló para que en Bruselas se le conceda el reconocimiento de vino de calidad.

Si uno de los más grandes retos que tienen los bodegueros de Castelló es el de ganar el mercado de Castelló y por supuesto en nacional el otro es el de conseguir la denominación de origen, con esta marca de calidad VINS DE CASTELLÓ o VINO DE CASTELLÓ que la tiene registrada en forma bilingüe.

La inmejorable situación de los viñedos de la provincia de Castelló, entre montañas influenciados por su proximidad al Mediterráneo y a su vez protegidos por las montañas que los separan del mismo, las horas de Sol, la orientación de las viñas y la humedad crean un micro-clima ideal para la obtención de los mejores caldos. Esta combinación es muy difícil encontrarla en otras latitudes. Fértiles valles agrícolas vides y olivos milenarios, desde los cuales los antiguos romanos ya transportaban vino y aceite a la antigua Roma, bordeando el Mediterráneo de Hispania por la larga Vía Augusta, la calzada más importante de la Comunidad Valenciana.

Siglos de trabajo de los agricultores que han cultivado estas tierras y la herencia que han sabido transmitir a sus descendientes han dado como resultado el legado vitivinícola del que hoy podemos disfrutar. Variedades de uva autóctonas como la Macabeo, Embolicaire y Monestrell a las que han incorporado otras como Tempranillo, Cabernet-Sauvignon, Merlot, y Syrah que aportan matices dan carácter y personalidad a los vinos IPG "VINS DE LES TERRES DE CASTELLÓ".

Todas estas características, es lo que hace que Castelló sea un destino turístico inmejorable tanto para el turismo nacional como extranjero. Ya que ofrece una gran variedad de actividades tanto culturales, gastronómicas, enológicas y de senderismo por rutas de interior, de montaña y playas.

Existen gran cantidad de bodegas repartidas por toda nuestra geografía unas grandes y otras pequeñas, siendo la Comarca de Les Useres-Vilafamés la que tiene mayor tradición cultivando viñedos y elaborando un vino de calidad desde la época romana. Está enclavado en un territorio más o menos llano a los pies del Penyagolosa la cumbre más alta de la Comunidad Valenciana, y en ella se encuentran varias de estas bodegas en un paisaje típico de cultivos de secano, como la vid, el olivo y el almendro.

Algunos productores de vino para promocionar sus productos y darlos a conocer se han convertido también en empresarios de la hostelería reconvirtiendo sus bodegas en casas

rurales para que con la práctica de catas, degustaciones y visitas guiadas a sus viñedos y bodegas se les reconozca su labor y todos podamos disfrutar de experiencias enogastronómicas. La cata de vino se compone de tres fases, basadas en los tres sentidos que se emplean en la misma siendo los principales y en el siguiente orden: vista, olfato y gusto. También interviene el sentido del tacto porque la lengua nos puede dar información sobre la densidad, gases carbónicos o turbidez. Existen tres tipos de catas:

**La cata vertical** donde se prueba el mismo vino, de la misma bodega, pero de cosechas o añadas diferentes.

**La cata horizontal** cuando los vinos son de la misma añada pero diversos y con la misma denominación de origen. Así se comparan distintas elaboraciones de los vinos y la calidad de la uva empleada.

**La cata ciega** consiste en probar vinos de los cuales no se tiene información de su procedencia, y tratar de describirlos y puntuarlos sin tener ninguna sugestión ya que no se ve la botella ni la etiqueta.

Estas visitas, las catas y excursiones son un reclamo para nuestro enoturismo. Pero otro reclamo turístico no menos importante por ser menos conocido es la enoterapia, es decir los beneficios del vino para nuestra salud y sobre todo para la piel. Los usos del vino han ido ampliándose a la cultura enológica que en España nos rodea. Desde su consumo directo, hasta su aplicación en diversos platos de cocina típica española y europea, el vino es una de las más arraigadas tradiciones en grupos sociales de todas las edades. En innumerables ocasiones se ha hablado de los múltiples beneficios que conlleva para la salud y el bienestar el consumo habitual y moderado de productos enológicos. Además de su consumo, el vino implica ciertas ventajas en materia de socialización.

Las vinotecas se ha hecho ya con las calles de cada ciudad, las catas de vinos españoles se han convertido en una actividad que atrae a miles de personas cada día y el turismo enológico atrae a turistas y vecinos de todas las localidades para conocer la historia y cultura de cada región. Pero lejos de encontrar los límites, desde hace algunos años el vino se ha convertido también en un gran aliado de la cosmética y el cuidado de la piel. Aunque las mujeres de la antigua Grecia y Roma ya conocían los beneficios de las uvas y elaboraban mascarillas con este fruto para su piel, fue en 1999 cuando en la Región de Graves (Francia) los franceses Matilde Catiard y Bertrand Thomas decidieron poner en marcha el proyecto de la enoterapia, un proceso natural del cuidado de la piel que incluye terapias en las que se emplea el vino como fuente de belleza, salud y juventud. La base de la elaboración del vino es la uva, una fruta que, a través de su consumo, reporta infinidad de beneficios para nuestro organismo: previene el cáncer, las infecciones y las enfermedades cardiovasculares, protege el estómago y aporta una gran cantidad de ácido fólico, muy necesario sobre todo para las mujeres de todas las edades. Las uvas y por consiguiente el vino aportan a nuestro organismo minerales y vitaminas como la K y la B1, buenas para los huesos, además de una acción antioxidante para la piel. Gracias a los elementos fenólicos y las vitaminas C y E de su composición, las uvas ayudan a que nuestros órganos y tejidos estén protegidos contra los radicales libres, estos componentes sumados al colágeno y al resveratrol que abunda en las semillas, es una de las bases de la enoterapia, ayudando a combatir el envejecimiento de la piel.

## **10. I.G.P. CASTELLÓ. DENOMINACIÓN DE ORIGEN.**

La Indicación Geográfica Protegida de Castelló tiene el cometido de cuidar el patrimonio en lo que respecta a la elaboración del vino en la provincia.

En Sant Mateu se ha creado el único Museo y Centro de Interpretación del Vino de la provincia. Por estas instalaciones han pasado ya bastantes visitantes durante los primeros meses de su existencia.

Los vinos pertenecientes a las bodegas IGP Castelló se exportan fuera de nuestras fronteras, a países tan diversos como: Canadá, Francia, Estados Unidos, Bélgica, Alemania, Suiza, Italia etc.

Debido a la inmejorable situación de los viñedos, en la provincia de Castellón, situados entre montañas, y el Mar Mediterráneo, con la protección de dichas montañas, y la humedad y el clima, se crean unas condiciones ideales, para la obtención de unos vinos excelentes.

Bajo el sello de calidad “Vins de les Terres de Castelló”, se agrupan bodegas en la provincia de Castellón, con Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.). Estas bodegas están produciendo unos vinos, en muchos casos con la misma calidad que otros que ostentan la categoría de denominación de origen.

La obtención de la denominación de origen, para los vinos de Castellón, se retrasa y no hay fecha para su consecución, debido a que la Dirección General de Agricultura y Comercio de la Comunidad Europea, todavía no ha dado el visto bueno, al último pliego que la I.G.P. remitió para regularizar dicha situación. Esto no significa que el tema esté paralizado, pero para lograr la codiciada denominación de origen, no basta con señalar que el vino se produce en una zona concreta, sino que también hay que explicar, su diferencia con otros vinos, con análisis y estudios que lo demuestren. El Consejo Regulador, debido a la presión de los bodegueros de Castellón, está intentando hacer tiempo, conseguir esa denominación de origen, que por su calidad merecen los vinos de estas tierras.



## 11. CONCLUSIÓN.

Con este trabajo hemos pretendido, hacer un recorrido por la historia, las calidades, los elementos que condicionan la calidad del vino, como se trabaja en algunas bodegas etc. del vino en nuestra provincia.

Las primeras noticias que tenemos del vino en Castellón datan de la época de los fenicios, que fueron los que lo introdujeron en nuestra península, también sabemos que nuestros vinos fueron muy apreciados en Roma, durante el apogeo del Imperio Romano. No disponemos de noticias del vino en nuestra provincia hasta finales del siglo XIX que fue cuando irrumpió en nuestra península la plaga de la filoxera, procedente de América, que prácticamente acabó con casi todas las vides de nuestra provincia. Desde mediados del siglo XX se produce una recuperación tanto del vino, como de la producción, de la calidad y de la cantidad de tierras empleadas para el cultivo de la vid. Enumeramos los factores que influyen tanto en la cantidad, como en la calidad del vino (lluvia, humedad, temperaturas, enfermedades y tratamientos etc.) Visitamos alguna bodega en la que pudimos comprobar *in situ* como se produce, embotella y se trata la uva para producir los vinos. Hablamos también de cómo evoluciona el sector en el tema comercial, lo que ha llevado a nuestros vinos a ser exportados cada vez en mayor cantidad allende de nuestras fronteras.

Otro punto tratado es el I.G.P. que podríamos decir que es el precursor de la pretendida Denominación de Origen, que cuando se consiga, dará un mayor auge al sector.

Todos hemos aprendido muchas cosas que ignorábamos del mundo del vino, y a pesar de que algún miembro del grupo no le gusta el vino, podríamos decir que siente curiosidad de tomarse alguna copa, después de ver los beneficios que éste produce en nuestro cuerpo.



Esperamos que el que sienta la curiosidad y lea este trabajo le sea de ayuda y disfrute tanto como nosotros lo hemos hecho al hacerlo.

## **12. BIBLIOGRAFÍA**

- Baeza, C.: Gran atlas del vino. Ediciones Libsa. 2005
- Falcó, C: Entender de vino. Ediciones Martinez Roca. 1999
- Gros, M: Lunario 2018. Edita Artús Porta Manresa. 2018

### **Webgrafía**

<http://mayogarcia.com/ca/>

<https://www.curiosfera.com/historia-del-vino/>

[https://www.elperiodicomediterraneo.com/noticias/gastronomia/igp-castello-protoger-patrimonio-cultural-elaboracion-vino-local\\_1200374.html](https://www.elperiodicomediterraneo.com/noticias/gastronomia/igp-castello-protoger-patrimonio-cultural-elaboracion-vino-local_1200374.html)

[https://www.elperiodicomediterraneo.com/noticias/gastronomia/bodegas-igp-castello-nuevo-etiquetaje-medio-internacional\\_1200376.html](https://www.elperiodicomediterraneo.com/noticias/gastronomia/bodegas-igp-castello-nuevo-etiquetaje-medio-internacional_1200376.html)

<http://www.vinopedia.tv/>