

Modemice su bodega con un solo ¡CLIC!

wine connection Ciudad Real  
14-15 JUNIO 2012  
ENCUENTRO PROFESIONAL VITIVINÍCOLA

ERBSLÖH

BIOENOS, SL  
Laboratorio de investigación enológica

AEB group Pasión por la enología

DIAM El corcho reinventado

revista  
ENÓLOGOS.es

Lider de información enológica en español



Publicación indexada en Chemical Abstracts Service (CAS) y Food Science and Technology Abstracts (FSTA)

Viernes, 15 de junio de 2012

Cómo suscribirse Cómo anunciarse

Cómo publicar un artículo científico

DIRECTORES:

Pablo Díaz Pintado y Pedro Pintado Villegas

Opinión Noticias profesionales Formación Perfiles de enólogos Eventos y Congresos Entrevistas Reportajes La Cata del Enólogo Noticias  
Contactar

Buscador de contenidos Buscar

Búsqueda sobre los titulares de los artículos o noticias



Imagen de la clausura de la IV Jornada DIAM, organizada en colaboración con la Asociación Enólogos de Rioja (AER).

DIAM Y LA AER CELEBRAN UNA JORNADA EN LOGROÑO

## Enólogos y bodegueros analizan qué aporta y qué demanda la mujer en un vino

Redacción /

¿Qué aporta y qué demanda la mujer en un vino? Ésta ha sido la principal cuestión que un grupo de enólogos y bodegueros de Rioja ha intentado despejar durante el desarrollo de la IV jornada técnica organizada por la empresa corchera DIAM, en colaboración con Asociación Enólogos de Rioja (AER). Con el título 'Mujer y Vino. El papel de la mujer en la producción y en el consumo de vino ¿Qué ofrece y qué demanda la sensibilidad femenina?' el encuentro reunió a un centenar de profesionales el pasado 13 de junio en Logroño y sirvió, entre otras reflexiones, para poner de manifiesto el papel cada día más activo de la mujer, tanto en el consumo como en la decisión de compra.

Los expertos coincidieron, además, en destacar la importancia que el rol femenino como prescriptora, compradora y consumidora de vino tiene para el mercado actual y futuro, tanto por las mujeres que son consumidoras de vino como por aquellas que pueden llegar a serlo.

La jornada se abrió con la ponencia "Vino de mujer. Qué aporta la mujer al vino como elaboradora y como consumidora", en la que la enóloga Julia del Castillo repasó la figura de la mujer en la historia del vino y su experiencia personal en el mundo del vino. Según Del Castillo, la mujer como elaboradora puede aportar mucha sensibilidad y detalles al vino en todo el proceso y como consumidora prefiere un vino tinto y potente frente al tónico que afirma que se inclina por los blancos y suaves. Julia del Castillo compartió con el auditorio su experiencia como directora del concurso 'Vino y mujer', en el que ve como los vinos más suaves son los menos puntuados por un jurado femenino y los vencedores son vinos más potentes.

Asimismo, Rafael del Rey, director del Observatorio Español del Mercado del Vino (OeMv) fue el encargado de hablar de "La mujer como prescriptora, compradora y consumidora de vino en España y en mercados internacionales". Para ello, se apoyó en la información obtenida en los últimos años por el OeMv sobre mercados y consumidores del vino español, de la que se deducen algunas conclusiones interesantes sobre el papel, cada vez más importante, que juega y va a jugar la mujer en el sector, debido a que se convierte en un factor esencial de recuperación posible del consumo de vino en España. Del Rey distinguió, por un lado, entre consumidoras tradicionales, a las que les interesa poco el vino y, por otro, las aficionadas que son las que ya desempeñan un papel muy activo y decisivo, tanto en la compra como en consumo. En este sentido, hay que destacar que se trata de mujeres que, generalmente, muestran preferencia por el vino tinto. El director del OeMv animó al sector a permanecer abierto a la innovación y a ser capaz de pensar en aquellas consumidoras

OTRAS NOTICIAS PROFESIONALES DE ESTE NÚMERO

- [Los presidentes de las asociaciones de enólogos piden la destitución de Antonio Palacios Muro](#)
- [La OIV y la UIOE preparan una nueva definición de la profesión de enólogo](#)
- [El "profesor y amigo" Pedro Tienda recibió un emotivo homenaje en Madrid](#)
- [La FEV recauda 17.000 euros para financiar el estudio europeo sobre el sulfuroso](#)
- [La empresa AxFLOW organiza una jornada técnica sobre analizadores enológicos](#)
- [Más de un centenar de personas asistirá al homenaje al enólogo Pedro Tienda](#)
- [Castilla-La Mancha aprueba la creación del primer Colegio Oficial de Enólogos](#)
- [La Asociación Madrileña de Enólogos creará un "carné electrónico" para los socios](#)
- [Luis Jiménez vence a Miguel Muñoz por seis votos tras una maratónica asamblea](#)
- [El Congreso Nacional de Enólogos se celebrará del 1 al 3 de junio en Almedralejo](#)
- [Pedro Tienda recibirá un homenaje por "toda una vida dedicada a la Enología"](#)
- [La FEV abre una cuenta para financiar el estudio contra la prohibición del sulfuroso](#)
- [Los enólogos riojanos, a favor del uso del sulfuroso en la limpieza de barricas](#)

ARTÍCULOS ORIGINALES DE INTERÉS CIENTÍFICO

## Investigación y Ciencia

## Divulgación Empresarial

La revista "Enólogos" ofrece a las empresas del sector vitivinícola y enológico la sección "Divulgación Empresarial" como palestra para la divulgación de artículos técnicos de Interés

## Monograficos

'potenciales' que hay que conquistar y sorprender con cosas novedosas para atraerlas al mundo del vino.

#### ¿Un producto exclusivamente femenino?

A continuación, una mesa redonda titulada ¿Es posible crear un producto exclusivamente femenino? expuso cuestiones relativas a si existen diferencias en un vino elaborado por una enóloga frente al de un enólogo, si la sensibilidad femenina tiene implicaciones en la elaboración, si se piensa específicamente en la mujer como público objetivo en las campañas de marketing o cómo hay que vender un vino a las mujeres. La mesa estuvo moderada por Adriana Laucirica, presidenta de la Asociación de Enólogos de Rioja, y contó con la participación de Jesús Rebollo, director de Marketing Internacional de Lavinia; Raquel Ruiz, responsable de Marketing y Comunicación del Grupo Patemina; Ainhoa Gorostidi, directora de Marketing para España del Grupo Pernod Ricard; María Martínez, enóloga de Bodegas Patrocinio, y Esperanza Elías, enóloga de Bodegas Rioja Vega.

La jornada finalizó con una cata comentada de vinos internacionales tapados con DIAM de dos nuevas variedades autorizadas en Rioja: chardonnay y sauvignon blanc, dirigida por Antonio Palacios, profesor de cata de la Universidad de La Rioja. Los vinos que se cataron son: Picol 2010 (Italia), Stonestreet 2010 (California), Silex 2009 (Francia), Chablis Premier Cru Montmains Domaine 2009 (Francia), Saint Véran (Francia) y Corton Charlemagne Grand Cru 2010 (Francia)

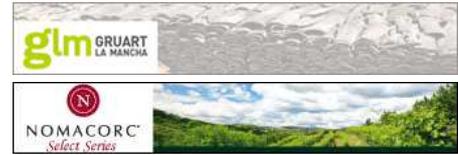
#### DIAM, el corcho reinventado

Con más de 1.000 millones de unidades vendidas en todo el mundo, el tapón tecnológico de corcho DIAM es hoy día reconocido por su homogeneidad y su seguridad organoléptica. Gracias al proceso de limpieza del corcho Diamant®, es un tapón neutro que conserva perfectamente la frescura, el aroma y la personalidad del vino durante toda su vida en botella. Las cualidades mecánicas excepcionales del tapón DIAM permiten, además, obtener el perfecto equilibrio entre la necesaria estanqueidad de la botella y la necesidad razonada de respiración del vino.

Por ese control de la permeabilidad, así como por la ausencia de derivaciones sensoriales, el tapón DIAM se asimila a un verdadero acto enológico que proporciona a los aromas del vino un espacio de libre expresión y evolución.

La sección "Monográficos" de la revista "Enólogos" toma el pulso al mundo del vino. Un espacio para conocer quién es quién dentro de la industria auxiliar y de los servicios enológicos.

## Bolsa de Trabajo



## FORO

El "FORO" de la revista "Enólogos" le invita a participar en un espacio creado para debatir sobre algunos de los asuntos más controvertidos de la actualidad.

## ENCUESTA

¿Por qué el litro de vino español se exporta cinco veces más barato que el francés?

- El vino francés es mucho mejor que el vino español.
- El vino español tiene peor imagen que el vino francés.
- El sector bodeguero español prefiere vender más vino a menor precio.

Votar



[Política de privacidad](#) - [Normas de Uso](#) - [Mapa de la web](#) - [Contactar](#)

[www.revistaenologos.es](http://www.revistaenologos.es) es una publicación de la empresa editorial "Periodistas Asociados" (PA)

Periodistas Asociados: Plaza de Estrasburgo, s/n - 13005 Ciudad Real  
Tlf: 926-254096 / 926-254104 || E-mail: [periodistas@periodistas.onored.com](mailto:periodistas@periodistas.onored.com) || Web: [www.periodistasasociados.es](http://www.periodistasasociados.es)