



[www.20minutos.es/noticia/2607722/0/laboratorio-enologico-jumilla-ha-analizado-ultimo-ano-5-000-muestras-provenientes-toda-espana/](http://www.20minutos.es/noticia/2607722/0/laboratorio-enologico-jumilla-ha-analizado-ultimo-ano-5-000-muestras-provenientes-toda-espana/)

## El Laboratorio Enológico de Jumilla ha analizado en el último año 5.000 muestras provenientes de toda España

El análisis más demandado es el grado alcohólico, y destacan los relacionados con exportación y control de calidad de CR de la zona

EUROPA PRESS. 18.11.2015

El Laboratorio Enológico de Jumilla, que cuenta con la acreditación de la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC), ofrece un servicio al sector vitivinícola para control de calidad de uvas y vinos, y en el último año ha analizado cerca de 5.000 muestras, realizando casi 30.000 determinaciones. El análisis más demandado es el grado alcohólico, y destacan los relacionados con la exportación y con el control de calidad de los Consejos Reguladores de la zona.

*"Esta acreditación, que supone el reconocimiento formal de su competencia técnica, garantiza la máxima credibilidad en sus servicios, ya que los Informes de Ensayos y Certificados de Análisis emitidos por ella son internacionalmente admitidos, lo que facilita su entrada en mercados extranjeros",* ha destacado la directora general de Innovación Agroalimentaria, Juana Mulero, que ha visitado este miércoles la instalación.

La Consejería de Agua, Agricultura y Medioambiente cuenta en Jumilla con la Estación Enológica, formada por el Laboratorio Enológico y una bodega experimental, dependientes del Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agrario y Alimentario (IMIDA).

El Laboratorio Enológico lleva a cabo además la emisión de informes de ensayos y certificados de análisis informativos vía administración electrónica. Desde marzo de 2013, fecha de inicio de expedición de Certificados de Análisis Informativo a través del portal de Administración Electrónica de la Comunidad, se han emitido 2.272 certificados.



El grupo de investigación del Laboratorio ha contado con la financiación para 14 proyectos de investigación entre regionales y nacionales, muchos de ellos en colaboración con el grupo de investigación de Agroquímica y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Murcia, buscando la mejora de la calidad de la uva y de los vinos de la Región de Murcia, y en concreto de la variedad **Monastrell**.

Entre las investigaciones realizadas se ha llevado a cabo el estudio de la calidad de la uva, la mejora agronómica, la mejora de las técnicas enológicas aplicadas a la variedad **Monastrell**, así como la influencia de la zona de cultivo en dicha variedad y en la obtención de sus vinos.

### **Bodega experimental del IMIDA**

La bodega experimental, que pertenece al departamento de Viticultura y Enología, de la sección de uva de vinificación del IMIDA, se creó en 1987 para elaborar vinos a partir de uvas obtenidas con distintas condiciones de cultivo y de variedades distintas a la **Monastrell**, que representaba un monocultivo de uva tinta en la Región. Como principal resultado de este trabajo ha resultado la introducción de la variedad Syrah en la zona.

Cuenta con las instalaciones necesarias para la elaboración de vinos, desde 20 kilos de uva hasta los 1.800 kilos, depósitos de acero inoxidable, bombas de trasiego, prensas neumáticas, estrujadores despalladoras, cámaras frigoríficas, equipo de frío, calefactores, todo necesario para la correcta elaboración y conservación del vino.

En la bodega se elaboran los vinos necesarios para los proyectos de investigación (ensayos de densidades de plantación con la variedad **Monastrell**, proyectos de riego deficitario y cruzamientos de **Monastrell** con otras variedades) que se llevan a cabo con uvas procedentes de la finca Hacienda Nueva, situada en Cehegín.

Además de los proyectos de investigación, todos los años se realizan para el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente unas muestras que se elaboran conforme a un protocolo estricto y el vino resultante se envía al Ministerio para establecer la base de datos anual de composición isotópica, a partir de la cual se determina la posible existencia de fraudes en el vino.