



Programa de
**IMPULSO
Á INNOVACIÓN**
nas pemes

Menasa&Enogalia

“
*Implantamos
solucións innovadoras
no proceso de
producción de viños*”

Menasa&Enogalia leva máis de vinte anos axudando a innovar e a ser máis sostible ao sector vitivinícola. Ofrecendo consultoría innovadora e respectuosa co medio ambiente orientada a facilitar e acelerar a transformación e produción vitivinícola en base ás necesidades e demandas dos consumidores e os novos marcos regulatorios, favorecendo deste xeito a incorporación de procesos e produtos innovadores nas bodegas.



XUNTA
DE GALICIA



MENASA&ENOGALIA

Cultivando innovación e sustentabilidade nas bodegas



NOME: MENASA&ENOGALIA

UBICACIÓN: VERÍN (OURENSE)

INICIO DA ACTIVIDADE: 2009

SECTOR: VITIVINÍCOLA

Nado e criado entre os viñedos familiares localizados na comarca de Verín, no ano 2002 Toni Méndez decide aplicar a súa experiencia xurdida da tradición familiar, e os seus coñecementos en agronomía, ampliados nos seus viaxes ao exterior en procura de novas tendencias sostibles, para cubrir un baleiro e dar servizo ás necesidades de viticultores e enólogos da D.O. de Monterrei (Ourense), fundando a Asesoría Vitivinícola Menasa&Enogalia.

Tras máis de vinte anos de traxectoria en continuo crecemento e expansión, hoxe, dende a súa sede en Verín, unha ducia de profesionais altamente capacitados ofrecen asesoramento especializado e personalizado para a elaboración de viños respectuosos co medio ambiente, empregando tecnoloxías punteiras, procesos e produtos innovadores que chegan a todo o Noroeste da Península Ibérica, contando entre os seus clientes coas principais bodegas localizadas na Rioja

Alavesa, Rueda, Ribera del Duero, e nas D.O. galegas.

Neste asesoramento préstase unha especial atención ás especificidades de cada cliente e de cada territorio; falar, coñecer e identificar as súas necesidades, para prestar o apoio que realmente precisan.

A innovación nun mundo cada vez máis global e homoxeneizado tamén é recuperar ese coñecemento íntimo do local, dos matices que fan de cada realidade, como o viño, única e singular. Ese coñecemento e atención ao detalle forxados, como di Toni Méndez, arredor das infinitas particularidades do minifundio galego, permite a Menasa&Enogalia ofrecer as solucións que mellor se adaptan ás especificidades de cada cliente, de xeito que incorporen as últimas innovacións e avances do sector.

MELLORAR A EFICIENCIA DO CLIENTE

O futuro dunha bodega ou dun viñedo depende dos resultados da súa produción, e nese proceso produtivo, o conxunto de decisións que se toman resultan cruciais e determinantes.

O enfoque que hai detrás das asesorías personalizadas de Menasa&Enogalia é “o apoio na toma de decisións en consenso co cliente”, buscando a mellora continua durante todo o proceso. Parten dunha diagnose na que entran en xogo tecnoloxías innovadoras para detectar fallas, problemas e inconsistencias na elaboración dos viños.

Un exemplo son as auditorías de oxíxeno nas que, centrados na fase de embotellado, “atendendo aos diferentes puntos críticos do proceso, e a través de tecnoloxía de vangarda, sabemos exactamente onde o viño está recibindo oxíxeno que pode deteriorar o produto final”.

Só con este coñecemento se poden aportar as solucións óptimas que melloran a calidade do viño e contribúen á eficiencia da produción e, a súa vez, á redución dos custes de elaboración e comercialización.



DA BODEGA AO LABORATORIO E VICEVERSA

As oportunidades non se esgotan aí, xunto cos seus aliados internacionais, achega produtos sostibles e innovadores que responden ás demandas e problemáticas das bodegas, cumprindo co novo marco regulatorio e as esixencias dos consumidores.

Entre esas innovacións está un tapón derivado da caña de azucre que posibilita controlar e coñecer o nivel de oxíxeno que entra na botella, “isto permite a enólogos e bodegueiros garantir que o viño estea nas mellores condicións de consumo o tempo necesario para cada tipo de viño”.

Outra alternativa é a introdución de fermentos bioprotectores para a elaboración dos viños. Con estes produtos biotecnolóxicos, ademais de evitar con éxito o crecemento e proliferación de

microorganismos indesexables e contribuír á complexidade aromática do viño, como di Toni Méndez, “o que fan tamén é permitírnos a redución do contido de sulfuroso nunha botella de viño”, algo que hoxe é unha esixencia fundamental do sector debido aos efectos alérxenos que para a saúde pode ocasionar este compoñente tradicionalmente empregado.

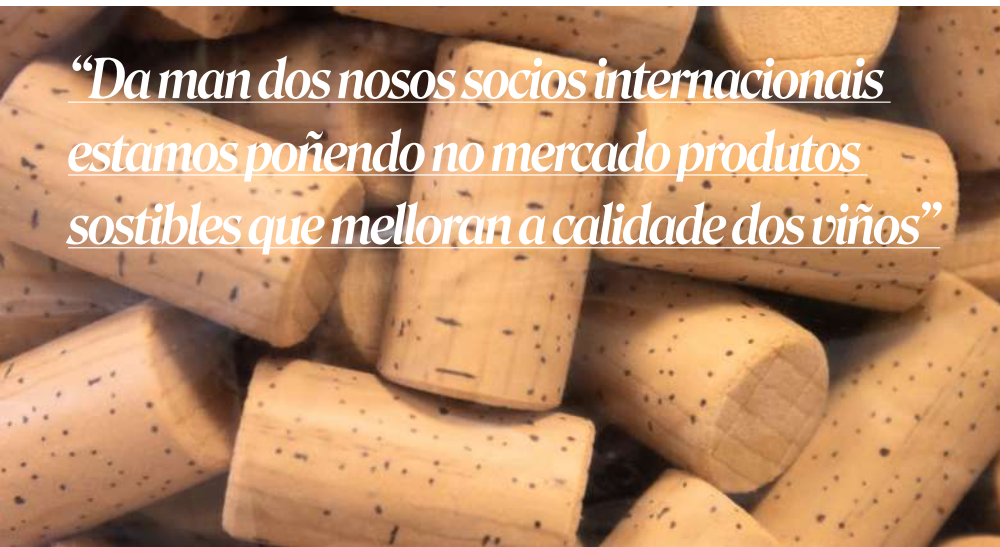
COMPROMISO COA SOSTIBILIDADE

Un dos eixos fundamentais do traballo Menasa&Enogalia é o respecto polo medio ambiente e a contribución á redución do impacto ambiental, non só da súa propia actividade, senón do conxunto do sector vitivinícola a través da transformación do modelo e compoñentes dos seus procesos produtivos.

Unha mostra clara deste posicionamento son os produtos innovadores cos que traballa, como “o primeiro tapón do mundo con pegada de carbono 0”, e os bioprotectores que contribúen á elaboración duns viños máis respectuosos co medio ambiente.

Este compromiso forma parte da filosofía desta asesoría e, nese senso, está inmersa actualmente no desenvolvemento dun proxecto que mellore a recollida e reciclaxe dos produtos e envases que se empregan na elaboración e consumo do viño.

“Da man dos nosos socios internacionais estamos poñendo no mercado produtos sostibles que melloran a calidade dos viños”



Por que innovar?

"É moi importante innovar. A innovación ben empregada pode solucionar nos a vida. Innovar é a clave do éxito, e máis nun mundo globalizado como o que nos encontramos a día de hoxe" di Toni Méndez, e engade "se ti non innovas, outros farano por ti".

Dende a asesoría vitivinícola, como se desprenden das palabras do seu xerente, avogan de xeito decidido pola innovación, unha innovación ademais fortemente comprometida coa sostibilidade ambiental, unha das apostas máis firmes de Menasa&Enogalia.

A innovación non se trata de partir de cero e romper co anterior, "a innovación é moi importante pero sen perder de vista o que se facía". Neste proceso, como explica Toni Méndez, dalgunha forma se recolle o que se viña facendo de xeito innato dende antigo, por exemplo, no caso da elaboración de viños, a través da selección de viñas, uvas e lévedos. Hoxe dáse continuidade a eses traballos dunha forma máis controlada no laboratorio, buscando resultados máis precisos e replicables.



Se queres ver esta historia de éxito en movemento, accede ao vídeo.



Todo o que hai que saber sobre innovación está nos nosos cadernos, bota un vistazo



Coñece outras historias de éxito da innovación galega protagonizadas por pemes.

Contacta con nós para poñer en marcha o voso propio proceso innovador.

Programa de impulso á innovación nas pemes

Axencia Galega da Innovación

981 957 008

servizos.gain@xunta.gal

Rúa Airas Nunes s/n

15702 - Santiago de Compostela



<http://gain.xunta.gal>



**XUNTA
DE GALICIA**