

- La tecnología en nuestros días y desde hace años, ofrece más posibilidades de las que realmente quiera utilizar un técnico en la bodega.
- Sin embargo, el desarrollo de la automatización de la bodega ha venido diseñado por enólogos inquietos. Han impuesto los criterios de los parámetros a controlar y de los procesos controlables y siguen haciéndolo. La velocidad de transmisión de las comunicaciones y la interrogación de la red se ha multiplicado en millones de veces en tan solo 10 años.
- Las empresas tecnológicas, han puesto al servicio del enólogo sus últimos desarrollos con el fin de atender los procesos reclamados. Hoy pueden controlar lo que hace años era impensable, no por motivos de desarrollo tecnológico como por motivos económicos.
- Las empresas con criterio de automatización industrial, desarrollan aplicaciones que se instalan en fábricas de producción. En el caso de la bodega, los programas se han hecho ad hoc, obligando a la bodega a la empresa a desarrollar sus propias necesidades.
- Sin dicha tecnología, el técnico no lograría la consecución de los resultados que busca; por eso la exige
- Evolución del empleo del frío en la elaboración, en el enfriamiento de la uva: En continuo aumento; automatización de su aplicación.
- A mayor nivel de automatización, menos capacidad de errores humanos. La automatización en este sector nunca se justifica por la amortización de los puestos de trabajo.
- La automatización es una necesidad en la mejora de la obtención del producto final.
- La elaboración artesanal no quita para que recurra a determinados procesos de control
- Las comunicaciones no solo permiten el acceso remoto a los procesos sino que favorecen el intercambio de datos entre técnicos para su análisis y comparativa.
- El proceso de control de este sector es más económico y menos exigente que el de otros sectores agroalimentarios o industriales.
- Simbiosis Tecnología y Enólogo: Un tándem indivisible e imprescindible con un buen resultado.