

# VIVIR <sup>EL</sup> VINO

"PARA SER IRREEMPLAZABLE, UNO SIEMPRE DEBE INTENTAR SER ÚNICO". COCO CHANEL.

SEPTIEMBRE - OCTUBRE 2017 | Nº 142

WWW.VIVIRELVINO.COM

## RIOJA

*viñedos  
singulares*



3,50€



Acuerdo CETA y vino:  
así será el futuro

Rías Baixas.  
en su mejor momento

Historia de la helada  
devastadora de 2017

# LÍDERES

## DE LA TEMPORADA

Pepe Domingo Castaño

Paco González

Manolo Lama



FUENTE: EGM 2ª OLA 2017 sábado y domingo. Tiempo de Juego vs Carnaval Deportivo



**María D. Nepomuceno**  
Directora Editorial *Vivir el Vino*

## Se acabó el verano

El verano de 2017 será para olvidar en todos los sentidos. Tras el atentado sufrido en Cataluña pocas cosas más se pueden decir. 15 personas encontraron la muerte por la sinrazón de algunos. Esta vez tocó cerca, así sentimos a Barcelona, aunque el terrorismo cada día da su zarpazo en diferentes puntos del planeta. Irónicamente, el conductor de la furgoneta de la muerte fue abatido en un viñedo, a medio camino entre Subirats y Sant Sadurní, donde se escondía. La llamada de una mujer valiente de la zona reconociendo al asesino fue decisiva. A buen seguro que este año, en la vendimia de esa zona del Penedès estarán presente el terrible suceso y las víctimas. Al igual que están en el corazón de todas las personas de bien.

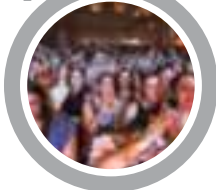
Como podrá comprobar, arrancamos el nuevo curso con cambios en nuestra revista tanto de maquetación como de contenidos. A punto de cumplir nuestra mayoría de edad, *Vivir el Vino* busca ser referencia del sector apostando por reportajes de investigación y actualidad. A todo esto se le unen las historias que tratan la parte más lúdica del vino y la gastronomía. En este número damos la bienvenida a Raquel Navarro y María José Plasencia, sumilleres del restaurante tinerfeño El Rincón de Juan Carlos que ostenta una estrella Michelin. La colaboración de estas dos grandes profesionales será un soplo de aire fresco, atlántico para más señas. En esta ocasión saltan a Francia para contar lo vivido en la feria Vinexpo celebrada el pasado mes de junio en Burdeos.

El número de septiembre nos trae también los últimos movimientos del mundo del vino, como la aprobación de las nuevas categorías de Rioja: Viñedos Singulares, Vinos de Pueblo y Zona; la llegada de la DO Cebreros, el acuerdo de la UE con Canadá que, por lo menos en el papel, traerá nuevas oportunidades para la exportación de nuestros vinos; un repaso por la añada 2016 de Rías Baixas calificada como Excelente y, por supuesto, la vendimia 2017, que será recordada por una sequía acuciante, tormentas de granizo como pelotas de tenis y una helada polar que arrasó el viñedo sin piedad. Al cierre de este número, también nos llegaban noticias sobre los incendios que acechaban a los viñedos de Galicia y León. ¿Qué más puede pasar? Pues aún no hemos visto nada, ya que como hablamos en el monográfico de la helada del pasado mes de abril, las previsiones no son muy halagüeñas. De cualquier forma, aquí seguimos, porque el espectáculo debe continuar. Con tan malas noticias este verano que incluso algunos estábamos deseando volver de vacaciones para ver si cambiaba la racha. Y para hacer la vuelta más amena, disfruten del nuevo número, con el que podrán vivir el vino para seguir viviendo la vida. Es la única forma de demostrar que "Non tic por", "No tenemos miedo".

*Consejo Editorial*

## CONTENIDOS

4



Noticias

6



Entre lo divino y humano

8



El rincón del vino

9



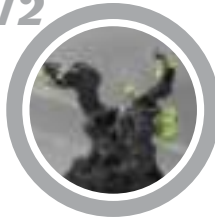
Vino del mes  
Finca Garbet 2011

10



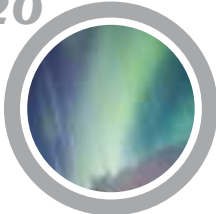
Novedades

12



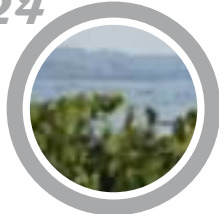
Vinedos singulares

20



Acuerdo CETA y vino

24



Rías Baixas, en su  
mejor momento

34



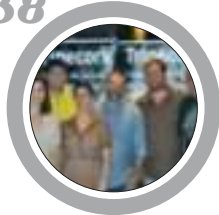
Cuaderno de viaje

36



Bodegas Castaño

38



Almuerzos de  
Vivir el Vino

44



Viña Ardanza

46



Historia de una  
helada devastadora

52



La cocina de Koketo

54



Pago Los Balancines

56



Entrevista  
Shinova

60



Armonía de sabores

62



Escaparate

# VIVIR EL VINO

**DIRECTOR GENERAL**

Dalmacio Lumbereras Luengo  
dlumbereras@vivirelvino.com

**sub DIRECTORA GENERAL**

Belén Crespo  
belen.crespo@vivirelvino.com

**DIRECTORA REVISORA**

María Díez Nepomuceno  
maria.diez@vivirelvino.com

**REDACTORES**

Alejandra Malaina, Concha  
Martínez y Daniel Cano  
redaccion@vivirelvino.com

**COLABORADORES**

Jesús Rivasés, Eugenia Rubio,  
Carlos Alcocer, María José  
Palencia, Raquel Navarro y  
Jorge Hernández Alonso

**RESPONSABLE DE CATA**

Raúl Serrano  
raul.serrano@vivirelvino.com

**MARKETING y PUBLICIDAD**

Jorge Díez  
jorge.diez@vivirelvino.com

**DESIGNO y REALIZACION GRAFICA**

Alberto Matos

**SUSCRIPCION**

916 338 461  
suscripcion\_revista@vivirelvino.com

**IMPRESION**

Gráficas Andalusi

**DEPOSITO LEGAL:**

M-12613-2000

Es una publicación de

**Grupo vivir el vino S.L.**

P.I. Ventorro del Cano

c/ Valdemorillo, 8 Bis

28925 Alcorcón (Madrid)

Tel.: 916 338 461

Fax: 916 325 149

**ATENCIÓN AL CLIENTE**

916 338 461

Ediciones Vivir el Vino no se responsabiliza de las opiniones expresadas por los colaboradores en sus artículos. Todos los derechos reservados. Esta publicación no puede ser reproducida, ni en todo, ni en parte, ni registrada, ni transmitida por un sistema de recuperación de información, en ninguna forma ni por ningún medio, sea mecánico, fotoquímico, electroquímico, por fotocopia, o cualquier otro, sin el permiso previo, por escrito, de la empresa editora.

# LACRIMUS

## El otro gran viñedo de Rioja

Javier Rodríguez, descubridor de algunos de los mejores viñedos de nuestro país, llega a una zona única de Rioja, el Monte de Yerga, para elaborar su gama Lacrimus. En pleno Valle del Cidacos, las 60 has. de viñedo están sobre el suelo más antiguo de Rioja y uno de los más ancestrales de Europa, siendo el valle con más yacimientos de dinosaurios de toda Europa.

RODRÍGUEZ SANZO  
C/ Manuel Azaña, 9  
47014 Valladolid  
Tel.: 983 150 150  
[www.rodriiguezsanzo.com](http://www.rodriiguezsanzo.com)



### *Lacrimus Apasionado 2016*

Un vino diferente. Gran parte de la uva se deja sobremadurar en la viña con las primeras heladas y la otra se deja deshidratar en bodega para conseguir un vino concentrado y sedoso.



### *Lacrimus 5 2016*

Un 100% Tempranillo con cinco meses de barrica. Aromas a frutos rojos y negros, con toques de regaliz y vainilla. De textura carnosa y sedosa.



### *Lacrimus Rex 2016*

Unión de Garnacha de más de 60 años y Graciano de 30 años. Alta intensidad aromática. En boca es aterciopelado con retrogusto largo a frutos rojos maduros y chocolate.

### *Lacrimus Crianza 2014*

Uno de los grandes vinos de la compañía, elaborado con Tempranillo y Graciano. La añada 2014 ha recibido una Medalla de oro en Mundus Vini y otra de Plata en Concours Mondial de Bruselas.



### *Lacrimus Reserva 2012*

Un Rioja criado y mimado durante 21 meses en barrica de roble francés, amplio en boca, sedoso y untuoso.



## Cantando bajo el vino

*Festivales de verano con la música de fondo*

El vino ha estado presente en algunos de los mejores festivales. Uno de los más conocidos es el que tiene lugar en Aranda de Duero, SonoramaRibera, que este año celebra su veinte aniversario. Fuera de nuestras fronteras, Rioja estuvo presente en dos de los festivales más importantes de Reino Unido: Lovebox y Oxfordshire. El tándem perfecto entre vino y música también llegó a Valladolid con Bodegas Palacio de Bornos, que patrocinó el concierto del grupo Maldita Nerea con sus Frizzante.



## Moro contra Moro

*Los dos bodegueros de la Ribera enfrentados*

Bodegas Emilio Moro ha interpuesto una demanda a Carlos Moro por uso indebido de su marca, en este caso apellido, por ser "susceptible de aprovecharse del renombre y reputación de las bodegas". Según la bodega de Malleolus, entre otras etiquetas, la Ley de Marcas prohíbe registrar y utilizar el nombre y apellido de una persona como marchio si estos ya han sido registrados con anterioridad.

## Cuando ruge la maabunta El gigante asiático seá el mayor consumidor de vino

En 2018 China será el mayor consumidor de vino por volumen, desbancando a EE.UU. Esa es la conclusión a la que ha llegado EAE Business School. El gigante asiático ya es líder en valor de mercado con 44.724,2 millones de euros frente a los 39.964 millones de euros de EE.UU.

## Origen

**Comunicadas las autorizaciones de nuevas plantaciones 2017**

Antes del 1 de agosto, fecha de comienzo de la actual campaña vitivinícola 2017/18, las Comunidades Autónomas comunicaron las asignaciones de autorizaciones de nuevas plantaciones de viñedo correspondientes a 2017 a sus beneficiarios. Hay que recordar que la superficie disponible para este año se había fijado en 4.989 hectáreas, mientras que las solicitudes presentadas sumaban más de 20.000 h. Teniendo en cuenta los baremos y criterios de prioridad establecidos en la normativa, 1.418 h se han asignado a jóvenes nuevos viticultores y las 3.571 restantes a los viticultores que les siguen en puntuación. De cara a 2018, el Ministerio de Agricultura propone algunos cambios en este régimen. En un proyecto ha planteado que se fije antes del 15 de diciembre la superficie por la que se podrán conceder autorizaciones de nuevas plantaciones y que el período de solicitud se abra el 15 de enero y se cierre el último día de febrero.

## Buscando el mercado

### Más de 1.000 programas de promoción exterior

El Ministerio de Agricultura y las Comunidades Autónomas han aprobado la lista definitiva de acciones y programas correspondientes al ejercicio 2018 para promoción del vino en mercados de terceros países, por un importe total de 53,8 millones de euros. El número de proyectos que contarán con ayuda en el marco del programa de apoyo al sector del vino asciende a 1.089. Cataluña lidera la lista, con 422 programas y un montante en ayudas procedentes del FEAGA (Fondo Europeo Agrícola de Garantía) de 11,6 millones de euros. Le siguen en número de programas Castilla y León (154 y 6,2 millones de euros en ayudas) y Castilla-La Mancha (110 programas y 3,13 millones de euros), aunque considerando el montante, la segunda posición es para el País Vasco (36 programas y 7,7 millones de euros).

El objetivo de este programa es fomentar el conocimiento de las características y cualidades de los vinos españoles, con el fin de contribuir a la mejora de su posición competitiva y a la consolidación de los mercados en países terceros o a la apertura de otros nuevos.

## La Lista de Bierzo La DO clasifica sus parajes

El Consejo Regulador de Bierzo ha aprobado por unanimidad el nuevo etiquetado de botellas en la que se informará al consumidor sobre la procedencia del vino.



De esta forma, las nuevas etiquetas de los vinos de la DO Bierzo podrán informar de si se trata de un Vino de Villa (municipio o pedanía), Vino de Paraje, Vino de Viña Clasificada o de un Gran Vino de Viña Clasificada, en caso de que las bodegas opten por acogerse a esta modalidad de designación que es compatible con la que está actualmente en vigor.

## Días de vino y rosas Incremento consumo de vino

El año pasado creció en España el consumo de vino en hogares. En volumen se registró un ligero incremento del 0,3%, hasta los 379,7 millones de litros, pero en valor el aumento fue del 5,2%, con lo que se superaron los 1.000 millones de euros (se llegó a 1.026,1 millones) debido a la mejora del precio medio, que se situó en 2,70 euros/litro, casi un 5% más que el año anterior. Estos son los datos extraídos del panel de consumo del Ministerio de Agricultura analizados por el Observatorio Español del Mercado del Vino (OEMV), que destaca que esta mejora es consecuencia de la buena marcha de la demanda de vinos con denominación de origen, tanto tranquilos como espumosos. El consumo de vinos tranquilos sin denominación disminuyó en volumen, pero su valor mejoró ligeramente respecto al año anterior por la subida del precio medio en un 4% (hasta 1,22 euros/litro).

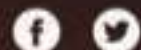
## Tú a Somontano y yo a Rioja

### Cambios en varias denominaciones de origen

Muchos cambios de sillones en los Consejos Reguladores de nuestro país. Mientras en Rioja Fernando Salameiro cogía el relevo de José M<sup>a</sup> Daroca, en Somontano era Raquel Latre la que llegaba a la presidencia tras el buen trabajo de Mariano Beroz. Otras Denominaciones también cuentan con un nuevo presidente como es el caso de Monterrei, con Lara da Silva y Cariñena, con Ignacio Casamitjana.

# JÓVENES CON MUCHAS COSAS QUE DECIR

Los vinos de Valdepeñas dicen, cuentan y enseñan. Si tienes una historia, compártela.



**aldepeñas**  
Denominación de Origen

VINOS CON HISTORIAS QUE CONTAR  
vinosvaldepeñas.com



El vino sólo se disfruta con moderación. Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural. Europa invierte en las zonas rurales. Castilla-La Mancha


 Jesús Rivasés
Director de *Tiempo*, columnista, tertuliano y escritor

## Oxford-Cambridge, rivales por el vino

La rivalidad entre las Universidades de Oxford y Cambridge forma parte de su propia historia casi desde su fundación, en 1167 y 1209, respectivamente. En el terreno deportivo la confrontación más famosa es la regata anual en el Támesis a su paso por Londres, que se ha convertido en todo un clásico. La primera regata se celebró en 1829, aunque de forma ininterrumpida y, en el río londinense, se disputa desde 1856. Incluso podría discutirle a la America's Cup, que se remonta a 1851, el privilegio de ser la competición deportiva más antigua del mundo si se hubiera celebrado con periodicidad.

Oxford y Cambridge también miden sus fuerzas fuera deporte. Una de las competiciones más modernas y más populares es el concurso anual de cata de vinos, que se celebra a mediados de febrero y en el que compiten un equipo de cada Universidad en lo que Dan Rosenheck denomina como "The Warsity match", en las páginas de "1.843", la revista de "ideas, estilo de vida y cultura", del grupo editor de The Economist. Y si en las regatas, después de más de 150 años, hay una cierta igualdad en el número de victorias, lo mismo ocurre con el

concurso de cata de vinos. Este año ha ganado el equipo de Cambridge, con Jonathan Beagle como gran estrella, mientras que el 2016 ganaron los estudiantes de Oxford, en lo que Jancis Robinson, la crítica de vino del Financial Times, calificó de "Triunfo asiático", porque en el equipo de Oxford predominaban los integrantes de origen asiático, y en el que capitaneado por Janice Wang, destacaba Jia Hao Choo, estudiante de primer curso de biología.

**Cada febrero, las universidades de Oxford y Cambridge miden sus fuerzas en su popular concurso anual de cata de vinos**

La contienda celebra uno de los salones del "Oxford and Cambridge Club", en Pall Mall, en pleno centro de Londres, en la zona de St Jame's, cerca de St Jame's Park y no muy lejos de Buckingham Palace.

La competición, en los últimos tiempos, la organiza y patrocina la bodega francesa Pol Roger y el premio es una botella magnum del champagne Cuvée Winston Churchill, valorada en unos 350 euros, creado como homenaje al primer ministro británico, que era un gran consumidor de los champagnes de esa casa. La cata suele consistir en probar seis vinos tintos y otros tantos blancos. Los participantes intentan averiguar qué tipo de vino es, con qué uvas se ha elaborado y cuál es su procedencia más o menos exacta, mientras encima de la mesa una y otra vez se ponen estudios que demuestran –o intentan demostrar– que no existe ninguna base científica para la crítica de vinos. Los integrantes de los equipos de Oxford y Cambridge, año tras año, se olvidan de las cuestiones científicas y demuestran sus habilidades. Por ejemplo, este año, los 14 participantes -7 de cada universidad- reconocieron el Pinot Noir que cataron, e incluso seis llegaron a detectar que era un vino de Nueva Zelanda. Doce de ellos identificaron correctamente un Beaujolais y un Chardonnay y once acertaron con un Sauvignon Blanc y un Cabernet Sauvignon. Y en el caso de los Riesling, un Rhone blanco y un Burdeos. El acierto fue casi pleno.

Los equipos de Cambridge y Oxford se preparan a fondo durante meses para la competición y prueban todo tipo de vinos. En la cata se pueden encontrar con cualquier vino y, por supuesto, españoles, como en 2016, cuando tuvieron que vérselas con un blanco de Marqués de Riscal, Finca Montico 2013, de Rueda; y con un tinto de esa bodega, Gran Reserva 2006 Rioja. Como es lógico, muchos de los miembros de esos equipos, terminados sus estudios, encuentran acomodo profesional en el sector del vino, aunque en la Universidad estudiarán biología o leyes. En definitiva, una sorprendente y poco conocida competición -al menos en España-, adornada de la parafernalia británica, que hace todavía más fascinante el universo sin fronteras del vino.



Monte Real

incondicional.



SABES QUE ERES RIOJANO CUANDO NUNCA FALTAS A UNA OCASIÓN  
CON LOS AMIGOS, CUANDO ERES EL PRIMERO EN CELEBRAR SUS ALEGRÍAS,  
CUANDO LLEVAS LA INCONDICIONALIDAD EN TUS RAÍCES.

**MONTE REAL. 100% TEMPRANILLO, 100% RIOJANO.**



BODEGAS RIOJANAS, S.A.

[www.bodegasriojanas.com](http://www.bodegasriojanas.com)  [BodegasRiojanas](#)  [bodegasriojanas](#)



**María José Plasencia y Raquel Navarro**  
Sumilleres del restaurante El Rincón de Juan Carlos (Tenerife)



## Vinexpo 2017

Vinexpo es a día de hoy una de las citas más importantes del sector del vino a nivel mundial y no podíamos perdérselo. Los números de la edición 2017 han sido indiscutibles: 2.400 expositores, 48 países y 46.621 visitantes, lo que lo convierte en un auténtico paraíso de estímulos vitivinícolas.

Nuestra primera parada fue el mundo de las burbujas de la mano de Víctor Liébault, sumiller y Sales Manager de Champagnes y Sparkling wines. Nada mejor que empezar el día probando una selección de champagnes de la familia Waris-Huber t de Cotes de Blanc, los Petit & Bajan de Richard y Véronique Petit o un J. Dumangin de 1996, un champagne que tardó en salir al mercado hasta que suavizó su acidez, conservando la expresión de la fruta, notas de pastel de jengibre y nuez moscada que promete décadas de potencia por su acidez. La fortuna hizo también que coincidiéramos con el enólogo Jérôme Barret que nos presentó su proyecto de Armenia, una de las regiones vinícolas más antiguas del mundo, cerca del pueblo de Kachik. Allí Keush Finca produce vinos espumosos que conocimos de primera mano y que destacan por su explosión de aromas frutales (manzana) y flores blancas. Una tierra desconocida vitícolamente y que dará que hablar.

**Vinexpo 2017 ha atraído a 2.400 expositores de 48 países lo que convierte a la feria en referencia**

Y cómo no, buscamos algunos de los vinos que trabajamos actualmente en nuestro restaurante como Drapier Torres, Albert Bichot, Tattienger o Arzuaga. Pensando en hacer una pequeña selección, aprovechamos la ocasión

para dar una imaginaria pequeña vuelta al mundo que nos llevó también por Suráfrica; curioso cómo se comporta la Sauvignon Blanc en esa zona, Perú, Italia... Hasta que nos llamó la atención un espacio de jóvenes agricultores, siempre es alentador encontrar savia nueva en el vino, que practican la agricultura biodinámica. Entre lo más destacado de biodinámica sería que los trabajos del campo se rigen por las fases de la luna, entre otras cosas. Allí vimos mucha gente apasionada por esta filosofía, para muchos incluso de vida, como es el caso de Cecilie Buecher, séptima generación de la bodega alsaciana Vignoble des 2 Lunes, que nos recibió encantada de mostrar su proyecto. Tras seis generaciones de "mando" masculino, la actual es gestionada por las mujeres de la familia. Y para conocer este proyecto biodinámico nada mejor que probar sus vinos frescos, con nervio y expresivos. Nos quedamos con su Vignoble des 2 Lunes Pinot Gris, todo un acierto. Un vino que refleja el terroir y la persona que lo dirige. ¿Tendrá algo que ver la biodinámica?

Continuamos la búsqueda y pasamos a catar un Sauternes de la bodega Chateau Dudson, con una producción limitada y de una calidad sorprendente. También conocimos a Silvie Milhard, que regenta la bodega familiar Château Vieux Mognac, situada a 10 minutos de Saint Emilion, con décadas de trayectoria. Descorchamos su blanco Château Vieux Mognac Blanc Moelleux 2014, que nos sorprendió por sus marcadas notas de manzana y su frescura en boca; y su Chateau Vieux Mognac 2006, un ensamblaje de tres variedades tradicionales (Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon y Merlot), que nos gustó por sus notas de fruta (ciruelas e higos secos), especias y su equilibrio. Un vino para disfrutar, para dejarlo en la copa y que refleja la serenidad de los años. Y con ese gran sabor de boca dijimos adiós a Vinexpo, una experiencia que todo amante del vino no debería perderse, ya que te permite conocer el vino desde el lado más humano y charlar con viticultores que muestran su trabajo desde el punto de vista emocional, donde destaca la importancia de la tierra, el viñedo y, por supuesto, la mano del hombre.

# FINCA GARBET 2011

Castilo de Perelada - DO Empordà

Tierra: El terreno pizarroso, pobre en materia orgánica, obliga a las plantas a desarrollar raíces muy profundas. Este esfuerzo puede apreciarse en la estructura del vino y en su elegante mineralidad.

Aire: La fuerte y seca Tramontana reduce naturalmente la presencia de microorganismos.

Agua: La proximidad del mar tiene un efecto termorregulador, evitando las temperaturas extremas y reflejando la luz solar

Fuego: Muchos días de sol y una pluviometría escasa favorecen la maduración óptima y permiten regular el estrés hídrico con el riego por goteo.



## EMPRANILLO





**FUENTES DEL SILENCIO 2015**  
**FUENTES DEL SILENCIO**  
**VT CASTILLA Y LEÓN**

Recuperando la actividad vitivinícola del Jamuz nace este vino. La etiqueta hace referencia al sobrenombre por el que se conoce la zona: Pueblo de las Fuentes. Vino redondo, en el que se entremezcla la frescura con la sobriedad, lo que le ayudará a perdurar en el tiempo. En la elaboración se recuperan las variedades típicas (Mencía, Garnacha y Prieto Picudo) y la forma de elaboración del vino de la manera más artesanal posible. Encontramos notas de fruta roja viva, mentoles y elegante parte mineral. En boca es firme, sávido, vivo, con tanino amable y goloso, buena acidez y una retronasal de tierra y viña en la que el silencio cobra voz.



**SILBÓN 2016**  
**QUINTA ESENCIA**  
**DO TORO**

El claro ejemplo de un cambio que ya venimos anunciando hace años podría ser perfectamente este Silbón. Su nombre no hace referencia a la leyenda de fantasmas de Venezuela, sino al ave que aparece en su etiqueta y al sonido que lanza, un grito de aire. Vino fresco y directo que mantiene la fruta, lejos de esos vinos duros que la gente conserva aún en el recuerdo de esta Denominación. Hay una parte de viña importante que se une a unos buenos balsámicos que dan paso a una boca ágil, abierta, fresca en el recorrido y con una buena acidez que acompaña a un final frutal de media persistencia. Un paso inteligente de los vinos de Toro.



**JACOBUS 2012**  
**COMENGE**  
**DO RIBERA DEL DUERO**

El vino es un homenaje merecido a Jaime Comenge y un reflejo del gran trabajo que se viene haciendo en esta bodega. Jacobus es un perfecto ensamblaje de uvas Tempranillo (90%) de más de 30 años y Merlot (10%). En la copa es fino, serio y transparente. La naturalidad de la elaboración no tiñe al vino ni en su color ni en sus aromas, que mantienen en todo momento limpieza. En nariz y boca, el vino se hace eterno y envolvente en su recorrido. Jacobus busca el maridaje perfecto: charla, armonía, familia, tierra y zona. Todo dentro de una simple copa.

**RAÚL SERRANO**  
Director de cata de *Vivir el Vino*



**ACOS 2009**

**VIÑA SASTRE  
DO RIBERA DEL DUERO**

Varios son los secretos que guarda Acos. Por un lado, su barrica francesa, en lugar de la americana a la que nos tiene habituados la bodega. Por otro, la cada vez mayor presencia de la fruta. Al final nos queda un vino elegante, muy fino, donde la fruta se muestra protagonista desde el primer momento, con notas de pimienta dulce, nuez moscada, regaliz y carbón vegetal y elegantes lacas que dan conjunto. En boca, la fruta se vuelve algo más licorosa, pero el aporte especiado y las buenas maderas equilibran el vino. Un traje hecho a medida por un "Sastre" que quizás busca un consumidor más joven y directo.



**VIUDA NEGRA CRIANZA 2014**

**JAVIER SAN PEDRO ORTEGA  
DOCA RIOJA**

Desde el primer momento, la atracción hacia este vino nos atrapa como si se tratara de la mortal araña que lleva su nombre. Un vino para seducir y atraer desde su continente hasta su contenido, en el que se entremezclan la fruta roja y la negra con la parte mineral y de tierra que poco a poco se hace con el protagonismo. En boca está vivo, firme, de buen ataque, trago largo y mineral, con buena acidez y tanino por pulir dejando un final con recuerdos de tabaco y tierra. Buen trabajo el de Javier Ortega, que busca en sus elaboraciones mostrar vinos singulares con el máximo respeto.



**HONORO VERA 2016**

**BODEGA ROSARIO VERA  
DO CA RIOJA**

Un paso más para Juan Gil Family y su proyecto en Rioja. En conjunto, el vino es más que correcto. Encontramos en él fruta compactada, elegantes especiados y un paso ligero en boca, con una agradable acidez y un postgusto con recuerdo de viña. Sigue la filosofía de la gama Honoros que el grupo aplica en diferentes Denominaciones. La base de esta línea es una apuesta por los varietales de cada zona, pero siendo fieles a la línea de la firma. Además de los pesos pesados del grupo, los Honoro siempre dan la cara y ofrecen una gran calidad. Y esto nos hace preguntarnos si habrá un segundo Rioja.

# Viñedos singulares

## Origen del vino y de polémica

Por primera vez, Rioja ha establecido una clasificación de vinos por origen, es decir, por tipo de viñedo. La decisión ha sido bien recibida por unos y no tanto por otros, que creen que la Denominación no ha hecho lo suficiente.

Lo que es evidente es que estamos asistiendo no a una época de cambios, sino a un cambio de época. Esperemos que esta vez, con paso firme y decidido nuestro país lleve la voz cantante de los vinos de calidad. Tenemos grandes viñedos para esta misión, solo queda que viticultores y consumidores los valoren.



En Logroño hay una curiosa montaña que los más imaginativos dicen que se parece a un león dormido. Y bajo ese nombre, el felino lleva años observando desde las alturas esta tierra donde el vino es el protagonista. Precisamente en estado de somnolencia parecía encontrarse su Consejo Regulador hasta ahora. El número 52 de la calle Estambarrera ha sido un polvorín de noticias este verano. En la sede del Consejo se ha dicho adiós a un presidente cooperativista, José María Daroca, que ha sido relevado por un representante bodeguero, Fernando Salamero. Y no contentos con eso, el pasado junio se aprobó la figura de Viñedos Singulares, así como la categoría de espumosos. Dos meses después, en agosto, se aprobaban las categorías de Vinos de Zona y Vinos de Pueblo, que habían quedado pendientes en la votación de junio. Todo un récord teniendo en cuenta que en los 92 años de historia de esta Denominación solo ha habido otros tres cambios importantes: en 1991, cuando pasó a ser Calificada; en 2007, con la aceptación de nuevas variedades; y en 2016, con la revisión de las categorías tradicionales Reserva y Gran Reserva.

Y ante tanto movimiento, los teléfonos del Consejo Regulador no han parado de echar humo ante el aluvión de llamadas por parte de algunos bodegueros sorprendidos. Tal es el caso de Marcos Eguren (Sierra Cantabria), Álvaro Palacios (Palacios Remondo) o Jorge Muga (Muga), que están a la espera de más información para dar una opinión al respecto. Otros, por su parte, han criticado abiertamente la opacidad con la que se han establecido estas categorías. Entre ellos, Miguel Ángel de Gregorio (Finca Allende), que asegura haberse enterado "casi por la prensa". De cualquier forma cierto es que Rioja ha movido ficha porque tenía demasiados frentes abiertos. "La salida de Bodegas Artadi de la DOCa Rioja ha agitado el árbol. Además, había que desactivar Viñedos de Álava (aspirante a DO promovida por algunas bodegas de Rioja Alavesa)", señala Juan Carlos Sancha, vicepresidente de Bodegas Familiares de Rioja (BFR-Pr ovir).

#### ¿Qué es un Viñedo Singular?

Llegada la hora de la verdad, ¿quién le pone el cascabel al gato? ¿Quién define lo que es un Viñedo Singular? Rioja ha puesto unas normas atendiendo a la edad, el rendimiento, la propiedad, la forma de vendimiar... Pero para otros eso no es sinónimo de Viñedo Singular, es mucho más.

La primera figura de calidad que aprobó Rioja fue Viñedos Singulares en el mes de junio, que supuso una revolución porque por primera vez en su historia se clasificaban sus vinos en función del origen y no solo por su tiempo de crianza. Para acogerse a esta figura, entre otros requisitos, el viñedo deberá tener al menos 35 años y su rendimiento deberá ser como mínimo un 20% inferior a los autorizados para el conjunto de la DO. Además, se exige que los viñedos sean en propiedad o que estén sujetos a contratos de arrendamiento estable durante al menos diez años. Con esa delimitación en la edad muchos viñedos se han quedado a las puertas e incluso, como matiza Jabier Marquínez, enólogo de Castillo de Sajazarra, "no queda claro si solo los viñedos anterio-

#### Debate sobre los "Viñedos singulares"

*El nombre de Viñedos Singulares no gusta a todos. Por un lado, ya había bodegas que lo indicaban en su etiqueta, como Finca Allende o Bilbaínas. Por otro, ya existe una bodega que se llama precisamente de esa forma, Viñedo Singular. "La DOCa Rioja nos solicitó autorización para la utilización de la marca y nosotros accedimos. Únicamente les pedimos un documento donde reconocieran nuestra propiedad anterior y accedieron sin ningún problema", explica Luis Barrero, copropietario de Viñedos Singulares, proyecto que elabora vinos en diferentes Denominaciones. El nombre de Viñedos Singulares también ha despertado suspicacias entre los bodegueros. "Se ha buscado identificarlo con la lengua anglosajona y esto te transporta inmediatamente a los vinos modernos del Nuevo Mundo. Rioja es mucho más que eso. Se debería utilizar una terminología común para que sea más fácil de entender", comenta Álvaro Palacios. "En Priorat y Bierzo se ha optado por las mismas definiciones descriptivas, aunque luego los requisitos pueden variar: Vino de Villa, Vino de Paraje, Vino de Viña Clasificada y Gran Vino de Viña Clasificada".*

*¿Quién le pone el cascabel al gato? ¿Quién define lo que es un Viñedo Singular? Rioja ha establecido las bases pero para muchos son insuficientes.*



**Álvaro Palacios**

**Enólogo Palacios Remondo**

*"Es un gran paso aunque esperar é a que todo esté más definido. El problema vendrá cuando los productores no sepan diferenciar bien el rango de precios en estas clasificaciones, algo que tendremos que padecer durante un tiempo como ya ocurrió en Priorat".*



**Ana Martín**

**Enóloga Castillo de Cuz currita**

*"Es un paso muy importante y necesario, sobre todo para las bodegas pequeñas como nosotros. Tiene que ser un sinónimo de diferenciación y singularidad".*



**Julio López Heredia**

**Director General López Heredia-Viña Tondonia**

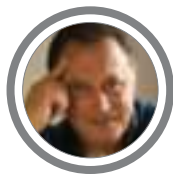
*"Me preocupa que se considere la calidad de estos vinos superior a la de los demás, teniendo en cuenta que las exigencias a las que se les somete apenas hacen referencia alguna a los métodos de elaboración posteriores a la vendimia".*



**Alejandro López**

**Enólogo Bilbaínas**

*"Esta nueva clasificación completa la y a tradicional (Crianza, Reserva y Gran Reserva) y profundiza en otra más específica que ayuda al consumidor y mejora la percepción de los vinos de Rioja".*



**Miguel Ángel de Gregorio**

**Propietario Finca Allende**

*"No me pienso acoger a esto, como tampoco lo hice en su día a las categorías de Gran Reserva y Reserva. El Consejo Regulador ha desvirtuado por completo el concepto, ya que solo lo ven como un negocio".*



**Jabier Marquínez**

**Enólogo Castillo de Sajazarra**

*"Me parece muy bien como inicio de una nueva etapa, pero no es suficiente. Se necesita una clasificación de suelos, como en otras muchas zonas del mundo".*



**Eduardo Hernáiz**

**Propietario Bodegas La Emperatriz**

*"Viñedos Singulares es una gran oportunidad, pero no estamos de acuerdo con que solo pueda hacer Vinos de Pueblo el que tenga la bodega y el viñedo en el mismo municipio. Esto va a limitar mucho el recorrido".*

res a 1982 serán singulares o si cada año aumentará en un año (1983, 1984, etc). Si es así, en breve serán considerados como viñedos singulares muchos de los plantados en épocas en las que solo primaba la cantidad".

A todo esto hay que añadir que los vinos resultantes de esta categoría tendrán una doble evaluación. "Por un lado, la calificación inicial y, por otro, la valoración previa a la salida al mercado", aclara José Luis Lapuente, director general del CRDOCa Rioja. Esto quiere decir que no solo se deben cumplir los requisitos para ser un Viñedo Singular, sino que una vez elaborado el vino, habrá de ser certificado como excelente antes de salir al mercado.

### **Viñedos Singulares, una gran oportunidad**

"Si seguimos escondiendo parte de la información, la credibilidad se pierde". Así de contundente se muestra uno de nuestros bodegueros más internacionales, Álvaro Palacios. Reconocido como Enólogo del Año en 2016 por el Instituto de Master of Wine, además de sus proyectos en Bierzo y Priorat, Palacios elabora en su bodega natal de Rioja, Palacios Remondo. "Es un gran paso el de Rioja, aunque esperaré a que todo esté más definido". Con Viñedos Singulares se abre una oportunidad que muchas bodegas aprovecharán. El consumidor ya está cansado del *totum revolutum* de las denominaciones y busca una clasificación, una pirámide de calidades para saber qué tipo de vino tiene en sus manos.

Una de las bodegas que va a iniciar este trámite es Finca Valpiedra. Para su enólogo, Lauren Rosillo, "Viñedos Singulares es el primer paso que se da en una denominación de origen en la que el tiempo en bodega es el que definía la diferenciación de los vinos. A veces, barricas de 30 años daban amparo a los vinos de la más alta categoría". Incluso para Javier Rodríguez, propietario de Compañía de Vinos Rodríguez Sanzo, esta decisión "pondrá en su sitio a marcas y bodegas que resultaban beneficiadas o perjudicadas por su enclave, por tener más años o más presupuesto para publicidad. Esto va a trastocar algo los mitos de unas y otras subzonas". Precisamente, sobre las mencionadas subzonas mucho tiene que decir Juan Bautista, gerente de Bodegas Paco García. Esta bodega de Murillo de Río Leza va a solicitar para su parcela Dehesa de Paco García, en el corazón de

*Las bodegas de diseño, los parques de barricas o los enólogos estrella eran la carta de presentación de cualquier vino. Ha llegado ahora la era del viñedo.*



Rioja Baja, el calificativo de Viñedo Singular. "Es un paso imprescindible para dignificar los viñedos antiguos y su peculiaridad dentro de la Denominación. El tema de la nomenclatura "Rioja Baja" creo que no ha estado bien explicado y el mercado no la ha aceptado como un diferencial de calidad".

Un pequeño paso para algunos, pero no hay duda que es un gran paso para todo lo que puede venir a partir de ahora. "Había una necesidad de segmentar la marca Rioja para reposicionarla y así activar las ventas en los sectores premium", confiesa Javier Ruiz de Galarreta, fundador del grupo ARAEX Rioja Alavesa. Hasta ahora, las bodegas de diseño, el parque de barricas e, incluso, los enólogos estrella eran la carta de presentación de un vino. Ha llegado ahora la era del viñedo que, en definitiva, es la base de un vino.

#### Un pequeño paso para algo grande

Un dato curioso: en Burdeos hay 121.000 h, repartidas entre 57 denominaciones; en Borgoña hay 28.300 h y 101 denominaciones y en Rioja 65.000 h y todas bajo un mismo paraguas. Esta circunstancia era para muchos inaceptable y en vez de recurrir al lamento continuo, parte del sector descontento se puso manos a la obra. En

#### Vinos De pueblo y zona

*Tras la llegada de Viñedos Singulares, dos meses después, en agosto, se aprobaron las categorías de Vinos Municipales y Vinos de Zona. El Consejo ha querido regular estas dos categorías porque aunque ya se podía indicar la subzona y el pueblo en la etiqueta, siempre debía aparecer con un tamaño inferior al del nombre genérico de Rioja. Ahora se podrá poner al mismo tamaño. Entre los requisitos de estas dos nuevas categorías se pide que al menos el 85% de las uvas procedan de una única localidad o zona y que la bodega esté ubicada en el municipio.*

*El hecho de que no se establezca ninguna limitación a los rendimientos y que solo puedan elaborar Vinos de Pueblo aquellos que posean una bodega y un viñedo en un mismo municipio no ha satisfecho a todos. "Esto va a limitar mucho el recorrido de estos vinos, porque lo habitual es que las pequeñas bodegas tengan viñedos en varios pueblos", se lamenta Eduardo Hernáiz, presidente de la Asociación Bodegas Familiares de Rioja, vocal del Consejo Regulador y copropietario de Bodegas La Empeatriz.*

## UNA CATA INOLVIDABLE A ORILLAS DEL RÍO EBRO

- Visita guiada a la bodega
- Paseos entre viñedos
- Cata de vinos
- Un enclave privilegiado
- Vinoteca
- Una experiencia inolvidable



Reservas: 941 450 876 · [lvillegas@bujanda.com](mailto:lvillegas@bujanda.com)



web. [www.fincavalpiedra.com](http://www.fincavalpiedra.com)  
blog. [www.entrevinosypagos.com](http://www.entrevinosypagos.com)



Finca  
Valpiedra





**Lauren Rosillo**

**Enólogo Finca Valpiedra**

*"Es el primer paso hacia la diferenciación que se da en una Denominación de Origen en la que el tiempo en barrica es el que esta blece la clasificación de los vinos".*



**Santiago Frías**

**Director Bodegas Riojanas**

*"Viñedos Singulares es un paso más para mostrar las diferentes características de los vinos de Rioja. Si el viñedo es importante, también lo son los diferentes sistemas de elaboración y crianza con los que contamos las bodegas".*



**Javier Rodríguez**

**Propietario Compañía de Vinos Rodríguez Saraz**

*"Esta nueva clasificación pondrá en su sitio a las marcas y las bodegas que esultaban beneficiadas o perjudicadas por su enclae, por tener más años o más presupuesto para publicidad. Est va a trastocar algo los mitos de unas y otras subzonas"*



**Javier Ruiz de Galaret**

**Fundador del grupo ARAEX Rioja Alavesa**

*"Aceptamos las nuevas categorías, máxime cuando hemos sido pioneros en su definición. Hay una necesidad de segmentar la marca Rioja para reposicionarla y así activar las ventas en los sectores premium".*



**Carlos Moro**

**Propietario Bodegas Familiares Mataromera**

*"Las nuevas categorías pueden ser útiles para afianzar los vinos de alta gama, aunque de momento no lo tenemos en mente. El resultado de un vino es el conjunto de muchos factores, no solamente del lugar sino también de la orientación y edad del viñedo, la variedad, las condiciones climáticas, la experiencia o los medios técnicos..., por supuesto, el capital humano".*



**Juan Bautista**

**Gerente de Bodegas Pico García**

*"Los que somos pequeños tenemos que dejar un poco la azadilla y salir a la calle a partimos los lomos para explicar nuestra peculiaridad y nuestra calidad. Ahí se producirá realmente el cambio de Rioja y del consumo en España".*

2016, un grupo de bodegueros, críticos y comerciantes se reunió para debatir este tema y plasmó sus ideas en el "Manifiesto Matador. Reflexiones sobre el gran viñedo español". En dicho documento -disponible en [clubmatador.com](http://clubmatador.com)- se pueden encontrar afirmaciones que apuntan a que "los Consejos Reguladores hasta ahora solo han sido sensibles al volumen y a la facturación". También se desprende que la nueva generación de viticultores debe ser mimada y animada a trabajar incluso mejor. Así se fortalecerán las denominaciones. La petición viene de la mano de Telmo Rodríguez, el impulsor de este manifiesto. A primera vista y viendo los movimientos de algunos Consejos Reguladores parece que las reivindicaciones del Manifiesto han sido escuchadas, con lo que todo esto terminaría con un final feliz... Pero nada más lejos de la realidad.

### Bodegas que piden algo más

¿Realmente las nuevas categorías aprobadas por Rioja solucionan el problema de separar, para que nos entendamos, el grano de la paja? Muchas bodegas no lo han creído así. Grandes firmas de Rioja como La Rioja Alta, Muga, Finca Allende, Sierra Cantabria, López Heredia o, incluso, el propio Telmo Rodríguez no van a solicitar ninguna de estas categorías para sus vinos. "No se puede institucionalizar el talento, aunque me parece que lo que ha hecho el Consejo Regulador es una señal, ya que es consciente de que el mercado quiere saber más, no quedarse con lo genérico. Yo llevo tiempo elaborando Vinos de Pueblo, como Lanzaga (elaborado en Lanciego) o Vinos de Finca (como Granja Nuestra Señora de Remelluri), por lo cual no necesito unas normas", aclara Telmo Rodríguez.

López Heredia, una bodega histórica de Rioja, es poseedora de Viña Tondonia, uno de los viñedos más singulares de la Denominación. La familia lleva cultivando la vid desde hace más de cien años y cuatro generaciones. "La singularidad de los viñedos de los que proceden es una de las condiciones que caracterizan nuestros vinos, pero no la única. Solicitar esta calificación supondría colocar esta condición por encima de una tradición elaboradora que les imprime gran personalidad y que nos ha costado mucho conservar. Yo diría que una crianza de seis años, seguida de un envejecimiento de cuatro o cinco, en un reserva que se comercializa en plenitud; o los 18 años con los que sacamos al mercado un gran reserva, son una garantía en sí mismas", aclara Julio César López de Heredia. Por otro lado, para su hermana María José estas nuevas categorías parecen más una herramienta comercial. Incluso, un recién llegado a Rioja, que no al mundo del vino, Carlos Moro, añade que "el resultado del vino es un conjunto de muchos factores, no solamente es productos del lugar, sino también de la orientación y la edad del viñedo, la variedad, las condiciones climáticas, la experiencia o los medios técnicos...

Y, por supuesto, del capital humano". Para Miguel Ángel de Gregorio (Finca Allende), esta medida es un lavado de imagen del Consejo. "No me pienso acoger a esto, como tampoco hice en su día con las clasificaciones de Reserva o Gran Reserva. Han desvirtuado por completo el concepto, ya que solo lo ven como un negocio".

#### La fiebre de lo específico se extiende

El proceso de dar valor a la pequeña viticultura española es imparable. Y como Denominación de referencia de nuestro país, si Rioja ha estornudado con la aprobación de estas nuevas figuras, es previsible que el resto de Denominaciones se constipen. Su clasificación de Viñedos Singulares, Vinos de Pueblo y Vinos de Zona ha sido noticia en medios nacionales e internacionales. Lo que muchos critican es que en vez de ser Rioja la locomotora de este cambio, la entidad ha ido un poco al rebufo de otras Denominaciones que ya se tiraron a la piscina. Para el bodeguero Álvaro Palacios, "la mecha de esta bella luz se encendió en Priorat en el año 2005". Luego le seguirían Penedès, Cava, Rioja y, más recientemente, Bierzo. "Para nosotros ha sido un paso en la consolidación del cava como gran vino procedente de un viñedo determinado. Todo lo que sea 'diferenciar', parece que el mercado lo acepta muy bien", indica Josep María Pujol, propietario de Alta Alella, una de las bodegas que ya tienen el sello de Paraje Calificado aprobado hace un año por Cava.

El clamor por reconocer los viñedos de Rioja y del resto de Denominaciones de nuestro país, no solo ha partido de las bodegas, sino que incluso líderes de opinión internacional han puesto España en la diana. "En Borgogna se clasifican los viñedos; en Burdeos, las marcas; en Champagne, los pueblos... En España necesitamos hacer algo", opina Luis Gutiérrez, el hombre de Robert Parker en nuestro país, en el citado Manifiesto Matador. Incluso, el pasado mes de marzo se organizó en Rioja la primera cata de Vinos de Pueblo con Juancho Asenjo como maestro de ceremonias. Este crítico de vinos, una de las personas más influyentes de nuestro país, educador de vinos y columnista reconocido es un gran defensor de

*"La singularidad de los viñedos es una importante característica de nuestros vinos, pero no la única".*

*Julio César López de Heedia*



¿Sabías que? Las primeras bebidas de este estilo surgieron por error, al dejar uvas olvidadas en algún recipiente. Las evidencias más antiguas de la existencia del vino son de Irán, entre los años 5000 y 4000 a.C.



C: 0 M: 100 Y: 74 K: 50  
R: 118 G: 16 B: 51  
HTML: 7530F



Granate Reserva es el color de una estricta selección de uvas que, maduras en barricas de roble francés, nos hacen disfrutar de uno de los placeres más exquisitos del mundo.

GRANATE RESERVA®  
2017 C

*“Me hubiera gustado que también se hubiese abierto las puertas al reconocimiento de los grandes viñadores. Quedan cosas por hacer, pero creo que Rioja está en el buen camino”.*

*Pedro Ballesteros, Master of Wine*

los Vinos de Pueblo de Rioja porque “han sido la esencia de esta Denominación hasta el desarrollo del Rioja moderno a finales del siglo XIX. Los mayores productores prefieren la mezcla de uvas de cualquier zona mientras les ampare la DOCa Rioja”.

Se prevé que, en los próximos años, otras Denominaciones sigan el mismo camino. No sabemos si guiados por un cambio de filosofía y de entender el vino o por un fin meramente comercial. Sin ir más lejos, los grandes Burdeos representan el 1% de la producción en esta Denominación pero han conseguido beneficiar al resto de vinos. “Esta diferenciación puede contribuir a que los profesionales y consumidores extranjeros aumenten su percepción de la calidad de los vinos de nuestro país y no solo se piense en ellos por su relación calidad-precio”, reconoce Alfonso Janeiro, jefe de departamento de Vinos del ICEX.

Habrà que esperar cómo lo acoge el mercado. Para Ana Martín, enóloga de Castillo de Cuzcurrita, el éxito de esta nueva clasificación “dependerá de cómo se explique y se promocióne. Será necesario ver cómo encajan con las actuales nomenclaturas de Crianza, Reserva y Gran Reserva. Viñedos Singulares tiene que ser un sinónimo de diferenciación. La calidad de los vinos dependerá también del buen hacer de cada productor”.

#### **Vino de Finca vs vino de mezcla**

La aprobación de estas nuevas categorías ha desatado una polémica sobre si los vinos que se obtienen de una única finca son mejores que los que se elaboran con uvas procedentes de diferentes parcelas. A Julio César López de Heredia (Viña Tondonia) le preocupa que los primeros sean considerados como de calidad superior “teniendo en cuenta que las exigencias a las que se les somete apenas hacen referencia alguna a los métodos de elaboración posteriores a la vendimia”. De la misma opinión es Santiago Frías (Bodegas Riojanas), que añade que si el viñedo es importante, también lo son los diferentes sistemas de elaboración y crianza con los que cuentan las bodegas. “Viñedos Singulares es un paso más para mostrar las diferentes características de los vinos de Rioja”.

Javier Ruiz de Galarreta, fundador del grupo ARAEX Rioja Alavesa, otorga esta responsabilidad al consumidor: “Es el mercado quien valora si un vino de ensamblaje es superior a uno de Viñedo Singular”.

Además, la normativa no permite mezclar uvas obtenidas en diferentes viñedos, aunque estos hayan sido declarados Viñedos Singulares por su edad. Esta circunstancia ocasiona que muchos grandes vinos actuales no puedan acogerse a esta clasificación. Ese es el caso de Bodegas Riojanas y su reconocido Monte Real Reserva de Familia, que se elabora con uvas de tres fincas que superan los 40 años.

En opinión de Alejandro López, enólogo de Bodegas Billaínas, esta controversia carece de sentido, pues un modelo no es incompatible con el otro. “La elección de uno u otro dependerá del tipo de vino, del estilo de la casa y del elaborador. Ambos modelos son complementarios”.

#### **Un pequeño paso para algo grande**

Nuestro único Master of Wine patrio hasta la fecha, Pedro Ballesteros, es gran defensor de los vinos de mezcla. Así lo puso de manifiesto durante la celebración de la segunda edición de la Cata del Barrio de la Estación, celebrada el pasado septiembre en Haro. En esta ocasión, los protagonistas fueron los vinos de ensamblaje. “Espero que los vinos de viñedo singular ocupen un nicho de prestigio, que sea tan distinguido como las grandes marcas de ensamblaje y los magníficos vinos de larga crianza que fueron los que posicionaron a Rioja”. Ballesteros considera estas nuevas categorías una buena noticia. “Creo que son un complemento para que los vinateros puedan expresar la calidad de un modo serio y trazable. Me hubiera gustado que también hubiese abierto puertas al reconocimiento de los grandes viñadores, como ocurre en algunos países del Nuevo Mundo. Hubiera ayudado al desarrollo de esta figura, que no tiene por qué hacer vino, sino vender uvas excelentes en condiciones competitivas, a una o varias bodegas. Quedan cosas por hacer, pero creo que Rioja está en el buen camino”.

Vinos de Finca, vinos de ensamblaje, Vinos de Pueblo, Vinos de Zona, vinos sin ninguna etiqueta... El sector está más vivo que nunca. No obstante, los intereses de unos no concuerdan siempre con los de los otros, algo que las Denominaciones de Origen pretenden. Tenemos viñedo, el más grande del mundo. Tenemos una gran riqueza en biodiversidad, paisajes y tradición. Tenemos enólogos apasionados... Esperemos que estas nuevas categorías, con sus luces y sus sombras, sean el principio de algo grande.

# Futuros vinos de "Viñedo Singular"

A la espera de que el CRDOCa. Rioja certifique que los vinos cumplen los requisitos para acogerse a esta categoría.



 Alto de la Caseta  
 Bilbaínas  
 Viña Zaco  
 45 años



 Finca La Emperatriz  
Parcela nº1  
 La Emperatriz  
 Parcela nº1  
Finca La Emperatriz  
 67 años



 Cerrado de Castillo  
de Cuzcurrita  
 Castillo de Cuzcurrita  
 Cerrado  
 40 años



 El Ribazo  
 Valserrano  
 El Ribazo  
 33-35 años



 Finca Valdepoleo  
 Pujanza  
 Finca Valdepoleo  
 44 años





 Beautiful Things  
de Paco García  
 Paco García  
 La Dehesa  
 38 años



 Finca Valpiedra Reserva  
 Finca Valpiedra  
 Finca Valpiedra  
 35-45 años



 La Senoba  
 Rodríguez Sanzo  
 Finca Cabizgordo  
 50 años



# CANADÁ-UE SIN FRONTERAS

El reciente acuerdo de libre comercio entre la UE y Canadá abre muchas posibilidades para nuestro país y, en concreto, para el sector del vino. Según el Observatorio Español del Vino, en el primer trimestre de este año se alcanzaron los 100 millones de litros importados al país norteamericano de vino español (533,7 millones de dólares). Con la llegada del CETA, como es conocido este tratado, se espera que estas cifras incrementen. Este gran pacto económico bilateral también tiene sus sombras.

# A

principios de este año, el Parlamento Europeo aprobó el "Comprehensive Economic and Trade Agreement" o, lo que es lo mismo, el CETA. El mayor acuerdo bilateral que Bruselas ha negociado hasta ahora convierte a Canadá en el segundo mayor socio comercial en bienes y servicios. La Comisión Europea ya ha declarado que el acuerdo será beneficioso para las exportaciones europeas, ya que actualmente los vinos del Viejo Continente suponen el 50% de las importaciones canadienses.

### Mercado con gran potencial

En nuestro país, las bodegas han acogido con optimismo la noticia. A priori el tratado de libre comercio les ayudará a ganar cuota de mercado en Canadá por delante de sus rivales australianos, argentinos y chilenos. Aunque aún queda mucho por hacer, ya que según datos del Ministerio de Agricultura, Canadá representa solo un 3% del vino exportado por España.

Se abre así un sinfín de posibilidades. Sin embargo, a este inicial optimismo se le une también una carga de escepticismo debido a que en el negocio del vino canadiense las competencias no son tanto del Estado como de las provincias. Este es el quid de la cuestión: las barreras comerciales interprovinciales que existen en el país con respecto a las bebidas alcohólicas. Un muro que no solo es un problema para las bodegas que vienen de fuera, sino que también afecta al mercado local. En nueve de estos diez territorios (la excepción es Alberta) la importación, distribución y venta de licores está regulada por los Gobiernos provinciales a través de empresas públicas conocidas como "Liquor Boards". Ellas son las que deciden los precios, la publicidad de marca e, incluso, dónde se ubican las botellas en los lineales de las tiendas. El Liquor Control Board de Ontario (LCBO), por poner un ejemplo, es uno de los minoristas que más vino y bebidas espirituosas gestiona en el mundo, pues vende al por menor y distribuye alcohol por toda la provincia de Ontario, la más grande de Canadá. Como agencia gubernamental, el LCBO no ha adoptado una postura oficial en lo que se refiere a tratados comerciales, pero su portavoz, Christine Bujold, no cree que el consumidor medio canadiense vaya a notar ninguna diferencia. "El nuevo acuerdo CETA eliminará los impuestos a los vinos y bebidas espirituosas europeas, pero como esos impuestos son muy bajos probablemente no se produzca un impacto en el precio de venta al público", asegura Bujold.

*CETA es el mayor acuerdo bilateral que Bruselas ha negociado hasta ahora y convierte a Canadá en su segundo mayor socio comercial.*

CONDADO  
de ORIZA

ROBLE

ESTRUECIDO DURANTE 4 MESES

EN BARRICAS DE ROBLE

AMERICANO

RIBERA DEL DUERO  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

SPAIN



RIBERA DEL DUERO  
*by*  
CONDADO DE ORIZA



Original, único, elegante, con carácter y fiel a su origen.  
Déjate sorprender con Condado de Oriza Roble.



PAGOS  
DEL REY SL

Lo Mejor de cada Tierra

[www.pagosdelrey.com](http://www.pagosdelrey.com)

Seguir a Pagos del Rey

○ *Canadá es el mayor productor de Icewine, vino de hielo, un blanco dulce muy escaso y normalmente caro por su compleja elaboración.*

## SIGUIENTE ACUERDO CON JAPÓN

*La Unión Europea está trabajando en otro tratado comercial con Japón que podría entrar en vigor 2019. Dicho pacto eliminará aranceles y otras trabas técnicas e incluirá también la protección a las Indicaciones Geográficas, lo que permitirá potenciar las exportaciones de vino españolas.*



### ¿Qué gana Canadá?

“El Acuerdo Económico y Comercial Global (CETA, por sus siglas en inglés) pinta muy bien sobre el papel. Habrá más libertad para importar y exportar vinos”, señala Shelley Boettcher, periodista canadiense especializada en vino, viajes y gastronomía. Boettcher es una destacada voz en el sector del vino en su país, habitual colaboradora en The Guardian y The Globe and Mail y administradora del portal drinkwithme.com. “La industria vinícola canadiense es pequeña si se compara con la de cualquier país europeo, especialmente uno del tamaño de España”. Y es que Canadá cuenta con alrededor de 700 bodegas, que aportan aproximadamente 7 mil millones de dólares canadienses a su economía. “La mayoría de bodegas canadienses solo elaboran unos pocos de miles de estuches de vino -o incluso menos- al año. Normalmente venden todo o gran parte de su volumen en el mercado local, así que no se verán afectados directamente por el CETA ni tendrán que asumir su legislación”. Según Boettcher, “para las bodegas canadienses más grandes, que hacen suficiente vino como para exportar a Europa, el tratado traerá cambios positivos”.

Pocos podrían creer que la viña pudiera sobrevivir a los duros inviernos canadienses, pero una vez más la Vitis Vinifera demuestra ser uno de los cultivos más resistentes del mundo. Y precisamente gracias a esas bajísimas temperaturas, que pueden llegar a los -17 °C, Canadá es el mayor productor de Icewine (vino de hielo), un blanco dulce muy escaso y caro. Los viticultores de la zona dejan que sus uvas se congelen en la viña gracias a las bajas temperaturas que sufre, lo que hace que los racimos concentren todos sus aromas. Por su complejidad tanto por su elaboración como por sus características únicas es un vino muy escaso y caro. En el país también se producen vinos tradicionales a base de Chardonnay, Riesling, Pinot Gris y Pinot Blanc para los vinos blancos, que son los más demandados; y Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Gamey y Merlot para los tintos. Estos vinos se producen en las provincias de Ontario, Columbia Británica, Nueva Escocia y Quebec.

Con el CETA, Canadá gana un mayor y mejor acceso a un mercado europeo compuesto por 500 millones de personas, con ventajas para sus empresas que no tienen otras grandes potencias económicas como Estados Unidos o Japón (hasta ahora). Previsiblemente el tratado irá gradualmente elevando las cuotas europeas para productos agrícolas de Canadá y la homologación recíproca de las regulaciones de productos como maquinaria industrial, equipos de radio y medición o juguetes.

### ¿Qué gana España?

Actualmente, según datos del Ministerio de Agricultura, hay casi 6.000 empresas españolas que exportan a Canadá, un 91% de las cuales son pymes. Si este acuerdo agiliza la burocracia a la hora de exportar, algo habremos avanzado. “Cuando el CETA entre en vigor, las tarifas serán eliminadas en prácticamente todas las exportaciones de España a Canadá”, aclara Natasha Nystrom, portavoz de Global Affairs Canada, perteneciente al Gobierno Federal.

Según el Observatorio Español del Mercado del Vino, las importaciones en Canadá alcanzaron los 100,5 millones de litros (+8,6%) y los 533,7 millones de dólares (+4,3%) en el primer trimestre de este año, tras un extraordinario mes de marzo. A pesar de ello, el total de exportaciones a este país supone solo un 3% del total que vendemos fuera, si bien su precio medio es muy interesante porque es un mercado muy enfocado a los vinos con mayor valor añadido. Un dato que corrobora el Ministerio de Agricultura en su informe “Informe COMEX bilateral Canadá 2017”. “Desde 2010 ha predominado el granel frente al embotellado pero, a partir de 2013, el granel ha tenido una progresión descendente hasta llegar a 2016, en el que la tendencia parece haberse invertido, siendo la relación de 55% embotellado y 38% granel, debido al descenso de este último. Con el acuerdo CETA, el vino embotellado puede ser el producto más beneficiado, en cuanto va a es-



tar liberado de barreras comerciales” concluye el informe. El acuerdo, además de abrir fronteras también reconoce nuestras denominaciones. La ministra de Agricultura, Isabel García Tejerina, incidió en la presentación del acuerdo sobre este aspecto porque recoge puntos “muy importantes y un mayor reconocimiento y protección” a las figuras de calidad como las Denominaciones de Origen.

### ¿Quién parece que pierde?

Detrás de estos macroacuerdos siempre hay voces que se levantan. Al igual que pasó con el malogrado TTIP (esta vez con EEUU), el acuerdo de Canadá ha destacado por su opacidad. El ámbito que más desconfianza ha generado es el de los arbitrajes del denominado Investment Court System (ICS), un sistema privado de administración de Justicia entre inversores y Estados con el que se pretende estandarizar las interpretaciones y acelerar las decisiones. Ante la reticencia que suscitaban los arbitrajes, se decidió que fueran la UE y Canadá quienes eligiesen a los jueces y reforzaran los códigos de conducta e introdujeran el derecho de apelación.

Sus críticos consideran que el CETA rebaja los estándares de protección medioambiental y de salud pública. Desconfían del método de resolución de conflictos entre un Estado y una empresa privada por considerar que favorece a esta última, que es la única que puede demandar.

Con CETA (Comprehensive Economic and Trade Agreement) 800 millones de consumidores entre ambas partes están llamados a comprar y vender libres de trabas administrativas y aranceles, además de acercar y adaptar prácticas comerciales. Incluso se dice que las empresas europeas podrían ahorrarse más de 500 millones de euros al año en aranceles. Un dinero que bien podría utilizar las bodegas españolas para invertir en publicidad y marketing ya que los vinos españoles se merecen estar mejor posicionados.



©Shelley Boettcher

### SHELLEY BOETTCHER

**Periodista canadiense especializada en vino, viajes y gastronomía**

*“El Acuerdo pinta muy bien sobre el papel. Habrá más libertad para importar y exportar vinos”.*



*Tierra, tradición, variedades únicas.  
"Nuestra verdad"*







# Rías baixas

## En su mejor momento

Es una de las Denominaciones que mejor ha aguantado el temporal. Y no solo porque la gran helada de la pasada primavera respetó sus viñedos (cosa que no pueden decir el resto de Denominaciones gallegas), sino porque hoy en día está en una posición privilegiada tanto en ventas como reconocimiento a sus vinos. La cosecha 2016 ha sido calificada como Excelente y con la vendimia a punto de terminar, se prevé un incremento en cantidad y, lo más importante, de calidad. Lo dicho, Rías Baixas vive su mejor momento.



## 2016, ExcEl Ent E

*Desde 2007 no había una añada en esta Denominación calificada como Ex celente. Este año se dieron todas condiciones, según señala su presidente Juan Gil de Araujo. "Llovió mucho durante el invierno y el principio de la primavera. Las temperaturas fueron más bajas de lo normal y el verano, por su parte, fue seco y caluroso, lo que alejó cualquier atisbo de enfermedades criptogámicas. Luego, las ligeras lluvias de mediados de septiembre permitieron que la viña se hidratase, con lo cual, la maduración fue muy buena y el volumen de cosecha muy satisfactorio".*

R

ías Baixas -y Galicia, en general- son conocidas por sus minifundios. Pequeñas parcelas que los viticultores de la zona trabajan como si de "fillos" se tratara. Esta característica, lejos de ser un problema, se presenta como una ventaja. Las viñas, aunque el viticultor quiera, no pueden ser superproductoras y los trabajos en el campo suelen ser siempre manuales, lo que supone altos costes de producción. A todo esto hay que añadir una climatología complicada que hace aún más loable la labor de esos hombres y mujeres. Después de un año de incertidumbre, de sequía, de tormentas, de ver cómo los viñedos de sus vecinos eran devastados por la gran helada del pasado abril y rezar porque no les afecte, ha llegado el momento de la verdad: la vendimia. Con un mes de adelanto, en 2017 se espera recoger mayor cantidad de uva.

### El momento de los blancos

Para Cristina Mantilla, asesora enológica en algunas de las mejores bodegas gallegas como Fefiñanes, Catrobrey o Valmiñor, "el consumidor está entendiendo que la calidad del vino blanco es similar a la del tinto y que su precio puede ser igual o superior".

Para Juan Gil de Araujo, presidente de la DO después de haber sido reelegido este verano, "el buen momento que ahora viven los vinos blancos se debe a que las técnicas de elaboración han permitido mejorar muchísimo la calidad de los vinos, y eso, sumado a la incorporación de nuevos consumidores -en especial de la mujer- ha hecho que el desequilibrio a favor del consumo de tintos se haya moderado". Hoy en día, hay un gran



*"La mujer ha hecho que el desequilibrio a favor del consumo de tintos se haya moderado" Juan Gil de Araujo, presidente de la DO Rías Baixas*

*“El consumidor está entendiendo que la calidad del vino blanco es similar a la del tinto y que su precio puede ser igual o superior”.*

*Cristina Mantilla, consultora y enóloga*

abanico de blancos y lo mejor de todo es que el mercado lo ha valorado. “Se está trabajando intensamente en el campo, buscando la diferenciación de las uvas; mientras que en la bodega se cuida con esmero la vinificación para conseguir la excelencia de nuestros vinos. El sector tiene claro que nuestro camino es la puesta en valor del vino español en el mercado exterior”, comenta Paula Fandiño, enóloga de Mar de Frades. Las mujeres en esta Denominación han tenido un gran protagonismo. Recientemente, Fandiño y Katia Álvarez, enóloga de Martín Códax, han sido incluidas en el Top 10 de la revista británica “The Drink Business”. De hecho, Marisol Bueno, más conocida como la Dama del Albariño, fue una de las primeras presidentas de una Denominación de Origen en España. Hoy en día comparte responsabilidades con su hija Vicky Mareque en Pazo de Señorans.

#### **Gran variedad de estilos**

Rías Baixas es una de las Denominaciones más emblemáticas de nuestro país. En un principio, se la bautizó como DO Albariño, variedad mayoritaria de esta zona y por la que se conocen estos vinos, hasta que en 1988 se llegó al nombre que hoy conocemos: Rías Baixas. Y es que Rías Baixas es mucho más que Albariño y mucho más que vinos de añada. Desde su creación hasta hoy, de los 492 viticultores de la zona, se ha pasado a más de 5.000; de sus 14 bodegas a más de 190; y de sus 237 h a más de 2.800.

Además de la Albariño, esta DO apuesta por otras variedades minoritarias que dan fe del rico patrimonio de la

#### **Araújo y Enu Eva cargo**

*El pasado mes de julio, el pleno del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Rías Baixas volvió a elegir a Juan Gil de Araújo González de Careaga como su presidente. El papel de vicepresidente será desempeñado por el representante de los viticultores, Julio Reboredo Froiz. Ambas candidaturas fueron las únicas que se presentaron y las dos cuentan con el apoyo mayoritario de los integrantes del pleno.*



**ADEGAS MORGADÍO S.L.**  
Albeos, s/n  
36429 Crecente (Pontevedra)  
Tel.: 988 261 212  
www.bodegasgrm.com



## trío de AsEs

*¿Cómo se consigue ser una de las Denominaciones de blancos mejor posicionadas del mundo? Conocamos a tres de las bodegas que lo han hecho posible. El encuentro se produjo en Madrid el pasado mes de junio durante la presentación a los medios de la calificación de la añada 2016.*

*Por un lado, nos entrevistamos con Albs de Torona, que ha arrasado precisamente con esta añada en el International Wine Challenge de Londres con una Medalla de Oro y una Medalla Trophy. Su director general, Iván Gómez, tiene claro que si "queremos mantener el nivel de la Denominación todo debe empezar en el viñedo. Por otro lado, en Señorío de Rubiós, en la subzona del Condado de Tea, han sido pioneros a la hora de apostar por diferentes tipos de vinos. Además de sus laureados blancos, también elaboran tintos y espumosos de tinto, algo complicado en Rías Baixas, y que el consumidor por ahora no está familiarizado con ellos. "Nuestra filosofía se basa en mantener la esencia de los vinos de siempre", señala su gerente, Antonio Méndez.*

*Por último, otro caso de éxito es Bodegas La Val, que este año veía cómo su finca de Anteí 2016 era reconocido con un Baco de Oro por la Unión Española de Catadores (UEC). Para Fernando Bandeira esto es el resultado de su constancia y de que cuentan con un viñedo de calidad, base de todo gran vino.*

*Rías Baixas es más que un Albariño fesquito". Es una revolución silenciosa con paso seguro.*



zona: Loureiro, Godello, Treixadura, Caíño Blanco... Además de sus famosos blancos de añada, ya hay muchas bodegas que han querido añadir mayor complejidad con sus blancos de guarda, vinos sobre lías o con barrica, que han sido muy bien recibidos por el mercado. Incluso, los consumidores tienen que ponerse al día con sus tintos, que darán mucho que hablar.

Los Rías Baixas son vinos singulares tanto por su propio origen como por las variedades autóctonas utilizadas en su elaboración. Un esfuerzo que se ve recompensado en la producción de vinos con aromas delicadamente frutales, minerales y salinos, que destacan por su frescura y elegancia. Y, precisamente estas características son las que mejor han sabido valorar los mercados, hasta el punto de que sus blancos están considerados como unos de los mejores y con más futuro. Las exportaciones de la DO Rías Baixas representan el 28% de las ventas totales de sus vinos, que en 2016 alcanzaron los 22.965.703 l de vino comercializados, de los cuales, 6.402.703,45 l se destinaron a los mercados internacionales, principalmente a Estados Unidos, Reino Unido, Alemania, Puerto Rico, México, Holanda, Irlanda, Japón, Suiza, y Bélgica.

### Retos de la Denominación

Rías Baixas tiene un presente de calidad, pero debe afrontar varios retos para que sea aún mejor.

#### • Zonificación

Denominaciones como Rioja, Priorat o Bierzo están trabajando por poner las cosas en su sitio y clasificar sus viñedos y Rías Baixas debería seguir esa estela. Es una tierra compleja con muchos tipos de suelos, altitudes y formas de trabajar. Por ello, no estaría de más que se pusiera un poco de orden. Hay mil y un Rías Baixas y el consumidor tiene que ser consciente de ello. Sus casi 3.000 hectáreas se reparten entre las cinco subzonas: Val do Salnés, O Rosal, Condado de Tea, Soutomaior y Ribera do Ulla. Para Raúl Serrano, director de catas de Vivir el Vino, "año tras año hay un potencial increíble de los vinos de esta Denominación. Así, encontramos la mineralidad del Salnés, la frescura del Rosal o la sobriedad del Condado que hacen de cada vino único. Es hora de que demos más valor individual".

*Los Rías Baixas son vinos singulares tanto por su propio origen como por las variedades autóctonas utilizadas en su elaboración.*

**- Profesionalización**

¿Cómo se logra alcanzar en el mundo del vino una posición envidiable como la de Rías Baixas? Ante todo, gracias al ímpetu de las bodegas y viticultores, así como a la importante inversión económica en tecnificación. Desde el Consejo Regulador ayudan con su formación, apertura de mercados mediante la participación de sus bodegas en ferias. También proporcionan planes estratégicos y análisis de mercados en colaboración con viticultores y bodegueros con el fin de saber a dónde quieren llegar.

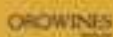
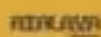
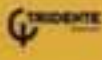
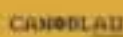
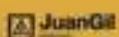
**- Convivencia entre grandes grupos y minifundios**

En Rías Baixas hay dos grupos que están condenados a entenderse. La Denominación abarca desde los pequeños viticultores de media hectárea o menos a los grandes grupos que elaboran el 16,6% del total, según Ramón Huidobro, secretario del Consejo Regulador. De los 5 grupos que existían hace 15 años, hoy en día hay 12 grandes bodegas y la lista no deja de crecer. Así encontramos a Vionta (Grupo Freixenet), Mar de Frades (Ramón Bilbao), Veiga (Riojanas), Pazo Barrantes (Marqués de Murrieta), Lagar de Cervera (Rioja Alta), Pazos de Lusco (González Byass) o La Caña (Grupo Jorge Ordóñez).

**cAmbAdos, ciudad del vino 2017**

*Cuna de ilustres escritores como Valle-Inclán o Ramón Babanillas y cutida en mil y una batallas por ser fronteriza con Portugal, las Rías Baixas ofrecen al visitante un importante patrimonio arquitectónico, los más frescos productos de mar y sus afamados Albariños, que cada agosto son homenajeados en la Fiesta del Albariño de Cambados. Precisamente este año la capital del Albariño ha sido elegida como Ciudad Europea del vino. Esta villa marítima está considerada santuario del marisco y del Albariño y su conjunto histórico ha sido declarado Bien de Interés Cultural*

Ser parte de lo mejor  
ES MUCHO



# Catamos la añada 2016

93



## QUINTA DE COUSELO ROSAL 2016

**QUINTA COUSELO**

Limpio, intenso y con clara tipicidad. El conjunto es magnífico, en el que la fruta mantiene el protagonismo en todo momento junto a ciertas notas de viña y mar. En boca es goloso, directo, casi punzante, con una acidez cítrica que mantiene el frescor y un final persistente de gratos amargos.

93



## PAZO SEÑORANS 2016 **PAZO SEÑORANS**

Zona y elaboración son la carta de presentación de Señorans. Su crianza sobre lías y el aguante al salir al mercado con un tiempo considerable de botella, en el valle del Salnés, que cada vez da mejores vinos, son la combinación perfecta para ofrecer un vino señorial que no pierde el frescor y que proporciona una boca soberbia, redonda y con carácter.

92



## LAGAR DA CONDESA 2016

**LAGAR DA CONDESA**

Un claro ejemplo de cómo diferenciar los Albariños en Galicia son sus suelos. Así, este vino, procedente de suelos graníticos en el valle del Salnés, ejemplifica como ninguno la esencia mineral. Eso sí, sin desprenderse de la tipicidad de estos vinos manteniendo un acidez alta, un punto ligeramente salino y un final de gratas notas amargas.

92



## SIN PALABRAS 2016

**CASTROBREY**

Fresco, intenso, con notas tropicales, de algas marinas, musgo y un punto salino junto a matices pétalos marchitos. En boca, el trago es ágil, fresco, directo, con una excelente acidez y algún cítrico y un final largo.

92



## MAR DE FRADES 2016

**MAR DE FRADES**

Con una intensidad alta, en la que la tipicidad del vino es clave. Presenta fruta tropical muy viva, herbáceos, toques salinos y flores blancas sobre un fondo de heno y musgo. La boca es sávida, de paso vivo y acidez cítrica que le imprime frescor y deja que el final sea de flores y una parte marina.



91



### CONDES DE ALBAREI 2016 *CONDES DE ALBAREI*

Ahora mismo se encuentra en estado salvaje. Tiene fruta, un punto vegetal, notas herbáceas y recuerdos salinos, si bien todos estos matices aún están por ensamblar. La boca es igualmente fresca, sávida, con matices cítricos en el recorrido. Aún le falta pulirse con tiempo de botella.

91



### ALTOS DE TORONA ROSAL 2016 *ALTOS DE TORONA*

Vino maduro que refleja su orientación sur a media ladera, donde recibe buena insolación y evita corrientes, nieblas y fríos inesperados. Así, la fruta se palpa madura, con notas marinas, de sotobosque y herbáceas, dejando al paso de boca que haga el resto. Aporta estructura y frescura al paladar e invita a un final seco de notas de hoja de viña.

91



### MARTÍN CÓDAX 2016 *MARTÍN CÓDAX*

Limpio, varietal y, sobre todo, con un lineal de años y un nombre que nunca defrauda. La fruta, siempre limpia e integrada, se expresa en plena armonía con el resto de matices herbáceos y florales, que siempre acompañan y dejan para el final su parte salina. La boca es golosa, rápida, directa, fresca, con una magnífica acidez y un final de media persistencia de notas de marismas y gratos amargos.

91



### MAIOR DE MENDOZA 2016 *MAIOR DE MENDOZA*

Buena intensidad en la que conviven la fruta blanca, la manzana verde, los recuerdos de nísperos y de fruta de la pasión bajo un velo de tierra mojada, musgo y flores blancas. La boca es amplia, directa, equilibrada, con correcta acidez y un final largo floral y herbáceo.



91



**MORGADÍO 2016**

**MORGADÍO**

Maracuyá, piel de lima y recuerdos de nísperos, con toques de sotobosque, boj y fondo salino. La boca es de trago amplio, recorrido largo y cítrico, buena acidez y persistente final.

91



**SEÑORÍO DE RUBIÓS ALBARIÑO 2016**

**SEÑORÍO DE RUBIÓS**

Nariz muy intensa y compleja, donde encontramos fruta blanca y de hueso, así como notas herbáceas que le aportan frescura. En boca es limpio, floral, con buena acidez integrada y persistente.

90



**GRANBAZÁN ETIQUETA VERDE 2016**

**AGRO DE BAZÁN**

Muy buena intensidad que aún desprende algo de carbónico. Destacan los aromas de lichis y papaya, alga marina, boj y marisco de concha. En boca es floral y salino, de trago sedoso, muy buena acidez cítrica y un final largo y persistente.

91



**SANTIAGO RUIZ 2016**

**SANTIAGO RUIZ**

Media intensidad, claro carácter de zona, fruta tropical viva, notas minerales y terrosas. En boca es fresco, la acidez está por domar todavía, con buen recorrido y final persistente.

90



**PAZO SEOANE ROSAL 2016**

**LAGAR DE CERVERA**

Limpio, intenso, con notas cítricas que predominan sobre la fruta tropical. Con más tiempo en botella se redondeará. En boca mantiene la frescura, una parte salina y de recuerdos de musgo. Su acidez es correcta y su final medio.

El vino sólo se disfruta con moderación.



## Made of Atlantic Inconquistable

*"Soy único, calma y tormenta.  
Soy sal en la fruta, sensaciones nuevas.  
Soy Atlántico en la tierra.  
Soy el vino entre los vinos.  
Inconquistable".*



#madeofatlantic  
[www.mardefrades.es](http://www.mardefrades.es)



## **CAvAnEr A ETnEA: vInOs nACIDOs BAj O EL vOLCán**

A las faldas del volcán siciliano Etna, bajo su atenta y humeante mirada, encontramos un paraje excepcional: Cavanera Etna. Esta antigua granja del siglo XVII cuenta con un viñedo prefiloxérico anterior a 1882 y un antiguo palmento (estructura y equipo para la elaboración de vino típicamente italiano) restaurado en el año 2009. Es en la viña, sin embargo, donde encontramos el tesoro más preciado de Cavanera. Son 22 hectáreas en las laderas del noreste del volcán, con viñedos en terrazas que trepan, desde los 600 hasta más de 900 metros sobre el nivel del mar a lo largo de los contornos de la lava, formada después de la erupción de 1556. Son una parte de la historia del lugar.

El "terroir" y su naturaleza se expresan de una manera excepcional. Las variedades presentes son la Carricante y la Catarratto, con las que se elaboran los blancos Le Sabbie Dell'Etna Bianco 2016, que es un vino joven, fresco y directo; y Cavanera Ripa di Scorciovacca 2015, siendo este un vino de guarda con aromas de manzana y ciruela. También se cultivan las variedades Nerello Mascalese y Nerello Cappuccio. De estas variedades catamos Le Sabbie Dell'Etna Rosso 2016, que es un vino mineral, con toques picantes y muy tánico, que gusta mucho a los lugareños. También probamos Cavanera Rovo delle Coturnie 2015, un vino elegante y aterciopelado, de gran recorrido en el tiempo. Retrato perfecto del territorio en el que se produce.



# Cuaderno de viaje



## **ABADIA DE POBLET**

Un caluroso día de junio, nos esperaba Ricard Rofes en la puerta del Palacio del Abad del Monasterio de Poblet, un enclave único de la orden del Císter, situado en la DO Conca de Barberà. Este especial proyecto de la familia Codorníu Raventós pretende unir dos devociones: recuperar las técnicas de elaboración "borgoñesa" de los monjes del císter traídas en el s. XVI y preservar el patrimonio vitivinícola de la zona, con variedades autóctonas como trepat y garrut. Para ello, nos presentaron los tres vinos de monasterio que han elaborado: Abadía de Poblet 2015 (Macabeu y Parellada), Abadía de Poblet 2015 (Trepata, Garrut, Garnacha y Ull de Llebre) y La Font Voltada 2014 (100% Trepata) Vinos honestos, frescos y finos que muestran el terroir en el que han nacido.



## Perelada: Mucho Más que una bodega

Visitar Perelada en agosto siempre trae sorpresas. En esas fechas celebran su famoso festival que atrae a figuras de primer orden. En esta ocasión, los muros del Castillo de Perelada estaban decorados con mariposas ya que ese día estaba programada la ópera *Madame Butterfly*. De la mano de Dolors Vilamitjana recorrimos el conjunto histórico de la bodega: castillo, convento, museo del vidrio, del vino y, cómo no, la bodega y sus viñedos. Con unos orígenes que se remontan a la Edad Media, la impresionante monumentalidad del Castillo de Perelada es una de las imágenes más emblemáticas del Empordà. Sorprende la biblioteca, que parece estar sacada de la película de Disney "La Bella y la Bestia". Cuenta con cerca de 100.000 títulos y, entre ellos, con algunos incunables como una primera edición de *El Quijote* de 1605, impresa en Valencia. La elaboración de vino en el Castillo Perelada está documentada ya desde la Edad Media, tal y como lo atestiguan varios documentos y pergaminos de la época que se conservan también en la biblioteca.

Delfí Sanahuja, enólogo de la bodega, hizo de cicerone por la Finca el Garbet, que cuenta con 12 hectáreas de suelo pizarroso cultivado en terrazas, a orillas -literalmente- del mar Mediterráneo. De ahí se extraen las uvas Syrah, Garnacha y Cabernet Sauvignon para elaborar Finca el Garbet y Aires de Garbet. Además de su línea de vinos tranquilos y espumosos, la firma también cuenta con una gama de aceites de oliva, vinagres y sal del Himalaya.

Visitar los viñedos de Perelada fue un placer para los sentidos. Un paisaje que recordaba a los cuadros de Sorolla: mucha luz, con un poco de Tramontana y el fondo azul del Mediterráneo.





*"In vino veritas (En el vino está la verdad)"*  
Plinio "El Viejo"

FAMILIA CASTAÑO

## *Tributo a la Monastrell*

Después de años renegando de lo nuestro, aplicando técnicas, uvas y estilos venidos de fuera, incluso llamando a las variedades foráneas "mejorantes", ha llegado la hora de apostar por lo autóctono. Un país que no se siente orgulloso de su herencia está condenado al fracaso. En los últimos años existe una corriente en el vino que reivindica poner en valor lo nuestro y así lo entendió desde el principio la familia Castaño en Yecla. Los romanos ya creyeron en su potencial hace 2.000 años. Llega la hora de que lo hagamos nosotros.



BODEGAS CASTAÑO

Avenida de Fuenteálamo, 3 · 30510 Yecla (Murcia) · Tel.: 968 791 115 · [info@bodegascastano.com](mailto:info@bodegascastano.com)

La región de Yecla se encuentra en el nordeste de Murcia, en la comarca del Altiplano. Allí, la familia Castaño siempre ha sido consciente de que el futuro pasa por valorar el pasado. En 1978, Ramón Castaño Santa, hijo y nieto de viticultores, decidió seguir rindiendo culto a la diosa Monastrell, variedad introducida por los fenicios incluso antes de los romanos. El tiempo le ha dado la razón y hoy en día sus vinos son reconocidos en las guías y concursos más prestigiosos del mundo. Además, en una época donde las exportaciones de vino están batiendo records en nuestro país, la familia lleva décadas haciendo un trabajo minucioso de posicionamiento y actualmente está en más de cuarenta países.

#### **Monastrell + Ecológico = Fórmula de éxito**

Con ese respeto a la tierra y su historia, la familia Castaño y su equipo han mimado sus viñedos de Monastrell. Poco a poco, están trabajando en ecológico ya que la zona es altamente propicia para ello por el tipo de suelo y, sobre todo, por las condiciones climáticas. De hecho, su esfuerzo se ha visto recompensado con el reconocimiento como mejor ecológico de la variedad Monastrell por Systembolaget (el monopolio estatal sueco de tiendas de licores). De este modo, Castaño Monastrell Ecológico entra por la puerta grande no solo en Suecia sino en el resto de países escandinavos.

Y es que, conscientes de que la base de un gran vino es su viñedo, Castaño lleva años poniendo la vista en la viticultura. Por un lado, ampliando el número de hectáreas de viñedo propio y, por otro, reordenándolo con un claro enfoque en la conservación de la variedad autóctona Monastrell. También trabajan con otras variedades autóctonas y foráneas con el fin de conseguir otras notas distintas a las de la uva reina.

Bodegas Castaño afronta el futuro con un viñedo más sostenible, mejor orientado, con mayor calidad, pero con la misma pasión por la tierra y la variedad autóctona. ¡Ave Monastrell!

#### **Nueva imagen de Hécula**

*Su mítico Hécula ha renovado la imagen en claro homenaje a la presencia romana en la zona hace 2000 años. En su etiqueta aparecen los mosaicos aparecidos en la Villa Romana, donde también se descubrió recientemente el busto de Adriano, que se expone en el Museo Arqueológico de Yecla, de gran valor histórico. Hécula es la marca icono de Castaño, la que define el trabajo que la familia viene haciendo con la Monastrell desde hace ya cuatro generaciones. El nuevo diseño cuenta la historia del vino en Yecla. Una historia que los Castaño han sabido escuchar y transmitir en sus vinos. En las inmediaciones de esta villa también ha aparecido un lagar y numerosos restos de vasijas, que junto con el paso de la Vía Augusta por la zona, vuelven a evidenciar el importante comercio de vinos procedentes de Yecla desde tiempos ancestrales.*



#### **Familia de emprendedores**

*La incorporación de la cuarta generación de la familia ha traído nuevos retos y técnicas de viticultura que, sin duda, van a ir teniendo un efecto positivo en los vinos que salen al mercado: más amables, con la suavidad y frescura que está demandando el consumidor pero sin olvidar la filosofía de una variedad que ofrece estructura y buena carga tánica.*

*Uno de los grandes activos de la bodega es un equipo altamente cualificado. A los mandos, el departamento de enología, con Ramón Castaño y su enólogo, Mariano López, que lideran este motor bien engañado que es Bodegas Castaño.*



De izquierda a derecha: Ramón Castaño, director técnico; Juan Pedro Castaño, director financiero; Ramón Castaño Santa, fundador de Bodegas Castaño; y Daniel Castaño, director comercial.

# DO Cebreros

Primera Denominación abulense



Los inicios son difíciles en toda aventura que uno emprende, pero el caso de la DO Cebreros ha sido aún más complicado. La noticia de su nacimiento ha sido motivo de alegría para muchos, pero también un jarro de agua fría para los que tenían en mente otro proyecto más ambicioso: DO Sierra de Gredos. Invitamos a todos los protagonistas de la historia, pero las agendas no lo permitieron. Desde aquí emplazamos a todas las partes a otro almuerzo conjunto. En torno a una mesa es donde mejor se arreglan estos asuntos.





**E**n el vino hay una clara tendencia de vuelta al pasado y de valorar el patrimonio que nos legaron nuestros ancestros. Todo ello gracias, en parte, a una corriente de jóvenes enólogos, en edad o espíritu -¿ha y diferencia?- que van recorriendo las zonas vinícolas de nuestro país buscando los tesoros perdidos. Viñedos casi abandonados que esperan ser reconquistados. En algunos casos, el desembarco llega demasiado tarde y donde había un viñedo viejo hoy encontramos cereal, frutales o simplemente monte.

Este es el caso de la zona del sur de Ávila, que ha vivido en las últimas décadas un abandono escalofriante de la viña. De las 12.000 hectáreas en los censos oficiales de Cebreros, hoy en día quedan solo 4.000. Esto había que pararlo. Y ha sido precisamente el respaldo del mercado, la llegada de prestigiosos enólogos, el reconocimiento de los grandes gurús del vino y, por supuesto, la aprobación de la DO Cebreros lo que ha revertido esta tendencia. Por fin respira con tranquilidad este viñedo que tiene todo para ser una de las zonas -si no lo es ya- más reconocidas de nuestro país. Sus Garnachas cuentan con una elevada edad media, el 94% tiene más de cincuenta años y el 37% incluso ronda los ochenta. A esto se le une la Albillo Real para blancos que completa un patrimonio protegido por la Sierra de Gredos. Una zona que cuida sus viñas con mimo y les imprime esa característica mineralidad propia de los suelos de granito y pizarra. Esta nueva Priorat -como la llaman algunos- también destaca por su diversidad de alturas y orientaciones y cuenta con viñedos tan inclinados que obliga a trabajarlos manualmente.

#### **Una denominación cuarenta años esperada**

Un día después de la presentación oficial de la DO Cebreros, que tuvo lugar el 11 de julio, celebramos el almuerzo de este número. Con la "resaca" de ser el foco mediático por un día de estos soñadores, pudimos charlar tranquilamente sobre todo el camino que les espera. Para empezar, este año los viticultores de los 35 municipios del sur de la provincia de Ávila podrán, en esta vendimia, incluir en su contraetiqueta el marchamo "DOP Vino de Calidad de Cebreros", una concesión transitoria y que es un paso más hacia la Denominación.

A partir de ahora, la Asociación Vinos de Cebreros será el órgano gestor de la DO, mientras que el Instituto Tecnológico Agrario (Itacyl) de la Consejería de Agricultura de Castilla y León se encargará de controlar y certificar los vinos. A la alegría de ser la cosecha 2017 la prime-



#### **DANIEL RAMOS**

##### ***Vicepresidente de la Asociación Vinos de Cebreros y elaborador***

"En la zona lo tenemos todo. Viñedos viejos, vinos únicos, personalidad, un paisaje maravilloso... Los que menos nos ponemos de acuerdo somos los humanos, como siempre, que andamos fastidiándolo todo. Debemos unirnos, valorar todo aquello que han hecho nuestros antepasados, darle valor y crear algo único. Se llamará Cebreros pero la Denominación son 35 municipios. Y voy más allá, porque tenemos que valorar no solo nuestros vinos, sino nuestra cocina, nuestros tomates... La zona es maravillosa".

*De las 12.000 hectáreas de viñedo en los censos oficiales de Cebreros, hoy en día quedan solo 4000. Esto había que pararlo.*



**RAFAEL MANCEBO**

*Presidente de la Asociación Vinos de Cebreros y copropietario de Bodega Garnacha Alto Alberche*

"Cuando la gente veía viñas abandonadas, yo veía futuro. Eso sí, con trabajo y responsabilidad. Hemos conseguido hacer vinos con alma y salir del anonimato. Estamos orgullosos de haber conseguido este sueño, cuando mucha gente pensaba que no lo íbamos a lograr. El trabajo empieza ahora".



**DAVID BUSTOS**

*Cooperativa Don Juan del Águila*

"Toda la dirección que estamos tomando primero es para que se conserve el viñedo de la zona, la gente siga trabajando las fincas, atraigamos gente nueva y nuevos proyectos. Con la Denominación esperamos que la zona se dinamice. Estamos convencidos de que el patrimonio que tenemos está en el campo".

ra que se acoja a esta nueva Denominación se contrapone una vendimia complicada y especialmente dañada por la granizada que sufrieron los viñedos a principios de julio. De cualquier forma calculan que se calificarán unas 100.000 botellas de las ocho bodegas que hasta ahora solo podían acogerse a la figura de calidad Vinos de la Tierra de Castilla y León. Ya hay otros cinco proyectos interesados en adherirse. Esto va a suponer un revulsivo no solo para el sector del vino sino para toda la economía en general de la zona.

La DO Cebreros está enclavada en una provincia con uno de los mayores despoblamientos rurales de España. La cercanía con Madrid y la falta de oportunidades en el campo ha sido una de las causas de este gran problema demográfico. La crisis, el auge de la viticultura en la zona, la llegada de ideas frescas y, ahora, la aprobación de la Denominación ha llenado de esperanzas a aquellos pueblos que veían cómo sus jóvenes dejaban los pueblos que les vieron nacer.

**Un almuerzo lleno de soñadores**

En los últimos años la zona está asistiendo a la llegada de enólogos venidos de diferentes partes de España e, incluso, de Australia, como es el caso de Daniel Ramos, vicepresidente de la Asociación Vinos de Cebreros y uno de los elaboradores con los que compartimos mesa y mantel. Después de que sus padres emigraran a la otra parte del mundo para buscar un futuro mejor decidieron regresar a su país porque la tierra tira mucho. Y de eso precisamente entienden todos los viticultores de la zona, que un día optaron por unirse y creer en esa tierra. Una aventura, un sueño donde tuvieron que luchar contra molinos de todo tipo. Rafael Mancebo, presidente de la asociación, siempre ha defendido el potencial de esta zona y no ha dudado en disfrazarse en ferias de Don Quijote de La Mancha para atraer la atención de compradores, distribuidores y prensa. Ahora, con la aprobación de la Denominación, "Don Rafael de La Garnacha", como se hacía llamar, posiblemente tenga que guardar su yelmo y espada.

En el almuerzo también contamos con David Bustos, miembro de la Cooperativa Don Juan del Águila y que desveló que, conscientes de que las etiquetas hacen grandes a las Denominaciones, esta cooperativa ubicada en El Barraco está incrementando su porcentaje de vino embotellado frente al granel. Su intención es llegar al 60% del total del vino que produce. La aprobación de la Denominación a buen seguro será un aliciente para que los viticultores crean en sus viñas y cambien su forma de entender el vino.

**Grandes nombres de la zona se quedan fuera**

Atasco cuando llegas tarde, contar con diez mil cucharas cuando lo que necesitas es un cuchillo... Si Alanis Morrisette ponía letra a las tantas ironías que experimenta el ser humano a lo largo de su vida, se le olvidó

*Enólogos que han sido los artífices del “milagro” de esta zona, junto con otras bodegas ya asentadas, no quieren acogerse a la nueva DO Cebreros.*

mencionar las del vino. Los viñedos casi abandonados de la zona de Cebreros hoy en día son objeto de deseo. ¿No es irónico? Y siguiendo con las ironías, es curioso ver que algunos de esos enólogos que han sido los artífices del “milagro” de esta zona, junto con otras bodegas ya asentadas, no quieren acogerse a la nueva DO Cebreros.

Uno de los grandes descubridores de la zona, Telmo Rodríguez, se ha mostrado en desacuerdo con esta nueva Denominación: “nadie me ha preguntado nada”. Telmo llegó a Cebreros en 1999 y se quedó prendado con el lugar. Por ello decidió montar su propio proyecto con el piloto de carreras Carlos Sainz. Su Pegaso arrancó por todo lo alto y fue el acicate para que muchos repararan en esta zona. “Soy defensor de las Denominaciones de Origen, pero en este país se han creado Consejos Reguladores sin saber qué estábamos montando. Ya había una categoría reconocida en todo el mundo, Gredos, y ahora surge esto. Es una pena”.

Y tras Telmo, llegaron otros proyectos muy interesantes a la zona tanto en Cebreros como el resto de pueblos de la Sierra de Gredos con su Garnacha como religión. La historia nos demuestra que todo dogma siempre cuenta con su particular cisma. Hoy, la llegada de la Denominación número trece de Castilla y León es un triunfo agrídulce. Dulce porque por historia, características y elaboración de vinos de calidad es un título indiscutible. Agrio porque proyectos de reconocido prestigio como Telmo Rodríguez con su Pegaso o Daniel Landi, con su 97 puntos Parker por el Reventón, no quieren unirse. “La naturaleza es la que marca las Denominaciones”, señala Landi, que añade que de lo que tendríamos que estar hablando es de la DO Sierra de Gredos, que abarcaría no solo los viñedos de la zona de Ávila (hoy ya DO Cebreros) sino los circundantes de Madrid y Toledo.

#### **Crónica de un conflicto anunciado**

Adaptando la pregunta que ha traído de cabeza a la humanidad sobre el huevo o la gallina, ¿qué fue antes? ¿Cebreros o Gredos? La Asociación Vinos de Cebreros señala que en 2014 empezaron a ponerse en marcha para promover la DO Cebreros. Entre los impulsores se encontraban Rafael Mancebo, viticultor y actual presidente de la DO Cebreros; y el mencionado viticultor Daniel Ramos. Una idea, de cualquier forma, que llevaba 40 años queriendo arrancar. Por otro lado, la Asociación Garnacha de Gredos se funda antes, en 2013, con el objetivo de defender el potencial de la Garnacha en el entorno



#### **MARCOS MARTÍN PERAL**

##### **Secretario de la Asociación y viticultor**

“Desde aquí, mi reconocimiento a los viticultores y al trabajo que han hecho durante años. A la hora de presentar la DO al mundo solo pido que nos dejen salir con facilidad y que no nos pongamos tampoco trabas entre nosotros. Que no sean los vecinos de al lado los que nos pregunten a dónde vamos y qué hacemos con lo nuestro. Tenemos que intentar dejarnos vivir unos a otros. Si esta Asociación ha conseguido lo que ha conseguido es porque entre nosotros no hemos tenido envidia, no hemos dicho yo lo hago mejor que otro. Somos diferentes, pero somos conscientes de que todos juntos vamos a algún lado”.



### MARTA BURGOS

#### *Directora Técnica DOP Vinos de Cebreros*

"Quiero que se dé importancia a la zona, a lo que se está haciendo desde hace muchos años. Sobre todo, que no arranquen más viñedo y que la gente conozca estos vinos y los pruebe, que es lo más importante. Creo que vamos a estar a la altura. La formación es un pilar fundamental para que puedan sacar adelante su viñedo".

*Desde aquí nos preguntamos, con sano espíritu conciliador: ¿Es tan complicado conseguir una Denominación que abarque tres Autonomías?*

de la Sierra de Gredos y crear una denominación propia pero a largo plazo, quizá demasiado largo para los precursores de la actual DO Cebreros. Según estos últimos, en febrero de 2015, Garnachas de Gredos (GdG) se propuso solicitar la Denominación como tal, pero en la votación final "me quedé solo votando a favor de la DO, ya que todos se decantaron por una marca de calidad", recuerda Ramos, uno de los viticultores que también participó en esta reunión y que actualmente es el vicepresidente de la DO Cebreros. Ramos nos relata la crónica de esta ruptura que tuvo lugar en la siguiente reunión de finales de ese mismo año, en la que se volvió a plantear la DO Sierra de Gredos. En esta ocasión, bodegas como Comando G y Daniel Gómez Jiménez Landi se unieron a la causa, aunque el propio Daniel Ramos decidió abstenerse porque ya estaba inmerso en la creación de la DO Cebreros. Una cuestión de tiempos, de plazos, en definitiva, todo un culebrón del verano, que presumiblemente se extenderá al otoño, el invierno y la primavera, como buen serial que se precie.



### ROSA SAN ROMÁN

#### *Directora comercial Tripecork*

"Los vecinos de Extremadura queremos estar presentes con nuestras dehesas de alcornoques, donde está presente la fauna ibérica y, cómo no, el trabajo del hombre. Estamos dispuestos a acompañaros en esta aventura que esperamos os lleve muy lejos. Habéis trabajado mucho y habéis conseguido un hito muy importante".

#### **¿Cuál será el próximo capítulo?**

La 13ª Denominación -y no seremos supersticiosos- de Castilla y León ha nacido con el viento de cara. Y desde aquí nos preguntamos, con sano espíritu conciliador: ¿por qué no pueden coexistir las dos Denominaciones, Sierra de Gredos y Cebreros, como ya ocurre en otras partes de España? ¿Es tan complicado conseguir una Denominación que abarque tres Comunidades Autónomas? Rioja, Cava y Jumilla lo han conseguido y dependen del Ministerio de Agricultura. Luis Gutiérrez, el hombre de Parker en España, en su libro "Los nuevos viñadores" (PlanetaGastro) aclara que "la Sierra de Gredos es simplemente la Denominación que pudo haber sido". ¿Y por qué solo pudo? Porque llegar a Europa con otro proyecto cuando acaban de "ceder" con la DO Cebreros es una piedra en el camino. Polémicas aparte, es a partir de ahora cuando sus vinos tendrán que demostrar su calidad a aquellos que han puesto el grito en el cielo por la llegada de esta Denominación al público en general. El consumidor será el que deberá deshacer este entuerto cuando lleve a su mesa un vino de la DO Cebreros o de los otros proyectos de la zona de Gredos, llámese Méntrida, Vinos de Madrid o Vinos de la Tierra de Castilla y León. Si Angela Channing, protagonista de Falcon Crest, uno de los culebrones del vino más famosos de la década de los 80, levantara la cabeza...

# VARGAS



**ESPERANDO RECIBIRLE CON  
LOS FRUTOS DE SU VENDIMIA**

*¡Buena cosecha!*

**Artesanía creativa en packaging de madera**

Ctra. N 124, Km. 39,5, Gimileo (La Rioja) Spain  
Tel (+34) 941 304 454 — info@vargas.es

[www.vargas.es](http://www.vargas.es)

# 75 Aniversario VIÑA ARDANZA

¿Quién no conoce Viña Ardanza, una de las míticas etiquetas de Rioja? En 2017 cumple su 75 aniversario y, por este motivo, el equipo de Bodegas La Rioja Alta ha lanzado el vino conmemorativo 75 Aniversario de Viña Ardanza Reserva 2008. Vivir el Vino estuvo en su presentación.



© Viña Ardanza

Rioja Alta es mucho más que una bodega. Es una filosofía de vida que a lo largo de los años se ha ido extendiendo entre los proyectos que el grupo ha impulsado en otras zonas. De ello fuimos testigos en *Vivir el Vino*. En un viaje organizado, antes de llegar a la bodega primigenia, ubicada en el Barrio de la Estación de Haro, nos tuvimos en primera parada en Torre Oña (Párganos-Laguardia). Conscientes de que la uva es la base de todo gran vino, pudimos ver viñedo y recorrer sus nuevas instalaciones, donde su apuesta por la tecnología dejaba entrever que la calidad es su objetivo final. Un objetivo que se materializa en Torre de Oña Martelo 2012, un vino que, en su primera añada, nace de la evolución enológica, del conocimiento de sus viñedos y el estudio de sus suelos. Este tinto procede de unos viñedos de más de 60 años y cuenta con una crianza que mayoritariamente se hace en barrica americana, lo que le da un punto más fresco. Este coupage de Tempranillo (casi al 100%) Mazuelo, Garnacha e, incluso, algo de Viura solo se elabora-

rá en añadas excelentes. Un punto y aparte en Torre Oña. La siguiente escala recaló en Viña Ardanza (Haro), donde asistimos al nacimiento de Viña Ardanza Reserva 2008, que hace honor a su 75 Aniversario. ¿Cuál era la diferencia de este Ardanza con sus anteriores añadas? Nos bastó solo media hora para descubrirlo al descender del Land Rover que nos guió a un viñedo situado en La Pedriza de Tudelilla, Rioja Baja. Este paraje cuenta con unas características únicas en cuanto a suelos y altitud. Pudimos comprobar que la diferencia estribaba en que la Garnacha ganaba protagonismo hasta representar un 20% del coupage. Un giro que aporta al vino más frescura, color y notas puramente varietales.

#### De 1970 a 2008: la evolución de los Ardanzas

No podía quedar la cosa ahí. Faltaba el remate final en una cata vertical con la que solo unos pocos fuimos bendecidos. El paso del tiempo en el vino es caprichoso y siempre nos depara sorpresas.

# Sorbidos de historia

## Viña ardan za 1970

75% Tempranillo, 20% Garnacha y un 5% repartido entre Graciano, Mazuelo y Viura. Clasificada en su día como cosecha muy buena y un ciclo vegetativo de 195 días, descorchamos y nos la llevamos a la nariz para descubrir que para nada es un vino cansado, que las compotas, notas especiadas y algún toque de acetaldehído todavía le aportan viveza.

## Viña ardan za 1982

Clásico coupage de Tempranillo, Garnacha, Graciano, Mazuelo y Viura. Una añada muy seca, pero con gran bondad en el clima que dejó una producción algo más escasa, pero de muy buena calidad que logró ser excelente de manera oficial. No podía creerlo pero la intensidad del vino podía competir con vinos actuales.

## Viña ardan za 1985

Aquí se mantiene el coupage inicial, descartando el sutil porcentaje de la Viura. Quizás una de las mejores cosechas después de la mítica de 1970. La intensidad aromática crece en protagonismo, con notas de fruta escarchada, monte bajo y balsámicos. La boca está contenida por su gran acidez, lo que me hace creer en su gran evolución y en que todavía puede dar sorpresas.

## Viña ardan za 1989

En esta añada, la presencia de Garnacha se eleva hasta el 25%. El resto se mantiene como siempre. Complicada y de maduración muy rápida, sorprendió por los más de 16° alcohólicos. Un vino delicado y con gran complejidad. La boca era larga, manteniendo viveza en su recorrido.

## Viña ardan za 1995

Cambio radical en el coupage, en el que la Tempranillo representa el 80% y solo se deja acompañar por un 20% de Garnacha. Una añada de condiciones perfectas tanto en cantidad como en calidad. No siempre llueve a gusto de todos y este Viña Ardanza 1995 me pareció con una evolución más marcada que los anteriores vinos.

## Viña ardan za 2001 r eser Va especial

Tercer reserva especial de la historia de Rioja Alta, con el coupage de Tempranillo y Garnacha. Una añada escasa pero excepcional en todos los sentidos. Podría considerarse la cosecha perfecta, que ofreció vinos de alta intensidad de color y gran complejidad aromática.

## Viña ardan za 2005

Mantiene el mismo coupage y crianza que el 2001. Una añada en la que todo fue redondo, pues durante la vendimia se produjo un salto térmico que provocó la maduración de los azúcares. Todavía muy entero y uno de los vinos que más resistencias mostó a abrirse, con una excelente carga frutal y una parte considerable de barrica que aún está presente.

## Viña ardan za 75 aniversario 2008

80% de Tempranillo y, por primera vez, 0% de Garnacha de una sola finca: La Bdriza. Eso se transmite de forma intensa en nariz, con una fruta roja en sazón marcada y unas endrinas bañadas en licor que se combinan con ricos especiados. La boca combina la tipicidad de su nombre, con una frescura que cada vez solicita más el mercado actual.



# Historia de una helada DEVASTADORA



© Bodegas Comenge

Vivimos una época donde la tecnología avanza a un ritmo vertiginoso en el campo. A pesar de ello, es evidente que continuamos dependiendo de la meteorología. 2017 será recordado por una sequía acuciante, tormentas de granizo como pelotas de tenis y una helada polar que ha arrasado el viñedo sin piedad, ante la mirada impotente de los viticultores. Muchos echan la culpa al cambio climático y enólogos de prestigio, como Miguel Torres, ha llamado a la unidad para afrontar este problema ¿Estamos preparados para lo que nos viene?



# A

pesar de ser la viña uno de los cultivos más resistentes, 2017 se lo está poniendo difícil. Las primeras estimaciones provisionales apuntan a que la próxima vendimia española rondará los 39 millones de hectolitros, un 10% menos que en el ejercicio anterior, debido a las adversidades climáticas. Eso sí, habrá zonas en las que el descenso llegará a más del 80%. Muchos viticultores lo han perdido todo y, lo que es peor, la planta ha quedado tocada no solo para esta vendimia sino para la de 2018. Noches largas las del 26 al 29 de abril, cuando casi todos los españoles dormían en sus casas, unos cuantos no pegaron ojo. Se preveía que las temperaturas iban a bajar en el norte de España. Las heladas son algo normal en esas fechas, lo habían dicho los chicos del tiempo y quizá alguna cepa se vería afectada, pero lo que ocurrió fue mucho más catastrófico. Un frente frío decidió visitar los viñedos de la parte septentrional dando su particular beso de la muerte.

#### Una noche para olvidar

Rafael Cuerda, director general de Bodegas Comenge (DO Ribera del Duero) tiene en su mente grabada esa efémeride. "El día anterior estuve dando una vuelta por todas las parcelas para ver en qué estado se encontraba la brotación. El ries-

go era máximo. Así sucedió, pero sorprendentemente, el especial emplazamiento de nuestras viñas, la mayor parte de ellas en laderas orientadas al sur y protegidas por arboledas, apenas mostraron daños significativos, pudiendo sortear esta tremenda helada. Sin embargo, dos días después se volvió a producir una segunda helada, en este caso, de irradiación –o helada blanca- debido a un enfriamiento del suelo durante una noche de cielo despejado. En esta ocasión, los daños producidos por las bajas temperaturas fueron muy significativos, llegando a quemar en algunas viñas el 80% de los brotes. Desolador".

Lo peor es que ese aire polar fue recibido por unas viñas con un ciclo vegetativo muy avanzado por las elevadas temperaturas previas, lo que las hizo aún más vulnerables. Además, la duración de la helada fue inusualmente larga, nada menos que cinco horas en muchos casos. Pocos del lugar recuerdan una helada así. Rafael explica que en esta ocasión se unieron dos aspectos tremendamente negativos para las plantas. "Por un lado, la intensidad de la misma, una helada de advección, es decir, una invasión de masas de aire gélido –llamada helada negra-, registrando temperaturas mínimas de entre -4,5 y -7,6 °C, dependiendo de la zona de la Ribera del Duero. Por otro lado,

# EL MEJOR ALBARIÑO

*gracias naturaleza*

# DEL MUNDO

INT. WINE CHALLENGE 2017. LONDON

**A**  
BODEGAS  
**ALTOS**  
*de Torona*

galicia  
calidade

ELMEJORALBARINODELMUNDO.COM

Riás Baixas  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN  
RIBERA DEL DUERO



## Unión ante el cambio climático

*El pasado mes de junio, la feria Vinexpo (Budeos, Francia) alzó la voz de alarma sobre las consecuencias del cambio climático en el campo. Entre los participantes de la mesa redonda sobre este tema, el más contundente fue John Holm, decano de la facultad de Ciencias del Medio Ambiente de Harvard. "Los incendios en Australia o Chile, o las heladas tardías en Francia a finales de abril -b- dos estos países productores de vino- ilustran las consecuencias del cambio climático, que seán agravando". Los expertos apuntan a que el aumento de las temperaturas puede hacer que los vinos sean cada vez más potentes pero menos complejos en aromas, con tasas de alcohol de hasta 16-17 grados y una falta de acidez que perjudica al sabor. Algunos productores también están experimentando con cepas más resistentes a la sequía, aunque la calidad todavía no es suficiente para elaborar grandes vinos.*

*Además de incidir sobre las consecuencias de la sequía o las heladas en las viñas, también se hizo un llamamiento para la unión del sector. "Podríamos crear un grupo internacional entre todos los viticultores para luchar por la reducción de los gases de efecto invernadero (...) y hacer un cambio que sería seguido por otras empresas", sugirió Miguel Torres, presidente de Bodegas Torres.*



© Vinexpo

en ese 29 de abril, las viñas mostraban un estado fenológico más avanzado de lo habitual, estando la mayoría de las yemas francas y de mayor fertilidad ya brotadas. Esto incidió de manera importante en el daño causado, mermando más de lo habitual los rendimientos de la cosecha".

## El norte de España, el más afectado

Y tras su paso, llegaba la desolación, la impotencia de ver cómo el trabajo de meses se tiraba por la borda en cuestión de horas. Estas heladas tardías, las de primavera, son las más temidas por los viticultores, ya que cuando se producen las del invierno, la planta está en "invernación" y tiene armas para defenderse. En primavera, cuando los viñedos están en sus primeros estados de desarrollo, se pueden destruir las yemas jóvenes, lo que puede mermar significativamente su cosecha.

De oeste a este, Galicia fue la primera Comunidad que vio cómo ese aire polar helaba sus viñas y el corazón de los viticultores. El frío de la madrugada del 27 de abril acabó con casi el 80% de la cosecha de Monterrei y Valdeorras. Ambas han pedido la declaración de zona catastrófica. En el resto de Denominaciones, la incidencia fue menor. Ya en Castilla León, una de las Denominaciones más afectadas fue Bierzo, que también ha pedido la declaración de zona catastrófica. Las primeras estimaciones realizadas por el equipo técnico del Consejo Regulador de Bierzo indicaron que la helada de la madrugada del 27 de abril ocasionó una pérdida de cosecha de entre un 70% y un 80% de la producción. "En algunos casos se va a perder también la cosecha del próximo año, porque no hay posibilidades de poda", explicaba en rueda de prensa su presidenta, Misericordia Bello. Al día siguiente serían las provincias de Valladolid, Segovia y Burgos. En esta última se alcanzaron los -7 °C, resultando los viñedos de esta zona los más afectados. Las

*"No recuerdo una helada tan fuerte ni tan extensa", confiesa Roberto Frías, director de la Sección Agrícola de Bodegas La Rioja Alta. "Las consecuencias generalizadas serán catastróficas".*

bodegas de Ribera del Duero están acostumbradas a las heladas primaverales, pero esta en concreto sorprendió por su intensidad y su forma de desarrollarse. Algunas como Abadía Retuerta, Vega Sicilia o Pago de Carraovejas cuentan con torres antiheladas de aire caliente, pero en esta ocasión no fueron suficientes ya que la helada no fue por irradiación, sino que todas las capas eran frías.

Por otro lado, los termómetros en Rioja también se quedaron helados la madrugada del 27 al 28 de abril. Las temperaturas, que bajaron hasta los  $-3,5$  °C en algunas zonas, causaron daños en el viñedo y en cultivos frutales de varios municipios. "No recuerdo una helada tan fuerte ni tan extensa", confiesa Roberto Frías, director de la Sección Agrícola de Bodegas La Rioja Alta. "Las consecuencias generalizadas serán catastróficas".

Los daños causados no sólo afectarán a la cosecha de este año, que verá su producción notablemente mermada, sino que además se extenderán a la campaña de 2018, según el Consejo, puesto que los viñedos más afectados han perdido la posibilidad de realizar una poda adecuada.

#### Sistemas antiheladas pros y contras

Según Jesús Yuste, investigador en Viticultura del Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (ITACYL) y Coordinador del Área de Viticultura de la Comisión Técnica de la Plataforma Tecnológica del Vino (PTV), "los posibles sistemas de prevención de heladas en viñedo son diversos, pero cada uno de ellos presenta unas limitaciones. Así, el riego por aspersión requiere de un potencial de caudal de agua enorme, de manera que apenas se puede implantar en viñedos de reducidas dimensiones. La combustión de materiales exige unos recursos humanos muy elevados para poner en marcha el dispositivo de quema de forma prácticamente instantánea en todo el viñedo, además del seguimiento en tiempo real de la correspondiente evolución de temperaturas para determinar el momento de riesgo inmediato. Los ventiladores antihelada tienen

#### El futuro de la agrometeorología

Desde la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) se hace cada vez mayor hincapié en la agrometeorología. "Las interacciones entre agricultores y meteorólogos pueden ser muy provechosas si sus respectivas disciplinas entienden las necesidades y limitaciones de cada uno", señala Peter Holmgren, director de la División de Medio Ambiente, Cambio Climático y Bioenergía de la FAO. "El principal papel de la agrometeorología moderna es asegurar que los investigadores, planificadores, y agricultores dispongan de datos, herramientas y el conocimiento necesario para enfrentarse a los problemas de la producción agrícola provocados por las variaciones meteorológicas y climáticas".



© Naciones Unidas



## Nuevos aires EN LA RIBERA

Bodega Virgen de la Asunción  
09311 La Horra (Burgos)  
Tel.: 947 542 057 | info@virgendelaasuncion.com  
www.virgendelaasuncion.com

### ¿Qué deparan los próximos años?

*“La previsión de problemas meteorológicos para un futuro a medio o largo plazo es muy incierta. Los acontecimientos observados y, probablemente, previsibles vislumbran fenómenos extraordinarios, como inundaciones, granizo, etc., frente a los que difícilmente las bodegas podrían prepararse o equiparse con absoluta garantía”. Así de tajante se muestra Jesús Yuste, investigador en el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León.*

*¿Puede hacer algo el viticultor? Para este ingeniero coordinador también del Área de Viticultura de la Comisión Técnica de la PTV, “el cultivo del viñedo debe adoptar métodos y estrategias que faciliten la adaptación a situaciones previsibles de temperatura más elevada y mayor sequía, de una forma integral. De esta manera se incluirán todos los aspectos y factores que entran en juego en la producción vitícola: localización del viñedo, diseño de la plantación, portainjerto, variedad, clon, sistema de conducción, poda, manejo y mantenimiento del suelo, riego, protección fitosanitaria, manejo del canopy, etc... El objetivo principal deberá ser, a través de la optimización de las técnicas y estrategias citadas, favorecer las condiciones para una maduración adecuada de la uva”.*



© Jesús Yuste

una capacidad limitada de compensación de bajada de la temperatura, además de que su eficacia depende del tipo de helada (radiación, advección, etc...)”.

Aún recuerda Carmen Guitián, de Bodegas A Tapada, cuando su hermano Ramón regresó fascinado, a finales de los años 90, de California por los sistemas antiheladas de los americanos. Lo propuso a los hermanos y en 1999 la familia compró dos torres antiheladas. “Fue un fuerte desembolso ya que nos costó en aquella época 14 millones de pesetas (cerca de 85.000 euros) y no recibimos para ello ninguna ayuda. Además, hay que contar con que cada torre gasta 45 litros de gasoil por hora”, señala Carmen, copropietaria de esta pequeña bodega gallega de la DO Valdeorras. Los utilizan todos los años, así que tras 18 años de uso podría decirse que lo dan por amortizado. El sistema es muy sencillo, las torres generan aire caliente y sus dos grandes ventiladores remueven las capas de aire más frías. Pero este año, cómo no, en la noche de la gran helada estuvo presente el viento y, lo que es peor, su dirección les jugó una mala pasada y el aire caliente proveniente de la torre salió de la viña, lo que hizo que se helara parte de la viña. Los hay también que recurren a helicópteros, algo muy común en Francia, pero no tan utilizado en nuestro país. La bodega ribereña del grupo francés Chapoutier, ubicada en Sotillo, no dudó en contratar los servicios de un helicóptero para que sobrevolase su viñedo para calentar las capas más bajas. En España hay muy poca presencia de sistemas antihelada. “Los ventiladores son los que más se han extendido últimamente, probablemente debido a la “limpieza” y la sencillez de su funcionamiento”, explica Jesús Yuste. “Hay que tener en cuenta que el calentamiento derivado del cambio climático ha provocado una tendencia a restarle importancia a las heladas, por lo que muchos viticultores hacen un planteamiento de reparto del coste por daños entre una serie media de años ‘libres de helada’, de manera que entienden que generalmente no les compensa hacer una inversión cuantiosa para afrontar este problema. Francia es uno de los países punteros, sobre todo porque los precios de sus uvas son las mejor pagadas del mundo. Le sigue California, Italia y Sudáfrica. “Pero en ningún país ha llegado a establecerse de forma generalizada”, reconoce Yuste.

*“En algunos casos se va a perder también la cosecha del próximo año, porque no hay posibilidades de poda”, según Misericordia Bello, presidenta DO Bierzo*



© Bodegas Comenge

*Utilizar un sistema de protección contra las heladas es una importante decisión para el viticultor porque supone un gran desembolso.*

### **La desesperación agudiza el ingenio**

Los viticultores de la zona productora francesa de Chablis, ante el pánico de que las fuertes heladas acabaran con los incipientes racimos, decidieron este año encender pequeñas hogueras controladas por la noche con el fin de calentar las capas bajas de aire frío. La imagen dentro de la gravedad del problema creó estampas de postal.

También hay los que ponen tetrabricks vacíos de leche sobre las cepas, como apunta Rafael Cuerda, de Comenge, cuando recuerda a un viticultor vecino que cada año cubre sus pámpanos de esta manera. “Cuando pasa el riesgo de heladas primaverales, recoge todos y cada uno de los envases y los recicla para la siguiente cosecha. Tecnología de última generación ¡Olé por él!”

Otro caso es el de Carlos Arenas que, cansado de que sus cultivos de cítricos de Valencia se vieran afectados por estas heladas de primavera, se puso manos a la obra. Este ingeniero agrónomo se empapó de los diferentes sistemas antiheladas que se utilizaban fuera de nuestras fronteras y patentó su propio sistema. Control de heladas ([controldeheladas.com](http://controldeheladas.com)) está compuesto por micropulsadores de agua que rocían las plantas creando una fina capa de hielo que las de acuerdo al efecto iglú. La idea no es nueva. Ya la utilizaban los jesuitas en sus cultivos. La diferencia en este caso es que el sistema de Arenas consigue ahorrar hasta un 80% de agua. El equipo de Carlos ya cuenta con clientes en toda Europa, Turquía y Sudamérica. Además del frío, el sistema puede ser utilizado para contrarrestar las altas temperaturas. “Podemos bajar entre 10 y 15 °C para evitar la deshidratación del fruto”. Carlos cuenta el caso los granados de un cliente de Siria que sufrían temperaturas de nada menos que 65 °C, que lograron rebajar hasta los 46 °C.

### **Y tras la helada, qué se puede hacer**

El arte de la viticultura será muy importante en esta vendimia y conscientes de ello, los Consejos Reguladores están formando a sus viticultores para paliar, en la medida de lo posible, los efectos de la helada y recuperar la planta. Solo habrá que esperar a que llueva porque, de lo contrario, la planta no podrá revivir.

Jesús Yuste, investigador en Viticultura del ITACYL-Valladolid y coordinador del Área de Viticultura de la Comisión Técnica de la PTV indica que “las posibles intervenciones después de la helada deben centrarse fundamentalmente en facilitar la renovación o, incluso, la reestructuración de las partes de la cepa que hayan resultado afectadas, generalmente a través de la discriminación y la selección en verde de los brotes más apropiados”.

También será el turno de gestionar las ayudas de los seguros (los que los tengan), de pedir el apoyo de las instituciones de este año negro y, en el peor de los casos, tramitar la declaración de zona catastrófica. Denominaciones como Bierzo, Ribeira Sacra, Tierra de León, Valdeorras o Monterrei ya han iniciado el proceso.

Pasados más de cuatro meses, los viñedos han resurgido con cierta timidez, sobre todo por la falta de agua. Nacen nuevas yemas pero más débiles, lo que mermará su producción de uva. A todo esto se han unido las fuertes tormentas de granizo de los meses de junio, por lo que este año la producción de uva se espera que se reduzca un 10% según Cooperativas Agrarias. En la vecina Francia la helada ha sido aún más dañina y el Ministerio de Agricultura calcula un descenso del 17% con respecto al año pasado. Habrá que esperar los datos definitivos de esta vendimia marcada por una de las heladas más devastadoras de los últimos tiempos.



## Ensalada Olivier: poco de ensalada, algo rusa y un toque nacional



¿Ensalada Olivier? Ahora mismo estás repasando mentalmente tus arduos conocimientos culinarios y llegarás a la falsa conclusión de que no te suena este plato. Sin embargo, se halla en cualquier tasca, taberna, bar o restaurante de todo pueblo, villa o ciudad. Allí la encontrarás salvaguardando las vitrinas de frío al resguardo de la salmonelosis y esperando la llegada del verano para inundar las barras, acompañando al zumo de cebada con alcohol, que son inseparables. Ahí está, pálida y a la vez colorista y a la puedes llamar "ensaladilla rusa".

### De nombre Olivier pero de apellido un gentilicio

No pocas veces me han preguntado por qué a la ensaladilla rusa se le llama así y ya es hora de dejar la explicación por escrito. Sencillo: el origen es ruso, creado por el chef Lucien Olivier (franco-belga), que regentaba un local moscovita llamado "L'Hermitage" instalado en un antiguo palacio a finales del siglo XIX en tiempos de zares. Es por ello que también se le conoce a este plato como Ensalada Olivier, aunque nuestro peligro veraniego es una adaptación sencilla y humilde, pues en su configuración inicial se indican como necesarios más de 200 ingredientes, la mayoría agregados a la mayonesa y que el Chef consideraba una salsa provenzal. Todos ellos destinados a la alta aristocracia, artistas y escritores como Chaikovski, Dostoievski, Tolstoi, Gorki,...

### ¿Qué ponerle a una ensaladilla rusa?

Lucien se lió la manta a la cabeza y fijó en la composición inicial lengua, venado, urogallo, caviar, faisán, langosta, mandarina -todos ellos auténticos desconocidos para los bolsillos humildes-, así como alcaparras, pepinillos, patata, huevos duros -estos ya más familiares en las barras de nuestro garitos habituales-. Tengo la sensación de que abrió la cámara y puso un poquito de todo: verduras, carnes y pescados.

La receta se perdió como el templo de Salomón con el fallecimiento de este francés y su estirpe. Normal, teniendo en cuenta la memoria necesaria para recodar el listado sin fin. Pero con tan "afortunada" pérdida, el ingenio nos ha permitido crear miles de variaciones -aunque en el camino se quedó la mostaza, un ingrediente que debería tener toda receta que quisiera homenajear a su progenitora génesis-. Una buena amiga siempre me recuerda: ¿has preparado ensaladilla rusa o a lo "Koke"?, porque pongo ingredientes a los que no está acostumbrada. Pero querida amiga, si preparásemos la auténtica ensalada rusa es posible que ni el aspecto, ni el olor, ni el sabor se pudieran identificar con la veraniega ensalada tan popularizada en nuestras tierras.

### La ensaladilla Oliver objeto de espionaje industrial

Ni sus discípulos, entre los cuales se encontraba Iván Mijailovich Ivanov, que sustrajo parte de la receta y que



la llamó “ensalada de la Capital”, fueron capaces de transmitir la fórmula primigenia. Pero no así su fama que trascendió los Urales y se popularizó.

Sus ingredientes se adaptaron a bolsillos más humildes y se eliminaron la gran mayoría, quedando los más fáciles de adquirir y siempre módicos. Así llegó a nuestra península, donde se convirtió en una de las tapas más típicas en su versión más asequible, dejando atrás el esturión, el jamón de oso, las trufas..., y abrazando la patata, los guisantes y la zanahoria. La primera receta publi-

pre que lleve ternera. Para completar este censo de designaciones a nuestra adaptación simplista se la llama: “ensalada moscovita”, y si lleva pollo, “ensalada capital”, como la de Ivanov, el amigo de lo ajeno.

#### **Anécdotas de la ensaladilla rusa**

Una de las anécdotas más interesantes de este plato soviético es su carácter estacional. No se trata de una ensalada para la canícula, sino que acompañan a los vecinos del Kremlin en sus cenas de Navidad.



cada en español sobre la ensaladilla rusa es de 1913, de doña Emilia Bazán, pero esta fórmula no llevaba patata, ni llevaba mayonesa, sino una vinagreta y decenas de ingredientes ya en desuso.

En la actualidad, en Rusia, las comandas de la receta tradicional siguen llevando el nombre de su creador, siem-

También es curioso que el general Franco no tenía gran simpatía por el régimen comunista que gobernaba la antigua U.R.S.S y ordenó rebautizar el nombre de la ensaladilla rusa por “ensalada nacional” o “ensalada imperial”. Esta postura no llegó muy lejos y como dictan las cartas y los menús rápidamente cayeron en el olvido.

## *La receta*

### **ingr EdiEnt Es (8-10 personas)**

- 500 g de patatas cocidas y peladas
- 100 g de zanahorias medianas cocidas
- 3 huevos duros
- 50 g de guisantes finos cocidos
- 50 g de pepinillos en vinagre
- 50 g de aceitunas sin hueso
- 50 g de atún en AOVE
- 25 g de cebolla dulce
- 10 g de alcaparras
- 200 g de mayonesa con un toque de ajo
- 5 g de mostaza de Dijón
- Sal y pimienta
- Y todo aquello que os guste y os apetezca (palmitos, aguacate, maíz, pollo, roast beef,...).

### **El abora ción**

Los ingredientes que necesitan preparación como la patata, la zanahoria, los huevos, los guisantes..., se han de preparar con antelación y dejar enfriar. Es recomendable que la ensaladilla se prepare con tiempo para que una vez mezclados todos los elementos se asiente el sabor.

La intención de este artículo no es tanto ofrecer una guía para hacer este plato, como aportar un poco de historia. Se recomienda mezclar todo una vez cortado al tamaño y gusto que se desee e innovar con la materia prima escogida.

Disfrutad, camaradas, de este plato y si os gusta la gastronomía rusa os invito a que disfrutéis de un “Solomillo Strogonoff” de segundo. ¡Priyatnogo appetita! Gracias Lucien por este legado.

*"Nosotros hacemos vinos con Alma, y estos solamente se logran si se obtienen uvas de viñedos cuidados con mimo".*

Pedro Mercado, propietario Pago Los Balancines

# PAGO<sup>LO</sup> LOS BALANCINES

## Vinos con alma en un viñedo mágico

"Nuestro tiempo es limitado, así que no lo malgastes viviendo la vida de otro que no seas tú. Ten la valentía de seguir lo que te dicta tu corazón e intuición". Dicho y hecho. La reflexión de Steve Jobs, cofundador de Apple, es la historia de Pedro Mercado, propietario de Pago Los Balancines. Su corazón le llevó a compaginar su carrera profesional en el mundo de la arquitectura y la construcción con su verdadera pasión: el vino. Su intuición le condujo a Extremadura, a un paraje único, cerca de Mérida, que es la clave del éxito de sus vinos de terruño.





### “Vinos con alma....”

En un mundo cada vez más globalizado, el vino necesita diferenciarse y llevar en cada botella un pedacito de la tierra que le vio nacer. Pago Los Balancines ha conseguido elaborar vinos con personalidad, en los que el viñedo habla a través de sus etiquetas. Ya con sus primeros vinos causó sensación, en particular con el excelente Matanegra 2007 y su Vaso de Luz 2009 fue elegido como el mejor Cabernet Sauvignon de España. A estas etiquetas se unen Haragán, un tinto de máxima expresión; Mastines, homenaje a esta raza de perro tan importante en la zona, y con la que en la bodega trabajan en un criadero propio; Mastines de los Balancines, Huno Blend (coupage de Garnacha Tintorera, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah y graciano); Salitre (100% Garnacha Tintorera) y sus tres blancos Alunado Chardonnay, Alunado Sauvignon Blanc y Balancines Sauvignon Blanc y Chardonnay sobre Lías.

Y como no podía ser de otra manera, Pedro Mercado dejó su impronta en el diseño de la bodega, inaugurada en 2015. Su diseño exterior, de líneas rectas y puras, busca la más perfecta integración en el paisaje. El interior está al servicio del trabajo enológico para mantener en todo momento el alma de sus vinos.

### ....en un viñedo mágico”

Pago Los Balancines arranca en 2006 con los pies en la tierra, en su “viñedo mágico”. Sus 52 hectáreas están situadas en Oliva de Mérida (Badajoz) a más de 400 metros de altitud y son el origen y la razón de todo. Un jardín de variedades donde se encuentran las variedades Garnacha Tintorera, Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot, Bruñal, Graciano, Touriga Nacional, algunas portuguesas y, más recientemente, otras como la Piñuelo Rufete y la Garnacha. Y en ese jardín de variedades, un oasis: las 10 hectáreas de Tempranillo viejo con más de 40 años que ya estaban en la finca antes de adquirirla. Sus características concuerdan con la variedad portuguesa Tinta Roriz, un cualitativo clon de la mencionada uva castellana con enorme peso específico en los vinos de Oporto. Conscientes de esa importancia, en Pago Los Balancines entienden la viticultura como una comunión con la naturaleza y de respeto al medio ambiente, por lo que cuentan con la certificación ecológica. La orientación de la finca Los Balancines es clave también para la calidad de sus uvas. En una zona donde el sol no da tregua a los cultivos, los frescos vientos marinos de la vecina Portugal llegan “encañonados”, refrigerando la viña de forma permanente. Este hecho alarga beneficiosamente el ciclo vegetativo, demora la maduración y asegura la sanidad del fruto. Con unos rendimientos de apenas 1.500 kilos por hectárea, los vinos que conforman el catálogo de Pago Los Balancines son el resultado de un terruño excepcional, sí. Pero también son la consecuencia de la pasión y el trabajo bien hecho de Pedro y un equipo que vive para Pago Los Balancines, un grupo de personas entregadas en cuerpo y alma a la bodega.

### Lo que les hace diferentes

- La brisa atlántica proveniente de la vecina Portugal que refrigera la viña de forma permanente.
- El suelo rojo de arcilla y cal da a los vinos tintos una excelente estructura.
- El principio de todo son las 10 hectáreas primigenias de Tinta Roriz de más de 40 años importadas de Portugal.
- Con unos rendimientos de 1.500 kilos por hectárea y una viticultura en ecológico, las vides producen excelentes vinos concentrados.
- La recolección se lleva a cabo durante la noche para recoger las uvas frescas y suaves.



**PAGO LOS BALANCINES**  
Paraje de la Agaria, s/n  
06475 Oliva de Mérida (Badajoz)  
Tel.: 924 367 399  
[www.pagolosbalancines.com](http://www.pagolosbalancines.com)

# Shinova

Vino y rock&roll

*"Música y vino son mundos con muchas similitudes"*

Shinova vienen de Vizcaya y cuentan con tres discos en su haber. Pero lo mejor estaba por llegar y ha sido tras escuchar "Volver", su nuevo trabajo. Son jóvenes pero se continúan redefiniendo y es por eso que con este disco han destilado su más concentrada esencia. Este verano han vuelto a salir por la puerta grande en Sonorama, uno de los festivales de música más importantes de nuestro país con el vino como protagonista. Charlamos con su vocalista, Gabriel de la Rosa, que como buen vasco disfruta de la música, por supuesto, y de la buena cocina y el vino.



C

uarto disco en el mercado, **Volver**, muy bien recibido por crítica y público, gira de conciertos llena (repetís en Sonorama tras vuestro éxito del año pasado)...Y pensar que todo empezó hace diez años colgando vídeos en internet de vuestras canciones... Después de una década, ¿cómo valoráis estos diez años y qué habéis aprendido por el camino?

En este tiempo hemos vivido muchas experiencias que nos han ayudado a crecer en todos los sentidos. Cada paso ha sido fundamental para llegar a este punto en el que nos encontramos y en el que estamos viviendo situaciones nuevas y emocionantes. Todo ha sido aprendizaje puro, desde el principio.

**El año pasado cerrasteis Sonorama por todo lo alto. Describidme ese día, las sensaciones con el público y si ha sido un antes y un después en vuestra trayectoria profesional.**

La Plaza del Trigo de Aranda de Duero supuso un punto de inflexión muy claro para nosotros. Recuerdo que cuando bajamos del escenario estábamos en shock. Todo el mundo sabe que ese lugar es especial. Nosotros también lo sabíamos y esperábamos un concierto intenso, pero solo cuando empezamos a tocar nos dimos cuenta de que aquello es mucho más de lo que uno se puede esperar. Creo que se podría hablar de "magia". Lo que vivimos aquel día es algo que nunca olvidaremos. Este año hemos tenido la oportunidad de tocar en el escenario principal del Sonorama, y la sensación también ha sido increíble. Se podría decir que ha sido un sueño hecho realidad.

**Volver es el nombre de vuestro cuarto disco. Volver con la frente marchita de Gardel, Come back de Perl Jamp...el ser humano a lo largo de su vida vuelve y se reinventa varias veces. ¿Qué motiva a una persona a volver, a empezar de nuevo? ¿Qué os ha hecho volver a vosotros?** El título del disco tiene mucho que ver con el sentimiento de nostalgia adherido a la lejanía. Todos somos descendientes de emigrantes y conocemos bien ese sentimiento. Por otro lado, ya que lo mencionas, sí que nos encanta experimentar y, en cierto modo, reinventarnos en cada disco. Podríamos decir que cada trabajo es un nuevo comienzo, y eso es un extra motivacional muy potente.

**¿No sois un poco jóvenes para volver? ¿Tan intenso es el mundo de la música?**

Sí, es intenso, o al menos a nosotros nos gusta vivirlo de esa manera, pero me imagino que como cualquier persona que sienta pasión por su profesión.

**¿Cuál es el proceso de creación de una canción? ¿Sois de apuntarlo en la servilleta, en el cuadernito de la mesilla a las 3 de la mañana, o de ponerlos delante del ordenador y hasta que no salga no paráis?**

Por la parte que me toca, te puedo decir que a la hora de escribir las letras soy de los que utilizan todas las opciones que has enumerado, y súmame alguna más un tanto singular. En ese sentido estoy intentando ser un poco más ordenado y cumplir unos horarios, básicamente por salud mental.

**En vuestra portadas vais de tipos serios ¿Siempre sois así o es pura fachada para vender discos? ¿No hay motivos para reír en el mundo de la música?**

Nos solemos tomar el 99% de las situaciones con humor, y la verdad es que somos bastante "chorras", pero cuando nos ponen una cámara delante nos quedamos paralizados como el conejo deslumbrado por el coche que va hacia él a toda pastilla. Es tremendo lo que nos cuesta posar para las fotografías. Por suerte, hemos podido trabajar con grandes profesionales que han facilitado mucho las cosas en ese campo. Respondiendo a la última pregunta, hay muchas cosas que nos quitan la sonrisa en esta profesión o fuera de ella, y por eso utilizamos la música para expresarnos y poder mandar al exterior el mensaje que necesitamos enviar.

**Cambiar el mundo es uno de vuestros temas. ¿Qué se necesita para cambiar este mundo de injusticias sociales?**

Aunque sea un tópico, no deja de ser cierto: el cambio comienza en uno mismo. De esa manera, quizá puedas influir en tu círculo más cercano, y que este comience a cambiar contigo, y así sucesivamente.

**Grabasteis en Bodegas Neo un video para conmemorar el 20 Aniversario de Sonorama. ¿Qué se siente al grabar en una bodega? Para muchos, entre los que me incluyo, el vino es tan arte como la música.**

### Test del vino...

✓ **Un momento para tomar un vino:** En la cena, por ejemplo.

✓ **Una zona de viñedos para perderse:** Aranda de Duero.

✓ **Un restaurante para disfrutar de un vino y la gastronomía:** El 51 del Sol (Aranda de Duero) y El Pastor del Gorbea (Berriz).

✓ **Un plato y un vino:** Las papas arrugás con mojo picón de mi abuela y en cuand al vino, depende del momento, Sentido, Disco o Punta Esencia, de Bodegas y Viñedos Neo.

✓ **Un recuerdo con vino:** El brindis que hicimos después del concierto del Sonorama este año.



Efectivamente, grabamos en Bodegas Neo de Aranda de Duero, pero no solo un vídeo, también dos discos. Hay un estudio de grabación dentro de las mismas bodegas -Neo Music Box- y allí hemos aprendido mucho sobre música y también sobre vino. Realmente son mundos con muchas similitudes. Allí hemos sido testigos de la pasión, meticulosidad y cariño de cada paso en la elaboración, y desde luego se puede decir sin miedo que el vino es un arte.

### ¿Qué os parece todo lo que mueve el vino?

El vino lleva la identidad de la tierra de la que nace y su asociación a la cultura de cada lugar es innegable, incluso como atractivo turístico tiene una fuerza enorme. El vino guarda una parte grande de la historia de su tierra, y eso es algo apasionante.

**Y como buenos vizcaínos, ¿cumplís el tópico de ir de potes con la cuadrilla cuando vais a la tierra? ¿Aprovecháis en vuestras giras para hacer también giras gastronómicas y de vinos de la tierra? En Sonorama cochinitillo y Ribera del Duero, ¿no?**

No tenemos demasiado tiempo para nada que no sea ensayar y girar, pero sí, nos encanta la buena comida y el buen vino y en nuestra tierra tenemos ambas cosas, así que cuando podemos lo aprovechamos. También nos gusta mucho aprovechar nuestros viajes para conocer la gastronomía del lugar al que vamos. Hablando de la comida y el vino en el Sonorama, te puedo decir que no como demasiada carne, pero allí siempre hago una excepción. En pocos sitios se come como en Aranda y el vino... ¡qué te voy a contar! Una maravilla.

**El vino tiene una generación perdida en los jóvenes que ven esta bebida solo para mayores. Sonorama es un paso importante porque se le considera el festival de la Ribera del Duero. ¿Qué otras cosas se podría hacer para acercar el vino a los jóvenes?**

Curiosamente este año me he fijado en la cantidad de gente joven que elegía el Ribera en el Sonorama, en vez de cualquier otra bebida. Eso es una señal de respeto hacia la identidad del festival y es de agradecer. Cerca de Berriz, nuestro pueblo, se celebra cada año una feria vinícola que atrae en masa tanto a mayores como a jóvenes, así que bajo mi -inexper- punto de vista, el vino sigue siendo atractivo para gente de todas las edades. Y con un consumo responsable, el vino se disfruta más (mensaje preventivo de buen ciudadano).

 Intervin

Salón de los  
vinos, sidras  
y espirituosos

Alimentaria 2018

A unique  
Food, Drinks and  
Gastronomy  
Experience

HUB  
INDUSTRY  
TOURISM  
FOOD SERVICE  
**INTERVIN**  
INNOVATION  
RESTAURAMA  
157 COUNTRIES  
INTERNATIONAL  
**FOOD**  
& DRINKS  
GASTRONOMY  
**BUSINESS**  
OVER 140,000 VISITORS  
MULTIPLE FOODS  
INTERCARN  
KNOWLEDGE  
ALIMENTARIA EXPERIENCE  
INTERLACT  
**FINE**  
FOODS

**BARCELONA**  
16-19 Abril  
Recinto Gran Via  
[www.alimentaria-bcn.com](http://www.alimentaria-bcn.com)

Alimentaria  Exhibitions

Co-located  
event



  
Fira Barcelona

# La receta de MARINA DE LA HOZ



## Arroz de remolacha y pulpo a la parrilla

**Ingredientes (2 personas):** 150 g de arroz, 100 g de pulpo, 400 g de remolacha cocida, 400 ml de caldo de carne, aceite de oliva virgen extra, una pizca de pimentón dulce y una lámina de remolacha liofilizada.

**Para el sofrito:** 110 g de pimiento verde, ajo, vino fino, una pizca de pimentón dulce y aceite de oliva virgen extra.

### Elaboración:

Primero empezamos cociendo el pulpo y reservamos. Pasamos a preparar el puré de remolacha, trituramos la verdura previamente cocida y la pasamos por el chino fino pero sin apretar en exceso para conseguir la textura perfecta.

Para el sofrito cortamos el ajo y el pimiento verde en pequeños dados y lo pochamos. Luego añadimos un poco de pimentón y el vino fino y lo dejamos reducir. Sofreímos el arroz y añadimos el caldo de carne hirviendo para dejarlo cocer durante 15 minutos. Cuando el arroz está en su punto lo mezclamos con el puré de remolacha, que ya tenemos preparado, para aportar la textura y el color característico del plato.

Marcamos el pulpo cocido en una parrilla, lo troceamos en pequeños pedazos y lo ponemos sobre el arroz. Terminamos la receta colocando una lámina de remolacha liofilizada para dar el toque crujiente al plato.



**VIVIR VINO** recomienda maridar este plato con...

## Anejón 2012 Pago de Carraovejas - DO Ribera del Duero



Como no podría ser menos, para esta receta de Ambivium elegimos un vino de Pago de Carraovejas. Entre su excelente gama nos decantamos por Anejón 2012. Procedente de una única parcela, Anejón extrae toda la personalidad del terruño singular donde nace. Vino de raza que une la frutuosidad de la Tinto Fino (93%), la estructura de la

Cabernet Sauvignon (6%) y la sutileza de la Merlot (1%). Tras una crianza de 12 meses en barricas seleccionadas de roble francés, el vino se redondeó en botella para mostrar todo su potencial. Nariz completa y sugerente con notas de frutas rojas, lácteos, tostados y especias. En boca es poderoso y elegante. Bien estructurado y equilibrado.



1



2



3



### 1 De una cervecita a una señora cerveza

La palabra “cervecita” ha dado paso a cervezas artesanas con nombre propio. Este es el caso de la elaboradora madrileña La Virgen, que lleva años demostrando que no todas son iguales. En esta ocasión presenta La Cañonera, de edición limitada a 6.000 litros. Agua, malta de cebada, lúpulo y levadura para poner a prueba los paladares más atrevidos. Más información: [www.cervezaslavirgen.com](http://www.cervezaslavirgen.com)

### 2 Lo que los viñadores llevan en la sangre

Hay muchas vidas detrás de los premios y críticas de vino. Luis Gutiérrez, representante en España del gurú del vino Robert Parker, se ha quitado la espinita con este libro cansado de que muchos solo se fijen en sus preciados puntos. Se ha puesto a contar las historias, en concreto catorce, de personas unidas por su pasión por los vinos. A lo Escarlata O’Hara, Gutiérrez reivindica en este libro la Tierra por encima de todo. A Dios pongo por testigo. Editado por: **Planeta Gastro** (32,95€).

### 3 Hacer de lo ordinario algo extraordinario

Santa Teresa Gourmet ha conseguido ser una marca de reconocida calidad en todo lo que hace. Si famosas y buscadas son sus yemas, en esta ocasión presenta un exclusivo membrillo que sigue la receta tradicional, solo con fruta fresca de cosecha española. Santa Teresa ha creado una amplia gama de novedosos formatos entre los que destacan el membrillo en lonchas y el membrillo en dados. Más información en [www.santateresagourmet.com](http://www.santateresagourmet.com)



4



6



5



4

## Vinos divertidos, ¿por qué no?

Los hay biodinámicos, reservas, naturales, ecológicos o de parcela. ¿Y qué me dicen de los divertidos? Grupo La Navarra, una vez más, apuesta por la innovación y presenta en el mercado sus nuevos Frizzantes Sopié, elaborados con la variedad blanca, Chardonnay. Dos atractivos frizzantes pensados para atraer a los nuevos y jóvenes consumidores con un diseño divertido, desenfadado y dos atractivos colores: azul cielo y blanco brillante. A divertirse. Más información: [www.grupolanavarra.com](http://www.grupolanavarra.com)

5

## Los Mortadelo y Filemón del vino

¿Qué tiene en común un viticultor y un ilustrador de cómic? Posiblemete solo las ganas de aprender uno del otro y con eso es suficiente para crear este interesante libro. Los Ignorantes es una historia de sinergias. Étienne Davodeau es un autor de cómic que no sabe casi nada del mundo del vino. Richard Leroy es un viticultor que casi no ha leído cómics. Los ignorantes nos propone el feliz relato de esta iniciación compartida. Una lectura diferente para aprender del vino, del comic y de la vida. Editado por: **La Cúpula** (19,50€).

6

## La ceremonia del Gin-Tonic by Koala

Kit de coctelería Koala, perfecto tanto para el profesional hostelero como para el barman amateur, con cinco accesorios imprescindibles para la preparación de combinados perfectos. Contiene dos copas balón, hielera, pinza de hielo y especias de regalo. Más información: [www.koala.es](http://www.koala.es)

# VIVIR EL VINO

¡Suscríbase a  
nuestra revista!

**6 números al año por solo 26€**

Y reciba de regalo un ejemplar de la  
*Guía 365 Vinos al Año 2017*

(Valorada en 16€)

Llámenos al 916 338 461

o envíenos un correo a

[suscripcion\\_revista@vivirelvino.com](mailto:suscripcion_revista@vivirelvino.com)

(Gastos de envío incluidos)



Además, si lo desea,  
llévese gratis\* un lote  
de 6 botellas de

*Dehesa La Granja Cosecha 2008*  
*Grupo Pesquera - VT Castilla y León*

(Valorado en 56€)

\* Gastos de envío 7€

Ediciones Vivir el Vino, S.L. le informa de que, en la forma y con las limitaciones y derechos que recoge la Ley Orgánica 15/1999 de Protección de Datos de Carácter Personal, los datos personales reflejados en el presente documento y los que se generen, como consecuencia de esta relación comercial o de las que podamos mantener en el futuro, serán necesariamente tratados en un fichero de su propiedad del que es responsable. La finalidad de este fichero es gestionar de forma adecuada las relaciones que mantenemos con usted, así como ser utilizado con fines comerciales, financieros, de operativa y estadística, publicitarios y demás actividades propias de su actividad social. Así mismo, autoriza expresamente a Ediciones Vivir el Vino, S.L. para la extracción, almacenamiento de datos y estudios de marketing al objeto para poder mantenerle informado a través de cualquier medio de comunicación, incluyendo la vía electrónica o telemática de las ofertas, concursos, promociones y todo tipo de productos y servicios propios que puedan ser de su interés.

En cualquier momento, usted podrá ejecutar sus derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición respecto a sus datos personales, mediante comunicación escrita dirigida al Departamento de Protección de Datos en la sede de la Sociedad a la siguiente dirección: Ediciones Vivir el Vino. P.I. Ventorro del Cano, C/Valdemorillo 8 BIS. 28925 Alcorcón, Madrid. Si usted no manifiesta lo contrario en un plazo de 30 días enviándonos una carta a la dirección antes indicada entenderemos que da su conformidad de forma expresa e inequívoca para el tratamiento de sus datos en los términos anteriormente expuestos.

150 AÑOS  
INNOVANDO  
PARA MANTENER  
LA TRADICIÓN



*En Marqués de Riscal cuidamos las tradiciones buscando ser pioneros. Son más de 150 años de experiencia plasmados en la creación de las dos denominaciones de origen más importantes de España: Rioja y Bueda. Fuimos los primeros en la explotación del enoturismo de la mano del Arquitecto Frank Gehry y seguimos investigando para las cartas de los mejores restaurantes del mundo. Sembrando experiencias.*

HEREDEROS DEL  
MARQUÉS DE RISCAL

*Tradición en movimiento*

EN VINOS DE RIOJA TENEMOS LA ÚLTIMA PALABRA.



Probablemente sea una de las zonas más famosas del mundo por la calidad y la cantidad de sus vinos. Reconocidos por los expertos y premiados en multitud de ocasiones. Bien jóvenes, crianza, reservas o gran reserva, seguro que aciertas en tu elección. Perfectos para acompañar con cualquier comida o para disfrutarlos solos. La Rioja es tierra de sol, de ilusión, de trabajo, de grandes bodegas y de vides. El Club del Gourmet en El Corte Inglés te brinda la posibilidad de probar la mejor selección de ellos.

**LA MAYOR Y MEJOR SELECCIÓN DE MARCAS Y PRODUCTOS GOURMET**

