

VIVIR^{EL} VINO

"CONVIERTE AL CLIENTE EN EL HÉROE DE TU HISTORIA". ANN HANDLEY

NOVIEMBRE 2017 | Nº 143

WWW.VIVIRELVINO.COM



HOSTELERÍA *el boom del vino*

3.50€



La Garnacha española
toma posiciones

Kubach y Mora, los dos
nuevos MW españoles

Música y vino, éste sí
es un buen maridaje



HERRERA ESTÁ AQUÍ



HERRERA ESTÁ EN COPE



www.cope.es

HERRERA
EN COPE

De lunes a viernes, de 06:00h a 13:00h



María D. Nepomuceno
Directora Editorial *Vivir el Vino*

El día de la marmota del vino

Ciudad Real 2001, arranca la primera edición de la Feria del Vino Fenavin. Desde el principio se vio que no iba a ser una cita más del vino (por aquella época cada pueblo tenía la suya propia) sino que con el paso de los años se ha convertido en la feria de referencia del vino español. Aprovechando la llegada de expositores, compradores y prensa, los organizadores también proponen interesantes mesas redondas para debatir sobre el mercado del vino. ¿Y qué se habló en ese año 2001? Somos el mayor viñedo del mundo, hacemos mejores vinos que nunca pero el consumidor no bebe vino, vendemos muy barato en el exterior, no sabemos vendernos, el lenguaje del vino es demasiado técnico, a los jóvenes no les interesa el vino... Ciudad Real, Fenavín 2017, dieciséis años después, estos temas han estado vigentes en esta edición. Esto nos hace pensar que el vino vive en un continuo día de la marmota. Si Bill Murray se despertaba una y otra vez en el famoso festival del Día de la Marmota en la película "Atrapado en el tiempo", el vino en cada charla, feria, mesa redonda o congreso recupera estas frases que con el paso del tiempo van perdiendo valor.

Así lo reconoce en páginas interiores uno de los dos nuevos Master Wine de nuestro país, Andreas Kubach, y así lo ratifica nuestro nuevo colaborador de la revista, Santiago Jordi. El presidente de la Federación Española de Asociaciones de Enólogos (FEAE), elaborador y consultor vitícola internacional desmonta en este número muchos clichés en su artículo Las Matemáticas del Vino "En el vino pocas veces dos más dos son cuatro". Vicepresidente también de la Unión Internacional Enólogos y catador habitual en los concursos internacionales más importantes del mundo, Jordi nos dará una visión internacional del negocio del vino en su sección "Palabra de Enólogo".

El conocimiento de lo que se hace fuera es clave para valorar y decidir nuestras estrategias. Ser un país productor de lo que se llama Viejo Mundo nos hace vivir en nuestro micromundo y crearnos nuestras propias mentiras. ¿Qué supone ser el mayor viñedo del mundo cuando luego somos el país menos competitivo del triunvirato Francia-Italia-España? ¿No sabemos vendernos o puede que nuestros vinos no gusten demasiado al mercado? A los jóvenes no les gusta el vino ¿y por qué beben Lambrusco? Quizá la llegada de diferentes estilos de vino como señalamos en nuestro monográfico de hostelería puede ser una de las claves. También unir vino y música, como podrá leer en este número, ha sido uno de las estrategias más exitosas del sector. La crisis, la llegada de una nueva generación "guerrera", la profesionalización del sector... muchos son los factores que nos han hecho avanzar la hoja del calendario y no quedarnos en el día de la marmota del vino.

Consejo Editorial

CONTENIDOS

4



Noticias

6



Entre lo divino y humano

8



Palabra de enólogo

9



En el nombre del vino

10



El rincón del vino

12



Novedades

14



Vino y hostelería

20



Música y vino

24



Finca Valiñas

26



Garnacha vs. Grenache

32



Bodegas Riojanas

34



Almuerzos de Vivir el Vino

40



Cuaderno de viaje

42



Vinos por menos de 12€

52



Masters of wine

56



Gastronomía
Quesos suizos

60



Armonía de sabores

62



Escaparate

VIVIR EL VINO

DIRECTOR GENERAL

Dalmacio Lumbereras Luengo
dlumbereras@vivirelvino.com

SUBDIRECTORA GENERAL

Belén Crespo
belen.crespo@vivirelvino.com

DIRECTORA REVISTA

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, Santiago
Jordi y Jorge Hernández Alonso

RESPONSABLE DE CATAS

Raúl Serrano
raul.serrano@vivirelvino.com

MARKETING Y PUBLICIDAD

Jorge Díez
jorge.diez@vivirelvino.com

DISEÑO Y REALIZACIÓN GRÁFICA:

Alberto Matos

SUSCRIPCIÓN

916 338 461
suscripcion_revista@vivirelvino.com

IMPRIME

Gráficas Andalusi

DEPÓSITO 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, electro-químico, por fotocopia, o cualquier otro, sin el permiso previo, por escrito, de la empresa editora.



ÉSTE ES EL COMIENZO
DE UNA HERMOSA AMISTAD



El champagne es un vino blanco, espumoso, de segunda fermentación en botella... elaborado básicamente con la variedad de uva blanca Chardonnay. Y, también, muchas veces es el protagonista de las grandes ocasiones. Los mejores brindis se hacen con ellos y son garantía de éxito. Los champagnes. Brut. Gran Brut. Imperial. Vintage. Rosé... Irresistibles. El Club del Gourmet en El Corte Inglés le brinda la posibilidad de probarlos todos. Descúbralos.



LA MAYOR Y MEJOR SELECCIÓN DE MARCAS Y PRODUCTOS GOURMET

Misión Posible: vender más

Se presenta programa de apoyo al vino 2019-2023

El Ministerio de Agricultura ha presentado al sector vitivinícola un proyecto de Real Decreto para la aplicación del programa de apoyo del período 2019-2023. El cambio más importante respecto al programa de apoyo actual es que desaparece la medida de innovación y se recupera la de inversiones. En el marco de dicho programa de apoyo se concederán ayudas, a partir de 2019, a las siguientes actuaciones: promoción en mercados de terceros países; reestructuración y reconversión de viñedos; eliminación de subproductos; inversiones y cosecha en verde.

Pádel y Vino

Las bodegas le dan a la raqueta

El pasado 27 de octubre, la agencia especializada en vinos 10vcomunicacion unió deporte y vino en el I Torneo 10V Pádel & Vinos. La Ciudad de la Raqueta de Madrid fue el centro elegido para celebrar este evento, donde el público y las parejas participantes, entre los que se encontraba Jorge Díez, director de márketing de Vivir el Vino, disfrutaron del deporte y de vinos que quisieron unirse a la convocatoria como Izadi, Dehesa de Luna, Bodegas Marco Real, Pago Los Balancines y Dominio de Tares.

Los Óscar de la Gastronomía

La Real Academia falla sus premios 2016

Fieles a su cita, se fallaron en septiembre los Premios Nacionales de Gastronomía 2016 que cada año concede la Real Academia de Gastronomía. El Museo del Traje de Madrid fue un desfile de cocineros, sumilleres, jefes de sala, productores, prensa especializada, académicos y, por supuesto, premiados emocionados. Este año, en la parte del vino destacaron Bodegas Vivanco (Premio Especial), el bodeguero Alejandro Fernández (Premio Toda una Vida) y Juan Carlos Echapresto (Mejor Sumiller). La lista se completa con los reconocimientos al cocinero Rodrigo de la Calle, la Fundación Española de la Nutrición o el periodista Luis Cepeda, entre otros. ¡Enhorabuena a todos los premiados!



La familia crece

Baigorri adquiere GranBazán

El pasado septiembre se hacía pública la adquisición de la gallega GranBazán por parte de Baigorri, bodega referencia de Rioja Alavesa. El empresario murciano Pedro Martínez Hernández, propietario de Bodegas Baigorri, consigue con este movimiento unir dos proyectos de referencia en cada una de sus denominaciones, tanto por la calidad de sus vinos como por su proyecto enoturístico.



Cuando el cielo no perdona

2017 será una de las vendimias más cortas de la UE

La producción de vino de la Unión Europea podría situarse en 145,1 millones de hectolitros en la presente campaña 2017/18, de acuerdo con las últimas estimaciones publicadas por la Comisión Europea. Se trata de la cifra más baja registrada, inferior incluso en 5,5 millones de hectolitros a la de 2012/13, la más corta de los últimos años.

Ese volumen supondría una caída del 14,4% respecto al obtenido en la campaña pasada y del 14% si se compara con la media de las cinco últimas. Los principales países productores registran descensos acusados. En el caso de España, la estimación publicada por Bruselas recoge un volumen de 36,8 millones de hectolitros, que suponen una caída del 15% respecto a 2016/17. La Comisión precisa que en algunas regiones el descenso es aún mayor, como ocurre en Castilla-La Mancha (-19%). En Italia se estiman 40,02 millones de hectolitros (-21% respecto a la campaña pasada) y en Francia 37,2 millones (-18%). Esta evolución a la baja se debe a unas condiciones meteorológicas muy desfavorables en la mayor parte de Europa a lo largo de este año, desde fuertes granizadas y heladas durante la primavera a una grave sequía.

5 gallegas en Madrid

Las cinco Denominaciones se presentan en Lavinia

Con una simpática y cuidada campaña de promoción, Turismo de Galicia trajo a la capital sus cinco Denominaciones de Origen de vino. Y, para darles la bienvenida, se celebró un acto de presentación que contó con la asistencia de Ana Pastor, presidenta del Congreso de los Diputados. Ribeiro, Valdeorras, Rías Baixas, Monterrei y Ribeira Sacra fueron durante el mes de septiembre las grandes protagonistas en la tienda de vinos Lavinia de Madrid. Y una vez conquistada la capital, las cinco Denominaciones estarán en París hasta mediados de noviembre. La campaña tiene por objetivo impulsar la consolidación de Galicia como destino turístico de calidad a visitar durante todo el año.

CON QUESO Y VINO, SE ANDA EL CAMINO II Salón Grandes Quesos



Por segundo año consecutivo, se celebró el Salón Profesional de los Grandes Quesos, Queso-Selección. Un punto de encuentro entre las mejores queserías del país y los colectivos profesionales que intervienen de manera decisiva en la cadena de valor del producto. Distribuidores, tiendas, restaurantes y prensa especializada se reunieron el pasado octubre en el hotel Miguel Ángel de Madrid. A la cita también acudió una representación de los mejores vinos blancos de la D.O.C.a Rioja. Además de los expositores, el salón celebró actividades paralelas como conferencias en torno al queso, su elaboración y cata.

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



Bodas de plata en el Somontano

La madrugada del miércoles 9 de agosto fue fresca en el Somontano. Las temperaturas nocturnas fueron bajas esos días en esa zona de Huesca, en las faldas de los Pirineos y, por eso, después de realizar muestreos y catas en el campo para controlar la maduración de la uva, el equipo técnico de Enate decidió iniciar la vendimia de 2017 de la variedad de uva blanca Chardonnay, que puede ser una de las mejores de la historia de la bodega. Ese día de agosto, Enate comenzaba a celebrar sus bodas de plata, los veinticinco primeros años de una trayectoria que se remonta a 1992, con el lanzamiento de un rosado y un Chardonnay fermentado en barrica.

Un cuarto de siglo más tarde, Enate es una de las bodegas de referencia de la Denominación de Origen Somontano y para celebrar el aniversario, la compañía que encabeza Luis Nozaleda ha presentado el "Enate 25 aniversario", un tinto de la añada 2012, elaborado con uvas Cabernet Sauvignon, Syrah y Merlot, criado durante 20 meses en barricas de roble francés.

Este vino, con una mezcla a veces compleja, pretende de alguna manera ser la síntesis de las uvas que han estado presentes a lo largo de su historia en los tintos de la bodega, que dio sus primeros pasos con Cabernet Sauvignon, para luego seguir con Merlot y finalmente incorporar la variedad Syrah. En blanco todo empezó con un Chardonnay, comercializado como Enate 234 Chardonnay, que ha sido uno de los mayores éxitos comerciales de la bodega, hasta el punto de que la producción de cada año está reservada –cuando no vendida– antes de ver la luz.

Enate también introdujo en la zona la uva Gewürztraminer, con la que elabora un blanco con un regusto dulzón que con frecuencia recuerda a vinos del Rhin, que también utilizan uvas similares.

Los impulsores de Enate quisieron, desde sus orígenes, tener un cuidado especial con la calidad, pero también con toda la estética que rodea el producto, algo que ha sido muy importante en estos 25 años. Las bodegas de Enate, en la localidad oscense de Salas Bajas, figuran entre las primeras bodegas españolas construidas con un estilo diferente, moderno y luminoso. Campillo, en la Rioja, y Raventós i Blanc, en el Penedés, fueron quizá los pioneros y en ellas se inspiró Enate. El arquitecto madrileño Jesús Manzanares fue el encargado del diseño que, de alguna manera, logró transportar la luminosidad intensa del Somontano al interior del edificio gracias a un juego de espacios limpios y de líneas puras y actuales que sorprenden al visitante. La bodega de Enate no fue la primera de una nueva era, pero sí fue una de las pioneras de una revolución arquitectónica que se extendería por muchas bodegas españolas y que luego tuvo un desarrollo tan espectacular que hasta los más afamados arquitectos del mundo acudieron a diseñar bodegas en España, desde Norman Foster (Portia) hasta Zaha Hadid (López de Heredia).

Enate, sin embargo, sí fue pionera –y ahora toda una referencia– en el maridaje –nunca mejor dicho– entre vino y arte. Todas las etiquetas de los vinos de Enate desde el primer Chardonnay Barrica son reproducciones de cuadros realizado ex-profeso para eso, algo que se ha convertido en un símbolo de la bodega. Antonio Saura inició un camino hasta entonces inexplorado que han seguido artistas como José Manuel Broto, Erwin Bechtol o Víctor Mira cuyas obras identifican y adornan los distintos vinos de Enate. En la bodega también hay una exposición permanente con más de 100 obras originales de estos y otros reconocidos pintores, con lo que la bodega quiere reafirmar su lema "el vino del arte" o "el arte del vino", también ahora cuando celebra sus bodas de plata. Felicidades.

Enate ha sido pionera, y ahora toda una referencia, en el maridaje, nunca mejor dicho, entre vino y arte

MUCHO MÁS
QUE *vino*



Puedes elegir *el cuándo, el cómo; incluso el porqué,*
pero lo que de verdad importa es *con quién.*

Celebra la vida
— CON —
RIOJA

www.riojacelebralavida.com



Rioja Wine España
#RiojaCelebraLaVida

www.riojacelebralavida.com





Santiago Jordi

Elaborador y presidente de la Federación Española de Asociaciones de Enólogos

Las matemáticas del vino

Con el transcurrir de los años en este complejo y a la vez ilusionante sector, además de las infinitas experiencias vividas, de las pocas conclusiones que he sacado en claro y que se repite en una ciencia viva como esta del vino es que dos más dos será cualquier otro resultado que podamos pensar, excepto cuatro.

Empezamos hablando de aquello de que somos el mayor viñedo del mundo, o sea, que somos el país que más hectáreas cultiva. Sin embargo, considerando a Francia, Italia y España como los tres grandes países vitivinícolas por tradición e historia, no somos competitivos. Comparando superficie cultivada con la venta en valor del vino, somos los terceros del ranking y, además, bastante alejados de Italia y Francia.

Por otro lado, España es el país más árido y seco de Europa, por lo que es fácil entender el motivo por el que, junto al olivo, la viña, dada su rusticidad y adaptabilidad a cualquier medio, ha sido históricamente el cultivo que más se ha extendido. Se podría llegar a la conclusión de que ésta es la razón de nuestro bajos rendimientos que se obtienen frente a viñedos

con climas más pluviales o dónde se permitan el uso de las técnicas de riego. Pero las "matemáticas del vino" nos vuelven a poner en nuestro sitio. Castilla-La Mancha ocupa aproximadamente el 50% del viñedo español. Un dato a tener en cuenta en nuestra búsqueda de la escasa competitividad de nuestros vinos, ya que esta comunidad sigue hoy en día con la apuesta comercialmente histórica de los graneles a bajo precio que hacen, por tanto, que tengamos una de las rentabilidades más bajas de todos los países productores. Y para muestra, un botón. Chile, como otro de los grandes países productores de vinos en el mundo, ha vendido este pasado año 9 millones de hectolitros a 2,10 euros el litro, mientras España vendió 22 millones de hectolitros a la mitad del precio que Chile. Valoren ustedes mismos. Me reservo el valor de las ventas del vino embotellado en Francia e Italia para que no duela la cabeza y el corazón.

Atendiendo y entendiendo estos datos sobre superficie y producción, tal vez nos sea más fácil concluir sobre los niveles de consumo del vino en nuestro país así como su fluctuación en la historia y los hábitos actuales de consumo. Sin hacer demagogia ni intención alguna de hacer más leña de árbol caído, hay que pararse y saber de dónde venimos. Allá por los años 60/70 el consumo per cápita estaba instalado alrededor de los 70 litros persona/año. Actualmente, estamos consumiendo una media de 18 litros al año por persona. Dato preocupante si, a su vez, lo comparamos con otros países productores de la cuenca mediterránea, que también ha sufrido un descenso, pero desde luego sin llegar a nuestros niveles.

En países como Italia o Francia se arrastra un apego mayor a la historia del vino y, sobre todo, al cultivo de la vid, de ahí que gran parte de las variedades foráneas o universales sean francesas. Esa cultura base se ha seguido conservando y transmitiendo a las nuevas generaciones donde predomina un consumo más romántico y hedonista desde edades más tempranas. En Italia y Francia aún permanece el tradicional patrón de consumo de los mismos en las comidas sentadas y en otros momentos de ocio de la vida cotidiana. No es raro, por tanto, ver a las personas más jóvenes consumiendo vinos por variedades, zonas, añadas, etc; con un amplio conocimiento y amor por el vino.

En España, por el contrario, los consumidores ocasionales reservan el vino solo para ocasiones especiales. Mal vamos así. Independientemente de ser un consumidor esporádico o habitual, recuerde que lo más importante para nuestras matemáticas vitivinícolas y para las estadísticas tal vez no sea ni vender ni beber mayor cantidad de vino, que también lo es, sino beber vinos de mayor valor añadido tanto en precio como en calidad.

Comparando superficie cultivada con la venta en valor del vino somos los terceros del ranking, muy alejados de Italia y Francia

¿De dónde viene el nombre de los vinos?
 En esta sección desvelamos las curiosidades que
 se esconden tras las marcas más reconocidas.

ANTÍDOTO 2015

BODEGAS ANTÍDOTO - DO RIBERA DEL DUERO

Tras su brusca salida de Dominio de Atauta, la bodega que cofundó en la homónima localidad soriana de Atauta, Bertrand Sourdais cerró una puerta pero abrió una ventana. Un nuevo proyecto le estaba esperando a tan solo 6 kilómetros, en San Esteban de Gormaz. Allí se enamoró una vez más de una parcela en la Soria fría y extrema y se dijo: "Antídoto, ¡qué buen nombre para un vino! Mi próximo vino se llamará así". Y de esta reflexión personal surgió en 2010 Bodegas Antídoto. Sourdais se ha convertido en el gran "vigneron" de tierras de Soria y además de en Antídoto, está detrás de Dominio de Es (también en Soria) y Domaine de Pallus en su tierra natal, Chinon (Loira, Francia).



GALLINAS & FOCAS 2014

BODEGAS 4 KILOS - VT MALLORCA

¿Qué tienen en común estos dos animales? Pues parece ser que mucho. Las gallinas son divertidas y las focas aplauden. Ésta es la respuesta de los artistas que decidieron el nombre de este divertido vino. La bodega mallorquina 4 Kilos contó para esta etiqueta con los miembros de Amadip Esment, una organización para buscar mejorar la calidad de vida de personas con discapacidad intelectual. Ellos son los responsables de este curioso nombre y del diseño de la etiqueta del vino.

LA FARAONA 2014

BODEGAS DESCENDIENTES DE J. PALACIOS - DO BIERZO

Este año ha sido reconocido con 100 Puntos por la revista 'Wine Advocate', lo que encumbra a esta etiqueta al Olimpo de los puntos Parker. Detrás de este gran vino están Álvaro Palacios y su sobrino Ricardo, que en esta añada han elaborado un vino "estratosférico" como lo describe Luis Gutiérrez, el catador del gurú norteamericano en España. ¿Y quién era esa faraona? Nada tiene que ver con la genial Lola Flores, apodada precisamente así, sino que es un homenaje entrañable al padre de Álvaro, que tenía por costumbre llamar así a la tina donde guardaba el mejor vino que había comprado. Y le ha traído suerte, mejor dicho 100 puntos Parker.



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



Santiago del Teide, puerta al Nuevo Mundo

Santiago del Teide es un municipio perteneciente a la provincia de Santa Cruz de Tenerife con una larga historia en el vino. Hoy en día, su economía está basada en gran medida en el sector turismo, en la zona costera; y en la agricultura, en los pueblos del interior. Cuenta con unas condiciones únicas para la viticultura, que da personalidad a sus vinos y su localización estratégica lo convirtieron en la puerta al Nuevo Mundo.

En el mismo casco del municipio se encuentran las viñas, que conviven durante décadas con el cultivo de hortalizas. Son viñas centenarias en vaso, de entre 60 y 120 años, a 1000 metros de altitud sobre el nivel del mar, con un clima continental sin humedad y mucha insolación, en las que ha predominado las variedades tradicionales de la vertiente sur como son la Listán Blanco y la Listán Negro. En los últimos años se han ido rescatando variedades olvidadas como es el caso de la Listán Prieto. Pero para entender un poco más la llegada de estas variedades debemos remontarnos al siglo XVI, cuando un grupo de franciscanos embarcaron desde el puerto de Sevilla llevando consigo todo lo necesario para fundar misiones y evangelizar el Nuevo Mundo.

Entre sus más valiosos pertrechos, llevaban consigo cepas de vid para garantizarse vino sacramental. Este hecho, a priori sin mucha importancia, se convertiría en el comienzo de la viticultura en zonas tan importantes en la actualidad como Canarias, ya que el archipiélago era parada obligada hacia el Nuevo Mundo.

El tiempo hizo que el cultivo de estas vides llevadas a

América por los franciscanos perdieran su vínculo con España. En Estados Unidos, a estas uvas se las llamó Mission Grapes (uvas de la misión), porque se encontraban allá donde los religiosos erigieron misiones a finales del siglo XVIII. Incluso en California fue la variedad predominante hasta 1850 y se ha conservado hasta la actualidad sobreviviendo a las modas, la ley seca y la revolución vinícola californiana. Aunque, eso sí, pasando a ser una variedad minoritaria. ¿Y qué uva era la que los franciscanos portaban del Viejo Mundo? No fue hasta el año 2007 cuando el Centro Nacional de Biotecnología en Madrid demostró, usando análisis de ADN, que la Mission era en realidad la Listán Prieto.

Volviendo al presente, esta uva está siendo la base de interesantes proyectos precisamente en Santiago del Teide. Durante los últimos años, el vino que se elaboraba en el municipio era de consumo doméstico y se vendía en los comercios locales. No fue hasta 2016 cuando el Grupo Envínate, con Roberto Santana, Alfonso Torrente, José Ángel Martínez y Laura Ramos, liderando la Bodega Comarcal, hace resurgir la zona con una atractiva propuesta con la que promueven la agricultura ecológica y la elaboración artesanal. Con esta aventura, no solo han rescatado antiguos viñedos, sino que además ha impulsado a los viticultores (alrededor de 20) de la comarca, ya que por fin se valora el sector primario.

Visitamos los viñedos de la zona, de mano de Roberto Santana, justo en vendimia y aprovechamos la ocasión para catar directamente las variedades con las que trabaja. Podemos hablar de un antes y un después. En una zona en la que ya no quedaban bodegas elaboradoras, el grupo Envínate recupera la antigua bodega comarcal. Conscientes del potencial, el grupo decide apostar por la zona: su primer vino, un tinto de Listán Prieto que lleva el nombre guanche de un cráter que hay junto al Teide, Benje. Un vino fresco, ligero, con este carácter que define a los cuatro promotores. Un vino honesto, sin máscaras, respetando la uva y el terroir. Damos la bienvenida a estos nuevos descubridores.

En una zona en la que ya no quedaban bodegas, el grupo Envínate ha recuperado la antigua bodega comarcal

OINOZ

BY CLAUDE GROS 2014

Bodega y Viñedos Carlos Moro - DOCa Rioja



Origen: el término "Oinoz" es uno de los nombres que recibió el primitivo zumo de uva fermentado, considerado como el origen del vino. El bodeguero Carlos Moro quiere rendir homenaje a este cultivo milenario del Mediterráneo.

Gros: Claude Gros, creador del laureado Languedoc del Clos des Truffiers (100 puntos Parker), está detrás de este gran vino con raíces borgoñonas.

Viñedo: este nuevo Rioja es un vino elaborado con uvas 100% Tempranillo de viñedos viejos de hasta casi 80 años, cultivados con mimo en San Vicente de la Sonsierra y Labastida y con una producción muy limitada.

Elegancia: Hay muchos atributos para este vino, pero la elegancia es su carta de presentación. También destacan sus aromas de fruta roja y negra en perfecta armonía con los aromas procedentes de la crianza en barrica, como claro, pimienta negra, chocolate, café y maderas nobles.

EMPRANILLO

CARLOS ALCOGER.





LAN D-12 CRIANZA 2014
BODEGAS LAN
DOCA RIOJA

Cambio de imagen acertado para esta, su octava edición. El nombre de Lan D-12 hace referencia al número del depósito que guarda este exclusivo vino, que muestra en esta ocasión un nuevo vestido para lucirlo en las mejores barras. Y tras la nueva etiqueta, el vino sigue manteniendo su empaque y estilo. Fresco, con recuerdos de frambuesas y juanolas, destacan en él su parte floral y sus ricos especiados, que hacen conjunto con una buena parte de tostados. En boca es sedoso, de trago ligero y equilibrado, donde al final vuelven esos recuerdos de regaliz. Un acierto el cambio de casa de esta mítica bodega de Rioja, que le aporta un toque desenfadado y alegre al vino.



MARQUÉS DE RISCAL
VIÑAS VIEJAS ROSADO 2105
BODEGAS HEREDEROS
DEL MARQUÉS DE RISCAL
VT CASTILLA Y LEÓN

Ecológico, con Garnacha, Tempranillo y lías de Sauvignon Blanc y viñas de más de 80 años cultivadas en pie franco. Un conjunto perfecto para este nuevo rosado, que es mucho más que números y tecnicismos. El vino se comporta y se mantiene tanto en nariz como en el paladar. Mientras la Garnacha nos aporta la parte más fresca, flores en nariz y acidez en boca, la Tempranillo ofrece su carácter frutal y una buena estructura dejando que las lías de la Sauvignon apunten la parte sedosa y una buena parte oleosa y carácter tiológico de la variedad. Riscal lanza un rosado de calidad al mercado que cada vez exige más a estos vinos.



MARTÚE 13-2013
BODEGAS MARTÚE

DO PAGO CAMPO DE LA GUARDIA
 Una edición limitada a trece barricas en su decimotercera cosecha, 3.113 botellas de esta cosecha y 313 magnum. Al final, un número mágico que da sentido a años de trabajo en bodega. El vino habla por sí solo. El coupage, al 50%, es idóneo por la parte floral y fresca de la Syrah y la parte madura, especiada y con algún toque de mermeladas de la Malbec. En boca se desliza con firmeza y con estructura, donde el tanino se muestra redondo, con una fresca acidez y un final largo en el que aflora la parte punzante de los especiados. Al final aseguro que hay más de 13 razones para disfrutar de este vino.

RAÚL SERRANO
Director de cata de *Vivir el Vino*



PAGO DE CARRAOVEJAS 2015
BODEGA PAGO DE CARRAOVEJAS
DO RIBERA DEL DUERO

Tenemos en frente un Pago de Carraovejas fuera de lo común. En esta añada 2015 se muestra con una concentración y expresividad que va más allá de lo habitual. El vino gana en firmeza, incluso me atrevería a decir que también en frescura. Si la nariz es grande, el paladar se realza desde el primer trago. En boca es largo, envolvente, dando la cara en todo momento. Cuenta con un tanino redondo y un final imparable. Un gran paso para esta bodega ribereña que siempre ha tenido en la cabeza hacer vinos de calidad, pero en esta añada han dado un paso más hacia lo excepcional.



CARRASVIÑAS DORADO
FÉLIX LORENZO CACHAZO
DO RUEDA

La trayectoria de Félix Lorenzo Cachazo a día de hoy es innegable y justamente por eso no solo da pasos hacia delante, sino que se permite el lujo de echar la mirada atrás. Así nace este vino, que vuelve a los orígenes del coupage de Verdejo y Palomino Fino y a una graduación de 15°. Lo que más me gusta es la vuelta a ese toque oxidativo, a esa complejidad que conjuga los aromas de frutos secos, suaves tostados e incluso alguna nota yodada, dando paso a una boca que se comporta de manera amable (dulzor del alcohol), grasa y con suaves tostados en el final. Un vino ligeramente complejo pero de gran finura.



VALBUSENDA KLEIN 2015
BODEGAS VALBUSENDA
DO TORO

Este año han sorprendido en el mercado con dos nuevas etiquetas: Valbusenda Vivo y Valbusenda Klein. Una nueva imagen y estilo de vinos que complementa a la perfección su gama más tradicional. Este Klein es un homenaje al artista francés Yves Klein, conocido por su tono de azul que no existía hasta el momento. La bodega toresana, por tanto, da rienda suelta al color en su cuidada etiqueta. Dentro encontramos fruta roja y negra muy viva y en licor, bombón inglés, romero y eucaliptos. En boca es amable y con punto dulzón, donde el alcohol tiene un pequeño protagonismo, el tanino es rugoso, la acidez correcta y el final medio.

VIVIR ^{EL}
VINO

HOSTELERÍA

el boom del vino

Los españoles volvemos a salir a comer fuera. Estaba en nuestro ADN, pero la crisis se interpuso. Eso ha hecho que otros sectores, como el del vino, se hayan visto beneficiados. Los últimos datos del Observatorio Español del Mercado del Vino (OEMV) certifican un incremento de un 10% del consumo en hostelería lo que, a su vez, ha provocado un aumento del consumo interno global. ¿Qué ha cambiado?



RAMÓN BILBAO Y LÓPEZ DE HARO, BODEGAS MÁS HOSTELERAS

Muchas bodegas han librado su pequeña batalla particular para posicionarse en hostelería. No hay fórmulas mágicas, sino muchos años de trabajo e inversión. Contar con un equipo profesional para hostelería, cuidar a los propietarios ofreciendo buenos precios, regalar cavas, cubiteras, copas, sacacorchos... Todo suma. Incluso bodegas como Ramón Bilbao han ido más allá con la propuesta Oculus. Los clientes pueden disfrutar de un viaje desde el restaurante a la bodega a través de unas gafas de realidad virtual. Para esta marca riojana, los bares y restaurantes son una pata angular del negocio. No en vano, su Ramón Bilbao es el Crianza de Rioja más demandado en hostelería, según un estudio reciente de la consultora Nielsen. "En la zona norte, el consumo por copas o chatos en barras es parte de la cultura social y representa un factor importante del consumo de vino en España. Por ello, muchos recursos de la marca se destinan a este momento de consumo tan importante". Otra etiqueta muy presente en hostelería es Hacienda López de Haro, del grupo Vintae. Según confiesa su gerente, Ricardo Arambarri, esto ha sido un trabajo largo de más de diez años. "Hemos ofrecido un vino de gran relación calidad-precio que al hostelero le es rentable. Hay que hacerles ganar dinero, optando por márgenes saludables, y cuidarles porque les debemos mucho". Para este grupo, la formación del profesional es vital y por ello también ha organizado viajes, cursos y catas para los sumilleres en los diferentes proyectos de Vintae. "Los consideramos como nuestra familia".

H

ay esperanza. Por primera vez, la gráfica del consumo interno de vino ha levantado cabeza. Se ha producido un pequeño incremento, cierto es, tan solo de un 2%, pero es muy indicativo.

Se ha pasado de los 981 millones de litros consumidos en 2015 (hogares, horeca y otros) a los 1.005 millones de 2016. Eso sí, aún estamos muy lejos de los 1.716 millones de litros que se bebían en 1991. Los datos, ofrecidos por el Observatorio Español del Mercado del Vino (OEMV), se presentaron en la pasada Asamblea General de la Federación Española del Vino (FEV) de este año.

En dicho estudio, hubo un aspecto que destacó por encima de todos: el consumo de vino en horeca. Tras un continuo descenso en este canal, en 2016 se produjo un incremento del 10,7%. Incluso desde el OEMV se señala que estas cifras de consumo en hostelería pueden ser previsiblemente mayores, pero la dificultad para recopilar datos en bares y restaurantes hace que este porcentaje sea menos fiable que en otros canales.

Por ello, es urgente que el sector del vino tome conciencia de que la hostelería es un intermediario estratégico. Hasta hace años se oía lamentarse a algunos bodegueros por los altos márgenes que aplicaban a sus vinos en los restaurantes o porque los dueños no arriesgaban en sus cartas y solo recurrían a las Denominaciones y a las marcas conocidas. Esto parece que está cambiando y podría decirse que es uno de los factores por los que los clientes pedimos más vino en los restaurantes. Aunque hay muchas más razones.

Factores del incremento en hostelería

Qué sería de nosotros si no existieran los bares. Esos centros de reuniones que en ocasiones hacen las veces de gabinetes psicológicos improvisados. Allí, los españoles hablamos con amigos, parejas o compañeros de nuestros problemas o de arreglar el mundo. Y ya de paso, por supuesto, uno toma o bebe algo.

Según la Federación Española de Hostelería (FEHR), en 2017 levantaron cada mañana la persiana algo más de 277 mil establecimientos dedicados a darnos de comer y beber. Desgraciadamente, como señala esta organización empresarial, también hubo muchos que no la volvieron a abrir, sobre todo bares y cafeterías. De los 202.699 que estaban "censados" en el año 2010 se ha pasado a 184.430. Curiosamente, los otros dos agentes con los que

Tras años de pérdidas de clientes, el consumo de vino en el canal horeca por fin se ha visto incrementado. En 2016 se produjo una subida de un 10,7%.



trabaja esta Federación no han sufrido descenso ninguno en estos últimos años. Por un lado, están los restaurantes y puestos de comidas que se han ido incrementando año tras año hasta llegar a los actuales 76.492. Por otro, están las colectividades y catering que también han seguido una línea ascendente llegando a 184.430 establecimientos. Aparte de la crisis, la hostelería también tuvo que lidiar con la entrada en vigor del carnet por puntos (2005), lo que afectó notablemente al consumo de alcohol fuera de casa, así como con la ley anti tabaco (2011).

Posiblemente nunca podremos llegar a las cifras de los felices años de principios del milenio, pero la Federación Española de Hostelería espera que el sector hostelero siga evolucionando de forma favorable, "aunque a un ritmo algo menor que en 2016". Con la crisis ha cambiado todo, muchos negocios han tenido que reinventarse para sobrevivir y el de la hostelería ha sido uno de ellos. "El cliente de los bares busca ahora un valor añadido. El futuro es la especialización", comenta José María Rubio, presidente de la Federación Española de Hostelería. ¿Podría ser esa la causa del éxito de los Wine Bar, es decir, los establecimientos especializados en vino?

Los restaurantes se renuevan

El vino siempre ha tenido una relación de amor y odio con la restauración. Históricamente, a los hosteleros se les ha reprochado el excesivo margen aplicado al precio del vino, lo que no sentaba nada bien a las bodegas. Si bien en una época y en algunos casos puede que fuera cierto, en la actualidad no es así. "Los restaurantes que han sabido gestionar el vino, han aguantado mejor la crisis", argumenta Rafael del Rey, director del OEMV. Con la crisis ha habido un ligero ajuste de precios y ya es habitual encontrar restaurantes con vinos por debajo de los 20€. Rey añade otros factores como la innovación a la hora de presentar los vinos -pizarras, vinos por copas o cartas temáticas- y la oferta de otros tipos de vinos además del tinto. Abrir el abanico de estilos concuerda con el estudio sobre consumo de vino que presentó el OEMV en la pasada edición de Fenavin, una de las ferias más reconocidas de nuestro país. En dicho estudio se concluyó que el principal motivo por el que no se bebía vino era por el sabor. "Hay clientes que quieren vinos más suaves, como los blancos, rosados, frizzantes o tintos de verano. Por eso, ofrecer nuevos vinos puede haber ayudado al incremento del consumo". Y es que este tipo



BOTRYTIS, PODREDUMBRES NOBLES

Por primera vez en el catálogo de los mejores platos de Restaurante Mugaritz (Rentería, Guipúzcoa), con dos estrellas Michelin, el vino ha entrado en escena. El plato "Podredumbres Nobles" es ejemplo de ello, pues llega acompañado de cuatro copas con vinos diferentes cargados de significado. Detrás hay un profundo trabajo creativo, resultado de la coordinación durante dos años del equipo de sumilleres y el de I+D.



En armonía con la tierra

Una lenta maduración, un clima peculiar, una elaboración artesanal.
Así hacemos el vino en Dehesa del Carrizal



Retuerta del Bullaque - 13194 Ciudad Real
Tel: 925 421 773 Fax: 925 421 761
www.dehesadelcarrizal.com - info@dehesadelcarrizal.com

GRANDES
PAGOS
DE ESPAÑA

David Robledo, Santceloni



Guillermo Cruz, Mugaritz

GRANDES SUMILLERES DAN LAS CLAVES DEL ÉXITO

Entramos en uno de los templos del vino en Madrid, Santceloni. Su carta de vinos, compuesta por mil referencias, ha sido por segundo año calificada como una de las mejores del mundo por la revista Wine Spectator. Un pedacito grande de este reconocimiento se lo lleva su sumiller, David Robledo, que reconoce que ha notado el incremento del consumo de vino y que, en el caso de su restaurante, se debe a unas cuantas razones: "Hemos ampliado la selección de vinos por copas, contamos con un carro de maridajes muy apetecible porque muchas veces se consume por la vista, y hemos incrementado la oferta de botellas pequeñas de ½ litro". Antiguamente, Robledo reconoce que en estos pequeños formatos solo había cabida para vinos de mala calidad, pero ahora grandes marcas como Finca El Bosque, La Nieta, Remírez de Ganuza o Roda I conforman el abanico destinado "al cliente que por varias circunstancias quiere beber poco vino, pero de calidad. Es una estrategia que ya estaba implantada en Francia pero aquí no estaba muy desarrollada".

Subimos al norte de España, en concreto, a Mugaritz. Allí, Guillermo Cruz nos da otra clave de este boom: "el vino se está comunicando de forma más sencilla y, en consecuencia, las personas están perdiendo el miedo a probar". El sumiller es el último eslabón de la cadena y su papel es determinante, por lo que su formación es un valor añadido. "A principios de este año, durante el cierre de tres meses, viajamos 83.000 km en busca de vinos para la carta". La cocina y sala en Mugaritz cada vez cuenta con más sinergias. "Existe un convencimiento creciente del valor añadido que tiene el vino, tanto desde el punto de vista empresarial como desde el punto de vista de la experiencia gastronómica", señala Cruz.

no. Por eso, ofrecer nuevos vinos puede haber ayudado al incremento del consumo". Y es que este tipo de vinos se muestran desenfadados, mirando de tú a tú a la cerveza y libres del ritual encorsetado que los suele rodear y que no siempre es necesario.

Frente a las cartas tradicionales y a veces aburridas, hoy en día encontramos cartas de solo blancos, especializadas en un tipo de vino, de uva o incluso de género. Así descubrimos a Angelita Vinos, que cuenta con una carta de vinos solo de enólogas. "El tema de vinos elaborados por mujeres surgió por propia inercia, nos encontramos ante muchos vinos que nos gustaban y tenían ese factor en común y nos pareció una buena excusa para tematizar la oferta por copas, dando un aspecto más lúdico a la lista. También nos apetecía dar protagonismo a una generación de elaboradoras que está haciendo un gran trabajo", señala David Villalón, copropietario junto a su hermano de este nuevo local madrileño.

Jorge Hernández Alonso, propietario del blog La Cocina de Koketo y asesor gastronómico en diferentes restaurantes, clasifica la restauración en tres tipos dependiendo de cómo traten al vino: "el primero es el austero, representado por locales de tickets menores de 25€ por persona que cuidan poco o nada sus bodegas buscando el precio más bajo sin preocuparse por la calidad de sus productos. El segundo, el de tickets mayores de 25€, busca dar al cliente un buen producto y entiende que representa una parte muy importante no solo del negocio, sino de su imagen. Y por último, el grupo que creo que es responsable del aumento del consumo de vinos. Es decir, el de aquellos restaurantes que están entre medias de unos y otros, muy interesados en las tendencias y en la búsqueda de una bodega equilibrada a buen precio y con alta calidad. Estos son los que han integrado los vinos como parte de una experiencia".

Sinergias entre vino y hostelería

El sector del vino debe considerar la hostelería un aliado, como así lo está haciendo con otras bebidas como la cerveza. A pesar de que posiblemente el vino sea la bebida que ha acompañado a los bares de nuestro país desde el principio de los tiempos, se podría decir que no ha llevado la voz cantante en el tema de la innovación. Peio Arbeloa, director general de la Unidad de Negocio de España de Mahou San Miguel, asegura que "contribuir al desarrollo de la hostelería es uno de los compro-

"Los restaurantes que han sabido gestionar el vino han aguantado mejor la crisis".

Rafael del Rey, director del Observatorio Español del Mercado del Vino

"A los dueños de restaurantes y bares hay que hacerles ganar dinero, les debemos mucho".

Ricardo Arambarri, Grupo Vintae

misos más presentes en en el grupo". Además de sus potentes campañas de publicidad animando al consumo de su cerveza en los bares, Mahou ha lanzado BAR-LAB un programa a nivel nacional que busca promover la innovación tecnológica de bares. ¿Y qué ha hecho el vino? Posiblemente poco. La hostelería es un sector clave para este producto, no solo para los consumidores patrios sino por todos los millones de turistas que nos visitan cada año.

Como señala el flamante Premio de Gastronomía 2016 al Mejor Sumiller, Carlos Echapresto (Venta Moncalvillo, La Rioja) en una reciente entrevista al portal SpanishWineLovers, "los Consejos Reguladores deberían incentivar a los establecimientos hosteleros de base". Y es que a todos nos gusta bailar con el más guapo o guapa del lugar, es decir, con los restaurantes de prestigio con cocineros mediáticos, pero no podemos olvidar que el baile del vino debe llegar a todos los estratos.

Campaña Interprofesional en hostelería

La clave en la recuperación del consumo de vino en nuestro país lo tiene la restauración pero, ¿es consciente el sector del vino de ello? Las Denominaciones son conocedoras de que la hostelería es un gran aliado para la venta de vinos y casi todas, en mayor o menor medida, han destinado parte de sus presupuestos a este canal, pero nunca es suficiente. Recientemente, Denominaciones como Valdepeñas han llegado a un acuerdo de promoción con la Federación de Asociaciones de Cocineros y Reposteros de España (FACYRE) para estar presentes en todos los eventos de la Asociación en 2018. Por otro lado, la DO Cariñena organizó el pasado septiembre una edición de la campaña "Sorpresas en el Restaurante" con el apoyo de Horeca Zaragoza, que repartió 20.000 euros en premios.

Por otro lado, este año la Interprofesional del Vino de España ha anunciado una campaña de márketing con el objetivo de acercar el vino a los consumidores situados en una franja de edad entre los 28 y los 45 años. La campaña, cuyo lema aún no ha trascendido, arrancará este mes de noviembre y contará con un presupuesto anual de alrededor de seis millones de euros. En una primera fase, esta iniciativa estará presente solo en televisión, radio e Internet, pero se espera que en 2018 se amplíe para llevar los mensajes a experiencias concretas en punto de venta y de consumo, como es el caso de los bares y restaurantes. Sean bienvenidas estas iniciativas por parte del sector y las que estén por venir, porque es necesario parar esta caída de consumidores y la hostelería tiene un papel estratégico en esta tarea.

RESTAURANTES

Wine Friendly



Monvinic (Barcelona)

Más de 3.000 referencias, sobre todo del Nuevo Mundo.

Essencia Ardodenda (San Sebastián)

Immensa cantidad de vinos de Jerez por copas y champagnes.



Wine Fandango (Logroño)

Un bonito palacete de la capital reconvertido en restaurante no al uso con carta de vinos divertida.

García de la Navarra (Madrid)

Los hermanos García de la Navarra cuentan con una cuidada carta por copas y un servicio impecable.



La Taberna der Guerrita (Sanlúcar de Barrameda)

Bar tradicional que se ha convertido en objeto de culto para los amantes de los vinos de Jerez.

Abastos 2.0 (Santiago de Compostela)

Original taberna dentro del mercado de Santiago con una extensa carta de vinos gallegos.



Bodega Urbana (Bilbao)

Una idea innovadora en la que el cliente puede hacer sus propios coupages.

Angelita (Madrid)

Divertido restaurante que destaca por su carta de vinos solo de enólogas.



Los Zagales (Valladolid)

Conocido por sus originales tapas y su oferta de vinos de la Ribera.

Música y vino

Así intertactúan

¿Puede la música hacer que el vino sepa mejor? Un estudio de la Universidad de Oxford así lo afirma e incluso se atreve a dar cifras: el consumidor aumenta un 15% el placer cuando bebe vino y escucha a la vez un tipo adecuado de música. Podemos estar de acuerdo o no con ese dato o incluso con la necesidad de hacer estos estudios pero lo cierto es que la música cada vez corre más por las venas de enólogos, que se atreven a organizar festivales, críticos que forman sus propios grupos de rock e, incluso, bodegas que crean su propia orquesta. Música para nuestros paladares.



Descorchar una botella y darle al "play" es un ritual cada vez más extendido. Los hay que deciden beber el vino escuchando música en directo e incluso que brindan desde el escenario con su público. El vino se ha colado en el *backstage* de la música. Una buena noticia para un sector necesitado de cambiar esa imagen un tanto rancia y abrirse a un público mayoritariamente joven. Y es que el vino no ha sabido transmitir todo lo que aporta tanto en el plano hedonista como en el cultural, e incluso muchos piensan que se ha alejado de una forma intencionada en su aureola de elitismo mal entendido. Al mercado del vino no se incorporan los nuevos consumidores y los "viejos" lo han relegado a un consumo más ocasional.

El desinterés de nuestros jóvenes por el vino lleva trayendo de cabeza al sector desde hace tiempo. En las encuestas, estos posibles consumidores de edades entre 18 y 24 años señalan que el vino es una bebida para adultos, difícil de entender y que se necesita un largo proceso de iniciación, algo que, según parece, no ocurre con las bebidas de alta graduación. ¿Y si ponemos un poco de *rock&roll* al asunto?

El vino se va de gira

En el calendario ya hay un gran abanico de citas en las que esta bebida ha bajado de las nubes y acompaña a los jóvenes (y no tan jóvenes) en sus momentos de ocio. Cuando Javier Asenjo, de Bodegas Neo, decidió embarcarse en la aventura de crear un festival de música en Aranda de Duero (Burgos), ni de lejos podría pensar lo que iba a conseguir 20 años después. De nombre, Sonorama; y de apellido, vinos de la Ribera del Duero. Más de 60.000 sonorámicos disfrutaron de más de 200 artistas que pasaron por la última edición de Sonorama Ribera 2017. Recientemente, ha sido galardonado en los Premios Fest 2017 en la categoría de Mejor Festival de Gran Formato. Otro bodeguero con alma festivalera es Frances Grimalt, copropietario de la mallorquina 4Kilos. En 1994, junto a Ricard Pobles y Enric Palau, creó Sonar, el festival de música electrónica y experimental de Barcelona. En el calendario también encontramos otros que ponen la música como excusa para beber vino. Tal es el caso de Sonidos Líquidos, en Mallorca, y Enofestival, en Madrid. El primero está respaldado por la DO Vinos de Lanzarote y también se le conoce como Malvasía Volcánica Weekend. El enclave es uno de sus alicientes, en La Geria, teniendo al Parque Nacional de Timanfaya como fondo.

Enofestival, por el contrario, es más de asfalto, en plena capital. Tras cinco años consecutivos celebrándose, su creadora, la emprendedora Cristina V. Miranda ha anunciado que Enofestival hace un parón para reinventarse y, seguramente, seguir triunfando. "Crear un festival de música rock es solo un paso más para intentar cambiar y acercar la cultura del vino a todo el mundo, algo realmente imprescindible en un país con un nivel de producción como el nuestro. En especial, si no queremos vivir exclusivamente de la exportación, que es lo que está empezando a pasar, y resulta trágico".

CELTAS CORTOS, AMOR AL VINO

Celtas Cortos nació en la década de los 80, como muchos otros grupos de "La movida" y es la banda sonora de varias generaciones. Si mítico es su "20 de abril", entre los enófilos, su tema "Amor al Vino", es ya un lema. Y es que el vino corre por las venas de este grupo vallisoletano. Incluso el bajista, Óscar García, tiene un Máster en Enología. "Es algo que forma parte de nuestras raíces. Valladolid es una provincia con cinco Denominaciones de Origen y, quieras o no, el mundo vitivinícola lo impregna todo". Por ello, en 2012, cuando lanzaron su disco "40 de Abril", incluyeron el tema "Amor al Vino", que grabaron en bodegas Emilio Moro. "Fue una experiencia maravillosa, y eso que hubo que pegarse un buen madrugón para simular un día de vendimia desde primera hora de la mañana. Lo pasamos muy bien, como siempre que hacemos algo con los amigos de la familia Moro".



Según un estudio de la Universidad de Oxford, la música puede cambiar por completo el sabor y la textura de los vinos.

ESTUDIO OXFORD "INFLUENCIA VINO Y MÚSICA"

Un estudio llevado a cabo por Charles Spence, profesor de psicología experimental en la Universidad de Oxford, ha demostrado que se puede obtener un 15% más de placer de los vinos cuando estos se consumen acompañados de la música adecuada. Spence lleva años tratando la gastronomía como una ciencia y es autor del libro "Gastrofísica" (Ed. Paidós).

En esta ocasión, centra sus investigaciones en el vino, afirmando que la música puede cambiar por completo el sabor y textura de los vinos. El estudio señala que los que tienen cuerpo, como los Malbec, maridan con instrumentos como el órgano, mientras que los vinos blancos más ligeros, tipo Sauvignon Blanc, emparejan con el arpa. La lista continúa con los vinos de cosecha tardía de la variedad Riesling, que los casa con la música rítmica, de tempo bajo como la del piano, mientras los vinos ácidos, como los tintos italianos, emparejan bien con ritmos de tempo rápido y tono alto como los producidos por los instrumentos de viento. Por último, los vinos salados, tipo Jerez, encajan bien con los instrumentos de viento; los muy tánicos prefieren las guitarras de rock y los acordes fuertes. Por su parte, los vinos con mucho cuerpo armonizan con las orquestas sinfónicas.



© Bodegas Neo



Vino'n'Roll

Como una bendita plaga, la música ha atacado con virulencia al vino. Y lo que es más "preocupante": cada año hay más contagiados. En Rioja, la Denominación, que pocas veces se pone de acuerdo en algo, un pequeño grupo de bodegueros ha creado una nueva subzona: Rioja 'n' Roll. Que no se asuste el Consejo Regulador, pero estos chicos son guerreros. A saber: Olivier Rivière Vinos, Exopto, Artuke, Sierra de Toloño, Barbarot, Alegre & Valgañón y MacRobert & Canals, Laventura. Todos ellos, viticultores muy personales, que nadan a contracorriente y comparan unos cuantos principios innegociables: el respeto riguroso por la tierra, la reivindicación del gran patrimonio vinícola de Rioja y una pasión por su profesión que va mucho más allá de la motivación económica.

También los hay que se ponen manos a la guitarra. Éste es el caso del grupo Winedrinkers (bebedores de vino). Pilar de Haya es la voz y el alma de esta aventura. Esta profesional del sector del vino, con más veinte años de experiencia en la rama de la publicidad y el marketing, tuvo en su "anterior vida" la oportunidad de dedicarse al mundo de la música. Ante esa encrucijada, optó por el mundo de los taninos, pero el destino volvió a ponerle el rock en su vida y esta chica de Getxo optó por una sabia decisión, unir el vino y el rock. "Quería poder ir a un concierto y tomarme una copa de vino y que los músicos se encuentren vinos buenos en sus camerinos. Estamos en España y podemos hacerlo". Hoy en día, el grupo lo componen Francisco Simón y Jeff Espinoza, de la banda Red House; los bodegueros Dani Landi, de Comando G, a la guitarra y Curro Bareño, de Fedellos do Couto, como bajo y voz; los críticos Luis Gutiérrez al bajo, Federico Oldenburg al piano, Juan Manuel Bellver a la guitarra y voz, el compositor Guillermo Maestro a la batería y Pilar de Haya como vocalista, encargada de la pandereta y con el "látigo para organizarlos".

Maridajes con música clásica

Pero no todo es rock&roll en el vino. Felipe Gutiérrez de la Vega es un gran enamorado del "Bel canto". Así lo atestiguan algunas de sus famosas etiquetas como Casta Diva, homenaje a María Callas en su interpretación del Aria del mismo nombre, de la ópera Norma; o su fondillón Recón-



- 1 Festival Sonorama 2017
- 2 Grupo Rioja 'n' Roll
- 3 Enofestival
- 4 Catas en Sonorama
- 5 Actuación Winedrinkers

© Bodegas Neo

© Winedrinkers

dita Armonía, como tributo a la ópera Tosca, de Puccini. Pero este inquieto enólogo alicantino también ha embotellado lo mejor de John Lennon con su vino Imagine o con su Tambourine, de Bob Dylan, además de otras etiquetas homenaje a la literatura universal.

Hay bodegas cuya debilidad por la música les lleva a hacer cosas impensables, como construir un estudio de música dentro de la bodega. Ésa es Neo, en la Ribera del Duero. Además de estar detrás del festival Sonorama, cuenta

con su propio sello discográfico dentro del edificio. ¿Una bodega con orquesta propia? También la hay. Se trata de la manchega Verum. En 2007 fundaba su propia Orquesta Sinfónica, compuesta por 60 músicos venidos de importantes templos como la London Symphony Orchestra, la Orquesta Nacional de España o la Filarmónica de Berlín. Cada vez hay más iniciativas que buscan unir música y vino. Éste sí que es un perfecto maridaje para incrementar el consumo en nuestro país.



Nuevos aires EN LA RIBERA

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

MAR DE FRADES

ALBARIÑO ATLÁNTICO

El valle del Salnés es el sitio perfecto para ver crecer los vinos de Mar de Frades, que siempre ha intentado ir un paso por delante de los blancos simplemente frescos.

Finca Valiñas, una de sus referencias de esta bodega, presenta este año un nuevo traje hecho a medida. Quizás no sea el vino más reconocido de esta bodega, pero aún así merece la pena tratarlo en una cata vertical y ver cómo ha evolucionado. Dos aspectos a destacar en la elaboración de este vino son, por un lado, la obsesión por contar con la

mejor materia prima que implica la selección manual en el viñedo y el análisis de los racimos en bodega. Por otro, el método Ganimede, que evita oxidaciones mediante la entrada de CO². Tras la cata, podemos resaltar que la Albariño puede ser una uva de grandes vinos de guarda, algo reservado hasta ahora a los tintos.

Sorbitos de historia

FINCA VALIÑAS 2010

En esta añada se decidió utilizar un 40% de barrica y posteriormente se guardó en depósito de acero inoxidable. En conjunto, es mucho más acorde con la añada, comparándolo con la de 2008. Excelente limpieza con rasgos de paso del tiempo que se notan en los aromas de yodo y musgo. En boca le hace grande su tremenda mineralidad.

FINCA VALIÑAS 2014

Esta añada se presenta con una nueva imagen y otro estilo de elaboración. El vino permanece dos años en depósitos de acero inoxidable, nueve meses sobre lías y cuenta con una crianza de un 20% en roble francés. Todo ello le añade complejidad. La nariz, aún tímida, es elegante, con notas de algún fruto tropical y sotobosque. La boca es golosa, glicérica, incluso con un punto oleoso.

FINCA VALIÑAS 2008

Una añada fresca, con un ligero punto atlántico. Aunque la nariz es algo tenue, mantiene los aromas típicos de la Albariño, dejando claro que no llega a tener una reducción considerable con el paso del tiempo. Aromas de cítricos, ciruela amarilla y carne de membrillo. En boca sorprende con una acidez viva y un paso sedoso.

FINCA VALIÑAS 2012

La añada más potente y carnosa de todas. Gana con diferencia la boca a la nariz, ya que ésta se encontraba dormida si bien previsiblemente seguirá creciendo y dará el salto a su evolución. En boca muestra una excelente acidez, que le sigue aportando frescura, largura, equilibrio y un final con recuerdos de aljibe.

FINCA VALIÑAS 2015

Aún es un bebé, un vino todavía en rama, pero ya se puede decir que nos espera una gran añada. El vino cuenta con una acidez todavía salvaje, incluso mordiente, pero de excelente calidad. Tendremos que esperar para ver cómo se redondea. Curiosamente, el vino ya quiere mostrar su parte mineral, tan característica de Finca Valiñas.





LA RECOMPENSA QUE TE MERECE

Hay momentos en la vida en los que te has ganado tu tiempo para relajarte, socializar y disfrutar una copa de un vino muy especial: Marqués de Vargas. Un vino noble de Rioja vendimiado a mano y criado hasta conseguir la perfección.

Tu recompensa, la perfección servida en una copa.

Marqués de Vargas





**MARQUÉS
DE VARGAS**
D.O.Ca. RIOJA

VINOS NOBLES DE RIOJA

MARQUESDEVARGAS.COM

 Wine in Moderation.eu
Art de Vivre



Garnacha VS Grenache

A pesar de que España es la cuna de la Garnacha, son nuestros vecinos franceses los que se llevan la palma en el mercado internacional. Sus *grenaches* están mejor posicionadas y zonas como Languedoc o Ródano son objeto de culto para los garnachistas. Pero algo está cambiando en estos años. El país galo y el resto del mundo tiene puesto su foco en las Garnachas de nuestro país. El valle del Ebro y la Sierra de Gredos son nuestros particulares Ródanos españoles y ya encontramos garnachas de calidad en otras comunidades como Valencia o Castilla y León.

Ha sido la uva de la última fila, esa con la que no ha querido bailar nadie por dar mucho trabajo y poca producción. Hasta hace años era una auténtica incomprendida y muchos pretendientes le dieron de lado y optaron por arrancarla a favor de otras variedades más frondosas como la Tempranillo. Pero, ¡ay amigos!, al que conseguía abrir su corazón, la Garnacha le recompensaba con creces. Esta uva patito feo se ha convertido como en el cuento en un espléndido cisne. Hay muchos bodegueros que se han rendido a sus encantos y hoy en día le declaran su amor en cada elaboración. Los consumidores están ahora descubriéndola, ya que sus características carga frutal y suavidad se adaptan a los nuevos gustos. Incluso críticos como Robert Parker ya la echó los tejos en más de una ocasión. En España, hay una corriente garnachista cada vez mayor tanto de productores como consumidores. En abril del próximo año, nuestro país será la sede del Concurso Internacional Garnachas del Mundo 2018. ¿Qué ha pasado para que ahora la Garnacha sea la reina del baile en España?

La incomprendida Garnacha

Es curioso pensar que la uva de la que hoy hablamos por estar de moda y ser la base de algunos de los mejores y más premiados vinos de nuestro país haya estado en la cuerda floja. Fue, por ejemplo, la variedad reina en Rioja a mediados del siglo XX y posiblemente la artífice de su prestigio internacional. Era muy resistente a las enfermedades de la viña como el oidio pero, por el contrario, a los viticultores les traía de cabeza por su poca producción, en tiempos en los que la cantidad primaba sobre la calidad. También estaba la sombra de su fácil oxidación, no eran vinos de guarda aunque Javier Vela, de Bodegas Aragonesas, no está de acuerdo. "Nos hemos preocupado de investigar y trabajar, tanto en campo como en bodega, para demostrar que esas creencias no son ciertas y que es una variedad muy apta para la elaboración de vinos de gran calidad".

A pesar de los arranques sufridos, hoy en día podemos encontrar las mejores garnachas -aunque menos de lo que nos gustaría- en zonas del valle del Ebro y en el centro de la península, en concreto, en la Sierra de Gredos.

TERRA ALTA, SEDE DEL CERTAMEN GARNACHA DEL MUNDO 2018

La DO Terra Alta será la sede del Concurso Internacional Garnachas del Mundo 2018, un certamen anual que premia los mejores vinos de esta variedad. Del 11 al 15 de abril, la Denominación tarraconense será el centro mundial del vino por unos días, lo que supone una oportunidad única para poner en valor la Garnacha tanto de Terra Alta -en especial, su Garnacha Blanca- como del resto de zonas productoras españolas. Aprovechando el evento, la Denominación va a organizar actos paralelos en los meses previos al certamen. La cuenta atrás ha comenzado.

Más información en www.terraaltawine.com



Para Laurent Praxt, propietario de las bodegas Serre Romaní, el éxito de la Garnacha se debe a que produce vinos que se adaptan a los nuevos gustos del consumidor: "frutales y fáciles de beber".

En abril del próximo año, nuestro país será sede del Concurso Internacional Garnachas del Mundo 2018. ¿Qué ha pasado para que ahora la Garnacha sea la reina del baile en España?

GARNACHAS SIN FRONTERAS

La Garnacha es una variedad que sabe dar lo mejor de sí en cada uno de los lugares donde crece. Así, encontramos proyectos tan interesantes como el de Garnachas de España del Grupo Vintae. Su enólogo, Raúl Acha, es un gran defensor de esta uva, a la que incluso ha dedicado un emotivo documental. Garnachas de España es una colección compuesta por cuatro monovarietales de Garnachas de diferentes zonas de España, procedentes de viñedos viejos que reflejan la esencia de esta variedad y las singularidades propias de su zona de elaboración. Por otro lado, el grupo Makro, empresa dedicada al sector mayorista, ha lanzado la segunda edición de "La Sastre-ría", una colección de vinos centrada en la uva Garnacha elaborada en diferentes zonas de nuestro país (Aragón, DO Vinos de Madrid, DO Montsant, DOQ Priorat, DOCa Rioja y DO Cariñena). "Estamos convencidos del potencial que tiene esta uva en cada zona de producción y creemos que el consumo y la demanda irá en incremento en los próximos años", asegura Andrea Alonso, compradora y responsable de Concepto Vinos de Makro España.



Sara Pérez de Mas Martinet (DOCa Priorato) señala que la uva aguantó como una campeona. "En el Priorat, la Garnacha, como los discos de vinilo, nunca murió, simplemente se pasó de apreciarla solo por su fruta a ser base de vinos de culto".

La Grenache francesa nos lleva delantera

Châteauneuf-du-Pape, al sur del Ródano, es la zona más reconocida por sus excelentes vinos de Garnachas. En 2011, Walter McKinlay, de Domaine de Mourchon; y Nicole Rolet, de Chêne Bleu, fundaron la Asociación de Garnacha, que engloba a un selecto grupo de productores de esta zona.

Entre sus funciones, además de unir experiencias entre los diferentes productores, la asociación organiza cada año el Día de la Garnacha (el tercer viernes de Septiembre) y un Simposium anual para estar al día de lo se está elaborando. "Las ventas de nuestra Garnacha se han visto incrementadas un 20% en los últimos cinco años", asegura el fundador, Walter McKinlay de Domaine de Mourchon. En plena Provenza, en el bonito pueblo medieval de Séguret, encontramos esta bodega que cuenta con viñas de Garnacha de más de 60 años. Para McKinlay la razón de la explosión de esta variedad ha sido un buen marketing y que la Garnacha ha demostrado su capacidad de guarda. "Nosotros tenemos Garnachas que han tenido una longevidad de más de 20 años en perfectas condiciones".

Otro bodeguero reconocido por sus excelentes Grenaches es Laurent Praxt, propietario de las bodegas Serre Romaní, en la bella Rousillon, en la zona de la Provenza-Alpes-Costa Azul. Para este enólogo, el éxito de esta uva se debe a que produce vinos que se adaptan a los nuevos gustos del consumidor: "frutales y fáciles de beber".

La Asociación de Garnacha también cuenta minoritariamente con elaboradores de otras zonas de fuera de Francia, como California, Australia y, por supuesto, España. Vintae (Rioja), Altos de Moncayo y Borsao (Aragón); y Epicure Wines (Cataluña) son solo las cuatro bodegas patrias que están adscritas a esta organización. Y es que, aunque España es la cuna de la Garnacha, las políticas de arranque de viñedo en pro de la Tempranillo y la mezcla con otras uvas ha hecho que hasta ahora no ocupáramos el lugar que nos correspondía en el ámbito internacional. Incluso, preguntados por lo que se está haciendo en nuestro país, las bodegas galas de la Asociación en general no tienen un conocimiento claro,

ya que "muchas veces mezclan con Tempranillo", confiesa Laurent Praxt. Igualmente, también reconoce que algo está cambiando y desde el otro lado de los Pirineos se ve que el sector español "está siendo muy dinámico". Tiempo al tiempo.

La Garnachas españolas en el mundo

Nada mejor que organizar una cata de Garnachas del mundo para descubrir en qué liga están jugando las elaboraciones españolas. Bodegas Arrayán convocó el pasado verano a un grupo reducido de profesionales del sector para una curiosa cata en honor a esta variedad, con motivo de su 18 cumpleaños. El Master of Wine Pedro Ballesteros fue el maestro de ceremonias y el encargado de seleccionar los veinte grandes Garnachas nacionales e internacionales. Así, además de Garnachas patrias, Ballesteros contó para esta cata tan especial con vinos de Australia, Italia y Francia. Destacaron los franceses Vieux Tétégraphe y Château Rayas 2003 (AOC Châteauneuf-du-Pape), pero los españoles no se quedaron atrás: Superónico 2015 (IGP Valdejalón), el vino del nuevo Master of Wine Fernando Mora; Peña El Gato 2015 (DOCa Rioja), de Juan Carlos Sancha; Propiedad 2011 (DOCa Rioja), de

Álvaro Palacios; y el Garnacha de Arrayán (VT Castilla y León) fueron los que más gustaron.

La Garnacha es una variedad que sabe dar lo mejor de sí en cada uno de los lugares donde crece. Y así lo demuestran proyectos que seleccionan esta variedad en diferentes zonas como sucede con Garnachas de España, del Grupo Vintae, con Raúl Acha a la cabeza; o la segunda edición de La Sastrería de Makro, empresa dedicada al sector mayorista.

Estamos en un buen momento y hay que aprovecharlo. Para el nuevo Master of Wine Fernando Mora, propietario de Frontonio y Cueva de Arom, "la Garnacha ha pegado fuerte en nuestro país, pero aún más fuerte las de otros sitios (en referencia a la de Sierra de Gredos). El valle del Ebro está considerado la cuna de la Garnacha y Aragón va a sorprender en los próximos años, estoy seguro". Además de en esta comunidad, en otras DO como Navarra, Rioja, Priorat y Montsant, Métrida, Vinos de Madrid y la recién inaugurada Cebreros elaboran los mejores monovarietales del país, pero la lista de lugares poco a poco se va incrementando como lo demuestran las catas realizadas por nuestro sumiller Raúl Serrano.



REPORTAJE

Catas por Raúl Serrano



CURII GIRÒ 2014

CURII UVAS & VINOS - SIN DO

Violeta Gutiérrez, hija del bodeguero Felipe Gutiérrez de la Vega, y el reconocido sumiller Alberto Redrado son los reponsables de este Garnacha (variedad conocida como Girò en Alicante). Un vino muy personal, fresco, floral, con toques de pimienta, minerales y hierbas aromáticas.



OXUEL SALVAJE 1 GARNACHA 2016

BODEGAS OJUEL - DOCA RIOJA

100% natural, sin aditivos ni sulfitos, vinificado en pie de cuba con levaduras autóctonas y con una viticultura según el calendario lunar. En cata encontramos aromas limpios, con fruta roja y notas florales, terrosas y fondo de especiados. La boca es suave, quizás demasiado pulida.



VIÑA ZORZAL MALAYETO 2015 BODEGAVIÑA ZORZAL DO NAVARRA

Cumple todos los requisitos para considerarse vino de finca. El viñedo no llega a 3 hectáreas y cuenta con una antigüedad de más 35 años. Vino limpio, tremendamente frutal, acompañado de recuerdos de violetas y un claro carácter mineral.



VIZCARRA GARNACHA 2015 BODEGA VIZCARRA VT CASTILLA Y LEÓN

Lleva el sello de la casa. Vizcarrá elabora un vino redondo, incluso coral, como se diría en términos cinematográficos. Fruta, frescura, elegancia y equilibrio que hacen grande a la protagonista, la Garnacha.



LA MATEO GARNACHA CEPAS VIEJAS 2015 BODEGA D. MATEOS DOCA RIOJA

Uno de los vinos más personales de la bodega, elaborado a partir de un viñedo de más de 75 años, en Monte de Yerga (Subzona de Rioja Baja-Oriental). En cata, este Garnacha es maduro, carnoso, con notas de tabaco inglés y chocolate belga. La boca es amplia y armada, el trago sedoso y envolvente.



"S" DE AYLÉS GARNACHA 2015 BODEGAS AYLÉS SIN DO

Cuenta con una excelente carta de presentación: Medalla de Oro en el concurso de Garnachas del Mundo. Aylés elabora un Garnacha de libro, que destaca por ser un vino fresco, frutal, floral muy vivo con una crianza que acompaña y aporta un plus.



**ALMA DE UNX
GARNACHA 2013**
**BODEGAS SAN MARTÍN
DO NAVARRA**

Peculiar de principio a fin, esta Garnacha de baja montaña expresa al máximo el terroir y su crianza en roble navarro. Frescura, aromas de frutillos rojos y suaves toques especiados dulces y de lavanda.



**LAS TIERRAS PEDRO
BALLESTEROS DE JAVIER
RODRÍGUEZ 2016**
**CÍA. VINÍCOLA RODRÍGUEZ SANZO
VT CASTILLA Y LEÓN**

Nueva apuesta del bodeguero Javier Rodríguez. En esta ocasión, ha contado con la colaboración del Master of Wine, Pedro Ballesteros. Destaca su frescura y tipicidad con notas florales, especiados dulces y un punto claramente mineral.



GARNACHA DE ARRAYÁN 2014
**BODEGA ARRAYÁN
VT CASTILLA Y LEÓN**

Arrayán lleva la Garnacha al límite: viñedo de más de 60 años en Cebreros a unos 980 metros. Notas de flores azules, arcilla, granada y fresón silvestre y un suave uso de la madera. La boca es varietal, con regaliz, violetas y pizarra.



LA VIÑA ESCONDIDA 2014
**BODEGA CANOPY
DO MÉNTRIDA**

Belarmino y Alfonso elaboran vinos pensados desde la viña. Complejo, mineral, con notas de fruta en sazón, tierra, tabaco inglés y ahumados. La boca es pura madurez, con notas de fruta, tabaco y humo.



LA MOVIDA PIZARRA 2014
**BODEGA MALDIVINAS
VT CASTILLA Y LEÓN**

Vino claramente mineral, profundo, de recuerdos a pizarra y caliza al que acompañan notas de hierbas aromáticas, una madera bien integrada y, por su puesto, un toque de fruta en sazón. En boca tiene limpieza y nervio y una acidez que le da un impulso inmejorable, un tanino comedido y un gran recorrido.



ARAGONIA GARNACHA 2014
**BODEGAS ARAGONESAS
DO CAMPO DE BORJA**

Está claro que en bodegas Aragonesas la Garnacha ya la conocen y saben cómo elaborarla y sacar de ella lo mejor. Eso es lo que representa este vino lleno de fruta en confitura, especiados dulces, pensamientos azules y regaliz negro.



BODEGAS RIOJANAS, S.A.

Por qué Rioja es Rioja

Su nombre lo dice todo. Riojanas es la bodega con nombre de vino. A lo largo de sus más de 125 años de historia, esta bodega centenaria es una de las protagonistas de la historia de esta denominación. En cada uno de sus rincones, con las sucesivas ampliaciones del edificio, uno es testigo del empuje de los Frías Artacho por seguir creciendo y demuestran que Rioja debe mucho a estas familias emprendedoras.



Santiago Frías, Director de Bodegas Riojanas, es la cuarta generación de la familia Frías Artacho



La familia Frías Artacho, oriunda de Cenicer, con la ayuda del empresario catalán Rafael Carreras Picó, levantaron en 1890 este proyecto vitivinícola que hoy se ha convertido en una de las más prestigiosas empresas vinícolas españolas. Ya contaban con una honda tradición vitivinícola pero fue en Riojanas donde pusieron todas sus ilusiones. Pronto les llegó el éxito, uno de los más determinantes fue la medalla de oro obtenida en la Exposición Universal de Barcelona de 1888. Muchos empezaban a poner los ojos en esta incipiente zona del noroeste español que años más tarde se convertiría en referencia vinícola mundial. Por ello, un grupo de bodegas, entre las que se encontraba Riojanas, promovieron un organismo que certificara la calidad. Así nació en 1925 la DO Rioja como garante de la excelencia y origen de los vinos elaborados en la región y evitando así las falsificaciones de un producto que había alcanzado ya gran notoriedad y prestigio en los mercados.

Más de 125 años de historia

Hoy en día, tras 127 años desde la creación de la bodega, es momento de echar para atrás, pero solo para coger impulso. A lo largo de las décadas, Riojanas no ha dejado de innovar y crecer. Desde el principio apostaron por la calidad y personalidad inconfundible de unas marcas emblemáticas como Monte Real y Viña Albina. La firma ha conseguido ser fiel a su filosofía, más allá de las modas, y hoy en día están entre los grandes vinos del mundo.

El actual equipo de Riojanas considera ese pasado de éxitos como la herencia más preciada. Hoy en día la dirección corre a cargo de Santiago Frías, cuarta generación de la familia Artacho, que mantiene la responsabilidad tanto en la calidad de sus vinos como en la filosofía pionera de la bodega. El Grupo Bodegas Riojanas, a partir de su centenaria bodega de Rioja, ha seguido una estrategia diversificación que le ha llevado a incorporar una oferta de vinos de alta calidad en las más prestigiosas Denominaciones de Origen como Toro, Ribera del Duero, Rías Baixas, Cava y Rueda. En esta última, en 2016, inauguraron las nuevas instalaciones de Bodegas Viore, donde se han puesto en marcha atractivas iniciativas enoturísticas.

VISITA A LA HISTORIA DE RIOJA

Riojanas hace partícipe al visitante de su historia. La bodega abre sus puertas y cuenta en cada rincón cómo se fraguó esta marca legendaria.

Puerta del Siglo XVIII

La visita de bodegas Riojanas es una clase magistral de la historia de Rioja. Una piedra de sillería fechada en 1799 nos da la bienvenida. Esta construcción daba acceso a uno de los viñedos familiares de los Artacho y hoy en día está junto a la entrada de la bodega.

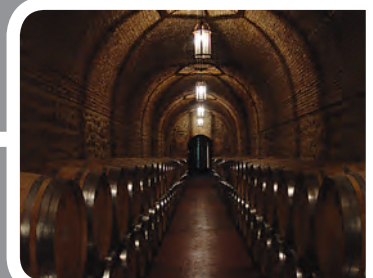


Tarifas centenarias

La bodega guarda el pupitre de madera donde se puede ver el libro de cuentas y las tarifas de precios de distintas épocas (la más antigua data de 1916).

Antiguos calados

Los antiguos calados de Bodegas Riojanas están impregnados de su centenaria historia y nos hablan de la pasión que en ella se ha vivido por la crianza de los vinos, un arte que los enólogos riojanos dominan como nadie.



Sensaciones del Vino

Esta nueva instalación audiovisual refuerza la oferta enoturística de la bodega. Se trata de un espacio didáctico cuyo objetivo es acercar la cultura del vino a los visitantes de una forma sencilla, divertida e interactiva.

Los vinos de BODEGAS RIOJANAS están disponibles en la tienda de VIVIR EL VINO.

Tel.: 916 338 461 · www.vivirelvino.com

Denominaciones de Origen

Un concepto lleno de matices



El papel protagonista de las Denominaciones de Origen en España a la hora de elevar la calidad de nuestros vinos y posicionarlos en los mercados está fuera de toda duda. Durante la campaña 2014/2015, según el Ministerio de Agricultura, nuestro país registró una producción utilizable de cerca de 40 millones de hectolitros, de los cuales, algo más del 31% estuvieron certificados por una DO. Pese a estos datos, ¿sabemos realmente qué son los vinos con DO?

Las siguientes anécdotas acontecían no hace mucho tiempo. De camino al sur desde Madrid, nada más cruzar el moderno paso que salva los desniveles de Despeñaperros, una flamante área de servicio recibe a los viajeros que se disponen a adentrarse en Andalucía. Entre restaurantes, cafeterías y comercios de diversa índole, una surtida vinoteca consigue atraer la atención de los visitantes. En su interior, las elevadas temperaturas y los haces de luz de los focos se empeñan en crear un pernicioso microclima con el que arropar a las botellas. Junto a ellas, minuciosamente ordenadas en estanterías, unos carteles clasifican los vinos según Denominaciones de Origen (DO). Y lo hacen dejando con la boca abierta a propios y extraños, que asisten con asombro al nacimiento de, entre otras, las DO Córdoba, DO Cádiz o DO Murcia. Unas figuras de calidad que en realidad no existen y que el personal responsable asigna en función de la provincia de procedencia.

Durante el mismo viaje, pero en sentido inverso, un restaurante –en esta ocasión de La Mancha– trata de seducir al comensal con una extensa carta de vinos que, estructurada igualmente según DO, presume de varias referencias elaboradas bajo el amparo de las también imaginarias DO Verdejo y DO Albariño.

Ya en la capital, otro mesón aglutina los Vinos de la Tierra y los Vinos de Pago bajo el paraguas de las DO más próximas a su lugar de producción, como en un intento desesperado de encajarlos en algún sitio reconocible por el gran público.

Estas anécdotas, por disparatadas que puedan parecer, no son ni mucho menos aisladas. Tampoco es que sean lo más habitual, pero se producen mucho más frecuentemente de lo que cabría esperar entre muchos de los profesionales que, por su trabajo, desempeñan el papel de prescriptores e intermediarios entre los bodegueros y quienes consumen sus vinos.

Si esto le ocurre a los hosteleros, el nivel de desconocimiento entre el consumidor medio se multiplica exponencialmente. Y no resulta extraño. Solo hay que ver de qué manera tan farragosa se definen oficialmente las DO.

¿Qué es exactamente una Denominación de Origen?

El Reglamento (UE) 401/2010 de la Comisión de 7 de mayo de 2010, que remite a la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, define las DO como el "nombre de una región, comarca, localidad o lugar delimitado que haya sido reconocido administrativamente para designar vinos que cumplan las siguientes condiciones:

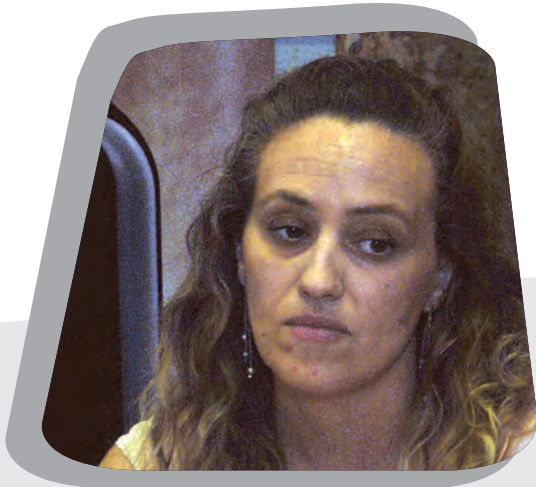


MARIANO BEROZ

Expresidente de la DO Somontano

“En la construcción del concepto de Denominación de Origen, con más de 80 años, miles de personas se han dejado la vida, cultivando sus viñas, elaborando sus vinos y saliendo a venderlos. En este sentido, no debemos olvidarnos de la importancia de los territorios, que reúnen unas características específicas. Por eso, solo a través de las Denominaciones de Origen lograremos desvincular la imagen de España de la de vinos baratos”.

El concepto de Denominación de Origen está claramente definido por la legislación actual. Sin embargo, existen matices y excepciones que dificultan su correcta comprensión por parte del gran público.



INMACULADA MORENO

Directora de Márketing de la DO Valdepeñas

"Las Denominaciones de Origen son siempre una garantía de calidad y, como tal, son también un valor añadido para los viticultores, las bodegas y los consumidores".

- Haber sido elaborados en la región, comarca, localidad o lugar determinados con uvas procedentes de los mismos;
- disfrutar de un elevado prestigio en el tráfico comercial en atención a su origen;
- y cuya calidad y características se deban fundamental o exclusivamente al medio geográfico que incluye los factores naturales y humanos".

Igualmente, establece que la "calidad y características" de los vinos con DO "son esencialmente o exclusivamente debidas a su origen geográfico, con sus factores humanos y culturales inherentes". También determina, entre otros aspectos, que el "100% de las uvas proceden exclusivamente de la zona geográfica de producción" y que "su elaboración tiene lugar dentro de la zona geográfica". Una visión general relativamente fácil de comprender hasta que profundizamos y descubrimos que está repleta de matices y excepciones, aplicados en cualquier caso a los diferentes países y regiones productoras.

El origen como razón de ser

De acuerdo a esta definición y tal y cómo se explicita en su nombre, el origen es la principal razón de ser de las DO. Sin embargo, la posibilidad de identificarlas con "un lugar determinado, una región o, excepcionalmente, un país", no hace más que alimentar la confusión.

Como consecuencia de esta ambigüedad, podemos encontrarnos con que, por ejemplo, los espumosos producidos bajo la DO Cava no solo se limitan a aquellos de procedencia catalana –que es lo que la mayoría de personas piensa-, sino que también se producen e identifican como tal en determinados municipios de La Rioja, Valencia, Extremadura, País Vasco, Navarra, Aragón y Castilla-La Mancha.

Algo similar, aunque a menor escala, es lo que sucede, por poner otro ejemplo, bajo los dominios de la DO Vinos de Madrid, que se vertebraba en torno a tres subzonas –Arganda del Rey, San Martín de Valdeiglesias y Navalcarnero-, a lo largo de prácticamente todo el sur de la Comunidad. Por si fuera poco, a estas subzonas también podría sumarse próximamente una cuarta al norte, la de El Molar. Como para aclararse.

Y eso no es todo...

A la acepción –principal, podríamos decir- del concepto de DO habría que añadir otras tantas que, de una manera u otra, amplían la definición más genérica con nuevos requisitos.

Así, nos encontramos con Denominaciones de Origen Calificadas (DOCa) –en España representadas por las DOCa Rioja y DOCa Priorato- y con los Vinos de Pago, encarnados a su vez por más de una docena que se reparten por toda nuestra geografía.

Además de las exigencias requeridas a las DO, las DOCa han de cumplir otras como que hayan pasado al menos



SALUS ÁLVAREZ

Presidente de la DO Priorato

"Todas las DO tenemos grandes vinos en calidad y en cantidad, dos conceptos que deben coexistir sin que sean excluyentes. Solo así tendremos asegurado el futuro en el mercado internacional y esto pasa por ganarse la confianza del consumidor y por imprimir a nuestros productos una buena dosis de emoción, ligada de manera indisoluble a un interés social".

El origen es la principal razón de ser de las DO. No obstante, la posibilidad de identificar esta figura con “un lugar determinado, una región o, excepcionalmente, un país”, confunde más que aclara al consumidor.

10 años desde su reconocimiento como DO, que todos los productos amparados se comercialicen embotellados desde bodegas situadas en la zona de producción o que sigan un adecuado sistema cualitativo desde su organismo de control.

Por su parte, los Vinos de Pago son aquellos que, con un reconocido prestigio, proceden de un pago o, lo que es lo mismo, de un paraje o lugar rural con características y microclima propios que lo diferencian y distinguen de su entorno. Asimismo, si un pago está ubicado dentro de la zona protegida por una DOCa, podrá recibir el nombre de Pago Calificado.

Estas categorizaciones, sin embargo, no implican una diferencia en la calidad de los vinos. Se trata únicamente de una estructura administrativa, pues la calidad dependerá en todo caso de cómo los elabore el productor.

¿Qué hay entonces de la calidad?

Otra de las funciones de las Denominaciones de Origen es garantizar que la calidad de los vinos certificados responda a las peculiaridades de la zona donde se producen. Una labor que recae sobre los Consejos Reguladores o, en su defecto, sobre entidades de similar naturaleza.

Cuando hablamos de vinos, la calidad se determina a través de los paneles de cata que, curiosamente, no siempre emplean la misma ficha. La más recurrente suele ser la de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV), aunque en España también podemos encontrarnos con otras como la del Instituto Nacional de Denominaciones de Origen (INDO), la de la Unión Española de Catadores (UEC) o la de la Federación Española de Asociaciones de Enólogos (FEAE).

En cualquier caso, la calidad de los vinos certificados debe obedecer siempre a los requisitos mínimos dispuestos en el Pliego de Condiciones de cada DO. Este documento establece cómo han de desarrollarse cada una de las fases de producción, a la vez que garantiza el origen del producto y su trazabilidad. Hasta ahora, las DO habían estado realizando sus respectivas labo-



MISERICORDIA BELLO

Presidenta de la DO Bierzo

“Nuestros territorios y nuestras variedades son muy importantes, si bien es el consumidor quien debe tomarse interés por educarse, por averiguar qué hacemos y cómo lo hacemos. Nuestra responsabilidad en este caso es saber comunicarlo. Además, en un territorio como el que yo represento, donde hay más viticultores que bodegas, la cadena de valor es muy importante”.



MIGUEL SANZ

Director General de la DO Ribera del Duero

“La principal asignatura pendiente de las Denominaciones de Origen es la comercialización de nuestros vinos envasados y con marca. Nuestra obligación es mostrar a las bodegas cómo comunicar ese valor añadido porque la guerra no está en el lineal, sino en la mente del consumidor”.



DAVID PALACIOS

Presidente de la DO Navarra y de la Conferencia Española de Consejos Reguladores Vitivinícolas (Cecrv)

"Los Consejos Reguladores no solo somos garantes de la calidad de los vinos, sino que también debemos conseguir comunicarnos mucho mejor con el consumidor, sobre todo con el público más joven. Hemos de transmitirles lo mejor de nuestros vinos e introducirlos en sus momentos de ocio hablando su mismo idioma".



ROSA SAN ROMÁN

Directora Comercial de Tripecork

"Como productores de corchos de calidad, nos gustaría estar presentes en todas las bodegas de todas las Denominaciones de Origen de España. Poner nuestros corchos siempre al servicio del vino, intentando ser ese compañero discreto y silencioso, ayudándolos a conquistar el mundo bajo el paraguas de la Marca España".

Además del origen, las DO también garantizan que la calidad de los vinos certificados responda a las peculiaridades de la zona donde se producen.

res de control antes de emitir las correspondientes contraetiquetas con el sello certificador. Sin embargo, desde tiempos recientes, y con el fin de agilizar los trámites burocráticos, son los propios bodegueros quienes en algunas DO evalúan su propia calidad a partir de los denominados Programas de Autocontrol Mínimo para la Autocalificación del Producto.

De esta manera, la certificación se basa actualmente en estos casos en un principio de confianza hacia el productor, permitiendo así la salida al mercado del producto incluso antes de que la DO realice sus propios controles mediante sus paneles de cata.

Por otra parte, puede suceder que los criterios de cada panel de cata difieran, ocasionando que bajo un mismo sello certificador podamos encontrar vinos de diferentes calidades. Una circunstancia que genera suspicacias entre aquellos bodegueros que consideran que sus producciones son de una calidad superior a la de los que otros producen y que, por tanto, inevitablemente propicia agravios comparativos.

Esto explicaría que, bajo estos sellos de calidad –y para continuar rizando el rizo–, hayan surgido subcategorías que, con nombres como Viñedos Singulares, Vinos de Pueblo, Paraje Singular, Vino de Villa, Vino de Viña Clasificada o Gran Vino de Viña Clasificada, tratan de diferenciarse del resto. Una tendencia que no solo se observa en España, sino en otros países como Francia o Italia. Mención aparte merecen los denominados Vinos de Mesa, los Vinos de Mesa con derecho a la mención tradicional "Vino de la Tierra", y los Vinos de Calidad con Indicación Geográfica que, situados en un nivel inferior al de las DO, también inducen a la confusión.

¿Son todas las Denominaciones de Origen iguales?

A tenor de las excepciones y matices aplicados al concepto de DO, resulta evidente que no todas estas entidades son iguales. En este sentido, no necesariamente unas son peores o mejores que otras. Simplemente son diferentes.

En última instancia son los concursos internacionales y, obviamente, los mercados a través de los consumidores, quienes deciden reconocer y dar preferencia a unos vinos sobre otros. La labor de los Consejos Reguladores no se limita en este caso a garantizar la calidad de los vinos que certifican –algo que ya hacen–, sino que se extiende a saber comunicar el trabajo que realizan en medio de este maremágnum. Una tarea difícil, sin duda.



*“Una bodega. Una familia.
Tres generaciones
75 años de pasión por el vino.”*

*PRODUCCIÓN LIMITADA:
18.576 botellas de 75 cl.
300 botellas de 150 cl.*

www.bodegasfarina.com

WINE-MODERATION.eu
Act de Vivre

EL VINO SE CONSUME CON MODERACIÓN

BODAS DE PLATA EN ENATE

Vivir el Vino acompañó a Bodegas Enate en la celebración de sus Bodas de Plata, que tuvo lugar en el madrileño restaurante Urretxu. Su enólogo, Jesús Artajona y Luis Nozaleda, presidente del Consejo de Administración, fueron los perfectos anfitriones de esta cita, en la que también se presentó el vino edición especial que Enate ha lanzado por este 25 Aniversario con etiqueta a cargo del artista Jaume Plensa. Esta novedad es un crianza 2012 con Merlot, Syrah y Cabernet Sauvignon, las tres uvas tintas representativas de la bodega. Un vino que plasma estos 25 años de trabajo, investigación, vivencias y conocimiento. Según Luis Nozaleda, "el vino y el arte son el lenguaje universal más bonito y nos distingue de los demás", en referencia a las etiquetas de los vinos Enate, asociados siempre a un artista de renombre.



90 ANIVERSARIO PROTOS

90 años bien vale una celebración. La mítica bodega Protos organizó un evento en sus instalaciones de Peñafiel (Valladolid) para celebrar este cumpleaños tan especial. Los invitados, entre los que estaba Vivir el Vino, pudieron asistir también a un interesante coloquio moderado por la periodista Pepa Fernández, con Vicente del Bosque, Víctor Ullate o Fernando Savater entre los participantes. Isabel García Tejerina, ministra de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, fue la encargada de clausurar el acto y dedicó unas palabras a los allí congregados en las que destacó "el origen de Bodegas Protos ligado a su tierra y a los 11 viticultores que supieron anticiparse al futuro". En su discurso también quiso resaltar que "la preservación de sus valores es lo que les ha llevado a recorrer este largo camino".

Cuaderno de viaje





NUEVA BODEGA DE RAMÓN BILBAO EN RUEDA

Ramón Bilbao inauguró en septiembre su nueva bodega en Rueda, con la presencia de su CEO, Emilio Restoy; del presidente de la Junta de Castilla y León, Juan Vicente Herrera; y de la Ministra de Agricultura, Isabel García Tejerina, entre otros. Nuestro director general, Dalmacio Lumbreras, tampoco faltó a la cita. Los asistentes recorrieron las nuevas instalaciones, ubicadas en el paraje conocido como "Finca Las Amedias". Es la primera vez que la bodega, con base en Haro (La Rioja), se instala en otra Denominación de Origen. La bodega está rodeada de 60 hectáreas de viñedos de Verdejo y Sauvignon Blanc, con los que persiguirá expresar los sabores y aromas típicos de las variedades de la región.

CANTOS
de VALPIEDRA

La renovación de un vino
con sabor a Rioja

*Cantos de Valpiedra seduce
por su intenso aroma, finura
y equilibrio.*

*Ahora, renueva su imagen y
resulta irresistible.*



info@bujanda.com
www.fineavalpiedra.com



VINOS POR MENOS DE 12€



© Carrefour

La mayoría del vino que se consume en el mundo se vende a este precio, menos de 12€, pero a veces se nos olvida, incluso a nosotros, los medios especializados. Es de justicia ponerlos en la palestra, porque son ellos los responsables de que coloquemos cada vez más el vino en nuestras mesas. Democratizar el vino lo llaman algunos, apostar por el vino de diario lo llaman otros. Cada vez más hay grandes vinos por menos de 12€. Descubrámoslos.



“La convivencia de vinos de un rango diferente de precio y su democratización es posible”.

Albert Planas, Lidl España

El precio del vino siempre ha sido un factor que ha desatado mucha polémica, sobre todo cuando podemos encontrarlos en el mercado vinos de 5€ a 1.000€. ¿Quién le pone el precio al vino? Las bodegas valoran sus vinos en función del coste de elaboración, tiempo en bodega, tipo de bodega (la francesa es mucho más cara que la americana), rendimiento por hectárea (no es lo mismo lo que produce un viñedo viejo en cuanto a cantidad y calidad que lo que produce un viñedo más joven)... Hay muchos factores implicados. Incluso en el vino también se han hecho estudios en los que el consumidor, por el mero hecho de saber que es caro, lo califica como bueno y al revés. De cualquier forma, no se puede achacar al precio que cada vez bebamos menos. Sobre todo, teniendo en cuenta que somos uno de los países con mejores precios y, lo más importante, que esos vinos tienen calidad.

El vino en la cesta de la compra

Las grandes superficies también están ayudando a popularizar el vino. Ya es frecuente encontrar en los lineales una selección amplia de vinos de diferentes zonas de nuestro país a precios ajustados. Además, gracias a estos precios tan competitivos, la denominada generación perdida (consumidores de 18 a 30 años) está interesándose por este producto. Eso sí, el consumidor es cada vez más exigente y no porque un vino sea barato tiene que ser de mala calidad.

“Es una oportunidad para el crecimiento del mercado del vino en los hogares. Una modalidad que no solo beneficia a la distribución sino a las bodegas y al sector”, señala Ignacio García Magarzo, director general de la Asociación Española de Distribuidores, Autoservicios y Supermercados (Asedas). “Para los supermercados, la sección de bodega es estratégica. No solo está incorporada a la compra de alimentación sino que es una sección destino, genera tráfico en sí misma. Clientes que van buscando vino y luego hacen otro tipo de compras”. De hecho, grandes superficies como Carrefour, Corte Inglés e, incluso, Lidl ya han destinado un lugar específico para la sección de vinos. Esta última superficie está desarrollando una apuesta clara por los vinos españoles y ya representa el 7% del volumen de vino de la gran distribución. El pasado mes de septiembre, la cadena alemana organizó “SOS Vino España”, un encuentro con profesionales del sector para debatir sobre la situación actual de bajo consumo de vino en nuestro país. “La convivencia de vinos de un rango diferente de precio y la democratización de los vinos es posible”, argumenta Albert Planas, gerente de compras de vino de Lidl España. Actualmente, Lidl cuenta con 80 referencias españolas de surtido fijo. Javier Ajenjo (propietario de Bodegas Neo y una de las bodegas proveedoras de Lidl) indicó en la jornada que “es necesario que haya vinos en todas las escalas. Si no existe este tipo de vinos, los otros desaparecerán”.

Los hay para todos los gustos. Grandes bodegas con vinos de alta gama, que elaboran también económicos de calidad; bodegas medianas y pequeñas, que dan cabida a productos muy dignos de filosofía moderna; novedades que inauguran el mercado con precios más bajos, diferentes estilos de vino... Todos ellos tienen cabida en esta selección que hemos preparado. Sólo tiene que escoger y disfrutar con ellos.

5,50 €

SILGA VERDEJO 2015
BODEGAS ÁLVAREZ Y DÍEZ
DO RUEDA

Con Silga, la bodega Álvarez y Díez se embarca en un viaje a un mundo lleno de matices y alegría. Tras su divertida y sugerente etiqueta, en la que aparece una furgoneta ochentera cargada de maletas, encontramos un vino que destaca por su intensidad y frescura. Cuando se descorcha, nos sorprende su buena potencia floral, sus recuerdos cítricos y su estructura. Un compañero de viaje ideal para pescados, mariscos o platos de arroz. La Rueda más desenfadada.



5,95 €

**CAMPO VIEJO
VENDIMIA
SELECCIONADA 2014**
BODEGAS CAMPO VIEJO
DOCA RIOJA

Campo Viejo es un coupage de zonas de esta histórica Denominación, que une la fruta fresca de la Rioja Alta, la estructura de la Baja y el carácter de la Media. Su enóloga, Elena Adell, a su vez realiza otro coupage en la crianza del vino con la utilización de tres tonelerías diferentes que respetan su personalidad. En cata encontramos toques frutales como la cereza, la ciruela, la mora y el arándano junto a notas de romero, espliego, menta y regaliz. Los recuerdos de su paso por barrica llegan a través de la pimienta negra, el clavo, la vainilla y el cacao, que hacen de él un vino elegante.



6,60 €

**PAGOS DE ARAIZ
CRIANZA 2014**
PAGOS DE ARAIZ
DO NAVARRA

El vino es un coupage de lo mejor de cuatro variedades cultivadas en agricultura integrada: Merlot, Tempranillo, Syrah y Cabernet Sauvignon. Y de esa combinación de uvas y de la crianza durante 12 meses nace este vino que destaca por su complejidad en nariz. Predominan los aromas a arándanos, violetas, hierbas del monte y regaliz negro, que combinan con los matices tostados suaves y dulces que le aporta la barrica. En boca es fresco y vivo, suave y con un paso de boca creciente, que destaca por su equilibrio.



6,75 €

LA PLANTA 2016
BODEGAS ARZUAGA NAVARRO
DO RIBERA DEL DUERO

Para la elaboración de este vino, Arzuaga ha seleccionado el viñedo de la finca que le da nombre, "Finca La Planta", en plena Ribera del Duero. Limpio, intenso, fresco, con notas de frutillos de bosque rojos y negros, grosella, mora y frambuesa, en primera instancia. Apenas notamos su permanencia en barrica (6 meses en roble francés y americano), ya que la fruta tiene total protagonismo. Al final encontramos notas balsámicas y ligeros tostados.

7,00 €

VULCANUS SYRAH 2014
BODEGAS ENCOMIENDA DE CERVERA
VT CASTILLA

De una tierra viva, de origen volcánico, nace Vulcanus, nombre que hace honor a este singular viñedo de macizo volcánico del Campo de Calatrava. A partir de este suelo único y gracias a un microclima peculiar, las uvas transmiten al vino claras sensaciones minerales. Vulcanus ha permanecido tres meses en barrica nueva de roble francés, lo que le da estabilidad al vino además de notas de caramelo y tostados.



7,00 €

CARRASVIÑAS VERDEJO 2016
BODEGAS FÉLIX
LORENZO CACHAZO
DO RUEDA

Vino emblemático de la DO Rueda, con más de 70 años de historia, que la familia Lorenzo Cachazo ha conseguido convertir en valor seguro. El secreto de Carrasviñas son sus uvas, algunas centenarias, y la maestría de la familia que deja que la Verdejo exprese todo su potencial con aromas limpios en nariz como hinojo y hierba fresca recién cortada, mezcladas con aromas a manzana, pera, mango y piña. En boca es muy complejo, con un buen equilibrio entre la acidez y el amargor.



7,00 €

SOLAR DE LÍBANO CRIANZA 2014
BODEGAS CASTILLO
DE SAJAZARRA
DOCA RIOJA

La bodega de grandes marcas como Digma o Castillo de Sajazarra cuenta también con esta gama media que sigue la misma filosofía de la casa. El viñedo, en cultivo ecológico, se encuentra en la ladera sur de los montes Obarenes, una de las cordilleras míticas de Rioja, que lo protege. Así, encontramos un vino muy afrutado en nariz, con regal y frutos rojos complementados con una madera comedida y elegante. Untuoso en boca, con taninos dulces y una leve astringencia muy interesante. Armonioso y largo.



7,00 €

VALDELACIERVA CRIANZA 2014
BODEGAS VALDELACIERVA
DOCA RIOJA

Valdelacierva es una bodega con carácter joven y dinámico, que se inclina por la elaboración de vinos con el sello del terruño y la Tempranillo como protagonista. En este 2014 hay mucha fruta roja en sazón, unida a notas especiadas y con, incluso, algunos tímidos recuerdos de notas terrosas y de viña. La boca es directa, abierta, golosa, de trago largo y una magnífica acidez que acompaña a un tanino por evolucionar. Al final la fruta manda.

7,80 €

AZPILICUETA CRIANZA 2014
BODEGAS AZPILICUETA
DOCA RIOJA

Todos los Azpilicueta son un ensamblaje de las tres variedades reinas de esta Denominación: Tempranillo, dominando y aportando tipicidad; Graciano, contribuyendo con sus aromas particulares y su estructura a hacer de él un vino de guarda; y Mazuelo, aportando su acidez y su frescura en boca. Azpilicueta es un crianza con cuerpo, frutal, con fondo tostado y especiado, suave, equilibrado y agradable.



8,00 €

BALTOS 2015
DOMINIO DE TARES
DO BIERZO

Dominio de Tares es una de las bodegas pioneras de esta Denominación leonesa y una de las primeras que se preocupó por recuperar viñedos casi abandonados de Mencía. Este Baltos, como buen hijo de la añada 2015, destaca por su marcada tipicidad atlántica, con aromas de frutos rojos y del bosque maduros. Su leve paso en barrica (cuatro meses) ofrece toques de regaliz, clavo, hojas de bosque y vainilla. Fresco en boca, de cuerpo medio y con elegante acidez, tanino vivo y sabores a grosella negra y pimienta. Tiene a su vez un paso por boca intenso y persistente.



8,40 €

PALACIO DE SADA VIÑAS VIEJAS 2013
BODEGAS PALACIO DE SADA
DO NAVARRA

Sada es el municipio donde se enclava esta bodega y le da nombre. La altitud de este pequeño pueblo de la montaña prepirenaica navarra aporta personalidad a los vinos. Tras una cuidada selección y un buen trabajo en equipo, Palacio de Sada Garnacha expresa todo lo que ofrece esta variedad en climas fríos: fruta negra (moras), flores azules, taninos maduros, elegancia y equilibrio. Para aquellos que buscan algo especial.



9,00 €

CANTOS DE VALPIEDRA 2014
FINCA VALPIEDRA
DOCA RIOJA

En un entorno privilegiado y resguardados por la Sierra de Cantabria, la familia Martínez Bujanda compone la quinta esencia de Rioja. En esta ocasión, la música llega a través de Cantos de Valpiedra, un crianza que destaca por su intensidad aromática (frutos negros y endrinas), su perfil mineral y sus notas de barrica, tales como la vainilla y el tabaco, que dotan de gran carácter al vino. Buena frescura típica de los Valpiedras.

9,50 €
VERDEAL 2016
BODEGAS VERDEAL
DO RUEDA

La añada 2016 en Rueda se recordará por su larga duración, que obligó a hacer una vendimia escalonada para conseguir el justo momento de maduración del fruto. Ésta es una de las claves de los vinos Verdeal, llevar a la bodega las mejores uvas. Una vez allí, la Verdejo se engrandece aún más, consiguiendo un vino muy varietal, con aromas de fruta blanca madura, herbáceos y cítricos. En boca destaca su excelente acidez y final largo.



9,50 €

ALCEÑO PREMIUM 50 BARRICAS 2016
BODEGAS ALCEÑO
DO JUMILLA

Este premium es una mezcla de Syrah (mayoritariamente) y un pequeño porcentaje de la autóctona Monastrell. Intenso, limpio y, por supuesto, varietal. La Syrah hace su trabajo, aportando amplitud y aromas florales, yogur de arándanos, lavanda, mimosa, caramelo y suaves tostados. La boca es directa, golosa y aterciopelada en el recorrido, con un tanino vivo, buena acidez y final largo. Diferente y moderno.



10,00 €

PACO GARCÍA CRIANZA 2015
BODEGAS PACO GARCÍA
DO RIOJA

Esta joven bodega llegó al mercado en 2011. En poco tiempo ha conseguido posicionar sus vinos con una calidad y una imagen muy novedosa (inconfundible es la huella de la mano en la etiqueta) y un estilo de vinos frutales y equilibrados. Juan Bautista lanza este crianza 2015, que destaca por ser redondo, fresco y sabroso. En cata encontramos fruta madura como la cereza y el melocotón, con delicadas notas de chocolate y menta resultantes de la crianza.



10,00 €

CEPAS VIEJAS BOBAL 2014
BODEGAS MURVIEDRO
DO UTIEL-REQUENA

La Bobal es a día de hoy todo un símbolo para Utiel-Requena. Además de sus 2.500 años de historia, bodegas como Murviedro han colocado a esta variedad en lo más alto. Este Cepas Viejas ha madurado en roble americano y francés hasta obtener un intenso color rojo picota, reforzado con aroma a frutillas rojas sobre un fondo balsámico de café y vainilla. En boca es fresco, carnoso y redondo. Una Bobal de libro.



11,00 €

ZARZUELA SELECCIÓN 2013
VIRGEN DE LA ASUNCIÓN
DO RIBERA DEL DUERO

Este año celebran su 60 aniversario y es tiempo de echar la vista atrás para darse cuenta de los logros conseguidos. En estos años, Virgen de la Asunción se ha mantenido fiel a sus principios. Con este Zarzuela Selección consigue un vino moderno, que expresa la esencia de la Ribera del Duero. Concentrado, potente, pero amable y sedoso, pensado con un único objetivo: hacer disfrutar.



11,00 €

PAGO FLORENTINO 2014
PAGO FLORENTINO
DO PAGO FLORENTINO

La familia Arzuaga Navarro encontró en Ciudad Real una finca de características excepcionales, Finca La Solana, que se define por su climatología extrema. Allí elabora este vino de pago genuino, que destaca por su complejidad y viveza. En nariz encontramos notas especiadas dulces, café, arcilla húmeda, sotobosque y suaves tostados. En boca mantiene el paso en todo su recorrido marcado por las notas especiadas, el tanino vivo, la buena acidez y un final largo.



11,25 €

12 LINAJES
CRIANZA 2014
BODEGAS Y VIÑEDOS GORMAZ
DO RIBERA DEL DUERO

Doce Linajes se elabora en su totalidad con Tempranillo y procede de viñedos ubicados a 900 metros de altura y de más de 70 años de edad. Vino claramente mineral, profundo, con recuerdos de pizarra y caliza a los que acompañan notas de hierbas aromáticas, una madera bien integrada y, por su puesto, un toque de fruta en sazón. En boca tiene limpieza y nervio y una acidez que le da un impulso inmejorable, un tanino comedido y un gran recorrido.



12,00 €

MDO MOSCATO DE OCHOA FRIZZANTE 2016
BODEGAS OCHOA
SIN DO

Con la serie 8A, la bodega navarra amplía su gama de vinos hacia un estilo más fresco y burbujeante que ha sido muy bien recibido por el mercado. MdO es un vino espumoso semidulce con aromas típicos de la Moscatel, tales como las rosas blancas, la fruta madura y los recuerdos cítricos. Fresco, elegante, con identidad y burbuja fina. Para asegurar un estado óptimo de conservación, Ochoa recurre para taparlo al sistema de cierre zork.

VARGAS



VIÑEDO
UVA
VENDIMIA
VINO
MADERA

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



Plumas sin remonte en el plato: Gallina en pepitoria

El ingenioso aunque psicótico "Quijote" de Cervantes, la obra teatral del dramaturgo Lope de Vega "La dama boba", la "Historia de la vida del Buscón llamado don Pablos" de Quevedo, aunque renunció a su autoría para eludir a la Inquisición la historia le otorgó su propiedad, incluso Fray Antonio de Guevara comparten una misma receta entre su prosa: La delicia culinaria llamada gallina en pepitoria.

No hay duda de que las raíces de este plato son árabes tanto por el tipo de cocción, el uso de las aves, como de los frutos secos. Tampoco la hay de que su nombre se debe a nuestros vecinos del norte, ya que en francés antiguo "petite-oie" (fonéticamente más que parecido) significa ganso u oca pequeña. Pero tampoco incertidumbre de que es una receta fundamentalmente de nuestra tierra, sin elementos añadidos tras el descubrimiento de las Américas, es un solitario fósil de la cocina precolombina.

Más clásico que el chotis

Es considerado un guiso típico de Madrid y afortunadamente ha evolucionado muy poco a lo largo de toda la historia gastronómica, no ha sucumbido a las influencias de nuevas técnicas ni fusiones de los artistas más vanguardistas de los fogones. El nitrógeno y las esferificaciones son grandes desconocidos para la gallina vieja, jubilada ponedora. Todo por su dura carne que exige un tiempo prolongado de preparación. Seguro que en breve

la cocina al vacío o suos-vide se atreve con ella, ¿Seré yo el osado? haré el ensayo y narraré el hallazgo.

Idos académicos

Un alimento, según la R.A.E., que se confecciona con las partes comestibles del ave (no va a ser con las no comestibles), o sólo con los despojos como mandan los cánones del buen uso y costumbres del medievo. Era una comida que se preparaba en sábado pues a principios del siglo XIX no podía comerse "animales de tierra" sino sólo sus desechos y desperdicios (curiosa norma).

Plumas reales

¿Qué hace de la salsa de pepitoria un plato tan sabroso?, pues sencillo, sus ingredientes fundamentales: azafrán, frutos secos y yema de huevo. Si bien hay variaciones de pepitoria todas ellas incluyen estos elementos como esenciales. Una salsa que se puede aplicar al cordero, la ternera,... pero que ha pasado a nuestro recetario casi en exclusiva acompañando a las aves (gallinas, pularda, pintada, becada,...). Ya en la cocina del rey Felipe III se preparaba este plato, con idénticos ingredientes pero diferente sistema de preparación.

No fue el único noble abducido por esta elaboración de pajaros sin vuelo, la mismísima reina Isabel II, borbona ella, también conocida como "la reina castiza" lo consideraba su preferido y requería constantemente a los cocineros de la corte esta vianda.





El saber de la calle

Tan popular era esta receta que el saber popular le concedió varios refranes: "Los torreznos en sartén y la gallina en pepitoria" o "con gallina en pepitoria bien se puede ganar la gloria"; cierto es que "hombre refranero, hombre majadero". Hay sentencias populares para dar pretexto a todo tipo de actos aunque sean antagónicos.

Exhortaciones y pláticas para el lucimiento del paladar

Por último, tres consejos para esta receta. El primero, realizarla con un día de antelación mejora notablemente el plato pues ayuda a asentar el sabor de la salsa en la car-

ne. El segundo y acertado para nuestros bolsillos exhaustos, si quieres hacer más económica la receta utiliza pollo y frutos secos más humildes. El resultado no es lo mismo pero seguro que te chupas los dedos. Eso sí, no dejes de usar "azafrán", nuestro oro rojo, aunque tengas que prescindir de un ave onerosa. La última recomendación hace referencia al caldo que vas a emplear, cuando compres la gallina, pide al pollero un par de carcasas o huesos para realizar una base que potencie la intensidad y libere nuestro paladar hacia los recuerdos de la cocina de nuestras madres. No uses pastillas de preparados, por coherencia con la tradición y respeto a las materias primas.

La receta

INGREDIENTES (8-10 personas)

- Un ave vieja de 2 kg.
- 6 hebras de azafrán
- 2 cebollas medianas
- 200 ml de vino de Jerez (fino, amontillado u oloroso)
- 1/2 litro de caldo de pollo
- 50 g de almendra en polvo
- 2 yemas de huevo duro
- 1 hoja de laurel
- 50 ml de aceite de oliva virgen extra
- 50 g de jamón ibérico (opcional)
- Harina de trigo para sellar el ave
- Sal y pimienta al gusto

ELABORACIÓN

Cortamos el ave en trozos si nuestro amable pollero no lo ha hecho, y enharinamos. La idea es sellar la carne, no freírla.

Seamos cautos y no caigamos en excesos.

Cortamos la cebolla en juliana fina y la introducimos en una cacerola donde pondremos aceite de oliva virgen extra para que se poche. Es muy importante que la cebolla no se dore, simplemente que se quede transparente. Una vez conseguido este punto introducimos las almendras o frutos secos machacados con la cebolla y el vaso de vino de Jerez. Pasados 10 minutos que el alcohol ya haya evaporado, procedemos a introducir las tajadas del pollo, el caldo que ha de cubrir la carne, las hebras de azafrán y el laurel. Si has optado por el jamón, también es el momento. Dejamos a fuego lento de 30 a 40 minutos, sin prisas, y una vez pasado el tiempo incorporamos las yemas machacadas del huevo para que espese el plato. En nuestra casa siempre se acompaña con patatas fritas o con arroz blanco. Dejadlo reposar y disfrutaréis una de las recetas más ricas de nuestra cultura. No dice lo mismo el gallo Claudio.



Masters of wine

Kubach y Mora, sentido y sensibilidad

Uno, nacido en Alemania. Otro, más cerca, en Zaragoza. Uno, cuenta con 20 años de carrera en la gestión y asesoramiento a bodegas. El otro casi es un recién llegado que empezó elaborando vino en la bañera de su casa. Son la cara y la cruz de un selecto club, los Master of Wine. Pedro Ballesteros ha sido el único Master of Wine hasta el momento pero, ¡ya no está solo! Y parece ser que la lista de españoles podría incrementarse. Crucemos los dedos, porque su triunfo también es un éxito del vino español.

Fernando Mora



Andreas Kubash, el sentido del vino

Nació en Alemania, pero lleva muchos años afincado en nuestro país. Andreas cuenta con esa imagen germana de firmeza y seriedad, pero en las distancias cortas también ha sabido adaptarse a nuestro estilo patrio por su cercanía y amabilidad. Nos encontramos en su despacho, pulcramente ordenado, de su empresa Península Wines, en pleno centro de Madrid. Allí trabaja mano a mano con el bodeguero Jesús Cantarero y Sam Harrop, Master of Wine también y uno de los que le animó a adentrarse en esta aventura que ha terminado con final feliz y que solo un 10% lo consigue.

¿Qué has aprendido en Master of Wine?

Master of Wine es un método para desarrollar el pensamiento crítico. Lo mejor de este título ha sido el proceso de aprendizaje y conseguir un conocimiento global del vino. Cuanto más aprendes, más te das cuenta de que nunca sabrás todo.



Andreas Kubach

¿QUÉ ES MASTER OF WINE?

El Master of Wine (MW) es la máxima distinción que existe en el mundo del vino, un título otorgado por el Institute of Masters of Wine, la institución profesional del vino más respetada a nivel global. Su origen se remonta a 1953, como cualificación para distribuidores de vino en el Reino Unido. Actualmente, hay 369 Masters of Wine en el mundo, trabajando en 29 países. Entre los MW hay enólogos, compradores de vino, periodistas, gestores de bodegas, distribuidores, educadores y académicos.



THE INSTITUTE OF
MASTERS
of WINE

¿QUÉ PIENSAN UNO DEL OTRO?

"Andreas es muy diferente a mí, es racional, buen gestor y planificador. Yo soy desordenado e impulsivo. Es un señor y fue la primera persona a la que le hice una foto de su cata para aprender". Fernando Mora MW.

"Fernando tiene juventud, pasión y cercanía. Ha demostrado que se puede llegar a ser Master of Wine sin mucha experiencia en el mundo del vino. Su mayor contribución es inspirar para que haya más en nuestro país". Andreas Kubach MW

"A veces no tenemos más éxito porque no hacemos vinos que la gente quiera comprar".

Andreas Kubash

¿Y qué has desaprendido?

He aprendido más de lo que me esperaba aunque también he conseguido romper clichés aprendidos. El sector del vino en España tiene un discurso lleno de medias verdades que solo con el estudio y la apertura de miras se pueden superar. ¿Los vinos del nuevo mundo son más maduros, potentes? Depende. ¿Existe un Barolo moderno y otro tradicional? Tampoco es así.

Ante la frase tópica de que los vinos españoles no saben venderse, ¿qué responde?

Depende, a veces no tenemos más éxito porque no hacemos vinos que la gente quiera comprar. Cuando me dice un bodeguero que su vino es cojonudo, le pregunto cómo lo sabe. No me vale el argumento de que el vino está muy bueno "porque lo digo yo" -recordemos que en 2003 abrió una consultoría para asesorar a bodegas en crisis, Vinista, pero fue complicado-. El empresario típico español metido a bodeguero con dificultades serias tiene mucho interés en la consultoría hasta que le dan las malas noticias. España es un país muy malo para ser consultor.

¿El vino solo se hace en la viña?

Cuando en una cata te viene el enólogo y te dice que no hace nada ya que cuenta con un viñedo mágico o historias parecidas está insultando a generaciones y generaciones de trabajo humano que se han dedicado al arte y la ciencia de la elaboración del vino. Ahora estamos obsesionados con el modelo de Borgoña. Es positivo buscar orígenes que tengan la capacidad de expresarse en la copa pero, ahora bien, en Rioja muchos de sus grandísimos vinos siempre han sido vinos de mezcla. Puede que tenga mayor identidad un vino de mezcla que uno de parcela.

¿Qué te parecen los vinos naturales?

Ahora hay una moda que dicta que cualquier defecto del vino es bueno y no es verdad. Incluso te llaman catador técnico.

¿Lo autóctono es lo mejor?

Está bien que hayamos superado el tema de las variedades mejorantes, es decir, la venidas de fuera. No se tendría que haber plantado en España Merlot o Pinot Noir, salvo que me demuestren lo contrario. No digo que no haya alguno bueno, pero no aporta nada en el mundo. Dicho esto, la españolidad de la Syrah la defendemos a capa y espada porque está perfectamente adaptada. Está más adaptada la Syrah a climas cálidos en España que la Tempranillo. Plantar la Tempranillo en climas demasiado cálidos ha sido uno de los mayores errores.

Hacemos mejores vinos y sin embargo no se beben...

Nos sobra calidad en algunos segmentos, es cierto, pero nos falta en otros. No hay suficiente gama media interesante, algunos vinos no tienen identidad, están vacíos de cualquier contenido cultural. En el sector hay mucha polarización de gama alta y baja pero tenemos que trabajar la gama media.

TESIS ANDREAS KUBACH

Relación entre bodegas y viticultores de Ribera del Duero.

Después de aprobar la teoría y la práctica, todo Master of Wine debe defender una tesis. Andreas Kubach escogió el peliagudo asunto de las relaciones entre viticultores y bodegueros en la Ribera del Duero. "Es un tema fascinante. Hacer uvas es un negocio diferente a hacer vino. Son riesgos y retornos distintos". En su tesis, Kubach destacó la insuficiente coordinación contractual entre viticultores y bodegas y la importancia que esta tiene para el futuro de la región. "Entender esto es fundamental". En su proyecto, Península Wines, el grupo tiene claro que, para su gama alta, la base son los viñedos propios vendimiados con mimo a mano pero para su gama de variedades Mesta, que se venden a 5€, se recurre también a otros viticultores y se cosecha a máquina. "En este tipo de vinos buscas carácter varietal, fresca. Lo lógico es que coseches a máquina porque el momento de recogida es muy importante. Esto sería impensable en un Quercus que hay que ir racimo a racimo. Tú no haces un mejor Mesta cosechando a mano. Lo haces más caro, pero no mejor. Perdemos calidad o competitividad entre la interfaz de viticultor y bodega".

Fernando Mora, la sensibilidad del vino

Con solo 35 años, Fernando Mora ha conseguido subir al Olimpo del vino con su flamante título de Master of Wine. Y lo ha hecho en un tiempo récord y superando todas las fases (teoría y práctica) a la primera. Será cabezonería aragonesa o pasión por lo que a uno le gusta, pero Fernando Mora es un claro ejemplo del que la persigue, la consigue. Dos mujeres han sido clave en la consecución de este éxito, su mujer, "el 80% del reconocimiento es de ella", y la bodeguera M^a José López de Heredia. Curiosamente, su marido José Luis Ruipaz se embarcó con Mora en esta aventura y en ello está. Lo que empezó en una bañera haciendo vino con su mujer, hoy en día se ha transformado en dos proyectos consolidados: Frontonio y Cuevas de Arom. Y lo mejor de todo es que están ubicados en su tierra natal, Aragón, y elaborados con su uva del alma, la Garnacha.

¿Qué has aprendido en el Master of Wine?

El Master of Wine te da una visión de conjunto del sector. Tan importante es hacer buen vino como venderlo. El vino se hace en la viña, en la bodega y el productor lo tiene que poner en valor en el mercado. Si estas tres cosas no funcionan, no hay negocio.

¿Qué has desaprendido?

El fundamentalismo. La industria del vino son muchas industrias. Existen productos joya, gama media y granel. No se tiene porqué dejar de hacer graneles y no todo el mundo tiene que hacer grandes vinos, hay que buscar un equilibrio. Los proyectos de más valor que están surgiendo ayudan a incrementar la imagen del vino español.

Todos los vinos se verán favorecidos y los consumidores estarán dispuestos a pagar un poco más y eso acabará repercutiendo en el precio de la uva y en que el agricultor pueda vivir un poco mejor.

¿El origen de un vino lo es todo?

Para hacer un buen vino, la materia prima es fundamental pero es un producto, lo que significa que es el ser humano el que interviene en el proceso de convertir la uva en vino. El enólogo es una pieza clave su trabajo dependerá del lugar donde trabaje. Con 20 millones de uva, uno seguramente no va a hacer un vino icono, pero el trabajo de ese enólogo es hacer el mejor vino con esa uva.

¿Los vinos Parkerizados pasaron a mejor vida?

Con los vinos Parkerizados ahora nos llevamos las manos a la cabeza, pero en un momento determinado todo el mundo se volvía loco, incluso yo mismo. Ha habido una moda de extracción, madera, color... y eso ha pasado. Ahora se buscan vinos más equilibrados, más digestivos, con menos cuerpo y menos alcohol. Esta tendencia permite que afloren más sutilezas, más pequeños detalles. Esas particularidades que hacen grande a un vino.

¿Hay una moda de la Garnacha?

En nuestra bodega antes teníamos un porcentaje de exportación del 90%, pero en los últimos años hemos bajado al 75%, lo que está muy bien porque significa que el mercado nacional nos está respaldando. Se ha dado la vuelta a la tortilla, pero la Garnacha que está pegado fuerte es más por la zona de Gredos, cuando el valle del Ebro está considerado su cuna. Aragón va a sorprender en los próximos años, estoy seguro. Necesitamos contarle, no hay que avergonzarse de hacer marketing. Incluso el no marketing que hacen algunos es marketing.

¿Cuál es el legado del vino?

Nosotros acabamos de llegar, pero si hay viñas viejas es porque los viticultores las han mantenido. Si hay bodegas es porque otras generaciones han invertido. Nosotros solo ponemos en valor lo que llevan haciendo muchos años. El vino se hace por personas y para personas. Para mí, en el vino la base son las personas y el territorio.

TESIS FERNANDO MORA

Clasificación de suelos en Campo de Borja

Mora trató en su tesis un tema de rabiosa actualidad, la clasificación de los vinos en función de su origen. "Hoy en día, la clasificación por tipo de envejecimiento no es un argumento de calidad. Ha perdido su función. Para mí, la clasificación ideal sería de vino, viñedo y productor". Respecto a quién podría llevar a cabo dicha clasificación en sustitución de las DO, "podría hacerlo un comité independiente, como lo hace VP en Alemania. Lo ideal sería una normativa común con una nomenclatura que el consumidor lo entienda. Tienen que cumplirse todos los parámetros".

UNA ESTATUA PARA PEDRO BALLESTEROS

Pedro ha sido el mentor de estos dos nuevos MW. Hasta ahora ha sido el único Master of Wine español y para él solo tienen palabras de agradecimiento. Fernando Mora destaca su gran capacidad de comunicar. Los dos coinciden en su generosidad a la hora de ayudarles. "Es un enamorado de nuestro mundo, que no se dedica a este mundo. Esto le da una posición de privilegio que el sector debe aprovechar. Hay que ponerle una estatua", concluye Andreas Kubach.



"No hay que avergonzarse de hacer márketing. Incluso el no márketing que hacen algunos es márketing".

Fernando Mora

5 Suizos *para* 5 VINOS

¿Sabrías decir qué es mejor que el queso o el vino? El queso y el vino juntos. Es la combinación perfecta para disfrutar de una sensación increíble y sumamente deliciosa para el paladar. La clave está, sin embargo, en la elección del vino adecuado para cada queso y conseguir que se complementen para obtener una perfecta armonía de sabores.







egún la mitología griega, el queso fue la dádiva que los dioses del Olimpo quisieron hacer a los mortales como muestra de un presente duradero. Según la leyenda árabe, cuando un pastor se quedó sin recipiente adecuado para transportar la leche, mató un cabrito y se sirvió del estómago del animal como odre y solución, comprobando después que, con el calor y el zanjeo, la leche se había convertido en alimento sólido muy de su agrado. En Atenas, degustaban quesos de oveja, vaca y cabra, y los romanos preferían estos últimos espolvoreados con pimentón y salteados con piñones. En definitiva, el queso forma parte de la historia de la Humanidad.

Suiza, el paraíso de los quesos

Nos trasladamos a Suiza de la mano de uno de los expertos que más sabe de quesos de nuestro país, Enrique Canut. Autor de libros como "El país de los 100 quesos", este Premio Nacional de Gastronomía (2007) nos da las claves para disfrutar de estos quesos y su maridaje.

La calidad reconocida de los quesos de Suiza obedece, entre otras razones, al cuidado y a las características artesanales con las que se elaboran. El pastoreo de las vacas es obligatorio en Suiza, país donde está totalmente prohibido el uso de hormonas y antibióticos en la crianza de ganado y donde ningún queso puede fabricarse con aditivos químicos.

Para elaborar un queso suizo se utiliza casi el doble de leche que para fabricar un queso de producción industrial. Las queserías reciben dos veces al día la leche recién ordeñada para garantizar la elaboración de un producto fresco y sano. El uso de leche cruda, no pasteurizada, posibilita un sabor más intenso y potencia los aromas derivados del pasto y forrajes. La rigurosa normativa, sometida a un estricto control por parte de la Oficina Federal de Agricultura de Suiza, garantiza la elaboración tradicional del producto desde el origen de la cadena hasta el final. De esta manera, la Denominación de Origen suiza es garantía de un producto absolutamente natural.

Para maridar queso y vino, hay que tener en cuenta una serie de consideraciones, tales como la textura, el gusto y la acidez del vino. De la misma manera hay que diferenciar entre los diferentes tipos de queso: cremosos, suaves, envejecidos, curados...

LE GRUYÈRE AOP

Se trata de un queso de pasta dura que se elabora en el cantón de Friburgo desde hace más de 900 años, pues las primeras referencias datan del 1115. De un sabor delicado, recio y de aroma pronunciado, marida con un vino blanco joven, o bien, puede hacer buena boca con un jerez.

Amoniza con...

Golós Blanc 2015

Bodegas Miquel Gelabert - DO Pla i Llevant



TÊTE DE MOINE AOP

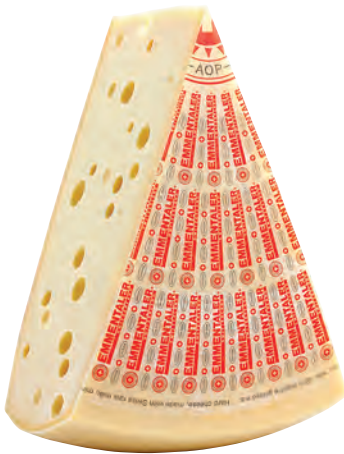
El queso suizo Tête de Moine AOP es reconocido por su famoso corte en forma de flor que se consigue gracias a un utensilio llamado girolle que, con un movimiento giratorio, raspa el queso con una cuchilla. Su corteza es consistente y con una tonalidad ocre, y su pasta, semidura, es de un color marfil-amarillo, aunque varía dependiendo de la temporada. En boca es sabroso y ligeramente salado. Suele tomarse con Gewürztraminer, Riesling o Pinot Gris, por lo que sugerimos un Gewürztraminer del Somontano, si prefieres escoger un vino español.

Amoniza con...

Enate Gewürztraminer 2016

Bodegas Enate - DO Somontano





EMMENTALER AOP

Con origen en el Valle de Emme, es un queso de consistencia blanda que se elabora, como en el caso de otros quesos suizos, con leche cruda de vacas que se alimentan de pastos naturales, no ensilados. Sutilmente dulce y con un sabor suave a nuez, es ideal para brindar con un buen vino tinto, escogiendo entre las variedades de uva Syrah, Merlot o Malbec.

Amoniza con...

Castaño GSM 2014

Bodegas Castaño - DO Yecla



Consejos de conservación

El queso es un producto natural que sufre un proceso de maduración desde el día en que se elabora hasta el día en que se consume. De ahí la necesidad de acondicionar la alacena para conservar el aroma y el sabor. Pero como en los pisos modernos no hay alacena, lo mejor es mantener el queso debidamente envuelto en el compartimento de verduras en el frigorífico.

Los paños húmedos son ideales para la conservación, ya que constituyen una excelente manera de evitar el secado, aunque deben lavarse todos los días.

Cada queso cortado debe envolverse por separado. Es ideal el film transparente.

El papel de aluminio para envolver sólo es aceptable si está debidamente perforado. Únicamente así se consigue que el queso respire y no sude.

La quesera no sirve para una conservación prolongada porque en su interior el queso no respira.



APPENZELLER®

Este queso suizo oculta un secreto en su interior y es que, durante su proceso de maduración, se frota con una salmuera compuesta por más de 25 hierbas que únicamente conocen dos personas en el mundo. Para saborear este bocado intenso y fuerte del cantón de Appenzell, te recomendamos un vino tinto joven.

Amoniza con...

Honoro Vera Garnacha 2015

Bodegas Ateca - DO Campo de Borja

SBRINZ AOP

Aromático y potente, el queso Sbrinz AOP está considerado uno de los más antiguos de Suiza. Se produce en la región de Lucerna y no sale de la cava hasta que cumple un mínimo de 18 meses de maduración. Es extraduro y tiene un sabor muy gustoso, con cuerpo y carácter. Marida bien con un Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda servido fresco y también con cerveza de trigo suave.

Amoniza con...

Manzanilla La Gitana

Bodegas Hidalgo - DO Jerez



La receta de ROBERTO GONZÁLEZ



Jarrete de cordero con Ruibarbo, remolacha y yogur griego

Ingredientes: 6 Jarretes de cordero, 500 g de ruibarbo, 500 g de remolacha, 300 g de yogur griego, miel, tomillo, lima, mantequilla, brotes de menta y cilantro.

Elaboración: Se confita el cordero en su propio jugo durante 12 h a 80 °C y se reserva. La remolacha, envuelta en papel de aluminio, se asa al horno durante 45 min. Una vez fría, se corta en gajos y se rissola en la sartén durante 5 min añadiendo la miel, la mantequilla, el tomillo y la lima. Se lava el ruibarbo, se corta en rodajas y se hornea durante 12 min espolvoreándolo con una cucharadita de azúcar glass y añadiendo un poco de agua. Para obte-

ner la salsa se reduce el jugo restante de la cocción al vacío del cordero y se reduce. El cordero se marca ligeramente en sartén y una vez dorado se desglasa con el propio jugo de su cocción y se glasea por encima con su propia salsa hasta que impregne la pieza.

Emplatado: Se dispone a modo de gotas el yogur griego, se coloca la remolacha y el ruibarbo temperados en el plato y se coloca el cordero glaseado con su jugo. Se termina añadiendo los brotes de cilantro y menta y un chorrito de aceite de oliva virgen extra de Arbequina.



VIVIR EL VINO recomienda maridar este plato con...

Bancal del Río 2015

Bodegas Pago del Vicario - VT Castilla



Para esta receta, elegimos el monovarietal Petit Verdot Bancal del Río. Un vino con cuerpo y fruta que demuestra la excelente adaptación de esta uva francesa a las tierras manchegas. Pago del Vicario apuesta y acierta con esta variedad, que en nuestro país madura mucho más tarde, mostrando sensaciones maduras y frutales, que no ofrece en su

lugar de origen, Burdeos. Y con esta materia prima excelente, en bodega cuenta con 8 meses de crianza en barrica nueva de roble francés, lo que le confiere además de las notas de fruta roja propias de la uva, recuerdos de especias como la canela, balsámicos y un fondo de tabaco. En general, un vino potente, carnoso e incluso mineral.



1



2



3



1

El diseño no lo es todo, pero ayuda

La bodega portuguesa José M^a Fonseca buscaba sorprender a los jóvenes con un diseño atrayente para su Lancers. Para ello recurrió a la escuela de Comunicación de IADE–Universidad Europea de Lisboa. El resultado salta a la vista, puro estilo Pop Art para uno de los rosados más conocidos del mundo. **PVP 3,99 €.**

2

Homenaje a la poda

Viña Mayor rinde tributo a uno de los trabajos más duros y decisivos del vino, la poda. El pack se compone de tres monovarietales con las uvas representativas de las tres Denominaciones en las que está presente: Rueda, con La Poda Sauvignon Blanc; Toro, con La Poda Tinta de Toro; y Ribera del Duero, con La Poda Tempranillo. **PVP 9 €.**
www.grupobodegaspalacio.es

3

Paseo culinario por Donostia

¿Qué hace un extremeño afincado en Londres escribiendo sobre cocina vasca? La gastronomía no entiende de fronteras, es más, la mezcla de culturas ha hecho a la alta cocina más grande. José Pizarro, el chef extremeño que lleva veinte años triunfando en la City, realiza en su libro "Euskadi" un viaje alrededor de esta tierra mágica a través de las recetas tradicionales e ingredientes locales, a las que añade su toque personal. **PVP. 29,95 euros.**
www.josepizarro.com



4



6



5

4 Aceite de oliva y algo más

Las normas están para romperlas. El mundo de la coctelería nos ha descubierto un mundo de combinaciones que ha sido muy bien acogido por el público. El siguiente paso era trasladarlo a otros productos, en este caso, al aceite de oliva. Conocidos eran ya los "maridajes" con ajo o trufa pero, ¿y si añadimos menta, tomillo o albahaca? La empresa alicantina Té Tonic presenta un pack especial de especias para infundonar el aceite de oliva. www.te-tonic.com

5 ¿Jugamos a catar?

El juego de cata Koala es una forma desenfadada de disfrutar del vino. El kit contiene un sacacorchos doble apoyo, dos tapones de vino, dos fundas de cata, seis identificadores de copas, ocho premios en forma de lámina anti-goteo, diez hojas para catas de vino blanco, diez hojas para catas de vino tinto y un manual de cata. www.koala.es

6 Neo pone la ginebra a nuestros combinados

Ya estaban tardando. Los chicos de Neo, la única bodega con un estudio de música en su interior, acaban de lanzar su propia ginebra. Los precursores del festival Sonorama y creadores de su propio sello discográfico, además hacen vino y muy bueno, por cierto, y ahora se animan con Dry Gin Neo. Enebro, limón, lemon grass, Mano de Buda, uva y ajeno. ¿Un Gin Tonic mientras escuchamos una grabación en Neo? Buena opción.

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

(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 Rueda. 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.



Tradición en movimiento

Campo Viejo™

VENDIMIA SELECCIONADA



91 PUNTOS
GUÍA PEÑÍN 2017

AÑADA **2014**

★★★★★



CAMPOVIEJORIOJA
WWW.CAMPOVIEJO.ES

decanta la vida

WINEinMODERATION.com
EL VINO SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN