

VIVIR^{EL}VINO

"QUIEN NO APRECIA LOS PLACERES DE LA VIDA, NO LOS MERECE". LEONARDO DA VINCI

DICIEMBRE 2017-ENERO 2018 | N° 144

WWW.VIVIRELVINO.COM



LOCOS POR LAS *burbujas*

3.50€



20 propuestas
para despedir el año

Un vino para
cada Navidad

Madrid, capital
también del vino

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



María D. Nepomuceno
Directora Editorial *Vivir el Vino*

Por una comunicación mejor

Terminamos el año y comenzamos el nuevo con deseos de paz, amor, concordia, entendimiento, prosperidad... Tantos, que no cabrían en este editorial. En la parte que nos toca, la del vino, esperamos que en 2018 el cielo sea más benévolo con los agricultores porque otro año de sequía, heladas devastadoras o incendios no podríamos aguantarlo.

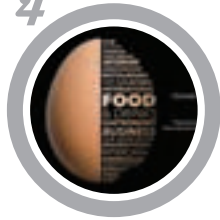
Bajando a la tierra, el sector da carpetazo a un año de luces y sombras que en esta revista les hemos ido contando. Empezamos por el grito desesperado de muchas bodegas por que sus Denominaciones sean menos cortoplacistas y que no solo busquen resultados y ventas de contraetiquetas. Hay una corriente clara que se ha marcado objetivos más ambiciosos en pro de la calidad y del posicionamiento de marca. Además de las diferentes nuevas clasificaciones en cuanto al origen que se han presentado este año, los Consejos Reguladores deberían empezar por honrar, mimar y, si hace falta, adorar a las bodegas que hacen calidad dentro de las Denominaciones. Ellas son las que hacen grande a una zona, por pequeñas que sean en producción.

Por mucho dinero que Rioja, Rueda o Ribera del Duero, por mencionar algunas de las Denominaciones más representativas, inviertan en promoción, si sus vinos después no están a la altura, los millones irán a lo que vulgarmente se conoce taza del váter. Cada vez que una etiqueta de crianza de estas Denominaciones se vende a 2€ o que uno de estos vinos no se corresponde con los estándares mínimos de calidad que se espera de estas regiones, se está tirando una y otra vez de la cadena.

En un reciente estudio de la consultora Gastro Galiana, "La Comunicación del Vino", se pregunta a bodegas y medios de comunicación sobre este aspecto. En líneas generales el trabajo realizado por Rodolfo Castro y su equipo concluye que la comunicación del vino recibe un sonoro suspenso, algo que no ha pillado por sorpresa a nadie. De lo que adolece esta publicación, a mi juicio, es de que el estudio es muy endogámico, ya que lo que nos debería importar no es la opinión de los expertos, llámense Peñín o Torres, sino la del Sr. Rodríguez o la Sra. García, que compran todos los días, en el mejor de los casos, una botella de vino. Por ello, esta humilde revista tiene entre sus muchos deseos para el nuevo año ofrecer una comunciación del vino de mayor calidad. Eso se trasladará a un incremento en el consumo, por supuesto y, lo que es más interesante, a un conocimiento mayor de la cultura del vino. Feliz Navidad de parte del equipo de *Vivir el Vino* y que 2018 nos traiga muchos motivos para brindar, con vino, por supuesto.

CONTENIDOS

4



Noticias

6



Entre lo divino y humano

8



Palabra de enólogo

9



En el nombre del vino

10



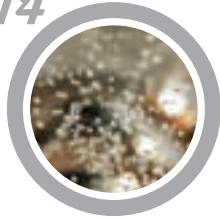
Vino del mes

12



Novedades

14



Vinos espumosos

22



Vinos para Navidad

30



Entrevista
Bertrand Sourdis

32



Salud y vino

36



Club
Diciembre 2017

38



Dónde celebrar
el fin de año

46



Cata final
Magníficos 2018

48



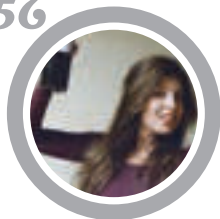
Encuentros
Vivir el Vino

54



La Cocina de Koketo

56



Entrevista
Soleá Morente

60



Armonía de sabores

62



Escaparate

VIVIR EL VINO

DIRECTOR GENERAL

Dalmacio Lumbrreras Luengo
dlumbrreras@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, Santiago Jordi y
Jorge Hernández Alonso, Ramón
Estruch y Enrique Sancho

RESPONSABLE DE CATAS

Raúl Serrano
raul.serrano@vivirelvino.com

MARKETING Y PUBLICIDAD

Jorge Díez
jorge.diez@vivirelvino.com

DISEÑO Y REALIZACIÓN GRÁFICA:

Alberto Matos

FOTO PORTADA

Cedida por CRDO Cava

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, electroquímico, por fotocopia, o cualquier otro, sin el permiso previo, por escrito, de la empresa editora.

Sé el primero en hablar de mí



MARTELO

*Un soplo de aire fresco
en Rioja Alavesa*

www.torredeona.com
#MarteloWine


TORRE DE OÑA

Nuevas plantaciones, nuevas ilusiones

Entre el 15 de enero y el 28 de febrero estará abierto el período para solicitar la asignación de autorizaciones para nuevas plantaciones de viñedo en 2018. El plazo se ha adelantado con respecto a años anteriores. Además, podrían introducirse más cambios en la normativa derivados de las últimas decisiones aprobadas en Bruselas. Por ejemplo, se podrá dar prioridad a

los jóvenes agricultores que ya tengan viñedos para aumentar el tamaño de su explotación. Por otro lado, se incluye como posible criterio de admisibilidad que el solicitante no tenga o no haya tenido plantaciones ilegales. Asimismo, se da posibilidad a los Estados miembros de que establezcan una superficie máxima a conceder por solicitante, lo que permitirá evitar que mucha superficie se conceda a muy pocos solicitantes, en especial cuando existe una gran demanda, como es el caso de España.

Con ustedes, Alimentaria 2018

La gran feria de alimentación en España, Alimentaria, ha presentado su programa para 2018. La 22ª edición tendrá lugar del 16 al 19 de abril del año que viene en el Recinto Gran Vía de Fira de Barcelona y, por primera vez, ocupará 6 pabellones. Para facilitar la actividad exportadora, el salón Intervin 2018 ha incrementado un 47% su programa Hosted Buyer. El sector del vino reunirá cerca de 300 importadores clave en la distribución internacional de EEUU, China, Canadá Corea del Sur o Japón.



Viñamar, Gran Albariño de Oro

El pasado mes de noviembre tenía lugar en la capital irlandesa una nueva edición del Certamen Internacional Albariños al Mundo con la participación de vinos procedentes de todos los continentes. Uno de los agraciados fue el Albariño Viñamar, que Bodegas Pago Casa del Blanco elabora en Cantabria.



Ya está aquí el primer vino de 2017

El Primero 2017, el vino de maceración carbónica de Fariña, ya está en la calle. Y como cada año, con nueva imagen. Este año, el cuadro que viste su etiqueta es obra del artista burgalés Francisco Jesús del Hoyo Santamaría y lleva por título "Tinta de Toro".

Somos únicos, elijo corcho

En el marco de la campaña "Somos Únicos, #elijocorcho", la industria corchera española ha organizado el I Wine Export Workshop: "Retos y oportunidades de la exportación del vino: los detalles son la clave del éxito" para ayudar a las bodegas de vinos y cava de España en el proceso de exportación a dos mercados clave como EEUU y China.

MARIDA MEJOR TU VIDA CON VINO, POR SUPUESTO

Bajo el lema "Marida mejor tu vida con vino", la campaña promovida por la Interprofesional del Vino nace de la necesidad de reincorporar, normalizar y hacer más cotidiano el hábito de tomar y disfrutar del vino. Para ello, se ha recurrido a mostrar una imagen de cercanía, diversión y accesibilidad en un target de entre 25 y 45 años, siendo estos consumidores de poca frecuencia. Todo ello sin perder de vista la esencia, el "alma", la identidad y la autenticidad del vino.



**Mencia, terroso, vivaz, carnal...
y profundamente cautivador**

www.losadavinosdefinca.com

Jesús Rivasés

Director de *Tiempo*, columnista, tertuliano y escritor



Las Bolsas del vino y sus riesgos

El vino es universal y también un negocio global, con mercados perfectamente organizados, como las Bolsas de valores. El diario Financial Times recordaba hace unas semanas la figura del novelista victoriano Anthony Trollope, todo un adelantado/visionario del negocio del vino, que ya en el siglo XIX lo tenía muy claro: "El vino se valora por su precio, no por su sabor". No es muy romántico, pero no por ello deja de ser real. Trollope quizá no lo imaginó, pero desde 1999 funciona en Londres, la capital mundial del vino, el London International Vintners Exchange (Liv-ex), que no es otra cosa que una Bolsa del vino, en donde se compran y se venden vinos como si fueran acciones o bonos. En definitiva, un mercado organizado y transparente, con cotizaciones diarias públicas, que aparecen en los servicios financieros de Reuters y Bloomberg, que también es el sí mismo un negocio.

El Liv-ex, como las Bolsas de valores, tiene varios índices, que son la síntesis del valor de cotización de los vinos admitidos a cotización en ese mercado. Es, como las Bolsas, un mercado secundario. Es decir, un lugar en el que los comerciantes –pero también los particulares si quieren- compran y venden, a los precios fijados por el propio mercado, botellas de vino que ya han salido de las bodegas. El Liv-ex tiene cinco índices principales: Liv-ex Fine Wine 50, Liv-ex Fine Wine 100, Liv-ex Bordeaux 500, Liv-ex Fine Wine Investables y Liv-ex Fine Wine 1000. Se diferencian en el número de vinos admitidos a cotización en cada uno de

El novelista inglés Anthony Trollope, ya en el siglo XIX, afirmaba que el vino se valoraba por su precio no por su valor

ellos, ya sean 50, 100 ó 1.000. En el caso de Burdeos se limita a 500 vinos solo de Burdeos y en el Fine Wine Investible incluye los 200 vinos considerados más adecuados para la inversión. Quizá no es el índice más importante, pero sí el más antiguo, ya que data de 1988.

El índice de referencia por excelencia en estos momentos es el Liv-ex 100, que incluye los precios/cotizaciones de los 100 vinos más buscados en el mercado como inversión. El índice está dominado por los vinos de Burdeos, ya que incluye hasta 74 botellas diferentes. Le siguen, a una distancia sideral, los de Borgoña, con 8 botellas cotizadas. Muchos se sorprenderán de que la tercera posición la ocupen los vinos italianos, con un total de 6 botellas distintas. El índice incluye 5 referencias de Champagne, 4 del Rhone, 2 de Estados Unidos, 1 de Australia y 1 de España. El vino español que cotiza en el Liv-ex 100 es el Vega Sicilia Único de 2006, que también está –con diferentes añadas- en el Liv-ex Fine Investables y en el Liv-ex 1000. Entre las marcas que figuran en el Liv-ex 100 aparecen algunos de los vinos más conocidos del mundo como Clos Papes, Clos d'Estourel, Romanée Conti, Lafite Rothschild, Latour, Margaux, Petrus Mouton Rothchild o D'Yquem.

El Liv-ex 100 ha ofrecido una rentabilidad del 19,55% en los últimos años, un porcentaje que llega al 33,14% en el caso del Liv-ex 1000. Son rentabilidades menores o similares a las de una cesta de valores que coticen en las bolsas de Londres o en Wall Street y es que la Bolsa del vino ha sufrido, y de qué manera, el efecto Brexit y la caída del valor de la libra.

Los mercados organizados del vino, además, arrojan mucha más volatilidad que otros, aunque, como ha detectado Markus Stadlmann, director de Inversiones de Lloyds Private Bank, existe una cierta correlación entre los precios de las cotizaciones del vino y de las acciones de las grandes empresas. Por eso, la Bolsa del vino es una oportunidad de negocio, pero una oportunidad arriesgada, aunque los partícipes de ese mercado, cuando no encuentren la oportunidad que deseen, siempre tienen la posibilidad de beber un vaso de vino, es decir, de su activo. Es algo único, que no se puede hacer con ninguna otra inversión.

“La esencia
de la Ribera
del Duero”



Bodegas Arzuaga Navarro

ARZUAGA

www.arzuaganavarro.com





Santiago Jordi

Elaborador y presidente de la Federación Española de Asociaciones de Enólogos

Vinos de viña..., y yo no soy tonto

Bien es sabido que el mundo del vino, en general, es uno de los sectores más necesitados e interesados en “sufrir” periódicamente cualquier tipo de moda y tendencia para poder seguir explotando la gallina de los huevos de oro. De un tiempo para acá, han aparecido muchas bodegas o proyectos vitivinícolas que presentan su vino de viña con mayúsculas, como que el resto procediera de una galaxia. Estos vinos suelen proceder de una parcela, por lo general de una viña longeva o de pie franco, perdida de la mano de Dios. Este viñedo vendrá casi obligadamente bajo el amparo de una vitivinicultura ecológica, orgánica, biodinámica y casi siempre artesanal. A ello se le unen características como territorialidad, singularidad, exclusividad, autenticidad y, a veces, poco de verdad.

Recordamos que si aproximadamente hace una década, los vinos “Parkerizados” eran un modelo a seguir, ahora justamente estamos ante la moda del vino natural. Esta tendencia no está solo implantada en el mundo del vino sino en otros segmentos de la agroalimentación. Está bien que hagamos nuestras las tendencias que funcionan para buscar un beneficio mutuo entre productor y consumidor pero en ningún caso podemos dejar de reconocer como bueno lo que siempre ha funcionado y seguirá funcionando.

Como defensor de la vitivinicultura racional, entiendo que las condiciones físicas y medioambientales de un viñedo son las que marcan el diseño de un determinado tipo de vino. Soy consciente de lo que aporta la altura y orientación en un viñedo y, por supuesto, que dependiendo del soporte edafológico y el clima imperante donde esté situado el viñedo, condicionar

ará las características del vino que obtendremos. Sin embargo, en el afán de algunos por querer enaltecer la viña, radicalizando la tendencia naturista, parece que reconocer la intervención de un profesional que medie en estas elaboraciones rompe con toda la magia. El prestigio de los vinos españoles ha llegado gracias a los grandes viticultores y enólogos que han trabajado y amado la viña y la bodega los 365 días del año, generación tras generación. No se pueden permitir verdades a medias, por mucho que se escriban en una etiqueta, un blog, una red social o una revista porque la realidad dista mucho según se cuente. Muchos se valen del desconocimiento o ignorancia para malinformar según los intereses y esto es lo que realmente no se debe permitir.

No se puede romper de un plumazo con la tradición ni con la historia porque ahora esté de moda otra forma de entender el vino que consume, en muchos casos, una minoría. Hay que tener mucho cuidado sobre lo que se informa de cada vino y cómo se cuenta porque todo no vale.

Existen colectivos que defienden extremadamente este tipo de vitivinicultura y critican automáticamente todo lo convencional. La realidad es que hay grandes vinos trabajados desde la viña que permiten tener una menor intervención en bodega, una vez lo interprete un profesional. Sin embargo, este tipo de productos, que muchas veces no cuentan con el seguimiento de un profesional, tienen una menor durabilidad en el tiempo. Incluso es habitual que presenten alguna alteración física, química o microbiana, queriéndose justificar como que es más saludable que cualquier producto convencional o industrial. Todo consumidor ha de tener en cuenta que exclusividad y calidad no tienen obligadamente que ser directa ni inversamente proporcional a la seguridad alimentaria, por mucho que lo griten o lo repitan más veces.

No se puede romper de un plumazo con la tradición ni con la historia porque ahora esté de moda otra forma de entender el vino que consume, en muchos casos, una minoría

起源 **ПРОИСХОЖДЕНИЯ** **מקור** **الأصل** ПРОЕЛΕΥΣΗ উতস **ORIGINEM** ORIGINE PODRIGETLO SOURCE HERKUNFT ORIXE A 'GABHAIL SOMA

EN EL NOMBRE DEL VINO

OINOZ BY CLAUDE GROS 2014

BODEGA Y VIÑEDOS CARLOS MORO - DOCA RIOJA

El término "Oinoz" es uno de los nombres con los que los antiguos griegos bautizaron un primitivo zumo de uva fermentado que puede ser considerado como el origen del vino. El bodeguero Carlos Moro quiere rendir con esta etiqueta homenaje a este cultivo milenario del Mediterráneo. Para ello, colabora con Claude Gros, creador del laureado Languedoc del Clos des Truffiers (100 puntos Parker), que mano a mano con Moro elabora este gran vino con raíces borgoñonas.



PANCRUDO SELECCIÓN TERROIR 2015

BODEGAS GÓMEZ CRUZADO - DOCA RIOJA

Pancrudo forma parte de la 'Selección Terroir' de Bodegas Gómez Cruzado con la que David González y Juan Antonio Leza buscan extraer los mejores terruños de Rioja. Como vino enraizado en su paisaje, en esta ocasión toma el nombre de los montes Pancrudos, cuatro cimas consecutivas que superan los 2.000 metros y que forman parte de la Sierra de la Demanda, el telón de fondo del viñedo. Con 'Pancrudo' viajamos al valle del Alto Najerilla, a los suelos arcillo-ferrosos, rojizos, de exposición Norte, con altitudes que superan los 650 metros y donde la influencia continental en el clima es muy marcada. Una Garnacha, por tanto, de zona límite de cultivo, muy fría.



PECCATORUM CRIANZA 2013

CORPORACIÓN VINOLOA - DOCA RIOJA

Con Peccatorum, pecados en latín, Vinoloa busca rendir un homenaje al Antiguo Imperio Romano al que tanto le debe el vino. Ellos fueron los que dieron importancia al negocio y los que transmitieron, por todos sus confines, sus conocimientos vitivinícolas. En la etiqueta aparece también una columna jónica, uno de los órdenes arquitectónicos que utilizaron en las construcciones imperiales. Además de Rioja Alavesa, Corporación Vinoloa elabora también en Ribera del Duero, Ribeiro y Rías Baixas. ¡Ave César!



VALDELACIERVA GARNACHA 2016

Bodegas Valdelacierva - DOCa Rioja

Garnacha: Una uva denostada hace años que hoy en día vive un resurgimiento por su frescura, fruta y suavidad.

Finca: La Pedriza es la finca testigo del tiempo que ha visto cómo la Garnacha centenaria ha ido poco a poco envejeciendo y ofreciendo esa sabiduría de la que pocos vinos pueden presumir.

Gusto actual: La Garnacha permite a Valdelacierva ofrecer un vino que gusta a todos por su nariz sutil con aromas balsámicos, explosión a frutos rojos frescos y un marcado fondo mineral. En la boca es elegante y sabroso, con un recorrido delicado.

Personalidad: Valdelacierva pertenece al Grupo HispanoBodegas, presente en Rioja, Ribera del Duero y Rueda y con una misma filosofía, embotellar la personalidad de cada zona.



TEMPRANILLO



CARLOS ALCOCER



Campo Viejo™

VENDIMIA SELECCIONADA



91 PUNTOS
GUÍAPEÑÍN 2017

AÑADA 2014

★★★★★



CAMPOVIEJORIOJA
WWW.CAMPOVIEJO.ES

decenta la vida

WINEinMODERATION.com
EL VINO SÓLO SE BEBE BIEN CON MODERACIÓN



ALBAREI ÁINE 2015
CONDES DE ALBAREI
DO RÍAS BAIXAS

Áine es una diosa celta del aire e hija del dios del Mar. Condes de Albarei homenajea así a esta divinidad, bautizando su vino con su nombre. El vino destaca por su frescura con un punto mineral que le aporta complejidad. Encontramos notas de fruta viva y de flores, dejando en el fondo ese toque salino del mar. La boca es sedosa, con unas lías bien trabajadas. Y no se equivoque, este blanco de añada tiene una larga vida aún, a la que los aromas minerales y de sus lías le darán mayor complejidad.



SANAMARO
SOBRE LÍAS 2015
PAZO DE SAN MAURO
DO RÍAS BAIXAS

Todo el conjunto del vino se sostiene en una palabra: calidad. Una cuidada selección de la uva de viñedos sobre bancales de canto rodado, en la que el reflejo del río Miño da carácter. El resultado es un vino con aromas de compota de manzana reineta, nísperos, sotobosque y un fondo de hierbas aromáticas. La boca es golosa, firme, donde conviven a la perfección la fruta con una estupenda mineralidad, dejando que la acidez haga el resto. Al final es un vino largo y elegante.



MALKOA 2015
ASTOBIZA
DO TXAKOLI DE ÁLAVA

Los blancos crecen en protagonismo gracias a vinos especiales como este Malkoa, un txakoli de finca con carácter e implacable personalidad. En los últimos años los blancos jóvenes están dejando paso a blancos de guarda que demuestran que pueden dar mucho de sí. Solo hay que darles tiempo. Por ejemplo, para este vino recomiendo darle unos meses de botella más. En 2018 estará sublime. Aún manteniendo la fruta, destaca por sus aromas especiados, minerales y su gran aporte cítrico. Un vino largo, aterciopelado y perfectamente equilibrado.

RAÚL SERRANO
Director de cata de *Vivir el Vino*



92

PRUNO 2016 MÁGNUM
FINCA VILLACRECES
DO RIBERA DEL DUERO

De cara a las Navidades llega la nueva añada de Pruno y en formato mágnium. El vino que fue proclamado mejor vino relación calidad precio por el crítico Robert Parker se presenta en una edición limitada. La fruta es la pura protagonista, con ese aporte aterciopelado que le da la uva Cabernet Sauvignon. Destaca su equilibrio ofreciendo un trago armónico entre acidez y alcohol. La única pega con este vino es que no todos llegaran a poder probarlo, ya que es una edición limitada de 524.000 botellas.



94

LA GREÑA 2014 MÁGNUM
TIERRA
DOCA RIOJA

Una Malvasía de guarda en Rioja. La Greña es la apuesta de Carlos Fernández para ensalzar a los blancos de esta tierra de tintos. Un vino donde la variedad aporta mucha fruta fresca, hierbas aromáticas y un fondo de frutos secos. Es un paso de gigante a la complejidad dada por una cuidada y delicada crianza en bodega y una pausada evolución en botella. El conjunto que ahora presenta nos hace pensar que es un vino de guarda donde el tiempo nos irá dando grandes giros en su evolución.



93

VESPRES
VINYES VELLES 2016
JOSEP GRAU VITICULTOR
DO MONTSANT

Samsó (Cariñena) y Garnacha Tinta, fincas de más de 70 años y cultivo ecológico. Esta es la carta de presentación de este vino. Todo este vestido justifica lo que al final encontramos, un vino elegante, un 2016 que imprime frescura envuelto por fruta negra, suaves toques florales, hierbas aromáticas y un fondo mineral. La boca es aterciopelada, frutal y envuelta por los balsámicos. Cuenta con un tanino redondo y un final largo con recuerdos de incienso.

LOCOS

por las

BURBUJAS



En los últimos años, el consumo de vino espumoso ha crecido espectacularmente. Aunque el Champagne sigue siendo el rey absoluto, en casi todas las regiones vinícolas del mundo proliferan otros reinos de burbujas que cuentan con fieles "súbditos", ávidos de vinos más frescos y ligeros. Aquí, en España, la DO Cava es nuestra única Denominación dedicada en exclusiva a los vinos espumosos, pero ya hay otras Denominaciones que están apostando por las burbujas bajo su protección. El juego de tronos ha comenzado.

Las burbujas nunca estuvieron más de moda. Según la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV), la producción de este tipo de vinos ha aumentado en un 40% en diez años, lo que significa que la demanda también lo ha hecho (un 30% según la propia institución). Alemanes y franceses son los mayores consumidores aunque cada vez hay mayor interés en otros países como Estados Unidos, Australia, Rusia y China. La razón de este buen momento nos la da Jordi Melendo, autor de la Guía Melendo de Champagne: “el consumidor cada vez más busca vinos frescos, que no sean pesados y el buen espumoso tiene este carácter de finura, delicadeza y frescor”.

Hoy en día, el negocio de las burbujas en el mundo lo dominan cuatro países que cuentan con famosas Denominaciones de espumosos: Francia (Champagne, Crémant, Aumur y Vouvray), Italia (Prosecco, Asti y Lambrusco), Alemania (Sekt) y España (Cava). Según la OIV, hay otros países que están despuntando en el negocio de la burbuja como Rusia, EEUU, Ucrania o Australia. A pesar de que la competencia cada vez es mayor, la región de Champagne sigue ganando la partida al resto tanto en valor como en volumen y, por supuesto, en veteranía. Además, esta AOC (siglas utilizadas para las Denominaciones de origen galas) es el espejo en el que se miran el resto de elaboradores de espumosos. Ciertamente es que cada vez hay más bodegas que luchan por encontrar su estilo propio utilizando variedades locales y métodos de producción diferentes.

El complejo mercado de espumosos en España

2016 trajo buenos datos para los espumosos en general. Según el Observatorio Español del Mercado del Vino, el consumo de este tipo de vinos solo en los hogares aumentó un 18,6% en volumen hasta los 27,7 millones de litros y un 19,9% en valor, hasta los 145,7 millones de euros, gracias a un mes de diciembre extraordinario. Un dato sintomático de que la fiebre de la burbuja también ha llegado a nuestro país.

Con respecto a la DO Cava, las ventas aumentaron en el primer semestre de este año un 1,96% a nivel nacional, hasta los 33 millones de botellas (tanto en hogares como en hostelería), según su Consejo Regulador, marcando así un punto de inflexión después de tres años consecutivos con caídas. Cabe pronosticar que el final de año no será tan positivo para esta Denominación mayoritariamente catalana que está viviendo uno de los momentos más convulsos de su historia por razones absolutamente ajenas al vino. La inestabilidad política se ha vuelto a colar en sus balances y se prevé un descenso de ventas ante el cacareado boicot a sus productos que una parte de la sociedad española pretende seguir.

Tristemente, esta bebida, en cada momento de tensión institucional entre el Gobierno Central y el Autonómico se ha convertido en cabeza de turco. Incluso el conflicto ha llegado a tal punto que una bodega emblemática de la Denominación como Codorníu, la más antigua de Cataluña, ha decidido cambiar su sede social a La Rioja. Con las elecciones a la vuelta de la esquina, el cava lamentablemente volverá a pagar el pato.



© DO Cava

La producción de vinos espumosos en el mundo ha aumentado un 40% en diez años, según la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV)

De champán español a cava

Y con esta situación convulsa externa, Cava también está viviendo su propia batalla interna por la calidad. Mucho ha llovido desde que Josep Raventós, de Codorníu, introdujera en 1872 el Método Tradicional o "Méthode Champenoise" en España. Otros bodegueros de la zona ya estaban probando, pero la notoriedad de Raventós hizo que sus primeras 3.000 botellas de ese líquido burbujeante fueran noticia.

A este nuevo vino se llamó champán o xampany (champán en catalán), hasta que en 1966 pasó a denominarse como hoy lo conocemos. Y es que los productores franceses llevaban años molestos, por decirlo suave, con la apropiación de su nombre e incluso llevaron a juicio a los elaboradores españoles que osaban indicar en sus contraetiquetas "Spanish Champagne". En 1972 se crearía el Consejo Regulador de los Vinos Espumosos, pero no sería hasta 1991 cuando se constituyera el primer Consejo Regulador del Cava.

Desde ese momento, la Denominación ha pasado por muchas vicisitudes. Desde una época de emprendimiento y proyección internacional en los años 80, hasta un periodo de cierto estancamiento con la llegada de cavas baratos y de escasa personalidad que provocó la salida de bodegas de la Denominación como Albet i Noya o Raventós i Blanc, entre otras. Lo cierto es que la Denominación vive un momento decisivo, en el que hay una gran polarización de calidades, espumosos de alta gama y vinos simplones con burbujas, todos dentro del mismo marco.

Cava mueve ficha con Parajes Calificados

El año pasado se abrió una vía a la esperanza con la aprobación de la nueva figura de calidad: "Parajes Calificados", que busca resaltar los cavas Premium de esta Denominación.

Para Xavier Gramona, subdirector de Cavas Gramona y flamante Magnífico 2018 al Mejor Espumoso de la Guía Vivir el Vino, "todo movimiento dirigido a la clasificación de calidades es positivo pero la idea está de momento trascendiendo solamente a los prescriptores y primeras capas de los canales de distribución. Es demasiado

REYES D ARAGON

ENTRE LOS MEJORES
DEL MUNDO



95 PTS.
BEST IN SHOW



www.bodegas-langa.com

Síguenos en



reciente para deducir impresiones fehacientes del mercado. En principio hay respeto y expectación". De momento ya hay 12 cavas que han conseguido este reconocimiento y se espera que la lista continúe. Parajes Calificados es el resultado de una clara corriente promovida desde dentro por las propias bodegas con la idea de crear una pirámide de calidades dentro del "cajón de sastre" de las Denominaciones. Un gran defensor de esta categoría es también Jordi Melendo, uno de los mayores expertos en champagne de nuestro país: "El Cava de Paraje es una gran apuesta de futuro porque nos permite saber de dónde proceden las uvas. En el vino no todo vale, el territorio es el territorio. Hasta ahora, el Cava podía denominarse sin tener información en la etiqueta de si las uvas procedían de viñedos en Cataluña, Valencia o Extremadura. Esto en la Champagne lo saben mucho antes que en la Región del Cava. Existen unas clasificaciones de Grand Cru y Premier Cru, que permiten saber incluso que el 100% del vino que bebemos nace de uvas de un solo municipio".

Los otros cavas

Cava es una Denominación compleja, ya que no hace referencia a una única región en particular. Aunque mayoritariamente la producción proviene de Cataluña, los límites acogidos se extienden también a 18 municipios de La Rioja, dos de Zaragoza, tres de Álava, dos de Navarra, así como en los municipios de Requena (Valencia) y Almendralejo (Badajoz). Este año, como ya ocurrido en otras ocasiones, el boicot a sus colegas catalanes hará seguramente que las ventas de estos cavas se incrementen.

En Rioja, la DO Cava cuenta con bodegas históricas que llevan años apostando por elaborar este tipo de vinos. Bodegas Bilbaínas, en Haro, (hoy curiosamente perteneciente a Grupo Codorníu) fue de las primeras en elaborar espumosos en esta región con el champán Lumen, pero hay otras cuantas bodegas de reconocido prestigio como Bodegas Muga, Escudero, Ondarre o Faustino. Un dato significativo del buen momento de la burbuja es la reciente decisión de la DOCa Rioja de permitir elaborar espumosos dentro de su sello, algo prohibido hasta ahora. Habrá que esperar dónde deciden, a partir de ahora, acogerse las bodegas riojanas.

En el municipio de Requena (Valencia) se espera este año un récord de ventas que podría ascender a 7 millones de botellas. "El cava valenciano es un valor en alza, ya que somos la zona con una altitud de cultivo de más de 750 m, lo que nos diferencia del resto. Estamos consiguiendo una uva de excelente calidad", señala Pablo Ossorio, enólogo de Hispano+Suizas. Esta bodega valenciana ha posicionado sus cavas en la gama premium: "Nuestro gran competidor es el Champagne y los cavas de gama alta. Este mercado se rige por calidad, marca, exclusividad y prestigio y no por situaciones políticas", se-



ñala Ossorio con respecto al previsible boicot al cava catalán de este año.

Otro caso a tener en cuenta es el de Almendralejo, en Extremadura. De las 76.000 botellas de 2004, en 2014 se pasó a los 2,8 millones. Incluso se baraja que el municipio extremeño podría llegar a producir 6 millones de botellas este año. Ejemplo de este boom es la bodega Vía de la Plata, que estima que este año ha incrementado sus ventas un 90% con respecto a 2016. Esta zona ha sido la más reivindicativa con el propio Consejo Regulador de la DO Cava por proponer al Ministerio de Agricultura que restrinja la producción de nuevas plantaciones en otras Comunidades Autónomas. Algo que les afectaría de lleno.

En Aragón también hay una larga tradición en la elaboración de espumosos. Bodegas como Langa, que este año celebra su 150 aniversario, empezó a elaborar sus cavas Reyes de Aragón en los años 70. Hoy en día produce medio millón de botellas de cava al año, de las que exporta el 60%. "Aportamos una nota de exotismo y diferenciación en un océano de cavas similares, producidos con variedades y coupages casi idénticos", explica Carlos Langa. Este emprendedor aragonés, junto a su hermano Juan, dirige esta bodega familiar que está viviendo un gran momento gracias al incremento en la demanda de este tipo de vino aunque también advierte de los peligros de esta moda ya que, "a la sombra del éxito de alguno de ellos, puede que se apunten proyectos con la única misión de reventar el mercado y confundir al consumidor".

Los otros espumosos

Además de los espumosos de la DO Cava, muchas Denominaciones de nuestro país contemplan la elaboración de vinos espumosos. La última en abrir el abanico ha sido Rioja. Hasta ahora, algunas bodegas de esta Denominación (por la excepcionalidad de la Denominación antes descrita) lanzaban sus vinos bajo el amparo de la DO Cava, ya que la riojana no lo permitía. Este año, Rioja ha aceptado este tipo de vino dentro de su cartera y se espera que en 2019 salgan sus primeros espumosos.

Otras Denominaciones como Penedès incluso han creado un sello propio para reforzar su gama de espumosos, Clàssic Penedès. La Denominación catalana apostó desde sus inicios por este tipo de vinos, pero con la aprobación de esta categoría ha conseguido atraer a los cavistas que no están de acuerdo con la filosofía de la vecina DO Cava. El sello Clàssic Penedès nació en 2014 y, entre sus requisitos, destaca la obligatoriedad de que sus vinos sean ecológicos, cuenten con un mínimo de 15 meses en la bodega, el viñedo esté dentro de Denominación, se recomiende utilizar variedades autóctonas y en la etiqueta se indique la añada y la fecha de degüelle. Por ahora, hay 15 bodegas que se han sumado al nuevo Clàssic Penedès entre los que destaca ATRoca (de Agustí Torelló Sibill), Mas Comptal o Albet i Noya. El caso más excepcional vivido en la DO Cava fue la

CHAMPAGNE EN EL MERCADO ESPAÑOL

Según datos del Comité Champagne, organización que reúne a toda la "interprofesión" en defensa de los intereses comunes de esta industria, España se sitúa en novena posición en lo que respecta a consumidores del famoso espumoso francés, con casi cuatro millones de botellas vendidas solo por detrás de Reino Unido, EEUU, Alemania, Japón, Bélgica, Australia, Italia y Suiza. Las ventas en España se han ido recuperando en los últimos años hasta alcanzar los 3,9 millones de botellas en 2015 (+14,2 %), pero todavía queda lejos de los niveles anteriores a la crisis (4,6 millones de botellas en 2007, según los datos del Comité). Y ese gran momento lo atestigua la distribuidora VARMA que cuenta, entre otros productos, con el exclusivo Bollinger. "A pesar de que España sea un país productor de espumosos con propuesta como el cava, la alta gastronomía suele demandar productos más Premium como el champagne", señala Friedrich Walliczek, Marketing Manager de Vinos y Champagnes de Grupo VARMA.

PALACIO DE CANEDO

Prada
atope

Feliz
Navidad

Xamprada
Vino Ecológico

VINO ECOLÓGICO ORGANIC WINE

www.pradaatope.es

REYES DEL ESPUMOSO



Xavier Gramona
Subdirector de Cavas Gramona (Barcelona) - DO Cava
Cada vez es más evidente que es posible crear grandes vinos espumosos más allá del Champagne. Hay 40 países en el mundo elaborando vinos espumosos, y quizá España, con Italia, por la ambición de sus gentes y por sus relaciones de cercanía con Francia, están siendo punta de lanza en este cambio de paradigma.



Pablo Ossorio
CEO de Hispano+Suizas (Valencia) - DO Cava
La limitación de las plantaciones es buena para el sector porque protege los precios de la uva y del cava, pero siempre consensuado por todas las partes implicadas. Cada día aumenta el consumo de este segmento de vinos y también se desestaciona. Esto acaba de empezar, y más en España con el clima que tenemos. Es la bebida perfecta para disfrutar en los aperitivos, comidas y cócteles.



César Langa
Propietario Bodegas Langa (Zaragoza) - DO Cava
Este resurgir de vinos espumosos atiende a una demanda del mercado. El problema es que se convierta en una moda, y que a la sombra del éxito de alguno de ellos, se apunten proyectos, con la única misión de reventar el mercado y confundir al consumidor.



Pepe Raventós
Propietario Raventós i Blanc (Barcelona) Conca del Riu Anoia
Cava de Paraje Calificado está hecha para contentar a los grandes. No se puede jugar en la división de los grandes vinos del mundo vendiendo unas cuantas botellas a 200 € y luego hacer tu negocio con cava a 5 € la botella. La DO Cava tiene requisitos de método pero no de viticultura.



José Luis Prada
Propietario de Prada a Tope (Bierzo)
No creemos que sea bueno ese boicot porque los distribuidores, los clientes y los trabajadores son de todas partes de España. De cualquier forma, es evidente que los espumosos viven un buen momento, la gente se va dando cuenta de que este tipo de vinos no son solo para celebraciones y brindis.



Jordi Melendo
Director Guía Melendo del Champagne
El futuro de los vinos espumosos en España, con la excepción de unos pocos productores que saben trabajar muy bien, lo veo muy oscuro. En cambio, el de champagne lo veo esplendoroso. Entre Francia y España hay una diferencia muy importante, ellos tienen más sentido de gremio, tienen sus disputas, pero lavan la ropa sucia en casa. De cara a los demás muestran una gran unión para defender algo que es fruto de un esfuerzo conjunto de muchas personas.

salida de la familia Raventós i Blanc, descendientes directos de los pioneros en la industria del cava. El fundador de la bodega, Josep María Raventós i Blanc, fue el primer presidente del Consejo Regulador de Cava. Hoy en día, Manuel y Pepe Raventós, padre e hijo, afrontan esta nueva etapa bajo el sello Conca del Riu Anoia. "Cava es una marca muy fuerte, pero no nos sentíamos representados en ella. Fue una decisión que implicó muchos riesgos pero el tiempo nos dio la razón", recuerda Pepe Raventós. La bodega tiene en mente desarrollar la nueva Denominación de Origen Conca del Riu Anoia con la adhesión de otras bodegas, pero eso de momento es un sueño. Lo que sí tienen claro es que la futura Denominación será "tan estricta como Champagne, con una apuesta clara por los vinos orgánicos o biodinámicos". Tiempo al tiempo.

Otras Denominaciones como Rías Baixas, con sus espumosos de Albariño; Alella, Costers del Segre, La Mancha o Rueda aceptan este tipo de vinos. La Denominación gallega incluso celebra cada mes de diciembre su fiesta "do viño" espumoso en Salvaterra de Miño (Pontevedra), que busca promocionar los cada vez más interesantes espumosos de Albariño. En el mercado también podemos encontrar este tipo de vinos fuera de Denominación como es el caso de la berciana Prada a Tope con su Xamprada. En 1991, el peculiar empresario y hostelero José Luis Prada decidió elaborar su propio espumoso con la Godello y la Chardonnay como base. "Durante estos veintiséis años hemos ido intentando mejorar nuestro espumoso desde la propia viña, la base de todo vino".

En los últimos tiempos, también hemos asistido al fenómeno Lambrusco, sobre todo entre los jóvenes, y en países anglosajones el Prosecco, también venido de Italia, está muy bien posicionado. Esto ha hecho que uno de los mayores productores de cava españoles, Freixenet, lance su propio Prosecco italiano para el mercado inglés. Lo cierto es que la revolución de los espumosos en el mundo ha llegado, no es una moda pasajera. Ha venido para quedarse, para acompañar a toda una comida y no solo destinarlo al brindis o aperitivo. Lo que muchos temen es que esta moda muera de éxito y que la fuerte demanda mundial haga que muchos opten por el camino más corto, que nada tiene que ver con la calidad.


PROPUESTAS DE VINOS ESPUMOSOS PARA NAVIDAD



- ① MAR DE FRADES BRUT NATURE ESPUMOSO | BODEGAS MAR DE FRADES - DO RÍAS BAIXAS
- ② ARS COLLECTA 457 | CODORNÍU - DO CAVA
- ③ LOUIS ROEDERER CRISTAL BRUT 2009 | LOUIS ROEDERER - AOC CHAMPAGNE
- ④ BOLLINGER ROSÉ 2006 | BOLLINGER - AOC CHAMPAGNE
- ⑤ REYES DE ARAGÓN GRAN RESERVA BRUT NATURE | BODEGAS LANGA - DO CAVA
- ⑥ PERRIER JOUËT GRAND BRUT | PERRIER - JOUËT - AOC CHAMPAGNE
- ⑦ XAMPRADA EXTRA BRUT ECOLÓGICO RESERVA | PRADA A TOPE - SIN DO
- ⑧ ROVELLATS GRAN RESERVA BRUT NATURE 2011 | ROVELLATS - DO CAVA
- ⑨ TANTUM ERGO VINTAGE 2011 | BODEGAS HISPANO + SUIZAS - DO CAVA

The background of the page is a light gray color with a repeating pattern of stylized snowflakes. The snowflakes are of various sizes and orientations, creating a subtle, festive texture. The main title is centered and written in a dark gray color.

Un vino
para cada
navidad

The background of the page is a light gray color with a pattern of faint, stylized snowflakes scattered across it. The snowflakes vary in size and orientation, creating a subtle winter theme.

El momento de la Navidad es esperado por muchos, casi todos, pero también temido por otros. Casi todo se desarrolla en torno a una mesa donde los comensales disfrutan de los mejores platos y vinos. Quedar bien es una de las máximas de un buen anfitrión y los vinos juegan un papel importante para esta tarea. Pueden engrandecer un menú o también estropearlo, incluso en muchos casos se convierten en salvadores ante esas cenas aburridas o tensas entre familiares. Proponemos dos estilos de vinos para dos formas de entender la Navidad. Tomen nota y sorprendan a suegros y cuñados.

NAVIDADES INNOVADORAS

Turrónes, lotería, villancicos... La Navidad es una de las épocas que más tradiciones reúne por metro cuadrado. Una forma de empezar el año de otra manera es "arriesgarse" con elaboraciones o vinos diferentes. Aseguramos tema de conversación en esas cenas familiares con estas etiquetas que ya sea por su procedencia, estilo o singularidad, los hace diferentes.



ASTOBIZA 2016

BODEGAS ASTOBIZA - DO TXACOLI DE ÁLAVA

Hasta ahora el txacoli ha sido un tipo de vino que se bebía mayoritariamente en el País Vasco. Con la llegada de elaboradores como Astobiza, cada vez más españoles están descubriendo un estilo de vino fresco y frutal, ideal para los platos del mar que podemos encontrar en las mesas navideñas. Astobiza elabora un txakoli diferente, fruto de una selección por parcelas, con notas frescas de fruta y minerales.

9,50€



AIA 2012

BODEGAS MIQUEL OLIVER - DO PLA I LLEVANT

La historia de su nombre es digna de ser contada en torno a una mesa. Aia era el nombre familiar por el que era conocida Ana María, madre de Miquel Oliver. Como homenaje a ella, su hijo elabora uno de los mejores tintos de esta tierra mallorquina. Este 100% Merlot destaca por su potencia en nariz, con aromas tostados de maderas finas y fruta de gran expresión, varietal y mineral.

19,50€



SOLO TIRO 2016

BODEGAS ARAGONESAS - DO CAMPO DE BORJA

Una Syrah en tierra de la Garnacha. Bodegas aragonesas rompe moldes apostando por una variedad foránea que en nuestro país se desarrolla muy bien. Destaca por su intensidad alta con aromas limpios y potentes de marcado carácter varietal, así como frutales, florales y tonos tostados que aportan complejidad y calidad al vino. En boca es suave, amplio y estructurado, redondo y rico en matices.

6,00€



CONFINES PRIETO PARIENTE 2015

BODEGAS PRIETO PATIENTE - VT CASTILLA Y LEÓN

Los hijos de una de las damas del vino blanco en Rueda, Victoria Pariente, han encontrado su propio camino con los vinos tintos. Y se han ido lejos, a los confines de la Sierra de Gredos. Los hermanos Martina e Ignacio descubrieron un viñedo casi por casualidad que combina suelos de pizarra y granito, clave en este Confines 2015. La pizarra aporta una mineralidad que se transforma en volumen.

29,00€



SALVAXE 2015

XOSÉ LOIS SEBIO VIÑO DE ENCOSTAS - DO RIBEIRO

Detrás de este vino se encuentra un enólogo apasionado por su tierra y que ha roto moldes en Ribeiro, Xosé Lois Sebio. Salvaxe es un vino puro en el campo, que nace a partir de viejos viñedos fruto de un cultivo ecológico y biodinámico. Puro también en bodega, sin manipulación, ni intervención con dosis mínimas de sulfitos y un leve filtrado. Notas de flores, especias y fruta madura.

27,00 €

BORDEJÉ ROSADO BRUT NATURE 2015

BORDEJÉ - DO CAVA

Un espumoso con la uva del momento, la Garnacha. ¿Alguien da más? La bodega aragonesa también ofrece un estilo que cada vez está más aceptado en el mercado: los espumosos rosados que ofrecen a la vista un bonito color rosa fresa. Con esta combinación, encontramos una explosión frutal en la que destacan los aromas propios de la Garnacha (frambuesa y moras).

18,00 €

TRIDENTE TEMPRANILLO 2015

BODEGAS TRITÓN - VT CASTILLA Y LEÓN

Terruño en estado puro en el corazón de la Tierra del Vino, en Zamora. Frank Gonzales, enólogo australiano de origen español, trabaja con mimo las más de 40 parcelas diferentes de viñedo muy viejo. Y de esta singularidad nace este Tinta de Toro, que destaca por sus intensos y complejos aromas de fruta madura, cacao y especias. Matices estos que se confirman en boca. Destaca por su potencia y complejidad.

12,00 €

CANALIZO 2013

BODEGAS CARCHELO - DO JUMILLA

Lo tienen todo para elaborar grandes vinos: sol, clima mediterráneo y un entorno en pleno Parque Regional de Sierra del Carche. Canalizo es el vino top de esta bodega murciana, que sigue la filosofía del no intervencionismo en la elaboración de los vinos naturales donde el vino fermenta espontáneamente, sin añadir levaduras externas. Así encontramos un vino con gran personalidad, intenso y complejo.

19,00 €

NAVIDADES COMO VALOR SEGURO

No nos olvidamos de los que buscan valores seguros y no llevarse sorpresas, a veces, desagradables. Reunir en torno a una mesa a invitados con diferentes gustos y edades hace que no sea momento de arriesgarse. Para ellos, proponemos una lista de vinos a prueba de cuñados.



EL RIBAZO 2011

BODEGAS VALSERRANO - DOCA RIOJA

Añada calificada como excelente en Rioja y un firme candidato a entrar en la categoría de "Viñedo Singular" de la Denominación. El Ribazo es un viñedo de 11 hectáreas localizado en Villabuena (Álava), protegidas al norte y al sur por unos grandes "ribazos". Destacan sus matices a frutos rojos con fondos de cacao, balsámicos y tostados. Tiene nervio, equilibrio y unos taninos enteros.

15,00€



SAN VICENTE 2013

SEÑORÍO DE SAN VICENTE - DOCA RIOJA

La familia Eguren es un valor seguro allá donde esté. En San Vicente de la Sonsierra, cuna de grandes vinos de Rioja, elaboran uno de los vinos quinta esencia de lo que sería los vinos de finca y de pueblo. A partir de una parcela, La Canoca, elaboran ese San Vicente, que en palabras de su creador, Marcos Eguren, "representa la intensidad frutal unida a la complejidad y a la longevidad".

35,00 €



MARQUÉS DE BURGOS 8000 2013

BODEGAS MARQUÉS DE BURGOS - DO RIBERA DEL DUERO

Apenas 8000 cepas han hecho posible este reto de Bodegas LAN en Ribera del Duero. Las minúsculas parcelas de cepas centenarias que se laborean manualmente se reparten en cuatro pequeñas parcelas con muy bajas producciones. Un vino para disfrutar por su finura, elegancia y personalidad. Destacan sus notas de fruta roja entremezcladas con flores blancas, mentolados y monte bajo.

29,00 €



VALBUSENDA VIVO 2011

BODEGAS VALBUSENDA - DO TORO

Poco a poco esta bodega se ha convertido en referencia de Toro. El que prueba sus vinos, repite. Y es que Valbusenda ha sabido como nadie "domar" la Tinta de Toro. Vivo destaca en nariz por su cariz balsámico, donde la barrica francesa consigue ensamblar perfectamente la expresividad de los taninos con los aromas de la fruta madura. En boca es meloso y con volumen. Ideal para brindar por un próspero nuevo año.

23,00 €



MATARROMERA PRESTIGIO 2013

BODEGAS MATARROMERA - DO RIBERA DEL DUERO

Carlos Moro se pone un nuevo reto con este Matarromera Prestigio y sale por la puerta grande. Prestigio solo nace en aquellos años que la uva y la añada alcanza la calidad exigida. Durante 9 meses es criando en barrica francesa, tras los cuales se hace un trasiego para continuar la crianza otros 9 meses en barricas americanas. Posee un excelente equilibrio con aromas especiados y una fruta negra.

44,00 €



VIÑA VILANO CRIANZA 2014

BODEGAS VIÑA VILANO - DO RIBERA DEL DUERO

Es una de las bodegas que ha hecho grande esta Denominación y en concreto, Pedrosa del Duero, considerada internacionalmente como la zona más privilegiada de la DO Ribera del Duero. Este 2014 procede de una selección de viñas de más de 25 años. Destacan las notas florales, la fruta del bosque con notas de vainilla y el regaliz. En boca resulta redondo, estructurado y persistente.

13,00 €



CERRO AÑÓN CRIANZA 2015

BODEGAS OLARRA - DOCA RIOJA

A Olarra se le conoce como la catedral del Rioja por sus singulares 111 cúpulas hexagonales del edificio de la bodega. Este Cerro Añón es un coupage que recoge lo mejor de las tres subzonas de esta histórica Denominación: los Tempranillos de la Rioja Alta aportan al vino finura, frescor los de la zona alavesa y extracto los de la zona media. Encontramos aromas frutales y especiados y un gran futuro.

8,50 €



CASTELL DEL REMEI 1780 2013

BODEGAS CASTELL DEL REMEI - DO COSTERS DEL SEGRE

El vino hace honor a la fecha en que se hallaron en la finca vestigios de elaboración de vino, 1780. Castell del Remei es una marca que une vanguardia y tradición a partes iguales. Cuenta con una larga crianza en barrica nueva para pulir y redondear la bravura de maduración de su gran carga frutal, que alberga tras toda una estructura de tanino bien pulido y redondeado.

24,00 €





DEHESA DEL CARRIZAL COLECCIÓN PRIVADA 2013
DEHESA DEL CARRIZAL - DOP DEHESA DEL CARRIZAL

Este año, sus botellas lucen una nueva imagen con líneas más depuradas. Todo ello encierra el trabajo bien hecho de Dehesa del Carrizal Colección Privada, que es una selección de parcelas de cada variedad: Syrah, Cabernet Sauvignon y Merlot. El vino destaca por su elegancia y complejidad. Dehesa del Carrizal es un paso más a la excelencia que cuenta con su propia Denominación de Origen de Pago.

28,00 €



LA MISIÓN DE MENADE 2015
MENADE - VT CASTILLA Y LEÓN

Con esta etiqueta, Menade se propone como "misión" mostrar todo lo que la Verdejo puede dar de sí. Durante 25 años ha buscado viñedos prefiloxéricos, que hace que sus vinos sean únicos y auténticos contadores de historias. Este 2015 encierra aromas minerales, ahumados, de frutas maduras y recuerdos herbáceos (tomillo, laurel e hinojo). En boca tiene volumen y a la vez es fresco.

22,00 €



LAGAR DA CONDESA 2016
LAGAR DA CONDESA - DO RÍAS BAIXAS

Albariño para quitarse el sombrero. Además de contar con las mejores uvas en pleno Val do Salnés, el vino que elabora la familia Gil está fermentado en parte en barricas de 500 y 600 litros, mientras que el resto permanece sobre sus lías cuatro meses aproximadamente. El resultado es un vino muy estructurado, de gran volumen en boca, que exhibe el carácter varietal de esta uva.

13,00 €

HERRERA ESTÁ AQUÍ



HERRERA ESTÁ EN COPE

HERRERA
EN COPE

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



www.cope.es

Bertrand Sourdais

El gran "Vigneron" de Soria

*"En Francia están mis raíces
y en España mi corazón"*

Tras su salida de Dominio de Atauta, la bodega que cofundó en la 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 fundó bodegas Antídoto. Bertrand cuenta con una visión global del negocio, ya que elabora tanto en nuestro país como en su Francia natal. Su Le Rosé de Antídoto 2016 se alza este año como Mejor Rosado en La Guía Vivir el Vino. Su experiencia y pasión lo han convertido en el gran "vigneron" de tierras de Soria.

¿Qué hace un francés como tú, de Chinon, en la Soria extrema y fría?

Me lo han preguntado muchas veces. Estoy aquí gracias a la familia Palacios, que hoy en día son mi familia en España. Estudié en Francia con Ricardo Palacios (sobrino de Álvaro Palacios) a finales de los 90 y un fin de semana me invitó a Alfaro (La Rioja). Allí descubrí que España era más que paella y fiesta. Venía del Loira, del clima atlántico y lluvioso, donde los viticultores tienen que trabajar en el viñedo para que no produzca demasiado. Aquí era todo lo contrario. Cuando volví a Francia me di cuenta de que quería volver a España. Álvaro me recomendó Soria, en concreto, San Esteban de Gormaz, que él conocía muy bien de sus viajes con su padre. Y aquí estoy.

En ambos países “disfrutas” de condiciones extremas ya que tanto Soria (Castilla y León) como Chinon (Loira) son zonas muy frías ¿Qué aporta eso a los vinos?

Es lo que estaba buscando. No quería vinos super concentrados, sino finos y eso se consigue, a mi parecer, en zonas frías. Soria tiene mucho potencial, además teniendo en cuenta el cambio climático. Antes podía ser una zona donde la maduración de las uvas era un poco justa, pero ahora es perfecta. En el Loira pasaba lo mismo, había añadas que la uva no llegaba a madurar pero ahora es una zona privilegiada. Por otro lado, Soria cuenta solo con el 5% del viñedo de la Denominación pero todo lo que tiene es viejo. Eso se traslada al vino, porque un viñedo viejo te transmite la parte genética, la sabiduría, la historia de una viña que tiene cien años.

El viñedo es la base de todo gran vino. En los últimos meses muchas Denominaciones están intentando clasificar sus vinos por el origen y no por la crianza. ¿Qué te parece esta apuesta? ¿Para cuándo en Ribera del Duero?

Es el siguiente paso. Parece que algo se está moviendo en la Ribera del Duero. Yo soy el primer interesado, porque la gente que prueba mis vinos siempre me comenta que son diferentes a los vinos de otras zonas de la Denominación. La clara prueba

España tiene que aprender a trabajar en grupo y tener presente que no hay otra salida que elaborar vinos de calidad

de que deberíamos organizar y clasificar una Denominación de nada menos que 23.000 hectáreas.

Por otro lado colocar el viñedo como único responsable del vino también ha sido visto con recelo por muchos enólogos que ven cómo se menosprecia su trabajo. ¿Qué papel juega el hombre en la elaboración del vino?

Todo. Es verdad que cuando llegué en el año 2000 a la Ribera del Duero pensaba que la tierra lo era todo. Hoy en día pienso que el hombre supone más del 50%. El resto lo dejaría al suelo, el clima y la calidad vegetal del viñedo. El hombre es el que decide cómo se trabaja el viñedo.

Elaborar en Francia y España te da una visión clara del sector, ya que son los países del viejo mundo más influyentes, aunque el primero destaca por el valor del vino y nuestro país por ser el mayor productor. ¿Qué tenemos que aprender de tu país de origen?

Se tiene que aprender a trabajar en grupo y tener en cuenta que España no tiene otra salida que elaborar vinos de calidad. El gran problema en España es que los Consejos Reguladores están manejados por los grandes productores y precisamente a ellos no les interesa defender la calidad sino vender grandes cantidades a un precio baratito. Y hay que tener en cuenta que las bodegas que luchan por posicionar sus vinos en alta gama son las que están haciendo marca. Si no hubiera Vega Sicilia en Ribera del Duero, esta Denominación no sería la misma.

El reciente MW Andreas Kubach señala que nuestro país tiene grandes vinos de alta gama y muy respetables vinos de gama baja y que lo que nos falta es la intermedia. ¿Estás de acuerdo?

Sí, el negocio del vino va a acabar en dos sectores: el industrial y el artesanal. La situación para el sector intermedio va a estar complicada.

¿Qué es un gran vino?

El consumidor es el que encuentra esa diferencia. Recuerdo la primera vez que comí un tomate en La Rioja con Ricardo Palacios. Me sorprendió porque era diferente a lo que yo conocía. Aún tengo en la mente ese momento. Llevándolo al vino, esa es la sensación cuando descubres un gran vino. Te marca.

¿Qué tiene tu Le Rosé de diferente para ser considerado como Mejor Rosado en la Guía Vivir el Vino?

Proviene de un Grand Cru, es un rosé de viticultor. Un coupage de Albillo y Tinto Fino, variedades que no están por casualidad, sino que son el resultado de muchos años de investigación de los viticultores de la zona que han considerado que son las uvas que mejor se adaptan. Es la historia de la viticultura vinícola.

Contar con proyectos en dos países, España y Francia, ¿qué aporta?

Francia es mi raíz y en España está mi corazón. Aprendes muchísimo porque te da dos visiones distintas, más globales. Cuando vengo de España soy muy crítico con mis vinos en Francia y al revés.

Un deseo para el buen año...

Debemos tomar conciencia de que hay cuidar nuestra madre tierra porque sino la humanidad no irá muy lejos. Tenemos que ser más conscientes de la responsabilidad que tenemos y darnos cuenta de lo que nos está diciendo la naturaleza con el cambio climático. El ser humano no pertenece a la ciudad, pertenece a la tierra y hay que cuidarla.



Desmontando los estudios *antivino*

Los daños del consumo excesivo de bebidas alcohólicas se conocen desde hace miles de años y, actualmente, nadie duda de que el consumo excesivo de alcohol conlleva graves complicaciones médicas. No obstante, también es cierto que desde hace más de 2000 años la sociedad atribuye características saludables al consumo moderado de estas bebidas, principalmente al consumo de vino. A pesar de ello, en los últimos meses han surgido estudios que ponen en tela de juicio estas consideraciones.

*Servicio de Medicina Interna, Hospital Clínic, Barcelona | Facultad de Medicina, Universidad de Barcelona | CIBER de Obesidad y Nutrición, Instituto de Salud Carlos III, Madrid

A

principios del siglo XX, los efectos beneficiosos del consumo de alcohol sobre el sistema cardiovascular comenzaron a despertar gran interés científico. En esa época surge un estudio que demuestra que los pacientes que morían de cirrosis hepática de origen alcohólico tenían unas arterias totalmente sanas,

sin las lesiones arterioscleróticas que les correspondían por su edad. Desde entonces, se han publicado numerosos estudios epidemiológicos y meta-análisis en los que se han incluido más de un millón de sujetos y analizado cerca de 100.000 muertes que concluyen que la relación entre consumo de alcohol y mortalidad sigue una curva en "J", es decir, las personas abstemias tienen una mortalidad mayor que las que consumen moderadamente alcohol y estas, a su vez, una mortalidad menor que las que consumen cantidades excesivas de alcohol. La mortalidad más baja se observa cuando el consumo es de media copa al día (6 g de alcohol), con una reducción de casi el 20% en el riesgo de muerte. Sin embargo, a partir de 4 copas al día, los varones y 2 copas al día las mujeres, el riesgo de morir sobrepasa al riesgo de los abstemios.

"No debemos quedarnos con ningun estudio en particular, porque muchos adolecen de defectos metodológicos"

La última evidencia proviene de un estudio recientemente publicado en la revista Journal of the American College of Cardiology (JACC) en su número de agosto de 2017, en el que se observó a 333.247 sujetos durante una media de 8,2 años y se comprobó de nuevo que el consumo moderado de alcohol reduce en un 21% la mortalidad global, que es el parámetro más fiable para medir efectos sobre la salud. Por todo ello, la mayoría de sociedades científicas consideran como "consumo saludable" la ingesta de hasta dos copas de vino o dos cañas de cerveza al día para los varones y hasta 1 copa o una caña al día, las mujeres.



VINOS

JEROMÍN

Dos de Mayo / Puerta de Alcalá
Purita Dynamita / Manu
Purificación / Dulce María
Grego / Puerta del Sol

MADE in MADRID | vinosjeromin.com
Calle Juan de Austria, 1, Villarejo de Salvanés, Madrid

Los efectos del consumo de bebidas alcohólicas son muy diferentes si éste se engloba dentro de un patrón dietético saludable como la dieta mediterránea

Por qué existen estudios que se contradicen

No obstante, no existe unanimidad en cuanto a los efectos saludables del consumo moderado de alcohol sobre el organismo. Así, por ejemplo, en un artículo publicado por Anya Topiwala en la revista British Medical Journal (BMJ 2017;357:j2353) los autores estudiaron a 550 varones y mujeres de una media de 43 años de edad a los que siguieron durante más de 30 años. Los autores concluyen que el consumo de alcohol, incluso en cantidades moderadas (entre 7 y 14 copas a la semana para las mujeres y entre 7 y 21 copas a la semana para los varones) se acompaña de lesiones cerebrales medidas por técnicas de resonancia magnética. Sorprenden los resultados de este estudio, porque existen otros que han hallado resultados totalmente opuestos, es decir, que el consumo moderado de bebidas alcohólicas se asocia a una reducción del riesgo de infartos cerebrales comparado con el grupo de abstemios y también existen bastantes evidencias científicas de que el consumo ligero-moderado de alcohol reduce el riesgo de deterioro cognitivo y de demencia.

Efectos positivos comprobados

El abuso de bebidas alcohólicas aumenta el riesgo de sufrir hemorragias cerebrales, posiblemente por alteraciones de la coagulación y aumento de la presión arterial asociados a intoxicaciones alcohólicas agudas. En cambio, existen estudios que han observado que los consumidores moderados de bebidas alcohólicas, especialmente de vino, tienen un menor riesgo de infartos cerebrales que los abstemios y que el mayor beneficio se observa cuando el consumo de bebidas alcohólicas, especialmente vino, se limita a 5 días de la semana.

Estos efectos protectores se han atribuido a una reducción de la presión arterial, a un aumento del colesterol protector (HDL) y también a efectos positivos sobre los sistemas de hemostasia y coagulación (reducción de la agregación de las plaquetas y fibrinógeno). Además hay que añadir los efectos anti-oxidante y anti-inflamatorio de las bebidas alcohólicas, en especial del vino tinto, ya que la patogenia de la mayoría de enfermedades degenerativas crónicas, como las enfermedades cardiovasculares se asocia a estrés oxidativo e inflamación de bajo grado de sus órganos y tejidos.

Explicaciones de las diferentes conclusiones

Cuando se analizan con detalle estos estudios buscando una posible explicación de los diferentes resultados obtenidos entre ellos, deben tenerse en cuenta las siguientes consideraciones. En primer lugar, en numerosos estudios anglosajones sobre consumo de alcohol y diferentes variables clínicas, se considera el consumo

semanal de bebidas alcohólicas y no el consumo diario. Ello se explica porque los anglosajones suelen tener un consumo principalmente limitado al fin de semana, mientras que en otros países, especialmente los mediterráneos, es más frecuente un consumo regular y diario. Son numerosos los estudios que han observado que los efectos del consumo de bebidas alcohólicas son diametralmente diferentes si el mismo consumo se reparte entre todos los días de la semana o si este se acumula el fin de semana ("bingedinking").

En el trabajo de Topiwala (BMJ. 2017), los consumidores considerados moderados bebían 5 copas de vino de 175 ml, una graduación de 14º a la semana sin precisar si este consumo era diario o si se acumulaba el fin semana, cosa bastante probable vistos los efectos negativos observados sobre el sistema nervioso central. Un segundo aspecto a destacar es la tendencia a que las personas minimicen el consumo de alcohol y reduzcan las cantidades que beben en las encuestas que se les realizan. Este fenómeno conocido como "underreporting" (declarar un consumo de alcohol más bajo que el real) podría explicar que a veces se atribuyan efectos tóxicos a un consumo "moderado" de alcohol cuando en realidad se trata de un consumo "excesivo". En tercer lugar, los autores anglosajones no valoraron el tipo de bebida alcohólica. Ahora sabemos que los efectos de las bebidas fermentadas, especialmente el vino, sobre el organismo son muy diferentes a los efectos de los destilados. La distinción entre los tipos de bebidas alcohólicas no es un hecho baladí.

Finalmente, y en cuarto lugar, hay que tener en cuenta el patrón dietético en el que se incluya el consumo de bebidas alcohólicas. Creemos que los efectos del consumo de bebidas alcohólicas son muy diferentes si este consumo se engloba dentro de un patrón dietético saludable como la dieta mediterránea a si este se incluye dentro de un patrón "occidental" que sabemos que es menos saludable. Aunque los autores del artículo no precisan el tipo de alimentación que seguían los participantes, es lógico suponer que seguían un patrón de alimentación de tipo occidental, por lo que sus conclusiones no pueden extenderse a personas que sigan una dieta mediterránea. Actualmente se dispone de numerosas evidencias científicas que indican que el consumo moderado de bebidas alcohólicas y, especialmente de vino, tiene un efecto protector sobre las enfermedades cardiovasculares y neurológicas. No todos los estudios observan estos hallazgos por lo que las conclusiones sobre efectos del consumo de bebidas alcohólicas debe basarse en los resultados de los numerosos estudios realizados y no quedarlos con ninguno en particular, porque muchos estudios adolecen de defectos metodológicos.



*Penedès
Tenemos el don*



*La tierra y la herencia
nos han regalado
el don de hacer vinos.*

Con la colaboración de:



Unió Europea
El desenvolupament rural
fa diferència

dopenedes.cat

Penedès
Denominació d'Origen

SELECCIÓN DICIEMBRE 2017

1

Altos de Losada 2015

Losada Vinos de Finca - DO Bierzo

Con tan solo 8 hectáreas, Losada se ha convertido en referente dentro de esta Denominación. Su enólogo, Amancio Fernández, consigue embotellar toda la magia de esta tierra de pizarra en cada elaboración. Este Altos de Losada es un Mencía con carácter, intenso y complejo. En nariz encontramos aromas de fruta roja y negra, minerales y balsámicos. Su gran complejidad obliga a tomarse un tiempo y disfrutar.

2

Barcolobo La Rinconada 2015

Bodegas Barcolobo - VT Castilla y León

La bodega y sus viñedos están ubicados en la Reserva Natural Riberas de Castronuño, único espacio protegido de la provincia de Valladolid. Eso es una responsabilidad y un valor añadido, ya que están obligados a ser medioambientalmente responsables por lo que practican, una viticultura sostenible. Un trabajo minucioso que se traslada al vino mostrándolo fresco, sabroso y aterciopelado.

3

Grego Garnacha Centenaria 2015

Bodegas Jeromín - DO Vinos de Madrid

Gregorio y Manuel Martínez idean este vino buscando la juventud de la fruta con un toque de madera justo. Es lo que reclama el consumidor tras una época de vinos concentrados y, a veces, cansinos. Fruto de unas cepas muy viejas de Garnacha, cuidadas con máximo esmero, nace esta etiqueta que se ha convertido en referencia de esta zona por su complejidad y finura.

4

Finca San Martín 2014

Bodegas Torre Oña - DOCa Rioja

Grupo Rioja Alta consigue embotellar lo mejor de Rioja Alavesa en este proyecto que arranca en 1987. Este año acaba de inaugurar sus nuevas instalaciones con la última tecnología para elaborar vinos como este Finca San Martín, que destaca por su intensidad de aromas con recuerdos a frutas rojas, sotobosque y balsámicos. En boca, las frutas maduras y el regaliz ensalzan la tipicidad de esta subzona de Rioja.



5

Áster Crianza 2014

Bodegas Áster - DO Ribera del Duero

El Grupo Rioja Alta elabora este Áster buscando que el vino sea fiel reflejo de la Ribera del Duero. Y lo consigue. Destaca por sus aromas de frutos del bosque maduros, de flores de violetas e hinojo, con un fondo complejo de especias dulces. En boca es potente, balsámico, especiado y elegante. Se le augura una magnífica longevidad.

6

Arzuaga Crianza 2015

Bodegas Arzuaga - DO Ribera del Duero

Fórmula magistral de esta bodega mítica de la Ribera del Duero: Tempranillo 95%, Cabernet Sauvignon 5% y toda la sabiduría de una de las familias vitícolas más importantes de nuestro país. Este 2015 es muy complejo en una nariz que se abre a notas de fruta roja y negra junto a toques minerales, balsámicos y caramelizados. En boca es un Arzuaga, un clásico que nunca pierde su calidad y tipicidad ribereña.

7

A Telleira Godello 2016

Grupo Reboreda Morgadío - DO Ribeiro

Telleira es el homenaje a uno de los oficios artesanos más antiguos de Galicia, los telleiros (los tejeros). El descubrimiento de una antigua fábrica de tejas en una de las fincas de la bodega motivó el nombre de este vino que hace gala de su pasado, porque construye como nadie la esencia de esta Denominación. Destaca por sus notas de manzana y sidra con toques herbáceos y una textura grasa, alegre y fresca.

8

3ura 2015

Grupo Reboreda Morgadío - DO Ribeiro

La magia de la Treixadura, la Loureira y la Godello cuidada y elaborada con mimo. Un triángulo mágico que es la base de este vino, que destaca por su intensidad y complejidad. En nariz encontramos notas francas de miel, de cítricos, de balsámicos y de fruta madura. La boca es frutal y carnosa, con notas lácteas de sus finas lias y un fondo de hinojo y laurel que le da complejidad.



20 LUGARES para despedir el año

Las fiestas de Navidad y Año Nuevo son una excelente excusa para escapar de la rutina y hacer un viaje, al tiempo que se conocen otras culturas y otras costumbres de estas fechas en distintos países. Aquí proponemos hasta 20 buenas ideas para comenzar el año lejos de casa.

Madeira (Portugal)

En el medio del Atlántico, la isla de Madeira es un refugio de belleza natural. Entre el azul del mar y el verde esmeralda de la vegetación destaca el exótico colorido de las flores, en un archipiélago en el que dos tercios de su superficie son área protegida y en el que se encuentra el mayor bosque de laurisilva del mundo. Las fiestas para despedir el año en Madeira se concentran en Funchal, la capital del archipiélago. Destacan los fuegos artificiales de fin de año, considerados los más bellos del mundo. A lo largo de su bahía están la mayoría de los 35 puestos desde los que se lanzan los fuegos artificiales en la isla, condecorados con el Record Guinness por ser los más grandes del mundo.



1



Budapest (Hungria)

A medida que se acerca la Navidad, varias plazas de Budapest brillan bajo las luces festivas, esperando a los visitantes con puestos uno al lado del otro para ofrecer bebidas calientes de invierno, sabrosas comidas y una gran cantidad de preciosa artesanía. Nada menos que 10 mercadillos de Navidad se extienden por toda la metrópoli magyar. Sin duda, la más visitada y apreciada es la Feria de Navidad y el Festival de Invierno en la plaza Vörösmarty, considerada una de las diez ferias de Navidad más bonitas del mundo y muy popular entre los húngaros y extranjeros debido a su ubicación en el centro, sus olores irresistibles y su abundante artesanía local de alta calidad.



2



3

Zwolle (Holanda)

Tras el éxito de la edición del año pasado, celebrada en el Amsterdam Arena, este año regresa el Festival de Esculturas de Hielo, uno de los eventos más esperados de invierno y cuya edición tendrá lugar en la histórica ciudad hanseática de Zwolle, en el centro del país. Bajo el tema "World Stories" (Historias del Mundo), a partir del 23 de diciembre y hasta el 4 de marzo los visitantes se adentrarán en historias de los cinco continentes a través de gigantescas esculturas de hielo que recrean distintos relatos de todo el mundo, desde Winnie the Pooh a Tarzán, pasando por 20.000 leguas de viaje submarino y muchas más. Más de 40 artistas darán forma a este universo helado.



6



Flandes (Bélgica)

La noche del 24 de diciembre es mágica para los niños flamencos. San Nicolás llega a sus casas cargado de regalos y dulces. Entre ellos siempre hay alguna mandarina porque cuenta la leyenda que el santo llega en barco desde España. Y la tradición marca hacer galletas caseras de especias y figuritas de mazapán. Mercadillos navideños, pistas de patinaje sobre hielo, norias gigantes, fuegos artificiales... Los viajeros que se acerquen a Flandes durante el mes de diciembre tendrán la ocasión única de vivir una estancia de ensueño adentrándose en el auténtico espíritu de la Navidad. Flandes es un destino accesible a diversos tipos de viajeros y presupuestos.

4

Disneyland (Francia)

La magia de las fiestas de Navidad regresa en Disneyland Paris hasta el 7 de enero del 2018. Un abeto de 24 metros de altura y 24 toneladas será inaugurado con la ceremonia de iluminación en Main Street, además de la presencia de nieve y decoración navideña en todas las calles y establecimientos.

Un total de 60.000 luces LED para el castillo de la Bella Durmiente y 12.000 bolas de Navidad decorarán los árboles del parque, junto con 24 nuevos trajes elaborados por un equipo de más de 40 personas durante tres meses. Además de los espectáculos tradicionales, el parque estrenará cuatro nuevos shows navideños.



5



Azores (Portugal)

Son nueve islas unidas en un archipiélago pero cada una con una identidad diferente, con sus paisajes singulares, tradiciones, gastronomía y arquitectura. Las Azores han sido reconocidas como el destino más bello de Europa por el European Best Destination, asociación que promueve los mejores destinos de Europa en varias categorías. También como uno de los destinos más bonitos para la observación de cetáceos en Europa. El fin de año cada isla lo festeja de diversas formas pero en todas están presentes los fuegos artificiales. La mayorista Portugal Tours es especialista en este destino y ofrece viajes a la mayoría de las islas durante todo el año a precios muy atractivos.

Nepal

Sin duda una forma original de acabar/empezar el año es practicando turismo activo en Nepal. Desde que abrió sus fronteras en la década de 1950, Nepal, el país de los Himalayas, se ha convertido en un destino místico e irresistible por sus paisajes sorprendentes y espectaculares, por su entrañable gente y por sus encantadores monasterios y mantras. Nepal ofrece una magnífica visión de los Himalayas con un sencillo trekking y la posibilidad de realizar un rafting entre Fishling y Kuringhat. Pokhara, lugar de partida de la mayoría de trekkings en los Annapurnas, será el sitio ideal para festejar la llegada del Año Nuevo.



7



Óbidos (Portugal)

La villa de Óbidos nos transporta al mundo mágico y encantador de la Navidad. La decoración colorida, las escenas inspiradas en las estaciones del año, la granja del Papá Noel, el Bar de Hielo, el Mercado de Navidad y otros entretenimientos hacen de "Óbidos Vila Natal" un evento absolutamente perfecto para las familias. ¡Diviértete en la Villa de Navidad de Óbidos y guarda la memoria de una época navideña inolvidable! Rodeada por un cinturón de murallas medievales y coronada por el castillo moro reconstruido por D. Dinis, que hoy es un parador nacional, Óbidos es uno de los ejemplos más perfectos de fortaleza medieval portuguesa.

8

*Vinos exclusivos,
nacidos en una
Reserva Natural*



"Riberas de Castronuño - Vega del Duero"
CASTRONUÑO - VALLADOLID




BARCOLOBO
FINCA LA RINCORNADA VIÑEDOS Y BODEGAS

9

Bangkok (Tailandia)

Tailandia aún muchas maravillas: una ancestral cultura, templos, un clima envidiable, playas paradisíacas... Por todo esto se le llama el País de la Sonrisa. Uno de los principales atractivos de Tailandia es la comida callejera o "Street food", que se caracteriza principalmente por ser variada, riquísima y económica. Adoptado del calendario occidental, los tailandeses celebran el fin de año junto a los extranjeros que viajan al país. El 31 de diciembre la atención se centra en Central World Square con el "Hands Bangkok Countdown". Una torre de 18 metros de altura, con un reloj digital, que hace el descuento de segundos rodeado de un almacén de más de 300 fuegos artificiales.



12



Caribe

Todos hemos soñado alguna vez con navegar a bordo de un lujoso transatlántico, haciendo realidad ese sueño de todo ser humano de sentirse mimado y consentido... Este sueño puede hacerse ahora realidad para unos pocos a bordo del Seven Seas Explorer, el crucero más lujoso que navega los mares y que acaba de ser inaugurado por la prestigiosa naviera de cruceros de lujo Regent Seven Seas Cruises (RSSC) y que comercializa Crucero Click. Crear el crucero más lujoso del mundo puede parecer pretencioso, pero también un reto apasionante. El resultado ha sido un buque extraordinario, de amplitud y elegancia sin rival.

10

Japón

En Japón, la celebración del Año Nuevo tiene una gran tradición, mucho más que la de la Navidad. En la cultura tradicional japonesa existe también un personaje encargado de traer regalos a los niños, el monje budista Hotei-Oso. El 31 de diciembre es uno de los días más importantes del año para los habitantes de Japón, y lo celebran durante toda la noche. Una de las costumbres más populares consiste en cenar o tomar como aperitivo (y nunca después de la medianoche) fideos soba de trigo sarraceno para tener una vida larga. Cuando se acercan la hora mágica, los templos budistas hacen sonar sus campanas 108 veces para despedir el año y dar la bienvenida al nuevo.



11



Nueva York (EEUU)

Nueva York invita a viajeros de todo el mundo a visitar el destino durante la temporada más alegre del año, desde el Día de Acción de Gracias hasta el Año Nuevo. La temporada de vacaciones en Nueva York comienza con el desfile anual del Día de Acción de Gracias de Macy's en noviembre, y continúa con la ceremonia de iluminación del icónico Árbol de Navidad en el Rockefeller Center. La temporada concluye con la bienvenida al Año Nuevo, con los menos conocidos fuegos artificiales en Prospect Park en Brooklyn y, por supuesto, la mítica bola de Times Square que desciende para despedir y comenzar el año en Nochevieja. La ciudad de Nueva York es un continuo espectáculo.

Cracovia (Polonia)

La Navidad se vive intensamente en todas las ciudades de Polonia. El Mercado de Navidad en la Plaza Mayor de Cracovia arrancó este año el 26 de noviembre y abrirá sus puertas durante exactamente un mes. El entorno mágico de la plaza más grande de Europa adquiere el toque navideño no solamente gracias a numerosos puestos con adornos típicos, entre los cuales recomendamos las bolas de árbol de Navidad hechas y decoradas a mano, sino también con sabrosos olores de comida típica y bebidas, vino y cerveza caliente con concentrado de zumo incluidos. Pero lo que más caracteriza la Navidad en Cracovia es el tradicional concurso de belenes.



13



Sri Lanka

Sri Lanka cuenta con una sorprendente mezcla de olores, sonidos y colores, además de una población caracterizada por su amabilidad. Desde la aridez del desierto y la exuberancia de la jungla, hasta los helados picachos de las montañas, Sri Lanka es uno de los lugares del mundo con mayor variedad paisajística pese a su reducido tamaño. En el viaje de fin de año que propone Club Marco Polo, se tendrá la oportunidad de visitar siete lugares arqueológicos y uno natural del país que son Patrimonio de la Humanidad. Disfrutar de cultura, fauna y paisajes espectaculares, todo en la misma isla, además de lugares como Colombo, Negombo, Dambulla, Anuradhapura, Kataragama o Galle.

14

Vinos Únicos
Para
Instantes Únicos



www.bodegasgrm.com

15

Bremen (Alemania)

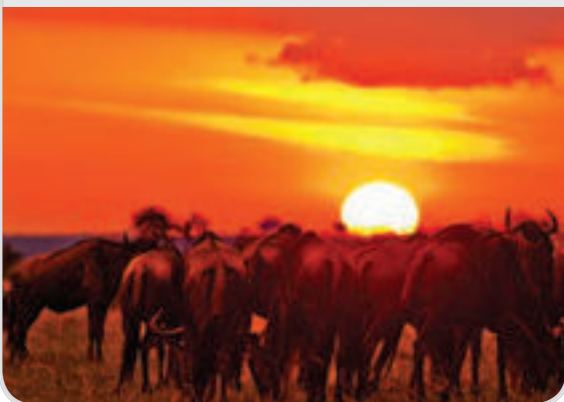
En el muelle, los barcos brillan envueltos en la luz azul de la noche. El aire trae aromas de pescado ahumado y pan rústico recién horneado. Bienvenidos a Bremen. Del 27 de noviembre al 23 de diciembre se despliega toda la "Schlachte-Zauber", la magia del Schlachte, a orillas del río. El tradicional paseo Schlachte de Bremen se presenta entonces envuelto en un ambiente histórico y marítimo. Nada más adentrarse tras las imponentes empalizadas de madera, el visitante se sumerge en una fiesta de músicos y juglares propia de tiempos remotos. Bienvenido a la aldea de filibusteros, cuando esta ciudad hanseática a orillas del Weser era un gran enclave portuario.



16

Kenia, Tanzania y Zanzíbar

La agencia y mayorista Ratpanat presenta sus salidas especiales de Navidad, un safari por Kenia y Tanzania con posibilidad de ampliar a Zanzíbar. Su propuesta "El sueño de África" sigue los pasos de la gran migración, recorriendo Kenia y Tanzania. En esta ruta disfrutaremos de lagos como el Victoria y el Manyara. Dormiremos dos noches en la joya de Kenia, el Masai Mara, conociendo su cultura. En el Lago Victoria, en Tanzania, realizaremos dos paseos en embarcación típica, para acceder a nuestra isla privada Lukuba Island y disfrutar de su ecosistema y cultura local. Para terminar el viaje volaremos en busca de las mejores playas de Zanzíbar.



→



Cerdeña (Italia)

Situada en el corazón del Mediterráneo, con un territorio principalmente montañoso, sin altas cumbres, Cerdeña regala al visitante un ambiente natural único, suave y rudo al mismo tiempo. De hecho, la presencia del ser humano es ocasional en este territorio. Hay grandes extensiones que permanecen mágicamente intactas. El mar reina con sus colores y se insinúa en las calas escondidas a lo largo de la costa y en las playas. Entre sus maravillas, Cerdeña ofrece al visitante los complejos nurágicos esparcidos por todo el territorio. Son monumentos únicos en el mundo que sirven de testimonio de una cultura antigua y misteriosa, que va del siglo XV al VI a.C.

18



Albania y Macedonia

Son dos de los países más desconocidos de Europa: Albania y Macedonia. Parada obligada en Albania son Tirana, Kruja, Dures, Berat, el Monasterio de Ardenica, el Parque Nacional de Llogara, Saranda, Butrinto y Gjirokaster. En la República de Macedonia no se puede dejar de visitar Elbasan, Struga, Ohrid, el Monasterio de San Naum, los famosos manantiales del Drim Negro y Korca. El mayorista Politours propone un paquete muy interesante para entrar en 2018 en alguno de estos dos países que están empezando a abrirse al turismo y que ofrecen al visitante cientos de alicientes.

↑

17



19

Futuroscope (Francia)

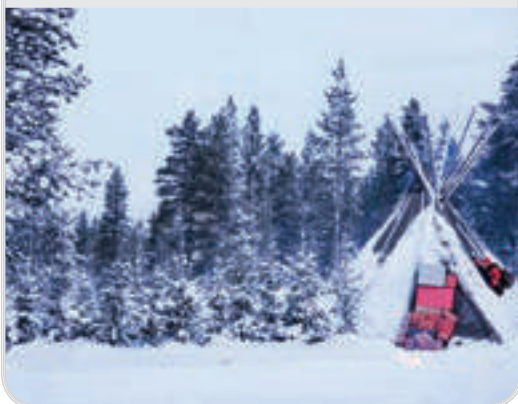
¡Bienvenido a un mundo inimaginable! Sumérjamonos en la atmósfera divertida, fantástica y mágica de Futuroscope. Aventuras palpitantes, sensaciones extremas, espectáculos en vivo, viajes sensacionales, show nocturno mágico, atracciones cautivadoras... En las fechas navideñas, el parque tiene un aire muy especial con adornos y luces. Existe una zona dedicada a los niños, "Village de Noël Minimoys", en frente de la galar-donada atracción de Arthur y los Minomoys. En algunas horas y días concretos habrá vi-sitas de Papá Noel y se hará algún taller para los niños.



20

Laponia (Finlandia)

Esta es una propuesta muy especial para los niños. Situada a más de 200 km al norte del Círculo Polar Ártico, en plena Laponia. La villa de Saariselkä es el lugar idóneo para vivir una mágica aventura y disfrutar de la natu-raleza en estado puro: renos, lagos helados, paisajes nevados, auroras boreales... Sus ha-bitantes, los Samis, serán los anfitriones du-rante este viaje mágico en busca de Papá Noel. El alojamiento es el hotel Gielas, consi-derado el mejor de Laponia. En el viaje se in-cluden numerosas actividades como un sa-fari en trineo tirados por Huskies o renos y una vuelta en motos de nieve.



NAVARRA WINE LOVERS

Julianne Chang
Düsseldorf
 Chef de cocina
 Vino preferido:
 Crianza D.O. Navarra

"He visitado los 5 continentes y he probado miles de sabores. Rara vez encuentro algo como aquello que descubrí en Navarra".

Cata final *Magníficos 2018*

Como cada año, La Guía Vivir el Vino organizó su Cata Final. En ella se seleccionaron tres de los 11 Magníficos que conformarán el pódium de este nuevo año.

El Restaurante El BogaBar (c/Almirante, 11, Madrid) nos abrió sus puertas para celebrar la esperada Cata Final de La Guía Vivir el Vino. Este año contamos con un jurado de lujo, nada menos que algunos de los 11 Magníficos de la pasada edición. Los que disfrutaron de las mieles del éxito, pasan el testigo a los nuevos ganadores de este año.

A la cita acudieron José Luis Muñoz, director de Bodegas Tábula (Magnífico 2017 al Mejor Tinto); David González, copropietario de Bodegas Gómez Cruzado (Magnífico 2017 al Vino Revelación); Elisa Errea, directora de estrategia de Pago de Carraovejas (Magnífico 2017 al Mejor Blanco); Rosana Lisa, enóloga de Bodegas Ramón Bilbao (Magnífico 2017 a la Mejor Bodega del Año); Alberto Moya, propietario del restaurante El BogaBar; Raúl Serrano, director de La Guía Vivir el Vino; y María D. Nepomuceno, directora editorial de la revista Vivir el Vino. Copas preparadas, vinos tapados y la seriedad y concentración que requiere seleccionar los mejores vinos del año en las categorías de Mejor Tinto, Mejor Blanco con Crianza y Mejor Espumoso.

La categoría de Mejor Tinto fue la que más discusiones desató. Finalmente el ganador absoluto fue Viña El Pisón 2015 (Artadi - Sin DO), que compitió con otros pesos pesados como Cartago de San Román Paraje Del Pozo 2013 (DO Toro), El Rejón 2015 (VT Castilla y León), Thermania 2013 (DO Toro), Cirsion 2015 (DOCa Rioja), Torres Reserva Real 2010 (DO Penedès), Pérez Pascuas Gran Selección 2012 (DO Ribera del Duero) y Finca El Garbet 2011 (DO Empordà).

En cuanto a la categoría de Blancos con Crianza, la magia de Rafael Palacios con su As Sortes Val do Bibei 2015 arrasó sobre José Pariente Cuvée Especial 2014 (DO Rueda), El Quinto Paraje 2016 (DO Rueda), Granbazañ Don Alvaro de Bazán 2014 (DO Rías Baixas), Naïades 2014 (DO Rueda), Quinta de Couselo Selección 2014 (DO Rías Baixas), Valquejigoso Mirlo Blanco 2013 (Sin DO) y Morlanda Blanc 2016 (DOCa Priorat).

En la categoría de espumosos, Gramona se impuso a Reserva La Propietat Oriol Rossell 2011, Tantum Ergo Vintae 2011, Juve & Camps La Capella 2007 y Alta Alella Mirgin Laietà 2014.



Este año contamos con un jurado de lujo, nada menos que algunos de los 11 Magníficos de la pasada edición de La Guía.



La categoría de Mejor Tinto fue la que más discusiones desató. El galardón recayó sobre Viña El Pisón 2015 (Artadi-Sin DO).

Magníficos 2018

Mejor Tinto

Viña El Pisón 2015 | Bodegas Artadi | Sin DO

Mejor Blanco con Crianza

As Sortes Val do Bibei 2015 | Bodegas Rafael Palacios | DO Valdeorras

Mejor Espumoso

Gramona Celler Batlle Brut Gran Reserva 2006 | Bodegas Gramona | DO Cava

Mejor Trayectoria

Bodegas Riojanas | DOCa Rioja

Mejor Bodega del Año

Bodegas Martín Códax | DO Rías Baixas

Mejor Blanco Joven

Aura Verdejo Vendimia Nocturna 2016 | Bodega Aura (Pernod Ricard) | DO Rueda

Mejor Rosado

Le Rosé de Antídoto 2016 | Bodegas Antídoto | DO Ribera del Duero

Mejor Tinto con Crianza

Finca Herrera Garnachas 2015 | Bodegas Finca Herrera | DO Cigales

Mejor Generoso

Palo Cortado Wellintong VORS | Bodegas Hidalgo La Gitana | DO Jerez-Xérès-Sherry

Mejor Vino Dulce

Josefina Piñol Tinto Dulce 2014 | Bodegas Celler Piñol | DO Terra Alta

Mejor Vino Revelación

Martelo 2012 | Bodegas Torre de Oña (Grupo La Rioja Alta) | DOCa. Rioja

Magnífico de Honor

Manuel Fariña | DO Toro



Madrid

Capital del vino



Madrid es más que atascos, rascacielos y asfalto. Más allá de la gran ciudad, hay una región agrícola que vale la pena conocer y que ha sobrevivido a la especulación inmobiliaria. Pocos quedan que no sepan que Madrid cuenta con su propia Denominación de Origen de vinos e incluso el sector profesional ya ha reconocido su calidad. Ahora toca lo más difícil, que sus vinos lleguen al gran público.

La ciudad de Madrid batió en 2016 su propio récord de turistas. Más de nueve millones de personas visitaron la capital, superando los extranjeros a los nacionales, según datos del Instituto Nacional de Estadística (INE). Con estas cifras, quién no querría vender sus productos en la capital. Madrid son millones de consumidores potenciales y, por ello, es una de las plazas más deseadas y duras para las bodegas de nuestro país. Lo curioso es que las que están en dicha comunidad, lo tienen igual de difícil o incluso más.

3 subzonas y otra en proyecto

“Es caro para ser un vino de Madrid, si fuera Rioja sería otra cosa” o “¿En Madrid hay viñas?”. Estos son algunos de los comentarios que las bodegas madrileñas han tenido que escuchar. La Denominación Vinos de Madrid ocupa toda la mitad sur de la Comunidad, con tres subzonas diferenciadas: San Martín, al oeste; en el centro Navalcarnero y al este, Arganda. En un principio hubo voces que barajaron la posibilidad de hacer tres Denominaciones diferentes e incluso unir la zona oeste a Mérida. En los últimos años, también la hipotética DO Gredos (con pocos atisbos de continuar en su lucha tras la llegada de la DO Cebreros) miraba con buenos ojos unir los viñedos colindantes de esta Sierra, es decir, los de las provincias de Ávila, Toledo y los madrileños de la subzona de San Martín. De momento, el único cambio que se espera es la llegada de la nueva subzona de El Molar, al norte de la comunidad.

Para este almuerzo, contamos con cinco elaboradores representantes de todas las subzonas de esta Denominación e incluso de la aún en proyecto. Así, nos acompañaron Bodegas Marañoses (Pelayos de la Presa) y Nueva Valverde (Villa del Prado), que poseen viñedos en la subzona de San Martín de Valdeiglesias; Finca Herrera (Chinchón y Villarejo de Salvanes) y Licinia (Morata de Tajuña), adscritos a la subzona de Arganda; La Casa de Monroy (Villamanta), en la subzona de Navalcarnero y Uvas Veloces (El Molar), promotora de la ampliación. Las cinco bodegas fueron conscientes de la gran variedad de suelos, climas y estilos de vinos con que la Denominación cuenta pero lejos de ser motivo de conflicto, como ocurre en otras Denominaciones, todas coincidieron en que era una oportunidad.



CARLOS REINA

Director Técnico de Uvas Veloces

Aún no estamos en la Denominación, pero esperamos que el año que viene nos llegue la buena noticia porque nuestra subzona de El Molar cuenta con una larga tradición vinícola. Desde aquí hago un llamamiento para que la Denominación sea una de las pioneras en renovarse. La clasificación por tiempo de crianza está obsoleta. Tenemos una oportunidad para ser punteros y presentar vinos de paraje, con características diferentes, que las tenemos y nos debemos enorgullecer.

Madrid es una de las plazas más deseadas y duras para las bodegas de nuestro país. Lo curioso es que las que están en dicha comunidad, lo tienen igual de difícil o incluso más.



MANUEL HERRERA

Director Técnico de Finca Herrera

Me gustaría que Madrid no fuera solo la capital de España, sino que fuera también una capital del vino. Tenemos que ser capaces de poner en valor nuestro producto, pero ser más ambiciosos mostrándolo desde un punto de vista cultural. Con ello conseguiríamos potenciar los pueblos de la Comunidad. Seamos más localistas en Madrid.



MAITE MAESTRE

Gerente de Marañones

Soy consciente de que tenemos muchas diferencias entre las tres subzonas pero no nos tienen que separar, sino unir. Desde la subzona de San Martín estamos muy interesados en que se retome la propuesta de poder identificar la subzona o parcela de donde procede el vino. Es una demanda que lleva tiempo sobre la mesa y sería deseable conseguirlo cuanto antes.

Con los Vinos de Madrid se cumple el dicho de que "nadie es profeta en su tierra"

Cuenta la leyenda que el vino y la caza fueron los dos principales motivos por los que Felipe II eligió Madrid como capital del reino. Muchas vendimias han tenido lugar desde entonces. Hoy en día, la Denominación está viviendo una pequeña revolución interna o, como se dijo en el almuerzo, una movida madrileña, pero del vino. Muchas bodegas demandan un estudio de suelos y la posibilidad de elaborar vinos de finca o zona al mismo nivel que ya lo están desarrollando denominaciones como Priorat, Rioja o Bierzo. El futuro pasa por la calidad, por el terruño, por elaborar vinos con personalidad y por contar con enólogos apasionados y con una visión clara e internacional del negocio.

Apoyo de la restauración

Hasta hace poco, la restauración vivía de espaldas a esta Denominación. Hallar restaurantes madrileños con una selección interesante de vinos de la tierra era tan difícil como encontrar aparcamiento en la ciudad. Rioja, Ribera del Duero y Rueda copaban, y lo siguen haciendo, las listas que elaboran los sumilleres, pero cierto es que poco a poco se va abriendo el abanico. Quizás a un ritmo demasiado lento, como señalaron las bodegas que participaron en el encuentro de este número.

Actualmente, quien visita cualquier rincón de España tiende a pedir productos de la tierra. Además de visitar catedrales o museos, se busca el turismo gastronómico y, por supuesto, enológico. ¿Qué vino pediría en Rioja, Galicia o Jerez? La respuesta es obvia, pero en Madrid, no ha sido así. Y es que con los Vinos de Madrid se cumple el dicho de que "nadie es profeta en su tierra". Quizás haya sido por su juventud (aprobada en 1990) o porque esta Comunidad tiene la sana costumbre de acoger sin ningún problema a foráneos (esa es su gran belleza) y olvidarse, a veces, de lo suyo. Ya es hora de reivindicar lo propio, porque además, hay calidad y mucha.

Para acercar al sector de la restauración los vinos autóctonos, el Consejo Regulador, entre otras acciones, organiza su conocido Salón del Vino, orientado a sumilleres, prensa especializada y distribuidores, principalmente. El pasado mes de noviembre tuvo lugar la XVIII edición, celebrada en la sede de la Comunidad de Madrid, en la puerta del Sol. De las

50 bodegas adscritas, solo 35 participaron, lo que demuestra una cierta desconexión entre los elaboradores y las acciones de promoción que organiza la propia Denominación. Una de las razones que expusieron las bodegas en el Almuerzo que no asistieron al salón fue la concatenación de actos similares en la capital, que les obliga a seleccionar los eventos. Hay que tener en cuenta que al ser Madrid uno de los centros neurálgicos del sector del vino en nuestro país, la proliferación de salones y ferias es el pan nuestro de cada día. En nuestra mesa redonda se reclamó un gran evento más ambicioso, destinado tanto a público profesional (como es el Salón de los Vinos) como al gran público.



ÓSCAR GARCÍA

Enólogo de Licinia

Confío en los vinos de Madrid porque podemos decir con orgullo que tenemos mucha calidad. Estoy seguro de que el mercado va a saber apreciarnos como nos merecemos. Vamos a asistir a un redescubrimiento de nuestros vinos por parte de los madrileños. Conseguiremos posicionarlos donde tienen que estar.

Antonio Reguilón, nuevo presidente

El pasado mes de enero, Antonio Reguilón tomaba posesión del cargo de presidente de la DO Vinos de Madrid. Reguilón no es bodeguero, como lo era su antecesor, Juan Orusco, pero lleva más de diez años vinculado al mundo del vino en la faceta comercial, una asignatura pendiente en la Denominación. "Hay mucha ilusión y expectación para que con este cambio de rumbo pongamos a esta Denominación donde se merece". Proyectos y retos hay muchos en esta nueva etapa, como es un gran evento para el próximo año coincidiendo con la entrega de los Premios Viña de Madrid, doblar las ventas en la región, mantener la presencia exterior, fortalecer el sector de las cooperativas, consolidar el proyecto de turismo enológico y "que la manida frase Rioja o Ribera se convierta en: Ponme un vino de Madrid".



ENRIQUE FERNÁNDEZ DE CÓRDOBA

Responsable de Márketing de Nueva Valverde

Estar cerca de la capital no solo es importante de cara al enoturismo, sino que es una responsabilidad. Debemos vender Madrid y, para ello, deberían implicarse tanto las instituciones como la red empresarial. De este modo hay que hacer una apuesta por la comunicación y promoción. Hace falta un gran evento popular para que los propios madrileños sepan que hay una Denominación con vinos de calidad.



GONZALO LOZANO

Director Técnico de La Casa de Monroy

Como enólogo y viticultor madrileño, con viñas de más de cien años heredadas de mi bisabuelo, querría destacar el gran potencial de esta tierra porque tenemos suelos muy especiales, microclimas, variedades e historia. Madrid va en la dirección de hacer vinos singulares y que llamen la atención. Nos falta apoyo de las instituciones y faltan iniciativas.

Objetivos de Denominación

Hay proyectos interesantes y cada vez hay más inversores de otras zonas que se interesan por el viñedo madrileño. Solo hay que promocionarlo. Precisamente en el pasado Salón del Vino, la presidenta de la Comunidad de Madrid, Cristina Cifuentes, señaló que en 2018 se invertirán más de 200.000 euros en la Denominación. Una decisión muy bien recibida por parte de las bodegas y que podría suponer un cambio de mentalidad, ya que como se recordó en el almuerzo, hasta hace unos años, en las recepciones institucionales de Ayuntamiento y Comunidad se ofrecía a los invitados vinos de fuera de Madrid. A pocas semanas de que el mítico reloj de la Puerta del Sol nos conduzca con sus 12 campanadas al nuevo año, uno de los mayores deseos de los 3.164 viticultores adscritos a esta Denominación será que por fin los vinos de Madrid den, precisamente, la campanada.



ROSA SAN ROMÁN

Directora Comercial de Tripecork

Va a haber una nueva movida madrileña donde se van a descorchar muchos corchos extremeños por hermandad, proximidad y cercanía. Esperemos que los vinos de Madrid corran por la capital, que se lo merece.

**Enoturismo,
asignatura pendiente**

Han pasado ya 37 años desde que Madrid se convirtiera en la única capital del mundo que da nombre a una Denominación de Origen. Tuvimos que esperar hasta 2013 para que la Comunidad de Madrid, junto a la propia Denominación, lanzaran el proyecto Madrid Rutas del Vino (madridrutasdelvino.es). Este año han realizado una nueva reestructuración, pasando a llamarse Madrid Enoturismo (madridenoturismo.org). Un portal que ofrece una completa propuesta que une gastronomía, turismo, catas y, por supuesto, visita a bodegas. En el listado de bodegas asociadas quedan muchas por acogerse e incluso, lo que es peor, algunas ya han anunciado su salida, como es el caso de Bodegas Marañones. El enoturismo es una asignatura pendiente para una Denominación con casi seis millones y medio de madrileños a su alcance y 9 millones de turistas anuales.



* **Vargas contiene ilusiones** *



Mr. o Mrs. Roast Beef, protestante hasta la médula

En cristiano rosbif, en luterano roastbeef. No es otra cosa que carne de res preparada en dos tiempos que por tradición se consume los domingos, de ahí el sobrenombre de Sundayroast. La podemos encontrar entre pintas en los pubs británicos, acompañada por la famosa "gravy" o salsa elaborada con el jugo propio de la cocción de la pieza y unas verduras. Tal es la fama del omnipresente asado que nuestros vecinos franceses se refieren a los ingleses como "les rosbifs".

Algo de historia del roastbeef moderno y los beefeaters

Se lleva elaborando probablemente desde la Edad Media, en la época de lances y competiciones de caballeros. Pero adquirió mayor fama y desarrollo a mediados del siglo XV. Nos remontamos a la Gran Bretaña de 1485, gobernaba por aquel entonces por el monarca Enrique VII. Los guardias reales, que eran retribuidos con carne, almorzaban esta proteína, elaborada sobre el fuego de sus chimeneas y no horneada. Un espectáculo que reproducían todos los domingos tras su visita a la iglesia, pues el asado quedaba sobre las brasas mientras oraban y al regreso daban buena cuenta de él. Por esta razón fueron apodados los "Beefeaters". Se dice que este plato ennoblecía sus cerebros y enriquecía la sangre dando a los guardianes de la Torre de Londres cualidades como el valor y cierta nobleza que refleja un poema patriótico de Henry Fielding de 1731.

El resto de la población no contaba ni con chimeneas, ni

grandes bolsillos, así que dejaban las piezas de bovino más humildes a los panaderos, quienes hacían uso del horno comunal para asarlas. Los artesanos de las levaduras colocaban bajo el corte de ternera unos panecillos que recogían la salsa y de esta forma se servían como aperitivos sabrosos y nutritivos. Actualmente se sirven al mismo tiempo.

El atavío o arreglo que lo acompaña de linaje internacional

Si analizamos un plato de roastbeef nos sorprenderá que la mayoría de las guarniciones tienen un origen poco anglosajón. Las patatas y judías verdes provenientes de Sudamérica, las zanahorias de Afganistán, que inicialmente eran de color púrpura, hasta que la alteración de los granjeros holandeses dio con la tonalidad actual, o el rábano picante de la Europa Central, que se cultivaba por sus atributos saludables.

Pero entre todos los camaradas de mesa, hay uno que sin duda no puede faltar: "El Yorkshire pudding", compañero inseparable. Un clásico que convierte a estos protagonistas en pareja, ya que se complementan a la perfección como ningún otro.

La función de este pseudopan es la de aprovechar los jugos de la carne cuando se van desprendiendo por la acción del calor y que en principio estaba destinada a saciar los estómagos de las gentes humildes que no podían acceder a las proteínas por su costo. Por esta razón se servían antes que el vacuno.





Cada "maestrillo tiene su librillo" y en mi caso no puedo evitar que la pimienta y la mostaza estén siempre presentes; así como que el punto de la carne preferido sea "poco hecho". Pero lo mejor es experimentar con tu horno y tus elecciones. Para ello, os recomiendo usar otra pieza de carne como el "falso solomillo", mucho más económico. Cuando encontréis el punto e ingredientes será la hora de gastar un poco más y sorprender a los comensales.

La elección de la carne es muy importante. Debemos elegir en función de la calidad y nuestro bolsillo: solomillo, lomo alto, lomo bajo (en ambos casos deshuesado y bridado), falso solomillo... Yo no me aventuraría con otros cortes. En inglés, solomillo se dice "sirloin" y aunque nos lleve a engaño no ostenta el título de Sir, más bien significa por encima del lomo.

Punto de la carne

El punto de la carne es quizá el más delicado de todos los aspectos pues, por lo general, lo adecuado es su medición en el interior de la pieza y deberíamos contar con una sonda o termómetro preparado para el horno.

Con sonda o termómetro:

- 45 °C – Muy poco hecho
- 50 °C – Poco hecho
- 55 °C – Punto menos
- 60 °C – Al punto
- 65 °C – Pasado de punto o punto más
- 70 °C – Muy hecho

Sin sonda:

Precaentamos el horno a 220 °C, esperamos 15 minutos y bajamos luego a 180 °C.

- 30 minutos a 180 °C, conseguimos una temperatura de 45 °C.
- 35 minutos a 180 °C, conseguimos una temperatura en el centro de la pieza de 50 °C.
- 40 minutos a 180 °C, conseguimos una temperatura en el centro de la pieza de 55 °C.

La receta

INGREDIENTES

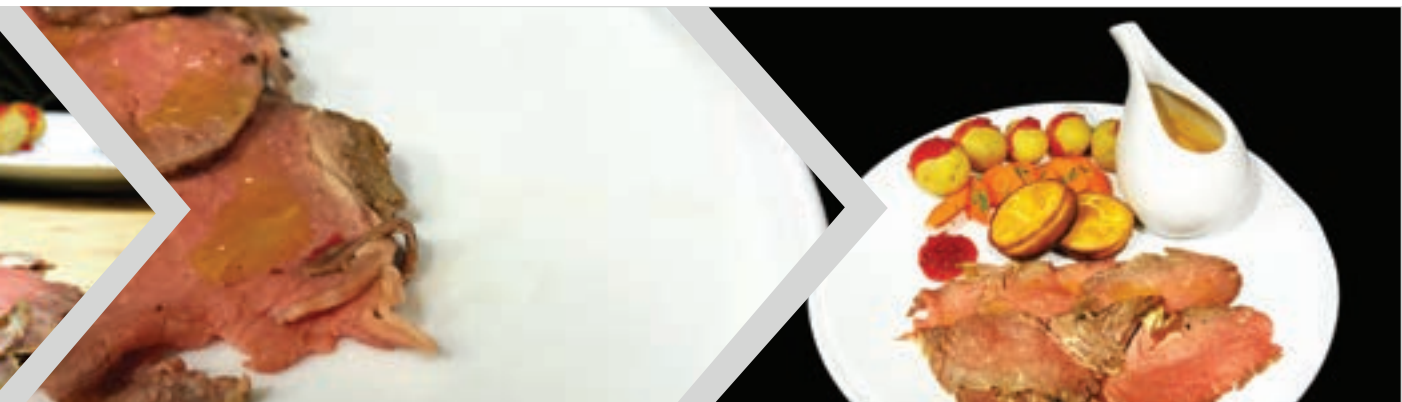
(6 personas)

- 2 kg de lomo alto de buey o vaca vieja
- 50 g de mostaza de Dijon
- 10 g de pimienta recién molida
- 5 cl de aceite de oliva virgen extra (aove)
- Sal gorda

ELABORACIÓN

Untar con un poco de aove la carne, mostaza y especias. Poner una plancha o sartén amplia y dejar que coja temperatura. Cuando esté a punto de empezar a humear debemos sellar la pieza por todas sus caras, de esta forma evitaremos que los jugos escapen.

Ponemos a precalentar el horno a 220 °C, colocando o dos bandejas: una de rejillas, sobre la cual acostaremos la pieza; y otra, más abajo, que recogerá los jugos, que más tarde aprovecharemos para hacer la salsa o "gravy". Alcanzada la temperatura, introduciremos la pieza en el horno bajando la temperatura a unos 180 °C durante aproximadamente 50 minutos. Es muy importante no cortar la pieza hasta que se enfríe, ya que la salsa de la carne intentará escapar. Así que recuerda dejar asentarse un mínimo de dos horas antes de proceder a la disección, lo más fina posible. Desglasamos la fuente sobre la que se ha vertido la grasa y jugos para elaborar la salsa que acompañará al plato.



Soleá Momento

Cantante

"Recuerdo las cenas de fin de año en casa, siempre acompañadas de un buen vino y unos villancicos con mucho arte"



Hija del maestro Enrique Morente y hermana de Estrella y Kike Morente. Soleá busca su camino en la música con un estilo propio, pero siempre con la responsabilidad de pertenecer a uno de los clanes flamencos más importantes de nuestro país. "Tendrá que haber camino" es su último disco. Vivir el Vino le acompaña un ratito por ese sendero de la vida en el que el vino también ha tenido su parte de protagonismo.

“

Tendrá que haber un camino" es tu primer disco en solitario. El título viene que ni pintado para todas estas tensiones políticas que estamos viviendo. ¿Encontraremos en el disco alguna pista?

En el disco hay diferentes veredas que llevan a un mismo destino, que es la necesidad de encontrar un lugar dentro de ti mismo donde estés tranquilo. Varios caminos, varias posibilidades para llegar a un punto en el que exista el diálogo y el entendimiento con uno mismo y con los demás.

La presentación del disco en directo se produjo en Barcelona, concretamente en la mítica sala El Molino, a principios de este año. Un lugar con un significado especial porque fue ahí donde tu padre dio su último concierto. ¿Cómo recuerdas ese día, suponemos lleno de emociones?

Fue emocionante. Uno de los mejores conciertos de la gira que he vivido.

Y la mediana de los Morente, además de flamenca, es muchas otras cosas más... ¿Cuál sería tu estilo?

Mi estilo es la música. El resultado de lo que escucho y escucho muchas cosas.

Tu padre tampoco tuvo miedo a combinar estilos y lo dejó patente en Omega, que recibió excelentes críticas entre la élite de los más entendidos puristas. ¿Por qué crees que tenemos tanto miedo al cambio? ¿Qué aporta a un artista esa fusión de estilos, tan de moda últimamente?

Es necesaria la evolución a partir de lo que tenemos y sabemos, ya que si no, te quedas siempre en el mismo sitio. Ya que estoy aquí, en la tierra, quiero saber por qué.

¿En qué estado de salud se encuentra el flamenco en España? ¿Crees que poco a poco pueda estar alejándose del público y quedar relegado a los círculos de la mencionada élite purista?

Ahora mismo estamos en un momento magnífico, hay gente muy valiente con ganas e inquietud.

Omega supuso un antes y después en el flamenco. Tu padre contó para este disco con Leonard Cohen, letras de Federico García Lorca y Lagartija Nick. ¿Cómo le ha sentado el tiempo a este disco mítico de tu padre después de 20 años?

Es como el buen vino. Cuanto más tiempo pasa, lleva más razón.

Mi padre ha dejado un legado inmortal necesario en el que siempre te puedes sumergir y aprender de lo que hizo y porqué lo hizo. Es un orgullo tremendo, claro.

Test del vino...

✓ **Un momento para tomar un vino:** Llegar a casa después de una sesión de trabajo y relajarte. También en una reunión de amigos escuchando un disco que te gusta.

✓ **Una zona de viñedos para perderse:** La Rioja, Ribera del Duero, Jerez...

✓ **Un restaurante para disfrutar de un vino y la gastronomía:** Casa Lucio en Madrid

✓ **Un plato y un vino:** Jamón de Trevélez y una copita de Vega Sicilia.

✓ **Un recuerdo con vino:** Las cenas de fin de año en casa siempre acompañadas de un buen vino y unos villancicos con mucho arte.



¿Tienes algún recuerdo de Leonard Cohen, uno de los compositores más enigmáticos de nuestros tiempos?

Sí, recuerdo las primeras veces que escuché sus canciones. Yo era muy pequeña y me impresionaba su forma de cantar, sus letras. Recuerdo Suzane y pensaba: ¡ojalá algún día a mí me canten canciones de amor como Leonard le cantaba a Suzane!

En 2010 sufristeis la muerte de vuestro padre, algo para lo que nunca estamos preparados. ¿Consuela pensar que su legado es inmortal?

No sé qué contestar, sinceramente, porque a mí no me consuela nada ni nadie la ausencia de mi padre, pero por supuesto ha dejado un legado inmortal necesario en el que siempre te puedes sumergir y aprender de lo que hizo y porqué lo hizo. Es un orgullo tremendo, claro.

Y siguiendo con la fusión, ¿qué te parece que haya un vino en el mercado homenaje a tu padre, Omega, elaborado por Bodegas Neo?

Me hace muchísima ilusión. Me encanta el diseño. Se nota que está hecho con mucho cariño. Además está riquísimo.

Como amante de la mezcla de estilos, ¿qué similitudes encuentras entre el vino y el flamenco?

El cante ha nacido en el campo, en la calle, en las casas, en los patios de vecinos, en las minas, pero también en las tabernas de toda la vida. Los cantaores antiguos iban a los colmaos y allí se cantaba, se encontraban, se escuchaban unos a otros, se aprendía el cante. El vino nace de la tierra y el cante flamenco también.

¿Tienes alguna preferencia en cuanto a vinos? ¿Cuáles le gustaban a tu padre?

Mi padre tenía un gusto exquisito, un paladar muy fino y un sentido especial para detectar la calidad. A mí me gustan los vinos suaves y frutales. Normalmente suelo tomar Ribera del Duero. En casa siempre había una buena botella de vino que mi padre traía cuando viajaba y lo compartíamos en familia. Era toda una celebración. Muchas veces esperábamos a que Estrella llegase de Málaga para estar toda la familia junta y compartirlo. A mi padre le gustaba el vino de sus amigos de Montilla, un Ribera de Duero, un Rioja... Valoraba y apreciaba mucho el vino bueno no por el precio, sino por la calidad.

El consumo de vino en nuestro país no deja de descender y muchos echan la culpa precisamente a ese purismo que lo ha convertido en un producto elitista. ¿Qué opinas al respecto?

Creo que en esas minorías hay cada vez más afición a la cultura del vino. Cada vez tengo más amigos y amigas que lo disfrutan y valoran. A veces lo bueno se convierte en minoritario y debería ser al revés. Se consume menos vino, se leen menos libros y se venden menos discos en la cultura dominante pero hay una contracultura que cada vez es mayor y poco a poco va tomando más dominio. Y a esa contracultura sí le interesa un buen vino, un buen poema y una buena canción.

Los jóvenes (18-30 años) son uno de los grupos que menos interés muestran por el vino. ¿La fusión de música y vino podría ser una solución?

Me parece muy interesante y atractiva solución. Hay festivales como Sonorama (Aranda de Duero, Burgos) que nos encantan, porque son una mezcla de la mejor música y el mejor vino. También hay otros más pequeños como el Muwi (Logroño), donde estuve cantando este verano y se crea un ambiente maravilloso entre la cultura del vino y la de la música.

De un buen vino se dice que no importa tanto con qué plato lo tomes, sino con quién lo tomes, la compañía. ¿Con quién le gustaría tomar una copita de Omega para crear, lo que se conoce por el sur como duende?

Ojalá pudiera con mi padre...



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 hace 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

La receta de ÓSCAR GARCÍA



RESTAURANTE
BALUARTE
Soria

Matanza con parmentier de trufa

PANCETA

Ingredientes: 500 g de panceta adobada y curada y 2 l de caldo de cocido.

Elaboración: Cocemos a fuego lento, durante tres horas la panceta para que quede tierna y jugosa.

COSTILLA DE GUIJUELO (TECLAS)

Ingredientes: 500 g de costillas de cerdo blanco (teclas), 200 g de vino tinto, 180 g de soja, 70 g de azúcar, 50 g de salsa kimuchi, ½ ajo y jengibre.

Elaboración: Mezclamos todos los ingredientes en frío. Marinamos las costillas durante 2 horas. Cocemos las costillas al vacío a 70 °C durante 90 min.

TRUFA DE MATANZA

Ingredientes: 200 g de carne magro de cerdo, 20 g de cebolla, 15 g de zanahorias, 15 g de repollo, 2 hojas de apio, 2 yemas de huevo, sal y pimienta blanca, 10 g de harina de trompetillas, 10 g de brisura de trufa negra y 20 g de trufa negra.

Elaboración: Pochamos la verdura cortada muy fina. Mezclamos con la carne de cerdo picada, las yemas de huevo y el jugo de trufa. Hacemos bolas redondas, de unos 40 g, rebozamos con la harina de las trompetillas y la brisura de trufa negra.

PARMENTIER DE TRUFA NEGRA:

Ingredientes: 200 g de patata cocida, 75 cl de caldo de ave, 75 cl de nata, 35 cl de aceite de oliva virgen extra de Arbequina, sal y pimienta al gusto.

Elaboración: Trituramos todos los ingredientes a excepción del aceite, que lo añadimos al final, a velocidad máxima para que emulsione.

Presentación: Ponemos en la base del plato la crema de patata trufada. Sobre ella, colocamos la panceta cortada en cubos, la costilla deshuesada y la trufa de matanza previamente frita. Acompañamos todo de unas láminas de trufa Tuber Melanosporum, recogidas en Soria.

VIVIR EL VINO recomienda maridar este plato con...

Viña Pomal Compromiso 2015
Bodegas Bilbaínas - DOCa Rioja

Y de una receta venida de la fría Soria, a un vino de la vecina Rioja. Para esta receta de alta cocina elegimos una etiqueta que está a la misma altura y que engrandece la fusión entre vino y gastronomía, Viña Pomal Compromiso 2015. El último proyecto de Bodegas Bilbaínas que rinde homenaje a sus valores centenarios: origen, tradición, tierra y compromiso, con una original edición limitada y tatuada a fuego.

Un vino complejo, con aromas a fruta roja, flores de violeta, pimienta blanca y especias conjugados con leves recuerdos a vainillas y torrefactos. En boca es un vino amable, fresco y vivo, con gran cuerpo y persistencia frutal. Las cinco variedades tintas de Rioja: Tempranillo, Graciano, Garnacha, Maturana y Mazuelo se fusionan para potenciar las virtudes de la tradición y la transgresión.





1



2



3



1 Aceite de oliva con mucho arte

Castillo de Canena, un año más, viste la etiqueta de su aceite de oliva virgen extra con mucho arte. En esta ocasión, flamenco y aceite de oliva se unen de la mano de la bailaora Sara Baras, que ha sido la encargada de ponerle el traje a la colección Primer Día de Cosecha de la almazara jiennense.

2 Chocolates para vino

Brix chocolates es la primera marca de chocolates diseñada específicamente para maridar con vino. Su creador, Nick Proia, desarrolló Brix en Estados Unidos al no encontrar ningún chocolate que le fuera bien. A partir de aquí comenzó su maravilloso viaje para encontrar las 4 propuestas que componen el catálogo de Chocolates Brix. www.brixchocolate.es

3 La familia crece en Riojanas

Cumplidos 125 años de historia, Bodegas Riojanas presenta a su nuevo miembro de la familia, Albina Essencia Reserva 2011. La novedad de la casa pretende reforzar la imagen del grupo en los diferentes mercados en los que opera en la categoría de alta gama. Fruto de la máxima selección, procedente de 17 parcelas con más de 60 años, el vino se presenta en un cuidado estuche ideal para regalo que cuenta con un cajón provisto de una serie de esencias propias del vino y un poco de su terroño para que el cliente aprenda y disfrute de la magia del vino y de Riojanas.

4



6



5



4 Para marcar la diferencia

Estas navidades poner la nota divertida con las mangas enfriadoras y sacacorchos edición limitada que ofrece Koala es más fácil que nunca. La marca de complementos del vino ofrece tres diseños exclusivos: Let it be, Rosalía de Castro y The Good Cooler.

www.koala.es

5 Espumosos de colores

Fragancia Platinvm es una serie de cócteles nacidos de la fusión de un vino especialmente seleccionado con extractos naturales de diferentes frutas y flores. Estas combinaciones seducen con unos aromas y sabores envolventes y unos colores magnéticos con ondas perladas en agitación que crean un extraordinario efecto visual.

6 El mejor champagne del mundo

El Brut Premier de Louis Roederer ha sido reconocido como el mejor champagne del mundo sin añada en 'The Champagne & Sparkling Wine World Championships' (CSWWC), el certamen con mayor prestigio del sector, conocido como "los Oscar del champagne y los vinos espumosos". Por ello, será una buena elección para las próximas celebraciones familiares.

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.

Monte Real

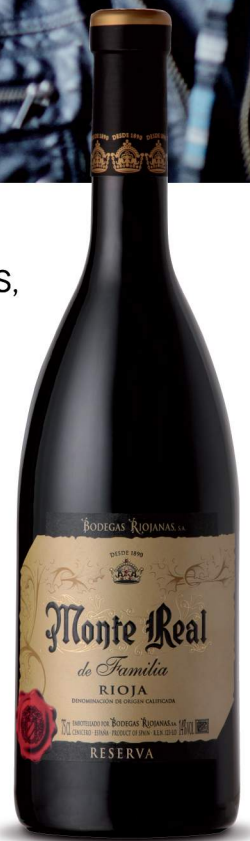
incondicional.



WINE MODERATION.eu
El vino debe ser disfrutado con moderación.

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

MONTE REAL. 100% TEMPRANILLO, 100% RIOJANO.



DESDE  1890

BODEGAS RIOJANAS, S.A.

www.bodegasriojanas.com  BodegasRiojanas  bodegasriojanas



Tocados por la genialidad mediterránea

ESTE ES EL FRUTO DE TRES TIERRAS EXCEPCIONALES, HONESTAS, PURAS.
EL REFLEJO DE TRES CLIMAS Y TRES SUELOS, DE SU ESPÍRITU Y SU TEMPERAMENTO,
DE ESA DESQUICIADA COMBINACIÓN DE XALOC, MISTRAL Y TRAMONTANA,
LA GENIALIDAD DE UN TOZUDO VÍNCULO ENTRE TRES TIERRAS.

El cava sólo se disfruta con moderación. 11,5°

WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre