

# VIVIR EL VINO

"EXISTE MÁS HISTORIA QUE GEOGRAFÍA EN UNA BOTELLA DE VINO". J. KRESSMAN

SEPTIEMBRE-OCTUBRE 2018 | Nº 148

WWW.VIVIRELVINO.COM

## VALDEORRAS *La deseada*



3,50€



El milagro balear

Jóvenes por el vino

Syrah, la uva inteligente

# Viñedo Extremo

## Vinos de Altura

Denominación de Origen Protegida Calatayud



**CALATAYUD**  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

visita nuestra web  
[WWW.DOCALATAYUD.COM](http://WWW.DOCALATAYUD.COM)

BODEGAS AGUSTÍN CUBERO BODEGAS ÁNGEL LUIS PABLO URIOL BODEGAS ATECA BODEGAS AUGUSTA BÍLBILIS BODEGAS BRECA BODEGAS COLÁS VITICULTORES  
BODEGAS ESTEBAN CASTEJÓN BODEGAS GUERRERO SEBASTIÁN BODEGAS LANGA HNOS. S.L. BODEGAS LUGUS BODEGAS NIÑO JESÚS BODEGAS SAN ALEJANDRO  
BODEGAS SAN GREGORIO BODEGAS SAN ISIDRO BODEGAS Y VIÑEDOS DEL JALÓN



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

## Las maletas del vino

El verano es tiempo de hacer maletas, de deshacerlas, de volverlas a cerrar con arena de playa en los bolsillos y, en el peor de los casos, de que resignarnos a que nos las pierda alguna compañía aérea. A estas alturas del año, nuestro país todavía sigue recibiendo muchas de estas maletas, siempre a un turista pegadas. Tras años batiendo records de visitantes (82 millones en 2017), habrá que esperar el final de la temporada para valorar cómo nos ha ido en este 2018, aunque parece ser que el ritmo de llegadas de visitantes se está ralentizando, según informa Turespaña. Nuevo récord o no, es evidente que el turismo es un gran invento en nuestro país. La oferta cultural, la naturaleza y la gastronomía son, por este orden, los principales motivos que llevan a los turistas a visitar un destino. Así lo recoge el informe "Futuro, tendencias, investigación y experiencias de turismo gastronómico", de la Organización Mundial del Turismo (OMT). Y como parte del reclamo gastronómico, el vino debe -o debería- ocupar siempre un lugar relevante. Cierto es que el sector se ha quedado unos pasos atrás del boom de nuestra cocina, pero también hay que reconocer que en los últimos años hay un gran número de cocineros top que están "empeñados" en promocionar los productos españoles, entre ellos el vino, por medio mundo. José Andrés, Andrés Pizarro, Ferrà Adria... En estas páginas desvelamos algunos de esos nombres de la cocina que han sucumbido al vino.

Y en ese abrir y cerrar maletas, las estadísticas nos llevan a una de las zonas más turísticas de nuestro país, las Islas Baleares, donde precisamente se registra el mayor consumo de vino per cápita en España. Analizamos en este número la razón de estos buenos resultados y si se podría trasladar su ejemplo a otras comunidades autónomas. También visitamos Valdeorras, una de las regiones que más emigración sufrió en Galicia. Un paraíso natural que ha hecho que los hijos de esos inmigrantes vuelvan con ideas renovadas y revolucionen el sector del vino. Por estas fechas, otros también hacen su equipaje para cruzar la península y vendimiar en nuestra vecina Francia. El año pasado fueron 15.000 los españoles que se desplazaron al país galo y este año se prevé que la cifra sea similar. Mientras, en muchas zonas de nuestra geografía, no consiguen contratar toda la mano de obra necesaria para esta dura tarea. Por el contrario, muchos compatriotas deciden coger sur bártulos y cruzar los Pirineos porque el trabajador obtiene una remuneración mayor (9,88 euros brutos/hora y mejoras en subsidios en Francia, frente a los 6,5 euros brutos/hora en el mejor de los casos en España, según el sindicato UGT Fica).

Y en ese ir y venir de viajeros, equipajes y vivencias, aprovecho para compartir con todos ustedes que también ha llegado el momento de hacer mi maleta y emprender un nuevo rumbo. En ella guardo más de diez años de maravillosas experiencias personales y profesionales, vividas en mi etapa en *Vivir el Vino*.

Ahora toca bajarse del tren, despedirse de los compañeros de vagón (lo que más cuesta) y subirse a otra locomotora: la Organización Interprofesional del Vino de España (OIVE) como directora de comunicación. En este nuevo trayecto espero seguir contando con el apoyo de todos ustedes, para que el Tren del Vino Español llegue lo más lejos posible.

Nos vemos en la próxima estación.

## CONTENIDOS

4



Noticias

8



Entre lo divino y lo humano  
por Jesús Rivasés

10



Palabra de enólogo  
por Santiago Jordi

11



En el nombre del vino

12



El rincón del vino

13



Vino del mes

14



Novedades  
por Raúl Serrano

16



El milagro balear

22



Jóvenes por el vino

24



Los cocineros que  
amaban el vino

28



Entrevista  
con Santiago Frías

30



Syrah,  
la uva inteligente

36



El toro de Osborne  
cumple 60 años

40



Encuentros  
Vivir el Vino

46



Valdeorras,  
la deseada

54



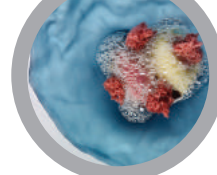
La cocina de Koketo

56



Entrevista  
con Teresa Rodríguez

60



Armonía  
de sabores

# VIVIR EL VINO

## DIRECTOR GENERAL

Dalmacio Lumbreras Luengo  
dlumbreras@vivirelvino.com

## SUBDIRECTORA GENERAL

Belén Crespo  
belen.crespo@vivirelvino.com

## DIRECTORA EDITORIAL

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,  
María José Plasencia, Raquel Nava-  
rro y Jorge Hernández Alonso

## RESPONSABLE DE CATAS

Raúl Serrano  
raul.serrano@vivirelvino.com

## MARKETING Y PUBLICIDAD

Jorge Díez  
jorge.diez@vivirelvino.com

## DISEÑO Y REALIZACIÓN GRÁFICA:

Alberto Matos  
alberto.matos@vivirelvino.com

## ATENCIÓN AL CLIENTE

Abel Lumbreras  
abel@vivirelvino.com

## SUSCRIPCIÓN

916 338 461  
suscripcion\_revista@vivirelvino.com

## IMPRIME

Gráficas Andalusí

## 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

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

#terraceoconvino

*Devorar esta revista durante  
tus últimos días de vacaciones,  
marida genial*  
**con un buen vino tinto.**

*Marida mejor  
tu vida*

 **WINEinMODERATION.eu**  
*Art de Vivre*

EL VINO SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN



**Con\_Vino**

[maridamejorconvino.com](http://maridamejorconvino.com)

### **Haro acoge su III Cata del Barrio de la Estación**

#### **Participaron 14 vinos de 7 bodegas riojalteñas**

El pasado 16 de junio, la localidad riojalteña de Haro acogía la tercera edición de La Cata del Barrio de la Estación. El encuentro, al que acudieron cerca de 3.500 personas, realizó un recorrido por la historia vitivinícola de España a través de 14 referencias míticas proporcionadas por las siete bodegas anfitrionas: López de Heredia Viña Tondonia, CVNE, Gómez Cruzado, La Rioja Alta, S.A., Viña Pomal Bodegas Bilbaínas, Bodegas Muga y Bodegas RODA.

Los asistentes, entre los que se encontraba Vivir el Vino, pudieron catar los diferentes vinos en una copa especialmente seleccionada para ese día. Al mismo tiempo pudieron también armonizar cada uno de los vinos con siete platos elaborados para la ocasión por los Estrella Michelin riojanos Francis Paniego, del restaurante El Portal de Echaurren (Ezcaray); y los



hermanos Carlos e Ignacio Echapresto, de La Venta de Moncalvillo (Daroca de Rioja).

Las catas estuvieron dirigidas por la Master of Wine Sarah J. Evans, primera mujer en obtener tan codiciado título, quien introdujo cada uno de los vinos apelando a diversos y anecdóticos aspectos personales de los bodegueros que los elaboran.



### **Rodríguez Sanzo incorpora a Daniel del Río Será su nuevo Responsable de Viticultura**

La bodega Rodríguez Sanzo -con presencia en Rueda, Rías Baixas, Bierzo, Toro, Navarra, Rioja, Ribera del Duero, Priorato y Jumilla- incorporaba a su equipo, el pasado mes de julio, a Daniel del Río como responsable de viticultura, cargo que previamente había desarrollado en Numanthia durante los últimos diez años.

Con su incorporación, la bodega con sede en Valladolid, pretende tener "un mayor conocimiento y manejo de todos los viñedos propios y controlados con el fin de avanzar un escalón más hacia la perfección".

### **Distribuida la superficie de nuevas plantaciones 2018**

#### **Se han concedido un total de 4.950 hectáreas**

El Ministerio de Agricultura ha comunicado a las Comunidades Autónomas la superficie de nuevas plantaciones de viñedo a conceder por solicitud en 2018. Las peticiones suman un total de 15.611 hectáreas, frente a un límite fijado para este año de 4.950 hectáreas en total.

De la superficie concedida, 3.306 hectáreas corresponden a solicitudes de los tres primeros grupos de prioridad de viticultor con pequeña y mediana explotación, que han podido ser aprobadas íntegramente. Las restantes 1.644 hectáreas corresponden al últi-

mo grupo de prioridad de viticultor con pequeña y mediana explotación y a los jóvenes nuevos viticultores. En estos casos se ha aplicado un porcentaje de prorrateo y se ha concedido el 81% de la superficie admisible solicitada.

Todo ello, según se establece en la normativa comunitaria y nacional, salvo en las zonas geográficas de determinadas Denominaciones de Origen Protegidas en las que se han aplicado limitaciones específicas. Las Comunidades debían notificar a los solicitantes la superficie concedida antes del 1 de agosto.

# Nuevo récord de ventas de vinos con DO

Se vendieron 12,4 millones de hectolitros

En la pasada campaña 2016/17 se vendieron 12,4 millones de hectolitros de vinos con Denominación de Origen Protegida (DOP), lo que supone un aumento significativo respecto a los 11,8 millones comercializados en la campaña anterior y un nuevo récord, según datos del Ministerio de Agricultura. La facturación llegó a los 4.186 millones de euros, un 13% más que en la campaña anterior.

El incremento en volumen se debió, sobre todo, a las ventas en el mercado nacional, que superaron los 7,3 millones de hectolitros y representaron el 59% del total, frente al 58% de la campaña anterior. Al exterior se destinaron algo más de 5 millones de hectolitros, una cifra bastante estable.

Considerando la comercialización por denominaciones, Rioja se situó a la cabeza con el 29,9% del total; le siguen Cava (15,2%), La Mancha (6,5%), Rueda (5,9%) y Ribera de Duero (5,8%).

En cuanto al tipo de envase, los datos del Ministerio se centran en el comercio exterior y muestran que el volumen de vino embotellado representó el 95,12% y el granel solo el 4,88% de las ventas.



**LA CASITA DE LA PLANTA**  
*Hotel boutique*  
RIBERA DEL DUERO  
983 68 70 04  
[www.lacasitadelaplanta.com](http://www.lacasitadelaplanta.com)

*En el corazón de la Ribera*  
Visita los viñedos y Bodegas Arzuaga.  
Disfruta de la alta gastronomía.

Avenida Alonso Pesquera, 61-65  
Quintanilla de Onésimo (Valladolid)



## ¿Cómo serán las nuevas etiquetas de vino en Europa?

**Se mantiene el debate sobre cómo indicar los ingredientes**

Continúan los trabajos para determinar cómo se recogerá en las etiquetas de los vinos y de las bebidas espirituosas la información nutricional y el listado de ingredientes. El sector ha presentado ya a la Comisión Europea su propuesta, que la propia Comisión había solicitado, y ahora se analiza entre las partes.

De acuerdo con la propuesta del sector, algunas informaciones se recogerían en la propia etiqueta y otras estarían disponibles fuera de ella a través de otros medios (internet, etc.). Sin embargo, no parece que esta opción haya convencido mucho al comisario europeo de Sanidad, Vytenis Andriukaitis, que es el que tiene que decidir al respecto. Si finalmente rechaza los planteamientos de los profesionales, será la propia Comisión la que determine cómo se proporcionarán a los consumidores esos datos relativos al vino.

Hay que recordar que recoger la información nutricional y de los ingredientes en las etiquetas es obligatorio desde diciembre de 2014 para todos los productos alimentarios, excepto para las bebidas que tengan más de un 1,2% de alcohol.

### **David Palacios, reelegido presidente de la DO Navarra** **Sus objetivos incluyen la concienciación para un consumo responsable**

Tras una primera legislatura, iniciada en 2012 como presidente del CRDO Navarra, el viticultor David Palacios era reelegido en el cargo, por unanimidad del pleno, el pasado mes de junio. Palacios es también presidente de la Conferencia Española de Consejos Reguladores Vitivinícolas (CECRV), vicepresidente de la European Federation of Origin Wines (EFOW) y presidente de la Cofradía del Vino de Navarra.

En su nueva etapa, Palacios ha declarado a Vivir el Vino que continuará "apostando por un desarrollo decidido de una viticultura sostenible, la fijación de la población en el entorno rural, la defensa y garantía del origen, la promoción de la oferta y del consumo del producto en hostelería y alimentación, la mayor profesionalización del sector, la promoción de la investigación y el desarrollo, la potenciación de los mercados nacional e internacional, el desarrollo del enoturismo y la concienciación para un consumo responsable entre las generaciones más jóvenes".







**El viñedo ecológico se multiplica por seis en 10 años  
Actualmente se extiende por algo más de 100.000 ha**

La superficie de viñedo ecológico se ha consolidado en España en algo más de 100.000 hectáreas. En la última década se ha multiplicado por más de seis.

El año pasado, el viñedo ecológico alcanzó las 106.897 hectáreas, según los últimos datos del Ministerio de Agricultura. Se trata de un ligero incremento respecto a 2016 (106.719 hectáreas) y es una cifra muy superior a la de 2007, de poco más de 17.000 hectáreas.

Castilla-La Mancha representa más de la mitad de la superficie española de viñedo ecológico (56.697 hectáreas en 2017), seguida de lejos por Cataluña (14.876), Murcia (12.249) y la Comunidad Valenciana (11.006 hectáreas).

Los datos del Ministerio muestran también que el año pasado había 939 bodegas y empresas embotelladoras de vino ecológico.

**LOS PRECIOS ALTOS PARA LOS VINOS BÁSICOS EN LA UE**

**Los tintos se encarecen más del 40% en España**

Cuando faltan pocos días para que finalice la campaña vitivinícola 2017/18, el 31 de julio, los precios de los vinos sin denominación ni indicación geográfica protegidas mantienen niveles elevados en los principales países productores de la UE. Los datos de la Comisión Europea correspondientes al pasado mes de mayo daban cuenta de una subida para los tintos de más del 70% en Italia respecto a mayo de 2017 (con lo que se situaron en una media de 5,85 euros/hectogrado), de más del 40% en España (hasta 4,50 euros) y de casi el 30% en Francia (hasta 5,64 euros). Según Bruselas, es difícil analizar el por qué de estos precios, dado que las reservas son significativas en el mercado europeo y teniendo en cuenta la inestabilidad política en algunos mercados exteriores, así como el estancamiento del consumo interno.

En España, los datos del Ministerio de Agricultura correspondientes a la última semana de junio muestran un precio medio para los vinos tintos sin indicación geográfica en torno a los 65 euros/hectolitro, cuando un año antes estaban por debajo de los 45 euros. En el caso de los blancos, a finales de junio rondaban los 53 euros mientras que el año pasado por las mismas fechas se situaban en torno a los 32 euros/hectolitro.



**Ssshhhhh...!**  
**El secreto de la Ribera del Duero**

Jesús Rivasés  
Columnista, tertuliano y escritor



## Burbujas al borde de un ataque de nervios

El vino es una afición, una tradición y casi una religión, pero sobre todo es un negocio. Avanzado el siglo XXI, y con China como sexto productor mundial –solo el 1% de su producción sale fuera de sus fronteras- es un producto y una actividad global. El verano comenzó con un pequeño/gran terremoto en el negocio del cava. Freixenet y Codorníu, los dos grandes acorazados españoles del sector, cayeron finalmente en manos de grandes compañías o fondos de inversión internacionales. Henckell se hizo –por 450 millones de euros- con la mayoría del capital de Freixenet y el fondo Carlyle –por 391 millones- con un 55% del de Codorníu. Ambas compañías representan, más o menos, el 50% de un sector con unas ventas –dentro y fuera de España- de unos 1.150 millones de euros.

La capitulación –para algunos- de los grandes del cava ante el capital internacional era inevitable y está lejos de ser una tragedia. Las viñas están en España –la inmensa mayoría en Cataluña- y ahí seguirán. También la actividad y los puestos de trabajo. Incluso todo puede mejorar. El mercado es global y el cava, que se ha quedado a mitad de camino entre el más elitista champagne y más popular –y bien vendido- prosecco italiano, necesitaba un revulsivo y capital, sobre todo capital. Freixenet y Cordorníu, dos empresas históricas, han tenido que apechugar con algunos imponderables. En primer lugar, el crecimiento de un negocio familiar, al mismo tiempo que las respectivas familias aumentaban de tamaño y, claro, se multiplicaban los intereses y

las opiniones. Muy pocas empresas familiares alcanzan la tercera generación y ambas pueden presumir de haberlo logrado. Las dos compañías, por otra parte, como la inmensa mayoría de las empresas familiares con capacidad de hacerlo, renunciaron en su día a cotizar en Bolsa. Al principio, ahorra complicaciones, pero a la larga se convierte en un hándicap, aunque solo sea por el hecho de que dificulta la existencia de un precio aceptado por el mercado.

**Freixenet y Cordorníu pueden ser empresas medianas/grandes para España, pero minúsculas para el mercado global del vino.**

Freixenet y Cordorníu pueden ser empresas medianas/grandes para España, pero minúsculas para el mercado global de un producto tan apreciado como el vino. De hecho, en España hay alrededor de 230 bodegas diferentes que elaboran cava –las que hacen vino son muchas más-, algunas tan pequeñas que su supervivencia es un milagro, con producciones poco menos que marginales. Y todo en un escenario en el que está estancado el aumento de la superficie en la que se pueden plantar viñas, con lo que cualquier crecimiento –que haga viable el negocio- se basa en adquisiciones. Las burbujas españolas pueden estar al borde de un ataque de nervios, pero es el signo de los tiempos, que no son, ni mucho menos, peores que los anteriores. Nadie debería escandalizarse. Algunas de las principales bodegas de Burdeos y de Champagne están controladas por grupos inversores, muchos de ellos internacionales, entre los que destacan –por ejemplo- los chinos, que poseen algunos de los vinos franceses más emblemáticos (ver *Vivir el Vino*, nº 146). El problema para el cava no es que sus principales propietarios hayan dejado de ser españoles. Su reto es defender su lugar en el mercado español y mundial y hacer frente a sus competidores, el champagne y el prosecco. Así de simple y, quizá, así de complicado. Nada de ataques de nervios, las viñas seguirán donde están y eso es fundamental.

(Entre paréntesis: El sector del vino avanza una novedad. El tiempo dirá si se consolida o no. Una compañía francesa, EBX, ha introducido en España su producto, que son extractos enológicos de roble, es decir concentrados polifenólicos producidos a partir de roble francés o americano. Lo que permiten, añadidos a todo tipo de vinos, es dar un toque de madera que se aprecia perfectamente. Consiste en añadir extractos de taninos para que el vino ofrezca más o menos madera y para algunos productores puede ser una solución. Stephane Redoux empezó con el proyecto en Francia en 2016 y Fernando Bordejé es el director para España. La iniciativa tendrá defensores y detractores, pero hay que saber que el procedimiento existe).



# PORTIA

El arte inspira arte

[bodegasportia.com](http://bodegasportia.com)



Ven a Bodegas Portia y descubre nuestras exposiciones.

Disfruta de la colección de arte contemporáneo, actividades de enoturismo, vinos y la nueva oferta gastronómica.

El arte de una fusión única.





Santiago Jordi

Elaborador y presidente de la Federación Española de Asociaciones de Enólogos

## La paradoja francesa del rosado español

Más allá del conocimiento que se tiene actualmente de marcas, tendencias, elaboraciones y zonas de producción, soy partidario de informar al aficionado del vino o enófilo de las diferentes problemáticas del sector, que siendo de interés general, le harán entender de una forma más global cómo funciona nuestro segmento y todos sus entresijos. De esta forma valorará mucho más la dificultad extrema que tiene comercializar un vino en la actualidad, una actividad en la que para muchos productores la ética y el código deontológico jamás existió. Es importante hacerlo conocedor de la realidad a la que se enfrenta la industria bodeguera lejos de la diversión, romanticismo o magia que hay en torno al descorche de una botella de vino.

En estos últimos días ha estado en boca de todos lo que ha sucedido en nuestro país vecino, Francia, con el trasvase comercial de una partida de vino rosado de origen español. La paradoja de todo esto es que hemos tenido que defendernos como si fuéramos los que hubiéramos cometido alguna ilegalidad, cuando realmente somos las víctimas, al utilizar otros nuestro vino para beneficiarse engañando al consumidor.

Hay que saber que, por ejemplo, en lo que va de año, de los aproximadamente 200 millones de litros de vino que hemos enviado a Francia entre enero y abril, casi 145 millones eran graneles no certificados por ninguna DO.

Igualmente resulta enriquecedor conocer -para tener un mayor campo de visión histórico del tema que nos atañe- que, en el año 2017, de los 645 millones de litros que vendimos al país vecino, casi 450 millones también se correspondían con la misma categoría.

Dicho esto, la legislación europea es bastante clara ya que obliga a que el vino etiquetado como "Producto de (país de procedencia)" sea un vino producido y envasado en tal país. También especifica que aquellos resultantes de la mezcla de vinos nacionales e importados incorporen la leyenda "Vino de la Comunidad Europea". Por tanto, cualquier actividad que no cumpla con estas obligaciones es un fraude y un delito que debe perseguirse.

Con todo esto legislado y sabiendo que el precio fue de 0,42 €/litro en 2017 y de 0,59€ en el primer cuatrimestre de 2018, resulta fácil deducir que el destino del vino fue la especulación con el lugar de origen para aprovecharse del precio mayor de venta en Francia como embotellado respecto a cómo lo compran aquí en España, por supuesto, al margen de lo registrado en los reglamentos europeos.

Por ello, los sindicatos y autoridades francesas ven equivocadamente en nuestros vinos una preocupante amenaza, especialmente para aquellos productos de entrada de gama. Llevan tiempo realizando exhaustivos controles contra el afrancesamiento de los vinos que entran en su país. Sin embargo, no quieren ver el grave perjuicio que sufren las bodegas españolas por la competencia desleal en sus posibilidades de hacerse con un mercado para los que cuentan con el producto indicado.

No obstante, está bastante claro que la perspectiva con la que hay que evaluar este asunto es muy relativa, ya que realmente todo lo sucedido con la comercialización de vinos rosados españoles como franceses no es más que el fraude por parte de una bodega de origen galo, a la que habrá que sancionar según el fraude cometido. Y que nuestros vinos, por tanto y con todo lo sucedido, no son otra cosa que una víctima más, junto con los consumidores y distribuidores.

**Los sindicatos y autoridades francesas ven equivocadamente en nuestros vinos una preocupante amenaza.**

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

EN EL NOMBRE DEL VINO

**DAIMON**

**BODEGAS TOBÍA - DOCA RIOJA**

*Garnacha y Tempranillo*

Según la mitología griega, además de alma, las personas también tenemos daimon o, lo que es lo mismo, conciencia. A veces no le hacemos demasiado caso y otras nos dejamos guiar por lo que nos susurra al oído en cada decisión. Y este fue el caso de Óscar Tobía, que escuchó su conciencia y -lo más importante- puso en marcha todas las herramientas para levantar su bodega en 1994. En la etiqueta se muestran unos ojos inquietantes, simulando ese "Pepito Grillo" que nos observa en cada una de nuestras acciones. Pero Daimon es mucho más que la consecución de un sueño, es un nuevo concepto de vino, ya que representa una innovación, un atrevimiento en la elaboración, sus variedades y, cómo no, en su imagen atrevida y creativa. Daimon tinto destaca por su frescura, su gran carga frutal (grosella, fresas) y ligeros especiados.



**VIVE LA VIDA**

**BODEGA VIDAS - VC CANGAS**

*Albarín Negro, Mencía, Carrasquín y Verdejo Tinto*

Del acrónimo VidAs -derivado de las palabras Vinos de Asturias- Beatriz y Pepe daban forma en 2012, junto a otros cinco familiares, a su proyecto vitivinícola. Poco después, jugando con el número de socios, surgió el nombre de 7VidAs para su primer vino, que recuerda a las siete vidas que tiene un gato y a las segundas oportunidades que a veces da la vida. Combinando más palabras, Vive la Vida, fusiona el ya mencionado Vino de Asturias con la idea de que cuando se bebe un vino, en realidad, se está disfrutando de la vida. Otro vino de nombre curioso elaborado por esta misma bodega es Cien Montañas, que rinde tributo al himno de Cangas de Narcea, lugar donde se produce.



**THE FLOWER AND THE BEE**

**COTO DE GOMARIZ - DO RIBEIRO**

*Sousón o Freixadura*

En el mundo de la simbología, la conjunción de la flor y la abeja representa el principio de la vida y, precisamente por eso, en Coto de Gomariz eligieron plasmar estos dos elementos sobre la etiqueta en el vino más básico de su catálogo. Este vino está disponible en dos versiones -tinto y blanco-, elaboradas con las uvas que conforman la base de su oferta enológica: la Sousón y la Treixadura. Bautizado en un principio en inglés, pues con este vino se abrió para la empresa el mercado anglosajón, ávido de monovarietales, actualmente también se comercializa reseñado en castellano y gallego. La flor y la abeja igualmente simbolizan lo más esencial de la naturaleza, a la que en Gomariz respetan con la práctica de una viticultura prácticamente ecológica y con ciertos guiños al biodinamismo.



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



## Suelos únicos, vinos únicos

Las Islas Canarias son conocidas como las Islas Afortunadas, no sólo por su extraordinario patrimonio vitícola, que cuenta con más de 80 variedades de uva, sino por su variedad de suelos. Una característica que no solo se observa entre las distintas islas que componen el archipiélago, sino también dentro de cada una de ellas.

Comenzamos por la nuestra, Tenerife, una isla con una altitud que llega a un máximo de 3.718 metros sobre el nivel del mar y en la que encontramos viñas desde los 50 metros hasta los 1.700 metros, aproximadamente.

Estudiando sus suelos podemos apreciar que algunos están muy poco evolucionados, formados por lapillis volcánica; otros que son más arcillosos y otros de carácter más pedregoso. En todo caso, se trata de terrenos jóvenes, dada la edad geológica de la islas.

**La variedad de los suelos canarios no solo se aprecia entre islas, sino también dentro de cada una de ellas.**

Las Islas Occidentales con mayor similitud a Tenerife son La Gomera, El Hierro y La Palma. Si hablamos de las Islas Orientales, concretamente de Lanzarote, percibimos una tipicidad diferente, ya que podemos encontrar suelos fósiles, cubiertos por erupciones volcánicas más recientes o por depósitos coluviales. Es decir, son suelos volcánicos, cubiertos por una capa de picón y ceniza que facilita la rápida filtración de la lluvia y no deja crecer otra vegetación en la superficie. Pese a ello, se trata de una tierra fértil.

También debemos hacer mención a que nuestros suelos no se han visto afectados por la plaga de la filoxera en el siglo XIX, por lo que nuestros viñedos son de pie franco.

Teniendo en cuenta lo que hemos comentado, además de otros factores como el clima, las variedades de uva y la forma en que en la actualidad se están elaborando los vinos canarios, podemos afirmar que, en nuestro día a día, cada vez somos más exigentes e intentamos seleccionar con más detenimiento los tipos de vinos que trabajamos, ya que estos poseen una personalidad única. Buscamos vinos que no sólo se identifiquen por la variedad o la elaboración, sino por el tipo de suelo y que este se vea reflejado en él. Deben encajar en el maridaje y no entrar en conflicto con la filosofía de El Rincón de Juan Carlos.

Podríamos hablar de algunos vinos concretos para poner un ejemplo a nuestra reflexión. Si hablamos de Tenerife, haríamos mención de Los Loros (Bodega el Borujo), del Valle de Güímar, que tiene un carácter aromático, frutal y fresco. En cambio, si hablamos de Lanzarote nombraremos como ejemplo el vino Amalia (Bodega Rubicón), que posee una intensidad aromática más alta y notas minerales intensas.

Podemos ver que la diversidad de los suelos de Canarias es uno de los motivos de que tengamos tantos vinos únicos.

# MITARTE CUBANEGRA RESERVA 2012

Bodegas Mitarte - DOCa Rioja

**Historia:** Bodegas Mitarte se asienta sobre una antigua bodega que, con más de 600 años de antigüedad, aún mantiene gran parte de sus instalaciones originales. Desde 1992, una profunda renovación combina la modernidad con la experiencia de sus antepasados.

**Viñedo:** Las cepas de Tempranillo, de cuyas uvas se obtiene este vino, se extienden sobre una superficie de 28,5 ha, de un total de 40 que conforman el viñedo. La edad media de sus vides supera los 40 años y, en algunos casos, sobrepasan incluso los 80.

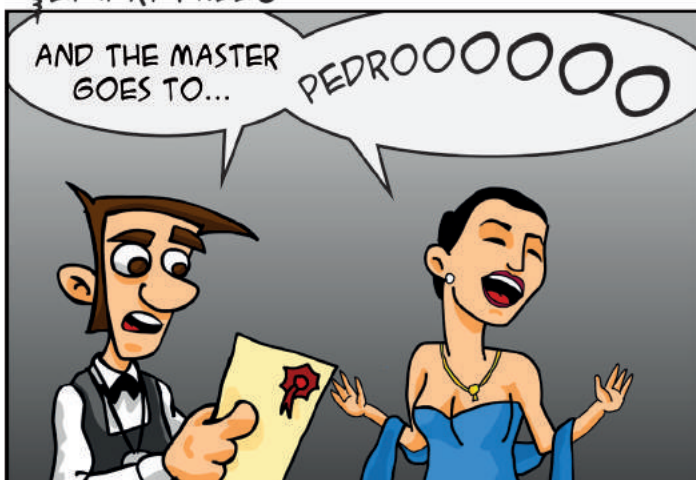
**Zona:** Tanto los viñedos como la propia bodega se ubican a una altitud aproximada de 550 metros, en las inmediaciones de la localidad vasca de Labastida. Esta zona, conocida como la Rioja Alavesa, es famosa internacionalmente por la excepcionalidad de los vinos que produce.

**Visitas:** Tan orgullosa y segura está la bodega de sus vinos y su forma de trabajar que abre sus puertas a todo aquel que quiera conocerla. Organizadas en distintos tiempos, las visitas permiten catar sus vinos más selectos.



## TEMPRANILLO

CARLOS ALCOGER.



94



**EL TOSSAL DE LA SALUT  
ABADIA DE POBLET 2015**  
BODEGA VINS DE LA FAMILIA  
CODORNÍU-RAVENTÓS  
DO CONCA DE BARBERÀ


 *Garnacha*

Nariz compleja y madura, con presencia de fruta, notas terrosas, hierbas aromáticas, un punto goloso y un ligero toque vegetal y terroso sobre un fondo profundamente mineral. La boca es amable, de media estructura, aterciopelada en el recorrido, con un recuerdo borgoñés, una acidez justa y un tanino maduro que deja un elegante final de media persistencia.

90



**MARQUÉS DE  
LA SIERRA 2017**  
BODEGA ALVEAR  
DO MONTILLA-MORILES

 *Pedro Ximénez*

En Andalucía no solo saben hacer vinos generosos. Los vinos tranquilos son cada vez más populares, como este de Alvear que, tras ocho generaciones, presenta este monovarietal de parcela, con aromas de fruta madura y fresca al mismo tiempo. El paladar se deja envolver con una acidez correcta y un final de media persistencia que invita a seguir disfrutando de él.

90



**HOMENAJE VARIETALES  
TINTO 2017**  
BODEGA MARCO REAL  
DO NAVARRA

 *Tempranillo y C. Sauvignon*

Marco Real lanzaba este verano tres vinos: blanco, rosado y tinto. Todos ellos proyectan una imagen fresca y desenfadada, a la que añaden un tapón de rosca. En nariz, este tinto es ágil, fresco, intenso y limpio, con claro protagonismo de la fruta. En boca, igualmente fresco, ofrece una estructura y un trago medios, una correcta acidez y una tancidad algo presente que, sin molestar, deja paso a un postgusto de media persistencia.



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



92



**JEAN LEON SM-16**  
BODEGA JEAN LEON  
DO Penedès



Sumoll

Perteneciente a la gama Experimental Wine, este monovarietal presenta en nariz una intensidad media-alta, con destacados aromas de frutos rojos en sazón, especias y un fondo de notas de sotobosque y suaves ahumados. La entrada en boca es amable, con fruta viva y especias que comparten protagonismo con las notas minerales y florales. La acidez es contenida, el tanino pulido y el postgusto es medio, con recuerdos de regaliz y hoja de tabaco.

92



**PALACIO DE BORNOS  
LA CAPRICHOSA  
VERDEJO 2017**  
BODEGA PALACIO DE BORNOS  
DO RUEDA



Verdejo

Con un acertado cambio de imagen que le diferencia del resto de la gama, este vino ofrece en nariz una intensidad alta, con destacados aromas de fruta de hueso y tropical sobre un fondo de mar y concha. En boca es goloso, con recuerdos de tiza y avellanas en el recorrido. Su acidez es correcta y su final largo y con gratas notas amargas.

91



**BARCOLOBO VICTORIA  
CRIANZA 2014**  
BODEGA BARCOLOBO  
VT CASTILLA Y LEÓN



Cabernet Sauvignon y Syrah

Otro vino que estrena imagen para diferenciarse del resto que produce la bodega y que, al mismo tiempo, rinde homenaje a la matriarca del clan, María Victoria. En nariz es intenso, limpio, con aromas de fruta madura, frambuesas, fresas silvestres, recuerdos florales y especiados, un ligero punto vegetal y un fondo de finas maderas. La boca es amplia, fresca, directa y muy frutal, con un recorrido que llena el paladar, un tanino por pulir y un postgusto largo.

# *El milagro balear*

Baleares es la Comunidad Autónoma que más gastó en vino el año pasado. Un reciente estudio del Instituto Nacional de Estadística (INE), publicado el pasado mes de junio, así lo certifica. ¿Qué tiene esta tierra que no posean el resto de regiones? Los turistas tienen mucha “culpa” de estas buenas cifras, pero hay algo más. Conozcamos el milagro balear.

© DO Binissalem

# L

a Encuesta de Presupuestos Familiares fue presentada, como cada año, el pasado mes de junio por parte del Instituto Nacional de Estadística. De su edición de 2017 se desprende que Baleares es la región española donde cada persona se gasta más en vino, que los catalanes son los más cafeteros y que a los murcianos les gusta irse de cañas. Dicho sondeo también presentó datos tan curiosos como que comunidades vinícolas conocidas mundialmente como La Rioja gastan en vino bastante menos que la media. Una tendencia compartida con extremeños, castellano-manchegos, aragoneses, canarios, andaluces y murcianos. Como en todo, las estadísticas pueden tener su margen de error, que sugiere valorar estos datos con cautela. Así, el bajo consumo de Rioja, por ejemplo, puede obedecer al hecho de que en esa zona se elabora mucho vino únicamente para autoconsumo, por lo que no queda registrado en ningún sitio y resulta complicado contabilizarlo.

En cualquier caso, en esta ocasión cabe destacar la posición predominante tanto en consumo como en gasto de las Islas Baleares, ya no solo en esta, sino en muchas otras estadísticas. Tal es el caso de un reciente informe del Ministerio de Agricultura que, elaborado por la EAE Business School, da fe de que son varias las comunida-

*Tanto restaurantes como hoteles han apostado por ofrecer un mayor nivel de exigencia.*



**Jane Mayfeather**  
**Nueva York**

Diseñadora de moda  
Vino preferido:  
Rosado D.O. Navarra

*"Hace 7 años hice un viaje a sanfermines y volví con un montón de recuerdos, de anécdotas y de sabores. ¿El más especial? El del Rosado Navarra".*



© DO Binissalem



des autónomas que incrementan su consumo per cápita en los hogares año tras año. En general, el gasto de vino por habitante en los hogares españoles ha experimentado un crecimiento acumulado anual del 2,4% desde 2008, habiendo pasado de 20,61 euros en ese año a 24,91 euros en 2016. Según el informe "Panorama actual y perspectiva del sector vitivinícola 2017", Baleares es la segunda Comunidad Autónoma que más gasta en vino per cápita (37,59 euros), solo por detrás de País Vasco (41,53 euros). Algo se estará haciendo bien y, sobre todo, muchas cosas pueden aprender en el resto del país para incrementar ese consumo nacional que cae peligrosamente cada año.

### Turismo, un gran invento

Con la campaña de verano a punto de arrancar, el Ministerio de Industria, Comercio y Turismo avanzaba en el mes de julio que la previsión para el tercer trimestre de 2018 podría batir un nuevo récord con la llegada de 30,4 millones de turistas extranjeros, un 2,1% más que en el mismo período de 2017, y con un gasto de 34.000 millones de euros, un 4,1% superior. Una tendencia al alza que también se plasmó en Baleares, que cerró 2017 con 13,8 millones de turistas extranjeros, un 6,1% más, y un 12,2% más de gasto según los datos definitivos de la encuesta Frontur, publicada por el Instituto Nacional de Estadística (INE). España logró en 2017 batir, por quinto año consecutivo, su récord histórico en llegadas de turistas internacionales, con un registro de 81,4 millones de visitantes. Nuestro país tiene la suerte de contar todos los años con un ingente número de turistas ávidos de conocer nuestra cultura y productos. Pero, mientras en otras zonas no han hecho los deberes como es debido, en Islas Baleares no han desaprovechado su reclamo para ofrecer un turismo de calidad que ha repercutido en otros sectores, entre ellos el del vino. Para Daniel Arias, presidente de la Asociación Balear de Sumilleres (ABS), una de las principales razones obedece a que tanto restaurantes como hoteles han apostado por ofrecer un mayor nivel de exigencia, buscando un turismo de calidad (Palma de Mallorca es la ciudad con más hoteles boutique de Europa), y no solo de fiesta como ocurre en otras zonas. "Ha bajado el turismo inglés medio, a veces solo de borrachera, y ha llegado otro de mayor calidad, sobre todo nórdico", explica. Este turismo de calidad ha sido un revulsivo, no solo para el vino sino para el resto de sectores. Muchos de estos turistas están adquiriendo su segunda residencia e incluso su propia bodega. "Han visto que el vino de Baleares gusta y es un buen negocio para vender directamente en el extranjero". Así, encontramos bodegas como Macía Batlé, de capital franco-suizo, que cuenta con la segunda finca más grande de Mallorca y otras bodegas patrias que destinan la mayor parte de su producción al mercado alemán.

### Defensa de lo autóctono

Hasta hace unos años, los vinos de Rioja y Ribera del Duero eran los que más se consumían en Baleares, pero esto

**HERRERA  
EN COPE**



**Más escuchado que nunca**

**Gracias**

**#HERRERAImparable**

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



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



### DOS DENOMINACIONES, UN MISMO SUEÑO

La introducción del cultivo de la vid en las islas data del año 121 a.C., coincidiendo con la conquista de la isla de Mallorca por parte de Quinto Cecilio Metelo. En el siglo I a.C., Plinio el Viejo habla ya de los vinos baleáricos y los compara con los mejores de Italia. Tras la Guerra Civil Española se produce un lento retroceso en el cultivo de la vid, debido a la necesidad de obtención de otros productos agrícolas. A pesar de ello, las dos últimas décadas del siglo XX suponen para el panorama vitivinícola isleño uno de sus mejores momentos. Binissalem y Pla i Llevant son dos Denominaciones heroicas, ya que su emplazamiento les ha traído lo mejor y lo peor. Por un lado, la gran personalidad de sus vinos insulares, muy varietales. Por otro, la gran presión urbanística del turismo, que los ha convertido en auténticos defensores del terruño. Binissalem nace en 1991, mientras que Pla i Llevant se crea en 1999. Allí se elaboran principalmente blancos, rosados y tintos, todos ellos con un indudable carácter mediterráneo.

está cambiando poco a poco. Para el mallorquín Roberto Durán, nuestro flamante representante del Mundial de Sumilleres que se celebrará en 2019 en Bélgica, “el turismo busca la excelencia de los productos mallorquines por su singularidad y alta calidad. El cliente procura consumir productos diferentes, variedades ancestrales, un terroir que imprime su sello a fuego lento y un clima Mediterráneo responsable de esa gran concentración de aromas. En un mundo tan globalizado, ese es el secreto”. Además, es encomiable la apuesta por parte de las instituciones que defienden la singularidad del territorio. Ejemplo de ello fue la aprobación en 2016, por parte de la Consellería de Medio Ambiente, Agricultura y Pesca, la plantación de vides de la variedad autóctona Escursac, que estaba en estudio desde 2005 y que ya en el siglo XIX fue mencionada por el archiduque Luis Salvador de Austria. Otro pilar muy importante en la defensa de lo autóctono ha sido la sumillería. “Antes, los sumilleres o jefes de sala venían solo en verano, pero ahora muchos se están quedando todo el año porque hay mucho interés tanto por parte de los turistas como de los consumidores locales”, explica Daniel Arias, el sumiller madrileño que llegó por casualidades de la vida a las islas hace 12 años y que hoy es presidente de la Asociación Balear de Sumilleres (ABS). “Cuando llegué en 2006 había 18 socios en la Asociación y ahora somos 74, con una destacada representación femenina, lo que demuestra que afortunadamente las cosas están cambiando, aunque lentamente”, concluye.

### Nuevos consumidores

El consumo de vino en Baleares debe mucho al turismo, a la cultura cada vez mayor de los patrios y, también, a las propuestas que desde instituciones y bodegas se están organizando a lo largo del calendario. De este modo, podemos encontrar el Tren del Vino de Binissalem y los conciertos en diferentes bodegas como Macia Batle o Manel Bufia. Incluso, la apuesta también está dirigida a los más pequeños, por lo que no resulta extraño verlos vendimiando y, de paso, conociendo la cultura del vino. Los resultados que está consiguiendo Baleares deben dar que pensar al sector del vino. Los turistas deben acercarse más y mejor a este mundo y optar por las marcas del país en su visita a España.

*Otro pilar muy importante en la defensa de lo autóctono ha sido la sumillería.*

# Bodegas Campillo

REALIZA TU SUEÑO

BODEGAS CAMPILLO - LAGUARDIA - ÁLAVA

RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

Campillo

*Cuando la tierra es generosa, solo cabe esperar lo mejor*

CRIANZA

RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

*Elaborado y embotellado en la propiedad*

BODEGAS CAMPILLO ESTATE BOTTLED LAGUARDIA - ESPAÑA



90

GUÍAPEÑÍN

PUNTOS



BODEGASCAMPILLO.COM



# Jóvenes por el vino

*"Las actividades  
que se han  
organizado para  
promocionar el vino  
entre los jóvenes se  
han desarrollado  
sin contar con  
nosotros"*







**L**os “mayores” llevamos años lamentando el poco interés que el vino suscita entre los más jóvenes y han sido estos últimos los que, precisamente, han comenzado a tomar cartas en el asunto para remediar la situación. Un ejemplo claro de ello es el caso de los vallisoletanos Pablo Nieto y Manuel Cuadrado que, en diciembre de 2016, decidieron crear la asociación Jóvenes por el Vino, que ya cuenta con más de 500 socios. Charlamos con uno de sus fundadores, Pablo Nieto (izquierda en la imagen), que nos aporta su punto de vista sobre el mencionado desinterés.

#### **¿Por qué a los jóvenes no les atrae el vino?**

El vino no se ha comunicado cómo debería haberlo hecho. Parece que para que te guste tienes que haber hecho un curso de sumiller, un grado superior en enología y ser la persona más pedante del mundo. Y eso no es así. El vino es una bebida popular, para disfrutar en compañía y divertirse.

#### **¿Quiénes son los culpables?**

Hay varias causas. Por un lado, la gente que se ha apropiado del vino, hasta ahora, ha hecho que esta bebida sea para snobs. Por otro, aunque las bodegas e instituciones hablan de que los jóvenes no beben vino, todas las actividades o eventos que han desarrollado se han hecho sin contar con nosotros. No se han acercado de verdad a preguntarnos cara a cara. Todo por los jóvenes, pero sin los jóvenes.

#### **Con la nueva ley del alcohol a punto de entrar en vigor, muchos ven con preocupación que se promoció el alcohol entre los jóvenes. ¿Qué opináis al respecto?**

Es normal, pero nosotros defendemos la moderación y siempre repetimos lo que nos dicen las madres, que tienen mucha razón: “lo poco gusta y lo mucho cansa”. Estamos muy orgullosos de ofrecer una alternativa diferente, en la que haya un consumo moderado de esta bebida.

#### **Cada vez hay más festivales de música en los que participan más marcas de vino... ¿Qué os parece?**

Fundamental y todo un acierto. A nivel personal, algunos de nosotros hemos estado en varias ediciones del Sonorama y el ambiente que hay es increíble.

#### **¿Sabéis si existen asociaciones como la vuestra en otras ciudades?**

Hemos encontrado solo una en Valdepeñas, creada hace más de veinte años. Nosotros queremos que este proyecto se refresque y que gente nueva se incorpore poco a poco. Todo el mundo es bienvenido. No tenemos prejuicios y nos gusta la diversidad.

#### **¿Os habéis sentido respaldados por el sector?**

Obviamente. Muy respaldados y estamos muy agradecidos a todos nuestros colaboradores, tanto bares como bodegas. Es algo que se necesita y a la vez beneficia a todos.

REPORTAJE  
Alejandra Malaina



Pedro Subijana

# *Los cocineros* que amaban el vino

El vino español lleva años escalando su particular Everest para conseguir incrementar su plusmarca. Mientras la alta cocina de nuestro país ya ha llegado a la cumbre gracias a grandes alpinistas de los fogones como Adrià o José Andrés, entre otros, el vino sigue en el campamento base. Ha llegado la hora de que los que coronaron hace años la gran montaña gastronómica tiendan su mano al vino y le den ese último empujón que necesita.

Josep Roca





Ferran Adrià

**E**

ste año se celebra el 65º aniversario de una de las más grandes hazañas del hombre: el coronamiento del Everest. El neozelandés Edmund Hillary y el sherpa Tenzing Norgay escalaron los 8.848 metros de la gran montaña el 29 de mayo de 1953, después de que muchos otros que se quedaron en el camino. En el mundo del vino, tenemos nuestro propio Everest. Mientras que la alta gastronomía ha vivido un momento de esplendor, con portadas en las revistas más importantes del mundo; el vino no ha sabido seguir esa estela de éxitos y se ha quedado en casa viendo como su consumo descendía drásticamente.

La llave de la puerta de nuestros productos la tienen los restaurantes españoles y sus cocineros. Ejemplo de ello ha sido el caso de Italia. Sus productos son tan populares en el mundo porque sus restaurantes siempre han apostado por vinos, aceites y otras delicias nacionales.

#### **Ferran Adrià y José Andrés, los mejores embajadores**

Son nuestros dos chefs más internacionales. Su pasión por el producto español les ha llevado a unirse en un gran proyecto, Mercado Little Spain. Un lugar de encuentro en pleno centro de Manhattan concebido para que la gastronomía española brille. Y seguro que será así, porque esta aventura cuenta con José Andrés y los hermanos Ferran y Albert Adrià, que unen fuerzas para sacar lo mejor de nuestras fronteras y llevarlo al otro lado del charco. "He soñado con abrir un restaurante en Nueva York desde que llegué aquí por primera vez", confesaba recientemente el propio José Andrés a los medios. "No puedo esperar a contar muchas historias de España junto a mis amigos, Ferran y Albert", con quienes compartirá más de 3.000 metros cuadrados de cocina y productos españoles, entre los que no faltará el vino.

Este tándem de genios de la cocina también demostró su compromiso con el vino en la pasada edición de Vinexpo Burdeos, en la que España fue el país invitado. Andrés y Adrià ofrecieron una cata excepcional de los mejores vinos españoles, acompañados de una gran exhibición de la mejor gastronomía bajo el título A taste of Spain (Un sabor de España). Por separado, su compromiso con el vino es notable. Tras cerrar su mítico elBulli, Adrià se dedica en cuerpo y alma a su elBullifoundation, una faceta que recientemente le ha valido el reconocimiento de Bodegas Vivanco.



José Andrés

Carme Ruscalleda



*Ferran Adrià y José Andrés se han unido en un gran proyecto denominado Mercado Little Spain para la promoción del producto español.*

El emblema riojano le entregó el pasado mes de abril la medalla como Patrono de la Fundación Vivanco, por ser exponente mundial de la gastronomía contemporánea, por su creatividad, su innovación y su pasión. Al otro lado del charco, José Andrés es la referencia indiscutible de la fuerza española en el extranjero y su poder impregna también al vino. Recientemente, un tweet en el que alababa el vino blanco de Abadía Retuerta hizo que se acabaran casi las existencias. Su mensaje "My wine of the summer" (mi vino del verano) bajo una foto de Abadía Retuerta LeDomaine 2013 hizo que sus casi 700.000 seguidores enloquecieran.

### Cocineros bodegueros

Karlos Arguiñano ha sido el último cocinero en meterse a bodeguero con su K5 Arguiñano. Un vino certificado por la D.O. Getariako Txakolina procedente de la uva autóctona Hondarribi. La bodega está ubicada muy cerquita de Zarautz, donde se encuentra el restaurante del televisivo chef. La puesta en marcha de este proyecto también ha sido posible gracias a la creatividad de Mikel Urmeneta (Kukuxumusu), que ha diseñado la marca.

Adolfo Muñoz, de Casa Adolfo (Toledo), también se une a este club de bodegueros-cocineros. Su bodega Viñedos Cigarral de Santa María fue fundada en 1997 y, además de bodega, es restaurante y vivienda familiar. En una extensión de 7 ha, de las que tan solo cuatro están destinadas al viñedo, se elabora su Pago del Ama.

Sin salir de Castilla-La Mancha también encontramos a Manuel de la Osa, del restaurante La Rejas, en Las Pedroñeras (Cuenca). Su proyecto vitivinícola está ubicado en Las Mesas y ya ha saboreado las mieles del éxito con reconocimientos por parte de concursos internacionales y críticos de la talla de Robert Parker. Hoy cuenta con un volumen de exportación que supera los dos millones de botellas al año.

### Cocineros comprometidos con el vino

Mario Sandoval -con dos estrellas Michelin- se ha convertido este año en el nuevo embajador de Viña Pomal de Bodegas Bilbaínas. Esta alianza, en la que el chef madrileño y la bodega riojana compartirán sinergias en la Sociedad Compromiso, un proyecto gastronómico que ya cuenta con medio centenar de restaurantes de nuestro país y que busca compartir conocimiento y nuevas perspectivas para sacar lo mejor de ambos mundos: la gastronomía y la enología. El cocinero vasco Martín Berasategui es otro de los más prolíficos en materia vinícola. Apadrinó en su día el arranque de Bodegas Vetus, en la DO Toro, lanzó en su momento un nuevo diseño de botella antiposos y participa actualmente en el curioso proyecto de Gonzalo Antón (Viña Izadi) junto a otros 49 cocineros como pequeños accionistas. La idea arrancó en los encuentros que Antón organiza en su restaurante victoriano de Zaldiarán con grandes cocineros del mundo. Así surgió también Orben 2006, donde se mezcla el amor por el vino y la gastronomía.



Mario Sandoval

José Pizarro



## *El vino es una bebida a la que Josep Roca, de El Celler de Can Roca, rinde culto.*

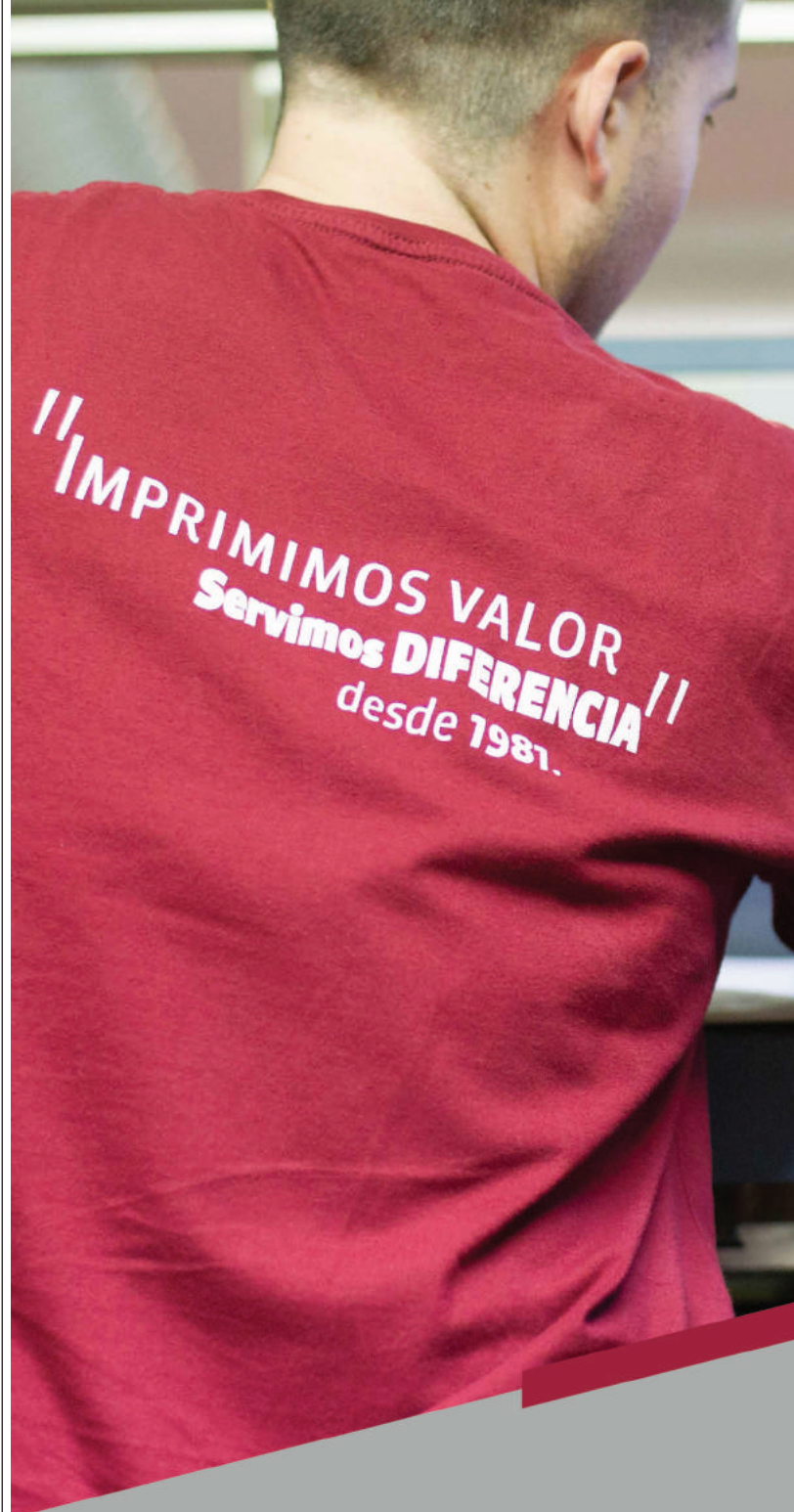
Carme Ruscalleda, la única mujer en el mundo que ostenta cinco estrellas Michelin, también se ha involucrado en el mundo del vino. En esta ocasión, la cocinera catalana colaboró con la bodega riojana Campo Viejo para elaborar los GastroVinos, una línea de productos gourmet con los que se reinterpretan los vinos de Alcarta. Este innovador proyecto de investigación organoléptica tiene como objetivo recuperar el importante papel del vino en la cocina mediterránea.

Antes del verano, en la exitosa tercera edición de La Cata del Barrio de la Estación de Haro (La Rioja), dos grandes cocineros brillaron con luz propia. Carlos Echapresto (La Venta del Moncalvillo) y Francis Panniego (Echaurren) fueron los dos chefs riojanos que acompañaron a los grandes vinos de las siete bodegas que componen el mítico barrio jarrero.

### **Cocineros que escribían de vino**

Un jovencito José Pizarro llegaba a Londres hace casi veinte años para dar rienda suelta a toda su creatividad. El primer restaurante que abrió fue José Tapas Bar, con el que hizo que los londinenses se enamoraran del arte del tapeo. Más tarde llegaron Pizarro y José Pizarro, en los que mostró su versión más formal. Y recientemente ha inaugurado Little José, en el Mercado Street Feast, donde es posible degustar de manera más informal sus tapas españolas. Como buen extremeño, en sus establecimientos los jamones de pata negra son el plato estrella, aunque Pizarro también ha conquistado a la City con otros productos Premium de nuestro país. Todas sus experiencias están recogidas en sus exitosos cuatro libros, que unen gastronomía y vino: Seasonal Spanish Food, Spanish Flavours, Euskadi y Cataluña.

Los Roca, con su laureado El Celler de Can Roca, han sido un revulsivo para nuestra gastronomía. Además de sus creaciones gastronómicas, que han posicionado sus restaurantes entre los mejores del mundo, son conocidos también por su pasión por el vino. Josep (Pitu) Roca es el encargado de este producto, al que rinde culto. Y toda esa sabiduría la ha plasmado en su libro homenaje "Tras las viñas. Un viaje al alma de los vinos" (Editorial Debate). "Tengo la suerte de que en El Celler de Can Roca la cocina escucha al vino", afirmó en la pasada edición del Wine & Culinary, organizada por Bodegas Torres. Precisamente en este encuentro, el anfitrión Miguel Torres hizo hincapié en que "necesitamos el prestigio de la cocina española para vender nuestros vinos". Esperamos que estos cocineros sean nuestros sherpas para escalar el Everest del vino, que no es otra cosa que alcanzar el reconocimiento que ya ha logrado nuestra alta gastronomía.



## **# nuestro proceso**

Queremos darte a conocer nuestro proceso, basado en la mejor tecnología y en un gran equipo de personas, sin duda la combinación ideal.

# Santiago Frías

Director general de Bodegas Riojanas

*"En Bodegas Riojanas creemos que la propia bodega es una de nuestras herramientas de marketing más poderosas"*

**N**acido a finales de la década de 1970 del pasado siglo, Santiago Frías representa a la quinta generación de la familia propietaria de Bodegas Riojanas. Creada en 1890, esta marca presume de ser una de las 13 bodegas centenarias de Rioja.

**¿Está reñida la actual obsesión por lo diferente con empresas clásicas como la vuestra?**

No nos sentimos relegados, al contrario. Lo bueno que tiene el vino es que conviven y tienen cabida, bodegas clásicas como la nuestra con proyectos más novedosos. El consumidor, en algunos momentos, prefiere algo nuevo y en otros, apuesta por bodegas clásicas que le aportan otros valores como seguridad, confianza y prestigio.

**Riojanas es historia viva de esta denominación. ¿Cómo veis la nueva era?**

La DOCa Rioja es líder en la elaboración y comercialización de vinos de calidad en España y para ejercer y seguir siendo líder tiene que ser pionera e ir evolucionando. De ahí la aparición de los vinos de paraje, pueblo y municipio, que persiguen seguir adaptándonos a los consumidores manteniendo el liderazgo en la calidad. Todas estas novedades, por parte del Consejo Regulador, nos abren un abanico de nuevas posibilidades de trabajo diferenciado.

**Sois unas de las 13 bodegas centenarias de Rioja, ¿qué papel deben jugar estas firmas dentro de la DO y del sector en general?**

Las bodegas Centenarias tenemos la responsabilidad de seguir siendo motores de la DOCa Rioja. Para ello, debemos ser los primeros en evolucionar en nuestro propio estilo, esencia e identidad.

**Tras trabajar en el departamento financiero del grupo, en 2009 pasaste a ser director general. ¿Cómo recuerdas ese momento?**

Recuerdo que coincidió con el comienzo de la crisis, que se prolongó hasta hace muy poco. Fueron años complicados pero gracias al equipo humano que forma Bodegas Riojanas, lo que vino a hacer la crisis fue mo-

tivarnos para seguir haciendo las cosas cada vez mejor. En este sentido, pesa más el amor por el trabajo bien hecho y el orgullo de poder trabajar en Bodegas Riojanas.

**En los últimos años hay una apuesta clara por los blancos de Rioja, aunque ya vosotros lo visteis en 1901 con Viña Albina ¿Cómo veis el futuro de este tipo de vinos?**

Rioja es fundamentalmente elaboradora de Vinos Tintos. El CRDO, en los últimos años, ha venido desarrollando acciones para poner en valor los vinos blancos de Rioja. Hace un siglo había más producción de vinos blancos que tintos en Rioja. Los vinos blancos de Rioja suponen un complemento ideal para las bodegas, ya que nos permiten dar unos vinos que ahora el consumidor está demandando especialmente.

**Riojanas cotiza en bolsa desde 1997, ¿qué supone esto?**

Por un lado te da más visibilidad, pero a la vez implica muchas más responsabilidades. Siempre decimos que la bodega es una empresa muy social y, en este caso, todo aquel que quiera ser bodeguero, comprando acciones en bolsa puede convertirse en accionista de una bodega de Rioja y por lo tanto, en un "poquito bodeguero".

**Con 200 hectáreas en propiedad, ¿tenéis pensado entrar en alguna de las nuevas categorías de vinos de municipio o paraje?**

Estamos valorándolo ya que, por nuestra propia filosofía, la marca Monte Real podría ser un vino de "municipio" y Viña Albina un vino de "zona" de Rioja Alta. La normativa se desarrolló el año pasado, pero todavía hay cuestiones que despejar antes de tomar la decisión. Respecto a los vinos de Paraje, lo estamos estudiando, siempre y cuando, tenga un sentido y aporte un valor diferencial.

**Vinos naturales, biodinámicos, bebidas a base de vino azules, ¿qué diría su tío D. Marcelo Frías Artacho?**

Antes hemos hablado de las bodegas centenarias. Las personas fundadoras de esas bodegas centenarias eran, en general, unas adelanta-

das a su tiempo. Marcelo Frías estuvo al frente de la bodega durante más de 40 años y era un emprendedor. No se puede mirar con nuestros ojos lo que ellos podrían ver pero, yo creo que tendría interés en conocer esas opciones y si las viera con potencial iría a por ellas seguro.

**Riojanas cerró 2017 con un beneficio de 680.000 euros, mientras que elevó sus ventas un 17,7%. ¿Cómo se presenta 2018?**

Seguimos en las mismas líneas estratégicas de trabajo que hemos venido realizando durante los últimos años y que se centran en nuestra apuesta por un crecimiento en mercados exteriores y un enfoque en la mejora de nuestros vinos, en nuestra capacidad de comunicación y en seguir reforzando nuestras marcas Monte Real, Viña Albina y Viore.

**Bodegas Riojanas se ha convertido en uno de los destinos enoturísticos imprescindibles en Rioja. ¿Qué aporta a la marca? ¿Cuál es la reacción de los turistas ante tantas décadas de historia?**

En Bodegas Riojanas creemos que la propia bodega es una de nuestras herramientas de marketing más poderosas. Cuando una persona se acerca a la bodega, ve cómo se trabajan los vinos y cómo se cuida todo lo que acompaña al proceso de elaboración y envejecimiento, entiende mejor el posicionamiento de nuestras marcas Viña Albina y Monte Real y todo el trabajo y dedicación que hay detrás de una botella de vino.

Intentamos que sea una visita en la que la persona se divierta, aprenda, sienta nuestra historia y confíe en nuestros vinos.

**A pocos meses del inicio de la vendimia, ¿cómo se presenta este año?**

La climatología este año está siendo óptima, al contrario del año pasado, cuando hubo heladas que mermaron sustancialmente la producción. El viñedo se ha recuperado muy bien. Las nevadas del invierno han ayudado a que las cepas se recuperen, pero todavía faltan unos meses y hay muchas variables que pueden condicionar la calidad final de esta añada.



# Syrah

## La uva inteligente

“La inteligencia es la habilidad para adaptarse al cambio” (Stephen Hawking) y nadie como la uva Syrah para este menester. El Ródano, en Francia, (clima frío) y en Conowara, en Australia, (clima cálido) han sabido sacarle el máximo rendimiento y en nuestro país no ha sido menos. La Syrah cada vez está más a gusto con nuestro sol. El primer viticultor inteligente que apostó por ella fue Carlos Falcó, Marqués de Griñón, a quien en su día tacharon de loco. El tiempo le dio la razón.





La Syrah/Shiraz es una de las seis variedades de uva del mundo más importantes junto con la Merlot, la Cabernet Sauvignon, la Pinot Noir, la Sauvignon Blanc y la Chardonnay. Estar plantada en medio mundo le ha hecho merecedora de cientos de nombres, tan diversos que van desde la ya mencionada Shiraz de Australia, hasta la Candive Noir, la Petite Syrah, la Plan de la Biaune o la Sirac, entre otras. La superficie plantada con vides de esta variedad ha pasado de menos de 10.000 hectáreas a principios de la década de 1980 a más de 140.000 hectáreas en 2004/2005, según datos de la organización del Concurso Syrah del Mundo. Al ser una variedad tan extendida en el mundo, resulta sorprendente apreciar cómo una misma uva puede dar vinos tan diferentes en función de la tierra que la ve nacer. Según el concurso, la distribución geográfica de la superficie actual es la siguiente: Francia (68.600 ha), Australia (36.500 ha), Argentina (12.000 ha), Sudáfrica (9.800 ha), California (6.600 ha), Chile (2.500 ha), Washington (1.180 ha) e Italia (1.040 ha). En 2005, 225 hectáreas de Syrah/Shiraz fueron plantadas en Nueva Zelanda. Esta variedad también se cultiva en Grecia, Suiza y, por supuesto, España.

Hace unos años era una auténtica desconocida en nuestro país, dominado por la Tempranillo y la Garnacha. Se sabía que Francia, concretamente en Borgoña y Ródano, se elaboraban grandes y carísimos vinos con esta uva, pero aquí todavía éramos algo reacios. Curiosamente sí llegaron a nuestros viñedos otras variedades foráneas como la Merlot o la Cabernet Sauvignon (esta última introducida por Carlos Falcó, Marqués de Griñón) pero de la Syrah, ni rastro. Quizá fue más miedo que otra cosa, porque ¿cómo se podía igualar la calidad de los grandes Ródano o Shiraz australianos? Había que intentarlo. Nuevamente, el Marqués de Griñón, propietario de la bodega de pago Dominio de Valdepusa, fue uno de los primeros en apostar por ella en la década de los 90.

#### **Syrah en el Nuevo Mundo vinícola**

Ante el prestigio de los monovarietales de Syrah franceses y el “miedo” del resto de países por apostar por ella, los del Nuevo Mundo, muy acertadamente, no se lo pensaron dos veces. La Syrah estaba de moda y había que aprovechar el tirón. Plantaron Shiraz por Australia, Nueva Zelanda y Sudáfrica y la jugada les salió muy bien. Había demanda, ya que la oferta del Viejo Mundo no cubría las necesidades. Negocio seguro. Además, es increíble cómo esta variedad de las mil caras se adaptó a estas tierras tan secas. La uva había llegado ya en el siglo XIX gracias a los colonizadores, quienes incluso optaron por cambiar algunas letras del nombre para ceñirse mejor a la toponimia del pueblo iraní de donde se piensa que es originaria esta variedad, la Shiraz. Bodegas australianas como Penfolds, fueron capaces de demostrar sus Shiraz podían competir en calidad con cualquiera de Francia.

### SYRAH DU MONDE 2018

Cada año se organiza en Francia la más importante concentración de vinos de Syrah. Una diversidad geográfica nunca antes alcanzada: 450 muestras, 28 países y 100 expertos catadores internacionales. La 12ª edición se celebró este año en el mes de mayo, en el Château d'Ampuis al norte del Ródano francés. La cita reunió 347 muestras de 24 países, otorgándose 30 Medallas de Oro. Cabe destacar a Enate Syrah-Shiraz 2013, que consiguió la única medalla de oro entre los vinos españoles. Las medallas de plata recayeron en cinco bodegas de nuestra geografía: Casa L'Angel Premium Syrah 2017 (DO Valencia); Borsao Zarihs de Syrah 2015 (DO Campo de Borja), Castillo de la Pena Syrah Monastrell 2017 (DO Jumilla), Murviedro Colección Syrah 2017 (DO Valencia) y Dop Jable 2016 (Vino de Calidad de Islas Canarias).



*Los productores españoles empezaron a pensar que en el país con más horas de sol al año, la Syrah podría dar otros matices únicos.*

### España se interesa por la Syrah

Después del revuelo internacional generado por esta uva, los productores españoles empezaron a pensar que en el país con más horas de sol al año, la Syrah podría dar otros matices únicos. Una Syrah más mediterránea, con intensidad de color, notas más balsámicas y de hierbas aromáticas. Carlos Falcó fue uno de los primeros en lanzar un monovarietal de Syrah en su Domino de Valdepuasa. Un Syrah de Toledo, que volvió a mostrar una cara nueva de esta variedad. Eso sí, detrás de las buenas críticas que recibió el vino había un gran trabajo de viticultura, en el que también participó el gran Emile Peynaud. Actualmente podemos encontrar Syrah en casi todas las regiones de nuestro país. Así, encontramos grandes ejemplos en Mallorca, concretamente en el inquieto Miquel Gelabert; en Somontano, que fue una de las denominaciones que antes se abrió a esta variedad; y otras regiones como Alicante, con Enrique Mendoza a la cabeza; Navarra, con bodegas como Inurrieta o Marco Real; La Mancha, con Arrayán; o Jumilla, con Alceño, entre otras. Incluso hay proyectos que van a contracorriente. En plena Sierra de Gredos, tierra de Garnachas de gran calidad, una pequeña bodega familiar abulense ha demostrado que la Syrah puede con todo. Se trata de Bodegas Finca Fuentegalana que, además de su Garnacha o Albillo Real, cuenta con monovarietales de Syrah, Cabernet Sauvignon o Merlot. Además, hay que destacar que la Syrah es también el "ingrediente secreto" de otros vinos excelentes que tienen un pequeño porcentaje de Syrah como el 100 puntos Parker Clos Erasmus, elaborado en el Piorat, o Mauro, de Mariano García.

### Dime dónde la cultivas y te diré qué tipo de Syrah tienes

El mercado anglosajón y, en general, el de los países del Nuevo Mundo clasifican sus vinos por variedades. Por otro lado, aquí en España y Francia, el origen es casi tanto o más determinante que la uva. En el caso de la Syrah es aún mayor la importancia del terruño, ya que al ser una variedad tan extendida por el mundo, las diferencias son abismales. Por supuesto, el tipo de viticultura que se haya practicado, la cantidad de racimos que se dejan por cepa (cuidado con la Syrah, ya que tiende a rendimientos altos) o la posterior elaboración en bodega son factores que también influyen. A grandes rasgos la Syrah se define como frutal, con notas florales como de violetas, especias, estructura voluptuosa y sedosos taninos. Mientras que las Syrah del Nuevo Mundo son más potentes, con fruta madura casi en la extracción -algo que gusta mucho en EE.UU. y, sobre todo, al todopoderoso Parker-, en el Viejo Mundo se buscan aromas más florales, frescos y no tan sobremaduros o al límite.

Quizá el éxito de esta aventura en España no consiste en elaborar Shiraz australianos o del Ródano, sino Syrah de Mallorca, de Navarra o del Somontano, vinos con el sello de la tierra. Se persigue que la uva se adapte al terreno y las condiciones de la zona y no al revés.



**La madera  
que sueña  
ser vino.**

**VARGAS**

**Artesanía creativa  
en packaging  
de madera**

Ctra. N 124, Km. 39,5.  
Gimileo (La Rioja) Spain  
Tel (+34) 941 304 454  
info@vargas.es  
[www.vargas.es](http://www.vargas.es)

# Nuestra selección

## DEHESA DEL CARRIZAL SYRAH 2014 DEHESA DEL CARRIZAL - DO PAGO DEHESA DEL CARRIZAL

A la vista se presenta con un llamativo color rubí con ribetes amoratados, mientras que en nariz se expresa de manera increíblemente intensa, con destacados aromas de confitura madura, aceituna negra y notas tostadas. Su cuerpo, tan profundo como equilibrado, llena la boca, donde se muestra goloso a la vez que sabroso. Su intensidad se modera según avanza el trago hasta alcanzar un final pulido.

## ALCEÑO SYRAH PREMIUM 50 BARRICAS 2016 ALCEÑO DO JUMILLA

Vino de capa alta o, lo que es lo mismo, oscuro y concentrado. En nariz se aprecia un perfecto equilibrio entre los aromas afrutados y aquellos que desprende la madera de roble nuevo. Todo ello hace que en boca se manifieste con unas características únicas y de gran expresión.



## SOLO TIRO SYRAH 2017 ARAGONESAS DO CAMPO DE BORJA

Su intenso color rojo guinda con matices violáceos da paso a una nariz de intensidad alta, con un aroma muy varietal en el que se conjugan potentes notas frutales y florales con ciertos tonos tostados. En boca resulta suave, amplio, estructurado, redondo, rico en matices, carnoso y con un largo postgusto.

## ENATE SYRAH-SHIRAZ 2013 ENATE DO SOMONTANO

A la vista se revela con un color rojo picota muy cubierto, mientras que en nariz ofrece toda una gama varietal que recoge notas de frutillos rojos, flores azules y aceitunas, que se asientan sobre un fondo de notas lácticas y vainilla. En el paladar es voluptuoso, con nobles y aterciopelados taninos. El final es muy persistente.

**FINCA ANTIGUA SYRAH 2015**  
*FINCA ANTIGUA  
DO LA MANCHA*

De un profundo y brillante color púrpura, en nariz se presenta con destacadas notas de flores azules, regaliz y tintero, que se complementan con una madera perfectamente integrada y notas de especias. En boca, la entrada es amable, cremosa y grasa, con un tanino pulido, una buena acidez y un final gustoso.

**TOROS DE GUISANDO  
SYRAH 2015**  
*FINCA FUENTEGALANA  
VT CASTILLA Y LEÓN*

Su color rojo rubí, con vivos tonos púrpura, avanza una nariz compleja y elegante, con un aroma muy intenso y complejo de fruta negra madura y violetas, que se funde con las sutiles notas especiadas que aporta la madera, la fruta y el terruño. En boca es suave y elegante, con taninos suaves y amables que aportan persistencia y un largo final.



**TORRE BARREDA  
SYRAH 2015**  
*BARREDA  
VT CASTILLA*

De color rojo picota con ribetes azulados, en nariz se manifiesta con una intensidad media-alta, con un claro carácter varietal y notas de frutos rojos y negros frescos, matices balsámicos y de frutos secos. En boca ofrece un buen paso, un postgusto medio-largo, taninos sedos y pulidos y una buena acidez que se funde con fondos tostados de la barrica.

**MALPASO SYRAH 2015**  
*CANOPY  
DO MÉNTRIDA*

Intensidad alta, con fruta roja en compota sobre un fondo de zarcillo y jara. Se aprecian también notas de hojarasca, arcilla, aceituna negra y hoja de tabaco. En boca es carnoso, con mucho potencial por domar, vinoso en el paso, con tanino maduro, buena acidez y un final persistente en el que retornan las notas de compota de fruta.



# El toro de OSBORNE cumple 60 *años*

Nada menos que 60 años lleva observándonos. Desde el horizonte, ajeno al paso del tiempo, en la soledad del que se considera inmortal, el famoso Toro de Osborne ha sido testigo del devenir de nuestro país y se ha convertido en un símbolo patrio. Contamos la historia de la valla de carretera más famosa de España.

Mucho han cambiado las carreteras de nuestro país y no digamos los coches que hoy circulan por ellas, pero la valla del Toro de Osborne sigue, desde su atalaya, acompañando a los viajeros desde hace 60 años. En 1957, la compañía de vinos y licores Osborne iniciaba una de las campañas más ambiciosas y osadas del mundo de la publicidad y que, por su rotundo éxito, se estudia en las universidades de todo el mundo. Manolo Prieto fue el encargado del diseño de esta silueta de dimensiones mastodónticas, que a lo largo de la historia ha vivido cientos de vicisitudes.

El Toro de Osborne ha sido fuente de inspiración de escritores y artistas de renombre internacional como Salvador Dalí o Annie Leibovitz, protagonista de varias películas y portada del mismísimo The New York Times en 1972, con el que se ilustró un reportaje sobre el cambio que estaba viviendo nuestro país. Y es que, desde sus distintos emplazamientos, este Toro enamorado de la luna ha visto cómo nuestro país ha ido cambiando. Pero no todo han sido alegrías. A pesar de esta fama mundial, estuvo a punto de ser sacrificado de nuestras carreteras, lo que desencadenó una fuerte movilización en contra. Finalmente, en 1997 el Tribunal Supremo reconoció el valor histórico, estético y cultural de la valla publicitaria, lo que aseguró su permanencia. Se pintó toda de negro, borrando cualquier mensaje publicitario, aunque siempre se le conocerá como el Toro de Osborne.

### El señorito inglés enamorado de Cádiz

La historia de Osborne se remonta a finales del siglo XVIII, cuando un joven comerciante inglés, de nombre Thomas Osborne Mann, tras formarse en los mejores colegios británicos, decidía explorar y encontrar su propio camino. Po-

niendo tierra de por medio, se embarcaba en una nueva aventura que le llevaría al Puerto de Santa María, Cádiz. Tierra que, por aquella época, era un hervidero para el comercio entre España y sus colonias americanas.

Pronto comenzaría a hacer negocios y es en esta localidad donde fundó su propia bodega que, más de 200 años después, se convertiría en el gran grupo empresarial que es hoy, de fama y reconocimiento internacional. Actualmente, Osborne es un imperio de bebidas y alimentación, con marcas tan conocidas como sus bodegas riojanas Montecillo, su bodega en Malpica (Toledo), su jamón de bellota Cinco Jotas, su Anís del Mono o sus afamados brandis 1866, Carlos I y más vinos VORS, entre otros proyectos.

### Primer toro en Cabanillas de la Sierra

¿Qué era eso que se ve en la carretera?, se preguntaron los lugareños de Cabanillas de la Sierra. Este pequeño municipio madrileño, situado en el km. 55 de la Nacional I, se despertó en 1957 con un nuevo vecino, un enorme toro. Este primer modelo estaba hecho de madera y medía alrededor de 4 metros. En su lomo rezaba el eslogan: Veterano, Osborne. La idea entusiasmó a propios y extraños y en un año se levantaron otras 15 siluetas del toro por España, llegando a la cifra de 500 en los años siguientes. En este tiempo, el diseño cambió de materiales (de la madera a la chapa metálica) e incluso creció en altura (de los 4 metros a los 14 metros). Incluso, en muchas ocasiones se vio obligado a cambiar de lugar. En 1962 se aprobó una normativa que obligaba a alejar las vallas a 50 m de las carreteras y a 125 m de las autopistas. "Fue entonces cuando el toro se hizo libre, se convirtió en amigo de los caminos y se adueñó del horizonte", señala Jaime Nuño en el libro conmemorativo "60 Años Toro Osborne".

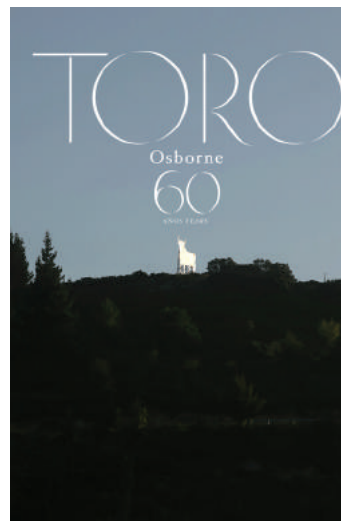


El toro de Osborne comenzó a decorar las carreteras españolas en 1957, cuando se colocó el primero en la localidad madrileña de Cabanillas de la Sierra (imagen central).



Nuevamente, en 1987 su existencia volvía a correr peligro con la aprobación de una nueva ley que prohibía cualquier cartel publicitario visible desde la carretera. La bodega contraatacó pintando completamente de negro la silueta y borrando su mensaje publicitario. De nada sirvió, ya que en 1994 se le impuso una multa de un millón y una pesetas por no haber obedecido la normativa. Afortunadamente, fue la presión popular y la implicación de instituciones como la Junta de Andalucía, declarándolo Bien de Interés Cultural, lo que paralizó la condena del toro. En 1997, el Tribunal Supremo dictaminó que “El toro de Osborne colocado en las carreteras (...) ha superado su inicial sentido publicitario y se ha integrado en el paisaje”. El Toro finalmente se salvaba y pasaba a convertirse en mito.

Contra normativas, viento y marea, hoy en día son 95 los que han resistido el paso del tiempo gracias también a que periódicamente los toros pasan por “chapa y pintura”, un servicio de mantenimiento del que se encarga la Fundación Osborne. La bodega cuenta, además, en el Puerto de Santa María, con un espacio que rinde culto a esta famosa silueta. Toro Gallery es un espacio que permite conocer la historia de esta silueta, que cuando acaba de cumplir 60 años, puede ser considerada uno de los símbolos más importantes de nuestro país. Va por usted, querido toro.



**LIBRO CONMEMORATIVO**

*El fotógrafo Pau Barroso ha tardado 4 años y ha recorrido más de 90.000 kilómetros para retratar los 95 Toros de Osborne presentes en la geografía española.*

*El libro se puede adquirir tanto online como en los más de 190 puntos de venta que la Fundación Osborne tiene en toda España, además de en las tiendas que tiene Osborne en sus Bodegas de Mora, en El Puerto de Santa María y en Malpica de Tajo, Toledo.*



FINCA MONTEPEDROSO

VISITA NUESTRA BODEGA Y VIVE EL REENCUENTRO  
CON EL VERDEJO MÁS AUTÉNTICO



RESERVA PREVIA: **983 868 977**

**FINCA MONTEPEDROSO** Camino de la Morejona s/n 47490 Rueda, Valladolid  
 email. [montepedroso@bujanda.com](mailto:montepedroso@bujanda.com) web. [www.fincamontepedroso.com](http://www.fincamontepedroso.com)  
 blog. [www.entrevinosypagos.com](http://www.entrevinosypagos.com) t. [@F\\_Montepedroso](https://twitter.com/F_Montepedroso) f. [/FincaMontePedroso](https://www.facebook.com/FincaMontePedroso)



# Enólogos volantes

Cuando el tiempo es oro



Los enólogos volantes decidieron un buen día abandonar la “monotonía” de trabajar solos en una bodega para compartir su conocimiento en diferentes proyectos que les ilusionaran. Eso supone que deben estar en la carretera un día sí y otro también. ¿Cuáles son las ventajas y los inconvenientes de esta forma de entender la profesión? Conocemos de cerca las historias de estos aventureros del vino.

S uena el teléfono y el bodeguero de Ribera del Duero te dice que ha visto unas manchas en las hojas de un viñedo y no sabe qué hacer. Le pides que te mande una foto. Media hora después, el de Rioja te dice que la uva que ha llegado tras la vendimia no tiene suficiente grado. Dices que esta tarde irás para allá y que paren la vendimia. Mientras, ves un correo electrónico del último proyecto que has aceptado asesorar en Cariñena, en el que te comentan que han sacado una muestra de la barrica y que al vino le queda redondearse más de lo que habíais previsto...

Ese podría ser un día cualquiera de un enólogo volante. Afortunadamente, esta situación esta llevada al extremo, ya que aunque estos profesionales asesoran a varias marcas, cuentan con un gran equipo en cada bodega. No hay margen para la improvisación, por lo que la principal regla de todo asesor es la planificación y el seguimiento de unos protocolos para prevenir males mayores.

### **Volantes veteranos y novatos**

No fue fácil reunirlos a todos, pero conseguimos contar con algunos de los mejores asesores de nuestro país. Desde Xavier Ausás, exenólogo de Vega Sicilia y hoy en día uno de los “flyer wine makers” más codiciados, a los veteranos Gonzalo Rodríguez (Más que Vinos) y Pablo Ibáñez (Regina Viarum y Valdamor, entre otras); a Cristina Mantilla, una de las pocas mujeres en asesoría; y al benjamín Eduardo Eguren, hijo del gran Marcos Eguren que, tras doce años trabajando en el negocio familiar, en noviembre del año pasado decidió volar solo.



## **XAVIER AUSÁS**

### **Consultor**

Soy enólogo de vocación, por lo que hay pocas cosas que no me gustan de esta etapa como volante. Destacaría primero la libertad, que te permite gestionar tu tiempo. La otra parte, sería la posibilidad de conocer personas, otras maneras de negocio y otras zonas, que es muy enriquecedor. Todo lo que aprendes lo puedes llevar a todos los proyectos que asesoras.

*La principal regla de todo asesor es la planificación y el seguimiento de unos protocolos para prevenir males mayores.*



## **GONZALO RODRÍGUEZ**

### ***Más Que Vinos***

Lo mejor de ser un enólogo volante es la creatividad que tienes a la hora de trabajar en distintos proyectos. Es un trabajo de interpretación de las zonas y de lo que el bodeguero quiere. Son todo satisfacciones, aunque es verdad que a veces se hace duro tanto viaje y estar lejos de la familia.

### **Libertad frente a estabilidad**

Si para un estudiante de periodismo, su sueño es ser corresponsal de guerra, para un enólogo, asesorar diferentes proyectos nacionales e incluso internacionales podría ser su meta. La libertad y el enriquecimiento profesional y personal son los pilares de estos "aventureros". No hay tiempo para la monotonía, cada proyecto es un reto. Xavier Ausás, después de 25 años en Vega Sicilia, es actualmente uno de los "flyer wine makers" más buscados. Para este enólogo catalán hay dos aspectos que priman en su decisión de aceptar apoyar a una bodega: "las personas y el proyecto". Cuando salió de la mítica firma, a buen seguro que le llovieron las propuestas (aunque no quiso reconocerlo en el almuerzo), pero sí dijo no a muchas porque no encajaban en su forma de entender el vino: "no todo es cuestión de dinero". Actualmente, Ausás asesora a Pago de Carraovejas (Ribera del Duero), Osian (DO Rueda y Castilla y León), Marqués de Vargas (Rioja), Anima Negra (VT Baleares), Pago de la Oliva (Ribera del Duero), Pago del Cielo de Torres (Castilla y León) y Domaine Les Grand Bois (Provence). Además, cuenta con proyecto personal que verá la luz en febrero de 2019 bajo el nombre de Ausás Interpretación.

Cristina Mantilla también empezó trabajando en una bodega, pero su espíritu inquieto le llevó después a crear su propia asesoría: Mantivinos. Hoy trabaja con Bodegas Castrobrey (Rías Baixas), Palacio de Fefiñanes (Rías Baixas), Valmiñor (Rías Baixas y Ri-

bera del Duero), Valdesil (Valdeorras), Adral (Rías Baixas), Pazo de Rivas (Ribeira Sacra) y Vitheras (Asturias). Su larga trayectoria en asesoramiento la convierte en un valor seguro pero, para esta gallega de pro, el vino no tiene límites y está también inmersa en la preparación del prestigioso título de Master of Wine.

Y guiado por ese espíritu libre que todo enólogo volante debe tener, Eduardo Eguren, hijo del gran Marcos Eguren, también se ha creado su propia asesoría. “Necesito confundirme para seguir aprendiendo”, confesó Eduardo, que ya colabora con una bodega pequeña de Rioja Alavesa, Ukan, y que pronto dará el salto a la Ribera del Duero. La tierra tira y por ello también cuenta con su propio proyecto personal, fruto de unos maravillosos viñedos heredados de su abuelo materno. El inicio de un gran enólogo volador que dará mucho de qué hablar.

### **Papel del asesor**

“Un buen asesor debe adaptarse a lo que quiere el propietario. El problema surge cuando este enólogo volante quiere ser estrella”, reconocía Pablo Ibáñez. Este berciano, curtido sobre todo en bodegas gallegas, lleva muchos años trabajando en diferentes lugares porque “nunca me ha gustado estar atado”. Empezó con la asesoría Tecvin y en la actualidad trabaja con una docena de bodegas como Valdamor (Rías Baixas) o Regina Viarum (Ribeira Sacra), entre otras. Y cómo no, también cuenta con tres proyectos personales. “Hay más enólogos fijos



## **EDUARDO EGUREN**

### **Asesoría**

La juventud puede ser muy atrevida, pero algo me decía que tenía que saltar de la bodega familiar, a la que le debo todo, y seguir un camino nuevo. Yo me he embarcado en esta historia por el afán de seguir aprendiendo, de buscar diferentes estilos de vino.



## **PABLO IBÁÑEZ**

### **Asesoría**

La ventaja de trabajar en muchas zonas vinícolas es que te da experiencia y te permite conocer muchas cosas, desarrollarte técnicamente y, sobre todo, me da lo que más valoro: libertad.



## CRISTINA MANTILLA

### *Mantivinos*

Hay más ventajas que inconvenientes, por eso estoy aquí. Lo definiría como libertad, independencia e ilusión en cada proyecto. Organizándote bien, se puede llevar. Todos los días estoy aprendiendo algo y es un poco el motor de mi vida profesional.



## ROSA SAN ROMÁN

### *Directora Comercial de Tripecork*

Los corcheros nos cruzamos con estos enólogos volantes en la carretera. Hemos ido evolucionando gracias a vosotros y apoyamos tanto a los grandes como a los pequeños proyectos. Nunca debemos olvidar que la dehesa de alcornoque depende del sector del vino.

*Para un enólogo, asesorar diferentes proyectos nacionales e incluso internacionales, podría ser su meta.*







que volantes en España y una cosa no es mejor que otra. Hay enólogos en plantilla que saben más que los asesores y al revés”.

En un sector tan atomizado y con diferentes proyectos enológicos, el asesor también debe especializarse. Los hay que trabajan con marcas que elaboran grandes volúmenes y los que buscan el detalle y pequeños proyectos. Todos deben tener cabida, porque la responsabilidad cuando se trabaja con producciones altas es mayor. “Hay mucho en juego”, advertía Gonzalo Rodríguez, que asesora al Grupo Barón de Ley. En estos casos es importante nutrirse también de una gran equipo en bodega. Gonzalo Rodríguez es un manchego que conoce como la palma de su mano nuestra España vinícola. Su compañía Más que Vinos ofrece una ayuda integral desde la cepa hasta la comercialización.

El papel del enólogo volante quedó muy mal parado hace años en la película Mondovino. En ella se mostraba a uno de los más famosos, Michel Rolland, siempre de traje y montado en un coche de alta gama dando consejos a las bodegas por teléfono. El malestar del enólogo francés fue evidente, ya que esa imagen frívola perjudicó no solo a él, sino al resto de la profesión. Y si el móvil y los ordenadores son dos herramientas indispensables, en el almuerzo todos coincidieron en reconocer a los enólogos en plantilla, que son los ojos de todo asesor. Un tándem perfecto para lograr el objetivo común: elaborar los mejores vinos. Y tras esta parada, los asesores retomaron el vuelo. Buen viaje.



# Sorbitos de historia

- ① **VALTRAVIESO CRIANZA 1994**  
 Tinto Fino, Cabernet Sauvignon y Merlot  
*Una añada en la que el clima mimó el viñedo con unas lluvias de mayo intensas y altas temperaturas en junio, que propiciaron la aparición de muchos zarcillos. 24 años después encontramos un vino íntegro, con una nariz tenue, elegante, frutal y fresca. En boca sorprende su acidez y su largo recorrido, con recuerdos de cueros y hierbas aromáticas.*
- ② **VALTRAVIESO CRIANZA 1995**  
 Tinto Fino, Cabernet Sauvignon y Merlot  
*En 1995, la climatología deparó un invierno frío, heladas en abril y un verano caluroso que se relajó en agosto para ofrecer una buena producción. Como consecuencia, este vino es algo más cerrado, con notas frutales, ahumadas y amaderadas. La boca es ligera, aterciopelada, con buena acidez, tanino redondo y un final que persiste en el retrogusto.*
- ③ **VALTRAVIESO CRIANZA 2004**  
 Tinto Fino, Cabernet Sauvignon y Merlot  
*Tras un largo invierno y un verano caluroso que se alargó demasiado, la vendimia tuvo que realizarse un par de semanas antes de lo previsto. En estas condiciones se obtuvo un vino vivo, de buena intensidad aromática y frutal. En boca es vigoroso, goloso y concentrado, con una correcta acidez, un tanino maduro y un postgusto ahumado.*
- ④ **VALTRAVIESO CRIANZA 2005**  
 Tinto Fino, Cabernet Sauvignon y Merlot  
*Añada marcada por la escasez de lluvias, las bajas temperaturas del invierno y las altas del verano, que dieron equilibrio a la uva. En este caso, la nariz es expresiva, con fruta muy viva y aromas balsámicos y arcillosos. En boca, su entrada es amable, dulce, con un buen recorrido especiado y mineral, una acidez vívida, un tanino sedoso y un final largo.*
- ⑤ **VALTRAVIESO CRIANZA 2014**  
 Tinto Fino, Cabernet Sauvignon y Merlot  
*Un invierno frío y lluvioso y un verano tórrido ofrecieron un vino vigoroso en nariz, lleno de matices frutales, especiados dulces y notas tostadas. En boca se mantiene vivo, maduro y con recuerdos de fruta, especias y balsámicos que se unen a una excelente acidez, a un tanino aún por pulir y un postgusto largo.*
- ⑥ **VALTRAVIESO CRIANZA 2015**  
 Tinto Fino, Cabernet Sauvignon y Merlot  
*2015 registró un invierno no muy frío y seco, lo que propició una brotación más temprana. La nariz es aquí potente y muy frutal, con notas de cuero, arcilla, barnices, tostados y lacas. La boca es poderosa, directa, con gran estructura, rica tanicidad, muy buena acidez y un postgusto largo con notas de tabaco y chocolate.*



# VALDEORRAS, *La deseada*

Rafael Palacios, más conocido en la zona como el riojano, fue uno de los bodegueros “foráneos” que se quedaron prendados por los maravillosos valles por los que discurren el Sil y sus afluentes. Telmo Rodríguez fue otro enólogo que quedó atrapado por Valdeorras y a él le seguirían Grupo Jorge Ordóñez, ViniGalicia, Viña Costeira, Pago de Capellanes o CVNE, además de otros proyectos de capital gallego ¿qué ha pasado para que esta pequeña denominación gallega sea en los últimos años la más deseada?





C

uando nos llevamos a la boca un vino, debemos ser conscientes de que en él se guardan mil historias, paisajes y sueños. En España tenemos, afortunadamente, cientos de historias que descorchar, pero algunas se han construido mejor que otras. Valdeorras es una de las denominaciones que, a pesar de contar con una larga tradición vitícola, no ha llegado como debiera al consumidor.

Tras años de emigración preocupante de los pueblos a las ciudades e, incluso, de fuertes movimientos migratorios a Sudamérica primero y más tarde a Centroeuropa en el siglo XX, Valdeorras vive hoy en día un momento de resurgimiento. Su próspera industria de pizarra da de comer a muchas familias de la zona y este mineral también es el responsable de la personalidad de los vinos de esta tierra. Hay muchas razones naturales y humanas por las que Valdeorras es actualmente una de las denominaciones más deseadas tanto por bodegueros de la zona (muchos descendientes de los emigrantes que un día decidieron volver) como de otras zonas de reconocido prestigio de nuestro país.

Los primeros "forasteros" podría decirse que fueron Rafael Palacios (2004) y Telmo Rodríguez (2002). Ellos recuperaron viñedos casi abandonados y pusieron en boca de todos esta denominación gracias a sus reconocidos vinos. Palacio de Capellanes, con Luar de Sil, o CVNE, con Virxe de Galir, son las recién llegadas que han optado por la compra de bodegas en funcionamiento, lo que les ha permitido poner rápidamente sus vinos en el mercado. Además de estas marcas, en el top 10 de las de mayor producción, destacan A Coroa, A Tapada y las dos cooperativas existentes, Virxe das Viñas y Jesús Nazareno. Pero Valdeorras es mucho más, casi 2.000 viticultores que cuidan el legado vitícola de esta región, que disfruta de unas condiciones únicas para el cultivo de la vid.

#### Vinos de paisaje: agua, tierra, aire y fuego

"Para saber lo que es el vino habría que preguntárselo a un río, porque los ríos y las viñas se entretujan desde siempre, fundidos en el más hermoso abrazo de la naturaleza" decía Serafín Quero en "Los ríos del vino" (Miguel Gómez Ediciones, 2015).

El Sil es el río de la vida en Valdeorras y a su paso deja un paisaje mágico de granito, pizarra y laderas de pendientes increíbles en las que los viticultores de la zona desafían a la gravedad con sus plantaciones. Y es que, aunque el Miño lleva la fama, en Galicia, su afluente el Sil es el que lleva el agua y el que hace que el Miño sea el más caudaloso de la Comunidad. Otros ríos indispensables para entender la singularidad de los vinos de Valdeorras son el Xares y el Bibei. En el valle de este último se encuentran





algunos de los viñedos más famosos de la denominación, como los de Rafael Palacios, repleto de laderas graníticas y terrazadas repletas de viñedos antiguos (algunos casi centenarios), parecidos a los de la vecina Ribeira Sacra.

La tierra de Valdeorras presenta una gran diversidad de suelos en sus 1.360 hectáreas acogidas: aluviales, graníticos, pizarrosos y calizos. Y con esta singularidad, la denominación está demostrando que tiene mucho que decir.

**El camino se hace andando**

Si el camino se hace al andar, como diría el gran Antonio Machado, los de Valdeorras han ido andando poco a poco para llegar a su destino. Esta comarca es una de las puertas de entrada a Galicia y así lo consideraron los romanos. Un punto estratégico por donde cruzaba de este a oeste la famosa vía XVIII o Vía Nova, que comunicaba Braga con Astorga. Esta tierra también ha sido paso de comerciantes y legionarios romanos que trajeron las primeras cepas y la construcción de lagares para elaborar el vino. Su momento álgido llegaría con el Camino de Santiago, pues el paso de peregrinos y la construcción de los monasterios (centros neurálgicos de cultura) propició la aparición nuevas variedades y técnicas vitícolas.

Tras su exultante naturaleza de tierras rojas y negras, castaños y, por supuesto, viñas; Valdeorras guar-

**TIERRA DE BLANCOS...Y TINTOS**

El sector del vino está en plena evolución, lo que evidencia que no todo está inventado. El consumidor está asistiendo a un apasionante momento en el que no todo es lo que parece. Mientras zonas tan reconocidas por sus tintos como Rioja están mostrando sus blancos de calidad; en otras regiones eminentemente de blancos, cobran cada vez más protagonismo los tintos. Este es el caso de la DO Valdeorras. La Godello le ha abierto las puertas del mercado de los blancos junto a otras variedades como la Treixadura, la Dona Blanca o la Loureira, pero el carácter atlántico y mineral de sus tintos Mencía está siendo reconocido tanto por la crítica como por los consumidores de todo el mundo. Además de esta variedad, se está realizando un gran esfuerzo para promocionar otras uvas autóctonas como la Merenzao, la Souson, la Albarello, la Caiño Tinto, la Espadeiro o la Ferrón. Todo un descubrimiento para estos mercados ansiosos de nuevas zonas, variedades y estilos. Los tintos de Valdeorras darán mucho que hablar en los próximos años.



da también una historia de supervivencia y arraigo que el visitante percibe en cada rincón. Después de la época de esplendor vivida con el Imperio Romano y el Camino de Santiago, las gentes de esta región, al igual que otras muchas de esta Comunidad, en el siglo pasado se vieron obligadas a emigrar a otros países para labrarse un porvenir mejor. Años después, muchos descendientes han vuelto a la tierra de sus padres y, lo que es más importante, han levantado varios proyectos empresariales (entre ellos bodegas) que han devuelto la vida a Valdeorras.

El camino para conseguir la denominación también fue complicado y sus valedores encontraron muchas piedras a su paso. Finalmente, en 1945, Valdeorras consiguió ser reconocida como denominación de origen, siendo la segunda más longeva en Galicia, solo superada por Ribeiro (1932). En los últimos años, los objetivos de esta entidad se dividen en dos ejes complementarios: por un lado, se busca la recuperación de variedades autóctonas como la Godello y la Mencía y, por otro, se apuesta por la calidad. Tras años de esfuerzo investigador, de implantación de nuevas tecnologías y de modernización del proceso de producción, Valdeorras ha logrado que sus vinos estén entre los mejores de España, que lleguen muchas inversiones fuera de Galicia de marcas reconocidas y que hayan conquistado los cinco continentes.

*El Camino de Santiago y la llegada de peregrinos supusieron un punto de inflexión para Valdeorras.*



#### **CUEVAS DE VALDEORRAS, UN TESORO BAJO TIERRA**

La comarca cuenta con un gran potencial enoturístico aún por explotar. Además de un paisaje embriagador, bajo sus pies podemos encontrar pequeñas bodegas enterradas en la montaña en las que, desde época romana, se elaboraba y conservaba el vino. En algunos municipios podemos encontrar auténticos barrios vinateros, normalmente en lo más alto, que pueden adivinarse por sus curiosas chimeneas llamadas "refugallos", que sirven para regular la humedad. Con el paso del tiempo, estas cuevas se han ido perdiendo, pero afortunadamente, en los municipios de Vilamartín y Seadur, dos asociaciones se han empeñado en recuperarlas e incluso mostrarlas orgullosas al público en sus tradicionales Fiestas de las Cuevas. Celebradas durante el mes de agosto y en Semana Santa, atraen cada año a gente desde diferentes puntos de España y del extranjero. Nada mejor como conocer in situ esta tradición vinícola de Valdeorras y disfrutar de la hospitalidad, la música, la fiesta, la amabilidad y alegría de sus gentes y de, por supuesto, de esos vinos artesanales que fueron el inicio de esta denominación.

# Nuestra selección




**GUITIAN FERMENTADO EN  
BARRICA DE ROBLE 2015  
A TAPADA**

 **Godello**

Nariz de intensidad media, compleja, amplia, con aromas de fruta de hueso, flores, musgo, hierbas aromáticas y un fondo cremoso. En boca es amplio, fresco, directo y redondo en su conjunto, con buena acidez y un postgusto largo y mineral.



**LOURO 2017  
RAFAEL PALACIOS**

 **Godello y Freixadura**

Nariz intensa, limpia y varietal, con aromas de fruta madura, hojarasca, musgo y un fondo especiado y mineral. En boca es amplio, fresco, aterciopelado, mineral y cítrico, con un postgusto largo con recuerdo de hierbas aromáticas.



**VALDERROA  
CARBALLO 2015  
VALDESIL**

 **Mencia**

Intenso en nariz, maduro, complejo y con aromas frutales, especiados dulces, hierbas aromáticas, notas cremosas y un fondo de pizarra seca. En boca es amplio, estructurado, equilibrado y redondo, con buena acidez, tanino hecho y final persistente y mineral.




**GODEVAL CEPAS  
VELLAS 2017  
GODEVAL**

 **Godello**

Intenso, complejo, frutal y salino en nariz. La boca es franca, varietal, larga, igualmente frutal y con notas minerales y vegetales que proporcionan un final largo y una muy buena acidez.




**LAGAR DO CIGUR GARNACHA  
CRIANZA 2013  
ADEGA MELILLAS E FILLOS**

 **Garnacha Tintorera**

Buena intensidad en nariz, frutal, balsámico, floral, ahumado y terroso. En boca es glicérico, graso, con un buen recorrido en el que la fruta se torna licorosa, una correcta acidez, un tanino rugoso y un postgusto de media persistencia.



**PAGOS DE GALIR  
GODELLO 2017  
BODEGA VIRXEN DE GALIR**

 **Godello**

Nariz franca, fresca y expresiva, con recuerdos cítricos, frutas tropicales, flores blancas y herbáceos. En boca es directo, ágil y fácil de beber, siempre manteniendo un grato equilibrio.



**JOAQUÍN REBOLLEDO  
GODELLO 2017  
JOAQUÍN REBOLLEDO**

 **Godello**

Nariz fresca, elegante y muy varietal, con notas frutales y gratos toques balsámicos. La boca mantiene la frescura y a ella se suman recuerdos sutiles de herbáceos que dan paso a una excelente acidez, preludio de una buena evolución.



**CASAL NOVO 2017  
CASAL NOVO**

 **Mencia**

Nariz madura, con una intensidad aromática media, un punto elegante y un predominio frutal sobre un fondo herbáceo. En boca es equilibrado, seco, de medio recorrido y fácil de beber.



**VIÑAREDO GODELLO 2017**  
**SANTA MARTA**

**Godello**

Aromas de flores blancas y hierbas frescas, que casi dejan en un segundo plano a la fruta de hueso seca y madura. En boca destaca por su parte golosa su paso ligero, su final largo y su postgusto herbáceo.



**PEDRAZAIS GODELLO 2016**  
**ADEGA ALAN**

**Godello**

Nariz con intensos aromas cítricos, florales y herbáceos que se combinan con notas de musgo y boj, dejando un fondo de mentoles y farmacia. La boca es amplia, equilibrada, larga y compleja, con una destacada parte mineral.



**O LUAR DO SIL**  
**GODELLO LÍAS 2015**  
**O LUAR DO SIL**

**Godello**

Intensidad alta en nariz, con notas de flores blancas, fruta de hueso y recuerdos cremosos de sus finas lías. En boca es equilibrado, frutal y sabroso.



**VÍA XVIII 2016**  
**VIÑA SOMOZA**

**Mencia, Garnacha  
Tintorera y Mouratón**

Un vino diferente y con personalidad gracias a la combinación de uvas elegidas para su elaboración. En su conjunto ofrece mucha fruta madura y expresividad de la tierra, tanto en nariz como en boca.



**TINTO D'BERNA MENCÍA 2017**  
**GUITIÁN Y BLANCO**

**Mencia**

En este caso, la Mencia se revela más fresca que en la vecina denominación de origen Bierzo. Se aprecian tanto en nariz como en boca toques frutales y minerales, que se conjugan con notas especiadas que dan complejidad y volumen.



**DOMUS CRIANZA 2014**  
**ROANDI**

**Sousón y Mencia**

Intensidad alta en nariz, con notas de fruta roja madura que se deja arropar por la sutileza de la madera. En boca es sedoso y de buen paso, siempre con un claro protagonismo de la fruta que hace de su cata una experiencia agradable.



**TREBÓN 2015**  
**ADEGA DA PINGUELA**

**Sousón Brencellao y Mencia**

Nariz intensa, con claras notas de fruta roja madura que se ensamblan bien con otras que recuerdan a los matices tostados de la madera. En boca es elegante y con un final largo.



**TRASTE MENCÍA 2016**  
**JOSÉ LUIS ARISTEGUI**

**Mencia**

La nariz es muy fresca, con claros aromas de fruta negra que se entremezclan con recuerdos balsámicos. La boca es igualmente fresca, muy concentrada y tánica.

≡  
**MURVIEDRO**  
 • 1927 •

# *Un Bobal vestido de seda*

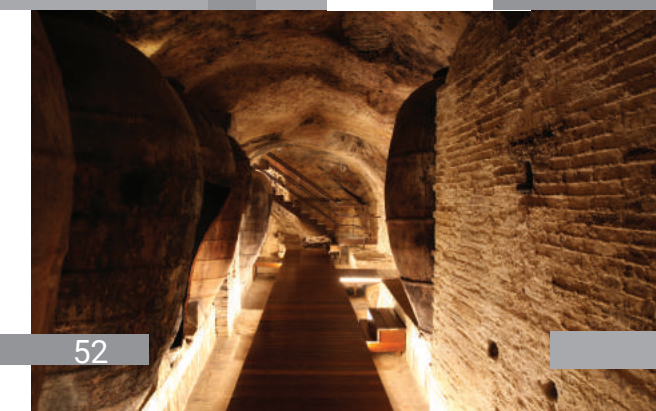
El 90 Aniversario de Bodegas Murviedro da paso a una nueva etapa que refuerza el vínculo con la tierra y su compromiso con la viticultura biodinámica y persigue unos procesos de elaboración de mínima intervención, que fomenten el cuidado de la tierra y sus viñedos antiguos. Es entonces cuando nace el vino La Casa de la Seda, un monovarietal de Bobal, elaborado bajo la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena a partir de una selección de uvas de viñas casi centenarias de la parcela El Ardal de Requena. Destaca por su proceso de elaboración casi ancestral para mantener la tipicidad de la variedad y tratar de reflejar todo el potencial del terruño.

De color rojo púrpura, intenso, despliega un aroma a fruta madura con un punto goloso que recuerda a la confitura de grosella, mezclado con hierbas aromáticas, viole-

tas y especias como el azafrán. El nuevo buque insignia toma su nombre de la nueva Cueva Museo que Murviedro inauguró el pasado octubre en el barrio de la Villa de Requena. Y nos invita a redescubrir la historia de la comarca, recordándonos que esos paisajes repletos de viñedos un día fueron centros neurálgicos de la ruta de la seda, llegando a convertir a Requena en el cuarto productor de seda a nivel nacional. Y fue esta industria tan potente la que hizo que, llegado el momento, los empresarios sederos invirtieran sus riquezas en el vino, al tratarse de un producto agrícola emergente como consecuencia de la crisis de la filoxera y la falta de conversión industrial. Fue así como Requena pasó a convertirse en capital vitivinícola, tal y como la conocemos hoy.

De hecho, su etiqueta está inspirada en la belleza de los dibujos de las antiguas telas de seda que se comerciaban durante la época de la ruta de la seda. A partir de un patrón floral, se combinan los stampings y relieves en seco, para crear una etiqueta envolvente que convierta la botella en una joya de la propia época. La botella, tipo borgoña, va acompañada de un pequeño colgante atado a la botella con un hilo de seda en el que se talla la historia de la casa.

Otra de las particularidades de este lanzamiento es que su etiqueta ya incorpora el logotipo que proviene del Castillo de Requena, haciendo referencia a las murallas del mismo y aportando así legado histórico y territorialidad.



## MURVIEDRO CEPAS VIEJAS BOBAL, MERSEGUERA Y MONASTRELL

La gama Cepas Viejas debe su nombre a los viñedos de Bobal, que son viñedos singulares de más de 50 años que corrían el riesgo de ser arrancados y fueron adquiridos por Bodegas Murviedro para salvaguardar su permanencia; y aplicar en ellos una viticultura respetuosa con el medio ambiente y de mínima intervención, que respetase al máximo la tipicidad de la variedad.

La primera referencia de la gama Murviedro Cepas Viejas debía ser en honor a la variedad autóctona por excelencia en la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena, la Bobal, y llevar su nombre: **Cepas Viejas Bobal**.

El Cepas Viejas Bobal está elaborado exclusivamente a partir de uvas de la variedad autóctona Bobal provenientes de viñedos de la zona del 'Medio Día' en Utiel Requena, donde el escaso contenido orgánico del terreno y las elevadas horas de insolación, dan una baja producción por planta pero de gran calidad. Así se consigue este bobal, que no deja indiferente a quienes tienen el placer de probarlo.

La bodega ha querido incorporar a esta gama el blanco **Cepas Viejas Merseguera** elaborado exclusivamente a partir de uvas de la variedad Merseguera de la Denominación de Origen Protegida Valencia, proveniente de viñedos antiguos, fermentado en barrica de roble y crianza sobre sus lías.

Murviedro Cepas Viejas Merseguera es un vino blanco muy aromático y de gran personalidad, ideal para acompañar en ensaladas, calderetas de pescado, fideuà, paellas, mariscos y carnes blancas. También es un excelente aperitivo.

El último lanzamiento, que completa la gama, el **Murviedro Cepas Viejas Monastrell** confirma la apuesta de la bodega por los varietales autóctonos. La Monastrell es una variedad de uva tinta que crece en muchas regiones del mundo, entre ellas la zona de Alicante, cuyo clima cálido le garantiza el sol que necesita para hacer vinos de sabor complejo y carnoso y taninos equilibrados, como este Cepas Viejas Monastrell.

Se trata un monovarietal tinto elaborado bajo la Denominación de Origen Protegida Alicante, que es donde esta variedad mejor se expresa, que promete ser una de las grandes novedades de la temporada. Y completa una gama que va camino de consolidarse como un referente obligado en alta hostelería, junto con el Cepas Viejas Bobal y Cepas Viejas Merseguera.

De color rojo intenso con tonos púrpura y aroma de intensidad alta, con recuerdos a fruta muy madura, este tinto de sabor carnoso y complejo resulta ideal para acompañar carnes rojas, guisos tradicionales, platos especiados y quesos fuertes muy curados.





**Jorge Hernández Alonso**  
@chefkoketo

Cocinero y director de arte, nos descubre la gastronomía sin artificios, una visión fresca de los fogones, que ya iba siendo hora.

## Ensalada de “Oscar the Waldorf”

Esta ensalada neoyorquina lleva el apellido de la hostería donde se inventó: el ilustre y prestigioso Hotel Waldorf-Astoria. Hostería de presidentes, reyes y estrellas como la bella Marilyn Monroe, que adoraba la lasaña; la maravillosa voz de Sinatra, que prefería una buena milanesa; la maravillosa Sofía Loren, que para quien no lo sepa escribió dos libros de recetas... Miles de celebridades de gustos y paladares exigentes.

Poca gente sabe que, inicialmente, el Waldorf-Astoria estaba dividido en realidad en dos edificios y negocios distintos que luego se unirían, construidos por parientes enemistados. La típica historia de familiares enemistados. De hecho, fue apodado “hyphen” por el “guion” que separa a ambos nombres y recuerda la unión de ambos locales. Este primer hotel fue derruido en 1929 y en su solar se construyó el Empire State Building.

El edificio actual es un rascacielos de estilo art déco de 190,5 metros de altura (que seguro vuelve a crecer), ubicada en la famosa Park Avenue de Manhattan. Fue el primer negocio en ofrecer servicio de habitaciones y en incorporar mujeres como cocineras. Lamentablemente fue cerrado en 2017 y estará en proceso de renovación hasta 2020, cuanto menos. Todos sabemos lo que son las obras...

Este legendario y lujoso albergue de famosos adinerados es conocido por sus creaciones en los fogones, como el

“red velvet cake”. También lo es por las leyendas que se han generado en torno a sus posibles creadores, no exentas de polémicas.

### El cliente siempre tiene la razón

En todas estas historias siempre existe un mismo denominador común, un exclusivo protagonista: “Óscar del Waldorf”, a quien más de uno le ha acusado de apropiarse de platos y también de anécdotas. En cualquier caso, un gran profesional de la hotelería. Oscar The Waldorf trabajó primero en el restaurante de lujo Delmonico, referente del distrito financiero y posteriormente se incorporó al hotel cuando éste se inauguró, en la época dorada, atendiendo a la élite de la ciudad. A él se le debe la mítica frase “el cliente siempre tiene la razón”, aunque no sea cierta.

En realidad, Don Óscar no se apellidaba Waldorf, sino Señor Tschirky. Un maître al que, sin ser chef, se le atribuyen algunos de los platos más célebres de sus cocinas. Seguro que os sonarán los famosos huevos benedict. Quizá sea menos popular la receta “Veal Oscar o ternera Óscar”, creada en honor al rey de Suecia Oscar II (básicamente es una chuleta de ternera cubierta de carne de cangrejo y una salsa baernes); y algo más conocidas la salsa mil islas (Thousand Island Dressing) y, por supuesto, la ensalada Waldorf que nos ocupa este artículo.







### Solo tres ingredientes

Como ocurre con el origen de los huevos benedict, Oscar asumió su autoría desde el primer momento, y la sirve por primera vez en 1893. Se ideó para el debut del hotel, durante un concierto benéfico en honor a la labor del Hospital St. Mary el 14 de marzo. En este menú intervinieron el Chef ejecutivo Edouard Beauchamp y, por supuesto, Oscar.

El restaurante la coloca en su carta por el gran éxito y rápidamente se populariza. Tres años después se presenta la receta en el libro "The Cook Book by Oscar of the Waldorf". Lo más destacable de la fórmula original es el término "mayonesa de buena calidad". Entendemos que se refiere a una salsa elaborada a mano, porque por lo demás es bastante simple.

También, hay que apostillar que la primera confección solo contaba con tres ingredientes y no incluía nueces: apio, manzana y mayonesa. Así que daba fácil juego a la imaginación y evolución de otros cocineros, quienes comenzaron a incluir pavo, lechuga, pasas, nueces, mostaza e incluso cerezas al marrasquino... Todo un mundo de posibilidades y algunos disparates. Parece ser que la incorporación de los frutos secos llegó en 1905 a través de un concurso de recetas organizado por Los Angeles Times.

En 2014, el Waldorf-Astoria contemplaba una mezcla oficial algo más compleja y sofisticada. Sumando la gravosa trufa, los refrescantes brotes germinados y una crema de leche más suave que la mayonesa.

¡Si Óscar levantara la cabeza!

## La receta

### INGREDIENTES

- 200 g de apio blanco
- 2 manzanas rojas o verdes ácidas
- 25 g de nueces peladas
- El zumo de un limón
- 2 cucharadas de perejil picado
- 1 cucharada de miel clara
- Ralladura de la cáscara de medio limón
- 80 ml de mayonesa

### ELABORACIÓN

Esta es la escueta descripción del buen maître: "Pele

dos manzanas crudas y córtelas en trozos pequeños, digamos alrededor de media pulgada cuadrada. También corte algo de apio de la misma manera, y mézclelo con la manzana. Tenga mucho cuidado de no dejar que se mezclen las semillas de las manzanas. La ensalada debe ser aderezada con una buena mayonesa".

O, dicho de otra manera: limpiamos todas las verduras y frutas. Rallamos el apio y lo rociamos con el zumo de limón. Cortamos la manzana en rodajas finas sin pelar y añadimos al apio. Picamos las nueces y después el perejil fresco, que incorporamos a la mezcla anterior. Sumamos la mayonesa, la ralladura de limón y servimos todo frío.





# Mikel Izal

Vocalista de Izal

*"No hemos sido un grupo de pelotazo; hemos dado cientos y cientos de conciertos a los que cada vez se sumaban nuevas personas"*

# E

l quinteto madrileño Izal, conocido por sus composiciones originales, principalmente de estilo indie, no ha parado de dar conciertos este verano..., ¡y los que le quedan! Con los temas de su cuarto álbum, "Autoterapia", y otros más clásicos, ha encabezado los carteles de los principales festivales del país. Hablamos con Mikel Izan, vocalista de la banda.

**Sois uno de los grupos del momento, con las entradas vendidas en cada uno de vuestros conciertos ¿da vértigo?**

Más que vértigo, lo que da es alegría y satisfacción por poder dedicarte a tu pasión después de tantos años luchando por ello. El vértigo lo sentíamos en los primeros años, cuando casi nadie venía a vernos después de habernos lanzado de cabeza, dejando nuestros trabajos para intentar vivir de la música y sin llegar a fin de mes.

**Premio Rolling Stone al Grupo Revelación 2013; Premio de La Música Independiente al Mejor Artista RADIO3 en 2014; o Premio Fest al Mejor Directo Nacional en 2016. De entre todos los grupos que están intentando hacerse un hueco y que, muchas veces, no lo consiguen, ¿qué os hace diferentes?**

Pues supongo que a esa pregunta, cada persona que ha empatizado con nuestro trabajo, respondería una cosa diferente. Hemos nacido y crecido en un ambiente de enorme democracia musical, sin apoyo de grandes discográficas ni grandes medios de comunicación, sin poder invertir en demasiada promoción, con lo que simple y llanamente nos empezó a escuchar quien quiso hacerlo. Y esa fue la clave, el boca a boca, la promoción más honesta y creíble que pueda haber.

**Vamos con un poco de "Autoterapia", el nombre de vuestro cuarto y último trabajo: ¿Cómo está el mercado de la música y cuál sería la terapia para solucionar sus problemas?**

Pues a nivel discográfico, desde luego, la venta de discos ya no es la que era. Sin embargo, creemos que en cierta forma se ha sustituido por un auge de la música en directo. A este

auge contribuye la nueva cultura de festivales. Mucha gente planifica sus vacaciones en función de qué grupos quiere ver en verano y dónde quiere verlos. La música en directo ha ganado un peso importante en el día a día de las nuevas generaciones. Eso es muy positivo.

**¿Qué os está dando Autoterapia tanto en el plano profesional como en el personal?**

Sin duda, este cuarto disco creemos que ha sido el mejor acogido por nuestro público de siempre y por el que se ha sumado con la publicación del álbum. Es espectacular que, a los pocos días de lanzar el disco, la gente ya cantara los temas en los conciertos como si fueran antiguos. Era complicado que este cuarto disco nos diera tantas alegrías después de lo bien que funcionaron los tres primeros y, sin embargo, ha superado con creces nuestras expectativas.

**¿Qué momento consideras que ha sido determinante para que el grupo despegara?**

El camino ha sido muy largo y está formado por muchísimos pasitos cortos, no hemos sido un grupo de pelotazo; hemos sido una banda que ha dado cientos y cientos de conciertos a los que cada vez se sumaban nuevas personas. Cuidar cada uno de los aspectos, hasta donde podíamos llegar en cada momento, ha sido clave. Desde el principio trabajamos pensando en la música como nuestra profesión, tanto cuando esta pagaba las facturas como cuando no lo hacía.

**Este año habéis vivido algo grande en México. ¿Cómo ha sido el recibimiento? ¿Hay muchas diferencias entre el público de un lado y otro del charco o la música no tiene fronteras?**

México y Colombia, y esperemos que dentro de poco se sumen nuevos países, han sido dos enormes alegrías inesperadas. En ambos países algo está empezando a suceder con nuestro trabajo y son milagros que te hacen una ilusión especial. El público mexicano y colombiano nos ha demostrado un cariño intenso. Es un público que se desvive por aquello que admira. Y eso te inspira y te anima a seguir buscando nuevas metas.

## Test del vino...

✓ **Un momento para tomar un vino:** De tapas con mis amigos.

✓ **Una zona de viñedos para perderse:** Alava y Rioja alavesa (tirando para casa).

✓ **Un restaurante para disfrutar de un vino y la gastronomía:** Cualquier asador arandino de los que hemos disfrutado en Sonorama.

✓ **Un plato y un vino:** Me han venido a la cabeza las patitas de cordero estofadas. Un tinto afrutado, que no sea peleón. Hasta ahí llega mi exigencia y mi incultura en este campo.

✓ **Un recuerdo con vino:** Mi adolescencia. No era precisamente por su sabor y calidad, sino porque en Euskadi el kalimotxo es religión y riega todos los momentos alegres que pasé con mi cuadrilla. Buena gente, mal vino. Así eran mis fines de semana.



*La prosa me sirve para expresar ideas que no me caben en las canciones.*

**Y además de líder de la banda, Mikel Izal también es escritor y ya cuenta con dos novelas en el mercado. ¿Cómo vives esta nueva faceta? ¿Cómo está el mercado editorial comparado con el de la música?**

La prosa me sirve para expresar ideas que no me caben en las canciones. Son dos formas de comunicación muy diferentes, pero al final terriblemente personales cuando uno escribe de corazón. Como ávido lector, profeso una profunda admiración y respeto por los grandes escritores, y desde ese respeto es desde el que me animé a estar a la altura, o intentarlo. Afortunadamente, gracias a los mensajes de muchos lectores como yo, he comprobado que los dos libros que llevo publicados hasta la fecha han hecho felices a muchas personas, y eso me hace feliz a mí. Seguiré imaginando mundos. Me divierte.

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

Todos esos procesos y alguno más. Me recuerdo por la calle tarareando melodías en la grabadora del móvil. Anoto cosas que me han llamado la atención, reflexiones que me han surgido en algún momento de aburrimiento... Todo proceso es válido.

**No hay festival de música importante que no cuente con vosotros. El próximo agosto estaréis en Sonorama. ¿Qué opinas de este evento donde el vino es el protagonista?**

Este año, Sonorama ha sido uno de los conciertos más grandes de nuestra historia, quizá el que más, a nivel de cantidad y calidad de público. Fue una auténtica celebración de la música

y de la vida, como cada Sonorama. Puedes notar en el ambiente que la gente es simple y llanamente feliz en ese festival. Creo que es lo mejor que se puede decir, ya no de un festival sino de cualquier actividad: que consiga generar felicidad.

**¿Qué os parecen todas las actividades que está moviendo el vino?**

El vino, bien saboreado y canalizado, puede ser un gran generador de felicidad. En eso va junto de la mano de Sonorama.

**Vuestro calendario de conciertos está lleno este año. Hay pocos puntos del país al que no haya llegado o vaya a llegar vuestra música. Una duda, ¿aprovecháis vuestras giras para hacer también giras gastronómicas y de vinos de la tierra?**

Intentamos que no se nos escape ni un solo plato típico allí a dónde vamos. Es uno de los pocos requisitos que pedimos en el catering.

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

Me cuesta imaginar una bebida más universal que el vino, creo que cada uno tiene un momento en la vida para acercarse a él de forma natural.

**¿A qué personaje relevante (actual o histórico) invitarías a una copa de vino y por qué? ¿Y a quién no?**

Le preguntaría muchísimas cosas a Barack Obama. Por otro lado, una copa de vino no se le niega a nadie... De un ser humano desagradable o mezquino también se sacan buenas historias y aprendizajes.



EL DISTINTIVO MÁS COTIZADO PARA UN PRODUCTO  
ENTRE LOS GRANDES GOURMETS.  
DESCÚBRELOS.



Los productos marca Club del Gourmet están elaborados con las mejores materias primas. Con una máxima: su calidad por encima de todo. Tienen un empaquetado específico y el idóneo según qué tipo de producto, conservando así las características de cada uno, su sabor, textura y aroma. Existe una gran variedad de artículos de marca Club del Gourmet desde sus conservas: mejillones, navajas, sardinas, hasta los aceites, cafés, té... El Club del Gourmet en El Corte Inglés le brinda la posibilidad de probarlos todos. Descúbrelos.



# La receta de ISAAC LOYA



REAL BALNEARIO  
ISAAC LOYA

## Remolacha esponjosa con sorbete de Mandarina, Gelatina PX, Maldon y burbujas Dauro



**Ingredientes:** *(Para el bizcocho)* 140 g de yemas, 176 g de claras, 96 g de azúcar, 90 g de polvo de almendras, 110 g de harina y 220 g de puré de remolacha. *(Para el sorbete de mandarina)* 1 litro de zumo, 250 g de azúcar, 120 g de ProSorbet frío. *(Para la gelatina de Pedro Ximénez)* 250 g de Pedro Ximénez, 3 hojas de gelatina y sal Maldon. *(Para el helado de remolacha)* 1.200 g de leche, 323 g de nata, 140 g de leche en polvo, 460 g de dextrosa, 52 g de azúcar, 20 g de neutro para helados y 390 g de puré de remolacha.

**Elaboración:** *(Bizcocho de remolacha)* Cocer en abundante agua 4 remolachas, reservar el líquido de cocción y, en la Thermomix, licuar las remolachas ya peladas, añadiendo el anterior líquido hasta obtener una pasta. Mezclar el resto de ingredientes

durante un minuto, colar, verter en un sifón y llenar un vaso de plástico con un ligero corte en la parte inferior. Cocinar durante 40 segundos en el microondas y enfriar a temperatura ambiente. *(Sorbete de mandarina)* Obtener un litro de zumo de mandarina y mezclar aparte los ingredientes sólidos. Añadir el zumo y emulsionar con batidora. *(Gelatina de Pedro Ximénez)* Hidratar las hojas de gelatina con agua fría y hielo, templar ligeramente el Pedro Ximénez, añadir la gelatina hasta su disolución y reservar en cámara. *(Helado de remolacha)* Cocer las remolachas en abundante agua y cocer pieles y tallos con los lácteos y reservar tapado con film. Montar las yemas y las claras con azúcar y añadir la anterior mezcla. Cocinar durante 85 °C durante 5 minutos, añadir la pasta de remolacha y colocar en la heladera durante 30 minutos.

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

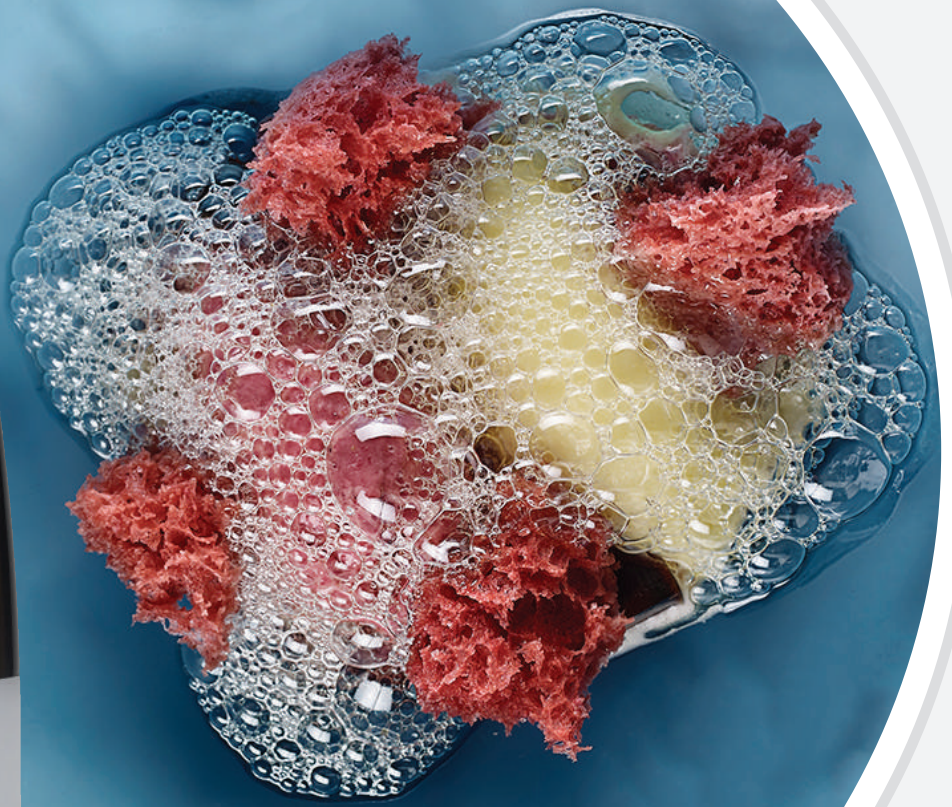
### Valverán

#### Masaveu Bodegas - Concejo de Sariego (Asturias)



Conocida por sus vinos de Rioja, Rías Baixas, Castilla y León y Navarra, Masaveu Bodegas es también pionera en la producción de sidra de hielo en pleno corazón del concejo asturiano de Sariego. Un arte en la que es pionera y que le hizo merecedora en 2017 del Primer Premio del Salón Internacional de Sidras de Gala. Esta sidra está elabo-

rada con manzanas autóctonas de las variedades Raxao, Durona de Tresali, Verdialona, De la Riega y Fuentes. Combinadas, ofrecen una sidra de color dorado envejecido, unos aromas complejos de cítricos y frutas desecadas y un paso por boca dulce y goloso, a la vez que elegante y fino, con un final ácido que aporta frescura.



REAL BALNEARIO  
Avda. Juan Sitges, 3 | 33405 Salinas (Castrillón)



### 1 Nueva imagen para Alcorta

Los míticos vinos de Alcorta amplían su zona de producción riojana y dan el salto a Rueda y Ribera del Duero con una gama de productos que se reparten entre el canal de hostelería (con las etiquetas Audaz, Apasionado, Ágil y Atrevido) y el de alimentación (con Avanzado y Abierto). Coincidiendo con los nuevos lanzamientos, las botellas han renovado su imagen con nuevas etiquetas y un tapón de rosca para su blanco de Rueda y parte de la producción de su crianza riojana.

### 2 Un viaje a través del tiempo, con Marqués de Riscal

Tras una cata de un total de 111 añadas de la histórica bodega (de 1862 a 2012) en noviembre de 2015, el Master of Wine Andrew Caillard, impresionado por la experiencia, la belleza del entorno y la calidad de los vinos decidió escribir este libro sobre la historia del vino de Rioja y de España.

### 3 Bonanto, un aperitivo de base vínica

Bonanto, de Mediterranean Premium Spirits, es un nuevo concepto de aperitivo que, en esta ocasión, combina en una receta de autor lo mejor de los vermouths y los licores. Una fórmula única y totalmente inédita de sabor dulce y amargo, que está elaborada con una mezcla de hierbas y raíces mediterráneas, cítricos seleccionados y un destilado de cereza. Bonanto se presenta en una botella cuadrada de 75 cl con un contenido bajo en azúcar.





4

6



5



#### 4 Freixenet ICE, un cava refrescante

Un cava diferente, que pide ser servido en copa de balón, con cubitos de hielo e imaginación. Resulta ideal para combinar con licores y frutas con los que crear sabrosos cócteles. Disponible en sus versiones Freixenet Ice y Ice Rosé, está elaborado a partir de uvas de las variedades Xarel-lo, Macabeo y Parellada con un toque de Chardonnay. De burbuja fina y elegante, deleita los sentidos.

#### 5 Cerveza de bodega con alma de sherry

Inspirada en la tradición jerezana, que exportaba sus botas de roble desechadas a otros países en los que elaboraban en ellas whisky, licores e, incluso, cerveza, este producto artesano recupera esa tradición, aunque con barrias nuevas, y presenta sus versiones Blond, Dubbel, Indian Pale Ale, Pale Ale y Barley Wine. Una curiosa innovación con sabor a sherry.

#### 6 Bomba de vacío inoxidable + 2 tapones de vino by Koala

Un práctico kit compuesto por una bomba de vacío fabricada en acero inoxidable más duradero, muy fácil de usar, que conserva los aromas y sabores hasta diez días y que mantiene así el vino más fresco durante más tiempo. La bomba viene acompañada de dos tapones de vino adaptables y reutilizables que permiten extraer todo el aire para seguir consumiendo más vino. A la venta en [www.koala.es](http://www.koala.es)

## VIÑEDOS DE LEÓN CUMPLE 50 AÑOS

En un atardecer del mes de junio y en el centro del viñedo de Viñedos de León (VILE) aguardaba una carpa transparente, donde nos daba la bienvenida el nuevo consejero delegado de la compañía, Antonio Vázquez Muñoz-Calero junto a la enóloga Ana Serrano. Se celebraba el 50 aniversario de la bodega y se abría una nueva etapa, en la que se seguirá trabajando por la calidad de los vinos impulsando las variedades autóctonas Prieto Picudo y Albarín, con las que también se elabora Don Suero y Valjunco rosado y blanco. Con la música en directo de Red House de fondo, pudimos degustar Don Suero Reserva Especial 50 Aniversario 2017, que dio buena fe de las futuras líneas de trabajo de VILE. Las novedades también han llegado a su cúpula directiva, con la incorporación de David de la Riva, que ha formado un equipo joven y prometedor.



## ARTESANOS DEL VINO EN LA PALMA

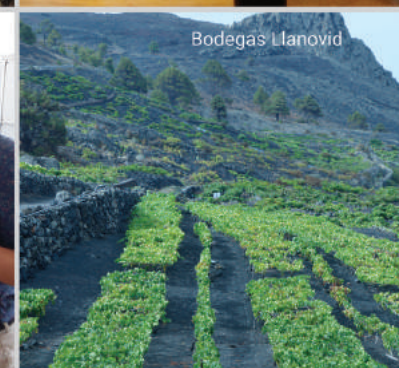
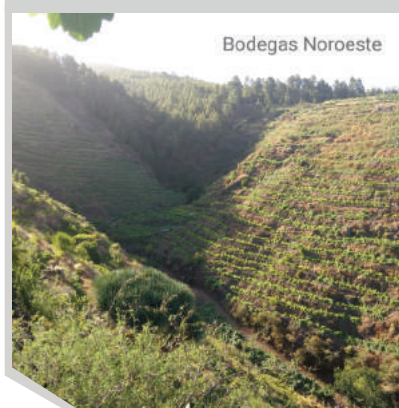
### Bodegas Noroeste

Atraviesas las nubes y, cuando parece que no puedes subir más, aparecen la gran mayoría de los viñedos de Bodegas Vega Norte. Entre 1.000 y 1.500 m de altitud, al noroeste y entre Tijarafe, Punta Gorda y Garafía, descubrimos su tesoro, sobre un terreno volcánico evolucionado. Los viñedos están situados en bancales para poder salvar la gran pendiente que existe en el terreno, como ocurre en la Olla del Lance. Allí los viticultores son verdaderos artesanos del viñedo. Vega Norte utiliza las variedades Listán Blanco, Albillo, Negramoll, Almuñeco, Listán Prieto y Vijariego Negro para elaborar sus vinos, entre los que destacan Vega Norte Ensamble 2016, Vijariego Negro FB 2016 y Albillo Criollo FB 2016. También elaboran un tradicional Vino de Tea, con variedades Negramoll, Muñeco y Listán Prieto que, envejecido en barricas de Tea de Pino Canario, es un vino diferente con recuerdos a resina.

### Bodegas Llanovid

El faro de Fuencaliente delimita dos parajes que distan 2 km y 25 días de diferencia en la vendimia: Llanos Negros y Las Machuqueras. El primero aporta el contraste del negro del terreno con el verde de un viñedo de 60 años de antigüedad, con 11 ha repartidas entre 54 viticultores y una altitud de 300 m. El sistema de cultivo es en rastras sobre un suelo volcánico joven, muy pobre e influenciado por el mar cercano. Esta amalgama de cualidades aporta complejidad a unos vinos tradicionales que se elaboran en depósitos de hormigón. Las variedades que se cultivan son Gual, Sabro, Negramoll, Vijariego y la conocida Malvasía. Los vinos que elabora su enólogo Carlos Lozano son Los Grillos, Los Tabaqueros, La Time, La Batista, La Tablada y Malvasía Aromática Naturalmente Dulce. Las Machuqueras también impresiona, porque sopla un viento constante muy fuerte y se han construido unas paredes de piedra negra para proteger el viñedo, que se encuentra entre 200 y 400 metros de altitud, donde encontramos Listán Blanco y Vijariego.

# Cuaderno de viaje



*Cuando comienzas a mirar el viñedo con otros ojos, descubres que cada suelo es único y que respetándolo y entendiéndolo es posible conectarlo con su entorno y crear vinos con identidad propia, que representan con singularidad su origen. Es entonces cuando tu mente elimina las barreras entre pasado y presente, permitiéndote redescubrir lo que ya conocías.*

*Descubre la nueva creación de Ramón Bilbao en Rueda*



## MIRANDO EL VIÑEDO CON OTROS OJOS

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

EL VIAJE COMIENZA AQUÍ



DESDE  1924

# RAMÓN BILBAO



# HEREDEROS DEL MARQUÉS DE RISCAL

Desde 1858

WINE MODERATION  
Act de Moderación



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

@marquesderiscal

#marquesderiscal

#momentosriscal

#experienciariscal