

VIVIR EL VINO

"DA BUENA CAVA A TU VIÑA Y TENDRÁS BUENA VENDIMIA". REFRANERO POPULAR

NOVIEMBRE 2018 | Nº 149

WWW.VIVIRELVINO.COM



VENDIMIA

*Como manda
la tradición*

3,50€



Somontano, la tierra
con nombre de vino

Vinos por menos
de 12 euros

Entrevista con
Manuel Herrera

LLÁMALO
#MARTELISMO



martelowine.com




TORRE DE OÑA
MARTELO



Alberto Matos
Director Editorial de *Vivir el Vino*

(eno)Turismo internacional

Al término de 2018, España habrá recibido un total de 81,2 millones de turistas internacionales, un 0,8% menos respecto al récord registrado en 2017. Según el Ministerio de Industria, Comercio y Turismo, pese a esta ligera caída, nuestras arcas ingresarán 89.440 millones de euros, un 2,8% más que durante el año pasado.

O dicho de otra manera, los turistas extranjeros parecen haber recuperado la sensación de seguridad en otros destinos que directamente compiten con España, como pueden ser Túnez o Egipto, azotados en tiempos recientes por el terrorismo y, a cambio, los que han decidido visitar nuestro país, aunque algo menos numerosos, han gastado más dinero en disfrutar de los servicios que les ofrecemos.

Ya hay quien cruza los dedos para que, por un lado, esta tendencia se consolide y, consecuentemente, los ingresos que esta industria genera no solo no se resientan sino que se incrementen. Por otro, también hay quien confía en que así se acaben los problemas que genera en las ciudades -especialmente en el centro de Barcelona, Madrid, Valencia, Palma de Mallorca o Ibiza-, en las que se relaciona el encarecimiento de alquileres y demás servicios básicos con la afluencia masiva de visitantes.

En definitiva, se reclama un turismo de calidad -que se deje el dinero- frente a una gran cantidad de turismo de bajo presupuesto que además resulta molesto para los ciudadanos.

Y la solución en este caso pasa por diversificar y ofrecer alternativas como las que propone el enoturismo, un tipo de turismo que el día 11 de noviembre celebra su día internacional.

Desafortunadamente, para que el enoturismo se convierta en una alternativa para los visitantes extranjeros aún queda mucho por hacer. Solo hay que echar un vistazo a un reciente estudio del Observatorio Español del Mercado del Vino (OeMv), que pone de manifiesto que hasta un 60% de los turistas que se adentran en nuestras fronteras no tienen ningún interés por el enoturismo. Y aunque no lo especifica, se desprende fácilmente que los que sí tienen interés no llegan a materializarlo nunca. De ser así, tan solo este año, hordas de más de 30 millones de extranjeros hubieran desbordado nuestros recursos enoturísticos. Cosa que, obviamente, no ha sucedido.

Y esa es otra de las cuestiones a mejorar, la coordinación entre entidades a la hora de elaborar estadísticas del enoturismo, que si bien manejan datos como el número de pernотaciones, el gasto medio, el sexo, profesión, edad o vinculación con el mundo del vino del enoturista, nada se sabe de su procedencia.

Todo lo contrario sucede en la vecina Francia, donde estos datos están más que controlados. De los 10 millones de enoturistas recibidos en el país galo en 2016, un 42% eran extranjeros, siendo los belgas (27%) los mayoritarios, seguidos de británicos (21%), alemanes (15%), holandeses (11%) y norteamericanos (4%).

Conseguir este tipo de datos en España puede ser desesperante. Y se lo digo yo que, además de en la comunicación del vino, también he trabajado en el mundo de la comunicación turística.

Aprovecho para deciros que, a partir de ahora, nos veremos por aquí... ¡O haciendo enoturismo!



Noticias



Entre lo divino y humano
por Jesús Rivasés



Palabra de enólogo
por Santiago Jordi



En el nombre del vino



El rincón del vino
María José Plasencia y
Raquel Navarro



Vino del mes



Novedades
por Raúl Serrano



Vendimia 2018



11 Magníficos 2018



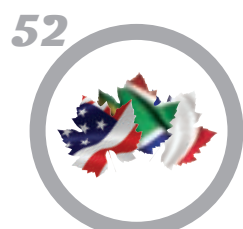
Entrevista
con Manuel Herrera



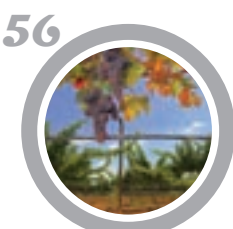
Somontano



Vinos por
menos de 12€



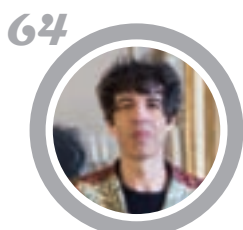
Encuentros
Vivir el Vino



México



La Cocina de Koketo



Entrevista
con Sinodie



Armonía
de sabores



Escapate

VIVIR EL VINO

DIRECTOR GENERAL

Dalmacio Lumbreras Luengo
dlumbreras@vivirelvino.com

SUBDIRECTORA GENERAL

Belén Crespo
belen.crespo@vivirelvino.com

DIRECTOR EDITORIAL

Alberto Matos
alberto.matos@vivirelvino.com

REDACTORES

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

COLABORADORES

Jesús Rivasés, Eugenia Rubio,
Carlos Alcocer, Santiago Jordi,
Mª José Plasencia, Raquel Navarro
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:

Vivir el Vino

FOTO PORTADA

Rafael López-Monné

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

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



CAMPILLO 57, EL HOMENAJE A NUESTRA 4ª GENERACIÓN

Campillo

Realiza tu sueño

WWW.BODEGASCAMPILLO.COM



Grupo Faustino apuesta por el arte

Pone en valor su marca más icónica de Rioja

El pasado mes de octubre, Grupo Faustino daba a conocer en Madrid sus principales novedades vinícolas, representadas, en primer lugar, por *Faustino Art Collection*, un proyecto que surge de la internacionalización y su vínculo con el mundo del arte. Esta fusión también se ha materializado en el diseño de su etiqueta, realizada por Willy Ramos, un artista colombiano residente en España que domina el óleo, las acuarelas y el carboncillo. Esta nueva etiqueta es un rediseño de la que ha acompañado a Faustino durante todos estos años. Por otra parte, acaba de lanzar *Faustino Icon Edition*, orientado al mercado nacional y de exportación. La tercera novedad que ha puesto en el mercado es *Campillo 57 Gran Reserva*, de Bodegas Campillo, todo un homenaje al trabajo, tesón e identidad de la cuarta generación Martínez Zabala.



MÉNTRIDA PREMIA LA PRESENTACIÓN DE SUS VINOS

Reconoce a la mejor carta de vino y etiquetas

El Consejo Regulador de la DO Méntrida ha dado a conocer el ganador de la mejor carta de vinos de esta denominación. Se trata del restaurante Juanito (Camarena, Toledo) cuya oferta cubre una amplia variedad de vinos de 30 bodegas y cooperativas pertenecientes a la DO Méntrida. El Consejo también ha premiado a la mejor etiqueta de vinos; un diseño que lucirán las botellas de esta denominación en los próximos años. La ganadora ha sido Ana Marchante Jiménez, licenciada en Bellas Artes y diseñadora profesional.

Familia Torres estrena bodega en Les Garrigues

En ella elabora ya su vino Purgatori

La nueva bodega Purgatori de la Familia Torres se ubica en el término municipal de Juneda, en la comarca leridana de Les Garrigues. Recientemente daba comienzo a su actividad coincidiendo con la vendimia de 2018, con la que ha elaborado una nueva añada del vino que le da nombre.

Las instalaciones -dotadas de depósitos de acero inoxidable y hormigón, y de botas de roble francés- se asoman a un viñedo que se distribuye entre tres cotas diferentes que ascienden hasta los 550 metros, con un desnivel de 200 metros. Cada una de esas parcelas se cosecha a mano y se procesa también a mano y por separado, para preservar la integridad del fruto.

Con todo ello, Purgatori resulta un vino expresivo de Garnacha y Cariñena, que se ha convertido en el emblema de la Familia Torres en Costers del Segre. De este modo, recupera el legado de los monjes benedictinos que ya hacían vino en este lugar inhóspito en el año 1770.



La DO Calatayud hace historia con la cata más larga

La Garnacha fue la protagonista de este encuentro que duró 12 horas

Fue realmente una "Cata Extrema", como bien definió en su lema la DO Calatayud, organizadora del evento. Durante 12 horas ininterrumpidas –de 11 de la mañana a 11 de la noche-, el pasado 26 de septiembre se probaron, en la terraza del emblemático cabaret El Plata de Zaragoza, diferentes vinos de bodegas de esta comarca, donde la Garnacha es la protagonista absoluta. Como resultado se logró la cata más larga de la historia y el desafío de reunir a más de 400 personas del sector, que se organizaron en catas continuadas de media hora de duración. El reto final fue poner de manifiesto la gran variedad de excelentes vinos que la DO Calatayud ofrece.



JÓVENES CON MUCHAS COSAS QUE DECIR

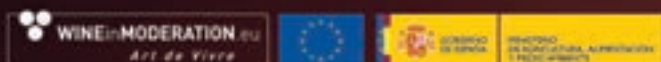
Los vinos de Valdepeñas dicen, cuentan y enseñan. Si tienes una historia, compártela.



Valdepeñas
Denominación de Origen

VINOS CON HISTORIAS QUE CONTAR

vinosvaldepeñas.com



El vino sólo se disfruta con moderación

Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural, Europa invierte en las zonas rurales

Castilla-La Mancha

EL VINO MÁS CARO DEL MUNDO, SUBASTADO POR 486.490 EUROS

Romanee-Conti pertenece a una colección privada y es el mejor vino de Borgoña

Una botella del vino Romanee-Conti cuesta la friolera de 558.000 dólares (486.490 euros). O al menos eso han pagado en una subasta organizada por la casa Sotheby's en Nueva York. La botella más cara del mundo es una de las 600 producidas en 1945, justo antes de que las viñas fueran arrancadas para ser replantadas. Pertenece a la colección personal de Robert Drouhin, quien de 1957 a 2003 dirigió la bodega Maison Joseph Drouhin, una de las más famosas de Borgoña. Romanee-Conti, considerado el mejor vino de esa comarca francesa, tiene sus tierras en la región de Cote de Nuits, con un total de dos hectáreas, donde produce entre 5.000 y 6.000 botellas por año.

El récord anterior para una botella de

vino fue para un Chateau Lafite Rothschild, de 1869, vendido en Hong Kong en 2010 por 233.000 dólares. Antes, en 2007, un Mouton-Rothschild se subastó por 310.700 dólares.



Rueda marida sus vinos con insectos

Grillos, gusanos y saltamontes entre las opciones

La DO Rueda se ha atrevido a maridar sus vinos con saltamontes y gusanos en una original cata celebrada en Suiza, primer país de Europa en legalizar el consumo de insectos. Tacos asiáticos con grillos, saltamontes en tempura con salsa de sésamo y mango, guiso de verduras y gusanos de la harina en salsa Hoisin con arroz, o queso curado con gusanos en salsa pesto y pastel de mezcla de insectos fueron los platos elegidos para combinar con los vinos de la DO Rueda el pasado mes de septiembre en la ciudad de Zurich.

Santiago Mora, director general de la DO Rueda, y Sebastian Bordthausen, experto alemán en la cocina con insectos, fueron los encargados de dirigir esta degustación tan especial, en la que se dio a conocer la versatilidad de la uva Verdejo. "Ha tenido una excelente acogida entre los consumidores suizos, y hemos demostrado que nuestros vinos son capaces de acompañar incluso los platos más complejos", aseguraba Mora.

El museo riojano Vivanco muestra el lado más 'Dionisiaco' de Picasso
La exposición reúne 22 obras que abordan su relación con el vino

El Museo Vivanco de la Cultura del Vino, situado en Briones (La Rioja) atesora entre sus fondos 22 obras de Pablo Picasso que abordan su relación con el vino. Una ocasión única para ver por primera vez estos trabajos juntos hasta junio de 2019, informa Efe. "No se puede decir que en esta exposición estén todas las obras de Picasso sobre el vino, pero puede darnos una idea de cómo interpretaba sus relación con Baco y Dionisio", comenta el director del museo, Eduardo Díez Morrás.

La muestra recoge, por ejemplo, un mosaico original con una escena de fiesta y vendimia; un grabado del italiano Mantegna, del siglo XV de la misma temática, o una litografía de Picasso "Hommage a Bacchus", de 1956. Una de las joyas del museo es el bodegón "Botella de vino" (Bouteille de vin, 1922), del cubismo, que habitualmente se enmarca en la colección permanente de este centro pero que ahora es punto de partida de esta interesante exposición.



Sssshhhhh...!

El secreto de la Ribera del Duero

Bodega Virgen de la Asunción · C/ Afueras s/n · 09311 La Horra (Burgos)
Tel.: 947 542 057 · info@virgendelaasuncion.com

Correos dedica un sello a los vinos de Ribera del Duero **Rinde homenaje a una tierra vitivinícola reconocida internacionalmente**

Correos está realizando tiradas de sellos postales dedicadas a las Denominaciones de Origen, y la DO Ribera del Duero es una de las elegidas. En el sello aparece un brindis entre el tronco de una vid y una copa de vino. De este modo, la compañía de logística rinde homenaje a un terruño tan único como es el de esta comarca y a la producción de uno de los mejores vinos del mundo. Aunque Ribera del Duero es una región vitivinícola muy antigua, su denominación solo tiene 36 años. En este tiempo ha logrado posicionarse como uno de los referentes del vino. Precisamente, la emisión de este sello pone en valor el impacto que ha tenido esta DO sobre la imagen del país dentro y fuera de nuestras fronteras.

Enrique Pascual, presidente del Consejo Regulador de la Ribera del Duero dice "estar orgulloso de la presentación de este sello; no solo es un homenaje a la tierra de Castilla y León y los vinos de la Ribera del Duero, sino a todas las gentes que lo hacen posible con su esfuerzo y trabajo diario". Estos sellos comparten imagen con la DO Guijuelo, a la que también Correos rinde homenaje con una edición de sellos referentes al jamón de esta tierra. La tirada total será de 160.000 ejemplares.



La fiesta del Albariño logra la distinción de Interés Turístico Internacional

Reportará más ventajas al sector vitivinícola de la zona

Suele ser la primera semana de agosto, cuando Cambados (Pontevedra) celebra sus populares fiestas en homenaje a su Albariño. Esta localidad gallega, que en 2017 fue nombrada "Ciudad Europea del Vino", espera con ansia la siguiente feria –edición XVII– porque ha recibido recientemente el reconocimiento de Interés Turístico Internacional. Esta alta distinción viene a otorgar a la Fiesta del Albariño mayor reconocimiento internacional y recibirá mayores aportaciones y ayudas económicas de las instituciones. Además, la Fiesta estará presente en acciones promocionales de las principales ferias del exterior y tendrá repercusiones positivas para la comarca de O Salnés, gracias al turismo que representa ventajas económicas para el sector vitivinícola.

Tras ocho años de gestiones y trámites municipales, el Gobierno comunicó recientemente al Ayuntamiento de Cambados esta distinción que contaba con todos los informes favorables de la Xunta.

Amprius rinde tributo a Los Amantes de Teruel

Lanza dos botellas de vino como homenaje a la legendaria historia de amor turolense

La bodega aragonesa Amprius Lagar y la Fundación Amantes se han aliado para promocionar Teruel, uniendo el vino y la historia más romántica de todos los tiempos. El resultado de esta alianza es la elaboración de dos originales botellas de vino, que bajo los nombres en latín *Tempus Amans* y *Aeternum* -'Tiempo de amantes' y 'Para toda la eternidad'- rinden homenaje a Isabel de Segura y Diego de Marcilla, Los Amantes de Teruel. Los nuevos vinos de la bodega, del grupo Térvalis, contienen tinto Garnacha 2016 y blanco Chardonnay 2016, respectivamente.

El gerente de Amprius Lagar, Pedro Casas, comenta que "en Teruel no sólo hay jamón, sino también existe un vino de calidad que marida perfectamente con el extraordinario jamón. Eso es algo que debemos creer-



nos de una vez por todas para poder ofrecerlo dentro y venderlo fuera".

Rosa López Juderías, directora de la Fundación Amantes, ha agradecido a la bodega su compromiso económico ya que "apoyará las actividades de la Fundación", y su aporte cultural, porque "estos vinos ayudarán a promocionar la imagen renovada de los Amantes".



EMBOTELLAMOS EL PAISAJE



FINCA VALPIEDRA

Termino el Montecillo sn. 26360 Fuenmayor - La Rioja
email. lvillegas@bujanda.com - web. www.fincavalpiedra.com
tienda online. www.shopfamiliamartinezbujanda.com
t. @FincaValpiedra f. /FincaValpiedra



Jesús Rivasés

Columnista, tertuliano y escritor



Un vino muy caro y en paz consigo mismo

La capital mundial del vino es Londres y goza de una excelente salud. Nueva York quizá intente disputarle ese privilegio pero, aunque el auge del vino es espectacular y el consumo y el conocimiento crecen de forma exponencial, la ciudad de los rascacielos todavía tiene mucho trabajo por hacer. El dinero, sin embargo, nunca ha dejado Manhattan, tampoco en el caso del vino. Las pruebas son contundentes. Hace unas semanas, en una subasta celebrada allí por Sotheby's, una botella de *Romaneé-Conti* de 1945 fue adjudicada por 558.000 dólares, es decir, unos 490.000 euros, todo un récord, aunque no absoluto.

La codiciada botella era una de las 600 producidas en 1945, antes de que las viñas de donde procedían las uvas fueran arrancadas para volver a ser plantadas más tarde. La del récord no fue la única botella que alcanzó precios estratosféricos aquella tarde de sábado neoyorquino, porque otra del mismo lote y añada alcanzó los 496.000 dólares (435.000 euros). Ambas procedían de la colección personal de todo un mito en el mundo del vino, Robert Drouhin, que estuvo al frente de la Maison (bodega) *Romaneé-Conti*, una de las más afamadas de Borgoña, entre 1957 y 2003 y donde acrecentó la leyenda del "Domaine".

Los precios a los que llegó la subasta fueron una sorpresa para todos, incluidos los responsables de Sotheby's, que habían estimado que cada botella de este *Romaneé-Conti* de 1945 se podría adjudicar por unos 32.000 dólares (28.000 euros), lo que significa que finalmente se remató por un precio nada menos que ¡17 veces mayor! El precio de 558.000 dólares también

supuso la ruptura del anterior récord vigente para una botella de vino de tamaño estándar, que ostentaba desde hace ocho años un *Château Lafite Rothschild*, vendido por 233.000 dólares (204.000 euros) en una subasta en Hong Kong en 2010. También superó la plusmarca de precio de una botella de cualquier tamaño. Hasta ese día, la botella más cara vendida nunca

era una de tres litros y medio de *Mouton-Rothschild*, también de 1945, por la que alguien pagó en 2010 nada menos que 310.000 dólares (272.000 euros)

No existen datos contrastables del estado del vino vendido con un precio récord. El comprador, como suele ser habitual en las subastas multimillonarias, exigió anonimato y no ha trascendido nada. Tampoco si la adquirió para coleccionarla, como inversión o, simplemente, para beberla. Todo es posible. Lo único que se puede añadir es que Sotheby's presentaba esas botellas como "las mejores y más exóticas, con un poder aparentemente eterno; un vino en paz consigo mismo en definitiva". También añadía que la cosecha de 1945 fue "rara y maravillosa" y justificaba que las etiquetas estuvieran "bastante manchadas, desgastadas, rasgadas y parcialmente difuminadas".

El vino avanza en Nueva York y Estados Unidos y el de calidad llegó para quedarse, hace bastantes decenios. Sin embargo, el vino todavía no es el rey de las bebidas en el inmenso país americano. En la misma subasta de Sotheby's, que adjudicó el Borgoña más caro del mundo, se batió otro récord. Puede sorprender a este lado del Atlántico, pero aquella tarde mágica de sábado en Nueva York, se adjudicó una botella de whisky escocés *Macallan*, de 1986, por 843.200 dólares (740.000 euros). La botella del destilado incluía otros atractivos, además de la bebida, ya que llevaba una etiqueta diseñada por el artista pop británico sir Peter Blake, el hombre que trabajó junto a los Beatles y responsable de la portada del mítico disco *Sargent Pepper's Lonely Hearts Club Band*. Peter Blake diseñó las etiquetas de 12 botellas de whisky diferentes que la destilería escocesa elaboró en 1986, con una producción total de 40 botellas. Toda una rareza, en la que no está claro qué es más importante, si el licor o la obra del artista, o quizá la combinación de ambas. Esto puede que sea imbatible, porque como explicó Oliver Barker, presidente de Sotheby's Europa, "con esta magnífica etiqueta para la mejor cosecha de *Macallan*, Blake puso su sello de oro en otro de los grandes placeres de la vida".

El vino, de 1945, fue elaborado con uvas de viñas que posteriormente fueron arrancadas.

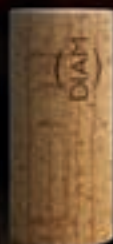


«Si es Diam ¡digo Sí!»

Desde hace más de 10 años Diam revoluciona el mundo del vino. Como verdadera solución enológica, los tapones Diam preservan la adecuada crianza en botella tal y como la ha concebido su creador. Diam, el guardián de los aromas, presenta un comportamiento mecánico y una neutralidad sensorial* inigualables que, asociados a una permeabilidad controlada, permiten, año tras año, la expresión de los diferentes rasgos sensoriales de cada vino. Al elegir Diam, el bodeguero y el enólogo tienen la satisfacción de ofrecer lo mejor de su trabajo a los amantes del vino. «Si es Diam, ¡digo Sí!».

www.diam-cork.com

Jean-Claude Mas, Viticultor Propietario, Domaines Paul Mas.



DIAM

El guardián de los aromas

Santiago Jordi

Elaborador y presidente de la Federación Española de Asociaciones de Enólogos



El sumiller como gigante con pies de barro

Hace ya casi un año desde que en Mendoza (Argentina), la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV), reunida en su Asamblea General, aprobara la esperada definición de la profesión de sumiller. Inmersa ya en su séptima y última etapa de debate, un sumiller es definido por este organismo en los siguientes términos:

“El sumiller es un profesional del sector vitivinícola y de la restauración (restaurantes, bares), bodegas, u otros agentes de distribución que recomienda y sirve bebidas en el ámbito profesional. Su campo de acción se sitúa en el servicio del vino en la restauración o en los establecimientos que venden vino y en el asesoramiento especializado a los actores del mercado del vino para garantizar la presentación y el servicio adecuados de los productos. El sumiller ha seguido una formación que otorga un certificado o diploma conforme con la definición, el papel las competencias previstos en esta resolución”.

Muchos “pseudosumilleres” que tratan de abrirse camino no responden a las obligaciones y responsabilidades que, según la definición, deben asumir estos profesionales.

Desde hace casi ya un año se trabaja también para el establecimiento de un contenido común curricular que concluya que los sumilleres de cualquier parte del mundo tengan una formación mínima similar. La sumillería verá así reconocidas sus funciones y competencias, en lo que supone un paso adelante tanto en el ámbito internacional como en el del sector vitivinícola, que reconoce e integra a todos estos profesionales.

Hasta que todo esto se consolide, la realidad del gremio es bien distinta. De momento, parece que no será fácil poder clasificar y estructurar unos estudios que, hoy por hoy, no acreditan a nadie para el ejercicio de esta profesión. Sumiller se pue-

de llamar a aquel que ha estudiado 600 horas en un curso de alguna cámara de comercio de nuestro país, o en una escuela de cata, mayor o menormente reconocida, o en algún curso online de 20 horas.

Independientemente de la burbuja que se ha vivido -y en cierta medida se sigue viviendo- alrededor de la gastronomía en general de nuestro país, en la que la proliferación de grandes cocineros nos ha situado en una órbita interplanetaria que obligadamente ha aupado también a los sumilleres de manera proporcional, lo cierto es que solo unos pocos elegidos han disfrutado de los placeres del éxito. El resto de los muchos “pseudosumilleres” que tratan de abrirse camino no responden a las obligaciones y responsabilidades que, según la definición, deben asumir estos profesionales.

Por tanto, al margen de si se acuerda que sean estudios académicos medios, superiores o universitarios, ¿cuál será el siguiente paso? ¿Se habilitará a todos aquellos sumilleres que han cursado estudios en alguna académica privada? ¿A esos que tienen un diploma que acredita X horas cursadas en alguna cámara de comercio con profesorado no cualificado?

Sea como sea, el daño producido al sector del vino por parte de sumilleres que han tirado la imagen de lo que debe ser un profesional ha sido muy importante. Como siempre pasa en la mayoría de estos casos, el ego y el interés por lucrarse de alguna forma u otra sobrepasa los límites de la realidad y los perjudicados somos los de siempre: aquellos que amamos el vino, lo respetamos y lo dignificamos, desde la cepa hasta la copa.

起源 ПРОИСХОЖДЕНИЯ EN EL NOMBRE DEL VINO

ПРОЕЛΕΥΣΗ উতস OR IRIGINEM

ORIGINE PODRIGETLO SOURCE HERKUNFT ORIXE A 'GABHAIL SOMA

MENTE - DEMENTE

PAGO CASA DEL BLANCO - VT CASTILLA

 Tempranillo - Syrah

Con estos dos nombres peculiares, Pago Casa del Blanco pretende ofrecer estilos antagónicos de vino -dos tintos 'dis-tintos'- que representen las dos personalidades humanas: la racional y la irracional. Así surgió *Mente*, para gente más cabal, lógica, centrada, para la que prima la razón, el método, el análisis, el conocimiento y las ideas. Representa un vino serio, clásico, un coupage al que estamos más acostumbrados, a base de Tempranillo. Por el contrario, *Demente* se identifica más con la locura, la transgresión, lo caótico, el inconformismo, lo atípico y lo irracional. Por la elección de las variedades, es un vino más alocado, distinto, irreverente. Podemos decir que *Demente* tiene un punto de locura, de aceptación o rechazo, como lo tiene la Syrah, uva base del coupage del vino. La primera añada de *Mente* y *Demente* (2008) "surgió de la necesidad de elaborar unos tintos con madera pero sin tanto recorrido", según la bodega.



ENEMIGO MÍO

CASA ROJO - DO JUMILLA

 Garnacha

El enemigo de esta bodega murciana, Casa Rojo, no es otro que un jabalí que bajaba de la montaña a robarle granos de uva. "Fue una calurosa noche de verano cuando descubrimos, agazapados, quién era el bribón que se comía aquellos granos", relatan desde la bodega. Ha elaborado tan solo 40.000 botellas de *Enemigo Mío*, un monovarietal dulce muy reconocido internacionalmente. Se trata de un vino de parcela única y viña joven que ha pasado por barrica de roble francés. De color rojo cereza con ribete púrpura, en nariz es frutal y floral, con notas de pétalos de rosa. Es delicado, elegante, con una rica complejidad en la que destacan aromas de frutas rojas y balsámicos propios de la Sierra de La Pila.



SOFIA

BODEGA DE MOYA - DO VALENCIA

 Bobal

El sueño de Yves Laurijssens, propietario de Bodega de Moya, se palpa en sus vinos. Hace seis años, este belga vino a España en busca de buenos terruños. Su fin era impulsar un proyecto vitivinícola que diese como resultado un vino diferente, nuevo y de calidad, pero a un precio razonable. Viajó durante nueve meses por varias zonas de la Comunidad Valenciana hasta encontrar su rincón. Desde él, rinde ahora homenaje a su gente, a las personas importantes de su vida. Y lo hace a través del nombre de sus vinos. El último lanzamiento, *Sofia*, es un tributo a su mujer (un vino de calidad, con más cuerpo y concentración, muy adecuado para días especiales). Con *Diego* homenajea a su profesor, por todo lo que le ha enseñado sobre viñas de Bobal; con *María*, obsequia a su hija mayor (un vino de 12 meses en barrica), mientras que con *Justina*, recuerda a su pequeña (este vino es más para consumo entre semana por ser vino joven).



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



Maridajes extremos

Después de nuestra visita a San Sebastián Gastronomika el pasado mes de septiembre, nos hemos detenido a reflexionar sobre las distintas catas en las que participamos, donde se hacía hincapié en los maridajes extremos. En este sentido, nos sorprendió que muchos de ellos, desde nuestro punto de vista, resultaran maridajes armoniosos, como los que proponían maridar espumosos con frutos secos, jamón ibérico, salmón o quesos curados. En nuestro caso, con nuestros menús siempre recomendamos un espumoso, preferentemente un champán o un cava de larga crianza, para nuestros maridajes. Y como resultado de nuestra experiencia, concluimos que, para nosotras, un maridaje extremo se compone de otros factores, pues un plato no incluye únicamente un solo producto, sino que está compuesto por varios sabores que se ensamblan obteniendo un resultado diferente y complejo, que puede no encajar en la percepción de todos los comensales.

Uno de los maridajes que consideramos más complejo o extremo podría ser nuestro plato de cigala a la brasa con blanco de cigala, que elaboramos añadiendo sake y una emulsión de aceite de semillas con un toque de picante suave, arroz suflado y cebolleta encurtida.

Este plato lo maridamos actualmente con un vino tinto de La Palma, *Mission's Grapes*, que es un monovarietal de Listán Prieto, variedad de uva minoritaria que los misioneros católicos

llevaron desde Canarias hasta América. Observando la reacción habitual de nuestros comensales, es cierto que sorprende, ya que no es común marcar este tipo de producto con un vino tinto.

Otro de nuestros maridajes actuales, que también podríamos considerar extremo, es el de nuestro chipirón con alcachofa, un plato con una acidez elevada que se ve potenciada por una salsa cítrica, mantequilla de cabra y una crema de ajo negro. En este caso lo acompañamos con el tinerfeño *Artífice Listán Blanco*, un vino fermentado en barrica con un carácter oxidativo, una sapidez muy marcada, matices minerales y notas de fruta de hueso pasadas, como el albaricoque o el melocotón. Desde nuestro punto de vista es una de las muchas joyas que tenemos en Canarias, que nos permite armonizar su carácter marcado con un plato que combina tantos sabores.

No obstante, la combinación de la que más satisfecha nos sentimos y que llevamos ya tiempo trabajando es la de nuestro clásico turrón de morcilla canaria con praliné de almendra y togarashi, que servimos de aperitivo y acompañamos de *La Pastora*, de Bodegas Barbadillo, un manzanilla pasado en rama. Lo habitual sería servirlo con vinos del marco de Jerez, con encurtidos o productos de mar. Sin embargo, consideramos que la morcilla canaria dulce, elaborada con frutos secos y cacao, acompaña de una forma satisfactoria y sorprendente, como así nos lo manifiestan nuestros comensales.

Podríamos seguir mencionando los diferentes tipos de maridaje que hacemos en nuestro restaurante pero finalizamos con nuestro postre de café, parmesano y pera asada y con nuestro árbol de dulces que, acompañamos con un vino seco del marco de Jerez como es el oloroso de *Paola Medina 2001*, de Williams & Humbert.

En conclusión podemos decir que nos encanta asistir a catas que fomenten la formación. Siendo más o menos acertadas, nos hacen pensar en cómo mejorar y en qué debemos o no hacer.

También lamentamos que los mismos profesionales que intentan impartir conocimientos no visiten los restaurantes gastronómicos para aprender del profesional que, día a día, mantiene un contacto directo con el maridaje y que, por el contrario, se aislen en su mundo sin mirar más allá.

Lamentamos que los mismos profesionales que intentan impartir conocimientos no visiten los restaurantes gastronómicos para aprender del profesional

LA MIRANDA DE SECASTILLA GARNACHA BLANCA 2016

Viñas del Vero - DO Somontano

Agradable recuerdo: Es un vino perfecto y en boca resulta suave, limpio y equilibrado, dejando un grato recuerdo en boca y en nariz, donde regala aromas de fruta blanca. Armoniza muy bien con ensaladas elaboradas, pescados, arroces, *foie* y quesos de cabra.

Especial cuidado: En los pagos Guardia Miranda y Purruogo, las cepas de Garnacha Blanca crecen, enveran y maduran hasta ser vendimiadas con cuidado y delicadeza, y de forma manual.

Garnacha Blanca: Esta variedad, aunque minoritaria, es típica del Somontano. El viñedo está situado en el Valle de Secastilla, en el extremo noreste de esta comarca, que posee las mejores características agroclimáticas para que la Garnacha Blanca muestre su potencial.

Elaboración: Los racimos se despalillan y se estrujan a pie de viña para introducirlos en la cuba de maceración y transportarlos a la bodega. Se trata de una forma peculiar de producir el vino.



TEMPRANILLO

CARLOS ALCOGER

VIVIR EL VINO
SELECCIONA SUS
11 MAGNÍFICOS
EN UNA
CATA A CIEGAS

¡NO SABÍA YO QUE
LAS CATAS A CIEGAS
DE VIVIR EL VINO
SE HACÍAN A OSCURAS!

95



**CARLOS MORO VIÑA
GARUGELE 2015**
*FINCA CARLOS MORO
DOCA RIOJA*

 **Tempranillo**

Carlos Moro presenta el 5º Vino de Finca con la colaboración y el buen hacer de Sergio Gurruchari. Se trata de un vino de Paraje, 'Finca y Autor', con el indiscutible sello de los vinos de Grupo Matarromera. Franco, maduro, con un punto de austeridad, aporta complejidad, ricas notas especiadas y tostados suaves. Gana la frescura de la fruta en boca a la madurez del vino en nariz. Aun así, es un vino largo, con profundidad en mitad del recorrido donde se juntan una clara acidez riojana y unos taninos sedosos. Todo conduce a un final donde el vino persiste en la memoria.

95



**FINCA LA REÑANA
VIURA 2017**
*BODEGA LUIS ALEGRE
DOCA RIOJA*

 **Viura**

Como dice el refrán, "no hay mal que por bien no venga". Afectada por una fuerte helada, la vendimia de 2017 fue temprana y ofreció una uva muy buena. En consecuencia, el vino es muy fresco, con una intensidad contenida en nariz y aromas de cítricos e incluso sutiles tropicales. Pero eso solo es el principio. El vino avanza y se hace grande y complejo, con especiados, dulces y punzantes, hojas de té y, en el fondo, una clara parte mineral y suaves e integrados tostados. La boca compagina la frescura directa en la entrada con un punto oleoso en su recorrido. Manda la fruta junto a sus notas de crianza y panadería, y una excelente acidez que termina en un final persistente.

92



**ALTOS DE LOSADA
EL CEPÓN 2016**
*LOSADA VINOS DE FINCA
DO BIERZO*

 **Mencia**

El Cepón es un paraje de unas 20 hectáreas de Mencia de una edad que puede llegar a superar los 50 años. Losada cuenta con unas 4 hectáreas en propiedad para así poder lanzar su última puesta en escena: un vino de parcela cuidado con mimo y variedad, lo que brinda un inmejorable resultado. En nariz es fresco, intenso, goloso, con mucha fruta y ricos balsámicos. Después desprende sensaciones de ricas maderas. La boca es amplia, de media estructura. Se trata de un vino sávido, muy fresco en todo el recorrido, con muy buena acidez y un tanino por redondear. El postgusto es largo, con gratas notas amargas y ricos mentoles.



92



TERMES BLANCO 2016
*BODEGAS NUMANTIA
DO TORO*

 **Malvasía y Verdejo**

Numantia presenta su primer blanco en tierras zamoranas. Y en esta apuesta, cambia el color pero no las formas. Se trata de un vino con cuerpo, en el que la barrica está siempre presente en armonía con el resto de aromas y notas del vino. En nariz hay notas de fruta blanca y Malvasía, que cumple su función ya que se deja arropar por una buena crianza. De tal modo que el vino crece en su conjunto con una más que correcta acidez. Cabe destacar el trago largo y buen volumen en boca. Por ponerle una pega, el vino blanco tiene una limitada producción, lo que significa que solo unos privilegiados podrán probarlo.

90



GANADERO 2017
*BODEGAS CANOPY
DO MÉNTRIDA*

 **Garnacha**

Como viene siendo habitual, Alfonso y Belarmino nos traen un vino de firma, con mucha frescura. Es de esos vinos que te hacen disfrutar, charlar y pasar un buen rato con la copa en la mano. Tiene Garnacha de libro, a la que han sacado todo el partido posible, muy bien elaborada. En nariz aparecen notas de fruta, flor y tierra; en boca, una frescura que incita a una segunda copa. Cuenta con una buena acidez y una justa estructura. Es fácil y agradable al paladar, ya que el tiempo de barrica es el justo y necesario: solo 2 meses. Al final, es uno de esos vinos que te alegra el día.

94



HERETGE SCALA DEI 2016
*BODEGAS CELLERS SCALA DEI
DOCA PRIORATO*

 **Cariñena**

Scala Dei muestra la peculiaridad que marca el terreno de pizarra en el Priorato y una Cariñena con carácter. Con una intensidad domada en nariz, es elegante y maduro, con notas de fruta negra en confitura y especiosos punzantes. Domina una parte mineral que le aporta esa complejidad y nitidez de la zona y que confirma su origen pizarroso. En boca se entremezcla la media estructura con un paso aterciopelado y domado en todo momento. Al final, vuelven los especiosos pero mandan la viña y el suelo, la pizarra, la arcilla húmeda, el carbón e incluso algo de tinta china. Posee una contenida acidez y un tanino sedoso que deja un final persistente con recuerdos de tabaco y humo.





Vendimia 2018

Como manda la tradición

Ya lo decía el refrán: “por el Pilar todos a vendimiar”. Siguiendo viejas costumbres, este año la recogida de la uva se ha ajustado a fechas “más normales” - septiembre y octubre-, gracias a las lluvias de primavera y a un verano poco caluroso. Habrá un 22% más de vino -se han recogido alrededor de 43 millones de hl- y se ha recuperado el resuello del labreo, que en estos últimos años venía marcado por las prisas; se vendimiaba en agosto a fin de evitar que el persistente calor curtiera demasiado la uva.

Recolestar el grueso de las uvas en octubre era una antigua tradición hasta que el cambio climático lo cambió todo. El bucle de los últimos años de escasez de agua y altas temperaturas provocaba un adelanto progresivo de la vendimia y una merma acumulada en la producción. Esta temporada, sin embargo, se ha roto esta tendencia y hemos asistido a una recolección “como debe ser” y “como manda la tradición”, según aprecian muchos viticultores y bodegueros consultados por *Vivir el Vino*, ya que se ha retrasado entre unos 15 y 20 días, en la mayoría de los casos.

En Andalucía, La Mancha, Levante y Extremadura se ha vendimiado casi a principios de septiembre con las variedades de ciclo más corto, mientras que en el centro y el este de la Península, la recolección se inició a mediados de ese mes; a finales, en el norte.

Las razones de este ‘ajuste temporal’ hay que buscarlas en el clima: tuvimos un otoño y un invierno secos, pero disfrutamos de repetidas lluvias en primavera y de un verano no demasiado caluroso. Todo esto ha regalado viñedos lustrosos en gran parte de la geografía, “excepto en algunos puntos del norte de la Península donde la humedad ha dado paso al hongo del *mildiu*, que se ha podi-

do controlar con tratamientos específicos”, comenta Carlos Mateos, responsable del sector vitivinícola de COAG. Según esta asociación agraria, la previsión de producción de vino+mosto es de unos 43 millones de hl, un 22% más. “Se trata de un porcentaje que se sitúa en la media de las cinco últimas campañas”, explica.

Las nuevas estimaciones de la vendimia realizadas en las últimas semanas por Cooperativas Agroalimentarias auguran una cosecha superior a los 46 millones de hl: para la Unión Europea estas previsiones pueden alcanzar los 170 millones de hl.

Cosecha sana

Carlos Mateos espera que “esta cosecha sea sana y de excelente calidad, ya que las viñas de secano han contado con humedad en las capas profundas del suelo y no han sido sometidas a un estrés excesivo”. Esta circunstancia ha permitido que la uva tenga una buena maduración, por lo que ofrecerá un vino de mejor calidad y una graduación equilibrada. Teniendo en cuenta las previsiones de producción y la calidad de la uva se prevé que se mantengan unos precios estables respecto a los de la campaña anterior y que se valoren las uvas según su calidad.

La vendimia se ha retrasado entre 15 y 20 días en la mayoría de los casos.

© Rafael López-Monje



DO RIOJA: "TODO EMPEÑO MERECIÓ LA PENA"

La vendimia en La Rioja ha sido muy larga y escalonada, aunque el tedioso trabajo ha dado sus frutos. Quizás sea arriesgado hablar de buen resultado hasta que el vino no entre en su etapa final, pero "las expectativas son muy positivas tanto en cantidad como en calidad", explica Pablo Franco, director del Órgano de Control del Consejo Regulador.

En cuanto al calendario, se ha producido un retraso de entre 15 y 20 días para la recogida de la uva con respecto a anteriores campañas, y ha recuperado el ritmo de 2016.

Los viticultores de esta región realizaron un esfuerzo heroico para hacer frente al mildiu, hongo que atacó algunos viñedos de la Rioja Alta, pero la cosecha ha cumplido con lo esperado y está dentro de la normalidad. Lo que sí se puede confirmar es que esta campaña será mejor que la pasada cuando los viñedos sufrieron una helada que afectó a la producción -se quedó en apenas 350 millones de kilos de uva-, mientras que para este año se prevé que se recojan 485 millones. La Rioja Alta ha sido el lugar más afectado por el mildiu, aunque los viticultores lograron mitigarlo con gran esfuerzo y tratamientos específicos.

Por su parte, en algunas zonas de la Rioja Baja se ha detectado una humedad mayor de lo habitual, a la que los viticultores han tenido que hacer frente para controlarla y que no tuviera efectos en la uva.

Finalmente, Rioja Alavesa también ha sufrido ataques de mildiu, pero han sido controlados y sus problemas fueron menores.



© CRDOCa Rioja

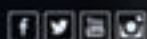
Los viticultores realizaron un esfuerzo heroico para hacer frente al mildiu.

EL MENCÍA PARA EL DÍA A DÍA



MEJOR TINTO CON CRIANZA

VIVIR **VINO**
365 VINOS AL AÑO 2019



DOMINIO DE TARES
www.dominiodetares.com

'NO NEWS, GOOD NEWS' EN CATALUÑA

El dicho inglés viene a decir que si no hay noticias, podemos aventurar que todo va bien. Así parece que ha ocurrido en Cataluña en esta temporada de vendimia. La buena disposición de la cosecha ha permitido una mejor campaña que la pasada para las bodegas que conforman la DO Catalunya.

Anton Castellà, secretario de la DO, explica que "todo se ha normalizado en cuanto a fechas respecto a años anteriores (algo más tardías)" y, por tanto, las previsiones de producción son mejores, al menos, que en 2017. La vendimia comenzó entre 7 y 10 días más tarde que hace un año; la fuerte ola de calor que vivimos en los primeros días de agosto ayudó a acortar la diferencia con respecto a años anteriores. Esta buena previsión en cantidad de cosecha responde –según Castellà– "a una salida de uva por cepa, superior a

la que se produjo el año pasado, y a una humedad adecuada durante buena parte del ciclo de la vid".

Hay otro dato a favor: no se han producido reducciones del grano que puedan acabar teniendo consecuencias en el resultado final, ni tampoco se han producido grandes incidencias de granizo y heladas primaverales.

Solo ha habido que destacar un problema de mildiu, que ha afectado a hojas y fruto antes de la floración allí donde no se ha protegido el cultivo, pero ha tenido poca incidencia en la cantidad final.

Además de cuantioso, se espera que sea un vino de calidad. El proceso de maduración del fruto avanzó a buen ritmo y en equilibrio con buenos grados y niveles de acidez adecuados. En resumen, "las perspectivas de aromas, color y estructura en los vinos son muy alentadoras", pronostican en la DO.

Esta cosecha será más generosa que en 2017.



RIBERA DEL DUERO RECUPERA EL PULSO

Alrededor de 8.372 viticultores y 279 bodegas participaron en esta campaña de vendimia en Ribera del Duero. La recolección comenzó en septiembre con la uva temprana, aunque el grueso de la cosecha se dio en la primera semana de octubre. Agustín Alonso, director técnico de la DO Ribera del Duero, nos explica que "en esta vendimia se recupera el ritmo de recolecta tanto en calendario como en producción de uva".

Es cierto que, comparada con la campaña de 2017 - en la que se produjeron varias heladas que redujeron la producción un 60%-, la cosecha de este año funciona mucho me-

jor, y se recupera la cantidad de uva de años anteriores. "Se ha normalizado la producción y el resultado es positivo en relación calidad-cantidad", añade.

De modo que se espera que la vendimia sea muy positiva en términos de cantidad y, lo que quizá sea más importante, calidad. Y es que las uvas recogidas presentan muy buenas condiciones, aunque aún es pronto para dar cifras definitivas, ya que hay que valorar los resultados de todas las zonas de la DO.

La recolección se ha llevado a cabo en 21.800 hectáreas, cuya inmensa mayoría (un 90 por ciento) corresponden a la variedad Tempranillo.

Gran. Faustino

1955

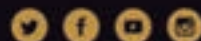
*La tradición no se hereda,
se conquista*



Faustino

TIMELESS ICON

www.bodegasfaustino.com





© Bodegas Bentomiz

En la Axarquía (Málaga) aún se vendimia como antaño.

PISANDO FUERTE EN EL 'PRIORATO DEL SUR'

La vendimia en la comarca de Axarquía (Málaga) también "ha sido estupenda", según el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Málaga y Sierras de Málaga. Esta zona es una de las pocas de Europa en las que aún se hace vino pisando las uvas con los pies, recogiendo los racimos con las manos y utilizando mulas para su transporte.

A falta de cerrar cifras, el Consejo prevé que, para el conjunto de las bodegas de esta comarca, la producción haya aumentado un 15% respecto al año anterior y se haya retrasado la recogida de uva una media de 12 días en relación a temporadas pasadas.

La altitud de la zona, su suelo rocoso, el ambiente seco y las pendientes de casi el 70% en el terreno, obligan a que el laboreo se haga como se hacía antaño, de forma heroica. De hecho, se la compara ya con la zona del Priorato (Tarragona) por sus características extremas del suelo en grandes desniveles y dificultad para utilizar máquinas.

En Bentomiz, una de las cinco bodegas de esta comarca que ya comienza a denominarse "Priorato del Sur", la cosecha ha sido muy buena y ha recobrado el calendario de siempre. A ella llegaron desde Holanda, André y Clara con el foco puesto en elaborar vino de forma artesanal, sin tecnologías ni sistemas mecanizados. "Nuestro objetivo siempre ha sido buscar la máxima calidad, aun-

que el rendimiento sea bajo", nos explica su propietaria Clara Verheij.

Este año, las abundantes lluvias y las suaves temperaturas han favorecido un buen proceso de floración de la vid y un buen cuajado de la uva en fechas habituales. "Comenzamos a recoger la uva blanca a principios de septiembre, cortándola en el momento justo de madurez con el propósito de obtener vinos finos y elegantes, ya que huimos de los vinos demasiado potentes. Nuestro objetivo es dar excelente calidad a nuestros clientes que suelen ser restaurantes de gama alta", añade Verheij.

El resultado es un vino de diferentes variedades de uva, cuyo precio final oscila entre 12,50 y 23 euros. En general, en toda la DO Málaga se estima un avance de la producción del 20% respecto a 2017 y un retraso de la recogida de 20 días, lo que implica recuperar el ritmo histórico de la cosecha en la comarca.

Otras de las zonas donde se vendimia de forma artesanal es Canarias. Vicente Jorge Molina, propietario de las Bodegas Noreste de La Palma, confirma que este año la vendimia empezó sobre el 20 de septiembre y que se alargará hasta noviembre. También aprecia que la cosecha ha sido un 50% más generosa que el pasado año y la calidad ha resultado superior. De pisar la uva con los pies y de recogerla con las manos nace su vino, Asertijo Dulce.

FRONTAURA BODEGAS

TORO
ZAMORA

GUÍA PEÑÍN 2019 CALIFICA "VINOS EXCELENTES" LOS TINTOS DE BODEGAS FRONTAURA

Toro, Zamora, octubre 2018

Un año más, la Guía Peñín 2019 distingue a Bodegas Frontaura con puntuaciones superiores a 91 puntos en la gama de sus vinos, entrando en la categoría de Vino Excelente (90-94 puntos).

Este reconocimiento respalda el esfuerzo realizado durante años por el equipo de Frontaura en su empeño por elaborar tintos complejos de extraordinario equilibrio confiando en la singularidad de la variedad de la zona 100% Tempranillo Tinta de Toro.

Respeto a nuestros terruños, confianza en las cepas viejas de la zona, elaboración tradicional, fermentación en hormigón, el silencio y el paso del tiempo en roble francés, confeccionan nuestro compromiso con la excelencia en Toro respaldado por los mercados internacionales.



Ctra. Pesquera de Duero a Renedo, s/n · 47315 Pesquera de Duero · Valladolid · Spain

comunicacion@nexusfrontaura.com
www.bodegasfrontaura.com · www.bodegasnexus.com



NexusFrontaura



bodegasnexusfrontaura

CANTIDAD Y CALIDAD EN LEVANTE, LA MANCHA Y GALICIA

Las primeras uvas Moscatel de Alejandría o la Chardonnay entraban en las bodegas de la DO Alicante a finales de agosto. Un verano suave dio lugar a una lenta maduración de las variedades tempranas, blancas y tintas. Después se recogió la más tardía y principal de la zona: la Monastrell. Según el Consejo Regulador, "tanto la calidad como la cantidad serán mayores que otros años". De hecho, la producción puede crecer hasta los 30 millones de kilos de uva frente a los 26,33 millones de kilos que se contabilizaron el año pasado.

Para los viticultores de la DO La Mancha, como Javier Conde, no hay duda de que esta campaña 2018 también dará lugar a vinos de muy buena calidad. Aunque lenta, la maduración de la uva ha sido equilibrada. Aquí, la variedad blanca de Moscatel es la estrella junto a la Chardonnay o la misma Sauvignon Blanc, de origen francés. Todas ellas han tenido una buena adaptación a la zona en la última década. Cooperativas Agroalimentarias ha revisado al alza los datos ofrecidos en julio y anticipa ahora un aumento de la producción de vino del 25% en Castilla-La Mancha, lo que significaría pasar de 19,4 a 24,2 millones de hectolitros. El bodeguero Félix Solís se ha atrevido a augurar que el avance de la producción final en esta región podría oscilar entre el 28% y el 30%.

Galicia también ha tenido una vendimia de alta calidad y de unos 61 millones de kilos de uva en las cinco DO de la zona. Como en anteriores recogidas, la mayor parte del fruto corresponde a la DO Rías Baixas, con casi el 60% del total. En esta zona, la vendimia se inició el pasado día 8 de septiem-

bre y finalizó en octubre, con la recolección de aproximadamente 36 millones de kilos. Rías Baixas cuenta con más de 5.000 viticultores, una superficie de cultivo que supera ligeramente las 4.000 hectáreas y más de 180 bodegas. Las previsiones en esta denominación de origen indican, además, que la vendimia será de las mejores de la historia en cuanto a calidad, a pesar de que puede disminuir en cantidad alrededor de un 7% respecto a la pasada campaña, según los primeros cálculos que maneja su Consejo Regulador.

Por volumen de uva a recoger, la siguiente denominación es la de Ribeiro. En esta vendimia se han recolectado 10 millones de kilos, frente los 9,6 millones vendimiados la anterior campaña. A continuación estaría la DO Ribeira Sacra, con una previsión de 6 millones de kilos (en 2017 se recogieron 5,5 millones). Luego vendría Valdeorras, con 5 millones de kilos (4,2 el pasado año) y, por último, Monterrei, con una previsión de 4 millones de kilos, frente a los 2,8 kilos recogidos en la pasada temporada.

Por último, desde Sanlúcar de Barrameda (Cádiz), la familia Barbadillo, especializada en la elaboración del vino blanco andaluz, asegura que esta campaña ha sido buena, ya que se han recuperado las fechas habituales de otros años. Pronostica una alta producción de vino que, muy posiblemente, superará en más de un 10% la de 2017. También aquí las condiciones climatológicas han dado lugar a una vendimia más tardía en comparación con años anteriores. La enóloga de Bodegas Barbadillo, Montse Molina, argumenta que "las condiciones climatológicas de todo el año se han traducido en una maduración lenta de todas las variedades de uva".

La maduración de la uva ha sido equilibrada y dará buen vino.

© CRDO La Mancha



SÉ QUIEN ERES

No eres como los demás, ni quieres serlo. Eres elegante, honesto
y equilibrado. Eres tan auténtico como tu tierra, la Ribera del Duero.
Eres siempre tú y eso es lo que te hace único.

LEGARIS
RIBERA DEL DUERO



Cata final MAGNÍFICOS 2019

En Vivir el Vino celebramos, una vez más, la Cata Final de nuestra *Guía 365 Vinos Al Año*. En ella, elegimos, con la ayuda de un selecto jurado, tres de los 11 Magníficos 2019: Mejor Tinto, Mejor Blanco de Guarda y Mejor Rosado. El resto de premiados que conforman ya el pódium de 2019 han sido elegidos por nuestro panel de cata bajo estrictos criterios de selección.



La Vinoteca De la Tierra al Vino, en Pozuelo de Alarcón (Madrid), nos cedió su espacio para celebrar la ya conocida Cata Final de la *Guía Vivir el Vino*. En esta ocasión, contamos con un jurado de lujo, integrado por Manuel Herrera (Finca Herrera), Alberto Saldón (Ramón Bilbao), Manuel Fariña (Bodegas Fariña), Julio Sáenz (Torre Oña), Alberto Moya (asesor gastronómico). Algunos de los integrantes, como Manuel Herrera, Julio Sáenz o Manuel Fariña, ya habían sido premiados en la edición pasada (Premio Al Mejor Tinto con Crianza, Vino Revelación y De Honor, respectivamente) y en esta ocasión les ha tocado precisamente a ellos aceptar la responsabilidad de elegir a los nuevos ganadores. A la cata a ciegas también acudieron Raúl Serrano, director de la *Guía Vivir el Vino* y Alberto Matos, director editorial de la revista *Vivir el Vino*.

Una cata final muy reñida

En la categoría de Mejor Tinto, el vino que se impuso fue *Mauro VS 2015*, de Bodegas Mauro (VT Castilla y León). La decisión no fue nada fácil, pues tal honor se lo disputaron otros dos vinos también merecedores del premio: *Las Tierras de Javier Rodríguez Finca El Teso 2014*, de Bodegas Javier Rodríguez (DO Toro) y *Cuesta Las Liebres 2014*, de Bodegas Pago de Carraovejas (DO Ribera del Duero).

El resto de competidores estuvieron representados por vinos excelentes como *Tourán Garnacha 2015*, de Bodegas Morca (DO Campo de Borja); *Castañal 2015*, de Bodegas Casar de Burbia (DO Bierzo); *Dominio de Es La Diva 2016*,

de Bodegas Dominio De Es (DO Ribera del Duero); *Finca Dofí 2016*, de Bodegas Álvaro Palacios (DOCa Priorat); *Figuero Tinus 2014*, de Bodegas Figuero (DO Ribera del Duero); *Cirsion 2016*, de Bodegas Roda (DOCa Rioja); *El Belisario 2015*, de Bodegas Tierra Labastida (DOCa Rioja); *Albaster 2015*, de Bodegas Teso La Monja (DO Toro) y *Albina Essencia 2011*, de Bodegas Riojanas (DOCa Rioja).

La categoría Blanco de Guarda estuvo igualmente reñida, en este caso entre *Selección Quinta de Couselo Rosal 2014*, de Bodegas Quinta Couselo (DO Rías Baixas) y *La Fillaboa 1898 2010*, de Bodegas Fillaboa/Masaveu (DO Rías Baixas), aunque finalmente se alzó con el premio el primero. El resto de rivales estaba representado por vinos de muy alta calidad como *Clavius 2016*, de Javier & Eulogio Wines (VT Castilla y León); *Phincas Thounsand Mils Blanco 2013*, de Bodegas Bhilar (DOCa Rioja) y *Lafou Els Amelers 2017*, de Bodegas Lafou/Roqueta Origen (DO Terra Alta).

En la categoría de Mejor Rosado, el galardón se debatió entre *Pla dels Àngels Scala Dei 2017*, de Cellers Scala Dei (DOCa Priorat) y *Marqués de Riscal Viñas Viejas Rosado 2017*, de Herederos de Marqués de Riscal (VT Castilla y León), si bien fue el segundo el que tomó la delantera y se hizo con el premio. Los otros grandes finalistas fueron *Pago del Vicario PV 2017*, de Bodegas Pago del Vicario (VT Castilla); *La Huella de Aitana 2017*, de Bodegas Gonzalo Celayeta (DO Navarra) y *Lalomba de Ramón Bilbao 2017*, de Bodegas Ramón Bilbao (DOCa Rioja).

Una nueva categoría

Una nueva categoría

El resto de premiados de las otras 8 categorías -de un total de 11 Magníficos- han sido seleccionados por el panel de cata de Vivir el Vino, dirigido por Raúl Serrano. Para ello, hemos pasado por un largo e interesante proceso durante el cual se han degustado 1.600 muestras recibidas. Entre ellas han sido elegidos los 365 vinos excelentes que conformarán la *Guía Vivir el Vino 365 Vinos al Año 2019*, entre los que, a su vez, solo 11 se han llevado el Premio Magnífico.

En el certamen hemos incluido un nuevo galardón: el Premio DIAM Innovación, que reconoce el buen hacer de las bodegas en materia de calidad y sostenibilidad en el completo proceso de elaboración del vino. Es decir, reconoce la buena gestión en la bodega, en el viñedo, en la empresa y entre las personas que trabajan en ella. De tal modo que serán merecedoras de este premio aquellas empresas que destaquen por sus nuevos diseños de negocio integrado, por su adecuada eficiencia energética, su control sobre la huella de carbono, rendimiento equilibrado, viticultura ecológica, o su brillante gestión de residuos, entre otros.



Imagen superior, de izquierda a derecha: Alberto Moya (asesor gastronómico), Raúl Serrano (director guía Vivir el Vino) y Julio Sáenz (Torre Oña).

Imagen inferior, de izquierda a derecha: Manuel Fariña (Bodegas Fariña), Alberto Saldón (Ramón Bilbao) y Manuel Herrera (Finca Herrera).



MAGNÍFICOS 2019

MEJOR TINTO

Mauro VS 2015 | VT Castilla y León

MEJOR BLANCO DE GUARDA

Quinta Couselo Selección 2014 | DO Rías Baixas

MEJOR ESPUMOSO

Gran Torelló BN Paraje Calificado 2011 | DO Cava

MEJOR TRAYECTORIA

Faustino | DOCa Rioja

MEJOR BODEGA DEL AÑO

Marqués de Vargas | Rioja DOCa Rioja

MEJOR BLANCO JOVEN

Rosa Ruiz 2017 | DO Rías Baixas

MEJOR ROSADO

Marqués de Riscal Viñas Viejas Rosado 2017 | VT Castilla y León

MEJOR TINTO CON CRIANZA

Baltos 2016 | DO Bierzo

MEJOR GENEROSO

Las Botas Amontillado Perpendicular | DO Jerez-Xérèz-Sherry

MEJOR VINO DULCE

VT Chivite 125 Aniversario 2016 | DO Navarra

MEJOR VINO REVELACIÓN

Valdelacierva Grano a Grano 2016 | DOCa Rioja

MAGNÍFICO A LA INNOVACIÓN DIAM

Península Vinicultores | DO Uclès

Manuel Herrera

Propietario de Finca Herrera

"Hay mucha 'etiquetitis' del vino en España"



Hijo de una larga saga de enólogos, Manuel Herrera abandera, como el Cid, aires frescos para sus viejas y buenas cepas castellanas. De palabra franca y directa, este viticultor muestra decepción por la DO Cigales. Dice haber salido de ella porque siente que "ha hecho mucho por esta denominación" y que, a cambio, "no le ha aportado nada". Fuera de la DO Cigales, donde sí es verdad que deja amigos, su discurso se transforma y aparece el Manuel Herrera apasionado, el que bate alas para intentar elevar a lo más alto el negocio del vino. Por un lado, planta su pica en Arribes del Duero –en su vertiente zamorana, cercana a Fermoselle–, para levantar una hermosa bodega *boutique*; dinamiza sus vinos que saldrán bajo la VT Castilla León (ya no bajo la DO Cigales) y, apuesta por la DO Vinos de Madrid. Durante la entrevista, visiblemente afectado por la reciente e inesperada muerte de su madre, y aún dolido por la de su padre Pascual Herrera –el famoso enólogo y presidente de la DO Ribera del Duero y la DO Cigales– lamenta que al sector le falte corazón, cultura del vino y equilibrio. "Hay mucha etiquetitis", comenta.

Desde pequeño vivió la viticultura de primera mano, gracias a su padre –también director de la Enológica de Rueda más de 20 años y director del Museo Provincial del Vino de Peñafiel–, y a su abuelo, muy reconocido en el sector. ¿Tuvo la necesidad de continuar con la tradición familiar o entró en este mundo de forma puramente vocacional?

Ya me hubiera gustado haber entrado en este mundo del vino por imposición, pero no fue así. Fue claramente por vocación. Quizás un 'poco bastante' tardía, pero fue realmente por una razón emocional: por amor al vino, al campo, pero, sobre todo, por pasar más tiempo junto a mi padre. No sería nadie sin su figura.

Una vez leí un artículo donde el hijo de Johan Cruyff venía a decir que dedicarse al fútbol siendo hijo de tan célebre futbolista era el mayor acto de humildad que podía tener un hombre. Ahora que está muy de moda lo del plagio (ríe) utilizaré esa cita. Ser

hijo de Pascual Herrera y dedicarse al vino es también un acto de humildad. Hay mucho trabajo y mucho cariño en todo esto...

"En España nos cuesta comercializar el vino, incluso beberlo. Y si nosotros no bebemos, tenemos un grave problema".

¿Cómo ve el mercado del vino español en 2018? En su opinión, ¿cuáles son las debilidades en nuestra forma de elaborar y vender vino?

Asistimos a las tres "Rs": Rioja, Ribera y Rueda. También hay un poco de "Albariñitis" y mucha "etiquetitis" del vino en España. En estas zonas hay vinos buenísimos y de gran calidad, pero no son todos, ni mucho menos; no se hace caso a otras zonas, que también ofrecen vinos excelentes. Por poner un ejemplo, en la Sierra de Salamanca hay una rica variedad, la Rufete, para elaborar vinos jóvenes; y en Arribes está la Juan García, para hacer vinos más serios y emocionantes. Al final, en España hace falta una cultura del vino, y sería bueno empararse bien sobre este mundo, ponerle corazón y sentimiento. Es vital conocer el alma del vino. Además, se miente mucho en este sector y se da más importancia a la foto, al cierto romanticismo del lenguaje, a hacer un cursillo rápido de vino, al esnobismo..., cuando en realidad lo necesario es encontrar el equilibrio entre las cosas. Por todas estas razones, nos cuesta comercializar el vino, incluso beberlo. Y si nosotros, los españoles, que somos productores, no lo bebemos, tenemos un grave problema.

Parece que no está muy conforme con el funcionamiento de la DO Cigales, de la que su padre fue presidente. ¿Cuáles son los motivos?

Yo estaba en la DO Cigales por mi padre, con toda lógica. Da la casualidad de que compramos unas viñas, unos suelos de cascajos que enamoran, unas Garnachas muy viejas, gracias a Luis Centeno, y Tempranillos muy equilibrados, que pertenecen a la DO Cigales. Sin embargo, no tenemos bodega. Y cuando sucede esto,

en España parece que no tienes los mismos derechos que los que tienen bodega, a pesar de que trabajes los viñedos y estés presente en todo el

proceso de elaboración. Yo no puedo ir a ningún tipo de acto que organice la DO, como ferias (Gourmet de Madrid o Alimentaria) porque no tengo bodega propia, ¡pero sí que tengo vinos certificados que pueden ganar premios! Pero eso, desgraciadamente, pasa en casi todas las DO. Hay reglamentos muy viejos y muy desactualizados...

Por Cigales he hecho todo lo que he podido y más, hemos ganado premios por todo el mundo (Sudáfrica, Chile, Chequia, México, Israel, Quebec y París, entre otros). He dado más de lo que he recibido, creo. De todos modos, falta identidad en ciertas zonas y eso es lo más importante y lo más difícil de definir en el mundo del vino.

Y por qué no se ha marchado de la DO Vinos de Madrid si puede tener similares problemas?

Porque creo mucho en el futuro de Madrid, más que en el de la DO Cigales. De hecho, estoy en la DO Vinos de Madrid porque la marca vende. Y aunque en el Consejo Regulador no se están haciendo las cosas muy bien (y tengo amigos en el Consejo), vamos vendiendo mejor, ya que somos los propios madrileños los que estamos haciendo un poco de patria, incluso, exportamos el nombre de Madrid con sus vinos.

¿En qué mercados se están vendiendo vinos de Madrid?

La DO Vinos de Madrid está haciendo vinos de mucha calidad. Yo vendo en Levante, Valladolid, Bilbao, Salamanca, Ávila y Segovia, entre otros destinos nacionales. Fuera de España, vendemos en Quebec o Suiza, por ejemplo. En este sentido, he de agradecer

Test del vino...

- ✓ **Un momento para tomar un vino:** *En una puesta de sol.*
- ✓ **Una zona de viñedos para perderse:** *Arribes del Duero.*
- ✓ **Un restaurante para disfrutar de un vino y la gastronomía:** *El Ermitaño (Benavante, Zamora).*
- ✓ **Un plato y un vino:** *Mi abuelo decía que "el vino está bueno hasta con jamón"*
- ✓ **Un recuerdo con vino:** *La primera vendimia con mi padre.*



"He aportado mucho más a la DO Cigales de lo que me ha aportado a mí".

la gran ayuda que me ha brindado la Familia Martínez (Vinos Jeromín), que vende ya 400.000 botellas en EEUU. Esta familia me ha abierto sus puertas para elaborar el vino con ellos.

¿Qué medidas propone para que el vino de Madrid tome aún más ritmo teniendo en cuenta que esta zona no es muy reconocida en el sector?

Yo creo que hay que sincronizar cultura y vino; es decir, que los turistas que visiten Madrid por su cultura también vengán a las bodegas y a conocer nuestros vinos. Habría que replantearse unas buenas rutas del vino para ver, por ejemplo, las Garnachas en San Martín de Valdeiglesias o viñas viejas en Chinchón.

¿Qué cree que sucede en las instituciones para que no se estén adoptando estas medidas, como sería lo deseable?

Considero que en Madrid hay mucha falta de presupuesto en promoción y de estrategias de marketing. Será cuestión de hacer acciones más pequeñas que a la larga pueden resultar interesantes. Por ejemplo, como decía un buen amigo periodista, se podría incluir en la Feria de San Isidro una buena copa de vino que sirva de acompañamiento a las rosquillas tontas y listas, típicas de las fiestas. Venderíamos vino como rosquillas. Pero creo que falta también cariño al vino; es un producto poco valorado.

Aunque tiene viña propia, su libertad de vigñeron le hace mirar a otras tierras como Arribes del Duero. Confiése, ¿es una niña bonita?

Sí, de hecho cuando pienso en volver a la tierra -ahora vivo en Madrid con mi familia- me encantaría regresar a esta zona del Duero. Es un patrimonio apasionante. Quizás sea un Quijote, pero quiero romper una lanza a su favor. Por la calidad de sus vinos, por su bonito entorno para hacer turismo y porque quiero que mis hijos hereden algo interesante.

Además, podré elaborar vinos en mi propia casa, ya que tenemos formalizada la compra de alguna viña en Arribes del Duero, y aparte aquí pen-

samos levantar una pequeña bodega *boutique*, para lo que vamos a rehabilitar unas casas en Formariz (Zamora). Tampoco descarto comprar vino a pequeños viticultores y criarlo en una bodega de almacenamiento.

Puede que los vinos Arribes del Duero nos den una sorpresa..., ¿para cuándo tiene pensado sacarlos?

Creo que para 2019 podremos estar elaborando ya el vino. Lo bueno de esta zona es que me permitirá seguir elaborando vinos con Garnacha de Cigales, pero no bajo la DO Cigales, sino bajo el sello VT Castilla y León y quizá alguna aventura más. Considero que es una zona muy rica en variedades de uva, en climas y en terrenos por su proximidad al río Duero. En mi opinión, debería formarse una gran "Denominación del Duero", que englobe las tierras cercanas al río, incluso el área que ya entra en Portugal, donde los vinos son diferentes y cuentan con una zona privilegiada a orillas del *Douro*.

En definitiva, esta es una zona donde se dan vinos de Fermoselle, de gran importancia, elaborados con la excelente variedad Juan García, de la que mi abuelo, mi padre y yo siempre hemos estado enamorados.

Diez años desde que empezó la crisis, ¿cómo la has vivido?

¿Preguntas en pasado? Es que las seguimos pasando putas (ríe a carcajadas). Antes de la crisis, todo el mundo quería hacerse rico con el vino, pero después han ido cambiando los modelos, las personas... Lo cierto es que ha jodido a mucha gente. Por todo ello, urge reinventarse.

¿En qué piensa cuando habla de reinventarse?

Estoy tocando otras puertas como la consultoría integral con la que persigo ayudar a los pequeños bodegueros y viticultores que necesiten apoyo. Por mi trayectoria familiar, intentaré acompañar estos proyectos, en la comunicación y el marketing, y en cualquier punto del proceso de elaboración y crianza del vino, desde la uva hasta los ensamblajes.

HEREDEROS DEL
MARQUÉS DE RISCAL

Desde 1858



www.marquesderiscal.com

@marquesderiscal

#marquesderiscal

#momentosriscal

#experienciariscal





Somontano

La tierra con nombre de vino

La historia de los vinos de la comarca oscense de Somontano es la historia de sus gentes. Una historia escrita no solo por los oriundos del lugar, aferrados al terruño y a las tradiciones seculares, sino también por foráneos que, de una manera u otra, han contribuido a enriquecer el patrimonio de la zona con aportaciones innovadoras.

A

los pies de los Pirineos y protegida de los fríos extremos que arrecian desde el norte, la comarca de Somontano reserva en la actualidad alrededor de 4.000 hectáreas de su superficie al cultivo del viñedo. En ese entorno, desde tiempos inmemoriales y bajo los atentos cuidados de los viticultores de siempre, se reiteran en su ciclo anual diversos tipos de cepas autóctonas que, como la Garnacha –tinta y blanca-, la Alcañón, la Moristel y la Parraleta, han ido cediendo terreno a otras venidas de fuera como la Merlot, la Chardonnay, la Gewürztraminer y la Cabernet Sauvignon. Unas varieda-

des, estas últimas, que hoy son mayoritarias y sirven de base para los vinos más premiados de Somontano. Presentes en la zona desde hace más de un siglo, no recalaron allí, ni mucho menos, por casualidad. Por el contrario, lo hicieron de la mano de personas que supieron apreciar ya entonces el enorme potencial de aquellas tierras.

Un ejemplo de ello son los Lalanne, una familia bodeguera que se asentó en esos parajes de Huesca a finales del siglo XIX huyendo de la filoxera que assolaba sus viñedos en su Burdeos natal.

Tras demostrar sobradamente la viabilidad de su negocio, fueron sus descendientes quienes, en 1964, decidie-

© Jorge Fuembuena



© Jorge Fuembuena



© CRDO Somontano

La comarca de Somontano reserva alrededor de 4.000 hectáreas de su superficie al cultivo del viñedo con variedades autóctonas y foráneas.

© CRDO Somontano



CONOCER SOMONTANO

Al margen de su conocido Festival Vino Somontano, que cada año atrae a miles de visitantes, la comarca presume también de su Ruta del Vino Somontano, integrada en las Rutas del Vino de España, dependiente de la Asociación de Ciudades del Vino (Acevin). Con once años recién cumplidos, se trata de uno de los trazados enoturísticos más dinámicos y mejor dotados de recursos de nuestro país.

Con su Bus del Vino, sus bodegas, sus restaurantes, sus spas, sus museos o sus deportes de aventura... Todo el mundo, grandes y pequeños, puede encontrar su hueco en Somontano.

En total, hasta 80 establecimientos de diferente índole colaboran en sintonía para brindar al viajero la posibilidad de descubrir y disfrutar de Somontano, con el vino, como no podía ser de otra manera, como hilo conductor. Un vino que no sería nada sin sus gentes, tan hospitalarias como auténticas, de carácter pausado y siempre dispuestas a ofrecer al que se acerca lo mejor de su tierra.

En otro orden de celebraciones encontramos el ciclo Catando Somontano que, en su quinta edición, entre el 1 y el 18 de noviembre, ofrecerá hasta 24 propuestas diferentes para disfrutar de la cultura del vino, incluyendo, el día 11, la celebración del Día Europeo del Enoturismo en la plaza del Mercado de Barbastro.

Más información: www.rutadelvinosomontano.com



Original para ENATE de Erwin Bechtold

ENATE

Arte en Esencia

@bodegaenate





© CRDO Somontano



ron poner en marcha la Cooperativa Somontano del Sobrarbe, precursora de la actual Bodega Pirineos. Sería precisamente en sus instalaciones donde, algunos años más tarde, se gestara el primer tinto reserva de la zona, *Señorío de Lazán*. Un vino que aún hoy sigue elaborándose y que supuso todo un revulsivo para la creación del Consejo Regulador en 1984.

Más allá de Somontano

Una vez sentadas las bases sobre las que se sustentaría el futuro vitivinícola de la comarca, el impulso definitivo llegaría con la puesta en marcha de otras bodegas como Fábregas, Osca y Viñas del Vero, perteneciente esta última al grupo de bodegas de González Byass desde hace un tiempo. Junto a Bodega Pirineos, Viñas del Vero fue capaz por primera vez de abandonar el mercado local y comercializar los vinos de Somontano en los grandes mercados nacionales, ofreciendo a sus nuevos consumidores un producto moderno, rompedor, rebelde, muy rico y elaborado con variedades de uva que apenas nadie cultivaba en España.

Más recientemente, bodegas como Enate, Laus, Blecua y Sommos, entre otras tantas, han contribuido también al buen nombre de Somontano, aportando nuevas hec-

táreas de viñedo, ampliando el mapa varietal y elaborando todo tipo de vinos: jóvenes, robles, crianzas, reservas, grandes reservas, un dulce, un espumoso; monovarietales y *coupages*; vinos de autor y elaboraciones especiales. En definitiva, vinos versátiles para cualquier situación y momento. Vinos para disfrutar.

A día de hoy, el 75% de la producción de Somontano se comercializa en nuestro país, mientras que el resto se exporta a más de 40 destinos internacionales. Todo un logro, especialmente en un mercado tan exigente como el nuestro que, copado por excelentes producciones nacionales, no se habría conquistado sin una firme apuesta por la innovación, el desarrollo sostenible, la formación y la investigación por parte de todos los agentes implicados.

La importancia del capital humano

Si bien es cierto que los vinos de Somontano se han hecho visibles fuera de sus dominios gracias a iniciativas arriesgadas que se han proclamado verdaderos buques insignia de la zona, también lo es que ninguno de sus éxitos hubiera sido posible sin el esfuerzo continuado de las alrededor de 800 familias que han hecho de la viticultura su medio de vida y de aquellos otros cientos de personas que, de manera no tan directa, se dedican a actividades vinculadas

VIÑAS DEL VERO

Liderazgo en Somontano

Viñas del Vero debe su nombre a un río de la comarca del Somontano, al pie de los Pirineos, famoso por sus barrancos, gargantas y cañones. Viñas del Vero se establece en Somontano a finales de 1986, tras la adquisición de 550 hectáreas de terreno en Barbastro y otras poblaciones cercanas. En 1987 comienza a replantar los terrenos con viñedos de las variedades tradicionales de la región: Tempranillo, Moristel, Garnacha y Macabeo, junto a otras de distintas procedencias: Chardonnay, Gewürztraminer, Cabernet Sauvignon, Merlot y Pinot Noir.

Los primeros vinos de la bodega aparecen en el mercado en la primavera de 1990 y son elaborados en una bodega experimental de Salas Bajas. En 1987, la empresa había adquirido la finca "San Marcos" para la construcción de la nueva bodega, que se inauguró en julio de 1993, momento en el que *Viñas del Vero Gran Vos Reserva* vio la luz. Hoy, 25 años más tarde, este vino único, fruto del minucioso trabajo de selección enológica, se ha convertido en uno de los principales protagonistas del panorama vitivinícola español.

Armonía, seriedad y complejidad han definido la historia de *Viñas del Vero "Gran Vos"* que, en aragonés antiguo, significa "gran vino". En todas sus añadas, el delicado proceso de elaboración y la labor de selección de las mejores uvas tintas de cada vendimia y las barricas nuevas del bosque de Allier, otorgan a este vino de guarda su inconfundible personalidad. Para celebrar su aniversario, José Ferrer, enólogo de Viñas del Vero, ha elegido tres de las añadas más representativas que muestran cómo ha sido la evolución en el tiempo de este singular Reserva con 15 meses de crianza. Se trata de un viaje enológico para descubrir la esencia de *Viñas del Vero Gran Vos*, el embajador del Somontano.



Viñas del Vero Gran Vos 2001

De la segunda vendimia del siglo XXI, considerada como una de las grandes del Somontano, proceden las uvas con las que se elaboró *Viñas del Vero Gran Vos 2001*. Esta añada muestra un color rubí profundo con reflejos picota y una gran complejidad aromática. Equilibrio y armonía determinan su paso por boca.



Viñas del Vero Gran Vos 2006

Nervio y complejidad marcan la personalidad de *Viñas del Vero Gran Vos 2006*. Presenta un color rojo picota intenso y gran riqueza aromática desde tonos frutales, como moras y arándanos en confitura, hasta especiados, como hinojo y regaliz, sobre delicadas notas del tostado del roble en el que envejeció. En boca destaca por su equilibrada acidez.



Viñas del Vero Gran Vos 2011

Viñas del Vero Gran Vos 2011, reconocido como el Mejor Vino del Somontano en la última edición de Mundus Vini, uno de los grandes certámenes a nivel europeo, posee una capa con una interesante opacidad. En nariz ofrece una atractiva paleta aromática con gran cantidad de matices que invitan a descubrir su armoniosa boca. Es sabroso, carnoso y largo. Sin duda, un vino redondo y placentero.



con este cultivo, como el enoturismo y la comercialización. Esa es la realidad que fervientemente defiende Raquel Latre, actual presidenta del Consejo Regulador de la DO Somontano, quien también sostiene que el vino ha sido, desde hace muchos años, el elemento vertebrador del territorio, tal y como apuntaba el historiador Alberto Sabio en el libro “Vino de siglos en el Somontano de Barbastro”, editado por el propio Consejo Regulador en 2001. Tanto es así que Somontano ha dado nombre a un vino y, a cambio, el vino ha dado a conocer el territorio en todo el mundo. Esta simbiosis, producto del principio de causa y efecto, no podría ser más afortunada en una zona afectada por la despoblación. Con una superficie de unas 200.000 hectáreas -sobre las que se reparten 43 municipios- el núcleo de población más populoso es su capital, Barbastro, con apenas 18.000 habitantes. Tras él, el siguiente pueblo no supera el millar, mientras que entre el resto de localidades pocas superan las 200 almas.

Un sector que engancha

En un momento en el que la industria vitivinícola está atra-

vesando uno de sus momentos más dulces, el interés que suscita entre las generaciones más jóvenes de la zona no deja de crecer. Hasta tal punto esto es así que muchos estudiantes de Educación Secundaria se plantean la enología o la comunicación del vino como futuras profesiones. Es más, el vino vuelve a ser, poco a poco, la bebida elegida por este segmento de la población a la hora del aperitivo antes de comer o cenar cuando acuden a los bares o al mismísimo Festival Vino Somontano, donde descubren, con moderación y respeto, las nuevas añadas o marcas de las bodegas de la denominación. Este certamen, creado en el año 2000 y gestionado por la denominación de origen desde sus comienzos, tiene lugar entre el jueves y el domingo del primer fin de semana de agosto. A lo largo de esos cuatro días, Barbastro ofrece un extenso programa de actividades culturales, entre las que destaca la Muestra del Vino de Somontano. En ese contexto, el vino se disfruta entre amigos y familiares en un espacio abierto y decorado en el que más de veinte restaurantes preparan tapas para acompañarlo.

Nuestra selección

**ENATE
CABERNET SAUVIGNON
MERLOT 2015
BODEGAS ENATE**

Intensidad media alta, con aromas destacados de frutillos negros y notas de pimienta y tabaco sobre un fondo de regaliz negro. En boca es amplio, redondo, con buena acidez y un final largo y especiado.



**VIÑAS DEL VERO
CLARIÓN MÁGNUM 2013
BODEGAS VIÑAS DEL VERO**

Intensidad alta y contenida, elegante y compleja, con fruta blanca madura y escarchada, flores secas, notas metálicas, de carbón vegetal, humo y tabaco de pipa y un fondo también complejo. En boca, la entrada es frutal y mineral, amable, seca, con cuerpo y peso, con una correcta acidez y un postgusto largo y amargo.



**FÁBREGAS GARNACHA
BLANCA 2016
BODEGAS FÁBREGAS**

Nariz compleja y elegante, con aromas de fruta blanca escarchada y de hueso, pipas de calabaza, aceites esenciales, botica de pueblo y pétalos de rosa marchitos. En boca es profundo, fresco y frutal, con peso en el recorrido, una grata acidez y un final largo con notas de humo y tierra.



**SOMMOS MERLOT 2016
BODEGAS SOMMOS**

Nariz madura y elegante, con aromas especiados y frutales sobre un fondo mimado por buenas barricas. En boca es carnoso, con fuerza en la entrada y en el recorrido, buena acidez y un tanino hecho que deja un final de tabaco y clavo junto a unos ricos tostados.



**LAUS BARRICA 2016
BODEGAS LAUS**

Intensidad alta en nariz, con aromas destacados de fresa y frutillos silvestres y notas de palote y gominola sobre un fondo de violeta y hoja de viña. En boca es carnoso, con buena acidez, y un final largo y primario.



**BLECUA 2011
BODEGAS BLECUA**

Nariz compleja, interesante y claramente varietal, con recuerdos de fruta negra madura y notas de tabaco, chocolate belga, regaliz negro, suaves tostados y tierra húmeda sobre un fondo de maderas. En boca es amplio, estructurado y equilibrado, con buena acidez, tanino redondo y un final persistente, largo y mineral.





VINOS POR MENOS DE 12€

España es uno de los tres mayores productores de vino del mundo. Esta circunstancia genera mayor oferta, lo que implica una feroz competencia y, en consecuencia, rangos de precios más ajustados. Sin embargo, lo económico no está reñido con la calidad. Es más, en muchos casos supera ampliamente el notable. *Vivir el Vino* ha seleccionado 20 de estos vinos para usted. En el mundo, la mayoría del vino que se consume es el que cuesta menos de 12 euros.

La incorporación de técnicas enológicas avanzadas y la mayor especialización de los bodegueros son otras de las razones por las que proliferan vinos interesantes para nuestra boca y bolsillo. Y los hay para todos los gustos, estilos y procedencias. Por un lado, grandes bodegueros con vinos de alta gama elaboran también vinos más económicos, con el fin de conquistar ese atractivo nicho de mercado y llegar a todos los públicos. Por otro, vemos cómo bodegas pequeñas y medianas tratan de competir con novedades a través de estos vinos de menos de 12 euros.

El resultado es la aparición de vinos asequibles que “rentan” por su precio y personalidad, ya sean modernos o clásicos, y a un precio imbatible, tanto jóvenes como con crianza, en todas las zonas vitivinícolas, incluyendo reconocidas denominaciones de origen.

Asistimos, de este modo, a una democratización del vino, teniendo en cuenta que la situación económica de muchas familias lo requiere y que las grandes superficies lo popularizan con sus constantes ofertas en los lineales. En el mundo, la mayoría de vino que se consume cuesta menos de 12 euros, pero lo económico no siempre está reñido con la calidad. Hay vinos que además de ser económicos son muy dignos y, gracias a ellos, se elevan las ventas de esta bebida en los hogares.

Con este rango de precios, el sector del vino español debería tener también la oportunidad de atraer al segmento de los jóvenes (de 25 a 30 años), aún poco representado respecto a otros países y a otros públicos. Un estudio realizado por Kantar Wordplanet para Lidl en 2017 arroja que solo el 15% de los jóvenes españoles consumen vino semanalmente en casa, una cifra significativamente menor a la media nacional (26%), mientras que, entre los mayores de 50 años, esta cifra asciende a casi un 40%.

En resumen, España es un verdadero mar de viñedos, producimos mucho y tenemos muy buenas condiciones meteorológicas que favorecen cosechas buenas y abundantes. Disfrutamos de los mejores precios y, lo más importante, nuestros vinos son de elevada calidad. Solo falta elegir entre esa amplia y variada oferta. Y para que la tarea de escoger sea más fácil nos hemos permitido la licencia de ayudarle con esta selección de 20 vinos de menos de 12 euros, que a continuación le detallamos.

*Asistimos a una
democratización del vino,
teniendo en cuenta que la
situación económica de
muchas familias lo requiere, y
que las grandes superficies lo
popularizan con sus constantes
ofertas en sus lineales.*



Farina

VINO PRIMERO 2018
CUANDO TODO ENCAJA

WINE-MAGAZINE.COM
© 2018 BODEGAS FARINA, S.A. TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS

www.bodegasfarina.com

Nuestra selección

6,50 €

LAUDUM MONASTRELL & SYRAH ROBLE 2017
BOCOPA - DO ALICANTE

Nariz limpia y con una correcta intensidad aromática, con notas de frutillos pequeños y unas marcadas notas de tierra y viña. En boca es directo y frutal, con matices terrosos y vegetales, un ligero toque de carbónico desprendido, una correcta acidez y un tanino algo secante que deja un final medio.

6,00 €

SEÑORÍO DE RUBIÓS
MENCÍA 2017
SEÑORÍO DE RUBIÓS
DO RÍAS BAIXAS

Aromas de frutillos silvestres en licor con notas terrosas y especiados punzantes sobre un fondo de regaliz y carbón. La boca es fresca, frutal, vegetal y herbácea, con una buena acidez y un correcto recorrido que deja un final de recuerdos minerales y de viña.



7,00 €

SOLAR DE LIBANO
CRianza 2015
CASTILLO DE SAJAZARRA
DOCA RIOJA

Muy agradable y limpio en nariz, con notas nítidas de fruta sazónada, toques balsámicos y un uso correcto de la barrica junto a matices de arcilla húmeda, minerales y especiados suaves. En boca es de entrada amable, ligera, con un tanino noble, sabroso, equilibrado y un fondo de madera muy fina que respeta la fruta.

9,50 €

VERDEAL 2017
VERDEAL
DO RUEDA

Buena intensidad aromática, con toques de manzana golden madura, herbáceos y un sutil recuerdo cítrico. En boca es de entrada amable, con excelente carga frutal, piel de cítricos, heno y paja y un final persistente que invita a una segunda copa.

8,00 €
BALTOS 2016
DOMINIO DE TARES
DO BIERZO

Intenso y fresco en nariz, con mucha carga frutal y notas de mentoles y flores que dejan un final de suaves y sutiles maderas. En boca también es fresco y sávido, de trago amable, buena acidez y un tanino ligeramente vivo que se irá redondeando con el tiempo en botella. Su final es largo, con una parte floral y un buen uso de la barrica.

6,00 €
LA FOTO DE 1938
CRIANZA 2014
BODEGAS OCHOA
DO NAVARRA

Un vino claramente concebido para disfrutar de la compañía de amigos gracias a sus aromas de fruta madura y a los gratos especiados de la crianza, que dejan un final persistente de tierra y viña.



8,40 €
PALACIO DE SADA
VIÑAS VIEJAS 2014
PALACIO DE SADA
DO NAVARRA

Un poco cerrado el principio hasta que deja aflorar los aromas de frutillos silvestres y los recuerdos de pensamientos azules sobre un fondo de arcilla húmeda. En boca es mucho más fresco, con entrada amable y directa y con presencia de la variedad, que aporta un recorrido y un postgusto largos.

8,50 €
LA PLANTA 2017
ARZUAGA NAVARRO
DO RIBERA DEL DUERO

Aromas de frutos rojos maduros, hojas de otoño, yogur de frambuesa y un ligero fondo de serrín. La boca es fresca, directa, ágil, equilibrada y algo artificial, con tanino vivo y un final medio.

12,00 €

PAGO FLORENTINO 2015

ARZUAGA NAVARRO - PAGO FLORENTINO - DO PAGO FLORENTINO

Nariz aromática, golosa y balsámica, que ofrece notas de eucalipto, botica, laca de uñas y un fondo de suaves maderas. En boca es directo, algo tánico, con estructura, buena acidez y un final persistente.



11,50 €

**RICARDO DUMAS
SELECCIÓN 2014**

**VIRGEN DE LA ASUNCIÓN
DO RIBERA DEL DUERO**

Intensidad media aromática, con recuerdos de fruta roja viva, suaves especiados, balsámicos y unas maderas bien integradas. En boca se comporta de la misma forma, sin enredos, lo que lo convierte en un vino fresco y frutal de trago fácil.

8,95 €

TRAS LA YESCA 2015

**RODRÍGUEZ SANZO
DO TORO**

Intensidad aromática correcta, con fruta madura y frutillos pequeños en licor que dan paso a un punto ligeramente vegetal y notas especiadas de clavo. En boca es de entrada seca, de media estructura, mucho más mineral que en nariz e igualmente frutal. La acidez es correcta y el tanino algo vibrante y por pulir, que deja un postgusto de media persistencia.

11,00 €

LA LEGUA CRIANZA 2015

**LA LEGUA
DO CIGALES**

Intensidad media-alta de aromas, con recuerdos de frutillos negros, notas especiadas de pimienta y cacao y un fondo de tierra mojada. En boca es amplio, carnoso, con un tanino dulce -por la variedad- y rugoso -por la madera-, y un final especiado.

10,20 €

NEXUS ONE 2016
NEXUS
DO RIBERA DEL DUERO

Media intensidad aromática que, algo cerrada al principio, ofrece aromas de cerezas y frambuesas, especiados, tierras y minerales sobre un fondo de amables maderas. La boca es fresca, directa, con fruta persistente en todo el recorrido, buena acidez y un tanino por hacer que deja al final un postgusto medio que devuelve la parte mineral.



10,20 €

**DOMINIO DE
VALDELACASA 2014**
FRONTAURA
DO TORO

Intensidad media-alta aromática, con notas de cereza, grosella, pimienta blanca, vainilla y regaliz. En boca es suave, con buena extracción frutal, equilibrado y un agradable final con un toque amargo.

8,50 €

PORTIA ROBLE 2016
PORTIA
DO RIBERA DEL DUERO

Nariz fresca, directa y muy frutal, con ligeras notas de hojarasca y regaliz negro. En boca es de trago fácil, justo recorrido, buena acidez y un tanino algo secante, típico del tipo de vino y de su zona. El final, de media persistencia, deja una gratas notas amargas.

10,00 €

FAUSTINO ART COLLECTION EDICIÓN WILLY RAMOS 2013
FAUSTINO
DOCA RIOJA

Nariz clásica y armoniosa en sus aromas, que ofrecen fruta roja confitada y unas maderas cuidadas, ricos especiados y una parte importante de pieles curtidas y ahumados. En boca es de trago ágil y amable, con un sutil toque dulzón en la entrada, equilibrado, con muy buena acidez, tanino redondo y un final de media persistencia.

11,50 €

MONTE REAL CRIANZA DE FAMILIA 2015
MONTE REAL - DOCA RIOJA

Sin perder su carácter riojano, la fruta se presenta más fresca y viva en esta añada, con una parte de barrica que acompaña pero que no enmascara. El recorrido es largo, con una marcada acidez y un final persistente dominado por los matices terrosos y frutales.



7,50 €

VIORE VERDEJO 2017
MONTE REAL
DO RUEDA

Nariz fresca, directa y sin perder la tipicidad varietal, con mucha fruta blanca y herbáceos sobre un fondo de flor y cítricos. En boca mantiene la frescura y el peso de fruta blanca madura, con buena acidez y con un buen final grato y persistente.

10,00 €

PACO GARCÍA
CRIANZA 2015
PACO GARCÍA
DOCA RIOJA

De buena intensidad aromática y una considerable carga frutal, floral y especiada. La boca encuentra un magnífico equilibrio entre acidez, alcohol y barrica. El tanino, aún por pulir, ofrece un final de media persistencia.

6,00 €

GOTA DE ARENA 2016
TRIDENTE
VT CASTILLA Y LEÓN

Destacados aromas de frambuesas, eucalipto y especiados sobre un fondo terroso. En boca es suave, de tanino amable, con muy buena acidez, fruta en todo el paso y un final con recuerdos achocolatados.

ESTE ES EL COMIENZO
DE UNA GRAN AMISTAD



CLUB DEL GOURMET
EN *El Corte Inglés*

LA MAYOR Y MEJOR SELECCIÓN DE MARCAS Y PRODUCTOS GOURMET

Patricia Álvarez

Directora de marketing
de *Grupo*
COVINAS

*"En Coviñas, los socios
dominan el territorio; ahí
radica el poder de la marca"*





licenciada en Publicidad y Relaciones Públicas por el Colegio Universitario Domingo de Soto -adscrito entonces a la Universidad Complutense de Madrid-, Patricia Álvarez cuenta con una dilatada experiencia tanto en el mundo del vino como en posiciones de exportación en empresas como Grupo Arco (tanto en Madrid como en su base de Londres) o en Bodegas Murviedro, filial española de Grupo Schenk. Hace año y medio se unió al proyecto Coviñas, atraída por “su gran potencial”. Se trata de una cooperativa autofinanciada cuyo poder radica en el dominio del terreno por parte de sus socios.

El poder de la marca Grupo Coviñas y su gran potencial en el mercado son, sin duda, razones poderosas para aceptar un reto profesional desde la dirección de marketing ...

Sí, me atrajo su gran potencial, entre otras muchas razones. Los socios de Grupo Coviñas dominan el territorio; poseen y cultivan 10.000 hectáreas de viñedo. Precisamente ahí radica el poder de la marca. Muchas bodegas pueden elaborar buenos vinos pero dependen demasiado de la oferta de materia prima disponible en el mercado. En Grupo Coviñas se elabora más del 40% del vino acogido al sello de calidad de la DO Utiel-Requena. Nuestros socios son dueños del viñedo desde hace generaciones, y saben cómo gestionar los recursos para poder conseguir el mejor fruto en cada cosecha.

Grupo Coviñas es una cooperativa autofinanciada, ¿cómo se gestiona?

Al ser una cooperativa de crecimiento sostenido y autofinanciada, está libre de cargos y es capaz de regenerarse y actualizarse en cada ampliación con el negocio que produce, sin perder su independencia financiera. Esto, unido a una buena gestión profesional, garantiza su éxito.

La dirección técnica corre a cargo de Diego Morcillo, quien capitanea la elaboración de vinos de gran calidad, que han sido premiados año tras año en certámenes internacionales. Además, en Coviñas, hay un espíritu progresista y se mira siempre hacia ade-

Desarrollamos el plan ‘Mar de Coviñas’ destinado a concienciar a los agricultores en la prevención contra el cáncer de piel.

lante con la intención de mejorar. Por eso, hay cabida para el desarrollo de un buen departamento de marketing. Ahí es donde vi la oportunidad de definir pautas de estrategia para la marca, tanto en comunicación corporativa como comercial.

¿Qué cambios ha propuesto en marketing para que la marca sea más reconocida en el mercado?

Lo primero que creí necesario fue actualizar la imagen de Grupo Coviñas, comenzando por el logotipo. Es nuestra carta de presentación y debe adaptarse a los tiempos. La solución debía ser práctica, reconocible y comprensible para facilitar la identificación de la bodega. Así, jugamos con una tipografía sencilla y el uso de unas letras robustas para “Coviñas”, que transmiten estabilidad y fuerza. También incluimos una cursiva para la palabra “Grupo” con el propósito de representar el avance de la bodega. El guiño al viñedo es un zarcillo que corona la letra “ñ”, coloreado con un tono *rubine red* que nos recuerda al mosto de la variedad autóctona Bobal.

Ha mencionado también la relevancia en comunicación corporativa.

¿Qué avances propone en esta línea?

Creo que son muy importantes las vías de comunicación interna y externa. Personalmente, considero que es fundamental que socios y empleados formen parte del “Proyecto Coviñas”. Hacerles partícipes y escucharles para desarrollar nuevas oportunidades. Por ejemplo, hemos impulsado un espacio denominado “Vides y vidas”, un blog en el que hablamos con los primeros socios del Grupo y buscamos su historia personal: cómo vivieron el antes y el después de nuestra cooperativa y cómo esta les cambió la vida. Es un proyecto muy humano.

En la estrategia de marketing es importante organizar de manera efecti-

va las marcas existentes...

La principal clasificación ha sido la habitual, marcas principales y marcas tácticas. A partir de ahí, hemos atendido estilos de vida y tendencias del sector, analizando oportunidades.

Deteniéndonos precisamente en eso, ¿qué tipo de vino está más en auge?

Sabemos que hay un repunte en el consumo de los vinos rosados, una categoría que triunfa especialmente entre los *millennial*, a quienes les gusta su sabor a fresa y su facilidad en el trago. Prueba de ello es que la categoría no para de crecer en mercados tan importantes como Reino Unido (+15%). Famosos y *chefs* televisivos, se unen a la moda del rosado.

¿Cómo ha reaccionado Coviñas a este repunte?

En Coviñas ya nos adelantamos al mercado con la elaboración de *Al Vent*, un rosado de Bobal. Este verano lanzamos un rosado joven fresco y muy informal que se llama *Rosa&Dito*. Otro de los muchos proyectos en defensa del medio ambiente que tenemos son los vinos ecológicos llamados *Auténtico de Covi*. Pero de las cosas de las que estoy más orgullosa en este año y medio de trabajo es del desarrollo del plan de RSC, denominado “Mar de Coviñas”, destinado a concienciar a los agricultores en la prevención del cáncer de piel.

Este es un mal cada vez más extendido y precisamente los agricultores se encuentran entre los principales grupos de riesgo. Coviñas esta formada por 3.000 familias dedicadas a la agricultura. Para informarles, preparamos un recorrido de 7 km entre las viñas de la comarca que, además de poner en valor el territorio, sirvió para educar y recuadar fondos para la Asociación Española contra el Cáncer (AECC). En esta primera edición superamos los 800 participantes. Fue un gran éxito.

Enólogos extranjeros

Mi patria es el vino



Enólogos venidos de Francia, Dinamarca, Portugal, Chile, EEUU e incluso Sudáfrica han llegado a nuestro país deslumbrados por su gran potencial vinícola. Ellos mejor que nadie pueden ofrecernos una visión sin prejuicios de los retos que el vino español debe sortear. Tomemos nota. Eso sí, ya va siendo hora de creer en nosotros sin que nos lo digan los de fuera. El vino, una vez más, demuestra que no hay fronteras.

No estaba en sus planes, algunos incluso tenían en mente otros países para seguir su camino, pero fue pisar territorio español y enamorarse de nuestros viñedos y de sus gentes. En los años 90 ya lo hizo un tal Peter de apellido Sisseck, que revolucionó la Ribera del Duero. Este danés curtido en grandes bodegas de Burdeos y California sorprendió con su *Pingus 1995* que se convirtió en uno de los vinos más caros de nuestro país y aclamado por la crítica de todo el mundo. Sisseck, que hoy en día también está embarcado en un proyecto en Jerez, ha dejado el listón muy alto para el resto de los enólogos extranjeros.

En el almuerzo de este número contamos con una pequeña representación de estos “guiris” que se agarran a una bandera del vino que no entiende de fronteras y muros.

¿Qué hago yo aquí?

Y aún se lo siguen preguntando, pero el mundo del vino en España, sobre todo su gran potencial y diversidad, les atrapó. En la mesa de este almuerzo se sentaron enólogos veteranos a los que es difícil de encontrar su acento extranjero y otros que acaban de llegar. En el primer grupo, encontraríamos a los franceses Tom Puyaubert, que llegó en el año 2000 vendiendo barricas y que hoy en día está al frente de Bodegas Exopto; Jerome Bougnaud, que vino en 1999 de la mano de Peter Sisseck, con el que colabora, además de en otros proyectos como El Regajal o su apuesta más personal, Galia; y Pierre Deseevre, otro francés que hace seis años, tras trabajar en Argentina, llegaba a la dirección de Bodegas De-



TOM PUYAUBERT

Francia

Bodega Exopto

DOCa Rioja

España es una bella durmiente con un potencial vinícola tremendo. Seguramente de las zonas más interesantes de Europa. Creo en el modelo en el que estoy trabajando de bodega pequeña e invito a todos los viticultores a lanzarse a la aventura para conseguir una diversidad de vino que nos hará grandes.

No estaba en los planes de estos enólogos, pero fue pisar territorio español y enamorarse de nuestros viñedos y de sus gentes.



MELANIE HICKMAN

EEUU

*Bodegas Bhilar y Struggling Vines
DOCa Rioja*

Todos los viticultores tenemos una responsabilidad y debemos mantener estos viñedos para el futuro. Por ello es importante cómo trabajemos los suelos, no solo por la calidad de los vinos, sino para mantener el legado para las próximas generaciones.

hesa del Carrizal, una de las pocas bodegas que cuenta con su propia Denominación de Origen de Pago. Estos tres mosqueteros encontraron en nuestro país todo un potencial al que no pudieron resistirse. A Jerome, lo primero que le llamó la atención fue que España le recibió con los brazos abiertos en todos los sentidos. Por un lado, porque ser de Francia, el país que ha “inventado” el vino de calidad, era una gran carta de presentación ante las bodegas y, por otro, por la generosidad de los enólogos patrios que compartían sus mejores vinos y añadas con él.

En el almuerzo de este número también contamos con dos enólogos del Nuevo Mundo, que nos dieron una visión más fresca. Por un lado, Melanie Hickman, natural de Ohio (USA), que vivió un doble flechazo en nuestro país. Primero, con su actual marido, el bodeguero David Sampedro, y segundo por un viñedo en el corazón de Rioja Alavesa, en el que puso todos sus ahorros y que es la base de su proyecto personal, Phinca Hapa. De la otra parte del mundo, desde Sudáfrica, encontramos a otro apasionado por nuestro país, Bryan MacRobert. Primero le atrajo el Priorat, pero al final las viñas de Rioja y la enóloga -también riojana- Clara Canals (Campo Viejo) se cruzaron en su camino.

Rompiendo prejuicios del vino

El almuerzo se quedó corto para todas las propuestas e ideas que se pusieron encima de la mesa. La visión de estos

enólogos venidos de fuera es una gran oportunidad para conocer la imagen que proyecta nuestro vino, qué cosas debemos mejorar y, por supuesto, de qué otras cosas debemos sentirnos orgullosos.

Respecto a la manida frase de que no sabemos vendernos, todos coincidieron en que el sector en España ha dado un paso de gigante. Y desde su punto de vista, no es cuestión de saber o no, sino de querer. Vender significa viajar, reunirse con clientes, invertir, ser honestos y, cómo no, unirse para lograr un objetivo común. En este último aspecto incidió mucho Jerome Bougnaud, ya que le gustaría que copiáramos la unidad que muestra su país. "Tenemos nuestras diferencias, pero pocas veces se hacen públicas. Hay una mentalidad más colectiva. Aquí siempre se cuestiona todo y hay poca conexión entre las bodegas". Y hasta ahí, copias las justas, ya que todos incidieron en que España no tiene que seguir los pasos de otros países, sino que debe seguir su propio camino y defender su singularidad, que la tiene y mucha.

Los vigneronos llegan a España

Hay una figura que está empezando a despuntar en nuestro país y que en Francia ha sido la base de su negocio y de su posicionamiento: los *vignerons*, es decir, los viñadores que llamamos en estos lares. Son viticultores que, además de cuidar sus viñas, elaboran vino. Los asistentes al almuerzo comentaron que en nuestro país hay



PIERRE DESSEVRE

Francia

Bodega Dehesa del Carrizal

DO Pago Dehesa del Carrizal

El sector del vino en España tiene muchas ventajas para competir a nivel internacional. Además de su excelente relación calidad/precio, cuenta con variedades autóctonas en diferentes zonas del territorio que se están empezando a explotar ahora.



JEROME BOUGNAUD

Francia

Galia (VT Castilla y León), Pingus (DO Ribera del Duero) y El Regajal (DO Vinos de Madrid)

Creo en España y tenemos que creérmola todos. Hay que trabajar mucho pero estoy seguro de que llegaremos. Soy un enamorado del vino y, por supuesto, del potencial de este país.



BRYAN MACROBERT

Sudáfrica

MacRobert & Canals

DOCa Rioja

En España hay mucha materia prima de calidad en el viñedo. Hay que seguir luchando por este país y la mejor forma es elaborar vinos que lleven el terruño y la zona. Esa es la mejor carta de presentación para el mercado exterior.

una gran separación entre viticultores y bodegas. Además de las grandes marcas históricas de España, que tanto han hecho y siguen haciendo por el sector, se propuso que sería interesante que se potenciara a estos viñadores porque, además de asentar población en el medio rural, defienden historias y singularidades y demuestran la gran variedad de nuestro país a un mercado curioso ante las novedades. Este renacer del viñador debe contar con el apoyo de la administración, ya que todos coincidieron en que las trabas burocráticas en España son muy altas con respecto a sus países de origen. Por último, se hizo especial hincapié en los márgenes ajustados que se aplican en hostelería en España, si los comparamos con el resto de países.

Mi patria es el vino

En todo este periplo repleto de anécdotas por la llegada de estos enólogos extranjeros, hubo tiempo en el almuerzo para compartir los divertidos malentendidos con el idioma y las primeras reticencias de los lugareños.

Con el tiempo, esto ha cambiado gracias a que todos llegaron con humildad, con ganas de aprender, respetando lo que se había hecho hasta ese momento y con esa sensación de sentirse libres ante un país que tiene que decir mucho aún en el panorama internacional. Sin embargo, muchos de estos “españoles” de corazón, como se confesaron en el almuerzo, en algunas ocasiones echan en falta esa herencia, esa raíz familiar que les uniría aún más a la tierra que ahora trabajan. Ellos no saben que ya son parte de la historia vinícola de nuestro país, porque “para el hombre dichoso todos los países son su patria”. (Erasmus de Rotterdam).



ROSA SAN ROMÁN

Directora Comercial de Tripecork

Nosotros queremos posicionarnos a la altura de todos estos interesantes proyectos. Alta calidad de vino, alta calidad de corcho. Es curioso que Francia haya sido uno de los países que antes confió en nuestro corcho extremeño.

Pasión por los bosques y su otoño



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

México

El primer viñedo de América

Con más de cuatrocientos años de historia, la industria vitivinícola mexicana vive hoy su mayor momento de esplendor. Atrás quedaron los tiempos en que sus vinos representaban una amenaza para las exportaciones españolas o un recuerdo del pasado colonial que había que exterminar.

© Consejo Mexicano Vitivinícola



Sabía que en México ya existían vides antes de la llegada de los conquistadores españoles? Concretamente, al norte de este país y al sur de Estados Unidos, los europeos pudieron comprobar que los nativos ya empleaban los frutos de las vides salvajes *Vitis arizonica* o vid Cimarrona para elaborar una bebida que, conocida como acachul, incorporaba también -y aún lo sigue haciendo- frutas y miel.

Sin embargo, según se recoge en el libro *The World Atlas of Wine*, publicado por los expertos Hugh Johnson y Jancis Robinson, la viticultura como tal no comenzaría a desarrollarse en aquellas latitudes hasta entrado el siglo XVI. Fueron precisamente los españoles quienes, tras comprobar la acidez extrema de la uva Cimarrona, decidieron introducir la *Vitis vinifera* europea.

Y lo hicieron apremiados por su afán evangelizador, que precisaba representar la sangre de Cristo en las celebraciones religiosas. La creación de conventos y misiones pronto extendería exponencialmente el cultivo y producción de vino hasta tal punto que, apenas unas décadas después, el rey Felipe II consideró que aquellas tierras suponían una amenaza para las exportaciones de la metrópolis. Tanto es así que no dudó en ordenar la destrucción de parte del viñedo de Nueva España y en prohibir la nuevas plantaciones durante más de medio siglo.

Este cultivo sufriría un nuevo mazazo tras la independencia y posterior revolución mexicana. Aquellos dos episodios de la historia del país propiciaron el enfrentamiento a cualquier elemento que pudiera recordar al pasado colonial, por lo que muchas viñas fueron arrancadas, sobreviviendo apenas unas pocas que aún hoy perduran.

El viñedo mexicano hoy

El cultivo de la vid, según el Consejo Mexicano Vitivinícola, no se retomaría hasta mediados del siglo XX. Una decisión que a día de hoy se refleja en las más de 6.500 hectáreas sobre las que se aposentan los viñedos mexicanos, en las 200 empresas que elaboran vino y en las hasta 1.200 etiquetas distintas que comercializan.

Lejos quedaron aquellos tiempos en los que la vid Cimarrona -o Canyon Wild Grape, como se la conoce en Estados Unidos- era la especie dominante. En pleno siglo XXI, los viñedos mexicanos dan cabida a hasta 40 variedades de uva, principalmente francesas. Así, entre las blancas mayoritarias podemos encontrar la Chardonnay, la Sauvignon Blanc, la Chenin Blanc, la Riesling y la Semillon; mientras que entre las tintas dominan la Cabernet Sauvignon, la Merlot, la Tempranillo, la Grenache, la Cariñena, la Cabernet Franc, la Petit Sirah, la Ruby Red y la Zinfandell.

El viñedo mexicano



1 BAJA CALIFORNIA

Se trata del estado productor más importante del país. Ubicado en la franja mediterránea del vino, goza de inviernos húmedos y veranos secos y templados, que permiten cosechas de la máxima calidad. La zona más reconocida es, sin duda, el Valle de Guadalupe y, en menor medida, los valles de Clafia, Santo Tomás, San Vicente y San Antonio. Allí operan bodegas como Santo Tomás, Pedro Domecq, LA Cetto y Monte Xanic.

2 SONORA

Su clima desértico limita la producción en sus dos regiones vitivinícolas de Hermosillo y Caborca, dotadas de sistema de riego. La producción de este estado norteño está prácticamente protagonizada por Casa Domecq, que convive en su actividad con numerosos productores de aguardiente, entre los que Martell destaca sobre todos los demás.

DURANGO

En el tercio norte del país, este estado mexicano sobresale por su producción de uvas para la elaboración de destilados, vinos jóvenes de cuerpo ligero y vinos de postre. Su clima seco y desértico favorece el cultivo de uvas de mesa. Entre las principales bodegas destaca la Compañía Vinícola del Vergel que, en las cercanías de Gómez Palacio, es propietaria de la etiqueta *Viña Santiago*.

3

4

COAHUILA

Este estado del norte del país alberga la primera empresa vitivinícola desarrollada en América, Casa Madero. Alrededor de ella, con el paso de los años, han ido apareciendo otras como Arteaga, Saltillo y Casa Feriño. El clima es seco y caluroso, con grandes cambios de temperatura. Ideal para variedades como la Chardonnay, Semillon, Colombard, Cabernet Sauvignon, Merlot y Tempranillo.

5

ZACATECAS

Esta zona quizás sea la que más tardíamente incorporó el cultivo del viñedo a su industria agrícola. Es conocida por su elevada producción de uvas blancas como Chenin Blanc, Tramier, Málaga y French Colombard; y tintas como Ruby Cabernet y Petit Syrah, que se obtienen en sus dos principales zonas vitícolas: Ojo Caliente y Valle de la Macarena. Aquí destacan las Bodegas del Altiplano y Cachola.

6

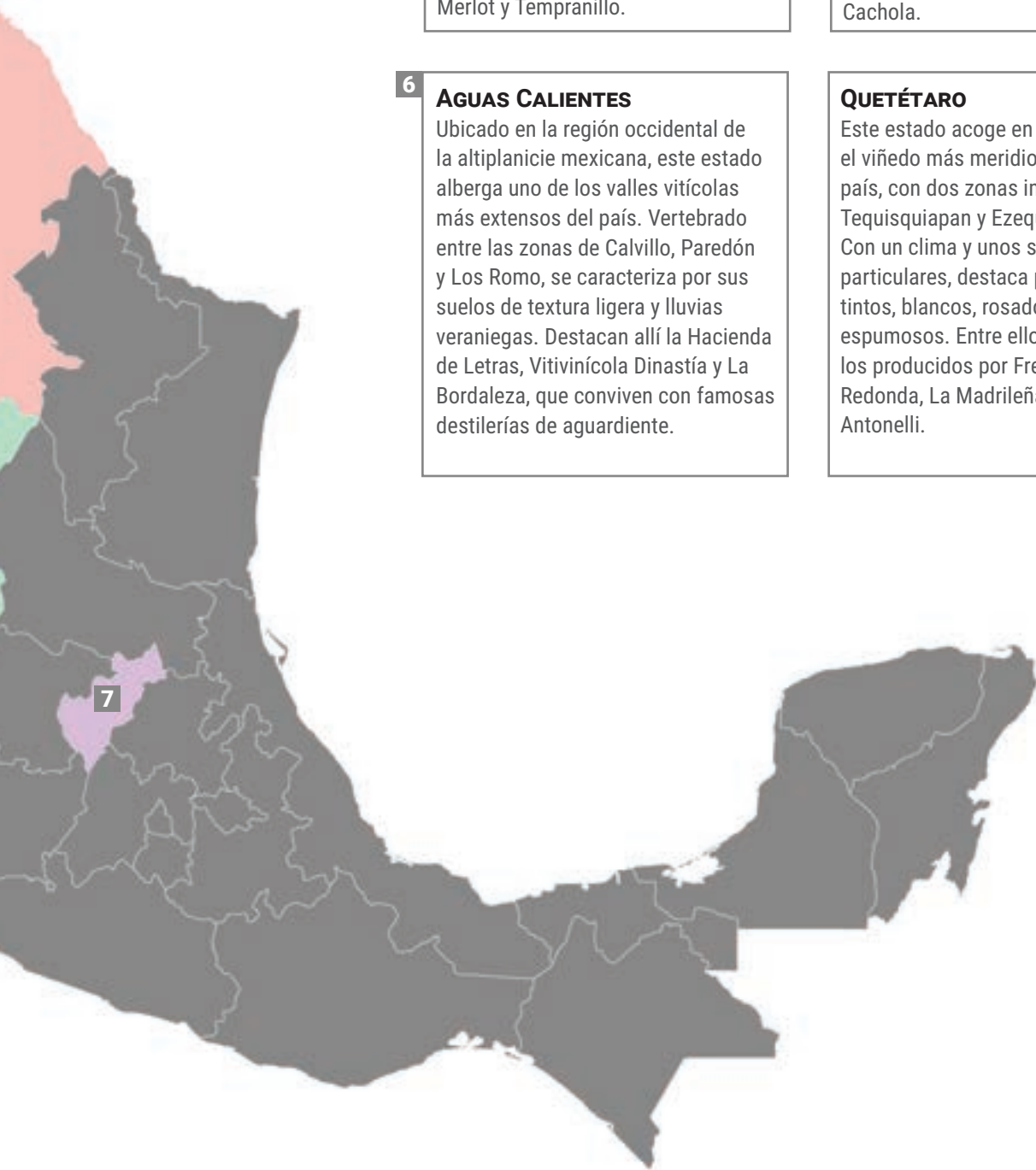
AGUAS CALIENTES

Ubicado en la región occidental de la altiplanicie mexicana, este estado alberga uno de los valles vitícolas más extensos del país. Vertebrado entre las zonas de Calvillo, Paredón y Los Romo, se caracteriza por sus suelos de textura ligera y lluvias veraniegas. Destacan allí la Hacienda de Letras, Vitivinícola Dinastía y La Bordaleza, que conviven con famosas destilerías de aguardiente.

7

QUETÉTARO

Este estado acoge en su seno el viñedo más meridional del país, con dos zonas importantes: Tequisquiapan y Ezequiel Montes. Con un clima y unos suelos muy particulares, destaca por sus vinos tintos, blancos, rosados, generosos y espumosos. Entre ellos, sobresalen los producidos por Freixenet, La Redonda, La Madrileña y Cava Antonelli.



El noble arroz de las hebras de oro

El *Risotto alla Milanese* es una delicada preparación procedente del norte de Italia, cuya fama trasciende fronteras. Aunque no compite en popularidad con la pasta y la pizza, posee el encanto y la atemporalidad necesarios para convertirlo en uno de los grandes clásicos de esta gastronomía.

Este plato esconde leyendas sobre su peculiar origen, y despierta no pocas sorpresas por su vivo color áurico. Además, causa admiración por su textura cremosa, que excita el paladar, aviva sensaciones increíbles y, por supuesto, genera incondicionales por su exquisito sabor. La diferencia entre un cocinero y un buen chef italiano radica precisamente en la forma de preparar el *risotto*.

No nos engañemos, no se trata de una receta

Algunos neófitos del mundo culinario, bisoños ellos, consideran erróneamente que el *risotto* es una elaboración única, una lista cerrada que las "nonnas" donan como parte de su herencia vital a sus descendientes. Sin embargo, hay que aclarar que el *risotto*, en realidad, no es otra cosa que una técnica destinada a la doma del arroz. Y esto significa que hay mil y una variedades.

Cada *famiglia*, cada cocinero, cada *ristorante* tiene su método, como ocurre con la paella. Sin embargo, y como en el caso de nuestro plato más internacional, existen también algunos referentes con fórmulas únicas o magistrales como el *Risotto Tartufato Piemontese* (Piamonte) y el *Risotto al Radicchio Trevigiano* (Véneto). Sin embargo, el más famoso es el *Risotto alla Milanese* (Lombardía).

Orígenes y leyendas del *Risotto alla Milanese*

Los antecedentes del *risotto* hay que buscarlos, por una parte, en las costumbres *kosher* que tenían los judíos en tiempos del Medievo, posiblemente exportado por comerciantes que venían de la Isla del Sol, Sicilia. Por otra, tiene influencia de la técnica árabe del *pilaff*. Pero de todos ellos, el antepasado más directo del famoso *Risotto alla Milanese* es el arroz con azafrán.

Cuentan que el artesano vidriero, Valerio di Fiandra, de origen flamenco, se encontraba trabajando en un andamio, labrando las hermosas cristalerías del *Duomo di Milano* (catedral de Milán). Como cada día, descansó un rato para almorzar y cayó sobre su plato uno de los pigmentos rojizos utilizados para decorar los ventanales. Era azafrán. Al verlo, pensó que no podría ser nocivo, así que lo mezcló y prosiguió con su pábulo. Este condimento natural procedía de Abruzzo o Cerdeña y era utilizado habitualmente en la pintura artística. Menos mal que lo que le cayó al plato a Valerio di Fiandra no era cicuta, que aunque natural, es un potente veneno que pudo ser "la causa accidental" de la muerte de Napoleón en Santa Elena (cómo cambia la historia).

Después de aquella anécdota, Valerio di Fiandra propuso este plato para el banquete de la boda de su hija, lo que originó que la nueva fórmula gastronómica se extendiera con éxito por todo Milán. Desde ese día, las vidrieras son menos amarillas y los arroces más coloridos.

Existen muchas versiones sobre esta leyenda. Una de ellas atribuye el protagonismo al ayudante de Valerio, Za-





fferano, quien pidió la mano de su hija. Parece ser que los compañeros del gremio artesano quisieron gastar una broma a los novios en el banquete y tiñeron el plato con azafrán. Las versiones son muy diferentes, pero tienen algunos puntos en común: el artista belga y su noble oficio de vidriero.

Desde 1574, el *risotto alla milanese*, se mantuvo oculto hasta reaparecer tres siglos después. Poco o nada se sabe de ese periodo, quizá se experimentó con otros pigmentos naturales poco saludables. Después el plato re-

surgió bajo el nombre de *Riso Giallo in Padella* (arroz amarillo en sartén) en un libro expósito publicado en 1809, "*Cuoco Moderno*" (cocinero moderno). Veinte años después, se edita el "*Il Nuovo Cuoco Milanese Economico*", donde Giovanni Felice Luraschi incorpora la actual receta del conocido *Riso Giallo alla Milanese*.

El 14 de diciembre de 2007, la ciudad de Milán, con una resolución del Ayuntamiento, otorgó el reconocimiento de Producto con Denominación de Origen, D.O. (en italiano De.Co.), al *Risotto alla Milanese*.

La receta

INGREDIENTES (4 PERSONAS)

- 1,5 litros de caldo de carne
- 350 g de arroz variedad carnaroli o arborio
- 125 ml de vino blanco (opcional)
- 25 g de tuétano de ternera
- 50 g de mantequilla
- 60 g de cebolla
- 12 hebras de azafrán
- 100 g de queso parmesano
- Sal y pimienta al gusto

ELABORACIÓN

Llevar el caldo a ebullición en una cazuela y mantener a esa temperatura, sin exceso. En otra cacerola colocamos la mantequilla y el tuétano a fuego medio y derretimos. Añadimos la cebolla picada fina y pochamos durante unos 15 minutos. Para infusionar el azafrán, ponemos alrededor de 100 ml de agua a calentar. En un bol pequeño, colocamos las hebras del oro rojo y añadir dos cuchar-

das de agua hirviendo y mantenemos en remojo. Añadimos el arroz y removemos con una cuchara de madera para sofreírlo un par de minutos. Cuando veamos que el cereal comienza a quedarse transparente, vertemos el vino y continuamos moviendo hasta que el líquido se evapore casi por completo.

A partir de este momento, añadimos el caldo con la ayuda de un cucharón y movemos de forma armónica para que se vaya consumiendo. Es conveniente repetir este paso tantas veces como sea necesario hasta incorporar todo el caldo. Este proceso llevará aproximadamente 20 minutos, añadiendo líquido y removiendo el arroz. Justo antes de agregar la última dosis de caldo, probamos el punto del cereal y comprobamos que está hecho. Entonces añadimos el líquido tintado con las hebras de azafrán y el caldo sobrante. Salpimentamos.

Retiramos del calor e incorporamos un poco de mantequilla y queso parmesano recién rallado. Agitamos por última vez con sutileza y tapamos con un paño durante 5 minutos antes de presentarlo a la mesa. ¡*Approfitta!*





Marc Ros

Vocalista y guitarra de Sinodie

"Me gusta oler a madera de guitarra cuando abro un vino"





Según recogen en un índice que han elaborado con los hitos más relevantes de sus 20 años de trayectoria, los periodistas les hemos interrogado hasta en 184 ocasiones por el origen de su nombre. Yo no he caído en la tentación y me he limitado a comprobar que está inspirado en la canción homónima del mito erótico francés Brigitte Bardot, incluida en la banda sonora de la película *Vida Privada* (1962). Durante todo este año han celebrado sus dos décadas pisando de nuevo muchas de las salas que les vieron nacer. Hablamos con Marc Ros, vocalista y guitarra de la banda, quien, tras esquivar alguna pregunta comprometida, brinda con vino por su música. Una música con la que Sidonie persigue estribillos bonitos que la gente pueda cantar.

Durante todo este año estáis celebrando el 20 aniversario de la fundación de la banda con una serie de conciertos que en breve llegará a su fin. Para ello habéis elegido como escenario algunas de las salas que os vieron nacer. ¿Cuál ha sido la sensación de regresar allí después de haber cumplido vuestro sueño? ¿Cómo ha cambiado el mundo de la música desde entonces?

La sensación es parecida a la de volver de mayor a los sitios donde estuviste en tu niñez. Todo lo recordábamos más grande. ¡Esas pequeñas salas nos parecían el Madison Square Garden! Era la primera vez que salíamos de Barcelona para tocar nuestras canciones y ver a 100 o 200 personas que habían venido a vernos. Era una sensación eléctrica. El mundo de la música ha cambiado mucho desde entonces, desde el escenario vemos a un público menos prejuiciado que el de finales de los 90, más dueño de sus gustos.

Y dándole la vuelta a la anterior pregunta... ¿Cómo no ha cambiado el mundo de la música? ¿Por qué crees que la industria no ha reconocido, en forma de galardón, vuestro esfuerzo?

Una de las virtudes de Sidonie es la de perseguir el estribillo. Muero por que me salga un estribillo bonito que la gente pueda cantar con nosotros. Me da la sensación de que la indus-

tria musical no premia esta búsqueda, creo que se valoran otros factores que se alejan de nuestra cultura pop de intentar hacer buenas melodías acompañadas de unas trabajadas armonías vocales. Quizás pequemos de clásicos, quizás fuera un error crecer musicalmente con los Beatles y los Kinks.

Lanzasteis vuestro último trabajo discográfico, *El peor grupo del mundo*, en 2016. Ahora estáis preparando la publicación de un recopilatorio, *Lo más maravilloso de Sidonie*, del que ya se conocen muchos detalles pero... ¿Os reserváis alguna sorpresa? ¿Cuándo saldrá exactamente?

Tenemos "la sorpresa", en letras mayúsculas. Hemos grabado algo con unos amigos que recordaremos como uno de los momentos más increíbles del pop español. Parezco Liam Gallager por lo arrogante de esta afirmación, pero en este caso me lo puedo permitir porque en esto no estamos solos, ni mucho menos.

Al margen de este recopilatorio, ¿para cuándo la publicación de otro álbum de estudio? Observando vuestra tendencia, salvo en una ocasión, habitualmente publicáis un nuevo trabajo cada dos años. Y ya tocaría...

Me ha entrado un poco de ansiedad con tu pregunta... Hace dos años que no hemos parado, yo creo que toca descansar y saltarse el calendario de publicación. Necesitamos recuperarnos tanto física como psíquicamente; retirarnos a un monasterio, aprender a jugar al golf, leer libros de autoayuda y después ya veríamos.

Una curiosidad: ¿Cómo pueden tres tíos como vosotros soportarse después de dos décadas compartiendo espacio y tiempo sin llegar a despedirse –o al menos no de manera irreversible– como ocurre en los *realities* de Telecinco, en los que tras 20 minutos de convivencia ya saltan chispas? ¿Cuál es el secreto?

A diferencia de los concursantes de estos *realities*, nosotros tenemos un objetivo muy noble: el de intentar hacer emocionar a la gente, el de conseguir que la gente sea un poco menos desgraciada. Ver estos concur-



Test del vino...

✓ **Un momento para tomar un vino:** Normalmente cenamos antes del concierto y en algún restaurante que nos hayan recomendado. Ese instante en el que ya empiezas a notar la adrenalina de lo que va a venir acompañado de un buen vino es un gran momento.

✓ **Una zona de viñedos para perderse:** Últimamente voy al Alt Empordà y me pierdo por las carreteras, custodiadas por viñedos y olivos. Es una zona mágica.

✓ **Un restaurante para disfrutar de un vino y la gastronomía:** Lechazo de Aranda de Duero y Ribera crianza y reserva.

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

✓ **Un recuerdo con vino:** Una cata maravillosa que hice esta primavera pasada en el valle de Sonoma, California.



"Me encantaría poder contar algún día a Iker Jiménez mi avistamiento de un OVNI en Begues, una población del Baix Llobregat".

sos te hace sentir más insignificante, más deprimido; sacian tus ansias de voyeur pero el placer dura muy poco y después te sientes más vacío. Si nos pusieran a los tres en una casa o en una isla sin otro objetivo que el del triunfo personal también nos acabaríamos despellejando, pero en una furgoneta o en un camerino no hay espacio suficiente para enfadarse.

En algún sitio he leído que a alguno de vosotros le gusta el vino y que el olor de las barricas resulta inspirador. ¿Qué tipo de vinos te gustan a ti? ¿Alguno en especial?

El Ribera del Duero sabe a *Fender Telecaster*, el Rioja a *Gibson Les Paul* y los vinos del Empordà saben a *Rickenbacker*. Me gustan sobre todo los vinos españoles y algún vino californiano (me falta asignar alguna guitarra). Me gusta oler a madera de guitarra cuando abro un vino.

A lo largo de vuestra carrera habéis participado en festivales que aúnan vino y música, tales como el Sonoma (Aranda de Duero), el Ribera WineSounds Fest (Berlín), el Muwi La Rioja Music Fest (Logroño) o el Turmalina Music & Wine (Pamplona). Basándoos en vuestra experiencia, ¿crees que es una manera acertada de acercar la cultura del vino a las generaciones más jóvenes? ¿Has sido testigo del consumo de este producto en esos eventos?

Es una manera acertadísima de acercar la cultura del vino a las generaciones más jóvenes. Celebro todas estas propuestas y lo único que me entristece de estos eventos es no poder hacer todas las actividades que propone la organización: catas, visitas a bodegas y a viñedos, maridajes, charlar con la gente de las bodegas... Siempre tengo que hacer la maldita prueba de sonido y perderme estas cosas tan interesantes.

Ahora que la Interprofesional del Vino Español está realizando campañas mediáticas para promover el consumo de este producto, ¿cuál de vuestras canciones le ofreceríais para poner banda sonora?

Ahora estoy pensando que debería hacer una canción que hable específicamente del vino para tales propósitos. En realidad, casi todas las canciones de Sidonie hablan del vino sin mencionarlo, porque aquí el autor, escribe siempre con una copita de vino al lado del papel o de la grabadora.

Y para terminar no seré yo quien pregunte, por centésimo octogésima quinta vez de dónde viene el nombre de la banda pero, ¿podrías contar algo más sobre la experiencia ufológica que mencionáis en el listado de hitos de vuestros 20 años de carrera? ¿Sería digna de Cuarto Milenio?

Me encantaría poder contar algún día a Iker Jiménez mi avistamiento de un OVNI en Begues, una población del Baix Llobregat, en la provincia de Barcelona. Yo tenía unos 10 años, era verano y estaba ayudando a mi padre y a mi tío a arreglar el jardín cuando vimos una esfera luminosa que se movía muy extrañamente en el cielo azul ¿Qué es esto, qué es esto? Gritaban ellos, mientras yo permanecía callado y con la boca abierta. Estaba muy impresionado. No fuimos los únicos en verlo, porque al día siguiente se mencionó en el periódico comarcal. He intentado buscar información en internet pero no he encontrado nada. No tengo ni idea de lo que era esa esfera pero me ha tenido soñando desde ese lejano día de verano. Ese día supe que tendría un grupo que se llamaría Sidonie, ellos me mandaron el mensaje... Esto último es *fake*, pero hubiera molado, ¿eh? Si quieres saber porque nos llamamos Sidonie, pregunta a Brigitte Bardot, esa curiosa marcialina, o a Iker, que lo sabe todo.



TIEMPO
DE
JUEGO

EL DEPORTE ESTÁ AQUÍ

EL DEPORTE ESTÁ EN COPE

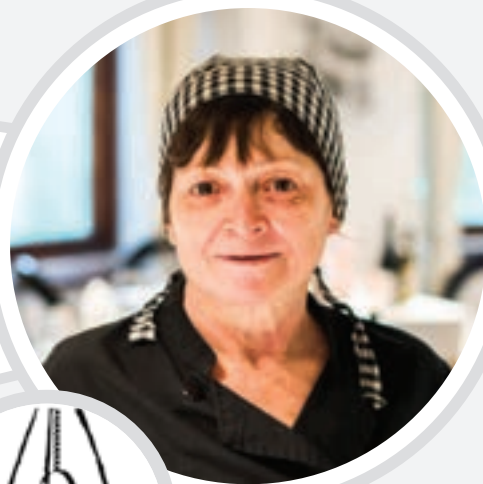


Sábados y domingos toda la actualidad
deportiva en COPE



www.cope.es

La receta de ROI RUEDAS SOTO



Rabo de toro



Ingredientes: 1,5 kg de rabo de toro (*añojo de buey*), 1 cebolla grande, 3 zanahorias, 1 pimiento rojo, 2 dientes de ajo, 750 ml de vino tinto, 1/2 l de caldo de carne o agua, dos hojas de laurel, 5 g de jengibre, sal, pimienta y harina para rebozar.

Elaboración: Salpimentar los trozos del rabo de toro. Enharinarlos y dorarlos en una sartén o cazuela con cuatro o cinco cucharadas de aceite de oliva. Cuando los trozos de carne estén dorados, sacarlos de la cazuela. Inmediatamente después, pochar en ese mismo aceite el puerro, los ajos (*pelados y enteros*) y el pimiento rojo (*limpio y cortado en trozos no muy grandes*). Añadir el laurel junto con el jengibre y las zanahorias limpias y en láminas. Dejar unos minutos para que se ablanden las verduras. Sazonar e

incorporar después los trozos del rabo de toro y cubrir con el vino y el caldo.

Una vez que haya roto a hervir conviene desespumar el caldo y tapar la cazuela para que siga cocinando a fuego lento. El tiempo aproximado de cocción será de tres horas. Comprobar después el punto de la sal y de la carne (*si está tierna o hecha*). Esta última debe ser separada del hueso.

Sacar los trozos del rabo de toro y poner en una fuente lista para servir. Cubrir la carne con la salsa que previamente pasaremos por el chino. Conviene que dicha salsa quede espesa y brillante; si no tiene consistencia, es deseable reducirla en un cazo a fuego lento. Para finalizar, servir la carne de toro con unas patatas fritas como acompañamiento (*esto es opcional*).

VIVIR EL VINO recomienda maridar este plato con...

Barcolobo Victoria 2014

Bodega Barcolobo - VT Castilla y León



Barcolobo Victoria es un vino que habla por sí solo y tiene el carácter diferencial que imprime su entorno. La Bodega Barcolobo se encuentra en un espacio natural protegido de la provincia de Valladolid, más concretamente, en las Riberas de Castronuño, a orillas del Duero. Este crianza de 2014, elaborado con uvas Cabernet Sauvignon y Syrah se mues-

tra intenso, limpio, con mucha fruta madura, fram-buesas, fresas silvestres y especiados. Además es muy floral, con 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. Con este nombre, la Bodega Barcolobo rinde homenaje a la matriarca de la familia, Victoria.



RESTAURANTE EL CALDERO
C/ Huertas, 15 | 28012 Madrid

1



2



3



1

Fragancia de sándalo para calmar el espíritu

Las notas frescas y cítricas se fusionan con las de madera de sándalo y dan lugar a la *Colonia Sándalo* de Acqua di Parma. La esencia de madera de sándalo sirve en la India para protegerse de los malos espíritus, aplacar la mente y llegar a los estados más profundos de la meditación, según los yoguis. *Colonia Sándalo* se presenta en un envase de estilo Art Déco, y está disponible en dos tamaños: 100ml y 180ml. Más información: www.acquadiparma.com

2

Gin 'Brujo'

El prestigioso *vigneron* François Lurton y su mujer Sabine Jaren presentan *Sorgin*, la primera ginebra elaborada con Sauvignon Blanc. Su nombre, que significa 'bruja' en euskera, hace referencia a la magia de la alquimia y al amor de Sabine por el País Vasco, donde vivió durante muchos años. Más información: www.francoislurton.es

3

Tributo a la ruta de las especias

Castillo de Canena ha seleccionado las mejores especias de cada región del mundo y las ha combinado con su exclusivo aceite virgen extra, creando *Arbequina & World*. El aceite se inspira en los antiguos mercaderes de especias, en las travesías del galeón Manila. En definitiva, rinde homenaje a la íntima relación entre España y la ruta de las especias, que durante 250 años unió Asia, América y Europa. Más información: www.castillodecanena.com

4



6



5



4

Descorchar fácil y rápido

Para abrir una estupenda botella de vino es imprescindible tener a mano un buen sacacorchos. En esta ocasión, *Bako by Koala* nos presenta un ejemplar de apertura vertical para que el descorche sea mucho más fácil. Con él, se puede abrir la botella con una sola mano y se evita atravesar el corcho (gracias a su espiral más corta, de solo 5 espiras). Además, por su tamaño y peso es muy fácil de llevar (116 x 19 mm y 73 g). Más información: www.koala.es

5

Homenaje al tiempo.., y al gran cava

Recaredo Tribut a Josep i Antoni Mata Casanovas 1996 es un tributo de la familia a la segunda generación de la saga. Del agradecimiento a esta generación entregada durante 60 años al cava surge este 'Tribut', un espumoso impresionante de 1996 con 20 años de crianza. Todo un despliegue de sensaciones en nariz y boca. Más información: www.recaredo.com

6

Receta anglo-americana

La Sagra Calabaza y Canela rescata una receta de los colonos ingleses en EEUU quienes, obligados por la ausencia de cebada en América, elaboraron una cerveza con otros ingredientes. El resultado incluye agua extraída del Embalse de las Picadas, 100% malta de cebada, calabaza, lúpulos, canela en rama, semillas de cilantro, clavo y levadura.

Más información: www.cervezasasagra.es

VIVIR EL VINO

¡Suscríbase a
nuestra revista!

6 números al año por solo 26€

Y reciba de regalo un ejemplar de la
Guía 365 Vinos al Año 2018

(Valorada en 16€)

Llámenos al 916 338 461

o envíenos un correo a
suscripcion_revista@vivirelvino.com

(Gastos de envío incluidos)



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

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

(Valorado en 56€)

* Gastos de envío 7€

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

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

Monte Real

noble.



SABES QUE ERES RIOJANO CUANDO HACES DE LA CONFIANZA
TU SELLO DE IDENTIDAD, CUANDO ERES FIABLE, ÍNTEGRO Y LEAL;
CUANDO LA PALABRA QUE MEJOR TE DEFINE ES NOBLEZA.

MONTE REAL.
100% TEMPRANILLO, 100% RIOJANO.



BODEGAS RIOJANAS, S.A.

www.bodegasriojanas.com BodegasRiojanas bodegasriojanas

WINE - MODERATION IS
at this site is distributed in the United States



EL VINO SÓLO SE DEBE BEBER CON MODERACIÓN

WINE MODERATION
Art de Vivre



AUDAZ

— CRIANZA —

RIOJA D.O.C.

Rompe con los tópicos para alcanzar la cima, y el futuro.

—



ALCORTA™

