

VIVIR EL VINO

"EL VINO ES POESÍA EMBOTELLADA." ROBERT LOUIS STEVENSON

NOVIEMBRE 2019 | Nº 155

WWW.VIVIRELVINO.COM



3,50€



Cata final
Guía 365 Vinos al Año 2020

Entrevista con
Bittor San Miguel

DOCa Rioja
Vuelta al origen



HEREDEROS DEL
MARQUÉS DE RISCAL

Desde 1858

WINE MODERATION
12% ALC/VOL



www.marquesderiscal.com

@marquesderiscal

#marquesderiscal

#momentosriscal

#experienciariscal



Alberto Matos
Director Editorial de *Vivir el Vino*

La Mancha, tierra de pagos

Resulta curioso que sea Castilla-La Mancha la región española que mayor número de bodegas reconocidas con el distintivo “Vino de Pago” acoja en sus tierras. Tras la aprobación de las cuatro últimas –La Jaraba (Cuenca), Los Cerrillos (Ciudad Real), Villagarcía (Ciudad Real) y El Vicario (Ciudad Real)-, la lista oficial se eleva casi a la veintena, más de la mitad ubicadas precisamente en aquella región. Otras, mientras tanto, aguardan varadas en un periodo de protección nacional transitoria, a la espera del veredicto de la Comisión Europea, que parece haber echado el freno ante la avalancha de solicitudes.

Recordemos que un “Vino de Pago” es un tipo de denominación de origen y que el empleo de tal terminología está regulado actualmente por el Reglamento (UE) 1308/2013, de 17 de diciembre, que exige el cumplimiento de rigurosos requisitos no siempre fáciles de asumir por parte de los solicitantes.

En cualquier caso y volviendo al asunto, esta tendencia creciente quizás debería hacer reflexionar a las denominaciones de origen manchegas, especialmente a la DO La Mancha, que en los últimos años ha sido testigo de cómo muchas de las bodegas que podrían funcionar bajo su amparo prefieren hacerlo por su cuenta, renunciando a cualquier identificativo geográfico, acogiéndose a otras figuras de calidad tales como Vinos de la Tierra de Castilla o solicitando su propia denominación de origen, en el caso de cumplir con las condiciones.

Aunque cada bodeguero actúa atendiendo a razones particulares, lo cierto es que la mayoría comparte puntos de vista similares. Todos coinciden en que el territorio protegido por la DO La Mancha es demasiado extenso. No en vano, se trata del mayor viñedo del mundo y, como tal, se encuentra definido por una enorme diversidad orográfica, climática y edafológica que hace que viñedos situados a 200 kilómetros de distancia tengan poco o nada que ver entre sí. Otras denominaciones menos extensas como Rioja y, próximamente Cava después del varapalo recibido con la escisión de Corpinnat, están tratando de solucionar estas diferencias mediante la segmentación del territorio amparado. Otra cosa es si esta decisión se ha tomado a tiempo o no.

Castilla-La Mancha es, sobre todo, una tierra de cooperativistas, en la que los pequeños elaboradores apenas tienen representación, al menos de una manera oficial. Esa sensación se suma a la de que la DO La Mancha no les ofrece siempre el prestigio deseado.

Hasta que el Consejo Regulador no haga algo al respecto, la solución para muchos pasa por demostrar la diferenciación de sus viñedos y vinos ante la Comisión Europea y conseguir así su propia denominación de origen de vino de pago. Una figura que debe mucho a la labor realizada por Carlos Falcó, promotor de Grandes Pagos de España. Esta asociación resultó decisiva para que Castilla-La Mancha fuera pionera en la incorporación de esta figura de protección en su legislación. Y como no podía ser de otra manera, el Marqués de Griñón cuenta también con su propia denominación de origen de vino de pago, Dominio de Valdepusa.



4
Noticias



12
Entre lo divino y lo humano
por Jesús Rivasés



14
En el nombre del vino



16
Del alma del vino
Manuel Herrera



18
El rincón del vino
María José Plasencia y Raquel Navarro



19
Vino del mes



20
Novedades
por Raúl Serrano



24
11 Magníficos 2020



26
Entrevista
con Bittor San Miguel, subdirector y profesor en la Escuela de Hostelería de Leioa



30
Vinos de Pago
La familia crece



38
DOCa Rioja
Vuelta al origen



44
Vinos por menos de 12€



54
Sorbitos de Historia
Tobía



56
Encuentros
Vivir el Vino



62
La Cocina de Koketo



64
Malta



68
Armonía de sabores



70
Escaparate

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,
M^a José Plasencia, Raquel Navarro,
Jorge Hernández Alonso y
Manuel Herrera

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

ATENCIÓN AL CLIENTE

Abel Lumbreras
abel@vivirelvino.com

SUSCRIPCIÓN

916 338 461
suscripcion_revista@vivirelvino.com

FOTO PORTADA

Pago de La Jaraba

IMPRIME

Gráficas Andalusí

DEPÓSITO LEGAL:

M-12613-2000

Es una publicación de

Grupo Vivir el Vino S.L

P.I. Ventorro del Cano
c/ Valdemorillo, 8 Bis
28925 Alcorcón (Madrid)
Tel.: 916 338 461

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.

EN VINOS DE

TENEMOS
SIEMPRE
LA
ÚLTIMA
PALABRA.



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



LA MAYOR Y MEJOR SELECCIÓN DE MARCAS Y PRODUCTOS GOURMET

FINCA VILLACRECES CELEBRA SUS 25 AÑOS *Bodegas Muga también cumple un cuarto de siglo con su vino Torre Muga*

Finca Villacreces celebra su 25 aniversario con las personas que han formado parte del equipo durante este tiempo. La familia Antón –propietaria de Bodegas Izadi y Orben, en Rioja Alavesa; y Vetus, en Toro– buscaba una bodega diferente en Ribera del Duero. Cuando vieron Finca Villacreces fue un flechazo. Reunía todo lo que iban buscando: historia, terruño diferente, naturaleza, el río Duero, una buena casa y un lugar excepcional donde criar grandes vinos. Hoy la bodega cuenta con 110 hectáreas, de las que 64 están dedicadas al viñedo. Su situación es privilegiada, ya que está asentada sobre un meandro del río Duero, en pleno corazón de la Milla de Oro de la Ribera del Duero.

Por su parte, Bodegas Muga también celebra el 25 aniversario de su vino *Torre Muga*. Se trata de una etiqueta pionera y de uno de los vinos españoles más prestigiosos tanto dentro como fuera de nuestras fronteras. Como homenaje, la bodega familiar ha dado a conocer una nueva añada, la de 2016, de este tinto que fue precursor de un nuevo estilo de vino en Rioja. Además, ha presentado la añada 2015 de *Muga Reserva Selección Especial*, moderno, pero con corte riojano.



CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN
**RI
BE
RA**
DEL
DUERO

Ribera del Duero cambia sus contraetiquetas y elimina las del rosado

La DO cambia etiquetas del vino con marca de calidad y elimina las específicas para rosados

La DO Ribera del Duero llevará a cabo varias modificaciones del contraetiquetado del vino que obedecen a la presentación de la nueva línea de elaboración de blancos de esta DO, informa Efe. De este modo, se mantienen las contraetiquetas de crianza, reserva y gran reserva para tintos, y la genérica para jóvenes, robles y vinos con otro tiempo de barrica, en las mismas condiciones que han prevalecido hasta ahora.

En lo que respecta a los rosados y blancos llevarán la contraetiqueta de crianza los que tengan un envejecimiento de 18 meses, y llevarán la de reserva los que hayan pasado un mínimo de 24 meses en barrica. Serán grandes reservas, con 48 meses y con un mínimo de seis meses en barricas de roble en los tres casos.



Premio Ondas para el festival de música ligado al vino: Sonorama Ribera

Por impulsar las tendencias del *modus vivendi* rural.

Sonorama Ribera, el festival de referencia de música independiente de nuestro país y el que tiene mayor presencia de vino, ha sido galardonado con el Premio Ondas al Mejor Espectáculo Gira o Festival, en el contexto de la 66ª edición del galardón.

En concreto, el festival -que se celebra en Aranda del Duero- ha sido destacado por su capacidad de sacar "los conciertos en directo a plazas y calles" y por impulsar "las tendencias del *modus vivendi* rural". Una forma de vida y de disfrute directamente ligada al mundo del vino, a las bodegas, al paisaje, y a la Denominación de Origen Ribera del Duero.

La pasada edición de Sonorama Ribera supuso un éxito rotundo, superando la barrera de los 100.000 asistentes, que consumieron 35.000 botellas de vinos de Ribera del Duero poniendo de manifiesto su liderazgo como festival de música independiente de nuestro país ligado al vino.




BODEGAS
LLEIROSO
Valbuena de Duero

*"Según voy
completando el recorrido,
el que nace allí en la cumbre
y se tiende junto a ti, voy dejando algo de mí
en cada recodo, en cada meandro.
Mis aguas plateadas, a las que cantó
el poeta, te ayudan a crecer y hacerte eterno,
grano de uva, en el espíritu de todos los
que buscan tu plenitud tras el reposo.
Soy el río Duero,
donde nace el vino".*



Proyecto para detectar fraudes enológicos sin abrir las botellas

La Universidad del País Vasco diseña un mecanismo para extraer gases a fin de evitar fraudes



El vino es una de las bebidas alcohólicas más complejas, con más de 1.000 componentes volátiles identificados lo que hace difícil la detección del fraude mediante el análisis sensorial. Un estudio del Servicio Central de Análisis de Álava (Universidad del País Vasco) ha logrado dar con un mecanismo a través del cual un dispositivo de muestreo puede identificar compuestos muy volátiles o con actividad aromática activa, lo que permite discernir entre vinos jóvenes y crianzas sin necesidad de descorchar las botellas.

El espacio de cabeza de una botella de vino facilita información sobre la variedad, añada, forma de elaboración o de la denominación de origen del vino. El reto está en alcanzar ese espacio de cabeza sin descorchar la botella, para evitar fraudes y pérdidas económicas en vinos de alto valor.

Verallia lanza una herramienta para facilitar el desarrollo de envases de vidrio

La nueva versión de Virtual Glass permite representaciones realistas

Verallia presenta la versión actualizada de *Virtual Glass* para ayudar a sus clientes a ahorrar tiempo en el desarrollo, comercialización y en el coste de un nuevo envase. Con la nueva versión de esta herramienta virtual de creación de envases de vidrio, Verallia permite a sus clientes tener representaciones realistas de sus proyectos con gran calidad y en un tiempo récord. *Virtual Glass* es el resultado de un importante esfuerzo en I+D que permite crear y visualizar envases de vidrio (botellas y tarros) llenos, etiquetados y capsulados con un realismo nunca visto. Es una herramienta de realidad virtual y de diseño 3D, capaz de generar rápidamente representaciones hiperrealistas con una alta definición de imagen. Estos diseños virtuales incluyen hasta seis modelos y se pueden utilizar, además, como herramienta de marketing (catálogos online, renders promocionales, etc.).



EL VINO EN LA LISTA DE ARANCELES DE TRUMP

Los vinos tranquilos españoles tienen que pagar un arancel del 25%

Eugenia Rubio

El vino es uno de los productos españoles que desde el pasado 18 de octubre tiene más difícil su acceso al mercado de Estados Unidos. En concreto, los vinos tranquilos de hasta 14º están gravados desde esa fecha con un arancel del 25% a su entrada al mercado americano en el marco de las medidas adoptadas por la Administración Trump por el conflicto Airbus.

Hay que recordar que la Organización Mundial del Comercio (OMC) ha estimado en 6.900 millones de euros el perjuicio que las ayudas concedidas en la UE a la empresa aeronáutica Airbus han provocado a su competidor americano Boeing. En consecuencia, Estados Unidos cuenta con la autorización del organismo para aplicar medidas por ese valor contra productos procedentes de la Unión Europea.

Las represalias afectan a cierto tipo de aeronaves pero, sobre todo, a una larga lista de productos agroalimentarios europeos, principalmente de Francia, Alemania, España y el Reino Unido. En el caso de España se trata, además del vino, del aceite de oliva, nuevos tipos de aceituna de mesa, carne y productos del porcino, cítricos, ciertas frutas transformadas, quesos y otros lácteos.

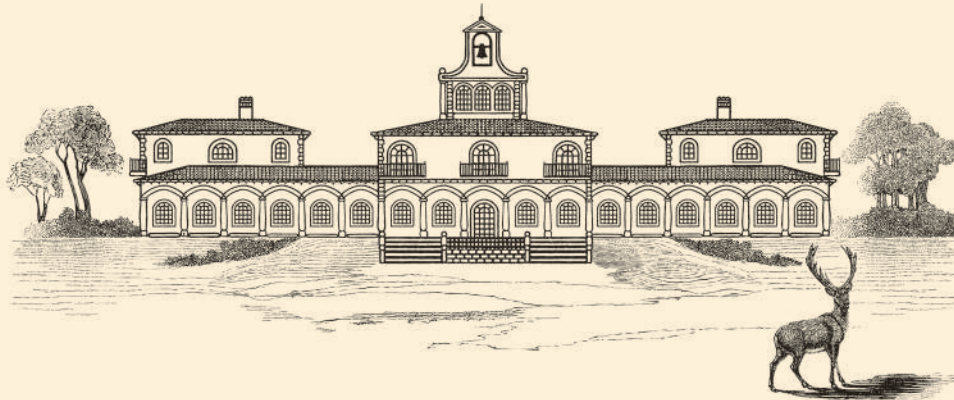
En principio, la Comisión Europea tiene previsto contraatacar. La UE también tiene denunciadas las ayudas americanas a Boeing y la OMC podría autorizar a Bruselas la aplicación de medidas de represalia a Estados Unidos en la próxima primavera.



ARZUAGA

RIBERA DEL DUERO

Denominación de origen



ENOTURISMO

Visitas y alta gastronomía

www.hotelarzuaga.com 983 687 004

Muchas existencias en 2018-2019 por la mayor producción

Eugenia Rubio

La campaña vitivinícola 2018/19 se cerró el pasado 31 de julio con unas existencias en España de 38,8 millones de hectolitros de vino y mosto, lo que supone un incremento del 29% respecto al cierre de la campaña anterior, según datos publicados por el Ministerio de Agricultura. De ese volumen, 37,12 millones corresponden a vino (+27% respecto a 2017/18) y 1,71 millones a mosto sin concentrar (+98%).

Por categorías, las existencias más elevadas corresponden a los vinos con DOP (23,51 millones de hectolitros), seguidos de los vinos sin indicación geográfica (7,29 millones), los vinos varietales sin DOP ni IGP (3,77 millones) y los vinos con IGP (2,54 millones de hectolitros).

Este aumento de las existencias finales es consecuencia del incremento de la producción respecto a la campaña anterior, ya que las salidas mejoraron. En 2018/19 se produjeron 44,93 millones de hectolitros, un 38% más que en 2017/18.

La comercialización fue algo más alta por la mejora de las salidas al mercado interior mientras que las exportaciones disminuyeron ligeramente. El total de salidas fue de 62,22 millones de hectolitros, un 4,3% más que en la campaña anterior. De ellas, 41,24 millones fueron al mercado nacional, con un crecimiento del 7%. Por su parte, las exportaciones se situaron en 20,97 millones de hectolitros, un 0,7% menos que en 2017/18.

VENDIMIA 2019: DE GRAN CALIDAD PERO MENOS CUANTIOSA

Puede haber un recorte de entre un 22% y un 25%, respecto a la de 2018

La vendimia, que recorre la geografía española de sur a norte, se caracteriza este año por la gran calidad de la uva y por unas previsiones que apuntan a un recorte que oscila entre el 22,5% y el 25%, respecto a la cosecha récord de 2018 (alrededor de 50,3 millones de hectolitros).

A falta de su cierre, las cooperativas y organizaciones agrarias coinciden en calcular para la actual vendimia unas cifras más "normales", en el entorno de los 35 a 39 millones de hectolitros, pero inferiores a la media de los últimos años.

Este año, el inicio de la vendimia se ha producido en fechas normales, a diferencia de 2018, que se retrasó por las lluvias. Sin embargo, todos los expertos coinciden en señalar que el vino será de muy buena calidad.



Hoja de ruta para la regulación de la oferta de vino

Eugenia Rubio

El Ministerio de Agricultura ha dado a conocer el calendario de aplicación de una serie de medidas dirigidas a estabilizar el mercado del vino y mejorar su calidad. Las actuaciones se centran en los vinos sin Denominación de Origen ni Indicación Geográfica Protegida, que representan en torno a la mitad del total y que son los que están sometidos a mayores altibajos de precios.

Se trata de tres medidas. Una de ellas consiste en establecer normas de comercialización que permitirían llevar a cabo la retirada del mercado de una categoría determinada de vino en campañas con excedentes de producción. El Ministerio establecerá por medio de un Real Decreto los parámetros básicos que pueden desencadenar un mecanismo de retirada del

mercado de una determinada categoría de vino sin IG, de manera temporal o definitiva; en este último caso, el vino retirado se destinaría a destilación en alcohol bruto para uso industrial. La previsión es que esta medida pueda ponerse en marcha en la próxima campaña 2020/2021.

La segunda consiste en establecer unos requisitos mínimos de calidad para las uvas destinadas a la elaboración de vinos de mesa. Con ese fin, el Ministerio va a trabajar en una Norma de Calidad que estaría lista también para el 1 de agosto de 2020.

Por último, se va a reforzar el control de los subproductos para destilación para garantizar que se entregan a las destilerías y no se utilizan para producir vino. Esta medida podría entrar en vigor ya en la presente campaña 2019/20.

EL PRECIO DE LOS VIÑEDOS, EL MÁS CARO EN 2018

Eugenia Rubio

El precio de las tierras dedicadas a la producción de uva para vinificación subió en 2018 respecto al año anterior. De acuerdo con la última encuesta de precios de la tierra del Ministerio de Agricultura, la hectárea de viñedo para vino en secano se pagó el año pasado a una media de 14.424 euros, un 6,3% más cara que en 2017. En regadío llegó a los 21.840 euros, un 4,4% más que el año anterior.

Esas medias ocultan diferencias significativas dependiendo de las Comunidades Autónomas. Considerando las regiones como mayor superficie en secano, en Castilla-La Mancha, que representa cerca de la mitad total de la superficie nacional, el precio medio se situó el año pasado en 10.033,59 euros/hectárea, con una subida del 13,3% respecto al año anterior. En Extremadura, con un 9,1% del viñedo total en secano, fue de 9.161,41 euros/hectárea (+5%). También subió la media en Castilla y León, donde se pagaron 19.855,78 euros/hectárea (+2,9%) y, sobre todo, en La Rioja, con 37.915 euros por hectárea y una subida del 11,6% respecto a 2017. Por el contrario, las tierras de viñedo para vino en secano bajaron en Cataluña (20.854,84 euros/hectárea; -2,2% respecto al año anterior) y en la Comunidad Valenciana (8.904,40 euros; -0,6%).



La máxima expresión de la **mencia** centenaria

Dominio de Tares P3, elaborado con viñas prefiloxéricas de más de 110 años, es el símbolo del legado del patrimonio vitivinícola en El Bierzo



DOMINIO DE TARES

Barón de Ley invierte más de 15 millones en su nueva bodega de Mendavia (Rioja)

Con el fin de mejorar la calidad

La firma vitivinícola Barón de Ley ha invertido más de 15 millones de euros en sus nuevas instalaciones en Mendavia, en la DOCa Rioja.

La inversión responde al plan de la firma de mejorar la calidad de sus vinos y responder a los mercados nacional e internacional. Las nuevas instalaciones alojarán hasta 30.000 barricas y permitirán elaborar 2,5 millones de kilos de uva. Con este nuevo lugar, la bodega tendrá una capacidad para envejecer más de cinco millones de botellas, que podrán dar cobertura a los más de 50 países que consumen los vinos de Barón de Ley, lo que, para la firma constituye 'una apuesta de calidad y de futuro'.



EMILIO MORO LLEVA EL VINO ESPAÑOL HASTA TIMES SQUARE CON EL PINTOR DOMINGO ZAPATA

Con un mural de 3.000 m².

El pintor español Domingo Zapata ha llevado al céntrico Times Square de Nueva York la tradición del vino español de la mano de las Bodegas Emilio Moro con un mural de casi 3.000 metros cuadrados (30.000 pies cuadrados) en vivos colores, informa Efe.

El mallorquín utilizó una grúa de 50 metros de alto en la producción del mural gigante, en el que domina el rojo y en la que pueden verse elementos tan españoles como las Meninas de Velázquez, los lunares, la guitarra española o las botellas de vino.

EL GOBIERNO DEFIENDE EXTENDER LAS AUTORIZACIONES PARA VIÑEDOS MÁS ALLÁ DE 2030

En el marco de la reforma de la Política Agraria Común (PAC)

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación en funciones, Luis Planas, ha avanzado que el Gobierno de España, tras escuchar al sector agrario, va a defender la posición de extender las autorizaciones para plantaciones de viñedo más allá del año 2030 en el marco de la reforma de la Política Agraria Común (PAC). El titular de Agricultura ha recordado que existe un límite establecido por la normativa comunitaria que fija el 2030 para nuevas plantaciones de viñedo, y que se ha desatado un debate comunitario en torno a este asunto, informa Efe.

Un debate en el que el Parlamento europeo y algunos Estados miembro se han declarado favorables a llevar más allá del año 2030 las autorizaciones para plantaciones.



Virtual Glass 2019

Cata de diseños



ESCOGE

COMBINA

COMPARA

GENERA
RENDERS*
HIPERREALISTAS

*que puedes utilizar en
tus catálogos, tienda on-line
y lanzamientos

¡Entra en myverallia.com y empieza la cata!

Prueba tus diseños en los modelos más idóneos para tu producto
dentro del amplio catálogo de Verallia

Modelos, color del vidrio, etiquetas frontales y traseras, cápsulas...
visualízalas, desde cualquier perspectiva,
en un entorno neutro o en uno real



Virtual **Glass**
by Verallia

 verallia



Jesús Rivasés
Columnista, tertuliano y escritor

Vino, lujo y precio

La tendencia parece imparable. El precio de los grandes y menos grandes vinos sigue al alza hasta el extremo que, en muchos lugares, empiezan convertirse en un artículo de lujo. Jancis Robinson, la gran "gurú" de los vinos y crítica en el *Financial Times*, también se queja de la tendencia pero ofrece una explicación reveladora: "Hoy en día -escribe- el número y la riqueza de las personas dispuestas a comprar vinos famosos es exponencialmente mayor que hace tan solo veinte años". Eso significa, entre otras cosas, que haya productores, sobre todo, en las zonas más famosas o más de moda, que saben que coleccionistas o cazadores de trofeos, ya sean estadounidenses, chinos o rusos, estarán dispuestos a pagar fortunas para hacerse con vinos exclusivos como signo de distinción, se los beban luego o no.

La última moda son los vinos de Borgoña, que se han colocado por delante de los de Burdeos como objeto de deseo de los buscadores de botellas exclusivas. Los precios que se pagan por algunos vinos de Borgoña son astronómicos. Esto ha desatado una feroz competencia con los productores de Burdeos, que se disputan la primacía del superlujo. El problema es que la espiral alcista se traslada a los vinos asequibles, incluso los de pocos euros por botella, contagiados de la locura.

España ha sido, hasta cierto punto, una excepción en el precio de los vinos. Por menos de 10 euros es posible adquirir, sobre todo, en grandes superficies y establecimientos especializados, una gran variedad de vinos de calidad excepcional, si se tiene en cuenta la relación calidad/precio. Incluso en el segmento de 10 a 15 euros existe una oferta de calidad significativa. En España, también hay vinos de lujo -muy caros-, pero no son tantos. Esa carencia, para algunos expertos, es la asignatura pendiente de un sector que es el mayor exportador mundial de graneles, mientras que

la de vinos embotellados es infinitamente inferior. En cualquier caso, aunque existen vinos españoles que rondan los 2.000 euros la botella, los precios están todavía a distancias siderales de países como Francia que lideran el segmento del superlujo, tanto en tintos como en blancos.

Wine-Searcher.com es una web que ofrece todo tipo de comparaciones de precios de vinos de cualquier país, un

ejercicio que resulta apasionante. El pasado 2 de octubre, actualizó por última vez su lista de vinos más caros del mundo. Dominada por vinos franceses, no hay ninguno español entre los cien primeros y hay que descender bastante para encontrar el vino español de precio medio más alto, que sería un *Teso La Monja*, Tempranillo de Toro, con un precio medio de unos 990 euros la botella de 75 centilitros. La clasificación elaborada por *Wine-Searcher* la encabeza el *Domaine Leroy Musigny Grand Cru*, de Cote de Nuits, con un precio medio de 20.300 euros/botella. Hay vinos y botellas más caros, como el *Romanée-Conti Grand Cru*, un borgoña icónico, por el que se han llegado a pagar cerca de 500.000 euros por una botella de 1945. Sin embargo, el precio medio de ese mismo vino -al margen de añadas concretas- está algo por debajo de los 20.000 euros. En tercera posición de ese ranking, dominado por productos franceses, aparece un vino alemán, un Mosela, el *Egon Muller Scharzhofberger Riesling Trockenbeerenauslese*, con un precio de unos 13.000 euros. En sexta posición figura un Madeira portugués, el *J.S. Terrantez*, por el que hay que pagar 8.000 euros. Estados Unidos (California) aparece en el puesto diez de los vinos más caros del mundo, con un *Screaming Eagle Sauvignon Blanc*, de Oakville, que cuesta unos 6.000 euros. La lista solo valora los precios, al margen de que sean vinos tintos, blancos, añejos o champagnes y espumosos. Por eso, en el puesto 36 de la lista, figura un champagne, el *Krug Clos d'Ambonnay Blanc de Noirs Brut*, con un precio de 2.500 euros. En España, además, del citado *Teso La Monja*, solo cuatro vinos superan los 500 euros de precio medio. Son *La Faraona*, de J. Palacios, del Bierzo (945 euros); *Dominio de Pingus*, Pingus, de la Ribera del Duero (810 euros); *Gran Reserva Especial 12 años*, de Bodegas Valduero, también de la Ribera del Duero (780 euros) y *L'Ermita Velles Vinyes Alvaro Palacios*, del Priorat (840 euros), mientras que el afamado *Vega Sicilia Único Gran Reserva*, de la Ribera del Duero, tendría un precio medio de unos 380 euros. Todo es muy discutible, desde luego, pero los grandes vinos españoles tendrían, en efecto, el reto de convertirse en verdaderos vinos de lujo en el mercado mundial.

La lista de precios de superlujo está dominada por vinos franceses. No hay ninguno español entre los 100 primeros

JUANMA CASTAÑO



EL PARTIDAZO DE COPE



De lunes a viernes de 23:30 a 01:30



www.cope.es

起源 ПРОИСХОЖДЕНИЯ EN EL NOMBRE DEL VINO 起源 ПРОИСХОЖДЕНИЯ الأَصْل ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ উতস ORIGINEM ORIGINE PODRIGETLO SOURCE HERKUNFT ORIXE A 'GABHAIL SOMA

ABRÍ LAS ALAS BODEGA VALDEMONJAS - DO RIBERA DEL DUERO

 Tempranillo

"Es tiempo de escaparse, de buscarse, de disfrutar, de compartir y de soñar". Con esta frase, la bodega Valdemonjas resume el origen del nombre de este vino. Su propietario e impulsor, Alejandro Moyano, nos cuenta su historia: "Abrí las alas plasma los anhelos de la bodega, su visión, su sueño, su reto; todo lo que viene por delante, lo que queda por hacer". Y explica el contenido de la etiqueta: "son ícaros modernos en búsqueda de la perfección, de la libertad. Tomando impulso para volar...".

El diseño es obra de Pati Núñez, una síntesis perfecta del proyecto familiar basado en "la humildad, la tradición, el compromiso y la pasión". Se trata de una etiqueta "sencilla, emotiva, literaria a la vez que potente y soberbia", concluye Moyano.



LA LEGUA 50 VERANOS LA LEGUA - DO CIGALES

 Tempranillo

La Legua 50 Veranos es un vino de edición limitada que dedica su nombre a los 50 años que la Familia Fernández Escribano lleva trabajando en la Finca La Legua. Se puso este nombre porque este terreno dista una legua con la ciudad de Valladolid (5,5 km).

Emeterio Fernández adquirió la finca como el lugar perfecto para criar a su familia y encontrarse con sus amigos. Es un rincón rodeado de naturaleza y viñedos, y que tanto le gusta a su fundador. La Legua 50 Veranos evoca los valores y vivencias de sus hijos a lo largo de estos años, y representa su proceso de aprendizaje basado en valores de familia y amistad.

En la etiqueta incluye el dibujo de una bicicleta que simboliza precisamente ese proceso de aprendizaje de la vida a través de las experiencias. Aquí, la familia cobra protagonismo en la elaboración porque realiza la selección manual de racimos con la que consigue un exclusivo carácter del vino.



KAOS 2010 CANOPY - VT CASTILLA Y LEÓN

 Garnacha

El nombre de KAOS viene a rendir homenaje a los inicios de la bodega Canopy. El interés por la complejidad y la capacidad de sorprender fue lo que motivó a los fundadores de esta bodega -situada en el norte de la provincia de Toledo-, a entrar en el mundo del vino. Uno de sus impulsores, Alfonso Chacón, reconoce que el nombre de este vino hace referencia al caos que imperaba en sus comienzos. "Fueron momentos de mucho trabajo, menos tiempo, múltiples frentes abiertos y pocos medios. Eso sí, le poníamos mucha ilusión", relata. De todo aquel trabajo, resultó KAOS 2010 -procedente de viñas viejas plantadas en suelo de pizarra-.

Chacón califica aquel año 2010 como "muy especial". Se logró un vino con color rojo brillante que recuerda al de las picotas maduras. En boca se muestra amable, de trago fácil pero intenso, equilibrado, con taninos maduros, finos, delicados y sabrosos que prolongan el disfrute y la fruta. El final, persistente y elegante.





FINCA
LA EMPERATRIZ

RIOJA ALTA

UN CLÁSICO PARA EL FUTURO

*"La personalidad de un
viñedo extremo en Rioja Alta,
donde nacen los vinos más
puros y elegantes."*

FINCA
La Emperatriz
Enriana

RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA
RIOJA ALTA



HERMANOS HERNÁIZ

www.hermanoshernaiz.com



Manuel Herrera

Propietario de Finca Herrera Vinos y Viña Española Consultoría

La Taberna de las 'Tres Erres'

Érase una vez un bar que soñó con convertirse en taberna de vinos. Siempre había sido un bar de los de toda la vida. Con buena clientela y buenas tapas caseras. Sus especialidades eran el magro con tomate y la 'tajá' de bacalao. La caña de cerveza se servía bien fresca, siempre con su tapita de anchoa.

A este bar, Paco traía un buen vino de Noblejas a granel, de un buen amigo que ya se jubiló, pero que conservaba el hijo y que metía en unas pequeñas tinajas que cuidaba como oro en paño porque eran de su abuelo. Tenía Valdepeñas como vino de la casa. De blanco, ofrecía un Airén de La Mancha, del pueblo de su mujer que, como pueden imaginarse, era quien cocinaba las tapas. De su pueblo también traían un queso que metían en una orza de aceite. Además, empezó a vender un clarete de Garnacha de Navarra que le traían los parroquianos. De repente, tuvo una gran idea: había que modernizarse. Para ello puso unas pizarras con algunas tapas nuevas y vinos por copas. Algunos de sus clientes corrieron la voz. Tenía incluso varios vinos de las mismas zonas, y rebautizó su bar como La Taberna de las Tres Erres. Era fiel a su idea y obsesión y solo entraba "vino de marca y del bueno".

"Un Verdejito a mi mujer y a mí ponme un Ribera". "Ya sabes que yo soy más de Rioja". Y así pasaban los años, entre Riberitas, Riojitas y Ruedas. Con una clientela moderna y variopinta. Durante ese tiempo empezaron a ofrecerle muchas más marcas y ofertas de vinos con "R"; estas se multiplicaban. Empezaba a pensar en ganar más y no tanto en la calidad, así que compraba vinos que con la venta de una copa cubriese el coste de la botella.

Tenía la taberna llena y ponía a las nuevas tapas reducción de vinagre balsámico de varios sabores. Tenía "crianzas", pero no solo jóvenes porque la oferta de diez más dos que le había sacado al vendedor, le salía casi más barato que el joven. Los "robles" todavía estaban por llegar...

Y seguía vendiendo. "Dos criancitas con un canapé de mousse de pato y otro de 'chaska' con salsa rosa". Todo era como en un sueño. De repente, alguien entró por la puerta. Alto, serio y de barba blanca que, con voz alta y profunda, dijo: "pón-

game una copita de ese vino rancio que usted ya sabe y una sardina en escabeche".

Paco se despertó entre sudores y con lágrimas en los ojos. Miró a María incrédulo de su pesadilla, y esta, adormilada aún, le preguntó qué le pasaba. Y Paco volvió a dormirse abrazándola, esbozando una media sonrisa. Había sido una semana larga y un duro día de trabajo. Mañana se iban a descansar al pueblo, un par de días que tenían libres y uno de feria. Les iba a saber a gloria. Su amigo el quesero les esperaba. Y colorín colorado, este sueño ...

Con todo el respeto a los Grandes Blancos de Rueda, a los Tintos Clásicos Riojanos y a los Grandes Vinos de siempre de la Ribera del Duero, los tres han abierto el camino y atesoran una calidad y una identidad única. Por favor, que se potencien y no se pierdan nunca.

Dedicado a las zonas de vino que todavía siguen denostadas habiendo sido algunas míticas y que ahora les cuesta vender fuera de su comarca por falta de conocimiento, gusto y cariño de algunos de los que compran. Seguro que, en un tiempo, los que aguanten o los que lleguen conseguirán hacer vinos únicos, exclusivos e irrepetibles. Ya los hay.

Dedicado a los Bares y Tascas (con mayúsculas) de toda la vida. A los que siguen con las porras y el pincho de tortilla, el taco de bonito, el montadito de lomo o de jamón, los boquerones en vinagre o el bocadillo de calamares. A los Pacos taberneros de siempre con su mandil y a las Marías cocineras, humildes, ilustres y sabias.

Dedicado a todas las Tabernas de Vinos que, desde hace muchos años, apuestan por la calidad en detrimento de su margen. Que disfrutan cuando hacen disfrutar al cliente con vinos singulares. Que huyen de la monotonía, sin perder su virtud. Y que hacen una labor impagable dando a conocer vinos de todo nuestro territorio y a quienes los elaboran. Todos cabemos en este apasionante y a veces loco mundo del vino. Ahí lo dejo...

"Dedicado a las tabernas que apuestan por la calidad. Que disfrutan cuando hacen disfrutar al cliente con vinos singulares"

PER DU RAR.

Una cosecha 'Selección Especial'
como las de 1964, 1973 y 2001,
una etiqueta que rememora
nuestras primeras elaboraciones
y una personalidad intacta para
continuar escribiendo el futuro.

VIÑA ARDANZA

Cuestión de tiempo.



riojalta.com

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



Una vendimia para recordar

La vendimia en Canarias caerá más del 50% en algunas comarcas debido a condiciones anómalas. Las precipitaciones y las altas temperaturas de los últimos 12 meses, han afectado a la producción y, lamentablemente, la mayoría de los vinos canarios en carta serán más escasos. En la zona de Santiago del Teide la producción ha cedido un 30%, sobre todo, en la uva blanca; somos conscientes de que es un problema nacional, pero la producción en Canarias es muy limitada. No obstante, somos optimistas y creemos que esta reducción de la uva no afectará a la calidad del producto.

Y hablando de vendimias, en esta ocasión, nos desplazamos fuera de nuestra tierra para presenciar la recolecta de la zona del Penedés. Fuimos invitadas por la bodega Gramona, fundada a mediados del siglo XIX. Hoy es la quinta generación la que fomenta la tradición de una familia vitivinícola que a lo largo de los años ha apostado por un estilo de vida fiel a sus vinos. Su mérito es elaborar un espumoso digno de estar entre los mejores del mundo, en el que la Xarel.lo es la protagonista. En este viaje, tuvimos la oportunidad de probar nuevos vinos tranquilos que están incorporando, además de unos dulces peculiares, que reflejan su paisaje y el terruño donde nacen.

La familia Gramona nos permitió vivir una experiencia diferente, en la cual no solo descubrimos la cuna de la bodega sino que además tuvimos el privilegio de conocer al equipo humano y vendimiar en sus tierras. Después de un servicio intenso viajamos a la capital catalana para acudir al restaurante Pur de Nandu Jubany. Ahí maridamos el menú con *III Llustros*, uno de los cavas más prestigiosos de nuestro país con un envejecimiento de 84 meses.

Otro de los espumosos que tuvimos la oportunidad de probar esa noche fue el *Celler Battle*, con un envejecimiento de 120 meses, más de 10 años. En nuestra casa es este una de las referencias *top* entre los espumosos de nuestra carta. A la mañana siguiente madrugamos para dirigirnos a los viñedos, donde después de una jornada intensa de vendimia

nos ofrecieron un desayuno, en uno de los parajes más pintorescos de la finca. Catamos algunos de sus vinos tranquilos como el *Font Jui*, un Xarel.lo con dos meses de barrica; y *Savinat*, un Sauvignon Blanc fermentado en bota, además de sus espumosos rosados.

“No obstante, somos optimistas y creemos que esta reducción de la uva no afectará a la calidad del producto”

Artesanos del tiempo

Una de las partes más sorprendentes de la finca se encuentra en la granja. Aquí nos explicaron cómo utilizan los desechos del ganado para enriquecer los suelos de sus cultivos, y nos confesaron cómo decidieron hace más de 10 años dar un paso más allá: de la agricultura ecológica a la filosofía biodinámica.

El recorrido que nos hizo Jaume por la finca fue muy divertido. Hizo mucho hincapié en valores como el respeto por la tierra. Después tuvimos la oportunidad de presenciar el primer prensado de la cosecha y conocer a un equipo de profesionales muy implicados en el proyecto Gramona. Después nos desplazamos a la cava histórica de la bodega, donde Xavier nos acompañó en la última etapa de la visita. La cava, situada a varios kilómetros de las parcelas, alberga las cuevas que posee la familia desde 1850. Un lugar lleno de encanto y tradición, que impresiona por sus numerosas botellas en sus rimas. Aún se conserva el sistema tradicional para su envejecimiento.

Seguimos el recorrido, y nos adentramos en la zona donde se encuentran las barricas. Allí catamos un vino rancio de 1940, que nos sorprendió a todos dejándonos con ganas de más. Tuvimos suerte, porque serán pocos los que puedan acceder a él una vez que salga al mercado. Es de agradecer que hayan compartido con nosotros un poco de sus “secretos”. Y para finalizar tuvimos una maravillosa experiencia: el placer de compartir un agradable almuerzo con la familia y parte de su equipo. Estamos eternamente agradecidas a Gramona por hacernos partícipe de su historia y su vendimia, que recordaremos con cariño.

MIL CEPAS CENCIBEL 2017

¡EA! Vinos Manuel Manzanegue - VT Castilla

Elegancia personal: de gran frescura y acidez equilibrada, es un vino con intensas notas de fruta fresca, muy fino y elegante. Un vino que se expresa lentamente.

Terruño privilegiado: situada en El Provencio (Cuenca), la parcela Las Hoyas del Río Záncara es una combinación perfecta de clima continental y suelo arenoso, cuyo resultado se traduce en un entorno muy sano y equilibrado, que no ha recibido ningún tratamiento desde 2013.

Cuidada elaboración: un vino vendimiado en su momento óptimo de maduración, con una cuidada doble selección de las uvas, primero en la viña y luego en la bodega. Maceración en frío durante 4 días, fermentación en depósitos de acero inoxidable y crianza en barrica de roble francés durante 14 meses.

Exclusividad: elaborado con las uvas de una única parcela de poco más de mil cepas, el viñedo ofrece una producción anual muy limitada, de en torno a las 1.500 botellas y 50 mágnum.



Disponible en la tienda de www.vivirelvino.com

EMPRANILLO

CARLOS ALCOCER.

APARTAR Y REDUCIR
EL VINO
PARA LA SALSA...



NO ESTOY SEGURO QUE LA RECETA
SE REFIERA PRECISAMENTE A ESO CON
LO DE "REDUCIR EL VINO"





CLUNIA PINOT NOIR 2018
BODEGAS CLUNIA
SIN DO

 *Pinot Noir*

Después de un Tempranillo, un Syrah y un blanco de Albillo, nos llega el Pinot Noir de Clunia. Este vino procede de un viñedo que roza los 1.000 metros de altitud. Por situarse a esa altura, disminuyen los efectos del cambio climático. Como en toda nueva presentación, el continente y contenido son importantes. El envase es elegante y propio de un vino único, mientras que el contenido tiene una parte frutal directa, con ricos aromas de frutos silvestres. Todo ello da paso a especíados dulces, un rico aporte de tofe y ahumados gracias a sus siete meses en roble. La boca es sobria y varietal. Compensa perfectamente la fruta y su crianza: una Pinot con un punto fresco. Prueba superada y a esperar cómo evoluciona.




TOMÁS POSTIGO
REBOLLO 2014 MÁGNUM
BODEGA TOMÁS POSTIGO
DO RIBERA DEL DUERO

 *Tempranillo*

Tomás Postigo sabe elaborar buen vino, pero esto no es nuevo. Su dilatada trayectoria por grandes bodegas y por la suya propia es la carta de presentación. Además, su inquietud le vale para mejorar la calidad de sus vinos y afrontar un reto importante: utilizar el roble Rebollo o Quercus Pyrenaica procedente de los bosques de Castilla y León. De esta manera nos llega el formato Magnum el Tomás Postigo Rebollo 2014. Claro está que las diferencias con sus otros vinos asoman desde el primer momento. Se trata de un vino más fresco, más hecho, donde el conjunto de aromas está totalmente equilibrado, y donde veremos como evoluciona en botella con el tiempo.



MAYOR DE ONDARRE
RESERVA 2015
BODEGAS ONDARRE
DOCA RIOJA

 *Tempranillo, Mazuelo y otras*

Se trata de una selección de las mejores uvas de los mejores viñedos, de modo que lo que tenemos delante va con garantía de calidad y buen hacer. Con firme coupage riojano, el protagonismo lo lleva la Tempranillo en alto porcentaje, uno pequeño de Mazuelo y el resto de variedades. A este vino lo arrojan 19 meses de crianza en roble francés y americano. Para completar su elaboración duerme no menos de 17 meses en botellero. Con una nariz intensa, madura y a su vez con cierta complejidad, desprende ricos ahumados, suaves tostados, cueros trabajados y un fondo de arcilla. La boca es riojana, conservadora, rústica. La voz cantante la llevan su tipicidad y una grata concentración.

RAÚL SERRANO
Director de cata de *Vivir el Vino*



PAZO BAIÓN VIDES DE FONTÁN 2016
BODEGA PAZO BAIÓN
DO RÍAS BAIXAS

 **Albariño**

¿Y si nos remontamos al siglo XVI?. Cuentan que en la propiedad de Casa de Fontán, se cultivaban variedades blancas, posiblemente Albariño, desde 1731. Los viñedos de Pazo Baion son su herencia y su singularidad que hacen que se elabore este vino con una gran personalidad. Y el vino que crece con el tiempo en botella: un año en tino de roble francés, uno en huevo de hormigón y otro en Inox con las mezclas del roble y el huevo. Sin duda es un vino grande, maduro, complejo, para paladares que buscan un plus. Mantiene aromas de jazmín, albaricoques y cítricos. Su boca es armada, con un punto graso, importante parte mineral, elegante acidez y un posgusto interminable.



MARQUÉS DE RISCAL XR RESERVA 2015
HEREDEROS MARQUÉS DE RISCAL
DOCA RIOJA

 **Tempranillo y Graciano**

No sé si debo decir que estoy catando el último lanzamiento de Marqués de Riscal, porque seguro que llegarán más en breve. Pero hoy toca XR, un Reserva con mayúsculas recuperando la distinción de sus siglas en las mejores barricas; 26 meses de crianza y los mejores viñedos de Tempranillo y Graciano de El Ciego, la Rioja Alavesa. Un vino top, como tiene que ser en esta bodega centenaria. Es amplio y directo. Sus variedades y tiempo en barrica van de la mano. Cuenta con un perfecto equilibrio, notas de fruta madura y en sazón, regaliz negro y pimienta negra en grano. Su boca es madura, compleja, de taninos pulidos y compensada acidez. Deja un posgusto de gratos balsámicos.



SILVANUS EDICIÓN LIMITADA 2015
BODEGAS ASENJO & MANSO
DO RIBERA DEL DUERO

 **Tempranillo**

Nacido en la localidad burgalesa de La Horra, Silvanus surge como un espíritu protector no solo del vino, también de sus viñas, tierra y zona. Una edición limitada con Tempranillo de viñedos de entre 70 y 90 años. Pero no solo nace como protector; una vez que descorchamos el vino, también seduce, ya que sus aromas son francos, limpios, de rica fruta negra en sazón y especiados punzantes que dejan arrojarse por notas balsámicas. La boca mantiene el punto vivo de la nariz. Es un vino expresivo, equilibrado, con gratos recuerdos minerales, vainilla en rama e incluso un toque de tabaco de pipa. Tiene rica acidez y un tanino pulido que acaba en un posgusto persistente.

XXV Certamen de CALIDAD VINOS DE JUMILLA



Un año más, se celebró el tradicional Certamen de Calidad que organizó el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Jumilla los días 12 y 13 de junio. Se trataba del XXV Certamen, aunque para Vivir el Vino fue nuestra tercera edición en la que participamos como miembros integrantes del panel de catadores. Éstos degustan y premian los vinos en las diferentes categorías: blancos, rosados y tintos elaborados sin paso por bodega, de las añadas 2017 y 2018; tintos con bodega de las añadas 2017 y 2018; tintos con crianza de las añadas 2016 y anteriores; categoría general de tintos con crianza, reservas y grandes reservas; y, por último, los vinos dulces.

BLANCOS

ONTALBA SAUVIGNON BLANC 2018

ONTALBA

Plata

Sauvignon Blanc, medallero y ecológico. No podemos tener mejor presentación. Es un blanco con intensidad profunda, claros aromas de nísperos y un toque de fruta tropical. En boca es fresco con cierto toque goloso, un punto graso, correcta acidez y un final amable y mineral.



ALCEÑO BLANCO 2018

ALCEÑO

Plata

Bien merecido el premio de Plata para este blanco. Destaca su frescura. Es vivo y en él aparecen aromas de fruta tropical junto a gratas notas de frutos secos. La entrada en boca es seca, pero bien arropada por la carga frutal del vino. Tiene buena acidez y un final largo de gratos amargos.



ROSADOS

FAMILIA PACHECO 2018

VIÑA ELENA

Oro

Al final no es todo color..., o sí. En lo que no hay duda es que este rosado ha triunfado. El oro se otorga a este vino fresco, limpio y, sobre todo, afrutado. En boca aparece ese frescor que hace que el vino no solo se haga agradable sino que también sea idóneo para un maridaje simpático o cuando se busque simplemente el disfrute.



DULCES

SILVANO GARCIA DULCE MONASTRELL 2016

SILVANO GARCIA

Oro y Magnífico Guía Vivir el Vino 2020

Creo estar en la certeza que casi todos dimos este premio al unísono en la cata de vinos. Porque destacaba sobre el resto de los vinos dulces. Profundo y limpio, mantiene clara tipicidad de elaboración, la variedad y la zona. Suelta ricas notas especiadas, fruta pasa y caramelo líquido que dan paso a una boca de recorrido aterciopelado, de correcta estructura y agradable textura; es un vino sin pesadez gracias a una buena acidez. Deja un largo posgusto de confituras y cacao.



TINTOS CON CRIANZA

ALTICO CRIANZA 2015

CARCHELO

Oro

Destaca la buena elaboración que hace Bodegas Carche-lo. Su evolución ha sido más que correcta, y su proyección se hará efectiva a medio y largo plazo. Se trata de un vino algo cerrado, con recuerdos a celulosa, arpillera, terroso y algún cuero. También se percibe ligeramente la fruta. En boca la variedad y zona dan la cara; es goloso, con recuerdo de casis, buena acidez y final medio.



TINTOS ELABORADOS EN CONTACTO CON MADERA, AÑADAS 2016 Y ANTERIORES

ALCEÑO 12 MESES MONASTRELL 2016

ALCEÑO

Oro

Tiene una crianza bien arropada por su variedad y por una parte frutal. Aquí el conjunto y el equilibrio lo es todo. Es de media intensidad y contiene aromas de frutos negros maduros, especiados, tierra caliente y una crianza algo marcada. En boca mantiene el equilibrio entre la acidez, alcohol, fruta y barrica. El recorrido se hace amable al que igual que su final donde vuelve su parte especiada.



DIVUS MONASTRELL 2015

BLEDA

Oro

Es un vino maduro, sobrio, algo rudo, pero con una increíble personalidad. La frescura y la carga frutal pasan a un segundo plano y la crianza se hace presente. Todo favorece para que el vino sea más maduro y ligeramente vivo. Buena boca, es estructurado, con la madurez que encontrábamos en nariz. Es equilibrado, de largo recorrido y un final de media pero grata persistencia.



RESERVA Y GRAN RESERVA

CASTILLO DE PICACHO RESERVA 2015

BSI

Plata

Dentro de la categoría de reservas y gran reserva destaca este vino por encontrarse en un 2015 con una viveza más que notable. Su intensidad es media alta. Destacan los aromas de fruta negra con un toque de licor sobre un fondo floral. Desprende notas minerales, especias dulces, bombón de licor y tinta china. En boca, es amplio, seco, taninos aterciopelados, buena acidez y final largo.



TINTOS ELABORADOS EN CONTACTO CON MADERA, AÑADAS 2017 Y 2018

ALCEÑO PREMIUM 50 BARRICAS SYRAH 2018

ALCEÑO

Oro

Es un claro ejemplo de cuando un vino, su elaboración y variedad funciona. La medalla que ha recibido es merecida ya que es de las mejores apuestas de la bodega. Con buena intensidad, la parte floral de la Syrah se hace presente. Le acompañan un punto licoroso y balsámico, fondo terroso y un toque de romero. La entrada es golosa, con un punto dulzón; la parte mineral y floral reaparece, con un tanino vivo y un final persistente.



TORRECASTILLO

BARRICA MONASTRELL 2017

TORRECASTILLO

Plata y Mención Especial Monastrell

Mención y Plata en el medallero para una Monastrell bien elaborada. La tipicidad varietal va por delante y se deja arropar por la barrica. De media intensidad, desprende frutos en confitura y suaves notas terrosas. De media estructura y un tanino suave, cuenta con buena acidez y un final medio con recuerdos de regaliz y cueros finos.



MAYORAL RESERVADO 2018

BODEGAS 1890

Oro

Es un vino algo atípico, pero está claro que funciona. Vivo y fresco por su añada, su paso por barrica compensa y se une a una buena carga frutal. La boca es algo sobria, medio recorrido y tanino amable. Su acidez es viva y posgusto de media persistencia con toques terrosos.



TINTOS ELABORADOS SIN CONTACTO CON MADERA, AÑADAS 2017 Y 2018

LUZÓN COLECCIÓN MONASTRELL 2018

LUZÓN

Oro y Mención Especial Monastrell

Destacan la Monastrell, los viñedos en vaso ubicados en diferentes fincas a distintas altitudes y con distintos suelos, y una vendimia de madrugada para lograr uvas frescas. Todo apuntaba a un buen vino y así ha quedado demostrado en las catas de Jumilla. Es franco, con recuerdos a guindas, flores azules y un punto terroso. En boca es seco, aunque mantiene el frescor de la nariz. Es equilibrado, de media estructura y un final amable con recuerdos de finas confituras de cereza.



Cata final MAGNÍFICOS 2020

En *Vivir el Vino* celebramos, una vez más, la ya conocida Cata Final de nuestra *Guía 365 Vinos Al Año*. En ella seleccionamos, con la ayuda de un jurado, tres de los 11 Magníficos 2020: Mejor Tinto, Mejor Blanco de Guarda y Mejor Vino Revelación. El resto de premiados que integran ya el podio de 2020 han sido elegidos por nuestro panel de cata con exigentes criterios de selección.



Un año más, la vinoteca *De la Tierra al Vino*, en Pozuelo de Alarcón (Madrid), nos abrió su espacio para celebrar la ya conocida Cata Final de *Vivir el Vino*. En esta edición logró reunir a un jurado de prestigio formado por Rodolfo Bastida (Grupo Zamora), Omar Bravo (Grupo Varma), Rafa Somonte (Dominio de Tares), Emma Villajos (Hispanobodegas), Manuel Herrera (Finca Herrera), Alberto Moya (consultor gastronómico) y Raúl Serrano (director de la *Guía 365 Vinos al Año*). A esta cata, en la que se eligieron tres de los 11 Magníficos 2020, también acudió el director editorial de *Vivir el Vino*, Alberto Matos.

Mejor Tinto, entre tres grandes

En la categoría de Mejor Tinto del Año, la concesión del galardón estuvo muy reñida entre *Pérez Pascuas Gran Selección 2014*, de Hermanos Pérez Pascuas (DO Ribera del Duero), *Grans Muralles 2015*, de Bodegas Torres (DO Conca de Barberà) y *Alabaster 2016*, de Bodega Teso La Monja (DO Toro). Y finalmente y tras despejar dudas con una segunda cata, el ganador fue el tercero: *Alabaster 2016*, de Bodega Teso La Monja (DO Toro).

Grandes competidores

El mejor tinto fue seleccionado entre un total de 12 estuendos vinos. Los otros finalistas fueron: *Dominio de Es La Diva 2017*, de Bodega Dominio de Es (Ribera del Duero); *Marqués de Riscal Gran Reserva 2012*, de Bodegas Herederos de Marqués de Riscal (DO Rioja); *Valderiz Tomás Esteban 2015*, de Bodegas Valderiz (DO Ribera del Due-

ro); *Torre Muga 2016*, de Bodegas Muga (DOCa Rioja); *Finca Dofí 2017*, de Bodega Álvaro Palacios (DOCa Priorato); *Rejón 2015*, de Bodega Tridente (VT Castilla y León). Además, compitieron vinos de la talla de *Colom de Penya 2016*, de Bodega Miquel Gelabert (DO Pla i Llevant); *P3 2012*, de Bodega Dominio de Tares (DO Bierzo) y *890 Gran Reserva 2005*, de Bodega Rioja Alta (DOCa Rioja).

En la categoría de Mejor Blanco de Guarda, el vino más votado fue *Godeval 1986 2017*, de Bodegas Godeval (DO Valdeorras). La decisión no resultó nada sencilla ya que hubo alguna discrepancia entre los miembros del jurado. Al final, todos coincidieron en las grandes virtudes de *Godeval 1986 2017*, que logró imponerse por su sutileza y su recorrido en boca. Los otros grandes vinos finalistas fueron: *La Greña 2016*, de Bodegas Tierra (DOCa Rioja); *Malkoa 2016*, de Bodegas Astobiza (DO Arabako Txakolina) y *Capitel 2017*, de Bodegas Ossian (Vinos de la Tierra Castilla y León).

Vino Revelación, también disputado

La categoría Mejor Vino Revelación estuvo igualmente disputada, pero *Ysios Las Naves 2016*, de Bodegas Ysios (DOCa Rioja), se impuso con el premio. Los miembros del jurado coincidieron en destacar que "todos tenían en común un punto vegetal positivo, mucha estructura y gran protagonismo de la variedad con la que elaboran el vino". El resto de competidores estaba representado por *Rodríguez Sanzo Vignerons 2017*, de Rodríguez Sanzo (DO Toro); *Selección La Aguilera 2015*, de Bodega Dominio de

Cair (DO Ribera del Duero) y *Mastines Cabernet Indígena 2015*, de Bodega Pago Los Balancines (DO Ribera del Guadiana).

Para el resto de premios hemos asistido a un largo e interesante proceso de selección en el que se han probado 1.600 muestras que hemos ido recibiendo durante este año. De ellas, hemos elegido 365 vinos excelentes que conformarán la guía *Vivir el Vino 365 Vinos al Año 2020*, y solo 11 se han llevado el Premio Magnífico, teniendo en cuenta exigentes criterios de selección.

Segundo año de Premio DIAM Innovación

En esta edición de los 11 Magníficos hemos vuelto a incluir por segundo año consecutivo 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, premia la buena gestión en la bodega, en el viñedo, en la empresa y entre las personas que trabajan en ella.



Imagen superior, de izquierda a derecha: Alberto Moya, consultor gastronómico; Raúl Serrano, director de la *Guía 365 Vinos al Año*, Rodolfo Bastida, Grupo Zamora; Emma Villajos, Hispanobodegas; Rafa Somonte, Dominio de Tares; Manuel Herrera, Finca Herrera; y Omar Bravo, Grupo Varma.
Imagen inferior: Set de copas de *Vivir el Vino* listo para la cata final.



MAGNÍFICOS 2020

MEJOR TINTO

Alabaster 2016 | DO Toro

MEJOR BLANCO DE GUARDA

Godeval 1986 2017 | DO Valdeorras

MEJOR ESPUMOSO

Montesquius 1918 Blanc de Blancs GR BN 2015 | DO Cava

MEJOR TRAYECTORIA

Enate | DO Somontano

MEJOR BODEGA DEL AÑO

Dehesa de los Canónigos | DO Ribera del Duero

MEJOR BLANCO JOVEN

Castelo de Medina VS 2018 | DO Rueda

MEJOR ROSADO

Dominio del Pidio 2018 | DO Ribera del Duero

MEJOR TINTO CON CRIANZA

Paco García Garnacha 2017 | DOCa Rioja

MEJOR GENEROSO

Apóstoles (V.O.R.S.) Medium Palo Cortado PX | DO Jerez-Xérès-Sherry

MEJOR VINO DULCE

Silvano García Dulce Monastrell 2016 | DO Jumilla

MEJOR VINO REVELACIÓN

Ysios Las Naves 2016 | DOCa Rioja

MAGNÍFICO A LA INNOVACIÓN DIAM

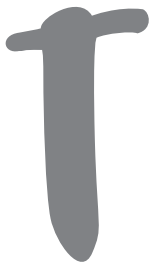
Abadía Retuerta | VT Castilla y León



Subdirector y profesor en la
Escuela de Hostelería de Leioa

Bitter San Miguel

"Los vinos están hechos para ser bebidos y es en la boca donde tienen que dar el do de pecho"



Tuve el placer de disfrutar de sus conocimientos en un viaje de prensa, a bordo de una barca que recorría la ría de Bilbao. Allí, tanto a mí como al resto de compañeros nos dejó embelesados con la manera tan humilde y sencilla que tenía de explicar la cata del txakoli de la DO Bizkaiko Txakolina. Bittor San Miguel es subdirector y profesor en la Escuela de Hostelería de Leioa, uno de los centros de enseñanza gastronómica más importantes de España, dependiente de la Universidad del País Vasco. Y le encanta. Solo hay que ver la pasión con que desempeña su trabajo.

¿Qué ha pasado últimamente con la cata de vinos, que asusta hasta al más pintado?

Tradicionalmente, en España nos hemos limitado a consumir vino como parte de nuestra cultura y no nos planteábamos mucho más. Sin embargo, en un momento determinado comenzaron a surgir grupos de expertos que se expresaban con una terminología que, aparentemente, parecía situarlos por encima de los demás. Esa tendencia pudo provocar en la gente algo de temor a la hora de hablar del vino o de, incluso, buscar respuestas para sus preguntas. Ese tipo de esnobismo ha producido, sin lugar a dudas, algunos daños al sector, sobre todo, alejando a la gente joven, que es donde está el futuro. Para ellos, habría que elaborar vinos más sencillos, más alegres, más desenfadados y con un precio adaptado al precio que manejan. Y la cata debería ser un reflejo de todo ello. Hay que intentar acercarlos al vino de una manera natural y no limitarnos a ofrecerles una bebida que beben los más viejos, con la que no se identifican.

¿Qué pasos sencillos aconsejarías al que no tenga mucha idea de cata?

A mí me gusta acercar a mis alumnos al mundo del vino a través de la formación y, por ello, cuando hago una cata, intento que las cosas sean sencillas. No pretendo desmitificar a la vista y a la nariz, pero para mí tienen

la importancia justa, porque al final son un poco el envoltorio del vino. Al fin y al cabo, los vinos están hechos para ser bebidos y es en la boca donde tienen que dar el do de pecho. Que tenga un color bonito, brillo y transparencia, así como que presenten un interesante despliegue aromático es importante, por supuesto. Pero yo me limito a invitar a mis alumnos a descubrir si huele o no huele y, si huele bien o mal. Nos podemos detener un poco en aromas primarios, secundarios y demás, pero tampoco demasiado. Se trata de ir guiándolos sin saturarlos.

“El esnobismo en la cata, sin lugar a dudas, ha producido algunos daños al sector, sobre todo alejando a la gente joven”

¿Y en la boca?

En este punto lo importante es fijarnos en cómo entra el vino, cómo es su paso y cómo es su final. Y estas son cosas que la gente entiende fácilmente. Obviamente, esta manera de catar es para quien se está iniciando. Por eso no entiendo esas guías que van dirigidas al consumidor y que lo único que hacen es recopilar un montón de adjetivos sacados del diccionario. No hay que dejarse abrumar por toda esa cantidad de matices aromáticos con los que describen al vino. Al final resulta contraproducente, porque confunde a la gente. Otra cosa son las catas profesionales. Esas están más indicadas para demostrar el grado de afinación por parte del catador.

¿Qué tiene de subjetiva la cata?

La acción de catar es una de las cosas más difíciles del mundo, en el sentido de que lo que se pretende al final es objetivizar lo subjetivo. Mi nariz, mi vista y mis papilas gustativas son mías, y son diferentes a las tuyas. Se trata de buscar un consenso, aunque la realidad nos descubra muchas veces un problema de desviaciones entre los distintos catadores. Un problema que se minimiza actualmente gracias a los sistemas informáticos.

¿Está consensuada y regulada la cata en el ámbito internacional?

La facultad de Farmacia de la Universidad del País Vasco, por ejemplo, ha elaborado un protocolo para que los catadores puedan expresar de una forma uniforme lo que encuentran en el vino. Lo que se hace es, básicamente, preguntar sobre determinados aspectos del vino, para minimizar así al máximo la subjetividad. Muchas universidades están introduciendo sus respectivos protocolos en los comités de cata de las denominaciones de origen. La cata no está regulada de una manera oficial.

Pero no son las únicas. La Unión de Catadores de España, la Organización Internacional del Vino o la Universidad de Burdeos, por citar solo algunas, también cuentan con su propio sistema de cata.

Hablando de denominaciones de origen, ¿por qué podemos encontrarnos con todo tipo de calidades bajo un mismo sello certificador?

Esto es un problema, porque los vinos de menor calidad van muy cómodos, mientras que los de mayor calidad no van tan cómodos. Es un motivo de tensiones en los consejos reguladores de muchas denominaciones de origen como Rioja, Rueda, Priorato, Valdeorras... Aquellos productores que quieren salir a vender fuera se encuentran con gente que les dice que su vino está muy rico, pero también hay otros con la misma contraetiqueta que son horribles.

Por este y por otros motivos, estamos viendo cómo muchas denominaciones de origen están parcelando sus dominios, de modo que cada vino responda al paisaje y al sitio del que proviene.

Creo que Priorato fue pionera a la hora de parcelar y dejar claro que, aun dentro de una misma zona vinícola, los vinos son lo que cada bote-

“En un mundo tan competitivo como este, el productor, fabricante o comercializador que no piense en el cliente, no tiene mucho futuro”

lla lleva dentro, de modo que la etiqueta es tan importante o más que la contraetiqueta.

Tanta diferenciación, ¿confunde al consumidor?

Si la gente se asusta cuando ve una botella y tiene que hablar de ella o, simplemente, dar su parecer, imagínate cuando estamos expresándonos con tanta concreción. En cualquier caso, los que hacen esto son vinos ya muy consolidados con un mercado maduro y un nicho ya encontrado. Suelen ser vinos para grandes élites de consumidores, con precios que echan para atrás.

En este sentido, ¿se adaptan entonces las bodegas a los gustos de los consumidores?

Yo creo que en un mundo tan competitivo como este, el productor, fabricante o comercializador que no piense en el cliente, no tiene mucho

futuro. Es necesario estar constantemente atento al mercado, porque en la actualidad es muy volátil y el consumidor es absolutamente infiel. Antes había gente que moría por unos vinos determinados y no era capaz de tomar otra cosa.

Ahora, tras la entrada de algunos vinos españoles –lógicamente con un listón alto de calidad- en los circuitos mundiales, los precios se han elevado. Mucho más que el poder adquisitivo de la mayoría de los españoles. Muchos consumimos ahora vinos de menor precio.

Ante este panorama, las bodegas buscan otros mercados allá donde hay fortunas emergentes. Y esto sucede porque en España se hacen vinos riquísimos. No hay zona productora que no produzca vinos de prestigio. Fíjate sino en el sur del país, que está haciendo maravillas simplemente llevando el viñedo montaña arriba en busca de mayor frescor.

Pues en la tienda de Vivir el Vino, nuestros clientes suelen ser muy fieles a determinadas marcas...

Eso está claro, hay vinos que están en la punta de lanza y siguen vendiéndose muy bien. Pero hoy día es muy difícil hacerse con un nombre. Resulta incluso complicado para los que nos dedicamos al vino absorber tantas marcas como hay en el mercado.

Pago de Carraovejas o Pesquera han trabajado muy duro para hacerse con un nombre, pero mira lo que cuestan ahora. Nada que ver con lo que costaban hace 15 años.

¿En qué nos debemos fijar los consumidores cuando nos sirven un vino en la mesa?

En establecimientos con un mínimo de nivel, el vino debe descorcharse delante del cliente, a quien se lo deben ofrecer para que lo cate. Un acto que a mucha gente le asusta, porque debe hacerlo ante la atenta mirada del camarero, que encima le mira desde arriba, porque está de pie. Es un momento tenso. Además, muchos de los que catan el vino no saben qué se espera de ellos. En realidad es muy sencillo. Lo que se espera, en primer lugar, es que compruebe la temperatura, para evitar que esté demasiado frío demasiado caliente. En segundo lugar, se espera también



que en nariz se perciba la existencia o no de olores raros a corcho o humedad, por ejemplo.

Si todo está correcto y los potenciales aromáticos son importantes, sucede a veces que no tenemos tiempo para apreciarlos según evolucionan. Solo hay que tener en cuenta que una botella consumida entre cuatro personas puede terminarse en unos 25 minutos, tiempo insuficiente para desplegar todo su potencial.

¿Crees que somos conformistas o somos capaces de protestar cuando algo no está bien?

Hay de todo. A lo largo de mi experiencia como sumiller de restaurante me he encontrado con gente muy meticulosa y con gente que simplemente se queja para demostrar que el que manda y el que sabe es él. Otras personas son todo lo contrario. En este caso, la labor del sumiller no es la de dar clases magistrales al cliente, y menos desde su posición de supremacía física, sino responder a las preguntas que pueda hacer el cliente de una manera precisa y humilde.

Creo que sí somos más exigentes que antes. Si te fijas en el montante de una comida, con todo su valor añadido –comprar el producto, limpiarlo, cortarlo, filetearlo, cocinarlo, emplatarlo y llevarlo a la mesa, tiene un coste. Sin embargo, en el caso del vino, a lo único que se han limitado ha sido a abrir el vino y después servirlo. Aun así, la diferencia en la cuenta es notable.

Es por eso que el sumiller tiene que ser responsable y ofrecer el vino a una buena temperatura, en buenas copas, cambiándolas cuando sea necesario y explicar por qué se hace si la situación lo requiere. Este tipo de cosas son bien aceptadas por el cliente.

¿Y qué opina de las mezclas de vino con otros productos como refrescos o, incluso, hielo que ofrecen algunos establecimientos?

En mi vida he estado muy vinculado a los vinos de Jerez y, más concretamente, a los brandis de Jerez, y he sido testigo de cómo su consumo ha

descendido drásticamente en los últimos años. El Consejo Regulador, cuando empezó a ser consciente del problema, se preocupó mucho de formar a los profesionales desde el punto de vista más tradicional. Sin embargo, cuando llegaba la noche, empezaron a surgir mezclas en forma de combinados y cócteles que me llamaban mucho la atención. Cuando preguntábamos por el tema, nos decían que su *target* de clientes ya no existía y que contaban con un *stock* terrible al que tenían que dar salida. En este caso, el consumo desenfadado de alcohol daba salida a los brandis.

¿Qué te parece lo que está sucediendo ahora?

En estos momentos, en los que los excesos de producción no tienen salida ni siquiera en la industria del aguardiente, porque este licor apenas se consume ahora, creo que habría que intentar acercarse a los jóvenes. No obstante, no sería partidario de apostar por cosas como el vino azul o los vinos desalcoholizados. Eso es otra cosa, no es vino. Creo que hay que innovar, pero con ciertos límites.

¿Qué términos o expresiones del vino están contribuyendo a crear confusión actualmente? ¿Hay suficiente regulación?

Como todo en esta vida, la regulación está bien, aunque en exceso puede llegar a ser limitante. Sin embargo, en un país de pícaros como el nuestro, en los que términos como *champagne* y *reserva* se han usado indiscriminadamente hasta su regulación, siempre se están buscando nuevas fórmulas. Ahora está muy de moda la expresión “cepas viejas” y similares, aunque nadie viene a demostrarte con un certificado la edad de las viñas.

Aquí tiene mucho que ver el marketing, que recurre a términos que nos resultan magnéticos. Ya te digo yo que en España hay pocas cepas centenarias y, con las que hay, ya me dirás tú qué producción se puede obtener. Y esto es peligroso, porque la gente suele asociar esta expresión con la de calidad absoluta.

Test del vino...

✓ **Un momento para tomar un vino:** *Cuando llegas a casa después de un día de trabajo, sin ni siquiera quitarte el traje y los zapatos.*

✓ **Una zona de viñedos para perderse:** *La Rioja Alavesa.*

✓ **Un restaurante para disfrutar de un vino y la gastronomía:** *Zuberoa, en Ollazu (Guipúzcoa).*

✓ **Un plato y un vino:** *Verduras y un txakoli reposado sobre sus lías.*

✓ **Un recuerdo con vino:** *La primera vez que lo bebí, estando de prácticas de cocinero. Me dijeron que un cocinero no podía cocinar hasta que no supiera lo que era el vino.*





©La Jaraba

VINOS DE PAGO

La familia crece

Los vinos de pago son un tipo de denominación de origen que cada vez más bodegas aspiran alcanzar, especialmente en aquellas zonas productoras menos reconocidas. Desde el pasado verano, nuestro país cuenta con cuatro nuevas incorporaciones: El Vicario, La Jaraba, Los Cerrillos y Vallegarcía. Cuatro bodegas que han demostrado merecerse el honor de portar tan preciado distintivo en sus etiquetas y que, curiosamente, deben competir con otras que, sin ser oficialmente vinos de pago, pueden hacer uso de tal expresión.

Aclamado como el padre de la administración y dirección de empresas moderna, el austriaco Peter Ferdinand Drucker manifestaba que “el objetivo del marketing es conocer y entender tan bien al consumidor que el producto o el servicio se adapte a él como un guante y pueda venderse por sí solo”. Una interpretación fácil de entender pero complicada de poner en práctica.

Como no podía ser de otra manera, esta máxima universal también se aplica a la industria vitivinícola, por ejemplo, con el empleo de términos atractivos que en muchas ocasiones no están regulados. O que sí lo están, pero únicamente en determinadas zonas productoras. Eso es exactamente lo que ocurre con expresiones tan manidas como “natural” o “cepas viejas”, que aparecen impresas en un número creciente de etiquetas sin que realmente estén definidas desde un punto de vista legal. También se emplean como reclamo otras locuciones, tales como “pago de...” o “vino de pago”, cada vez más recurrentes. Sin embargo, a diferencia de las anteriores, estas últimas sí están reguladas. De hecho, para su uso en el etiquetado es necesaria la aprobación de la Comisión Europea, pues un vino de pago es, en realidad, un tipo de denominación de origen.

Entonces, ¿por qué encontramos vinos que se autodefinen como “de pago” si no están reconocidos como tal por las autoridades competentes? La respuesta, en este caso, es sencilla. Esto sucede así porque muchas bodegas registraron esa expresión como parte de su marca

antes de que entrara en vigor la Ley de la Viña y el Vino de 2003, el primer texto que definió legalmente el concepto de pago. De este modo, pueden seguir utilizándolo a día de hoy, sean realmente vinos de pago o no. Una circunstancia que no los convierte *per se* ni en mejores ni en peores vinos, sino simplemente en una excepción.

Pero..., ¿qué es un vino de pago?

Entre sus múltiples acepciones, la Real Academia Española define un pago como un “distrito determinado de tierras o heredades, especialmente de viñas u olivares”. Desde un punto de vista administrativo, los vinos de pago están regulados actualmente por el Reglamento (UE) 1308/2013, de 17 de diciembre y, como es de suponer, su definición en este caso es algo más compleja. A grandes rasgos, el reglamento los define como un tipo de denominación de origen que, ubicada habitualmente en el seno de una denominación de origen protegida, garantiza que tanto las uvas como el vino proceden de un mismo pago. Y que ese pago cuenta con unas características determinadas, como una composición de terreno específica y un microclima particular que lo diferencian de otras zonas de su entorno.

En España, el número de pagos reconocidos por el Ministerio de Agricultura (el paso previo antes del visto bueno europeo), se elevaba, con fecha de 7 de agosto de 2019, a un total de 18 con la incorporación de El Vicario, La Jaraba, Los Cerrillos y Vallegarcía, todos ellos en Castilla-La Mancha.



The advertisement features three bottles of Ricardo Dumas wine against a background of stylized trees. A bird is perched on a branch in the foreground. The bottles are labeled as follows:

- Left bottle: RICARDO DUMAS RESERVA
- Middle bottle: RICARDO DUMAS CEPAS VIEJAS
- Right bottle: RICARDO DUMAS SELECCIÓN

All bottles are from Ribera del Duero, Denominación de Origen.

RICARDO DUMAS

Pensados para disfrutar

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

EL VICARIO | Ciudad Real

Pago del Vicario se sitúa en un paraje de montes, formados por suelos calcáreos, moderadamente ligeros y poco profundos. Su proximidad a la ribera del río Guadiana y al embalse del Vicario proporciona un mesoclima suave, a salvo de las inclemencias más extremas.

“A estas condiciones”, asegura Teresa Aguirre, responsable de Relaciones Externas, “se suma el manejo que hacemos del viñedo, que nos permite alargar la maduración de las uvas y conseguir un adecuado equilibrio entre acidez y grado alcohólico, sin exceso de tanicidad y con una piel madura que ofrece vinos sabrosos y frutales, suaves y estructurados, con carácter mediterráneo, finura y una sutil complejidad”.

Fundado en 1999, El Vicario se erige así sobre tres pilares fundamentales: el terruño, el uso de la tecnología tanto en campo como en bodega, y la originalidad de sus elaboraciones, como su Blanc de Noir de Tempranillo y su rosado de Petit Verdot.

De esta manera, ya desde sus inicios, “la filosofía de cultivo y elaboración de los vinos se sustenta en el concepto de vino de pago”. Un reconocimiento que solicitó en 2009 y que finalmente consiguió el pasado 5 de septiembre tras superar el exigente reto de “demostrar el vínculo que existe entre el viñedo, el clima, el suelo y el entono y las características organolépticas de los vinos”.



DATOS DE INTERÉS

VARIETADES: (*Tintas*) Tempranillo, Graciano, Garnacha Tinta, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah y Petit Verdot. (*Blancas*) Chardonnay y Sauvignon Blanc.

PRODUCCIÓN MEDIA ANUAL: 600.000 botellas.

MARCAS QUE COMERCIALIZA: *Pago del Vicario 50-50, Pago del Vicario Monagós, Pago del Vicario Talva, Pago del Vicario Penta, Blanco de Tempranillo, Petit Verdot Rosado, Bancal del Río, Corte Dulce y Merlot Dulce.*

Muchas bodegas registraron la expresión “Vino de Pago” como parte de su marca antes de que entrara en vigor la Ley de la Viña y el Vino de 2003, el primer texto que definió legalmente el concepto

VINOS DE PAGO EN ESPAÑA

(a 7 de agosto de 2019, Mapa)

Aylés (Aragón)

Calzadilla (Castilla-La Mancha)

Campo de la Guardia (Castilla-La Mancha)

Casa del Blanco (Castilla-La Mancha)

Dehesa del Carrizal (Castilla-La Mancha)

Dominio de Valdepusa (Castilla-La Mancha)

El Terrerazo (Comunidad Valenciana)

Finca Élez (Castilla-La Mancha)

Guijoso (Castilla-La Mancha)

La Jaraba (Castilla-La Mancha)

Los Balagueses (Comunidad Valenciana)

Los Cerrillos (Castilla-La Mancha)

Pago de Arinzano (Navarra)

Pago de Otazu (Navarra)

Pago Florentino (Castilla-La Mancha)

Prado de Irache (Navarra)

Vallegarcía (Castilla-La Mancha)

El Vicario (Castilla-La Mancha)

Otros tantos se encuentran actualmente en lista de espera, si bien están autorizados para etiquetar sus vinos como vinos de pago. Tal es el caso de Pago Chozas Carrascal (Valencia), Pago Vera de Estenas (Valencia) y Pago Finca Bolandín (Navarra).

EL VINO SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN

WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre



Hace 20 años soñamos con crear un vino con corazón, que definiera a la perfección el estilo y la personalidad de Ramón Bilbao. Fue entonces cuando comenzamos un viaje a través del descubrimiento y la pasión y nos dimos cuenta de que solo podríamos elaborar nuestro gran vino los años de cosecha excelente. Hoy ese sueño tiene nombre: Mirto.



EL VIAJE COMIENZA AQUÍ

f t i www.bodegasramonbilbao.es



RAMÓN BILBAO

LA JARABA | Cuenca

La Jaraba es una finca que hunde sus raíces en la historia hasta la llegada de los íberos y los romanos; pueblos que precedieron a visigodos y árabes en el aprovechamiento de la riqueza de sus suelos.

Desde principios de la década de 1990, pertenece al actual propietario, que construyó allí una bodega para la elaboración del vino atendiendo al concepto de pago. Con esta sólida base, "no encontramos ninguna traba a la hora de conseguir el reconocimiento europeo", explica Fernando Córdoba Prados, comercial de la bodega. El único problema "ha sido la burocracia que, como es normal en estos casos", continúa, "a veces ha resultado demasiado tediosa y lenta".

La finca, de unas 92 hectáreas, está enclavada en una zona de monte, salpicada de encinas y pinos que proporcionan un microclima diferenciador que se combina con el alto contenido mineral de unos suelos de origen fluvial para proporcionar unos vinos intensos, aromáticos y amplios, con marcadas notas minerales y aromas balsámicos.

La bodega cuenta asimismo con "un gran equipo de enólogos y técnicos, que aportan su experiencia para elaborar lo que el mercado nos demanda".

Además de vino, La Jaraba también elabora queso manchego artesano y aceite de oliva virgen extra.



DATOS DE INTERÉS

VARIEDADES: (*Tintas*) Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot y Graciano. (*Blancas*) Sauvignon Blanc.

PRODUCCIÓN MEDIA ANUAL: Entre 300.000 y 500.000 botellas.

MARCAS QUE COMERCIALIZA: *Pago La Jaraba, Viña Jaraba y Azagador.*

LOS CERRILLOS | Ciudad Real

Situados a una altitud media de 695 metros, los viñedos de Los Cerrillos están rodeados de cerros de roca caliza que, desde un punto de vista topográfico, contribuyen a retrasar el ciclo vegetativo gracias a su clima mediterráneo continentalizado, también moldeado por la proximidad del río Guadiana, que presenta heladas tardías en primavera. Esta circunstancia "nos ha obligado a instalar sistemas antiheladas por inversión", confiesa Nieves Lucendo, enóloga de la bodega.

En este entorno y apoyados en unas prácticas de elaboración encaminadas a la obtención de la máxima calidad, la bodega obtiene unos vinos caracterizados por el terroir, con una mineralidad media, aromas de sotobosque, flores y especias. Son, en definitiva, vinos muy sabrosos, con cuerpo y estructura, equilibrados y redondos.

La bodega, construida ya en el siglo XIX con depósitos de hormigón y adobe en algunos casos, fue refundada en el año 2002, tras experimentar un gran proceso de modernización y renovación. Sin embargo, no fue hasta hace 5 años cuando comenzó los trámites ante la Comisión Europea para conseguir su reconocimiento. "Cumplíamos con todos los requisitos", afirma, "pero es un proceso administrativo muy largo que requiere mucha dedicación, por lo que surgen momentos desesperanzadores, aunque nunca perdimos la ilusión de que nuestra bodega fuese reconocida con esta distinción".



DATOS DE INTERÉS

VARIEDADES: (*Tintas*) Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon y Petit Verdot.

PRODUCCIÓN MEDIA ANUAL: 350.000 botellas.

MARCAS QUE COMERCIALIZA: *Montalvo Wilmot, Quintos de la Tejera y Crisalba.*



MARQUÉS DE VARGAS

D.O.Ca. RIOJA

Vinos nobles de Rioja



WWW.MARQUESDEVARGAS.COM

VALLEGARCÍA | Ciudad Real

El proyecto vitícola de Vallegarcía comenzó a tomar forma en 1999, con la plantación de las primeras 24 hectáreas de viñedo en el corazón de los Montes de Toledo. Durante sus primeros años de vida, la uva obtenida se vendía en su mayor parte a otras bodegas, mientras que “solo una pequeña cantidad se elaboraba para nosotros en la vecina bodega Dehesa del Carrizal”, aclara Adolfo Hornos, director general de Pago de Vallegarcía.

No sería hasta 2006 cuando inaugurara las instalaciones de la nueva bodega, coincidiendo con la plantación de otras 7 hectáreas de viñedo. Este proceso de plantación concluyó en 2018 con 19 nuevas hectáreas hasta configurar las 50 actuales.

Curiosamente, la zona sobre la que se asienta, rodeada de encinas, quejigos y alcornoques, carece de tradición vitícola. Allí, el terreno se eleva hasta los 900 metros de altitud y está compuesto por suelos profundamente ácidos de materiales cuarcíticos y un alto contenido de tierras raras, que se ven afectados por una pluviometría superior a los 600 mm, es decir, prácticamente el doble de la media del centro peninsular.

En ese entorno elaboran unos vinos marcados por su finura y elegancia.

En su caso, los trámites para ser finalmente reconocidos como vino de pago se extendieron a lo largo de más de 8 años. “Un trámite largo” durante el que “tuvimos que convencer a Europa de las diferencias sustanciales de Villagarcía, pues se trata de un viñedo aislado, ubicado en un terreno sin tradición previa”.



DATOS DE INTERÉS

VARIEDADES: (Tintas) Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot y Syrah. (Blancas) Viognier.

PRODUCCIÓN MEDIA ANUAL: 150.000 botellas.

MARCAS QUE COMERCIALIZA: Hipperia, Petit Hipperia, Vallegarcía Syrah y Vallegarcía Viognier.

En España, el número de pagos reconocidos por el Ministerio de Agricultura (el paso previo antes del visto bueno europeo), se elevaba, con fecha de 7 de agosto de 2019, a un total de 18.

GRANDES PAGOS DE ESPAÑA

En el año 2000, antes de que entrara en vigor la Ley de la Viña y el Vino de 2003, un grupo de productores de las dos Castillas decidieron asociarse con el objetivo de reivindicar la personalidad única que define a los mejores pagos y divulgar su filosofía por todo el territorio nacional. Cuatro años más tarde, en 2004, la asociación sin ánimo de lucro comenzó a admitir a miembros de otras regiones, transformándose así en Grandes Pagos de España. Por aquel entonces, muchas de las bodegas fundadoras ya incluían la palabra “pago” en sus etiquetas, así como otras tantas que, sin ser socias, también hacían lo propio.

Aunque buena parte de ellas cumplían ya con muchos de los requisitos contemplados en la ley estatal, la asociación cuenta con su propia definición de vino de pago y puede aceptar como socios a aquellas bodegas que se ajusten a ella, estén o no reconocidos como tal legalmente.

Esta es la razón por la que, a día de hoy, es posible encontrar en el mercado bodegas que portan en su nombre la expresión “Pago de...” o con vinos calificados como de pago. Todas ellas registraron sus nombres antes de 2003.

Vinos con nombre propio

Decía Virginia Woolf que “el lenguaje es vino en los labios”. En este sentido, podría decirse que los vinos de finca de Carlos Moro son pura literatura. Se trata de sus vinos de pago, los más personales porque los trabaja muy de cerca, y que de haberlos probado Virginia Woolf habrían sido inspiración para su frase. El presidente de Bodegas Familiares Matarromera ha elaborado sus vinos más especiales desde hace décadas bajo su marca. Estos vinos de autor reflejan su compromiso con la búsqueda de la excelencia enológica y su pasión por el terruño.

El proceso de creación de un vino de autor, como el propio Carlos Moro cuenta en su último libro “Pasión por la tierra, pasión por la empresa”, empieza eligiendo una viña que, por algún motivo, es especial. Estos vinos proceden de fincas excepcionales, que aportan a los vinos una singularidad única. El primero de ellos fue el *Carlos Moro Finca Las Marcas*, de la Denominación de Origen Rueda, un Verdejo fermentado en barrica de una finca de suelo arenoso en Villalba de Adaja (Valladolid). En el caso de Toro, estamos frente a una parcela de 130 años con unas calidades excepcionales que se transforman en el *Carlos Moro Finca Valmediano*.

Del paraje de Valdehierro, en Cigales, y de la finca del mismo nombre, llega precisamente *Finca Valdehierro*. Para el de la DOCa Rioja, Carlos tiene palabras especiales: “Pago Viña Garugele es un viñedo centenario que, como todos, se elabora de forma separada y sigue un protocolo muy especial”. Pero este vino, en concreto, es un vino de una calidad excepcional, rico, intenso, sabroso, largo, mineral. Cabe destacar que este viñedo fue certificado como ‘Viñedo Singular’ por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, en julio.

Carlos Moro tampoco oculta su pasión por Galicia, donde encontró el pago San Ci-

brao, a orillas del río Miño, y de donde surge *Carlos Moro Finca San Cibrao*.

Por último, Carlos Moro nos lleva a la Ribera del Duero a conocer el *Picón de Zurita*, vino que se presentará de forma oficial este año, y que hace las delicias de los paladares más exquisitos.

Viñedo Singular: Carlos Moro Viña Garugele

Viña Garugele es un viñedo plantado en vaso en el año 1940, seleccionado personalmente por Carlos Moro para elaborar uno de sus vinos de autor. Desde el pasado mes de julio es, además, uno de los Viñedos Singulares de la DOCa Rioja reconocido por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

El viñedo está situado al norte del río Ebro a unas pocas hectáreas del extremo noroeste de la Rioja Alta, donde los viñedos se encuentran a una mayor altitud, rondando los 500 m sobre el nivel del mar. La orientación oeste de Garugele evita la madurez excesiva de las uvas y garantiza frescura en este Tempranillo. La reducida superficie del viñedo, de 1,65 hectáreas, y su bajo rendimiento implican una limitada producción de poco más de 6.000 botellas.

De la Ribera del Duero, Picón de Zurita

Se trata de un viñedo de Tempranillo, situado en la margen derecha del río Duero. En concreto, la finca del Picón de Zurita está ubicada en un meandro elevado del río, donde múltiples estratos depositados en su historia geológica otorgan una inigualable complejidad de matices a su vino. Suelos franco arenosos, con aluvial en superficie y con un clima extremo por su elevada altitud de unos 750 metros, son algunas de las características que convierten a esta finca en Olivares de Duero (Valladolid) en una de las más emblemáticas de la compañía que preside Carlos Moro.



Los nuevos vinos de Rioja ya están aquí:

Vuelta al origen

- Rioja enriquece su portfolio incorporando vinos procedentes de nuevas indicaciones geográficas y espumosos, blancos y rosados, de calidad.
- La creación de una nueva categoría de 'Viñedo Singular' es una de las grandes apuestas de la DOCa Rioja.





Saber quién es quién”, es uno de los objetivos de la DOCa Rioja. Así aparece en su Plan Estratégico 2005-2020, dando impulso a nuevas indicaciones o menciones para identificar aún mejor sus vinos (‘Vino de Zona’, ‘Vino de Municipio’, ‘Viñedo Singular’ y ‘Espumoso de Calidad de Rioja’). Estas nuevas indicaciones geográficas tienen que ver con el origen, en especial con la tierra y el clima donde se cultivan las viñas. El fin es diferenciarlas muy claramente de otras zonas, pueblos o incluso parcelas o parajes concretos. Para dar buena cuenta de ello y presentar estas nuevas categorías, Rioja celebró el pasado 30 de septiembre un novedoso evento en Madrid en el Museo de Lázaro Galdiano. La presentación fue conducida por Almudena Alberca (Master of Wine) y el exfutbolista Kike Sola. Asistieron varias personalidades del sector, que tuvieron el privilegio de conocer de primera mano las novedades de esta denominación. Se dieron buenas y nuevas noticias y un mensaje caló entre el público: “Rioja apuesta por volver al origen”.



'Viñedo singular'

Y en este camino al origen, a la esencia y al terruño, la DOCa ha creado la categoría 'Viñedo Singular'. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación publicó el pasado julio, en el Boletín Oficial del Estado (BOE), el reconocimiento de 84 parajes vitivinícolas identificados como 'Viñedos Singulares', dentro de esta denominación.

El 'Viñedo Singular' es un paraje con características propias de clima y geología que lo diferencian de otros lugares de su entorno. De este sitio se logran vinos con rasgos y cualidades singulares. Según fuentes de la DOCa

Rioja "la nueva indicación 'Viñedo Singular' está directamente vinculada al terruño" y se quiere identificar en el etiquetado ese lugar singular. Se persigue con ello "diferenciar de su entorno un viñedo concreto y plantea unas exigencias que aseguren la calidad y las garantías que el Consejo Regulador ofrece a los consumidores".

De momento, hay 155 hectáreas reconocidas (de esos 84 viñedos), aunque, hasta hoy, únicamente hay ocho vinos de viñedo singular que han pasado por una segunda cata con calificación excelente antes de salir al mercado -requisito exclusivo para este tipo de vinos-.



Requisitos para ser diferentes

Para que un viñedo sea considerado "singular" debe cumplir una serie de requisitos especiales. Primero, tratarse de un viñedo limitado con edad mínima de 35 años y que en él se realice una vendimia manual, con prácticas de cultivo orientadas a la sostenibilidad y respeto al medio ambiente.

Además, debe tener una producción máxima admitida que no supere los 5.000 kg/ha para las uvas tintas y 6.922, para las variedades blancas. Ha de contar con un rendimiento de transformación uva-vino no superior al 65% -se limita a 65 litros por cada 100 kg-. Y, por supuesto, toda la uva debe provenir exclusivamente del viñedo delimitado.

Los vinos elaborados serán sometidos a una doble evaluación cualitativa, una de cualificación inicial y otra, de valoración previa a la salida del mercado. En este último

caso debería ser calificado de excelente por la mayoría de los catadores que lo evalúen.

El etiquetado incluirá la mención 'Viñedo Singular', que permitirá que los consumidores sepan que todas las características descritas están certificadas por el Consejo Regulador. Aparecerá debajo del nombre registrado como marca, con caracteres de tamaño, grosor y color equivalentes como máximo a los utilizados para indicar el nombre de la DOCa Rioja. De este modo, los vinos contarán con todos los requisitos cualitativos y de trazabilidad geográfica, que mejorarán la rica gama de vinos de ensamblaje que fundamentan la reputación de Rioja.

Otra de las grandes novedades que recoge la nueva normativa es la decisión de amparar, por primera vez en la DOCa Rioja, la producción y venta de vinos espumosos, blancos y rosados, ampliando así la oferta de vinos tranquilos con garantía de calidad y prestigio.



De momento, hay 84 parajes vitivinícolas identificados como 'Viñedos Singulares' en esta denominación



Rioja, pionera

Lo cierto es que Rioja siempre se ha distinguido por ser pionera en esta materia. Ya desde que en 1924, los precursores de la Denominación pidieron a las autoridades públicas un modo de ser diferentes en el mercado. Fue entonces cuando, por primera vez en España y unos años antes de que se reconocieran las primeras denominaciones de origen, se aprobó un sello que permitía certificar los vinos de Rioja y el control de los mismos. Para ello se delimitó su zona de producción, se configuró su primer Consejo Regulador y se publicó, en 1928, su primer Reglamento, según fuentes de la DOCa.

Hoy y tras casi cien años de andadura, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación reconoce los primeros 84 'Viñedos Singulares'. Culmina así un proceso que tuvo su punto de partida a mediados de 2017 cuando se resolvió añadir al Pliego de Condiciones de la Denominación

de Origen Calificada Rioja la posibilidad de identificar un origen más específico para ciertos vinos, que tiene el valor de ser certificado por el Consejo Regulador.

A finales del año pasado, se impulsaron los 84 proyectos que ahora se reconocen, que a buen seguro no van a ser los últimos.

El presidente del Consejo Regulador, Fernando Salameiro, ha afirmado que "el estandarte de los vinos de calidad marcará una senda que seguro van a recorrer también otras regiones".

El presidente ha subrayado que este hito "compensa el esfuerzo del sector en estos últimos años, para seguir incrementando el fondo de comercio de una Denominación, única, singular, reconocida y mundialmente respetada".

Esta DOCa con más de 600 bodegas, 14.800 viticultores y el mayor parque de barricas del mundo. Los vinos de Rioja están presentes en 130 países diferentes.





Extrem: Nuevos pasos desde el kilómetro cero

Abre sus puertas en la Calle Arenal, 17 de Madrid la flagship de Extrem Puro Extremadura

2019 ha sido un año cargado de novedades para una de las marcas de ibérico de lujo más exclusivas de nuestro territorio: Extrem Puro Extremadura.

Las puertas de su flamante nueva tienda en la capital estarán abiertas para los amantes de la marca a partir del mes de octubre. A escasos 200 metros del KM.0 -en la Calle Arenal, 17- el establecimiento ocupa el lugar de la emblemática tienda de arte sacro Palomeque; una tienda que abrió sus puertas en 1873 y que ahora cede el testigo a los exclusivos ibéricos de Extrem Puro Extremadura.

Desde aquí, así como desde su renovada página web -www.extremiberico.com- y su red de distribución, se podrán degustar las novedades que Extrem Puro Extremadura ha traído este año. Entre ellas destaca su ampliada gama de productos ecológicos. La marca ha llevado su compromiso con la tierra a su chorizo, salchichón y sus carnes frescas de ibérico. Una forma novedosa de disfrutar de la mejor calidad y el exhaustivo control al que someten todos sus procesos.

Extrem Puro Extremadura también ha dado un paso importante en ese sentido. El secadero de la

marca ha logrado el certificado IFS -International Feature Standards-. Un reconocimiento internacional que define los requisitos de seguridad y calidad, así como los criterios operativos que deben cumplir las empresas que operan en el sector de producción de alimentos a nivel europeo.

Otras de las buenas noticias del año ha sido la certificación de Territorios Wildlife State, que avala la buena gestión que se realiza en sus fincas y el compromiso con la fauna y flora autóctona. Un premio a la apuesta por el territorio -las dehesas extremeñas- que la marca ha llevado a cabo desde sus inicios. Y que no solo repercute en la excelente calidad de sus ibéricos; sino también en la conservación de los espacios naturales.

Pero la guinda a un año redondo, sin duda ha sido la colaboración con otra de las grandes marcas de lujo de nuestro país: Lladró. Gracias a esta unión, por fin ha visto la luz su premiada bandeja Golden Pig. Una pieza única elaborada en porcelana, que ahora se podrá adquirir a través de la página web, en las mejores tiendas del país y, por supuesto, en su nueva tienda de la Calle Arenal.

Sobrevolando una de las bodegas más singulares de nuestra geografía: Dehesa de Luna



Águilas imperiales, avutardas o perdices rojas, son algunas de las aves que sobrevuelan los viñedos de la Finca Reserva de Biodiversidad Dehesa de Luna -y que decoran sus botellas-. Hoy nos hemos colado en este cielo azul para contar, a vista de pájaro, sus últimas novedades.

Sin duda, la gran novedad de la temporada ha sido la obtención de la certificación para elaborar vinos ecológicos. Si desde los inicios del proyecto la conservación del espacio -y de la fauna autóctona- era una de las prioridades, la certificación ecológica de su viñedo y de sus vinos, era un paso necesario.

La añada 2018 inauguró esta certificación. Para José Luis Asenjo, director técnico de la bodega, este paso era necesario “para ser coherentes con nuestra filosofía de finca, donde la sostenibilidad y el respeto al medio son piezas fundamentales”.

Pero el compromiso de esta bodega con el medio ambiente va más allá. Uso de cubiertas vegetales, respeto del paisaje en el diseño de los viñedos, incorporación de la madera de poda al suelo, un especial diseño del sistema de riego y el uso de energía de origen sostenible son parte del ADN de su Finca Reserva de Biodiversidad.

Con la certificación ecológica, la bodega da un paso más en su compromiso con el entorno.

Desde las alturas, la vista no alcanza a divisar las casi 3000 hectáreas de finca -de las cuales solo 64h. son de viñedos-.

Aquí no hay nada al azar. Y ejemplo de ello son dos de sus parcelas: La Cañada del Navajo y La Noria de Luna; una clase maestra de viticultura. Estas parcelas cuentan con diferentes combinaciones de los siete sistemas diferentes de conducción de la viña -sprawl, semisprawl, sprawl vertical, eje vertical, espaldera, vaso y pérgola-. Las ocho variedades que lo componen son Tempranillo, Graciano, Syrah, Cabernet Sauvignon, Viura, Viognier, Chardonnay y Garnacha Blanca – y se han diseñado en función del tipo de suelo, desnivel del terreno, variedad y objetivos enológicos.

Sobrevolamos ahora el olivar de Dehesa de Luna. 44 hectáreas en cultivo ecológico de olivos plantados hace 20 años con la variedad picual. Con la extraordinaria cosecha de 2017, la bodega se estrenó en el cautivador sector del aceite de oliva virgen extra.

Aterrizamos al fin. Y lo hacemos para comprar, a través de la web www.dehesadeluna.com, sus aceites y vinos. La mejor forma de terminar nuestra visita.



VINOS POR MENOS DE 12€

Vivir el Vino ofrece una selección de 28 vinos tras realizar un recorrido por España en busca de sensaciones diferentes con un denominador común: tener un precio asequible para todos los bolsillos y ofrecer una gran calidad.

España es uno de los mayores productores de vino del mundo, en concreto es el tercer mayor productor -solo por detrás de Italia y Francia-, con 32,1 millones de hectolitros al año. Por el contrario, en consumo de vino somos el séptimo país, ya que bebemos 10 millones de hectolitros, un tercio de lo que consume el líder, Estados Unidos, donde beben 32,6 hectolitros, según la Organización Internacional de la Viña y del Vino (OIV). Lógicamente EE UU tiene una población de 327 millones de habitantes, siete veces más que España, aunque también nos quedamos muy atrás si atendemos al consumo de vino per cápita. En esta clasificación ocupamos el lugar 26, y nos toman la delantera con gran distancia estados como El Vaticano, Andorra, Croacia o Portugal.

Es evidente que en España producimos mucho más de lo que consumimos; por esa razón somos líderes en el ranking de exportación. De hecho, encabezamos la lista con 22 millones de hectolitros vendidos fuera al año. Esto está muy bien, lo que ocurre es que los ingresos que generamos por dicha venta de vino no son tan altos. El precio medio al que España vende su producto es de 1,25 euros por litro, mientras que en Francia lo hacen a seis euros.

De algún modo, esas dos gráficas inversas -la producción de vino en aumento y su caída del consumo- podrían explicar esos precios tan bajos del vino en nuestro país. También podría obedecer a la gran cantidad de ofertas y variedad de producto que se lanzan al mercado cada año y a las constantes promociones de las grandes superficies. Y es que más de la mitad del vino que se consume en España procede del sector de la alimentación y, en especial, de los supermercados. Muchas familias con menos recursos prefieren comprar en estos lugares que tienen un montón de referencias con una excelencia calidad- precio.

Por otro lado, existen bodegueros que elaboran grandes vinos y se lanzan a competir con ellos a un precio imbatible, tanto jóvenes como en crianza y en todas las zonas agrícolas. Y es aquí donde tratamos de demostrar que lo bueno no siempre es caro y que hay vinos de gran nivel a precios más ajustados; de hecho, en esta lista de 28 vinos ninguno sobrepasa los 12 euros.

Encabezamos la lista de países exportadores de vino, con 22 millones de hectolitros, aunque los ingresos generados no son tan altos

Farina

PRIMERO

2019

EL ORIGEN

DE UNA

GRAN

HISTORIA



Nuestra selección



8,00 €
BALTOS 2017
DOMINIO DE TARES
DO BIERZO

El Bierzo nunca decepciona a la hora de encontrar vinos que gusten a todo el mundo. Ese es el caso de este premio Magnífico en nuestra guía, un vino abierto, con fruta muy viva, directo, floral y con una grata parte vegetal y herbácea que deja paso a un sutil toque mineral. La boca es expresiva, con buena carga de fruta, grata acidez, tanino vivo y final largo.



11,80 €
VALLE DE NABAL 2016
BODEGAS NABAL
DO RIBERA DEL DUERO

De media intensidad, ofrece en nariz fruta fresca en mermelada, con notas terrosas y minerales que ceden el protagonismo a la fruta. En boca es de trago ágil, fácil de beber. Mantiene la tipicidad de la Tempranillo.

5,95 €
CAMPO VIEJO VS 2016
CAMPO VIEJO
DOCA RIOJA

Un buen vino de Rioja en toda su extensión. Franco, varietal, con una nariz fina que ofrece todo el potencial de la Rioja. La boca es suave, de ágil paso y un final persistente. Excelente relación calidad precio.



6,15 €
LA FOTO DE 1938
CRIANZA 2015
BODEGAS OCHOA
DO NAVARRA

Franco, con un toque dulzón, rica fruta y un ligero recuerdo a casis, bombón cherry, regaliz negro y un fondo floral y de eucalipto. La boca es inmensa, larga y carnosa, con una excelente carga frutal. El tanino está algo vivo, aún por pulir y con un posgusto largo y persistente.





9,50 €
VERDEAL 2018
VERDEAL
DO RUEDA

Buena nariz, franca, con marcados aromas de manzana verde, heno y un ligero fondo de piel de cítricos. En boca es más vino, más armado, ligeramente graso en el recorrido, con buena acidez y un final largo. Un Rueda con personalidad propia.



7,00 €
SOLAR DE LIBANO
CRIANZA 2016
CASTILLO
DE SAJAZARRA
DOCA RIOJA

Muy agradable y limpio en nariz. Ofrece fruta muy nítida, sazónada, con toques balsámicos y un uso correcto de la barrica. Se aprecian notas de arcilla húmeda, que dan al vino un punto mineral, además de especiados suaves, pimienta y vainilla. En boca, la entrada es amable, ligera, con un tanino noble, sabroso, equilibrado, con un fondo de madera muy fina que respeta la fruta

11,99 €
MONTE REAL CRIANZA
DE FAMILIA 2016
MONTE REAL
DOCA RIOJA

Vino que conjuga su parte más frutal con una cierta madurez y complejidad. Ofrece frutillos negros, que se dejan acompañar por cueros trabajados, ahumados y ricas maderas. En boca mantiene la viveza pero de manera más delicada, con nervio en el recorrido, buena acidez y un tanino rugoso que deja un final persistente.



10,85 €
VEIGA NAUM 2018
MONTE REAL
DO RÍAS BAIXAS

Fresco y ágil, con fruta de hueso y tropical junto a sutiles notas herbáceas y salinas. En boca mantiene la frescura de la nariz. De trago medio, aporta una cierta acidez cítrica junto a un posgusto salino y de media persistencia.





8,00 €
RICARDO DUMAS
ROBLE 2018
VIRGEN DE LA ASUNCIÓN
DO RIBERA DEL DUERO

Un vino para ese cliente que además de buscar su zona preferida, quiere un vino vivo, ágil y fácil de beber, pero que aún así mantenga un cierto carácter y tenga el aliciente de ser asequible para todos los bolsillos.



8,50 €
FINCA RESALSO 2018
EMILIO MORO
DO RIBERA DEL DUERO

Buena presencia de fruta fresca y madura, con notas especiadas de pimienta y una barrica que acompaña sin disimular la fruta. En boca es jovial, vivo, con tipicidad de Ribera del Duero y un tanicidad media que deja un posgusto amable y goloso.

6,99 €
RAIMAT CASTELL
CHARDONNAY 2018
RAIMAT
DO COSTERS DEL SEGRE

Fresco, con fruta madura, hoja de higuera y recuerdos de hierbas de tocador. En boca, la entrada es seca y armada, de medio recorrido, con una acidez que juega un buen papel y deja un ligero final gratamente mineral.



9,95 €
ANNA DE CODORNIU
BLANC DE BLANCS
RESERVA
CODORNIU
DO CAVA

De buena intensidad, destacan en este vino los aromas de nísperos y fruta de la pasión, que se asientan sobre un fondo de roscón de reyes y pastelería fina. En boca es amplio, seco, de burbuja fina e integrada, con una magnífica acidez y un interminable final de toque amargo.





8,30 €
SENDA 2015
LAS MORADAS
DE SAN MARTÍN
DO VINOS DE MADRID

Intenso, amplio, frutal, muy vivo en nariz, con fruta roja en sazón, regaliz negro, pensamientos azules, romero y un fondo amable sobre el que se amolda su crianza. La boca es poderosa, vibrante, con una fruta que sigue muy viva, al igual que su acidez, y un tanino algo rugoso. De trago largo y un posgusto medio en el que la madera se hace más presente.



10,00 €
MUGA BLANCO 2018
MUGA
DOCA RIOJA

Blanco maduro, con cierta complejidad de notas terrosas, arpillera, fruta madura y un fondo especiado. En boca es ligero, de trago medio pero con una buena acidez que mantiene el tipo del vino.

9,50 €
ALTICO 2015
CARCHELO
DO JUMILLA

Vino intenso, con frescura tanto en nariz como en boca, bayas negras, lavanda y flores azules bajo un toque de piel de fruta de hueso. De trago ágil y amable, un punto dulzón y un perfecto equilibrio entre acidez y alcohol.



9,95 €
PACO GARCÍA
CRIANZA 2017
PACO GARCÍA
DOCA RIOJA

De buena intensidad y una considerable carga frutal, especialmente de fruta roja, flores y especias. La boca encuentra un magnífico equilibrio entre acidez, alcohol y barrica. El tanino está por pulir y el final es de media persistencia.





8,00 €
LA PLANTA 2018
ARZUAGA
DO RIBERA DEL DUERO

Ya la nariz te invita a beber, al disfrute directo del vino, sin tapujos. Muestra lo que es, un Ribera bien elaborado, frutal, con suaves especiados y ricos balsámicos que hacen que la nariz sea muy atractiva. La boca, lógicamente, no defrauda y muestra un Ribera fresco y directo, de trago ágil, con una tancidad ligera y una buena acidez, dejando un posgusto largo que solo pide una cosa: una copa más.



10,00 €
ROSAE ARGUAGA 2018
ARZUAGA
DO RIBERA DE DUERO

Rosado pálido, pero sin perder aromas y estructura en boca. En nariz resaltan los aromas de frambuesas, especiados dulces, chicle bazoca y flores. La boca es de trago largo, goloso, con muy buena acidez y un posgusto largo.

6,90 €
SONSIERRA
CRIANZA 2016
SONSIERRA
DOCA RIOJA

Intensidad media alta. Destacan los aromas de arándano y grosella junto a notas de pimienta y vainilla sobre un fondo de lacas y cueros. En boca es suave, equilibrado, con muy buena acidez y un final de marcada tipicidad



5,50 €
COTO DE HAYAS
VERDEJO 2018
ARAGONESAS
DO CAMPO DE BORJA

Fresco, con fruta blanca madura, ricas notas herbáceas y ligeros recuerdos de pipas de calabaza. En boca mantiene la frescura, a la que se suma una rica acidez cítrica, un trago medio y un final de buena persistencia.





5,50 €
SOLO TIRIO 2018
ARAGONESAS
DO CAMPO DE BORJA

Intensidad alta, con aromas de frutillos rojos silvestres, notas especiadas de cacao y pimienta negra sobre un fondo tostado y carbón. En boca es suave, con carácter mineral, tanino aún por pulir y un final largo con notas amargas.



7,95 €
MONTECILLO
CRianza 2016
MONTECILLO
DOCA RIOJA

Buena intensidad, con fruta roja sobremadura, clavo y pimienta negra, piel curtida y un fondo de tostados presentes. En boca es algo rústico, de medio trago, con muy buena acidez y un tanino rugoso que deja un posgusto de media persistencia.

6,50 €
LAUDUM MONASTRELL
& SYRAH ROBLE 2018
BOCOPA
DO ALICANTE

Fruta roja con un punto de licor y notas de pimienta negra en grano sobre un fondo de hongos. En boca es ligero, con notas de carne ahumada, una correcta acidez y un final donde sobresalen las notas ahumadas.



11,85 €
QUINTA DE AVES
COUPAGE 2017
QUINTA DE AVES
VT CASTILLA

Sin mover la copa, la fruta roja se muestra viva. Con un ligero golpe asoman los aromas especiados, tabaco, bacon ahumado y una rica parte floral y de hojas secas. En boca es vivo, ligeramente desbocado, con una correcta acidez y un tanino pulido que deja un final de media persistencia.





10,90 €

**LA ZARCITA 2017
PALACIO DE QUEMADO
DO RIBERA DE GUADIANA**

Buena intensidad, con aromas nítidos de frutillos del bosque, herbáceos, hinojo, flores blancas y un ligero toque de tostados suaves. En boca, la entrada es algo licorosa, amplia, de trago medio, con una buena carga frutal, recuerdos herbáceos y notas terrosas. La acidez es buena y el tanino matizado. El final es largo y ligeramente amargo.



8,00 €

**ERCAVIO TEMPRANILLO
ROBLE 2016
MÁS QUE VINOS
VT CASTILLA**

Algo tímido, con fruta madura y toques terrosos. En boca es redondo, equilibrado, con un tanino maduro, un justo equilibrio y un final persistente. Añada para disfrutar en este momento.

11,95 €

**QUINTA COUSELO 2018
QUINTA COUSELO
DO RÍAS BAIXAS**

Buena intensidad, claramente varietal, y presumiendo de su zona en El Rosal. La fruta es viva y rica, que se conjuga con una parte mineral y ligeros recuerdos de hojas secas y flores blancas. En boca es largo y ancho, de entrada viva, sávido en el recorrido, con enorme acidez cítrica y un final largo y persistente.



11,95 €

**FINCA VIÑA 2018
FINCA VIÑA
DO RIBEIRO**

De media intensidad, limpio y con una contenida pero agradable carga frutal. Al agitarlo sale la parte más floral, dejando para el fondo de copa su parte más mineral. En boca baja algo la intensidad, la fruta es más madura, la acidez algo más justa, de trago medio y con un final de gratos amargos.



«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

TOBÍA

Celebrando el 25 aniversario de Óscar Tobía

En toda cata vertical que se precie, conviene poner las cartas sobre la mesa para conocer cómo se ha dado vida a los vinos con el paso de los años, cómo ha cambiado la viña, y cómo ha sido su adaptación.

También es bueno saber cómo se arriesga y se decide probar algo nuevo, la bodega, la conducción, las variedades, etc. Investigar cómo se ha afrontado el cambio climático -que está claro que existe-, y de qué manera se equilibra la balanza para que todo siga un orden. Pero, sin

lugar a dudas, el examen más complejo es haber llevado todos estos cambios sin perder la esencia o, en este caso, el alma de los vinos que elabora. Así pues, echamos mano a la copa para poder ir rasgando poco a poco el alma de los Óscar Tobía desde el año 1995 hasta 2012.



VIÑA TOBÍA RESERVA 1995

Tempranillo 15 meses 12,7% Alc.

Dicen que, por norma, el primer vino de una vertical puede salir un pelín perjudicado, ya que suele ser el más viejo, y la costumbre diaria de nuestro trabajo es catar vinos que están actualmente en el mercado. A veces, a estos les falta un año para que vean la luz.

En este caso, es todo lo contrario. Viña Tobía Reserva 1995 fue el vino con el que más disfruté, y así lo expresé en la bodega. Y es que encontrarte un 95 donde la evolución del vino ha sido tan buena, no es lo más habitual. Frágil, pero franco, sin aristas, fino, elegante, con una nariz claramente riojana al igual que su acidez en boca. De trago firme, aterciopelado, es de tal finura que fue un placer degustarlo.

TOBÍA RESERVA 2000

Tempranillo 24 meses 13,2% Alc.

La añada 2000 gustó mucho; era evidente que estábamos en una vertical porque el vino respondía. Y es que, 19 años de por medio no son pocos. Nos encontramos con una evolución del vino bien llevada, fruta escarchada -sostenida por el envejecimiento-, buen trato de la bodega, especiados y, sobre todo, claras notas terciarias. En boca se mantiene ligeramente vivo, algo más rudo, con un ligero punto alcohólico, pero sin molestar, una correcta acidez y un final donde el vino aguanta el posgusto con elegancia.



ÓSCAR TOBÍA RESERVA 2002

Tempranillo 20 meses 13,7% Alc.

Esta es una añada que siempre suele gustarme por cómo evoluciona y esta vez no iba a ser menos. Aguanta con una madurez sobria, elegante, incluso con un ligero punto rústico que le aporta personalidad. La fruta está presente con un ligero toque licoroso, arpilleras, pedernal, cueros repujados y un grato abanico de aromas. En boca mantiene el punto sobrio; la fruta presente pero ya en un segundo plano. En el vino asoma la evolución, la crianza y las notas más reductivas. Su tanino es maduro y tiene una rica acidez que soporta al vino. Es final es largo y amable.

ÓSCAR TOBÍA RESERVA 2004

Tempranillo y otras 21 meses 14,4% Alc.

Esta añada es excelente, de las que más recordamos en los últimos 20 años. Pues bien, la viveza del 2004 está presente de principio a fin; conserva aromas que ya encontramos el día que lo catamos por primera vez, torrefactos, mineral, café y hoja de tabaco. En boca se mantiene con fuerza, de trago firme y conservando una media estructura. Cuenta con buena acidez aunque si tenemos que poner un pero, no será al vino, será a la graduación de los vinos que van tomando seriamente parte del protagonismo, más de 2 grados respecto a la añada del 95.

ÓSCAR TOBÍA RESERVA 2005

Tempranillo 22 meses 14,2% Alc.

Cuando un vino es totalmente correcto, muchas veces pasa desapercibido. Quizás es lo que pudo pasarle al 2005 el día de la cata. Estaba tan correcto que podíamos ponerle pocas pegas. Es todo virtudes, porque se trata de un reserva de libro, donde su crianza se mantiene presente, con una fruta que aparece de manera compotada y ricos especiados. El sutil toque de la Graciano daba aquí sus frutos: un vino completo y, por supuesto, con ¡alma!

ÓSCAR TOBÍA RESERVA 2007

Tempranillo y Graciano 28 meses 14,6% Alc.

Quizás es una de las añadas con más controversia. Entra en juego el coupage, una permanencia en barrica más larga de lo habitual y un considerable grado alcohólico. El vino se defendía sin problemas. La fruta, aunque mayoritariamente algo licorosa, estaba presente; se dejaba arropar por claras notas de la fermentación y su crianza. También aparecieron cueros, regalices, e incluso un agradable y complejo toque mineral que daban la cara de manera amable. Quizás, por poner una ligera pega, había una madera más presente de lo habitual. En boca estaba armado, goloso, algo glicérico y arropado por una excelente acidez y un tanino redondo que dejaban un final largo con notas claramente balsámicas.

ÓSCAR TOBÍA RESERVA 2009

Tempranillo y Graciano 25 meses 14,9% Alc.

Otra de mis añadas fetiche, el 2009. Creo que muchos vinos y este Tobía serán recordados como grandes añadas, pero siempre catadas con el paso del tiempo. Creo que aquí todo lo adherido con su paso en botella le ha dado personalidad y complejidad de alto nivel. Maduro, equilibrado, vertical, largo y ancho en su recorrido, cuenta con una magnífica acidez y un tanino amable. La fruta va sopesando al vino en todo momento y el final solo pide seguir disfrutando del vino.

ÓSCAR TOBÍA RESERVA 2012

Tempranillo y Graciano 24 meses 14,5% Alc.

Aquí hay una clara representación de donde quiere ir Oscar Tobía. Se trata de un reserva con atisbos de gran reserva, pero no solo eso. Es un vino de larga crianza donde el consumo del mismo se puede disfrutar ahora mismo con un servicio y temperatura correcta, pero también en otra vertical después de 25 años, si quieres dejarlo envejecer. Seguramente no habrá sorpresas ya que el vino tiene todo en su sitio, no descoloca y, sobre todo, reafirma su personalidad reconocible. Es un vino donde la importancia la tiene únicamente el contenido. Es decir, que la zona, la crianza, incluso la cata y puntuación quedan en manos de los que tenemos que ejercer de juez, jurado y verdugo en algunos casos. Ya solo queda seguir descorchando botellones y brindar por seguir haciéndolo así de bien.



Viticultura sostenible

En el punto de no retorno



Pese al negacionismo de algunos líderes políticos, nacionales y extranjeros, el cambio climático es una realidad incontestable. Y si no que se lo pregunten a los viticultores de nuestro país que, sin apenas contribuir al calentamiento global con su actividad, son unos de los grandes perjudicados. Frente a este panorama, la adopción de prácticas sostenibles no es una opción, es una obligación.

“ La vitivinicultura sostenible no es una moda pasajera; ha venido para quedarse”. La contundencia de este alegato podría resumir el último de los almuerzos de *Vivir el Vino*, celebrado, como es habitual, en el restaurante madrileño La Carlota – Las Salesas (Almirante, 11), en compañía de representantes de bodegas pioneras por sus prácticas sostenibles. La Real Academia Española vincula el concepto de sostenibilidad “especialmente” con la “ecología y la economía” y lo describe como una acción que “se puede mantener durante largo tiempo sin agotar los recursos o causar grave daño al medio ambiente”.

Más allá de esta vaga definición, la sostenibilidad aplicada a la vitivinicultura no está articulada desde un punto de vista legal, por lo que su interpretación podría resultar en algunos casos ambigua.

En España, el sello de Wineries for Climate Protection (WfCP) representa la primera y única certificación específica para el sector del vino en materia de sostenibilidad medioambiental. Desarrollado por la Federación Española del Vino (FEV), este distintivo tomaba forma a finales de 2014 con el objetivo de garantizar que las bodegas que lo portan actúan sobre cuatro pilares fundamentales: reducción de gases de efecto invernadero, gestión del agua, reducción de residuos y eficiencia energética mediante el uso de energías renovables. Hasta la fecha, solo 20 bodegas están certificadas, si bien otras muchas, aun cumpliendo con los exigentes requisitos, no disponen ni del tiempo ni de los recursos necesarios para demostrarlo.

A grandes males, grandes remedios

El modo en el que las bodegas adaptan tanto su manera de trabajar como sus instalaciones para el desempeño de una vitivinicultura sostenible depende, en cada caso, de las condiciones particulares de cada una de ellas.

Sin ir más lejos, entre nuestros contertul-



CARLOS BUJANDA FERNÁNDEZ DE PIÉROLA

Gerente y enólogo de Grupo Piérola

El cambio climático nos está afectando a todos los vitivinicultores de una manera importante y, aunque nuestra capacidad de acción es limitada, creo que tenemos la responsabilidad de dar ejemplo. Por eso, en nuestras diferentes bodegas hemos recurrido a fuentes de energía renovables como la eólica, con la instalación de un aerogenerador, la geotérmica y la solar. En nuestra nueva Bodega FyA vamos incluso a facilitar electrolineras a los futuros coches eléctricos que nos visiten.



GONZALO SÁENZ DE SAMANIEGO

Copropietario de Bodegas Ostatu

Desde hace ya algo más de 10 años, mis hermanos y yo decidimos apostar por la sostenibilidad y el cuidado de nuestro entorno. A lo largo de todos estos años hemos trabajado de manera comprometida e intensa, porque al final pensamos que la sostenibilidad es un negocio. Es barata y nos permite preservar el entorno.



RAQUEL HIERRO

Responsable de Calidad de Grupo Palacios 1894

Nuestra empresa está muy comprometida con el cambio climático y por eso hemos desarrollado una serie de líneas de actuación y gestión que contemplan, entre otras cosas, la puesta en marcha de un plan de economía circular que incluye el uso de energías 100% renovables, la reducción de consumos y residuos, el uso eficiente de los recursos hídricos y la protección de la diversidad. Con estas y otras acciones hemos logrado disminuir nuestras emisiones en un 40% desde 2010.



DAVID MORENO

Enólogo de Finca La Estacada (Uclés)

Desde hace ya varios años, en nuestra bodega trabajamos por el control de la huella de carbono y de la huella hídrica pensando siempre en las generaciones venideras, que serán las más afectadas por el cambio climático.

lios, la bodega Fernández de Piérola (DOCa Rioja), perteneciente a Grupo Piérola, decidió apostar en su momento por la energía eólica con la adquisición de un aerogenerador que, a día de hoy, produce el doble de la energía que la bodega necesita.

Por su parte, en Tras las Cuestas (DO Ribera del Duero), también perteneciente al mismo grupo, la energía geotérmica ha sido la opción elegida para reducir el consumo de energías fósiles, mientras que en su recién estrenada Bodega FyA (DOCa Rioja), las necesidades energéticas se satisfacen mediante paneles fotovoltaicos.

Una solución esta última también compartida por otras bodegas como Finca La Estacada (DO Uclés), que también depura sus aguas para el riego y contribuye a la fijación de población en el entorno dando trabajo a medio centenar de personas tanto en la propia bodega como en su restaurante.

Igualmente se inclinan por la energía solar en Bodegas Ostatu (DOCa Rioja) que, al igual que Bodegas Caserío de Dueñas (Grupo Palacios 1894), aprovecha la biomasa que genera para la climatización de sus instalaciones.

No en vano, Grupo Palacios 1894, perteneciente a su vez a Grupo Acciona, fue declarado en 2016 como el primer grupo bodeguero en España neutro en carbono. Una distinción obtenida gracias a sus esfuerzos por reducir las emisiones de CO₂ mediante el uso de electricidad de origen 100% renovable y por su gestión sostenible del agua. Eso es exactamente lo que hacen en Bodegas y Viñedos Viña Mayor (DO Ribera del Duero), donde además apuestan por la producción ecológica y por la selección de variedades resistentes a la sequía.

En esta misma línea, otras de sus iniciativas sostenibles incluyen la reducción del peso de las botellas, la unificación de cajas de embalaje y la reducción del número de tinas empleadas para la impresión de esas cajas. Ese es también el caso de Bodegas La Soledad (DO Uclés), una cooperativa in-

tegrada por 240 socios que, además, ha optado por desinfectar con ozono, desechando así productos contaminantes, y por el reciclaje de residuos mediante la instalación de un punto limpio en sus dependencias, disponible para todos los cooperativistas.

Algo similar a lo que por su parte hace Finca La Estacada, que hace un tiempo decidió adquirir dos prensas –una para cartón y otra para plástico- y que rentabiliza vendiendo sus residuos a empresas especializadas.

¿Por qué ser sostenible?

La instalación de placas solares, aerogeneradores, plantas para el reciclaje de residuos, calderas de biomasa o depuradoras de agua supone una inversión que a muchas bodegas podría echar para atrás. ¿Por qué ser sostenible entonces? La respuesta, en este caso, fue unánime por parte de todos nuestros invitados.

El vitivinícola es uno de los sectores económicos que menos contribuye al cambio climático y que, irónicamente, más perjudicado resulta, especialmente en países vulnerables como España.

Si las previsiones que estiman una subida de 4,5 °C de la temperatura media mundial para el año 2100 se cumplen, prácticamente toda la viticultura de España estará abocada de manera inevitable a la desaparición.

Frente a esta situación, la sostenibilidad en el mundo del vino es interpretada desde un punto de vista “egoísta”, pues es mucho lo que se juega a largo plazo. Todos quieren proteger su medio de vida y, afortunadamente, la existencia de ayudas públicas y la derogación del denominado impuesto al sol en 2018 están contribuyendo a que las bodegas se decidan por la sostenibilidad. Eso y que, en realidad, el 100% del capital invertido se acaba recuperando en algún momento e, incluso, termina produciendo beneficios. Ser sostenible es, en definitiva, más barato que no serlo.



MILAGROS ROMERO

Directora Técnica de Bodegas La Soledad

Nuestra bodega ha adquirido un compromiso especial con la implicación de nuestros socios cooperativistas con el medio ambiente y también con que el producto llegue al mercado con un sello que garantice el esfuerzo que estamos realizando con respecto al medio ambiente.



RAFAEL SERRANO

Director Técnico y Comercial de Bodegas La Soledad

Por nuestro firme compromiso contra el cambio climático, nuestra bodega consiguió hace un par de años el sello certificador de Wineries for Climate Protection. Entre las acciones que llevamos a cabo destaca la medición de la huella de carbono y de la huella hídrica, así como la gestión de residuos. Adquirimos nuestra electricidad en el pool de energías renovables. A la larga, ser sostenible es siempre más barato que no serlo.



ROSA SAN ROMÁN

Directora comercial de Tripecork

El bosque de alcornocal no solo contribuye a capturar el CO₂ de la atmósfera sino que, desde un punto de vista humano, también resulta esencial a la hora de retener la población en aquellas zonas en las que se produce. El corcho es un producto natural que por sí solo no tiene huella de carbono, pero que todavía tiene margen de mejora incorporando el uso de energías renovables y gestionando los residuos.

Sostenibilidad y mercado

A pesar de las desafortunadas declaraciones de algún que otro mandatario nacional y extranjero, con las que aseguraban que el cambio climático no es real o que, si lo es, se trata de un proceso natural que nada tiene que ver con la mano del hombre, la comunidad científica internacional es unánime y no tiene dudas al respecto.

Los propios viticultores también están siendo testigos tras comprobar cómo, entre otras cosas, tan solo en una generación las vendimias se han adelantado semanas en algunas zonas.

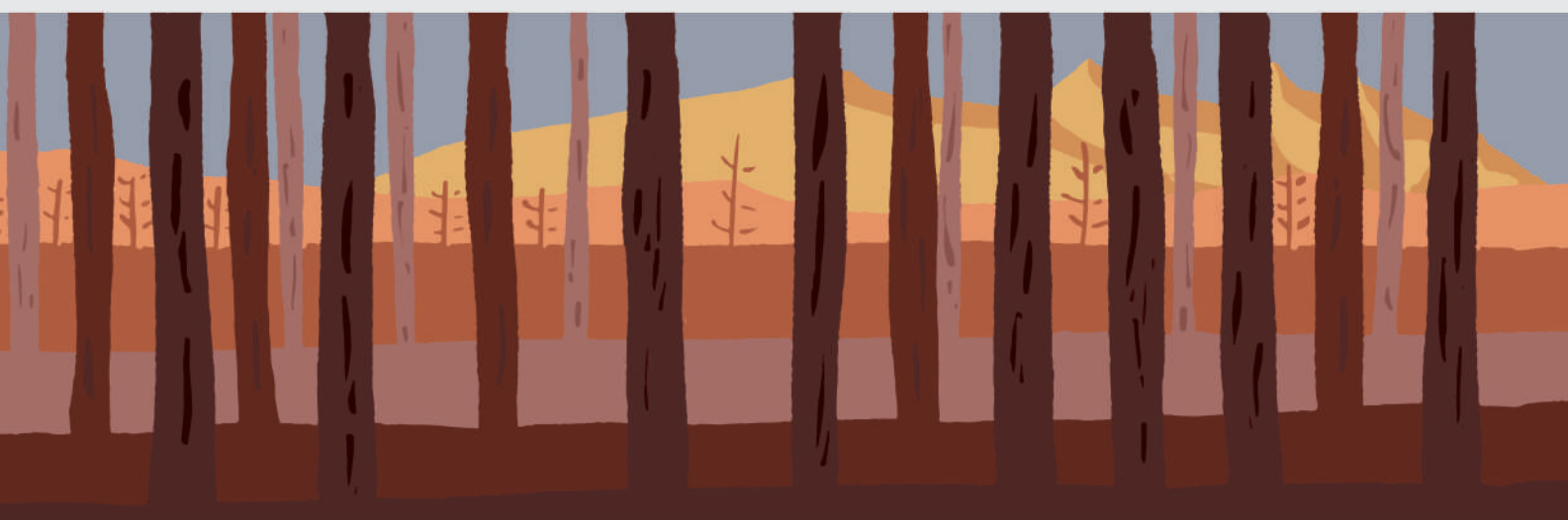
Asimismo, los diferentes movimientos de protesta en todo el mundo están logrando despertar la conciencia del ciudadano de a pie que, preocupado, cada vez está más sensibilizado con la necesidad de contribuir a frenar el cambio climático.

Esta tendencia contrasta, no obstante, con la escasa demanda de vinos sostenibles por parte del consumidor, no tanto porque su condición incrementa necesariamente su precio, sino quizás porque apenas cuentan con herramientas que les ayuden a discernir entre los que los son y no lo son.

Una realidad de la que las bodegas se hacen responsables al admitir que tal vez no estén transmitiendo bien su mensaje más allá del enoturismo, a través del cual les resulta más sencillo comunicar las acciones que están realizando para ser sostenibles. Sin duda ayudaría a difundir este conocimiento el hecho de que las cadenas de suministro diferencien de algún modo los vinos sostenibles en los lineales.

La sostenibilidad en el mundo del vino es interpretada desde un punto de vista "egoísta", pues es mucho lo que se juega a largo plazo

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



Las gachas de almorta y el hambre

Las gachas de almorta (farinetes) son herederas de siglos de historia, traídas de una época arcaica, cuando no se consumía pan, sino pults. Podría ser anterior, pero no existen documentos ni escritos que lo atestigüen. Este guiso romano derivó en las famosas polentas y nuestras gachas. El pults fue la base de la alimentación de la población latina, que evolucionó tanto en sus ingredientes (cebada y avena dieron paso al chícharo o guija), como en sabores (dulce a salado y viceversa). Así llegó a nuestra Península, con el nombre de "puches", sinónimo de gachas y asociado a su versión dulce. Pero no fue hasta llegar a la zona central cuando se consiguió expresar como la conocemos actualmente.

Viandas cervantinas del pueblo llano en esencia pura. Pero, ¿qué sería de la gastronomía castellanomanchega sin sus "platos pobres"? De todos ellos, las gachas, son sin duda, el mayor exponente, y solo comparten hegemonía con las afamadas migas. Un alimento recio, para algunos incluso grosero, graso, de contundente talante e intenso sabor que tiene un lugar destacado en la cocina popular y, que, salvo excepciones, ha quedado guardado en el cajón del olvido. Pero, es cierto que hay motivos sobrados para ello, no solo es una cuestión de moda o tendencia, también de salud.

Las gachas de almorta han sido consumidas en todo el mundo como un alimento de subsistencia y salvación durante tiempos de escasez y penurias. Allá por el año 1811, en plena guerra de la Independencia, y durante la guerra fratricida de 1936, fueron esenciales para calmar el hambre.

Tiempos de infinita pobreza y desbordante carestía que fueron sobrellevados por esta leguminosa de alto aporte calórico pero de escaso valor económico. Además, su capacidad asombrosa de crecimiento en terrenos casi esté-

riles y condiciones climáticas adversas, lo convirtió en un regalo para el pueblo, en el nuevo maná divino. Sin embargo, su fortaleza tenía cierto lado oscuro, como los siths.

Los motivos del olvido de la almorta

En la evolución de la alimentación humana se han producido hitos de gran relevancia. Los alimentos inicialmente eran considerados un combustible, algo necesario para la vida, sin más. Posteriormente, la sociedad comenzó a apreciar en la comida una fuente de placer. Una gazuza que aportaba sensaciones más allá de la necesidad y convirtiendo así el apetito en deseo. Aproximándonos en el tiempo, se podría decir que la alimentación se ha convertido en medicamento, haciendo actual la frase de Hipócrates: "Que tu medicina sea tu alimento, y el alimento tu medicina". Claro está que esto solo ocurre en sociedades con gran desarrollo y cierta riqueza.

Pero hemos dado un paso más. Ahora la comida es algo que debe prevenir carencias o enfermedades y, fruto de todo ello, es la aparición de los mal llamados "superalimentos", los "détox", "depuradores"... Así pues, hemos pasado de la necesidad al deseo, del deseo a la curación y de la curación, a la prevención.

Sin embargo, nuestras gachas de almorta se quedaron en un primer paso, no tienen cabida en los hábitos alimenticios actuales (no despierta el deseo, no sana y mucho menos previene). Si bien, los nostálgicos como yo, lo valoramos como un auténtico placer pese a su grasa, su valor hipercalórico y cierto paladar tosco que despierta sentimientos. La otra razón es mucho más importante. Si bien apenas hallamos chefs, nutricionistas, gastronomos o *foodies* que conozcan este hecho. Aquel alimento que salvó a generaciones de famélicos es, además, la cau-





sante de la muerte para unos pocos. Hay quien incluso la ha clasificado como “el veneno que llegó con el hambre”. Aunque no puede considerarse una epidemia, ya que afectó a un 4% de la población consumidora, lo que posiblemente indica un factor genético necesario para el desencadenante. Tras la Guerra Civil, se descubrió en 1941 que existía una relación directa entre su consumo y una enfermedad que se bautizó como “latirismo” (son dos enfermedades el neurolatirismo y el osteolatirismo) que afectaba al sistema neurológico y se manifestaba con síntomas como la parálisis de las extremidades inferiores, y la degeneración de huesos y cartílagos.

Finalmente, se detectó que la almorta contenía cierta neurotoxina que, al ser consumida de forma habitual (y esta es la clave), provocaba este mal. Así que, pese a ser un alimento fomentado por el propio régimen fue finalmente prohibido para el consumo hasta 2018.

Hace apenas un año, la Agencia de Seguridad Alimenticia y Nutrición volvió a cambiar la ley y lo consideró como “apto para el consumo”. Sin duda, un factor decisivo para esta modificación fue la presión del sector agrícola en Castilla-La Mancha. Sin embargo, y pese a la prohibición expresa de las autoridades, la venta de harinas de almorta se mantuvo durante la ley seca. Como siempre, la picaresca no tiene límite y se podía encontrar bajo el precepto de “pienso para animales”. Algunos amigos albaceteños acudían a los supermercados sin entender por qué su ha-

rina de almorta estaba entre las galletas de perros y las latas para los gatejos.

Afortunadamente, en el año 2000, diversos científicos han desarrollado un híbrido, a partir de la almorta, que minimiza el componente neurotóxico, independientemente de la frecuencia en su consumo.

No me resisto a comentar que la almorta no es la única legumbre que contiene principios neurotóxicos. Otras como las habas, la soja o los altramuces pueden provocar una enfermedad conocida como “fabitis” si se consumen excesivamente.

Las gachas podrían derivar etimológicamente de un pinball de diferentes culturas. Un ir y venir que nacería en el dialecto acadio de los asirios. Concretamente, su término “Kukkub” pasó al griego como “Kákabos”, al castellano como “Caldera” y al latín como “Cacculus” (¡por cierto, qué mal suena!). Finalmente pasó a llamarse “cacho”. Como ocurre con otras palabras latinas con “c” y la “g” aparecería como “gacho”, por su similitud fonética. Otra de las posibles explicaciones es la que se inicia en el concepto latino “coacta”, que hace referencia a la textura de la masa, pues significa “coagulada”, aunque de “coacta” a gacha parece existir un gran paso y no solo fonético.

Dicho lo dicho... eres libre de sustituir la harina de almorta por otra como garbanzos, avena, arroz o trigo sarraceno (alfarfón). La porción está por debajo de la cantidad indicada de riesgo.

La receta

INGREDIENTES

- 60 g de harina de almorta
- 1 litro de agua
- 10 ml de aceite de oliva virgen extra
- 15 g de pimentón de la Vera agrodulce
- 250 g de panceta ibérica
- 30 g de chorizo para freír
- 3 dientes de ajos
- Sal al gusto

ELABORACIÓN

En una cazuela de barro freímos la panceta y el chorizo en trozos. Reservamos la carne y dejamos la grasa para freír los ajos. Retiramos los dientes y añadimos el pimentón, que removemos unos segundos. Con el fuego bajo, sumamos la harina y se deja cocinar lentamente, removiendo con una cuchara de madera unos minutos. Añadimos el agua y rectificamos de sal. Mantenemos en el fuego hasta que la mezcla se espese. Comprobaremos que la grasa aparece en la parte superior. Reintegramos a las gachas la panceta y el chorizo. ¡Listo!

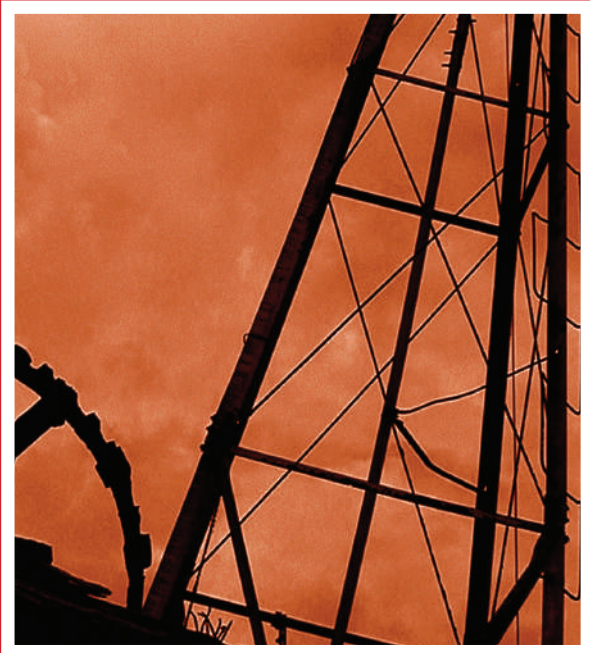




MALTA

RESURRECCIÓN DE UN VIÑEDO

Prácticamente desaparecido, el viñedo maltés ha experimentado un resurgir imparable a lo largo de las últimas décadas. Hoy son apenas 535 las hectáreas que se cultivan y la presión urbanística a la que se está viendo sometido el pequeño archipiélago hace improbable que se extiendan mucho más allá. Con este escenario, los bodegueros locales no dudan en importar uva para completar un catálogo de vinos encabezado por las variedades autóctonas Ghirgentina y Gellewża.



© ViewingMalta.com

La producción vinícola de Malta se remonta a las primeras incursiones de los fenicios, hace ya más de 2.000 años. Así lo atestiguan al menos los restos arqueológicos hallados en las dos islas principales que conforman el país: Malta y Gozo.

Según los expertos –entre los que se encuentra el enólogo y científico local Roger Aquilina, considerado uno de los padres de la vitivinicultura moderna maltesa-, el vino se producía entonces en grandes cantidades y solía ser empleado como moneda de cambio para adquirir otro tipo de bienes como, por ejemplo, trigo en el caso de Egipto. También se usaba como sustituto del agua en las largas travesías por mar, pues los antiguos ya eran conscientes de que el líquido elemento tiende a corromperse tras periodos de almacenamiento prolongados.

Los romanos, que siguieron a los fenicios en la ocupación de la isla, fueron en realidad los verdaderos artífices del desarrollo de la industria local del vino, considerado bebida de los dioses. En su caso, solían introducirlo en ánforas que sellaban con arcilla y dejaban reposar bajo el sol del verano para su “crianza”. A pesar de que este proceso inevitablemente arruinaba su sabor, los nuevos colonos se garantizaban así su conservación durante sus dilatadas campañas militares por todo el imperio. Prueba de ello son las numerosas ánforas, aún selladas y con vino en su interior, que todavía pueden encontrarse bajo las aguas que circundan las costas del país.

Con la caída del imperio y la posterior llegada de los árabes y, tras ellos, los normandos, la producción de vino experimentó un drástico descenso, quedando relegada en su mayor parte al consumo local y, en menor medida, al comercio. Una tendencia que se acentuaría con la fundación de la Orden de Malta en el siglo XI, momento en el que la producción desaparecería casi por completo.

Un presente con un futuro contenido

El proceso de recuperación del viñedo maltés comenzó a fraguarse en 1947, fecha en la que el consumo interior de vino dependía por completo de las importaciones. Sin embargo, no fue hasta la independencia de los británicos, en 1964, cuando los primeros avances importantes empezaron a apreciarse. Principalmente gracias a la llegada de los fondos aportados por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación (FAO, por sus siglas en inglés), con los que se pudo inaugurar un departamento de investigación, puesto en marcha por un profesor de la Universidad de Davis (California) y por estudiantes malteses que se habían formado en enología y viticultura en aquella institución norteamericana.

Una mala planificación desembocó inevitablemente en el fracaso del proyecto, que hubo de ser recuperado por el ya mencionado profesor Aquilina. Esta vez con fondos europeos, la nueva cabeza vi-

sible restauraba, hace más o menos una década, la vieja estación enológica –abandonada en la década de 1960- y no tardaría mucho en obtener la primera cosecha de calidad de la nueva era.

Aquilina se encuentra actualmente trabajando en la creación de un programa de postgrado que incluya la colaboración del Gobierno, la industria, la Universidad de Malta y el Consejo Maltés para las Artes, la Ciencia y la Tecnología. Como resultado de todos estos esfuerzos, la calidad de los vinos malteses se ha visto incrementada exponencialmente y algunas bodegas incluso han resuelto importar distintos porcentajes de uva para sus elaboraciones. El motivo no es otro que las tierras de uso agrícola en la isla son cada vez más escasas debido al crecimiento de la población y del turismo.

Ghiringtina y Ġellewża, variedades autóctonas

Malta cuenta con una legislación muy restrictiva en lo que a la plantación de variedades de uva se refiere. A día de hoy, las autoridades competentes únicamente permiten

el cultivo de 30 variedades diferentes en sus viñedos, siempre que su destino sea la producción de vino. En el caso de las uvas de mesa y de las pasificables, la normativa es algo más laxa y autoriza el uso de otros varietales. Estudios genéticos relativamente recientes realizados por el Centro de Investigaciones para la Viticultura de Italia, en colaboración con la Dirección de Agricultura de Malta y la Universidad de Malta, determinaban como variedades autóctonas del país la blanca Ghiringtina y la tinta Ġellewża, si bien estima que aún quedan muchas otras por descubrir.

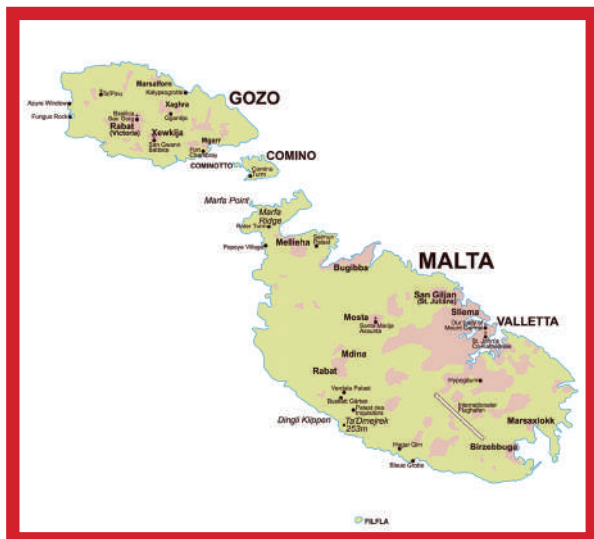
Aunque hoy representan el 25% y el 13% de la superficie de viñedo maltés, respectivamente, hubo un tiempo en el que prácticamente habían desaparecido. Su uso como uva de mesa contribuyó, según Aquilina, a su conservación, especialmente durante la dominación árabe, cuya religión prohíbe el consumo de alcohol.

Ambos varietales se cultivan en pleno siglo XXI en pequeñas parcelas familiares de, aproximadamente, 1.000 metros cuadrados. O, lo que es lo mismo, de 0,1 hectáreas de media.

Por su parte, entre las variedades foráneas destacan algunas francesas como la Merlot, la Syrah, la Viognier, la Chardonnay, la Cabernet Franc y la Sauvignon Blanc; otras italianas como la Vermentino y la Sangiovese; y la española Tempranillo.



© ViewingMalta.com



Un viñedo en miniatura

Comparado con las macroextensiones de viñedo que podemos encontrar en España, Francia o Italia, la superficie cultivada en Malta puede parecer irrisoria. El país apenas cuenta con 535 hectáreas, muy similar al área geográfica amparada por la denominación de origen gallega Monterrei.

El viñedo de la isla principal de Malta es gestionado por cinco bodegas principales. La más antigua, Emmanuel Delicata, fue fundada en 1907 y su papel en la recuperación y conservación de variedades autóctonas ha sido decisivo. Fue también responsable de la organización de la primera feria de vinos celebrada en Malta y la que lideró el proyecto Vines for Wines (Viñas para Vinos), concebido para fomentar la vitivinicultura en el país. Gracias a esta iniciativa,

en poco tiempo aparecieron hasta 300 viñas nuevas, que actualmente arrojan una producción media anual de un millón y medio de botellas.

La segunda bodega más veterana, Marsovin, es conocida por sus vinos de pago y cumple en 2019 su primer centenario. Meridiana fue fundada en 1987, mientras que las otras dos, Camilleri Wines y Montekristo, surgieron en el nuevo milenio y son las principales responsables de la introducción de nuevas variedades en la isla.

Por su parte, en la isla de Gozo el número de bodegas se reduce a dos: Ta' Mena Winery y Tal-Massar Winery. Muchos de los vinos que elaboran cualquiera de las bodegas mencionadas están acogidos a las denominaciones de origen Malta y Gozo, o bien la IGP Islas Maltesas, que representa a todo el archipiélago.

La receta de DIEGO LÓPEZ



Vieira de Cambados, cítricos y jugo de aromáticas



Ingredientes: 4 vieiras de Cambados grandes y 500 ml de agua de mar *Siete Mares*. Para la espuma de cebolla enchilada: 1 cebolla roja, 20 g de cilantro, 100 ml de zumo de lima, sal, medio chile habanero y una cucharadita de goma SF Xantana. Para el jugo verde son necesarios los siguientes ingredientes: 100 g de piña, 100 ml de zumo de naranja, 50 ml de zumo de melocotón, 50 g de perejil, 50 g de cilantro, 10 g de pepino, 1/3 de chile habanero, 100 ml de agua fría, una cucharadita de SF Xantana, 10 g de clorofila y sal. También son necesarios aceite de oliva, brotes de cilantro y lima.

Elaboración: Desprendemos el coral y lo reservamos para otra elaboración. Introducimos la carne

en el agua de mar durante 25 minutos, secamos, laminamos y reservamos.

Para la espuma enchilada, cortamos en capas finas la cebolla, el cilantro y el chile y lo cubrimos con el zumo de lima. Maceramos durante 10 minutos, colamos y ligamos con Xantana (2,8 gramos por litro). Colamos y cargamos en el sifón.

Para el jugo verde, trituramos y colamos todos los ingredientes; ligamos con Xantana (2,8 gramos por litro). Colamos y reservamos.

Presentación: Disponemos el fondo de jugo verde, la vieira laminada rallando un poco de piel de lima y terminando con brotes de cilantro, aceite de oliva y espuma de chile. Es importante servir en frío.

VIVIR EL VINO recomienda maridar este plato con...

Attis Albariño Lías Finas

Attis Bodega y Viñedos - DO Rías Baixas



Se tata de un vino sabroso y al mismo tiempo potente, que marida a la perfección con este plato cocinado por Diego López, pero también con otros muchos pescados y mariscos gracias a sus apuntes cítricos, minerales y a su acidez perfectamente integrada. Su nariz es compleja, intensa y recuerda a frutas blancas maduras (albaricoque y melocotón), flo-

res blancas (lirio), notas minerales y toques salinos (océano). Este Albariño pertenece a un viñedo emparrado a una pérgola tradicional cultivado en parcelas con 50 años de edad. Los suelos cuentan con entisoles graníticos, de carácter areno-arcilloso que miran al Océano Atlántico. Una parte de este viñedo tiene cultivo ecológico.



PENAGUDA SANXENXO
Rúa Luis Vidal Rocha,9 | 36960 Sanxenxo (Pontevedra)

1



2



3



1 Cerveza para disfrutar en otoño

Petricor es una cerveza creada por Nómada (Mahou- San Miguel) al estilo India Pale Ale y sin gluten. Su sabor transporta a las frescas mañanas de septiembre. Su mezcla entre hierba, minerales y dulce residual hace que se convierta en la cerveza perfecta para disfrutar de estos días cada vez más cortos. Más información: www.mahou-sanmiguel.com

2 Como vino para chocolate

Hay chocolates que maridan con vino, pero ChocoMe va más allá. Son creaciones artesanales en las que se fusionan chocolate y las mejores uvas europeas -Pinot Noir, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Tokaji Aszú, Garnacha Tinta, Tempranillo, Verdejo y Chardonnay-. El resultado es un formidable chocolate y un envoltorio que entra por los sentidos. Ha cosechado 72 premios y está en los mejores 'gourmet'. Más información: store.chocome.es/pdf/wine.pdf

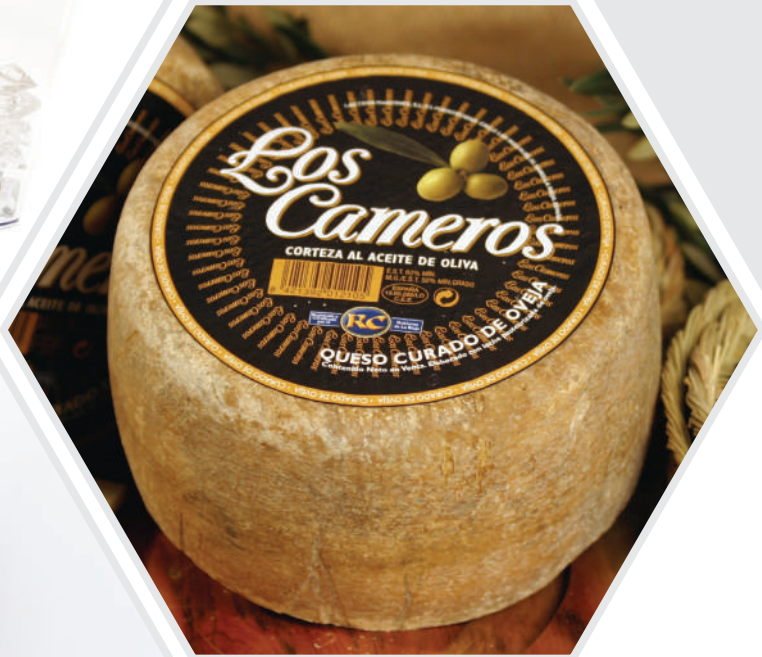
3 Lote con sabor a Castilla

La Mejorada presenta un lote de productos de la tierra de Castilla y León: su vino *Las Norias* marca equilibrio en boca, con finura y complejidad; otro vino, *Las Cercas*, se crea a partir de la Syrah y el Tempranillo; sus nueces caramelizadas las elabora Teresa Maté, y su queso artesano lo fabrica Valladolid Campoveja. Más información: www.lamejorada.es

4



6



5



4 Cubitera minimalista

Para enfriar cualquier bebida es preciso mantenerla en una buena cubitera. En esta ocasión, tenemos un ejemplar minimalista Twins by Koala made in Spain. Con material duradero, su diseño hace que ocupe el mínimo espacio pero que tenga cabida para enfriar dos o tres botellas de vino o dos de Champagne. Más información: www.koala.es

5 Fondo de barrica como tabla de corte

Bodegas Luis Alegre ha lanzado un original pack -de edición limitada- compuesto por dos botellas de *Finca La Reñana Selección Especial*, un fondo de barrica que puede usarse de tabla de corte de embutidos, y un cuchillo de acero inoxidable de la marca Arcos. Con este pack, Alejandro Simó, director gerente de Bodegas Luis Alegre ha querido hacer un guiño a su pasado como tonelero. Más información: www.luisalegre.com

6 Queso de oveja *Los Cameros*, entre los 84 mejores del mundo

El queso de oveja curado *Los Cameros*, de Lácteos Martínez, ha sido premiado con una medalla 'Super Gold'. Se trata del máximo galardón que concede World Cheese Awards, la cata de quesos más prestigiosa del mundo. Esta elaboración destaca entre los 84 mejores. Más información: www.loscameros.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 2019

(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

El Vínculo Crianza 2013
El Vínculo - DO La Mancha

(Valorado en 57€)

*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.

noble.

Monte Real

GRAN RESERVA
2011



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.

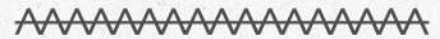


WINE MODERATION.eu
Art de vivre
EL VINO SOLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN

DESDE 1890

BODEGAS RIOJANAS, S.A.

www.bodegasriojanas.com BodegasRiojanas bodegasriojanas



AUDAZ

— CRIANZA —

RIOJA D.O.C.

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



ALCORTA™

