

VIVIR ^{EL} VINO

"AL BIEN HACER JAMÁS LE FALTA PREMIO". MIGUEL DE CERVANTES

FEBRERO-MARZO 2021 | Nº 163

WWW.VIVIRELVINO.COM



NUESTROS

11

Magníficos

3,50€



Entrevista
Chozas Carrascal

La cata final
Guía 365 Vinos al Año

Eslovenia,
la tierra del Teran

TIEMPO DE JUEGO

EN LA RADIO, SOLO
ELLOS VIVEN EL DEPORTE
CON PASIÓN.

PACO GONZÁLEZ / MANOLO LAMA / PEPE DOMINGO CASTAÑO

Sábados de 13:00 a 1:00

Domingos de 12:00 a 1:30 h





Alberto Matos
Director Editorial de *Vivir el Vino*

Un rayo de luz en medio de la tormenta

Quién nos iba a decir hace poco más de un año, cuando entregábamos nuestros 11 Magníficos 2020 y las primeras noticias sobre el coronavirus procedentes de la lejana China apenas se tomaban en serio, que las cosas iban a cambiar tan dramáticamente para todos solo unas semanas después. Tanto, que hoy el mundo es un lugar prácticamente irreconocible. En esta transformación, nuestra manera de relacionarnos ha cambiado y ya no podemos reunirnos en grandes aglomeraciones para festejar nada, ni siquiera en nuestros propios hogares.

Es por eso que este año hemos decidido, de momento, posponer la ceremonia de entrega de nuestros 11 Magníficos 2021, que habitualmente celebramos a finales de enero. La nueva fecha aún está en el aire. Todo dependerá de la evolución de la pandemia que, de momento, no pinta bien. Esa es nuestra intención; otra cosa es que las circunstancias nos permitan organizar finalmente nuestra tradicional fiesta.

Obviamente, el nuestro es un mal menor si lo comparamos con los estragos que han pasado, están pasando y seguirán pasando, al menos durante un tiempo aún por determinar, las bodegas a causa de las restricciones intermitentes impuestas a la hostelería y la restauración. Un sector que, con el del turismo, tardará en levantar cabeza. Eso sí, dejando lamentablemente muchos cadáveres por el camino.

No parecen ser suficientes el incremento del consumo de este producto en los hogares, ni las numerosas iniciativas solidarias que, puestas en marcha en muchos casos por las propias bodegas, tratan de mitigar los efectos devastadores de la COVID-19. Ni siquiera las escasas ayudas que todos estos colectivos están recibiendo por parte de la Administración pública están evitando la debacle. Cada día son más los establecimientos que se ven obligados a echar el cierre de manera definitiva y, como consecuencia, cada día son también más los profesionales que pasan a engrosar las listas del paro.

La estocada final para el sector del vino –y de manera indirecta también para los sectores anteriormente mencionados- parecía que iba a llegar, paradójicamente, por parte de la propia Comisión Europea con la presentación, el pasado 3 de febrero, del Plan Europeo contra el cáncer. Diversas organizaciones del vino españolas esperaban con ansia conocer su contenido, pues manejaban datos que apuntaban a que Bruselas no iba a dudar en demonizar cualquier consumo de vino por su todavía cuestionado potencial cancerígeno. Como sucede en el caso del tabaco, se hablaba incluso de la introducción de imágenes perturbadoras en el etiquetado de este producto para, en teoría, tratar de disuadir de su consumo.

Por fortuna, esto no llegó a suceder. Como era de esperar, el nuevo plan reprueba el consumo excesivo de vino, como ya lo hace el programa Wine in Moderation, pero defiende el consumo moderado y responsable de este producto “como promotor del estilo de vida europeo”. Así, el vicepresidente de la Comisión y Comisario de protección del estilo de vida europeo, Margaritis Schinás, tranquilizaba a todos asegurando que “la UE no va a prohibir el vino y no lo va a etiquetar como algo tóxico”. Es más, dicho cargo público concluía que el vino “es parte de lo que somos y desde la antigüedad ha sido parte de nuestra forma de vivir”. Sin duda, un rayo de luz en medio de la tormenta.

CONTENIDOS

4



Noticias

14



Entre lo divino y lo humano
por Jesús Rivasés

16



Del alma del vino
por Manuel Herrera

18



En el nombre
del vino

19



Palabra de enólogo
por Santiago Jordi

20



El rincón del vino
*por María José Plasencia
y Raquel Navarro*

21



Vino del mes

22



Novedades
por Raúl Serrano

26



Entrevista con
Juan Vázquez
Presidente del Comité de
Marketing de la OIVE

28



Cata final
Guía 365 Vinos al Año

30



11 Magníficos 2021

46



Entrevista con
Julián López Peidro
Enólogo de Chozas Carrascal

48



Eslovenia
La tierra del Teran

52



Cumplen años
Neo

54



La Cocina de Koketo

56



Entrevista con
Marwán
Poeta, compositor y cantautor

60



Armonía
de sabores

62



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

Alejandra Malaina y

Concha Martínez

redaccion@vivirelvino.com

COLABORADORES

Jesús Rivasés, Eugenia Rubio,

Santiago Jordi, 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

PORTADA

Raúl Cogolludo

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.



Abadía de SAN QUIRCE

Pasión por el vino...



CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN
RIBERA
DEL
DUERO

Bodegas Imperiales, S.L.

Ctra. Madrid-Irún, km.171

09370 Gumiel de Izán (Burgos)

Tel. 947 54 40 70 Fax. 947 52 57 59

direccion@bodegasimperiales.com

www.bodegasimperiales.com

Pocos fondos para medidas excepcionales este año

Eugenia Rubio

El presupuesto disponible para medidas excepcionales en el sector del vino en 2021 es limitado, según ha reconocido el Ministerio de Agricultura en una reunión con responsables de las Comunidades Autónomas. La Comisión Europea permite a los Estados miembros poner en marcha de nuevo medidas como las ayudas a la destilación de crisis, el almacenamiento privado o la vendimia en verde, pero no aportará partidas adicionales, por lo que los fondos con los que se cuenta son los ya presupuestados para este año en el Programa de Apoyo al Sector del Vino (PASVE).

Según el Ministerio en 2020 se destinaron a esas actuaciones excepcionales 85,36 millones de euros, que se dedujeron de los fondos asignados a otras medidas contempladas en el programa. En consecuencia, muchas solicitudes de apoyo presentadas el año pasado por los operadores en el ámbito de esas otras medidas (promoción, reestructuración y reconversión de viñedos e inversiones en bodegas) se tendrán que financiar con fondos del presente ejercicio 2021. De momento, el Ministerio tiene previsto destinar 6 millones de euros a la cosecha en verde en el presente año.

Prórroga de las autorizaciones de nueva plantación

Eugenia Rubio

El plazo de vigencia de las autorizaciones de nueva plantación y de replantación que caducarán en 2020 se ampliará al 31 de diciembre de 2021, de acuerdo con un proyecto de Real Decreto del Ministerio de Agricultura, cuyo objetivo es paliar los efectos de la pandemia de Covid-19 en este sector.

El proyecto amplía también el plazo para presentar solicitudes de conversión de derechos de replantación hasta el 31 de diciembre de 2022 y prolonga la vigencia de las autorizaciones de conversión hasta el 31 de diciembre de 2025.

Por último, dado que la vigencia de las autorizaciones de conversión es la misma que la de los derechos de replantación de los que proceden, se amplía hasta el 31 de diciembre de 2025 la vigencia de los derechos de replantación que caduquen en la presente campaña 2020/21 y siguientes, de forma que sus titulares puedan beneficiarse de la ampliación de la vigencia de las autorizaciones de conversión concedida por el reglamento comunitario para afrontar las dificultades de la COVID-19.

ARANCELES EEUU: PRESIONES A BRUSELAS PARA QUE NEGOCIE SU ELIMINACIÓN

Eugenia Rubio

Los ministros de Agricultura de la UE han pedido a la Comisión Europea que negocie rápidamente con la nueva administración Biden la eliminación definitiva de las sanciones americanas que gravan, desde octubre de 2019, la entrada de diversos productos agrarios europeos en el mercado americano, entre ellos el vino, en el marco del conflicto aeronáutico.

El comisario de Agricultura, Janusz Wojciechowski, ha respondido que Bruselas "trabajará inmediatamente con Washington para llegar a una solución común en este litigio". A la espera de una resolución definitiva, ha asegurado que la Comisión pedirá "una suspensión de los derechos de aduana" en esas negociaciones.

También desde el Parlamento Europeo se ha hecho una petición similar. El presidente de la Comisión de Agricultura parlamentaria ha enviado una carta a la Comisión Europea en la que pide que negocie con Estados Unidos una moratoria a la aplicación de las sanciones.

Tanto el Consejo como el Parlamento consideran que, mientras se llega a una solución, deberían concederse compensaciones a los sectores afectados, pero la Comisión no parece receptiva a ello y, de momento, se ha limitado a señalar que estudiará esas peticiones con detenimiento.



¿Cuándo se liberalizarán las plantaciones de viñedo?

Eugenia Rubio

El Parlamento Europeo y el Consejo de la UE mantienen posiciones distintas sobre hasta cuándo debe continuar vigente el actual régimen de autorizaciones de plantaciones de viñedo, que mantiene controlado el incremento de la superficie comunitaria dedicada a este cultivo, ya que solo permite un aumento anual del 1%. Este régimen expira, en principio, en 2030. Los ministros de Agricultura de la UE quieren prorrogarlo hasta 2040 pero el Parlamento Europeo defiende que se extienda hasta 2050. Ninguna de las dos instituciones parece tener intención de ceder. La Comisión Europea ha planteado, como fórmula de compromiso que, a partir de 2031, se permita un incremento de la superficie del 2% anual hasta 2040.

Las discusiones continúan. Esta cuestión está incluida en los reglamentos para la reforma de la PAC, que las instituciones comunitarias negocian para tratar de llegar a un acuerdo final. El objetivo de Portugal, que preside la UE durante este primer semestre de 2021, es que ese acuerdo se cierre en abril.



¿CÓMO SE APLICARÁ LA VENDIMIA EN VERDE ESTE AÑO?

Eugenia Rubio

El plan de apoyo al sector del vino incluirá este año la concesión de ayudas a la vendimia en verde, una de las medidas excepcionales que ya se aplicaron en 2020 para recuperar el equilibrio del mercado, afectado por las actuaciones establecidas para frenar el coronavirus y los aranceles americanos a ciertas categorías de vino.

El Ministerio ha presentado un proyecto de Real Decreto con las normas para su puesta en marcha. De acuerdo con el mismo, excepcionalmente este año se podrá realizar la cosecha en verde en la misma parcela de viñedo que el año anterior. También con carácter excepcional, el importe de la ayuda no podrá exceder del 60% de la suma de los costes directos de destrucción o eliminación de los racimos de uvas más la pérdida de ingresos vinculada a dicha destrucción o eliminación y la compensación por pérdida de ingresos será como máximo el 60% del valor medio de la uva de las tres últimas campañas en la parcela objeto de la ayuda.

El período para solicitar esta ayuda estará abierto, según el proyecto, entre los días 15 y 30 de abril.

EL SUPREMO DA LA RAZÓN A EXTREMADURA EN EL CONFLICTO DEL CAVA

Eugenia Rubio

El Tribunal Supremo ha dado la razón a la Junta de Extremadura en relación con las nuevas plantaciones de viñedo en el marco de la DO Cava. Los jueces han declarado nulas las disposiciones en virtud de las cuales el Ministerio de Agricultura debe seguir las recomendaciones de los Consejos Reguladores de las DO supra-autonómicas (las que abarcan varias Comunidades Autónomas) respecto a la limitación de nuevas plantaciones de viñedo, replantaciones y conversión de derechos de plantación. En aplicación de esas disposiciones, en 2019 se decidió limitar a 0,1 hectáreas la superficie de nuevas plantaciones en el marco de la DO Cava para los años 2020, 2021 y 2022, lo que supone, en la práctica, su congelación.

El recurso de la Junta solicitaba la nulidad de la disposición, que hace que la recomendación del Consejo Regulador sea vinculante para el Ministerio de Agricultura y que priva a las Comunidades Autónomas de la posibilidad de emitir informes respecto a tales recomendaciones, como sucedía con anterioridad. A la luz de esta sentencia, la Junta de Extremadura reclamará ahora que sean declaradas nulas las restricciones a las plantaciones de viñedo amparado por la DO Cava decididas para los años 2020, 2021 y 2022 y pedirá la concesión para cultivar nuevas hectáreas en los tres próximos años.

LA NIEVE DESTRUYE PARTE DE LA BODEGA VALL LLACH

Se ubica en el Priorat y pertenece al cantautor Lluís Llach

Filomena, el temporal de hielo y nieve que asolaba gran parte de nuestro país a principios del mes de enero, derrumbaba el techo de una de las naves de la bodega Vall Llach. Ubicada en la localidad tarraconense de Porrera, la bodega perteneciente al cantautor Lluís Llach, quien informaba en su cuenta de Twitter de la pérdida de toda su maquinaria, sus tinajas y su stock de vino de 2018, 2019 y 2020.

Esta tragedia se suma a la de unos meses especialmente duros, en los que las ventas del sector vitivinícola se han reducido considerablemente debido a las restricciones provocadas por la actual pandemia por coronavirus.

Afortunadamente, la bodega no tuvo que lamentar pérdidas personales.



AVGVSTVS FORVM, UNA BODEGA 100% SOSTENIBLE

En 2020 consiguió proveerse únicamente de energía verde.

Celler Avgvstvs Forvm apostaba en 2020 por un futuro más verde para las generaciones venideras y, tras una importante inversión económica, conseguía su objetivo, logrando un suministro energético 100% sostenible.

Para ello no ha dudado en instalar una planta fotovoltaica, con la que genera energía para el autoconsumo integral de sus instalaciones. Con este gesto, también ha conseguido un importante ahorro neto anual en su tarifa eléctrica.

Para satisfacer la demanda durante determinadas horas de la noche o momentos puntuales del día, cuando los requerimientos energéticos son superiores, la bodega tarraconense firmaba un acuerdo con su compañía eléctrica por el cual, a partir de entonces, únicamente le suministra con energía 100% renovable, como así demuestra su certificado de garantía de origen (GdO), impulsado por la Comisión Nacional de los Mercados y la Competencia (CNMC).

CAMERON DÍAZ Y KATHERINE POWER ENCARGAN SU NUEVO VINO BLANCO A CAN RÀFOLS DEL CAUS

Para su línea de vinos Avaline, disponible en EEUU

La actriz norteamericana Cameron Díaz y su socia Katherine Power han encargado a la bodega catalana Can Ràfols dels Caus la elaboración de un nuevo vino blanco para su línea Avaline, disponible por ahora en Estados Unidos.

Y lo han hecho basándose en su idea de "clean wine" (vinos limpios), para la que Can Ràfols del Caus cumple todos los requisitos: vinos totalmente ecológicos, libres de extras innecesarios, aptos para veganos y con un elevado nivel de calidad.

Díaz y Power descubrieron la bodega durante un viaje a Barcelona, donde ambas tuvieron la oportunidad de degustar el blanco Xarel·lo Pairal, del productor Carlos Esteva, conocido también por su gama Gran Caus.

Tras visitar la bodega, quedaron impresionadas por la versatilidad de la variedad Xarel·lo, especialmente por su paladar seco y refrescante, que se complementará con las aportaciones de otras variedades como la Macabeo y la Malvasía de Sitges.



Marqués de Velilla.



Vinos con alma.



CASTILLA Y LEÓN

COMISIÓN REGULADORA DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN
RIBERA
DEL
DUERO



www.MarquesdeVelilla.com

DEHESA DE LUNA CONSIGUE EL CERTIFICADO IFS
Garantiza la seguridad alimentaria de sus vinos

Dehesa de Luna Finca Reserva de Biodiversidad ha obtenido la certificación International Food Standard (IFS), que garantiza la seguridad alimentaria de los vinos que elabora, así como el reconocimiento de su compromiso con la calidad en todos sus departamentos. El certificado IFS es uno de los más importantes y exigentes del mundo en la seguridad de alimentos y los 93 puntos obtenidos por la bodega albaceteña garantizan las especificaciones más rigurosas, que avalan el trabajo de implementación realizado. El IFS, entre otras ventajas, ayuda a Dehesa de Luna a aumentar la confianza de sus clientes y distribuidores. También facilita el acceso a nuevos mercados y a consolidarse en los que ya domina y, con ello, a aumentar su competitividad.



Nueva convocatoria del programa internacional Formador Oficial en Vinos de Rioja 2021

Desarrollado por el proyecto Rioja Wine Academy del CRDOCa Rioja

Puesto en marcha por el CRDOCa Rioja hace algo menos de un año, a través de su proyecto Rioja Wine Academy, el programa internacional Formador Oficial en Vinos de Rioja ha prestado servicio a 13.000 alumnos de 100 nacionalidades en alguno de sus programas de educación online.

Una cifra que, sin duda, se incrementará en su nueva convocatoria que, impartida en inglés ya está abierta. Los estudiantes de 'RWA' optan, mediante su plataforma de e-learning, a tres tipologías de certificado, dependiendo de su perfil y sus objetivos personales: "Diploma en vinos de Rioja", "Diploma para Comercio y Distribución" y "Diploma para Enoturismo".

Además de estos cursos online de inscripción libre y abierta a lo largo de todo el año, Rioja Wine Academy imparte un cuarto programa dirigido a profesionales del ámbito

de la formación y la comunicación de la cultura del vino. El denominado programa Formador Oficial de Rioja se convoca una única vez al año bajo estrictos criterios de selección y números clausus en la admisión de los candidatos.

Aparte de una primera fase teórica, que se cursa y evalúa a distancia mediante el uso de herramientas telemáticas, los estudiantes de este programa realizan un viaje inmersivo de una semana a la DOCa, en el que se les brinda la oportunidad de afinar conocimientos sobre el viñedo, la orografía y el clima de la región; así como de profundizar en aspectos de la elaboración y la cata de sus vinos. Finalmente se someten a una prueba que, de ser superada, les acredita como profesionales capacitados para impartir formación sobre los vinos de Rioja.

Bodegas Luzón estrena su vídeo corporativo "El sabor de nuestra historia"

Documenta, en 5 minutos, todos los procesos desarrollados en el campo y la bodega

Bodegas Luzón estrenaba recientemente su vídeo corporativo "El sabor de nuestra historia", en el que documenta, a lo largo de todo un año, los diferentes procesos de poda, floración, vendimia, fermentación y crianza. Unos procesos que resume en un audiovisual de cinco minutos y que complementa con información clave sobre la historia de la bodega, una de las más antiguas de la DO Jumilla.

Pretende, además, rendir homenaje a sus vinos, a la tierra, a la agricultura y a la uva Monastrell.

Producido en español e inglés, está disponible en su canal de Youtube.



FRANÇOIS LURTON COMPRA A LA FAMILIA ROLLAND SUS ACCIONES DE CAMPO ELÍSEO

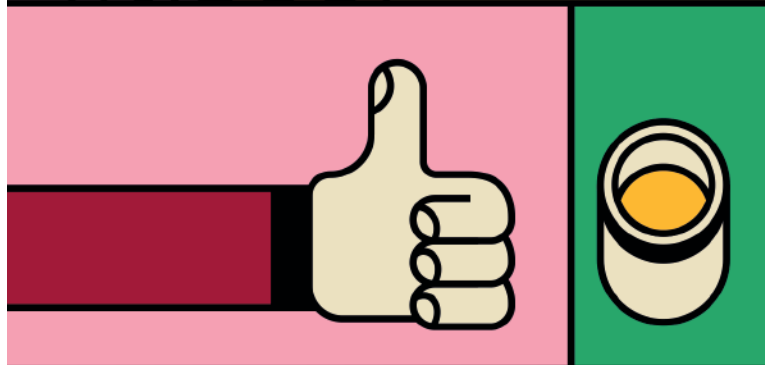
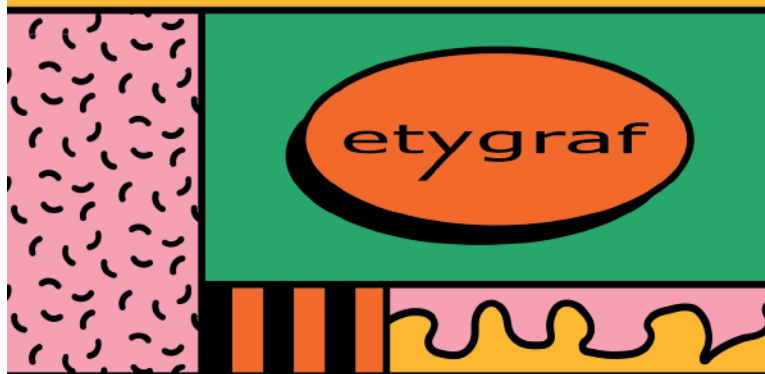
Presente en las DO Toro y DO Rueda

El vigneron François Lurton ha adquirido la totalidad de las acciones que la familia Rolland poseía en Campo Elíseo, después de que los fundadores de la bodega, Dany y Michel Rolland, propusieran su venta con el fin de reorganizar su patrimonio.

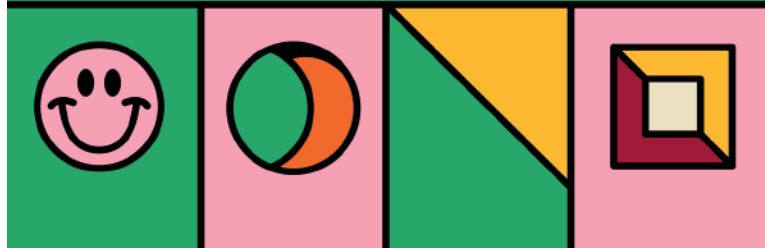
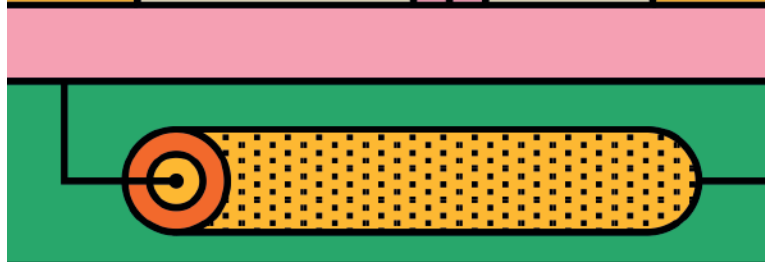
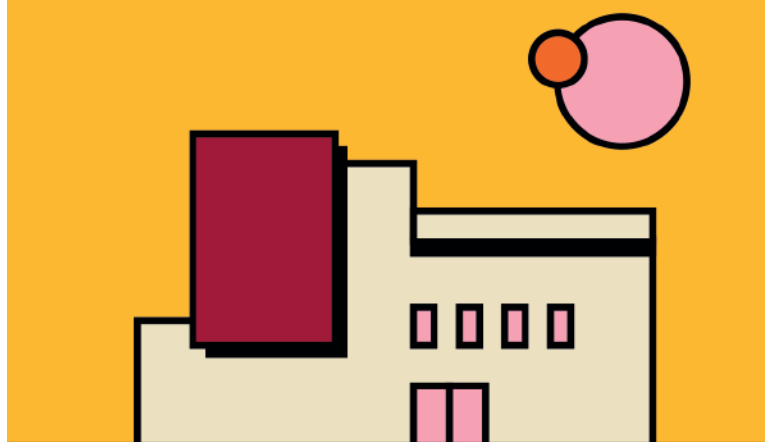
Campo Elíseo está integrada por dos bodegas situadas, respectivamente, en la DO Toro y en la DO Rueda, donde elabora vinos emblemáticos, entre los que destaca su icónico Campo Elíseo.

François Lurton es propietario de bodegas en cuatro países: Bodega Piedra Negra, en Argentina; Hacienda Araucano, en Chile; Mas Janeil, Domaine de Nizas y Domaine Les Fumées Blanches, en Francia; y Bodegas Campo Elíseo y Hermanos Lurton, en España.

En 2017, desarrollaba además, junto a su mujer, Sabine Lurton, una gama de bebidas espirituosas.



#40añosdeetiqueta



ICEX Y OIVE FOMENTARÁN INTERNACIONALMENTE LOS VINOS ESPAÑOLES

Con el objetivo de mejorar la imagen, su internacionalización y el valor de sus exportaciones

ICEX España Exportación e Inversiones y la Organización Interprofesional del Vino de España (OIVE) han firmado un convenio marco de colaboración con el objetivo de fomentar el conocimiento de los vinos de España en los mercados internacionales a través de la mejora de su imagen entre profesionales y consumidores de todo el mundo y de la promoción de la internacionalización del sector vitivinícola español. El acuerdo contempla impulsar un programa de difusión y formación sobre la excelencia y diversidad de los vinos de España en mercados exteriores, el desarrollo y la participación en campañas de promoción internacional, la organización de sesiones formativas para los propios operadores del sector y la realización, por parte de las Oficinas Económicas y Comerciales de España en el exterior, de estudios específicos en países prioritarios.

Además, se incluye la participación en acciones de "Foods and Wines From Spain", la campaña de promoción que está desarrollando ICEX en medios internacionales, en la que se incorpora la gastronomía española como eje vertebrador, y así aprovechar las sinergias que se generan también para nuestros vinos.

Por lo tanto, el convenio nace con la vocación de servir de marco global de colaboración para

aprovechar toda la eficiencia de ambas entidades en pro de incrementar el grado de conocimiento del vino español entre el público internacional, realizando acciones formativas y divulgativas. También busca contribuir al apoyo de los agentes españoles en su proceso de internacionalización.

En España hay cerca de 3.700 bodegas exportadoras, de las cuales más de 2.100 lo han hecho de forma regular, al menos, en los últimos 4 años, y más de 1.000 cuentan con una facturación en el exterior superior a los 50.000 euros. Esta gran vocación internacional se refleja también en las cifras que recientemente presentó la OIVE en el estudio de importancia económica y social del sector vitivinícola español. En el informe se especifica que España es el primer exportador mundial en volumen y se sitúa en el tercer lugar en términos de valor, con algo más de 3.000 millones de euros facturados en los mercados internacionales en 2019, situándose el vino en el top-5 de los principales productos exportados por la industria agroalimentaria española. Además, hoy en día, los vinos españoles están presentes en 180 países demostrando, una vez más, la gran labor de internacionalización y de construcción de marca España del sector.

Vilarnau elabora ya el nuevo cava de Kylie Minogue

Es el sexto vino de la colección exclusiva de la cantante australiana

Kylie Minogue ha encargado a la bodega barcelonesa Vilarnau, certificada por Wineries for Climate Protection y perteneciente a González Byass, la elaboración del primer espumoso ecológico de su gama de vinos de autor. Disponible ya en Inglaterra, representa el sexto vino de una colección que cuenta, entre otros, con un Provenç Rosé y su galardonado Chardonnay. En referencia al lanzamiento, Damià Deàs, gerente y enólogo de Vilarnau, ha afirmado que "es magnífico que Kylie Minogue haya elegido un cava para representar los vinos espumosos dentro de su gama y, más aún, que haya seleccionado nuestra cava de Sant Sadurní d'Anoia, tan galardonada, para elaborarlo en exclusiva". Deàs ha añadido que "es la singularidad de Vilarnau la que ha motivado esta elección. La propia cava, sus enólogos y este magnífico producto ecológico han sido los factores clave en su decisión. Nos sentimos orgullosos de haber trabajado con una estrella internacional tan conocida como ella y con su equipo en la confección del coupage final".



Finca Valpiedra Reserva Blanco 2016, nuevo vino de guarda
Un coupage dominado por la Viura y acompañado por la Garnacha Blanca, la Malvasía y la Maturana Blanca

Finca Valpiedra presenta su primer blanco de guarda que, procedente de uvas mayoritariamente Viura y acompañado de otras como la Garnacha Blanca, la Malvasía y la Maturana Blanca, procede de las 0,2 hectáreas de la parcela más vieja de la finca, La Pequeña del Gato, y de su gemela de 12 años.

Finca Valpiedra Reserva Blanco 2016 es un vino de personalidad inimitable, al que el crítico Tim Atkin ya ha calificado con 94 puntos y lo ha definido como cremoso, fresco y perfumado, con mucho cuerpo y una fresca acidez.

Todo ello se consigue tras una fermentación en barricas de roble francés y americano sin control de temperatura, en las que se somete al mosto a una maceración prefermentativa de dos días. Posteriormente, el envejecimiento se realiza durante 24 meses en barricas de roble francés y americano. Después reposa durante un año en depósito ovoide de granito y otro más en botella. La elección de este tipo de depósitos, cuya capacidad es de 1.600 litros, se debe a que, al estar el vino sin filtrar, es el más adecuado para que se limpie por decantación propia. Con todo, el proceso de envejecimiento en bodega tiene una duración de cuatro años.

Así se obtiene un vino de color amarillo dorado con destellos de oro viejo, lágrima abundante y densa. En nariz destaca por su gran intensidad, su complejidad y elegancia, así como por sus notas minerales y de frutas de hueso, incienso y humo. Todo ello, unido a finas notas de madera, vainilla, cedro y clavo, y especias como la cúrcuma. Es un vino suave y con volumen, sabroso y sávido. La frescura es su nota predominante perfectamente equilibrado con el alcohol. El posgusto es muy largo y su final agradable.



RICARDO DUMAS
Pensados para disfrutar

RICARDO DUMAS RESERVA
RICARDO DUMAS VINAS VIEJAS
RICARDO DUMAS SELECCIÓN

Ribera del Duero
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Ribera del Duero
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Ribera del Duero
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

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

La DO Bierzo obtiene el certificado de acreditación de ENAC

Es la primera denominación de origen castellano-leonesa que lo consigue

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Bierzo ha obtenido la acreditación de la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC), lo que le convierte en la primera denominación de origen de Castilla León de vinos con capacidad para certificar sus elaboraciones según la norma internacional de calidad UNE-EN ISO 17065 de certificación de producto.

Esta acreditación refuerza el compromiso de garantía de calidad de la DO y de su bodegas con los más exigentes sistemas de calidad internacionales, lo que supone una garantía de confianza para los consumidores y una mayor agilidad en la comercialización.

La DO Bierzo inició los trámites para obtener la acreditación en junio de 2018. Un año después, tanto el Consejo Regulador como las bodegas acogidas ya se habían adaptado al nuevo sistema de calidad de forma preliminar. Para llevar a cabo el proceso con éxito, el órgano del control de los vinos del Bierzo organizó diversas jornadas con el fin de informar a las bodegas sobre los cambios que debían acometer. Además, el Consejo Regulador, así como sus bodegas, se sometieron a una auditoría por parte de ENAC, que fue superada óptimamente.

MADRID SE ADHIERE A LAS RUTAS DEL VINO DE ESPAÑA

Suma ya un total de 32 destinos enoturísticos

La Asociación Española de Ciudades del Vino (Acevin) acaba de aprobar la certificación de la Ruta del Vino de Madrid, una propuesta enoturística que abarca el territorio de la actual zona de producción de la DO Vinos de Madrid, representado por las subzonas de Arganda, El Molar, Navalcarnero y San Martín de Valdeiglesias.

Entre las cuatro aportan un total de 12 municipios a la nueva ruta: Aldea del Fresno, Brunete, Colmenar de Oreja, Morata de Tajuña, Navalcarnero, Nuevo Baztán, San Martín de Valdeiglesias, Tielmes, Valdelaguna, Valdilecha, Villa del Prado y Villarejo de Salvanés.

Con este, son ya 32 los destinos enoturísticos que forman parte de Rutas del Vino de España.

Más información en www.madridenoturismo.org



Wine Zones: Bodegas, Experiencias, Planifica tu viaje



La DO Somontano, certificada por su compromiso con la responsabilidad social

Recibe el sello oficial por parte de la Mesa RSA

La DO Somontano se ha convertido en la primera del sector agroalimentario aragonés en recibir el sello que la acredita como entidad comprometida con la responsabilidad social por parte de la Mesa RSA (integrada por CEOE Aragón, Cepyme Aragón, UGT Aragón y el Gobierno de Aragón).

Con este marchamo se reconoce su fuerte compromiso con el cumplimiento de objetivos vinculados con el desarrollo sostenible, la formación y la transparencia. Reconoce el esfuerzo de más de 340 viticultores, 29 bodegas y 800 familias directamente vinculadas con el sector del vino en la zona.

Muestra de ese compromiso es su campaña "Catando Somontano" que, en colaboración con Attitude Academy (del grupo Barrabés), persigue la transformación digital de las bodegas, la colaboración en acciones formativas de sensibilización y la investigación relacionada con el sector vitivinícola.

Adscrita a esta DO, Bodegas Pirineo recibía poco después este mismo sello.

LA RUTA DEL VINO Y CAVA RIBERA DEL GUADIANA PRESENTA NUEVA WEB

Fuente de inspiración, permite planificar y reservar experiencias

La Ruta del Vino y Cava Ribera del Guadiana lanzaba recientemente una nueva página web a través de la cual, con un solo 'clic', los usuarios podrán viajar a una tierra de sueños, sabores, aromas y colores.

Para ello, este nuevo escaparate digital incluye un espacio de comercialización con un buscador, que permite reservar online un sinfín de experiencias enoturísticas y disfrutarlas cuando mejor convenga.

Además, el usuario puede encontrar contenidos sobre enoturismo responsable y suscribirse a una newsletter, consultar la agenda con los eventos de la ruta, estar al tanto de las últimas noticias del sector y participar en el concurso: "Tu recomendación tiene premio". Más información en: www.rutadelvinoriberadelguadiana.com.

EDETÀRIA PRESENTA SU PRIMER VINO ECOLÓGICO CERTIFICADO *Se trata de Via Edetana Blanc 2019*

Edetària, bodega de referencia en la DO Terra Alta, acaba de lanzar al mercado su primer vino con certificado ecológico, en una primera edición limitada de 50.000 botellas. Se trata de Via Edetana Blanc 2019, procedente de 60 hectáreas de viñedo ecológico pertenecientes al elaborador Joan Àngel Lliberia, que ya planifica el lanzamiento de la versión orgánica de otros de sus vinos tales como Via Edetana Negre, Edetària Selecció Blanc, Vi de Finca el Mas d'Edetària Selecció y todos sus vinos parcelarios de finca. Via Edetana Blanc 2019 es un vino elaborado, en un 70%, con uvas de la variedad Gar-

nacha Blanca, obtenida de cepas con más de 40 años de antigüedad, plantadas en suelo de "panal" y "tapàs" con un 30% de uvas de la variedad Viognier.

El ensamblaje se produce una vez finalizada la fermentación, durante la cual se cría la mitad del vino en barricas de 300 litros durante cuatro meses mientras que la otra mitad se trabaja en sus lías finas para extraer la máxima expresión varietal.

La bodega consigue así un vino amplio y potente en boca, cremoso, fresco, mineral, elegante y con elementos aromáticos bien integrados.



La familia Rivero se estrena en la DO Ribera del Duero

Con el lanzamiento de Valderivero

Marqués del Atrio -grupo bodeguero de la familia Rivero y una de las referencias en Rioja- se estrena en Ribera del Duero con la elaboración de un vino propio: Valderivero. Se trata de un tinto elaborado con uvas de la variedad Tempranillo que, procedentes de parcelas privilegiadas -clasificadas según el tipo de terreno y altitud- se reparten entre casi 100 hectáreas de viñedo entre las provincias de Burgos y Valladolid.

Tras una cuidada y meticulosa elaboración, Valderivero da origen a tres vinos de distinto carácter: joven, roble y crianza, que expresan fielmente la personalidad del territorio vitivinícola en el que se producen.



BODEGAS PROTOS LANZA SUS PRIMEROS ROSADOS EN LA DO CIGALES *Construye para ello una bodega de última generación*

Bodegas Protos ha elegido este convulso 2021 para lanzar sus nuevos vinos rosados bajo el sello certificador de la DO Cigales. Se trata concretamente de sus conocidos Aire de Protos y Protos Clarete, hasta ahora amparados por la DO Ribera del Duero. Para ello, la firma decidía adquirir una finca e invertir 6 millones de euros en la construcción de una bodega específica en la localidad vallisoletana de Cubillas de Santa Marta, ubicada en tierras conocidas por la excelencia de sus rosados. Allí, la maduración de las uvas se produce de manera precoz, debido a la naturaleza

de sus suelos, bendecidos por sustratos sueltos de arena y cantos rodados, que se ubican a altitudes que en algunos casos sobrepasan los 800 m.

Con estos elementos y a través de microvinificaciones, consigue una acidez excelente y unos aromas frescos que se potencian gracias al mayor contraste de temperaturas entre el día y la noche.

En el caso de Aire de Protos, las variedades empleadas son la Tempranillo, la Garnacha, la Verdejo y la Albillo. Por su parte, Protos Clarete está elaborado con uvas Tempranillo, Syrah y Merlot.

Jesús Rivasés
Columnista, tertuliano y escritor



Claro de luna, sidra y ausencia inexplicable

Franklin Delano Roosevelt, 32º presidente americano, que ocupó el despacho oval en la Casa Blanca entre 1933 y 1945, ha pasado a la historia por muchas cosas. Fue elegido cuatro veces, hasta que él mismo impulsó la prohibición constitucional de más de dos mandatos, lanzó el "New Deal" contra la Gran Depresión y fue el presidente de la II Guerra Mundial. Quizá por eso, siempre ha quedado en segundo plano que fue también el hombre que acabó con la llamada Ley Seca o "Prohibition" en Estados Unidos, vigente entre el 17 de enero de 1920 y el 6 de diciembre de 1933.

La Ley Seca, por supuesto, tuvo consecuencias directas en el sector de las bebidas alcohólicas y también contribuyó a la desaparición de algunas tan tradicionalmente americanas como poco conocidas. Ahora, un siglo después del comienzo de la "Prohibition", la premio Pulitzer Julia Moskin, cuenta en The New York Times la resurrección del Applejack, un peculiar aguardiente de manzana, recuperado por nuevos productores en la zona de los Apalaches, en Carolina del Norte. El Applejack, según explica Moskin, se producía tradicionalmente a partir de la sidra dura, que era la bebida diaria de la mayoría de estadounidenses en el siglo XVIII. Esta sidra, escribe la galardonada periodista, "fermentada de forma natural y baja en alcohol", era una bebida

"Julia Moskin, cuenta en The New York Times la resurrección del Applejack, un peculiar aguardiente de manzana"

"más segura que el agua de los pozos, más barata que la cerveza y fácil de preparar en casa". La sidra se impuso como bebida en esa zona también por causas naturales. Las manzanas son mucho más abundantes en los Apalaches y parte del noroeste que los granos necesarios para hacer whisky y el paso lógico fue la fabricación

de aguardiente de manzana. Hasta que llegó la "Prohibition", en la zona de las montañas de Blue Ridge existieron cientos de productores que fabricaban, en la mayoría de las ocasiones ilegalmente, aguardiente de manzana. En cualquier caso, y de forma legal, Laird & Company, en Nueva Jersey, la destilería más antigua de los Estados Unidos, empezó a fabricar aguardiente de manzana en 1698 e incluso logró una licencia federal especial durante la "Prohibition" para fabricar pequeñas cantidades como "bebida medicinal", lo que no impidió su desaparición.

La nueva vida del "applejack", considerada como "la luz de luna original" de las primigenias colonias americanas, llega de la mano de productores como Catocin Creek, Holman Distillery y Copper & Kings, que elaboran desde el aguardiente de manzana transparente hasta licores de colores castaño rojizo fuerte que también reciben el mismo nombre. La peculiaridad de esta bebida es que no se destila por el procedimiento habitual, sino por congelación, que hace que el agua de la sidra cristalice y, cuando desaparece el hielo, la concentración de alcohol aumenta y lo que queda en el barril es un aguardiente "claro" de ahí el "claro de luna" - que no es tan fuerte como otros destilados como el vodka, pero sí lo suficiente como para ser una bebida que, de repente, ha renacido incluso con distintas variedades, como el muy particular y original brandy de manzana. Todo muy desconocido en España e incluso en Europa, donde apenas tiene una penetración simbólica pero que, en tiempos de pandemia, con dificultades para viajar, es una forma de acercarse a otros lugares.

(Estrambote: Eric Asimov, el gran crítico de vinos de The New York Times, publicó en diciembre una selección de vinos espumosos para despedir el año y recibir el nuevo. Su lista, incluía, por supuesto, champagnes y vinos espumosos de Alemania, Italia y Portugal. Sorprendentemente no aparecía ningún cava, sobre todo porque Asimov conoce España y los vinos españoles. Siempre hay intereses comerciales, pero alguien ha hecho algo mal en la promoción de los cavas. No hay otra explicación.)



DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

La DO Cebreros cambia de imagen Renueva logos, sellos, tirillas y página web

La DO Cebreros ha decidido dar un cambio a su imagen con la incorporación de nuevos logos, sellos y tirillas identificativas, así como con el rediseño de su página web.

Casi cuatro años después de su creación, la denominación de origen abulense ha optado por integrar en su logo –disponible en sus versiones horizontal y vertical– los tres conceptos que pretende transmitir a través de su imagen de marca: territorio, montaña y vino.

Para ello, ha decidido apostar por el rojo granate o burdeos como color principal, típico de los vinos tintos que produce en su territorio. Asimismo, como color secundario ha elegido el naranja, y el rosa y verde como terciarios. Las tirillas y los sellos también se actualizan. Las primeras ahora pasarán a ser de color granate para los vinos tintos, naranja para los blancos y rosa para los rosados, incorporando en el lateral de las mismas el número de control sobre fondo rayado. Los sellos serán o bien color granate o en blanco y negro.

Por último, aparte de otros cambios en tipografías y documentación interna, las redes sociales y, sobre todo, la página web cambiarán su diseño, tomando las nuevas tipografías y colores corporativos.

BODEGA 202 PRESENTA LA SEGUNDA AÑADA DE SU ANSA 2016

El "garage wine" que sedujo a Tim Atkin

Bodega 202, fundada en 2014 por el matrimonio estadounidense formado por Francis y Kathleen tras enamorarse de los parajes de Rioja mientras recorrían el camino de Santiago, acaba de presentar la añada 2016 de su tinto Ansa, elaborado exclusivamente con uvas de la variedad Tempranillo procedentes de unas viñas de más de 70 años que se ubican en las zonas más altas de Sierra Cantabria.

Con una producción de apenas 4.000 botellas, Bodega 202 debe su nombre al prefijo de la ciudad de Washington y es el resultado del trabajo del vigneron Luis Güemes, al que un par de años más tarde se unirían Luis López, como jefe de bodega; Michael, hijo de Francis y Kathleen; y Marta, mujer de Luis.

Se trata pues de un proyecto familiar que produce un tinto fresco, pero complejo, resultado de una viticultura responsable y sostenible que ofrece en nariz una clara expresión frutal, potenciada por 12 meses en barrica de roble francés que deja paso a aromas florales, balsámicos y especiados.

Un vino valorado con 95 puntos por Tim Atkin en la revista Wine Spectator.

BODEGAS MUREDA LANZA SU PROPIO VINO ESPUMOSO

Certificado por la DO Valdepeñas

Bodegas Mureda acaba de presentar su espumoso Mureda, en una edición limitada de unas 3.000 botellas. Correspondiente con la añada 2018, está elaborado con uvas de la variedad Airén y, por su contenido en azúcar inferior a 12 g/l., está clasificado como "brut".

Antonio Torres, nuevo presidente de la DO Valdepeñas, agradecía y felicitaba a Mureda por "su valentía en innovar y diversificar su cartera de vinos en un año complicado, sobre todo para esta categoría de productos".

Según la normativa del sello certificador, los vinos espumosos pueden ser blancos y rosados, y contendrán, como consecuencia de su elaboración especial, gas carbónico de origen endógeno y una graduación alcohólica adquirida mínima de 11% vol. Se caracterizan por tener tonos pálidos o dorados y brillantes, burbuja fina y persistente, aromas limpios y frutales de intensidad media y sabor amplio y equilibrado.

Sommos se apunta al estilo provenzal

Con un rosé de Syrah y Garnacha



Bodega Sommos acaba de presentar Sommos Rosé 2020, un vino rosado al estilo provenzal elaborado con uvas de las variedades Syrah y Garnacha. Con este, la bodega perteneciente a Grupo Empresarial Costa suma ya un total de 17 vinos.

"Se trata de un vino que refleja la frescura del Somontano. Hemos jugado con las variedades más mediterráneas de la zona. Para obtener un color tan suave, la precisión en la fecha de vendimia, que tuvo lugar a finales de agosto, ha tenido un papel fundamental, así como el ligero prensado realizado. Estamos ante un vino muy sutil y delicado en cuanto a sus aromas, que enamora por sus matices cítricos y florales en boca", expresa José Javier Echandi, enólogo y director técnico de la bodega.



Manuel Herrera

Propietario de Finca Herrera Vinos y Viña Española Consultoría

Chatos y Chacinas

Madrialeño de Chamberí. Tabernero durante muchos años, sin descartar volver en nuevo formato, si es que se me ocurre alguno. Muchos chatos servidos, mucha chacina, conservas y “laterío”. Pequeña pizarra. Año 93. Madrid chateaba con Valdepeñas. Bonita palabra en desuso. “Tomar unos chatos...”. Vuelvo a usarla para que me miren raro y me pongan cara de póker. Valdepeñas blanco y tinto. Rosado de Navarra. El tinto, del tiempo o frío... Así lo pedían los parroquianos. Tenía un Airén rico. Manchego, como mi abuelo. De Rueda y uno del Duero, por mi padre... Ambos gustaban dejar la copa a veces, y tomar el vino en vaso. Y así empezamos, despachándolos en vaso de chiquito, lo que se llevaba, y poniendo buenas tapas. A los de confianza la tapa en rebanada de buen pan con algo de chicha, encima del vino, “tapándolo” y prescindiendo de la “rabanera”. Esta era más para las de Campo Real, que venían a finales de octubre.

Recuerdo unas líneas de la novela de Tabucchi, “Se está haciendo cada vez más tarde”. En una isla griega –creo recordar- y después de un largo andar, un hombre llegaba a un “caseto” con un sombrero a modo de taberna. Sólo se servían “pan, aceitunas, queso de cabra y vino blanco”. ¿Será ese el nuevo concepto, colmo de la sencillez? “No pidan otra cosa, que solo tenemos esto y nada más...”. ¡Y nada menos! En estos tiempos, Menos es Más.

Ahora, mi amigo Carlos Valentí y su hermano Quique, que estudiaron conmigo en Chamberí, lo hacen. Sirven el vino en vaso. Algunos no lo entienden. Y los Valentí, también creen que menos es siempre más y mejor. Un par de tascas: “Hermanos Vinagre”, donde aplican su sabiduría en los fogones, precisamente para no utilizarlos. Ellos mismos elaboran sus propias conservas y chacinas.

Ya no huelen las tascas como antes, ni el suelo está lleno de servilletas de papel arrugadas y cabezas de gambas. Ni de serrín cuando llovía... Pero, todo lo demás, sí. Así que vayan a tomar un vaso de vino con estos dos hermanos amigos míos, a mucha honra, y sus tacos de atún curado, sus mejillones ahumados, sus berberechos gordos, sus anchoas en salazón que limpian delante de ti, sus chicharrones, su foie en escabeche... Y disfruten. Disfruten y mariden... ¡Ah, no! Que ahora no puede decirse maridaje, que los gurús reniegan. Unos boquerones con anchoas se llaman “matrimonio” en los Madriles. Utilicemos armonía entonces y armonicemos. La mejor armonía para un vaso de vino son los amigos, luego el momento y el lugar, y después el chorizo y el queso.

Cada vez me gusta más armonizar los blancos con buenos embutidos, como una butifarra de perol, cabeza de jabalí de la buena, lengua o salchichón de bellota. Y los tintos, sin demasiado cuerpo, que los “espesos” son para mí cansinos hasta con buey, con unas sardinas o navajas en aceite, con atún ahumado o mojama, bacalao en aceite o su hígado, también al humo. Sobra decir que una buena Garnacha con un rodaballo a la brasa es para llorar...

Cambien el chip quienes se resistan, y jueguen con los vinos en vaso, y cambien el tercio de las chacinas para acompañar y pasen un buen ratito, que de eso se trata. Prueben las burbujas del método “tradicional” con pescaíto frito. Un centollo gallego con Manzanilla de Sanlúcar. El lechazo asado con un Albariño de Rías Baixas “sobre lías”, y un Godello de Valdeorras, fermentado en barrica con presa de bellota de Huelva.

Me dice Carlos que pare de escribir, que mientras me enrollaba ha preparado un steak tartar de lujo, con sus tostaditas... Lo hace casi igual de rico que yo... ¿Con qué lo tomamos? Sin ser muy partidario de las “foráneas” lejos de su terruño, saco artillería. El Chardonnay de mi amigo Pierre-Yves Dessevre, de mis Queridos Montes de Toledo nos sabe a gloria. Pura Armonía en vaso, en buena tasca y en mejor compañía.

Cuídense mucho, por favor, y cuiden de los suyos. Disfruten todo lo que puedan con estas humildes ideas que se nos está haciendo tarde y esto va que vuela... A ver si Quique llega a los postres y sacamos ese queso picantito de Chinchón con un Moscatel de la Marina bien fresquito. A gozar...

“Año 93. Madrid chateaba con Valdepeñas. Bonita palabra en desuso. “Tomar unos chatos...”



FALLECE JAVIER CREMADES DE ADARO, FUNDADOR DE PRADOREY

Plantó la mayor extensión de viñedo en su zona de la Ribera burgalesa

A través de un comunicado, la bodega ribereña Pradorey informaba del fallecimiento, a los 96 años de edad, de su fundador, Javier Cremades de Adaro, que se producía en su domicilio de Madrid el pasado 1 de febrero por causas naturales.

Apasionado del campo y de la agricultura, se embarcaba en 1989 en la construcción de su propia bodega, en la localidad burgalesa de Gumiel de Mercado, y en la elaboración de vinos de la Ribera del Duero.

Fue conocido como “El loco de Ventosilla”, por su empeño de plantar la mayor superficie de viñedo precisamente en la finca conocida como El Real Sitio de Ventosilla; un hito no superado por nadie todavía en la zona.

A lo largo de todos estos años, siempre fue testigo de todas las vendimias, donde disfrutó y admiró -como el mismo decía- de lo que había sido capaz de hacer.

Su legado sigue hoy vivo a través de toda su familia.

ANTONIO TORRES PÉREZ, NUEVO PRESIDENTE DE LA DO VALDEPEÑAS

Ostentará el cargo durante los próximos 4 años

La DO Valdepeñas elegía el pasado 27 de noviembre como nuevo presidente a Antonio Torres Pérez. Así lo hacía saber, semanas después, la entidad certificadora a través de una nota de prensa en la que informaba además de que el nuevo cargo electo es propietario de viñedos inscritos y miembro del Consejo Rector de la Cooperativa Santiago Apóstol.

Torres compaginará su nueva función con la de secretario general de APAG (Asaja Guadalajara), la de gerente de la SAT Coagral, y la de portavoz de suministros de Cooperativas Agroalimentarias de Castilla-La Mancha.

En palabras propias del nuevo presidente de la DO Valdepeñas, “el hecho de ser nombrado en la recta final de mi carrera profesional es un honor. Supone algo nuevo, un reto, pero lo afronto con ilusión y ganas”.



Adiós a Chelo Palacios, copropietaria de Palacios Remondo

Destacó en los ámbitos vitivinícola y hostelero

Hija del bodeguero José Palacios Remondo, la copropietaria de la bodega familiar Palacios Remondo y del hotel que lleva su apellido, Chelo Palacios, falleció el pasado 31 de enero en Pamplona a la edad de 69 años, víctima de una larga enfermedad que se vio agravada tras su reciente contagio por COVID-19.

En una carta compartida, la familia la define como “guía, apoyo y ejemplo”, así como “un modelo de trabajo, compromiso y superación” en “dos ámbitos de actividad estrechamente relacionados: la viticultura y la hostelería”.

En el ámbito de la viticultura, Chelo Palacios siempre estuvo al frente de la gestión de la bodega familiar en Alfaro (La Rioja). Tras el fallecimiento de su padre, se convirtió en la mano

derecha de su hermano, el también conocido Álvaro Palacios.

En este sentido, a lo largo de las dos últimas décadas, Chelo dirigió personalmente la expansión comercial de las bodegas del grupo Álvaro Palacios en el mercado nacional y contribuyó al éxito de marcas familiares como Palacios Remondo, en Alfaro (DOCa Rioja), Álvaro Palacios, en Gratallops (DOCa Priorat) y Descendientes de José Palacios, en Corullón (DO Bierzo).

En el ámbito de la hostelería, ejerció la dirección del Hotel Palacios, en la misma localidad, desde donde se expandió por otros lugares junto a su marido Antonio Pérez Gil y, más tarde, su hijo Guillermo.



Santiago Jordi

Elaborador y presidente de la Federación Española de Asociaciones de Enólogos

Lloviendo sobre mojado

Parece ser que sigue siendo muy complicado para muchos de nuestros políticos poder decir la verdad. Más bien, enmascaran la realidad a través de campañas de vacunación y de cantos de sirena, asegurando que, con las vacunas, nos encontraremos de nuevo en la misma casilla de salida en la que nos encontrábamos el 1 de febrero de 2020, cuando se detectó el primer caso de COVID-19 en España. Más allá de esa falacia en la que pretenden instalarnos, lo cierto es que nos encontramos inmersos en una profunda crisis sectorial a consecuencia de unos desequilibrios capitales tanto en el campo de la producción como en el del propio mercado.

Una vez conocidos los datos del Infovi, correspondientes con la campaña 2020-2021, podemos afirmar que la producción total ascendió a 45.772.198 hl de los cuales, 40.696.156 hl se vinificaron y 5.076.042 hl se declararon mostos sin concentrar, lo que supone un incremento del 23% respecto a la campaña anterior.

Hemos de tener en cuenta que, al final de la campaña pasada, se tomaron medidas excepcionales con el fin de aliviar los depósitos en bodega, aprobando ayudas a la destilación y reduciendo la producción mediante la vendimia en verde.

Respecto a la parte de consumo -como era de esperar en una cultura como la nuestra, que nos invita a consumir socialmente- el decremento ha sido de un 15,9%, porcentaje que sitúa a nuestro consumo doméstico en 9.244.803 l. O lo que es lo mismo, apenas llegamos a los

20 litros por persona. Recordemos que la media europea se sitúa en alrededor de 25 litros por persona y año y que, por tanto, se trata de un dato chirriante, dado que nuestro país es uno de los principales productores y con mayor superficie de viñedo.

Para colmo, últimamente hemos podido ver cómo, desde el seno de algunos partidos políticos, se denunciaba el plan anticáncer de la Comisión Europea en el que, entre otras medidas, todo parecía indicar que

el vino se iba a clasificar dentro de la misma categoría del tabaco a efectos de etiquetado, y que se iban a introducir medidas frente al consumo excesivo. Otra vez, la Administración quiere meternos en el mismo eje del mal y perseguir tanto a los nuevos consumidores como a las nuevas generaciones que, en el peor de los casos, podría persuadir con fotos disuasorias en sus etiquetas -parecidas a las de los paquetes de tabaco- sobre los efectos negativos que vinculan su consumo excesivo con el desarrollo de cáncer.

La Unión Europea parecía olvidarse, una vez más, de centrarse en lo realmente importante y, en un intento de ideologizar la lucha contra esta enfermedad, criminalizaba y perjudicaba al sector del vino, cuyo consumo excesivo ya ha categorizado como cancerígeno. Desde el Gobierno de España, como era de esperar, una carta dirigida a la vicepresidenta de la Comisión de Agricultura del Parlamento Europeo, Mazaly Aguilar; y al portavoz de Agricultura del Congreso de los Diputados, Ricardo Chamorro; criticaba las intenciones de la Comisión Europea de incluir el vino como alimento cancerígeno sin argumentar ninguna base científica.

Y es que últimamente estamos observando cómo la UE, en sus revisiones legislativas sobre la fiscalidad del vino, pretende tratarlo como un alcohol y no cómo lo que es: un alimento. Y es en eso en lo que se basaba para imponer un etiquetado similar al del tabaco. Estas medidas desproporcionadas y carentes de cualquier base científica, chocan frontalmente con la responsabilidad y sostenibilidad con la que el sector lleva promoviendo muchos años un consumo moderado de vino, además de los beneficios que proporciona dentro de la Dieta Mediterránea y de la importancia que representa como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad.

Afortunadamente, la sangre no ha llegado al río. De momento, la UE no va a prohibir el consumo de vino ni a etiquetarlo como un producto tóxico. Eso sí, de momento.

“La excelencia está en la moderación y ese es el mensaje que debemos dar”

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

EN EL NOMBRE DEL VINO

20 ALDEAS

FAMILIA FERNÁNDEZ RIVERA – VT CASTILLA Y LEÓN

 *Tempranillo*

Los vestigios que aún conserva la localidad burgalesa de Haza son testigos perennes del intenso pasado histórico de la zona. En plena Reconquista, allá por el año 912, aquel emplazamiento se convertía en una auténtica fortaleza que, asomada al fértil valle del Duero, tenía como función defender las frágiles fronteras cristianas de los ataques de las tropas califales. Su importancia geoestratégica la situarían en el año 1011 en el centro de la Comunidad de Villa y Tierra de Haza, integrada por un total de 20 aldeas. Y allí, en esos mismos dominios, en las entrañas de la bodega Condado de Haza, nace un vino ecológico de Tempranillo, que rinde homenaje al pasado. Un vino de château en la Ribera del Duero.



SAN COBATE

SAN CUCUFATE – DO RIBERA DEL DUERO

 *Tinto Fino*

Las tierras sobre las que se asienta el actual viñedo de la bodega burgalesa San Cucufate pertenecían a mediados del siglo XI al desaparecido monasterio benedictino del que toma prestado su nombre. Un nombre que, con el paso de los años, acabaría transformándose en San Cobate. Allí se cobijaban los monjes responsables de plantar los primeros majuelos, además de una amplia variedad de árboles frutales, plantas aromáticas y su propia huerta. En aquel entorno, en las proximidades del monasterio, se fue instalando poco a poco una pequeña población, conocida en su día como Monzón. De aquel asentamiento solo queda hoy en pie su ermita, construida con las piedras del monasterio original, que quedó abandonado cuando la comunidad religiosa se trasladó definitivamente a Santo Domingo de Silos.

TOPO 10 MESES

ESTANCIA PIEDRA – DO TORO

 *Tinta de Toro*

El herrerillo, el zorro, la liebre o la garza son animales autóctonos fácilmente observables en las inmediaciones de la bodega Estancia Piedra, muy próxima a la localidad zamorana de Toro. Y lo son porque aquel es un entorno bien conservado, libre de agresiones y polución. Todos ellos ilustran las etiquetas de su gama de vinos Piedra, renovadas no hace mucho tiempo. A esta fauna se suma ahora el topo, que da comienzo a una nueva serie de etiquetas modernas y divertidas para unos vinos ecológicos, sostenibles y respetuosos con el medio ambiente. La bodega elige al topo –también autóctono– por ser un animal divertido, con sus pequeños ojos y grandes garras, y por vivir en suelos limpios y ricos, con carácter y potencia. Lo mismo le pasa al vino al que representa.



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



Nuevo Rincón, nueva ilusión

Después de una larga trayectoria de casi dos décadas y en medio de una situación de pandemia como la actual, en la que solo se habla de la caída y cierre de la restauración, nosotros hemos decidido afrontar el futuro con positivismo, volcándonos para ello en un nuevo proyecto que nos aporta energía y un rayo de esperanza.

Nos hemos trasladado al hotel Royal Hideaway Corales Beach Resort, un complejo de gran lujo y cinco estrellas que, con un arquitectura que adopta la forma de un barco, se inspira en los corales marinos de la isla. Diseñado por el arquitecto Leonardo Omar, el año pasado era reconocido como el "Mejor hotel de lujo en arquitectura y diseño a nivel mundial" por los prestigiosos World Luxury Hotel Awards. Y este ha sido solo el último de los grandes galardones que ha recibido hasta el momento.

En lo que al restaurante se refiere, el nuevo espacio ha sido diseñado por la interiorista Mercè Borrell, que se ha encargado de pinxelar y plasmar todo lo que nuestra familia le transmitía. Sobre todo, queríamos un lugar acogedor y con alma. Un lugar elegante, fresco y sutil, sin enrevesamientos. Y podemos decir que lo ha conseguido porque, a todo ello, se suman unas espectaculares vistas sobre un mar que ofrece magníficos atardeceres. La nueva ubicación nos permitirá, además, ampliar nuestra proyección profesional, con una sala con capacidad para un mayor número de comensales y una espléndida cocina que nos permite continuar satisfaciendo las necesidades de nuestros clientes.

"La nueva ubicación nos permitirá ampliar nuestra proyección profesional, con una sala para un mayor número de comensales"

Y aunque ya hemos hecho la mudanza, no hemos abandonado nuestro antiguo establecimiento, situado a unos 30 km de nuestro emplazamiento actual, en Los Acantilados de Los Gigantes. Por el contrario, todavía mantenemos nuestro sentido de pertenencia y por eso lo hemos reconvertido en un local de investigación y desarrollo, con un centro de catas y un lugar de formación para los profesionales del sector.

De este modo, la propuesta del nuevo Rincón sigue siendo fiel a sus raíces, con el buen hacer y el respeto por el produc-

to y el sabor siempre en mente. En cierto modo, estamos convencidos de que la nueva ubicación resulta ideal para mantener nuestra filosofía de trabajo, ya que en nuestra experiencia gastronómica seguirá predominando el producto marino. Tenemos la fortuna de proveernos de los mejores ingredientes de la zona, gracias a unos pescadores que nos consiguen lo mejor que nuestro mar ofrece.

Nuestra nueva carta de vinos también lleva el sello de la ilusión y, pese al esfuerzo que nos supone en estos momentos realizar una inversión tan importante, hemos conseguido ampliar nuestra carta hasta las 600 referencias. Entre ellas, incluimos novedades internacionales, así como algunos vinos clásicos que nos demandan con grandes expectativas.

En este sentido, creemos importante señalar que ofrecemos a nuestros clientes nuevas armonías con las que maridar nuestro menú de degustación. Disponemos para ello de varios maridajes, con nuevas referencias que nos llevan a viajar por el mundo. Todo para hacer que el comensal se encuentre como en su casa.

El nuevo restaurante nos permite dotar al vino de su merecido protagonismo. Tanto es así, que nada más entrar, el cliente es recibido por las cavas; un pasillo lleno de botellas de vino de nuestras islas que reserva un lugar muy especial al mundo del champagne. El mensaje en este caso está claro: el Rincón te recibe con nuestro mundo, el del vino, y garantiza que ¡beberéis bien!

Unos pasos más y la cocina, ya lista, le enseña lo que está por venir. La sala, con su cristalera que se asoma al mar, se encargará de completar la experiencia.

Jerez y gamba canaria, champagne y ostras, blancos de las islas, blancos del Jura, Sancerre, Australia... Tintos canarios, de Nueva Zelanda, dulces... Malvasías, moscateles... ¡Todo está pensado!

SEDA DE ORO RESERVA 2016

Familia Valdelana - DOPa Rioja

La larga tradición: Este Seda de Oro Reserva 2016 está respaldado por una historia que se remonta a 1583. 14 generaciones convierten a la bodega familiar en una de las más antiguas de Rioja. Actualmente, es Juan Jesús Valdelana quien, junto a sus hijos Judit y Juan, se encarga de conservar el legado y a dedicarse plenamente a la investigación para la elaboración de vinos diferentes.

Viñedos singulares: La nueva clasificación de vinos de la Unión Europea y el CRDOCa Rioja ha posicionado a Familia Valdena como la bodega con mayor número de Viñedos Singulares de la denominación de origen. De los 45 certificados solo en Rioja Alavesa, 10 se encuentran bajo sus dominios.

Un vino de premio: El Concurso Internacional AWC Vienna, uno de los certámenes más prestigiosos del mundo desde hace ya casi 20 años concedía a este monovarietal alavés la medalla de oro en la categoría de Mejor Tempranillo en 2020. Ese mismo año, también recibía el premio a los mejores blancos de Rioja en la Fiesta de la Vendimia de Rioja Alavesa. Unos éxitos atribuibles a Juan Valdeana, enólogo de 28 años encargado de la elaboración.

Santuario enoturístico: Construida sobre seis calados subterráneos de piedra de sillería de los siglos XV y XVI, la bodega alberga un museo etnográfico, un museo dedicado al vino -repleto de aperos y fotografías del siglo XIX-, una capilla de 1583, un túnel de los sentidos, un jardín de variedades y actividades como sus "Comidas entre Viñedos" y "Maridajes Estelares".



EMPRANILLO

CARLOS ALCOGER.





**ALTA AELLA 10
GRAN RESERVA 2010**
ALTA AELLA
DO CAVA

 Xarel·lo

Con la filosofía de un gran vino, de colección, ecológico y de añada. Una gran añada, la de 2010, marcada por una maduración más lenta, una excelente acidez de su vino base y la singularidad de la subzona de la Serra de Mar. Confirma mi sensación de que nos encontramos ante una carrera de fondo para elaborar cada vez mejores espumosos. Este es grande desde el descorche, con intensos aromas, elegante y complejo. Se suman una agradable golosidad, los recuerdos florales, la almendra tostada y un fondo de brioche. En boca es armado, con volumen y estructura en todo su recorrido. Aparecen las notas de su crianza, su acidez sobresaliente y un largo y meloso final con recuerdos amielados.



**GÉMINA FINCA LOS
TOMILLARES MÁGNUM
EDICIÓN LIMITADA 2017**
BSI
DO JUMILLA

 Monastrell de Pie Franco

Catar este Monastrell de Pie Franco y, además, poderlo hacer en formato mágnium es toda una novedad para un servidor. Es un vino intenso, amplio, de carácter mediterráneo y un evidente mimo a la variedad reina de Jumilla. En nariz se hace grande, complejo, con un gran abanico aromático que incluye frutillos negros con un ligero y agradable punto licoroso y notas balsámicas de eucaliptos, juanolas y romero que imprimen frescor. Con toques florales y un fondo de cacao y tostados integrados. En boca da rienda suelta a su potencial, a todo su carácter. De trago intenso, ancho y largo, con notas de toffee, cacao, especiados dulces y balsámicos. De rica acidez, tanino moldeado y un largo y persistente final.



**FINCA CUARTA
6 MESES BARRICA 2018**
FINCA CUARTA BODEGAS Y VIÑEDOS
DO RIBEIRA SACRA SUMMUM

 Mencía

Grata apuesta por la Mencía en la Ribeira Sacra, donde se consigue extraer lo mejor de su parte frutal, dejando que, con cada giro de copa, se sumen aromas de tierra, hoja seca de otoño y ligeros pero agradables toques vegetales. Todo ello arropado por un ligero paso por barrica, que aporta su granito de arena. En boca es directo, fresco, con un punto tánico que no molesta. Mantiene la fruta y las notas terrosas. Es ágil y de fácil trago, con correcta acidez y un final medio al que retornan los sutiles toques vegetales.

RAÚL SERRANO
Director de cata de *Vivir el Vino*



95



ANSA 2016
BODEGA 202
DOCA RIOJA

 **Tempranillo**

Por fin llegó la segunda añada de este Ansa, que afianza el buen sabor que nos dejó en su presentación. Bodega 202 nace del amor por el paraje riojano, donde la familia Rooney busca desarrollar su proyecto de una manera muy personal. Aclamado por la crítica en su primera añada, seduce ahora por ser un vino con carácter, maduro, elegante y profundo. Ofrece fruta madura, que casi juega en un segundo plano para ceder el protagonismo a la parte mineral, las notas terrosas, el olor a lluvia, los ahumados y las finas maderas integradas. La boca es carnosa, de trago ancho y con un punto goloso que se deja arropar por notas de romero e incienso. De rica acidez y tanino marcado, que no molesta. Termina con un final de notas de tabaco y sotobosque.

94



PALOMAR DE LA REINA 2018
LA MEJORADA
VT CASTILLA Y LEÓN

 **Syrah**

Palomar de la Reina llega con una imagen sobria, a la vez que acertada, en una edición limitada que no alcanza las 2.000 botellas, una crianza de 20 meses y una variedad que cada vez gusta más pero que no es fácil de elaborar. En este caso sí hablaré de su color, de tonos rojos y cardenalcios en la capa alta. La nariz es intensa, con agradable frescor, frutillos silvestres, notas licorosas, toques de romero y especiados punzantes que yacen sobre un fondo de humo y tabaco. La boca es igualmente fresca y, aunque de buena estructura, su recorrido es fluido, de rica acidez, taninos sedosos y un final persistente en el que aparecen notas achocolatadas y balsámicas.

98



ASTRALES LUMA 2016
ASTRALES
DO RIBERA DEL DUERO

 **Tempranillo**

La presentación de Luma ha sido una de esas que se quedó en el tintero a causa de la pandemia, pero no hay mal que por bien no venga y es cierto que ese tiempo de guarda le ha favorecido en todos los aspectos. Se muestra así como un conjunto bien ensamblado, donde la Ribera, sus viñas y sus suelos están presentes. Es fino y elegante, pero sin perder intensidad. Entremezcla aromas de frutillos rojos y negros en sazón con especiados dulces, hierbas aromáticas, cacao en polvo y una clara presencia de la tierra y la viña, que realizan su aporte mineral dejando para el final los suaves matices de su crianza en barrica. La boca es amplia, armada, de trago largo y ancho, llenando el paladar en todo su recorrido. De tanino pulido, muy buena acidez y final largo y persistente que devuelve su parte más floral.



DEHESA DE LOS CANÓNIGOS

BODEGA

Un château en el corazón de la Ribera del Duero

El Duero, los suelos de cascajo donde se asientan las viñas, los páramos calizos y un pinar con casi dos siglos de vida son testigos de la historia de Dehesa de los Canónigos, una de las fincas más emblemáticas de la Denominación de Origen Ribera del Duero.

Los orígenes se remontan al preludio de la desamortización de Mendizábal, cuando el clero poblaba esas tierras y aprovechaba los recursos naturales para su subsistencia. Las idoneidades de los terrenos para los cultivos agrícolas fueron el escenario perfecto para plantar viñedo.

Los Canónigos, pertenecientes al Cabildo de la Catedral de Valladolid, no se equivocaban: los suelos y microclima de la Dehesa ofrecen unas condiciones óptimas para la viticultura. Así se ha demostrado desde 1989, cuando Luis Sanz Busto, acompañado de su esposa Mari Luz, fundaron la bodega Dehesa de los Canónigos y elaboraron su primera añada, alentados por sus amigos Mariano García y Antonio Sanz. Un éxito.

Hoy son los hijos de Luis y Mari Luz los que, con acierto, han tomado las riendas de esta bodega emblemática, que fue galardonada como **Mejor Bodega del Año 2019 en los Premios 11 Magníficos de Vivir el Vino**. Belén Sanz, en la dirección técnica y enología, e Iván Sanz, en la dirección general y viticultura, han sabido posicionar a Dehesa de los Canónigos entre las bodegas más reconocidas del mundo.

¿El secreto? El secreto, como su padre les enseñó, está en el viñedo: **“antes uvas que cubas”**. En Dehesa de los Canónigos, fieles a su compromiso con la tierra que les vio nacer y crecer, siempre han trabajado de forma respetuosa con la vid, el suelo y sus ecosistemas. La vendimia 2020 ha sido la primera en la que el viñedo ha contado con la certificación de agricultura ecológica porque, además de serlo, es importante demostrarlo.

Cabe destacar la labor de recuperación que se está llevando a cabo de la variedad blanca local de la DO Ribera del Duero, la **Albillo Mayor**, procedente de la genética de su viña más antigua, el Majuelo del Abuelo, de donde procede el vino Solideo.



Los hermanos Sanz Cid trabajan con mimo cada una de sus pequeñas parcelas, muy diferenciadas debido a las particularidades de suelos, edades y tipos de uva. La sala de elaboración, cuyos muros de adobe inspiran un viaje en el tiempo, está concebida para ser un reflejo de sus diversos viñedos. La finalidad es realizar una vinificación al detalle y poner así en valor las singularidades de cada parcela, para culminar con un ensamblaje que busque el equilibrio perfecto de los vinos que se elaboran. Como buenos castellanos y siguiendo las enseñanzas de sus ancestros, veneran a la naturaleza, es por ello por lo que invierten para preservar el medio ambiente: realizan importantes inversiones en su masa forestal, que actúa como sumidero de CO₂; llevaron a cabo una renovación de la bodega para que sea energéticamente eficiente y reducir la huella de carbono y apuestan sostenibilidad de todo el proceso. Cabe destacar igualmente su compromiso social.

La sala de barricas es pura magia. Desde los inicios han apostado por emplear barricas de roble americano para la crianza de los vinos, aunque también utilizan madera francesa para dotar de mayor complejidad a los vinos de crianzas más largas, los cuales, además, incorporan un pequeño porcentaje de Albillo.

Los vinos

Quinta Generación es el vino más fresco de la bodega, un joven con alma de grande. Elaborado con Tempranillo, tiene un sutil paso de aproximadamente cuatro meses en roble americano.

Dehesa de los Canónigos es el vino insignia de la bodega, un assemblage de Tempranillo (88%) y Cabernet Sauvignon (12%) procedente de las diversas parcelas de la finca, que permanece unos 15 meses en barricas de roble americano.

Solideo está elaborado con 85% de Tempranillo, 12% de Cabernet Sauvignon y 3% de Albillo y permanece en barricas de roble americano y francés durante 24 meses. La uva proviene de cepas de más de 80 años, ubicadas en suelo de cascajo, según el sistema tradicional de plantación en vaso, de muy bajo rendimiento.

Dehesa de Los Canónigos Gran Reserva Luis Sanz Busto, un vino que solo se elabora en añadas excepcionales, surgió como homenaje de los cuatro hijos de M^a Luz y Luis Sanz Busto a su padre "quien hace 30 años y por el amor de su esposa, fundó esta bodega familiar con gran entusiasmo y sacrificio".

Está elaborado con una selección exhaustiva de las mejores uvas procedentes de un viñedo en propiedad de más de 80 años en terreno cascajoso, 97% Tempranillo y 3% Albillo. Tras 30 meses de crianza en roble americano y 10 meses en roble francés, se le somete a una larga crianza en botella.

Todos los vinos gozan de un gran prestigio internacional, pero Dehesa de Los Canónigos Gran Reserva Luis Sanz Busto ha sido recientemente galardonado con 97 puntos por el Master of Wine Pedro Ballesteros, ocupando el segundo lugar de una exclusiva selección de los Mejores 20 vinos de Ribera del Duero para la revista Decanter.



Juan Vázquez

Presidente del Comité de Marketing de la Organización Interprofesional del Vino de España (OIVE)

"Está claro que la pandemia lo ha cambiado todo y que nos enfrentamos a un contexto diferente y complejo"

Releva en el cargo a Emilio Restoy, después de que la Junta Directiva de la OIVE así lo decidiera por unanimidad el pasado 13 de enero.

Juan Vázquez Gancedo es conocido en el sector por su labor como director general de Bodegas Martín Códax, papel que empezó a desempeñar en 1995. Licenciado en Ciencias Empresariales, fue socio fundador, vicepresidente y presidente del Clúster Alimentario de Galicia. También es patrono del Observatorio Español del Mercado del Vino y vocal de la Junta Directiva de la Plataforma Tecnológica del Vino. Es, además, vicepresidente de la Federación Española del Vino. Hablamos con él sobre las nuevas estrategias a seguir.

A

caba de ser elegido presidente del Comité de Marketing de la OIVE, ¿cómo afronta su nueva responsabilidad?

Estoy muy agradecido por la confianza que el sector ha depositado en mí. Cojo el testigo con gran responsabilidad y espero estar a la altura de mi antecesor, Emilio Restoy, que es todo un referente en el sector. Asumo un reto como este con ganas, ilusión y mucha fuerza para afrontar los desafíos actuales y futuros. Está claro que la pandemia lo ha cambiado todo y que nos enfrentamos a un contexto diferente y complejo. En la OIVE consideramos que esos cambios en los comportamientos del consumidor conllevan también nuevas oportunidades que el sector del vino debe aprovechar. Debemos reinventarnos, adaptar nuestros mensajes e innovar, quizás a través de nuevos momentos y formas de consumo, canales de venta y formas de relacionarnos con los consumidores. Para ello cuento con la experiencia e implicación del resto de expertos que formamos el Comité de Marketing y con el equipo de profesionales de la Interprofesional, que han hecho una gran labor hasta ahora.

¿Puede una interprofesional definir, o por lo menos intentar, una estrategia global de un sector tan complejo? ¿Cómo se consigue?

Esa es precisamente la razón de ser de la Organización Interprofesional del Vino de España. Si bien el sector vitivinícola español ofrece una gran variedad de estilos y variedades que lo hacen único, también es un sector muy atomizado, conformado por miles de viticultores, cooperativas y bodegas; la gran mayoría con recursos muy limitados. Entendimos que era necesario que la Interprofesional trabajara en mensajes sobre la propia categoría de vino y su hábito de consumo como complemento a la estrategia de promoción de las marcas y denominaciones de origen.

¿Cuáles son los principales retos desde el punto de la categoría vino y el consumidor?

Uno de los principales retos a los que nos enfrentamos es la recuperación del consumo de vino en nuestro país y

“Uno de los principales retos a los que nos enfrentamos es la recuperación del consumo de vino en nuestro país y llegar a públicos adultos jóvenes, abogando siempre por un consumo moderado”

llegar a públicos adultos jóvenes, abogando siempre por un consumo moderado. Los estudios llevados a cabo al inicio de nuestra estrategia pusieron de manifiesto que el consumidor se había ido alejando del vino porque lo percibía como una bebida “compleja” y/o que sólo se consumía en ocasiones especiales”. La estrategia, por tanto, desde el punto de vista del marketing de OIVE, pasa por quitar barreras de complejidad y trasladar el vino a momentos de consumo más informales y cotidianos. Además, tenemos otro objetivo con el que nos hemos comprometido, que es el apoyo al canal HORECA que, tan castigado por esta crisis, merece todos nuestros esfuerzos, al ser también clave para nosotros. Estamos seguros de que juntos lograremos superar esta difícil situación y volver a brindar con una buena copa de vino en nuestros bares.

¿Cómo cree que afectará la pandemia al comportamiento del consumidor respecto al vino?

La pandemia ha propiciado un cambio en los hábitos de los consumidores, que debemos entender y anticipar. En especial, el vino ha sufrido una importante transformación en los últimos meses, debido a su elevado factor de socialización y esto nos lleva a pensar que se van a establecer nuevos momentos de consumo, más vinculados al disfrute en el hogar.

Por otro lado, esta crisis ha propiciado la compra online, que está avanzando a pasos agigantados. De hecho, estamos observando un aumento de la comercialización en este canal por parte de las bodegas.

Martín Codax es una bodega que, en su estrategia también, ha incluido vino con gastronomía, música... ¿Es

una forma de llegar a los jóvenes?

El vino y la gastronomía son cultura y, como tal, el maridaje con la música es perfecto. La música nos permite conectar con el consumidor en un momento relajado, de disfrute, en el que no pretendemos que aprenda sobre notas de cata complejas ni mensajes sobre procesos de elaboración, sino que conseguimos que vincule nuestros productos con experiencias. En una sociedad tan cambiante como la actual es necesaria la continua búsqueda de sinergias.

Einstein decía que “si quieres que cambien las cosas, no hagas siempre lo mismo” ¿Qué debemos hacer y qué no podemos seguir haciendo?

Debemos abandonar el enfoque que nos ha ido separando del consumidor, ese mensaje elitista y complejo que dificulta la elección del vino como un producto “amigable”. Debemos aprovechar nuestras grandes fortalezas, que están mucho más alineadas con los intereses y preocupaciones del consumidor actual: la preocupación por el medioambiente y la salud, el respeto por la cultura y el territorio... Tenemos todos los elementos para reconectar con él si somos capaces de escucharlos.

Un deseo con y para el vino...

Deseo que vuelva a la normalidad la hostelería, la verdadera locomotora de lo que somos hoy en día. Deseo que retomen su día a día. Que vuelvan a abrir y volvamos a poder disfrutar de los vinos en sus establecimientos. La hostelería no solo vende nuestros vinos; es la transmisora de nuestra cultura en España y también por todo el mundo. España es una potencia gastronómica internacional y eso no hace más que posicionar nuestros vinos en la franja premium de los vinos en el mercado mundial.



Cata final MAGNÍFICOS 2021

La actual pandemia por coronavirus lo ha trastocado todo. También la cata final de nuestra Guía 365 Vinos al Año, en la que, con la ayuda de un jurado independiente, habitualmente seleccionamos los premios Magníficos de las categorías Mejor Tinto, Mejor Blanco de Guarda y Mejor Vino Revelación.

Este año, las circunstancias nos obligaban a reinventarnos y decidíamos así abandonar los espacios cerrados para celebrar nuestra cata final al aire libre, concretamente en la terraza del restaurante del Hipódromo de la Zarzuela (Madrid). El pasado 28 de octubre, el director de la Guía, Raúl Serrano, recibía allí a los miembros del jurado de este año: Julián Velasco, por aquel entonces consejero delegado de Grupo COPE; César Lumbreras, director del programa Agropopular en la Cadena COPE; y Javier Castro, director de emisoras de COPE. Respetando los protocolos higiénico-sanitarios, el jurado se encargó en esta ocasión de seleccionar el Mejor Tinto del Año mediante una escrupulosa cata a ciegas.

Magnífico Tinto al proyecto más personal de Ramón Bilbao

La cata final estuvo dividida en dos tandas de cuatro tintos cada una. En la primera tanda participaron los vinos *Vega Sicilia Único Reserva Especial 2009, 2010 y 2011*, de Vega Sicilia (DO Ribera del Duero); *Las Tierras de Javier Rodríguez El Teso Alto 2015*, de Rodríguez Sanzo (DO Toro); *Cirsion 2017*, de Bodegas Roda (DOCa Rioja); y *Lalomba Finca Ladero 2016*, de Lalomba (DOCa Rioja).

En la segunda tanda, los protagonistas fueron *Pesus 2015*, de Viña Sastre (DO Ribera del Duero); *Termanthia 2014*, de Bodegas Numanthia (DO Toro); *Pago de los Capellanes Tinto Parcela El Picón 2016*, de Pago de los Capellanes (DO Ribera del Duero); y *El Regollar de Amaren 2016*, de Bodegas Amaren (DOCa Rioja).

Finalmente, tras una larga deliberación, el proyecto más personal de Ramón Bilbao, *Lalomba Finca Ladera 2016*, resultaba ganador del Magnífico al Mejor Vino Tinto.

Tercer premio DIAM Innovación

Por tercer año consecutivo, los tradicionales 11 Magníficos de la Guía 365 Vinos al Año suman 12 con la incorporación del Magnífico DIAM Innovación que, patrocinado por el fabricante de corchos francés DIAM, recaía en esta ocasión en Dehesa de Luna. Esta bodega albaceteña renovaba en 2012 sus instalaciones y, desde entonces, no ha dejado de apostar por la obtención de vinos de la máxima calidad.

No ha dudado para ello en añadir nuevos varietales, eliminar algunos sistemas de conducción de la viña, introducir pérgolas, modificar densidades de plantación, zonificar los riegos y preservar la masa forestal que le rodea, entre otras muchas acciones.





1. Julián Velasco, exconsejero delegado de Grupo COPE; 2. César Lumbreras, director del programa Agropopular en la Cadena COPE; 3. Javier Castro, director de emisoras de COPE; 4. Raúl Serrano, director de la Guía 365 Vinos al Año de Vivir el Vino.

MAGNÍFICOS 2021

MEJOR TINTO

Lalomba Finca Ladero 2016
Lalomba | DOCa Rioja

MEJOR TRAYECTORIA

Jeromín
DO Vinos de Madrid

MEJOR BODEGA DEL AÑO

Muga
DOCa Rioja

MEJOR BLANCO JOVEN

Losada Godello 2019 Magnum
Losada Vinos de Finca | DO Bierzo

MEJOR BLANCO DE GUARDA

Finca Las Comas 2016
José Pariente | DO Rueda

MEJOR ROSADO

Quelías Rosé 2019
Sinforiano | DO Cigales

MEJOR TINTO CON CRIANZA

Dominio del Bendito El Primer Paso 2018
Dominio del Bendito | DO Toro

MEJOR ESPUMOSO

Juvé & Camps La Capella BN Gran Reserva Paraje Calificado 2010
Juvé & Camps | DO Cava

MEJOR GENEROSO

Rare Solera India Medium
Osborne | DO Jerez-Xérès-Sherry

MEJOR VINO DULCE

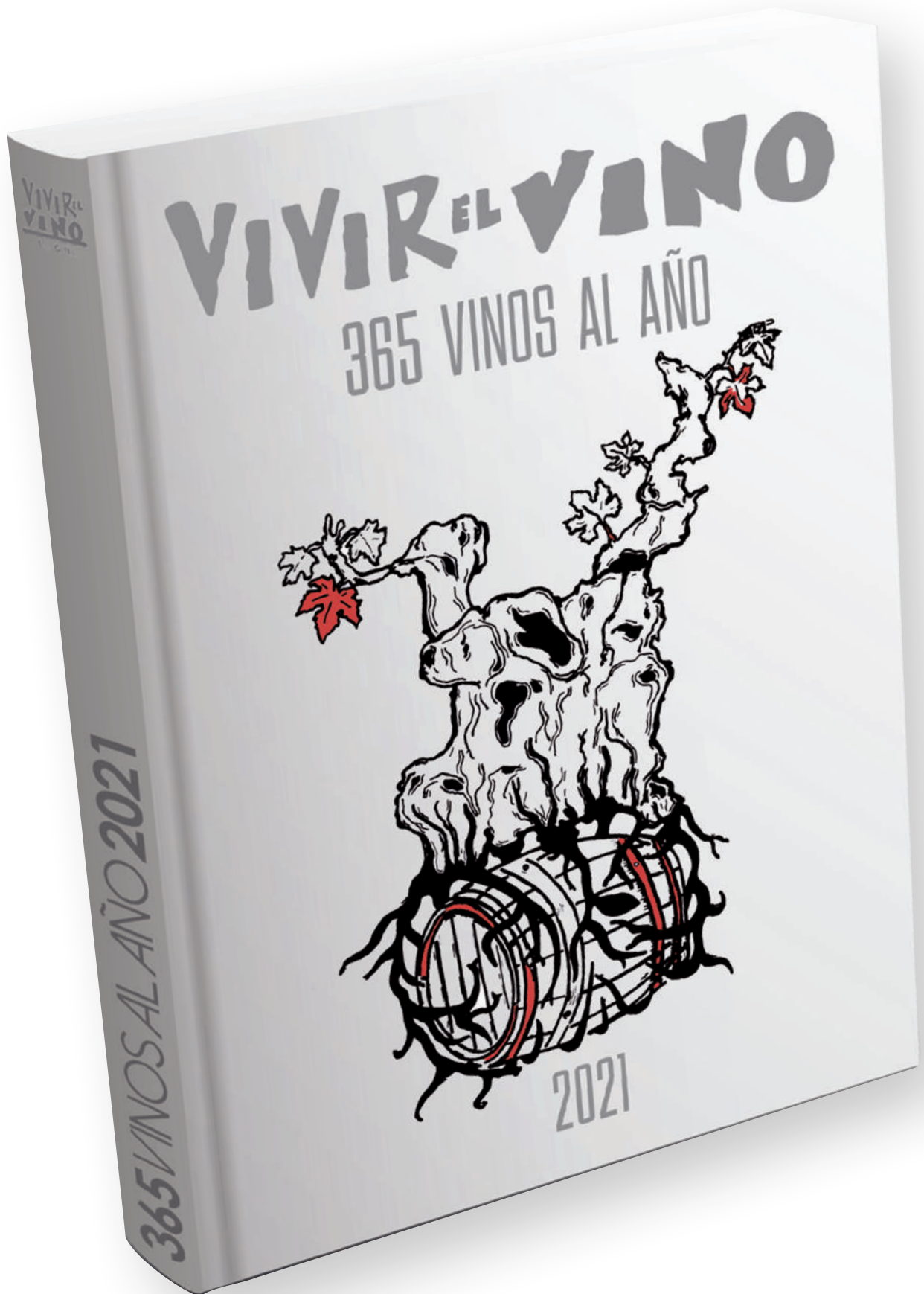
Astobiza Vendimia Tardía 2018
Astobiza | Arabako Txakolina

MEJOR VINO REVELACIÓN

20 Aldeas 2018
Condado de Haza | VT Castilla y León

MAGNÍFICO DIAM INNOVACIÓN

Dehesa de Luna | VT Castilla



11 MAGNÍFICOS 2021

GUÍA VIVIR EL VINO

Hasta el pasado año y desde que comenzamos a organizarlos hace ya casi dos décadas, los premios Magníficos de la Guía 365 Vinos al Año se habían entregado anualmente a finales de cada mes de enero en el ahora conocido como Teatro Cofidis Alcázar de Madrid, mediante una ceremonia que suele congregar a bodegueros, sumilleres, prensa especializada y socios del Club Vivir el Vino.

Dadas las circunstancias y la incertidumbre generada por la actual pandemia por coronavirus, la fecha de celebración de 2021 -si la situación finalmente lo permite- será comunicada a su debido tiempo. Esperamos poder organizarlo todo, porque eso significará que hemos recuperado ya la vieja normalidad y que habremos abandonado la nueva, como algunos quieren referirse a esta peculiar manera de vivir que ahora tenemos.

Mientras tanto, no queríamos dejar pasar la oportunidad de rendir homenaje, aunque de momento solo sea a través de estas páginas, a nuestros flamantes ganadores. Nuestros 11 Magníficos, a los que hace tres ediciones se sumaba el Magnífico DIAM Innovación.

¡Enhorabuena a todos!

MAGNÍFICO TINTO

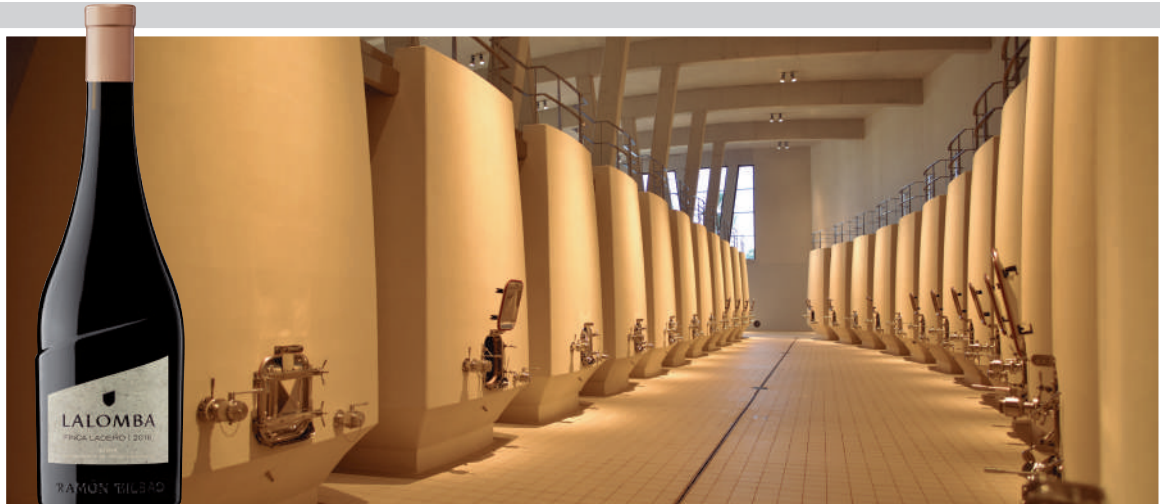


LALOMBA

Lalomba Finca Ladero 2016

Lalomba - DOCa Rioja

En el extremo sudeste de La Rioja, muy cercana a los robledales y pinares de la Sierra de Yerga, Finca Ladero se asoma, desde sus 720 m de altitud, al imponente valle del Ebro para desafiar los límites del cultivo de la vid en la zona. Son apenas seis hectáreas, alfombradas por suelos aluviales de sustrato calizo de equilibrada microbiota. Allí, plantadas en espaldera para esquivar la intensidad del Cierzo, las vides de Tempranillo y Garnacha ofrecen un cruce de influencias mediterráneas y atlánticas. Así nace Lalomba Finca Ladero 2016, un vino profundamente fino, fresco y armónico en nariz, con notas de frutillos silvestres en confitura y sazón, recuerdos florales, de clavo y pimienta negra; y un grato toque mineral y de madera. Vertical, sávido, aterciopelado y de tremenda amplitud. De tanino sedoso y cuidada acidez que deja un final infinito.



Un estreno impecable

Recién salido al mercado, el tinto Lalomba Finca Ladero 2016 ya ha recibido sus primeros reconocimientos. Y no sorprende, sobre todo teniendo en cuenta que, según Alberto Saldón, director de Lalomba, “nuestra primera añada es el resultado de un largo camino entre viñedos y de la búsqueda minuciosa de una elaboración que nos permita reflejar de manera transparente las virtudes concretas de cada terroir”.

Sin atajos

Para Grupo Zamora Company representa “un referente y una inspiración en la búsqueda de proyectos con identidad, autenticidad y calidad excepcional”. Un vino que, en definitiva, supone la apuesta de Rodolfo Bastida, quien tiene la convicción de que “no hay atajos para crear una marca y unos vinos únicos”, sino la “voluntad de investigar e innovar con el objetivo de sostener y proyectar la calidad vitícola de Rioja”.

Edición limitada

“Hay viñedos cuyo fruto merece ser embotellado aparte” y hay “viñas cuyos elementos exclusivos reclaman ser puestos en valor: el suelo y el microclima, la persistencia de una viticultura tradicional, la altura y el entorno, la calidad sostenida en el tiempo...”. Elementos a los que se suma “la delicada y rigurosa elaboración que realiza Rosana Lisa, en esta reivindicación de la pureza de cada viñedo”.

La nueva normalidad

Cinco años esperando el momento perfecto para presentar los vinos y “cuando nos decidimos, la pandemia nos azota con su jarro de indiferencia... ¡Imagínate!”. “Son tiempos complejos para la hostelería, pero nunca hemos tenido antes la percepción de que hubiera tanto interés por los vinos de calidad”. Además, “sabemos que lo mejor está por llegar y que serán las próximas generaciones quienes realmente disfruten de los resultados de estos primeros pasos”.

MAGNÍFICA TRAYECTORIA

Vinos
JEROMÍN

DO Vinos de Madrid

Gregorio Martínez García fundaba Vinos Jeromín en 1956, una bodega familiar que arrancaba elaborando y comercializando vinos a granel. No sería hasta 1988 cuando Félix Martínez García-Fraile decidiera invertir en la tecnología que mejor contribuyera a la obtención de la máxima calidad. Una decisión que le permitió comenzar a embotellar sus propios vinos. Jeromín desempeñó un papel decisivo en la constitución del CRDO Vinos de Madrid y también en su continuidad, pues actualmente comercializa más del 30% de los vinos certificados, que exporta a más de 35 países y que, a su vez, representan el 35% de sus ventas. Con sus 500 ha de viñedo, repartidas entre 300 parcelas, la bodega tiene una producción aproximada de un millón de botellas de vino tinto, una capacidad en depósitos para 4.000.000 de litros y un parque de 800 barricas de diferentes robles. Se trata también de la bodega más premiada de Madrid.



La historia continúa

A la internacionalización de sus vinos contribuía indudablemente “la creación de la gama Vinos de Familia, representada por las etiquetas Félix Martínez, Purificación, Manu, Dulce María y Grego”, con las que, según su director, Gregorio Martínez Chacón, tratan “de transmitir la personalidad de cada miembro de la familia”.

Un largo camino por recorrer

Los vinos de Madrid “todavía no son valorados como debieran”, principalmente por “falta de conocimiento y no de calidad”. Las bodegas de la denominación de origen madrileña “somos pequeñas y no tenemos capacidad suficiente para darnos a conocer”. Gregorio asegura que “los pocos que nos conocen, nos valoran, y son consumidores fieles”. Una realidad que relaciona con el hecho de que “nuestros vinos no defraudan pues, en general, aportan una gran satisfacción a un precio moderado”.

Mucho que aportar

Los viñedos de Madrid presumen de sus viñas viejas de Tempranillo, Garnacha, Malvar y Albillo, con las que “se consiguen vinos auténticos, originales y pegados al terruño, que transmiten su procedencia y personalidad”. Pese a todo, en su comunidad autónoma apenas “representan un 3%, por lo que tenemos mucho trabajo por hacer en nuestro mercado de proximidad”. Por otra parte, “hasta un 30% de los vinos madrileños se comercializa fuera de España”.

La nueva normalidad

La pandemia “está siendo muy difícil, pero nos está ayudando a reinventarnos y a buscar nuevas líneas de negocio”. En su caso particular, “las pérdidas en el canal HORECA han superado el 30%, y el 20% en exportación”. Hemos aumentado nuestras ventas online un 60%, pero de momento no son suficientes para sustentar a la bodega”.

MAGNÍFICA BODEGA DEL AÑO

Muga

DOCa Rioja

Bodegas Muga es una empresa familiar fundada en 1932 por Isaac Muga y Aurora Caño en un precioso caserón riojano del histórico Barrio de La Estación de Haro. En sus cerca de 25.000 m² se dan cita los métodos más tradicionales de elaboración con las técnicas más vanguardistas. La tercera generación familiar continúa empleando así, entre otras, la clarificación como proceso natural para eliminar las partículas en suspensión que aparecen en el vino y sigue realizando la trasiega por el método tradicional de la gravedad. Es la única bodega española con un maestro cubero y tres toneleros propios, que fabrican barricas con el mejor roble americano y francés, y las tuestan por dentro en su punto justo para conseguir vinos de carácter único. Unos vinos que proceden de viñedos propios en la Rioja Alta, en los que la variedad Tempranillo es la reina. En 2008 inauguraba el Espacio Muga; de 400 m² con zona de recepción, tienda y cata.



Guardianes de un legado

Con casi un siglo de historia, el hecho de ser reconocida como Mejor Bodega del Año implica que “no podamos dejar de emocionarnos pensando en nuestros antepasados y de sentirnos orgullosos de lo que sembraron”, y del “esfuerzo que seguimos realizando las actuales generaciones para ser fieles herederos y guardianes de su legado”, explica Eduardo Muga, tercera generación de la bodega. Un elemento muy importante para el éxito de la familia Muga “ha sido la planificación estratégica del negocio, así como las inversiones a largo plazo”. Otro importante elemento es “la intensa labor de comercialización que hemos llevado a cabo tanto nacional como internacionalmente a lo largo de los últimos 20 años”, y que “nos ha permitido tener una sólida presencia en más de 70 mercados”.

Trabajo en equipo

“Las bodegas que formamos parte del Barrio de la

Estación de Haro estamos muy comprometidas con la difusión de la cultura del vino”, comenta con orgullo. De hecho, “organizamos un evento que lleva por nombre ‘La Cata del Barrio de la Estación’, donde se dan cita alrededor de 3.500 personas interesadas en aprender más sobre este bonito mundo”.

La nueva normalidad

“Cualquier crisis afecta siempre negativamente a los negocios y al conjunto de la economía”, y “por supuesto, nuestras ventas se han visto afectadas”, aunque “el trabajo de diversificación de mercados acometido durante muchos años ha reportado sus frutos y nos está ayudando a capear mejor estos tiempos complicados”. “Hemos aprovechado estos meses para perfilar un plan de inversiones con el que pretendemos modernizar nuestra línea de etiquetado y seguir dando pasos en materia de transformación digital” y para terminar de crear “un club de fidelización” en el apartado de enoturismo.

MAGNÍFICO BLANCO JOVEN

LOSADA

VINOS DE FINCA

Losada Godello 2019 Magnum
Losada Vinos de Finca - DO Bierzo

Losada Vinos de Finca es un proyecto joven e innovador que tiene como objetivo principal la recuperación de algunos de los viñedos más viejos de la zona. Allí practica un cultivo sostenible y realiza unas elaboraciones no intervencionistas, otorgando todo el protagonismo al varietal, al viñedo y al suelo. La bodega, que se encuentra rodeada de viñedos míticos junto al Camino de Santiago y frente al enclave prerromano del Castro de la Ventosa, es fácil de identificar por la sencillez de sus líneas y su disposición en terrazas, que permiten al visitante disfrutar de unas vistas privilegiadas. En aquel entorno nace Losada Godello 2019 Magnum, un blanco joven que ofrece a la nariz aromas intensos y varietales que recuerdan a la fruta madura de hueso y a distintos tipos de flores. Comparte también un grato carácter mineral. En boca es igualmente intenso, ágil y de trago amable. La acidez es protagonista, junto a un punto mineral con notas florales y de fruta.



Apuesta por los blancos

Conocida por sus vinos tintos, Losada Vinos de Finca decidía apostar por la variedad Godello en 2014, por lo que, “para nosotros ha sido todo un orgullo recibir este reconocimiento”, confiesa Amancio Fernández, director técnico y enólogo de la bodega. Hace ya seis años, “teníamos claro que buscábamos un blanco diferente, con complejidad y con capacidad de guarda”.

El aporte de la pizarra

En este sentido, “nos centramos en buscar pequeñas fincas de Godello, donde el suelo predominante estuviera marcado por la pizarra”. Tras unas intensas pesquisas, “encontramos lo que buscábamos en San Lorenzo”, donde esta variedad “expresa muy bien sus matices más interesantes, como la mineralidad y la frescura”.

Formato magnum como elección

A pesar de que la elección del “formato magnum es más habitual entre los vinos tintos”, también “es muy adecuado para los blancos con capacidad de guarda”. Y en concreto, para los elaborados con la variedad Godello, “que evoluciona muy bien en este formato, ya que es un varietal con capacidad de ganar mucha complejidad en la botella”.

La nueva normalidad

“Como para todo el mundo, la actual pandemia ha supuesto un desafío sin precedentes”, reconoce. “En este contexto, y con las restricciones tan estrictas en la hostelería, por una parte hemos intentado apoyar en la medida de lo posible a este sector tan castigado”. Por otra parte, también “hemos potenciado el comercio digital. Todos tenemos la esperanza de que esto termine muy pronto”.

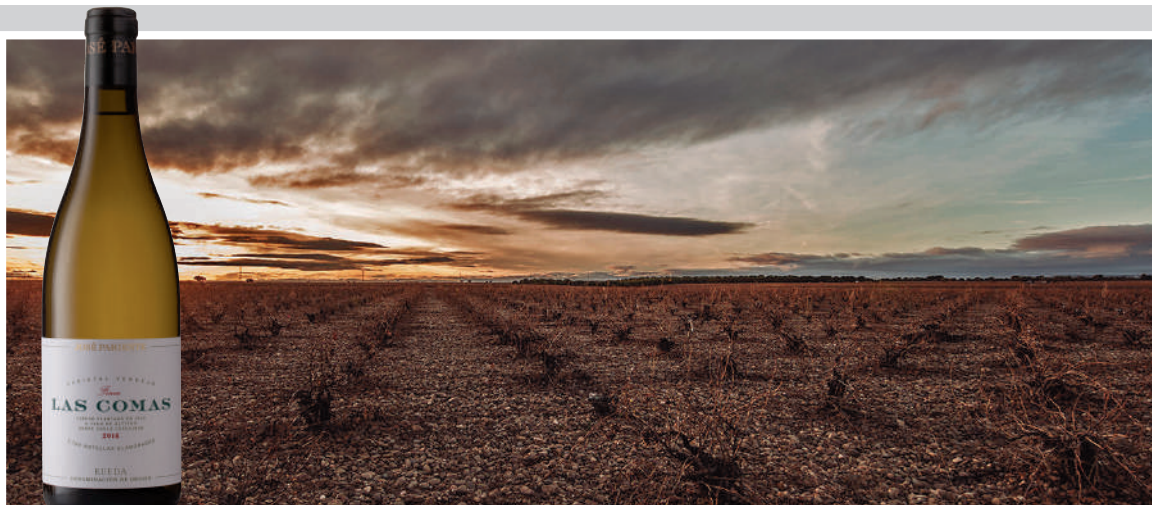
MAGNÍFICO BLANCO DE GUARDA

JOSÉ PARIENTE

RUEDA

Finca Las Comas 2016
José Pariente – DO Rueda

Fundada en 1998 por Victoria Pariente, esta bodega rinde homenaje a su padre, José Pariente, viticultor en Rueda durante la década de 1960. Nació con el anhelo de elaborar grandes vinos blancos, recurriendo para ello a principios como la innovación, la pasión por la tierra y la búsqueda de la excelencia. Casi tres décadas después, son los hijos de Victoria: Martina e Ignacio, los responsables de perpetuar el legado. Y no solo eso, también de ampliarlo. No hace mucho se embarcaban a su vez en un proyecto propio, Bodegas Prieto Pariente. Su propósito es crear vinos con personalidad propia y singular, que aporten un carácter diferenciador, un perfil fresco y cierta complejidad. Vinos únicos como este Finca Las Comas 2016. Un blanco de guarda intenso y complejo, con aromas de fruta, lías, minerales y de crianza. La boca mantiene el tipo; es exuberante, carnosa, casi untuosa, con peso y volumen en todo su recorrido. Mantiene la carga frutal, junto a agradables notas de hierbas aromáticas y terrosas y una agradable acidez.



La historia de un viñedo viejo

Finca Las Comas es, “para nosotros, una elaboración muy especial a la par que sentimental, ya que se trata de nuestro primer vino de parcela, resultado de un proceso largo y laborioso de recuperación del viñedo que da nombre al vino”. Su historia es, “en realidad, la historia de su viñedo viejo”, asentado en una “finca centenaria que costó mucho recuperar” y cuya “principal riqueza reside en su suelo, sumamente pedregoso y espectacular a la vista”.

Reinterpretación de la Verdejo

Así lo concibe Ignacio Prieto Pariente, gerente de la bodega, quien considera que, para la DO Rueda, “representa la certeza de que nuestro terruño y nuestra riqueza vitivinícola pueden dar lugar a grandes vinos, con una amplia capacidad de guarda” a partir de “la variedad Verdejo”. Es, en definitiva, “la evidencia de que se pueden conseguir interpretaciones de gran complejidad a partir de la variedad Verdejo”.

Público exigente

Finca Las Comas está “destinado a un perfil de restauración que cuida el vino”. También “tiene su lugar en las tiendas especializadas”. Fuera de nuestras fronteras, está dirigido a “mercados maduros en el consumo de vino, como pueden ser Europa y EEUU”. Los consumidores buscan en él “un gran vino, complejo, con volumen, finura y elegancia” y lo eligen “para disfrutar del momento, para acompañar a una comida o una cena y darle un matiz especial”.

La nueva normalidad

En el contexto de la situación actual, “nos sentimos privilegiados por haber podido seguir trabajando, elaborando y llegando al público a través de otros canales como la venta online”. No obstante, dado que “el 80% de nuestras ventas se producen a través de la hostelería, nos hemos visto afectados”. Por ello, “me gustaría enviar un mensaje de apoyo a nuestros colegas del vino y a todo el sector hostelero”.

MAGNÍFICO ROSADO

BS

BODEGAS SINFORIANO
VIÑADORES

Quelías Rosé 2019
Sinforiano – DO Cigales

Fundada en 1966 por Sinforiano Vaquero y Daniela Gómez, la bodega comenzó su aventura con una pequeña cantidad de cepas, con cuyos frutos elaboraba vino en los depósitos de hormigón de una vieja bodega. Actualmente cultiva 70 ha de viñedo en torno a una moderna bodega que, construida en 2002 y ampliada diez años después, está gestionada por los hijos del matrimonio fundador. El relevo generacional ha traído consigo importantes modificaciones en la empresa, aunque siempre respetando la tradición familiar y el medio ambiente. Bajo estas premisas obtiene este Quelías Rosé 2019, un rosado intenso y elegante, fino y vibrante. También sorprendente porque, a cada golpe de nariz o sorbo, ofrece algo más: frutas tropicales y de hueso maduro e, incluso, chicle de fresa ácida, que nos retrotrae a la niñez. Se suma una boca fresca, una rica acidez cítrica y un buen final de ligeros recuerdos amargos. Un vino que recuerda a su origen, en las laderas de los Montes Torozos, a 740 m de altitud.



Alma de tinto

Quelías Rosé es el resultado de aplicar “las pautas generales de los grandes vinos tintos: viñedos viejos, parcelas específicas, bajos rendimientos, algún tipo de envejecimiento para aportar más longevidad y un 50% de uva Albillo, a la que queremos dar protagonismo”. Así nació la añada 2016, a la que se sumaba también “un 30% de Garnacha y aproximadamente un 10% de Verdejo y otro 10% de Tempranillo”. Esa es la definición que de este rosado hace Ruth Sierra de la Gala, pieza imprescindible de Bodegas Sinforiano.

Público exigente

Quelías Rosé es “un vino poco convencional, complejo, moderno, atractivo y fácil de beber” que está “dirigido a un público exigente”, que “lo entiende y disfruta”, que “adquiere productos de alta gama y es permeable a los consejos de los expertos”, y que lo consumen “en ocasiones especiales”

Edición limitada

Para la bodega desempeña “un papel muy importante” en lo relativo a la “imagen y al posicionamiento”, pese a que su edición es limitada, concretamente de “25.600 botellas en la añada 2019”. Los premios recibidos “han culminado en solicitudes de compra en varios países” y “en España nos han abierto la puerta en zonas donde el consumo de rosado no es importante”. Los reconocimientos también contribuyen a “dar a conocer el enorme potencial y la gran calidad de la DO Cigales”.

La nueva normalidad

El cierre de la hostelería “ha afectado notablemente a casi todas las bodegas”. Es un problema planetario, “por lo que no existe una salida en la exportación”. La alimentación parece estar funcionando, “pero los vinos de alta gama tienen menos ventas en esta canal”. La situación “no será fácil ni optimista hasta que todo pase”.

MAGNÍFICO TINTO CON CRIANZA



Dominio del Bendito El Primer Paso 2018
Dominio del Bendito - DO Toro

Dominio del Bendito nació en 2004, fruto de la pasión del enólogo francés Anthony Terryn y la familia Schuller. Terryn cumplía así su sueño de cultivar un gran viñedo que le permitiera elaborar vinos de gran carácter. Casi dos décadas después, la bodega cuenta en la actualidad con 15 ha de viñedos propios, así como con otras 15 ha que gestiona directamente. Unos y otros se cultivan en vaso y en seco, siguiendo los preceptos de la agricultura ecológica. Y, en todos ellos, la variedad Tinta de Toro es la absoluta protagonista. Como en el caso de este Dominio del Bendito El Primer Paso 2018, que en nariz se presenta intenso y lleno de fruta, con un ligero punto licoroso, especiados punzantes, recuerdos de juanolas, romero, eucaliptos, cacao y cueros nuevos sobre un fondo de tostados presentes. En la boca se expresa con un ataque directo, sin tapujos, lleno de frescura y corpulencia. Se manifiesta también con una buena carga frutal, un tanino eléctrico, una correcta acidez y un final persistente.



El corazón del Dominio

El Primer Paso es un vino fundamental para Dominio del Bendito. De hecho, "fue el primer éxito de la bodega, nada más salir la añada 2004", confiesa Antony Olivier Terryn, gerente y enólogo. Tanto es así, que está considerado como "el corazón del Dominio". Se trata de un vino "exitoso, fiel reflejo de su lugar de nacimiento y del tipo de viticultura que practicamos: ecológica y de elaboración sencilla, pero muy exigente".

Un Toro orgulloso

Está elaborado para "dar placer pronto", pero "cada vez se nos reconoce más por lo bien que envejecen nuestros vinos". "Siempre me emociono cuando recibo elogios de gente que acaba de catar una botella antigua de El Primer Paso", reconoce. "Me encanta cuando personas acostumbradas a beber Riojas o Riberas llegan a disfrutar o, mejor aún, ¡enloquecer con un Toro! Y eso es algo que pasa a menudo". Por

ese motivo, un reconocimiento como este "siempre viene bien, y más este año".

El segundo paso

El Primer Paso recibe su nombre porque representa "una buena introducción a mis vinos y a la DO". El segundo paso, representado por "Las Sabias, sale de viñas viejas en pie franco, con rendimientos bajos y crianza larga. Un buen vino cuando es bebido joven y un gran vino cuando pasa algunos años en botella".

La nueva normalidad

Un mes antes del confinamiento, "nos encontrábamos rematando la construcción de la nueva bodega", así que "tuvimos suerte". En cuanto a las ventas, "hemos funcionado bien; casi me da vergüenza decir esto en esta época". Eso sí, "estoy preocupado por la situación del canal HORECA. Es un drama que causa angustia y desolación y, desgraciadamente, seguirá causando dramas".

MAGNÍFICO ESPUMOSO

Juvé & Camps

Juvé & Camps La Capella BN Gran Reserva Paraje Calificado 2010
Juvé & Camps - DO Cava

La historia de Juvé & Camps se remonta a 1796, cuando Joan Juvé Mir sentaba los cimientos de la empresa. Cuatro generaciones después, la bodega familiar sigue entregada a una viticultura consagrada a la elaboración de cavas premium. Unos cavas que obtiene de las uvas que entregan cada año su 271 ha de viñedos en el Penedès, reconvertidas actualmente en ecológico, certificación que obtuvo en 2015. La vendimia, por su parte, se realiza de manera manual, a primeras horas de la mañana; y la elaboración es artesanal, como si fuera un relato, un paisaje o una pequeña parte de la historia de la bodega. Resultado de esta manera de entender la vitivinicultura es este Juvé & Camps La Capella Brut Nature Gran Reserva Paraje Calificado 2010, un cava de intensidad alta y compleja en nariz, con aromas destacados de albaricoque y piña sobre un fondo de brioche y pastelería fina. En boca es amplio, vigoroso y, a la vez, delicado. La acidez es magnífica y el final, interminable, con un elegante toque amargo.



La máxima expresión

“La Capella es la máxima expresión de Juvé & Camps”, explica Meritxell Juvé Vaello, CEO del grupo J&C Prime Brands. Y lo es “por sus largas crianzas y por la rigurosidad de cada uno de sus procesos”. Elaborado “exclusivamente con uvas de la variedad Xarel·lo”, “cuenta con más de 108 meses de crianza con sus lías”.

La importancia del terroir

También influye el terroir, representado en este caso por “parajes verdaderamente únicos, con una historia impresionante y cultivados con la máxima dedicación y rigurosidad”. El hecho de que la DO Cava creara la categoría de Paraje Calificado implica “poner en valor la esencia de un territorio y la calidad de los vinos que en él se elaboran”. Porque no podemos olvidar que “esta gama, la más alta de la denominación, reconoce y enaltece no solo la singularidad de la tierra, sino el proceso completo de elaboración”.

Un cava muy exclusivo

“Juvé & Camps exporta sus productos a más de 60 países, aunque en el caso de La Capella, su reducida producción limita su distribución, destinándose especialmente a España”, matiza Meritxell. No obstante “también lo disfrutaban consumidores de Portugal, República Dominicana, Alemania y Suiza”.

La nueva normalidad

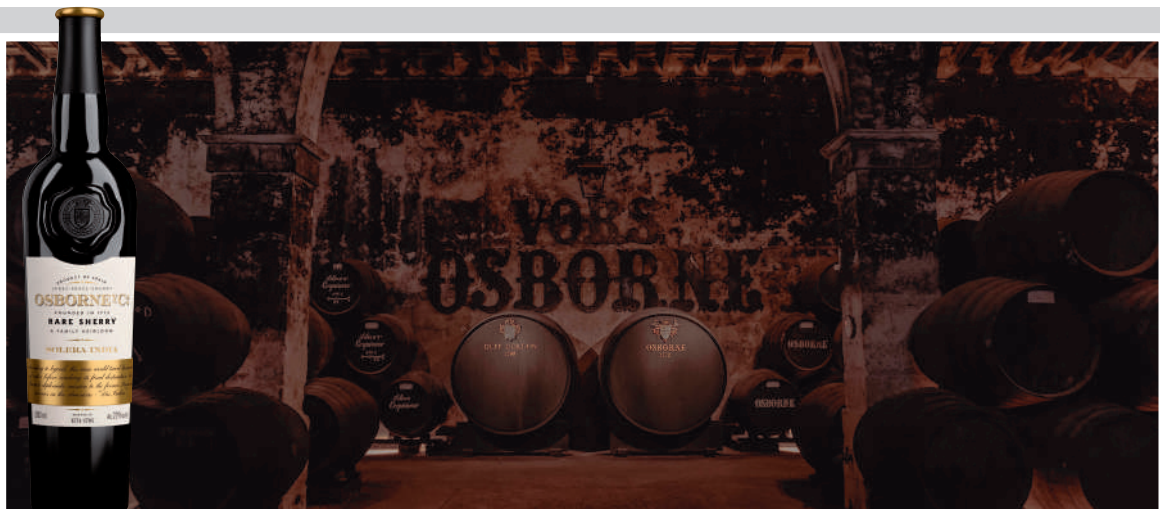
Desde la bodega reconocen que “2020 fue un año verdaderamente difícil para el cava, como para tantos otros sectores, pero fue un año también de trabajo, de equipo, de perseverancia y de reinención, que nos ha ayudado a progresar y a apuntalar nuestra visión”. En este sentido, “somos optimistas de cara al futuro y seguiremos apoyando a la hostelería y la restauración, tal como lo hemos venido haciendo hasta ahora para, entre todos, seguir creciendo con más fuerza que nunca”.

MAGNÍFICO GENEROSO



Rare Solera India Medium
Osborne - DO Jerez-Xérès-Sherry

La historia de Osborne se remonta a finales del siglo XVIII, cuando un joven comerciante inglés, de nombre Thomas Osborne Mann, llegaba a tierras gaditanas para comercializar los vinos de la zona. Pronto comenzaría a hacer negocios en el Puerto de Santa María y fue allí donde adquirió varias bodegas que más tarde fusionaría bajo una única marca: Osborne. En su larga e impecable trayectoria se ha convertido en el gran grupo empresarial que es hoy, de gran fama y reconocimiento internacional. El nacimiento del celeberrimo Toro de Osborne en 1956 supuso un hito insólito, que proporcionó a la bodega un extraordinario reconocimiento internacional. Un emblema que abrió las puertas a generosos como este Rare Solera India Medium Oloroso, que se presenta en nariz con una intensidad alta y compleja, con aromas punzantes de acetaldehídos y notas de almendra y amapola que recuerdan su paso por crianza biológica, y un fondo de lacas y barnices. En boca es seco y salino, con un final largo de recuerdos de maderas nobles.



Producción limitada

Con una producción muy limitada, de entre 500 y 800 litros al año, Rare Solera India Medium representa una auténtica "reliquia". Es un vino "extraordinario", que "requiere de grandes dosis de maestría, mucha dedicación y mucha paciencia", explica Valeria Morado, Global Brand Manager de Vinos en Osborne.

25 años de envejecimiento medio

"Con un envejecimiento medio de 25 años", "su nombre produjo durante años una confusión interna", ya que se pensaba "que se exportaba a India. Sin embargo, se certificó que el nombre provenía del negocio de exportación de la compañía en Sudamérica, en aquella época conocida como Las Indias". Se trata así de "uno de los pocos vinos viejos médium de la región, con un 80% de Palomino fino y un 20% de Pedro Ximénez". "Las sobretablas de este vino están compuestas por amontillados, oloroso y Pedro Ximénez. Son 48 botas en total, 1 solera y 2 criaderas".

Grandes vinos para grandes cocinas

"En la actualidad el consumidor que gusta comer de platos elaborados por grandes maestros de la cocina encuentra en nuestras auténticas joyas de Jerez un maridaje excepcional". Hoy, "los mercados más relevantes para nuestros vinos viejos de Jerez son Estados Unidos, Reino Unido, China y España".

La nueva normalidad

Detrás de "nuestro hashtag de compañía 'Con esto también podremos' hay no solo un gran sentido de pertenencia a esta gran compañía sino también mucha responsabilidad". Evidentemente, "las restricciones a la hostelería han impactado bastante nuestro desempeño, porque la hostelería nacional representa el 70%", pero "no debemos olvidar el peso del mercado internacional y las oportunidades de crecimiento fuera". "No hay que mirar a corto plazo, sino que deberemos sortear este año malo, poner en valor nuestro saber hacer y mirar hacia el futuro con optimismo".

MAGNÍFICO DULCE

ASTOBIZA

Astobiza Vendimia Tardía 2018
Astobiza - Arabako Txakolina

Astobiza cultiva su viñedo orientado hacia el sur, bajo las influencias de un clima atlántico. Elabora sus vinos a partir de uvas autóctonas, principalmente la Ondarrabi Zuri, algo de Ondarrabi Zuri Zerriate y una pequeña parcela de Izkiriota, conocida también como Manseng. Con ellas obtiene vinos frescos, con agradables notas salinas, minerales y cítricas. Unos vinos certificados por la DO Arabako Txakolina que, elaborados por Ana Martín Onzain y Pepe Hidalgo, actualmente se exportan a 30 países. Uno de esos vinos es este dulce Astobiza Vendimia Tardía 2018, con una intensidad contenida que, a un giro de copa, explota y muestra aromas de frutos cítricos y toques amielados, de humo, hojas secas, tierra húmeda y aceites esenciales. La boca es firme, fresca, con el punto dulce controlado. Mantiene la fruta y las notas de cera y miel. De excelente acidez y notas ligeramente cremosas que dan paso a un final largo y persistente.



Cariño y dedicación

“Para el equipo de personas que formamos Astobiza”, recibir un premio como este “es un regalo por el que estamos muy agradecidos”, admite Jon Zubeldia Asua, director de Astobiza de la bodega alavesa. “Ponemos todos los años mucho cariño y dedicación en la parcela que da este vino, sabiendo que tenemos que dejar, de vez en cuando, cosechas sin vendimiar porque el clima no siempre acompaña”.

La Izkiriota como protagonista

Pero esos no son los únicos ingredientes necesarios para la elaboración de este dulce. Su secreto radica también en la variedad Izkiriota, caracterizada por tener “una piel más gruesa que otras variedades autóctonas y un ciclo que le permite sobremadurar y deshidratarse concentrando azúcares”. También influye el tiempo de vendimia. En vendimias tardías, “con un clima atlántico”, esta variedad “ha demostrado tener un carácter único”.

Un público muy variado

El tipo de público que sabe apreciar las cualidades de este vino dulce “es muy variado”, y está representado por personas que van desde “asiduos a vinotecas, coleccionistas o profesionales del vino” hasta “un público general a través de la hostelería de alto nivel”. Actualmente, Astobiza Vendimia Tardía está presente “en más de 30 países, con climas muy variados”. Tanto es así, que “se consume en zonas frías de Japón, como Sapporo” y en otras más cálidas como “Bogotá, Finlandia o Tailandia”.

La nueva normalidad

La actual pandemia por coronavirus “ha reducido, de manera contundente, las ventas a nivel nacional, concretamente en el canal de la hostelería”. Las presentes circunstancias “nos han llevado a continuar trabajando la diversificación internacional y el desarrollo de nuevos productos”.

MAGNÍFICO VINO REVELACIÓN



20 Aldeas 2018
Condado de Haza - VT Castilla y León

El château de la Ribera, así se conoce también a Condado de Haza, un complejo vitivinícola rodeado de viñedos que se deslizan sobre suaves laderas hacia el río Duero y que ocupan alrededor de 200 ha, conseguidas después de muchos años de negociaciones con los propietarios. Allí la protagonista absoluta es la variedad Tempranillo que, en algunos casos, procede de cepas centenarias. Esta variedad también define los vinos de Familia Fernández Rivera en sus otras tres bodegas: Tinto Pesquera (DO Ribera del Duero), Dehesa La Granja (Castilla y León) y El Vínculo (La Mancha). La Tempranillo también da vida a este 20 Aldeas 2018, lanzado al mercado en 2020 como tributo a las 20 aldeas de la Comunidad de Villa y Tierra de Haza. Un vino hecho para disfrutar, con su fruta y sus recuerdos de caramelos de fresa y nata, ricos torrefactos y juanolas en nariz. La boca es, por su parte, amplia, y está arropada por un tanino redondo y una barrica que asoma sutilmente para llegar a un final lleno de agradables aromas.



Espíritu diferenciador

Recién salido al mercado, “que nuestro 20 Aldeas” sea reconocido como Mejor Vino Revelación, “nos hace mucha ilusión”, confiesa Rodrigo Pons Morente, director técnico de Condado de Haza. Eso significa “que se valora su calidad y su rasgo diferenciador respecto al resto de las marcas de la bodega”.

Primer vino ecológico

En este sentido, “20 Aldeas es una manera diferente de interpretar los vinos de la finca de Condado de Haza”. Se trata así del “primer vino con certificación ecológica” entre todos los que elabora el grupo Familia Fernández Rivera, “y para nosotros representa la punta de lanza en esta dirección de producción y elaboración, con la que nos sentimos cómodos y concienciados”.

Un nuevo concepto

Este nuevo vino representa “una ruptura casi total

con lo establecido en la bodega hasta la fecha”. No está certificado “por la DO Ribera del Duero y se desvincula del concepto Crianza, Reserva y Gran Reserva, que es la línea de vinos tradicional de Condado de Haza”. Con la incorporación de la tercera generación de la familia al proyecto, representada por mujeres, “se pretende lanzar un nuevo producto con el que se sientan más identificadas y representadas”.

La nueva normalidad

“Familia Fernández Rivera es un grupo consolidado con años de experiencia que nunca ha tenido una visión a corto plazo ni modal”. En cualquier caso, “el cierre casi total de la hostelería ha sido nefasto para todo el sector”. En el canal HORECA, las ventas representan ahora un porcentaje “casi residual”, cuando antes era “el principal en el ámbito nacional”. La bodega ha tratado de contrarrestar esta situación a través de “nuestra amplia red de comercio internacional” y de “nuestra plataforma de ventas online”.

MAGNÍFICO DIAM INNOVACIÓN

DEHESA DE LUNA

FINCA RESERVA DE
BIODIVERSIDAD

VT Castilla

La guía 365 Vinos al Año 2021 convocaba por tercer año consecutivo el premio Magnífico DIAM Innovación, que reconoce el buen hacer de las bodegas en materia de calidad y sostenibilidad durante el completo proceso de elaboración del vino. En este sentido, el panel de cata de Vivir el Vino reconocía la buena gestión de Dehesa de Luna, que dedica sus 64 hectáreas de viñedo al cultivo ecológico de sus vides de Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Graciano, Syrah, Garnacha Blanca y Garnacha Tintorera. Esta bodega albaceteña renovaba en 2012 sus instalaciones y, desde entonces, no ha dejado de apostar por la obtención de vinos de la máxima calidad. No ha dudado para ello en añadir nuevos varietales, eliminar algunos sistemas de conducción de la viña, introducir pérgolas, modificar densidades de plantación, zonificar los riegos y preservar la masa forestal que le rodea, entre otras muchas acciones.



Una labor de 16 años

Acostumbrada a recibir premios nacionales e internacionales por la excepcional calidad de sus vinos, que ahora también se reconozca su apuesta por la innovación es motivo de "alegría y orgullo para el equipo humano de la bodega". Así se expresa José Luis Asenjo, director técnico de Dehesa de Luna Reserva de Biodiversidad, que puntualiza que se trata de "una labor que comenzó hace ya 16 años". En este sentido, uno de los aspectos de los que más satisfecho se siente es de "la implantación de una viticultura orientada a amortiguar los efectos negativos del calentamiento global". Explica que "esto nos ayudará a que nuestros viñedos sean sostenibles desde un punto de vista ambiental y económico". Una inversión que, en su caso, contribuye a "mantener el nivel cuantitativo y cualitativo de la producción" y a garantizar así "una materia prima de calidad", que ha posibilitado que sus vinos hayan "alcanzado el nivel que tienen hoy día".

Apuesta por los blancos

Dedicada casi en exclusiva a la elaboración de vinos tintos, el futuro de Dehesa de Luna pasa por "sacar lo mejor de nuevos viñedos de variedades blancas, aplicando todos los conocimientos acumulados hasta la fecha". Al mismo tiempo, no cesa en su empeño de "ensayar en bodega con nuevas herramientas de biotecnología, con el objetivo principal de contener el aumento del grado alcohólico y mejorar la acidez". Una labor que la mayoría de consumidores "no suele apreciar", básicamente porque "este campo no está en el centro del discurso comercial de las propias bodegas".

La nueva normalidad

La pandemia ha provocado "un descenso agudo de las ventas en la hostelería. Ni más ni menos, así de duro y sencillo". La realidad "nos ha hecho intensificar el trabajo en el mundo online y abrir nuevos canales de comunicación y venta con el cliente final".

Selección FEBRERO 2021



ABADÍA SAN QUIRCE 6 MESES 2019

IMPERIALES

DO RIBERA DEL DUERO

Bodegas Imperiales nació en 1998 de la mano de un grupo de empresarios y viticultores vinculados con la Ribera del Duero. Ese mismo año se construía la bodega, en torno a unos viñedos muy viejos y de extraordinaria calidad. Una calidad que refleja la personalidad del suelo y de las variedades autóctonas de aquellas tierras. Como la Tinta Fina que encierra este monovarietal, que en nariz se manifiesta fresca y directa, con notas de fruta nítida y bien arropada por su tenue y agradable paso por barrica. La boca mantiene la parte vital de la nariz, marcada por la fruta. Su tanino es vivo, su acidez es correcta y su final es persistente, frutal y agradable. Un final que anima a una segunda copa.

MARQUÉS DE VELILLA FINCA LA MARÍA 2018

MARQUÉS DE VELILLA

DO RIBERA DEL DUERO

En la parte burgalesa de la Ribera del Duero, la familia Hernández Mercado comenzaba a establecer los cimientos de Marqués de Velilla allá por el año 1985. La finca se ubica en uno de los entornos más espectaculares de la zona: el Monte Villalobón, muy apreciado por los amantes de la naturaleza por las múltiples posibilidades que ofrece. De allí sale este monovarietal de Tempranillo, que ofrece una nariz de buena intensidad, con presencia de fruta roja en sazón, algún especiado y un punto de barrica bien dado. En boca es ágil, de trago amable y fresco en el recorrido. El tanino, aún por pulir, y su buena acidez dan paso a un final persistente, que devuelve la parte más balsámica del vino.

DEHESA DE LOS CANÓNICOS QUINTA GENERACIÓN 2019

DEHESA DE LOS CANÓNICOS

DO RIBERA DEL DUERO

Dehesa de los Canónigos se instala en una antigua finca agropecuaria que, a lo largo de los últimos 30 años, se ha ido transformando en una marca de prestigio, gracias al esfuerzo y dedicación de la familia Sanz Cid. La bodega elabora sus vinos solo con uva procedente de sus 60 ha de viñedo, de las que obtiene una producción anual limitada de 250.000 botellas. Uvas como la Tempranillo, que dan forma a este monovarietal de nariz amable y elegante, con mucha fruta negra, regalices negros, eucalipto y un fondo de pimienta verde. En boca, la entrada es potente, frutal, de tanino algo duro y por ensamblar, una acidez correcta y un toque de licor.

Julián López Peidro

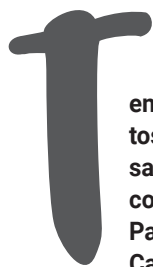


Enólogo de CHOZAS CARRASCAL

"Intentamos que nuestros métodos de elaboración sean lo menos intervencionistas posible"

La relación familiar de la familia con el viñedo del entorno se remonta al abuelo de Julián López, aunque sería su nieto quien, junto a su esposa María José López Peidro, sembrara en 1990 la semilla de Chozas Carrascal. El matrimonio se enamoraba de la finca y, tras dos años de estudios, se aventuraba a dar forma a un complejo plan de cultivo con la incorporación de las variedades blancas y tintas, autóctonas y foráneas, que hoy conforman su viñedo.

La bodega comenzaba a sentar sus cimientos una década más tarde y realizaba su primera vinificación en 2003. Las características únicas de su entorno propiciaron, en 2013, su reconocimiento como Vino de Pago, la máxima distinción entre todos los sellos certificados del vino en España.



eniendo en cuenta los estrictos requisitos que son necesarios cumplir para ser reconocida como DO Vino de Pago, ¿qué hace que Chozas Carrascal sea tan especial?

A día de hoy, nuestra finca cuenta con 70 ha de viñedo, de las que 40 ha forman parte oficial del pago. También dispone de otras 18 ha de olivar y otras 12 ha de barbecho y monte. Está ubicada en la pedanía de San Antonio, perteneciente al término municipal de Requena (Valencia), en una localización excepcional vertebrada por dos vaguadas y parapetada por la Sierra de Juan Navarro, que nos protege de los vientos fríos del norte y que permite la entrada de otros que evitan la propagación de hongos e insectos.

La finca se distribuye por zonas llanas y de pendiente, con distintos tipos de suelo. En las cotas más bajas, los suelos están cubiertos por un manto de unos 50-60 cm, rico en arcilla orgánica, que yace sobre un sustrato de roca caliza. Allí se obtienen vinos más frescos y unas maduraciones largas. Según ascendemos, los suelos son más pedregosos, más pobres, con una productividad menor y unos vinos más concentrados. De este modo, el ensamblaje de las variedades vendimiadas en diferentes lugares de la finca resulta de una complejidad extraordinaria.

¿Y cuáles son esas variedades?

Cultivadas todas en ecológico, entre las blancas contamos con viñas de Macabeo, Sauvignon Blanc y Chardonnay. Entre las tintas, cultivamos tres variedades, entre las que destaca la Bobal, autóctona de la zona. Además, otras nacionales que trabajamos son la Garnacha, Tempranillo y Monastrell. Entre las foráneas hemos elegido la Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah y Merlot.

¿Qué tratamiento reciben estas uvas en bodega?

Intentamos que nuestros métodos de elaboración sean lo menos intervencionistas posible. En este sentido, para los vinos de pago solo trabajamos con levaduras indígenas, que son las que ya vienen del campo. Actualmente estamos trabajando en la se-

lección de una cepa propia de levadura, con la ayuda de los departamentos de Enología y Microbiología de la Universidad Politécnica de Valencia.

Realizamos las fermentaciones alcohólica y maloláctica de los tintos procedentes de nuestras ocho variedades en depósitos de hormigón troncocónicos y cuadrados. La crianza se lleva a cabo en barricas de roble francés, nuevas y de segundo año, para que el impacto de la madera no sea lo más predominante.

En el caso de los blancos también realizamos una maceración en hormigón y utilizamos barricas de roble francés para terminar la fermentación alcohólica y continuar con una crianza con sus propias lías de alrededor de 9 meses.

Para nuestros cavas, comenzamos la cosecha a finales de agosto, con el objetivo de recoger las uvas con un grado y acidez óptimos. Tras una pequeña prefermentación en frío, prensamos la pasta y extraemos todo el jugo. Luego fermentamos a baja temperatura, entre 10 y 12 días, y más tarde detenemos la fermentación maloláctica para mantener nuestros cavas lo más frescos posible.

Chozas Carrascal elabora en su propia DO Vino de Pago, además de en las denominaciones de origen Utiel-Requena y Cava. ¿Qué criterios sigue la bodega para ampararse bajo un sello u otro?

Los vinos de pago únicamente pueden estar elaborados con uvas procedentes de las 40 ha protegidas por la denominación de origen. Por su parte, los vinos blancos proceden de parcelas adscritas a las DO Cava y Utiel-Requena, o una misma parcela que comparta la protección de ambas denominaciones de origen.

Con las uvas tintas vendimiadas en el resto de parcelas elaboramos los tintos de Utiel-Requena. También ocurre a veces que, parte del vino que obtenemos en el pago es destinado a la elaboración de vinos de Utiel-Requena. Cosa que, obviamente, no se puede realizar a la inversa, pues la categoría de DO Vino de Pago está por encima de la de DO. Hacemos esto porque queremos ser estandarte de la Bobal en Utiel-Requena y por eso destinamos algunos vinos de calidad a esta denominación de origen.

Chozas Carrascal también elabora fuera de nuestras fronteras, concretamente un vino dulce natural blanco en la región francesa del Languedoc-Roussillon. ¿Cuál es su vínculo con esta zona?

Con apenas 100 ha, aquella es una de las denominaciones de origen más pequeñas de toda Francia. Nuestro primer enólogo, el francés Michel Poudou, es precisamente de esa zona y, cuando se jubiló, nos comentó que allí había una pequeña bodega que producía alrededor de 10.000 botellas de un vino dulce de calidad espectacular. De suelos pedregosos, casi de aspecto lunar, ofrece una acidez muy buena. Tras varias reformas en la edificación original, hemos empezado a producir tanto blancos como tintos en ecológico, como nuestro más reciente Canyon de l'Église, lanzado el año pasado.

Chozas Carrascal elabora también aceite de oliva virgen extra. ¿Qué representa este producto para la bodega?

Nuestro olivar está representado por un 80% de la variedad autóctona Cornicabra, con la que elaboramos nuestro virgen extra El Mirall de la Terra en almazaras colaboradoras. El resto está conformado por dos pequeñas parcelas de Shikitita -variedad híbrida de Arbequina y Picual- y Arbequina, que aún son demasiado jóvenes para producir. Al principio iniciamos este proyecto como un complemento a nuestros vinos y actualmente representa entre el 5% y el 10% de nuestra facturación. Ya empieza a ser importante.

Al margen de los encantos de Chozas Carrascal, ¿qué otros atractivos ofrece la zona desde un punto de vista enoturístico?

Requena es una gran desconocida como zona vitivinícola. Su localización estratégica es espectacular, porque se sitúa a apenas 30 minutos de la playa y a dos horas de Madrid. Además, cada vez hay más bodegas que elaboran vinos de calidad, con mucha tipicidad y mucho carácter. También es una zona con historia, con yacimientos que atestiguan la antigüedad la práctica vitivinícola en este lugar. Hay pueblos muy bonitos y una gastronomía muy buena.

Eslovenia

LA TIERRA DEL TERAN

En el corazón de la península balcánica, Eslovenia cultiva la vid y elabora vino desde mucho antes de la llegada de los Romanos. Hoy, su producción no es muy elevada, sobre todo si se compara con la de países como el nuestro, pero la afición de sus gentes por los vinos autóctonos es tan grande, que apenas les sobra para exportar.



© Slovenian Tourist Board



Con una extensión de poco más de 20.000 km² y una población de apenas dos millones de habitantes, Eslovenia presume de una larga tradición vitivinícola. Tanto es así que, a diferencia de otros países europeos, donde los romanos fueron quienes introdujeron el cultivo de la vid y la producción de vino, en aquella zona de los Balcanes esa práctica fue iniciada por los celtas y los ilirios. Aquellas tribus ancestrales sentaron las bases de la actual industria eslovena, sostenida hoy por unas 28.000 bodegas que, con una producción media anual de 85 millones de litros –en su mayoría blancos de calidad- tan solo destina a la exportación unos 6 millones, principalmente a Estados Unidos y países vecinos como Bosnia y Herzegovina, Croacia y, más recientemente, República Checa.

El viñedo de Eslovenia se extiende sobre una superficie de 22.300 hectáreas –similar a la amparada por la DO Ribera del Duero-, repartidas entre tres regiones principales: Podravje, Posavje y Primorska, a su vez subdivididas en diferentes distritos.

LA VID MÁS ANTIGUA DEL MUNDO

En Maribo, segunda ciudad más poblada del país tras la capital, Liubliana, y concretamente en su céntrico distrito de Lent, se halla la vid viva más antigua del mundo. Así lo atestigua el libro Guinness de los Records, que le reconoce al menos 400 años de antigüedad, si bien en Eslovenia datan su nacimiento hace más de 450 años. En cualquier caso, se trata de una vid plantada en la última etapa de la Edad Media, coincidiendo con el asedio de los turcos.

Anualmente, en torno a esta planta se organizan diferentes actos, como la Poda de la Vid Antigua, el Martinovanje (fiesta del vino nuevo) y el Festival de la Vid Antigua. Tanta es la simpatía que despierta que hasta cuenta con su propio himno.



Región de Prodavje

La región de Podravje se expande a lo largo y ancho del paisaje de colinas del noreste del mapa esloveno y da cobijo al viñedo vivo más antiguo del país que, con más de 400 años, adorna las orillas del río Drava a su paso por la ciudad de Maribor.

Allí, cientos de pequeños molinos de viento, conocidos localmente como klopotci, se encargan de espantar a los pájaros mientras anuncian con su característico aullido sibilante el envero de las uvas y el arranque de la vendimia.

Era esta una región puntera, en lo que a producción de vino se refiere. Y lo era hasta hace unos 20 años, cuando acomodados en su posición dominante, los viticultores se vieron sobrepasados por sus colegas de la región de Primorska, muy atentos a lo que se hacía en la vecina Italia.

Actualmente, la situación tiende a revertirse, sobre todo después de las buenas críticas recibidas por parte de expertos internacionales, que destacan su potencial para la producción, sobre todo, de unos vinos blancos especialmente frescos y de unos tintos que, poco a poco, regresan a escena para recobrar el protagonismo perdido.

Región de Posavje

Localizada al sureste de Eslovenia, la región vitivinícola de Posavje recibe su nombre del río Sava, en cuyas márgenes se aposentan los viñedos de uvas tintas y blancas con las que se elabora su típico Cviček. Un vino único y multivarietal que presenta un intenso color rojo rubí y un bajo contenido en alcohol (entre 8,5% y 10%). Se elabora desde tiempos inmemoriales en unas curiosas bodegas conocidas en la zona como zidanice –o cabañas del vino- que también funcionan como hoteles. Cerca de la frontera con Croacia y dominada por promontorios que se intercalan con extensas llanuras destacan, por encima de las demás, las pequeñas subregiones de Bela Krajina, conocida por sus vinos blancos Belokranjec and Metliška Črnina; y Bizeljsko, donde una cuidada combinación de uvas tintas y blancas da lugar a los vinos Bizeljcan y Sremican.

Región de Primorska

La región de Primorska, situada al oeste del país, se posiciona actualmente como la principal productora de vino en Eslovenia. Allí se elaboran unos vinos de calidad que se funden con una culinaria también excelente, fruto de la combinación de los climas mediterráneo y alpino, que aportan unas condiciones únicas para el cultivo de las vides, en su mayoría de variedades autóctonas. Sobresalen por encima del resto, los viñedos de la zona del Carso (Karst), dominados por la uva blanca Refošk, con la que se elabora el famoso vino Teran. Sin duda el más conocido entre todos los que se producen en Eslovenia. Es este un vino de intenso color rubí, con mucho cuerpo y muy apreciado desde la antigüedad.



TERAN

La Refošk es la variedad de uva más importante de la subregión del Carso y su vino Teran (no confundir con la variedad del mismo nombre) está reconocido desde 2006 con su propia denominación de origen.

Su producción probablemente comenzó al comienzo de la era cristiana. Ya en el primer siglo antes de Cristo, el historiador romano Plinio el Viejo escribía que la emperatriz Julia, esposa del emperador Augusto, achacaba su longevidad (vivió 82 años) a su afición al "pucino".

Este vino se producía en las colinas rocosas cercanas al nacimiento del río Timav. Plinio también escribió que no había un vino más beneficioso para la salud que ese.

En la edad media, la ciudad de Udine, en la vecina región de Friuli, ofrecía Teran a los visitantes importantes cuando visitaban la ciudad y en el siglo XIX era el vino de moda en la ciudad italiana de Trieste.

Teran es hoy un vino esloveno protegido por una denominación de origen y es identificable en el mercado bajo el nombre de Teran PTP o Izbrani Teran PTP (en el caso de los vinos de muy alta calidad).



© Slovenian Tourist Board



CUMPLEN AÑOS

neo

20 años

El concepto de Bodegas y Viñedos Neo surge en 1999, fruto de la puesta en común de los sueños de tres amigos con amplia experiencia en el mundo del vino. Coincidiendo con la entrada del nuevo siglo, juntos se decidían a elaborar la primera añada de Neo, para criarla a lo largo de 2001 en sus primeras barricas y presentarla en sociedad un año más tarde. Con esta primera añada apenas llenaron 12.000 botellas y lo hicieron en un viejo molino de agua de Aranda de Duero que previamente tuvieron que restaurar.

En 2005, Neo se trasladaba a una bodega de nueva construcción, situada en el cercano municipio burgalés de Castriello de la Vega, donde elabora sus vinos desde la cosecha de 2006; mismo año en el que su Neo Punta Esencia 2004 recibía 98 puntos Parker. El flamante edificio alberga un complejo moderno y práctico, que refleja de manera fiel la particular visión que sus fundadores tienen sobre la Ribera del Duero, basada siempre en el respeto a la tradición y al legado heredado de sus respectivos padres y abuelos. Pero no solo sus producciones vinícolas les hacen diferentes. Su pasión por la música les empujaba en 2007 a la fusión de ambos mundos en un nuevo concepto que bauti-

zaron como Rock & Wine y que contemplaba la creación de su propio estudio de grabación discográfico: Neo Music Box. La bodega se convertía así en la primera y única en el mundo con unas prestaciones de este tipo en su interior. Y no solo eso, también fue pionera en el desarrollo de su propia productora musical, El Planeta Sonoro, a través de la cual brinda oportunidades a bandas musicales de todos los estilos. Sin abandonar el campo, en 2015 Neo adquiriría 30 ha de terreno para seguir ampliando su viñedo y solo un año después inauguraba su espacio de arte y exposiciones itinerantes.

El año pasado, Neo cambiaba de imagen y estrenaba etiquetas. En lo que llevamos de 2021, ha sumado 900 m² a las instalaciones construidas en 2005 y ha presentado el último miembro de su familia de vinos: Neo Albillo Mayor. El objetivo de estos jóvenes bodegueros es, según sus propias palabras, "trabajar por la democracia del vino". Y para ello, el futuro pasa por la elaboración de vinos aseguibles, atractivos, diferentes y con personalidad como resultado del trabajo bien hecho ya en las propias viñas. "Y es que, debe haber un vino para cada persona".



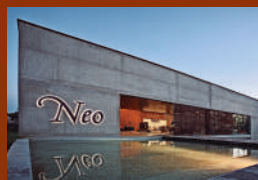
1999

Se funda bodegas Neo y se plantan las primeras 7 ha de viñedo en Aranda de Duero.



2002

Neo sale al mercado y obtiene sus primeras puntuaciones.



2005

Neo construye y se instala en su nueva bodega.



2006

Neo Punta Esencia 2004 consigue 98 puntos parker, una puntuación histórica.

CUMPLEN AÑOS



2021

Neo Albillo Mayor 2019

FICHA TÉCNICA

- **Denominación de Origen:** Ribera del Duero
- **Variedad:** Albillo Mayor
- **Tipo de viñedo:** Viñedos de entre 50 y 60 años, ubicados en los municipios ribereños de Aranda de Duero, Zuzones y Castrillo de la Vega
- **Conducción:** Plantación en vaso
- **Vendimia:** Realizada manualmente en cajas de 16 kg durante la primera quincena de octubre
- **Maceración:** Dos días con piel de uva en depósitos de acero inoxidable de 5.000 l. Fermentación controlada con duchas a 16 °C para una mayor extracción de color y aroma
- **Envejecimiento:** Sobre lías en depósitos de acero inoxidable de 5.000 l
- **Graduación alcohólica:** 12,5% Alc.
- **Filtrado y clarificado:** Ligeros procesos de filtrado y clarificado, que puede dar lugar a ligeras precipitaciones en un futuro
- **Enólogo:** Julio César Conde

CATA | Por Raúl Serrano

- **Fase visual:** Ya, a su caída en copa, me gusta. Se le ve con cierto peso y muestra todo su brillo y limpidez.
- **Fase olfativa:** Al agitar sutilmente la copa, se aprecia todo su potencial aromático, que ofrece recuerdos de pera de conferencia madura y mimosa con un toque de fruta pequeña de hueso. Otro giro de copa y desvela su trabajo sobre lías, con ese toque justo de maceración con pieles.
- **Fase gustativa:** La boca te atrapa, porque se hace gustar con su cuerpo comedido pero presente, su punto goloso, su muy buena acidez, su equilibrio y su persistencia en un final que devuelve su parte más floral y sus lías.



2007

Neo se convierte en en la primera bodega del mundo que crea en sus propias instalaciones un estudio de grabación: Neo Music Box.



2010

Coincidiendo con su décimo aniversario, Neo funda su propia productora musical, El Planeta Sonoro, y continúa siendo la única bodega del mundo que combina sus dos pasiones: Rock&Wine.



2015

Neo compra 30 ha de terreno y las planta con viñedos.



2020

Neo cambia de imagen y estrena nuevas etiquetas.



Jorge Hernández Alonso
@chefkoketo

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

Merluza en salsa verde

La merluza en salsa verde, también llamada merluza “a la vasca”, “a la donostiarra” o “a la koxkera”, es una de las recetas tradicionales de la cocina del Norte que estuvo presente en la mayor parte de los restaurantes de la península durante décadas, algunos dirán siglos. Hoy es un plato en extinción y ultrajado, como otros tantos clásicos que han pasado a un segundo plano, tristemente. Hemos dado un paso atrás en algunos sentidos y aquellos que eran orgullo de cocinas y cocineros (antes no teníamos chefs), en nuestros días ocupan un lugar secundario que no les honra, pues son grandes exponentes de nuestra gastronomía, alarde culinario de otra época. No es la primera vez que en el Txoko Zar, nuestra cuadrilla debate sobre si este plato es el más emblemático de la cocina vasca o se trata del bacalao “al pil pil” e, incluso, “a la vizcaína”. A raíz de ese debate surge este artículo que espero disfrutéis.

Un plato con historia

Algunos recordamos con nostalgia aquellas cartas en las que la merluza en salsa verde era uno de los grandes protagonistas. Esos listados de platos recubiertos por falsos cueros simulando cubiertas nobles, en las que podías encontrar algunas recetas sacramentales y cotidianas, hoy todas extintas: la sopa de mariscos, la trucha a la navarra, la gallina en pepitoria...

Ciertamente, la merluza en salsa verde es una de las pocas recetas con exacta documentación que acredita su invención. Algo similar ocurre con la del pollo Marengo, pero en nuestro caso no es cuestionada. Nacida en el mismo Bilbao en mayo de 1723, hija de doña Plácida de Larrea y Don Zenón de Achalandabaso, el Señor solo aportó vino dulce y apetito. Reside en el País Vasco y está empadronada en

sus fueros. Con vástagos reconocidos e ilegítimos como la “guizputxi”, con su frecuente tendencia a la incorporación del pimiento choricero y, por tanto, repudiada por el resto de vascos. Una descendencia, casi innumerable: la famosa Marquesa de Parabere (María Mestayer de Echagüe), que no fue noble y tampoco marquesa, cuenta con un árbol genealógico de hasta cincuenta herederos.

En la primavera de 1723, a principios de mayo, doña Plácida de Larrea, bilbaína de pro, envió una carta a una amiga navarra, doña Plácida de Larrinaga y Eguidazu. En esta epístola se describía una receta de cómo elaborar un plato de merluza en salsa verde, aunque también incorporó algún ingrediente que no ha sido heredado por posteriores escritos. Por ejemplo, los cangrejos pescados en las aguas del río Ibaizabal. Pero también describe al detalle otros elementos: merluza del Atlántico pescada en barca, fresca y con anzuelo, no siendo admisible barco y red; los espárragos que han de acompañar al pescado han de ser de Tudela... Todo acompañado con un buen puñado de perejil y custodiado por cangrejos bien gordos. Por supuesto, preparado sobre una loza de barro y en ningún sitio aparecen almejas.

Constante evolución

No cabe duda de que esta buena mujer dio con la fórmula magistral. Sin embargo, la bautizó como “un guiso de merluza excelente”, muy acertado. Un siglo después, podemos encontrar una nueva referencia de esta receta e idéntica a la práctica actual con el título simple de “merluza guisada”. Parece que las definiciones no son lo suyo. Tendremos que esperar a 1895 para poder encontrar en un volumen de gastronomía el nombre de “merluza en





salsa verde”, llamada así por Félix Iburguren “shishito”, conocido por ser el primer cocinero en abrir la primera academia culinaria en San Sebastián. Por fin tenemos nombre para la receta de “la Plácida”.

La original salsa verde tiene unas pequeñas diferencias con respecto a las elaboraciones actuales. Es una salsa básica y aunque nos pueda sorprender, en su versión clásica no incorpora cebolla y tampoco vino. Así pues, los ingredientes iniciales eran aceite de oliva, harina de trigo, caldo de pescado y perejil. La primera evolución de la merluza en salsa verde fue, sin duda, la merluza koxkera, en referencia a un plato especial de la costa cántabra. Fue llevada a cabo a principios del siglo XX por José Gárate, un cocinero de San Sebastián que se aventuró a añadir guisantes frescos, espárragos verdes en manojos (tal vez trigueros), y huevo. Pero en una textura diferente, ya que los utilizó cuajándolos en la salsa, colocando un huevo sobre cada rodaja. Así lo cuenta en su libro “Historias de un cocinero”.

Las posteriores variaciones responden a la ley del mí-

nimo esfuerzo, imperante en la raza humana. Sí, sí, los cocineros también son individuos de la misma especie. Así pues, los ingredientes frescos fueron sustituidos por embotados, encontrando los guisantes tal cual salían de las latas y, con ellos, el uso del espárrago blanco, ya que pocas fábricas conserveras apostaban por envasar verdes, y menos aún trigueros. Por último, cayó también el huevo pochado sobre la salsa y se apostó por huevos cocidos que se pueden preparar mucho antes del servicio y son menos perecederos.

La última incorporación oficial y oficiosa fueron los moluscos. Esta aportación se realizó en la década de 1960 de la mano de Javier Arbizu, famoso cocinero de la selección española desde 1991 y que, además, se atribuye la sustitución de las rodajas por kokotxas. Hay que reconocer que el salto fue cualitativo y cuantitativo. A partir de este momento se abre un abanico de posibilidades sin fin: gambas, berberechos, limón, guindilla... Menos leña, podemos encontrar casi cualquier cosa.

La receta

INGREDIENTES

(Para la merluza): 750 g de merluza de pincho cortada en rodajas y con piel, 250 g de almejas frescas y limpias, 75 g de guisantes, 8 espárragos medianos, blancos y cocidos, 4 huevos frescos XL, y sal y pimienta al gusto.

(Para la salsa): 500 ml de caldo de pescado, 125 ml de vino blanco (un txakoli le va muy bien), 120 g de cebolla, 6 dientes de ajo, 35 ml de aceite de oliva virgen extra, 15 g de perejil fresco picado y sal y pimienta al gusto.

ELABORACIÓN

Picamos la cebolla y el perejil finamente. Cortamos los dientes de ajo en láminas y los espárragos en trozos no muy grandes. Cocemos los huevos en agua abundante, con un poco de sal y vinagre durante 10 minutos. Cocinamos también los guisantes en abundante agua con un

poco de sal, unos 5 minutos. En una cazuela ancha y alta, a ser posible de barro, colocamos el aceite y salteamos los ajos sin llegar a tostarse. Es importante que no coja color. Después pochamos unos 10 minutos la cebolla. Sumamos el vino blanco y mantenemos 10 minutos más. Añadimos las rodajas de merluza a la cazuela y salpimentamos. Seguidamente, sumamos el caldo de pescado y debemos realizar movimientos de cazuela para que ligue la salsa, no muy fuertes para no dañar la merluza, pero sí continuos como en el bacalao al pilpil. Tardaremos entre unos 10 y 15 minutos en ligar la salsa y en que la merluza esté bien hecha. Llegados a este punto, añadimos el perejil picado y las almejas. Debemos esperar a que se abran. No olvidéis seguir moviendo ligeramente la cazuela. Una vez los bivalvos despierten, sumamos los guisantes, los espárragos y, por último, los huevos duros cortados en cuartos.







Marwán

Poeta, compositor y cantautor

"Al vino, que es un nombre masculino le dediqué unas coplas feministas hace tiempo diciendo que dependía de la tierra, la lluvia, la vendimia, la botella y la copa, que son femeninas"



De padre palestino y madre siriana, Marwán Abu-Tahoun Recia –o, simplemente, Marwán– nació en Madrid allá por 1979 y se criaba en el capitalino barrio de Aluche. A los 15 años se compraba su primera guitarra, con la que –junto a sus amigos– se introdujo en el mundo de la música heavy, tan influyente en aquellos años. Compaginó su pasión con la carrera de Ciencias de la Actividad Física y el Deporte, antiguo INEF, e incluso llegó a ejercer como profesor de educación física. Fue con sus primeros ahorros cuando pudo dar el salto y grabar por su cuenta su álbum “Principio y fin”. También ha escrito algún libro de poemas con la editorial Planeta y ha colaborado con diferentes publicaciones periódicas. A Marwán le gusta combinar música

ca y poesía y encuentra su público en escenarios como el de un programa especial de Nochevieja que, impulsado por Bodegas Neo, se retransmitió en streaming a finales de 2020. También ha paseado su arte por lugares tan diversos como Estados Unidos, Palestina, Grecia, Rusia, Francia y toda Hispanoamérica. Tras varios álbumes de estudio, en 2020 lanzaba su último trabajo discográfico, “El viejo boxeador”. Si las circunstancias lo permiten, lo presentará en directo a lo largo de este año a través de una serie de conciertos.

Después de escuchar tus poemas y canciones, es fácil darse cuenta de que las verdaderas protagonistas son sus letras, más que su música. ¿Qué persigues con esta manera de componer?

Supongo que tengo alma de comunicador y quiero encapsular la vida en canciones. Para eso, para ser fiel y profundo en lo que cuentas, hay que cuidar la forma de hacerlo. El arte no deja de ser una búsqueda, una aproximación a la realidad a través de palabras, símbolos, obras... Para llegar a esos lugares donde no llega el intelecto o la ciencia, y en esa búsqueda uno no debe quedarse en algo superficial, sino tratar de ir al fondo. En mi caso no tiene más importancia la letra que la música, no soy un poeta que canta, sino un cantante que hace poesía, pero es verdad que las letras son muy importantes y las uso para transmitir todo lo posible.

¿Has pensado en añadir a tus letras algún tipo de música pegadiza y machacona que atraiga la atención de una mayor parte de público?

No, la verdad. A uno le emociona lo que le emociona y eso es lo que cultivo. Tampoco pasaría nada si quisiera hacerlo, pero no me nace.

¿Es compatible la música de cantautor con lo que demanda masivamente el mercado?

Yo creo que sí. Hay muchas de mis canciones que, sin ser estrictamente comerciales, considero que son muy comerciables y que pueden gustar a la masa aunque puedan tener mayor o menor profundidad.

¿En qué momento se encuentra la canción de autor en estos tiempos que nos ha tocado vivir?

Creo que goza de un gran estado de salud. Muchos de nosotros estamos tocando en salas multitudinarias, incluso en estadios como el Wizink Center (Madrid). Hay una audiencia muy grande. Lo que no goza de tan buena salud es la canción social. La cultivamos poco la mayoría de los cantautores de hoy en día, aunque hay excepciones, entre las que me incluyo, sin hacerlo mucho, pero haciéndolo.

De temática generalmente triste, melancólica, con añoranzas, desencantos e, incluso, con saudade, como dirían nuestros hermanos portugueses. ¿Por qué esa manera de interpretar que, por otra parte, resulta cautivadora?

Cuando estás feliz, vive y cuando estás triste, escribe. Supongo que es por eso. Puede haber canciones alegres y las hay, pero lo cierto es que el arte visto como una especie de terapia es una realidad. En muchas ocasiones, las canciones no dejan de ser una persona agarrando por las solapas a la vida pidiéndole alguna explicación, preguntándole algo para que le dé una respuesta. Supongo que por eso hay más temas tristes porque, en plena tristeza o desencanto, uno se pregunta muchas cosas y precisa de respuestas que en épocas felices no necesita.

¿Qué hay de ti en las canciones que compones e interpretas?

Muchísimo. Diría que el 95% de mis canciones son autobiográficas. Eso no significa que por hacer canciones tristes sea infeliz, pero cuando estoy mal vuelco todo en esos temas, todo mi malestar, visceralidad y sensibilidad. Las canciones alegres, aunque parezca mentira, también son autobiográficas (risas).

¿Qué apoyo recibes por parte de la industria discográfica? ¿Qué papel desempeña ahora que uno puede autoproducir su propia música y promocionarla y comercializarla por Internet?

En mi caso, tras haber sido un artista independiente durante mucho tiempo,

me aporta mucho y noto la diferencia. Ahora hay un plan, un equipo de gente experta en casa apartado, una programación lógica y un reparto de responsabilidades que a mí me ayuda mucho. Antes, toda la responsabilidad recaía sobre mí y era demasiado. Ahora tengo a gente maravillosa y súper competente trabajando codo a codo conmigo. La diferencia entre ir solo y acompañado es enorme.

¿Cómo están afectando estos momentos de restricciones a tu carrera, tanto desde un punto de vista laboral y económico como de inspiración?

Principalmente afecta a mi gira. Yo soy un artista cuyo fuerte es el directo. Eso no puedo mostrarlo ahora y es algo que me da la vida; poder encontrarme con un público que me espera y que se emociona con mis canciones. Nos han quitado la parte lúdica de nuestro trabajo y resulta duro, la verdad. Económicamente más aún, pero soy un privilegiado, paso de quejarme de eso. A nivel de inspiración ayuda el tener mucho tiempo para componer y dificulta el hecho de tener menos vivencias. Con todo se gana y se pierde algo, pero hemos perdido mucho más que ganado en esta época.

¿Cómo decides los vídeos que ilustran tus canciones? Porque otra cosa no, pero cumplen con la máxima de que lo elegante siempre fue sencillo...

Se encargan los equipos creativos con los que trabajamos en cada ocasión, que suelen tener mucho gusto siempre. Yo solo digo si me gustan o no.

Dada la facilidad que parece tener para componer, ¿qué estrofas le dedicarías al vino, tan denostado por un movimiento creciente que recomienda un consumo cero?

Al vino, que es un nombre masculino, le dediqué unas coplas feministas hace tiempo diciendo que dependía de la tierra, la lluvia, la vendimia, la botella y la copa, que son femeninas. Al vino se le podría dedicar todo, porque hay un arte en su elaboración en su disfrute y en el hecho de compartirlo que suele estar asociado a buenas emociones, a veces muy grandes.

Test del vino...

✓ **Un momento para tomar un vino:** Cualquiera, con amigos o seres queridos.

✓ **Una zona de viñedos para perderse:** Me encantaron las zonas de viñedos de Lanzarote, plantados sobre ceniza volcánica.

✓ **Un restaurante para disfrutar de un vino y la gastronomía:** A mí me gusta ir a la vinoteca Vides, en la calle Libertad de Madrid, al lado del Libertad 8, que es el garito del cual proveen casi todos los cantautores que hoy se conocen.

✓ **Un plato y un vino:** Arroz negro con un buen Albariño o Verdejo. Delicia pura. Y si es con un buen vino tinto, que sea un Ribera de Duero.

✓ **Un recuerdo con vino:** Las copas que me suelo beber en los conciertos. Esas copas son mis compañeras en los momentos más felices de mi vida, que son en el escenario.



1



2



3



1 Termo AMI de Citroën para combatir el frío

Con estos cambios de tiempo tan locos, mantener la temperatura adecuada para las bebidas durante al menos 5 horas es ahora más fácil con el Termo AMI, una de las últimas novedades de la E-Boutique de Citroën. Con una capacidad de 280 ml, es robusto, ligero y colorido. Más info: www.lifestyle.citroen.com

2 Vermouth Pando, la reinención del aperitivo

Williams & Humbert está de estreno con la incorporación a su gama de productos del Vermouth Pando. Toma como base su icónico Fino Pando, elaborado con uvas Palomino y envejecido durante una media de cinco años mediante el sistema de criaderas y soleras en botas de roble americano. Incorpora aromas de flores, frutos, raíces, maderas y cortezas. Más info: www.tiendawilliamshumbert.com

3 Productos artesanos en edición limitada de Dehesa de los Llanos

Dehesa de Los Llanos propone un pack gastronómico, saludable y solidario, con productos de km 0. El lote incluye un pequeño queso de media curación con DO Manchego Artesano, un saco de nueces de la variedad Franquette, miel artesana de lavanda, esencia de lavanda y el vino Cima Mazacruz. Más info: www.dehesadelosllanos.es

4



6



5



4 Un champagne rosé vestido de fiesta

Laurent-Perrier Cuvée Rosé se pone su elegante vestido metal jacket Constellation, una funda de quita y pon adaptable a todas las botellas de la marca en su formato 750 ml, para deslumbrar con su brillo antes de deslumbrar con su contenido: un champagne de color frambuesa y notas de fruta roja y aroma fresco.

5 Orujo de Galicia Envejecido Quinta Couselo

Íntimamente ligada al Monasterio de Santa María de Oía, donde ya se destilaba alcohol desde tiempos ancestrales, Quinta Couselo presenta su nuevo orujo envejecido durante 15 años en barricas de roble francés, que aporta aromas especiados y un carácter único. Tan único, que la bodega gallega solo ha elaborado una edición limitada de 600 botellas. Más info: www.quintacouselo.com

6 Sacacorchos AC Colores, nueva apuesta de Koala

Koala nos sorprende ahora con su nueva gama de sacacorchos AC Colores, dotada de cuatro tecnologías en una: sistema de doble apoyo sin esfuerzo y mayor rapidez, navaja con microfilo dentado con corte limpio, espiral teflonada con espira más ancha y larga, y descapsulador integrado para apertura de refrescos. Más info: www.koala.es

La receta de KIKO SOLÍS



Bacalao (Black Cod) con miso y verduritas de temporada encurtidas



Ingredientes: (Para el bacalao) 179 g de bacalao negro Black Cod, 8 g de pasta de miso rojo, 15 g de miel, 10 ml de mirin y 5 ml de sake. (Para la verdura encurtida): 100 ml de vinagre de arroz, 50 g de azúcar, 50 ml de agua, 2 mini zanahorias, 6 tirabeques, 20 g de bimi y 20 g de brócoli.

Elaboración: Cocinamos la pasta de miso a fuego medio durante 3 minutos. Añadimos el mirin, la miel

y el sake. Después removemos durante 12 minutos a fuego medio para conseguir una reducción. Agregamos el bacalao y lo pincelamos para que quede bien impregnado y lo dejamos reposar durante dos días. Finalmente, lo cocinamos al vapor durante 6 minutos.

En cuanto a las verduras, debemos encurtir las durante 12 horas con el vinagre de arroz, el agua y el azúcar. ¡Y listo!

VIVIR EL VINO recomienda maridar este plato con...

Pruno 2019

Finca Villacreces – DO Ribera del Duero



Finca Villacreces continúa con su serie “Los Secretos de Villacreces” y de esta manera nos llega la nueva añada de Pruno, un 2019 que rinde homenaje al río Duero, compañero de los viñedos que rodean Villacreces, arropándolo de vida y naturaleza, unido a los pinos centenarios, donde el conjunto crea un microclima particular. Como siempre, la bodega nos lo presenta en su formato enlatado en mágnium, una presentación que ya forma parte de la “Prunomanía”, referente para los winelovers.

Pero Pruno es mucho más que una figura, un vino premiado, una imagen, y una presentación. Pruno es un vino hecho para disfrutar, versátil, lo cual

hace que puedas jugar con él a la hora de buscar el mejor maridaje, en este caso un bacalao con miso y verduritas... ¿Quién dijo miedo a probar? Su potencial de fruta, su equilibrio y, sobre todo, su frescura son su carta de presentación. Claro está, sin dejar de lado que muchos profesionales hayan decidido clasificarlo como mejor vino calidad/precio del mercado español.

Al final, todo vino responde a un trabajo bien hecho. Finca Villacreces busca el respeto al privilegiado entorno natural que lo rodea y poco le falta para obtener la certificación ecológica, aunque tenemos que decir que este mágnium está calificado como vino orgánico.



Zielou
Ático de la Estación de Chamartín | 28036 Madrid

Yo compro vino en caja de madera



Descubre esta y otras tendencias en el nuevo escenario
del **comercio online** de vino en www.vargas.es



Ctra. Haro-Logroño - 26221 Gimileo (La Rioja)
Tel (+34) 941 304 454 - info@vargas.es
www.vargas.es

VARGAS






Artesanía creativa
en packaging de madera

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



MIRANDO EL VIÑEDO CON OTROS OJOS

   www.bodegasramonbilbao.es

EL VIAJE COMIENZA AQUÍ



RAMÓN BILBAO

HARO · RIOJA ALTA