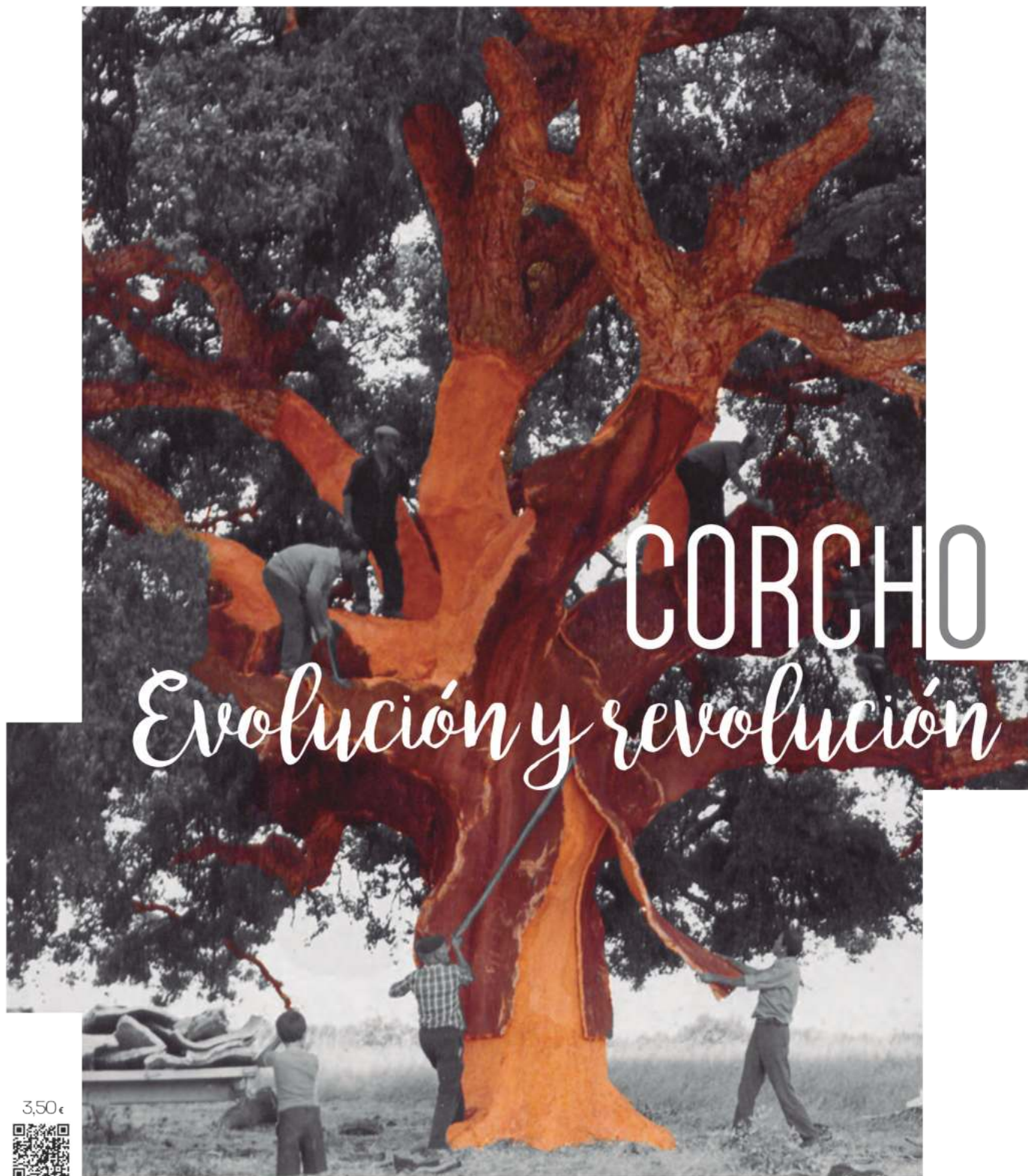


# VIVIR<sup>EL</sup>VINO

"EL HOMBRE Y LA MUJER, EL AMOR, ¿QUÉ SON? UN CORCHO Y UNA BOTELLA". JAMES JOYCE

JUNIO-JULIO 2021 | Nº 165

WWW.VIVIRELVINO.COM



## CORCHO

*Evolución y revolución*

3,50 €



Treixadura, variedad  
reina de la DO Ribeiro

Vinos rosados  
para el verano

Entrevista con  
V́ctor Manuel

**EDULIS**  
de ALTANZA

TU EDULIS DE SIEMPRE  
CON MÁS CARIÑO QUE NUNCA

*El*  
**ARTE**  
*de*  
**COMPARTIR**

< VIÑEDO  PROPIO >

**EDULIS**  
de ALTANZA

**GRIANZA**  
2016

**RIOJA**

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

100% BARRICA FRANCESA  
ELABORADO Y EMBOTELLADO EN LA PROPIEDAD

ALTANZA

**ALTANZA**

BODEGAS



altanza.com



**Alberto Matos**  
Director Editorial de *Vivir el Vino*

## El juicio de Cebreros

Parafraseando a nuestro colaborador Jesús Rivasés, quien a su vez parafraseaba en su última columna de opinión a Steven Spurrier y su ya legendario "Juicio de París", en el que los vinos de California ganaron por goleada a los franceses en una cata a ciegas organizada *ad hoc* en 1976, me voy a referir a la última edición del concurso internacional *Grenaches du Monde* (Garnachas del Mundo) como el "Juicio de Cebreros".

La actual pandemia obligaba a dividir su habitual sede única itinerante entre cuatro sedes diferentes, establecidas en Châteauneuf du Pape y Perpiñán (Francia), Ascoli Piceno (Italia) y la localidad abulense de Cebreros.

En esta última tuve el honor de participar como miembro del jurado, junto a otros periodistas, sumilleres, compradores, distribuidores y enólogos.

En este caso, también mediante rigurosa cata a ciegas, los participantes de la mesa que me fue asignada pudimos degustar diferentes tipos de vinos elaborados con uvas de la variedad Garnacha, en porcentajes mínimos del 85% y del 50%. Había blancos, tintos, rosados y dulces. Unos destacaron por su excelencia y los más, por qué no decirlo, resultaron bastante mediocres.

La muestra era muy pequeña en comparación con los cerca de 1.000 vinos que pudieron catar las diferentes mesas en las cuatro sedes. Pero, una vez conocidos los resultados finales, podría decirse que fue muy representativa y, de algún modo, extrapolable al conjunto.

Concluida la jornada y, ya a modo de curiosidad, fuimos preguntados por nuestros vinos más puntuados y por las zonas de producción a las que creíamos que pertenecían. Por unanimidad, los rosados mejor valorados fueron vinculados con el sureste de Francia, y más concretamente con la Provenza. Por su parte, los blancos se ubicaron más al norte, en las riberas del Ródano; mientras que los tintos se relacionaron con la isla italiana de Cerdeña.

La sorpresa llegaría cuando su verdadero origen fue revelado. Resulta que todos ellos eran españoles, de zonas como Somontano, Calatayud, Campo de Borja, Cariñena, Priorat, Terra Alta, Empordà, Montsant, Penedès y Costers del Segre.

El palmarés revelaría más tarde que también habían resultado galardonados vinos procedentes de otras regiones españolas como Rioja, Valencia, Navarra, Madrid y Almansa.

Así, del total de 210 medallas de oro concedidas entre los vinos con un mínimo de 85% de Garnacha, 121 fueron a parar a manos de bodegas nacionales. O, lo que es lo mismo, nuestro país recibió casi el 58% del total. Por su parte, de las 103 medallas de plata otorgadas, 58 se quedaron en España. Es decir, algo más del 56%.

Cebreros, municipio anfitrión de una de las sedes, recogió 8 medallas de oro y 3 de plata. Nada mal, teniendo en cuenta no solo su pequeña superficie y su escasa producción, sino la presencia de competidores tan duros como Francia e Italia que, junto con España y otros países mediterráneos de manera más minoritaria, acaparan el 93% de la superficie mundial de viñedo de Garnacha.

Y todo esto demuestra que en España se hacen muy buenos vinos, sin nada que envidiar a los de fuera. Y que muchas veces son incluso mejores.

# CONTENIDOS

4



Noticias

20



Del alma del vino  
por Manuel Herrera

23



Vino del mes

32



Treixadura  
Variedad reina de la  
DO Ribeiro

50



Cata Vertical  
Propiedad de Aíznano  
y Finca Montepedoso

56



Escaparate

16



Historias del vino  
por Alberto Saldón

21



En el nombre  
del vino

24



Novedades  
por Raúl Serrano

38



Entrevista con  
César Saldaña, presidente de la  
DO Jerez-Xérès-Sherry

52



Cumplen años  
Pago de los Capellanes

58



Entrevista  
Víctor Manuel

18



Entre lo divino y lo humano  
por Jesús Rivasés

22



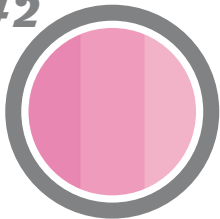
Palabra de enólogo  
por Santiago Jorri

26



Corcho  
Evolución y evolución

42



Vinos rosados

54



La cocina de Koketo

62



La receta de...  
Refectorio

## 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, Santi Jordi, Manuel

Herrera, Alberto Saldón, Eugenia

Rubio, Jorge Hernández Alonso y

Carlos Alcocer

### RESPONSABLE DE CATAS

Raúl Serrano

raul.serrano@vivirelvino.com

### MARKETING Y PUBLICIDAD

Jorge Díez

jorge.diez@vivirelvino.com

### DISEÑO Y REALIZACIÓN GRÁFICA:

Vivir el Vino

### FOTO PORTADA:

Tripecork

### ATENCIÓN AL CLIENTE

Abel Lumbreras

abel@vivirelvino.com

### SUSCRIPCIÓN

916 338 461

suscripcion\_revista@vivirelvino.com

### IMPRIME

Gráficas Andalusí

### DEPÓSITO LEGAL:

M-12613-2000

Es una publicación de

Grupo Vivir el Vino S.L

P.I. Ventorro del Cano

c/ Valdemorillo, 8 Bis

28925 Alcorcón (Madrid)

Tel.: 916 338 461

Ediciones Vivir el Vino no se responsabiliza de las opiniones expresadas por los colaboradores en sus artículos. Todos los derechos reservados. Esta publicación no puede ser reproducida, ni en todo, ni en parte, ni registrada, ni transmitida por un sistema de recuperación de información, en ninguna forma ni por ningún medio, sea mecánico, fotoquímico, electrónico, por fotocopia, o cualquier otro, sin el permiso previo, por escrito, de la empresa editora.

WINE in MODERATION

ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

20 años siendo el referente en **El Bierzo**



EL VINO SOLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN



DOMINIO DE TARES

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

## Francia y Alemania, los más perjudicados por los aranceles americanos

Eugenia Rubio

Los aranceles que Estados Unidos impuso desde octubre de 2019 a los vinos tranquilos envasados de menos de 14º procedentes de Francia, Alemania, España y Reino Unido afectaron, sobre todo, a los dos primeros países. El valor de los envíos de vinos franceses a ese mercado en 2020 disminuyó en un 20% respecto al año anterior (hasta 1.717 millones de dólares) y el de los vinos alemanes el 30% (66,1 millones). En el caso de España la caída fue algo más moderada, del 11,5% (hasta 314 millones de dólares). Por su parte, Italia, que no estaba afectada por la medida y que es el primer proveedor del mercado americano, no sacó partido de la situación y sus ventas cedieron ligeramente (1.924 millones de dólares, -1,5%). Sí aprovecharon la oportunidad Nueva Zelanda, Portugal o Sudáfrica. Estas son algunas de las conclusiones de un informe del Observatorio Español del Mercado del Vino (OEMV) sobre las importaciones de vino en Estados Unidos, que recoge datos del período 2000-2020. De acuerdo con los mismos, ese país redujo un 9,4% su gasto en vino el año pasado, hasta los 5.618 millones de dólares, registrando su peor dato de los últimos 4 años por una caída del precio medio hasta los 4,56 dólares por litro, el más bajo desde 2012. En volumen, sin embargo, Estados Unidos importó más vino que nunca en el año de los aranceles, con 1.231 millones de litros (+1 millón).

El informe destaca también que España fue el único país afectado por los aranceles que logró mantener el precio en el mercado estadounidense el año pasado, pasando de 4,95 dólares/litro en 2019 a 4,90 dólares en 2020.

### ¿Habrà dinero para medidas extra

Eugenia Rubio

Aunque el mercado del vino parece haberse reactivado en España (por la suspensión temporal de los aranceles de Estados Unidos y el impacto de las heladas en el viñedo de Francia e Italia), las organizaciones agrarias consideran que sigue siendo necesario que se adopten medidas extraordinarias de apoyo a este sector, que aún acusa los efectos de la pandemia en el consumo nacional.

Sin embargo, hay mucha incertidumbre al respecto. La Comisión Europea permite a los Estados miembros que pongan en marcha, si lo consideran necesario, las ayudas a la ven-

## El consumo de vino cedió en España en el año de la pandemia

Eugenia Rubio

El consumo de vino se situó en España en 9,6 millones de hectolitros en 2020, tras superar la barrera de los 10 millones en los tres años anteriores, de acuerdo con las estimaciones de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV). Esa cifra supone una caída de casi el 7% respecto al año anterior. En la UE-27, que representa en torno al 48% del consumo mundial de vino, se estima un volumen de 112 millones de hectolitros, similar al de 2019. A nivel mundial se observó un descenso cercano al 3%, hasta los 234 millones de hectolitros, manteniéndose la tendencia a la baja iniciada en 2018.

En su informe sobre el "Estado del sector del vino a nivel mundial en 2020", la OIV señala que esa caída de 7 millones de hectolitros en el consumo global es similar a la que se registró durante la crisis de los años 2008-2009 y que la pandemia de COVID-19 ha puesto de manifiesto unos comportamientos muy diversos en los distintos países. Añade que se trata de la cifra de consumo más baja desde 2002, pero subraya que hay que tomar estos datos con cautela dado el margen de error a la hora de recopilar los datos en un año tan extraordinario como el pasado, con el impacto que han tenido las medidas de confinamiento y las restricciones que han afectado al canal horeca y al turismo.

### ordinarias de apoyo este año?

dimia en verde, a la destilación de crisis o al almacenamiento privado, pero no va a aportar dinero adicional para ello. Considera que los fondos con los que ya cuenta cada país, procedentes de Bruselas, para este sector deberían bastar.

El Ministerio de Agricultura ha preguntado a las organizaciones agrarias si aceptarían utilizar esos fondos para las medidas extraordinarias pero tanto ASAJA como COAG y UPA han respondido que no. Están ahora a la espera de lo que proponga el Ministerio al respecto.

## España, Francia e Italia piden más fondos para el sector

Eugenia Rubio

Las organizaciones profesionales vitícolas de España, Francia e Italia han firmado una declaración común en la que reclaman fondos extraordinarios para ayudar al sector del vino, afectado por las medidas impuestas para frenar la pandemia de coronavirus, las tensiones comerciales y también las heladas que han afectado al cultivo en importantes áreas productoras de la UE. Según señala la declaración, además de mantener en aplicación las medidas adoptadas para hacer frente al impacto de la pandemia (vendimia en verde, almacenamiento privado y destilación de crisis), la Comisión debería "introducir instrumentos para relanzar la demanda interna y externa, poniendo a disposición de los Estados miembros fondos adicionales extraordinarios y suficientes para el sector vitivinícola, dedicados tanto a la gestión de esta crisis en el corto plazo como al acompañamiento de la recuperación en una perspectiva a medio plazo, a nivel de inversiones, pero también de promoción".

Por parte española han firmado este documento las organizaciones ASAJA, COAG y UPA, Cooperativas Agroalimentarias, la interprofesional (OIVE), la Federación Española del Vino (FEV), los consejos reguladores (CECRV) y la Asociación Empresarial de Vinos de España (AEVE)

## Podría autorizarse la vendimia en verde en 2021

Eugenia Rubio

De cara al presente año 2021 se ha modificado la normativa aplicable al Plan de apoyo al sector del vino 2019-2023. Uno de los elementos más destacables es que regula la aplicación de la medida de cosecha en verde con carácter general, para cualquier año en que se precise, y contempla la posibilidad de habilitar su puesta en marcha en el presente año 2021 con el fin de recuperar el equilibrio entre la oferta y la demanda, a la vista de que la pandemia de COVID-19 sigue impactando en el sector.

En caso de que la cosecha en verde se habilite finalmente para el presente año 2021, se establecen una serie de excepciones a las normas generales. Así, 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 a la cosecha en verde 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.



## Rodríguez & Sanzo Bajo Velo

- 100% Verdejo de Rueda
- Criado en barricas de Vino de Jerez

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



## El 27 Certamen de Calidad Vinos DOP Jumilla entrega sus premios

Un total de 35 vinos, pertenecientes a 17 bodegas, recibieron galardones

Tras la celebración, hace unos días, de la 27 edición del Certamen de Calidad de Vinos DOP Jumilla –uno de los más antiguos de España-, el Consejo Regulador ha desvelado el nombre de los flamantes ganadores.

A lo largo de dos jornadas de cata, más de 150 muestras fueron sometidas a examen por un panel de 16 catadores expertos que, por primera vez en la historia del concurso, entregaron una Mención Especial al Mejor Vino Ecológico, que se sumaba a las Menciones Especiales a los Vinos Elaborados con Uva Monastrell, en las categorías de jóvenes y en contacto con madera, correspondientes en esta ocasión con las añadas 2020 y 2019.

Finalmente, 35 vinos resultaron reconocidos, pertenecientes a un total de 17 bodegas adscritas a la DOP Jumilla.

### Vinos premiados en el 27er tamen de calidad Vinos DOP Jumilla

#### VINOS BLANCOS

##### ORO

- Juan Gil Moscatel 2020, de Bodegas Juan Gil
- Verdejo Mediterráneo 2020, de Bodegas Pío del Ramo

##### PLATA

- Finca Luzón Blanco 2020, de Bodegas Luzón
- SF Verdejo 2020, de Bodegas San Dionisio

#### VINOS ROSADOS

##### ORO

- Silvano García Pink 2020, de Bodegas Silvano García

##### PLATA

- Juan Gil Rosado 2020, de Bodegas Juan Gil
- SF Monastrell Rosado 2020, de Bodegas San Dionisio

#### TINTOS JÓVENES 2019 Y 2020 ELABORADOS SIN CONTACTO CON MADERA

##### ORO

- Luzón Colección Monastrell 2020, de Bodegas Luzón
- Honoro Vera 2020, de Bodegas Juan Gil
- Señorío de Tobarra 2019, de Bodegas Nuestra Señora de la Encarnación
- Bruma del Estrecho de Marín, de Paraje Marín 2019, Bodegas Viña Elena

##### PLATA

- Mayoral Cosecha 2020, de Bodegas J. García Carrión
- Numun Selección Ecológico 2020, de Bodegas BSI
- Casa De La Ermita Joven 2020, de Esencia Wines

#### VINOS TINTOS 2019 Y 2020 ELABORADOS EN CONTACTO CON MADERA

##### ORO

- Silvano García 4 Meses 2019, de Bodegas Silvano García
- Olivares Tinto 2019, de Bodegas Olivares

##### PLATA

- Juan Gil Etiqueta Plata 2019, de Bodegas Juan Gil
- Alceño Premium 50 Barricas 2019, de Bodegas Alceño
- Pino Doncel Black 2019, de Bodegas Bleda

#### TINTOS 2018 Y ANTERIORES ELABORADOS EN CONTACTO CON MADERA

##### ORO

- Éxodo Roble 2018, de Bodegas Delampa
- Lunático Tinto 2018, de Esencia Wines

##### PLATA

- Alceño 150 Aniversario 2017 Monastrell, de Bodegas Alceño
- Dominio de Ontur Selección 2018, de Bodegas Ontalba
- Madrid Romero 6 Meses 2018, de Bodegas Madrid Romero

#### CRIANZAS

##### ORO

- Thader Crianza 2018, de Esencia Wines
- Casa De La Ermita Crianza 2018, de Esencia Wines
- Luzón Colección Crianza 2018, de Bodegas Luzón
- Castillo de Jumilla Crianza 2017, de Bodegas Bleda

##### PLATA

- El Tobar 2016, de Bodegas Torrecastillo

#### DULCES

##### ORO

- Amatus 2019, de Bodegas Bleda
- Silvano García Dulce 2019, de Bodegas Silvano García
- Lágrima Christi, de Bodegas BSI

#### MENCIONES

##### MENCIÓN ESPECIAL MEJOR VINO ECOLÓGICO:

- Verdejo Mediterráneo 2020, de Bodegas Pío del Ramo

##### MENCIÓN ESPECIAL MONASTRELL 2019/2020 SIN MADERA:

- Luzón Colección Monastrell 2020 ecológico, de Bodegas Luzón

##### MENCIÓN ESPECIAL MONASTRELL 2019/2020 CON MADERA:

- Silvano García 4 Meses 2019 Monastrell, de Bodegas Silvano García



### Fallece Alejandro Fernández, creador de Grupo Pesquera impulsó la creación de la DO Ribera del Duero

Alejandro Fernández, bodeguero impulsor de la DO Ribera del Duero y creador de Grupo Pesquera, falleció en la madrugada del pasado día 22 de mayo en Santander a la edad de 88 años.

En 1975 fundaba, junto a su entonces esposa, su primera bodega, donde elaboraba su mítico Tinto Pesquera. Un vino que le proporcionó reconocimiento internacional, gracias, entre otras cosas, a los 98 puntos que recibía en 1982 por parte del crítico norteamericano Robert Parker.

La sociedad familiar creció hasta sumar

otras tres bodegas: Condado de Haza, también ubicada en la DO Ribera del Duero; la zamorana Dehesa La Granja; y El Vínculo, en Castilla-La Mancha.

La muerte le sorprendía cuando se encontraba pasando unos días con su hija menor, Eva Fernández. Ambos se enfrentaban desde hacía años al esto de su familia por el control del grupo bodeguero.

En 2017, la guía Vivir el Vino 365 Vinos al Año le hacía entrega del premio Magnífico de Honor en reconocimiento de su prolífica trayectoria.



## Los Bacchus 2021 otorgan su máximo galardón a 18 bodegas españolas

De un total de 32 que consiguieron el mismo distintivo

El XIX Concurso Internacional Bacchus, celebrado entre los pasados días 24 y 28 de mayo, otorgaba en esta ocasión un total de 32 premios Gran Bacchus de Oro, de los que 18 fueron a parar a manos de bodegas españolas. El certamen

recibió 1.692 vinos que, procedentes de 13 países, fueron evaluados por un panel de 70 expertos catadores nacionales e internacionales.

La lista de galardonados españoles quedó configurada de la siguiente manera:

- 1º **Campillo 57 Gran Reserva 2013**, de Bodegas Campillo (DOCa Rioja)
- 2º **Oloroso Tradición VORS**, de Bodegas Tradición (DO Jerez-Xérès-Sherry)
- 3º **Viña Pomal Gran Reserva 2014**, de Bodegas Bilbaínas 2014 (DOCa Rioja)
- 4º **Vilarnau Ecológico Brut Rosado Reserva**, de Bodega Vilarnau (DO Cava)
- 6º **Venerable VORS**, de Bodegas Osborne (DO Jerez-Xérès-Sherry)
- 7º **Noé PX**, de González Byass (DO Jerez-Xérès-Sherry)
- 8º **De Alberto Dorado**, de Hijos de Alberto Gutiérrez (DO Rueda)
- 11º **Osborne Solera AOS Amontillado Rare**, de Bodegas Osborne (DO Jerez-Xérès-Sherry)
- 12º **Ochoa Reserva 2013**, de Bodegas Ochoa (DO Navarra)
- 13º **Testamento Malvasía Dry 2013**, de SC Cumbres de Abona (DO Abona)
- 15º **Venta del Puerto N°18 2016**, de Aneccop Bodegas (DO Valencia)
- 16º **Tr3Smano 2018**, de Lagar de Proventus (DO Ribera del Duero)
- 17º **Ramón Bilbao Mirto 2015**, de Bodegas Ramón Bilbao
- 19º **Carmelo Rodero Reserva 2017**, de Bodegas Rodero (DO Ribera del Duero)
- 20º **Pazo Señorans Selección de Añada 2011**, de Pazo de Señorans (DO Rías Baixas)
- 22º **Portia Summa 2018**, de Bodegas Portia (DO Ribera del Duero)
- 30º **Montecillo Reserva 2014**, de Bodega Montecillo (DOCa Rioja)
- 31º **Ars Collecta Jaume Codorníu 2014**, de Codorníu (DO Cava)
- 32º **Juan Gil Etiqueta Plata 2018**, de Gil Family Estates (DO Jumilla)



VIÑAS FAMILIA  
**GIL**<sup>1916</sup>  
FAMILY ESTATES

Somos Tierra

Juan Gil



CANOBLLAI



ATALAYA

āteca



## La DO Conca de Barberà triplica en doce años su producción de vinos de Trepat En 2004 solo una bodega empleaba este varietal frente a las 15 de 2019

La variedad tinta Trepat, autóctona del territorio amparado por la DO Conca de Barberà, ha pasado de ser una uva testimonial en la zona a posicionarse como el estandarte de la mencionada figura de calidad.

Así lo puso de manifiesto Bernat Andreu, presidente de la denominación de origen, en un almuerzo celebrado el 11 de mayo en Madrid. Un encuentro en el que pudieron degustarse diversos vinos tranquilos y espumosos, tintos y rosados, elaborados con esta variedad y con otras tintas autorizadas como la Merlot y la Cabernet Sauvignon; y otras blancas como la Parellada, la Macabeo o la Viognier. De este modo, la producción de vinos elaborados con la Trepat como variedad principal ha pasado de los 42.300 litros (56.400 botellas) registrados en 2007 a los 151.521 litros (algo más de 200.000 botellas) de 2019, a falta aún de calificar entre 6.000 y 12.000 litros de al menos cuatro bodegas que, en estos momentos, se encuentran en plena crianza.

Y si la producción de vinos elaborados a partir de la Trepat ha experimentado un notable crecimiento, también lo ha hecho el número de bodegas que han apostado por ellos. Si en 2004 -primer año de los que se tienen registros- tan solo una bodega se atrevía con esta variedad, en 2019 esa cifra se elevaba hasta 15, mientras que este mismo año alcanzaba las 19.

Algunas de esas bodegas son, en realidad, cooperativas vinícolas que cuentan con una larga tradición en la zona y que, tras vivir un auge destilador y sufrir los envites del éxodo rural, se vieron influenciadas positivamente con la llegada de elaboradores dispuestos a embotellar.

Actualmente, en su conjunto, ya no solo elaboran vinos rosados tradicionales, muy demandados ahora por ser ágiles, amables y fáciles de beber, sino que los tintos han ido ganando cada vez mayor protagonismo hasta alcanzar los 84.000 litros y lograr así superar a los rosados.

Ratificada como denominación de origen en 1989, Conca de Barberà también da cabida a otros varietales importa-

dos para atender la demanda que hace unas décadas solicitaba vinos con perfiles más internacionales. Hoy, esas variedades, entre las que se cuentan blancas como la Chardonnay, la Chenin o la Moscatel de Alejandría; y tintas como la Cabernet Franc, la Cabernet Sauvignon, la Merlot o la Syrah, están perfectamente adaptadas a la escarpada orografía de la zona, marcada por una variedad de contrastes térmicos dependiendo de la altitud.

A estas variedades foráneas se suman otras locales que, como la Garrut (Monastrell), la Garnacha, la Macabeu o la Parellada se han ido recuperando para continuar afianzando la identidad de la zona. Una identidad que se potencia con la tendencia creciente al cultivo ecológico.



## Ribera del Duero plantea una aplicación que facilita el autocontrol y la certificación de sus vinos El CRDO decide compartirla con el resto de denominaciones de origen

El CRDO Ribera del Duero ha dado a conocer su WebBacchus, una aplicación de desarrollo propio concebida con el fin de facilitar las labores de control y auditoría que esta entidad desarrolla como certificadora. El éxito y eficiencia de esta nueva herramienta, que ya está disponible entre las bodegas y viticultores de la Ribera del Duero, ha despertado el interés de otros CRDO, por lo que en la Ribera del Duero han decidido licenciar WebBacchus a todos aquellos consejos reguladores que estén interesados. Apuesta así por el máximo crecimiento y prosperidad del sector de los vinos de calidad españoles.

A través de WebBacchus, las bodegas tienen acceso a las parcelas de origen de la uva, variedades vendimiadas, rendimientos, movimientos del vino en las instalaciones, mezclas realizadas, depósitos de almace-

namiento, envejecimiento en barrica, embotellado, y solicitud de contraetiquetas o etiquetado, entre otras prestaciones.

Esta aplicación también tiene en cuenta al viticultor, que podrá ver las parcelas que tiene registradas en el CRDO, grabar solicitudes de vendimia mecanizada o de transporte rápido de uva; y verificar la cantidad vendimiada y a qué bodega se ha llevado. Al mismo tiempo, puede realizar diferentes gestiones con el CRDO, relacionadas con la tarjeta del viticultor, cómo configurar sus parcelas vitícolas o cómo recibir las facturas correspondientes a las cuotas abonadas. WebBacchus permite además tener una visión global y detallada de las acciones de promoción organizadas por el Consejo Regulador en las que poder participar con sus vinos.



## Vijazz Vilafranca 2021 calienta motores Se celebrará entre el 30 de junio y el 4 de julio

El ya tradicional Vijazz Vilafranca celebrará su decimocuarta edición, entre los días 30 de junio y 4 de julio, con un cartel encabezado por Juan Perro, Carles Benavent y Cecile McLorin. En esta ocasión, debido a las actuales circunstancias, no se celebrará la feria de vinos, aunque este producto estará presente en los conciertos, que serán de aforo reducido. En este sentido, el festival arrancará con su edición de Enojazz, en el que los vinos de Familia Torres se maridarán con la música.

## La DO Rueda obtiene la acreditación de ENAC

Por su compromiso con la calidad de sus vinos

El CRDO Rueda ha obtenido la acreditación de la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC) para la certificación de la elaboración de vinos, según la norma internacional de calidad UNE-EN-ISO 17065 de certificación de producto. Culmina así un riguroso proceso de certificación que la entidad inició en 2019, y que ha sido posible gracias al trabajo e implicación de las bodegas inscritas.

La DO Rueda fue la primera de Castilla y León en contar con su propio manual de calidad con el objetivo de garantizar al consumidor la máxima calidad en todo el proceso de elaboración de los vinos. Esta acreditación, otorgada por ENAC, supone un nuevo reconocimiento a todo ese trabajo que, desde el propio Consejo Regulador y desde las bodegas, se está desarrollando desde hace años.

Supone una garantía para el consumidor, donde el origen y la calidad son el referente a la hora de elegir los vinos de la DO Rueda.

“Uno de los objetivos prioritarios del Consejo Regulador es generar confianza en el consumidor y, por eso, desde la DO Rueda nos marcamos los más altos niveles de exigencia. Conseguir esta acreditación supone un paso más en nuestro trabajo para garantizar el origen y

la calidad de nuestros vinos, ya que nos permite emitir un certificado con sello europeo, que nos da aún más fuerza y credibilidad en los mercados internacionales”, asegura Carmen San Martín, presidenta de la DO



マグロの刺身、トロ、サーモン、ハマチ、いくらと雲丹の軍艦巻き、マグロ、サーモンの握り、生山葵

ALBARIÑO RÍAS BAIXAS  
**GUSTA ALLÍ  
GUSTA AQUÍ**

Rias Baixas  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Consume con responsabilidad

## Emilio Moro vuelve a convocar su Premio a la Innovación

Dirigido a startups españolas y dotado de 10.000 euros

Bodegas Emilio Moro ha convocado por segunda vez su Premio a la Innovación que, dotado de 10.000 euros, tiene como objetivo reconocer e impulsar el talento de las startups españolas, establecer sinergias con el ecosistema emprendedor y encontrar ideas que revolucionen el mundo del vino a través de las nuevas tecnologías y la digitalización.

Tras una exitosa primera edición, en la que se presentaron más de 160 candidaturas y resultó ganador un proyecto basado en la creación de un robot 100% autónomo y eléctrico para automatizar la poda, la bodega mantendrá abierto el nuevo plazo de inscripción hasta el próximo 5 de julio.

Los proyectos candidatos deberán reforzar una de las siguientes áreas estratégicas: digitalización de las bodegas (proyectos que permitan la monitorización y el control de todos los procesos de elaboración del vino, desde su fermentación y crianza, hasta la optimización y el seguimiento del embotellado y transporte), conocimiento del cliente (proyectos orientados a conseguir una mayor fidelización de la clientela, un mejor conocimiento de sus necesidades o un mayor alcance a nuevos nichos de mercado a través de servicios y experiencias innovadores) y soluciones agrotech (ideas que permitan la monitorización y optimización de todos los procesos en el viñedo, desde la preparación del terruño hasta la vendimia y la llegada de la uva a la tolva, mejorando la eficiencia de los recursos utilizados y asegurando la mayor calidad del producto).

Para participar, las startups solo han de elegir una de las categorías, rellenar su solicitud a través de la web <https://premioinnovacion.emiliomoro.com>, tener una actitud ganadora y, por supuesto, contar con una idea innovadora.

Entre los proyectos candidatos se elegirán cinco finalistas, que serán convocados para presentar su proyecto en la final, ante el jurado del Premio a la Innovación Bodegas Emilio Moro 2021.



## Bodegas Arzuaga, galardonada por su oferta turística Recibe el Premio Excelencias Turísticas 2020

El jurado de los Premios Excelencias -integrado por nueve personalidades de diferentes países del mundo del turismo, el arte y la gastronomía- ha concedido mediante voto secreto el Premio Excelencias Turísticas 2020 a Bodegas Arzuaga por su amplia y atractiva oferta enoturística.

José Carlos Santiago, presidente de la organización responsable de los galardones, Grupo Excelencias, ha valorado la "gran oferta enoturística" de la bodega, "que une sus afamados vinos con la reserva visitable de la finca".

Se desprende así que la oferta enoturística de Bodegas Arzuaga es la más completa del panorama nacional, ya que, a la visita de una de las bodegas más relevantes de la Ribera del Duero y la opción de conocer sus vinos de primera mano, se suma la posibilidad de contemplar un espectáculo natural como el que ofrece la finca La Planta.

En esta reserva de 1.400 hectáreas se pueden admirar de cerca los ciervos, jabalíes y muflones que viven en ella, así como la plantación de viñedos o la imponente encina milenaria que da nombre a la finca.

Además, Arzuaga ha añadido a su oferta gastronómica tradicional ribereña una apuesta por la alta cocina gracias a la propuesta de Taller, el restaurante que dirige Amaya Arzuaga y que está reconocido con una Estrella Michelin.

## Ponte da Boga incluye el trekking en su propuesta de ocio Permite conocer la zona y descubrir sus vinos



Ponte da Boga presentaba recientemente una nueva oferta enoturística que invita a conocer su entorno y su tradición vitivinícola centenaria.

La bodega más antigua de la Ribeira Sacra apuesta ahora por una ruta guiada de trekking por Costa de Alais, finca ubicada en la parroquia de Alais, frente a los Bosques Máxicos de Castro Caldelas, donde domina el río Edo.

Los visitantes pueden disfrutar así de una propuesta de turismo activo subiendo los escarpados bancales que caracterizan a la zona, donde se cultivan las diferentes variedades de uvas típicas. Con ello, pueden también acercarse en cierta forma al sacrificio de las labores de conservación del cultivo, lo que se conoce como viticultura heroica.

Esta actividad tiene una dificultad media, con una pendiente de un 60% e incluye como broche final una visita a la bodega y una cata comentada de tres de los vinos más significativos de Ponte da Boga.

## Madrid Fusión estrenó un congreso dedicado al vino MF The Wine Edition ofreció sesiones teóricas y prácticas

Al margen de las tradicionales sesiones de cata, en las que algunas de las bodegas más importantes de nuestro país dan a probar sus vinos a los profesionales más existentes, Madrid Fusión presentaba este año MF The Wine Edition, un congreso dedicado al vino en el contexto del prestigioso encuentro gastronómico.

Entre los pasados días 31 de mayo y 2 de junio, esta nueva iniciativa se desarrolló de manera presencial, y ofreció la opción de seguir las ponencias a través de una plataforma digital.

MF The Wine Edition contó con un consejo asesor internacional formado por Almudena Alberca (Master of Wine, MW), Pedro Ballesteros (MW), Andreas Kubach (MW), Ferran Centelles (exsommelier de El Bulli), Norrel Robertson (MW), María Naranjo (directora de la Dirección de Alimentos, Vinos y Gastronomía de ICEX España), Benjamín Lana (vicepresidente de Madrid Fusión y presidente de Vocento Gastronomía) y Patricia Mateo (CEO de

Mateo&CO y directora de Vocento Gastronomía). El evento estuvo patrocinado por Wines from Spain from ICEX.

La programación incluyó sesiones teóricas, mesas redondas, ponencias, conversaciones y presentaciones que, a lo largo de la mañana, intentaron ofrecer una visión amplia e interesante de lo que está sucediendo en el mundo del vino.

Entre otros temas, se habló de los vinos naturales, las casas de subastas y los vinos de lujo.

Durante la hora de la comida también tuvieron lugar exclusivos maridajes que, con el nombre de "Vinomios", pusieron a prueba las posibilidades del vino con todo tipo de comidas.

Por la tarde, las ponencias adquirieron un carácter práctico, con catas magistrales que trataron de demostrar desde la copa particularidades que afectan al vino, como la importancia del viñedo para el envejecimiento o la relación entre los cambios en el clima y el carácter de los vinos.



# RICARDO DUMAS

Pensados para disfrutar

**Bodega Ricardo Dumas**  
09311 La Horra (Burgos)  
Tel.: 947 542 057 - info@ricardodumas.com  
www.ricardodumas.com

**El viñedo de El Grifo será ecológico en 2025**  
*Coincidiendo con su 250 aniversario*

Tras su adquisición hace ya algunos años, la familia Otamendi inició la reconversión a ecológico de las 32 hectáreas de viñedo que rodean a El Grifo. Y parece que la meta está cada vez más cerca, pues la bodega lanzaroteña ha fijado la culminación de su proyecto para el año 2025, coincidiendo con el 250 aniversario de su construcción.

Reconvertir el viñedo en ecológico significa que todas las prácticas como el abonado, los productos fitosanitarios contra las plagas de la viña y la erradicación de malas hierbas se ajustan a la legislación ecológica.

El Grifo también acometerá la conversión de otras 20 hectáreas de viñedo familiar y ayudará a sus viticultores a sumarse a la reconversión. Les asesorarán en los trámites burocráticos y han concertado con ellos un precio superior por su uva ecológica.

De este modo, en 2025, El Grifo tendrá un cultivo completamente ecológico de 75 hectáreas.



**Erial TF representará al Museo del Vino de Peñafiel durante los dos próximos años**  
**Resultó ganador en el VIII Premio Concurso Vino de Museo 2021**

El tinto Erial TF, elaborado con Tempranillo por Bodegas Epifanio Rivera, ha resultado ganador del VIII Premio Concurso Vino de Museo 2021. Así lo decidía el jurado que, integrado por sumilleres profesionales, cató un total de 264 muestras. El galardón concederá al vino ganador el honor de representar al Museo Provincial del Vino (MPV) a lo largo de los dos próximos años en su ubicación de Peñafiel (Valladolid). Para ello, la entidad adquirirá un total de 2.500 botellas de 750 ml. El jurado también otorgaba dos accesit: uno al rosado Mucy, de Bodegas Mucy (DO Cigales) y otro al blanco Verdejo Meraldis, del Grupo Yllera (DO Rueda). En ambos casos, el premio consiste en la adquisición de 500 botellas de 750 ml. El MPV se hará cargo de la etiqueta conmemorativa y de la contraetiqueta.

**Alma de Carraovejas presenta su nuevo proyecto en Ribera del Duero**

*Se trata de Milsetentayseis, representado por dos vinos*

Alma de Carraovejas, la bodega ribereña en torno a la que se aglutinan proyectos como Ossian Vides y Vinos, Emilio Rojo, Viña Meín, Aiurri, SV Wines y el Restaurante Ambivium, presentaba recientemente su nuevo proyecto vitivinícola en Ribera del Duero, más concretamente en la singular zona de Fuentenebro.

Aquel entorno destaca por su altitud, que se sitúa alrededor de los 1.000 metros; su clima extremo, sus suelos de extraordinaria riqueza mineral y una historia íntimamente ligada a la viticultura.

En una rueda de prensa celebrada en Madrid, los asistentes pudieron degustar en primicia los primeros frutos de esta nueva aventura: Milsetentayseis Tinto 2018, primera añada de esta referencia; y el rosado Milsetentayseis La Peña 2019, segunda añada en su caso.

Milsetentayseis Tinto 2018, es un vino procedente de viñas de más de 100 años

de antigüedad y de viñas nuevas. Está elaborado minuciosamente por parcelas utilizando hormigón, madera y acero inoxidable; revela el carácter mineral de sus suelos de arcilla roja, cuarzo, feldespato y mica. Tras una crianza de 18 meses en fudres y barricas de roble francés de distintos usos y capacidades, sale al mercado la primera añada de esta referencia clave del proyecto.

Por su parte, Milsetentayseis La Peña 2019, es un vino con una marcada personalidad propia muestra la frescura y viveza de un rosado excepcionalmente serio y de una intensidad memorable. Con su origen en la parcela de La Peña, muestra el carácter de las cepas viejas de más de cien años y el equilibrio de las variedades de Tempranillo y Albillo. La fermentación y crianza en barricas de madera de 600 litros otorgan a este vino la complejidad y carnosidad que lo caracterizan.





## Jean Leon presenta las añadas de sus cuatro vinos de finca

De la mano de Mireia Torres y Roser Catasús

Mireia Torres, y Roser Catasús, directora y enóloga de Jean Leon presentaban recientemente las nuevas añadas de sus vinos Jean Leon Vinya Gigi Chardonnay (2018), Jean Leon Vinya Palau Merlot (2015), Jean Leon Vinya Le Havre Cabernet Sauvignon Reserva (2015) y Jean Leon Vinya La Scala Cabernet Sauvignon Gran Reserva (2013).

La bodega del Penedès, perteneciente a Familia Torres, continúa así con el legado de su propietario original, Ceferino Carrión, un emigrante santanderino que triunfó en Hollywood con su restaurante Vinya La Scala, a quien rinde tributo con estos cuatro vinos de finca, certificados como tal desde 2013.

**Jean Leon Vinya Gigi Chardonnay 2018** procede de un viñedo de 5 hectáreas plantado en 1967, a 300 metros sobre el nivel del mar. El 50% del vino fermenta en barricas de roble francés de 225 litros y el resto lo hace en fudres de 2.200 litros y depósitos de acero inoxidable, para seguir con una crianza sobre lías durante 6 meses en barricas y otros 6 meses como mínimo en botella. A pesar de que 2018 fue un año muy lluvioso, las temperaturas moderadas beneficiaron la maduración y preservación de los aromas de la Chardonnay, "este es un vino intenso con mucha fruta y muy fresco al mismo tiempo; una fiel expresión de la variedad que suele ser difícil de conseguir en los Chardonnays mediterráneos del Penedès", comentaba Roser Catasús.

**Jean Leon Vinya Palau Merlot 2015** cumple 20 años desde que se elaboró por primera vez. El viñedo de 10 hectáreas está situado entre 265-275 metros de altitud y se plantó en 1991. Tras la fermentación en acero inoxidable, el vino envejeció durante 12 meses en barricas de roble francés y entre 6 y 12 meses en botella.

La Merlot es una variedad especialmente sensible al cambio climático, por ser de brotación y maduración tempranas. 2015 fue una gran añada para tintos, un año seco y con temperaturas moderadas que favorecieron el buen estado sanitario de la uva, resultando en un vino delicado y con mucha fruta.

**Jean Leon Vinya Le Havre Cabernet Sauvignon Reserva 2015** procede de un viñedo de 16 hectáreas plantado en 1968. Este vino también fermenta en acero inoxidable y hace una crianza de 12 meses en barricas y un mínimo de 2 años en botella. Si 2015 fue una muy buena añada para las variedades tintas, lo fue incluso más para las más tardías como la Cabernet, que pudo beneficiarse de las lluvias de finales de agosto y principios de setiembre, favoreciendo un final de maduración lento y gradual. "El resultado es un vino elegante y concentrado, muy mediterráneo", señalaba Mireia Torres.

**Jean Leon Vinya La Scala Cabernet Sauvignon Gran Reserva 2013** es el vino más exclusivo de la bodega, ilustrado por la artista Gloria Muñoz. Procede del primer viñedo que plantó Jean Leon en 1963, sobre una superficie de 8 hectáreas con una elevación de 270-295 metros. 2013 fue una gran añada, con un periodo vegetativo lluvioso y un verano seco y temperaturas moderadas. Todo ello favoreció una maduración lenta y una uva de gran calidad, que se sometió a una larga maceración de las pieles. El vino envejeció 24 meses en barricas de roble francés y un mínimo de 3 años en botella, y se muestra con mucha fruta madura y untuosidad. Según Mireia Torres, "Vinya La Scala 2013 presenta multitud de matices aromáticos; es un vino complejo, estructurado y elegante".

TOBÍA OSCAR TOBÍA ALMA TOBÍA





**Ferratus presenta Ferratus Rosado 2020**  
Un rosado con alma de tinto

La bodega ribereña María Luisa Cuevas daba a conocer el pasado 27 de mayo, a través de una cata online, su nuevo Ferratus Rosado, un monovarietal de Tempranillo con alma de tinto de la añada 2020.

Las uvas con las que está elaborado proceden de viñas con más de 20 años de antigüedad, ubicadas a 860 metros de altitud.

Tras un sangrado efímero a baja temperatura, un sutil trabajo sobre lías y una fermentación parcial en barrica, la propietaria de Ferratus, con la ayuda de su director técnico, Emmanuel Ivars y todo su equipo, consigue un nuevo estilo de rosado que se aleja de las tendencias y modas actuales.

Se trata de un vino con mucha personalidad. Un vino potente, con 14,5° de alcohol que presenta un atractivo color coral; aromas de fresa y cereza que se mezclan con otros como el clavel, el geranio y la violeta; y un fondo de laurel, clavo y pimienta rosa. Su boca es inusual, densa, con una acidez muy equilibrada, armada y refrescante.

**Finca Tinedo lanza su vino de parcela Mosca tel Seco**

Elaborado con uvas Moscatel de Grano Menudo

La bodega familiar Finca Tinedo, fundada en 1846, reaparece en el mercado español con Finca Tinedo Moscatel Seco 2020 después de haber dedicado su producción a los mercados internacionales en los últimos tiempos.

Manuel Álvarez-Arenas, quinta generación de la bodega más antigua de La Mancha, apuesta ahora por sus vinos de finca y de parcela, dando comienzo así a una nueva etapa para la empresa.

Elaborado con uvas de la variedad Moscatel de Grano menudo, procedentes de una pequeña parcela de tan solo media hectárea, el nuevo vino presenta un corte contemporáneo, con una crianza de siete meses con sus lías en huevos de homigón.

Con tan solo 1.100 botellas puestas a la venta, Finca Tinedo Moscatel Seco 2020 es el resultado del equipo de la enóloga Silvia Burruazo.



**8A Maitena, nuevo rosado de bodegas ochoa**

Un vino elaborado con uva Garnacha

Bodegas Ochoa lanzaba recientemente al mercado su nuevo vino 8A Maitena, un rosado elaborado con uva Garnacha del que tan solo ha elaborado 6.000 botellas.

La bodega descubría hace ya algunos años una colección de Garnachas ancestrales de más de 50 años y, con la ayuda de la Universidad Pública de Navarra, decidía sobreenjertar más de 200 clones en su propio viñedo de Garnacha, ubicado en Finca El Bosque de Traibuenas.

Elaborado por prensado, el vino ha fermentado en barricas nuevas, en las que se ha criado sobre lías durante 5 meses.



**Tío Pepe Fino en Rama 2021, nueva añada de González Byass**

Destinará los beneficios a ayudar a la hostelería

La bodega jerezana González Byass acaba de presentar la décimo segunda edición limitada de su Tío Pepe Fino en Rama, en esta ocasión correspondiente con la añada 2021. Nuevamente, el enólogo Antonio Flores ha conseguido reflejar la esencia de la tierra albariza y la flor de levadura que tanto caracteriza al estilo de González Byass, basado en la finura, la delicadeza, la elegancia, la fuerza y la potencia. En definitiva, Tío Pepe en Rama 2021 refleja la más pura expresión de la viña y la bodega, del origen y la crianza.

Un vino inspirado en los días en los que el fino se consumía directamente desde la bota, sin someterlo a los procesos habituales de clarificación y filtración. O, dicho de otra manera, un vino en rama.

Por su intensidad y sapidez, resulta esencialmente gastronómico, ideal para servir en frío, mejor en copa de cristal fino, para disfrutar de pescados, mariscos, verduras, chacinas, cocinas especiadas y arroces variados.

Como ya sucedió en 2020, González Byass destinará los beneficios de la nueva saca de Tío Pepe en Rama para ayudar a la hostelería.

**Barbadillo o apuesta por una edición especial de su Manzanilla Solear**  
Con motivo de su bicentenario

Barbadillo ha decidido recuperar la imagen original de su Manzanilla Solear para celebrar su 200 aniversario. La bodega de Sanlúcar de Barrameda lanzará así una edición especial de tan solo 12.000 botellas, muy similar a la que ya presentó hace más de 80 años.

Manzanilla Solear recorre, durante sus seis años de crianza bajo velo de flor, cinco cascos bodegueros, empezando en la bodega del antiguo convento de San Agustín y terminando en la Arboledilla, donde la crianza biológica alcanza su máxima expresión.

Una larga crianza en una ubicación privilegiada es lo que marca el carácter de este vino fragante, amable y suave a la vez que añejo.

Este lento recorrido aporta a Manzanilla Solear el carácter único que hoy tiene, que le ha valido para lograr las máximas puntuaciones en multitud de certámenes. Solear Bicentenario estuvo presente en diferentes puntos de la capital sevillana a través de unos mupis interactivos que permitían exhibir la botella real y, a la vez, conseguir esta edición especial escaneando un código QR.





## Manuel Villanueva traslada al papel su sección Palabra de Vino

Publicada cada sábado en el diario digital Nius, propiedad de Mediaset España

La sección "Palabra de vino", que cada sábado actualiza sus contenidos en el diario digital Nius, perteneciente a Mediaset España, se adapta ahora al formato de libro y se pone a la venta en las principales librerías españolas.

Bajo el título "Palabra de vino. El placer de una grata conversación hasta apurar la botella", Manuel Villanueva, director general de contenidos de Mediaset España, traslada al papel su afición al vino a través de una serie de entrevistas a los más diversos personajes del mundo de los negocios, el cine, la música, la gastronomía, el deporte o la literatura española.

"Hay que escuchar al vino, porque el vino te habla, te da la oportunidad de vivir varias vidas", comenta el sommelier Josep Roca en una de

las treinta entrevistas en las que el Correcaminos Gastronómico (como firma Villanueva) también departe con Alejandro Sanz, José Coronado, Iker Casillas, Raúl del Pozo, Edurne, Martín Berasategui, Juan Echanove, Susi Díaz, Manuel Rivas, Javier Sardá y Álex González.

Cada encuentro está regado con una botella de buen vino, cuyas características son comentadas al final de las entrevistas, por si los lectores desean acompañar la lectura con una copa (o dos) del caldo que la inspiró.

En el epílogo del libro, el actor y presentador Carlos Sobera resume la esencia de la obra de la siguiente manera: "Creo que Manolo ha dejado claro el extraordinario maridaje entre el vino y la conversación, aún más si esta se produce entre amigos".



**Eno**  
**TURISMO**

En el corazón de la Ribera

Visita a la bodega y los viñedos.  
Taller de iniciación a la cata con  
degustación de tapas gastronómicas.  
Catas en barrica.

**ARZUAGA**

RESERVAS

983 68 70 04

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

Ctra. N.122 Aranda-Valladolid, Km 325  
Quintanilla de Onésimo, Valladolid



Alberto Saldón

Director de Lalomba, bodega de Vinos de Finca de Ramón Bilbao

# Historias del vino

Recojo el guante de *Vivir el Vino* agradecido y con la ilusión y vocación del periodista que llevo dentro. Recuerdo con nostalgia mi primera clase en la facultad de periodismo de Valladolid, la asignatura del estreno fue "Historia de la comunicación". En aquella diminuta aula se abrieron para mí unos enormes ventanales al mundo, que despertaron la necesidad de contar historias. Retomo hoy esa primigenia idea de escribir y compartir algunas "historias del vino".

Sirva este primer encuentro con ustedes, señores lectores, para agradecer y poner en valor el trabajo antropológico y social de una especie casi en extinción, los contadores de historias del vino.

Sin duda, los hacedores son protagonistas. También sus vinos. Las regiones, los viñedos, las bodegas, los árboles genealógicos. Hasta las vetustas botellas cubiertas de polvo copan portadas y artículos, pero hoy, en este sencillo tintero vitícola, me gustaría elevar la figura de las personas que cuentan las historias del vino. Personas que escriben de vino, que beben vino y que lo viven.

Los comunicadores del vino, ya sean periodistas formados o simplemente gentes del bebercio y de la buena pluma, llevan años acercando al consumidor la cultura del vino de nuestro país. Unos con "puntos" y otros con toda clase de recursos ortográficos. Algunos, avezados exploradores, otros sesudos catadores, pero todos sedientos comunicadores de la historia vitivinícola de España.

No diré nombres para no olvidar ninguno, pero los pioneros, los que ustedes tienen en la cabeza mientras leen estas líneas, empezaron a escribir cuando en este país se consumía más vino que páginas de opinión. Cuando la cultura del vino estaba siempre encima de la mesa en el almuerzo y no en las redes sociales.

Merece la pena revisar algunas de aquellas añejas publicaciones y ver cómo se descubrían territorios y variedades más allá de las clásicas. Un nuevo mundo de estilos, sabores y culturas que imprimían diversidad en un momento en el que no había *winebars*, que daban visibilidad a nuevos proyectos y que amplificaban y saciaban la sed de conocimiento de los primeros *wine lovers*. Las primeras revistas de vino traían, además, en muchos casos, los primeros clubes de vino. Un canal de comercialización para las DOs que empezaban a surgir y una oportunidad y un punto de encuentro para productores y consumidores.

La segunda generación de periodistas del vino irrumpió con la era digital y con ella el desafío de internet, la oportunidad y el reto de la competencia atomizada de contenidos gratuitos. Más cantidad pero no siempre más calidad.

Algunos medios de comunicación del vino galoparon bien los primeros años de la era de internet pero otros muchos no supieron adaptarse. Era un nuevo lenguaje, una nueva comunicación y periodistas, editores y la autopista de la información no eran coetáneos. Primer drama y primeras bajas.

Al igual que algunos clones se han sabido adaptar al cambio climático, los *plumillas* hacen malabares para flexibilizar su oferta de contenidos en las diversas plataformas. Incluso mudan la piel para ser *influencers* y cronistas a partes iguales en estos tiempos de pandemia que vivimos. Todo esfuerzo es poco para mantener intacta la vocación de compartir la actualidad, la información y la cultura de una industria de la que viven y beben muchas familias en España.

Resumo estas líneas con un honesto agradecimiento a todos los que han dado, dan y darán visibilidad al vino. A los que en el día a día, ya sean redactores o *copywriters*, se empeñan por que el vino no pierda ni una columna más en la prensa española y que ni una publicación más baje la persiana.

Es cosa de todos. Así que por favor, bajen ustedes al quiosco o completen una suscripción online y descorchen una botella para "Vivir y leer el Vino".

"Las primeras revistas de vino traían, además, en muchos casos, los primeros clubes de vino"

# BALANCINES

VIÑEDO ECOLÓGICO





**Jesús Rivasés**  
Columnista, tertuliano y escritor

## Txakolina en Nueva York

El txakolí –txakolina en euskera- es un vino del País Vasco, un vino de cosecha que puede definirse como joven, fresco, afrutado, algo ácido y ligeramente efervescente. Muy popular en la zona, su conocimiento y consumo son muy limitados más allá del territorio vasco, aunque ahora, de una forma quizá un tanto sorprendente, acaba de dar el salto y ha cobrado cierta notoriedad en Nueva York, en donde es posible acceder a media docena de txakolinas diferentes. La historia es simple o compleja, pero algo sorprendente y queda la duda de si todo ha sido casualidad o el resultado de una campaña organizada.

Eric Asimov, crítico de vinos de The New York Times, el diario neoyorquino con unas secciones de comida y bebida tan seguidas como influyentes, dedicó hace unas semanas todo un artículo al txakolí, “txakolina”, como él escribe. Todo empezó, según el crítico, con su presencia en una “larga comida al mediodía en una terraza en el País Vasco español”, concretamente en Getaria, aunque no da más detalles. El almuerzo, según su relato, fue largo y ancho en la mejor tradición vasca, y estuvo regado con “muchas botellas” de txakolina. Explica que el menú fue sobre todo de pescado, aunque admite que hay platos que no recuerda, pero añade que si hubieran comido cordero o ternera hubieran bebido lo mismo y, remacha, “quizá estaríamos bebiendo txakolina”.

La producción y consumo de txakolí está documentado hasta la Alta Edad Media, aunque los más estudiosos apuntan a los siglos XVII y XVIII como los momentos de máximo

esplendor histórico de este vino. El txakolí, no obstante, vive desde finales del siglo XX una especie de edad dorada. Existen tres denominaciones de origen, la Getariako Txakolina (identificada con Guipúzcoa), que data de 1989; la Bizkaiko Txakolina (identificada con Vizcaya), que obtuvo el reconocimiento en 1994 y; por último, la Arabako Txakolina. El txakolí, por otra parte, es un vino de entre 9 y

**“El txakolí, no obstante, vive desde finales del siglo XX una especie de edad dorada”**

11 grados, que se elabora con uvas autóctonas, como la Hondarrabi Zuri para los blancos y la Hondarrabi Beltza para los tintos, a las que se añadiría la Folle Blanche. Getariako Txakolina, no obstante, destaca y lleva la voz cantante en el txakolí blanco, el más consumido.

Eric Asimov, el crítico neoyorquino, escribía hace unas semanas en las páginas de The New York Times que “hace veinte años, la txacolina era en gran parte desconocida en los Estados Unidos, pero se ha vuelto cada vez más popular y ahora no es nada difícil de encontrar, sobre todo cuando el clima se vuelve cálido”. El experto, además, incluía en su crónica tres recomendaciones concretas, todas de la denominación Getariko Txakolina, y especificaba dónde se pueden conseguir en los Estados Unidos y los precios de venta de referencia en ese país. La selección del americano es discutible, pero en cualquier caso es una curiosidad interesante y también una campaña de imagen magnífica para los vinos elegidos. Asimov recomienda Antxiola 2020 (19\$/botella), Ulacia 2019 (20\$/botella) y Ameztoi 2020 (22\$/botella). El crítico, además, por si sus lectores tienen problemas para encontrar las botellas elegidas, también sugiere otras como Rezabal, Berroja, Bengoetxe y Txomin Etxaniz (DO Getariako Txakolina), Doniene (Bizkaiko Txakolina), y Xarmant (Arabako Txakolina). También aclara algo obvio para los amantes de este vino, pero quizá no para quienes lo descubren: es un vino joven y hay que buscar la cosecha más reciente, porque cuanto más fresco sea el txakolí, mejor. Hay, por supuesto, muchos más txakolís elaborados por un centenar y medio de bodegas -una gran parte cooperativas-; algunos de tanta o mayor calidad que los que han tenido los honores de ocupar las páginas de The New York Times. Como siempre, es cuestión de gustos y preferencias y, por citar alguno, me decanto por Hiruzta, elaborado con Hondarrabi Zuri, que tiene la ventaja de que se puede encontrar con cierta facilidad más allá del País Vasco y con un precio de entre 9 y 10 €/botella. Casualidad o campaña organizada, el txakolí ha plantado una pica en Nueva York.



# PAGODELVICARIO

Denominación de Origen Protegida  
Vino de Pago



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

Ctra. Ciudad Real - Porzuna (CM-412) Km. 16 · 13196 Ciudad Real · Tel: 926 666 027



Manuel Herrera

Propietario de Finca Herrera Vinos y Viña Española Consulbría

## “So ... Natural”

Se preguntarán por qué título mi escrito en inglés y no lo hago en español: “Tan... Natural”. Pero tengan en cuenta que ese “so” también podría ser interpretado como un adverbio coloquial: “so natural”, como cuando decimos “so bruto” para reforzar el significado de la palabra a la que precede. Podríamos igualmente entender ese “so” como una contracción de “seor”, variante vulgar de “señor”...

Mi padre tenía un burro zamorano que se llamaba Serapio. Mi sueño es tener uno propio, Serapio II, aunque también podría llamarle Natural y así podría decirle: “¡So, Natural!”. En letras capitales, ese “SO” también podría guiarnos hacia el suroeste, desde Madrid hasta Sanlúcar de Barrameda, para tomarnos una manzanilla con unos langostinos... Ese mismo “SO”, si le añadimos un dos, nos sumerge en el apasionante mundo de la química: SO<sub>2</sub> o dióxido de azufre, como el que desprende el mismísimo demonio. Aunque si algunos lo ven reflejado como E-220 (y no me refiero al Mercedes) en las etiquetas de esos zumos tan “naturales” y en otras muchas cosas habituales de nuestra dieta, pues no pasa nada.

¿Y qué hay del término “natural”? Aparte de ser un posible candidato para nombrar a mi soñado burro zamorano, también nos encontramos con personas “naturales”, yogures “naturales”, luz “natural” e, incluso, “Gas Natural”. Pero si atendemos a una de sus acepciones, descubrimos que se refiere a cualquier cosa procedente “de la naturaleza, relacionado con ella o producido por ella sin la intervención del hombre”. Entonces, ¿el vino natural es el que se hace solo? ¡Qué maravilla!

Todo en esta vida está cada vez más polarizado, así que eres de vinos naturales o no lo eres. O estás en el “lado oscuro de la fuerza”, como dice un amigo al que dedico estas líneas, o eres un “Jedi” de los que ahora salen como setas en la vertiente natural de esta gran viña del Señor...

**“Todo en esta vida está cada vez más polarizado, así que eres de vinos naturales o no lo eres.”**

No hay grises, qué pena. Somos muchos los que respetamos al máximo la tierra, los que utilizamos el mínimo de sulfuroso, y los que usamos taninos naturales en la fermentación, clara de huevo para clarificar y un viejo filtro de arenas. Y no somos nadie, no somos naturales. Pero supongo que sí somos honrados y limpios.

La ley no entra en lo natural y casi que mejor, porque seguro que si esto se legisla se lía más gorda y ya tenemos bastante con lo ecológico y, últimamente, con lo vegano. Ya hay tabernas de vinos naturales pero..., ¿crecerán en número y evolucionarán a mejor, mi querido Carlos Campillo? Ilustre amigo, vecino de Grenoble, parido en Zaragoza y ya madrileño, rey de los bistrotts, que ahora despacha en la mismita plaza de Cascorro. Vinos “sin venenos”, llega a predicar, pero yo no discuto con él. Es un buenazo este antiguo segundo línea de rugby que hace las mejores terrinas varias que he probado (la de conejo con pistachos es mi preferida) y que cocina de lujo. Y como no podía ser menos, sus ostras y sus *boulots* son también naturales.

Para mí hay alguien muy importante, y esto va por él. Con él sí discuto, y me gusta. Para mí es un recuperador de viñas; dicen que las susurra. Se trata de alguien que va a dejar la Tierra mucho mejor de lo que se la encontró. Alguien que hace vinos que me emocionan y que me trae vinos “naturales” de Francia, que me gustan y me enseñan. Alguien que hace de hermano mayor y siempre de amigo. También lo fue de Pascual, durante el tiempo que la vida les dejó. Alguien que no podía ser de otro lugar que Peñafiel, donde las calles rezuman vino y en cuyo castillo hay un pedazo del alma de mi padre. Es el Luke Skywalker de los vinos, se relaciona con marcianos y se llama Alfredo Maestro. ¡So, Alfredo! Sabes que nos queda pendiente hacer ese vino juntos y firmar la paz en la galaxia, y que mi burro Natural, con el que espero tener largas charlas, sea testigo del acontecimiento.

Saludo desde aquí también a mi amigo y gran hacedor de vinos, Vicente Flors, que es testigo actual de nuestras discusiones y se ríe con nosotros. Hombre bueno y sabio que me debe un arroz y que espero me conteste a esta pregunta cuando demos cuenta de él: El vino de las bodas de Caná, ¿llevaba sulfuroso?

Así que, Alfredo, no te digo nada, que ya lo dijo Jesucristo en tiempos de Tiberio. Muchos seguimos utilizando esta frase 2.000 años después, como también se usaba y seguiremos usando el sulfuroso... Así pues, al César lo que es del César.

## Iura

AtAvus Prior At - DoQ Prior At

 Cabernet Sauvignon, Garnacha Negra y Syrah

Iura nace en un pequeño valle de la finca de Atavus Priorat, ubicada en el término municipal de la localidad tarraconense de Gratallops. Por allí pasa el río Siurana, pequeño también, pero con una larga historia que fluye por todo su cauce. Tributario del Ebro, este afluente se desprende de algunas de sus letras para dar vida a Iura, un vino que refleja en su etiqueta la fusión de sus aguas con la "pedra blava" (piedra azul o licorella), uno de los cinco tipos de pizarra que componen los suelos del Priorat. Iura es también un término latino empleado para "jurar" o "dar algo por cierto". Y eso es precisamente lo que hace este coupage: dar fe de las señas de identidad que, inevitablemente, definen la viticultura de la zona.



## Opta

CalzADill A - PAGO CalzADill A

 Tempranillo, Garnacha y Syrah

Con su nombre, este vino rinde tributo al antiguo poblado romano de Opta, ocupado actualmente por la localidad conquense de Huete. De aquellos tiempos, los moradores del siglo XXI conservan el gentilicio de optenses, además del lapis specularis –yeso cristalizado o espejuelo- que compone sus suelos y que atrajo hasta la zona al antiguo imperio. Este mineral solía emplearse en la fabricación de ventanas y elementos ornamentales. Hoy engalana la etiqueta de Opta, un vino elaborado por Calzadilla, la bodega que también homenajea con su nombre a las calzadas que se usaban para transportar el mencionado lapis specularis.



## pag O Mota

PAgo Florentino - vt CAstill A

 Chardonnay

Florentino Arzuaga, fundador y propietario de Bodegas Arzuaga en la Ribera del Duero, recalaba a finales del siglo pasado en la localidad ciudadrealeña de Maglón, inmerso en su búsqueda de terrenos donde plantar olivares con los que elaborar su propio aceite de oliva virgen extra de Cornicabra, variedad autóctona de Castilla-La Mancha. En esa aventura se topó con La Solana, una finca que resultó idónea para el cultivo del viñedo. Con el tiempo, tanto la excepcionalidad de aquel terruño como el esmerado método de elaboración empleado recibía el reconocimiento oficial de Denominación de Origen de Pago. De ahí, la primera parte del nombre del vino. La segunda, Mota, se corresponde con un pajarillo que habita en las zarzas de la zona. Un ave huidiza, muy difícil de ver y que hay que descubrir. Igual que este vino, que bien merece ser descubierto.





Santiago Jordi

Elaborador y presidente de la Federación Española de Asociaciones de Enólogos

## Nuestro peor enemigo

Muchas veces pienso que cuanto más sé –o creo saber- sobre determinados aspectos del mundo del vino, menos cosas me gustaría saber, porque cada vez las entiendo menos. No entiendo que instituciones y organismos lleven años tomando decisiones en contra de nuestro sector. Tampoco entiendo que no se esté haciendo lo suficiente para amortiguar la caída del consumo que estamos registrando y que continuará con las siguientes generaciones. Y mucho menos entiendo que sigamos cometiendo los mismos errores que ya cometíamos a finales del siglo pasado, cuando determinadas zonas productoras en alza y en pleno esplendor se empeñaban en categorizar y clasificar el vino como si de un producto exclusivo y no apto para todos los consumidores se tratara.

Afortunadamente, hoy el vino español no solo se conoce por los graneles de Extremadura y Castilla-La Mancha. O por los embotellados de calidad de Ribera del Duero, Rioja o Cava. Sin olvidarnos, obviamente, de la magnificencia de los vinos de Jerez. La riqueza varietal, edafológica y climática que abunda en nuestra nación ha despertado en el nuevo enófilo su curiosidad por otras zonas productoras, que ofrecen vinos con caracteres sensoriales diferentes que llegan a emocionar.

En este sentido, lo que realmente me molesta es el afán de determinados influyentes y líderes de opinión que pretenden influenciar a la opinión pública y ensalzar los vinos atlánticos en detrimento de los mediterráneos. Tan solo es un ejemplo entre los

miles que podemos encontrar cuando nos ponemos a leer sus opiniones en la red o en la prensa escrita. Y es en este punto donde estamos repitiendo el mismo error de antaño. El deber de los comunicadores, entre los cuales me incluyo, no es otro que el de explicar las bondades de un producto transformado que, procedente de una materia prima, está definido por la influencia de muchos factores. Un conjunto que nos hace sentir y conocer de alguna manera su lugar de origen. Nuestro deber no es faltar a la verdad o desprestigiar, entre otras cosas, las variedades, los métodos de elaboración o el origen de otros vinos para tratar de vender las bondades del nuestro, algo que no hace la cerveza.

Desde el punto de vista del marketing y la comunicación, el sector cervecero siempre ha estado muy por delante del vinícola. Históricamente, la industria cervecera ha estado protagonizada en España por las grandes marcas que todos conocemos, con unos estilos muy bien definidos.

Más recientemente surgían las microcerveceras, que elaboran multitud de recetas artesanales de diferentes tipologías y formas de entenderlas. El consumidor, aunque sea en un porcentaje mínimo, ha aprendido a valorar esa variedad, hasta el punto de que las grandes marcas están reflejándola en su portfolio comercial para acercarla al gran consumo de una forma más industrializada.

Parece que los directivos de estos buques insignia, productores en un principio de las cervezas típicas *lager* o *ale* que todos conocemos, lejos de espantarse y manifestarse contra esa tendencia, han decidido adaptarse y apuntarse a la nueva moda. Más que nada porque saben que una buena proporción de las nuevas generaciones que comiencen a consumir las cervezas artesanales de toda la vida acabarán bebiendo las diferentes tipologías vinculadas, por ejemplo, al grado de tueste.

Todo lo contrario de lo que hace el vino, un sector milenario cuyos actores se preocupan más del posicionamiento de su estrategia comercial que de hacer una política de comunicación inclusiva y formativa, desprestigiando a su vecino si es menester. No se tiene en cuenta el flaco favor que con esta actitud hacen tanto al sector vinícola en general como a sí mismos. Más valdría que se centraran en comunicar la magnitud, riqueza y amplitud del cultivo de la vid y de la transformación de sus frutos.

“Lo que realmente me molesta es el afán de determinados influyentes y líderes de opinión que pretenden influenciar a la opinión pública”



# 20 DE ABRIL SAUVIGNON BLANC 2020

Verdeal - DO Rueda

**Ecológico y vegano:** Como el resto de gamas de Bodegas Verdeal, este blanco de Sauvignon Blanc está elaborado siguiendo los preceptos de la agricultura ecológica tanto en el campo como en bodega. Es además un vino vegano, pues su clarificación se realiza con bentonitas tratadas que no aportan metales pesados y que, asimismo, permiten reducir el sulfuroso total.

**Amor paternal:** Un 20 de abril nació la hija de Eduardo Poza, impulsor de Bodegas Verdeal. Había muchas maneras de conmemorar ese hito en su vida, pero el bodeguero decidía hacerlo a través de una nueva gama de vinos, otro de sus amores. Así nació su etiqueta, representada hasta el momento por un Verdejo y este Sauvignon Blanc.

**Un vino moderno:** Sin renunciar a la esencia de la DO Rueda, la versión Sauvignon Blanc de 20 de Abril surge con la intención de satisfacer los paladares más contemporáneos. Sus intensos aromas tropicales nos trasladan a otros lugares, gracias también a una boca refrescante y amable, de acidez controlada.

**Toque femenino:** 20 de Abril Sauvignon Blanc es un vino con un toque femenino. Y no porque esté dirigido a este público –en realidad, ningún vino lo está– sino porque transmite mucho de la experiencia y saber hacer de Silvia Gracia González, directora técnica y responsable del viñedo en Bodegas Verdeal y miembro del panel de cata del CRDO Rueda.



## EMPRANILLO

CARLOS ALCOGER

¿SABES? SIEMPRE ME GUSTA COMPARARME CON UNA BOTELLA DEL MEJOR VINO DE GUARDA...

ESTOY DE ACUERDO...

TE ESTÁS DEJANDO ENVEJECER PORQUE TE RESERVAS PARA EL MOMENTO IDEAL Y ¡AL FINAL ACABARÁS OLVIDADO EN UN RINCÓN!



96



**AALTO FUENTE DE LAS HONTANILLAS 2019**

*aalto*  
Vt Castilla y León



Verdejo

¿El mejor tinto es un blanco? Cuántas veces hemos escuchado esta pregunta... Pues bien, en este caso el mejor blanco es Aalto, elaborado por un grande de los vinos: Mariano García. Un vino que refleja la zona, el suelo, la altitud y, sobre todo, la variedad. Un Verdejo profundo y amplio, que sabe jugar con la fruta madura y la cítrica para imprimirle frescor, dejando un agradable fondo de suaves especia- dos y un toque mineral. En boca man- tiene su amplitud y su volumen. De recorrido ancho y largo, rica acidez y, sobre todo, una parte frutal y de tierra que revela unos suelos calizos que otorgan gran complejidad a un trago largo y persistente.

93



**ALBARiÑO CASA JULIA 2020**  
*Hispano+suizas*  
do Valen Cía



Albariño

Hispano+Suizas lleva la Albariño hasta tierras valencianas y, lejos de desmerecer a esta variedad, la ensalza y demuestra su versatilidad fuera de su entorno. Es este un vino varietal, fresco, con aromas de fruta blanca y tropical, notas de flor blanca, de monte y de una contenida barrica bien ensamblada. La boca es vertical, fresca, directa, de media estructura, con la fruta mantenida y vigorosa, a la que se suma una parte más cremosa y mineral en mitad de la boca. Un lujo para las fechas estivales que nos llegan.

96



**PAGO DE LOS CAPELLANES DOROTEO 2015**  
*Pago de los Capellanes*  
do RibeRa del dueRo



Tinto Fino

Coincidiendo con su 25 aniversario, Pago de los Capellanes nos presenta Doroteo 2015. Un vino que logra transmitir las sensaciones de la bodega y de la zona de elaboración. Pro- cedente de viñedos centenarios de Majuelo Doroteo –de ahí su nombre– y con 36 meses de crianza, apenas se han producido poco más de 5.000 botellas. Un vino franco, intenso y limpio, que define a la perfección a sus elaboradores y a los suelos de la fin- ca. Es maduro, con plenitud de frutas, especia- dos, cueros, chocolate y una clara y limpia presencia de la barrica. La boca es intensa, muy viva, carno- sa, con estructura y un gran volumen en su recorrido. Es una explosión de matices, con muy buena acidez y una tanicidad cómplice de su zona. Ofre- ce un final para no olvidar durante los próximos 25 años.

r AÚL SÈr ANO  
 Director de cata de *Vivir el Vino*



**FINCA RODMA**  
**SELECCIÓN 2019**  
*Finca Rodma*  
*do Ribera del duero*

**Tempranillo**

Entre los nuevos vinos que aparecen, que gustan más o menos, siempre hay alguno que me llama más la atención. Ese es el caso de este Finca Rodma que, sin lugar a dudas, habrá que seguir de cerca y ver qué otros vinos guarda la bodega bajo la manga. La mejor defensa es un buen ataque, como el que la Ribera del Duero realiza en nariz desde el primer momento. Es limpio, con buena carga de fruta madura y en licor, especiados punzantes, pimienta, clavo y tostados presentes que se dejan aterciopelar por notas florales. La boca es directa, carnosa, contundente, de trago ancho. Llena el paladar con su tanino con nervio y su buena acidez. Final largo y goloso.



**CLOS ANCESTRAL**  
**ECOLÓGIC 2019**  
*Familia Torres*  
*do Penedès*

**Garnacha, Ull de Llebre y Moneu**

Está claro que Miguel sigue empeñado en buscar y capturar las variedades ancestrales, con las que encontrar el equilibrio en las actuales circunstancias de cambio climático sin perder la esencia de Torres. Robaré una frase a una buena amiga: "todos tenemos un Torres en nuestra vida". Y es que está claro que tienen duende, como decimos en Madrid. La Garnacha aporta frescura y una parte floral, la Ull de Llebre contribuye con su complejidad y con la prolongación de la longevidad, y la Moneu suma más fruta y flor al vino, recordando a la granada y a la naranja sanguina. En boca me gana por su fluidez, que se desliza, agarra y llena el paladar hasta fundirse con un final en el que se aprecia una justa crianza con barricas usadas.



**VIÑA MOTULLERI**  
**GRAN RESERVA Cosecho 2011**  
*gómez Cruzado*  
*do Ca Rioja*

**Tempranillo, Garnacha y Viura**

Gómez Cruzado recupera una etiqueta histórica de 100 años para un gran reserva que resulta ideal para tomar, para dejarlo envejecer, para compartir o, simplemente, para disfrutar. En este caso, yo recomendaría una ligera oxigenación directamente en la copa. Contiene todos los elementos de un Gran Reserva que no renuncia a la carga de fruta actual, que se mantiene presente pero bien arropada por suaves recuerdos de cueros, especiados punzantes, notas terrosas y de almizcle, y suaves e integrados tostados en el fondo. En boca muestra carácter. De trago vertical, es fluido en su recorrido y con una rica acidez riojana que antecede a un largo y persistente recuerdo en la parte retranasal.



# Corcho

## EVOLUCIÓN Y REVOLUCIÓN

Actualmente encontramos en el mercado tapones de vino de todo tipo y pelaje, pero no todos valen para un segmento del mercado que apuesta por lo natural, lo ecológico y lo sostenible. Cada vez son más quienes demandan tapones fabricados con materias primas naturales, entre las que el corcho sigue siendo el rey indiscutible. Sin embargo, otras opciones igual de naturales, ecológicas y sostenibles se van abriendo paso.

Anto los tapones para vino fabricados exclusivamente con corcho natural como los que emplean esta noble materia prima como ingrediente principal comparten un origen común: el alcornoque (*Quercus suber*). Este árbol está emparentado con la encina y el roble, y su distribución se circunscribe principalmente a Portugal, mayor productor mundial de corcho; y España, que le sigue en el ranking. En nuestro país, podemos encontrarlo en zonas localizadas de Castilla y León y Comunidad Valenciana, aunque es en las regiones de Extremadura, Andalucía y Cataluña donde mayor número de ejemplares se concentra. También está presente –aunque ya en menor medida– en torno a las costas mediterráneas de Francia, Argelia, Marruecos, Italia y Túnez.

De este modo, en la Península Ibérica se concentra el 80% de la producción mundial de corcho, casi el 50% en el país vecino, según la Asociación Portuguesa del Corcho (APCOR).

No sorprende así que la industria corchera nacional e internacional recurra a los alcornoques de nuestras tierras para suministrarse de corcho. Tal es el caso de Tripecork, empresa extremeña con más de cuarenta años de experiencia que se nutre de las sacas de la Sierra de San Pedro (Cáceres), el parque natural de Los Alcornoques (Cádiz) y la Sierra Norte de Sevilla.

La francesa DIAM también se provee de corcho originario de España aunque, en su caso, lo importa además de Portugal, Italia y el norte de África. Asimismo, el que compra en su país lo reserva principalmente para aquellas bodegas nacionales que prefieren usar tapones fabricados con corcho obtenido en las mismas zonas donde se producen sus vinos. Incluso desde Alemania se desplazan hasta la antigua Lusitania para abastecerse de corcho. Entre las empresas que lo hacen destaca la multinacional Vinventions, que además de tapones naturales de corcho portugués, también ofrece otras alternativas naturales en su variado catálogo de productos.

### ¿Cuál es la función del tapón de corcho?

Aunque pueda parecer obvio, la principal función de los tapones de corcho no es otra que la de impedir que el vino se escape del interior de los recipientes que lo contienen. Ese ha sido su uso tradicional a lo largo de una dilatada historia que se remonta a tiempos de los romanos cuando –a diferencia de los griegos, que vertían aceite sobre el vino para crear una capa protectora– comenzaron a tapar las ánforas con un trozo de corteza de alcornoque, que sellaban con brea o resina. Esta práctica dejó de estar documentada tras la caída del imperio hasta que, en el siglo XVII, el fraile francés Don Pierre Perignon la recuperaba y mejoraba con sus famosos tapones de corcho para su recién descubierto champagne.

Más recientemente, se podía constatar otra función no menos importante. El tapón de corcho evita “que el vino se oxide” gracias a una microoxigenación controlada que “preserva sus propiedades y garantiza una correcta evolución en la botella a lo largo del tiempo”, explica Francisco Miguel Trinidad Pérez, director gerente de Tripecork.

Sin embargo, pese a sus bondades, el corcho no está exento de problemas, siendo el más importante el conocido como TCA o enfermedad del corcho, que contamina los vinos y aporta un característico aroma a cartón mojado que en la cata está considerado como un defec-





© DIAM

to. En este sentido, "las industrias corcheras invierten cada día más en diferentes procesos". Y, en el caso de Tripecork, "consiste en la aplicación de una mezcla de vapor de agua y etanol bajo condiciones controladas de temperatura" que consigue "reducir el TCA contenido en los tapones hasta niveles prácticamente indetectables".

### Conservación del tapón de corcho

Al estar fabricados a partir de un producto natural, resulta de vital importancia contar con "un local apropiado para el almacenamiento de los tapones, que debe ser seco y aireado, con una temperatura ambiental de entre 15 °C y 30 °C, y una humedad relativa de entre el 40% y el 80%", recomienda Francisco Miguel. En definitiva, ha de "reunir las mismas condiciones que se exigen a cualquier producto alimenticio, con el fin de evitar el riesgo de absorción de olores extraños". Por ello es fundamental no compartir ese espacio con "productos químicos, fungicidas y similares". Igualmente hay que tener en cuenta que "el tiempo máximo de almacenaje no debe ser superior a los seis meses". A la hora de usarlos, es imprescindible que "su humedad no sea inferior al 4% ni superior al 8%". Es conveniente "no tumbar las botellas hasta pasados cinco minutos de su llenado", de modo que puedan ofrecer al menos el 95% de su fuerza de recuperación", continúa el director gerente de Tripecork. No hay que dejar de asegurarse tampoco de que "el interior del cuello de la botella esté limpio de líquido", pues lo contrario puede provocar "falta de adherencia, pérdida de estanqueidad y una salida forzada del vino con el aumento de la temperatura".

Tras el embotellado, también es vital "vaciar la tolva de tapones y guardarlos bien cerrados en las mismas bolsas en las que se recibieron, practicando pequeños agujeros para evitar la condensación, y guardarlas en su correspondiente caja de cartón, que ha de ser colocada sobre palets, no en el suelo, y estar cerrada para evitar el deterioro del producto a causa de factores como la radiación solar, el polvo y los insectos", comenta Francisco Miguel.

### El corcho como base

Tomando como base el corcho natural, algunas empresas como DIAM fabrican tapones de corcho microaglomerados. Es decir, son tapones que están elaborados "a partir de una lámina de corcho natural, que se tritura para convertirla en harina de corcho", explica

Bruno de Saizieu, director comercial y de marketing de DIAM. Esa harina está compuesta por "suberina (un polímero insoluble), que aporta elasticidad; y madera, que desechamos por carecer de dicha propiedad". De este modo, tras realizar el proceso de separación de ambos componentes "apenas recuperamos el 50% del corcho". A continuación, "eliminamos las moléculas de TCA" llevando al subproducto obtenido "a un estado supercrítico" mediante el sistema patentado Diamant, consistente en aplicar "una presión de 100 bares".

Esta metodología presenta "la ventaja de que, como se trata de un producto industrial, es muy repetible" y eso "nos permite controlar la vida útil y densidad del corcho, y conseguir un nivel muy homogéneo de permeabilidad al oxígeno". Dicha homogeneidad "nos permite, por ejemplo, saber la cantidad de oxígeno que va a recibir un vino sometido a una crianza de 10 años", y eso "nos asegura que las botellas van a envejecer de la misma manera".

Esa cualidad también resulta muy interesante "para adaptar un mismo vino a los diferentes mercados dependiendo del tipo de la porosidad del tapón empleado", como es el caso de "Japón, donde prefieren los vinos más abiertos" o "Estados Unidos, donde demandan vinos más cerrados".

Otra ventaja es "su alta resistencia", pues este tipo de corchos, "a diferencia de los naturales cuando no están húmedos, no se rompen al descorchar una botella". La determinación de usar un tipo u otro dependerá del bodeguero y de los resultados que desee obtener. Algunos optan por realizar "sus propios ensayos, para lo cual facilitamos diferentes tapones". Otros, por su parte, toman sus decisiones "tras consultar a bodegueros de su misma zona, que elaboran vinos similares y que ya están usando nuestros tapones".

Desde un punto de vista organoléptico, "no existe ninguna diferencia entre los vinos que se tapan con corcho natural y los que se tapan con corcho microaglomerado". Al menos así lo ponía de manifiesto "una macroencuesta realizada por DIAM en Francia", según confirman desde la empresa.

Tampoco existen diferencias con los fabricados mediante su sistema Origine by DIAM, que recurre a un aglutinante "a base de polioles vegetales, al que se añade un pequeño porcentaje de una emulsión de abeja que se hincha dentro del corcho" y que resulta "ideal para los vinos naturales".

### Más allá del corcho

Fundada en Alemania a principios de la década de 1950, Vinventions cuenta con una dilatada historia vinculada a la fabricación de corcho natural. Una actividad que continúa perpetuando con la ayuda de los métodos más vanguardistas y efectivos con el fin de minimizar la presencia de TCA y otros agentes contaminantes.

Hace un tiempo se animaba a apostar también por otras materias primas naturales, renovables y sostenibles, derivadas de la caña de azúcar. Y más concretamente por el etanol de caña de azúcar, que se trata para obtener un biopolímero o bioplástico que, aunque no es biodegradable, sí es reciclable.

Así nacían sus tapones Nomacorc Green Line que, en sus diferentes versiones, se basan en su tecnología patentada Plantcork, que facilita la fabricación de tapones de mayor rendimiento, completamente libres de TCA, y con un mayor control de oxígeno.

La caña de azúcar elimina el CO<sub>2</sub> del medio ambiente, lo que se traduce en una huella de carbono negativa, cero o muy baja, según la cantidad de biopolietileno que se utilice en cada caso.

Además, este tipo de tapones adopta una apariencia muy similar a la de los corchos naturales gracias a la incorporación de vetas distintivas y a la aplicación de un tratamiento final con relieve, que proporciona una textura suave y la sensación táctil de los cierres hechos con corteza de alcornoque. De esta manera se logra minimizar el rechazo entre bodegueros y consumidores, especialmente entre aquellos que consumen vinos de alta gama.

“Nosotros nos preocupamos principalmente por ayudar a la bodega para que su vino llegue a la copa del consumidor en las mejores condiciones: sin sabor a corcho, sin roturas y sin una evolución indeseada”. Es decisión del “enólogo elegir entre las diferentes opciones que les proponemos para conseguir sus resultados”, matiza.

Tal elección “debe realizarse teniendo en cuenta la vinificación en términos de permeabilidad al oxígeno”. Pero, “sobre todo, se debe controlar el embotellado”, pues se trata de “la última etapa de la producción y puede estropearse si no cuidamos las condiciones”.

Hasta llegar a este punto ha sido necesario vencer algunas reticencias, relacionadas con “la tradición corchera, el conservadurismo y la imagen diferente

que ofrecen nuestros tapones”, recuerda Sébastien Andrés. Afortunadamente, “cada vez se aceptan más alternativas al corcho natural, cuando realmente aportan una solución, ventajas técnicas y respeto por el medio ambiente”.

### Tapones sostenibles

De una u otra manera, todas las empresas fabricantes de tapones a partir de materias primas naturales apuestan por la sostenibilidad.

La industria corchera tradicional promueve “una actividad económica que no contamina y que pone en el mercado un producto ecológico, natural, renovable y reciclable”, comentan desde Tripecork. El mantenimiento de los alcornoques “constituye un freno para la desertificación y una barrera contra el cambio climático”. También proporcionan “protección frente a la erosión y contribuyen a la recarga de los acuíferos”, explica Francisco Miguel. “Además de producir oxígeno, el alcornoque posee una estructura celular única y muy particular, que es capaz de retener el dióxido de carbono, principal responsable del calentamiento global del planeta, impidiendo su liberación en el medioambiente”.

En lo que a la transformación del corcho se refiere, “tenemos muy en cuenta nuestra generación de residuos y nos comprometemos a gestionarlos adecuadamente para evitar cualquier tipo de contaminación”. Además, “nos aseguramos del correcto mantenimiento de nuestras instalaciones”, concluye.

Por su parte, la francesa DIAM funciona con “electricidad certificada como verde” y trabaja “sobre los defectos fabricando buenos corchos con productos más limpios”, afirma Bruno de Saizieu. Así “garantizamos que nunca hay que tirar una botella porque presente TCA”. Cuando eso sucede, “se tira el vidrio, la etiqueta, la cápsula y el vino. Y eso no puede ser menos sostenible”.

Una opinión compartida por Sébastien Andrés, quien asegura que “nuestro objetivo es que no se tire ninguna botella de vino por fallo o defecto”. Asimismo, “nuestros cierres son reciclables” y “hemos suscrito los diferentes Pactos del Plástico en Estados Unidos y Europa”, además de “incorporar en nuestras fábricas procesos eficientes en el uso del agua, el reciclaje y las energías renovables, entre otras medidas”.





# menade

[ MADE BY NATURE ]

## Viaja a su historia y conecta con la naturaleza

Menade by Secala es una de las bodegas más innovadoras, originales y frescas de Rueda. Los hermanos Richard, Alejandra y Marco Sanz dibujan cada año vinos sabrosos, honestos y divertidos. La Finca Menade es un reducto de color, de vida en la provincia de Valladolid.

### Menade by Secala

La bodega originaria de la familia Sanz, donde todo empezó, está ubicada en el centro histórico de la villa. Fue excavada manualmente en la roca caliza a principios del siglo XIX. El recorrido comienza en la planta de la calle, que alberga el Museo Antonio Sanz, donde se pueden conocer aperos antiguos empleados para el trabajo de campo por los antepasados de los hermanos Sanz. La luz tenue y una decoración austera invitan a relajarse en los diversos espacios dispuestos como zonas de degustación.

El lugar que antes ocupaba la antigua prensa (la primera mecánica que hubo en la zona) es hoy un punto para la meditación y la divulgación del conocimiento gracias al Orfanato de Libros, la última genialidad de Richard, Marco y Alejandra. No es otra cosa que una biblioteca para guardar publicaciones de cualquier índole, con el fin de que los libros no se pierdan y queden en el olvido.

Las escaleras dan paso a una segunda planta, donde se hace la magia. Se trata de la sala de crianza de los vinos de guarda de Menade, que cuenta con unas condiciones de humedad y temperatura constantes durante todo el año, perfectas para el afinamiento de los vinos.

Las barricas, botas, tinas y tinajas contienen los vinos de larga guarda: La Custodia. La Misión es la verdeja que procede

de las cepas centenarias, con 10 meses de crianza en distintos toneles; Sobrenatural es la verdeja natural de guarda sin adición de sulfuroso; y Adorado es un vino de crianza biológica y oxidativa con el que Menade ha recuperado esta elaboración ancestral.

En el tercer piso bajo tierra, entre 12 y 15 metros de profundidad, es posible recorrer las cavas subterráneas que en la actualidad se aprovechan para almacenar añadas antiguas.

### Menade by Nature

A 7 Km. de La Seca, el salto histórico es evidente, pero la filosofía de respecto por el entorno y los vinos es idéntica. Las modernas instalaciones de Bodegas Menade en Rueda están ubicadas en un entorno natural y mágico para el visitante, en medio del viñedo.

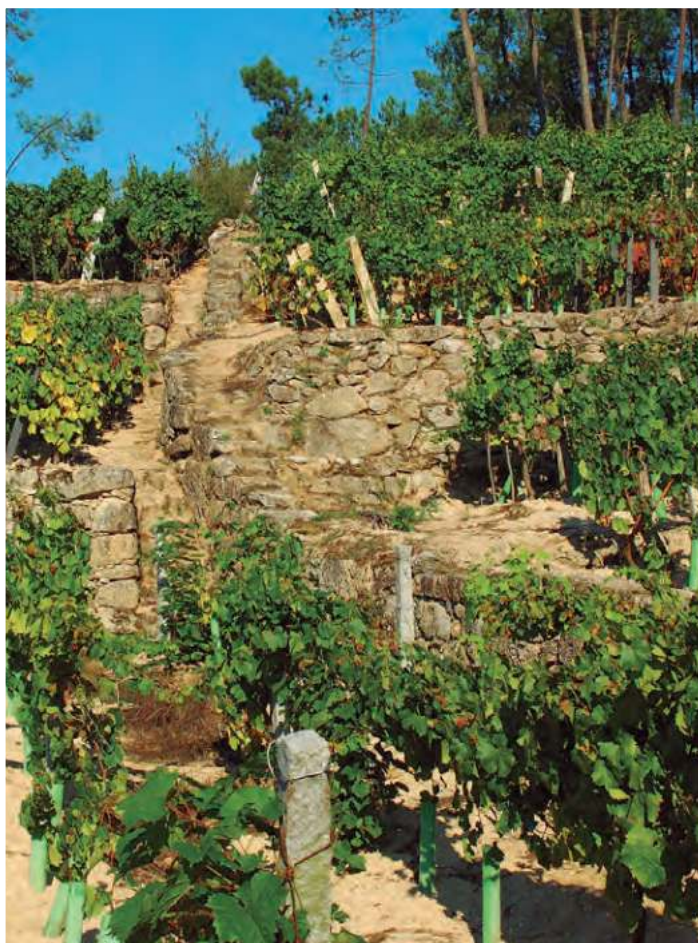
Nada más llegar a la Finca Menade, llama la atención la granja, donde vive una familia de burros zamoranos, ocas, gallinas, perros... El hotel de insectos o jardín de polinización, que tiene 40 especies endémicas de distintos ecosistemas de Castilla y León, favorece la biodiversidad de la finca.

La degustación de los vinos de Menade continúa en una cuidada terraza con vistas a la Finca Menade. Es digno de ver el atardecer desde allí disfrutando de los vinos jóvenes de los hermanos Sanz, Menade Verdejo, Nosso, Dulce Menade, Menade Sauvignon y Clandestino Tinto, acompañados de productos de Km 0.

### Cantina Menade

El tiempo se detiene en la sala de catas y en la terraza al aire libre, por eso en Menade también es posible probar todas sus referencias por copas. Sin prisa, sin reservas, en buena compañía. Un concepto novedoso en la Ruta del Vino de Rueda para aquellos que desean conectar con la naturaleza.





# *Treixadura*

## VARIEDAD REINA DE LA DO RIBEIRO

No es la única, pero sí es la más identificativa. La Treixadura se ha empleado tradicionalmente en la DO Ribeiro como base para la elaboración de sus genuinos vinos blancos en combinación con otras uvas autóctonas.





**D**ada su particular personalidad, reforzada por la mineralidad de los suelos graníticos sobre los que se cultiva y por el clima mediterráneo con influencia atlántica que la acaricia, en la denominación de origen más antigua de Galicia, la Treixadura se emplea principalmente en la elaboración de *coupages*, aunque la producción de vinos monovarietales gana cada vez mayor protagonismo. Unos y otros son vinos muy apreciados por público y crítica, como así demuestra su creciente palmarés, representado por los más prestigiosos premios nacionales e internacionales.

La Treixadura es una variedad distinguida y armoniosa, de brotación y maduración tardía, y por tanto sensible a la altitud. Es por eso que su presencia predomina en los valles y en las laderas bien orientadas. Se trata de una planta vigorosa, con una fertilidad media y una producción de entre 12 y 15 toneladas por hectárea. No soporta bien la falta de agua, si bien prefiere los terrenos cálidos. Presenta una sensibilidad media a las plagas del oídio y el mildiu, y no es muy resistente a la *Botrytis cinérea* y la excoiosis.

Con los cuidados adecuados, ofrece unos vinos aromáticos, finos y elegantes, con recuerdos a frutas, delicadas notas florales y toques balsámicos. Su graduación alcohólica, que puede variar entre el 12% y el 13,5%, se compensa con una acidez total de entre 5,5 y 7 g/l, que aporta frescura, equilibrio, sabrosura y untuosidad.

Cuando se mezcla con otras variedades autóctonas, como la Godello, la Torrontés, la Albariño, la Loureira, la Lado y la Caiño Blanco, adopta siempre el papel de variedad protagonista y se deja perfilar por las cualidades del resto de uvas, proporcionando así vinos singulares, diferentes y únicos con una evolución en botella muy positiva.

#### **Treixadura. Modo Ribeiro**

La Treixadura se lanzaba a la conquista del espacio digital a principios del verano pasado, a través de la campaña "Treixadura. Modo Ribeiro". Aún activa, esta iniciativa invita a disfrutar de los momentos especiales de celebración con una copa de Treixadura del Ribeiro junto a los seres queridos, en comidas y cenas.

En su desarrollo, el Consejo Regulador ha contado con la colaboración de personalidades representantes de diferentes ámbitos, entre las que se cuentan artistas y creadores de tendencias. Entre ellos destacan la modelo y diseñadora Laura Ponte, el periodista de viajes e influencer Miguel Carrizo, la escritora Alejandra G. Remon, el diseñador de interiores Guille García Hoz y las ilustradoras Lara Lars y Laura Agustín.

La campaña está vertebrada en torno a un vídeo central y tres clips secundarios, uno por cada protagonista, en los que, a través de diferentes plataformas online, se puede ver cómo disfrutaban los diferentes perfiles de los vinos elaborados a partir de la variedad de uva Treixadura.

Sin abandonar el mundo digital, la campaña se apoya en su propia web: [treixaduraribeiro.wine](http://treixaduraribeiro.wine). Una divertida serie de botones permiten activar el "Modo Ribeiro" en distintas categorías para que los usuarios puedan disfrutar de diferentes contenidos interactivos, tales como playlists musicales en Spotify y materiales descargables, entre los que merece la pena mencionar sus exclusivos fondos de pantalla para ordenador, tablet y móvil.

# Cata de Ribeiros

Por Raúl Serrano



## VAL DE NAIRO 2019 NAIROA

Equilibrado y armónico. A la fruta madura se suman notas florales y notas herbáceas. La boca es ágil, con predominio de la fruta que soporta el recorrido. Magnífica acidez.



## FINCA VIÑO 2019 PAZO CASANOVA

Intenso y complejo, con recuerdos de fruta de la pasión, manzanilla y un grato toque a humo. La boca ofrece cuerpo y se arma en el paladar con agradables cítricos y un final salino.



## BEADE PRIMA 2020 SEÑORIO DE BEADE

Limpio, con matices de manzana verde y notas de pétalos sobre un fondo mineral. La boca es sávida y fresca por su rica acidez. Mantiene la parte floral, que da paso en retronasal a un aporte salino.



## PAZO DO MAR EXPRESIÓN REIXADURA 2020 PAZO DO MAR

Ofrece fruta verde y notas herbáceas que se conjugan con el aporte arcilloso del río Miño. La boca es fresca y directa. Mantiene la fruta y airea una acidez de cítricos antes de dar paso a un final terroso.



## SAMEIRÁS 1040 2018 SAMEIRÁS

"Cuando la densidad alcance 1.040"... Ese es el secreto de este vino. Un vino franco y tímido, pero con carácter. Ofrece notas florales, de lías, de fruta de hueso y de humo. En boca es seco, con fruta y especiados, una buena acidez y un largo final.



## EDUARDO PEÑA 2019 EDUARDO PEÑA

Intenso, complejo, con personalidad y con un claro perfil aromático terpénico. La boca es amplia, con notas de ahumados, frutales, laurel e hinojos, entre otros muchos matices. Final largo y persistente.



## GRAN GANDARELA 2019 COLLEITEIRO MANUEL PENEDO

Algo tímido, con fruta tropical y verde junto a notas sutiles de miel y un fondo floral. La boca es ligera, directa y equilibrada. Buena acidez y un final de media persistencia.



## ZARCOS DO VERE 2019 GÓMEZ SAN MARTÍN

Quizás el vino más desenfadado de todos. Es muy fresco y vivo, con una Treixadura que se deja arropar por otras variedades. La boca es directa, con fruta muy viva y notas herbáceas de hinojo y una acidez viva en el recorrido.



## CANCIÓN DE ELISA 2019 ADEGA DONA ELISA

De intensidad alta, con fruta de hueso y tropical que se combina con notas frescas de mimosa y lavanda a las que se suman ricos balsámicos. La boca ofrece cierta cremosidad. De trago ancho, correcta acidez y un final equilibrado y persistente.



## VAIDESCOTO 2020 VAIDESCOTO

Fruta fresca, piña y albaricoques que se funden con notas herbáceas y un sutil toque salino. La boca es agradable, de trago fácil, con buena acidez y un final persistente.



## CASAR DE VIDE 2019 MATAROMERA

Intenso y limpio, con manzana Golden y piel de nísperos que se suman a notas de mimosa sobre un ligero fondo tropical. De entrada fresca, mantiene su carga frutal. Recorrido equilibrado y vertical, con una rica acidez y un largo final.



## TERRADO CASTELO TREIXADURA 2019 SAN ROQUE DE BEADE

Complejo, fresco e intenso, con flor de manzanilla, infusión de verbena, fruta madura y ahumada. Boca con cuerpo, trago ancho y largo, con la parte floral como protagonista. Acidez rica y un final largo y persistente.



A veces,  
es necesario darle voz  
a lo que está pasando

# HERRERA EN COPE

CON CARLOS HERRERA

De lunes a viernes  
de 6:00 a 13:00 h



## Seis vinos imprescindibles



*Ramón Bilbao*  
*Reserva Original 2014*  
Ramón Bilbao  
DOCa Rioja

Ramón Bilbao es una de las bodegas más emblemáticas de la DOCa Rioja. Todo un clásico que, sin embargo, no escatima en medios y esfuerzos a la hora de apostar por la continua innovación en la elaboración de sus vinos. Una parte importante de esa responsabilidad recae sobre Rodolfo Bastida, director de orquesta de un gran grupo que también elabora en Ribera del Duero, Rías Baixas y Rueda. Fiel a sus raíces, Ramón Bilbao Reserva Original recurre a la Tempranillo para ofrecer un vino con un intenso color rojo cereza, unos aromas de mora y regaliz con notas de clavo y grafito; y una viveza en boca, frutal, balsámica y mineral.



*Balancines*  
*Crianza Colección 2017*  
Pago Los Balancines  
DO Ribera del Guadiana

Después de un tiempo visitando diferentes regiones vitivinícolas, el destino quiso que Pedro Mercado encontrara en Oliva de Mérida un viñedo sumamente singular. Los vientos marinos de la vecina Portugal refrescan a la vieja Tempranillo, conocida al otro lado de la frontera como Tinta Roriz y por su peso en los vinos de Oporto. En 2015, Pago Los Balancines inauguraba la nueva bodega, ubicada en una zona de protección de aves. Allí elabora su Balancines Crianza, un vino de color rubí profundo, una nariz intensa, con abundante fruta roja y notas de fruta negra fresca, balsámicos, especias dulces y tostados y una boca ágil, de cuerpo medio, con buena acidez y equilibrio.



*Balancines*  
*Roble sobre Lías 2019*  
Pago Los Balancines  
DO Ribera del Guadiana

Pago Los Balancines no es solo una bodega, es un lugar, es una viña, es un modo de pensar y de hacer las cosas. Es una familia unida a la tierra y es, sobre todo, el fruto de una voluntad muy clara: hacer grandes vinos que reflejen el lugar en el que nacen. También es un precursor de la recuperación del mastín español, que campa a sus anchas por una finca que bien merece una visita desde un punto de vista enoturístico. En aquel entorno nace Balancines Roble sobre Lías 2019, un blanco elaborado con uvas Chardonnay y Viura de color dorado brillante. La nariz es intensa, con aromas de frutas de hueso y tropicales, especias dulces, notas de bollería, tostados suaves y almendras dulces. La boca es ancha y gustosa, con sabores frutales maduros y una muy buena acidez.



*Inurrieta Orchidea 2020*  
Inurrieta  
DO Navarra

Construida en el año 2002, Inurrieta se encuentra rodeada de viñedos propios y es esa proximidad la que permite que toda la uva, en su perfecta madurez, llegue recién vendimiada e íntegra a las instalaciones de elaboración. Eso es exactamente lo que sucede con la Sauvignon Blanc con la que se produce este Inurrieta Orchidea 2020. Un vino que ofrece aromas deliciosos y varietales, en una nariz franca y muy compleja con recuerdos de piña, fruta de la pasión, pomelo y boj. La boca, por su parte, es tremendamente untuosa. La crianza sobre lías finas en depósito durante 4 meses ahonda en estas sensaciones de untuosidad y suavidad.



*Inurrieta Cuatrocientos 2018*  
Inurrieta  
DO Navarra

El nombre de Inurrieta hace referencia a las tierras donde los antepasados de la familia cultivaban viñas hace casi un siglo. Las nuevas generaciones eligieron ese mismo nombre como una forma de rendir homenaje a esos seres queridos que tanto amaban el vino. A 400 metros de altitud, los viñedos de Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah y Graciano extraen la esencia del paisaje para dar forma a este Inurrieta Cuatrocientos 2018. De capa alta, es elegante en nariz y combina notas de frutos rojos y especias con una fina y perfumada madera. En boca es vivo y equilibrado, aportando frescura y carnosidad con taninos bien maduros.



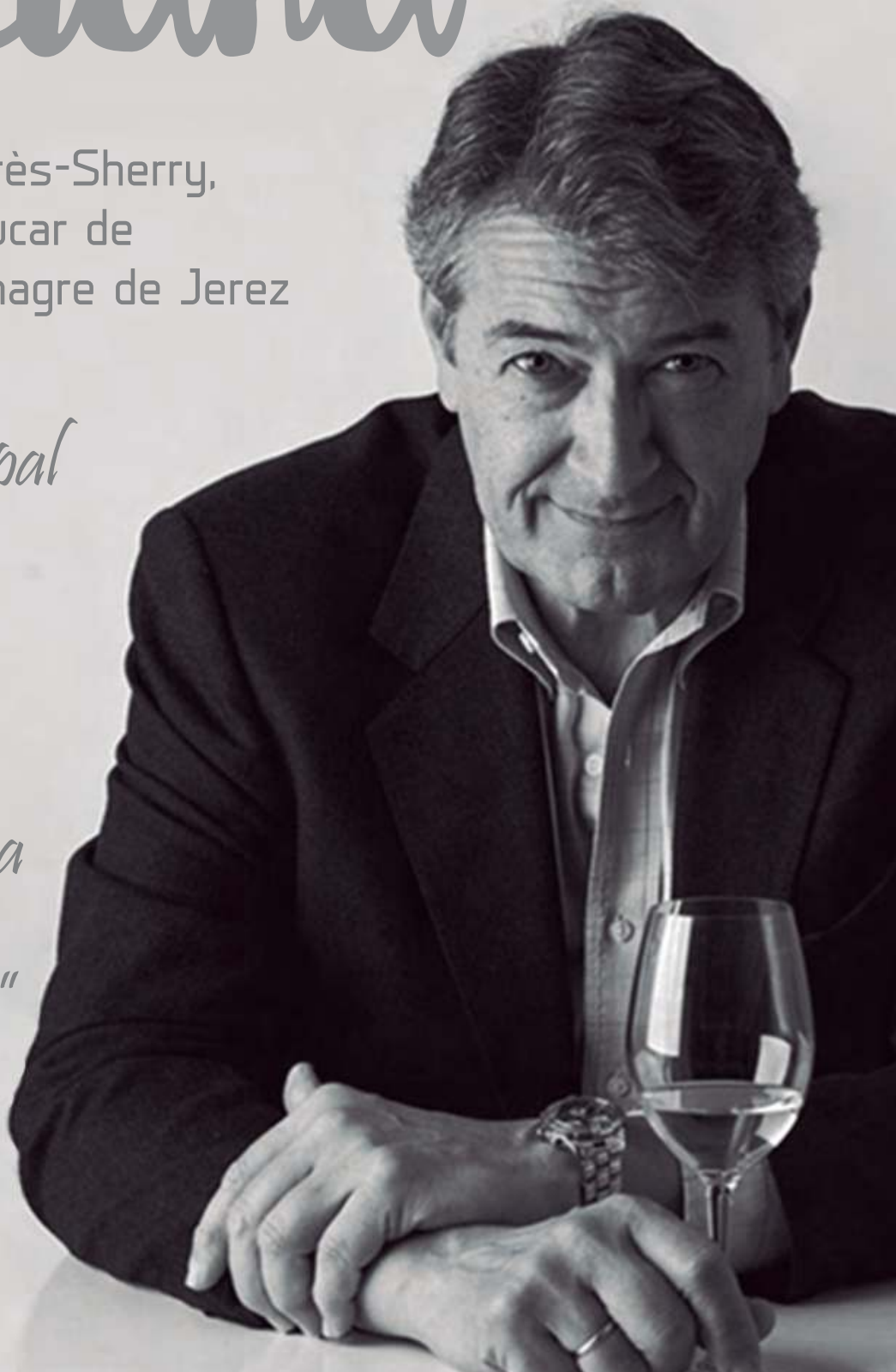
*El Jardín de la Emperatriz 2017*  
Hermanos Hernáiz  
DOCa Rioja

En 1996, la familia Hernáiz adquirió un viñedo histórico en Baños de Rioja, que había pertenecido a Eugenia de Montijo, Emperatriz de Francia. Así empezaba un proyecto dedicado a la elaboración de vinos de calidad, un proyecto que se bautizó como Finca La Emperatriz y que actualmente es una realidad consolidada. Cerca del Ebro se elabora este El Jardín de la Emperatriz 2017, que destaca por sus notas de reducción con recuerdos a cuero curtido y por sus aromas de confitura de ciruela sobre un fondo balsámico y especiado. En boca es suave, maduro, con tanino dulzón y un final que devuelve las notas especiadas.

# César Saldaña

Presidente del  
CRDO Jerez-Xérès-Sherry,  
Manzanilla-Sanlúcar de  
Barrameda y Vinagre de Jerez

*"En el Reino Unido, principal mercado internacional de la DO, las exportaciones registraron una subida del 17% durante 2020"*





**T**ras 20 años como director general del Consejo Regulador de las DO Jerez-Xérès-Sherry, Manzanilla Sanlúcar de Barrameda y Vinagre de Jerez; y otros diez dirigiendo el Consejo Regulador del Brandy de Jerez, César Saldaña era elegido presidente del Consejo Regulador el pasado 6 de octubre, cuando las estructuras operativas de estas dos instituciones se integraron.

La experiencia en el sector del vino de este jerezano de nacimiento ya venía de atrás. Durante quince años ocupó diversos puestos ejecutivos en las bodegas González Byass y Sandeman, con responsabilidades tanto en su división de Jerez como en Oporto.

Es miembro del grupo consultivo de vinos y gastronomía del Instituto Español de Comercio Exterior y preside la Conferencia Andaluza de Denominaciones de Origen (CADO), así como la Ruta del Vino y el Brandy del Marco de Jerez, proyecto enoturístico que agrupa a ocho municipios gaditanos y a unas 100 empresas.

Hablamos con él sobre la realidad de la entidad que representa actualmente y sobre los efectos económicos de la pandemia.

**La inmensa mayoría del sector vitivinícola español se lamenta por los estragos que la pandemia ha ocasionado en sus ventas, especialmente a causa de las restricciones impuestas al canal horeca. ¿Cómo ha afectado esta circunstancia a la DO Jerez?**

La pandemia ha tenido un efecto perjudicial en el mercado del vino, en general, y en el de los vinos amparados por nuestras denominaciones de origen, en particular. Sin ferias, con la hostelería bajo mínimos y con el turismo extranjero a cero, las previsiones del sector anticipaban un desplome de las ventas de vinos de Jerez y Manzanilla en torno al 30% respecto a 2019. Finalmente, el descenso registrado ha sido de apenas un 8%; una cifra muy negativa, sin duda, pero mucho mejor de la esperada. En aquellos mercados en los que nuestras ventas se producen fundamentalmente a través del canal de la hostelería, el impacto de la pandemia ha sido particularmente negativo. Es el caso, por ejemplo, del mercado nacional. En nuestro país, la pandemia ha

impactado con toda su crudeza sobre un tipo de consumo que es predominantemente social y que, además de en esos eventos multitudinarios como las ferias y fiestas de primavera, encuentra su escenario natural en bares, restaurantes, etc. Como resultado de todo ello, la caída registrada en el pasado año ha sido del 20%. Naturalmente, aquellas bodegas que enfocan su negocio predominantemente a este tipo de actividad han sufrido y están sufriendo de forma importante.

**Por otra parte, otro de los problemas a los que se enfrenta el sector es al de la caída de las exportaciones. Sin embargo, no parece que haya afectado mucho a la DO Jerez, sino todo lo contrario. ¿A qué se debe este incremento de las exportaciones en mercados como el de Reino Unido? ¿Cómo se han comportado el resto de mercados en los que está presente?**

Los vinos de Jerez, de los que dos tercios de su producción se venden en países extranjeros, registraron una caída de las exportaciones de solo el 1 por ciento en 2020, el año del coronavirus. Incluso en el Reino Unido, su principal mercado internacional, registraron una importante subida del 17% en 2020.

Reino Unido es un país en el que la distribución del vino de Jerez tiene lugar fundamentalmente a través del canal alimentación y en el que el consumo final tiene lugar en el hogar. En este caso, las condiciones generadas por la pandemia, con la población sin poder viajar al extranjero (algo que los británicos adoran) e incluso confinada temporalmente en sus casas, han provocado un mayor número de ocasiones de consumo y, consecuentemente, un incremento sustancial de las ventas. Ya bien entrado el año 2021, asistimos a un crecimiento continuado de las exportaciones: hasta un 40% en el primer trimestre. En cambio, las exportaciones sí cayeron en países donde el consumo está más vinculado a la hostelería, como Japón, donde las ventas de los vinos de Jerez cayeron un 18%.

**También en Reino Unido, se ha constatado un nuevo perfil de consumidores de vinos de Jerez, mucho más jó-**



**venes. ¿Cómo son los consumidores actuales? ¿Cómo han ido evolucionando a lo largo de los años en los diferentes mercados?**

Podemos decir que ahí radica una de las oportunidades que ha surgido de la crisis- las circunstancias han propiciado que los hábitos de consumo en el hogar se hayan compartido entre los distintos miembros de la familia; y así, un producto tradicionalmente asociado a consumidores relativamente maduros como es el vino de Jerez ha sido "descubierto" por miembros más jóvenes de la familia, que lo han adoptado como suyo. Nuevos consumidores que no solamente han ayudado a hacer la compra que antes hacían sus padres, sino que han compartido con ellos más momentos de intimidad familiar.

**¿Con qué tipo de acontecimientos se vincula el consumo de vinos de Jerez?**

Es un vino tan versátil que se vincula a muchísimos acontecimientos, no solo como un vino de aperitivo sino como vino perfecto para acompañar

cualquier plato de la cocina nacional e internacional. Pero podríamos decir que esto también varía según el país. En España, por ejemplo, el consumo se vincula a actividades sociales o de celebración, por eso el canal de la hostelería tiene tanto peso. En otros países, su consumo está más circunscrito al hogar y a las reuniones familiares.

**Entre los diferentes tipos de vino que se elaboran en la DO Jerez, ¿cómo se comporta cada uno de ellos en los mercados? ¿Qué tipo se consume más en España? ¿Y fuera?**

Este es un factor muy variable según el mercado; es algo sujeto a los gustos de cada nacionalidad. En España, por ejemplo, las tipologías más consumidas son la Manzanilla, el Fino y el Cream. En Reino Unido, sin embargo, son los vinos generosos de licor, es decir, los vinos de mezcla o de "cabeceo", con distintos niveles de dulzor, como el Cream, el Pale Cream y el Medium. En Holanda, por el contrario, el más vendido el año pasado fue el Fino, seguido del Medium y el Cream.

**Hace ya unos meses, la Federación de Bodegas del Marco de Jerez (Fedejerez) sugería la posibilidad de fusionar la DO Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda y la DO Jerez-Xérès-Sherry. Una sugerencia que diversas bodegas de Sanlúcar interpretaron como un intento de mimetizarlos con Jerez y de equiparar sus vinos sin tener en cuenta su carácter único. ¿En qué ha quedado todo eso? ¿Cuál es su postura al respecto?**

Tengo que decir que, precisamente en los últimos días, las organizaciones profesionales del sector han llegado a un amplio acuerdo que nos va a permitir superar las diferencias y avanzar de forma importante en la actualización de nuestros pliegos de condiciones. Una actualización en la que, sin duda, se va a mantener la singularidad de la Manzanilla como DO diferenciada. Eso no significa que no puedan realizarse reflexiones en cualquier momento, todas legítimas, y siempre con la mejor de las intenciones.

### **Marcada por la tradición, ¿hasta qué punto está abierta a la innovación la DO Jerez-Xérès-Sherry?**

La innovación es uno de los ejes que ha permitido a nuestro sector mantenerse a lo largo de la historia y a nuestra denominación cumplir 86 años. Tener una identidad tan marcada y un carácter tan tradicional no significa que no debamos estar siempre atentos a cómo podemos mejorar los procesos y ofrecer al mercado unos vinos que -dentro de su carácter genuino- cada vez son mejores y se elaboran de forma más segura y sostenible.

### **Los de Jerez son algunos de los vinos más falsificados del mundo. ¿Cuál es el alcance real de este problema? ¿De qué manera afecta esta práctica a su reputación? ¿Con qué herramientas cuenta el Consejo Regulador para combatir el fraude?**

Una de las tareas que tiene encomendadas el Consejo Regulador es ejercer la defensa de los intereses de las Denominaciones de Origen tanto a nivel nacional como internacional. Lamentablemente, a lo largo de la historia, y aún hoy en día, es frecuente encontrar casos de usurpación de los nombres propios de nuestras Denominaciones de Origen por parte de imitadores en busca de negocio fácil, a la sombra del renombre y la labor de siglos realizada por los productores del Marco de Jerez.

El Jerez ha tenido que enfrentarse continuamente a situaciones de usurpación de su nombre. De hecho, por parte de numerosas legislaciones nacionales se ha pretendido equiparar el nombre Jerez -o la versión inglesa Sherry- con una mera tipología de vinos, negándole su indiscutible carácter de denominación de origen; y así el Jerez auténtico ha tenido que convivir con "jereces" de imitación y sucedáneos de distintos orígenes: británicos, australianos, canadienses, neozelandeses, californianos, sudafricanos, etc.

Actualmente, y gracias en gran medida a la labor del Consejo Regulador, el reconocimiento internacional de la Denominación de Origen es ya un hecho en los mercados más significativos, si bien quedan aún excepciones

que obligan al Consejo a seguir activando instancias administrativas o judiciales en defensa del patrimonio de la Denominación.

### **Finalizamos la entrevista con una pregunta a Carmen Aumesquet, directora de promoción del Consejo regulador de Vinos de Jerez, Manzanilla y Brandy de Jerez: Con la pandemia aún sin controlar, ¿cómo se plantea el CRDO Jerez-Xérès-Sherry la celebración de su International Sherry Week, programada para el próximo mes de noviembre?**

El próximo mes de noviembre, en su 8ª edición, la International Sherry Week reunirá a miles de amantes del vino de Jerez en multitud de eventos, que tendrán lugar en más de 30 países, como cada año. Estos pueden ser eventos públicos o privados en bares, restaurantes, bodegas, tabernas y clubes de vino, etc, pero también un sinnúmero de actividades online. El éxito de la Sherry Week se basa precisamente en su marcado carácter digital, que ha ayudado a conectar a sherrylovers de todo el mundo, que se unen para celebrar su gran fiesta. La edición de 2020 supuso un desafío, pero proporcionó numerosas iniciativas que comparten la pasión y el conocimiento mediante una serie de eventos online, desde clases magistrales a catas, descuentos en tiendas online, sherry deliveries y clases de cocina, que estuvieron disponibles para cualquiera que quisiera participar a través de las redes sociales. Como reconocimiento a la gran labor de difusión conseguida en el entorno digital, la Sherry Week ha recibido recientemente el galardón a la Mejor Campaña de Redes sociales del Año 2020.

*"Por parte de numerosas legislaciones nacionales se ha pretendido equiparar el nombre Jerez -o la versión inglesa Sherry- con una mera tipología de vinos, negándole su indiscutible carácter de denominación de origen"*

### *Test del vino...*

- ✓ **Un momento para tomar un vino:** *En la mesa.*
- ✓ **Una zona de viñedos para perderse:** *Los pagos de Jerez.*
- ✓ **Un restaurante para disfrutar de un vino y la gastronomía:** *Cualquiera de los de la Ruta del Vino del Marco de Jerez.*
- ✓ **Un plato y un vino:** *Rabo de Toro con Oloroso.*
- ✓ **Un recuerdo con vino:** *En casi todos mis recuerdos agradables hay vino de por medio.*



# ROSADOS

## *para el verano*

Más de moda que nunca, los vinos rosados entran por los ojos. Los bodegueros lo saben y por eso cada vez más renuncian a las clásicas botellas oscuras para rendirse ante las transparentes, que muestran todo el esplendor de su contenido. Y como su consumo suele ser rápido, especialmente en estos meses de calor en los que ya estamos inmersos, apenas corren riesgo de degradarse por efecto de la luz, ya sea solar o artificial.

Las atractivas y sugerentes tonalidades de este tipo de vinos, elaborados con un número creciente de variedades, son su mejor carta de presentación. Eso y la creciente calidad e indiscutible personalidad con la que año tras año se elaboran.



**FERRATUS  
ROSADO SOBRE LIAS 2020**  
FERRATUS  
DO RIBERA DEL DUERO

Limpio e intenso, con una agradable parte floral y un buen conjunto de fruta que recuerda a la pera y al fresón silvestre. En boca es seco, directo, fresco y de media estructura. Mantiene la fruta y los recuerdos a rosas.



**IZADI LARROSA 2020**  
ARTE VINO/IZADI  
DOCA RIOJA

Fresco y maduro. Evoca a un paseo por un jardín rodeado de rosales, a una visita al mercado de primavera con frutas de temporada y a un bosque repleto de sensaciones aromáticas. La boca es fresca, fina y delicada; llena de vida, rica y con acidez riojana presente.



**MILSETENTAYSEIS  
LAPENA ROSADO 2019**  
MILSETENYSEIS  
DO RIBERA DEL DUERO

Un vino que respeta la elaboración, con sentimiento, perseverancia y, sobre todo, ganas. Es sobrio, elegante y muy frutal.



**ARRAYÁN  
ROSADO DE GARNACHA 2020**  
ARRAYÁN  
DO MÉRIDA

Predominio de la parte floral desde el primer momento, representada por mimosa y rosas, a la que se le unen recuerdos de frambuesas. En boca mantiene un carácter tímido y ligero, a la vez que expresivo. Sigue dominando la parte floral y las bayas rojas.



**AULABOBAL ROSADO 2020**  
COVINAS  
DO UTIEL-REQENA

Limpio y fresco, con notas de frambuesas y arándanos junto a recuerdos de lilas y mimosa. En boca mantiene el equilibrio entre la fruta y las flores. De trago delicado y final medio.



**ENATE ROSADO  
CABERNET SAUVIGNON 2020**  
ENATE  
DO SOMONTANO

De media intensidad, con fruta roja y de hueso madura, ligeros recuerdos vegetales, tierra mojada y pétalos de rosa. La boca es más fresca y directa que la nariz, con fruta más viva. De acidez cítrica, trago goloso y final de buena persistencia.



**CORAL DE INURRIETA 2020**  
INURRIETA  
DO NAVARRA

Intenso, con fruta madura, pétalos de rosa y un ligero fondo terroso. La entrada es seca, con fruta viva y una parte vegetal y herbácea. De buena acidez y un final de buena persistencia.



**ROSAE ARZUAGA 2020**  
ARZUAGA  
DO RIBERA DEL DUERO

De media intensidad, con un principio tímido que, con un simple giro de copa, revela notas de frambuesas y fruta cítrica de hueso y aromas de rosas. La entrada en boca es amable, con un punto dulce, buen recorrido y una agradable y fresca acidez. Final de media persistencia con protagonismo de la parte frutal.



**JUAN GIL ROSADO 2020**  
**JUAN GIL**  
**DO JUMILLA**

De media intensidad y con aromas frescos de frambuesas, ciruela roja y arándanos junto a un fondo de almendra tostada. La boca mantiene las frutas rojas, pero resaltan los frutos secos, su parte mineral y su agradable y contenida acidez.



**REGINA VIARUM ROSAE**  
**VITICULTURA HEROICA 2019**  
**REGINA VIARUM**  
**DO RIBEIRA SACRA**

Algo tímido, con fruta roja, flor blanca, tierra mojada y aligustre. La boca es seca, de trago medio y con fruta mantenida que se deja arropar por la acidez. El final devuelve la parte floral.



**CRAZY TEMPRANILLO**  
**ROSADO 2020**  
**NEO**  
**DO RIBERA DEL DUERO**

Fresco, con frutillos rojos pequeños como la frambuesa y notas de flores blancas. La boca es jovial, divertida, fresca, de trago directo y una acidez cítrica que deja un final ligeramente amargo.



**TOMBÚ PRIETO PICUDO 2020**  
**DOMINIO DE TRES**  
**VT CASTILLA Y LEÓN**

Un vino que se mantiene firme, alejado de las modas y las tendencias. Un rosado bien hecho de Prieto Picudo, con fruta, flores y hoja de viña. La boca se corresponde con lo que cabría esperar, gracias a su carbónico típico y su rica acidez.



**COLEGATA TEMPRANILLO 2020**  
**FARIÑA**  
**DO TORO**

Maduro, de media expresión pero con la personalidad de la Tempranillo. Con fruta y notas de hoja de viña. La boca es más ágil y fresca que la nariz, incluso con un ligero y agradable toque de carbónico. Buena acidez y un final medio con recuerdos de romero.



**IMPROMPTU ROSÉ 2020**  
**HISPANO+SUIZAS**  
**DO VALENTIA**

Intenso y delicado, con recuerdos mixtos de fruta roja ácida y tropical, a los que se suman notas florales y un fondo de gratas notas especiadas. La boca es de entrada seca y amplia. Mantiene los aromas de la nariz.



**VALSERRANO ROSADO 2020**  
**LA MARQUESA**  
**DOCA RIOJA**

Intensidad alta, con notas de fresón silvestre, manzana roja y una agradable parte herbácea. La boca es golosa, armada, glicérica, de trago largo y una excelente carga frutal en su recorrido que se alarga con su buena acidez.



**ALEGRIA DE BERONIA 2020**  
**GONZÁLEZ BYASS**  
**DOCA RIOJA**

Elegante, perfumado, fino y fresco. Ofrece notas de cítricos como el pomelo y recuerdos de fresa ácida. La boca es pura armonía, equilibrada en todo su recorrido, con notas cremosas y una excelente acidez que alarga la frescura en su persistencia retronasal.



**LALOMBA FINCALALINDE 2020**  
LALOMBA  
DOCA RIOJA

Añada más fresca, con el carácter y personalidad de un gran vino y una fruta que crece en presencia. Se suma una parte floral y ligeros recuerdos de farmacia y agrestes hojas de otoño. La boca es inmensa, de correcta estructura y trago largo.



**PAGO DEL VICRIO  
PETIT VERDOT ROSADO 2020**  
PAGO DEL VICRIO  
DO PAGO DEL VICRIO

Intenso, con carácter, maduro y notas de fresón silvestre, flores y especias. En boca es graso, con estructura. Sabe compaginar frescura y acidez. Ofrece fruta, notas terrosas y una grata acidez que deja un final de media persistencia.



**HEREDEROS DEL MARQUÉS  
DE RISCAL 2020**  
HEREDEROS DEL MARQUÉS DE RISCAL  
VT CASTILLA Y LEÓN

Desbordante desde el primer momento gracias a la excelencia y presencia de la carga frutal de fresas y frambuesas. Se suma una agradable parte floral y un fondo que refleja el trabajo de lías de la Sauvignon Blanc. La boca es golosa.



**VIÑAS DEL VERO PINOT NOIR 2020**  
VIÑAS DEL VERO  
DO SOMONTANO

De media intensidad, con fruta roja madura y cítricos sobre un fondo terroso y de hojas secas. En boca es maduro, de trago medio y con presencia de la fruta roja. Buena acidez y final de media persistencia marcado por notas amargas.



**LE ROSÉ 2019**  
ANTÍDOTO  
DO RIBERA DEL DUERO

Un perfume de alta calidad, de esos que van en frascos pequeños y se beben en botellas de 750 ml o en magnum los más afortunados. Es fino, personal, elegante y complejo, con notas de fruto de hueso, agua de rosas, incienso y finas lacas. La boca es aterciopelada pese a su estructura.



**MONTECILLO 2019 ROSADO**  
MONTECILLO/OSBORNE  
DOCA RIOJA

Algo tímido, de media/baja intensidad y fruta sobremadura, compota de tomate y un fondo vegetal. La boca es ligera, glicérica y sostenida por la acidez. De medio trago y un final de media persistencia.



**TORELLÓ PETJADES MERLOT 2020**  
TORELLÓ LLOP  
DOPENEDS

Aromas de fruta madura y en confitura, con notas de arcilla húmeda y monte bajo sobre un fondo de notas de arbustos. La boca es seca y madura, mantiene la fruta en todo momento y se hace más golosa a mitad del recorrido. De buena acidez y final medio.



**FLAMENCO ROSÉ 2020**  
CONDE SAN CRISTÓBAL  
DO RIBERA DEL DUERO

De media intensidad, con fruta madura, piel de fruta de hueso, flores secas y un fondo de hojas de otoño. La boca mantiene su madurez, pero con un punto justo de acidez que imprime frescor y sabrosura antes de dar paso a un final largo.



**AUDENTIA  
CABERNET SAUVIGNON ROSÉ 2020  
MURVEDRO  
DO VALENTIA**

Mantiene un punto goloso, dulzón y fresco sobre un fondo vegetal. La boca es amplia, fresca, sávida, con notas tropicales y cítricas a su paso. De buena acidez y con un final herbáceo persistente.



**AIRE DE PROTOS 2020  
PROTOS  
DO RIBERA DEL DUERO**

El coupage de elaboración cambia de aire y entran en juego cuatro variedades, todas aportando un toque personal. Ofrece complejidad, fruta, notas herbáceas y un fondo goloso.



**7L ROSADO DE UNA NOCHE 2020  
LA LEGUA  
DO CIGALES**

Franco, varietal y con clara tipicidad de la zona de producción. Es fresco, con fruta roja y de hueso, y un grato toque de notas florales. En boca es amable y fresco, con un punto dulce y goloso que llena el paladar.



**ROVELLATS MERLOT 20  
ROVELLATS  
DO PENEBS**

Algo cerrado al principio, con un simple giro de copa muestra todo su potencial de notas de fruta roja pequeña, flores y un fondo perfumado. La boca devuelve la fruta, con notas de humo, una buena acidez y un final al que regresa el toque exótico del agua de rosas.



**SEÑORÍO DE  
SARRIÁ ROSÉ 2020  
DE SARRIÁ  
DO NAVARRA**

Nariz intensa, fresca y golosa, con notas de fresa ácida, chicle bomba, hierbas y un fondo especiado. La boca conserva lo percibido en nariz, con continuidad de la fruta ácida. Es fresco, de trago ágil, buena acidez y un final que devuelve las notas especiadas.



**HIRUZTATXAKOLI ROSÉ 2020  
HIRUZTA  
DO GETRIAKO TXAKOLINA**

Notas de fresón silvestre, licor de casis, flores y un fondo de tierra y vegetal. La boca es ágil y fresca gracias a un leve pero agradable punto carbónico. De rica acidez y un final lleno de fruta que recuerda al pomelo rosa.



**PALACIO DE SADA 2020  
DE SADA  
DO NAVARRA**

Intenso, con notas de fresón silvestre, cáscara de naranja, flores y un agradable fondo de hojas secas y arbusto. La boca es armada, con peso en el recorrido, de trago ancho y goloso, buena acidez y un largo final.



**FLOR DE MUGA 2020  
MUGA  
DOCA RIOJA**

Profundo, sobrio y maduro a pesar de la frescura de la fruta. Es firme y directo en sus aromas. La boca es armada y vertical, con estructura, muy buena acidez y un rico y fresco final cítrico.





**OCHO ROSADO DE LÁGRIMA 2020**  
**OCHOA**  
**DO NAVARRA**

Limpio, goloso, con fruta ácida y una parte floral. La boca es directa, sávida, con una buena acidez cítrica y un final de gratas notas agrestes.



**QUELIÁS ROSADO 2020**  
**SINFORIANO**  
**DO CIGALES**

Amplio, limpio, intenso y vibrante, con marcados aromas de fruta roja ácida y de hueso, a los que se suman recuerdos balsámicos y gratas notas florales. La boca mantiene el frescor y la amplitud, con una sutil parte mineral que aporta complejidad.



**ALQUEZAR ROSADO 2020**  
**PIRINEOS**  
**DO SOMONTANO**

Floral, de intensidad alta y con aromas de fruta de hueso, nísperos y ciruela roja sobre un fondo de tierra húmeda y hojas de otoño. La boca es fresca, quizás más intensa que la nariz. También es sabrosa, cítrica, de paso ágil y con un final medio de notas minerales.



**LA HUELLA DE AITANA 2020**  
**GONZALO CELAYETA WINES**  
**DO NAVARRA**

De buena intensidad y con notas propias de la Garnacha representadas por una parte floral en nariz y una parte golosa en su recorrido en boca. Se suma un ligero punto de fruta pequeña de hueso y una rica acidez que imprime el frescor justo. De final persistente en el que la fruta crece.



**EMINA ROSÉ 2020**  
**EMINA**  
**DO RIBERA DEL DUERO**

De buena intensidad, es fresco, con aromas de fruta cítrica y frutos vivos, y notas de agua de rosas. En boca potencia su parte cítrica, aportando más frescor y viveza en el recorrido. Muy buena acidez y un final en el que aparecen agradables notas amargas.



**VIÑA SASTRE**  
**MARCELINA GÓMEZ 2020**  
**HERMANOS SASTRE**  
**DO RIBERA DEL DUERO**

Vivo, con enorme potencia y potencial de fruta fresca, fresón, gominolas, flores y un ligero y agradable punto herbáceo. La boca es directa, golosa, de trago ágil, buena acidez y un final que invita a una segunda copa.



**SCALADEI PLADELS ÀNGELS 2020**  
**SCALA DEI**  
**DO PRIORAT**

Fresco, intenso, limpio y con notas de fruta roja y cítricos, flores y un ligero fondo de anís estrellado. La boca es golosa, glicérica, con fruta roja y recuerdos de tropicales dulces. Es sávido, con muy buena acidez y un largo y persistente final.



**GOTAS DE NOCHE 2020**  
**RODRÍGUEZ SANJO**  
**DO TORO**

No deja indiferente a nadie. Está concebido para sonreír, disfrutar y beber. Así de simple. Tiene todo, hasta el color propio de estos vinos, mucho sabor y contundencia en nariz.

# Seis vinos de autor



*Dominio de Tares  
Cepas Viejas 2017*  
Dominio de Tares  
DO Bierzo

Dominio de Tares nació en el año 2000, sobre las suaves ondulaciones de un suelo formado por pizarra descompuesta sobre arcilla y caliza. La bodega cultiva allí cepas viejas, de entre 40 y 90 años de edad. Unas son de Godello y otras de Mencía. Precisamente de estas últimas se obtiene este Dominio de Tares Cepas Viejas 2017 que, con una crianza de 10 meses en barricas de roble francés y 12 meses de afinado en botella, ofrece una nariz intensa y compleja, con aromas marcados de arándano, regaliz y grafito junto a un toque lácteo y un fondo de frutos secos tostados. La boca es estructurada y de gran equilibrio entre acidez y alcohol. De tanino delicado y un posgusto de moras, hinojo y cedro.



*Ferratus A0 2018*  
Ferratus  
DO Ribera del Duero

Con 20 ha de viñas en propiedad y más de 15 ha controladas, algunas de ellas con más de 60 años de antigüedad, Ferratus ha conseguido posicionarse como un destacado referente de los vinos de la DO Ribera del Duero a lo largo de las dos últimas décadas. Con la mejor uva Tempranillo como base, la bodega elabora vinos como este Ferratus A0 2018 o, lo que es igual, Ferratus Acero 2018. Su paso por barricas de roble durante 12 meses acaba de redondearlo, manteniendo siempre una sensación frutal y fresca, tanto en nariz como en boca. Presenta una acidez muy equilibrada y amable, por lo que resulta muy fácil de beber. Un buen conjunto que además ofrece una excelente relación calidad-precio.



*Pago del Vicario  
6 Meses 2018*  
Pago del Vicario  
DO Pago del Vicario

Pago del Vicario era reconocido como DO Vino de Pago a finales del pasado 2019 y este vino es el primero que nace bajo el amparo de la figura de calidad. Elaborado con uvas de las variedades Petit Verdot, Garnacha, Merlot y Tempranillo, representa la culminación de dos décadas de trabajo y experiencia acumulada. Con una crianza de 6 meses en barricas de roble americano, se manifiesta en nariz con aromas de frutos negros como los arándanos y las moras, y con matices complejos de la madera, pimienta negra, clavo y cedro. En boca es denso y afrutado, con acidez equilibrada.



*Menade Verdejo 2020*  
Menade

VT Castilla y León

Descendientes de cinco generaciones de enólogos, los hermanos Sanz fundaban Menade en 2005, sobre la base de una vitivinicultura 100% ecológica que busca bajos rendimientos para obtener maduraciones más elevadas. La Verdejo con la que se elabora procede de distintas parcelas, unas con suelos arcillo-calcareos y calcáreos, y otras de cantos rodados que, en cualquier caso, se elaboran por separado. Su apuesta por la fermentación con levaduras naturales para conseguir la máxima expresión del entorno se caracteriza por sus aromas a hierba fresca, su mineralidad y su viveza.



*Edulis Crianza 2017*  
Altanza

DOCa Rioja

Altanza abrió sus puertas en octubre de 1998 con un claro objetivo: elaborar vinos de calidad con un estilo más vivaz que los Rioja clásicos, y comercializarlos a un precio justo. Fruto de esa filosofía es este Edulis Crianza 2017, un vino categórico elaborado con uvas de la variedad Tempranillo y criado en barricas de roble francés durante más de 12 meses. La nariz ofrece así aromas de frutos rojos, notas de regaliz y una madera muy bien ensamblada que aporta matices balsámicos y sutiles tostados. La boca, por su parte, se deleita con un trago placentero y un largo posgusto. De entrada ligera, proporciona una acidez equilibrada y un tanino amable y bien estructurado.

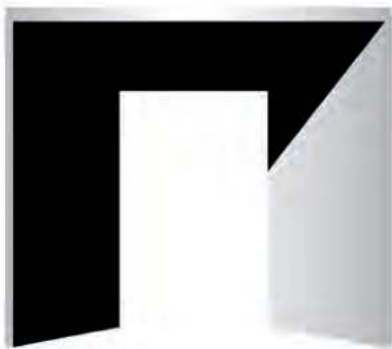


*Bassus Pinot Noir 2017*  
Hispano+Suizas

DO Utiel Requena

Pablo Ossorio, Rafael Navarro y Marc Grin, dos enólogos y un creativo y comercial hacían realidad su sueño en 2006 cuando, después de localizar un terreno y una bodega en la localidad valenciana de Requena, comenzaban a elaborar vinos modernos y elegantes a partir de uvas autóctonas y foráneas. Entre ellas, la Pinot Noir con la que producen este tinto con crianza. Un vino que funde en nariz aromas de frutillos del bosque, chocolate amargo, flores azules y un fondo claramente balsámico. En boca es sedoso, de trago aterciopelado, pero con una excelente carga frutal, un tanino redondo y un final persistente.

# Sorbidos de historia



PROPIEDAD DE  
**ARÍNZANO**  
VINOS DE PAGO

**Por Raúl Serrano**

*Emprendemos un grato paseo por la Finca de Arínzano y, más concretamente, por las 30 ha de su viñedo de Chardonnay para comprobar cómo las personalidades de esta variedad de uva y de su terruño se expresan en todo su esplendor. No en vano, la finca se ubica en las faldas de la montaña Montejurra, caracterizada por sus suelos poco profundos de cantos rodados y una pluviometría anual de 600 mm. Descubrimos la evolución de sus añadas 2014 a 2018.*

## Hacienda de arínzano 20 14

*Tras haberse mantenido en un ligero letargo, esta añada ofrece ahora todo su potencial de guarda. Es un vino complejo, de contenida intensidad que seduce por su enorme equilibrio tanto en nariz como en todo su recorrido en boca. La fruta ha sabido mantener el tipo, la crianza lo ha redondeado y la acidez contenida seguro que todavía prolonga la vida del vino.*

## Hacienda de arínzano 20 16

*Como buenos hermanos, la añada de este vino ha envejecido de manera paralela a la de 2014. Mantiene la variedad firme, y la crianza consigue domarlo y darle forma según avanza el tiempo. Se diferencia en que la evolución, en este caso, se presta más a la reducción. Eso sí, aportándole una grata complejidad.*

## Hacienda de arínzano 20 18

*Presenta un enorme potencial, aún por domar. Es intenso, muy aromático y con recuerdos de cáscara de naranja, pera de San Juan, ricos cítricos, flor blanca, amielados y un agradable fondo de herbáceos y suaves tostados. La boca es golosa, oleosa, armada y de trago ancho. Ofrece una intensa acidez y un largo y persistente final que devuelve las notas ahumadas.*



## Hacienda de arínzano 20 15

*Puede que el tiempo que ha permanecido en botella no permita a esta añada ser todo lo expresiva que fue en su día. El vino se manifiesta cerrado; la bodega se apoderó de él en su día y hoy es su principal potencial. Este hecho impide que ofrezca un poco más de sí.*

## Hacienda de arínzano 20 17

*Tanto a esta añada como a la siguiente les falta algún tiempo para envejecer. Es un vino vivo, con la fruta muy marcada y con agradables notas florales, sutiles ahumados y ricas notas especiadas. La boca es amplia, armada, con excelente carga frutal, excelente acidez y una crianza y una fruta que redondean el conjunto.*

## arínzano Gran Vino 20 18

*La experiencia adquirida durante la elaboración de las diferentes añadas de Hacienda de Arínzano proporciona a Arínzano todas las herramientas necesarias para la creación de un gran vino con la variedad Chardonnay. Un vino profundo y rico en matices frutales y balsámicos, con un gran potencial mineral y una excelente crianza que lo arropa sin asumir protagonismo. Un vino para disfrutar hoy o para guardar y comprobar su grandeza con el paso del tiempo.*



## FINCA MONTEPEDROSO DO RUEDA

### Por Alberto Matos

Con una crianza sobre lías de aproximadamente 5 meses –dependiendo de la añada– el director técnico de Martínez Bujanda, Lauren Rosillo, se ha propuesto demostrar al mundo la enorme capacidad de guarda que tienen los Verdejos de Finca Montepedroso. Y parece que lo ha conseguido, a juzgar por las sensaciones percibidas en la cata vertical de once añadas diferentes de su vino emblemático de Rueda.

### Finca Montepedroso 2011

Añada muy cálida pero de buena pluviometría. Embotellado en formato mágnium, dominan los aromas ahumados, que se combinan con tenues notas de fruta blanca. En boca es cítrico y amargo, con buen equilibrio y un retrogusto y final muy agradables.

### Finca Montepedroso 2013

Añada muy fría y lluviosa que se deja notar en nariz con escasos aromas de evolución, que desaparecen al girar la copa, y cierta frescura frutal y floral. En boca se aprecian notas amieladas, con una acidez exquisita y un retrogusto muy agradable. Resulta muy equilibrado, con un tenue punto amargo que expresa la tipicidad de la Verdejo. Parece mucho más joven.

### Finca Montepedroso 2015

Añada marcada por la escasez de lluvias y altas temperaturas. Nariz muy torrefacta, a la que regresan las notas de frutas, flores blancas y hierba recién cortada, con recuerdos amielados e, incluso, de pasificación. Boca sorprendente, con acidez muy equilibrada y cierto retrogusto amargo de pomelo. Final algo corto.

### Finca Montepedroso 2017

Añada cálida, con amplios contrastes de temperatura entre el día y la noche. Los aromas de frutas y flores blancas dan paso a los torrefactos. En boca se aprecia su viveza gracias a la acidez que aún conserva. Es un vino asentado, con recuerdos cítricos y amargos de pomelo y naranja sanguina.

### Finca Montepedroso 2019

Añada extraordinariamente seca que obligó al uso de riego. La nariz despierta respecto a la anterior añada. Ayudada por las lías, la Verdejo expresa toda su personalidad. En boca aporta toques minerales y salinos, con recuerdos de panadería y bollería fresca.



### Finca Montepedroso 2010

Añada con temperaturas, humedad y pluviometría muy equilibradas. A copa parada ofrece aromas ahumados, que permanecen al girarla dejando paso a notas de fruta madura y flor marchita. En boca resulta algo amielado, con un excelente equilibrio entre la acidez y un cierto amargor cítrico. De trago fácil y un final más corto que en añadas posteriores.

### Finca Montepedroso 2012

Añada muy cálida y seca, que adelantó la vendimia. Los aromas de evolución comparten protagonismo con las notas de frutas y flores blancas. Resulta muy fresco. La boca es amplia y llena el paladar. Acidez y amargor muy equilibrados, a pesar de la calidez de la añada. Resulta mineral y algo salino.

### Finca Montepedroso 2014

Añada muy seca y cálida, aunque menos que la de 2012. Vino muy concentrado, que en formato mágnium recupera toda su frescura, con notas de fruta, flores blancas y hierba recién cortada. Se aprecian cereales tostados y torrefactos. Podría decirse que en boca domina el amargor de la Verdejo, que recuerda al pomelo y la bergamota.

### Finca Montepedroso 2016

Añada de contrastes térmicos entre el día y la noche. A copa parada no expresa mucho y, tras un giro, aparecen aromas de petróleo, que se conjugan con notas florales y florales en un segundo plano. Conserva su acidez, aunque acusa el paso del tiempo. Resulta muy sávido en boca, con un final algo contenido.

### Finca Montepedroso 2018

Añada lluviosa, con temperaturas suaves. A copa parada no transmite demasiado, aunque eso cambia cuando se gira. Ahí es cuando afloran tímidos aromas de frutas y flores blancas, con notas acentuadas de heno e, incluso, algún fruto seco. Muy buena acidez cítrica y cierto amargor.

### Finca Montepedroso 2020

Una añada generosa que proporciona un vino muy joven y con mucho nervio. En nariz ofrece aromas frutales de manzana, hierba fresca y flores blancas. La boca, igualmente fresca, brinda un trago fácil, una excelente acidez y un final largo. Lías bien trabajadas.

# CUMPLEN AÑOS

1996 **25** 2021

## PAGO DE LOS CAPELLANES

### ANIVERSARIO

Pago de los Capellanes celebra este año su 25 aniversario, aunque las raíces de esta bodega ribereña se hunden en las profundidades del tiempo. Todo comenzaba en torno a un majuelo de Tempranillo que, entre los siglos XIII y XIV, había pertenecido a los capellanes asentados en el municipio burgalés de Pedrosa de Duero y que más tarde pasó a manos de la actual familia propietaria. Un legado que Doroteo Rodero, con la ayuda de su hijo Paco, se encargó de perpetuar con la intención de rendir tributo a sus antepasados. Más tarde, a esta noble labor se sumaría su nuera, Conchita Villa, con quien Paco decidió adquirir parcelas cercanas y recuperar cepas antiguas, de bajo rendimiento. Tras casi dos décadas, el matrimonio decidía iniciar su propio proyecto vinícola en 1996, fundando así la bodega de Pago de los Capellanes. Hoy, con su hija Estefanía Rodero Villa al frente, la familia practica una viticultura sostenible y de precisión, mediante la cual obtiene vinos que reflejan la tipicidad de la uva y la personalidad mineral de cada una de sus parcelas.

Unas parcelas que, ubicadas en ocasiones a más de 1.000 metros de altitud, se extienden sobre suelos calcáreos de arcilla, arena y grava. Allí, la amplitud térmica registrada entre los tórridos días y las frías noches durante la maduración, proporciona a las uvas un impresionante equilibrio. Vendimiadas a mano, esas mismas uvas se elaboran por separado, según su parcela de procedencia y dependiendo del tipo de vino que se desee obtener. En cualquier

caso, las fermentaciones se realizan de manera espontánea, gracias a la acción de las levaduras autóctonas. Por su parte, las crianzas tienen lugar en barricas de roble francés de gran formato y diferentes edades, que reposan a 10 metros bajo tierra en condiciones de temperatura y humedad constantes. Los vinos acaban de redondearse en botella, donde evolucionan sin clarificar ni filtrar.

Ese será el proceso que también seguirá el vino que Pago de los Capellanes espera obtener próximamente de su viñedo de Fuentenebro, localidad ubicada en una de las zonas más elevadas de la DO Ribera del Duero. Entre acerados matorrales y prados de montaña, y sometidas a unos vientos cortantes que ayudan a mantener sus cualidades excepcionales, las viñas se cultivan en este caso sobre suelos de sustrato arcilloso, ricos en mica, feldespato y cuarzo.

Este nuevo vino se sumará a los dos vinos de paraje con los que ya cuenta la bodega: Pago de los Capellanes Parcela El Nogal y Pago de los Capellanes Parcela El Picón, así como a su Pago de los Capellanes Joven Roble, Crianza y Reserva. También compartirá protagonismo con su flamante Pago de los Capellanes Doroteo 2015, lanzado con motivo del 25 aniversario en homenaje al abuelo que emprendió esta aventura.

El interés por los vinos blancos llevaba a los Rodero Villa a tierras de la DO Valdeorras en 2014, donde fundaron la bodega O Luar do Sil con la Godello como variedad fetiche. Pero eso es ya otra historia...



**1978**  
Paco Rodero y Conchita Villa comienzan a recuperar el viñedo familiar



**Octubre de 1996**  
Primera vendimia de la bodega Pago de los Capellanes.



**1998**  
Identificación de su parcela más singular y elaboración de la primera añada de El Picón.



**2003**  
Identificación de El Nogal, otra parcela muy especial, con la que se elabora la primera añada de Pago de los Capellanes Parcela El Nogal.

# CUMPLEN AÑOS

## 2021

### *Pago de los Capellanes Doroteo 2015*



#### FICHA TÉCNICA

- **Denominación de Origen:**Ribera del Duero
- **Varietal:**Tinto Fino (Tempranillo)
- **Edad del viñedo:**Vides plantadas en 1920
- **Características del viñedo:**Majuelo Doroteo presenta suelos franco arcillosos, con gravas en superficie, muy pobre y de bajos rendimientos
- **Elaboración:**Vendimia manual seleccionada en cajas. Maceración prefermentativa de 6 días por debajo de 12° C. Siembra de levaduras autóctonas, fermentación en tinas de roble francés a temperatura controlada, con remontados periódicos. Fermentación maloláctica espontánea en barricas de roble francés a baja temperatura y empujado de lías.
- **Crianza:**36 meses en barricas de roble francés de grano extrafino. El resto, en botella.
- **Grado alcohólico:**15,5% vol.
- **Fecha de embotellado:**Noviembre de 2018
- **Número de botellas:**5.450
- **Añada 2015:** Una primavera benigna, sin apenas heladas, dio paso a un inicio de verano tormentoso. Esta meteorología provocó una ligera merma en la cosecha, pero aseguró con su humedad una buena maduración y una vendimia sana, madura y equilibrada.
- **Conservación:** Evolucionará positivamente en la botella durante los próximos 25 años. Conservar en ambiente fresco (12° - 14° C) y en posición horizontal.

#### CATA

Las sensaciones de vida y placer son el aspecto más atrayente de este vino: descubrimos en él una energía singular, terrenal y enigmática al mismo tiempo. Las raíces, muy profundas, parecen dar a las vides un equilibrio concentrado, una personalidad hecha de matices que encajan entre sí.

Doroteo es un vino maduro y fresco, paradoja que solo resuelven los viñedos más antiguos y bien manejados. Tras una vendimia seleccionada grano a grano, el lento proceso de elaboración consigue la máxima expresión de la uva. La larga crianza en barrica y en botella permite obtener un vino elegante y potente a la vez, un exponente de clasicismo y de larga vida.



**2010**  
Viñedo ecológico en Gumiel del Mercado (Burgos).



**2014**  
Recuperación de viñedos de Godello en Valdeorras y creación de la bodega O Luar do Sil.



**2015**  
Estefanía Rodeo Villa se incorpora a la gestión de la bodega.



**2016**  
Fuentenebro, un nuevo proyecto de viñedos en altura y viticultura forestal en tierras minerales y de acilla, en una antigua zona vitivinícola.



**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.

## Marmita de bonito, Marmitako

En breve comenzará la temporada del "bonito" o atún "blanco" del Norte, aunque paradójicamente se le considere nutricionalmente azul por su abundante contenido en grasas. De todas las recetas de este pez que se nos presentan, el guiso de temporada más conocido es el Marmitako. No es la primera vez que me ponen cara de póquer cuando explico que esta fórmula es estival, pues coincide con el periodo de pesca de este túnido. No tiene nada que ver con que haga frío o calor. Aunque estemos a 40 °C, es importante que el plato se sirva muy caliente. Un plato tibio de marmitako es un desprecio al paladar y un signo de mala praxis por parte de un cocinero que se precie.

Se presenta de forma caldosa y densa. Tiene un precioso y vistoso colorido. Además de un sabor intenso aportado, a partes iguales, por el pez y el chile desecado. Olvidad toda esperanza de cocinar un buen marmitako si utilizáis pimienta roja natural; es un mal sucedáneo para estos menesteres. Esta magnífica recreación vasca es concebida con escasos ingredientes: albacora, patata, pimiento chorricero y poco más. Encontraréis detractores del tomate, amantes del ajo, calumniadores del pimiento verde, insurrectos de la cebolla, censuradores del vino blanco, fustigadores del pimentón... Pero en breve comprenderéis cuáles son los ingredientes oportunistas que confieren la verdadera integridad de esta manducatoria.

El origen se encuentra en el mar Cantábrico y está intrínsecamente ligado a los "arrantzales" o pescadores del País Vasco, a las traineras cántabras y a los bogadores asturianos cuando se lanzaban a las capturas de campaña. En estas largas travesías, la tripulación tenía la necesidad de un buen alimento; así pues, uno de los pocos utensilios que portaban todos los barcos era "la marmita". En ella se perpetraban las viandas sobre hornillos rústicos. Precisamente por esta razón, los cocineros contaban con pocos

ingredientes para sus menús (aquellos menos perecederos como la patata, el pescado de las capturas, cebollas y algunos pimientos, secos mejor). No hay que sumar dos más dos para adivinar el resultado.

El nombre es claramente vasco pues "marmitako" -aunque también es correcto "marmitaco"- significa literalmente "de la marmita" (como la de Obélix). Como en la paella, el utensilio da nombre al plato y, en su génesis, daba igual que el pez estuviera dentro... Por ello, es frecuente ver en las cartas de los restaurantes un marmitako de rape, chicharro, abadejo, sardina... Su denominación cántabra es "sorropotún" y se trata de una simple cazuela de bonito. La "caldereta de Candás" o "calderada de Luanco" son dos grandes exponentes de este plato en el Principado. También se cuece en el país vecino y recibe el nombre de "marmite".

Como es obvio, antes del viaje a las fallidas Indias emprendido por Cristóbal Colón, el plato no contaba con patata, tomate o pimiento. En aquellos tiempos, este plato era elaborado con nabos, castañas o pan, sustituyendo al tubérculo y, por tanto, era una fuente de energía muy nutritiva, por su gran aporte de hidratos de carbono (aunque no hay constancia de ello), por lo que estaría más cerca de un caldo o sopicaldo de pescado. La olla que designa el plato es de metal, generalmente de hierro fundido, con una tapa. Un cachivache pesado, que tarda mucho en calentarse pero que mantiene la temperatura una vez ha alcanzado el calor suficiente para cocer los alimentos.

Al ser un plato de origen humilde y ligado a un oficio poco ilustrado, pasó desapercibido durante siglos por los eruditos de la gastronomía que, bajo el servicio de las Cortes, no solían plasmar recetas del pueblo. Es por esta razón que hasta principios del siglo XIX no hiciera su aparición en volúmenes culinarios. Pero fueron muchos los que, pasado este tiempo, hicieron justicia a esta tropelía y defendieron esta fórmula







como cultura regional. Nombres con mucha historia como Dionisio Pérez (seudónimo: Post-Thebussem), María Mes-tayer (seudónimo: La Marquesa de Parabere, que no era no-ble), Manuel Cuervas (seudónimo: Imanol Beleak, un marino

y empresario que escribió el primer libro monográfico sobre cocina del mar y del río)... Parece que para ser crítico gastro-nómico en esos años había que tener un apodo. Tendré que hacer lo mismo... ¡Calla, si lo tengo!

## La receta

### Ingredientes

0,5 kg de bonito del norte (limpio), 1 kg de patatas, 1 pi-miento verde, 3 pimientos choriceros, 1 cebolla grande, 3 dientes de ajo (opcional), 2 tomates maduros (opcio-nal), 1 litro de fumet de pescado (opcional: se puede usar agua), 25 cl de vino blanco (opcional: txacolí sería lo ideal), 1 guindilla tipo cayena (opcional), 25 cl de aceite de oliva virgen extra y perejil fresco (opcional).

### Elabora ción

Comenzamos poniendo a remojo los pimientos choriceros el día anterior, ya que utilizaremos la pulpa rehidratada. No debemos utilizar ñoras porque, aunque el proceso de seca-do al aire es el mismo, los sabores son muy diferentes, el pla-to sería algo dulce y distinto al tradicional. Una vez pasado el tiempo cortamos el pimiento transversalmente, eliminamos las pepitas y, con la ayuda de una cuchara, sacamos la car-ne, que reservaremos. Media hora antes de comenzar con el plato, preparamos un fumet de pescado. Será suficiente con un litro de agua por 250 g de piezas del pescado que no vayamos a usar, como las espinas, la piel y/o las partes os-curas del bonito. Además, pondremos 25 g de zanahorias, 25 g de puerros, 1/4 de ramita de apio verde, 25 g de cebolla, pimienta en grano y hojas de laurel. No debemos añadir sal. Recuerda desespumar el caldo y no mantener en cocción durante más de 20 minutos. Filtramos y reservamos.

### El Utensilio

Es muy importante el recipiente dónde elaborar el marmi-tako, a ser posible en una cacerola alta de hierro fundido

(como las marmitas originales). Picamos las hortalizas (cebolla y pimiento verde) en trozos no excesivamente pe-queños (brunóise). Ponemos la cazuela a la lumbre con el aceite, y añadimos el ajo picado. Cuando empiecen a bailar incorporamos la cebolla y el pimiento, y dejamos que se sofrían. Tardará unos diez minutos, que aprovecharemos para chascar las patatas en trozos no muy grandes (obvia-mente peladas) con la ayuda de una puntilla. Este proceso ayudará a que el almidón espese el caldo sin necesidad de otros ingredientes. Añadimos, antes que el tubérculo, el vaso de vino y dejamos que evapore el alcohol (3 minutos). Por favor, utilizad un vino bueno, si no lo puedes beber, no lo uses para cocinar. Después, sumamos las patatas, de-ja-do que se rehoguen ligeramente. Introducimos la pulpa del pimiento choricero, el tomate (concasse: despepitado y sin piel, cortado en dados pequeños), la guindilla (que retiraremos antes de servir) y vertemos el fumet hasta que se cubran las patatas. Cuando estén hechas las papas, agregaremos el bonito, previamente troceado en cuadradi-tos y salteados ligeramente en la sartén, incorporamos a la cazuela y retiramos del fuego para que se termine de hacer con el calor residual y sin que se pase (2 minutos serán suficientes). Hay quien no saltea el bonito, lo dejamos a tu elección. Añadid un toque de color con perejil fresco muy picado (esto no es un homenaje a Arguiñano, prometido). Lo ideal es dejar reposar, una vez terminado, dentro de la marmita para que los sabores se asienten (aproximada-mente 5 minutos). Pero recordad que cuando se calienta, la carne del atún se continúa haciendo y termina por pasar-se (se queda excesivamente seco), por lo que no debemos abusar de este proceso y mucho menos en el microondas.



1



2



3



### 1 Cuppedia, el nuevo vermouth de Bodegas Riojanas

“Cuppedia” o, lo que es lo mismo, “manjar” en latín, es el nuevo vermouth artesanal de Bodegas Riojanas, una de las casas más antiguas de la DOCa Rioja. Está elaborado con bayas procedentes de viñedos situados en la localidad de Cenicero y una selección de plantas, flores, frutos, raíces y cortezas aromáticas. Más info: [www.bodegasriojanas.com](http://www.bodegasriojanas.com)

### 2 Gatão Vinho Branco en lata, ya en España

La histórica marca portuguesa reinventa su icónico Gatão y presenta en nuestro país su mítico vino blanco en lata. Procedente de la región de los Vinhos Verdes, sus 250 ml ofrecen un aroma joven, marcado por notas alimonadas, matices de maracuyá y piña con una graduación alcohólica moderada. Más info: [www.tecnobrau.com](http://www.tecnobrau.com)

### 3 Rooster Rojo, el mítico tequila en tres versiones

El popular tequila Rooster Rojo llega a nuestro país de la mano de Grupo Varma. Y lo hace en tres versiones: Añejo, Blanco y Reposado. Está elaborado con agave azul y cuenta con la particularidad de emplear agua volcánica, que se filtra con plata mexicana en su producción. Más info: [www.varma.com](http://www.varma.com)

4



6



5



#### 4 Estrella Galicia presenta su primera cerveza de Abadía

Estrella Galicia rinde tributo al Monasterio de Sobrado dos Monxes (A Coruña) con su primera cerveza *ale* de Abadía, tras dos años de investigación sobre cepas de levadura presentes de manera natural en aquella ubicación. Tan solo 20.000 litros llegarán a los canales online, hostelería y alimentación. Más info: [www.estrellagalicia.es](http://www.estrellagalicia.es)

#### 5 Nueva gama de aceite de oliva ahumado de Oleum

La almazara bajoaragonesa Oleum lanza una nueva gama de aceite de oliva premium ahumado, elaborado con aceite de oliva virgen extra de la variedad Empeltre como base. Está disponible en dos versiones diferentes: Arboris, ahumado con madera de poda de olivos propios; y Vini, ahumado con madera de barrica vinificada. Más info: [www.4oleum.com](http://www.4oleum.com)

#### 6 Fever-Tree incorpora dos nuevas tónicas a su portfolio

Cuando se cumplen 15 años de su llegada a nuestro país, Fever-Tree amplía su gama de tónicas de 500ml con la incorporación de la Refreshingly Light Tonic Water y Mediterranean Tonic Water. Este formato, en cristal y con tapón de rosca, mantiene intactas todas sus propiedades. Más info: [www.fever-tree.com](http://www.fever-tree.com)

# Víctor Manuel

Cantautor, compositor  
y productor musical

*"En casa siempre  
había un garrafón  
de vino de Valderas  
(León) y, a veces,  
de Toro"*

**V**íctor Manuel es un hombre bueno, de pocas palabras pero directas. Con él, siempre es un placer conversar y aprender de la vida. Cuando con mi padre al volante, mi familia iba al campo en un Citroën GS blanco, teniendo yo menos de diez años, escuchábamos en cassette "Luna" o "Por el camino". Yo quería ser "El flautista de Hamelín" y no entendía aquello de "Déjame en paz". Al final me he conformado con tener un vino que se llama "Bailarina", que no es poco... Y como dice Ana: "No hemos podido cambiar el mundo, pero sí hemos conseguido que el mundo nos cambie a nosotros", que es mucho... Los títulos y las letras de sus canciones dan para mucho. Hasta para formular algunas de las preguntas de esta entrevista.

**Hola Víctor, ¿cómo estás y cómo están los tuyos? Esta situación nos pasará factura... ¿Qué se siente al saber que tanto tus canciones como las de Ana nos han acompañado a muchísimos en los momentos más duros de la pandemia?**

La verdad es que uno escribe o canta canciones para que le quieran. A veces, las canciones llegan más lejos, trascienden el momento y se instalan en el disco duro de la gente. Es en ese momento cuando tienes una cierta sensación de "inmortalidad".

**¿Has pensado "a dónde irán los besos" que hemos tenido que guardar y no dar en esta pandemia? ¿Y ese "quiero abrazarte tanto"? ¡Qué falta nos hace! ¿Verdad?**

La cantidad de besos y abrazos que se han ido al limbo en estos meses... Eso mismo pensaba cuando escribí la canción... Las muchas veces que regateas un beso y un abrazo...

**¿Estamos ahora más solos, más abra-**

**zados a nuestro silencio? En un mundo tan polarizado, ¿de verdad "cabe-mos todos o no cabe ni Dios" ya?**

Estamos tan solos como siempre... O acompañados en tanto nos dejamos acompañar. No es fácil encontrar el equilibrio; nos gustaría elegir en cada momento la dosis, pero no es fácil. Socialmente aceptas unas reglas de convivencia y tratas de encontrar tu equilibrio.

**¿Has cocinado más que nunca en este estar encerrados? ¿Has descubierto algún vino? ¿Qué vino te pedía el cuerpo?**

He cocinado por obligación, porque no me gusta nada. La primera parte del encierro la vivimos solos, con las obligaciones de cada uno debidamente repartidas. Yo, por ejemplo, no sé planchar. Nunca he tenido la necesidad de hacerlo, si no ya me hubiese buscado la vida. Y no, no he descubierto ningún vino. Para eso hay que salir de casa y, aparte de comprar el pan y el periódico, poco más he hecho.

**¿Y qué tal has estado de inspiración a la hora de escribir? Porque también escribes poesía, y no solo las letras de tus canciones... ¿Es posible que el artista sufra porque "lo que no le gusta no existe", como dijo un amigo tuyo al que conocí?**

La inspiración, fatal. Ni un verso, ni una melodía... Meses perdidos. Solo escribo canciones, no estoy dotado para la poesía, que es un escalón superior. Siempre que escribo trato de encontrar algo nuevo, que no haya escrito antes, aunque no siempre lo consigo. Lo que te enseña el oficio es a no entrar en caminos que no llevan a ninguna parte. Adivinas si eso que estás tratando de escribir tiene futuro o nace muerto. Y si lo acabas, sabes si tienes que olvidarlo o guardarlo en un cajón.

*"Siempre que escribo trato de encontrar algo nuevo, que no haya escrito antes, aunque no siempre lo consigo"*

## Test del vino...

- ✓ **Un momento para tomar un vino:** *Última hora de la tarde.*
- ✓ **Una zona de viñedos para perderse:** *Saint-Émilion (Francia), con Ana y amigos.*
- ✓ **Un restaurante para disfrutar de un vino y la gastronomía:** *A Poniente (El Puerto de Santa María, Cádiz) o La Salgar (Gijón), con el vino que ellos quieren.*
- ✓ **Un plato hecho por ti con un vino:** *Perdiz en salmís con un tinto de Cariñena o Jumilla con carácter.*
- ✓ **Un recuerdo con vino:** *Mi primer viaje a Jerez y mi firma en una bota.*



Tu libro "El gusto es mío" realiza un "recorrido por los sabores y recuerdos de mi vida". ¿Sabías que, al leerlo, todos nos transportamos a esos lugares donde hemos sido felices? ¿Cualquier tiempo pasado fue mejor? La memoria olfativa, gustativa... Es un desencadenante de emociones con un poder de evocación comparable al de la música, que es más potente y, para mí, más desarrollado. Cualquier tiempo pasado fue anterior. No me inclino a la nostalgia y sí a una cierta melancolía. Cuando has tenido una infancia feliz es una experiencia insuperable.

**¿Quién cocinaba en tu casa cuando eras chico? ¿Qué olores y sabores te vienen? La leña, los pucheros..., y el vino. ¿Qué recuerdos tienes?**

Los hombres entraban en la cocina para destapar una olla y ver lo que iban a comer. La cocina era cosa de madres y abuelas. Recuerdo la cocina de la abuela María, prácticamente sin sal y con laurel en casi todos los platos. En casa siempre había un garrafón de vino de Valderas (León) y, a veces, de Toro.

**En casa siempre te he pillado cocinando... ¿Qué tareas mientras cocinas? ¿Qué cocinamos hoy y con qué vino lo tomamos?**

Yo no canto nunca en voz alta cuando cocino, lo hago interiormente desde que me levanto. Cocino escuchando la radio y hoy podríamos cocinar un briket (pecho de ternera) y rellenar tortillas mexicanas para toda la familia. Y, para esos tacos, un vino de Toro: Gago.

**Eres hombre de ir al mercado, sé que te encantan... ¿Cuáles te han enamorado de aquí y de allá? ¿Se te ha olvidado mencionar alguno en tu libro? ¿Cuántos kilómetros has hecho para ir a algún mercado?**

Es más fácil encontrarme en un mercado que en una iglesia. De aquí, me quedaría con el Mercado Central de Valencia, con el de Cádiz... Por el mundo, me quedaría con el Mercado de la Grasa, en Périgueux (Francia), con el de la Trufa en Lalbenque (Francia), el del 25 de Junio, en Cuenca (Ecuador), el de San Juan, en Ciudad de México

(México)... He dejado muchos fuera del libro y, muchas veces, me he desviado de una ruta para llegar a un mercado, pero nada como agarrar el coche un miércoles y salir de casa a las 4 de la madrugada para llegar al Mercado de Ordizia (Guipúzcoa) a las 8 de la mañana y asombrarte.

**Danos una canción tuya que sea redonda, por favor, para cada uno de estos vinos: Un Jerez viejo, un Porto olvidado y un buen Syrah, que sé que te gusta...**

De Jerez, elegiría un oloroso Río Viejo y la canción "Asturias". De Porto me quedaría con Barros Vintage Port 1982, que armonizaría con "Soy un corazón tendido al sol". Finalmente, para ese Syrah, "No hemos inventado nada".

**El título de tu último disco es "Casi nada está en su sitio". ¿Se ha descolocado todo todavía más? ¿Cómo se puede colocar ahora todo un poco mejor? Por cierto, un día me dijiste que en estos tiempos menos es más. ¿Valoramos más las cosas sencillas ahora? ¿Nos puede llevar esta situación a ser un poco mejores?**

Todo está bastante peor que cuando edité mi último trabajo, más descolocado, aunque sin la pesadilla Trump. No saldremos mejor de esta porque la pasta de la que estamos hechos es la misma y raramente miramos más allá de nuestro ombligo. Y sí, menos es siempre más.

**Para despedirnos, volvamos a tu libro. Hay tantos detalles y cosas bonitas que estas líneas se quedan muy cortas. He tenido que pararme en muchas páginas por la cantidad de información que proporcionas. De comer rape y almejas en Loliña a sitios actuales de bocadillos; de las mejores conservas para hacer bacalhau dourado. ¡Gracias! ¿Para cuándo el segundo?**

Podría escribirlo ya, pero ahora me apetece cantar un rato...

Me despido de Víctor con "medio" abrazo y le pido que me avise para acompañarle a algún mercado perdido, de esos cuyos olores y colores ya tenemos en la memoria.

# 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](http://www.vargas.es)



Ctra. Haro-Logroño - 26221 Gimileo (La Rioja)  
Tel (+34) 941 304 454 - [info@vargas.es](mailto:info@vargas.es)  
[www.vargas.es](http://www.vargas.es)

**VARGAS**



Artesanía creativa  
en packaging de madera

# La receta de MARC SEGARRA & AGUSTÍ PERIS CHEF & RESTAURANT MANAGER Y SUMILLER



REFECTORIO



## Tuétano vegetal ahumado, caracoles a la menta y caviar cítrico

**Ingredientes (para 10 personas):** (*Brócoli*) 10 unidades de brócoli, 1 cucharada sopera (cs) de aceite de oliva virgen extra (aove) y 1 cs de sal. (*Pilpil de brócoli*) 400 g de brócoli, 240 g de caldo de bacalao, 150 g de agua, 1 cs y 120 g del aceite usado para freír el brócoli. (*Caracoles*) 1 kg de caracoles, 55 g de menta, 15 de jengibre y 1 cs de agua. (*Teja sartén*) 20 g de harina, 110 g de agua, 120 g de aceite de girasol, 1 cs de sal y 1 cs de arbolitos de brócoli. (*Jugo de ternera*) 200 g de jugo de ternera, 3 g de menta y 2 g de aceite picante. (*Acabado*) 1 cs de caviar cítrico, 1 cs de hojas de menta, 3 discos de brócoli, 3 caracoles, 1 teja.

**Elaboración:** (*Brócoli*) Tallar el tronco del brócoli, dejar sin nada de fibra, ahumar, envasar al vacío con un chorrito de aove y una pizca de sal. Cocinar a 100° en rational con vapor durante 1 hora. Cortar los troncos de brócoli a 1,5 cm de grosor (3 discos por ración) reservar filmado. (*Pilpil de brócoli*) Cortar el brócoli en trozos uniformes y sumergir en aceite de girasol en frío hasta que esté con un color verde intenso y algún tono dorado, pero sin que el aceite coja color. Escurrir y reservar el aceite para después emulsionar el pilpil. Meter el brócoli y el caldo de bacalao en la Thermomix, triturar y emulsionar con los 120 g de aceite de brócoli. Aligerar con el agua y poner a punto de sal. (*Caracoles*) Envasar los caracoles en una bolsa de vacío con agua y mantener a una temperatura de unos 40°C hasta que se salgan de la concha y saquen los cuernos, aclarar con agua no demasiado fría para quitarles las telillas de baba seca y dejar completamente limpios. Una vez

limpios, colocar en olla exprés con agua fría hasta que estén cubiertos, añadir el jengibre y la menta, cerrar la olla. Cocer durante 60 minutos desde que levante la válvula. Una vez cocidos, sacar de la concha con ayuda de un palillo y separar el cuerpo del resto del caracol (desechando lo que está dentro de la concha), reservar los caracoles en el agua de cocción. (*Teja*): Mezclar todos los ingredientes en un biberón y agitar hasta que este homogéneo (hay que agitarlo cada vez que se haga una teja porque se separan la grasa y el resto de ingredientes).

Preparar una sartén antiadherente y un aro de 10 cm de diámetro. Para calcular la medida de una teja, utilizar como referencia la capacidad de un vaso de las nueces de desayunos lleno hasta  $\frac{3}{4}$ . Formar en sartén bien caliente hasta que empiece a dorar. Cuando casi esté dorado por completo, añadir los arbolitos de brócoli sin que cojan color y retirar del fuego cuando esté listo. (*Jugo de ternera*) Mezclar todos los ingredientes, levantar para que infusione y colar. Reservar. (*Acabado*) Colocar una cucharada de pilpil de brócoli en el centro del plato de 10 cm de diámetro. Levantar los caracoles y los discos de brócoli en un cazo con jugo de ternera y menta. Colocar sobre el pilpil tres discos de brócoli, haciendo un triángulo, y colocar tres caracoles con los cuernos hacia fuera entre los trozos de brócoli. Repartir un poco de jugo encima de cada caracol. Colocar una teja encima de todos los ingredientes que ya tenemos en el plato, dejándola apoyada sobre el brócoli de modo que quede completamente paralela y decorarla con pequeños montones de caviar cítrico y con las hojitas de menta.





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

Ledomaine Blanco de Guarda 2019

Abadía Retuerta - VT Castilla y León

En opinión de Agustí Peris, los vinos deben aportar cierta fantasía a los platos. Las cualidades de ligereza, suavidad y frescura de la variedad Sauvignon Blanc despiertan muchas interacciones gustativas. El sabor y la temperatura de los componentes, aporta a la delicadeza del vino una armonización del gusto. Aceite de cítricos, perfume floral, aroma de mar, orgánico, en un ambiente herbal, se unen de manera natural con la estructura fresca y crista-

lina del vino. Podemos decir por tanto que las combinaciones de ambas propuestas logran alcanzar una armonía gustativa digna de nuestro espacio y dentro de nuestros humildes objetivos: crear un recuerdo gustativo en la mente del comensal. Regalar al cliente un recuerdo para siempre que sea vinculado con el territorio, nuestras raíces y zona. Poner en valor ese Territorio Capturado que llevamos por bandera.

# VIVIR EL VINO

¡Suscríbase a  
nuestra revista!

**6 números al año por solo 26€**

Y reciba de regalo un ejemplar de la  
**Guía 365 Vinos al Año 2021**

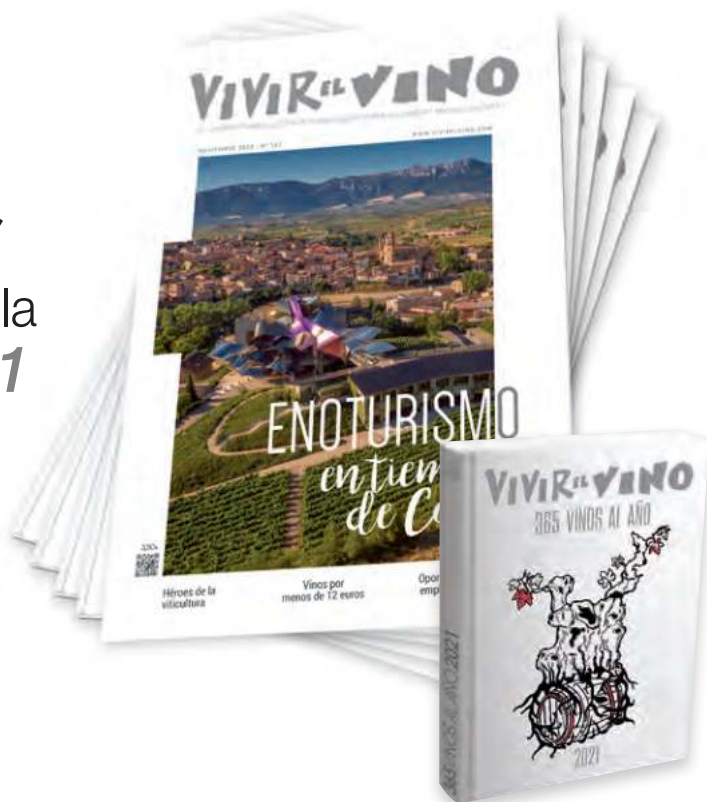
(Valorada en 16€)

Llámenos al 916 338 461

o envíenos un correo a

[suscripcion\\_revista@vivirelvino.com](mailto:suscripcion_revista@vivirelvino.com)

(Gastos de envío incluidos)



Además, si lo desea,  
llévese gratis\*  
un completo  
Kit de Cata by Koala

*Avalado por la sumiller  
Clara Isamat*

\*Gastos de envío 7€

Ediciones Vivir el Vino, S.L. le informa de que, en la forma y con las limitaciones y derechos que recoge la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y Garantía de los Derechos Digitales y su normativa de desarrollo. Los datos personales reflejados en el presente documento y los que se generen, como consecuencia de esta relación comercial o de las que podamos mantener en el futuro, serán necesariamente tratados en un fichero de su propiedad del que es responsable. La finalidad de este fichero es gestionar de forma adecuada las relaciones que mantenemos con usted, así como ser utilizado con fines comerciales, financieros, de operativa y estadística, publicitarios y demás actividades propias de su actividad social. Así mismo, autoriza expresamente a Ediciones Vivir el Vino, S.L. para la extracción, almacenamiento de datos y estudios de marketing al objeto para poder mantenerle informado a través de cualquier medio de comunicación, incluyendo la vía electrónica o telemática de las ofertas, concursos, promociones y todo tipo de productos y servicios propios que puedan ser de su interés.

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

#MejorConUnNavarra

# Todo es mejor con **UN NAVARRA**



VINOS D.O.  
**NAVARRA**

Nafarroako  
Gobernua  Gobierno  
de Navarra



UNIÓN EUROPEA

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



La D.O. Navarra recomienda un consumo responsable.



«Si es Diam ¡digo Sí!»

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

[www.diam-cork.com](http://www.diam-cork.com)

Marine et Nadine Ferrand, Viticultoras, Domaine Nadine Ferrand.



DIAM

El guardián de los aromas

\*TCA residual ≤ al límite de cuantificación de 0,3 mg/l

© Foto: P. Spreng

winissalmo