

# VIVIR<sup>EL</sup>VINO

"NO PODEMOS HACER LA HISTORIA, SINO SOLO ESPERAR A QUE SE DESARROLLE". OTTO VON BISMARCK

SEPTIEMBRE-OCTUBRE 2021 | Nº 166

WWW.VIVIRELVINO.COM

## STORYTELLING

### *Historias del vino*



3,50 €



Entrevista con Rafa Usoz,  
enólogo de Sonsierra

Selección 2021  
de la DO Navarra

100 Aniversario de  
Juvé & Camps

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



**MIRANDO EL VIÑEDO  
CON OTROS OJOS**

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

**EL VIAJE COMIENZA AQUÍ**



**RAMÓN BILBAO**

HARO · RIOJA ALTA



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

## Las tres (o cuatro) erres

La primera vez que lo escuché, pensé que se trataba de un incidente aislado y anecdótico. Y, por qué no, también un tanto esnobista. No pasó mucho tiempo hasta que lo escuché por segunda vez, y eso me hizo pararme a reflexionar sobre el asunto. La tercera -tras compartirlo con otras personas vinculadas con el mundo enológico que también habían presenciado situaciones similares- pude constatar que se trataba de una tendencia en toda regla. Al menos en determinados círculos.

Sí, por lo visto, el último grito en las cartas de vino de no pocos restaurantes consiste en prescindir de las tres erres. O lo que es lo mismo, determinados sumilleres renuncian a deleitar a los comensales con vinos de Rioja, Ribera del Duero y Rueda. Y no solo eso, también presumen de ello.

Yo mismo he sido testigo de cómo uno de esos sumilleres, altanero y orgulloso, se atrevía a espetar a un cliente que le solicitaba un Rioja que en su restaurante no entraba ningún vino de las mencionadas tres erres, y que si eso era lo que buscaba, aquel no era lugar para él. No lo dijo exactamente así, pero definitivamente ese fue el mensaje. “¡Ah!” -añadió- “Tampoco tengo Rías Baixas...”. Sumaba de este modo una cuarta erre a su lista negra de zonas vetadas.

Y erre que erre, renegaba de esa y de las otras tres denominaciones de origen por ser “demasiado conocidas” y porque producen vinos que “consume todo el mundo”. Como si eso fuera un agravio.

Trataba así de diferenciarse del resto, huyendo de lo convencional y apostando por “pequeñas joyitas” -esto sí lo dijo- procedentes de regiones remotas e ignotas, elaboradas en ediciones limitadas con variedades inusuales.

Probablemente desconocía que para poder configurar su carta de vinos, las cuatro erres que repudiaba le habían permitido, gracias al trabajo y esfuerzo de las personas que las respaldan, descubrir sus “pequeñas joyitas”. Por otra parte, igual de respetables.

Fueron esas erres, además de otras letras del abecedario, las que elevaron la calidad de nuestros vinos, las que los posicionaron en los mercados nacionales e internacionales y las que primero sedujeron a la crítica, como así demuestra un extenso palmarés de premios que se remonta a los albores de los concursos y catas a ciegas.

Resultaría difícil concebir que la restauración francesa renunciara a los vinos de Burdeos o Borgoña por el simple hecho de ser *mainstream*. O que en Italia aborrecieran los de Toscana o el Piamonte por el mismo motivo.

Bastante daño hacen ya esas catas rimbombantes que, cargadas de palabras grandilocuentes y muchas veces carentes de sentido, acomplejan al profano llevándole a pensar que no está capacitado para apreciar un buen vino.

Con ese tipo de actitudes solo se consigue espantar, aún más, al consumidor, a quien se induce a interpretar de manera errónea que el vino es un producto elitista, no tanto por estar lejos del alcance de su bolsillo sino por no lograr disfrutarlo debido a su falta de conocimiento.

Es esta una manera de entender el vino que también podría resumirse en tres erres: radical, rancia y reprobable... ¡Ah, también ridícula!. He aquí la cuarta erre.

## CONTENIDOS

4



Noticias

18



Historias del vino  
por Alberto Saldón

20



Entre lo divino y lo humano  
por Jesús Rivasés

22



Del alma del vino  
por Manuel Herrera

23



En el nombre  
del vino

24



Palabra de enólogo  
por Santiago Jordi

25



Vino del mes

26



Novedades  
por Raúl Serrano

28



DO Navarra  
Selección de Vinos 2021

36



Storytelling  
Historias del vino

48



Cuaderno de Viaje

50



Cata Vertical  
Lalomba y Valderiz

52



Cumplen años  
Juvé & Camps

54



La cocina de Koketo

56



Escaparate

58



Entrevista  
Rafa Usoz  
Enólogo Sonsierra

62



La receta de...  
MU-NA

# 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:

Vintae

## ATENCIÓN AL CLIENTE

Abel Lumbreras

abel@vivirelvino.com

## SUSCRIPCIÓN

916 338 461

suscripcion\_revista@vivirelvino.com

## IMPRIME

Gráficas Andalusi

## 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.

WINEinMODERATION

ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

# HECHO DE CALMA



Para hacer un vino como el nuestro no se puede mirar la hora, no hay prisa, no se llega tarde a ningún sitio. El tiempo lo marcan los días, el frío y la madurez de la uva. Por eso siempre es perfecto. Nosotros solo hacemos el resto.



LEGARIS  
RIBERA DEL DUERO



## Más del 40% de las nuevas plantaciones para jóvenes

Eugenia Rubio

El 41% de la superficie de nuevas plantaciones de viñedo autorizada para el presente año 2021 se ha asignado a jóvenes titulares de pequeñas y medianas explotaciones, de acuerdo con los datos del Ministerio de Agricultura, que ha notificado a las Comunidades Autónomas la superficie a conceder por cada solicitud. La superficie total de nuevas plantaciones para este año se había fijado en 945 ha, mientras que las solicitudes presentadas sumaron 4.595 ha.

La superficie concedida se ha repartido entre los cuatro primeros grupos considerados prioritarios. El 91% de la misma se ha concentrado en los tres primeros: viticultor joven con pequeña explotación, viticultor con pequeña explotación y viticultor joven con mediana explotación, que recibirán el 100% de la superficie admisible que solicitaron, con un máximo de 5 ha. A los viticultores del cuarto grupo de prioridad, los titulares de mediana explotación, se les asigna el 9% restante de superficie.

Según el Ministerio, la demanda de autorizaciones para plantación de nuevos viñedos mantiene su tendencia a la baja. La superficie total solicitada este año ha caído un 40,7% con respecto a 2020, año en el que ya se produjo una reducción del 41,6 % respecto a 2019.

## El sector, aliviado por la suspensión de aranceles de Estados Unidos

Eugenia Rubio

El sector vitivinícola español respira mucho más tranquilo desde que la Unión Europea y Estados Unidos acordaran la suspensión, por cinco años, de los aranceles adicionales que cada parte aplicaba a la otra en el marco del conflicto Airbus-Boeing. Desde octubre de 2019, Estados Unidos aplicaba un arancel del 25% a ciertas categorías de vinos españoles (entre otros muchos productos) como medida de represalia por las ayudas concedidas a Airbus, que la Organización Mundial del Comercio (OMC) consideró ilegales. Asimismo, la UE aplicaba aranceles adicionales a productos americanos por sus ayudas a Boeing, consideradas también ilegales por la OMC.

Inicialmente se acordó una suspensión por cuatro meses, pero posteriormente se amplió la tregua a cinco años. Las dos partes aprovecharán ese período para negociar una solución definitiva al conflicto aeronáutico, cuyas consecuencias ha pagado en buena medida el sector agroalimentario.



## LAS EXPORTACIONES ESPAÑOLAS MANTIENEN LA RECUPERACIÓN

Eugenia Rubio

Las exportaciones españolas de vino crecieron de forma significativa en el primer semestre del presente año respecto al mismo período de 2020 y superaron también a las registradas en los primeros seis meses de 2019. Según los datos publicados por el Observatorio Español del Mercado del Vino (OEMV) aumentaron el 21,4% en volumen respecto al año pasado, hasta los 1.147,25 millones de litros. En valor el incremento fue algo más bajo, del 15,7% (hasta los 1.378,82 millones de euros) debido a la bajada del precio medio. En el primer semestre de 2019 se exportaron 1.077 millones de litros, con una facturación de 1.297 millones de euros.

El Observatorio ha subrayado que en el mes de junio se obtuvieron muy buenos resultados, como viene sucediendo desde marzo. El crecimiento fue "extraordinario no ya ante los flojos meses de 2020, afectados por los confinamientos, sino en términos históricos". De hecho, se llegó a un récord para ese mes de 255,9 millones de litros en volumen y fue el segundo mejor junio en valor (212 millones de euros). En cuanto a los destinos, el OEMV destaca el fuerte aumento del valor de las exportaciones a Estados Unidos, Canadá y Suiza y la recuperación de las ventas a China e Italia. Por el contrario, disminuyó el valor de los envíos a Francia y Rusia.

## CERCA DE 70 MILLONES DE EUROS PARA REESTRUCTURACIÓN EN 2022

Eugenia Rubio

El Ministerio de Agricultura y de las Comunidades Autónomas han acordado el reparto entre estas últimas de 126,1 millones de euros para programas vitivinícolas. De esa partida, 69,70 millones de euros son para medidas de reestructuración y reconversión de viñedos en 2022 y los 56,4 millones de euros restantes para el apoyo a inversiones de las empresas vitivinícolas, de los que 41,9 millones de euros corresponden al año 2022 y 14,5 millones de euros a 2023.

El Ministerio de Agricultura ha precisado que para distribuir los fondos de reestructuración y reconversión se ha tenido en cuenta, en primer lugar, la superficie de viñedo de cada región, que supone el 65% del total. El 14% se reparte en función de la inversa del valor de la producción; otro 14% corresponde a la producción de vino con Indicación Geográfica; el 5% para las zonas consideradas como "regiones menos desarrolladas"; y el 2% restante contempla las especificidades de las Islas Baleares y Canarias, y de Galicia. La partida más importante ha sido para Castilla-La Mancha (32,16 millones de euros), seguida de Extremadura (6,29 millones), Castilla y León (4,76 millones) y Cataluña (4,38 millones).

## UNA PRODUCCIÓN 2021 CORTA EN ESPAÑA Y, SOBRE TODO, EN FRANCIA

Eugenia Rubio

La producción española de vino podría situarse este año en 39,5 millones de hectolitros, según las últimas previsiones de Cooperativas Agroalimentarias, que subraya que la cifra podría variar en función de cómo evolucione el tiempo hasta el final de la vendimia. En cualquier caso se trata de un volumen corto, muy inferior a los 46,5 millones de hectolitros obtenidos el año pasado y por debajo de la media de las últimas campañas. Esta cifra sería el resultado de la sequía padecida en importantes zonas productoras, así como de algunos episodios de helada y granizo. Las previsiones en cuanto a calidad son buenas.

En Francia se espera una producción de vino históricamente baja. El Ministerio de Agricultura de este país apunta a un volumen de 33,3 millones de hectolitros, un 29% menos que en la campaña pasada. Las heladas y las lluvias habrían sido, en este caso, las responsables de estos malos resultados. Por último, la producción italiana podría situarse entre los 44 y los 47 millones de hectolitros, según la organización agraria Coldiretti. Sería una bajada de entre el 5% y el 10% respecto a la campaña anterior.



Selección  
de vinos  
D.O. NAVARRA  
2021  
—  
Tinto Garnacha

Albret  
TIERRA QUE MARCA

## ESPAÑA, SEGUNDA EN EL PODIO DEL CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES 2021

Con 507 medallas, solo ha sido superada por Francia



**Por Alberto Matos.** En su XXVIII edición, la organización del Concours Mondial de Bruxelles se veía obligada a adaptarse a las actuales circunstancias sanitarias hasta el punto de tener que desplazar su sede itinerante -inicialmente prevista en Yinchuan, capital de la provincia china de Ningxia Hui- hasta la capital del Gran Ducado de Luxemburgo, que repetía experiencia tras albergar el certamen por primera vez hace justo una década.

Excepcionalmente, con el fin de evitar la concentración simultánea de los más de 300 miembros del jurado llegados de todo el mundo, la competición se prolongó en esta ocasión durante un total de nueve días, a lo largo de los cuales los diferentes profesionales invitados nos fuimos sucediendo tras superar la prueba obligatoria de PCR y los tests de antígenos diarios. De este modo, los vinos presentados por hasta 46 países, que por primera vez superaban la barrera psicológica de las 10.000 muestras, pudieron ser evaluados mediante rigurosa cata a ciegas desde un punto de vista visual, olfativo y gustativo.

Los miembros del jurado nos repartimos entre diferentes mesas, capitaneadas por un jefe de panel, con quien pudimos valorar solo una pequeña selección de los vinos participantes, pues catarlos todos hubiera resultado imposible. Otra mesa cataría los mismos vinos para evitar así cualquier tipo de sugestión o condicionamiento entre compañeros.

A través de una tablet, los catadores de cada mesa otorgamos nuestras respectivas puntuaciones, cuya media aritmética se tradujo en medalla de Plata si el vino calificado alcanzaba entre 84,1 y 86,1 puntos. Por su parte, la medalla de Oro si situó entre los 86,2 y los 90 puntos, mientras que el Gran Oro se concedió cuando se superaban los 90,1 puntos hasta un máximo de 100. El Concours Mondial de Bruxelles reconoce, si lo merecen, la calidad de todos los vinos que se presentan, de ahí que se entreguen medallas hasta a un máximo del 30% de los vinos participantes. Y, lógicamente, no todos los países participan con la misma intensidad, por lo que los resultados son únicamente extrapolables a las muestras presentadas.

Este año, vinos de hasta 40 países diferentes recibieron alguna distinción, con Francia y sus 672 medallas a la cabeza. España, que presentó casi 2.000 muestras, se situó en segundo lugar, con 507 medallas, de las que 19 fueron Gran Oro, posicionándose así por delante de otros países tradicionalmente productores como Italia, que obtuvo 389 medallas, y Portugal, que se llevó 335.

Además de las medallas de Plata, Oro y Gran Oro, el concurso también concedió trofeos "revelación" a los vinos con mayor puntuación en cada categoría. Dos de ellos fueron entregados a vinos españoles. El espumoso Jaume Serra Pinot Noir Rosé 2016 (J. García Carrión - DO Cava), que lograba ser reconocido como Mejor Revelación Rosado Español, mientras que el tinto tranquilo Les Sorts Vinyes Velles 2017 (Celler Masroig - DO Montsant), era calificado como Revelación de España. Sorprendió la altísima calidad de los vinos chinos, que prometen arrasarse en futuras ediciones a medida que vaya incrementándose el número de muestras presentadas.

## SIETE BODEGAS ESPAÑOLAS ENTRE LAS 100 MEJORES DEL MUNDO

Según la publicación *Wine & Spirits Magazine*

El listado con las mejores 100 bodegas del mundo que anualmente publica la conocida revista norteamericana *Wine & Spirits Magazine* incluye en su edición de 2021 siete bodegas españolas.

Se trata de González Byass (DO Jerez), Marqués de Murrieta (DOCa Rioja), Muga (DOCa Rioja), R. López de Heredia (DOCa Rioja), Tempos Vega Sicilia (DO Ribera del Duero), Suertes del Marqués (DO Islas Canarias) y Buil & Giné (DOQ Priorat).

El ranking, que únicamente valora la elaboración de los distintos vinos, está liderado por Estados Unidos, con 37 bodegas, seguido de 20 bodegas francesas y 13 italianas.



## PROTOS ES LA MARCA DE VINO MÁS PODEROSA DE ESPAÑA

Según el estudio "Mercado Español del Vino 2021" de Wine Intelligence

Un reciente informe, elaborado por la consultora Wine Intelligence sobre el "Mercado Español del Vino 2021", posiciona a Protos en el primer puesto de las marcas más poderosas de vino en España para los consumidores.

Tal resultado se ha obtenido de un estudio que, tomando como referencia más de 25.000 entrevistas a consumidores de vino de 25 mercados internacionales, se centra en tres grandes variables: Conocimiento (de cada marca de vino), Compra (en los últimos tres meses y consideraciones futuras), y Conexión (entre los consumidores y la marca).

Se desprende así que valores como la tradición y la calidad son muy importantes para los consumidores de vino, ya que nueve de las diez marcas más influyentes en España pertenecen a las DOCa Rioja y DO Ribera del Duero.





## EL CONCURSO NACIONAL DE VINOS PEQUEÑAS DO'S ENTREGA 25 MEDALLAS Tres Grandes Oros y 22 Oros

*El Aula Española del Vino de Madrid acogía el pasado mes de julio el Concurso Nacional de Vinos Pequeñas DO's, en el que solo pueden participar vinos de bodegas adscritas a pequeñas regiones vinícolas españolas certificadas.*

*Es decir, el certamen únicamente admite aquellos vinos procedentes de zonas calificadas como Vino de Pago, Vino con Denominación de Origen Calificada (DOCa), Vino con Denominación de Origen (DO) y Vino con Indicación Geográfica Protegida (IGP) -también conocido como Vino de la Tierra (VT)- cuya producción no supere los 4,5 millones de botellas en la anualidad tomada como referencia.*

*La quinta edición del concurso logró reunir alrededor de un centenar de muestras, originarias de 24 pequeñas regiones vinícolas.*

*El jurado, que contó con la presencia de expertos catadores nacionales e internacionales, estuvo supervisado por Jesús Flores, enólogo, sumiller y Premio Nacional de Gastronomía, quien contó con el apoyo de José Luis Herández, director de Pequeñas DO's, S.L.*

*El panel otorgó un total de 25 medallas (3 Grandes Oros y 22 Oros). Los vinos vencedores serán promocionados a lo largo de los próximos meses con el objetivo de darlos a conocer entre el público y de conseguir su espacio entre los distribuidores nacionales.*

# LAUS

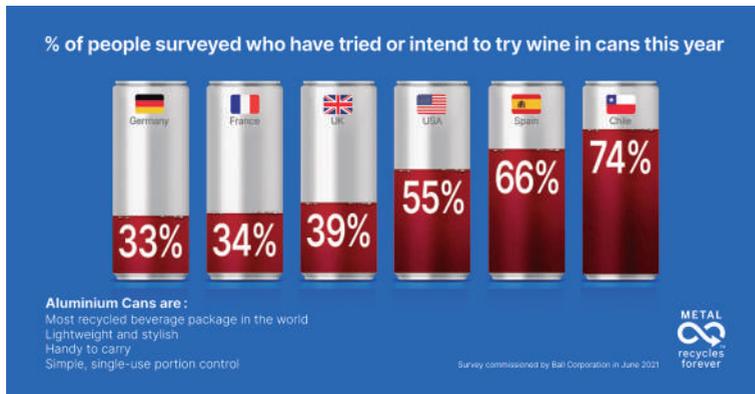


## Enoturismo slow en Bodega LAUS



WINE MODERATION  
CHOOSE | SHARE | CARE





## Un 76% de los millennials españoles se muestra receptivo al vino en lata

### Se decantan por el vino tinto en este formato

Según una encuesta realizada por Norstat para el productor de latas de bebida Ball, un 76% de los millennials españoles afirman haber probado –o tienen la intención de hacerlo a lo largo del próximo año– vino en lata. Un porcentaje que se sitúa diez puntos por encima de la media nacional (66%). El estudio revela que el interés por este tipo de formato varía en función de la edad y que, al igual que los millennials, tanto la denominada Generación X (entre 45 y 54 años) como la población más joven perteneciente a la conocida como Generación Z se muestran igualmente receptivas, con un 69% y un 67% a favor, respectivamente.

Otro de los aspectos que analiza el sondeo es la tipología de vino favorita entre los encuestados para envasar en lata. Entre los millennials españoles, el tinto es el más elegido (51%), seguido del blanco (46%) y los espumosos (32%).

La encuesta –llevada a cabo también en Estados Unidos, Reino Unido, Chile, Alemania y Francia– pone de manifiesto algunas diferencias entre los gustos de los millennials en los distintos países. Así, los de Estados Unidos (75%) y Chile (80%) son los que más abiertos se muestran a probar vino en lata frente a los de Francia, donde este porcentaje desciende hasta el 43%.

En cuanto al tipo de vino, solo los estadounidenses coinciden con los españoles, mostrando su preferencia por el tinto. Por su parte, los millennials del resto de países se decantan por los vinos espumosos.

Esta tendencia obedece a que “los consumidores no solo se preocupan por la calidad del producto que compran, sino también por el proceso de elaboración del mismo, así como por la sostenibilidad y reciclabilidad del envase que lo contiene”, afirma Myriam Galmés, Commercial Manager de Ball para el Sur de Europa.



## LA DO VINOS DE MADRID APUESTA POR LA ZONIFICACIÓN Contemplará los Vinos de Altura y el lugar de procedencia

Aún pendiente de la ratificación por parte de la Comunidad de Madrid, el Consejo Regulador de la DO Vinos de Madrid ha aprobado por unanimidad el nuevo etiquetado de las botellas certificadas, en el que se podrá informar al consumidor sobre el origen de las uvas siempre y cuando la zona de procedencia esté acogida a la designación de unidades geográficas menores.

De este modo, además de las categorías de envejecimiento (Crianza, Reserva y Gran Reserva), las etiquetas podrán resaltar la comarca o el pueblo, el paraje e incluso la finca donde se ubica el viñedo.

También podrán incluir la mención “Vino de Altitud” o “Vino de Altura” si el viñedo está localizado por encima de los 800 metros sobre el nivel del mar. En cualquiera de los casos, las bodegas deberán demostrar dicha procedencia según la trazabilidad del producto.

## FRANCISCO JOSÉ BERROY GIRAL, NUEVO PRESIDENTE DE LA DO SOMONTANO Tras 27 años como secretario general de la entidad



Una vez concluido el proceso electoral iniciado el pasado 17 de mayo al finalizar la última legislatura, el nuevo Pleno del Consejo Regulador de la DO Somontano quedaba constituido recientemente con el nombramiento de Francisco José Berroy Giral como presidente y gerente.

Este ingeniero técnico agrícola, que ya había desempeñado las funciones de secretario general de la entidad certificadora durante los últimos 27 años, también ha ejercido de vicepresidente segundo de la Conferencia Española de Consejos Reguladores Vitivinícolas (2007-2017), es vocal y secretario de la Ruta del Vino Somontano (desde 2005), ha formado parte de la asamblea general del Centro de Desarrollo del Somontano y ha desempeñado el papel de secretario de la comunidad de regantes Alcanadre Medio.

El nuevo Pleno también ha ratificado a Francisco Lannane Matute como vicepresidente, mientras que Mariola Subías Lisa ha sido designada secretaria del Consejo Regulador.

## LAS DO ALICANTE Y UTIEL-REQUENA GANAN EL PULSO A LA DO VALENCIA

*La DO Valencia consideraba como propios varios municipios de las otras zonas*

El Tribunal Supremo ha fallado a favor de la DO Alicante y la DO Utiel-Requena tras los recursos interpuestos contra la DO Valencia después de que esta última figura de calidad considerara como propios varios municipios pertenecientes a las otras zonas.

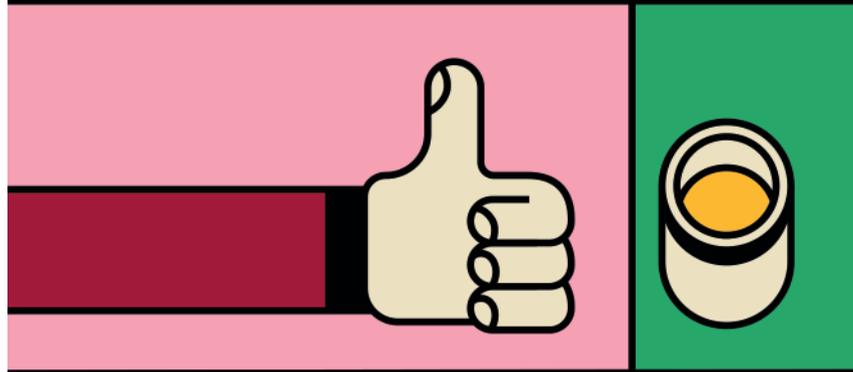
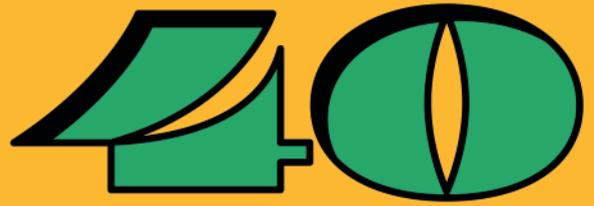
Dicha apropiación se producía en el año 2010, cuando la Conselleria de Agricultura de la Comunidad Valenciana promovió, a través de un nuevo reglamento, que la DO Valencia ampliara su zona de producción incluyendo localidades que eran propias de las otras entidades, algo que supuso una duplicidad de registros y una difuminación de estas figuras.

Alegaban entonces "necesidades comerciales", pero lo que se propiciaba con ello era que vinos procedentes de zonas como el Vinalopó, con características muy diferentes, saliesen al mercado bajo la marca "Valencia".

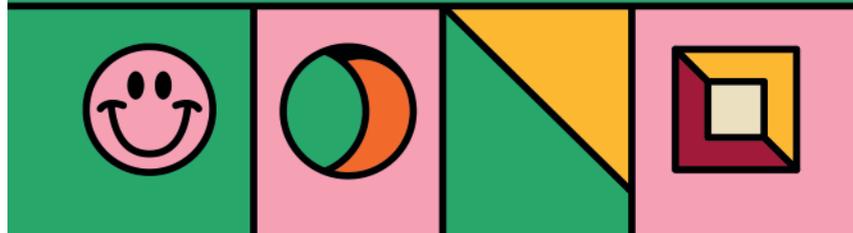
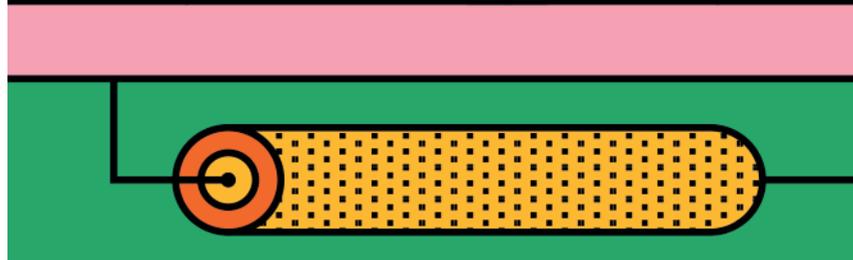
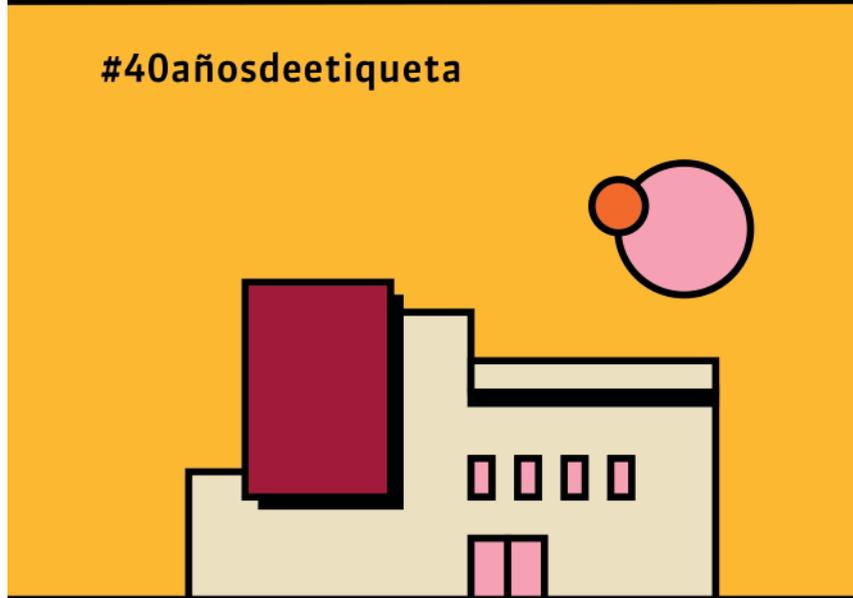
Ese es precisamente el argumento esgrimido por el Tribunal Supremo para esta sentencia, pues "la modificación de su demarcación geográfica no se ajustó a los requisitos exigidos en la normativa comunitaria al no incluirse en el pliego de condiciones con el detalle requerido el "vínculo" con esos terrenos".

Esta sentencia llega después de numerosos recursos presentados e incluso sentencias contrarias como la del propio Tribunal Superior de Justicia de la Comunidad Valenciana o las de Valencia en contra de la Conselleria cuando trató de retirar esa orden.

La DO Valencia consideraba como propios algunos municipios pertenecientes a las DO Alicante y DO Utiel-Requena



#40añosdeetiqueta



## Familia Torres intentará reducir un 60% sus emisiones de CO2

FIJA ESTE OBJETIVO PARA EL AÑO 2030

Tomando como referencia el año 2008, Familia Torres ha revisado al alza su objetivo de reducción de emisiones de CO2 por botella para el año 2030, fijándolo así entre el 60% y el 70% gracias, entre otras cosas, a su proyecto de reforestación de la Patagonia chilena.

Ya en el año 2020 había reducido un 34% dichas emisiones, teniendo en cuenta tanto las emisiones directas como las indirectas generadas en el cultivo de la uva, la producción del vino y el envasado, la distribución, el consumo y los residuos generados tras el consumo.



Para reducir sus emisiones, Familia Torres fomenta las energías renovables, la movilidad sostenible y la eficiencia energética, y colabora estrechamente con sus proveedores para disminuir el peso de las botellas y el

uso de otros materiales auxiliares con el fin de que las emisiones traspasadas sean menores. Desde hace unos años, la bodega también invierte en la investigación y desarrollo de soluciones para capturar el CO2 de la fermentación y darle un uso alternativo; su prioridad es reutilizarlo en la propia bodega como gas inerte dentro de los depósitos, una vez terminada la fermentación, para evitar la oxidación del vino.

En paralelo a los esfuerzos por reducir la huella de carbono, Familia Torres contribuye a absorber CO2 de la atmósfera para compensar con recursos propios sus emisiones a través de dos actuaciones clave centradas en la regeneración de tierras: por un lado, la reforestación –en la Patagonia chilena, Familia Torres ha plantado 80.000 árboles de pino ponderosa en una superficie de 70 hectáreas, con el objetivo de plantar 2 millones de árboles en diez años– y por otro, la viticultura regenerativa que permitirá que el suelo, además de estar más sano, con mayor biodiversidad y capacidad de retención de agua, acumule más carbono en su interior –obtenido a partir del CO2 del aire–, contribuyendo a reducir los niveles de este gas de efecto invernadero de la atmósfera (troposfera).

Entre las actuaciones medioambientales que llevará a cabo Familia Torres este 2021, destaca la incorporación del primer tractor eléctrico para vendimiar sus fincas del Penedès con la intención de sustituir paulatinamente toda la flota. Marimar Estate, la bodega que regentan Marimar y Cristina Torres en California, también incorporará este año un tractor eléctrico y autónomo para viticultura de la marca Monarch, fabricado en Estados Unidos, después de haber realizado un ensayo en su viñedo el pasado mes de mayo.

## LA DO VINOS DE JEREZ Y MANZANILLA DESARROLLA UNA PLATAFORMA DE FORMACIÓN ONLINE

### Sherry Academy está dirigida a profesionales y aficionados

El Consejo Regulador de los Vinos y Vinagres de Jerez y la Manzanilla presentaba recientemente Sherry Academy, su nueva plataforma de formación online que nace con el objetivo de acercar los Vinos de Jerez y la Manzanilla a cualquier rincón del mundo, contribuyendo a la excelencia de los profesionales y a su mayor conocimiento entre los aficionados.

Esta plataforma de *e-learning* ofrecerá cursos con distintos niveles de dificultad, tanto en inglés como en español, con los que los usuarios se podrán formar en todo lo relacionado con los Vinos y Vinagres de Jerez y la Manzanilla: origen, elaboración, variedades, etc. Ya están disponibles los cursos básico y avanzado y, durante los próximos meses, se pondrán en marcha nuevos módulos de diferentes temáticas, como la DOP Vinagre de Jerez o Promoción del Territorio de la Denominación de Origen, entre otros. Además, los cursos contienen material didáctico, infográfico y audiovisual renovado.

Para acceder a todos los contenidos de la Sherry Academy, los usuarios solo tienen que registrarse gratuitamente en su web [Sherryacademy.org](http://Sherryacademy.org). Los cursos los podrán realizar, sin coste alguno, de manera flexible cuando y donde quieran y, una vez finalizado cada uno de ellos, recibirán un certificado que les acreditará como expertos en la materia elegida.



Básico

Curso Básico de las DOP Vinos de Jerez y...





## **VERALLIA ENTREGA SUS PREMIOS AL DISEÑO DE BOTELLAS DE VINO** *Reconoce la originalidad de una botella con personalidad propia que sirve como modelo estándar*

El Concurso de Diseño y Creación en Vidrio de Verallia ha premiado, en su octava edición, los diseños más originales a través de una convocatoria conjunta entre España y Portugal, en la que han participado 171 alumnos de nueve escuelas (cinco españolas y cuatro portuguesas). El objetivo era crear un modelo de botella de vino estándar que pudiera ser usado por muchas bodegas.

De los 76 trabajos presentados al certamen, las propuestas más diferenciadoras y originales fueron "ARCO", de Nata Vallés, alumna de la Escuela Universitaria de Diseño, Innovación y Tecnología (ESNE) de Madrid, quien se ha alzado con el primer premio, valorado en 2.500€. En segundo lugar, con 1.300€, ha quedado el proyecto "ARKHÉ", de las alumnas Clara Vendrell y Nagore Celada, de la Escuela Universitaria de Diseño e Ingeniería de Barcelona (ELISAVA).

Por último, "GUERNI-K", de los alumnos Antonio Riballo y Sofía Martín de ESNE, se ha alzado con el tercer premio, valorado en 900€.

Verallia animó a los participantes a crear un modelo estándar de botella de vino, que estuviera enfocado a la exportación, que tuviera en cuenta las nuevas tendencias y consumidores y que, mediante el etiquetado, cada cliente lo pudiera personalizar para su bodega.

El jurado ha estado formado en esta edición por un total de 17 miembros, entre los que han estado representadas las bodegas Vicente Gandía, Mar de Frades, Grupo Freixenet, Vinhos Borges, Global Wines y Fita Preta como clientes de Verallia. También ha estado integrado por la sommelier y comunicadora Meritxell Falgueras, el estudio de diseño especializado en packaging MABA y el equipo directivo de la vidriera.

# **RICARDO DUMAS**

Pensados para disfrutar

**RICARDO DUMAS**  
RESERVA

**RICARDO DUMAS**  
VINAS VEJAS

**RICARDO DUMAS**  
SELECCIÓN

Ribera del Duero  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Ribera del Duero  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Ribera del Duero  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

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

## **El Marqués de Vargas analiza el vínculo de su familia con el vino de Rioja** A través de un trabajo científico que se basa en su propio archivo histórico

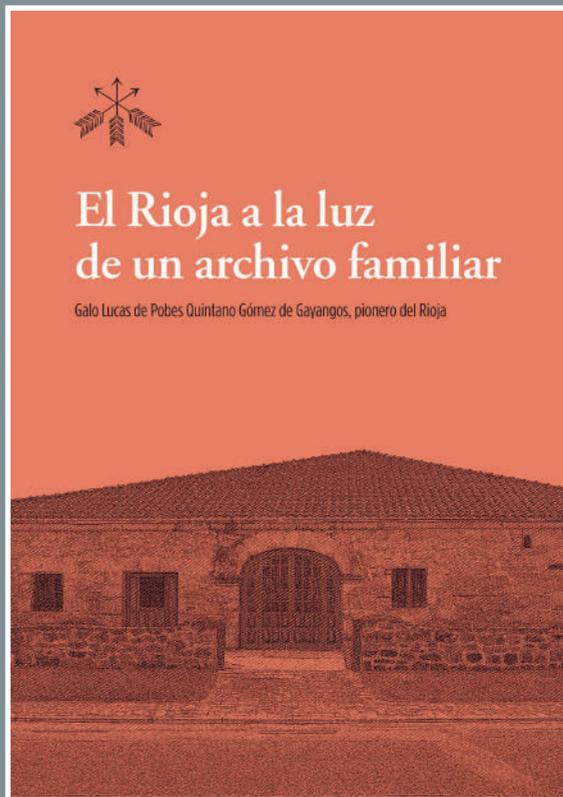
Pelayo de la Mata, XI marqués de Vargas, IX conde de San Cristóbal y presidente de Bodegas y Viñedos del Marqués de Vargas, publicaba recientemente *"El Rioja a la luz de un archivo familiar. Galo Lucas de Pobes, pionero del Rioja"*, un trabajo científico dirigido por Luis Vicente Elías Pastor, Salvador Velilla Córdoba, Constantino Gil Soto y Emilio Barco Royo que analiza por primera vez el archivo histórico del Marqués de Vargas desde el siglo XVII, aportando una nueva mirada a la historia del vino de Rioja a partir de documentos de una de las familias a la que pertenecen algunas de las personalidades más importantes en el sector del vino.

La obra muestra la vinculación de las familias De la Mata y Pobes Quintano con el viñedo y el vino, y su posición como una de las estirpes fundadoras y creadoras de los vinos estilo Médoc o vinos finos de Rioja. De un lado, los Pobes Quintano tenían su hacienda vitivinícola en tierras de la Rioja Media y Baja, vinculada a la elaboración histórica del vino riojano, hasta el punto de hablar de coupage familiar. De otro, la familia De la Mata, que en Hacienda Pradolagar sembró las primeras viñas en 1840.

Según los autores, la documentación consultada permite afirmar que no hay ninguna otra familia –en la zona de producción del vino de Rioja– que pueda mostrar unas credenciales en el sector como las que guarda la familia De la Mata en su archivo histórico y que esta obra pone de manifiesto.

Así, desde 2017, los autores han estudiado en el extenso archivo histórico del Marqués de Vargas las principales familias de la rama materna de Pelayo de la Mata –Cañedo, De Pobes, Quintano y Gómez de Gayangos–, permitiendo entender sus profundas raíces agrarias y relación con el cultivo de la vid, elaboración del vino y comercio. Según los investigadores, todos ellos tenían una gran capacidad de producción desde el siglo XVIII y el vino fue el eje principal sobre el que se basaba su actividad. Además, por la rama paterna, los De la Mata cultivaron viñas y elaboraron vino desde el siglo XVIII en Logroño y el Valle de Ocón, origen de los viñedos de Pradolagar.

Asimismo, el libro científico contribuye al conocimiento de la historia de Rioja. "Por primera vez, hemos compartido nuestro archivo con profesionales



del estudio de la cultura del vino y de nuestra región". Como resultado, *"El Rioja a la luz de un archivo familiar. Galo Lucas de Pobes, pionero del Rioja"* aporta nuevos documentos de la historia del Rioja, a partir de una de las familias consagradas a la elaboración y comercialización de vinos. Este trabajo contribuye a vincular a nuestra familia desde su inicio a la creación del moderno vino de Rioja", señala Pelayo de la Mata.

La obra está disponible en formato pdf para su descarga gratuita en la web de Marqués de Vargas.



### **SIERRA NORTE LANZA UNA MARCA DE VINOS SOLIDARIOS** Se trata de Genéticamente Rebeldes, que apoya a la Fundación Asindown

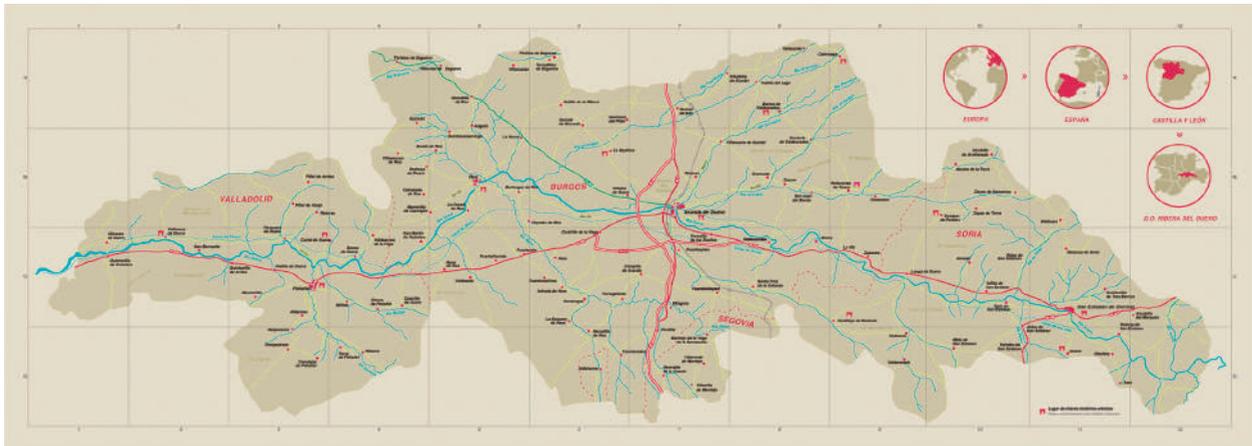
La bodega valenciana Sierra Norte acaba de lanzar al mercado su nueva gama de vinos Genéticamente Rebeldes, concebidos para colaborar con la Fundación Asindown. El objetivo es donar una parte de los beneficios obtenidos por su venta al proyecto La Mare que Va, que ofrecerá en La Marina de Valencia formación en hostelería y restauración a personas con síndrome de Down y discapacidad intelectual.

De momento, la marca Genéticamente Rebeldes –cuyo nombre se corresponde con el lema de la fundación– está representada por un vino tinto y otro blanco.

Su versión tinta está elaborada exclusivamente con uvas de la variedad Bobal, procedentes de viñedos viejos de más de 60 años. Cuenta con 6 meses de paso por bodega de roble francés y ofrece aromas de frutos rojos y negros, con un toque de regaliz y ligeros tostados de la bodega.

Por su parte, la versión blanca es un coupage en el que predomina la uva Verdejo, a la que se suma un porcentaje de Macabeo. En nariz proporciona recuerdos de flores blancas, fruta de verano, como el albaricoque y los cítricos. Destaca su frescura y complejidad, proporcionadas por una leve crianza en depósito, sobre sus lías finas, durante dos meses.

Ambos vinos son ecológicos y veganos, como el resto de vinos que elabora Sierra Norte.



## La Ruta del Vino Ribera del Duero se suma al Museo del Turismo

Una iniciativa con sede en 10 países y traducida a 14 idiomas

La Ruta del Vino Ribera del Duero inauguraba recientemente sus salas dedicadas al turismo en la Ribera del Duero dentro de la iniciativa del Museo del Turismo, un proyecto sin ánimo de lucro que nace por iniciativa de profesionales del sector en España y que en la actualidad cuenta con más de 60 salas con presencia en 10 países. Actualmente, casi 200 personas colaboran de un modo u otro en este proyecto, además de decenas de instituciones y empresas que ayudan a que el Museo crezca como un proyecto global de carácter participativo. Esa colaboración se traduce en donaciones de objetos, pero también, en labores de investigación, diseño, mantenimiento de la web y

redes sociales, organización de actividades o preparación de salas, entre otras. La singularidad de este museo es que no solo se puede disfrutar de forma convencional visitando las salas en sus sedes físicas, sino que también es posible hacerlo a través de su web [www.themuseumoftourism.org](http://www.themuseumoftourism.org) y de sus perfiles en redes sociales, que están traducidos a 14 idiomas que cubren una posible audiencia de más de 4.000 millones de personas. Se trata así de un museo global, que muestra el legado turístico en lugares como hoteles, universidades, oficinas de información o agencias de viajes, entre otros.

# Próximas ferias virtuales



Rusia & E. Este



Latinoamérica

Fin de inscripciones en Octubre, hasta completar aforo.



MY ONLINE  
FAIR

[www.myonlinefair.com](http://www.myonlinefair.com)  
948 198 611





**Bodegas Sonsierra reinventa su oferta enoturística**  
**Con experiencias sensoriales y paseos en calesa**

Bodegas Sonsierra estrena una propuesta diferente de enoturismo para que los visitantes no solo conozcan los secretos de la elaboración de sus vinos, sino que también disfruten de una auténtica aventura en un paraje único con un gran patrimonio histórico, cultural y gastronómico a través de dos opciones: "Momentos & Sonsierra" y "Momentos & Paisajes Sonsierra"; iniciativas que pertenecen a la Ruta del Vino de Rioja Alta.

Bodegas Sonsierra propone un recorrido con una óptica diferente: un paseo en calesa por sus viñedos, haciendo un alto en el camino en los chozos o guardaviñas, las tradicionales construcciones vinícolas que sobreviven al paso del tiempo. Esta parada irá acompañada de una degustación de productos de la zona.

La experiencia sensorial continúa en las instalaciones de las bodegas donde, para conocer la elaboración de estos vinos, se rompe con el recorrido tradicional y se crean tres momentos únicos en los que se catan los tres vinos premium de Bodegas Sonsierra: Gran Reserva, Pagos de Sonsierra y Perfume.



**BODEGAS VALDEMAR SUMA NUEVAS EXPERIENCIAS**  
**A SU PROPUESTA ENOTURÍSTICA**

*Con una interesante propuesta gastronómica*

En un intento de recuperar la normalidad tras los meses más duros de la pandemia, Bodegas Valdemar apuesta por la reactivación de su propuesta enoturística sumando una interesante oferta gastronómica, gracias a una nueva colaboración con Delicious Gastronomía.

Tras el éxito del terraceo obtenido el verano pasado, para la época estival que acabamos de terminar proponía sus conocidos brunch, su Sarmiento Party, su coctelería y su música en directo a tan solo cinco minutos de Logroño.

El terraceo se pudo disfrutar todos los jueves y viernes a la tarde noche, y los sábados y domingos durante todo el día con una agenda completa.

Los amantes de los arroces, han podido degustar los domingos diferentes tipos, tanto a la carta como por encargo.

Dentro de la carta de vinos de "Terraceo Valdemar by Delicious Gastronomía" se han ofrecido catas de los vinos de la bodega americana de la familia: Valdemar Estates.

Valdemar es la primera bodega en España 100% accesible e inclusiva, premiada internacionalmente por ello.

**González Byass instalará 10 nuevos puntos de recarga para vehículos eléctricos**  
 Se sumarán a los dos que ya tiene disponibles



En su firme apuesta por la movilidad eléctrica sostenible, González Byass sumará 10 nuevos puntos de recarga a los ya disponibles en sus bodegas Beronia (Ollauri, La Rioja) y Viñas del Vero (Barbastro, Huesca).

De este modo, el enoturista podrá recargar su vehículo eléctrico de manera totalmente gratuita en las bodegas de González Byass y Las Copas (Jerez de la Frontera, Cádiz), Vilarnau (Sant Sadurní d'Anoia, Barcelona), Domino Fournier (Berlangas de Roa, Burgos), Beronia Rueda (Rueda, Valladolid), Adega Pazos de Lusco (Salvaterra do Miño, Pontevedra), Finca Constancia (Otero, Toledo), Viñedos del Río Tajo (Daramezas, Toledo), Las Copas (Tomelloso, Ciudad Real) y la planta de Chinchón (Chinchón, Madrid).

Cuando entren en funcionamiento a finales del presente año, los puntos de recarga serán visibles en apps como Google Maps y Electromaps, a través de las cuales el usuario podrá reservar y determinar la duración de la recarga. Los postes eléctricos serán de uso público en horario de apertura de las instalaciones y estarán dotados de conectores tipo 2, con capacidad de carga semirrápida hasta 22 kw/hora. Estas características garantizan que, en dos horas, el tiempo que el enoturista emplea en visitar la bodega, se realice una carga para dotarse de una autonomía de 255 km.

La alimentación del poste procederá en la mayoría de los casos de los parques fotovoltaicos ya instalados, o en proceso de instalar, de las propias bodegas, lo que garantiza que las recargas eléctricas serán de cero emisiones en su origen.

Con una carga de dos horas diarias en las 12 instalaciones, en un año se evitará la emisión de 145 Tm de CO2 y un ahorro en combustible fósil de más de 100.000 €.

## Colección Secreto, una trilogía de Tempranillos de Viña Mayor

Elaborados por la Master of Wine Almudena Alberca

En 2014, Bodegas y Viñedos Viña Mayor –perteneciente al grupo vitivinícola Entrecanales Domecq e Hijos- desvelaba su Secreto con el lanzamiento de un nuevo vino de Tempranillo.

Siete años más tarde, la directora enológica del grupo, Almudena Alberca, suma dos nuevos vinos para completar una trilogía que consigue que “las viñas expresen su personalidad para así reflejar la tipicidad de la Ribera del Duero y la diversidad de sus suelos”. Unos suelos cuidadosamente seleccionados entre multitud de localidades pertenecientes a la DO Ribera del Duero.

Los nuevos monovarietales están elaborados igualmente con uvas de la variedad Tempranillo, de producción limitada y numerada. Fueron presentados recientemente en Madrid bajo los nombres de Secreto 2 RS (Ribera Soriana) y Secreto 3 RB (Ribera Burgalesa), que reflejan el origen de sus uvas, vendimiadas en 2016.

Para su elaboración, la primera mujer Master of Wine de España ha seleccionado viñedos en las zonas más desconocidas y antiguas de la DO, ubicados en unos parajes que define como mágicos y únicos, y “que reflejan de una manera especial el origen y la variedad”.

Secreto 2 RS, procedente de la Ribera Soriana, se origina



en cepas burgalesas de más de 80 años localizadas en el límite con Soria, a una altitud que supera los 950 metros sobre suelos de arena con un lecho de roca caliza. Ha sido fermentado en huevo de hormigón y tiene una crianza de un año en roble francés de 500 litros, a la que ha seguido un reposo de 18 meses en botella.

Por su parte, Secreto 3 RB debe el apellido a la Ribera Burgalesa en la que, a más de 900 metros, se ubican las viñas de más de 80 años sobre suelos de arena y arcilla. Comparte el tiempo de crianza con el anterior, pero en su caso se realiza en una combinación de barricas de 350 y 500 litros.



## Dehesa de los Llanos presenta Mazacruz 2019 Un coupage de Merlot, Cabernet Sauvignon y Tempranillo

La bodega albaceteña Dehesa de los Llanos presentaba recientemente Mazacruz 2019, una edición limitada de la que solo se han producido 1.099 botellas.

Se trata de un coupage elaborado con uvas de las variedades Merlot (50%), Cabernet Sauvignon (30%) y Tempranillo (20%) que cuenta con una crianza de 12 meses en cuatro barricas de roble francés, que se embotellaron por separado y que fueron elegidas por su expresividad y frescura, como así demostraron en las diferentes catas periódicas realizadas durante el proceso. Antes de eso, los racimos permanecieron durante 48 horas en cámaras a 5°C, pasando posteriormente a depósitos de acero inoxidable, donde se realizó la maceración prefermentativa antes de dar paso a una lenta fermentación alcohólica.

# LOSADA *valor seguro*



## LOSADA

VINOS DE FINCA

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

Ctra. a Villafranca LE-713, km 12. 24540 Cacabelos.

León-Bierzo-Spain T: +34 987 54 80 53

[bodega@losadavinosenfinca.com](mailto:bodega@losadavinosenfinca.com)





**Viole Garnacha Tinta, nuevo vino de Bodegas Torreduero**  
Tras la autorización de la DO Toro para elaborar este tipo de monovarietales

Bodegas Torreduero, la bodega del grupo de Bodegas Riojanas en la DO Toro, presentaba recientemente su nuevo vino Viole Garnacha Tinta coincidiendo con el reconocimiento, este mismo año, de este monovarietal por el Consejo Regulador.

Bodegas Riojanas demuestra, una vez más, su capacidad para dar respuesta al deseo de los consumidores por descubrir vinos de máxima actualidad. Con su más reciente lanzamiento, propone las características que buscan en la Garnacha Tinta, pero con el toque diferente que aporta el terruño de Toro. Este nuevo vino posee la frescura y vivacidad de la variedad, a la que se añade la potencia aromática tan típica de los vinos de la región.



**Cruz de Alba presenta sus primeros vinos ecológicos**  
Cruz de Alba 2018 Ecológico y Cruz de Alba Fuentelún 2016 Ecológico

Por Jorge Díez. Sergio Ávila, enólogo de la bodega, nos transmitió su pasión por la tierra. Escuchándole te das cuenta de que vive de una manera sincera con su entorno, por lo que los vinos que elabora llevan un sello de sinceridad, respeto a su ecosistema y alta calidad. Lleva trabajando en Cruz de Alba desde 2003. En 2006 inicia el cultivo ecológico y en 2008 empieza a gestionar el viñedo de forma biodinámica. Tras más de 12 años de trabajo se ha encontrado con un viñedo que forma parte del ecosistema circundante, donde conviven corzos, águilas calzadas, cernícalos... Este sistema de trabajo ha ayudado al viñedo a ser más rico; son suelos con más materia viva, y a ser activo y reactivo frente a las intervenciones externas. En el año 2015, Cruz de Alba obtuvo la certificación de cultivo ecológico pero ha sido este año cuando han presentado las primeras añadas certificadas: Cruz de Alba 2018 Ecológico y Cruz de Alba Fuentelún 2016 Ecológico. Son dos vinos de distinto perfil. El primero más frutal y fresco; el segundo un reserva sabroso, jugoso y con un tanino maduro. Ambos reflejan el camino que han recorrido Sergio y sus viñas hasta ahora.



**RAIMAT PRESENTA LA GAMA TURONS**  
Representada por un Chardonnay y un Cabernet Sauvignon

Por Jorge Díez. Carles Escolar, enólogo de Raimat, ha presentado las primeras dos elaboraciones procedentes de los "turons" que tiene Raimat en sus casi 3.000 hectáreas de viñedo ecológico. Los "turons" son pequeñas colinas de piedra compacta, que prácticamente se han mantenido inalteradas a lo largo de los años debido a la pobreza de sus suelos.

Sobre ellas, la planta tiene que enraizarse profundamente y la parcela está muy ventilada. Estas elevaciones del terreno tienen un alto contraste de temperatura entre el día y la noche. El resultado son unas uvas potentes y concentradas.

En estos vinos se ha realizado la cosecha manual selectiva, solo seleccionando el fruto óptimo.

Turons de la Pleta 2018 es un varietal 100% Chardonnay, que procede de la parcela de Sant Vicenç. Es un vino con un color amarillo vivo, porque tiene maceración pelicular de 48 horas. En nariz encontramos frutos de hueso y flores blancas, pero lo que más sorprende es la sensación de frescor que deja en la boca, dada su alta acidez.

Turons de Vallcorba 2019 es un varietal 100% Cabernet Sauvignon que procede de la parcela El Polvorín. En este caso, Carles ha querido huir de las maduraciones habituales de este tipo de variedad. Con unas extracciones suaves y tras un paso de 20 meses por foudre nos encontramos un vino en el que nos sorprenden los mentolados y eucaliptos, con un tanino todavía eléctrico. Es un vino muy fresco.

Raimat recurre a la Chardonnay y la Cabernet Sauvignon de las tierras más pobres de sus parcelas para elaborar dos monovarietales.



**CODORNIÚ AMPLÍA SU COLECCIÓN**  
ARS COLLECTA CON SU CAVA  
ARS COLLECTA 459  
Un coupage de Pinot Noir, Xarel·lo y Chardonnay

Codorníu presentaba recientemente Ars Collecta 459, un cava del que tan solo se han producido 2.904 botellas y que es el resultado de un coupage de Pinot Noir, Xarel·lo y Chardonnay, uvas vendimiadas respectivamente en los parajes calificados de El Tros Nou (Serrelada de Prades), La Fideuera (Penedès) y la Pleta (Costers del Segre).

Ars Collecta 459, cuyo nombre rememora el número de cosechas realizadas por la bodega más antigua de España, se suma a la colección Ars Collecta, surgida tras una exhaustiva selección de parajes entre las 3.000 ha de viñedo de Codorníu.

Surgida hace ya 15 años, la colección Ars Collecta está representada actualmente por un total de ocho cavas, que han visto reconocida su calidad por 118 premios y que han incrementado sus ventas en un 68%.





## ADEGA PAZOS DE LUSCO RINDE TRIBUTO AL CAMINO DE SANTIAGO

Con el lanzamiento de Lusco Albariño 2020 Edición Especial Año Santo

Con motivo de la celebración del Año Santo Xacobeo y con la intención de rendir tributo al Camino de Santiago, la bodega pontevedresa Adega Pazos de Lusco presenta Lusco Albariño 2020 Edición Especial Año Santo.

Se trata de un Rías Baixas que busca el carácter varietal y la esencia de la uva Albariño a través de una vendimia manual, unas levaduras autóctonas y una crianza durante 5 meses sobre sus finas lías.

Un Rías Baixas con longitud y frescura, que guarda los aromas de fruta madura típicos de la Albariño (pera y manzana) y que ofrece además recuerdos florales. En boca es redondo, armonioso, estructurado y muy elegante.

Adega Pazos de Lusco también celebra el Año Santo recorriendo virtualmente Galicia y haciendo parada en los puntos más emblemáticos del Camino de Santiago. Lo hará a través de una iniciativa digital, que dará a conocer en su página web y redes sociales aquellas figuras esenciales que hacen de esta ruta una experiencia inolvidable: los hosteleros.

Además, ofrecerá vídeos y contenidos para dar a conocer todo lo que rodea a esta ruta y creará un itinerario que mostrará a visitantes y peregrinos los bares y restaurantes del Camino de Santiago donde poder disfrutar de este Lusco Albariño 2020 Edición Especial Año Santo.

**ENATE LANZA LA PRIMERA EDICIÓN DE SU ROSADO SOLIDARIO Recaudará fondos para Believe in Art, Reforesta y World Central Kitchen**



Enate acaba de lanzar su Rosado Solidario 2020, un vino que ilustra su etiqueta con una obra del reconocido artista Juan Genovés, y con el que la bodega del Somontano busca recaudar fondos para tres ONGs diferentes.

Se trata de Believe in Art, que trabaja para humanizar los hospitales a través del arte contemporáneo; Reforesta, que promueve el desarrollo sostenible luchando contra la desertificación; y World Central Kitchen, que entre otras cosas utiliza los alimentos para empoderar a las comunidades y fortalecer las economías.

Para poder participar en la acción solidaria, el consumidor puede comprar la caja de 6 botellas de Enate Rosado Solidario 2020 en la web de Enate y elegir a qué ONG quiere destinar su donación de 10€.

BODEGAS  
*Beramendi*



*El vino para nosotros es más que una tradición...  
Es una forma de vida*



**Alberto Saldón**

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

## ¿Qué puede hacer Vd. por el vino?

Beba vino. Esta podría ser la más sencilla y acertada respuesta a la pregunta ¿Qué puedo hacer yo por el vino? Sin embargo, me gustaría abusar de su tiempo y desarrollar esta pregunta e intentar llegar a un consenso en la respuesta, pues el sector del vino lo merece.

El consumo de vino a nivel mundial y en nuestro país sigue en descenso. La pandemia ha cambiado algunos hábitos de consumo pero no los ha incrementado. Se ha caído en volumen y, aunque se canse de escuchar que se bebe mejor, también ha caído en valor. Datos avalados por los informes de OEMV dirigida por Rafael del Rey y por la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV).

Durante el año pasado, 2020, cada español consumió 23,9 litros de vino de media. La cifra suena ridícula si se compara con la vecina Portugal -líder en el ranking de consumo de vino a nivel mundial- con 51,9 litros per cápita, pero también lo es si se contrasta con otros países productores de la vieja Europa como Italia o Francia, que nos doblan en el consumo. La caída del consumo que entra en barrena constante desde los años 70 del siglo pasado, deja ahora a nuestro país en una decimosegunda posición a nivel mundial que no representa la importancia de la industria en España -más de 425.000 empleos-.

Así que es momento de aplicar la frase que John F. Kennedy proclamó en su discurso de toma de posesión. No te preguntes ¿Qué puede hacer el vino por ti? Y cuestionese, ¿qué puedo hacer yo por el vino?

Lo mejor que puede hacer por el vino es compartirlo. Sin duda. En la totalidad de su expresión. Comparta vino con la familia, con amigos y compañeros de trabajo. De nuevo, hágalo de forma responsable, por favor. Beba vino con moderación, hágalo dentro del marco de la vida mediterránea, disfrute y abra las puertas al interés de acompañar los vinos con algún otro condimento (diversión, entendimiento, gastronomía, relaciones familiares, etc.).

La ecuación de posibilidades y armonías es inmensa. Aproveche cualquier ocasión para compartir la diversidad de estilos. No ponga ni una frontera. El tema económico de este descorche es absolutamente asequible, esto no va a ser una traba. Tenga en cuenta que el precio medio de la compra de vino en España es de 3,7€, y tanto en casa como en la restauración, el precio del vino español es una ganga y es difícil encontrar competidor en calidad/precio.

Con este preámbulo vuelvo a la concisión. Consumidor: Abra vino. Compártalo y disfrute. Aprenda, comprenda y valore. Le aseguro que no encontrará otra bebida que le aporte y aporte a nuestro país más por menos.

Si, por casualidad, usted lector trabajara en una institución vitivinícola, organismo público o, directamente, es una de las personas que marcan con sus decisiones los designios de nuestro sector, le pido por favor que trate de asumir un rol más cercano y enfocado al consumidor. Ese que muestra con sencillez las maravillosas posibilidades del vino, sin florituras, con naturalidad, sensatez y creatividad. Jóvenes y menos jóvenes estaremos encantados de escucharle.

Por último, si usted lector es un productor o comercializador de vino -cosa bastante probable en esta publicación-, por favor siga el mismo camino. No aburramos a los que se acercan a nosotros con exigentes conocimientos y alborotada verborrea, y enfoquemos el mensaje con precisa claridad. De vino hay que saber pero para saber hay que aprender. Intentemos enseñar sin avasallar y ese será el primer paso para que el vino sea el compañero perfecto de cualquier plan y no haya miedo a descorchar.

Resumo: Beba vino, con moderación y conocimiento pero beba vino. Yo de momento estoy descorchando un Albariño para refrescar esta velada estival bajo la luz de la pantalla del ordenador. Es joven, fresco, vibrante... No tiene 100 puntos de nadie pero sí los míos porque es el bálsamo perfecto para sacudir una jornada de trabajo y empezar a pensar en la cercanas vendimias. ¡Salud!

**“Durante el año pasado, 2020, cada español consumió 23,9 litros de vino de media”**

B O D E G A S



Rodríguez y Sanzo



**Rodríguez & Sanzo Whisba**  
Tempranillo criado en barricas de Whisky durante 18 meses.



**Rodríguez & Sanzo Gotas de Noche**  
Sangrado, fermentado y criado en barricas durante 3 meses.



**Rodríguez & Sanzo Bajo Velo**  
Verdejo criado bajo velo de flor durante 10 meses.

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



**Jesús Rivasés**  
Columnista, tertuliano y escritor

## Hacer las Américas

La capital del vino, el centro del mercado mundial y también la que impone las modas, es Londres, aunque a muchos todavía les sorprenda. La pandemia y, sobre todo, el Brexit, pueden empezar a cambiar las cosas. Nueva York, sí, Nueva York, intenta desde hace años arrebatar ese privilegio a la ciudad del Támesis. No lo ha conseguido todavía, pero tiempo al tiempo, sobre todo porque el mercado que tiene es gigantesco y crece todos los días, como el chino. El futuro del vino, moleste a quien moleste, pasa por los Estados Unidos y por China. Los productores de vino españoles siempre –salvo excepciones- han tenido la asignatura pendiente de los grandes mercados internacionales. Es cierto que algunas producciones, por reducidas, no permiten ciertas alegrías, pero si Francia o Italia lo han conseguido, por no hablar de Australia o Nueva Zelanda, no hay nada que impida que los vinos españoles tengan el protagonismo que merecen en los mercados –y en los restaurantes y bodegas- de todo el mundo.

Los cambios tardan, pero todo indica que empiezan a llegar, aunque no hayan sido precisamente gratis, ni en dinero –márketing y relaciones públicas- ni en trabajo. Solo así se explica que hace unas semanas el crítico de vinos de *The New York Times* eligiera 20 vinos por menos de 20 dólares para el verano, y que entre ellos escogiera nada menos que cuatro españoles, además de uno californiano pero elaborado con uvas Cariñena: el por aquí desconocido *Broc Cellars North Coast Love Red 2019*. Son vinos, hay que explicarlo, disponibles o accesibles en la ciudad de los rascacielos y en las principales ciudades americanas, no tanto en grandes cadenas de distribución como en tiendas especializadas. El precio es también precio americano, que poco tiene que ver con el español. Ambos factores justifican que la elección del crítico neoyorquino pueda sorprender. Desde luego, al margen de la calidad, alguien ha trabajado y lo ha hecho bien.

**“El futuro del vino, moleste a quien moleste, pasa por los Estados Unidos y por China”**

La selección de Asimov incluye vinos de nueve países, pero sobre todo de Estados Unidos (California), España, Francia e Italia. Los españoles elegidos, sin que haya un orden ni ninguna clasificación son: *Rekalde Getariako Txakolina RK Rosé 2020*, que puede adquirirse en Estados Unidos por \$19,96 la botella; el cava *Loxarel Classic Penedès Brut Nature Reserve 2016* (\$15), *Celler Credo Penedès Miranius 2019* (\$18,99) y *Muga Rioja Blanco 2019* (\$17,96).

El crítico tiene una especial predilección por las txakolinas (ver número anterior de *Vivir el Vino*). El vino que ha elegido para su selección veraniega, *Rekalde Getairako Txakolina RK Rosé*, tiene la particularidad de ser un “rosado”, algo relativamente nuevo. La escogida por Asimov se produce en el País Vasco, pensada en gran parte para ser colocada en el mercado estadounidense y se caracteriza por ser agria y refrescante, ligeramente espumosa, con notas de cítricos y frutas rojas.

Las burbujas tienen buena acogida en los Estados Unidos, que es lo que ofrece el *Reserva Natural del Classic Penedès Sàniger Brut 2016*, que no es técnicamente un cava porque tiene otra clasificación, la *Classic Penedès*, que obliga a los productores a elaborar sus propios vinos en vez de comprarlos. Además, si cultivan sus uvas, deben hacerlo orgánicamente. *El Sàniger Brut de 2016*, por otra parte, está elaborado con las tres uvas clásicas del cava, es decir, Parellada, Macabeo y Xarel·lo. Por lo tanto, no es un cava, pero como si lo fuera.

Los otros dos vinos que hacen las Américas de la mano de Asimov son, sin duda, algo más conocidos. Por una parte, el *Penedès Miranius*, elaborado con Xarel·lo, es un producto de Recaredo, contrastado en el mercado. Por último, el *Muga Blanco*, en este caso de 2019, es un clásico de Rioja, de los de la vieja escuela, y el resultado de la combinación de uvas habituales en la zona: Viura, Garnacha Blanca y Malvasía. Son cuatro vinos españoles que han hecho –hacen- las Américas y que marcan el camino para otros.

# 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**



**Manuel Herrera**  
Propietario de Finca Herrera Vinos y Viña Española Consultoría

## Expertos no, por favor. Que les vaya bonito...

De chico, en mi habitación en el campo de los Montes de Toledo había un póster muy grande donde se veía una encina solitaria en medio de un inmenso barbecho y abajo rezaba "Árboles, por favor". Quizá de ahí venga mi afición a plantar...

Me inculcaron también de chaval que cuando no supiera de algo, lo dijera abiertamente y que buscara la persona que pudiera enseñarme, a ser posible entre los mejores. Pero que no dijera tonterías.

Aun así, a veces las digo. Eso sí, me consuelan las gilipolleces que dicen los expertos despeinados por la tele, por ejemplo, lo cual anima a casi cualquiera y más en el "subjetivo" mundo del vino a ladrar como corzos en celo. Sí, los corzos en el celo, ladran.

La palabra "experto" está de moda, y perdonen que me repita. Están por todas partes.

Yo, a veces sueño con ellos. Conozco a gente en el vino y en la cata que me dan sopas con ondas y precisamente son los más humildes. Luego hay otros que van de humildes y son unos engreídos, y además suele coincidir con que no tienen ni puta idea pero se creen que sí y son bastante "talibanes". Luego llega la tropa, la infantería de expertos, con o sin blog, a los que las redes dan alas de arcángel para llevarnos a algunos hasta los infiernos por las memeces que dicen. Tienen sus seguidores, que acaban opinando como ellos y así nos va en España con el vino y con todo.

Perdonen, hay expertos y expertas, que no se me ofendan. Desde aquí, reto a cualquiera en este medio -y con mi amigo Raúl Serrano- a una cata ciega y comentada por escrito. Así que como no quiero seguir calentándome, ojalá que les vaya bonito pero que se callen un poco y tengan respeto al trabajo que hay detrás de una botella de vino, que no saben ni cómo se hace. Así que dicho esto, les dedico esta receta de temporada para enfriar.

**"Me consuelan las gilipolleces que dicen los expertos despeinados por la tele, por ejemplo"**

### **Cogote de bonito en escabeche sencillo**

El cogote es muy jugoso, lo lavamos bien con agua muy fría y con cuidado. Lo dejamos una hora en agua con un puñadito de sal; quedará muy blanco si es bien fresco.

Mientras, con buen aove rehogamos cebolla dulce muy picada a fuego muy lento, añadimos media docena de dientes de ajo morado golpeados, unas bolas de pimienta y unas hojas de laurel.

Al ratito, en crudo, un vaso de vino blanco, un vaso de aove, un vaso de vinagre de vino blanco y un vaso de caldo de pollo suave. A fuego súper lento, lo llevamos a cocer y, a la que empiece, añadimos el bonito y lo apagamos. Cuando enfríe volvemos a ponerlo a fuego muy lento y a los 5 minutos de cocer se apaga, se enfría y a la nevera hasta el día siguiente, por lo menos.

Como para todo, hay que tener mano y mucho cariño. Lo tomamos con un fino en rama o una manzanilla pasada.

Acabo así con mi bonito, con mi póster y con mi Jerez, sintiéndome a veces un poco solo, como esa encina, en este gran circo de expertos y del mundo en general. Buen otoño a todos. Abrazos.

**EL AERONAUTA**

VIÑA VALDEIGA – DO VALDEORRAS



Cuando todavía era solo un niño, su padre ya le decía que tenía muy buena mano para el vino. Sin embargo, Fernando González prefirió dirigir su carrera profesional hacia el mundo de la aviación y acabó por convertirse en piloto. Pasados los años, su fuerte atracción por la tierra y el vino le llevaron a formarse como enólogo para acabar colaborando como director técnico en Viña Somoza. Tiempo después, con la ayuda del también enólogo Manuel Costas, decidía poner en marcha Viña Valdeiga, su propia bodega. Y lo hacía en A Rúa (Ourense), el lugar que le vio nacer. Tras el lanzamiento de su primer Godello sobre lías, al que bautizó con su propio nombre, se aliaba con la Master of Wine Almudena Alberca para crear El Aeronauta. También un Godello sobre lías al que, en esta ocasión, puso el nombre de su antigua profesión. Ambos vinos están certificados por la DO Valdeorras.

**P3**

DOMINIO DE TARES – DO BIERZO



Entre todos los diferentes vinos que Dominio de Tares elabora, P3 es el único que procede de uvas de viñas prefiloxéricas sin injertar, con una antigüedad media que supera los 110 años. Estas cepas representan de manera única las peculiares características de la variedad Mencia, vendimiada en este caso en una sola finca de la viña San Carlos, en la localidad leonesa de San Román de Bembibre. Se trata concretamente de casi media hectárea de superficie, que se corresponde con el pago número 3. De ahí P3, el nombre del vino. Allí, la composición de los suelos -arcillosa-calcárea, con alto contenido en pizarras- propicia una muy baja producción, con una más que notable calidad. Con este vino, la bodega se adelantó al concepto de zonificación de la DO Bierzo, contemplado en su pliego de condiciones desde hace poco más de un par de años.

**VETERUM VITIUM**

COVIÑAS – DO UTIEL-REQUENA



Aunque muerta, el latín es una lengua muy recurrente a la hora de dar nombre a los vinos. En algunos casos, los vocablos empleados hacen referencia a antiguas poblaciones romanas. En otros, aluden a métodos de elaboración o clasificación de calidades. Y en ocasiones como esta, invocan a la edad de las viñas. No hay constancia de que en el antiguo imperio se clasificaran de este modo los viñedos, aunque la expresión Veterum Vitium –que podría traducirse como “viñas viejas”- perfectamente podía ser pronunciada. En realidad, la puesta en valor de las viñas viejas en un fenómeno relativamente reciente. Hoy se valoran por su baja producción y por la personalidad que aportan a los vinos tras años en contacto con el terruño. Eso es lo que sucede en Grupo Coviñas, que recurre a cepas con más de 80 años para elaborar este Bobal de parcela.





Santiago Jordi

Elaborador y vicepresidente de la Unión Internacional de Enólogos

## Auténticos viñadores y más...

Justo ahora que nos encontramos en vendimia, se vuelve a poner de manifiesto la relevancia de la labor, ilusión y buen hacer de todos aquellos que, durante el año, trabajan la viña y se esfuerzan con esmero y extremo cuidado para que el mosto acabe convirtiéndose en el mejor vino posible.

En este sentido, entre la prensa especializada, cada vez es más recurrente el término "viñador/a" que, recogido por el Diccionario de la Real Academia Española, define a aquella persona que se dedica al cultivo y guarda de la viña. Y dentro de este tipo de prensa, a la que admiro y respeto, hay quien aplica este término a personas que, sin ser muchas veces profesionales en la materia, cuida de sus viñedos y elabora vinos aludiendo a mensajes tan manidos como el del terruño, las variedades autóctonas, la tipicidad o la sostenibilidad vitícola. Se trata de descripciones que, a los que realmente nos dedicamos con pasión y amor a la viña, nos deja un cierto regusto agrio de sensacionalismo barato y rancio del que ya estamos cansados. Y lo estamos porque un viñador no es solo aquel que cultiva una variedad minoritaria, ara con un burro o hace –y no elabora con conocimiento- un vino bajo el influjo de la luna llena. Hay mucho más tras este concepto.

Si fuera tan sencillo, ¿acaso nuestros antepasados, tal y como señala nuestro Diccionario, no habrían sido los auténticos viñadores? ¿No serían viñadores esos otros viticultores que se levantan todos los días para cuidar de un pequeño minifundio en Valdeorras o trescientas hectáreas mecanizadas en Valdepeñas? ¿O no son viñadores los miembros de esa familia que cuida de su pequeña parcela durante los fines de semana y elabora dos barricas para consumo doméstico? Por favor, no confundamos más al consumidor ni apliquemos términos que ya están perfectamente definidos tan alegremente. Cambiando de tercio, aunque también ahondando en la grave crisis de identidad que atraviesa el sector debido a

**“Un viñador no es solo aquel que cultiva una variedad minoritaria, ara con un burro o hace un vino bajo el influjo de la luna llena”**

la falta de transmisión de cultura y valores a las futuras generaciones –algo de lo que todos deberíamos sentirnos responsables- quiero resaltar la hipocresía y miseria de algunas administraciones y determinados políticos que pretenden vender su cara más solidaria a través de ayudas no efectivas a nuestro sector con el único fin de que trasciendan a la opinión pública.

Lo cierto es que, en Bruselas –que es donde se negocia y se miden las fuerzas e intereses de todo el sistema de producción agrario de cada país miembro- existen otros vectores imparables y de fuerza mayor que se dirigen desde órbitas superiores y que, claramente, obedeciendo a otros tipos de intereses cruzados, no conciben el vino como lo que siempre ha sido y sigue siendo: un alimento milenario de la cuenca mediterránea con multitud de beneficios para la salud siempre que su consumo se produzca en un marco sociocultural moderado.

Permanezco expectante e incrédulo ante la nueva ley que se está intentando aprobar –y que finalmente saldrá adelante- por la que Europa mostrará en las contraetiquetas de los vinos imágenes que reflejen los daños que puede llegar a producir en los órganos vitales un consumo desorbitado de alcohol, de forma similar a como aparecen en el tabaco. Sin duda, será la puntilla para un sector ya de por sí castigado y condenado a muerte desde hace muchos años frente a la pasividad de administraciones y sectoriales.

Me temo por tanto, basándome en mi propia experiencia en el mundo del vino, que esto no será más que otra moda creada necesariamente por los mismos operadores del sector como herramienta de venta de producto en muchas vertientes a corto plazo. Ya he visto pasar muchas modas y tendencias, creadas a lo largo de la cadena del vino que, si bien satisfacen instantáneamente a unos pocos interesados, finalmente dejan muchos cadáveres a lo largo del camino.

# DIGMA GRACIANO 2017

Señorío de Líbano - DOCa Rioja

**Añadas excepcionales:** Digma Graciano se obtiene de una selección de las mejores uvas de Finca Escarza, una parcela de 3,5 ha que, con una orientación norte-sur, se sitúa muy cerca de la bodega, en la localidad riojana de Sajazarra. Solo en años excepcionales, la Graciano se transforma para dar forma a este monovarietal.

**Producción reducida:** Del viñedo de donde se obtiene la Graciano para la elaboración de este vino, cuyo suelo pobre arcillo calcáreo se eleva a más de 450 m, se vendimian anualmente menos de 5.000 kg por hectárea, de manera que la bodega se asegura así una perfecta maduración de la uva.

**Cuidada elaboración:** Tras una cuidadosa vendimia, el vino se elabora con mimo en depósitos de 4.000 kg, con bazuqueos manuales y sin remontar. La fermentación maloláctica se realiza en barricas nuevas de roble francés, en las que permanece durante 18 meses.

**Entorno incomparable:** Sin nada que envidiar a ningún château francés, tanto Digma Graciano como el resto de vinos de Señorío de Líbano nace en las inmediaciones del castillo medieval que acoge la bodega, a los pies de la Sierra Cantabria. En su interior, una interesante experiencia enoturística permite desentrañar todos sus secretos.



## EMPRANILLO



CARLOS ALCOCER.



**FINCA RÍO NEGRO CERRO DEL LOBO 2018**  
**FINCA RÍO NEGRO – VT CASTILLA**

 **Syrah**

De intensidad alta, muy aromático y claramente varietal. Los aromas de bayas rojas y frutillos del bosque dan paso a los aromas de flores –que también se mantienen presentes en boca-, especiados dulces y un fondo de maderas integradas. La boca es amplia, con frescor varietal pero contundente. Es equilibrado, con una agradable parte mineral y una correcta acidez que, en conjunción con un tanino amable, deja un final largo y persistente.



**YSIOS**  
**FINCA EL NOGAL 2017**  
**YSIOS – DOCA RIOJA**

 **Tempranillo y Viura**

En su búsqueda de viñedos singulares, Ysios encontró El Nogal, un viñedo que, situado en la localidad riojana de El Villar, se eleva a casi 600 m de altitud sobre suelos profundos, pobres y de justo rendimiento, en los que la concentración y la calidad de la uva es espectacular. Aunque no suelo hablar del color, en esta ocasión merece destacar su brillo, limpieza y limpidez, que encierra alargados aromas de fruta pequeña y un sutil toque de licor que le imprime frescura. Ofrece notas de Rotring, juanolas, caramelo de café con leche y un grato fondo de suaves tostados. La boca es carnosa, estructurada y de trago largo. Mantiene el frescor y la presencia de la fruta, a la que se suman sutiles notas de hoja de té, balsámicos, taninos maduros y una muy buena acidez, que precede a un final que concentra todos sus amplios matices.



**LOS QUIÑONES DE TOBELOS VIÑEDO SINGULAR 2019**  
**TOBELOS – DOCA RIOJA**

 **Viura**

Tras una obligada oxigenación, su expresividad y complejidad aromática se hacen más directas. Ofrece gran potencial de fruta cítrica, suaves y dulces tropicales, todo un abanico floral y agreste, notas de jara y retama, y una verbena de infusiones. La boca es amplia y untuosa, de trago amable y envolvente, con especiados dulces que arropan la parte floral. Su rica acidez cítrica y su frescura preceden a un final largo, equilibrado y complejo al que retornan los especiados dulces.

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



93



**LARA O BLANCO  
CRIANZA 2019**  
TERRITORIO LUTHIER  
DO RIBERA DEL DUERO

 **Albillo Mayor y Pírculés**

En plena efervescencia de los vinos blancos, nace Lara O Blanco, el primero con contraetiqueta de crianza en la DO Ribera del Duero. Cumpliendo con la normativa de los 6 meses de crianza en barrica de roble, se suma a su envejecimiento el paso por tinaja de barro, que aporta complejidad y marca aún más su parte mineral. Un blanco complejo de intensidad contenida que combina la fruta blanca madura con un sutil toque de cítricos, flores, yodados y carne de membrillo bajo el mimo de una cuidada crianza. La boca es de entrada amable, oleosa, de media estructura, con un toque de reducción y una fresca acidez que deja un posgusto medio y mineral.

92



**CORSALVATGE 2020**  
LUIS CORBÍ COLOMA - DO VALENCIA

 **Verdil**

Y ahora que está tan de moda acompañar el nombre de los vinos con coletillas como "vinos naturales", "ecológicos", "veganos", "de garaje"... me parece genial el calificativo de "salvaje". Y es que si se permite que un vino ofrezca todo lo que la tierra, el tiempo y la viña le entregan, el resultado es exactamente lo que sirvo en mi copa. Se trata de un vino que derrocha vida, muy fresco, con recuerdos nítidos de presa de agua y manzana golden, sutiles notas de hinojo y un fondo de tierra caliente. De boca ágil y de trago ligero, cuya mayor virtud es su fresca y viva acidez. Un vino para disfrutar en cualquier momento y beberlo de manera salvaje.

93



**MARCO REAL FLOR DE  
CHARDONNAY 2019**  
GRUPO LA NAVARRA - DO NAVARRA

 **Chardonnay**

Marco Real ya sabía elaborar buenos Chardonnay, aunque ahora ha dado un paso más con este blanco. Una buena elección de las mejores viñas en ladera con orientación sur, una vendimia nocturna y esperar al momento óptimo de maduración son la clave para este Flor de Marco Real. El resultado es un varietal con carácter y con un gran potencial de envejecimiento que le permitirá ir ganando en personalidad y complejidad. Asoman los recuerdos de fruta pequeña de hueso y tropicales dulces, recordando a las piñas pequeñas, así como notas de hojarasca y flor de azahar bajo el mimo de agradables y contenidas maderas. Boca amplia, de media estructura, sávida en su recorrido y con presencia de la barrica. De excelente acidez y un persistente final de fruta viva.

# *N Navarra* SELECCIÓN DE VINOS 2021

Conocida tanto dentro como fuera de nuestras fronteras por sus vinos rosados -en los que la Garnacha suele ser la variedad protagonista- y por el intenso color que los define, la DO Navarra ampara otros muchos tipos de vino, quizás más desconocidos entre el gran público pero que bien merecen ser descubiertos. Sus 10.000 hectáreas de terreno protegidas, con las que actualmente trabajan 85 bodegas, dan para mucho. El viñedo se reparte entre cinco zonas que, distribuidas por la mitad sur de la Comunidad Foral, son conocidas como Baja Montaña, Ribera Baja, Tierra Estella, Ribera Alta y Valdizarbe. Tanto, que desde hace ya unos años, el Consejo Regulador realiza una selección de cinco vinos bajo las categorías de Blanco, Rosado, Tinto, Tinto Garnacha y Dulce. La diversidad de terrenos, altitudes y climas proporciona producciones muy diferentes, elaboradas con las variedades tintas autorizadas, entre las que destacan la Garnacha, la Tempranillo y la Graciano; y las blancas, representadas principalmente por la Chardonnay.



## VINOS D.O. **NAVARRA**

#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 Investe en las zonas rurales

## BLANCO 2021

### Otazu Chardonnay 2020 Otazu

Flanqueado por la Sierra de Sarbil, que apacigua los vientos del norte; y la Sierra del Perdón, que suaviza los vinos del sur, el río Arga modela desde hace milenios la particular orografía del histórico Valle de Echaurri.

En aquel entorno, de clima continental con influencia atlántica y suelos entre aluviales y arcillosos que se elevan hasta los 390 metros de altitud, los señores de Otazu construían en 1840 una bodega inspirados en los châteaux franceses, la única de ese estilo en Navarra por aquel entonces.

La filoxera acabaría por condenarla al ostracismo, hasta que en 1989 resurgía con fuerza de la mano del progenitor del actual propietario, Guillermo Penso. Y lo hacía preservando el concepto de pago con el que fue creada y sumando, con el paso del tiempo, nuevos viñedos hasta alcanzar las 116 ha actuales. Sobre esa superficie se cultivan con mimo cepas de Tempranillo y Cabernet Sauvignon, con cuyas uvas Otazu elabora sus tintos. También elabora este tipo de vinos, además de rosados, con uvas de la variedad Merlot. La Chardonnay, por su parte, se reserva para los blancos.

Estos viñedos se reparten actualmente entre 36 parcelas, que atienden a las características de cada suelo. Y es aquí donde nace *Otazu Chardonnay 2020*, seleccionado este año como mejor vino blanco por la DO Navarra.

Otazu es la única bodega de la zona que se mantiene en su ubicación original y, por tanto, la que más al norte se sitúa dentro de los dominios de la Comunidad Foral.

Eso sí, no ha dudado en desplazarse al sur hasta la localidad de Corella, y más concretamente hasta la finca Viña Mercedes, para cultivar la Garnacha, mucho mejor adaptada al clima de la zona y a los suelos calizos con numerosos cascajos que la definen. Con esta uva elabora su Tinto Garnacha 1Ha. Una Historia que, junto al Blanco Chardonnay 1Ha. Una Historia –procedente del entorno de la bodega– conforma una gama de monovarietales que ya va por su segunda añada.

Otazu se encuentra inmersa actualmente en la recuperación de variedades autóctonas en un viñedo experimental, entre las que destaca la Berués.



## ROSADO 2021

### Pagos de Araiz Rosado 2020 Pagos de Araiz

La familia Masaveu llegó a Asturias desde su Barcelona natal a primeros del siglo XIX. Tras cinco generaciones, el clan es conocido, entre otras muchas cosas, por su inmensa e interesante colección de arte, así como por su indudable influencia en el sector vitivinícola español.

Su historia como elaboradores de vino comenzaba en 1974, con la compra de Murua (DOCA Rioja), considerada buque insignia de la Corporación Masaveu. Le seguirían, en el año 2000, Fillaboa (DO Rías Baixas) y Pagos de Araiz (DO Navarra). En 2009 se sumarían a Leda (VT Castilla y León), el proyecto que Mariano García inició en 1998.

Pagos de Araiz se ubica a unos 380 metros de altitud sobre suelos arcillosos y limosos, así como en terrazas con sustrato de origen aluvial en las inmediaciones de Olite, capital de la DO Navarra. Los Masaveu apostaron por esta iniciativa con la construcción de una vanguardista bodega en su finca de 300 hectáreas, que en años sucesivos se fue rodeando de hasta 240 hectáreas de viñedo, representado por variedades como la Tempranillo, la Merlot, la Syrah, la Cabernet Sauvignon y la Garnacha, con las que elabora sus tintos. También con la Garnacha produce sus rosados, como su *Pagos de Araiz Rosado 2020*, seleccionado este año como mejor rosado por la DO Navarra. Para los blancos emplea uvas propias de Chardonnay.

Bajo la supervisión de su enólogo, Juan Glaría, cada una de estas variedades es vendimiada y vinificada por separado. En algunos casos, el vino completa su afinamiento con la crianza en barricas de roble francés. Pagos de Araiz elabora una media de 500.000 botellas anuales, que distribuye en España y en los principales mercados internacionales.

Por otra parte, José Masaveu Herrero, director general de Masaveu Bodegas, gestiona su proyecto más personal en Sariego, corazón de la Comarca de la Sidra de Asturias. Empezó su particular aventura en 1998, rodeado de más de 20.000 manzanos autóctonos con los que elabora la primera sidra de hielo de España.

Con una producción de apenas 13.500 botellas, se comercializa como Valverán 20 Manzanas, aludiendo con su nombre al mosto concentrado de las 20 manzanas con las que se elabora.



## TINTO 2021

### Beramendi Crianza Tempranillo 2016 Beramendi

La historia de Beramendi es una historia de superación. Todo comenzaba en 1990, cuando José Antonio Janices decidía abandonar la Bodega Cooperativa de San Martín -ubicada en la localidad navarra de San Martín de Unx- para emprender su propia andadura, con la que pretendía dar rienda suelta a su particular interpretación del vino navarro. No muy lejos de allí, en el mismo pueblo, fundaba así Beramendi.

Lamentablemente, en 2005 José Antonio falleció a causa de un accidente en las instalaciones de su propia bodega.

Sin dudar, su esposa, María Luisa Marco, e hija, María Luisa Janices, tomaron las riendas del negocio, que se abría camino en un mundo complicado, dominado por los hombres.

Tras superar no pocas dificultades, ambas lograron perpetuar con éxito el legado del fundador, conservando de este modo la línea de vinos Beramendi, representada por tintos, blancos y rosados.

Transcurrido un tiempo, con la ayuda de una enóloga, lanzaban la línea 3F, un reflejo de la labor conjunta desarrollada por las tres féminas. 3F está representada de momento por un blanco de Chardonnay y Moscatel, y un rosado de Garnacha, ilustrados con flores en su etiqueta y dirigidos a todos los públicos.

Actualmente, la bodega familiar gestiona 80 hectáreas de viñedo propio, en el que la Garnacha gana protagonismo frente a otras como la Merlot, la Graciano, la Cabernet Sauvignon, la Garnacha, la Chardonnay, la Moscatel y la Viura. También cultiva Tempranillo, con el que elabora su *Beramendi Crianza Tempranillo 2016*, seleccionado este año como mejor tinto por la DO Navarra.

Las cepas se sitúan a una altitud media de 596 metros y se reparten principalmente por la subzona de Ribera Alta, mientras que en la de Baja Montaña, donde se ubica la bodega, están distribuidas entre una treintena de pequeñas parcelas.

La bodega produce aproximadamente medio millón de litros al año entre sus gamas Beramendi y 3F. Su mercado de destino es un 80% nacional, mientras que el 20% restante se comercializa en mercados internacionales tradicionales.



## BODEGA DESTACADA DE NAVARRA

### Señorío de Sarría

Si bien la bodega fue fundada en 1953, muchos siglos de historia contemplan las tierras sobre las que se aposenta como zona de cultivo de la vid. Se tienen noticias del Señorío de Sarría desde la Edad Media, a través de crónicas de la época, en las que consta que el Señor de Sarría acompañó al Rey Sancho El Fuerte en la batalla de las Navas de Tolosa (1212). Más tarde, en el s. XVI, la historia del Señorío y de Navarra se entrelaza aún más, ya que el entonces Señor de Sarría (Juan de Azpilicueta), hermano de San Francisco Javier (actual patrón de Navarra), sufragó los estudios de este en París con las rentas obtenidas de la explotación ganadera y agrícola de la finca. Todavía hoy se conserva el manuscrito en el que San Francisco Javier agradece a su hermano esta ayuda.

Y fue muchos años después, en 1953, cuando el reconocido empresario navarro Félix Huarte compró el señorío, acometió las nuevas plantaciones de viñedo y construyó la bodega, empezando a elaborar y comercializar vinos bajo la marca Señorío de Sarría.

Posteriormente, en 1981, la bodega se desligó de la familia Huarte e inició una nueva etapa, que tuvo un importante reimpulso en el año 2001 con el comienzo de un nuevo y ambicioso proyecto de renovación de instalaciones y viñedo que tenía como objeto situarse a la vanguardia del mercado nacional e internacional. Ubicada en Puente La Reina, en pleno corazón del Camino de Santiago, Señorío de Sarría se encuentra en una zona que ofrece unas condiciones inmejorables de clima y suelo, lo que permite la elaboración de una gama de vinos de la máxima calidad.

100 hectáreas de viña de múltiples variedades se extienden por las laderas y carasoles de Puente La Reina, Olite y Corella. Cada planta, cada viñedo, cada parcela recibe un exquisito cuidado y un seguimiento particular para elaborar magníficos vinos desde su origen. Cada variedad de uva ha sido seleccionada con esmero y se cultiva en el lugar más adecuado, teniendo en cuenta las condiciones de luz, humedad y temperatura que en cada caso requieren.

Con más de 60 años, la edad de los viñedos garantiza la excelente calidad de la Garnacha, la Graciano, la Mazuelo y la Tempranillo. Con más de 25 años, la Chardonnay; y con más de 10 años la Cabernet Sauvignon y la Moscatel Grano Menudo.



## TINTO GARNACHA 2021

### *Albret La Loma 2019* **Finca Albret**

Fundada en 2020, el origen de su nombre se remonta hasta los albores del siglo XVI, cuando el reinado de Juan III de Albret, último rey de Navarra, llegó a su ocaso. La bodega se ubica en el término municipal de Cadreita, en la Ribera Alta, y cuenta con 290 ha de viñedos, que se distribuyen entre pequeñas plantaciones sobre recodos de caminos, lomas y acantilados y que tienen muchas cosas que contar a través de sus suelos, altitudes y orientaciones. Son, en cualquier caso, terruños que toman forma en un entorno hostil, a la vez que único, con personalidad y nombres propios. Tal es el caso de la parcela El Balcón, que se perfila sobre una ondulada ladera antes de terminar de manera abrupta frente al cortado del río Aragón. O el del terreno de suelos pobres junto al desierto de las Bardenas Reales, o el de la finca Santa Clara, barrida por los vientos gélidos del invierno...

Terruños que acogen cepas de Chardonnay, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah, cuyos frutos se vendimian a mano en la mayoría de los casos y se vinifican por separado con levaduras autóctonas.

Entre estas variedades de uva no falta, por supuesto, la Garnacha, que en Finca Albret desempeña un papel cada vez más importante en la elaboración de rosados, monovarietales con semicrianza y coupages de crianzas y reservas. Son vinos con gran concentración aromática, especialmente de frutos rojos como las fresas y las frambuesas, así como de arándanos maduros. Presentan también una acidez muy equilibrada, que confiere frescura, golosidad y mucha personalidad. Por eso no sorprende que su *Albret La Loma 2019* haya sido seleccionado este año como mejor tinto de Garnacha por la DO Navarra.

Es este un vino que se elabora con uvas procedentes de viñedos de baja producción, cultivadas sobre suelos calizos y muy pedregosos, bien drenados. A estas características se suman los días de sol, que proporcionan taninos redondos y dulces. El vino acaba de redondearse gracias a su paso por barricas de roble francés, que proporcionan elegancia y complejidad.



## DULCE 2021

### *Valdelares Moscatel 2020* **Valdelares**

Los hermanos Máximo y Rosana Pardo Guillén, miembros de una familia de viticultores, fundaban Valdelares en 2003, a orillas del río Ega en su transcurso por el término municipal de Cárcar, en el límite de la Ribera Baja navarra con la DOCa Rioja.

Y lo hacía sobre la base de sus viñedos de Tempranillo, plantados a mediados de la década de 1990 tras un esmerado estudio del suelo y el microclima de la zona.

De esta manera, Valdelares cuenta actualmente con 17,5 ha de esta variedad, a las que se suman otras 4 ha de Cabernet Sauvignon, 3 ha de Merlot, 2,5 ha de Chardonnay, 1 ha de Viura, 1 ha de Sauvignon Blanc, y 1 ha de Moscatel de Grano Menudo. Precisamente, con esta última elabora su *Valdelares Moscatel 2020*, seleccionado este año como mejor vino dulce por la DO Navarra.

En su caso, la familia se encarga personalmente de todos los procesos del campo, desde el cultivo de la vid, el emparrado, la poda y el aclarado, hasta la propia vendimia, que realiza de forma mecánica.

Con una capacidad de producción de alrededor de 300.000 litros, la bodega cuenta con un pequeño parque de barricas de roble americano y Allier, gracias a las cuales pudo lanzar su primer crianza en 2004.

Además de su laureado vino Moscatel Dulce, Valdelares elabora también –bajo una misma marca– tintos, blancos y rosados. Cuenta además con un vino tipo Lambrusco, que comercializa con el nombre de *Valderrusco*.

Su mercado de destino es principalmente nacional, si bien también exporta partidas de manera puntual a otros países.



## BODEGA DESTACADA DE NAVARRA

### Ochoa



Si una de las principales señas de identidad de la DO Navarra son sus vinos rosados elaborados a partir de uvas Garnacha, el *Ochoa Rosado de Lágrima*, de Bodegas Ochoa, es sin duda uno de sus máximos exponentes.

Y lo es desde la década de 1990, cuando Javier Ochoa se lanzaba a producir con esta variedad emblemática de la zona el mejor rosado de su bodega. La Garnacha aporta frescura, color y sabor, y se deja arropar en este caso por la estructura, complejidad y carácter de la Cabernet Sauvignon y la Merlot.

Las dos primeras proceden de Finca El Bosque, mientras que la Merlot se vendimia en Finca La Milla, ambas localizadas en la villa y concejo de Traibuenas, donde se cultivan en viñedos certificados como ecológicos. Un reconocimiento que en la cosecha de 2021 también será aplicable a este vino, el más reconocido y reconocible de Bodegas Ochoa dentro y fuera de nuestras fronteras, con un volumen de producción muy superior al del resto de Garnachas que obtiene de sus viñedos y elabora en sus instalaciones.

Ahora es Adriana, hija de Javier, la encargada de darle continuidad con su toque personal, con el que potencia los aromas florales y proporciona un color rosado más pálido para perfilar, si cabe, un vino aún más elegante.

Ochoa Rosado de Lágrima debe su nombre al método tradicional de sangrado empleado para su obtención, por el que el mosto se mantiene en contacto con los hollejos durante un periodo de entre 4 y 6 horas antes de ser transferido a los depósitos de acero inoxidable, en los que fermenta bajo una temperatura controlada de 18 °C.

Por su elegancia y cualidades excepcionales, es un rosado muy apreciado para disfrutar solo, practicando el terraceo y para acompañar platos de arroz, pasta, carnes blancas y, cómo no, de deliciosas verduras de la huerta navarra.

#### Los otros Garnacha de Bodegas Ochoa

Para la elaboración de otros de sus vinos rosados más representativos, Bodegas Ochoa ha hecho de la Garnacha su variedad fetiche. La utiliza en exclusiva en su *8A Maitena Garnacha 100%*, del que apenas produce 5.000 litros con las uvas que proporcionan viñedos ancestrales de más de 50 años de edad.

En su *Calendas Rosado* -también un vino de sangrado, con cierre de rosca y destinado a la exportación-, la Garnacha se combina con la Tempranillo para deleitar la vista con el característico color rosado intenso de Navarra.

La Garnacha es una variedad que también ofrece excelentes vinos tintos jóvenes o con poca crianza. No en vano, es una uva jugosa y no muy compleja, que resulta perfecta para quien se inicia en el mundo de la enología.

Bodegas Ochoa le cede todo el protagonismo en su *Calendas Garnacha*, un tinto joven de poca producción y destinado a los mercados nacional e internacional.

Por su parte, su crianza *8A La Foto de 1938* la incorpora en un 10%, para completarse a partes iguales con uvas de Tempranillo, Graciano y Merlot.

En todos los casos, las variedades tintas empleadas en su elaboración proceden de viñedos certificados como ecológicos.

≡≡≡  
**MURVIEDRO**  
• 1927 •

*Trilogía Sericis*  
*Bobal, Monastrell y Merseguera*

La Gama Sericis, de Murviedro, es una trilogía de vinos monovarietales de Bobal, Monastrell y Merseguera, de viñedos rescatados del arranque por la baja producción de las viñas viejas, en los que se busca la amabilidad de su paladar sedoso que solo ofrece la madera de sus profundas raíces en suelos muy pobres. La estética que lucen las botellas es sobria y elegante, con

una botella especial de hombros marcados, vestidas con unas etiquetas que recuerdan los antiguos diseños de las telas de seda. Con su nombre se rinde homenaje a la antigua Casa de la Seda de Requena, donde se ubica la Bodega Histórica, una artesanía con la que, durante varios siglos, los telares de urdimbre y trama dieron fama a esta Villa.



### **SERICIS CEPAS VIEJAS BOBAL 2018 DOP UTIEL-REQUENA**

*El afinado en depósitos de hormigón hace que resalte la magnífica fruta roja y el carácter floral de violetas propio de las cepas centenarias de Bobal de viñedos ubicados en una de las zonas a mayor altitud de su DOP. Los ocho meses de crianza en barricas de robles francés redondean este vino de bonito color rojo picota de capa alta. Aroma de buena intensidad, profundo y complejo, que recuerda los frutillos silvestres, ciruelas rojas, flores azules, sobre un fondo balsámico de tofe y vainilla. Tiene buena entrada de boca, donde muestra su excelente frescura, es de cuerpo medio, amable, con cierta estructura, sedoso y carnoso, con taninos redondos y postgusto muy largo.*



### **SERICIS CEPAS VIEJAS MONASTRELL 2017 DOP ALICANTE**

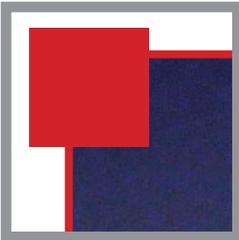
*El clima mediterráneo de Villena, en Alicante, es el factor indispensable para conseguir las mejores uvas de Monastrell procedentes de la escasa producción de cepas viejas de viñedos seleccionados para la elaboración de este Sericis. Al servir la copa se aprecia un vino denso, de color rojo con tonos púrpura. Aroma de intensidad alta, donde resalta la fruta negra compotada sobre un fondo de roble tostado de gran elegancia. En el paladar es carnoso, aterciopelado, complejo, con paso de boca untuoso, goloso, con taninos maduros y amables, con final torrefacto.*



### **SERICIS CEPAS VIEJAS MERSEGUERA 2020 DOP VALENCIA**

*A más de 900 metros de altitud pocas variedades resisten las heladas tardías. Las cepas viejas de Merseguera están bien adaptadas a este clima de montaña, duro y frío de las sierras del interior de la provincia de Valencia. Las uvas maduran lentamente, de manera equilibrada, para ofrecer este vino de color amarillo con matices verdosos, muy brillante. Aroma delicado, rico en matices, con notas de fruta de hueso madura, flor blanca, con suaves toques de hinojo y balsámicos. En boca resulta untuoso, seco, con frescura y gran presencia frutal que trae recuerdos a albaricoque, mango y membrillo fresco.*





# *Storytelling* **HISTORIAS DEL VINO**

Algunas bodegas destacan las características únicas del entorno que las rodea, otras vinculan su narración con actividades complementarias y otras tantas se retrotraen a lo más profundo de sus raíces... Y, lo que es más importante, todas ellas logran dejar una impronta emocional en quien escucha sus historias.



Los manuales de marketing abordan el “storytelling” desde muchos puntos de vista diferentes, si bien todos ellos coinciden en definir este concepto como el arte de crear una historia en torno a una marca y transmitirla de tal forma que provoque en los receptores un impacto emocional positivo que contribuya a recordarla.

En algunos casos, las marcas –especialmente las que representan productos industriales fabricados en serie - no tienen más remedio que recurrir a la ficción para elaborar sus relatos, pues poco o nada interesante tienen que contar. Por eso vemos algunas publicidades en las que un simpático zorro generado por ordenador nos habla de las virtudes de un determinado papel higiénico y otras en las que nos garantizan sensa-

ciones de felicidad si consumimos una marca de refrescos concreta. Esto no sucede, sin embargo, con la inmensa mayoría de las bodegas. De una manera o de otra, prácticamente todas ellas tienen interesantes historias que contar, sin necesidad de florituras ni elementos extraños.

Eso sí, también es cierto que no todas saben cómo hacerlo y se obcecán en proporcionar exclusivamente datos relativos a los tiempos de crianza de sus vinos, al grado alcohólico de cada uno de ellos y al tipo de bodega empleado en su elaboración, entre otras informaciones que pueden llegar a aburrir al consumidor final. Repasamos a continuación algunas de las historias mejor contadas por parte de bodegas muy diferentes entre sí.

## *Toro Albalá* Un vino eléctrico

Los inicios de Toro Albalá se remontan a 1844, cuando la familia desde entonces propietaria decidía construir una pequeña bodega en el pequeño molino de La Noria, erigido a los pies del castillo de Aguilar de la Frontera, para elaborar vino de forma rudimentaria y ofrecerlo en una taberna local, también de su propiedad. Sin embargo, no sería este enclave el que definiera su historia. Tras varias generaciones, la bodega se trasladaba en 1922 a la antigua central eléctrica de la localidad cordobesa. Sus 14.000 m<sup>2</sup> de superficie y sus numerosos espacios subterráneos, ideales para la crianza y conservación de los vinos, hacían de ella un lugar ideal para la expansión de un negocio que, adoptando la PX como variedad fetiche, se encaminaba a la elaboración de vinos dulces, finos y amontillados. Los lugareños pronto empezaron a bromear sobre la "electricidad" que transmitían sus vinos. Una chanza que en el mismo año de su fundación dio pie al nacimiento del fino Eléctrico, hoy certificado por la DO Montilla Moriles y presentado en una original botella con forma de bombilla. Una historia que se enriquece con su espectacular solera fundacional, su singular bodega aérea, su interesante museo del vino y arqueología y su impresionante salón de catas, dotado de una de las bibliotecas más completas de España sobre vino, alcohol y enología. Sin olvidar su bodega de Moriles, donde se ubican las naves de crianza de sus vinos de añadas viejas y vinagres tradicionales.



## *Carrascas* Los versos del vino

La historia de Carrascas es una historia todavía inacabada. Pepe Payá, empresario alicantino aficionado a la cinegética, conocía la comarca abacetefía de Campo de Montiel, a los pies de la Sierra de Alcaraz, por su abundancia de caza mayor. Enamorado de la zona, decidía adquirir allí, concretamente en el término municipal de El Bonillo, una finca de 500 hectáreas que, conocida como Carrascas, se asienta sobre un altiplano a más de 1.000 m de altitud. Los terrenos albergaban un pequeño viñedo y, sin apenas saber nada de vino, construía en 2012 una bodega. Pronto se irían sumando nuevos cultivares de variedades blancas Viognier, Chardonnay y Sauvignon Blanc; y tintas de Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah. La mayoría foráneas, pues la intención de Pepe era y es la de vender al mundo vinos reconocibles, de calidad y basados en el respeto al entorno. Un entorno caracterizado, entre otras cosas, por la amplia diversidad de flora y fauna autóctonas. Animales y plantas a los que se ha propuesto rendir tributo a través de una nueva línea de vinos, que irá complementando a la gama original Carrascas. Y lo hará a través de los versos que irán apareciendo sobre las nuevas etiquetas, que se han estrenado con "El tomillo y el viento bailan" y que continuarán con otros como "Y solo cuando el río calla", "Una sombra de ciervo avanza", "Al cobijo de una gran sabina", "La torpe avutarda descansa" y "Mientras cubre la luz tardía". Versos que combinados en cualquier orden, componen un alegórico poema.



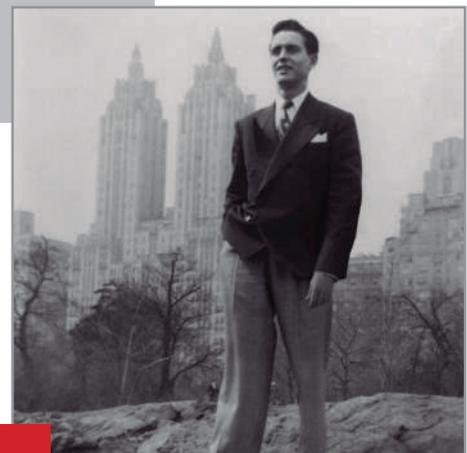
## *Bodegas Aragonesas* Los vinos del Ecce Homo

¿Quién no recuerda la historia del Ecce Homo de Borja? La desafortunada restauración de la pequeña pintura mural -obra del valenciano Elías García Martínez- en el Santuario de Misericordia de Borja dio la vuelta al mundo y atrajo a hordas de curiosos que buscaban la foto del momento. Fue fuente de inspiración para infinidad de memes en las redes sociales y para los disfraces de Halloween en Estados Unidos; se ha usado para ilustrar tazas, camisetas, patinetes y mascarillas. A diferencia de estas iniciativas, que se mofaban de las buenas intenciones de Cecilia Giménez, artífice del estropicio en 2012 y vecina de la localidad, Bodegas Aragonesas plasmó dos años después tanto el nombre como una imagen muy similar a la de la cuestionada reinterpretación artística en dos nuevos vinos de Garnacha, un tinto joven y otro procedente de viñas viejas. Y lo hacía tras conseguir el beneplácito de la autora, con la que acordó destinar los beneficios obtenidos de su venta a la asociación comarcal Centro Ocupacional, de la que dependen alrededor de una veintena de personas discapacitadas; a la Fundación Altadis, que pudo crear cuatro puestos de trabajo; y a la financiación de una residencia de ancianos en Borja, gestionada por la fundación Sacti Spiritus. La bodega, cuyos vinos están certificados por la DO Campo de Borja, conseguía así extraer el aspecto positivo del sonado desaguisado y favorecer a los más desfavorecidos de su comarca. Todo un logro por el que será siempre recordada.

## *Jean Leon*

### Una historia de película

La vida de Jean Leon bien podría ser el guion de una película. Nacido en Santander en 1928 y bautizado como Ángel Ceferino Carrión Madrazo, los avatares del destino le llevarían a abandonar su ciudad natal rumbo a Barcelona junto a sus padres y ocho hermanos. No sería este el final de su periplo. Transcurridos algunos años cruzaría a pie la frontera de Francia, país en el que desempeñó todo tipo de trabajos y desde el que partió como polizón en un barco que no le llevó a Guatemala, como él creía, sino que acabaría atracando en Nueva York, donde se ganó la vida como recogeplatos y taxista. De allí marchó a Los Ángeles, ciudad en la que trabajó en un restaurante y adoptó, de manera ilegal, su nombre definitivo. Fue llamado a filas para combatir en la guerra de Corea y decidía por ello huir a México. A su vuelta trabajó, entre otros, en el local de moda Villa Capri, propiedad de Frank Sinatra y Joe Di Maggio. Y cambió su suerte. Comenzó a codearse con lo más granado de Hollywood y acabó por entablar amistad con James Dean, con quien planeó la creación de un restaurante. La muerte del actor no le detuvo y acabó inaugurando La Scala, que se convirtió en epicentro de actores y políticos. Tras 12 años sin contactar con su familia, regresaba a Barcelona y adquiría en 1953 terrenos en el Penedès para revolucionar la viticultura local con la plantación de variedades francesas en las fincas Vinya La Scala, Vinya Gigi, Vinya Le Havre y Vinya Palau, conocidas a través de sus vinos. Tras ser diagnosticado de cáncer de laringe entregaba a Familia Torres su legado.



## *Vintae* Humor y vino

Vintae comenzaba a tomar forma en 1999, cuando el empresario riojano José Miguel Arambarri decidía retornar a los orígenes familiares recuperando la variedad de uva Moscatel de Grano Menudo en su tierra tras su desaparición a causa de la filoxera.

Poco más de dos décadas después, la compañía está integrada por un equipo de más de cien personas y elabora 35 vinos a partir de 38 variedades en 14 regiones diferentes de España en sus bodegas de Maetierra, Hacienda López de Haro, Bardos, Aroa, Proyecto Garnachas, Matsu y Atlántis. Pero no solo por eso Vintae es conocida. También lo es por su gran sentido del humor, que sabe transmitir a través de su página web, sus etiquetas y sus packagings. Sin olvidar su Vintae Wine Fest, que empezó a gestarse durante un fin de semana de octubre de hace ya tres lustros en San Vicente de la Sonsierra. Una reunión informal de amigos, al que al año siguiente se unían los amigos de los amigos, y los amigos de los amigos de los amigos un año después, hasta que acabó por convertirse en un festival anual. Desde 2017, cada edición se celebra en un punto diferente de La Rioja arrancando un viernes en torno a una temática que decora las calles, define las actividades y la música, y que condiciona la indumentaria para pasar el sábado entre fuegos artificiales, espectáculos y batucadas y acabar el domingo con una comida típica riojana en Hacienda López de Haro, donde no falta la música en directo, las chuletillas y, por supuesto, el vino. ¿Cómo olvidar la experiencia?



## *Monje*

### Dos placeres carnales

Digan lo que digan algunas corrientes del marketing del siglo XXI, el sexo forma parte de la naturaleza humana y es precisamente por eso que sigue funcionando como reclamo publicitario. Otra cosa es el enfoque con el que ahora se aborda, más sutil y elegante. Algo que saben en Bodegas Monje, donde no dudan en combinar este placer carnal con otro como el que proporciona el vino. En realidad, no se trata de nada nuevo, pues ya lo hacían, por ejemplo, los romanos que se lo podían permitir en sus famosas bacanales. Sin llegar a esos extremos, la propuesta de esta bodega, ubicada en la localidad tinerfeña de El Sauzal, invita a jugar con el erotismo y la sensualidad a través de un extenso programa de cenas con cata que, alejado de las a menudo tediosas catas, terruños, crianzas y polifenoles, permite descubrir sus vinos mientras se disfruta de sugerentes presentaciones escénicas y buena música de fondo. Como es de suponer, el boca a boca ha hecho que las reservas de estos eventos, que se celebran de forma regular, se agoten nada más ponerse a disposición de los clientes. Se trata sin duda de una ingeniosa fórmula que se graba a fuego en el recuerdo de quien la vive y que permite dar a conocer unos vinos elaborados a más de 600 metros de altitud con uvas de Listán Negro y Blanco, Vijariego Negro, Bastardo Negro, Negramoll, Tintilla y Marmajuelo. Todas ellas variedades prefiloxéricas y certificadas por la DO Tacoronte-Acentejo.



## *Tradición*

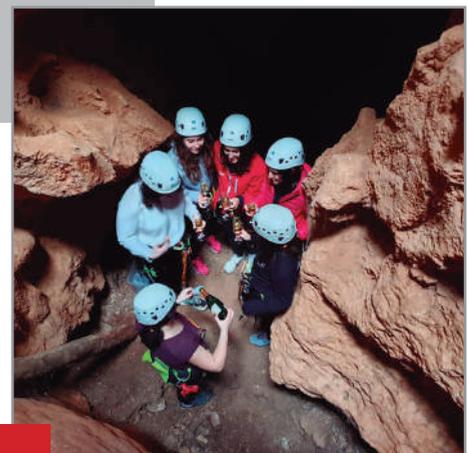
### El vino hecho arte

Bodegas Tradición es conocida en el mundo por la recuperación de los procedimientos clásicos de crianza y embotellado llevados a cabo en el siglo XIX en el marco de Jerez. Tal es su empeño que actualmente es la única bodega que produce y comercializa en exclusiva vinos VOS y VORS, los más viejos de la denominación de origen. Sin embargo, los vinos no son su único tesoro. Tras sus puertas custodia una impresionante pinacoteca, que bien merece una visita por sí misma. Se trata de la Colección Joaquín Rivero, una exposición permanente iniciada por el ya fallecido fundador de la bodega y antiguo presidente de Metrovacesa. Hoy es su hija, Helena Rivero, la encargada de perpetuar el legado. Ella preside otra constructora, TransForEstate, así como la revista de arte ARS. También ha ido adquiriendo nuevas piezas hasta alcanzar cerca de 400. No todas se exponen simultáneamente, sino que van rotando cada cierto tiempo. No es el Museo del Prado, pero bien podría ser una extensión de sus salas. En sus paredes se pueden contemplar obras de arte de pintores españoles como un San Francisco, de El Greco; retratos de Carlos IV y María Luisa de Parma, realizados por Goya; un Velázquez pintado en su juventud; o una impresionante Inmaculada de Zurbarán. La galería cuenta con obras de los siglos XV al XIX y también acumula creaciones de artistas como Hiepes, Labrador, Valdés Leal, Maella, Lucas Velázquez, Madrazo, Eugenio Lucas Villaamil y Carlos de Haes.

## *Avenc del Garraf*

### En las entrañas del Alto Penedès

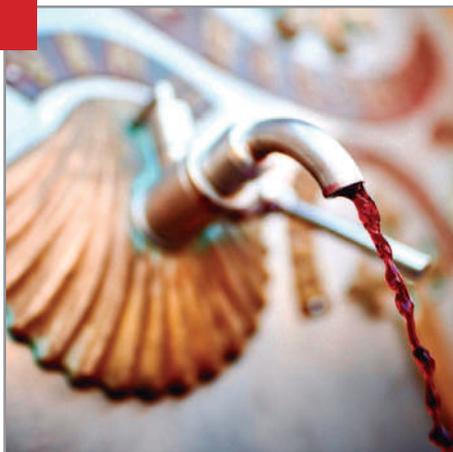
La bodega se ubica en la localidad barcelonesa de Olesa de Bonesvalls, más concretamente en la comarca del Alto Penedès, en pleno corazón del Parque Natural del Garraf. Surgió de la inquietud de dos farmacéuticos que, aficionados a la elaboración de vinos en el garaje de su casa, se animaron a estudiar enología para continuar con su pasión de una manera más profesional. Eso sí, a su aire, sin ataduras a denominaciones de origen y dejándose llevar únicamente por la emoción y el amor a la tierra. Es por ello que recurren a variedades autóctonas como la Xarel·lo, la Macabeo, la Parellada, la Trepal, la Garnacha Negra y la Malvasía de Sitges. Todas ellas procedentes de diversas fincas en las que el terruño aporta su esencia. Allí, las rocas calcáreas y dolomías forman paisajes kársticos, de profundos valles y vertientes escarpadas. Traducido del catalán, Avenc del Garraf significa "Sima del Garraf", y es este también un elemento natural característico de la zona, muy similar por su morfología a las cavas subterráneas donde envejece el vino. Un vínculo que la bodega narra con la ayuda de la empresa Urian Guies a través de su propuesta enoturística, que incluye, además de una visita a la bodega, el descenso en grupos y con las medidas de seguridad pertinentes a una de esas simas, en cuyo interior se ofrece una cata de la gama de espumosos de Avenc del Garraf, representada por [#Flordametller](#), [#Flordemagraner](#) y [#Flordenesprer](#).



## Neo

### Los sonidos del vino

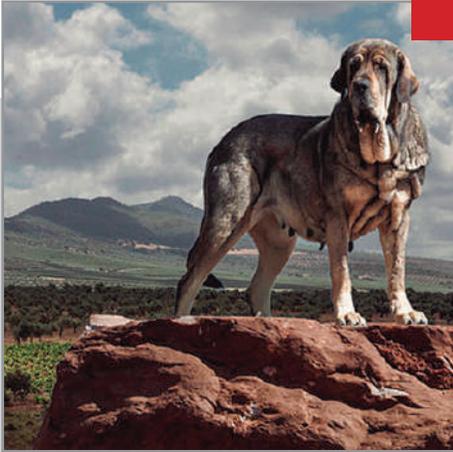
Su irrupción en la Ribera del Duero, allá por el año 1999, supuso una auténtica revolución en la zona. La particular manera de entender el vino por parte de sus tres fundadores –evidente en etiquetas como *Crazy Tempranillo* o *El Arte de Vivir*– levantó no pocas suspicacias. El paso del tiempo y los premios recibidos acabaron por darles la razón, terminando con los prejuicios. Para poner en marcha su aventura no dudaron en restaurar un viejo molino de agua y elaborar allí su primer vino. Las cosas no les fueron mal y, en 2005, Neo se trasladaba a una moderna bodega de nueva construcción, donde los tres amigos podían dar rienda a sus impulsos, que no solo se centraban en revolucionar el vino con sus elaboraciones. En 2007, su pasión por la música les empujaba a la fusión de ambos mundos en un subversivo concepto que bautizaron como Rock&Wine, que contemplaba la creación de su propio estudio de grabación: Neo Music Box. La bodega se convertía así en la primera y única en el mundo con este tipo de instalaciones en su interior. Y no solo eso, también fue pionera en el desarrollo de su propia productora musical, El Planeta Sonoro, a través de la cual brinda oportunidades a bandas musicales de todos los estilos. Para celebrarlo, lanzó su vino *Disco*, un Tempranillo con crianza de 6 meses en barricas de roble americano y francés. La bodega también es impulsora Sonorama, un popular festival de música sin ánimo de lucro que, salvo el año pasado a causa de la pandemia, reúne en cada edición a decenas de miles de personas en Aranda de Duero.



## Irache

### El vino de los peregrinos

Fundado en el siglo X junto al trazado del Camino de Santiago a su paso por la localidad de Ayegui, el monasterio de Irache es uno de los conjuntos monumentales más importantes de toda Navarra. Sus primeros moradores, los monjes benedictinos, pronto comenzarían a ser conocidos por la elaboración de sus vinos, incluso entre los miembros de la corte del antiguo reino. Aquel lugar, producto hoy de los diferentes añadidos medievales, renacentistas y barrocos, acogía ya en 1054 el primer hospital de peregrinos de la región, que daba cobijo a los caminantes y les obsequiaba con vino tras un largo viaje que aún restaba más de 600 km hasta su destino en Santiago de Compostela. En 1891, tras la desamortización de Mendizábal, la actividad vitivinícola pasó de manera formal a manos privadas, dando lugar a una bodega inicialmente conocida como Vinícola Montejurra y que más tarde pasaría a denominarse Bodegas Irache, pues así es como se referían a ella las gentes de la zona. En 2008, después de años certificando sus vinos con el sello de la DO Navarra, recibía la calificación Vino de Pago Prado de Irache. Para rememorar su historia, la bodega instalaba a finales de la década de 1990 una fuente con dos caños. Uno de ellos ofrece agua para calmar la sed de los modernos peregrinos. La otra ofrece hasta 100 litros diarios de vino tinto joven. Eso sí, solo durante las horas en las que las oficinas de la bodega están abiertas, para evitar así los abusos observados en el pasado. La fuente dispone de una webcam a través de la cual se puede observar a los visitantes que hace uso de ella.



## *Pago Los Balancines* La bodega de los mastines

Los designios del destino llevaron a Pedro Mercado por los derroteros de la arquitectura, una disciplina que le ha traído muchas satisfacciones. Sin embargo, desde muy joven y sin contar con antecedentes familiares, siempre se había sentido atraído por el mundo del vino. Así que, sin desatender su profesión, comenzó primero a formarse de manera autodidacta para terminar más tarde obteniendo el título de Máster en Enología y Viticultura por la Universidad Politécnica de Madrid, programa del que hoy es profesor. Su pasión por el vino le llevó a pasarse dos años viajando por toda España en busca de la mejor viña que le permitiera elaborar vinos con alma. Finalmente, acabó recalando en Oliva de Mérida, un pequeño pueblo de la provincia de Badajoz, seducido por las características geoclimáticas de aquel enclave. Así, en 2006 fundaba la bodega Pago Los Balancines, donde aprendió a amar aquellas tierras en toda su extensión. Allí redescubrió al mastín español, una raza casi desaparecida que tradicionalmente había acompañado a los rebaños trashumantes en sus desplazamientos entre esta zona y el norte de la península. Se propuso recuperarla mediante la cría y ceder los perros a los pastores de toda España que, desde tiempos ancestrales, lo habían empleado como defensa de sus rebaños frente al ataque de lobos y osos. Su admiración por estos perros se refleja en sus vinos, y más concretamente en su *Mastines de Los Balancines*, que ilustra su etiqueta con una imagen de uno de estos animales.

## Mejor Vino Rosado

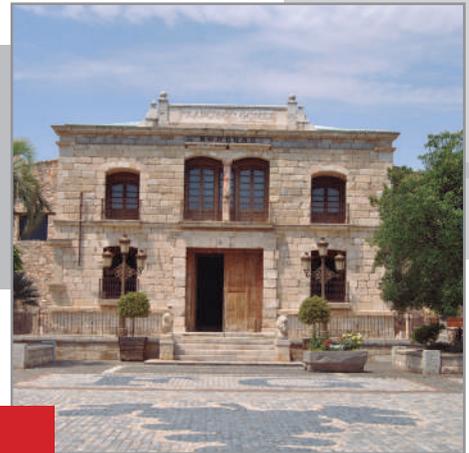
D.O. Navarra  
2021

 PAGOS DE  
ARAIZ

MASAVEU ● BODEGAS

## Francisco Gómez Arquitectura reciclada

Coincidiendo con el cambio de siglo, Francisco Gómez decidía adquirir más de 3.500 ha de terreno en las inmediaciones de la localidad alicantina de Villena. Alejado de cualquier actividad humana, a una altura superior a los 700 metros sobre el nivel del mar y con una climatología excepcional, el valle en torno al que se articula la variopinta orografía de la explotación cumple todos los requisitos para el cultivo ecológico de la vid y el olivo. Sin embargo, Francisco no fue la primera persona en apreciar las posibilidades de aquellas tierras. Ya entre los siglos VII y VI a.C., los fenicios producían allí vino y aceite de oliva, como así atestigua el lagar encontrado en El Castellar, un yacimiento visitable que se erige sobre un risco de la finca y cuya restauración ha sido financiada por su propietario. Como constructor, Francisco es un amante de la arquitectura. También lo es del reciclaje y por eso ha ido dando forma a un ecléctico complejo en el que desarrolla su actividad agrícola y enoturística. El conjunto está presidido por una auténtica casa-palacio renacentista, adquirida en la ciudad gaditana de Jerez de la Frontera. La pieza central, parapetada por edificaciones de madera y metal que acogen la bodega y la almazara, se asoma a una plaza de adoquines, que en otro tiempo sirvieron para empedrar las calles de un pequeño pueblo extremeño antes de acabar finalmente sepultado bajo las aguas de un pantano. A un extremo, un precioso pozo portugués, techado en algún momento de su pasado. Al otro, una capilla construida a modo de cripta subterránea.



## Morosanto

### Dos mil años de tradición vitivinícola

Pocas bodegas, por no decir ninguna, pueden presumir como Morosanto de atesorar en sus dominios restos prehistóricos, un yacimiento íbero y una villa romana esclavista que prolongó su existencia entre los siglos I y V. Y muchas menos las que han plasmado su historia en un cuidado cuento infantil, ilustrado con delicadas acuarelas. A tan solo 6 km de la turística localidad malagueña de Ronda, la familia Céspedes iniciaba su andadura enológica a los pies de la Sierra de las Cumbres, junto a la cabecera del río Guadalquivir, allá por el año 2005 con la plantación de diversos varietales con los que elaborar sus propios vinos. Inmersos en esta tarea descubrieron apenas tres años después un amplio asentamiento romano, en el que hasta el momento se han excavado, entre otros, dos grandes cisternas para el almacenaje de agua, con los que se suministraba la propia villa y las huertas aledañas; un complejo termal, dotado de una gran piscina; y unos baños calientes. También se destapó un lagar, que por primera vez constataba arqueológicamente la actividad vitivinícola de la zona, hasta ahora solo conocida por los racimos de uvas acuñados sobre las monedas que emitía la antigua ciudad vecina de Acinipo. En las proximidades, sobre el conocido Cerro de las Salinas, se asentaba una población íbera, de la que aún se conservan vestigios. Actualmente, Morosanto ofrece visitas guiadas que dan a conocer su patrimonio y que se complementan con un recorrido por la bodega, donde se catan algunos de sus vinos.



## *Quinta de Aves* Reserva natural

La historia de Quinta de Aves comenzó a forjarse en la década de 1980, cuando Manuel Casado decidía adquirir la finca, de 500 ha, así como diferentes explotaciones agrícolas. Tres décadas después, su viñedo ocupa más de 85 ha de superficie, mientras que las restantes están conformadas por olivos, cereales y bosques de encinas. Quinta de Aves se asienta sobre suelos volcánicos, que transfieren sus cualidades a los vinos y que definen la personalidad de la Indicación Geográfica Protegida del Campo de Calatrava, en la provincia de Ciudad Real. En aquellas tierras, a 700 m de altitud, se ubica una laguna que, además de proporcionar belleza a las vistas, también regula la temperatura y la humedad del entorno. Allí, la presencia del agua propicia la proliferación de una flora abundante, que beneficia a una fauna representada por jabalíes, ciervos, liebres, murciélagos y nutrias. También están presentes, cómo no, las aves, que dan nombre a la finca. Cigüeñuelas, estorninos, gangas ibéricas y garzas imperiales son solo algunas de las más de cien especies que recalán durante sus viajes migratorios y que comparten espacio con otras que hacen de Quinta de Aves su lugar de residencia permanente. Las aves son, sin ninguna duda, la seña de identidad de la bodega y, como tal, aparecen de una u otra manera reflejadas en las etiquetas de todos y cada uno de sus vinos.

# AULA

[covinas.es](http://covinas.es)



**El primer paso de un futuro del que todos sigamos sintiéndonos parte.**

## *Pazo Quinteiro da Cruz* Un viñedo rodeado de camelias

En Pazo Quinteiro da Cruz el viñedo no es, ni mucho menos, el único protagonista. Ubicado en pleno valle del Salnés y amparado por la DO Rías Baixas, unas tres hectáreas de cepas de Albariño se extienden alrededor de un impresionante conjunto natural y arquitectónico. La casa solariega, historia viva del neoclasicismo gallego, cuenta con una bodega que apenas elabora una media de 20.000 botellas de las tres versiones de su Quinteiro da Cruz: Clásico, Fermentado en Barrica de Roble y Vendimia Tardía. También presume de un campo de té –el más importante de Galicia-, un alpendre porticado, cuyo interior alberga una antigua lareira o chimenea, un lagar y aperos de labranza -catalogados en el patrimonio histórico vitivinícola europeo y patrimonio histórico-artístico de Galicia-, dos hórreos, dos cruceros, un palomar, un lavadero, una capilla, cenadores y varias fuentes ornamentales. Pese a esta riqueza, el elemento más destacado del pazo es su jardín, en el que conviven especies autóctonas y foráneas, entre las que sobresalen sus más de 5.000 ejemplares de camelias, representadas por hasta 1.800 variedades diferentes. Estas flores son su verdadera seña de identidad y han merecido en más de una ocasión el premio Camelia de Oro, entregado por la emérita reina Sofía. Las visitas son bienvenidas a través de su experiencia "Siente la camelia", que incluye un recorrido por las instalaciones, jardines y viñedo, así como una oferta gastronómica en el que los platos incluyen estas flores entre sus ingredientes. Un lugar de ensueño ideal para todo tipo de celebraciones, algunas tan formales como la firma de la reforma del actual Estatuto de Autonomía de Galicia.



## *El Fabulista* Homenaje a Samaniego

En la villa medieval de Laguardia, capital de la Rioja Alavesa, nació en 1745 Félix María de Samaniego Zabala, escritor que ha pasado a la historia de la literatura por sus fábulas, con las que aleccionaba a la sociedad de su época a través de moralejas. En esa misma localidad, a siete metros de profundidad, cuatro calados dan forma a la bodega El Fabulista, que acogen distintos espacios destinados a la elaboración, envejecimiento y degustación de sus seis vinos, con los que rinde homenaje al ilustre personaje. Lo hace no solo a través de su nombre, sino también mediante las etiquetas que los decoran, basadas en los distintos relatos del autor. Samaniego se hace también presente durante las visitas del público a la bodega, y aparece por sorpresa relatando leyendas y rememorando sus menos conocidos cuentos eróticos. Se trata, obviamente, de una escena teatralizada, que ha conseguido definir el *storytelling* de la bodega con la intervención también de Manuela de Salcedo, quien fuera esposa legítima del escritor. Para los más pequeños, El Fabulista reserva su libro "Tras los pasos de Samaniego, El Fabulista", que acerca la cultura del vino, la historia de Rioja Alavesa y la figura del protagonista a través de doce fábulas, narradas de manera comprensible a través de unos pequeños duendecillos del vino.



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



## LA GODELLO EN SU MÁXIMA EXPRESIÓN

Jorge Díez

En 2014, Paco y Conchita se enamoraron de la DO Valdeorras. Es la única manera de entender que hayan conseguido configurar su Finca La Mallada -que con sus apenas 3 ha es su finca más grande en la zona- tras firmar más de 70 escrituras diferentes. Una realidad muy distinta a su experiencia en Pago de los Capellanes.

La DO Valdeorras está ubicada en el Valle del Sil, con un clima continental pero muy húmedo. Podemos distinguir claramente entre los viñedos del valle fértil y los viñedos que encontramos en las laderas, donde las cepas son auténticas supervivientes, ya que el suelo es pizarra pura. La bodega O Luar do Sil está situada en Xeadur y tiene 15 ha de viñedos propios en distintas zonas: Porto Mourisco, A Rúa, O Bolo y Corgomo. En Corgomo pudimos comprobar el trabajo manual que hay que hacer en esta zona, porque las fincas son muy pequeñas, algunas con poco más de 60 plantas. Los racimos están escondidos, resguardados para evitar su pasificación y que el futuro vino no pierda la frescura que nos ofrece la Godello, la única variedad con la que elaboran sus vinos de esta zona. Buscando la tipicidad de Corgomo y de sus pequeñas fincas trabajadas artesanalmente, Estefanía, como anfitriona del proyecto, nos presenta *Vides de Corgomo 2019*, un nuevo vino maduro y complejo, con aromas de manzana verde, y una mineralidad presente desde el primer momento, con un final largo y ancho que perdura en el tiempo y en el recuerdo.



# Cuaderno de viaje



## FUENTENE BRO, ENTRE VALLES Y CÁRCAVAS

Jorge Díez

En el límite sur de la DO Ribera del Duero se encuentran las tierras de Fuentenebro. Tras 25 años desde su fundación, Pago de los Capellanes ha comenzado un nuevo proyecto allí por la perdurabilidad del pasado y buscando la conservación natural de la acidez.

En Fuentenebro descubrimos tres tipos de suelos distintos, que van cambiando según su altitud. Partimos de 900 m con un suelo arenoso con cantos rodados. Según vamos ascendiendo a la Finca de las Canteras, los suelos se vuelven rojizos y aparecen las arcillas, el terreno más típico de esta zona. Cuando llegamos al destino, a 991 metros, todo ha cambiado y encontramos las calizas.

La familia Rodero cuenta en este momento con 50 ha en esta zona, con viñas viejas de más de 40 años y otras nuevas plantaciones que llevan haciendo desde 2015, año en el que decidieron apostar por esta zona. Están trabajando con una gran diversidad de diferentes plantas y variedades, con las que realizar las elaboraciones futuras.

Debajo de un nogal, en la Finca de las Canteras, pudimos probar una muestra de barrica de su primera elaboración: Laderas de Fuentenebro 2020, procedente de 4 fincas de viña vieja con más de 40 años. Nos inundan los sentidos la cantidad de herbáceos y notas de farmacia que nos encontramos en la copa. En boca nos topamos con un vino con mucha frescura y una buena acidez. Habrá que esperar todavía varios meses para ver el resultado definitivo.



## EL GRIFO, VINOS VOLCÁNICOS

Jorge Díez

Con solo visitar la Bodega El Grifo se puede entender cómo puede cumplir 250 años este 2021. Allí siguen haciendo un trabajo de cuidado y mimo de la viña, que está ubicada en chabocos o gerias: huecos en los que se ha perforado la capa de lava para llegar a la capa viva de la tierra y que están protegidos por muros de piedra volcánica para resguardar a las cepas supervivientes. En Lanzarote llueve tres días al año y estas construcciones centenarias protegen del viento, refrigeran y conservan la humedad para lograr que la cepa pueda seguir su ciclo vital. Nosotros visitamos El Parral de la Mesa, el chaboco más antiguo, con 217 años. Impresiona ver un tronco retorcido de esa manera.

En las 70 has que posee la bodega, que producen 1.500 kg por ha, encontramos Listán Negro, Vijariego, Syrah, Moscatel de Alejandría, y Malvasía Volcánica, que supone el 65% de la producción de las 600.000 botellas que producen al año. La mitad de la producción ya está certificada en ecológico y a partir de la próxima vendimia saldrán las primeras botellas certificadas. Buscando la tipicidad de sus vinos han conseguido identificar varias levaduras indígenas que aportan tipicidad a sus vinos.

Catamos, por supuesto, sus Malvasías Volcánicas, que son completamente identificables por su corte volcánico, su frescura y acidez. También su espumoso de Malvasía, realizado con un vino base de más 24 meses de crianza, pero que es enormemente fresco, con un carbónico comedido. Por último, destaca *Ariana* con un alto carácter mineral, fruta licorosa, tanino sedoso y una buena acidez.



## ELABORACIONES CONTEMPORÁNEAS, TRABAJO ARTESANAL EN YSIOS

Jorge Díez

La Rioja Alavesa se encuentra entre las barreras naturales de la Sierra de la Demanda, en Burgos, y Sierra Cantabria, en Álava, en un valle que atraviesa el río Ebro. Con estos elementos se produce un efecto Foem, que es idóneo para el cultivo de la vid. En este entorno, Ysios trabaja con 50 ha, divididas en 51 parcelas. Nosotros tuvimos la suerte de visitar dos de ellas, certificadas como Viñedo Singular, de la mano de Teresa Gómez, responsable de campo; y Clara Canals, enóloga de la bodega.

Las Naves es un viñedo prefiloxérico en pie franco, plantado siguiendo las curvas de nivel del terreno, que se cree data de 1925. Para mantener la edad del viñedo se trabaja con "acodos", y existen cepas con hasta 4 "hijos". Es un suelo pobre, con mezcla de variedades donde destaca la Tempranillo. Cuenta con 40 cm de profundidad antes de toparse con la veta caliza, lo que favorece la concentración del fruto. Entre viñedos catamos *Ysios Finca Las Naves 2017*, y descubrimos un vino con buena intensidad y madurez. Con notas de pimienta dulce y frutos negros, tiene una acidez mineral con tanino maduro y una frescura que me gustó mucho.

El Nogal es un viñedo plantado en 1960, en pie franco, que posee 0,9 ha de Tempranillo y 0,7 ha de Viura. Esta finca tiene 585 m de altitud en la parte más alta, y 570 m en la baja, con espesores que varían desde 1 m hasta los 40 cm. Tiene la característica de contar con un gran nogal bajo el que disfrutamos de *Ysios El Nogal 2017*, que es hermano de Las Naves en cuanto a intensidad y madurez, con aromas de fruta pequeña como moras y ciruelas. La boca es jugosa y estructurada, con fondo de tostados, que acompañan a su alta concentración y persistencia.

Clara dirigió la cata de *Ysios 2019*, *Ysios Selección 2016*, *Ysios Grano a Grano 2017* y, en exclusiva, *Ysios Lagunazuri 2018*, que será su nueva apuesta como Viñedo Singular. Estas elaboraciones buscan capturar la expresión del terruño con una filosofía de viticultura a microescala y una elaboración artesanal.



# Sorbitos de historia



## LALOMBA

Por Raúl Serrano

*Quién me iba a decir que, después de unas cuantas catas verticales en los últimos años, llegaría a disfrutar tanto de una de vino rosado. Porque, no vamos a engañarnos, en España siempre hemos visto los rosados como vinos frescos e inmediatos. Sin embargo, este no es el caso.*

*Si el proyecto Lalomba ya merece un más que merecido reconocimiento, Finca Lalinde da un paso más allá. Esta vertical así lo ha demostrado, ya que si, como es lógico, las dos últimas añadas son las más fáciles de consumir ahora mismo, nos hemos dado de bruces con un vino que desde 2015 a 2020 es altamente gastronómico. Y hablo de alta gastronomía, donde seguro que cualquier profesional de los grandes restaurantes sabría con qué armonizar cada añada de estos vinos.*

### LALOMBA FINCA LALINDE 2015

*Ya con esta primera añada empiezas a descolocarte. Está clara su evolución, no nos engañemos, pero no es ni de lejos esa evolución aprendida de piel de cebolla. Te da qué pensar su contenida pero presente acidez, el punto mineral del vino, el recuerdo de naranjas sanguinas e, incluso, de sutiles cítricos. Un conjunto de matices de una añada que te transporta al frescor.*

### LALOMBA FINCA LALINDE 2016

*En este caso, después de la expectación de la anterior añada, nos llega un golpe de madurez, de vino más cerrado donde quizás, y solo quizás, ya parezca dormido del todo. Pero no, simplemente su evolución y añada es otra. Es un vino que señala una fruta más compacta en su día y que cambia el frescor por más carnosidad y rudeza, pero sin perder personalidad. Una añada quizás más fría y neutra, pero que no deja indiferente.*



### LALOMBA FINCA LALINDE 2017

*Y según vamos avanzando, claro está que la viveza del vino va creciendo, y eso que hablamos de un 2017. Guardando ligeras similitudes con la añada 2015, es un vino más abierto, directo, en el que la acidez está marcada. Presenta un sutil cambio, en el que aparecen pequeños recuerdos de piel de frutos secos, de notas más terrosas, de ligeros matices de hoja de viña y de un fondo de fruta escarchada. Y al tercer vino lo tenía claro. Combinar cada vino con un buen plato puede ser un lujo.*

### LALOMBA FINCA LALINDE 2018

*Con la añada 2018 me topé. Se corresponde con la de un vino que te detiene y te hace trabajar un poco más. Suele ocurrir con esos vinos que no quieren mostrarse. Para conseguirlo, estaba claro qué hacer: giro, golpe de copa y a esperar. Otro giro y voilà, ahí está el carácter de la Sierra de Yerga y de sus notas terrosas. Está bien arropado por los recuerdos de aromas de fruta tropical dulce y fruta de hueso. Al final se dejó disfrutar y demostrar que seguirá con una considerable evolución.*

### LALOMBA FINCA LALINDE 2019

*La añada que me enamora, con la que disfrutaría este año y el siguiente, y la que demuestra todo el potencial de un gran rosado y, por supuesto, de una gran elaboración. Hacer un vino rosado es de lo más complicado, no nos equivoquemos. Y más si se quiere hacer un vino grande. Con esta añada, llega todo su esplendor, los recuerdos de mango y papaya, las sutiles notas agrestes, la presencia de hierbas aromáticas y herbáceas, el punto fresco de los cítricos y la gran complejidad de su mineralidad. Un vino altamente gastronómico para acompañar los más variados platos y para que los más nostálgicos simplemente puedan disfrutar de una buena copa de vino.*

### LALOMBA FINCA LALINDE 2020

*Con el último vino os dejaré simplemente su cata, ya que siendo una vertical y visto lo visto, le queda mucho recorrido, de eso estoy seguro. Lalomba Finca Lalinde llega para seguir creciendo y para hacernos pensar un poquito más, y eso se agradece.*

*2020 es un año en el que la fruta crece en presencia, es más fresco, pero con el carácter y personalidad de un gran vino, añadiendo su parte floral, sus ligeros recuerdos de farmacia y agrestes hojas de otoño. Boca inmensa, con estructura, de trago largo, sumando volumen y peso de fruta en mitad de la boca. Ofrece una elegante y fresca acidez, que arrastra al vino en todo momento, dejando un largo y persistente final.*



## BODEGAS Y VIÑEDOS VALDERIZ

**Por Jorge Díez**

*Compartimos mesa con Juan Valderiz, y es un placer escuchar cómo vive el proyecto. En el año 1997 decidía emprender una nueva andadura con Bodegas Valderiz, pero la tradición vitivinícola de la familia se remonta a 1980, con su abuelo. Y eso hace que sus plantaciones sean unas de las más reconocidas de la Ribera del Duero.*

*Desde 2015, sus viñedos están certificados en ecológico, y sus vinos desde 2018 llevan el distintivo que así lo acredita. Su referencia Valderiz se ha convertido en su emblema y marca más reconocida, que procede de distintas parcelas y cuenta con una elaboración con crianzas moderadas y maduraciones y extracciones justas.*

### **VALDERIZ 1999**

*Solo tiene 13,5° Vol. Viene del frío. El invierno fue largo; hasta mayo las temperaturas fueron muy bajas. Tenemos en la copa un vino maduro que ha aguantado bien sus 21 años de vida. Tiene una nariz elegante con finos especiados y almizcles, fruto de su evolución. En boca mantiene el tipo y da la cara su paso en el tiempo, incluso manteniendo una fruta negra pasificada y un ligero toque licoroso, pero dejando una mitad de boca con una acidez que aún responde.*

### **VALDERIZ 2005**

*Fue la primera añada elaborada por el enólogo Isaac Fernández, que propuso un cambio de elaboración. El invierno fue duro con una primavera seca. En el primer contacto se nos presenta un vino con notas especiadas, que tiene un ligero paso por boca a la vez que conserva su carácter de zona y variedad.*



### **VALDERIZ 2011**

*La añada fue bastante seca, por debajo de la media, pero una gran añada en Ribera de Duero. Este vino fue elegido como favorito en nuestra mesa de cata, en una dura pugna con el 2014. En nariz resalta la parte más floral y fresca, recordando a las violetas. En boca mantiene aún la presencia de la fruta roja ya en confitura y un sutil toque de rusticidad. Es complejo, equilibrado y elegante. Una gran añada de Valderiz*

### **VALDERIZ 2014**

*Este vino es el que tiene una mayor crianza, 23 meses, pero la madera no asoma por ningún sitio. Está "hecho para los ribereños", con todo un grato conjunto de aromas de la tierra y viña, un tanino que arrastra, una fruta en sazón y los claros toques de una larga crianza. El más maduro que catamos, donde queda todo concentrado y mantendrá su evolución a lo largo del tiempo.*

### **VALDERIZ 2016**

*Fue valorado como mejor vino por la revista Wine Spectator por debajo de \$50, convirtiéndose así en un fenómeno para la bodega. Vino equilibrado y fino. De recorrido fluido, amable y con fondo mineral. Con una acidez vibrante que lo mantiene muy vivo y deja una frescura sorprendente.*

# CUMPLEN AÑOS

## Juvé & Camps

### 100 años compartiendo grandes momentos

Juvé es un apellido de larga estirpe y trayectoria, en la comarca del Penedès. Sus orígenes vitícolas se remontan a 1796, cuando Joan Juvé Mir, intrépido viticultor con ideas revolucionarias para su tiempo, se inició en el negocio vitivinícola. Su hijo, Antoni Juvé Escaiola, prosiguió la labor, enfrentándose con éxito a los efectos de la filoxera y promoviendo la replantación de las viñas para recuperar la actividad vinícola en el Penedès. Hombre respetado y querido por sus conciudadanos, su prestigio impulsó a su hijo, Joan Juvé Baqués, a fundar la primera bodega de la familia. Casado con Teresa Camps Ferrer, lanzó en 1921 el primer vino espumoso bajo la marca *Juvé*, elaborado en las cavas subterráneas de la casa de Sant Sadurní d'Anoia.

Josep y Joan Juvé Camps, los dos hijos varones del matrimonio, se incorporaron al negocio familiar a principios de la década de los cuarenta, imprimiendo un gran impulso a la empresa. Construyeron una nueva bodega en Sant Sadurní d'Anoia, ampliaron la capacidad de las cavas subterráneas para la conservación y crianza de los vinos e incorporaron importantes adelantos técnicos que convirtieron Juvé & Camps en una bodega pionera.

A finales de los sesenta, los nietos de los fundadores se incorporaban a la empresa familiar. Con ellos, Juvé & Camps afrontó el final del siglo con una reputación consolidada y una im-

portante presencia en el mercado del cava, iniciando su proyección internacional, al mismo tiempo que se convertían en embajadores de las grandes regiones vinícolas europeas con la creación de la distribuidora Primeras Marcas.

Con la participación de la tercera y la cuarta generación en la dirección de la empresa, Juvé & Camps se ha convertido en una de las bodegas familiares más emblemáticas del Penedès y una de las más reconocidas elaboradoras de espumosos de calidad del mundo.

Apasionados por el cultivo de la tierra y convencidos de que solo se pueden obtener grandes vinos de viñas bien cuidadas, la familia Juvé ha ido incrementando su patrimonio vitícola. Atesora uno de los viñedos ecológicos más destacados del país: 270 ha cultivadas con el máximo respeto por el entorno que se reparten entre tres fincas (Espiells, La Cuscona y Mediona) para asegurar la expresión más auténtica de cada variedad en el terruño donde mejor se desarrollan. Esa misma pasión, les ha llevado a iniciar un nuevo proyecto lejos de su tierra natal, en la Ribera del Duero, con la bodega y los viñedos de Pagos de Anguix, ubicados a 850 m sobre el nivel del mar, en el denominado "diamante dorado" de la Ribera burgalesa.

En 2016, Meritxell Juvé tomó el relevo de su padre, Joan Juvé Santacana, convirtiéndose en la primera mujer en dirigir Juvé & Camps, "aunque fueron muchas mujeres, como mi bisabuela Teresa Camps, las que trabajaron muy duro para conseguir, quizás en la sombra, que hoy en día una bodega como la nuestra sea un referente para muchos", asevera.

Cumplir 100 años es un gran motivo para brindar y, por ello, la bodega tiene previsto una celebración que durará todo el año y que ha iniciado con la apertura de las cavas a los visitantes. Tal y como afirma su presidente, Joan Juvé, "llevamos 100 años entrando en las casas de nuestros consumidores, ahora les invitamos a venir a nuestra casa".



**1921**

Joan Juvé Baqués, y su esposa Teresa Camps, habilitan las instalaciones subterráneas de la casa pairal de Sant Sadurní d'Anoia para elaborar el primer vino espumoso bajo la marca *Juvé*.



**1940**

Josep y Joan Juvé Camps, hijos de Joan y Teresa, se incorporan a la dirección de la empresa familiar, imprimiendo un notable impulso a su desarrollo con la construcción de una nueva bodega en las inmediaciones de Sant Sadurní d'Anoia.



**1972**

Primera botella del cava *Gran Juvé Camps*, un extraordinario Gran Reserva Brut Nature elaborado con vinos procedentes de los viñedos de Espiells, que solo se elabora en añadas excepcionales, lo que supone un hito en la bodega.



**1975-1976**

En 1975, los nietos de los fundadores aportan savia nueva a la bodega. Además, con la presidencia de Joan Juvé Camps, el patrimonio vitivinícola aumenta, así como la reputación en el mercado internacional. En 1976 nace el cava *Reserva de la Familia*, un Gran Reserva Brut Nature destinado inicialmente al consumo exclusivo de la familia Juvé, y que rápidamente se convierte en el más representativo de la bodega.

# CUMPLEN AÑOS

2021

## Gran Juvé & Camps 2015

### FICHA TÉCNICA

- Denominación de Origen: Cava
- Tipo: Gran Reserva Brut
- Variedades: Macabeu, Xarel·lo, Parellada y Chardonnay
- Cultivo y elaboración: 100% ecológicos
- Crianza: 42 meses de media en botella
- Graduación: 12% vol.
- Temperatura de servicio: 7-8 °C
- Procedencia: Finca Espiells
- Tipo de suelo: Franco-arcilloso-calcareo
- Densidad de plantación: 2.500 y 3.500 pies por hectárea
- Conducción: Vaso y cordón Royat
- Portainjerto: 110 Richter y 1003 Paulsen



### CATA

Cava de un expresivo color dorado, que mantiene tonalidades pálidas a pesar de su larga crianza. Su espléndida efervescencia genera múltiples cordones de efímeras burbujas que ascienden hasta la superficie para formar una corona estable.

Su aroma es penetrante, complejo, alegre y muy fresco. Se trata de un cava sorprendente, ya que aunque se trata de un Gran Reserva, conserva una enorme frescura en la que se distinguen claras notas de flores blancas y frutas carnosas. Su complejidad crece progresivamente y muy pronto aparecen ligeros tostados y un fondo de miel.

En boca se muestra intenso, sugerente y sumamente agradable. Su efervescencia acaricia suavemente el paladar gracias a la cremosidad de su espuma. Untuoso y muy persistente, se despidе dejando un recuerdo de sus profundos y delicados aromas.



1982

Expansión internacional de Juvé & Camps. Sus cavas se empiezan a vender en los principales mercados consumidores.



1991

Se inicia la construcción de una nueva bodega en los viñedos de la finca familiar de Espiells, destinada a la elaboración de vinos base para el cava y a la elaboración y crianza de vinos tranquilos.



2002

Juvé & Camps consolida su liderazgo en la elaboración de cavas premium y Gran Reserva.



Década de 2010

En 2015, la bodega realiza su primera vendimia certificada 100% ecológica. En 2017, Pagos de Anguix, el sueño de la familia Juvé en la Ribera de Duero, se hace realidad.



**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.

## Un movimiento sexi. Brandada de bacalao

La brandada de bacalao o *Bacallà a la provençal* es un plato de corte invernal, típico de la gastronomía del arco Mediterráneo que comparten España, Francia e Italia.

Su origen está ligado a dos únicos ingredientes: el bacalao y el aceite. Sin embargo, cada zona adaptó estos elementos a gustos y tradiciones; los españoles añadimos el ajo y los gabachos cambiaron el aceite por mantequilla, y sumaron nata, patatas...

¿Por qué un movimiento sexi? El término brandada es internacionalmente conocido. Brandada de bacalao en español, *Brandade de morue* en francés, *Brand de cujun* en italiano y *Brandada de bacallà* en catalán, todos ellos derivados de la locución provenzal *brandler*, que significa "movimiento de balanceo", pero con un marcado carácter sexual. Algo parecido sucede con el término catalán *brandar*, de similares acepciones (caminar meciendo las caderas)... ¿Será algo propio de mentes calenturientas?

Existe una trivial rivalidad por la autoría de la receta o génesis del plato. En todos los libros de cocina o estudios de antropología gastronómica podemos leer que los pescadores realizaban este plato con los ingredientes que obtenían como resultado del trueque entre los vendedores de los distintos puertos (aceite, bacalao, oro...). No hace falta decir que este pescado estaba preservado en sal, técnica de conservación imperante antes de que la electricidad llegara a nuestros hogares y, con ella, esos malditos recibos

(la nevera sería un anacronismo importante).

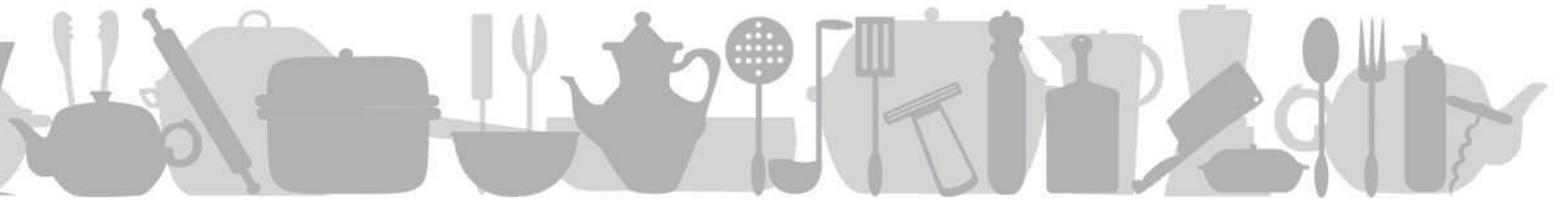
Retomemos, da igual la lengua: el relato del mercadeo es el mismo. Sin embargo, al norte de Andorra hablan de los intercambios con los bretones; al sur, con los vascos o los catalanes... Así que cada uno saque sus propias conclusiones.

Con certeza podemos afirmar que se trata de un plato elaborado por hombres de costa, cuyo oficio era la captura en la mar. También sabemos que surge cercano a las zonas portuarias, fruto de la comercialización de dos ingredientes fundamentales: aceite y bacalao salado. Una vianda de gente humilde que se preparaba con los recortes o piezas sobrantes del pescado, y que aplacaba el hambre del populacho. Una receta elaborada por hombres curtidos (en esto la igualdad no llegaría hasta más adelante). Sentados, mortero en mano, golpeaban el bacalao con aceite caliente hasta emulsionar la mezcla.

No cabe duda de que el gran responsable geográfico de su dispersión internacional es la zona provenzal. Es posible que a París llegara algo más tarde, se especula que con la Revolución Francesa, reduciendo los costos y con serias modificaciones poco ortodoxas. Se sienten muy orgullosos de la brandada de Nîmes que, según ellos, tiene una tradición popular desde el siglo XVI (dos siglos antes de la Toma de la Bastilla).

La brandada original comparte más características con





un alioli que con una *parmentier*, ya que se trata de la emulsión del aceite y el bacalao hasta obtener una masa homogénea (rompiendo las fibras del pescado y creando una crema de textura suave y untuosa). Ni más, ni menos. Esta es la esencia del plato. Podemos añadir y sustituir algún ingrediente para obtener diferentes resultados: ajo, mantequilla, limón, patata, pimienta... Por esta razón, la *Brandade de morue* es cercana al increíble plato albaceño Atascaburras. También encontramos variantes insulares como, por ejemplo, en Baleares, donde realizan una fórmula tradicional que incluye alcachofa machacada, que modifica el plato y lo convierte en algo maravilloso.

#### La receta de la brandada francesa

Esta es la versión del cocinero francés Charles Durand (1766-1854). Conocido como el "Apóstol o evangelizador de la cocina provenzal". Es considerado el inventor del hojaldre y embajador internacional de la gastronomía local. En 1830 publicó *Le Cuisinier Durand*, una obra que es uno de los primeros libros que aborda la cocina regional de la cocina francesa, reeditado varias veces y plagiado constantemente. De este libro extraemos la receta de la brandada de Nîmes, aunque el plato en su restaurante se enriquecía con trufa (algo que obviaremos por el momento, estamos a fin de mes).

## La receta

### INGREDIENTES

500 g de bacalao salado, 125 ml de leche o agua, el zumo de un limón, 75 ml de AOVE, perejil fresco y sal al gusto.

### ELABORACIÓN

Remojamos el bacalao durante dos días. En este intervalo, debemos cambiar el agua cuatro o cinco veces. Cuando queramos prepararlo, lo blanquearemos en un cazo. Para ello, cubriremos por completo la pieza con agua. Cuando comience a burbujear, debemos bañarla con un vaso de agua muy fría. Sacamos del fuego y eliminamos la humedad. Quitamos los bordes, espinas y la punta de la cabeza si fuera necesario. Después colocamos la pieza en una cacerola con jugo de limón y le damos a la sar-

tén un movimiento de rotación continuo, mientras vamos añadiendo, gota a gota, el aceite, que debe ligarse con ayuda de la gelatina del bacalao. Cuando esté bien ligado y espesado, añadimos poco a poco la leche o agua fresca; siempre revolviendo la sartén con ambas manos. Si el bacalao se hubiera pegado, este movimiento le permitirá desprenderse de la cazuela por sí solo. Probamos la salsa y, si fuera menester, rectificamos. Luego agregamos un poco más de aceite y, cuando todo sea una crema homogénea, sumamos un poco de perejil.

### NOTA DEL AUTOR

El bacalao, que debe mantenerse caliente para ser preparado como brandada, nunca debe hervir.





1



2



3

### 1 Nuevo vermut de Silvano García

Silvano García, conocida bodega de Jumilla, apuesta ahora por el *Vermut Rojo*, de corte moderno y elaborado con vino de alta calidad que realza el sabor de las hierbas aromáticas que lo acompañan. Con 15° de alcohol, se presenta en botellas de 750 ml. Más info: [www.silvanogarcia.com](http://www.silvanogarcia.com)

### 2 AOVE 5 Elementos Gran Selección

Finca La Pontezuela amplía gama de productos con los aceite de oliva vírgenes extra *5 Elementos Gran Selección*, representada por cuatro monovarietales de aceitunas Cornicabra, Picual, Arbequina y Hojiblanca. Se trata de pequeñas producciones procedentes de la comarca de los Montes de Toledo. Más info: [www.lapontezuela.com](http://www.lapontezuela.com)

### 3 Croft Twit, un giro de tuerca

González Byass lanza la versión en lata de *Croft Twist*, un aperitivo singular, ligeramente espumoso y muy refrescante. Se trata de una combinación del *Fino Croft* con aromas elegantes de la flor de sauco, el frescor de la menta y las notas cítricas del limón. Más info: [www.gonzalezbyass.es](http://www.gonzalezbyass.es)

4



6



5



**4 Fusión de vino y cerveza**  
Fundación Osborne y Cerveza Mica se alían para presentar *Toro*, una cerveza elaborada con ingredientes naturales y macerada en botas centenarias de Jerez. La gama está representada por *Toro Pilsen-Fino*, *Toro Amber-Oloroso* y *Toro Imperial-Pedro Ximénez*. Más info: [www.cervezamica.es](http://www.cervezamica.es) y [www.osborne.es](http://www.osborne.es)

**5 25 Lolita's, nuevo destilado botánico**  
Galician Original Drinks lanza *25 Lolita's*, un destilado botánico de baja graduación elaborado a partir de cereal autóctono y agua gallega de gran pureza. Inspirado en el espíritu craft de Lolita, la abuela del creador, propone un gintonic delicioso y responsable. Más info: [www.godshop.es](http://www.godshop.es)

**6 Selección de Familia, mezcla de rones de Ron Diplomático**  
Ron Diplomático presenta *Selección de Familia*, un ron premium resultado del trabajo conjunto de los maestros roneros Tito Cordero y Nelson Hernández, que mezclan rones complejos y de cuerpo medio y ligeros con un envejecimiento de hasta 12 años en barricas de roble blanco americano. Más info: [www.rondiplomatico.com](http://www.rondiplomatico.com)

**ENTREVISTA**

Alberto Matos



# Rafa Usoz

Enólogo de Bodegas Sonsierra

*"Como se suele decir, lo que gusta no lo cambies"*

“

Sonsierra es un gran ejemplo de las cooperativas en Rioja que apuestan por la calidad de los vinos”, comentaba no hace mucho tiempo Tim Atkin coincidiendo con la publicación del informe sobre la denominación de origen, y que por segunda vez nombraba “Cooperativa del Año” a Bodegas Sonsierra. Un reconocimiento que, en palabras del propio Master of Wine, obedece, entre otras cosas, “al excelente trabajo del enólogo Rafa Usoz”.

Hablamos con él sobre su papel en la apuesta de Sonsierra por el vino rosado. Y más concretamente, por *Sonsierra Selección Rosado*, también alabado por el periodista inglés.

**Rioja ha sido tradicionalmente una tierra de tintos, protagonizados en gran medida por la omnipresente Tempranillo. Sin embargo, especialmente en los últimos años, rara es la bodega que no elabora vinos rosa-**

**dos... ¿Cuándo empezó esta tendencia? ¿Qué objetivos se persiguen?**

En Bodegas Sonsierra llevamos elaborando rosado desde que se empezó a embotellar, allá por 1988. En nuestro caso no es un tema de modas o tendencias, es un vino que gusta y tiene su mercado más allá de los vaivenes de las modas.

**Los vinos claretes también han sido elaboraciones tradicionales, especialmente en determinadas zonas de Rioja... A grandes rasgos, ¿en qué se diferencian de los rosados?**

La principal diferencia es que los claretes se elaboran fermentando con algo de hollejos, aparte de llevar una buena proporción de uvas blancas en general. Nuestro Rosado se elabora por sangrado, maceramos unas horas la uva Tempranillo para extraer el color que deseamos y “sangramos” el mosto que ya fermenta en limpio sin hollejos.

*"En nuestro caso (la elaboración de vino rosado) no es un tema de modas o tendencias, es un vino que gusta y tiene su mercado más allá de los vaivenes de las modas"*

## Test del vino...

- ✓ **Un momento para tomar un vino:** *Con una buena comida.*
- ✓ **Una zona de viñedos para perderse:** *La Sonsierra, sin duda.*
- ✓ **Un restaurante para disfrutar de un vino y la gastronomía:** *Cualquiera en el que pueda pedir un Sonsierra.*
- ✓ **Un plato y un vino:** *Un buen chuletón con Pagos de la Sonsierra.*
- ✓ **Un recuerdo con vino:** *Hay cientos. Que la gente tenga buenos recuerdos asociados a cualquier vino hace que merezca la pena la profesión de enólogo.*



**En el caso concreto de Bodegas Sonsierra, ¿cuál fue la motivación para elaborar su propio Sonsierra Selección Rosado? ¿Hubo consenso entre los socios de la cooperativa? ¿Tiene previsto ampliar la gama?**

El rosado es una de las referencias de siempre de la bodega. Por supuesto, en una bodega de nuestras características, el consenso y la aprobación por parte de los socios es muy importante. No se ha previsto ampliar la gama de rosados.

**Con 91 puntos otorgados por Tim Atkin Master of Wine, y su reciente reconocimiento como el mejor rosado con distribución en los Países Bajos por Wines From Spain Awards, ¿qué ofrece Sonsierra Selección Rosado para conquistar a público y crítica fuera de nuestras fronteras? ¿Qué aceptación tiene en nuestro país?**

En principio, la aceptación está bastante distribuida entre España y el extranjero. El Sonsierra Selección Rosado ofrece un estilo muy definido y homogéneo con los cambios de añada. Sí que hay países en los que gusta mucho: Francia y Países Bajos, por ejemplo.

**¿Cuál es el perfil de Sonsierra Selección Rosado? ¿A qué nichos de mercado está dirigido?**

Es un rosado de color rosa frambuesa, con alta intensidad aromática, principalmente de fresas cerezas y gominolas. En boca resalta su equilibrio; es amplio, goloso y con una refrescante acidez. Es ideal para acompañar a casi cualquier tapa y para muchos platos de pasta y arroces.

**¿Qué peso tiene este vino en la gama de vinos de Bodegas Sonsierra? ¿Cuál ha sido su evolución desde su primera elaboración?**

Solo elaboramos unas 30-40.000 botellas, dependiendo de la añada, sin apenas cambios en su elaboración. Como se suele decir, lo que gusta no lo cambias.

**Para la elaboración de rosados, el Pliego de Condiciones de la DOCa Rioja exige un mínimo del 25% de uvas de variedades Tempranillo,**

**Garnacha Tinta, Graciano, Mazuelo o Maturana Tinta... ¿Qué crees que aporta cada una de ellas? ¿Os habéis planteado en la bodega incorporar otros varietales?**

Nuestro rosado se elabora 100% con Tempranillo. Respecto a las otras variedades, me gusta el de Garnacha, una variedad que aporta un bonito color y buenos aromas frutales. Personalmente, las otras variedades no me gustan para elaborar rosados y no nos hemos planteado incorporarlas.

**Este mismo documento determina que "los vinos rosados amparados deberán situarse en una intensidad de color de entre 0.10 y 1.8 UA/cm, como resultado de la suma de los parámetros A420+A520+A620". ¿Qué significa esto?**

Es la suma de los colores azul (620), rojo (520) y amarillo (420). Simplemente, es el abanico de color en el que pueden estar los rosados para que sean calificados como Rioja. Va desde los muy pálidos, casi blancos (0.10), hasta los rosas intensos (1.8).

**¿De qué manera se aleja esta cualidad cromática de la tendencia actual que apuesta por rosados pálidos al estilo provenzal? ¿En qué medida os afecta esta moda?**

Los rosados pálidos estilo provenzal suelen estar entre 0.1 y 0.5 de Intensidad de color; nuestro rosado está entre 0.7 y 1.2. Indudablemente, la moda afecta pero, como ya he dicho, es un rosado que tiene su calidad y aceptación y no hemos pensado en cambiar su estilo.

**Cuando el consumidor medio pide un rosado, suele pedir un Navarra o un Cigales... ¿Por qué no un Rioja? ¿Cuál es el perfil de consumidores de vuestro rosado?**

Son estilos muy distintos, especialmente el de Cigales. El Navarro es más parecido, elaborado también por sangrado, aunque suele ser Garnacha y en nuestro caso es Tempranillo 100%.

El perfil de consumidores de nuestro rosado es muy variado, desde gente joven que quiere un vino para acompañar una tapa hasta más mayores en el típico "poteo".

# FAMILIA MARTINEZ BUJANDA

EST. 1889

## Enoturismo en sus tres fincas

Las tres fincas de **Familia Martínez Bujanda** ofrecen propuestas exclusivas en cada región a través de sus vinos: todas se acogen a la ruta del vino correspondiente a su zona. **Finca Valpiedra**, a la ruta del vino de La Rioja Alta; **Finca Montepedroso**, a la ruta del vino de Rueda; y **Finca Antigua** a la ruta del vino de La Mancha. Son fincas muy diferentes entre sí, pero con denominadores comunes: los vinos se elaboran a partir de viñedos propios, localizados en enclaves privilegiados. Y su enólogo, Lauren Rosillo, ha plasmado perfectamente el concepto de “embotellar el paisaje”, por lo que sus vinos son fiel reflejo de los diferentes terruños.

### Finca Valpiedra, viaje al corazón de La Rioja

**Finca Valpiedra** se encuentra en La Rioja Alta y destaca por estar situada en un espectacular meandro del río Ebro, situado entre las localidades de Fuenmayor y Cenico, lo que imprime al paisaje un carácter único.

La finca cuenta con 80 hectáreas distribuidas en tres terrazas que bajan hasta la misma orilla del río. Además, **Finca Valpiedra** es una de las dos bodegas de la DOCa Rioja, que forma parte de la asociación Grandes Pagos de España.

Sus experiencias te harán disfrutar de visitas con vistas desde el mirador, paseos por el viñedo, catas maridaje e incluso un picnic a la orilla del río Ebro.

**Finca Valpiedra** ha sido premiada en dos ocasiones con los galardones ‘Best of del Turismo Vitivinícola’ (Great Wine Capitals Global Network) y ha sido distinguida con una Mención Especial como Mejor Rincón Enoturístico, en los IV Premios de Enoturismo de la Asociación Española de Ciudades del Vino, ACEVIN.

### Finca Antigua, un canto a la biodiversidad

**Finca Antigua** se encuentra en el término municipal de Los Hinojosos (Cuenca), a hora y media en coche de Madrid. La bodega está en plena ‘Ruta de Don Quijote’, rodeada de molinos de viento y campos de labranza. Una experiencia original y única, que mezcla la cultura del vino con la historia de la comarca marcada por el famoso personaje de D. Miguel de Cervantes. Los escenarios, la flora y fauna, las armonías con productos autóctonos y las rutas de campo a pie o en 4x4 marcan los diferentes tipos de visita.

**Finca Antigua** es pionera en el respeto por el medio ambiente: sus viñedos se trabajan en ecológico y la bodega es un magnífico ejemplo de adaptación e integración al pintoresco entorno natural, con una edificación funcional, eficiente y sorprendente.

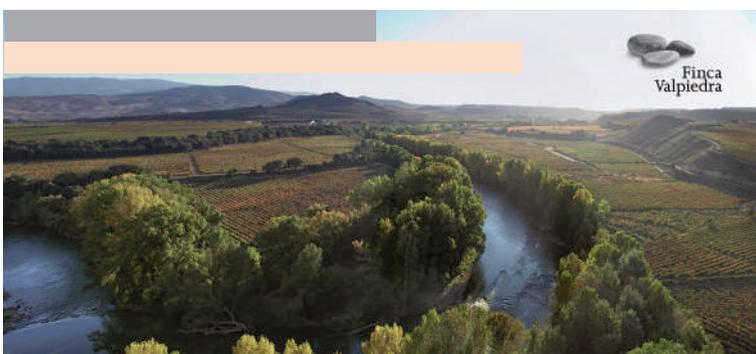
### Finca Montepedroso, blancos de altura

La localidad vallisoletana de Rueda vive de y para el cultivo del viñedo, la elaboración de vino y el enoturismo. Con un importante conjunto histórico-artístico, su amplia oferta hostelera permite numerosas opciones a los visitantes.

**Finca Montepedroso**, nuestra bodega en Rueda, ofrece experiencias para todos los gustos e intereses. Conocer las instalaciones de la bodega, probar armonías originales o realizar catas verticales de sus vinos, algo único en la región. Además, el espacio multifuncional también acoge exposiciones artísticas, conciertos, eventos y otras actividades.

**Familia Martínez Bujanda** te anima a conocer sus fincas con experiencias únicas que reúnen lo mejor de una tradición vitivinícola de más de 130 años.

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



Finca  
Valpiedra

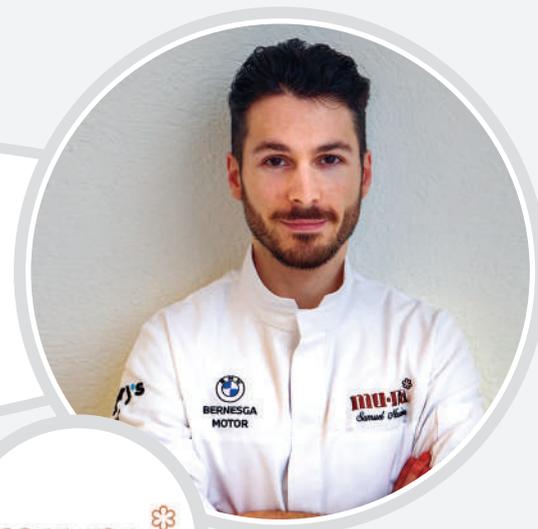


FM  
FINCA MONTEPEDROSO



FA  
FINCA ANTIGUA

# La receta de SAMUEL NAVEIRA



**mu-na**  
RESTAURANTE

## Botillo, garbanzos y repollo



**Ingredientes:** 4 botillos, 2 repollos, 500 g de garbanzos, 1 kg de manitas de cerdo, 100 g de espinazo salado, 200 g de hueso de jamón limpio, 2 puerros, 2 cebollas, 6 zanahorias, 5 l de agua y 150 g de salsa de Kimchi.

**Elaboración:** Ponemos los garbanzos a remojo la noche anterior y los colocamos en una malla para poder recuperarlos fácilmente más tarde del caldo. Añadimos todos los ingredientes en una olla, a excepción del repollo, y los cocinamos durante 4 horas a fuego suave. Colamos el caldo y recuperamos el botillo y los garbanzos. Después, enfriamos el

caldo para desgrasarlo, reducimos, ponemos a punto y reservamos. Luego desmigamos el botillo y lo picamos fino. Machacamos los garbanzos y reservamos. Deshojamos el repollo y reservamos el centro. Escaldamos las hojas del repollo y picamos fino el centro. Rehogamos el repollo en una sartén con aceite, añadimos el botillo, los garbanzos y la salsa de Kimchi. Salamos al punto y dejamos enfriar. Luego hacemos bolas con la masa de botillo y envolvemos con las hojas de repollo. Para terminar, colocamos una bola de botillo envuelto en repollo sobre el plato y bañamos con el caldo.

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

## Pago de los Capellanes Parcela El Nogal 2016

Pago de los Capellanes – DO Ribera del Duero



Sobre una ladera a las afueras del municipio burgalés de Mambrilla de Castrejón, a 850 m de altitud y no muy lejos de la bodega, un viejo nogal se yergue altanero sobre la viña de Tinto Fino. Con vistas al Duero, la finca combina armónicamente suelos de arena y piedra, muy poco fértiles, con un microclima muy particular. De allí se obtienen las uvas que más tarde darán forma y personalidad a *Pago de los Capellanes El Nogal*, un tinto con 22 meses de crianza en barricas de madera

de roble francés de 225 litros, de grano extrafino y tostado medio. Un vino con 96 puntos en la última edición de nuestra Guía 365 Vinos al Año que ofrece en nariz aromas de fruta madura y confitada, notas de piel de almendra tostada, tierra, monte bajo, juanolas y licor de café sobre un fondo de ahumados y tostados presentes. En boca mantiene la madurez junto a una parte más fresca, aportada por los balsámicos. De tanino maduro, buena acidez y un persistente final.



MU·NA  
c/Gil y Carrasco, 25 | 24401 Ponferrada (León)

# 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*

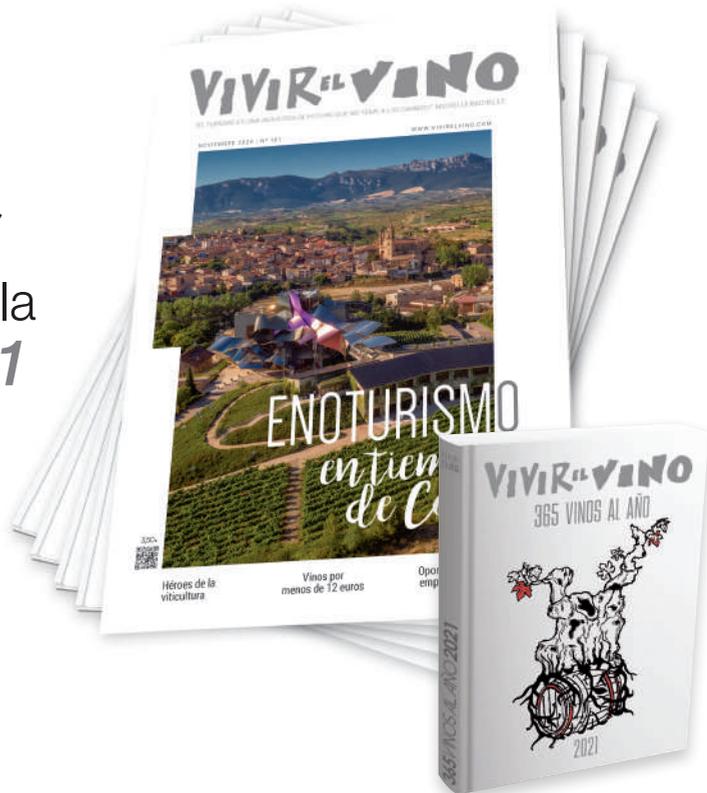
(Valorada en 16€)

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

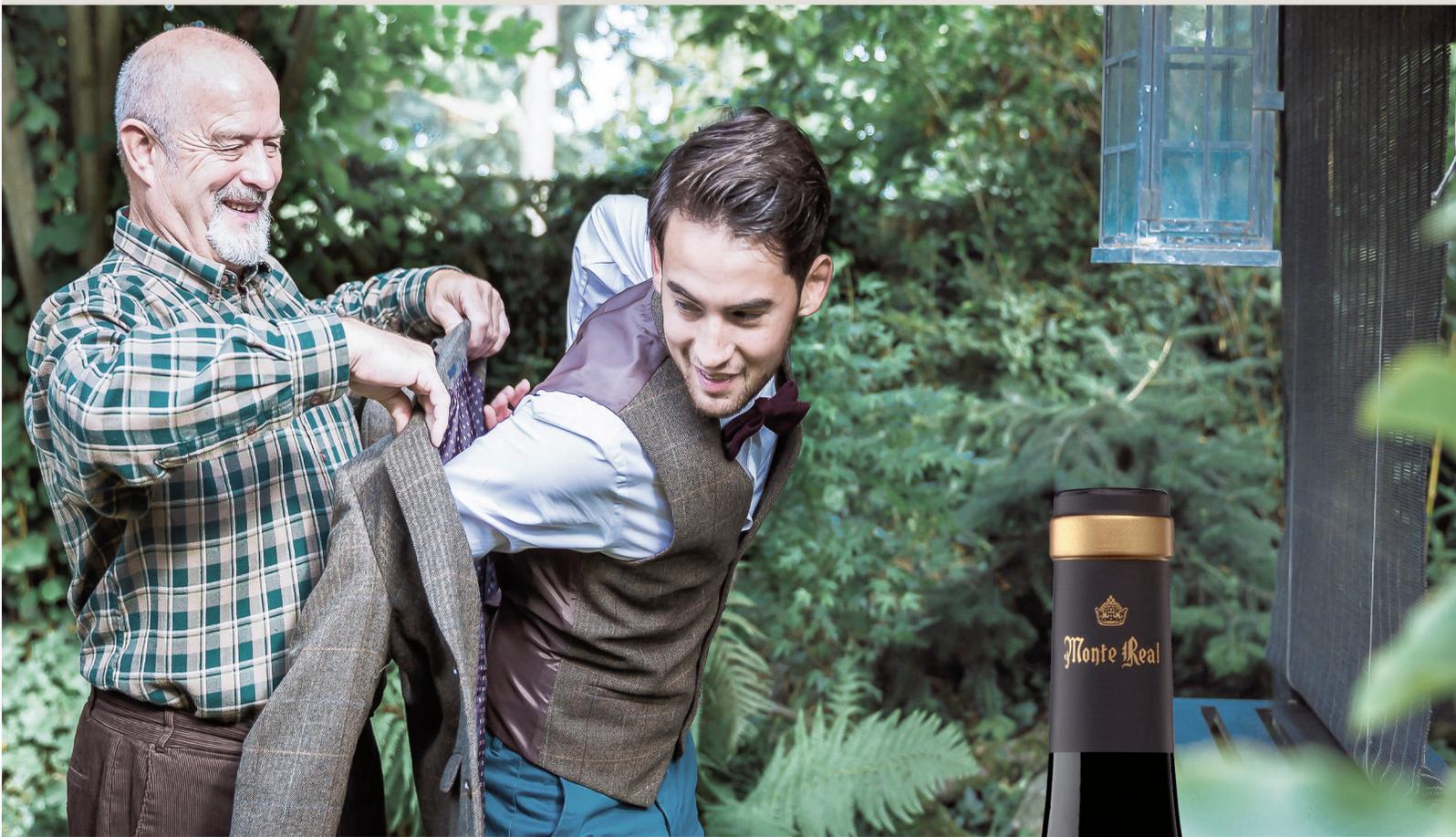
*Avalado por la sumiller  
Clara Isamat*

\*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.

# Monte Real



“LEGADO DE FAMILIA”

*Lo máspreciado es compartirlo para que perdure.*



BODEGAS RIOJANAS, S.A.

[www.bodegasriojanas.com](http://www.bodegasriojanas.com)  BodegasRiojanas  bodegasriojanas

HEREDEROS DEL  
MARQUÉS DE RISCAL

Desde 1858

WINE-MODERNIZATION  
2017



LOS TIEMPOS CAMBIAN,  
LO AUTENTICO PERMANECE.

@marquesderiscal  
www.marquesderiscal.com