

# VIVIR <sup>EL</sup> VINO

"SIEMPRE PARECE IMPOSIBLE, HASTA QUE SE HACE". NELSON MANDELA

SEPTIEMBRE - OCTUBRE 2022 | Nº 172

WWW.VIVIRELVINO.COM



## RETOS *del vino*

3,50€



Entrevista con  
Hongsik Kwon

Grandes nombres  
del vino español

50 aniversario  
de Tinto Pesquera

  
**MURVIEDRO**  
• 1927 •



**VINO DE PARCELA, IDENTIDAD PROPIA**

© 2018 - 2019 Copyright by Bodegas Murviedro. all rights reserved.



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

## Realidades paralelas

Cualquiera que se dedique a esto del vino sabe cuáles son las virtudes y los defectos que definen al sector en España. Viticultores, bodegueros, distribuidores, exportadores, prensa, prescriptores... Todos sabemos que nuestro país es líder mundial en superficie de viñedo, y que nos encontramos entre los principales exportadores. También somos conscientes de que, pese a esa posición privilegiada, la facturación de nuestros vinos en el exterior está muy por debajo de la de nuestros competidores directos: Francia e Italia. Y lo sabemos, más que nada, porque lo vivimos en primera persona y porque lo repetimos como un mantra cada vez que se nos presenta la ocasión.

Sin embargo, estos y otros asuntos relacionados no habían sido recogidos nunca antes de manera conjunta en un único documento que, además, propusiera una serie de estrategias a seguir en el futuro inmediato para abordar las diferentes debilidades y fortalezas. A menos a nivel nacional, porque es cierto que algunas regiones productoras como Rioja lo llevan haciendo desde hace tiempo en función de sus necesidades concretas.

En este sentido, a finales del pasado mes de julio, la Organización Interprofesional del Vino de España (OIVE), hacía pública su "Estrategia del sector vitivinícola español 2022-2027", en la que propone diferentes líneas de actuación para maximizar su potencial y minimizar sus problemas.

En definitiva, resume el sentir de los diferentes agentes del sector basándose en sus propias experiencias e identifica, entre otras muchas cosas, obstáculos como el que representa la creciente sofisticación del consumo a la hora de seducir tanto a los nuevos consumidores como a los que son menos fieles.

Una barrera de entrada que he podido observar, sin ir más lejos, este verano en torno a una de las mesas del agradable wine bar de una bodega del sur de Álava. Uno de esos que últimamente se han puesto tan de moda en la zona. Sentados frente a unas vistas espectaculares, profesionales y profanos parecían hablar un idioma completamente diferente.

Los primeros, emperrados en discutir sobre la presencia o ausencia de pirazinas en los vinos degustados –que no catados– en aquel ambiente aparentemente relajado, o sobre la normativa que en aquella región productora determina si un vino es de municipio o no lo es, o sobre lo atípico del envero este año, condicionado por las altas temperaturas y la falta de lluvias.

Los segundos, coartados y visiblemente aburridos con la conversación, se mostraban temerosos de meter la pata con cualquier comentario que pusiera en evidencia sus limitados conocimientos vitivinícolas y se limitaban a beber, en pequeños sorbos, el vino de sus respectivas copas, como si de un elixir al alcance de muy pocos se tratara.

Esta anécdota es precisamente eso, una anécdota, pero extrapolable al conjunto del sector que, a veces, con una visión demasiado egocéntrica, parece olvidar que su producto va destinado a un consumidor al que hay que ponerle las cosas fáciles y no liarlo con historias que se le escapan y que, quizás, ni le interesan. Convendría empezar primero afianzando los conceptos más básicos. Así, por ejemplo, en su retransmisión de La Vuelta apenas unos días después de la mencionada velada, Televisión Española no habría rotulado los paisajes vitícolas de esa zona como pertenecientes a la Denominación de Origen Rioja Alavesa.

# CONTENIDOS



Noticias



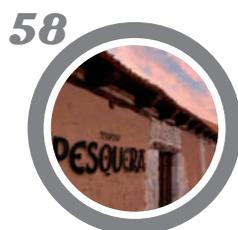
Del alma del vino  
por Manuel Herrera



Vino del mes



Grandes nombres  
del vino español



Cumplen años  
Tinto Pesquera



Palabra de enólogo  
por Santiago Jordi



En el nombre  
del vino



Novedades  
por Raúl Serrano



Retos del vino



La Cocina de Koketo



Caja de sorpresas



Entre lo divino y lo humano  
por Jesús Rivasés



Historias del vino  
por Alberto Saldón



Entrevista  
Hongsik Kwon  
Presidente de la  
Asociación Coreana de Sumilleres



Cuaderno de Viaje



La receta de...  
Trigo

## 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

Vanesa Viñolo 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

### ATENCIÓN AL CLIENTE

Abel Lumbreras

abel@vivirelvino.com

### SUSCRIPCIÓN

916 338 461

suscripcion\_revista@vivirelvino.com

### IMPRIME

Gráficas Andalusi

### FOTO PORTADA

Vladimir Fedotov

### DEPÓSITO LEGAL:

M-12613-2000

Es una publicación de

Grupo Vivir el Vino S.L

P.I. Ventorro del Cano

c/ Valdemorillo, 12C

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.

# MAR DE FRADES

ALBARIÑO ATLÁNTICO

# VIVE EN AZUL

Existe un color que nos inspira a vivir cada momento con toda la intensidad, sacando lo mejor de nosotros mismos y definiendo nuestra propia autenticidad. Nos traslada a los paisajes del norte y nos abraja con su elegante luz, haciéndonos brillar y creando para nosotros historias y vivencias que nos llenan y emocionan.

Existe un color que nos inspira a vivir el verdadero estilo atlántico.



WINEinMODERATION  
ELIGE | COMPARTE | GUIDA

## SOLICITADAS CERCA DE 4.000 HECTÁREAS PARA NUEVAS PLANTACIONES

Eugenia Rubio

Las solicitudes de autorizaciones para nuevas plantaciones de viñedo en 2022 sumaron una superficie de 3.822 hectáreas, frente a un límite establecido para el presente año de 946 hectáreas. Son datos del Ministerio de Agricultura, que ha precisado que esas 3.822 hectáreas solicitadas se reducen a 3.045 una vez tenidos en cuenta los criterios de admisibilidad y tras aplicar el límite máximo de 5 hectáreas por solicitante. Ha señalado asimismo que la demanda de autorizaciones para plantación de nuevos viñedos mantiene su tendencia a la baja. La superficie total solicitada este año ha descendido un 17% con respecto a 2021, año en el que ya se produjo una reducción del 40% respecto a 2020.

La superficie concedida en 2022 se ha repartido entre los cuatro primeros grupos considerados de prioridad. El 74% 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. Estos tres grupos reciben el 100% de la superficie admisible que solicitaron, con un máximo de 5 hectáreas por solicitante. A los viticultores del cuarto grupo de prioridad, los titulares de mediana explotación, se les asigna el 26% restante de superficie. Por comunidades autónomas, Castilla-La Mancha es la que cuenta con mayor superficie de nueva plantación (508 hectáreas), seguida de Castilla y León (129) y Cataluña (112).



### Gasto en vino por persona en los hogares: 25,69 euros en 2021

Eugenia Rubio

En 2021, los hogares españoles destinaron a la compra de vinos el 1,6% del presupuesto para alimentación y bebidas, lo que supuso un gasto de 25,69 euros por persona y año, que es un 9% inferior al de 2020. En volumen, el consumo de vino representó el año pasado un 1,3% de la cesta de los hogares, lo que equivale a un consumo per cápita de 8,37 litros, un 11,7% menos que el año anterior. Estos son algunos de los datos recogidos en el último informe sobre consumo alimentario del Ministerio de Agricultura, correspondiente a 2021. Señala también que el consumo doméstico total de vino a cierre de ese año cayó un 11,6% en volumen (hasta los 3,87 millones de hectolitros) y un 8,9% en valor (1.189,4 millones de euros). La caída en valor es menos acusada debido a la subida del precio medio, que se situó en 3,07 euros/litro (+3,1% respecto a 2020).

El informe destaca que en 2021 el vino ganó en relevancia en los hogares respecto a 2019 (+9,1% en volumen; +11% en valor), a pesar de haberla perdido en 2020, algo que considera lógico teniendo en cuenta que 2020 fue un año de un gran crecimiento debido a la Covid-19 y a los confinamientos y restricciones provocados por la pandemia.

### CERCA DE 30 SANCIONES POR INCUMPLIMIENTO DE LA CADENA ALIMENTARIA

Eugenia Rubio

La Agencia de Información y Control Alimentario (AICA) impuso 29 sanciones en el sector vitivinícola por infracciones de la Ley de la Cadena Alimentaria en el primer semestre de 2022. Esa cifra convierte a este sector en el segundo más sancionado en ese período, por detrás del de frutas y hortalizas (35 sanciones). En total el organismo impuso 95 multas.

En el caso del vino, como en el del resto de sectores, el motivo de sanción más importante es el incumplimiento de los plazos de pago de la uva a los viticultores por parte de la industria (18 sanciones). Al inicio de esta vendimia, la directora de esta Agencia, Gema Hernández, recordaba que los compradores deben pagar antes de los 30 días siguientes a la entrega de la uva.

El segundo motivo de sanción más importante en el período citado es la ausencia de contratos (9 sanciones), una de las principales obligaciones de la ley. Las otras dos multas, también a industrias, fueron por no incluir todos los extremos en los contratos y por no suministrar la información requerida. Desde su entrada en funcionamiento en el año 2014, la AICA ha aplicado 419 sanciones en el sector del vino, de un total de 3.149.

## **EL VIÑEDO PODRÁ BENEFICIARSE DE LOS FUTUROS ECO-REGÍMENES** *Eugenia Rubio*

Entre las grandes novedades de la reforma de la Política Agraria Común (PAC), que entrará en vigor el próximo 1 de enero, figuran los llamados eco-regímenes, que permitirán la concesión de ayudas directas a los agricultores y ganaderos que lleven a cabo prácticas favorables al medio ambiente y al clima que vayan más allá de las establecidas como obligatorias.

Los viticultores podrán acceder a algunos de los eco-regímenes previstos, en concreto los que promueven la implantación y mantenimiento de cubiertas vegetales y cubiertas inertes tanto en explotaciones llanas como en pendiente. El objetivo es mejorar la gestión y sostenibilidad de las superficies de cultivos leñosos, a través del aumento del contenido de carbono del suelo, de la mejora de su estructura, de la disminución de los gases de efecto invernadero, así como de la reducción de la erosión y la desertificación.

Para acceder a las ayudas los beneficiarios deberán cumplir con la condición de agricultor activo (estar afiliado a la seguridad social como trabajador por cuenta propia por el ejercicio de la actividad agraria; que al menos el 25% de sus ingresos totales procedan de la actividad agraria o recibir menos de 5.000 euros en ayudas directas de la PAC), y no tener plantaciones ilegales o sin autorización.

## **UN 9% MENOS DE VINO Y MOSTO ESTE AÑO EN ESPAÑA** *Eugenia Rubio*

La producción de vino y mosto podría situarse este año en España en 36,29 millones de hectolitros, según la primera previsión lanzada por Cooperativas Agro-alimentarias. Esa cifra supone una caída del 9% respecto a la obtenida en 2021. Las cooperativas subrayan que se trata de una previsión que tiene en cuenta la climatología registrada hasta finales de agosto, con ausencia de precipitaciones y que la producción podría ser mayor si llueve en septiembre en las zonas donde aún no ha comenzado la recolección.

Añaden que, con carácter general, la uva presenta buena calidad y ausencia de enfermedades en todo el territorio nacional. En invierno y al principio de primavera hubo agua suficiente para el buen desarrollo vegetativo del viñedo. Sin embargo, el excesivo calor de los últimos meses y el consiguiente estrés hídrico que han sufrido las vides ha provocado un menor peso de la uva.

Destacan asimismo que la actual está siendo una de las vendimias más tempranas que se recuerdan, con adelantos de 2 y 3 semanas respecto a lo habitual.



VIVE UNA  
EXPERIENCIA  
CON SABOR A VINO

RIOJA  VEGA

### INFORMACIÓN Y RESERVAS

Imprescindible realizar reserva de visita guiada con antelación

948 646 263 · [info@riojavega.com](mailto:info@riojavega.com)  
[www.riojavega.com](http://www.riojavega.com)



## UNA PRODUCCIÓN 2021/22 EN LA UE NO TAN CORTA

Eugenia Rubio

La producción comunitaria de vino y mosto de la campaña 2021/22, que se cerró el 31 de julio, se situó en 159 millones de hectolitros, frente a los 148 millones de hectolitros que se esperaban inicialmente, de acuerdo con los datos que se manejaron en la última reunión del Observatorio europeo de este mercado. Esa cifra supone una caída del 7% respecto a la obtenida en la campaña anterior, de 170 millones de hectolitros (en lugar del descenso del 13% que se apuntó en un principio).

Con algo más de 50 millones de hectolitros y un aumento del 3% con respecto a la campaña anterior, Italia fue con diferencia el primer productor en 2021/22. Por el contrario, España, y sobre todo Francia, registraron descensos significativos. Según los datos de Bruselas, en nuestro país se obtuvieron

39,3 millones de hectolitros, un 14% menos que en la campaña anterior, mientras que Francia registró un descenso del 19%, hasta los 37,13 millones.

De los datos analizados durante la reunión del Observatorio destacan, por otro lado, las exportaciones comunitarias de la campaña 2020/21, que se cerró con una cifra récord de 28,8 millones de hectolitros, un 6,4% más que en la anterior, por valor de 14.000 millones de euros (+28%). Por último, en lo que respecta al consumo interno, los representantes del comercio minorista presentes en la reunión estimaron que la inflación afectará este año a la demanda de productos como el vino, así como al pescado fresco y el queso. No se esperan cambios, por el contrario, en la demanda de pan, leche o aceite de oliva virgen extra.

## AVANCE VENDIMIA 2022

Adelantada y con menos producción

Hace aproximadamente dos meses comenzaba la vendimia en las zonas vitivinícolas históricamente más tempranas, como Lanzarote, pero es en estos momentos cuando ha comenzado a estar activa de manera generalizada en España. Una campaña que este año viene marcada por las altas temperaturas que han asolado todo el país y que provocarán una menor producción. Así, desde los consejos reguladores nos llegan informaciones positivas en cuanto a calidad y salud, pero ya se estima una reducción importante de la producción respecto a la campaña pasada, que ya fue de por sí menor que las anteriores. Como señala el Consejo Sectorial vitivinícola de Cooperativas Agro-alimentarias de España, "la uva presenta buena calidad y ausencia de enfermedades en todo el territorio nacional (...) Debido al excesivo calor de los últimos meses y el consiguiente estrés hídrico que ha sufrido el viñedo, la uva tiene menor peso que en años anteriores". Por suerte, casi el 90% de las lluvias cayeron en los meses de diciembre y marzo, de forma persistente y repartidas en muchos días, lo que, unido a la sequedad del campo, tras tres años muy secos, hizo que la tierra absorbiera bien el agua caída.

### La vendimia

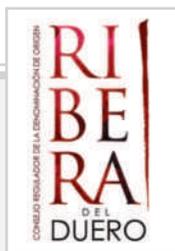
Estamos ante una de las vendimias más tempranas que se recuerdan, con adelantos de hasta tres semanas respecto a las vendimias habituales, llegando a batirse récords como en la DO Navarra, con la vendimia más temprana de su historia. Una campaña marcada por la sequía (actualmente el agua embalsada en España es de solo el 36,88%, cuando la media de los últimos 10 años -en estas mismas fechas- es del 55,57%) y por las altas temperaturas.

Podemos hablar ya de vendimias terminadas o casi terminadas en denominaciones madrugadoras como Lanzarote (donde arrancó oficialmente el 6 de julio) o Jerez (que comenzó con la vendimia más temprana que

recuerdan el pasado 28 de julio). Jerez, por ejemplo, con prácticamente toda la cosecha ya en los lagares, apunta una disminución del 23,5% de su producción respecto al año anterior. La campaña, señalan, ha estado marcada por la enorme disparidad del estado de la uva, identificándose dentro de las mismas viñas racimos en los que la floración y el cuajado han sido más tempranos y otros más tardíos, algo que Vivir el Vino ha podido comprobar presencialmente en otras zonas como la Ribera del Duero y Rioja.

Desde denominaciones de origen como La Mancha, Rueda, Rioja, Priorat, Cebreros, Sierra de Salamanca, Navarra, Terra Alta o Valencia (esta última ha sufrido el temido granizo en los últimos días) también van llegando informaciones sobre cómo se están desarrollando las vendimias de sus variedades más tempranas. Así, en La Mancha, se confirman las predicciones técnicas que preveían una ostensible reducción de cosecha, de más de un 20% respecto a la anterior, más acentuada en los viñedos de secano, pero con una impecable salud de las uvas recogidas. En DOQ Priorat también ha dado comienzo esta vendimia, condicionada por las altas temperaturas y la irregularidad de las lluvias. Sin embargo hay denominaciones que van a "contracorriente" respecto a la previsión de su producción, como son Cebreros, Navarra y Terra Alta, ya que esperan aumentar y no reducir la misma.

El Consejo Sectorial vitivinícola de Cooperativas Agro-alimentarias de España a finales de agosto estimaba para España una producción de vino y mosto de 36.291.600 hl, frente a los 40.541.595 de la campaña anterior, que ya fue inferior a la media obtenida entre 2017-2020, que era superior a los 42 millones de hectolitros. Esta previsión está estimada sin contar con posibles precipitaciones en septiembre. Y es que las condiciones climatológicas marcarán la evolución de la vendimia 2022 para, sobre todo, las variedades tintas tradicionales.



## 40 ANIVERSARIO DE LA DO RIBERA DEL DUERO

*En estas cuatro décadas ha pasado de contar con una docena de elaboradoras a un total de 307*

*Cuarenta años han pasado desde que en 1982 se firmara el acta fundacional de la Denominación de Origen Ribera del Duero, que agrupaba a una decena de bodegas y cooperativas y que actualmente ha crecido hasta convertirse en una gran familia de 307 elaboradoras y cerca de nueve mil viticultores. Una DO presente en más de un centenar de países, con una exportación de entorno al 18% de su producción. El comienzo de las celebraciones tuvo como escenario, el pasado 23 de julio, la Plaza del Coso de Peñafiel, en una jornada festiva que contó, entre otros, con la música del Nuevo Mester de Juglaría y durante la que 16 bodegas presentaron en exclusiva sus vinos, servidos en copa, en condiciones óptimas y, en algunos casos, acompañados de propuestas gastronómicas.*

*Además, se organizaron dos catas premium: "Ribera del Duero Histórica" y "Ser Ribera del Duero". Las celebraciones se trasladaron el 6 de agosto a San Esteban de Gormaz (Soria), y el 20 de agosto a Roa (Burgos). Una gran agenda conmemorativa que el CRDO Ribera del Duero desarrolla en colaboración con la Ruta del Vino Ribera del Duero.*

## COLABORACIÓN ENTRE LA DO JUMILLA Y EL MUSEO DEL VINO JUMILLA

*Las instalaciones del Museo del Vino servirán para realizar actividades de cultura y promoción del vino jumillano*

El Consejo Regulador DO Jumilla ha suscrito un convenio de colaboración con el ayuntamiento de Jumilla mediante el que se autoriza el uso de las instalaciones del Museo del Vino para actividades relacionadas con la cultura y promoción del vino de Jumilla, que se unirán a las realizadas por el propio Ayuntamiento y que servirán para dinamizar el museo y mejorar su eficiencia. Las actividades consistirán en charlas, coloquios, seminarios, jornadas, exposiciones y catas.

Horario de visitas del museo: de martes a sábado, de 10 a 14 y de 17 a 20 h. Domingos, de 11 a 14 h. Lunes cerrado. Entrada gratuita.



# JUMILLA

CONSEJO REGULADOR  
DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

## ENOTURISMO EN MASAVEU BODEGAS ARTE CON LOS CINCO SENTIDOS

D.O. RÍAS BAIXAS



  
FILLABOÁ

Lugar de Fillaboá - Salvaterra de Miño  
36458 - Pontevedra - España  
[www.bodegasfillaboá.com](http://www.bodegasfillaboá.com)

D.O. CA RIOJA



  
MURUA

Carretera de Laguardia, s/n  
Elciego 01340 - Álava - España  
[www.bodegasmurua.com](http://www.bodegasmurua.com)

D.O. NAVARRA



  
PAGOS DE ARAIZ

Camino de Araiz, s/n  
Olite 31390 - Navarra - España  
[www.bodegaspagosdearaiz.com](http://www.bodegaspagosdearaiz.com)



### **David Palacios renueva la presidencia de la DO Navarra**

**Y nombra gerente a su actual directora de comunicación, Elena Arraiza**

David Palacios era reelegido presidente de la DO Navarra el pasado mes de junio tras dos legislaturas al frente de la institución. Palacios es viticultor, presidente de la Conferencia Española de Consejos Regulador Vitivinícolas (CECRV), vicepresidente de la European Federation of Origin Wines (EFOW) y presidente de la Cofradía del Vino de Navarra.

Por su parte, la periodista Elena Arraiza era nombrada en agosto gerente de la denominación de origen tras una dilatada trayectoria al frente de su departamento de comunicación, donde ha podido participar en la definición y planificación estratégica de la promoción dentro y fuera de las fronteras de la región.

### **LA DO PENEDÈS INCORPORA CUATRO VINOS MÁS COMO VI DE MAS Y GRAN VI DE MAS Familia Torres, Parató y Covides son las bodegas autorizadas**

Concretamente los vinos que lucirán en sus etiquetas estas categorías son Mas La Plana, de Familia Torres; y Parató Samsó Can Company de, Parató, como Gran Vi de Mas; y los vinos Blanc Xarel·lo Mas Llinda y el Tinto Cabernet Sauvignon Mas Llinda, de Covides, como Vi de Mas.

Estas nuevas categorías, aprobadas a finales de 2021 dentro del Plan Estratégico DO Penedès 2030, certifican vinos de alta calidad, vinculados a una masía centenaria, que siguen unos estrictos procesos de elaboración.

Los cuatro vinos de las tres bodegas de la DO Penedès que se incorporan dentro de este paraguas se suman a los 12 vinos aprobados de las bodegas Viladellops, Mas Rodó, Sumarroca, Alsina Sardà y Can Feixes.

### **LA DO RUEDA, LÍDER DE BLANCOS DE CALIDAD SEGÚN EL INFORME NIELSEN**

**El documento la señala como la segunda DO española, tras Rioja**

Según el informe de junio de 2022 publicado por la consultora Nielsen IQ, la DO Rueda consolida su liderazgo en el segmento de vinos blancos de calidad con DO, con un 41,8% de cuota de mercado y, en el conjunto de los vinos con DO de España, Rueda se alza con un 13,3%, siendo la segunda DO en el panorama vitivinícola español tras Rioja. El consumo de vino blanco supone el 31,7% del total, frente al 62,8% del tinto.

### **Javier Pagés, reelegido presidente de la DO Cava "EXCELENCIA Y CALIDAD" SERÁN LOS EJES PRINCIPALES DE SU NUEVO MANDATO**

Los 12 vocales del Consejo decidían por unanimidad, el pasado mes de agosto, que Pagés continúe al frente de la DO Cava. A su vez, el pleno elegía como vicepresidente de la DO Cava a Adrià Rabadà (CEVIPE).

Pagés se centrará en desarrollar la nueva segmentación, que ha puesto el acento en los Cavas de Guarda Superior (Reserva, Gran Reserva y Paraje Calificado), y la zonificación, poniendo en valor la singularidad de las viñas y territorios y permitiendo identificar los diversos orígenes del espumoso de calidad más exportado del mundo. También se ocupará especialmente del lado más sostenible de la DO, dando especial relevancia a la trazabilidad y la certificación cualitativa.

DO Cava, con más de un 70% de ventas internacionales, es la DO española que más exporta.





**DOP Vino de Calidad de  
Sierra de Salamanca**

## **LA IDENTIDAD DE LA DOP SIERRA DE SALAMANCA LLEGA A MADRID**

### **Los vinos de Rufete y sus productores fueron los protagonistas**

Los vinos elaborados en la Denominación de Origen Protegida Sierra de Salamanca fueron presentados a finales de junio por sus productores en la Casa Encendida de Madrid, en un exclusivo evento dirigido a profesionales del sector, entre los que se encontraban periodistas de medios de comunicación especializados, sumilleres, vinotecas, distribuidores y prescriptores.

Bajo el título "Ven a escuchar nuestros vinos", los asistentes realizaron un pequeño recorrido por La Casa Encendida con cuatro paradas en las que, mediante una audioguía, se trasladaron al territorio a través de sus elementos más distintivos: los suelos, los bancales, el clima, sus variedades, la sinuosa orografía y las variedades propias de la región vinícola.

Los productores presentes fueron Bodegas y Viñedos Rochal, Vinos La Zorra, Bodega Don Celestino, Dominio de la Sierra, Bodegas Cuarta Generación, Bodega Perahigos, Cámbrico, El Abuelo Flores y Bodega El Robledo, que mostraron sus vinos elaborados, principalmente, con las variedades locales Rufete y Rufete Serrano Blanco, así como Tinto Aragonés y Calabrés.

## **SUBEN LAS VENTAS DE VINOS DO SOMONTANO UN 13% DURANTE EL PRIMER SEMESTRE DEL AÑO**

**Se han vendido más de  
9 millones de botellas en 2022**

Tras un 2021 en el que Somontano incrementó su comercialización más de un 11%, el primer semestre de 2022 refuerza ese crecimiento aumentando hasta un 13% las ventas, tomando como referencia el mismo periodo del año anterior. En total, se vendieron más de 9.000.000 de botellas, lo que supone un incremento de más de un millón respecto a las comercializadas entre enero y junio de 2021.

El mercado nacional sigue suponiendo el grueso de las ventas, entre el 70% y el 75%, destacando el canal HORECA. Las tiendas especializadas y de alimentación son dos canales de ventas en los que Somontano también ha crecido notablemente en los dos últimos años.



# **Sssshhhhh...!**

## **El secreto de la Ribera del Duero**

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

## Viver d'Espiells, el proyecto de I+D de Propietat d'Espiells, presenta su Malvasía de Sitges

**Criada en 3 tipos de materiales diferentes**

Viver d'Espiells es el proyecto de I+D de Propietat d'Espiells, la bodega de vinos tranquilos del grupo bodeguero Juvé&Camps. Aquí, su equipo técnico da rienda suelta a sus inquietudes enológicas, investigando sobre las variedades que se encuentran en la finca y cómo se expresan en los distintos suelos. El objetivo es crear, cada año, microvinificaciones con distintas uvas y tipos de elaboración, experimentando con nuevos materiales de crianza como el barro o el hormigón para observar su comportamiento cada añada. Solo aquellas que tengan unas condiciones excelentes saldrán a la luz en forma de ediciones limitadísimas.

El primer vino del Viver d'Espiells es su Malvasía de Sitges 2021, variedad recuperada que estuvo al borde de la extinción debido a las dificultades que plantea su cultivo. En el Penedès se encuentran hasta 300 clones distintos de Malvasía de Sitges, y en la actualidad únicamente hay 65 has plantadas, lo que representa un 0,53% respecto a las variedades blancas y un 0,42% respecto al total.

En la Propietat d'Espiells, el proyecto Viver ha trabajado con viñedo propio plantado sobre terrenos franco-arcillosos-calcáreos. La Malvasía de Sitges comenzó a fermentar en depósito a temperatura controlada. A mitad de este proceso, una parte (47% del mosto) se llevó a barricas nuevas de 500 y 300 litros para continuar la fermentación y la posterior crianza con bâtonnage periódico, que se alargó hasta los seis meses. Otra parte (33%) terminó de fermentar en ánforas de barro de 160 litros, donde permaneció seis meses. El resto (20%) completó su fermentación en depósito. El objetivo es aportar una mayor complejidad del vino: la barrica le da estructura y volumen, el ánfora, concentración y suavidad, y el depósito de inoxidable mantiene su frescura y aromas varietales.

De esta Malvasía de Sitges se han elaborado tan solo 2.634 botellas.



Denominación de Origen Calificada

## CONSOLIDACIÓN DE LOS "VIÑEDOS SINGULARES" DE LA DOCA RIOJA

**Una nueva orden del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación reconoce 12 nuevos parajes con la distinción cualitativa**

Es ya la cuarta orden ministerial en este sentido, contando así Rioja con 133 "Viñedos Singulares" de 81 titulares y una superficie total superior a las 220 hectáreas.

Este proyecto, pionero en el panorama vitivinícola español y que comenzó con la nueva normativa en 2017, se centra en la singularidad de los distintos terroir que existen en Rioja, complementando la tradicional clasificación por envejecimiento (crianza, reserva, gran reserva...).

Los "Viñedos Singulares" son aquellos que tienen más de 35 años de edad y cuyos rendimientos no sobrepasan, de manera natural y en virtud de su vigor naturalmente limitado, los 5.000 kg por hectárea en el caso de variedades tintas, y 6.922 kg por hectárea en variedades blancas. A su vez, su transformación se limita a 65 litros por cada 100 kg de uva. Además, su cultivo ha de ser respetuoso con el medio ambiente y su vendimia, manual.

Es también destacable que el vino se evalúa dos veces, recién elaborado y justo antes de su comercialización, siendo en este segundo momento cuando debe ser considerado como excelente por la mayoría de los catadores que lo evalúen.

Las contraetiquetas que aparecen en las botellas garantizan la mención "Viñedo Singular" y permiten que los consumidores sepan que todas las características descritas están certificadas por el Consejo Regulador.

## BODEGAS FAMILIARES MATARROMERA RECIBE EL PREMIO PYME DEL AÑO 2022

**Por su esfuerzo en materia de sostenibilidad, innovación, internacionalización, empleo y RSC**

Bodegas Familiares Matarromera recibió a finales de junio el Premio Pyme del Año 2022 que concede la Cámara de Comercio de España, la Cámara de Comercio de Valladolid, el Banco Santander y El Norte de Castilla. El galardón reconoce el esfuerzo de la compañía presidida por Carlos Moro en materia de sostenibilidad, innovación, internacionalización, empleo y RSC.

Su ambicioso plan de reducción de emisiones y huella de carbono junto al plan

de reducción de huella hídrica agrícola y bodeguera son algunos proyectos líderes en materia de sostenibilidad, así como la aplicación de la "economía esférica", que consiste en el máximo aprovechamiento de productos y coproductos a lo largo de toda la cadena de producción, y el innovador "Sistema Oresteo" para el proceso de fermentación, o la utilización de residuos de uva para las etiquetas de sus vinos de agricultura ecológica.

# RAMÓN BILBAO CELEBRA WAW (WE ARE WINE)

## El primer simposio sobre tendencias de futuro en el mundo del vino

Ramón Bilbao celebró en Haro el pasado mes de junio WAW, el primer simposio sobre tendencias de futuro en el mundo del vino. WAW son las siglas que corresponden a We Are Wine ("Somos Vino", en inglés) y se ha concebido como un encuentro entre los profesionales de Zamora Company y un grupo reducido de profesionales del sector para, a través de él, ponerse al día sobre las tendencias del mundo del vino desde distintas perspectivas. Conducido por el responsable de bebidas de ElBulli Foundation y delegado para España de jancisrobinson.com, Ferran Centelles, la jornada contó también con relevantes profesionales del mundo del vino como el director de formación del portal GuildSomm, Christopher Tanghe; la directora y fundadora de The Wine Studio, Elisa Errea; o el director del proyecto Spanish Wine Academy, Alberto Saldón, entonces director de Lalomba, quienes formaron una mesa redonda en torno al presente y futuro del mundo del vino.

Entre las ponencias, cabe destacar la que trató sobre la importancia del storytelling en una etiqueta de vino, en la que compartieron puntos de vista el director de Bodegas Ramón Bilbao, Rodolfo Bastida; el director de proyectos del estudio de branding Series Nemo, Carles Anadón; y el director en España y Sudamérica de Wine Intelligence, Juan Park.

Por otro lado, la doctora del departamento de Ciencia de la Alimentación de la Universidad de Aarhus (Dinamarca) y experta en neurociencia, Qian Janice Wang, expuso sus estudios sobre la neurociencia en el servicio del vino; y el Global Wine Brands Director & Wines Marketing Manager de Zamora Company, Alejandro Sánchez-Gómez, realizó una breve introducción a los conceptos NFT y blockchain como opción de futuro del sector a través de la premiumización en estos entornos.

Tras las ponencias, WAW continuó con una visita a las instalaciones de Lalomba, donde se cató, además de los tres vinos de finca de la bodega, un nuevo tinto de Garnacha, Finca Ilex, inédito en el mercado. A esta visita siguió una cata histórica de la cosecha 2001, una de las mejores de la historia de Rioja, donde dos vinos de Ramón Bilbao, Gran Reserva y Mirto, se acompañaron de otras grandes etiquetas de bodegas de Haro y sus proximidades, presentadas por sus enólogos y directores técnicos: Viña Ardanza, de La Rioja Alta, S.A.; Prado Enea, de Bodegas Muga; Viña Tondonia, de Ramón López de Heredia; Valenciso, de la bodega del mismo nombre; La Vicalanda, de Bodegas Bilbaínas-Viña Pomal; y RODA II, de bodegas RODA.

#MejorConUnNavarra

# Todo es mejor con UN NAVARRA

 VINOS D.O.  
**NAVARRA**

Nafarroako  
Gobernua  Gobierno  
de Navarra

 UNIÓN EUROPEA  
Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural  
Europa invierte en tu zona rural



## **YLLERA Y LA ALTA COSTURA DE BARO LUCAS UNIDOS EN UNA EDICIÓN ESPECIAL**

*El estuche está compuesto por dos botellas de Yllera 5.5 blanco frizzante y un pañuelo creado en exclusiva por el diseñador*

*No es la primera colaboración entre el mundo de la moda y del vino, y es que son dos oficios que "armonizan" a la perfección. En esta ocasión, además, el modisto de alta costura Álvaro Lucas y Marcos Yllera, presidente de la bodega, comparten su preocupación por el impacto de su actividad en el entorno, apostando por el desarrollo en el medio rural y por una producción sostenible en la provincia de Valladolid.*

*En esta colaboración han creado tan solo 100 unidades del estuche de Yllera 5.5, con el pañuelo decorado con la imagen de marca de Baro Lucas y delicados motivos vinícolas.*

*La bodega familiar Yllera, con sede en Rueda (Valladolid), se ha caracterizado por su apuesta por la innovación, siendo su frizzante buen ejemplo de ello, ya que fue el primer mosto parcialmente fermentado de baja graduación y carbónico natural elaborado en España. Por su parte, Baro Lucas cuenta con un atelier en Tordesillas (Valladolid) desde 2021 y una tienda online, trabajando de manera local y sostenible, y produciendo baja cantidad de residuos a la vez que un producto más artesanal y original.*



## **Codorníu celebra el 150 aniversario de la creación del primer cava**

**Homenajea a su creador, Josep Raventós, con un nuevo Gran Reserva de Ars Collecta**

*El nuevo Gran Reserva de la colección Codorníu Ars Collecta (72 meses de envejecimiento) está elaborado con Pinot Noir (35%); Chardonnay (35%); Xarel·lo (10%); Parellada (10%) y Macabeo (10%) de la vendimia de 2015, una de las mejores de los últimos años. El lanzamiento también ha coincidido con el Día Internacional del Cava, el pasado 12 de julio. Así homenajea doblemente a Josep Raventós, quien hace un siglo y medio elaboró el primer cava. Ars Collecta es la colección más exclusiva de la bodega. Desde 2017, tres de los cavas de esta colección cuentan con la prestigiosa calificación de "Cava de Paraje Calificado": los tres monovarietales La Pleta, El Tros Nou y La Fideuera. Hoy, Ars Collecta incluye ocho cavas exclusivos con ediciones limitadas que han recibido más de 350 premios y reconocimientos a su calidad.*

*Además, con motivo del 150 aniversario del cava, Codorníu estrena una visita muy especial a su bodega, en la que se incluyen los principales espacios de la edificación creada por Puig y Cadafalch y que permitirá descubrir los secretos de la elaboración de la primera botella de cava, curiosidades sobre la construcción de los edificios modernistas y un concurso de carteles revolucionario que se reedita este 2022.*

## **Familia Torres llegará al 50% de autoconsumo energético en Pacs del Penedès en 2023**

**Ha instalado paneles solares en su restaurante El Celleret y ha iniciado otros tres proyectos fotovoltaicos**

*Familia Torres prevé alcanzar este porcentaje gracias a los paneles solares y a la caldera de biomasa que se alimenta de sarmientos, cepas y aprovechamiento forestal y que tiene en funcionamiento desde hace varios años, a los que se sumarán a lo largo de este año y principios del que viene, cuatro nuevos proyectos fotovoltaicos.*

*Su objetivo es reducir las emisiones de CO2, directas e indirectas, un 60% como mínimo en 2030 respecto a 2008 y convertirse en una bodega de emisiones cero netas antes de 2040. La bodega ya ha reducido el 35% de sus emisiones de CO2 por botella entre 2008 y 2021 en todo su alcance (alcances 1, 2 y 3), desde el viñedo hasta el consumidor. Ello se ha conseguido, por un lado, comprando menos cantidad de los gases que se usan en los procesos de elaboración y conservación del vino, gracias sobre todo a la producción propia de nitrógeno y captura del CO2 de la fermentación del vino para reutilizarlo como gas inerte. Por otro lado, se han reducido las emisiones de varios proveedores de material auxiliar, concretamente de botellas de vidrio, embalajes de cartón y tapones de corcho, que suponen el 90% de la huella de carbono de la bodega. En el balance 2021, se ha tenido en cuenta, por primera vez, la plantación de árboles en la Patagonia chilena.*

## **#ASHAREDPASSION: LOS VINOS ESPAÑOLES Y PORTUGUESES SE PROMOCIONARÁN EN LOS PRINCIPALES AEROPUERTOS**

*Es un programa de las Interprofesionales del Vino de España y Portugal*

La Interprofesional del Vino de España (OIVE) y la de Portugal (ViniPortugal) acaban de iniciar este proyecto, que forma parte de un completo programa conjunto de promoción de la cultura del vino, con una inversión de más de 2 millones de euros y financiada con fondos europeos, con el que quieren enseñar al mundo el poder enoturístico y la tradición vitivinícola de ambos países, siempre dentro del patrón de un consumo responsable y moderado.

La campaña, #AsharedPassion, pone en valor la pasión compartida de estas dos grandes naciones productoras de vino, sus importantes figuras de calidad vitícolas y la gran variedad y estilos de vinos, y ya está activa en las pantallas digitales de los aeropuertos de Madrid, Barcelona y Lisboa, así como en la estación de Atocha de Madrid. Además, hasta la primera semana de septiembre, encontraremos en los aeropuertos de Málaga y Palma de Mallorca, unos puntos informativos de la campaña para ofrecer a los miles de turistas información sobre los vinos españoles.



### **PABLO OSSORIO, NUEVO MIEMBRO DEL EQUIPO TÉCNICO DE MARQUÉS DEL ATRIO**

**El enólogo gestionará el proyecto enológico del grupo y estudiará el lanzamiento de nuevos vinos**

Pablo Ossorio, considerado como una de las figuras más relevantes del sector vitivinícola español, se incorporaba recientemente al equipo de enología del Grupo Marqués del Atrio como asesor técnico y experto en estrategias vitivinícolas.

El enólogo se encargará a partir de ahora de impulsar el camino de la excelencia y la calidad para todas las marcas del grupo y, en especial, para las más emblemáticas. Así, será el encargado de apostar por la innovación en estrecha colaboración con otros responsables de la compañía.

Junto a Rodrigo Espinosa, director técnico del grupo, trabajará para adaptar los vinos a los distintos mercados y para lograr la viabilidad de nuevas elaboraciones que puedan complementar la actual oferta de la bodega.



{RELIEVE INVERTIDO}

Profundidad para destacar lo importante.

#marcandoestatierra



### **'VIÑEDOS OLVIDADOS' DE VALTRAVIESO**

**Rescata zonas de viñedo tradicional en peligro y pone en valor variedades autóctonas**

"Viñedos Olvidados" es el último proyecto de Valtravieso, con el que rescata zonas de viñedo tradicional que se estaban abandonando o corrían el riesgo de ser arrancadas, al tiempo que pone en valor variedades autóctonas. Así continúa con su línea de proyectos abierta por "Vino de Páramo" y su primer vino de la línea "El Manifiesto", apostando esta vez por salir de la Ribera del Duero.

El equipo de Valtravieso, dirigido por su gerente Pablo González Beteré y su enólogo Ricardo Velasco Pla, ha elaborado tres vinos en la montaña de Covarrubias, en la DO Arlanza; un Monastrell en Fuente Álamo, en la DO Jumilla; y un Bobal en Casas de Benítez, en la DO Ribera del Júcar.

En Arlanza, los viñedos de Valtravieso cuentan asimismo con una ubicación privilegiada en Covarrubias, a 1.000 metros de altitud, junto a la sierra de Las Mamblas, con un paisaje excepcional compuesto de viñas centenarias en vaso, una zona compleja y muy difícil de trabajar. Los viñedos, muy antiguos, mantienen el estilo de plantación original donde convivían diversas variedades, sin prácticamente espacio entre las viñas, requiriendo un trabajo muy manual.

Valtravieso ha realizado análisis de microsatélites para conocer su patrimonio vegetal descubriendo que, junto a la Tempranillo, que se encuentra al límite de la maduración por la confluencia de altitud y latitud; y la Garnacha Tintorera, hay una gran diversidad de uvas que enriquecen el conjunto. Han creado un blanco fermentado en barrica con base de Albillo Mayor (Muniadona), un tinto de parcela, el Cerro Cerezo y un tinto de villa, Las Mamblas.

En Jumilla, han creado un Monastrell de pie franco de nombre Pie Firm, y en la DO Ribera del Júcar han apostado por Bobales de viñas muy viejas que, por su baja producción, se estaban abandonando y con las que ahora se elabora su vino Mil Cantos.



### **José Pariente, Viña Ardanza y Juvé&Camps en la Cumbre de la OTAN**

**Los vinos que regaron los platos de la cena que reunieron a los mandatarios**

La cena de gala, celebrada en el emblemático Palacio de la Cruz a finales del pasado mes de junio, reunió a los ministros de Asuntos Exteriores y Defensa de los 30 países socios de la OTAN.

La cena, que tuvo una gran repercusión mediática, corrió a cargo del reconocido chef José Andrés, fundador de la ONG World Central Kitchen, quien confeccionó, junto a tres de nuestros grandes cocineros españoles: Pepa Muñoz, de 'El Quienco de Pepa'; Diego Guerrero, de D'Stage; y Carlos Tejedor, de Lomo Alto, un menú homenaje a la cocina ucraniana, que estuvo compuesto por Ensaladilla Kiev con blanda de tomate; bacalao en salmuera con piparras fermentadas y crujiente de sus pieles; y cremoso de almendras tiernas con cereza. Cada uno de los chefs se encargó de la elaboración de uno de los platos.

Los vinos también fueron protagonistas de esta cena tan especial, contando con la presencia de los blancos de Rueda José Pariente, el tinto Viña Ardanza Reserva 2015 y el cava Juvé & Camps Brut Reserva.

José Andrés, que el año pasado fue reconocido con el Premio Princesa de Asturias de la Concordia, ha repartido con su ONG en Ucrania 60 millones de comidas desde que comenzó la invasión rusa el pasado mes de febrero.

### **OSBORNE CELEBRA SU 250 ANIVERSARIO En un acto que contó con la presencia del Rey Felipe VI**

Con motivo de su 250 aniversario, Osborne organizaba recientemente un acto conmemorativo que, presidido por el Rey Felipe VI, recorrió las instalaciones de las bodegas El Tiro y Bodega de Mora donde el monarca firmó una de las botas centenarias.

Ignacio Osborne, presidente de la Compañía; y Fernando Terry, consejero delegado, aprovecharon para presentar los hitos de su larga historia.

Además, se entregaron los Premios Gastronómicos Next on Top, presididos por el embajador del 250 Aniversario de Osborne, el chef Ángel León, que en esta ocasión recayeron en Vicky Sevilla, chef de Restaurante Arrels; Alejandro Rodríguez, sumiller de Coque; y Borja Insa, mixólogo de Moonlight Experimental Bar como profesionales Revelación que marcarán la gastronomía en el futuro.

José Pizarro recibía el premio a la Proyección Internacional, y Basque Culinary Center el reconocimiento como Institución Gastronómica.

## LA NUEVA IMAGEN DE FINCA LA ESTACADA 6 MESES TIENE PREMIO

La bodega sortea casi un centenar de estancias en su hotel

Tras cumplir 20 años como bodega, Finca La Estacada da un cambio de imagen a su principal gama de vinos sin perder la esencia de la marca: la cepa, pero cambiando los colores, y el diseño de la etiqueta.

Además, con motivo de su 20 aniversario, en Finca La Estacada han decidido premiar la fidelidad de sus consumidores sorteando casi un centenar de estancias dobles en el hotel que poseen dentro de su Complejo Enoturístico. Participar es muy fácil. En las nuevas contraetiquetas de Finca La Estacada 6 Meses, los clientes encontrarán un código QR que les llevará a la página web de Finca La Estacada, donde tendrán que introducir el número que encontrarán en la casilla correspondiente a la denominación de origen del vino (Numeración DO) y sus datos.

Automáticamente descubrirán si son uno de los afortunados en ganar una estancia doble en el Hotel de Finca La Estacada, un 4 estrellas en el corazón de La Mancha.



### Los nuevos ecológicos de Protos

Un tinto roble, un Verdejo y un rosado conforman la gama más eco de la bodega

Dirigidos a la hostelería, es una completa gama elaborada a partir de viñedos enmarcados en la certificación de agricultura ecológica y con las variedades más identitarias de la zona.

Así, Protos 9 Meses 2020 (DO Ribera del Duero) está elaborado con Tinta del País (Tempranillo) y ha sido criado 9 meses en roble francés; Protos Verdejo Cuvée 2021 (DO Rueda) está elaborado con uvas Verdejo procedentes de viñedos jóvenes cultivados desde su plantación de forma ecológica y cuenta con una ligera crianza sobre lías finas de unos 2-3 meses, primero en acero inoxidable, después en huecos de hormigón y en fudres de madera de roble francés.

Y por último, Protos Rosé 2021 (DO Cigales), está elaborado con viñedos en cultivo ecológico, con edades de entre 10 y 20 años, situados en los términos de Cigales y Corcos. Está elaborado al 70% con Tempranillo y con un 30% de Syrah.

### Máster Sumiller de la DO Valencia: matrícula abierta

En su VIII edición ha incorporado la formación en Vinos del Mundo

Ya está abierta la matrícula para realizar esta nueva edición del máster, que comenzará el próximo 3 de octubre de 2022. Dirigido a restauradores, sumilleres y amantes del vino que quieran especializarse en los terruños, microclimas y variedades de las distintas zonas de producción, ofrece una visión completa del mundo del vino, al abordar tanto actividades de viticultura, enología y sumillería, como de gestión, marketing y enoturismo.

Las clases serán impartidas por prestigiosos enólogos de distintas bodegas de la Comunidad Valenciana y cuenta con la colaboración de un elenco de expertos de relevancia nacional e internacional, procedentes de diferentes ámbitos (restauración, sumillería, marketing, medios de comunicación, etc.).

El máster tiene una duración de 360 horas lectivas y consta de diversos módulos integrados por clases teóricas centradas en temas específicos, así como sesiones prácticas con cata de vinos y visitas a las zonas de producción y sus bodegas. Durante el curso se realizan evaluaciones de cada uno de los módulos estudiados.





Santiago Jordi

Elaborador y presidente de la Unión Internacional de Enólogos

## Normalizando el caos

Nos seguimos enfrentado a un decenio realmente complicado, en el que, lejos de encontrar horizontes de esperanza, vemos acercarse tiempos complicados en los que, mucho me temo, los ciudadanos tendremos que pagar las consecuencias de la crisis post COVID, y sobre todo, de la inflación de precios y de mercados asolados por la crisis energética y la guerra entre Rusia y Ucrania.

Centrándonos en el sector vitivinícola, los cantos de sirena que escuchábamos durante el cuajado de racimos, cuando presagiábamos, como poco, una estimación de cosecha parecida a la anterior, se esfuman ante las incesantes olas de calor que han azotado gran parte del territorio productivo vitícola durante los meses de julio y agosto, mermando las producciones en muchas zonas hasta alrededor del 50%. El cambio climático es una realidad presente, no podemos solo centrarnos en el dato genérico de la subida paulatina de temperatura en los próximos años o en la desglaciación de los polos como consecuencia directa.

**“Esta normalización del caos provocará que países como el nuestro pierdan competitividad, tanto en cantidad como en calidad”**

Además de los cuantiosos costes de inversión para adecuar nuestro viñedo para que sea más rentable y competitivo, la escasez natural de recursos hídricos durante la fase de latencia del viñedo es un factor limitante ante el cual poco podemos hacer. A ello hay que sumarle otros factores externos climáticos importantes, a los que desgraciadamente nos estamos acostumbrando, tales como la gota fría, cuyas torrenciales precipitaciones lejos de penetrar en nuestros suelos y cubrir las necesidades

hídricas de nuestros cultivos, rompen todo a su paso y forman escorrentías debido a su velocidad, erosionando la composición y estructuras de los soportes geológicos y edáficos, y perjudicando la fertilidad y supervivencia de los mismos. Los fenómenos de convección y presión provocan también fuertes vectores en la fuerza del viento en forma de tornados y fenómenos de pedriscos, produciendo daños irreparables a nuestros cultivos.

Esta normalización del caos en nuestro sistema de producción provocará que países como el nuestro pierdan competitividad, tanto en cantidad como en calidad. En general, este daño lo sufre todo el planeta, pero en función de determinados aspectos como la ubicación pero, sobre todo, contando con la posibilidad de corregir a futuro (punto en el que las administraciones y la concienciación ciudadana tienen mucho que decir), algunas zonas resultarán más perjudicadas que otras.

Ante esta debacle que tenemos ya presente, abogo e invito al consumo responsable de buen vino, del que realmente os apetezca y os satisfaga en cada momento, ya que me temo que, como traducción a esta sucesión de problemas citados, será al ciudadano al que le repercuta en su bolsillo. Y ello me hace temer que, de esta forma, al no ser el vino un alimento de primera necesidad, se restrinja en el consumo social. Sin embargo, y como ya hicimos en una época trascendente en la historia como fue la del reclutamiento doméstico obligatorio durante la COVID-19, recordemos que, como nos lo indican nuestros especialistas, uno de los efectos del vino, además del disfrute social y hedonista, es el de la liberación de las endorfinas, lo que nos hace soliviantar nuestros problemas cotidianos y aumentar la sensación de placer. Eso sí, siempre con moderación, para un disfrute racional y holístico.



La voz de lo que  
está pasando

# HERRERA EN COPE

CON CARLOS HERRERA

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



Jesús Rivasés  
Columnista, tertuliano y escritor



## La bodega del King's College en Cambridge

El King's College de Cambridge, fundado por Enrique VI de Inglaterra en 1441, es famoso por muchas cosas. La primera es por ser uno de los centros universitarios más antiguos y con más prestigio del mundo, en donde han estudiado, entre otros, primeros ministros británicos, arzobispos de Canterbury, premios Nobel y numerosos científicos y escritores. John Maynard Keynes, el histórico economista, incluso fue tesorero de la institución. Otra de las razones de la fama del King's College es su coro, también fundado por Enrique VI. Todos los años, en vísperas de Navidad, celebra el llamado "Nine lessons and carols", una especie de recital-festival de villancicos, retransmitido a buena parte del mundo, con prestigio internacional.

El King's College también es conocido –aunque menos– por su bodega, algo que puede sonar estrambótico en España y en otros lugares que no conozcan la historia y las tradiciones universitarias británicas. El King's College no solo tiene una bodega importante, sino que además hace negocio con ella, como explicaba hace poco Jancis Robinson en su columna del Financial Times. De hecho, según la experta en vinos, la institución universitaria obtuvo un millón de libras de beneficio el pasado 8 de junio con la venta de 41 lotes de vino de su bodega. El negocio tiene un artífice, en este caso, un intelectual y profesor peculiar, un

personaje del renacimiento, como lo ha definido el diario The Guardian.

Se trata de Peter de Bolla que, además de otros títulos, ostenta desde hace casi tres décadas el de *Wine Steward*, es decir, es el responsable de la bodega de la institución. La bodega del King's College se remonta a 1446, cuando el

**"Peter de Bolla ostenta desde hace casi tres décadas el título de *Wine Steward*"**

fundador de la Universidad, Enrique VI, concedió el derecho a recibir una tonelada anual de vino francés. Fue también entonces cuando se creó el puesto de Wine Steward con la tarea de hacer crecer, cuidar y seleccionar los vinos de la bodega para que pudieran ser consumidos –originariamente– por futuros arzobispos, primeros ministros y académicos.

Ahora, la bodega es un enorme laberinto de bóvedas frías y oscuras en el subsuelo del King's College, que podría contener alrededor de 50.000 botellas. Peter de Bolla es Wine Steward desde hace unos 30 años, un puesto de gran estabilidad, ya que desde principios del siglo XX solo lo han ocupado cuatro personas. Bolla, que también es profesor de Historia Cultural y Estética de la Universidad y autor de numerosos libros, además de un gran cocinero aficionado, decía en un documental sobre la bodega que "tener una sola persona a cargo de una bodega significa que puedes darle una especie de forma especial y yo he tenido la suerte de poder hacerlo durante 30 años".

El vino es importante en Cambridge y para muchos estudiantes, lo más destacado del año académico es el concurso de cata que organiza Bolla. Ahí descubrió el vino, por ejemplo, Hugh Johnson, uno de los enólogos más reputados del mundo. La bodega es espectacular y este año Bolla decidió ofrecer en subasta 45 lotes de Borgoña, entre los que figuraban botellas de los legendarios viñedos de Henry Mayer y Emmanuel Rouget, Echázéaux y Vosne-Romanée Cros Parantoux.

La visión de Bolla en su trabajo consistió –y consiste– en adquirir determinados vinos recién salidos de la bodega que los produce, algo que suele hacer a través del importador británico Richard Walford. Cuando los recibe, los sella en los sótanos del King's College donde permanecen durante años. Por ejemplo, en la subasta se vendieron lotes de 12 botellas de la cosecha "excelente" de 1999 de Georges y Henry Mayer, Echézeaux Gran Cru, por un precio que osciló entre los 60 y 80 mil euros cada docena. En total, aunque no hay datos exactos de cuánto le costaron al King's College, al venderlos ganó alrededor de un millón de libras, algo menos de 1,2 millones de euros.



Como primer fabricante de cajas artesanales de madera ecológica, nuestra familia ha apostado por la certificación PEFC.

Usamos madera certificada procedente de bosques gestionados de forma sostenible y nos hacemos ecos de sus mensajes para proclamar que:



La madera es **la materia prima más ecológica**. Producto natural que no requiere un proceso industrial de las sucesivas etapas de plantación, cultivo, mantenimiento y tala, y que no genera impactos ambientales significativos hasta su transformación.



La madera es menos intensiva en consumo de energía. Sus procesos de transformación **requieren mucha menos energía que otros materiales**.



La madera es **reciclable y biodegradable**. No requiere tecnología o procesos industriales sofisticados para su conversión, ni presenta problemas de contaminación.



La madera **contribuye a reducir el cambio climático**. Gracias a la fijación del CO<sub>2</sub> que consiguen las extensiones forestales dedicadas a la silvicultura en su papel de sumideros de carbono.



La madera es **el material más sostenible** por sus emisiones netas negativas



El uso de la madera **contribuye al desarrollo económico y social** del ámbito rural, así como a la fijación de población en dichos entornos.



La madera y los bosques de donde procede **contribuye a consolidar y mejorar la calidad del suelo** evitando la erosión y propiciando una mayor diversidad.



El uso de la madera **tiene una incidencia directa en el aumento de las áreas arboladas**.



La madera es un material especialmente relevante en las industrias artesanas, fomentando el mantenimiento y **conservación de numerosos aspectos culturales, costumbres, tradiciones y artesanía**.



La madera es un material que **invita al disfrute de los sentidos**. Su tacto, aroma o estética nos reconforta recreando una amable emoción en quien la aprecia"

Ctra. Haro-Logroño - 26221 Gimileo (La Rioja)  
Tel (+34) 941 304 454 - 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

## ¿Vendimia tardía?

“Cuanto más azúcar, más dulce”, decía un gran cazador blanco español hablando de la cantidad de pólvora y el calibre a usar para “parar” a la denominada caza peligrosa en África, allá por los setenta. Década con añadas míticas, por cierto, quizá vendimiadas por el Pilar en aquellos años.

En el caso del vino, el prodigio de la fermentación hace que este azúcar se convierta en alcohol a niveles aproximados, en los tintos, de 17 g y pico de azúcar por grado de alcohol. En los blancos, algo menos. Así que calculen ustedes cuando tenemos un vino naturalmente dulce (VND) con 100 g de azúcar residual y 12% de alcohol... Imagínense la cantidad de azúcar con la que viene la uva hasta que las levaduras se dan por derrotadas y ya no pueden con “cuanto más azúcar, más alcohol”. Era por poner un ejemplo. Lo mismo, en unos años proliferarán los vinos dulces en la península.

En España no se puede “echar azúcar” al vino. Chaptalizar. En Champagne, cada vez necesitan menos y en Bristol, necesiéndola bastante, ¡se hacen carísimos y buenos espumosos! Menos aún se puede añadir “fino de cobre”. O sea, agua, si se nos va de grado. Palabra prohibida, pero... Si la OIV, entre otras muchas cosas, intenta, por ejemplo, definir qué son las viñas viejas a nivel global, ¿no se deberían tratar estos temas también a este nivel, como, por ejemplo, el riego?

Ahora, cada vendimia es diferente. Y más que lo serán. Pasa algo serio con el clima. Vendimiamos una media de 20 días antes que apenas hace 40 años, que “no es nada”.

Eso de vendimiar por el Pilar, como se decía antes, son ya “vendimias tardías”. Estamos obligados a vendimiar más pronto que tarde, y ahora los vinos tienen que ser de Altura. O Atlánticos... ¿Para cuándo Cantábricos?

Mi querido amigo Santi Jordi, que por aquí escribe también, aparte de hacer grandes vinos por toda España, lleva unos viñedos en Irlanda, que ya empiezan a dar para vino. Muchas variedades.

Es un genio, sabe mucho. Hablen con él. Es una suerte y un orgullo tener amigos así. Nuestros nietos, si beben vino, ¿beberán vinos nórdicos? Nuestros hijos pedirán una Guinness y un vino irlandés con toda seguridad.

La vid es un cultivo de secano, pero no de desierto, salvo muy raras excepciones. Y no es que ya no llueva a gusto de todos. Es que no llueve. Ni refresca por las noches, y la planta sufre, y a la uva le falta chicha en años así, “digan lo que digan los demás”. Quizá llegue el día en el que tengamos que vendimiar todavía antes para mantener la acidez y el pH, y echar azúcar. Porque, a este paso, se va a agotar todo el tartárico.

¿Haremos vinos mezclados vendimiando la uva en dos tiempos? ¿Se plantarán más variedades de ciclo corto? Los medios tecnológicos y ciertos productos, algunos naturales, ayudan, pero... Tendremos vinos más intervenidos. ¿Por qué todavía no se ven en el mercado si vendimiamos antes vinos tintos de 12 grados, como en Rioja hace 40 o 50 años? Demasiados interrogantes, demasiada incertidumbre.

El gran problema que tenemos son los grandes desequilibrios en los parámetros correctos de maduración fenólica. Pepitas y hollejos, taninos y antocianos...

Preguntas sin respuesta a las que, en cada vendimia, tendremos que dar soluciones.

Costes de cuidar el viñedo, producciones, marcos de plantación... Eso sin contar las uvas de viñas viejas a 70 céntimos, si llega, en algunas zonas, y las sandías y melones a precio de oro, como las uvas de mesa...

En fin, los pájaros contra las escopetas. Y nunca mejor dicho, porque ya no se puede cazar. Ya “cuanto más azúcar, más nada”. No sé si les habrá gustado esta columna. Si es que no, perdonen. Me he equivocado y no volverá a ocurrir. ¡No me echen de España!

Buena vendimia a todos, buenas canciones y que no sea un otoño demasiado duro. Con buen vino, seguro que es menos.

“Quizá llegue el día en el que tengamos que vendimiar todavía antes para mantener la acidez y el pH y echar azúcar”

## JUGUETES PERDIDOS CAPÍTULO 2

JUGUETES PERDIDOS – DO NAVARRA

 Chardonnay

La Colección Juguetes Perdidos nace de la inquietud del enólogo Gonzalo Celayeta y de la empresa de branding Flat Brands. Una oda a la nostalgia, a aquellos tiempos de nuestra infancia en los que una peonza, o unas canicas, eran suficientes para ayudarnos a crear un universo paralelo al de los mayores, un mundo en el que el tiempo se detenía y todo era diversión. Gonzalo quiere rendir un homenaje a su niñez, pero también quiere ir un poco más allá. Juguetes Perdidos quiere ser esa peonza, esa canica, con los que detener el tiempo y disfrutar como críos. En sus palabras “Es hora de pararnos, quitarnos los zapatos y empezar a caminar recordando qué es lo que realmente nos hacía felices”. Tras un primer capítulo dedicado a la Graciano (representada por una peonza), nos llega la Chardonnay-canica. Un blanco sobre lías en barrica que, junto a un lado maduro, redondo y graso, es a la vez fresco y divertido. Como tu canica favorita, con la que siempre ganabas la partida del recreo.



## MALPUESTO ORBEN – DOCA RIOJA

 Tempranillo

De los errores, del forzar el límite, de apostar por caminos inexplorados, es de donde surgen los grandes éxitos (y muchos fracasos, por supuesto). Malpuesto es el ejemplo, pues, de cómo un error en la colocación de las viñas dio como resultado un viñedo excepcional, del que extraer unos tintos con una identidad, expresividad y elegancia incomparables. Ahora, con más de 80 años a su espalda (es uno de los más longevos de la zona), este viñedo “malpuesto”, mal plantado, en el que las cepas no están alineadas -no sabemos si porque el que las plantó tuvo un mal día, no tiró el cordel o... A saber-, se ha convertido en la joya de esta bodega-boutique del grupo ArteVino (Izadi, Villacreces, Vetus...). Un viñedo de esos “feos”, que sin embargo da lugar a unas uvas que no pueden ser más atractivas. Este tinto, icono de Orben, solo se elabora en añadas excepcionales y cuenta con 15 meses en roble francés de grano fino.

## EL MICROSCOPI ALEMANY I CORRIO – VINO DE MESA

 Cariñena y Merlot

El proyecto de El Microscopi comenzó en 2014 tras el cáncer de mama que Irene Alemany, la mitad femenina de Alemany i Corrió, acababa de superar. Con él quería agradecer al equipo médico del Programa de Cáncer de Mama del Instituto Oncológico del Hospital Universitario Vall d'Hebron y al Instituto Oncológico Baselga, liderados por el doctor Javier Cortés, su dedicación a pacientes como ella. Y así, sabiendo de la necesidad del centro de adquirir un microscopio para el progreso en la investigación y el tratamiento de la enfermedad, decidió aportar su granito de arena elaborando un vino y donando sus beneficios para la compra del microscopio que aparece en la etiqueta. Después de esa primera añada, Irene Alemany continúa con el proyecto solidario, y tras conseguir el microscopio, el dinero obtenido con su venta ha ido a parar, añada tras añada, a otras necesidades del Vall d'Hebron, siempre vinculadas al estudio del cáncer.





**Alberto Saldón**  
 Director de Marketing en Bodegas LAN, grupo SOGRAPE España

## Retos y oportunidades para la nueva añada

Dejamos atrás el verano, ese que empezamos con los chapuzones de junio, seguido por el abrasador mes de julio y por un mes de agosto que nos trajo las primeras uvas en muchas denominaciones de origen. Septiembre, además de la vendimia normalizada, trae un nuevo ejercicio en el que definir objetivos, nuevas ambiciones y retos. Un folio en blanco en el que proyectar las oportunidades y nuestros propósitos para la nueva añada que se aproxima.

Y cada año, en estas fechas, redactamos nuestra lista de deseos. Una hoja de ruta con la que mantener firme el rumbo de nuestras ambiciones, con la que medir el progreso en el camino y que consultar en los momentos de debilidad.

Cada año, los diferentes organismos e instituciones que marcan los designios de la industria vitivinícola española trazan su ruta de intenciones y propósitos acorde a las oportunidades y retos del sector. Da igual el tamaño del organismo o empresa/bodega, siempre es bueno realizar este ejercicio. Como cualquier otra industria, la vitivinícola tiene amenazas externas derivadas de la situación global: la guerra, el conflicto de la energía y el cambio climático, la sostenibilidad, el aprovisionamiento de materias auxiliares, etc.

“Cada año, los diferentes organismos que marcan los designios de la industria vitivinícola española trazan su ruta de intenciones y propósitos”

Pero además, en este contexto internacional, el sector del vino español tiene otras preocupaciones: el descenso del consumo, las políticas sanitarias y las restricciones publicitarias, la falta de conexión con públicos jóvenes y el aumento de la competencia con otras bebidas. Estos, además de otros tantos más concretos de la propia industria española, son los retos a los que enfrentarse y a los que el vino español debe poner coto para lograr superar una crisis que lleva años lastrando una industria que aporta el 1% del PIB nacional.

Al otro lado de la balanza, están las oportunidades que el sector debe aprovechar. En mi opinión, el primero de ellos, por el motivo de hacer más atractivo y rentable el negocio del vino, es el reposicionamiento del vino español tanto en el mercado nacional como internacional. Un reposicionamiento, que no será fácil ni acelerado, pero que nos permitirá trabajar en una imagen de país vitivinícola de calidad que genere inversiones, valor y rentabilidad.

El turismo (también el del vino) y la gastronomía son palancas para afianzar esta imagen. La I+D+i y la digitalización es otro billete para mejorar la promoción y ganar eficiencia en la batalla de la competitividad y productividad. Y por último, una oportunidad que canaliza todas las demás, la profesionalización de un sector que requiere como el comer, de profesionales formados, con ambición e ilusión a partes iguales para enfrentarse a un reto que debe llevar a nuestra industria al siguiente nivel, porque sino, quizá, no haya muchas más oportunidades de alcanzar las nuevas metas.

Así que septiembre es mes de hacer deberes, de completar el folio en blanco con sueños y buenos propósitos para llevarlos a cabo. Espero que las obviedades de esta tribuna ayuden a espolear sus pensamientos y estimulen su ambición por un país de vinos de calidad como es España. Si logramos, entre todos, mejorar el sector, llevarlo al siguiente nivel, haremos emblema de la marca España, seremos mejores, más rentables, atractivos, estaremos más preparados para competir y liderar el cambio y, además, mantendremos “vivos” territorios, costumbres y culturas que nos identifican y hacen únicos.

# INITIO 2017 Eco

Las Moradas de San Martín - DO Vinos de Madrid

**Primera añada ecológica:** Es la primera añada de Initio que cuenta con la certificación ecológica. Y es que, aunque la bodega madrileña trabaja todos sus vinos en ecológico desde 2002, es en 2017 cuando recibe la certificación de Viñedo Ecológico y Elaboración en Bodega del Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad de Madrid (CAEM).

**Garnachas viejas:** Está elaborado con Garnachas de entre 50 y 112 años, siguiendo una viticultura tradicional y poco intrusiva. Son viñas viejas que plasman a la perfección la esencia de este terruño de montaña con viñedos de secano, característica común a todos los vinos de Las Moradas.

**De largo recorrido:** La calidad de su materia prima permite que sus vinos envejeczan elegantemente en el tiempo y que, aunque ha estado 14 meses en barrica, mantenga muy bien la fruta y la frescura.

**Respeto al terruño:** Encontramos sus viñedos en un altiplano de montaña a casi 900 m de altura, en la vertiente madrileña de la Sierra de Gredos, expuestos a los grandes vientos del noroeste. Asentados sobre suelos graníticos de arena y roca, con pH ligeramente ácido, los viñedos de Initio están plantados en vaso y estricto secano, contando con rendimientos bajos debido al equilibrio del suelo. Este terruño tan particular proporciona la esencia de Las Moradas: acidez, equilibrio y personalidad.



## EMPRANILLO

CARLOS ALCOGER.



92



**SARAMAGO SYRAH 2019**  
**EL GRIFO**  
**DO LANZAROTE**

 *Syrah*

El vino es cultura, vivencias, sentimientos y agradecimientos. Y son palabras mayores si estos últimos son para alguien como José Saramago, quien apadrinó los 225 años de El Grifo y dio pie al prólogo de "La Tonelería tradicional y los vinos de Canarias". El vino, en su primer golpe de nariz, muestra una cálida tipicidad de zona, que nunca molesta y va marcando su trayecto, pasando a la clara presencia de fruta pequeña y notas ligeramente vegetales. Claramente mineral y de terruño, en él la barrica solo tiene la función de guardar y envolver al vino. Boca franca, algo frágil, aterciopelada en su recorrido, pero que mantiene la fruta, sumando sutiles balsámicos. De acidez contenida y tanino amable, deja un final "cálido y tranquilo", como las noches de Lanzarote.

90



**CRÍA CUERVOS**  
**EL ROSÉ 2021**  
**VINOS CRÍA CUERVOS**  
**VT CASTILLA Y LEÓN**

 *Tinta de Toro, Syrah y Verdejo*

Llega el primer Rosé de esta bodega que derrocha juventud y en la que, tras su llamativo nombre, encontramos a Javier Muñoz Lazaga (CEO), Sandro Ávila (COO), Pedro Obiang (futbolista exAtlético de Madrid) y Fonsi Nieto (ex-piloto de MotoGP). En esta ocasión han apostado por la Tinta de Toro arropada por dos variedades reinas, consiguiendo un rosado ideal por su frescor y viveza. A copa parada es algo tímido, pero lo agitas brevemente y comienza la fiesta: fruta madura, flores azules y un sutil fondo terroso. En boca, la entrada tiene un plus cálido, con una fruta que se mantiene y deja una agradable parte de tierra y hoja de viña. De buena acidez, llegamos a la meta con la Tinta de Toro como protagonista, dejándonos un grato recuerdo de notas amargas.

93



**CASTELO DE MEDINA**  
**PREFILOXERICO 2020**  
**CASTELO DE MEDINA**  
**DO RUEDA**

 *Verdejo*

Representa muchas de las cosas que se están moviendo en el mundo del vino. Por un lado, la recuperación de variedades y viñedos, por otro, el dar nombre de manera seria a uvas "populares" y, por último, a la apuesta por blancos más personales, con carácter. En el primer golpe de nariz es un vino que, sin perder frescura, es sobrio, de madurez y fruta madura y que se aleja sutilmente de la parte cítrica, que sale al final, dejándose arropar por notas más agrestes y herbáceas y, por supuesto, por un agradable carácter mineral. Boca sutil, directa, donde aparece su parte más cítrica y fresca, con notas de cal y piedra blanca caliente. De buena acidez y media persistencia, es un buen primer paso hacia los grandes blancos.

Raúl Serrano  
Director de cata de *Vivir el Vino*



94



**GRANIT 2021**  
**JOSEP GRAU VITICULTOR**  
**DO MONTSANT**

 *Garnacha Blanca*

Entiendo porqué me dicen desde bodega que este es el más complejo y especial de sus vinos. Y es que los vinos no solo son catas. Son zona, elaboración, tierra, parcelas (en este caso única parcela)... Y es la suma de todo lo que hace especial y complejo a este vino. Desde el primer golpe de copa y llevándolo a la nariz, se percibe con personalidad propia. De entrada claramente mineral, de tierra pedregosa, encontramos notas de punta de lápiz, de flor blanca y en el segundo giro, deja paso a una amable y considerable presencia de fruta. Boca amplia, fresca, muy viva, contrarrestando la sobriedad de la nariz. Es graso, vivo, de profunda mineralidad, rica acidez, incluso con marcadas notas florales, dejando un largo y persistente final en la parte retronasal.

96



**BAIGORRI FINCA**  
**LAS NAVAS 2021**  
**BAIBORRI**  
**DOCA RIOJA**

 *Tempranillo*

Un proyecto de Fincas siempre es tiempo, trabajo y, porqué no decirlo, dinero, pero ello no frena a Baigorri. En 2016, el primero en ver la luz fue La Quintanilla, luego llegó en 2019 La Canoca, y el último en sumarse es este Las Navas. Tan solo 6.500 botellas para poder disfrutar de su aterciopelada y franca madurez. Un tinto donde todo es sutileza pero sin perder potencia, y eso es lo que le da ese punto diferencial: saber sacar el mayor partido a sus aromas de fruta madura, a sus especiados dulces, recuerdos de cacao y tostados amables, pero que en su recuerdo marque potencia y potencial. Una excelente acidez riojana y un tanino amable y aterciopelado dejan un largo y persistente recuerdo de notas de cedro y arcilla.

93



**VIVER D'ESPIELLS 2021**  
**PROPIETAT D'ESPIELLS**  
**DO PENEDES**

 *Malvasía de Sitges*

Un paso más allá en los vinos de la bodega. La Malvasía de Sitges siempre me ha parecido particular y muy personal. Aútoctona del Penedès, es una variedad complicada en el campo pero de la que siempre me ha gustado la evolución que luego depara. Es una Malvasía más de tensión que de intensidad aromática, firme, elegante, de aromas a una fruta viva, que deja paso a los recuerdos de flor de manzanilla, hierbas aromáticas, notas de cal y arcilla húmeda. Pasamos a una boca que mantiene la parte aromática de la nariz, sumando la rica y directa acidez del vino, que hace que se prolongue en su recorrido. Fresco y mineral, se le suma la parte sutil de especiados y un fondo de sutiles ahumados. Un vino digno para envejecer con finura.

# Selecciones Vivir el Vino



## *Audentia Reserva 2017* Murviedro DO Valencia

 Tempranillo, Monastrell y Cabernet Sauvignon

El coraje, "audentia" en latín, definía a los habitantes de Valencia durante el periodo de la Reconquista. En Murviedro honran su memoria con esta gama de vinos, que se caracterizan por su estructura y carácter. Su Reserva procede de la selección de las mejores uvas de cada variedad y cuenta con una crianza de un mínimo de un año en barricas nuevas de roble americano y francés. De este vino, apto para vegetarianos y veganos, destacan en nariz sus elegantes aromas a fruta compotada sobre notas balsámicas (vainilla, tabaco, cacao). En boca se muestra amplio, redondo, untuoso y muy largo. Su buena estructura promete una larga vida en botella.

## *Pugnus Reserva* *Bobal 2017* Murviedro DO Utiel-Requena

 Bobal

El carácter de sus gentes y de las tierras valencianas, que se ha visto forjado por las numerosas pugnas que han vivido, queda representado en este "Pugnus", en latín significa lucha, elaborado con la uva local Bobal y que es un homenaje a todos esos valencianos que han luchado por su identidad a lo largo de los siglos. Este reserva, que cuenta con una crianza de al menos un año en barricas de roble francés y americano, es un tinto de gran complejidad aromática con agradables notas de frutas rojas sobre un fondo tostado y balsámico. Denso y aterciopelado, sus taninos son redondos y tiene un largo final de boca.

## *Audentia Syrah 2020* Murviedro DO Valencia

 Syrah

Es el monovarietal de uva Syrah que Murviedro elabora bajo su línea Audentia (coraje en latín), una variedad foránea que se ha adaptado a la perfección al clima mediterráneo valenciano donde, desde hace siglos se cultivan cepas en sus suelos calizo-arcillosos, que en combinación con la constante presencia del sol dan origen a vinos afrutados con muy buena estructura y taninos moderados.

De ello es un estupendo ejemplo este tinto joven, con una maduración en depósitos de inoxidable de al menos 6 meses, que refleja fielmente a su uva, con aromas intensos de frutos rojos, moras y grosellas. En boca es graso, denso, con un buen peso de fruta en boca y muy largo.

93



91



91



*Ceramic Monastrell by  
Pepe Hidalgo 2019*  
Vicente Gandía  
DO Valencia



Monastrell

Con este vino, el proyecto más personal de Pepe Hidalgo (director técnico de la bodega y figura clave de nuestra enología), han querido volver a los orígenes, tanto en la forma de elaborar el vino (está criado en tinaja), como con la uva empleada. El uso de la cerámica se remonta a las antiguas civilizaciones, que utilizaban este material tanto en la crianza como en el transporte. En cuanto a la variedad de uva, el Monastrell nos transporta a 1885, cuando Vicente Gandía comenzaba a comercializar sus primeras barricas de vino con esta uva. Un vino mediterráneo en el que la doble crianza (en tinaja y barricas de roble), hace que se expresen todas las tipicidades de su terroir.

*Clos de Gallur 2019*  
Vicente Gandía  
DO Valencia



Tempranillo, Syrah,

Merlot y Cabernet Sauvignon

Es la primera elaboración de Vicente Gandía con uvas procedentes de la Finca Casa Gallur. Esta finca son 61 ha de "Viticultura Singular" en un entorno privilegiado, la Sierra de los Gavilanes. Este extraordinario enclave natural protege al viñedo de las inclemencias meteorológicas, proporcionando a la zona unas condiciones climáticas inmejorables para el cultivo de la vid. Una edición limitada de 20.000 botellas de un vino con una personalidad única que transmite la pureza de este singular terroir, enclavado en la que es conocida como la "Toscana Valenciana" y que se traduce en un tinto complejo y delicado, con el distintivo de su crianza en roble francés.

*Clos de Lôm  
Garnacha 2020*  
Clos de Lôm  
DO Valencia



Garnacha

Situadas en Fontanars dels Alforins (Valencia), este tinto procede de una selección de sus viñas de Garnacha más viejas, de más de 40 años, a las que miran a través de una viticultura sostenible.

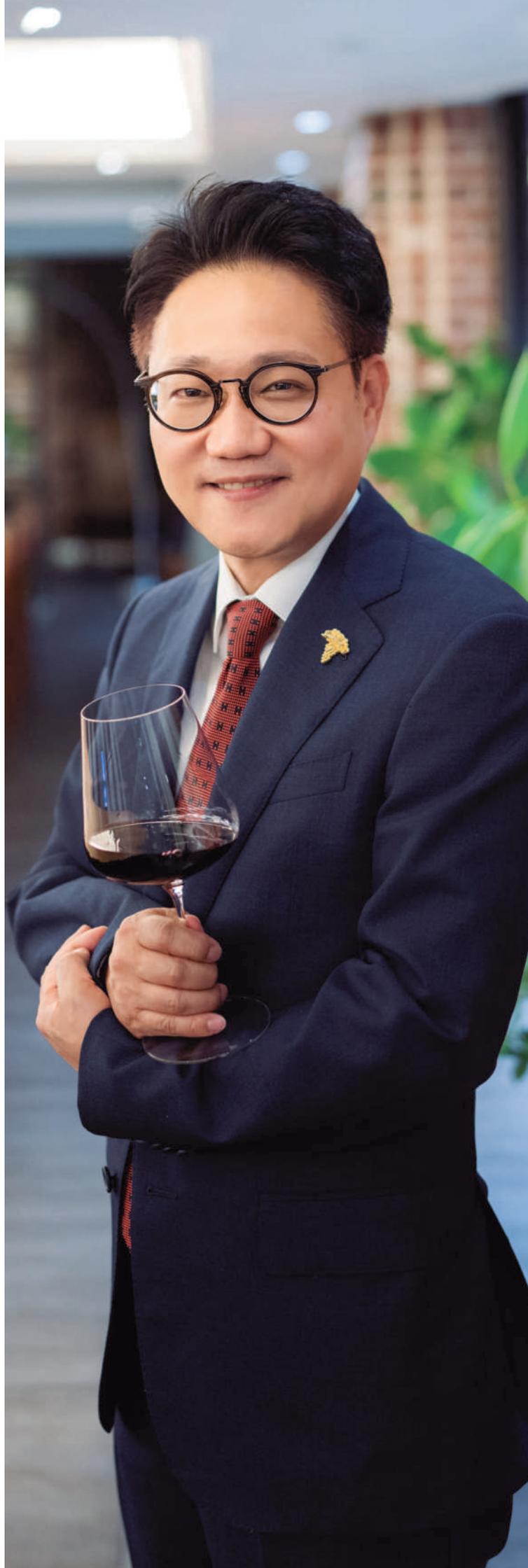
Algunos de sus mejores terruños se encuentran en preciosas terrazas haciendo escalones en la ladera y favoreciendo el drenaje natural del terreno.

Sus suelos son especialmente pobres, ayudando a crear unos vinos muy identitarios, complejos y profundos, como este Garnacha pletórico en sus aromas de frutas negras en nariz y que en boca demuestra raza con una buena estructura, taninos maduros y buena acidez.

# Hongsik Kwon

Presidente de la Asociación  
Coreana de Sumilleres

*"Recientemente se han incrementado las ventas de cava en Corea, porque no es un producto demasiado caro y ofrece buena calidad. En realidad, ¿no es ese el papel de los vinos españoles?"*





A diferencia de lo que sucede en Europa, donde la definición de vino está regulada, en Corea del Sur podemos encontrar que, bajo ese mismo término, también se definen elaboraciones alcohólicas a base de manzanas, melocotones, frambuesas y otras muchas frutas.

Y es que la cultura del vino, tal y como en occidente la conocemos, comenzaba a forjarse hace apenas 20 años. Dos décadas en las que su consumo se está incrementando exponencialmente en un mercado ávido de novedades donde, lamentablemente, los vinos españoles continúan arrastrando la etiqueta de “baratos y de buena calidad”.

Hablamos sobre estos y otros asuntos con Hongsik Kwon, presidente de la Asociación Coreana de Sumilleres.

#### **¿Cuándo y cómo comenzó la relación de Corea del Sur con el vino y su consumo?**

Responder a esta pregunta es un poco complicado, pero intentaré hacer un resumen. Tradicionalmente y durante mucho tiempo, Corea ha elaborado vino a partir de uvas silvestres. Eso es al menos lo que los historiadores afirman cuando vinculan ese hecho con la introducción de los vinos occidentales hace ya 1.000 años a través de la ruta de la seda.

Cuando el arroz era un alimento básico y no había suficiente, estaba mal visto que se empleara para producir alcohol. Por eso, el Gobierno comenzó a recomendar la elaboración de vino a partir de diferentes frutas.

Creo que sería acertado decir que el mercado del vino en Corea comenzó a tomar forma en 1977, coincidiendo con el lanzamiento de MaJuang, la primera marca de vino del país que, para su elaboración, utilizaba uvas importadas de la variedad Riesling.

No obstante, no podemos hablar de una cultura del vino en Corea hasta 2002, año en el que las mejores condiciones económicas propiciaron la aparición de clubs de vino online.

**No mucha gente sabe que Corea del Sur cultiva viñedos y elabora sus propios vinos. ¿Cuál es el perfil del vino surcoreano? ¿Se inspira en algún estilo concreto?**

Como ya he comentado, en Corea se cultivan diferentes tipos de uva desde hace ya 1.000 años. Entre ellas, la *Vitis coignetiae* es la más representativa.

Mi país cuenta con una cultura de “gayangju” (elaboración casera de licores para consumo propio) muy desarrollada. El yakju, el takju y el soju destilado se elaboraban con diferentes ingredientes, aunque el principal es el grano de arroz.

Con estas referencias, es lógico deducir que el vino coreano se elaboraba a base de arroz fermentado, al que se añadían uvas que se sometían posteriormente a una segunda fermentación.

Corea es un país que produce una enorme variedad de frutas ácidas con un alto contenido en azúcares. De este modo, además de uvas, en la elaboración de vino también se emplean manzanas, caquis, moras, melocotones, bayas de omija, albaricokes, cerezas y frambuesas. Todos ellos son considerados vino.

En cualquier caso, los vinos elaborados con frutas distintas a la uva representan alrededor de dos quintas partes del total de vino producido. Una cifra que se sitúa al nivel de otros países de la zona, como China y Japón.

#### **¿Cómo puede ser que una bebida alcohólica elaborada con frutas distintas a la uva sea considerada vino?**

Esto es así porque el sistema de tasas surcoreano no clasifica el vino de uva en una categoría propia, sino que lo incluye en la categoría de licores de frutas, de modo que no existen estadísticas precisas. Las estimaciones dicen que el vino de uva representa entre el 1% y el 2% del total de vinos de frutas.

Creo que es importante recalcar que el primer vino comercializado en el mercado surcoreano fue el de manzana y que no fue hasta la popularización del vino de uva a comienzos del siglo XXI cuando comenzaron a elaborarse con uvas como la Campbell o la Muscat Baily A, especialmente en las regiones de Yeongdong, Muju y Yeongcheon.

A estas variedades poco a poco se están sumando otras internaciona-

## Test del vino...

✓ **Un momento para tomar un vino:** *Cuando estoy triste, feliz, cansado...*

✓ **Una zona de viñedos para perderse:** *Cuando visito cualquiera de ellos, me apetece siempre una copa de vino.*

✓ **Un restaurante para disfrutar de un vino y la gastronomía:** *¡Vamos!*

✓ **Un plato y un vino:** *Pan y queso*

✓ **Un recuerdo con vino:** *La magia de que los recuerdos del vino traigan otros recuerdos.*



les como la Chardonnay, la Cabernet Sauvignon y la Merlot, que se emplean en los coupages.

La mayoría de elaboradores surcoreanos también son pequeños agricultores que producen y venden su vino ellos mismos a través de un sistema que apenas admite negociaciones. Es por eso que el sector del vino surcoreano no puede recibir el calificativo de industria, aunque es verdad que está creciendo rápidamente.

A esto contribuye que los consumidores busquen vinos coreanos de calidad, y ello está provocando que los productores introduzcan cambios para elaborarlos según los estándares de calidad internacionales.

### ¿Cómo lo consumen habitualmente?

Los consumidores coreanos se están iniciando ahora en la cultura del vino. El consumo crece muy rápido cada año y el hábito de disfrutar del vino en diferentes lugares y circunstancias se está forjando ahora, aunque todavía está en pañales.

Hemos podido observar que, tras la Covid-19, la cultura del vino se está extendiendo a pasos agigantados entre las generaciones más jóvenes, especialmente entre las mujeres, y que la importación de vinos diferentes también está creciendo al mismo ritmo. Asimismo, la costumbre de tomar vino con las comidas en casa o durante el tiempo libre tras la jornada laboral también comienza a afianzarse.

Ahora es frecuente empezar las comidas con un vino, sobre todo si se trata de cocinas occidentales, como la italiana o la francesa, aunque es verdad que cada vez más establecimientos especializados en cocina coreana también ofrecen vino. Y no solo eso, la gente se desplaza desde los restaurantes a otros lugares para seguir bebiendo vino.

En 2021, el consumo de vino per cápita fue de 1,86 botellas, según el Análisis de Mercado del Vino de Importación, elaborado por Jesse Jeong.

### ¿Qué buscan los consumidores surcoreanos en un vino?

Bueno, aunque es cierto que los vinos ecológicos y veganos están ga-

nando popularidad, también lo están haciendo los vinos convencionales. Personalmente, pienso que el consumidor coreano se deja llevar por otros aspectos como el etiquetado, la marca, el precio o la región productora, entre otros tantos. Los consumidores comparan cada vez más los precios y se dejan llevar por las reseñas de los expertos, usando para ello aplicaciones como Vivino y WineSearcher.

### ¿Cuál es el precio medio de una botella de vino en los lineales surcoreanos? ¿Cuánto se incrementa en los restaurantes?

El precio medio en los puntos de venta al público oscila entre los 10 y los 15 euros. Si restamos los elevados impuestos que se aplican en Corea del Sur, vendrían a ser como 6 o 10 euros. En los restaurantes, por su parte, el precio varía entre los 50 y los 70 euros. Algunas personas buscan vinos de mayor calidad, pero normalmente los suelen comprar en los puntos de venta al público.

### ¿En qué rango de precios se sitúan los vinos españoles?

Suelen situarse en la media. Creo que, con sus precios razonables, irán ganando en popularidad, al igual que lo están haciendo los vinos franceses e italianos más caros y los chilenos y argentinos de precios moderados.

### En los países occidentales, los nuevos consumidores empiezan normalmente a iniciarse en la cultura enológica con vinos más sencillos, pero en Corea de Sur empiezan con los vinos más complejos. ¿Por qué sucede esto?

Creo que es por el tipo de cultura vitivinícola, que todavía no está madura y se centra en los vinos de mayor calidad.

La gente con posibilidades económicas fue la que principalmente inició esta cultura y ahora son las generaciones más jóvenes las que están sumándose a esa tendencia.

Pese a todo, también es cierto que desde hace algunos años se observa una tendencia al alza en el consumo de vinos más jóvenes.

### **¿Qué papel desempeña el vino español en tu país?**

La verdad es que no hay mucha información sobre los vinos españoles en el mercado surcoreano por lo que, comparados con los franceses, italianos, australianos y chilenos, los consumidores no los conocen mucho.

Sin embargo, con el aumento de las importaciones de vinos de bajo coste procedentes de La Mancha y el sur de España, el número de personas que están conociendo estos vinos está creciendo rápidamente.

Recientemente se han incrementado las ventas de cava en Corea, porque no es un producto demasiado caro y ofrece buena calidad. En realidad, ¿no es ese el papel de los vinos españoles?

### **¿Qué tipo de vinos importa y qué marcas son las más conocidas?**

Según una encuesta realizada durante el verano de 2020 por Wine Intelligence, Corea es el segundo mercado más atractivo para el vino, solo por

detrás de Estados Unidos. Es un país que, pese a preferir los vinos tintos, también importa vinos blancos, espumosos y, más recientemente, también dulces.

Aquí podemos encontrar todas las grandes marcas norteamericanas, italianas y francesas. También muchas más pequeñas, que están ganando popularidad últimamente.

Respecto a los vinos españoles, lo cierto es que no son tan populares. Las más conocidas son, sin duda, Miguel Torres y Marqués de Riscal.

### **¿Qué consejos daría a los productores españoles que quieran exportar sus vinos a Corea del Sur? ¿Cómo pueden competir con otros países?**

Pienso que la marca España debe ser promocionada con más fuerza, así como sus diferentes zonas productoras. Para ello, el Gobierno español debería invertir más.

Es cierto que en años recientes se han celebrado algunos seminarios sobre el vino español, pero creo que

no tantos como los que han celebrado otros países.

También es necesario realizar campañas de marketing a través de redes sociales como YouTube, aunque lo primordial es incrementar el número de contactos que vienen directamente desde las bodegas españolas para encontrarse con los consumidores surcoreanos.

Han pasado ya 20 años desde que comenzara a forjarse la cultura del vino en Corea, un producto que se percibe y reconoce como un nuevo placer en la vida. Sin embargo, es verdad que es mucho más caro que en las regiones productoras de origen, porque los impuestos aplicados a los vinos importados alcanzan el 76%.

Pese a todo, esperamos que en 2022 las importaciones representen más del doble de las registradas en 2020. Corea se está enamorando del vino.

Por su parte, el vino coreano también está mejorando la calidad y, por eso, el número de consumidores nacionales también se está incrementando.



REPORTAJE

Redacción



GRANDES NOMBRES DEL

# Vino

Tras nuestras más relevantes empresas vitivinícolas siempre encontramos grandes profesionales, esos grandes “nombres del vino” que han hecho de sus grupos bodegueros lo que son en la actualidad. Con el afán de poner cara y alma a esos “grandes”, hemos elaborado este reportaje en el que, como suele decirse, no están todos los que son, pero sí son todos los que están. Una selección que quiere servir de representación de las personas que marcan el presente y el futuro del sector. Formados e informados, algunos proceden de estirpes asentadas durante muchas generaciones en este mundo y otros han llegado de una manera más casual. Pero todos ellos pautan el camino a seguir con firmeza. Queda pendiente pues, ese “continuará” en forma de nuevo reportaje, pero sirvan de inmejorable ejemplo y de hoja de ruta de por dónde ha de ir el futuro de nuestras bodegas.



ALMA CARRAOVEJAS



**Pedro Ruiz Aragonese**  
CEO

*En el ámbito académico, tras estudiar psicología, realizó la Formación en Empresa y Finanzas con el Advanced Management Program y el Senior Management Program en el IE (Instituto de Empresa); realizó el curso superior para Consultores de Empresa Familiar, en la Universidad Abat Oliva San Pablo CEU; y el Programa ADECA (Alta Dirección de Empresas de la Cadena Alimentaria) en el Instituto San Telmo de Sevilla. CEO de Alma Carraovejas, además es presidente de Vitartis (Asociación de la Industria Alimentaria de Castilla y León) y vicepresidente de Empresa Familiar Castilla y León. Desempeña al tiempo otros cargos en diferentes instituciones, como miembro del Consejo de Administración de Iberaval; consejero de la APD (Asociación para el Progreso de la Dirección); o miembro del Patronato de la Fundación para la Cultura del Vino. En el ámbito docente, ejerce como director del Máster de Dirección de Bodegas de la Escuela de Negocios de la Cámara de Comercio de Valladolid y colabora en programas de formación y ponencias para el IE. Por otra parte, ostenta diversos cargos en instituciones del sector de la cultura y el vino, como alcaide del Museo del Vino de Peñafiel o asesor sobre Turismo y Gastronomía dentro de la Escuela de Negocios de la Cámara de Comercio de Valladolid.*

Alma Carraovejas aspira a ser reconocida como uno de los referentes españoles en el mundo por la calidad y variedad de sus vinos, además de por su cuidada oferta turístico-gastronómica. Así lo remarca su CEO, Pedro Ruiz, quien desea "crear experiencias inolvidables en torno al vino, apostando por proyectos singulares en busca de un propósito superior con el compromiso de construir un legado único. El reto es poder inspirarnos, cada día, para desarrollar productos y servicios auténticos, apoyándonos en una organización feliz y sostenible consigo misma y con su entorno, buscando la superación constante para conseguir la máxima calidad mediante la innovación, obstinados en preservar la cultura propia de la organización y de las personas que la componen como un patrimonio."

**En continua expansión**

Con la dirección de Pedro Ruiz Aragonese el grupo empresarial ha conseguido convertirse en todo un referente de calidad y expandirse fuera de sus "dominios" habituales. Así, Carraovejas no solo tiene "alma" en Ribera del Duero (con su ya mítico Pago de Carraovejas o su nuevo proyecto Milsetentayseis), si no que, con la compra de Viña Mein, en Ribeiro; Ossian, en Rueda; Marañones, en Madrid; y la más reciente Aivrri, en Rioja, también ha extendido sus alas hacia otras prestigiosas zonas vitivinícolas españolas. A ello se suma su apuesta por el enoturismo de lujo con Ambivium, con una Estrella Michelin desde 2020, restaurante galardonado en numerosas ocasiones por su impresionante carta de vinos. La Cultura del Vino también está muy presente en forma de su Fundación Cultura Líquida, a través de la que han publicado por primera vez de manera íntegra el libro del geógrafo Alain Huetz de Lempes, "Viñedos y Vinos del Noroeste de España", prologado para la ocasión por el Master of Wine Pedro Ballesteros.

**EL GRUPO EN CIFRAS**

- Exportación:** Casi 50 países
- Número de empleados:** Cerca de 200 trabajadores directos
- Facturación anual:** Más de 22 millones de euros

**BODEGAS**

**PAGO DE CARRAOVEJAS**  
FINCA Y BODEGA

- Ribera del Duero
- Pago de Carraovejas, El Anejón y Cuesta de Las Liebres

**VIÑAMEIN EMILIOROJO**

- Ribeiro
- Emilio Rojo, O Gran Meín, O Pequeno Meín, Viña Meín Blanco y Viña Meín Tinto

**OSSIAN**  
VIDES Y VINOS

- VT Castilla y León
- Capitel, Ossian, Quinta Luna, Verdling Dulce y Verdling Trocken

**MILSETENTAYSEIS**  
BODEGAS Y VIÑEDOS

- Ribera del Duero
- Milsetentayseis Tinto y Rosado  
Milsetentayseis La Peña

**AIVRRI**

- Rioja
- No comercializadas aún

**BM**

- Vinos de Madrid
- 30.000 Maravedies, Picarana, El Quiebro y Marañones

# ENATE

ENATE se instala en la DO Somontano en 1991 y desde sus inicios se convirtió en uno de los protagonistas destacados del Somontano de Barbastró. Situada al este de la provincia de Huesca, la bodega ha ayudado a la transformación de esta comarca en un territorio de prestigio, consiguiendo despertar el interés de viticultores enamorados de sus viñas, de su tierra, de su gente y de su maravilloso paisaje.

Así se inicia este ambicioso proyecto empresarial, que vinifica su primera añada en 1992, al tiempo que se construyen sus modernas instalaciones, en las que conviven diseño y tecnología y cuya primera fase fue inaugurada en 1993.

ENATE recibe el nombre de un pueblecito del Somontano, levantado a orillas del río Cinca, en cuyo valle se encuentra una de las mayores plantaciones de sus viñedos, rindiendo así homenaje a la tierra y a su materia prima.

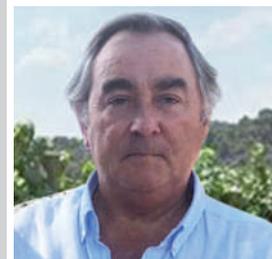
Junto a ello, hay que destacar en ENATE su interés por el arte, sello que ha dado identidad a la bodega desde sus inicios. Así, un número cada vez mayor de pintores españoles de prestigio internacional han unido sus creaciones a este proyecto. Nombres como Chillida, Saura, Broto, Beulas, Mira, Tàpies, etc., firman los cuadros que servirán de base para el diseño de las etiquetas de sus vinos. De igual modo que resulta impensable una bodega sin vino, en ENATE apuestan por el arte como esencia de su identidad. Diseño a pie de viña, para ceder el protagonismo a la expresión varietal, con el equilibrio y la elegancia como denominador común de todas sus referencias.

Además, en sus instalaciones realizan exposiciones itinerantes de sus fondos. Mecenas de las artes, conceden una beca anual de pintura y han puesto en marcha la primera aceleradora de arte de Aragón, A3RTE.

## Más allá de ENATE

En 1999 comienzan su aventura en Madrid, más concretamente en la vertiente madrileña de la sierra de Gredos, aunque hasta 2007 no se incorpora a la propiedad. La bodega, Las Moradas de San Martín, pertenece a la DO Vinos de Madrid y desde sus inicios, hace más de 20 años, mantiene al frente a su enóloga, Isabel Galindo, cuya filosofía de recuperación de los viñedos centenarios de Garnacha Tinta y Albillo Real, bajo una viticultura y bodega ecológica, ha dado excelentes frutos, contando desde la añada 2017 con la certificación de Ecológico. Ubicada en "Pago de los Castillejos", en el municipio de San Martín de Valdeiglesias (Madrid), sus viñedos han sido cultivados desde el siglo XII. "Las Moradas" es el título del último libro de Santa Teresa y el homenaje de ENATE al vino de esta zona, citado por los más importantes escritores en el Siglo de Oro español.

LAUS, adscrita a la DO Somontano, se incorpora al grupo en 2016. Aunque ya existía desde 2002, es entonces cuando se produce un cambio de imagen y de filosofía en la bodega, con la naturaleza como eje, para representar fielmente su zona. Por ello, sus etiquetas, con ilustraciones de diferentes flores, acercan al consumidor el viñedo, el entorno y la naturaleza que rodea a la bodega. Su logotipo simboliza la tierra en la simbología yí-king y representa el suelo sobre el que se asienta su viñedo. LAUS significa en latín: "elogio, alabanza, consideración".



**Luis Nozaleda Arenas**  
Director general

*Nacido en Ciudad de México el 2 de mayo de 1955 y licenciado en Ciencias Empresariales por la Universidad Autónoma de Madrid. Luis Nozaleda cuenta con una larga experiencia en Dirección de Empresas, destacando entre sus aptitudes su gran capacidad para la ejecución de diferentes funciones dentro del organigrama de la compañía.*

*En ENATE realiza las actividades propias de la dirección general, como son: planificar estrategias, organizar los recursos, liderar al capital humano, controlar y reorganizar los procesos o desarrollar y realizar el seguimiento de los proyectos activos en ENATE.*

*Muy vinculada al arte, la familia Nozaleda, con Luis a la cabeza, comenzó en 1992 una impecable colección de arte contemporáneo, que suma ya más de 100 obras de pintores que se exhiben permanentemente en la Sala de Exposiciones de la bodega. Esta colección privada es una de las pinacotecas más importantes de España de Arte Contemporáneo, única por su relación directa con el vino.*

## BODEGAS

### ENATE



Somontano



Enate Chardonnay 234, Enate Rosado, Enate Chardonnay Fermentado en Barrica, Enate Merlot-Merlot...

### LAS MORADAS DE SAN MARTÍN



Vinos de Madrid



Albillo Real Eco, Inicio Eco, Libro 11. Las Luces, Libro 10. Las Luces, Senda y La Sabina.

### LAUS



Somontano



Laus Chardonnay, Laus Rosado, Laus Tinto Joven, Laus Tinto Barrica, Laus Tinto Crianza y Laus Tinto Reserva.

## EL GRUPO EN CIFRAS



Número de referencias: 27



Exportación: 25% de la producción total a 31 países



Número de empleados: 99 trabajadores directos



Facturación anual: 2,5 millones de euros

# CODORNÍU

1551-1872  
Sant Sadurní d'Noya



**Sergio Fuster**  
CEO

Desde septiembre de 2020 es el consejero delegado de Raventós Codorníu.

Su anterior experiencia profesional fue como director de Marketing Global en The Kellogg Company, puesto al que llegó tras una larga trayectoria en Danone, donde demostró su habilidad para adaptarse a los cambios del consumidor. En Codorníu lidera la dirección del grupo y es el responsable mundial de la compañía bodeguera más antigua de España, con firmas como Raimat, Codorníu, Legaris, Bodegas Bilbaínas, Parxet, Tionio, Septima, Abadía de Poblet, Scala Dei, Raventós de Alella, Portal de Montsant y Mont-Ferrant, entre otras. En 2012 fue galardonado como mejor ejecutivo de marketing español por Seeliger & Conde (firma líder de cazatalentos en España) y en 2016 llegó al "Top 100 de futuros líderes de España" publicado por Choiseul Institute (ONG que promueve el crecimiento económico en Europa). Fuster se define como un "apasionado por crear y construir negocios rentables a través de la innovación y la construcción de marca, siempre buscando desafiar el status quo".

Su historia se remonta a 1551, cuando comienza la andadura de la que es la empresa bodeguera más antigua de España y una de las más antiguas del mundo. En 1872, Josep Raventós elabora la primera botella de espumoso, convirtiéndose así en el pionero del cava en España. Su hijo Manuel Raventós construye su bodega, conocida como la Catedral del Cava, obra del arquitecto modernista Josep Puig i Cadafalch y catalogada Conjunto Histórico Artístico Nacional. Actualmente es una de las 50 empresas bodegueras más admiradas del mundo.

## BODEGAS

**CODORNÍU**  
1551-1872  
Sant Sadurní d'Noya

Cava  
Codorníu Clásico, Anna de Codorníu, Ars Collecta, Jaume de Codorníu, Non Plus Ultra, Gran Plus Ultra...

**BODEGAS BILBAÍNAS**

Rioja  
Viña Pomal, Eterra, La Vicalanda, Lumen, Royal Carlton...

**ABADIA=POBLET**

Conca de Barberá  
Abadía de Poblet, La Font Voltada, Intramurs de Poblet, El Tossal de la Salut...

**PARXET**  
Desde 1888

Cava  
Parxet Brut, Parxet Brut Nature, Parxet Gran Reserva M.C., Parxet Cuvee 21 Ecológico, Parxet 1920...

**CAN MATONS**  
VINS FINS D'ALELLA

Alella  
Can Matons Pansa Blanca, Can Matons Santa María de Martorelles, Can Matons Sant Fost de Campsentelles...

**PORTAL del MONTSANT**

Montsant  
Brunus, Bluberry, Santbru, Santes...

**SCALA DEI**

Priorat  
Scala Dei Casa de la Procura 2018, El Tribut de Scala Dei, Scala Dei Prior, Scala Dei Cartoixa...

**TITIANA**

Cava  
Titiana Montalegre, Titiana Brut Nature Vintage, Titiana Pansa Blanca, Titiana Brut Rosé Pinot Noir...

**RAVENTÓS D ALELLA**

Alella  
Raventós de Alella Pansa Blanca, Raventós de Alella Blanc Allier, Raventós de Alella Galáctica...

**MONT-FERRANT**

Cava  
Mont-Ferrant Tradició Brut, Mont-Ferrant l'Americano Organic, Mont-Ferrant Brut Reserva Ecológico...

## EL GRUPO EN CIFRAS

- Número de referencias:** Más de 1.000
- Exportación:** 50% de la producción total, principalmente a EE.UU., Reino Unido, Bélgica y Japón
- Número de empleados:** Más de 600
- Facturación anual:** Más de 200 millones de euros

**BACH**

Cava  
Bach Extrísimo Brut, Bach Extrísimo Brut Nature, Gran Bach Brut.....

Arraigada en la tradición vitícola del Penedès desde el siglo XVI, la Familia Torres fundó su bodega en Vilafranca del Penedès en 1870, hace más de 150 años. Hoy, la quinta generación se ha centrado en la elaboración de vinos de viñedos singulares y fincas históricas, la recuperación de variedades ancestrales y la viticultura regenerativa para adaptarse al cambio climático.

En este sentido, en 2008, creó el programa ambiental Torres & Earth. Es cofundadora de International Wineries for Climate Action, que impulsa la descarbonización del sector; y de la Asociación de Viticultura Regenerativa, que promueve un cambio de paradigma en los viñedos para convertirlos en grandes sumideros de carbono.

Presente históricamente en el Penedès, Conca de Barberà, Priorat y Costers del Segre, cuenta también con viñedos y bodegas en las principales zonas vinícolas españolas –Rioja, Ribera del Duero, Rueda y Rías Baixas–, así como en Chile y California. Además es miembro de las Primum Familiae Vini, asociación que integra doce de las familias centenarias elaboradoras de vino más prestigiosas de Europa.



**Miguel A. Torres**

Presidente

*Miembro de la cuarta generación de esta compañía vitivinícola fundada hace más de 150 años, es enólogo de formación y se incorporó al negocio familiar en 1962. Contribuyó a modernizar el sector del vino español con la introducción de técnicas vinícolas como la fermentación en frío, el cultivo de variedades internacionales y la elaboración de vinos de alta gama como Mas La Plana. En 1979 puso en marcha una bodega en Chile y, a principios de los 80, inició la recuperación de variedades ancestrales catalanas, un proyecto hoy impulsado por sus hijos. En 1992, cuando su padre falleció, asumió la presidencia de la bodega. Su compromiso con la ecología y su preocupación por el cambio climático le llevaron a crear, en 2008, el programa ambiental Torres & Earth y recientemente ha cofundado, junto a Jackson Family Wines, la International Wineries for Climate Action.*

*Es autor de varios libros sobre viticultura, entre ellos "Viñas y vinos" y "Vino español: un incierto futuro". Entre los reconocimientos que ha recibido destacan la Orden "Bernardo O'Higgins", por su contribución al desarrollo vitivinícola de Chile; Man of the Year 2002, otorgado por Decanter; o la Placa de Oro de la Orden Civil del Mérito Agrario, Pesquero y Alimentario, concedida por el Consejo de Ministros español en 2013.*

## BODEGAS

<p><b>FAMILIA TORRES</b> Desde 1870</p> <p> Penedès, Priorat y Costers del Segre</p> <p> Mas La Plana, Milmanda, Grans Muralles, Reserva Real, Mas de la Rosa, Clos Ancestral, Fransola...</p>	<p><b>VARDON KENNETT</b> Desde 1962</p> <p> Santa Margarida de Agulladóç</p> <p> Cuvée Splendor y Cuvée Rosé de Mar</p>
<p><b>PAGO DEL CIELO</b> PROPIEDAD DE LA FAMILIA TORRES</p> <p> Ribera del Duero y Rueda</p> <p> Celeste Crianza, Celeste Reserva, Celeste Roble y Celeste Verdejo</p>	<p><b>SINCE 1963 JEANLEON</b> VINIFICATION SINCE 1963</p> <p> Penedès</p> <p> Vinya La Scala Cabernet Sauvignon Gran Reserva, Vinya Le Havre Cabernet Sauvignon Reserva...</p>
<p><b>LA CARBONERA</b></p> <p> Rioja</p> <p> Las Pisadas</p>	<p><b>MIGUEL TORRES Chile</b></p> <p> Chile</p> <p> Escaleras de Empedrado, Manso de Velasco, Cordillera de los Andes, Millapoa, Miguel Torres Gran Reserva...</p>
<p><b>Pazo TORRE PENELAS</b></p> <p> Rías Baixas</p> <p> Granito y Pazo das Bruxas</p>	<p><b>MARIMAR ESTATE</b> VINEYARDS &amp; WINERY</p> <p> Russian River/Green Valley (Sonoma, California)</p> <p> Rosaleda Rosé of Pinot Noir, Albariño, Acero Chardonnay La Masía Pinot Noir...</p>

## EL GRUPO EN CIFRAS

- Número de referencias:** Más de 70
- Exportación:** Más de 100 países
- Número de empleados:** Más de 1.100 trabajadores directos
- Facturación anual:** 257 millones de euros



Esta empresa familiar, con Félix Solís al frente, comenzó su andadura en la década de 1950, aunque la actual bodega de Valdepeñas data de 1975.

Dedicada a la logística, servicios comunes y comercialización de los vinos elaborados por sus bodegas, es la única marca española del sector situada entre las diez primeras del mundo y actualmente tiene presencia en más de 115 países y cuenta con filiales en tres continentes: Europa, América y Asia.

Ya en su tercera generación, la familia sigue conjugando tradición y modernidad y ha convertido su sede en Valdepeñas en una de las bodegas más grandes y con el equipamiento más moderno del mundo.

Además, es la bodega familiar española que más uva recolecta: 7,5 millones de kilos al día, con una capacidad de vinificación de 175 millones de kilos de uva.

Se encuentra presente en seis de las principales regiones productoras de vino de España, con especial relevancia en las principales denominaciones de origen de Castilla-La Mancha: Valdepeñas y La Mancha, pero también cuenta con sus bodegas Pagos del Rey, en Rioja; Ribera del Duero, Rueda y Toro. En esta última DO ha creado un Museo del Vino, donde ofrece diversas experiencias enoturísticas.

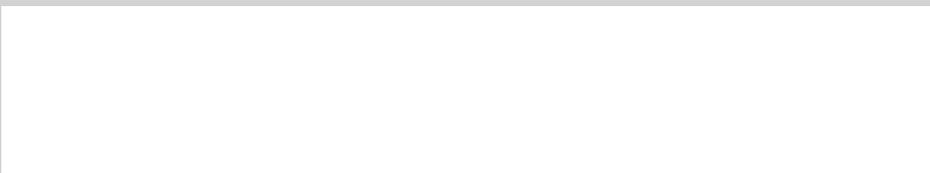
Fieles a su filosofía de ofrecer "vinos de calidad a buen precio y un buen servicio a nuestros clientes globales, con un porfolio de productos organizado por canales de venta", sus marcas Viña Albali y Los Molinos son líderes en todos los rankings de ventas.

Sus vinos Caliza y Viña San Juan han sido premiados con diversas medallas de oro y plata en prestigiosos concursos internacionales.

**Futuro**

En una apuesta clara por los vinos de crianza, acaban de inaugurar oficialmente el almacén de barricas para vinos tranquilos más grande del mundo.

Situado en su complejo de Valdepeñas, cuenta con capacidad para 130.000 barricas, y es una planta totalmente automatizada, desde el momento en el que llega la barrica -con un tren de lavado que permite lavar 90 barricas a la hora- hasta el transporte y ordenación de entorno a 1.000 barricas al día. Este macroalmacén de 18 plantas está dedicado en exclusiva al vino embotellado con DO Valdepeñas.



*Felix Solis*

 La Mancha y Valdepeñas

 **Alimentación:** Viña Albali, Los Molinos, Mucho Más y Peñasol  
**Horeca:** Casa Albali



 Ribera del Duero, Rioja, Rueda y Toro

**Alimentación:** Blume, Altos de Tamarón, Castillo de Albai y Bajoz  
**Horeca:** Analivia, Condado de Oriza, Arnegui, Pulpo y Sentero

**MÁS INICIATIVAS**

Planta embotelladora en China

Actualmente construyendo una bodega en Valle de Cachapoal (Chile), con una capacidad de 20 millones de litros y una inversión de 25 millones de dólares.

 Desarrollo comercial de 4 nuevas marcas: Casa Solís, La Piqueta, Pico Andino y Cerro Nevado

Desde que se fundara en 1890, esta empresa familiar ha ido creciendo y diversificando sus productos, estando presente, tras más de 130 años de historia, en múltiples formatos y segmentos bien diferenciados.

Por un lado, vinos de calidad en diez denominaciones de origen y, por otro lado, con la marca Don Simón, abarca una amplia gama de productos, ocupando en cada uno de ellos la primera o segunda posición en el mercado de la alimentación.

Y es que desde 1997 han ido adquiriendo bodegas en diferentes zonas vitivinícolas españolas, como Jaime Serra en la DO Cava, con la que comenzaron el proyecto Vinos de Familia García Carrión. Tras ella, en el 2000, comienzan la construcción de la bodega de la familia en Haza, Viña Arnáiz, en la Denominación de Origen Ribera del Duero, marca que también se extiende hacia otras dos denominaciones castellanoleonesas : DO Rueda y DO Toro.

En el año 2001 se escogió Daimiel como centro logístico estratégico para la elaboración de vinos en Castilla-La Mancha, en una apuesta firme por la comunidad autónoma donde se encuentra el mayor viñedo del mundo.

En 2006, García Carrión adquiere su bodega en la Denominación de Origen Valdepeñas, Los Llanos, una de las bodegas más antiguas y con mayor tradición de Valdepeñas.

En 2016, la familia adquiere otra bodega histórica en La Rioja: Marques de Carrión (Haro). Con la marca Pata Negra, la empresa familiar lleva a cabo el que fue uno de los movimientos más revolucionarios del mundo del vino español: utilizar una única marca para agrupar distintas denominaciones de origen, con el objetivo de impulsar las ventas internacionales bajo un sello único y competitivo en el mercado mundial.



**José García-Carrión**

Presidente

*José García-Carrión empezó a trabajar en el negocio familiar con 19 años. Con una firme vocación de comercialización, comenzó a crear una red de distribuidores, al mismo tiempo que aumentaba la demanda de sus productos por toda España.*

*Uno de sus mayores éxitos llega a principios de los años ochenta, cuando apuesta por vender vino en un envase no retornable. Así, se decantó por el envase brik para dar salida a su vino Don Simón, aprovechando un formato económico y de poco peso, lo que hizo posible conseguir unos costes unitarios bajos. Esta estrategia permitió a los consumidores poder adquirir un vino de calidad a un precio accesible, con un envase a fondo perdido.*

*Desde entonces y con José García-Carrión al frente, no han dejado de crecer, tanto en el mundo del vino de mesa como en el del vino con denominación de origen, disponiendo de diferentes bodegas a lo largo y ancho de nuestra geografía, destinadas a todo tipo de perfiles de consumidores, siempre con visión de futuro y apostando por la mejor calidad de los productos, desde sus internacionales Pata Negra hasta sus cavas Jaime Serra, los Señorío de los Llanos de Valdepeñas o los Viña Arnáiz de Ribera del Duero.*

## BODEGAS

### BODEGAS 1890



Jumilla



Mayoral y Pata Negra Jumilla

### Marqués de Carrión



Rioja



Marqués de Carrión Crianza, Marqués de Carrión Reserva, Pata Negra Rioja...

### JAUME SERRA



Cava



Jaume Serra Cava Brut, Jaume Serra Cava Gran Reserva, Jaume Serra Cava Brut Nature Vintage...

### Señorío de los Llanos



Valdepeñas



Señorío de los Llanos Reserva, Señorío de los Llanos Crianza, Señorío de los Llanos Tempranillo...

### VIÑA ARNAÍZ



Ribera del Duero



Viña Arnáiz Gran Reserva, Viña Arnáiz reserva, Viña Arnáiz Crianza, Viña Arnáiz Roble...

### GARCIA CARRION



La Mancha y VT Castilla



Pata Negra La Mancha, Ópera Prima, Don Luciano...

## EL GRUPO EN CIFRAS



**Número de referencias:** 120 vinos



**Producción anual:** 188 millones de botellas



**Exportación:** 50% de la producción a más de 150 países



**Número de empleados:** 1.200 trabajadores directos y 1.460 indirectos



**Facturación anual:** 1.050 millones de euros



**Carlos Moro González**

Presidente y fundador  
*Apasionado de la viña y de la tierra, Carlos Moro es el fundador y presidente de Bodegas Familiares Matarromera, con presencia en seis denominaciones de origen a través de sus diez bodegas. Sus antecedentes familiares siempre han estado vinculados a la viña y el vino desde hace cientos de años.*  
*Nacido en Valladolid en la añada del 53, este ingeniero agrónomo es, ante todo, un enamorado del vino español.*

*Cursó estudios en Enología y Viticultura en la Universidad Politécnica de Madrid, y es diplomado en Economía de PYME por la Universidad Complutense de Madrid; y en Economía de Empresa, por la Universidad Politécnica de Madrid, además de contar con un máster en Tecnologías de la Información y las Comunicaciones.*

*Pertenece al cuerpo superior de Administradores Civiles del Estado (1983) y al cuerpo superior de Sistemas y Tecnologías de la Información (1992). En el año 2011 creó la Fundación Carlos Moro de Matarromera, dedicada al cuidado de las personas y comprometida con los colectivos más desfavorecidos.*

Carlos Moro funda Matarromera en 1988, en Valbuena de Duero, en pleno corazón de la Ribera del Duero. Tras Matarromera, fue creando otras bodegas y además, fue pionero en la apuesta por los vinos sin alcohol. En 2014 constituye Bodega Carlos Moro en San Vicente de la Sonsierra (DOCa Rioja), y en 2019 aterriza en DO Ribeiro con Casar de Vide, a la que ha seguido recientemente Sanclodio. En octubre de 2021 presentó "Esencia Matarromera", proyecto basado en la tecnología, sostenibilidad e historia y que define su camino a seguir.

**EL GRUPO EN CIFRAS**

- Producción media anual:** de 4,7 millones de botellas
- Exportación:** 20% de la producción total a más de 70 países
- Número de empleados:** 134 trabajadores directos
- Facturación anual:** 27,5 millones de euros

**BODEGAS**

 MATARROMERA  Ribera del Duero  Matarromera, Matarromera Prestigio, Matarromera Pago de las Solanas, Melior.	 Cyan  Toro  Cyan, Cyan Pago de la Calera, Cyan Prestigio...
 RENTO  Ribera del Duero  Rento	 VALDELOSFRAILES  Cigales  CM, CM Prestigio...
 EMINA  Ribera del Duero  Emina Pasión, Emina Emoción...	 BODEGA CARLOS MORO  Rioja  Flor de Morca, Golía y Morca
 EMINA  Rueda  Emina	 CASAR DE VIDE  Ribeiro  Casar de Vide Treixadura y Casar de Vide sobre Lías

**MÁS INICIATIVAS**

- Primera bodega del mundo en crear una bebida a base de vino con 0% alcohol y 0 calorías (WIN)
- Creación en 2011 de la Fundación Carlos Moro de Matarromera, dedicada al cuidado de los colectivos más desfavorecidos
- Su apuesta por el I+D+i ha conseguido 13 patentes a nivel mundial

sanclodio  
  
 Ribeiro  
  
 Sanclodio

La historia se inicia en 1916 cuando Juan Gil Jiménez, de oficio picapedrero, decide cultivar vides para vender vino a granel en plena Guerra Mundial y abrir su primera bodega: Bodegas Juan Gil. Su hijo, Juan Gil Guerrero, y luego su nieto, Juan Gil González, la mejoran y consolidan, convirtiéndola en un referente en la zona. En 1977, tras la muerte de Juan Gil González, Rosario Vera, su viuda, trasmite esta pasión por el vino a sus nueve hijos, quienes asumen en 2002 el rumbo de la bodega y comienzan con la expansión del grupo Gil.



## BODEGAS

  <p><b>Jumilla</b> Juan Gil Etiqueta Plata, Juan Gil Etiqueta Amarilla, Juan Gil Etiqueta Azul, Honoro Vera Monastrell...</p>	  <p><b>Calatayud</b> Atteca, Atteca Armas y Honoro Vera Garnacha</p>
  <p><b>Jumilla</b> El Nido y Clío</p>	  <p><b>Rías Baixas</b> O Fillo da Condesa, Lagar da Condesa y Kentia</p>
  <p><b>Almansa</b> La Atalaya, Laya y Alaya Tierra</p>	  <p><b>Campo de Borja</b> Flor de Morca, Golía y Morca</p>
  <p><b>Rueda</b> Shaya, Shaya Habis, Vidilla, Arindo y Honoro Vera Blanco</p>	  <p><b>Priorat</b> Blue Gray y Clar del Bosc</p>
  <p><b>Castilla y León</b> Tridente Tempranillo, Tridente Malvasía Centenaria, Gota de Arena, Entresuelos y Rejón</p>	  <p><b>Rioja</b> Rosario Vera, Amona y Honoro Vera Rioja</p>

### Miguel Gil Vera y Ángel Gil Vera

Co-propietarios

*Miguel y Ángel Gil Vera son los artífices del grupo bodeguero Viñas Familia Gil. Cuarta generación de una familia vitivinicultora, entre los dos hermanos han diseñado y llevado a cabo el crecimiento y la consolidación del grupo a lo largo de los últimos veinte años y continúan proyectando el futuro de esta gran empresa familiar.*

*Miguel, ingeniero aeronáutico, dejó su puesto de directivo en CASA (actual Airbus), para llevar la dirección industrial de García Carrión; después creó Finca Luzón y, en 2002, retomó el sueño familiar de Familia Gil, en una apuesta por Jumilla que le llevó a ser presidente de la DO durante 8 años.*

*Ángel es el pequeño de los nueve hermanos Gil, estudió Empresariales y, tras su paso por García Carrión (director comercial) y Finca Luzón (gerente), desembarca en 2002 en el proyecto familiar, encargándose del área financiera del grupo. Miguel y Ángel están muy unidos y tienen claras sus prioridades: la familia como pilar fundamental y el vino, que es su gran pasión.*

## EL GRUPO EN CIFRAS

-  **Producción media anual:** 10 millones de botellas
-  **Exportación:** 70% de la producción total a 56 países
-  **Número de empleados:** 230 trabajadores directos
-  **Facturación anual:** 40 millones de euros



**Guillermo de Aranzábal**  
Presidente

*Los Aranzábal han estado vinculados familiarmente a la bodega casi desde su fundación en 1890. Guillermo es la quinta generación en la gestión de La Rioja Alta, S.A., en la que entró en 1987, siendo nombrado presidente en 2005. Abogado economista por la Universidad de Deusto y diplomado en Derecho Internacional, obtuvo un Master in Business Administration por la Universidad de Miami con máximos honores. Además, es miembro del Comité de Dirección de la Gran Orden de Caballeros del Vino de Inglaterra y es vicepresidente de la Academia Vasca de Gastronomía. Por otro lado, es fundador y presidente tanto de la Fundación para la Cultura del Vino como de la Asociación del Barrio de la Estación, además de vicepresidente y fundador de la Asociación de Bodegas por la Calidad de Rioja. Un apasionado del vino y un incornformista: "Nuestro incornformismo nos hace mejorar constantemente. Hoy producimos el 100% de la uva que necesitamos, fabricamos nuestras propias barricas... Todas nuestras actividades están verticalmente integradas y reinvertimos la gran mayoría de nuestros beneficios en mejoras de instalaciones, adquisición de viñedos, innovación, etc. Destacaría nuestra visión empresarial a largo plazo y nuestra conciencia medioambiental y social".*

Cinco familias apasionadas por la elaboración y crianza de vinos de alta calidad fundaron en 1890 La Rioja Alta, en el Barrio de la Estación de Haro, iniciando de este modo una apasionante aventura bodeguera. Así, el siglo XIX fue testigo de Saturnina García como su primera presidenta, del francés Albert Vigier como su primer enólogo, y del nacimiento de su primer vino, Reserva 1890, el antecesor del actual Gran Reserva 890, con el que consiguieron sus primeros premios internacionales.

Durante el siglo XX crecieron a todos los niveles (viñedos, bodega, nuevos vinos, redes comerciales...), siendo las décadas de los setenta y ochenta las del gran desarrollo del grupo, iniciando sus proyectos en la DO Rías Baixas (Lagar de Cervera), en La Rioja Alavesa (Torre de Oña) y en la DO Ribera del Duero (Áster). En este siglo XXI siguen mirando al futuro, respetando su historia y filosofía, consiguiendo en 2022 el cuarto puesto en el prestigioso ranking de las bodegas más admiradas del mundo según Drinks International.

Uno de los proyectos en los que más ilusión han puesto es en el de los "Viñedos Artesanales" de Torre de Oña, su bodega boutique riojana, para el que han buscado, localizado y adquirido viñedos muy viejos en vaso -algunos centenarios- en parcelas diminutas, situadas en lugares recónditos de Rioja Alavesa, lo que les va a permitir explorar una nueva senda. Para ello, están construyendo una pequeña nave en Torre de Oña para unas elaboraciones muy selectivas de estos vinos tan especiales.

**Futuro**

A pesar de sus casi dos siglos de historia, están más activos que nunca, llenos de proyectos de futuro que les apasionan. "El principal, trabajar a diario para continuar incrementando la calidad de todos nuestros vinos así como el reconocimiento internacional y el prestigio de nuestras marcas. Y eso supone seguir creciendo, mejorando e invirtiendo en todos los ámbitos: viñedo, bodega, enología, comercialización, investigación, marketing, enoturismo, sostenibilidad y medio ambiente, cultura empresarial..."

**EL GRUPO EN CIFRAS**

-  **Número de referencias:** 14
-  **Exportación:** 60% de la producción total a más de 70 países
-  **Número de empleados:** 260 trabajadores directos
-  **Facturación anual:** 45 millones de euros

**BODEGAS**

 <p><b>Rioja</b> Gran Reserva 890, Gran Reserva 904, Viña Arana Gran Reserva, Viña Ardanza y Viña Alberdi</p>	 <p><b>Ribera del Duero</b> Áster y Áster Finca El Otero</p>
 <p><b>Rioja</b> Finca Martelo, Torre de Oña, Finca San Martín...</p>	 <p><b>Rías Baixas</b> Lagar de Cervera, Pazo de Seoane Rosal...</p>

**MÁS INICIATIVAS**

 Viña Ardanza Solidario es su programa filantrópico con el que, desde 2007, donan los beneficios de este vino a diversas causas. En este 2022, los 170.000 euros recaudados irán a Cultivalia Senegal, Egoaizia, Fundación FRS, Manos Unidas y Medicus Mundi.

Su origen comienza con la historia de un emprendedor, Manuel María González, quien, asesorado por su tío, José María Ángel y Vargas, el famoso Tío Pepe, se embarcó en una aventura que hoy cumple 187 años. Casi dos siglos en los que esta compañía familiar ha pasado de ser un referente en la elaboración de vinos y brandies de Jerez, a convertirse en una de las grandes bodegas familiares del panorama vitivinícola español, contando con 14 bodegas en las principales regiones vitivinícolas de España y dos fuera (México y Chile).



**Mauricio González-Gordon**

Presidente y 5ª generación

*Nacido hace 61 años en Jerez de la Frontera, es licenciado en Ciencias Económicas por la Universidad Autónoma de Madrid; Máster en Business Administration, por Claremont Graduate School, en California; y en Dirección de Empresas Agroalimentarias por el Instituto San Telmo. Es miembro de la quinta generación y tataranieto del fundador de González Byass, Manuel María González Ángel.*

*Tras trabajar en General Motors y AT&T Microelectrónica, fue reclamado para atender y modernizar la bodega familiar.*

*En 1989 comenzó a trabajar en las oficinas de la empresa, en Reino Unido, y desde entonces es responsable de distintas áreas de negocio en la firma jerezana.*

*Desde 2006 es presidente de González Byass, compaginando estas funciones con, por ejemplo, la presidencia del Comité Europeo de Empresas del Vino CEEV (desde 2022), con labores de cooperación como la vicepresidencia de Cruz Roja Jerez, o diplomáticas como su papel de vicecónsul de Dinamarca en Jerez.*

## BODEGAS

  
**TIO PEPE**

 Jerez

 Tío Pepe, Viña AB, Del Duque, Apóstoles, Matusalem, Noé, Tío Pepe Una Palma, Tío Pepe Dos Palmas...

  
**Dominio Fournier**  
Desde 1910

 Ribera del Duero

 Dominio Fournier Crianza y Dominio Fournier Reserva...

  
**Beronia**

 Rioja

 Beronia Gran Reserva, Beronia Reserva, Beronia Crianza, Beronia Ecológico, Beronia Selección 198 Barricas...

  
**Beronia**

 Rueda

 Beronia Verdejo

**VIÑAS DEL VERO**

 Somontano

 Gran Vos, Clarión, Viñas del Vero Gewürztraminer, Viñas del Vero Macabeo Chardonnay...

  
**PAZOS DE LUSCO**  
ABECA

 Rías Baixas

 Lusco, Pazo Piñeiro.

**BLECUA**

 Somontano

 Blecua

  
**FINCA CONSTANCIA**

 Vino de la Tierra de Castilla

 Finca Constanza Selección, Finca Constanza Parcela 52, Finca Constanza Parcela 23...

**SECASTILLA**

 Somontano

 La Miranda Secastilla Garnacha Blanca, la Miranda Secastilla Garnacha, Secastilla Garnacha...

  
**FINCA MONCLOA**

 Vino de la Tierra de Cádiz

 Finca Moncloa, Finca Moncloa Colección Barricas, Finca Moncloa Tintilla de Rota...

  
**VILARNAU**  
BARCELONA

 Cava y Penedès

 Albert de Vilarnau Chardonnay Pinot Noir, Albert de Vilarnau Fermentado en Castaño...

**EL GRUPO EN CIFRAS**

 **Número de referencias:** 181 vinos y licores

 **Exportación:** 73% de la producción total

 **Número de empleados:** 881 trabajadores directos

 **Facturación anual:** 269 millones de euros en 2021



**Rodolfo Bastida Caro**  
Director General

*Director Técnico de Bodegas Ramón Bilbao, descendiente de una larga familia de viticultores, cuyos orígenes siempre han estado vinculados al mundo del vino.*

*Ingeniero Técnico Agrícola, y Máster en Viticultura y Enología, trabajó durante varios años en diversos centros de investigación y en otras bodegas riojanas, hasta que en 1999 se incorporó a Bodegas Ramón Bilbao coincidiendo con su adquisición por parte de la empresa familiar Zamora Company.*

*Desde entonces, Rodolfo Bastida ha sido el encargado de pilotar la transformación enológica y empresarial que ha tenido esta bodega en los últimos 20 años, convertida hoy en una referencia imprescindible del panorama vitivinícola español.*

*Zamora Company abarca, no solo a Ramón Bilbao en la DO Ca Rioja, sino también a la DO Rueda, a la DO Rías Baixas (Mar de Frades) y a la DO Ribera del Duero (Cruz de Alba).*

*El último e ilusionante proyecto vitivinícola de la compañía es Lalomba, una nueva bodega que nace en el espectacular paraje de Monte Yerga (Rioja Oriental), y que promete revolucionar la escena riojana en los próximos años.*

*En todas ellas Rodolfo Bastida actúa como director general y director técnico, en coordinación con los enólogos de cada una de estas bodegas.*

Ramón Bilbao fue fundada en Haro en 1924 y lleva el nombre de un pionero, Ramón Bilbao Murga, quien desde finales del siglo XIX se dedicaba a la venta de vinos en la calle de Las Cuevas.

La bodega ha seguido manteniendo su tradición y transmitiéndose de generación en generación y hoy continúa en movimiento como parte de la empresa familiar Zamora Company, de la que empezó a formar parte en 1999. Actualmente, Ramón Bilbao es líder de ventas en la hostelería de nuestro país y cuenta con las bodegas que llevan este nombre en Rioja y Rueda, además de integrar una bodega boutique completamente volcada en la elaboración de vinos de finca en La Rioja, Lalomba y en Cruz de Alba, en Ribera del Duero.

Zamora Company es el resultado de la integración de las distintas organizaciones del grupo en una sola, siendo además de elaboradores de vino, distribuidores de vinos y espirituosos premium, con un portfolio de más de 15 marcas que operan en más de 80 países. Así, además de las bodegas citadas, cuentan con su sangría premium Lolea y marcas propias de espirituosos como Licor 43, Villamassa o Martin Miller's. Asimismo, distribuyen el champagne Pommey y el ron Matusalem.

**Futuro Sostenible**

El futuro de Ramón Bilbao pasa por consolidarse como una marca española global de referencia en el escenario vitivinícola nacional e internacional, manteniendo su compromiso con la innovación y la excelencia enológica, siempre con la sostenibilidad como foco.

Así, centrada y alineada con la consecución de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) marcados por la Agenda 2030 de Naciones Unidas, el 70% de la energía que consumen es renovable, logrando que su huella de carbono sea un 80% inferior a la media del sector en 2019.

Además, cuentan con el certificado de Great Place to Work, que les identifica como lugar de trabajo con un alto compromiso de sus empleados con la compañía y una fuente de captación y retención del talento; y en este momento están en proceso de adhesión a la iniciativa Global Compact de Naciones Unidas, para ser parte activa a través de la Red Española.

Dentro de sus apuestas sociales, destinan el 2,5% de su beneficio neto a acciones de ayuda social relacionadas con alimentación, inserción laboral y formación para colectivos desfavorecidos.

**EL GRUPO EN CIFRAS**

- Producción anual:** 4 millones de botellas
- Exportación:** 30% de la producción total
- Número de empleados:** 494 trabajadores directos
- Facturación anual:** 220 millones de euros

**BODEGAS**

DEBIDO 1924

**RAMÓN 'BILBAO**

Rioja

Rosado, Crianza, Reserva, Gran Reserva, Viñedos de Altura, Edición Limitada, Mirto, Límite Sur, Lalomba...

**MAR DE FRADES**

ALBARIÑO ATLÁNTICO

Rías Baixas

Albariño Atlántico, Brut Nature, Finca Valiñas, Godello Atlántico y Finca Monteveiga

DEBIDO 1924

**RAMÓN 'BILBAO**

Rueda

Verdejo, Sauvignon Blanc, Organic Verdejo y Edición Limitada Verdejo

**Cruz de Alba**

Ribera del Duero

Crianza, Lucero, Reserva y Finca Los Hoyales

Es una de las bodegas centenarias riojanas (cuenta con 163 años a sus espaldas desde su fundación) que mejor han sabido adaptarse a los nuevos tiempos, preservando su esencia y manteniendo ese carácter pionero en el sector vitivinícola que ya en 1858 la convirtió en la primera bodega de Rioja elaboradora de vinos al estilo bordelés. Orgullosa de su pasado, dentro de la "Bodega Original", construida en 1860, se encuentra uno de sus lugares más emblemáticos, la Botellería de vinos antiguos, que alberga la mayor colección de vinos antiguos del mundo, con botellas desde la primera añada de la bodega, 1862, hasta nuestros días.

Marqués de Riscal sigue en su continuo avance. En 1972, se convirtió en la primera bodega impulsora de la DO Rueda, y en 1991 creó el primer vino de alta expresión, el Barón de Chirel 1986. Su última apuesta ha sido por el txacolí de Getaria, denominación de origen donde ha empezado a elaborar este típico vino blanco vasco bajo la marca Marqués de Riscal.

En el siglo XXI sigue en la vanguardia, y en 2006 inauguró la Ciudad del Vino, con un edificio diseñado por el arquitecto Frank O. Gehry, que supone la obra más vanguardista realizada hasta la fecha por una bodega española.

Situada en Elciego (Álava) la Ciudad del Vino Marqués de Riscal supone una oferta enoturística completa para los amantes del vino que se acerquen a la Rioja Alavesa y que incluye visitas guiadas, catas de vinos, experiencias gastronómicas únicas en sus dos restaurantes (uno de ellos con Estrella Michelin), o el alojamiento en su hotel de 5 estrellas, diseñado por Gehry y que cuenta con un spa de Caudalie. Muy recientemente, en 2021, Marqués de Riscal ha sido elegida la segunda mejor bodega y viñedo del año y primera de Europa en el prestigioso certamen World's Best Vineyards 2021, un ranking mundial que se elabora con los mejores destinos de enoturismo. Es el tercer año consecutivo en el que la bodega está en el Top Ten, aunque en esta última edición ha superado sus anteriores posiciones (novena y sexta en 2019 y 2020, respectivamente). Este reconocimiento premia el esfuerzo que ha realizado la bodega en pos de ofrecer un completo número de experiencias en torno al vino.

Otra de las señas de identidad de Vinos Herederos de Marqués de Riscal es su apuesta por la internacionalización, que se traduce en comercializar sus productos en más de 110 países.



**Alejandro Aznar Sainz**  
Presidente

*Licenciado en Ciencias Económicas y Empresariales por la American College of Leysin (Suiza) en 1983, es además MBA por el Instituto de Empresa de Madrid desde 1984.*

*Aznar, además de presidir Vinos de los Herederos del Marqués de Riscal, es presidente del Grupo Ibaizabal, del Clúster Marítimo Español, de la Asociación de Navieros Vascos, del Comité Español de Lloyd's Register, del Consejo Asesor Regional BBVA Zona Norte y de la Comisión de Economía Azul de la CEOE.*

*Asimismo, forma parte de la vicepresidencia de la European Network of Maritime Clusters y es consejero del Grupo Minerales y Productos Derivados. Al tiempo, es asociado de Honor del Colegio de Ingenieros Navales y Oceánicos de España, vocal del Pleno de la Cámara Oficial de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de Bilbao 2018, y miembro de la Junta Directiva CEOE 2019.*

*Muy vinculado al País Vasco (fue cónsul de Bilbao en 2011) y al mundo naval, entre sus numerosos premios y distinciones destacan el de Mejor Empresario Vasco 2006, la Gran Cruz del Mérito Naval (distintivo blanco) y la Cruz al Mérito de la Guardia Civil. Su último premio fue el Carus Excellence Award 2021, en el que se destaca la excelencia y la dedicación al sector marítimo.*

## BODEGAS

 <p>Rioja</p> <p>Frank Gehry Selection, Barón de Chirel, Marqués de Riscal 150 Aniversario, Marqués de Riscal Gran Reserva...</p>	 <p>VT Castilla y León</p> <p>Marqués de Riscal Viñas Viejas Rosado y Barón de Chirel Verdejo Viñas Centenarias</p>
 <p>Rueda</p> <p>Marqués de Riscal Limousin, Marqués de Riscal Sauvignon Blanc, Marqués de Riscal Verdejo...</p>	 <p>Getariako Txakolina</p> <p>Txacolí Marqués de Riscal</p>

## EL GRUPO EN CIFRAS

-  **Número de referencias:** 16
-  **Producción anual:** 12 millones de botellas
-  **Exportación:** 63% de la producción total
-  **Número de empleados:** 300 trabajadores directos
-  **Facturación anual:** 76 millones de euros



**Santiago Frías Monje**  
Presidente

*Quinta generación de la familia propietaria, Santiago es licenciado en Derecho y en Administración y Dirección de Empresas por la Universidad San Pablo CEU de Madrid, además de contar con el máster en Dirección Comercial y Marketing en ESIC de Madrid. En 2020 realiza el Programa ADECA (Alta Dirección de Empresas de la Cadena Alimentaria) en San Telmo Business School (Sevilla). En 2001 comienza su trayectoria en Bodegas Riojanas como director financiero. Posteriormente, asciende a la Dirección General Adjunta, con responsabilidades en el área financiera y los departamentos de Marketing y Relaciones Institucionales. En el año 2009 asume el cargo de director general y, en 2019, se convierte en presidente de Bodegas Riojanas, S.A. Bajo su dirección, entre otros hitos, la bodega ha seguido una estrategia de diversificación para estar presente en las principales denominaciones de origen y convertirse en un proveedor global de vinos de calidad. Asimismo, ha intensificado su presencia en los principales mercados internacionales.*

La puerta de piedra que daba paso al viñedo El Cerrado en 1799, uno de los viñedos familiares de los Frías-Artacho, da fe de la historia de esta bodega, aunque hasta 1889, al conseguir la Medalla de Oro en la Exposición Universal de Barcelona, no impulsan la construcción de la bodega de Cenicero, que inauguran en 1890. Riojanas es así una de las 13 bodegas centenarias de Rioja, con marcas fetiche como Monte Real y Viña Albina. A finales del siglo XX se expandieron a las más prestigiosas denominaciones de origen españolas (Toro, con sus Torreduero, Rueda y Bierzo con Viore, Ribera del Duero con Hacienda Miguel Sanz, Rías Baixas con Veiga Naúm, Monterrei con Gargalo, Cava con Cum Laude...), además de intensificar su expansión en los mercados internacionales. Su último proyecto es Alacer, vinos de altitud con el que quieren expresar con franqueza, elegancia y determinación el terruño en Ribera de Duero.

**Futuro**

Sus objetivos y planes de futuro están encaminados a seguir estando presentes en las principales denominaciones de origen, manteniendo las premisas que les han movido estos últimos 130 años, como son la innovación y el respeto a la tradición, adaptándose a los nuevos consumidores.

La sostenibilidad de su entorno es uno de los pilares de ese futuro, preocupándose especialmente por el medio ambiente y por la fijación de la población en los municipios rurales, contribuyendo así a mantener la riqueza en la España vaciada. En este sentido, desde 2019 tienen en marcha su Escuela de Viticultores, con el objetivo de poner en valor el papel decisivo del trabajo de los viticultores en la calidad final de los vinos.

**BODEGAS**

 <p>Rioja Monte Real de Familia, Monte Real Tempranillo Blanco, Viña Albina 120 Aniversario...</p>	<p><b>VEIGA NAÚM</b></p> <p>Rías Baixas Veiga Naúm Albariño</p>
 <p>Toro Peñamonte y Marqués de Peñamonte</p>	 <p>Monterrei Gargalo Treixadura, Gargalo Treixadura y Albariño, Gargalo Mencía y Arauxa...</p>
<p><b>VIORE</b></p> <p>Rueda Viore, Pregón y Viña Albina</p>	<p><b>ALACER</b></p> <p>Ribera del Duero Alacer Joven, Roble y Crianza</p>

**EL GRUPO EN CIFRAS**

-  **Número de referencias:** 60
-  **Producción anual:** 5,7 millones de botellas
-  **Exportación:** 18% de la producción total a países como Irlanda, Estados Unidos, China, Alemania, Canadá, México...
-  **Número de empleados:** 102 trabajadores directos
-  **Facturación anual:** 18,25 millones de euros en 2021



## El terruño marca la diferencia

Bodegas Rodríguez y Sanzo presenta en Ribera del Duero un proyecto innovador abocado al éxito, tanto por la calidad de los vinos que lo forman como por la originalidad del proyecto en sí. En todo el mundo se reconoce ya a la Ribera del Duero como una de las zonas en las que se producen vinos de excelente calidad con la variedad Tempranillo. La pericia de Javier Rodríguez y su buen hacer le llevaron a reconocer matices significativos en el sabor de la uva dependiendo de los suelos y de la altitud a la que se sitúan los viñedos a orillas del Duero. Con este proyecto, Javier muestra a la perfección cómo cambian las características de la uva a medida que el Duero se adentra y riega las provincias de Valladolid, Burgos o Soria.

**El Cuchillejo** recibe su nombre del cerro del mismo nombre, que ostenta la mayor altitud de la provincia de Valladolid. Dentro del Valle del Duero, la provincia de **Valladolid** destaca por sus suelos arenosos, tierra de pinares resineros, y una gran diversidad floral y animal propiciada por los cauces del Duero, el Canal del Duero y el Río Duratón. Los viñedos utilizados para este vino tienen una edad media de 30 años, y están en arenas con arcilla calizas a una altitud de entre 800 y 890 metros. Puro Tempranillo criado en barricas nuevas de roble americano de 225 litros durante un mínimo de 6 meses.

**El Jesuita** recibe su nombre de la tradición eclesiástica de la provincia de Burgos, famosa por su arquitectura religiosa, donde cualquier pueblo tiene una iglesia digna de visitar, sin olvidar, por supuesto, la catedral. Dentro del Valle del Duero, la provincia de **Burgos** destaca por sus páramos y sus suelos arcillo calizos. El paisaje

se encuentra salpicado de árboles mediterráneos, como la encina y el quejigo. Los viñedos utilizados en la elaboración de El Jesuita cuentan con una edad media de 40 años, y están situados sobre arcillas calizas a una altitud de entre 820 y 900 m. Puro Tempranillo criado en barricas nuevas de roble francés y americano de 225 litros, durante un mínimo de 6 meses.

**El Picaporte** recibe su nombre de las cancelas que cierran los corrales de ovejas utilizados durante la trashumancia. Dentro del Valle del Duero, la provincia de **Soria** destaca por su climatología adversa, suelos de caliza y mucha altitud. También encontramos pinares, pero en este caso, madereros. Los viñedos utilizados para este vino tienen una edad media de 60 años, situados en suelos calizos erosionados a una altitud de entre 900 y 1000 m. Puro Tempranillo criado en barricas de segundo año de roble francés de 500 litros durante un mínimo de 6 meses.



REPORTAJE

Alberto Matos





# LOS RETOS DEL *Vino*

Los desafíos a los que el sector vitivinícola español se enfrenta desde las últimas décadas son de sobra conocidos por todos. Es más, viticultores, bodegueros, distribuidores, organizaciones y, en definitiva, el conjunto de actores que lo integran los repiten constantemente como un mantra, confiando quizás en unas soluciones que no acaban de llegar e implementarse. Sin embargo, al margen de actuaciones concretas y circunscritas a determinadas regiones productoras, nunca antes se habían abordado en su conjunto a través de un plan nacional. Hasta ahora.



**E**l pasado mes de julio, la Organización Interprofesional del Vino de España (OIVE) presentaba públicamente su “Estrategia del sector vitivinícola español 2022-2027”. Un documento que analiza las fortalezas y debilidades de la industria del vino, y que propone una serie de líneas de actuación encaminadas a potenciar sus aspectos más destacados y a reforzar aquellos otros que presentan márgenes de mejora.

De este modo, desde un punto de vista económico, la hoja de ruta del próximo lustro estará centrada en fortalecer el posicionamiento y la imagen del producto en el mundo, incrementar su valor en el ámbito internacional e impulsar el consumo interno. También trabajará para lograr el equilibrio entre la oferta y la demanda, conseguir un reparto equitativo del valor y la rentabilidad a lo largo de la cadena, y mejorar la competitividad del sector.

Por su parte, desde un punto de vista social, cultural y medioambiental, el plan propone una serie de iniciativas encaminadas a valorizar el vino y su consumo responsable como alimento que forma parte de un estilo de vida saludable, así como a liderar la sostenibilidad y fomentar el enoturismo.

Todo ello contando con la ventaja del amparo que proporciona la Organización Común del Mercado del Vino, una especie de constitución que establece una normativa básica, abierta a modificaciones, que deja un margen limitado de actuación a los gobiernos.

### **Luces y sombras**

Con sus más de 150 variedades de uva de vinificación, el sector vitivinícola español destaca sobre el de otros países que representan una competencia directa por sus características intrínsecas y únicas que convendría aprovechar.

Si bien es verdad que a lo largo de las cuatro últimas décadas ha perdido hasta un 43% de su extensión, también lo es que, según datos de 2020, continúa siendo el mayor viñedo del mundo con sus 944 mil hectáreas. España también presume de cultivar la vid en todas y cada una de sus 17 comunidades autónomas, entre las que Castilla-La Mancha, Castilla y León y Extremadura son las más destacadas.

Ese mismo año, el número de bodegas superaba las 4 mil, mientras que el de cooperativas sobrepasaba las 500. Ambos tipos de explotaciones generaron algo más de 427 mil empleos a tiempo completo. O, lo que es lo mismo, el 2,4% del total de empleos de España. Unas cifras positivas que, por otro lado, ponen de manifiesto la enorme atomización del sector y el tamaño medio reducido de las explotaciones.

Nuestro país también despunta por su producción. La suma de los viñedos de sus 101 denominaciones de origen y de sus 42 indicaciones geográficas protegidas, así como del resto de zonas no acogidas a ninguno de estos dos sellos certificadores proporcionaron una media de 38,3 millones de hectolitros en las campañas 2016-2020. Solo por detrás de Italia (49 millones de hectolitros) y Francia (44 millones de hectolitros), se

posiciona así como tercer productor mundial.

Estas fortalezas se complementan con la alta consideración internacional que recibe el sector vitivinícola español, que ofrece un producto envasado con todos los elementos necesarios para triunfar y con unos grandes capaces de abastecer al mundo.

Sin embargo, esta circunstancia no impide que se produzca una elevada variabilidad del precio de la uva, ni que los viticultores se enfrenten a numerosas dificultades para cubrir los gastos de producción.

Tampoco ayuda el aún escaso nivel de profesionalización y digitalización de la viticultura, ni la inestable conexión que existe entre el viticultor y el consumidor. Con una comercialización de 26,4 millones de hectolitros en 189 países, nuestro país lideraba en 2020 el volumen de ventas mundiales de vino, mosto y vinagre. Una cantidad que, no obstante, se traducía en un tercer puesto mundial en términos de valor con un total de 2,9 millones de euros, bastante alejado de franceses e italianos, principales exportadores. Un desajuste que, entre otros motivos, obedece a la insuficiente coordinación nacional que se observa en la promoción exterior y a la relativamente escasa profesionalización de las áreas comerciales y de marketing de las bodegas.

En lo que respecta al consumo, el perfil de las personas que suelen adquirir vino en España está definido habitualmente por su pertenencia a estratos socioeconómicos elevados, así como por su tendencia a vincularlo con celebraciones y eventos similares.

Sin embargo, su edad acostumbra a ser elevada, principalmente porque los jóvenes se topan con la barrera de entrada que establece la sofisticación que habitualmente se asocia al consumo. Como consecuencia, el vino pierde así cuota de mercado frente a otras categorías competidoras como puede ser la cerveza. Un hecho que se agrava por la falta de agilidad del sector para adaptarse y anticipar las nuevas tendencias de consumo.

### Enoturismo y sostenibilidad en alza

Otro de los pilares -no solo económico, sino también social, cultural y medioambiental- sobre el que se sustenta el sector vitivinícola desde hace ya algunos años es el que proporciona el enoturismo. De acuerdo con el "Informe de visitantes a bodegas y museos del vino de las Rutas del Vino de España", elaborado por Acevin a través del Observatorio Turístico de las Rutas del Vino de España y publicado antes de la pandemia, el número de visitas totales se incrementaba en 2019 un 3,9% hasta alcanzar las 3.076.334 solo entre las bodegas y museos del vino incluidos en las Rutas del Vino de España. Su impacto económico fue de 85,5 millones de euros, cantidad que se eleva hasta los 256,7 millones de euros si se tienen en cuenta sectores como el hotelero, la restauración, el comercio o las actividades en destino.

A falta de datos oficiales, esta misma institución afirma que en 2022 se ha experimentado una práctica recuperación del enoturismo aunque, con apenas un 15,14% en 2021, los visitantes internacionales siguen siendo la gran asignatura pendiente. Como también lo es la todavía incipiente profesionalización de la oferta en determinados lugares, que suele localizarse en las zonas menos visitadas.

No menos importante es el papel de nuestro país como líder mundial en viñedo ecológico, del que cultiva actualmente 131,2 mil hectáreas, casi el 14% del total, y que lo sitúa también como líder en sostenibilidad medioambiental.

Lamentablemente, la sostenibilidad económica y social no siempre están garantizadas, en especial debido a la limitada rentabilidad y competitividad del sector, a la insuficiente digitalización y a la dificultad para trasladar la innovación a todos los actores del sector pese a ser un referente y estar sustentado por una comunidad científica reconocida, al bajo porcentaje de jóvenes y mujeres implicados, al bajo nivel de formación

EST. 1927  
**Protos**  
SER PRIMERO

## PROTOS CRIANZA

La exclusiva forma de elaboración de nuestro Crianza marca un antes y un después en la historia de Protos.

**Bienvenidos al Protos del futuro**

Información detallada y compra en QR



comercial, a los tediosos procesos burocráticos, a la escasa repercusión de la información sectorial y al impacto negativo de las informaciones publicadas sobre prácticas fraudulentas, entre otros tantos motivos.

### Líneas de actuación

Una vez identificadas y analizadas las diferentes fortalezas y debilidades, la “Estrategia del sector vitivinícola español 2022-2027”, que la OIVE presentaba a finales del pasado mes de julio en consenso con todos los agentes del sector vitivinícola y en colaboración con diversos expertos internacionales, propone una serie de líneas de actuación articuladas en torno a cinco ejes principales que pretenden abordar el próximo lustro de una manera efectiva:

1. Reforzar el posicionamiento y la imagen, incrementar el valor a nivel internacional e impulsar el consumo interno.
2. Lograr el equilibrio entre oferta y demanda, el reparto equitativo del valor y la rentabilidad a lo largo de la cadena y mejorar la competitividad del sector.
3. Liderar en sostenibilidad.
4. Valorizar el vino y su consumo responsable como alimento que forma parte de un estilo de vida saludable.
5. Fomentar el enoturismo.

En definitiva, se trata de “posicionar a España como un referente vitivinícola de valor nacional e internacional en base a sus cualidades únicas y diferenciadoras: calidad, diversidad, historia, tradición, sostenibilidad y modernidad”, resume. Y, para ello, se han desarrollado “12 iniciativas que llevan asociadas 64 acciones concretas. Para cada una de estas acciones, se han establecido objetivos y métricas que permitirán monitorizar su ejecución y cumplimiento, y se ha definido el rol tanto de OIVE como de otros actores implicados (sus organizaciones miembro, otras asociaciones y entidades, y otros elementos relevantes para el sector)”.

En este sentido, “ninguna de estas actuaciones se ha concebido para ejecutarse de forma aislada. Todas requerirán una adecuada coordinación e involucración de los diferentes agentes interesados”, continúa. “El papel de la OIVE será fundamental, ya sea en calidad de ejecución directa como interprofesional o mediante la coordinación y colaboración con el resto de actores, según el caso”.

### Objetivos principales

“En nuestro análisis hemos identificado una tendencia muy clara: el vino español ha perdido cuota de valor en las exportaciones a los mercados internacionales en los últimos años”, explica KPMG, consultora encargada de realizar el estudio.

España, que es el primer exportador mundial de vino en volumen, “solo ha sido capaz de capturar el 4% de



los más de 8 mil millones de euros de valor adicional que se ha generado en el mundo desde 2013. Esto se ha traducido en una pérdida de cuota (del 10,1% del valor de las exportaciones mundiales en 2013 al 8,3% en 2021) frente a otras potencias exportadoras (especialmente, Francia e Italia, los grandes ganadores), y al mismo nivel que países con menor producción como Portugal, o menor historia o tradición como Chile, o Nueva Zelanda”.

“Volver a capturar la misma cuota en valor de las exportaciones (10,2%) en el horizonte del Plan, supondría la generación de 1.200 millones de euros adicionales para el sector”, matiza. Por tanto, “revertir esta tendencia, impulsando una revalorización del vino español en los mercados internacionales, es una de las principales ambiciones del Plan Estratégico. No olvidemos que los precios medios por litro a la exportación de los productos españoles (en casi todas las categorías), son los más bajos de entre los grandes países exportadores, por lo que la oportunidad de revalorización es más que posible”.

Para ello, KPGM estima que “será necesario elaborar y transmitir, en los mercados relevantes, un relato común e inspirador sobre las cualidades únicas y diferenciadoras del vino español: calidad, diversidad, historia, tradición, sostenibilidad y modernidad”.

Asimismo, se intentará “aumentar de manera gradual la vinculación de España con un país productor de vinos de calidad por parte de los consumidores internacionales. Especialmente en aquellos grandes mercados importadores de vinos de valor” como Estados Unidos, China, Canadá o Japón, donde la cuota de vino español es aún relativamente pequeña.

Para conseguirlo, “se han definido acciones orientadas a incrementar la notoriedad y el conocimiento

-entre los grupos de interés relevantes y los canales de prescripción y venta más importantes- sobre la diversidad y calidad de los productos vinícolas españoles”. Por ejemplo, “se contemplan actuaciones específicas de comunicación dirigidas a turistas internacionales apoyadas en los vínculos con la cultura gastronómica española, los destinos enoturísticos y la industria hotelera”.

También se perseguirá fomentar e impulsar “la colaboración con prescriptores y embajadores del vino español y otras organizaciones, que van desde asociaciones españolas agroalimentarias representantes de productos de calidad a, incluso, otras entidades vinícolas internacionales con las que se pueden establecer alianzas estratégicas de promoción cruzada”, aclara.

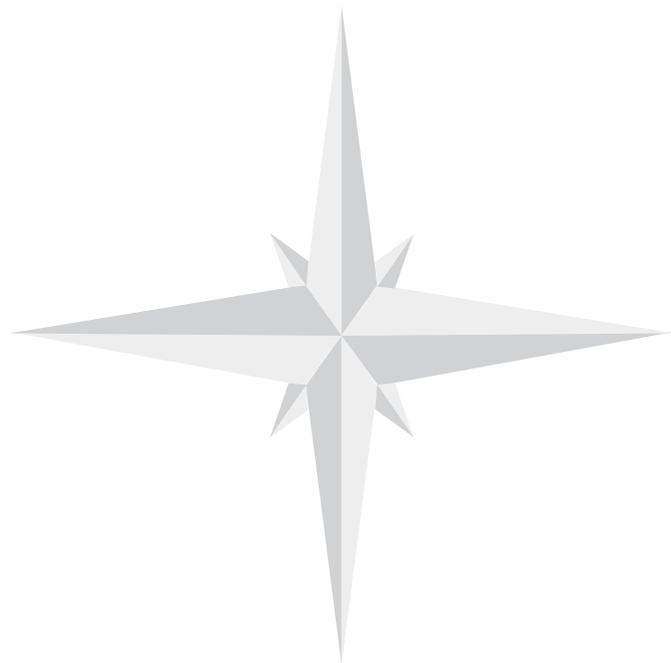
Por otro lado, “existe una importante oportunidad de crecimiento asociada a la imagen y proyección internacional que tiene la gastronomía española”, asegura. “Para ello, en el Plan se han definido diferentes acciones como, por ejemplo, asegurar que el vino español está presente en la expansión de la red de restaurantes españoles de calidad y autenticidad, con un adecuado conocimiento y variedad de vinos nacionales en alianza con otros sectores”.

Además, se han previsto acciones de comunicación y activación que permitan “mejorar el posicionamiento de los productos españoles en el canal alimentación y tiendas especializadas, y actuaciones ligadas al uso de canales digitales para mejorar el conocimiento y la percepción de los productos vitivinícolas españoles, así como llegar de manera directa al consumidor final, allí donde se encuentre”.

Por último, no debemos olvidar el consumo en nuestro mercado interno. “España tiene el menor consumo per cápita de entre los países productores tradicionales (Portugal, Italia y Francia) y todas las acciones encaminadas a reforzar y revalorizar el sector en nuestro país suponen una gran oportunidad y son un apoyo importante y adicional en la consecución de los objetivos del Plan”, concluye.

© Arpad Czapp





## EL GRIFO, SARAMAGO Y SU VENDIMIA DE INVIERNO

**Alberto Matos**

Arriesgaron y salió bien, aunque no las tenían todas consigo. Fundada en 1775, El Grifo es la bodega más antigua de Canarias y una de las diez con más solera de toda España. Sus raíces se hunden en los cimientos volcánicos de la viticultura lanzaroteña, pero sus ramas y sus hojas crecen y se extienden atraídas por la luz de la vanguardia. Y eso se nota en sus vinos, reinterpretados por la juventud de su enólogo, Jorge Rodríguez, a quien hace apenas unos meses se unía Lorena Díaz, también enóloga e igualmente joven. Jorge ha logrado revolucionar la viticultura de la isla con unos vinos no solo apreciados en el archipiélago, sino cada vez más en la península y, poco a poco, en mercados lejanos gracias a la incesante labor de internacionalización que está desarrollando la bodega. Ahora también está revolucionando la vendimia, habitualmente programada allí para el mes de julio y adelantada este año, por primera vez en el hemisferio norte, a comienzos del mes de abril, recién terminado el invierno.

En realidad, se trataba más bien de una especie de experimento. Lanzarote tampoco es ajena a los efectos del calentamiento global, con lluvias cada vez menos frecuentes y abundantes, y olas de calor más perseverantes y duraderas. Al contrario de lo que sucede en otros lugares, donde existe la posibilidad de desplazar el viñedo a cotas más elevadas en la búsqueda de entornos más frescos, la isla de Lanzarote es agreste, pero prácticamente llana. Su techo se sitúa sobre la cumbre del pico Peñas del Cache, a una altitud de apenas 671 metros, por lo que la mayoría de los viñedos se cultivan al nivel del mar. En su caso, la única opción posible para anticiparse a los estragos del cambio climático pasa por adelantar la vendimia, y eso es algo que no se había hecho nunca antes. Hasta ahora.

El Grifo dispone de viñedos propios, si bien para la elaboración de sus vinos también compra uva a viti-

# *Cuaderno de viaje*



cultores locales. Uno de ellos es Paco García, propietario de una pequeña finca en la que un reducido número de cepas de Listán Blanco cede todo el protagonismo a la dominante Malvasía Volcánica. Ubicado a 143 metros de altitud, a apenas un par de kilómetros de Playa Quemada, al sureste de la isla, el viñedo disfruta allí de temperaturas algo más cálidas, al resguardo de los vientos Alisios.

Por este y otros motivos fue elegido para su ensayo por la bodega de los hermanos Fermín y Juan José Otamendi. Al principio, según confiesa el propio Paco, no estaba muy convencido, pues no confiaba en que las cosas pudieran salir del todo bien. Afortunadamente, el tiempo demostraría que sus dudas eran infundadas.

La mayor parte del mosto obtenido de los algo más de 5 mil kilos de uva recogidos en la vendimia de invierno fermentaba ya en depósitos de acero inoxidable durante el viaje que nos llevó hasta la bodega a finales de abril. Otra pequeña parte lo hacía en depósitos de hormigón, con el objetivo de poder comparar resultados. Unos resultados que prometían mucho, a juzgar por la pequeña cata que también pudimos realizar y por las características que presentaba la uva.

De una calidad excelente, mostraba entonces una maduración progresiva, que había dado lugar a unos grados alcohólicos más bajos, una mayor acidez y un mejor potencial de envejecimiento.

Meses más tarde, ese vino ya está listo, y a la venta desde este mes de septiembre con su incomparable carácter salino, marcado por la maresía que, cada mañana, impregnó los frutos.

Esta no es la única novedad que El Grifo ha presentado últimamente. A su gama de vinos, representada en la actualidad por una docena de referencias elaboradas, sobre todo, a partir de la omnipresente Malvasía Volcánica y por la Listán Negro, se suma también un vino que rinde desde su etiqueta homenaje al ya desaparecido escritor portugués José Saramago, amigo en vida de los Otamendi y merecedor de un premio Nobel de Literatura en 1998. ¡Lo catamos en nuestra sección de novedades!



## PERELADA, UN SUEÑO HECHO REALIDAD

### Jorge Díez

La tradición vinícola en Perelada se remonta a más de seis siglos, cuando los frailes carmelitas que habitaban en el Convento del Carmen comenzaron su elaboración y distribución por toda la comarca. Miquel Mateu, abuelo de los actuales propietarios, compró el Castillo de Perelada en 1923 y decidió revitalizar la tradición vinícola, estableciendo la enología como una parte sustancial de la tierra.

“Cuando tenía 25 años soñaba con construir una bodega aquí”, nos refiere Javier Suqué, presidente del Grupo Perelada al transmitirnos que ha hecho su sueño realidad. En mayo de 2022 se inauguró la nueva bodega, gracias a la apuesta y al trabajo de una familia emprendedora con ganas de innovar y aportar nuevas perspectivas.

Grupo Perelada ofrece una propuesta única en su conjunto, un fenomenal destino entre el Pirineo y el Mediterráneo que persigue una filosofía basada en concebir la vida saboreando los pequeños detalles. Asienta su proyecto en cinco ejes: Enología, con la idea y el trabajo de elaborar vinos excepcionales, vinos que tengan y transmitan paisaje y emoción. Territorio, el proyecto persigue el desarrollo de la DO Empordá mediante la creación de una gama de vinos que se conviertan en referentes, adquiriendo un compromiso de calidad que permite llevar ese amor por la tierra a cada botella. Sostenibilidad, la nueva bodega tiene el certificado Leed Gold, uno de los reconocimientos de sostenibilidad más prestigiosos a nivel mundial, que la acredita con los mayores estándares de ecoeficiencia energética. Arquitectura: ha sido uno de los pilares fundamentales. De la mano de RCR Arquitectos, galardonados con el Premio Pritzker en 2017 y ubicados en Olot, han creado un concepto e imagen únicos. La bodega, con su presencia callada, dialoga y valora las características de este lugar y constituye el emblema de su entorno. Enoturismo: Punto de encuentro entre una propuesta enológica de vanguardia, y un proyecto único. Formado por el Castillo de Perelada, Museo del Castell, con una de las colecciones privadas más importantes en España, el Festival de Perelada, que en el año 2016 cumplió su 30 aniversario nos ofrece una propuesta, con un amplio abanico de conciertos para diferentes gustos, sin olvidar la oferta gastronómica con una oferta que ha obtenido la estrella Michelin, o el casino ubicado dentro del propio castillo.

Finca El Garbet es una de las 5 fincas que poseen en el Empordá y su joya más preciada. Se trata de 12 hectáreas, con variedades como Syrah, Garnacha, Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc, ubicada a tan solo 8 km de Francia, que es un balcón al Mediterráneo. Esta finca fue concebida por Luis Pérez en 1997. Con una inclinación increíble, en algunos puntos superior al 40%, el suelo formado por licorella (pizarra suelta), está expuesto al mar y a su reflejo, a la Tramontana, que aquí sopla mucho, y a un clima seco. Las cepas son verdaderas supervivientes, que arrojan el mejor fruto, para elaborar dos grandes vinos con diferentes perfiles: Finca El Garbet y Aires de Garbet.



## FINCA LA PARED DE BODEGAS MARCO REAL, DESCUBRIENDO LA SONSIERRA NAVARRA

### Vanessa Viñolo

Cuando hablamos de la Sonsierra vitivinícola, todos pensamos en La Rioja y en Álava. Sin embargo, esta llega, en su parte más oriental, hasta Navarra.

A los pies de la Sierra de Codés, que es parte de esa Sierra Cantabria que tan gratos recuerdos vinícolas nos trae, nace la Sonsierra navarra. Una gran desconocida donde se ha elaborado vino de toda la vida pero que, poco a poco, ha ido viendo reducido su lado viticultor hasta su casi desaparición.

Actualmente quedan pocas hectáreas de viñedo en este entorno maravilloso, que pertenece "administrativamente" a Terra Estella, pero del que Marco Real, uno de los pocos que han apostado por ella, quiere reivindicar una personalidad propia: la de la Sonsierra navarra.

De la mano de su enólogo, Kepa Sagastizábal, y a pie de viña, pudimos conocer las fincas con las que cuentan en este paraje: Espesuras, Las Leras, Valdeherrerros y La Pared, que suman en total 50 hectáreas de viñedo.

Climatológicamente hablando, es una zona de transición atlántico-mediterránea, beneficiada por cierta altitud (sobre los 500 metros) y en la que, según la finca, encontraremos diferencias sustanciales que se transmiten a los vinos.

Espesuras, Las Leras, Valdeherrerros, Finca La Pared... Todas ellas las pasan "canutas" (son todas en secano) y, aunque no son ecológicas, llevan dos años sin ver herbicidas y Kepa sigue la norma de intervenir lo mínimo posible.

Finca La Pared ha dado nombre a una colección compuesta por un blanco y tres tintos procedentes de todas estas fincas, con la que reivindica la esencia de un territorio, la Sonsierra navarra, que quiere poner en el mapa y que estamos seguros, le darán muchas alegrías.



## VIRTUS, LA BODEGA RIBEREÑA SE REINVENTA

### Vanessa Viñolo

La Ribera del Duero está en movimiento continuo. Nuevos proyectos y otros que, como Virtus (situado en Aldeayuso, Valladolid), dan un giro a su imagen y a sus elaboraciones. Aunque Virtus nace a mediados de los ochenta de la mano de Paloma Escribano (una de las primeras mujeres emprendedoras de la Ribera) es en 2012, con el paso del testigo a su hijo Íñigo López de la Osa, cuando la bodega comienza una nueva etapa. Íñigo decide mantener todo lo bueno que había "sembrado" su madre y actualizarlo, invirtiendo en tecnología y refrescando su imagen, para lo que cuenta en la dirección con Javier Rozas. Así, Virtus se transforma en un precioso caballo de salto, y su logo en una herradura-copa (obra del premiado diseñador Eduardo del Fraile), nexo de unión entre los dos mundos que apasionan a Íñigo: el del vino, herencia materna, y el ecuestre, ya que además de jinete (el caballo es real y ha competido con él), su abuelo era general de caballería.

El viñedo que rodea la bodega (9 ha plantadas en 1987) ha sido intervenido muy poco (fueron unos visionarios "eco") y contará con el certificado Ecológico el próximo año. La dirección técnica es de Ernesto Peña, enólogo y agrónomo especialista en cultivo biodinámico del viñedo, gran conocedor de los terruños ribereños.

Con estas viñas es con las que elabora El Sueco, un crianza que sorprende por su frescura e identidad. El nombre proviene de cómo llamaban a Íñigo (nació en Suecia) y la imagen es la de un precioso balancín típico de este país. Junto a estas viñas, ha buscado viñas viejas en Soria y Burgos (algunas de más de 80 años) para elaborar su Gran Reserva y unos blancos de Albillo Mayor (uno de ellos será un gran reserva, algo excepcional, si no único) que van a dar que hablar.



# CUMPLEN AÑOS



## 50 años haciendo historia en la Ribera del Duero

Piedra fundadora del grupo empresarial Familia Fernández Rivera, hablar de esta empresa familiar es hacerlo de la propia historia, no solo de la Ribera del Duero, sino del vino español. Y es que durante este medio siglo que ya atesora ha sido protagonista de muchas de las historias que marcan el camino actual de nuestra vitivinicultura. Todo comienza en los años setenta, cuando arranca la pasión de una familia por el vino y la tierra. Tras pasar unos años dedicados a diversas actividades relacionadas con la agricultura, pero siempre con el sueño de poseer sus propios viñedos, adquieren un pequeño lagar de piedra del siglo XVI. En 1972, comienzan a elaborar los primeros vinos con uvas nacidas de estos terrenos. Y así nace **Tinto Pesquera**, un homenaje al cariño que guardan a su pueblo natal, Pesquera de Duero. Llegan los ochenta, y hay que destacar el esfuerzo que realizan para ayudar a posicionar la Ribera del Duero entre nuestras grandes zonas vinícolas, siendo los vinos de sus fundadores, Alejandro Fernández y Esperanza Rivera, una de las piedras angulares en la formación, en 1982, de la DO Ribera del Duero. Con mucho esfuerzo y tesón se comienzan a reconocer los frutos: Robert Parker,

considerado uno de los críticos de vino más influyentes a nivel internacional, eleva su tinto Janus a la categoría de mejores vinos del mundo, señalando que es el "Petrus de España". El mar de viñedos se va extendiendo poco a poco, y entre ellos, su proyecto más mimado, ese château ribereño que es **Condado de Haza**, consiguiendo con su crianza posicionarse, en 2008 y 2012, entre los 100 mejores vinos del mundo para la Wine Spectator. **Dehesa La Granja**, en Vadillo de Guareña (Zamora), donde le dan la vuelta a una bodega de tres siglos de antigüedad y elaboran también queso curado, garbanzos y aceite de oliva virgen extra. Y **El Vínculo**, en Campo de Criptana, donde, junto a su famosa Tempranillo, cuentan con la variedad Airén para crear el único blanco del grupo. El último en llegar ha sido el **Hotel AF Pesquera**, en Peñafiel, muy enfocado al enoturismo. Ahora, les toca a las nietas de los fundadores recoger el testigo. La tercera generación de **Familia Fernández Rivera** trae consigo nuevos aires al grupo, actualizándose y adaptándose a los tiempos venideros.

Y con la mirada puesta en el futuro, nos lanzan una pregunta: ¿Y tú?, ¿a qué le dedicarías 50 años de tu vida?



**1972**

Los fundadores adquieren un pequeño lagar de piedra del siglo XVI. En 1972, el grupo comienza a elaborar sus primeros vinos con uvas nacidas de estos terrenos.



**1975**

Familia Fernández Rivera recoge la primera cosecha. El vino que se comercializó se llamó Tinto Pesquera. El nombre es un homenaje al cariño que los fundadores guardan a su pueblo natal, Pesquera de Duero.



**1982**

Gracias a los vinos de los fundadores, se empieza a hablar del potencial de la Ribera del Duero. Tanto es así que en 1982 nace la Denominación de Origen Ribera del Duero.



**1985**

Robert Parker, considerado uno de los críticos de vino más influyentes a nivel internacional, eleva a Tinto Pesquera, concretamente a Janus, a la categoría de mejores vinos del mundo. Parker considera a este vino el "Petrus de España".

# CUMPLEN AÑOS



**2022**

## *Tinto Pesquera Reserva 2018*

### FICHA TÉCNICA

- **Denominación de Origen:** Ribera del Duero
- **Tipo:** Reserva
- **Variedades:** Tempranillo
- **Grado Alcohólico:** 14% Alc.
- **Temperatura de servicio:** 14 °C
- **Procedencia:** Parcelas situadas en el término municipal de Pesquera de Duero, a 800 m de altitud.
- **Suelo:** Suelos pobres, con mucho canto y una base arcillosa.
- **Clima:** Continental.
- **Cosecha:** La 2018 fue una añada húmeda, con un invierno muy frío, típico de la Ribera. Fue una vendimia sana y de calidad excepcional.
- **Crianza:** 14 meses en barricas de roble americano y posterior reposo en botella antes de su salida al mercado.

### LA AÑADA PERFECTA

Intenso, redondo, con todo en armonía, en este Reserva se compendian las virtudes de Ribera y el toque Pesquera.

Así, encontramos una nariz con abundancia de fruta roja madura y en sazón, combinada con especiados punzantes, pieles trabajadas, notas terrosas y de arcilla húmeda... Todo bien arropado por un fondo de ahumados y cedro.

Cuando llegamos a la boca descubrimos un tinto sobrio, de gran madurez y elegancia. En él destaca la presencia arrebatadora de su fruta compacta, que convive en armonía con todas las notas de la crianza, que van acorde con el vino.

Con un trago largo y aterciopelado, muy buena acidez y un tanino amable que deja un final intenso y largo para no caer en el olvido, es un tinto que está en un momento perfecto de consumo.

Recomendamos decantar media hora antes de su servicio, conjugando a la perfección con platos como estofados de ternera, carnes rojas y quesos curados.



**1994**

Nace otro de los proyectos más aclamados de Familia Fernández Rivera: Condado de Haza. En 2008 y 2012, la prestigiosa revista Wine Spectator incluye el Condado de Haza Crianza entre los 100 mejores vinos del mundo.



**1998**

En Vadillo de Guareña, en Zamora, Familia Fernández Rivera moderniza una bodega de tres siglos de antigüedad: Dehesa la Granja. En esta finca se elabora también queso curado, garbanzos y aceite de oliva virgen extra.



**1999**

Familia Fernández Rivera erige en Campo de Cripitana la bodega El Vínculo. Además de Tempranillo, en El Vínculo crecen viñedos de Airén, con los que se elabora el único blanco de la casa.



**2011**

Familia Fernández Rivera se diversifica y abre el Hotel AF Pesquera. Ubicado en Peñafiel, milla de oro de la Ribera del Duero, este complejo hostelero está enfocado al enoturismo.



## Focaccia, el picotes de los funerales

La focaccia o pan focaccia, de bella pronunciación en castellano: /Focacha/, es un pan plano y una de las hechuras comestibles italianas más versátiles. Un producto conocido en todo el mundo y que puede obtenerse al cocinar una masa, con o sin levadura, y que está vinculada en la historia con la popular pizza.

Integra necesariamente harina, agua, sal, grasa (bien aceite de oliva virgen extra o incluso manteca de cerdo) y levadura (en la mayoría de las ocasiones), que puede ser de masa madre natural, levadura fresca o polvo de hornear; y siempre aderezada con hierbas aromáticas. Algo parecido a lo que ocurre con las tortas o las cocas en nuestro país.

Cada región italiana tiene su versión, aunque en algunas zonas posee un mayor peso en su cocina, como el caso de Génova, capital de Liguria, donde se prepara algo más fina que en el resto del país. Una pariente cercana de la focaccia, además de la pizza, es la piadina, típica de la zona de Romagna, cuyo primer documento histórico se remonta a finales de la década de 1371.

En la Antigua Roma, al pan ácimo o sin levadura que se cocinaba en las cenizas de la lumbre de la chimenea se le conocía como "focacius panis". Por tanto, estas palabras del latín significarían algo así: "pan de la chimenea o pan del centro". Os preguntaráis qué tienen que ver la chimenea y el centro. Pues es sencillo, en las villas romanas el lugar que ocupaba el fuego era precisamente el centro de la casa.

Vulcano era el dios del fuego, la forja y los volcanes en

la mitología romana (Hefesto en la mitología griega), hijo de Júpiter y Juno y esposo de Venus. Pues bien, mientras esta deidad trabajaba en la fragua para fabricar el anillo que los gobernaría a todos (esto es una broma), su esposa, Venus (Afrodita), ejercía las funciones del amor libre que le correspondían como diosa del amor, la belleza y la fertilidad, relegando las labores del hogar. Ya sabemos que en la mitología los roles eran poco igualitarios. Vulcano, hambriento, solicitó a su consorte la comida y, al no haberla preparado, tomó una masa de harina y agua, la trituro rápidamente, la roció con hierbas aromáticas y la cocinó rápidamente en el horno de su marido. Vulcano quedó asombrado con este suculento manjar y de esta forma Venus salvó su relación y, lo más importante, inventó la primera receta del pan focaccia (los griegos la llamaban "plakous") y de la pizza.

Según una vieja leyenda, las mujeres de los marinos y pescadores preparaban una versión de pan focaccia muy sabrosa y con abundante cebolla. Así, durante los largos viajes de sus maridos, estos ingerían esos deliciosos bocados. Al comerlos evitaban que otras mujeres se acercaran a ellos cuando acudían a los puertos por el olor que desprendía el aliento. Un ingenioso sistema para que los lobos de mar con tentaciones no cometieran adulterio. Sinceramente, creo que su eficacia no era muy alta.

Algunos estudiosos se inclinan a considerar la focaccia, no como un producto en sí, sino como la técnica de elaboración de una masa a la que se le da forma y que, posteriormente, es horneada.





En las obras de Marco Porcio Catón, conocido como Catón el Viejo, se menciona la preparación de un plato que podríamos considerar como focaccia y se llamaba "Libum", allá por el año 200 a.C. El "libum" es el primer antepasado de esta especialidad, que a menudo era ofrecido como regalo a los dioses latinos. Se ve que la focaccia no fue objeto de uno de los oficios de Catón, la censura. Posiblemente porque cayó ante la tentación del magnífico gusto por su sabor, o bien la consideraba una costumbre de larga tradición romana, pues su postura, como duro censor, era muy conservadora. Solo estaban libres de crítica los hábitos clásicos del Imperio Romano.

Saltamos muchos siglos para encontrarnos en los escritos del siglo VI d.C. la máxima manifestación de la pasión de los genoveses por la focaccia. Imprescindible en todo tipo de ceremonias y festividades, tal era su fervor por esta

masa que se consumía durante las celebraciones religiosas en las iglesias, incluso en los actos funerarios, hasta que fue prohibida por un edicto del Vaticano que solicitó el obispo genovés Mateo Gambaro. Pero solo se eliminaron las migas de los bancos cuando se amenazó con la excomunión a quienes continuaran con esta costumbre.

Aunque os pueda resultar extraño, esto no es un hecho aislado en la historia eclesiástica. El chocolate, como bebida, en el siglo XVI era consumido por las mujeres de los nobles durante los largos sermones de los domingos, creo que extensos en exceso. La prohibición llegó mediante una circular del nuncio apostólico que se publicó en 1681 por petición de los obispos. Alguno sería alérgico, como yo. Cabe plantearnos cómo serían actualmente las eucaristías si todavía se permitiera el consumo de focaccia y chocolate.

## La receta

### INGREDIENTES

*Para dos focaccias con levadura*

700 g de harina panificable, 425 g de agua a temperatura ambiente, 50 ml de aceite de oliva virgen extra, 5 g de sal, y 12,5 g de levadura fresca.

### ELABORACIÓN

Mezclamos la levadura fresca con agua tibia, no muy caliente para no dañarla. Ponemos en un bol la harina tamizada previamente. Añadimos el agua y la levadura disuelta, mezclamos bien. Después sumamos el aceite y la sal.

Amasamos unos 10 minutos o hasta obtener una masa homogénea. Boleamos, esta acción implica trabajar una masa para darle forma esférica.

Tapamos con un trapo seco y la dejamos reposar hasta que la masa doble su tamaño.

Esto dependerá de la temperatura exterior y de la humedad, pero por lo menos se tomará una hora.

Volvemos a amasar un par de minutos y extendemos la masa sobre una bandeja que habremos untado con un poco de aceite para evitar que se pegue.

Dejamos que repose 20 minutos para que se extienda sobre la base. Presionamos con los dedos para hacer unos agujeros.

Añadimos los ingredientes deseados (aceitunas, romero, cebolla en láminas, tomatitos cherry...) y sal de escamas por encima. Precalentamos el horno a 220 °C. Horneamos a ventilador durante 15 minutos.



# La receta de VÍCTOR MARTÍN



**.TRIGO**  
RESTAURANTE



## Anguila, cecina de chivo y berenjena

### Ingredientes:

500 g de cecina de chivo, 100 g de cebolla pochada, 400 g de filete de anguila fresca, 400 g de berenjena china, 80 g de masa de trigo para cocción al vapor (gyozas), 1 l de fumet de anguila, 4 cebollas tiernas pequeñas y aceite de pimentón.

### Preparación

*De la cecina de chivo:* Poner a remojo con 3 l de agua durante 24 horas y cocer en olla a presión durante 2 horas. Retirar la carne de los huesos y desgrasar el caldo. Mezclar con la cebolla pochada y poner a punto de sal. Rellenar las gyozas.

*De los filetes de anguila:* Hacer una salmuera e introducir la anguila durante 1 hora. Escurrir y envasar en vacío. Cocer a 60 °C durante 2 horas.

*De la cebolleta tierna:* Pelar, escaldar y reservar.

*De la berenjena:* Pelar y cocer en vacío durante 20

minutos a 85 °C con sal y pimienta.

*Del fumet de anguila:* 2 kg de espinas y cabeza de anguila, verde de puerro, 10 g de granos de pimienta negra, 30 g de ajo tierno, 100 g de zanahoria, 1 bulbo de hinojo, 200 g de raíz de apio, 50 cl de vino blanco y 3 l de agua. Saltear las espinas y cabezas en aceite. Añadir la verdura y el vino blanco hasta evaporarse. Cubrir con agua y hervir durante 20 m. Colar y reducir. Mezclar con el caldo de cecina y reducir.

Cocer al vapor las gyozas. Saltear la berenjena y la cebolla en una sartén. Ahumar la anguila y calentar con el soplete dejando la piel crujiente. Colocar en el plato y añadir la salsa de cecina y anguila. Terminar con unos puntos de aceite de pimentón.

Por último, colocamos en el plato y añadimos la salsa de cecina y anguila. Terminamos con unos puntos de aceite de pimentón.

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



## El Secreto de María Virgen de la Asunción- DO Ribera del Duero

Este 100% Tinto Fino procede de los viñedos de La Horra (Burgos) con los que cuenta esta bodega decana de la DO Ribera del Duero (es una de las 12 pioneras) y que son su mayor riqueza. 200 hectáreas de viñas, algunas plantadas en 1900, con las que elabora vinos como este El Secreto de María, fruto de un viñedo de suelo arcilloso-calcáreo situado a una altitud de 830 m sobre el nivel del mar, que se vendimia manualmente. Con una crianza de 12 meses en barricas

nuevas de roble francés y americano, es un tinto profundamente ribereño, con esa característica potencia de frutos negros (moras y arándanos) en nariz, que se conjuga con unas elegantes notas florales de violetas sobre un fondo de vainilla y coco de la barrica. En boca demuestra el poder de su raza, resultando bien estructurado y de tanino vivo pero noble. Con taninos vivos y a la vez redondos. Final muy largo. Producción limitada de 10.000 botellas.



Trigo  
c/ Los Tintes, 8 | 47002 Valladolid

# Caja de sorpresas

## Las uvas de Canaán

En el capítulo 13:23 del Libro de los Números, la Biblia relata que, tras ser liberados del yugo egipcio por parte de Moisés, los israelitas se vieron obligados a vagar durante 40 años por el desierto antes de alcanzar Canaán, la tierra que Dios les había prometido. Una tierra que manaba leche y miel, y que les proporcionaría su ansiada libertad.

Cuando por fin se cumplió el plazo, antes de adentrarse en el nuevo territorio, el pueblo nómada decidió explorarlo con el objetivo de evitar cualquier sorpresa indeseada, enviando así a cada uno de los jefes de las doce tribus que lo representaban. Transcurridos unos días, diez de ellos regresaron sin encontrar lo que buscaban. Los dos restantes, más rezagados, volvieron con un enorme racimo de uvas, con el que demostraron haber alcanzado su objetivo.

Desde entonces, esta escena ha sido representada a través de innumerables expresiones artísticas en muchas partes del mundo. También en Praga, donde el alivio de la puerta que da acceso al número 15 de la calle Husova recuerda la mítica hazaña.



© Josef Malínský

# CERAMIC

MONASTRELL

BY PEPE HIDALGO



CRIADO EN  
TINAJA



 WINEinMODERATION  
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

El vino solo se disfruta con moderación

  
VICENTE GANDIA  
VITICULTORES DESDE 1885



HEREDEROS DEL  
MARQUÉS DE RISCAL

# NATURALEZA RISCAL

100%organic

Desde 2018



@marquesderiscal

www.marquesderiscal.com

WINE IN MODERATION

ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR  
EL VINO SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN