

VIVIR^{EL} VINO

"LA MÚSICA ES EL VINO QUE LLENA LA COPA DEL SILENCIO". ROBERT FRIPP

DICIEMBRE 2022 | N° 174

WWW.VIVIRELVINO.COM



MÚSICA
El influjo del vino

3,50€



Entrevista con Meritxel Juvé,
CEO de Juvé & Camps

Vinos de
Canarias

Selección de vinos
navideños



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



Alberto Matos
Director Editorial de *Vivir el Vino*

Los ojos del que mira

En su novela "Dispara, yo ya estoy muerto" (Plaza & Janés Editores, 2013), Julia Navarro escribía en uno de sus pasajes que "a veces el mal está en los ojos del que mira y no en lo que ve".

Esta reflexión, tan abrumadora como acertada, adquiere una especial relevancia en unos tiempos convulsos como estos que vivimos, en los que la dictadura de lo políticamente correcto trata muchas veces de imponerse sobre cualquier tipo de lógica, valiéndose para ello de una mordaza que se obstina en silenciar hasta las expresiones más artísticas. Especialmente aquellas que se concentran en el cuerpo de la mujer.

De haberse pintado hoy, *Las Tres Gracias* de Rubens, seguramente serían objeto de todo tipo de presiones. *La Libertad guiando al pueblo* de Delacroix sería el centro de las iras de todos los *haters* en las redes sociales. Y la pobre Gala, con su pecho al aire, acabaría arrepentida de haber posado para Dalí.

Y todo por los comentarios de determinados círculos que presumen de una moralidad supuestamente liberada pero innegablemente reaccionaria. Y si no que se lo digan a los propietarios de la bodega berciana Almázcara Majara, que hace apenas unas semanas recibía una misiva procedente del mismísimo Ministerio de Igualdad por la que se le instaba a retirar la valla publicitaria que había colocado en sus inmediaciones y que reproducía la etiqueta de "Demasiado corazón", uno de sus vinos.

En ella se plama una pintura del catalán Josep Moscardó, que con sus trazos dibuja la espalda de una mujer que viste un bikini de corazones mientras mira el mar Mediterráneo.

La carta acusaba a la bodega de promover la "cosificación fememina" y de presentar a la mujer "como un objeto sexual". Obviamente, la intención tanto del pintor como de la bodega no es ni mucho menos esa, como así se apresuraba a aclarar Encina Otero, responsable de Exportación y Redes Sociales, quien además recordaba que, curiosamente, dicho vino -con su correspondiente etiqueta- había resultado premiado en el apartado de cata de mujeres con una medalla de plata en VinDuero-VinDouro 2018.

Lo llamativo de todo esto es que, obviando sus propias políticas de apoyo a la diversidad, los responsables de la denuncia identificaran necesariamente la imagen con la de una mujer, cuando en realidad podría tratarse de un hombre con bikini, una persona bigénero, una persona intersexual o una persona fluida, entre otras muchas posibilidades.

No menos sorprendente es que las alarmas únicamente saltaran en este caso, sobre todo teniendo en cuenta que, entre los vinos que comercializa, Almázcara Majara cuenta además con un Godello que, etiquetado como *L'Aphrodisiaque*, muestra a un maromo alado con el torso desnudo y marcando tableta.

Afortunadamente, ante el revuelo formado por lo ridículo del asunto, el Ministerio no tuvo más remedio que rectificar y calificar de desproporcionada su actuación. Sin duda, una anécdota que todos recordarán durante mucho tiempo y que nos debería llevar a reflexionar, como lo hacía Julia Navarro en su libro, sobre los ojos del que mira.

CONTENIDOS

4



Cata fina
Guía Vivir el Vino 2023

8



Noticias

20



Palabra de enólogo
por Santiago Jordi

22



Entre lo divino y lo humano
por Jesús Rivasés

24



Del alma del vino
por Manuel Herrera

25



En el nombre
del vino

26



Historias del vino
por Alberto Saldón

27



Vino del mes

28



Novedades
por Raúl Serrano

32



La música
y su influjo sobre el vino

42



Entrevista
Meritxel Juvé
CEO de Juvé & Camps

46



Cuaderno de Viaje

48



Selección
Vivir el Vino

50



Cumplen años
Enate

52



Vinos de Canarias

62



Vinos para Navidad

70



La Cocina de Koketo

72



Caja de sorpresas

VIVIR EL VINO

DIRECTOR GENERAL

Dalmacio Lumbereras Luengo
dlumbereras@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 Lumbereras
abel@vivirelvino.com

SUSCRIPCIÓN

916 338 461
suscripcion_revista@vivirelvino.com

IMPRIME

Gráficas Andalus

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.

WINEinMODERATION

ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR



El guardián de los aromas



CONTROLAR EL OXÍGENO Y EL TIEMPO

Con cada solución Mytik Diam, seleccione el nivel ideal de desorción del tapón y la duración óptima de envejecimiento en botella según el perfil y la historia de su vino. La gama de tapones de corcho Mytik Diam es única y hace del taponado el último acto enológico. Le permite responder con precisión a las expectativas cada vez más exigentes de sus clientes.

Mytik Diam, el poder de elegir

www.diam-cork.com

Cata final MAGNÍFICOS 2023

Valorar a ciegas, sin más contexto que la categoría de Magnífico en la que se ha clasificado cada vino, es una gran responsabilidad. Y al tiempo, un gran placer. Supone un verdadero orgullo y una ocasión excepcional para un catador poder, en una sola sesión, tomar el pulso a la actualidad vinícola española. Lo mejor de lo mejor, la selección dentro de la selección, en una sola cata. Y la conclusión no podía ser otra. Vivimos un momento muy dulce, en el que la identidad y el terruño triunfan. Nuestra enhorabuena a todos, sois sin duda, “magníficos”



Magnífico Blanco de Gua da para...

La viña "por sorteo" de Rafael Palacios

Cada vez es más complicado escoger entre los grandísimos blancos de guarda que se están elaborando en España. Vinos que dialogan con voces sabias a través del lenguaje de la identidad, la elegancia y lo auténtico. Y si tenemos que hablar de qué zona es la que en esta ocasión nos ha hablado más alto y claro, habremos de *falar en galego*. Y es que, las tres referencias que llegaron a nuestra cata final procedían de Galicia, concretamente de tres de sus denominaciones de origen, que concurrían con dos de sus principales variedades de uva locales. Por un lado, la Albariño de Rías Baixas, empleada en la elaboración de Pazo de Señorans *Tras los Muros 2018*. Por otro, la Godello, que en el caso de Monterrei participó con la etiqueta de *O con da Moura 2019* y que, en el de Valdeorras, lo hizo con *Sorte O Soro 2020*. Un vino, este último, que finalmente fue seleccionado como Magnífico Blanco de Guarda. *Sorte* hace referencia a que esta pequeña parcela, como otras muchas de la zona, fue heredada por el viticultor mediante "sorteo". Una "suerte" que Rafael Palacios compró a principios de los 2000 y con la que ha creado este Godello de parcela única, uno de esos vinos que se merecen un lugar en el olimpo. Un blanco de enorme complejidad, tensión y verticalidad, un "pura sangre" que en esta añada 2020 está especialmente marcado por su suelo, que le confiere un personalísimo carácter salino y mineral y una longitud sobrenatural.

Magnífico Rosado pa a...

El rosado más personal de Soria

Tres rosados llegaron a nuestra cata final, mostrando el inmejorable momento que está viviendo esta tipología de vinos, que disfruta de un justo resurgimiento, no solo en nuestro país, sino a nivel mundial. *Salvueros 2021* y su personal apuesta por la Garnacha Gris en la DO Cigales; la Garnacha navarra, de *La Huella de Aitana 2021*; y *Le Rosé 2020*, de Antídoto (DO Ribera del Duero), midieron sus valores en una cata muy ajustada. Pero finalmente fue *Le Rosé* quien ganó el Magnífico. Y es que este rosado, firmado por Bertrand Sourdais, el *vigneron* de Soria, enamora, elevando a los rosados a otra dimensión. Un rosado concebido desde el viñedo, esa parcela Carresoto, situada en Miño de San Esteban (Soria), que para Bertrand Sourdais es todo un *grand cru*, muy similar al terroir que podemos encontrar en los grandes *cru*s de Champagne, Borgoña o el Valle del Loira, plantado con viñas perfil xéricas de Tinto Fino y Albillo.

Magnífico Vino Revelación para...

La rosa prioratina de Bodegas Torres

Y qué revelaciones. Hubo que afinar mucho en esta cata a ciegas, en la que se midieron tres vinos realmente reveladores: *Cuvée S 2019*, de Dominio de Calogía by José Manuel Pérez Ovejás (DO Ribera del Duero); *Viña La Sabina 2020*, de El Lagar de Isilla (DO Ribera del Duero); y *Mas de la Rosa 2019*, de Bodegas Torres (DOQ Priorat). Finalmente, el ganador fue *Mas de la Rosa*, gracias a esa capacidad que solo tienen los más grandes de hacer sencillo lo más complejo, de saber vivir "entre costuras". Y es que es una *rara avis* que funciona de una manera perfecta tanto en el mo-

MAGNÍFICOS 2023

MEJOR TINTO

Termanthia 2015
Numanthia | DO Toro

MEJOR TRAYECTORIA

Izadi
DOCa Rioja

MEJOR BODEGA DEL AÑO

Valderiz
DO Ribera del Duero

MEJOR BLANCO JOVEN

Hirutza Berezia 2021
Hirutza | DO Getariako Txakolina

MEJOR BLANCO DE GUARDA

Sorte O Soro 2020
Rafael Palacios | DO Valdeorras

MEJOR ROSADO

Le Rosé 2020
Antídoto | DO Ribera del Duero

MEJOR TINTO CON CRIANZA

Finca Río Negro Cerro del Lobo Syrah 2019
Finca Río Negro | VT Castilla

MEJOR ESPUMOSO

Gramona Celler Battle 2013
Gramona | Corpinnat - Marca Colectiva de la UE

MEJOR GENEROSO

Tío Pepe Amontillado Añada 1975
Tío Pepe | DO Jerez-Xérès-Sherry

MEJOR ELABORACIÓN ESPECIAL

Chivite 125 Vendimia Tardía 2020
J. Chivite Family Estates | VT 3 Riberas

MEJOR VINO REVELACIÓN

Mas de la Rosa 2019
Familia Torres | DOQ Priorat

MAGNÍFICO DIAM INNOVACIÓN

Dominio del Pidío
DO Ribera del Duero



mento presente como de cara al futuro. La finca Mas de la Rosa fue de las primeras de Porrera dedicadas al vino. Una finca con el poético nombre de la mujer rebelde de un antiguo propietario de mediados del siglo XVIII, plantada hace más de 80 años con esas características viñas prioratinas de Cariñena y Garnacha, que se aferran a un terreno escarpado, labrado en licorella. Unas viñas sin duda tan rebeldes como Rosa, que se transmutan en un vino que refleja este paisaje en el que el tiempo parece haberse detenido.

Magnífico Tinto para...

La esencia de la Tinta de Toro

La categoría de Magnífico Tinto recoge aquellas etiquetas de tintos elaborados con vocación de guarda que más nos han sorprendido en esta edición, vinos muy diferentes entre sí, llegados desde todos los rincones de nuestra geografía, de elaboradores consagrados pero también de otros menos conocidos o llegados más recientemente. Una auténtica pugna olímpica que siempre depara sorpresas. En esta ocasión, la identidad de zona y el poder y personalidad de su terruño nos han hecho decantarnos por la esencia de Toro hecha vino: *Termanthia 2015*. Un verdadero icono que encierra toda la expresividad y potencial de la Tinta de Toro y que siempre nos hace sentir el poderío del territorio toresano, una de esas escasas y maravillosas joyas vitícolas con las que contamos. Porque lo que tienen en Numanthia no puede definirse de otra manera que como patrimonio, historia hecha viña. La

bodega cuenta nada menos que con doscientas hectáreas de viñedo viejo, repartido entre Toro, Morales de Toro, Valdefinjas, Venialbo, El Pego y Argujillo, con el que dibujan un paisaje de riqueza y esencia único, perfecto para crear diferentes expresiones de terruño. *Termanthia* es su máxima expresión, elaborado a partir de viñas viejas en un proceso que es pura artesanía. Un tinto en el que la potencia contenida y la expresividad van de la mano para ir transmitiendo, sorbo a sorbo, una sinfonía plena.

Quinto premio DIAM Innovación para...

El metaverso de Dominio del Pidío

Nos fascina ver cómo pasado y futuro se fusionan en esta bodega ribereña recuperada del olvido por los hermanos Aragón (Cillar de Silos). Gracias a la nueva tecnología inmersiva, lo que se conoce como el metaverso, podemos realizar una visita hiperrealista al interior de este impresionante conjunto de bodegas subterráneas y lagares de los siglos XVI y XVII que la familia Aragón ha recuperado en Quintana del Pidío. Sin necesidad de ninguna aplicación especial, simplemente accediendo a la dirección dominiodelpidio.io, crearemos nuestro avatar, con el que podremos movernos por Pidío libremente, formando parte de una comunidad virtual con intereses similares a los nuestros y con acceso a eventos especiales, por ejemplo.

Una inmersión muy cuidada a este universo paralelo que aún de manera perfecta pasado y futuro y que la ha hecho merecedora de nuestro Magnífico Innovación.

NUESTRO PANEL DE CATA

El equipo que integra Vivir el Vino, comandado por el director de la Guía, Raúl Serrano, contó en esta edición de la cata final con la inestimable ayuda de una invitada de excepción, la sumiller y asesora vinícola María José Jurado. El panel de cata, mediante una escurpulsosa valoración a ciegas, cató así los vinos que previamente habían sido seleccionados como finalistas de las categorías Rosado, Blanco de Guarda, Vino Revelación y Tinto.

Una enriquecedora experiencia que permitió tomar el pulso a este año vitivinícola en el que, en palabras del director de la guía, Raúl Serrano, "hemos podido observar cómo se ha ido incrementando el valor del vino blanco, que ya no solo se saborea y disfruta en ciertos momentos (...) y se ha despertado todo un movimiento de culto que persigue vinos longevos, gastronómicos y complejos".



1. María José Jurado, sumiller y brand ambassador de Palacios Vinos de Finca. 2. Raúl Serrano, director de la Guía 365 Vinos al Año de Vivir el Vino. 3. Vanesa Viñolo, colaboradora de Vivir el Vino. 4. Julián Velasco, colaborador de Vivir el Vino. 5. Alberto Matos, director editorial de Vivir el Vino.

Limitaciones para plantaciones en Cava y Rioja

Eugenia Rubio

El Ministerio de Agricultura ha recogido en una resolución las limitaciones a las autorizaciones de nuevas plantaciones (así como las restricciones a las autorizaciones de replantación y de conversión de derechos de plantación) en la DO Cava y en la DOCa Rioja para 2023.

En el caso de la DO Cava, la resolución recoge una superficie máxima disponible para autorizaciones de nueva plantación de 0,1 hectáreas/año para los años 2023, 2024 y 2025. Además, se aplicarán restricciones a las autorizaciones de replantación y a las autorizaciones de conversión de derechos de replantación en las zonas delimitadas por esta DO presentadas en esos tres años. En cuanto a la DOCa Rioja se ha fijado un límite para nuevas plantaciones en 2023 de 0,1 hectáreas. Asimismo, se aplicarán restricciones a las autorizaciones de re-

plantación y a las autorizaciones de conversión de derechos de replantación en las zonas delimitadas por esta DO presentadas en el plazo de un año desde la publicación de la resolución en el BOE.

Por otro lado, el texto da publicidad a las decisiones adoptadas por las comunidades autónomas de Castilla y León y el País Vasco sobre las recomendaciones en el ámbito de las DO que se ubican en su territorio. En la DO Ribera del Duero, el límite de nuevas plantaciones para el próximo año se ha fijado en 235 hectáreas; en la DO Rueda en 1 hectárea para los años 2023, 2024 y 2025; en la DO Bizkaiko Txakolina en 2 hectáreas para 2023, y en la DO Getariako Txakolina en 15 hectáreas. En estas tres últimas se aplicará también una restricción total de las autorizaciones de replantación y de conversión de derechos de plantación.

La factura del gasóleo y los fertilizantes, más barata

Eugenia Rubio

Los viticultores, como el resto de agricultores, contarán con ventajas fiscales a la hora de hacer su declaración del IRPF en 2023. Entre ellas figura la reducción de la factura por adquisición del gasóleo agrícola y de fertilizantes, que será aplicable en los ejercicios 2022 y 2023 para quienes tributen por el método de estimación objetiva. En el caso del gasóleo será del 35% y en el de los fertilizantes del 15%.

Además, la reducción general sobre el rendimiento neto de módulos pasa del 5% habitual al 15% para el período impositivo 2022, y al 10% para el período impositivo 2023. Por otro lado, se mantienen en el ejercicio 2022 los índices correctores por cultivos en tierras de regadío que utilicen energía eléctrica que se aplicaron en 2021.

El Boletín Oficial del Estado del pasado 1 de diciembre publicó la Orden que desarrolla para 2023 el método de estimación objetiva del IRPF, la llamada orden de módulos, con estas medidas. En la primavera de este año se publicará otra con las reducciones fiscales a sectores concretos que se vieran afectados por circunstancias excepcionales en 2022.

Tendencia al alza en el valor del suelo destinado a viñedo

Eugenia Rubio

El valor del suelo destinado a viñedo en secano se sitúa en torno a 25.000 euros por hectárea y registra un crecimiento medio del 2,1% en los últimos 5 años. Por su parte, el valor del suelo destinado a viñedo en regadío se sitúa en torno a 28.000 euros/hectárea, con un incremento medio de 1,6% en ese período. Son datos recogidos por la sociedad de tasación Tinsa en su último informe sobre el suelo agrario en España.

En él señala que se observa una diferencia importante en el valor de la tierra entre modalidades tradicionales (mayoritarias y más baratas) y modalidades intensivas, así como entre diferentes zonas geográficas (asociadas a las denominaciones de origen).

Añade que la superficie total de viñedo se mantiene estable, con una ligera tendencia al alza, impulsada por un aumento generalizado de las plantaciones en regadío, sobre todo en Castilla y León y Extremadura. Sin embargo, ese aumento se ve parcialmente neutralizado por una reducción de las plantaciones en secano. La búsqueda de mayores rendimientos y rentabilidades son la causa del aumento del regadío, que a menudo va asociada a modalidades intensivas de cultivo. Por otro lado, la apuesta continuada por el secano se debe a la adaptación de este cultivo y la imposibilidad de acceso a una mayor cantidad de agua de riego en ciertas zonas del territorio nacional.



¿Seguirá beneficiándose el vino de la promoción de la UE?

Eugenia Rubio

La Comisión Europea prepara una revisión de la política de promoción de los productos agrarios y agroalimentarios de la UE y el sector del vino está muy pendiente de su propuesta porque existe el riesgo de que deje de beneficiarse de fondos europeos destinados a ese fin.

En los programas de promoción de los últimos años ya ha dado prioridad a alimentos obtenidos de forma sostenible, ecológicos y saludables. Su objetivo con la revisión de esta política es alinear todavía más la reglamentación con la estrategia "de la granja a la mesa", el plan de lucha contra el cáncer, el plan de desarrollo de la agricultura ecológica y las futuras normas sobre bienestar animal. Entre las opciones que se estudian, la Comisión Europea se plantea dejar fuera a ciertos sectores que no cumplan con los nuevos criterios, como el vino o la carne roja.

Durante el último encuentro del comité mixto, que reúne a representantes de las administraciones y del sector vitivinícola de España, Francia e Italia, se abordó este asunto. Los tres países decidieron dirigirse conjuntamente a la Comisión Europea para solicitar que no se discrimine a los productos vitivinícolas en esas políticas de promoción, que consideran fundamentales para garantizar la competitividad del sector.

En 2023 se concederán 1.407 ha de nuevas plantaciones

Eugenia Rubio

La concesión de autorizaciones para nuevas plantaciones de viñedo estará limitada en 2023 a una superficie de 1.407 hectáreas, equivalentes al 0,15% de la superficie plantada de viñedo a 31 de julio de este año, de acuerdo con una resolución del Ministerio de Agricultura, que ha seguido la recomendación de la Organización Interprofesional del Vino de España (OIVE).

La normativa comunitaria en este ámbito establece que antes del 30 de diciembre de cada año debe fijarse la superficie que se podrá conceder en el año siguiente para autorizaciones de nuevas plantaciones, que deberá ser superior al 0% y como máximo del 1% a nivel nacional, de la superficie plantada de viñedo a 31 de julio. En 2021 y 2022 esa superficie se limitó al 0,1%, prácticamente el mínimo que permite la reglamentación, con lo que se autorizaron menos de 1.000 hectáreas. En los años 2019 y 2020 se concedieron autorizaciones para el 0,5% de la superficie plantada, es decir, para algo más de 4.700 hectáreas.

El período para solicitar autorizaciones de nuevas plantaciones en 2023 estará abierto entre el 15 de enero y el 28 de febrero.

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

ALBARIÑO RÍAS BAIXAS
**GUSTA ALLÍ
GUSTA AQUÍ**

Rias Baixas
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Consume con responsabilidad

ICEX y la OIVE formarán a profesionales y consumidores
El programa educativo cuenta con un presupuesto de más de 100.000 euros

ICEX España Exportación e Inversiones y la Organización Interprofesional del Vino de España (OIVE) han firmado un convenio para la organización de actividades educativas sobre el vino español en la República Popular China, destinadas a profesionales y consumidores. Con un presupuesto de 112.544 euros, esta colaboración da continuidad a la que ya fue iniciada en 2021 y que consistió en un programa formativo centrado en los profesionales internacionales del sector del vino. Debido a las fuertes restricciones a la movilidad en China, la formación se impartirá íntegramente en formato digital en idioma chino mandarín y contará con tres tipos de programas, en función del público objetivo. El "Spanish Wine Specialist", destinado a profesionales del sector del vino; El "Spanish Wine Epicurean", para responsables de tiendas de vino; y el "Spanish Wine Trader Course", para consumidores amantes del vino. Superados los cursos de cada edición, se les entregará a los participantes un título oficial acreditativo de su conocimiento de los Vinos de España.

Para que la inmersión en el vino español sea una experiencia integral, en todos los cursos se presentarán los principales maridajes con los productos más emblemáticos de la despensa española, mostrando así al público chino la riqueza gastronómica española.

Este acuerdo entre la Interprofesional del Vino de España (OIVE) e ICEX multiplica los esfuerzos que ambas instituciones están realizando para promover la internacionalización del sector del vino en un mercado estratégico como es China. En el caso de la OIVE, los cursos de formación potenciarán el impacto del programa de promoción en el que ya están trabajando, financiado con fondos OCM, y que consistirá en el desarrollo de una intensa campaña de promoción sobre los vinos de España, especialmente en Beijing, Guangdong y Shanghai. Por su parte, ICEX completará su estrategia de promoción de los Vinos de España con un conjunto de acciones organizadas en distintas ciudades de China (Open Days) destinadas a apoyar a los importadores y distribuidores de los vinos de España.



Barcelona Wine Week 2023

La BWW tendrá lugar del 6 al 8 de febrero de 2023 en Fira de Barcelona

El presidente del salón, Javier Pagés presentó, en un acto en Madrid presidido por el ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas y que contó también con la intervención del director general de Alimentaria Toni Valls, las claves de la ya tercera edición de esta feria, que se ha convertido en un referente nacional e internacional del vino español de calidad.

El evento contará con la presencia de 700 bodegas (un 15% más que en 2022) y 60 denominaciones de origen, representando el panorama vitivinícola español y, como es marca de la casa, estará muy centrado en abrir nuevas oportunidades de negocio. La feria será la primera gran cita del año para el sector y, a poco más de dos meses de su celebración, supera ya el 90% de ocupación. Para impulsar la proyección internacional del vino español, el salón ha invitado a más de 500 compradores internacionales con la colaboración estratégica de ICEX Exportación e Inversiones. También se contará con más de 1.300 compradores clave del mercado nacional. En breve, las empresas participantes podrán empezar a agendar encuentros con todos ellos a través de una plataforma online, gracias a la que se prevén más de 8.000 reuniones de negocio.

Junto a ese carácter de mediación entre canales, cabe destacar el esfuerzo que la BWW realiza para dar formación e información, contando con un centenar de expertos que analizarán los retos del sector y mostrarán la variedad y singularidad de los suelos vitivinícolas de España. Así, bajo el lema "España, mosaico singular de suelos", BWW 2023 ofrecerá un programa de conferencias y catas en las que se pondrá en valor la gran riqueza de suelos que conforman el territorio vitivinícola español y que ya se puede consultar en su web.

Por otra parte, la sostenibilidad estará presente en el espacio BWWHub, donde se analizarán temas como la gestión de suelos de viñedo ante el cambio climático, los beneficios del ecodiseño, nuevas vías de reutilización de botellas, la transformación digital de la viticultura o la protección de las viñas viejas del país.

Por último, destaca la apuesta de BWW por las sinergias del vino con la alta gastronomía a través de la programación de una mesa redonda con restaurantes internacionales reconocidos con el distintivo internacional de calidad gastronómica Restaurants from Spain. Muestra de ello fue la mesa redonda que tuvo lugar durante su acto de representación en la que, de la mano del periodista gastronómico Alberto Luchini y con la participación de los sumilleres y jefes de cocina de Paco Roncero (María José Huertas y Javier Alonso) y de Taberna Verdejo (Cristina de La Calle y Marian Reguera), junto a la del responsable de Food & Beverage del Hotel Four Seasons Madrid Agustín Traperero, se pudo tomar el pulso a la necesaria simbiosis sala-cocina y vino-gastronomía.



SOTO DEL VICARIO

D.O. BIERZO

La esencia del terruño

Desde que en 2006 Pago del Vicario aterrizara en tierras de El Bierzo y creara Soto del Vicario, lo tuvo claro: la zonificación y la búsqueda de la esencia a través de terruños concretos y uvas locales era la clave. Así, con su enóloga Sandra Luque a la cabeza, se comienza a transcribir esa filosofía de Pago, heredada de la casa madre, a la esencia del valle de San Clemente.

La primera finca con la que contó fue una parcela de 7,5 ha (actualmente con unos 30 años de edad) a la que se va sumando el resto: un conjunto de 198 microparcels de viñedo viejo que Soto del Vicario va comprando y que recogen la idiosincrasia del Bierzo: cepas centenarias, tradicionales, pequeñísimas, cada una con su propia identidad, donde se entremezclan uvas blancas y tintas y donde conviven todo tipo de variedades, algunas en ese momento ni siquiera catalogadas, como la Merenzao. Una agricultura artesanal que Soto del Vicario ha sabido entender desde el principio diferenciando tres parajes: Lameiriños, Pasadiña y La Cabarca. Aunque la bodega también elabora dos extraordinarios Godello, en esta ocasión vamos a fijar la mirada en sus vinos de Mencía.

Mencías Rojas y Mencías Negras

Soto del Vicario divide sus viñas y sus vinos de Mencía en dos tipos. Por un lado, aquellas viñas plantadas en suelos más fértiles, con algo más de producción, conducidas, que darán lugar a vinos más frescos, frutales y con mayor acidez, más suaves, lo que Sandra llama, sus "mencías rojas",

y que sirven de base para la línea Men de Mencía. Por otro lado, las Mencías más tradicionales, de ese viñedo viejo microparceldado, que da lugar a vinos minerales, terrosos, complejos, para ese otro estilo de la casa más oscuro, sus "Mencías negras".

El Origen

Y dentro de ese viñedo viejo, desde el inicio Sandra comenzó a diferenciar un terruño concreto, que, quién sabe si por la forma en que había sido trabajado por el agricultor o por la fusión de diferentes factores, año tras año daba un fruto con identidad propia, especialmente estructurado y equilibrado, con una extraordinaria acidez natural. Y desde hace diez años comenzó a separarlo y vinificarlo en barricas especiales. Era la Parcela N° 1 del Polígono 907 del paraje de La Cabarca, una pequeña viña datada en 1900 que parece fue el origen vitícola del valle y de la bodega. Así nace el vino más especial de Soto del Vicario, El Origen, un vino parcelario en el que la materia prima es la protagonista, acompañada de una larga crianza para domar la estructura poderosa que tiene de por sí esta Mencía "originaria". Un vino con mucho carácter pero al tiempo con una boca suave, sedosa. Su primera añada fue la 2017 y hace unos meses se ha embotellado el 2018, nueva añada que estará en breve en el mercado. Un trabajo de zonificación y búsqueda de identidad que en un futuro su enóloga no descarta ampliar a otros vinos de parajes en los que se encaminen por otro tipo de elaboraciones o crianzas.



Nueva imagen de la DO Cariñena en su 90 Aniversario

La DO premió con un galardón especial a Alemania, su principal importador desde hace 25 años



La DO Cariñena ha celebrado sus 90 años de vida presentando una nueva imagen que unifica el nombre de la entidad y su famoso lema El Vino de las Piedras, con la letra eñe y el color verde como principales elementos identificativos. El nuevo logotipo se daba a conocer en un evento especial celebrado en Madrid, en el que también se reconocía la gran vinculación con la República Federal de Alemania, con la concesión del galardón especial del 90 Aniversario a este país, principal importador durante los últimos 25 años, con una cifra media anual de 8,2 millones de botellas y que recogió el ministro consejero de la embajada de la República Federal de Alemania en España, Christoph Wolfrum.

Los Vinos DO Alicante renuevan su imagen mirando al pasado

La figura de calidad quiere reconocer desde su logo su antigüedad e historia

La DO Alicante ha presentado su nueva imagen coincidiendo con la finalización de su nonagésima vendimia. En ella incorpora la fecha de 1510 como el hito histórico que representa la creación y desarrollo de la "Junta d'inhibició del vi foraster d'Alacant", germen de la actual Denominación de Origen.

La nueva marca es la cuarta en los noventa años de historia oficial de la figura de calidad. Partiendo de letras manuales del siglo XV y elementos más modernos, se ha creado una tipografía especial, que combina la palabra "vinos", "DO" como descripción de la figura a técnica y la mencionada fecha.

La marca se presentaba en la plaza del ayuntamiento de la ciudad, con un video-mapping que resumía en imágenes la historia del vino en la zona y añadía juegos de luz y sonido. Los centenares de asistentes pudieron después degustar un vino tinto de Monastrell.



Diálogos de Arte y Vino, la nueva campaña de la DO Jumilla

Los vídeos documentales reflejan los diferentes aspectos de la vendimia

El proyecto Diálogos de Arte y Vino es una suma de vídeos documentales donde se narra el encuentro entre tres profesionales de disciplinas diferentes.

En el primer capítulo, centrado en el proceso de la vendimia, los protagonistas son el cocinero Pablo González-Conejero, el viticultor de la DO Jumilla, Juan Molina, especializado en biodinámica, y la diseñadora Elena Gómez de Valcárcel. Los diálogos entre ellos llevan a la creación de una pieza exclusiva de cerámica, partiendo de las conversaciones y la inspiración acumulada durante los rodajes.

La campaña se estrenará en el mes de enero y, a través de ella, la DO Jumilla quiere poner en valor la parte creativa en las labores de viticultura y elaboración, relacionando el mundo del vino con el diseño, la artesanía y la gastronomía.

VIII Jornadas Técnicas de Sostenibilidad DO Uclés

Congregaron a un centenar de profesionales del sector vinícola

El pasado 1 de diciembre, el Monasterio de Uclés (Cuenca) acogía las VIII Jornadas Técnicas de Sostenibilidad de la DO Uclés con las que, desde hace 8 ediciones, esta Denominación de Origen, pionera en medir la huella de carbono y referente en materia de sostenibilidad, apuesta por ofrecer información y formación veraz sobre materia sostenible.

Así, bajo el lema "Trabajando la Sostenibilidad: Vitivinicultura, Gobernanza y Liderazgo para un Vino Sostenible", la DO puso el foco en los pilares sociales, económicos y de gobernanza de la Sostenibilidad y presentó su Plan Estratégico de Sostenibilidad en el que están presentes todos los ámbitos implicados en ella (medioambiental, social, económico y de gobernanza).

Entre las diversas ponencias que tuvieron lugar destacó aquella en la que se presentó el proyecto AFP-Strategy sobre la captura y la reutilización del CO₂ generado durante el proceso de fermentación alcohólica y su conversión en Sosa "Solvay", junto a la que realizó una de las figuras más importantes en el conocimiento y estudio de la viticultura en España, José Ramón Lissarrague, quien resaltó el futuro de ciertas zonas en altitud de la DO, antes desestimadas para la viticultura, junto con la necesidad de potenciar variedades locales, como la Airén.

La importancia de una certificación que vale el trabajo realizado en pos de la sostenibilidad o una



mesa redonda protagoniza por el lado social y la gobernanza en la sostenibilidad del vino, completaron estas jornadas, que fueron inauguradas por Joaquín Cuadrado Ortiz, Delegado Provincial de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural en Cuenca, quien no dudó en señalar que "la agricultura será sostenible o no será", ahondando así en el esfuerzo que los agricultores han de realizar para adaptarse a este nuevo escenario, que será no solo más sostenible, sino que es el único viable.



Sssshhhhh...!

El secreto de la Ribera del Duero

Pagos de Araiz obtiene el certificado Wineries for Climate Protection (WfCP)

Con ella son 50 las bodegas que cuentan con este sello

La bodega navarra Pagos de Araiz, perteneciente a Masaveu Bodegas, obtenía recientemente el sello Wineries for Climate Protection (WfCP), que acredita que se trata de una bodega medioambientalmente sostenible. WfCP certifica el compromiso de las bodegas en la lucha contra el cambio climático y su apuesta por la sostenibilidad y, desde 2023, se transformará en el sello Sustainable Wineries for Climate Protection para incluir, además del pilar medioambiental, criterios de sostenibilidad social, económica y de gobernanza. Para ello, las 50 bodegas que ya cuentan con el WfCP, podrán auditarse de los nuevos criterios sociales y económicos y así revalidar su sello sostenible.

En la actualidad, Pagos de Araiz posee 32 hectáreas de viñedo en Agricultura Ecológica y 210 siguiendo pautas de Producción Integrada, que a medio plazo será ecológico también. Entre las medidas adoptadas para la mejora de la sostenibilidad están la reforestación y la optimización del agua del riego a través de sondas de humedad. Además, desarrolla varios proyectos de investigación, como el proyecto de I+D sobre los efectos del cambio climático en el viñedo en colaboración con la Universidad de Navarra, que incluye la aplicación de nuevas técnicas, tanto en campo como en bodega, que permitan reducir el grado alcohólico, corregir la acidez o retrasar la maduración. Por último, la bodega coordina el proyecto Oivina, financiado por la Unión Europea y el Gobierno de Navarra, que propone el desarrollo de un modelo predictivo para luchar contra el oídio, teniendo en cuenta por primera vez factores como los manejos de cultivo en el viñedo.



José Pariente obtiene la certificación Wineries For Climate Protection (WfCP)

Su proyecto de sostenibilidad integral se ratifica así con este sello medioambiental

Aunque, desde hace años, José Pariente cuenta con un ambicioso proyecto 360° de sostenibilidad, que abarca desde los trabajos de campo libres de pesticidas, pasando por la adaptación de todos los procesos de elaboración y la integración paisajística, hasta la apuesta por una economía circular, la bodega ha llevado a cabo el proceso de certificación en Wineries for Climate Protection (WfCP), primera y única norma específica para el sector del vino en protección medioambiental, con el objetivo de demostrar, de manera sólida y cuantificable, su compromiso medioambiental.

Este incluye la conversión a ecológico de toda la gama José Pariente. En este momento los vinos con crianza de esta bodega familiar cuentan ya con certificación ecológica, siendo su objetivo convertir a ecológico los viñedos que son propiedad de los viticultores locales con los que trabajan, para que, en el año 2025, la totalidad de sus vinos cuenten con dicho sello.

Conde de los Andes presenta su nuevo proyecto en Madrid Se pudieron catar añadas históricas y las novedades de la bodega riojana

Conde de los Andes presentó en Madrid su nuevo proyecto con vinos actuales e históricos de la mano de Javier Murua, director del Grupo Muriel, y Raúl Igual, embajador de la marca. La familia Murua compró la bodega Conde de los Andes en el año 2014 a la familia Paternina, junto con sus 20 has de viñedo en 50 parcelas en la zona de Briñas, Haro y Labastida, 2 km de impresionantes calados subterráneos y más de 450.000 botellas de vino en stock.

La familia asume el legado, respetando el patrimonio histórico y retoma una tradición, creando un proyecto con identidad propia de vinos inspirados en el tiempo. Así, cuenta con una línea de vinos actuales, que definen el estilo de la bodega en el momento que vive, pero también ha creado la línea de los Capítulos, que es una familia de vinos con vinificaciones diferentes, especiales y estudiadas, que cambian cada año dependiendo de la cosecha. De la mano de Raúl Igual se hizo un recorrido por los diferentes ángulos del proyecto, comenzan-

do con Conde los Andes Blanco 2019, fresco y con muy buena acidez. También se cató Conde los Andes Tinto 2016, un vino serio, concentrado y con fruta madura, con una gran capacidad de envejecimiento. Después llegó el momento de los Capítulos: Conde de los Andes Duermevela Blanco 2016, con 24 meses de bodega nueva, en el que se descubren notas de fruta escarchada y avainillados, recuerdos de mieles y cremosidad en boca. Tras él, el Malvasía 2016, extremadamente limpio, sutil, delicado, elegante.

Por último se tuvo la suerte de catar añadas históricas difíciles de encontrar, como Conde de los Andes Tinto 2005, que sorprendentemente se mostró fresco, con un tanino perfectamente pulido. O una joya enológica como es Conde de los Andes tinto 1975, un vino anciano, delicado. Para terminar con Conde de los Andes 1948 Semidulce, que fue una gran sorpresa, porque el vino con 74 años de edad mantiene su carácter "joven".

Bizkaiko Txakolina presenta en Madrid "Todo el sabor de Bizkaia en tu copa" La tercera edición del Salón del Txakoli en Madrid será el 22 de noviembre

El Consejo Regulador de la DO Bizkaiko Txakolina presentó en Madrid su campaña "Todo el sabor de Bizkaia en tu copa", en concreto, la tercera edición del Salón del Txakoli, que incluye *masterclasses* y otras actividades sensoriales y que reunió, el día 22 de noviembre, a los principales elaboradores de esta DO. La presentación tuvo lugar durante un almuerzo institucional en el restaurante Élkar, con una original puesta en escena a 160 metros de altura. En la mesa, un espectacular menú, obra de Sergio Ortiz de Zárate, del restaurante Zárate, y Beñat Ormaetxea, del restaurante caserío Jauregibarria, en armonía con los vinos, presentados y comentados por los sumilleres Iñaki Suárez, miembro del Comité Técnico de Cata de la DO Bizkaiko Txakolina, y Casilda Gurucharri, de Élkar.

En total fueron siete vinos de los elaboradores Magalarte Zamudio, Magalarte Lezama, Gure Ahaleginak, Gorka Izagirre e Itsasmendi los que pudieron contextualizarse de la mano de estos sumilleres y disfrutarse en armonía con la cocina de raíces vascas de



Élkar. Vinos que representan la riqueza y versatilidad del txakoli, siempre con el denominador común de la identidad y respeto al origen.

El Salón del Txakoli y sus *masterclasses* estuvieron abiertos a los profesionales del sector previa inscripción.



Tradición y cultura del vino en el corazón de la Ribera del Duero.



primeros vinos ecológicos de Leda

Se trata de Más de Leda 2019 y Leda Viñas Viejas 2019

Ubicada en Tudela de Duero (Valladolid), Leda inició en 2019 una fuerte apuesta por la agricultura ecológica, obteniendo ese año el certificado para la producción y elaboración de vinos ecológicos. Después de tres años, su inscripción en agricultura ecológica se ve recompensada con el lanzamiento al mercado de 'Más de Leda 2019 Ecológico' y 'Leda Viñas Viejas 2019 Ecológico', a la que se suma la tercera referencia de la bodega, 'Guarda de Leda', que saldrá al mercado en 2023 con el mismo sello ecológico.

Las 20 hectáreas de viñedos viejos de los que proceden los vinos de Leda están certificadas en agricultura ecológica entre los años 2010 y 2013, lo que implica que únicamente se aplican productos ecológicos, quedando totalmente prohibidos herbicidas, pesticidas y fungicidas.

En concreto, 'Más de Leda 2019' ecológico es un vino multiterroir, elegante y fácil de beber, que resulta muy expresivo y potente a través de los diversos orígenes de la variedad Tempranillo en Castilla y León. Por su parte, 'Leda Viñas Viejas 2019' ecológico es un vino que procede de unos viñedos que tienen entre 70 y 100 años y que se encuentran extendidos a lo largo del valle del Duero, con diferentes microclimas y fechas de maduración.

Tres Navíos, la búsqueda de la esencia en Cigales **Barco del Corneta se une a los viticultores Ismael y Noelia Revilla en este proyecto**

Tres Navíos surge de la inquietud de Félix y Beatriz (Barco del Corneta) por explorar nuevas regiones vitícolas cercanas a La Seca. Así, sus caminos se cruzan con los de los hermanos Revilla, Ismael y Noelia, viticultores con unas viñas muy especiales en Cigales, entre Cubillas de Santa Marta y Trigueros del Valle (Valladolid), con los que deciden elaborar un clarete tradicional, con capacidad de guarda. Se trata de Tres Navíos, una mezcla de Tempranillo de más de 20 años y variedades blancas (Verdejo, Jerez, Clairet...) de más de 60 años, fermentado espontáneamente y con 6 meses sobre sus lías, todo en foudre de 1500 l. Así se completa la trilogía de 'La Sillería', 'Las Envidias' y 'El Judas'. El primero es pura complejidad, finura y elegancia, donde sus cepas viejas cobran vida y se dejan arropar por una fermentación espontánea en barrica y su posterior crianza sobre lías. 'El Judas', un Viura de categoría, donde la variedad se hace fuerte y que ha sabido dotar del potencial necesario para el disfrute. 'Las Envidias' es claramente diferente, complejo, personal, una Palomino que expresa la variedad, salvando las distancias con el sur.

Numanthia con la reforestación

Han plantado 2.500 árboles en La Jara

El pasado día 11 de noviembre, el equipo de Bodegas Numanthia plantó 2.500 árboles en dos hectáreas que poseen en el paraje La Jara, en la DO Toro.

La sostenibilidad es su prioridad. Con un patrimonio vitivinícola único y con la misión de proteger el entorno, ha puesto en marcha esta iniciativa con el objetivo de que su huella de carbono sea igual a cero. En 2021 se colocaron varias cajas nido para rapaces y varios "hoteles" de insectos en el entorno de la bodega y el viñedo. Ahora, con la colaboración de la ONG Reforesta y con Lucas Lowi, Director General de la bodega, a la cabeza del equipo, plantó 2.500 árboles de diferentes especies para promover la biodiversidad. El objetivo es plantar 37.000 árboles en 10 hectáreas hasta 2025

Respetar los viñedos viejos, la producción ecológica, las prácticas tradicionales y conservar y recuperar el entorno y la biodiversidad de sus viñas son sus máximas a la hora de trabajar los viñedos.



Regina Viarum apuesta por la gastronomía con su restaurante Vértigo

Ha diseñado una carta inspirada en los vinos de la bodega y la coquinaria gallega

Bodegas Regina Viarum se adentra en el mundo de la gastronomía de la mano del chef Lucas Bustos, con la apertura de Vértigo, un nuevo restaurante que ofrecerá una propuesta diferencial de maridaje, inspirada en la historia y los orígenes de la Ribeira Sacra.

El espacio gastronómico, diseñado con materiales nobles y sostenibles siguiendo una línea estética protagonizada por la vid y en armonía con el entorno, aprovecha espacios no utilizados hasta el momento en la bodega, obra del prestigioso arquitecto Juan Carlos Cabanelas.

La carta está conformada por 4 menús armonizados con los vinos de la bodega de la Ribeira Sacra: El druida, El pescador, El cazador y La reina; una carta en 7 tiempos centrada en ofrecer al visitante todo un viaje sensorial por la gastronomía gallega. El chef Lucas Bustos ha centrado su trabajo en la creación de restaurantes en bodegas, ganando en 2014 el premio a la mejor experiencia en restaurante de bodega del mundo en el Global Best of Wine Tourism, por su trabajo en la bodega Ruca Malen (Mendoza, Argentina).



Celebrando nuestro 70 aniversario

Félix Solís Avantis celebra su 70 aniversario poniendo en valor sus orígenes familiares, su trayectoria de innovación tecnológica y su compromiso de conseguir que los vinos españoles sean reconocidos por su calidad y disfrutados internacionalmente.



La segunda y tercera generación de Félix Solís de arriba abajo: Manuel Solís Yáñez, Juan Antonio Solís Yáñez, Félix Solís Ramos, y Pedro Solís Yáñez. De pie: Félix Solís Yáñez, CEO.

década 1950

La historia familiar se remonta a 1952, cuando Félix Solís y su esposa Leonor Yáñez compran la Casa del Huerto del Cura y comienzan a elaborar vino en su bodega para venderlo localmente.

Félix Solís Fundador de Avantis
Félix Solís Fernández y su esposa,
Leonor Yáñez.



década 1960

La comercialización del vino da el salto a Madrid gracias a la compra de una planta embotelladora. El vino se trae en barricas desde Valdepeñas para embotellarse y comercializarse en un despacho de vino. Se distribuye en camioneta a bares y restaurantes. Este es el comienzo de la marca Viña Albali.



década 1970

La Casa familiar se queda pequeña y es hora de trasladarse a unas nuevas y modernas instalaciones junto a la Autovía A4, que une Madrid y Cádiz.



década 1980

Los hogares españoles reservan un hueco para Viña Albali y Los Molinos en sus mesas. En esta década se encuentran entre los vinos más vendidos en España gracias a la modernización de las técnicas de vinificación.

década 1990

Durante esta década, España se convierte en el primer exportador de vino del mundo gracias a empresas como Félix Solís Avantis que exploran nuevos mercados como el chino. En 1998 inaugura, en Shanghai, Félix Solís Winery Co.Ltd y un año después inaugura delegación en República Checa.



década 2000

En esta década, la compañía sigue su expansión internacional abriendo oficinas en Francia, Alemania, Japón y Estados Unidos. Sus instalaciones se modernizan gracias a un almacén logístico completamente robotizado y nace la marca Pagos del Rey con bodegas presentes en Ribera del Duero, Rioja, Rueda y Toro.



década 2010

En su compromiso con la difusión de cultura del vino en 2014 se inaugura Pagos del Rey Museo del Vino en Toro. Fruto del impulso exportador, se desarrolla un proyecto de bodega en Chile: Viña Casa Solís y se abren las oficinas de Reino Unido y México.



década 2020

El ritmo de inversión en I+D+i no se frena durante la pandemia y se invierte en una bodega de envejecimiento automatizada con capacidad para 130.000 barricas de roble que se convertirá en una de las más modernas a nivel mundial.

Nuevas etiquetas para las nuevas añadas de Malleolus
Sus tres vinos más icónicos renuevan imagen en busca del origen

La ribereña Emilio Moro, con más de 100 años de historia, da un giro al diseño de las etiquetas de sus vinos más emblemáticos, los Malleolus, rindiendo homenaje a sus orígenes.

Así, ha presentado las nuevas añadas de sus tres Malleolus (Malleolus 2020, Malleolus de Valderramiron 2019 y Malleolus de Sanchomartín 2019), vestidas con su renovada imagen, pero conservando la misma filosofía que le ha convertido en referente de la Ribera del Duero.

En estas nuevas etiquetas se mantiene su identidad, en forma de sus característicos medallones, pero estos recuperan la posición que tenían en su inicio, además de armonizar el color de su ribete con el de la cápsula. Cada uno de los Malleolus procede de un tipo de suelo diferente, detalle muy importante que también aparece destacado en estos nuevos diseños. Por último, incluyen la firma de Emilio Moro, como en su día lo hicieron las primeras etiquetas de la bodega.



Juvé & Camps presenta sus Millesimé Parcelarios

Una nueva colección de espumosos fruto de tres de sus mejores terroirs

Juvé & Camps presenta así 'Millesimé Xarel·lo 2017', 'Millesimé Chardonnay 2018' y 'Millesimé Blanc de Noirs 2018 Pinot Noir', tres espumosos en los que el suelo, la variedad y el año climático muestran su sinergia más pura en términos de equilibrio y elegancia. Esta colección de grandes reservas solo se elaborará en años excelentes.

Las parcelas de las que procede cada uno de los Millesimés se encuentran en la finca de Espiells, propiedad de Juvé & Camps: de L'Olivera procede la Xarel·lo para este Millesimé de la añada 2017; Can Rius es la parcela de la que procede la Chardonnay de Millesimé 2018; y en Rieral, nacen las uvas de Pinot Noir para el Millesimé 2018 Blanc de Noirs. Tres territorios bien diferenciados con el nexo de la excelencia que Juvé & Camps interpreta para expresar todo su carácter, junto a una crianza que se extiende hasta los 36 meses y que aporta complejidad y el máximo equilibrio a los vinos. Las cosechas 2017 y 2018 son las escogidas para lanzar esta colección, por ser años extraordinarios en los que se han dado las condiciones ideales para elaborar estos espumosos. La 2017 destacó por unas cepas vigorosas que se habían desarrollado en perfecto estado gracias a las lluvias del otoño anterior y las reservas de agua que contenía el suelo. La vendimia dio frutos de alta calidad y un magnífico equilibrio. La cosecha 2018 fue pletórica y generosa con la Chardonnay de Can Rius, y en el caso de la Pinot Noir, la añada requirió el máximo cuidado para preservar la identidad de esta uva, delicada y etérea, y obtener una madurez que se expresa en el vino con un carácter vivaz y auténtico.

Muga presenta las nuevas añadas de Torre Muga 2019 y Aro 2019
Elaboraciones limitadas procedentes de viñedos propios

Torre Muga marcó un antes y un después en la bodega desde su primera añada, la 1991, que salió al mercado en 1994 coincidiendo con la inauguración de la torre de la bodega. Torre Muga abrió la puerta al mercado de EEUU, al tiempo que supuso un cambio de filosofía en Muga, en una búsqueda de un perfil de vinos de corte más moderno, pero siendo fieles a su pasado y la manera de elaborar riojana. Elaborado con un coupage de todas las variedades presentes en su viñedo viejo, excepto la Garnacha, se ha elaborado solo en diecisiete añadas. Y Aro, úni-

camente en diez añadas. Isaac Muga, su director técnico, comentó que "Aro no es una selección de viñedos, sino de cepas de cada viñedo" y añadiríamos, que solo se seleccionan viñedos viejos de entre 75-95 años. Las tiradas de estos dos vinos son muy reducidas, de Aro 2019 solo se han elaborado 5.000 botellas, por ejemplo. Torre Muga y Aro se elabora únicamente con uvas de sus viñedos propios, ubicados en las laderas de los Montes Obarenes y Sierra Cantabria, con una edad de las viñas de entre 50 y 90 años.



DRO D SOUTO



D. PEDRO
D SOUTOMAIOR
ALBARIÑO

D. PEDRO
D SOUTOMAIOR
ALBARIÑO

EL VINO SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN

WINE-MODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR



Santiago Jordi

Elaborador y presidente de la Unión Internacional de Enólogos

Vinos naturales responsables

La difusa definición de los vinos naturales sigue generando controversia en España, no solo entre los productores sino también entre los consumidores, que lo perciben más como una moda que como un compromiso por parte del elaborador. Y eso que, en nuestro país, del total de vinos embotellados, los naturales apenas representan un 0,1%. Un porcentaje que se coloca muy por detrás del de otros países como Francia, Italia o Alemania, donde no se cuestionan y se encuentran perfectamente integrados en los canales de distribución y horeca.

Resulta complicado analizar y extraer conclusiones de un tema tan complicado como este, pero trataré de establecer los pilares sobre los que se sustentan los vinos naturales:

“En nuestro país, del total de vinos embotellados, los naturales apenas representan un 0,1%”

1. Con independencia de que el viñedo se trabaje en ecológico o biodinámico, el objetivo es siempre minimizar tanto la intervención humana como la aplicación de tratamientos, de manera que ambas variables sean lo menos invasivas posible.

2. Teniendo en cuenta que no existe ninguna definición legal ni académica de esta tipología de vino -aspecto que tampoco preocupa a los artesanos del ramo- algunos de los principales objetivos de los vinos naturales son el respeto al medio ambiente y la optimización energética,

sin que ello implique alteraciones en la uva, el mosto o el vino.

3. En lo que respecta a las técnicas de elaboración en bodega, ni la clarificación ni el filtrado están permitidos. Tampoco se autoriza el uso de levaduras comerciales que garanticen una adecuada fermentación ni que potencien las cualidades organolépticas del vino. Se restringe también la corrección de ciertos parámetros tales como el color, la acidez y el alcohol, que permite la afinación la armonía general. Igualmente están prohibidas determinadas prácticas como la microoxigenación y la estabilización, y el nivel permitido de anhídrido sulfuroso queda fijado en 30 mg/l, producido de forma siempre de forma intrínseca, sin añadidos adicionales.

4. Los productores de vinos naturales son, por lo general, de tamaño pequeño y suelen producir también pequeños volúmenes de manera artesanal. Estos productores fundamentan sus elaboraciones en la honestidad y la transparencia, y asumen muchos riesgos ya que, al no emplear ningún tipo de conservantes, corren el riesgo de perder toda la producción y difícilmente pueden asegurar una homogeneización de la calidad a lo largo de las diferentes añadas.

5. Basándose en los puntos anteriores, el consumidor debe ser consciente de que los vinos que disfruta van más allá de una simple tendencia. Debe olvidarse de encontrar en ellos un producto redondo, como los que acostumbra a consumir habitualmente. Ha de ser, por tanto, asertivo para enfrentarse a vinos cuadrados y con muchas aristas, propias de unas elaboraciones no tan “civilizadas”, pero controladas en las formas permitidas.

Estos y otros aspectos son los que se están empleando para proponer a Europa un etiquetado que recoja las diferentes particularidades de los vinos naturales, que inevitablemente ofrecen unas características organolépticas, analíticas y sensoriales diferentes a las de los convencionales. Esto no quiere decir que los defectos se conviertan en virtudes, claro está.



BODEGAS Y VIÑEDOS VALDERIZ

La bodega ribereña presenta Valderiz al Alba, una nueva referencia que coincide con las 25 cosechas de su icónico Valderiz

Juan y Ricardo Esteban Cristóbal, propietarios de Valderiz Bodega y Viñedos, en Roa (DO Ribera del Duero), han presentado, 25 años después de su primer vino, Valderiz al Alba 2019.

Según los hermanos, se trata de “un vino que ha sido creado en base al esfuerzo, a la ilusión, al tesón y al trabajo de toda la familia. Porque nada es casual, porque la suerte empieza a las 6 a.m., pero es preciso estar en el momento y en el lugar adecuados. Y ese sitio es Roa de Duero, es nuestra bodega y es época de recolección de la uva. Valderiz al Alba nace de nuestros desvelos. Del último rayo de luna de una noche de vendimia y de las primeras luces del albor. De las últimas yemas de nuestras mejores fincas. La esencia de Valderiz.”

Para su creación, han escogido las barricas más apropiadas para su crianza, tras un estudio que empezaron en el año 2004. Está elaborado con 95% de Tinta Fina y 5% de Albillo Mayor, procedente de las mejores parcelas de la propiedad, que cuentan con el certificado de Agricultura Ecológica.

El vino realiza la fermentación espontánea en depósitos de hormigón. De cada depósito se extrae el vino yema, hasta dejar la cantidad correspondiente a una bodega. Cada vino macera con sus pieles durante una noche, hasta el amanecer.

En total, se obtienen unos 25 lotes o barricas diferentes que afinan en madera durante 24 meses. Al finalizar la crianza, se hace una selección de las mejores barricas. En el caso de la añada 2019 fueron cuatro las seleccionadas.

Su imagen ganó los Oscar del diseño

La imagen de Valderiz al Alba ha logrado el primer premio de los galardones de diseño y packing más importantes del mundo, los Pentawards, y su creación lleva firma bu galesa.

La imagen ha sido creada por Vamos Estudio y está “inspirada en el significado y la experiencia del trabajo en el campo, de la mano de la fotografía de Ramón Masats; como alegoría de la memoria, la entrega y el cuidado en la crianza del vino”, explican Eduardo Miravalles y David Gamarra, sus fundadores. Este mismo diseño fue también premiado con el Laus de Oro, el reconocimiento más importante en su categoría de diseño gráfico y comunicación visual en España

Cada botella de Valderiz al Alba -edición limitada de 1200 botellas- ha sido pintada a mano una a una. La caja se ha construido a partir de la fotografía “Mujer pintando el suelo” (Ramón Masats. Tomelloso 1959), que ya forma parte del buque insignia de la bodega ribereña.



Jesús Rivasés
Columnista, tertuliano y escritor



Burbujas escasas y de todas clases

Napoleón Bonaparte (1769-1821) fue un gran amante del champagne, hasta el extremo de asegurar que “en la victoria te lo mereces y en la derrota lo necesitas”. Es probable que sea el vino –en genérico- más famoso del mundo, ya que es identificable en cualquier parte, aunque mucho de lo que se llama champagne, no lo es. El vino de burbujas por excelencia vive un auténtico *boom* hasta el punto de que, por una parte, se ha convertido en algo en lo que invertir y, por otra, debido a la gran demanda asiática, los precios se han disparado y en determinados mercados europeos incluso hay cierta escasez. En España, sin ir más lejos, algunos grandes centros de distribución no reciben, ni por asomo, las cantidades de cajas solicitadas, sobre todo para estas fechas, aunque es algo que podía observarse desde antes del verano pasado.

Winston Churchill (1874-1965), uno de los “adictos” al champagne más famoso de la historia quizá hubiera tenido problemas de abastecimiento. James Simpson, director de inversiones de la bodega Paul Roger, la preferida de Churchill, asegura que el político bebía dos botellas al día y en toda su vida consumió unas 42.000. La bodega, que utilizó con habilidad la figura del personaje, lanzó en 1984 un Cuvée Especial Magnum con el nombre de Sir Winston Churchill, con uvas de la cosecha de 1975.

La escasez del champagne, pero también las costumbres de algunos lugares, España incluida, hacen volver la vista hacia otro tipo de burbujas, en teoría parecidas, pero que tienen que ver poco con el champagne, aunque en algunos casos -por paradójico que resul-

te- puedan ser incluso más caras. Las diferencias son obvias. El champagne se elabora con Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay. El cava se produce, en su forma tradicional en Cataluña, con uvas Xarel·lo, Perelada y Macabeo y, en algunos casos, Chardonnay. Champagne y cava utilizan el mismo método, el llamado *champenoise*, pero como

la materia prima es diferente, el resultado también es diferente. Lo mismo ocurre con una serie interminable de cavas españoles, de distintas zonas, y que utilizan uvas tan diferentes como la Garnacha, Airén, Palomino Fino, Sumoll Blanc, Trepát, Malvasía, Mandó e incluso Moscatel y Tempranillo. En todos los casos, el resultado son “cavas” que pueden gustar y tener más o menos calidad, pero en los que la comparación con el champagne se reduce a que hay burbujas, poco más.

El fenómeno no es único de España. Por ejemplo, el “champagne” de Crimea, que tiene una cierta fama, no tiene nada que ver con el original. Y en la misma Francia, cerca de la región de Champagne -y en otros lugares- se elaboran vinos espumosos, por ejemplo los “Crémant”, también muy diferentes porque se hacen sobre todo con Chardonnay, Mauzac, Auxerrois e incluso Riesling. Los hay, como los “cavas”, excelentes, buenos, regulares y malos. Lo mismo sucede con espumosos italianos o de otros países. En el Reino Unido, sí, en el Reino Unido, hay desde hace unos años un pequeño *boom* de producción de espumosos, la mayoría de ellos con las variedades del champagne, con un resultado bastante parecido al original, hasta el punto de que algunas grandes bodegas de la Champagne han comprado viñas en Inglaterra en previsión del cambio climático. Por otra parte, Sudáfrica también produce unos espumosos muy interesantes con las tres uvas del champagne y, en este caso, a precios mucho más razonables. Por último, bodegas españolas como Freixenet, Codorníu o Juvé & Camps también elaboran con Pinot Noir y Chardonnay. Son, sin duda, lo más parecido al champagne. La oferta está ahí y cada uno puede elegir la que prefiera, pero es preciso que sepa qué es cada cosa y por qué son diferentes.

Y que a nadie le ocurra lo que al economista John Maynard Keynes, que aseguraba que de “lo único de lo que me arrepiento en esta vida es de no haber bebido suficiente champagne”. Al fin y al cabo, siempre es necesario, como explicó Napoleón. Feliz y burbujeante Navidad.

“Grandes bodegas de Champagne han comprado viñas en Inglaterra en previsión del cambio climático”



La apuesta de Carlos Moro por la identidad riojana

Carlos Moro nos presenta este proyecto personal, que responde a su deseo de elaborar con Tempranillo en Rioja, dentro de esa constante búsqueda de la excelencia que le caracteriza. Y es que, aunque su llegada a la prestigiosa DOCa Rioja se materializó hace un tiempo, ha sido este año cuando el bodeguero y empresario ha inaugurado su bodega de San Vicente de la Sonsierra, un proyecto con nombre propio y uno de los más personales de la compañía. Actualmente la bodega cuenta con más de 20 hectáreas de viñedo, repartidas en parcelas ubicadas en San Vicente de la Sonsierra en La Rioja y Labastida en Álava, entre las que destaca especialmente Viña Garugele, viñedo plantado en vaso en 1940 y que es uno de los pocos calificados como Viñedos Singulares de la DOCa Rioja.

CM Prestigio 2015

El vino más emblemático de esta bodega es sin duda CM Prestigio, un tinto muy diferencial de enorme y peculiar personalidad. Potente, mineral, maduro, complejo y muy equilibrado, es un vino excepcional que aúna fuerza y delicadeza, a las que se suma una excelente capacidad de guarda.

Elaborado con la variedad Tempranillo, sus uvas proceden de viñedos situados en La Rioja Alavesa (Labastida), concretamente a los pies del monte Toloño, con una edad comprendida entre los 30 y los 80 años. Están muy expuestos a los vientos que se filtran a través de la Sierra, otorgándoles frescor y evitando las heladas. Son viñedos de muy baja producción con una poda especial a una yema. Estas viñas en vaso son vendimiadas a mano en su punto de madurez en cajas de menos de 12 Kg. Ya en

la bodega, que se encuentra muy cercana, y previo enfriamiento en cámaras frigoríficas, la uva pasa por un doble proceso de selección (racimo y grano). La fermentación alcohólica tiene lugar en pequeños depósitos y tras ella, la maloláctica se realiza en tinós de madera. Su crianza en bodega de roble francés (80%) y americano (20%) se produce durante 16 meses. El resultado es un vino armónico y profundo, con capacidad de guarda, en el que destacan sus aromas a frutos rojos maduros y negros ácidos (mora y ciruela), junto a personales toques minerales de grafi o, especiados y aromas muy complejos. De gran estructura y volumen en boca, es fresco, equilibrado, muy complejo y elegante.

Todo ello ha hecho que la crítica especializada lo haya recibido muy positivamente, consiguiendo la medalla de oro tanto en el Concurso Mundial de Bruselas como en la Rioja Masters Drinks Business y recibiendo elevadas puntuaciones en guías tanto nacionales (94 puntos en la Guía Vivir el Vino, por ejemplo) como internacionales (93 puntos en Decanter, entre otras).





Manuel Herrera
Propietario de Finca Herrera Vinos y Viña Española Consultoría

De pueblos y vinos (I)

Pueblos... yo quiero uno. Soy *gato*, de Madrid y, casi como los de Bilbao, podemos ser de donde nos dé la gana. Yo pací en el campo, un campo entre Los Yébenes y Consuegra, en las estribaciones de los Montes de Toledo. "Bolo" por parte de padre y extremeño de "Almendralujo", por parte de madre. Pero a mí me meten en un cañón (grande) y me disparan y, de donde caiga, soy. La cabra tira al monte.

Preferiría caer en un pueblo "vacío" que no "vaciado". Eso que tan mal llaman la España vaciada, sin que nadie lo haya hecho, porque lo correcto en todo caso sería llamarla la España Vacía, o mejor, la España deshabitada. Se ha ido vaciando sola, eso sí, por nuestra culpa, falta de cultura y tradiciones. No ha ido nadie a vaciarla. Pueblos casi abandonados, viñas olvidadas o arrancadas.

Dicho esto, también hay muchos pueblos que crecen alegres, con actividad y con vino. Gente admirable que apuesta por seguir.

De vinos y pueblos, de pueblos y sus vinos... Para eso soy manchego, aunque conozca bien y quiera mucho la Castilla y León vinícola, lo que te lleva a conocer muchas más cosas. Y si quieren conocer de esta gran comunidad, vean "El Arcón", de Javier Pérez de Andrés, al que también quiero, periodista y hombre de bien. Y de pueblos, recientemente bien premiado por la Academia de Gastronomía, y que gusta hablar más con pastores que con "ministros", como gustaba también a un amigo suyo, mi padre.

Buscas en la red "Vinos de Pueblo" y encuentras... Una bonita tienda de vinos en Toledo, mira tú por dónde, referencias de los buscadores a antiguos artículos, una feria de pequeñas bodegas de La Rioja, algún debate, proyectos de asociaciones, gente del vino que aboga y trabaja por ellos, algo sobre el etiquetado en algunas DO y algún nombre "imaginativo" con alguna foto de los propios del lugar.

Busco "Vinos de pueblo legislación" y una ley de 2003 y ya.

Noticias de algunas DO que modernizan sus reglamentos. La mayoría siguen obsoletas y solo se modernizan para aprobar variedades foráneas surrealistas en algunas zonas (Chardonnay en Rueda, por ejemplo), porque lo de los Vinos de Pueblo es mucho trabajo. ¿Qué son entonces los Vinos de Pueblo?

El aficionado y consumidor quiere las cosas más fáciles y espero prefie an recordar antes un pueblo y sus parajes, sus calles y sus gentes y, por ende, su vino, que "rollos macabeos", y hasta políticos, en torno a este.

Turismo es también Enoturismo. No vale con ir solo a una bodega, que casi todas son iguales, para conocer los vinos de una zona. Hay que ir a pueblos y pasearlos. Unas viñas, un paisaje, un río; todos estos sí son distintos. Ambas cosas son totalmente compatibles, pero la segunda no necesita tanta preparación. Allá donde estemos puede improvisarse, y el que no lo vea así, que tome "Pastillas para no soñar", aun siendo "Tiempos difíciles para los soñadores", como se llama un vino que hace mi amigo Raúl @vinotas, precisamente en La Seca, de Viura y sin Chardonnay. Rueda también es un pueblo, aunque haya gente que no lo sepa, de "Pálidos" y "Dorados" donde no se baja el Velo de Flor. Vinos de Noblejas. Vinos de Yepes cuyos blancos frecuentaban Buñuel, Lorca y Dalí. Vinos de Villatobas, de donde son Custodio y Luis García de la Navarra. Valdepeñas, Socuéllamos y... Famoselle, Poboleda, Peñafiel, Toro, Samaniego, Cambados, Cariñena, Cigales, Jumilla, Monforte, Villafranca del Bierzo y la de Penedés, Requena y Utiel, Banyalbufar...

Pretendo que este sea mi penúltimo artículo en este formato, algunos descansarán de mí. Ha llovido, hace frío y la cuchara y el tinto mandan. Cuidense y no se vayan muy lejos. Visiten pueblos. Sean cada año más felices y hagan felices a todos los que puedan, que esto va que vuela. Chinchín. Y, por favor, sigan soñando...

**"Hay que ir a pueblos y pasearlos.
Unas viñas, un paisaje, un río;
todos estos sí son distintos"**

Hiruzta

Hiruzta – DO Getariak o Txakolina

Hondarribi Zvii

De la combinación del genitivo indeterminado de la palabra "hiru" y el sustantivo "utza" surge en euskera la expresión "Hiruen Utza" o, lo que es lo mismo, "cosecha de tres". Y eso es precisamente lo que representa este txakoli de Getaria; el resultado del trabajo conjunto de Asensio y sus dos hijos, Txarli y Ángel Rekalde.

En 2007, estos hombres decidían plantar sus propias viñas en la localidad pesquera de Hondarribia, topónimo que da nombre a la variedad de uva con la que se elabora. Y lo hacían aprovechando que el Consejo Regulador acababa de autorizar la elaboración de txakoli en toda la provincia de Guipúzcoa.

En 2012 inauguraron su propia bodega, desde donde lanzaron al mercado la primera de sus añadas, la de 2011.



Licinia

Licinia – DO Vinos de Madrid

Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah y Merlo

Morata de Tajuña es un municipio ubicado al sureste de la Comunidad de Madrid, cuyo origen se ha vinculado tradicionalmente con un primitivo asentamiento romano que, según la creencia, rendía homenaje con su toponimia a la emperatriz Licinia Euxodia, quien recibiría su título tras contraer nupcias con Valentiniano III.

Sin embargo, parece ser que las evidencias históricas no concuerdan exactamente con este relato. A las afueras de la actual localidad, de camino a Chinchón, se encontraron en el siglo XVI una serie de piedras labradas con diferentes textos escritos en latín. En una de ellas se podía leer una "D" y, bajo ella, la palabra "Licinia" seguida de otras que eran ilegibles.

Según recoge la web del ayuntamiento, esa piedra, en realidad, pertenecía a la lápida de una mujer romana, que nada tenía que ver con la emperatriz y que, por tanto, no dio nombre al asentamiento.

El malentendido se perpetuó a lo largo de los años hasta el punto de que el actual escudo de Morata incluye estos dos elementos.

Tras la Yesca

Rodríguez & Sanzo – DO Toro

Tinta de Tor

La yesca de la vid es una enfermedad parasitaria muy extendida que aparece cuando los hongos *Stereum hirsutum* Per. y *Phellinus igniarius* Fr. penetran en la madera de las cepas a través de las heridas que se producen, especialmente, en el momento de la poda. Una vez contagiada, la planta comienza a secarse y puede llegar a morir en tan solo 10 días.

Esta misma enfermedad atacó hace unos años a uno de los viñedos que Rodríguez & Sanzo cultiva en Toro. Su propietario y enólogo, Javier Rodríguez, atendió una por una a cada cepa afectada con el único tratamiento que ha demostrado ser efectivo hasta la fecha. Esto es, propinándoles un hachazo y colocando una piedra en la hendidura creada para procurarles más oxígeno con el fin de debilitar a los hongos.

De esas cepas supervivientes, cultivadas según los preceptos de la biodinámica, surge este Tras la Yesca. Un vino indudablemente heroico.





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

Descorchen y sonrían

No hay más vuelta de hoja. La única ambición de esta tribuna que hoy abro en esta revista es desearles una Feliz Navidad y un próspero Año Nuevo. Cada día tiene su afán y hoy el mío es sencillo: alzar mi copa con ustedes para brindar por todas las cosas buenas que nos ofrece la vida.

Sé que puede resultar *naïf* este arranque, pero es que vivimos tiempos tan convulsos, impredecibles y delicados que creo que la terapia del brindis puede ser efectiva de cara a lo que, dicen, se nos viene encima.

El pequeño gesto del descorche y el brindis pueden convertirse en una inmensa alegoría a la convivialidad en estos días navideños. Vamos a coincidir, de nuevo, después de dos años de pandemia, con muchos amigos, familiares y compañeros que viven y entienden estas fechas de maneras muy diversas. Hay tantas navidades como personas y tantas personalidades como individuos, así que descorchen algo bueno y hagan lo posible por sonreír y disfrutar de estos días de asueto y amistad. Incluso con los cuñados pesados.

2023 parece que va a llegar cargado de momentos complicados, por lo que les propongo que despidan este 2022 con un arsenal de buenos vinos. No beban para olvidar, al contrario, háganlo para recordar, para rememorar aquel viaje del que trajeron aquellas botellas. O descorchen un paisaje que aún no conocen para planear el próximo viaje y despegar de su salón a nuevos destinos vitícolas que les evoquen grandes momentos e ilusión.

“No beban para olvidar, al contrario, háganlo para recordar”

De su gusto e intereses dependerá el origen y estilo del descorche. Habrá burbujas, seguro, que es Navidad. Las opciones patrias en espumosos son variadas, accesibles y de bastante buena calidad. Si quieren mayor sofisticación vuelen a la montaña de Reims o descorchen con sigilo algún *vigneron récoltant* en alguna de las grandes *millésimes* de champagne.

Si prefie en vinos tranquilos para días movidos, la paleta de color es innumerable. Blancos secos, afrutados y salinos para el tradicional producto de mar. Gallegos y catalanes. Prueben algún blanco tranquilo de Jerez para descubrir nuevas viejas zonas. Viajen por el mundo, la Chardonnay les sorprenderá con platos que no pensaban. Gewürztraminer para presumir o Sauvignon Blanc para provocar. Blancos con velo del Jura, para deslumbrar...

Mariscos y delicados entrantes funcionan con vinos rosados a las mil maravillas. Sí, rosados, fabulosa opción para una mesa plural en gustos y conocimientos. Es el vino más versátil que encontrarán para estas fechas. Gustará y sorprenderá. Da igual que sea joven y delicado, buscando una expresión varietal, o criado y de sofisticada elaboración para producir un vino más complejo y rotundo. Beban vinos rosados en su amplio pantonero de colores y estilos, triunfarán.

Ah, que son más de tintos. Pues aquí sí que les dejo elegir lo que más les plazca. La oferta es inabarcable. Nacionales e internacionales, varietales o de origen apegados a un terroir. De mínima intervención o con una elaboración cuidada que aporte sabiduría y sapidez. Habrá de todo, bueno conocido y cosas por descubrir, vivimos un delicioso momento vitivinícola en España, así que déjesen llevar. No se arrepentirán. Y como estoy seguro de que en la sobremesa habrá turrón y dulces, les propongo que regresen a Jerez, a Montilla y a otras latitudes internacionales de vinos fortificados, que les darán fuerza para acabar el almuerzo o cena con la pandereta en la mano y subiendo los decibelios de los villancicos.

Ya puede ser pesado el cuñado para que no lo pasen bien con la artillería que hoy les hemos propuesto para brindar por la Navidad. Abran vino. Disfrútenlo, compártanlo, sonrían y cojamos fuerzas para lo que viene. Brindemos por todo lo bueno, por saber aceptar lo menos bueno y por otra Navidad juntos. Salud y felices fiestas

MARTÍN ZURBANO CRIANZA 2019

Barón de Ley - DOCa Rioja

El homenaje: Barón de Ley homenajea con este vino la figura de Martín Zurbano, héroe riojano del romanticismo español y el más ilustre propietario y residente de la finca en la que se erige el monasterio de Barón de Ley. Más conocido como Martín Varea, combatió a las tropas de Napoleón en la Guerra de la Independencia española y luchó por los isabelinos en la primera Guerra Carlista, por lo que es premiado por la reina Isabel II con la finca de Ima y el monasterio en 1839. Murió fusilado, defendiendo sus ideales, en 1845.

El resultado: Un tinto en el que destacan sus notas de fruta roja fresca, que conviven con aromas florales, de monte bajo y aromas especiados del roble. Cuenta con una boca fresca, de buena acidez, donde la fruta gana en presencia, acompañada de una agradable parte balsámica, manteniendo la parte especiada de la crianza.



El paisaje: Se elabora con las uvas de Tempranillo y Garnacha de los viñedos de sus Fincas de Cenicero, Arenzana y Mendavia. Una parte del Tempranillo procede de Mendavia, en Rioja Oriental, de una parcela que pertenecía originalmente a la finca de Imaz, la otra es de sus viñedos viejos de Cenicero, en Rioja Alta, que le aporta elegancia, frescura y finura. La Garnacha es de Arenzana, de viñedos viejos de altura, situados en el Alto Najerilla.

La elaboración: Tras la vendimia y selección manual en cada viñedo, trabajado siguiendo pautas de viticultura sostenible y reforzando la biodiversidad, las uvas llegan a bodega para realizar la maceración prefermentativa en frío. La fermentación es a menos de 25 °C para conservar la frescura y se realiza por separado para cada variedad, antes de ensamblar. El vino se cría durante 12 meses en bodega de roble (1/4 es nueva), mitad americano y mitad francés.

EMPRANILLO



CARLOS ALCOECER.



96



Lo Mas de Edetària 2019
Edetària
DO Terra Alta

 *Garnacha Peluda y Cariñena*

La exclusividad de la Garnacha Peluda y la Cariñena de los viñedos más viejos de la Finca Lo Mas, envueltos en una elegante botella que le aporta un plus de personalidad y elegancia, a través de la que habla de forma pura de sus suelos. Toca abrirlo y ver si el traje es a medida. Aromas de bayas rojas y frutillos silvestres, notas de flores azules y un punto agreste y de especias dulces. Al fondo, ahumados suaves.

En la boca es donde muestra esa elegancia y el traje cobra forma: aterciopelado, con tensión, manteniendo una buena corpulencia y, sobre todo, una sutil complejidad, con una rica acidez, justa para dar ese punto fresco, un tanino maduro y un final donde vuelve la parte agreste y especiada.

93



Ánima del Priorat 2021
Casa Gran del Siurana
DOQ Priorat

 *Cariñena, Garnacha, Syrah y Cabernet Sauvignon*

Casa Gran del Siurana lanza este Ánima del Priorat, en el que todos y cada uno de sus matices encierran la esencia del Priorato. Sus variedades se conjuntan en nariz, donde la fruta nace expresiva, vivaz, alternando la roja y la negra, a lo que se unen los floales de la Syrah y las ligeras notas vegetales de la Cabernet. Le suceden los balsámicos, los mentolados y las hierbas de tocador, dejando un ligero y agradable fondo de su crianza. La boca mantiene la expresividad frutal, resultando muy fresca, de trago ágil. Mantiene un recorrido largo y muy agradable, dejando en todo momento una parte mineral de zona y viña y un tanino sedoso e integrado. Final de media persistencia, con fruta roja fresca y una parte pizarrosa. Un priorato desenfadado y franco.

94



Marco Real Tensión 2020
Marco Real

 *DO Rueda- Gran Vino de Rueda Verdejo*

Marco Real, en su búsqueda de nuevos retos, cambia su más conocida Chardonnay por la Verdejo. Un cambio no solo de zona y variedad, también con el plus de ser un Gran Vino de Rueda. Viñedo único, 2,5 ha de una plantación en vaso de más de 50 años. Un blanco en el que la variedad va por delante, con aromas francos de fruta blanca, manzana golden, sutiles herbáceos, tierra caliente, con un ligero punto cítrico y un fondo de lías y bollería fina. Boca armada, con una entrada compleja, donde crece en notas de oxidación, notas yodadas y de tierra blanca, con una mitad de boca salina y mineral. Todo ello sin dejar de lado el punto graso del vino y manteniendo la fruta. Muy buena acidez y un largo y persistente final

Raúl Serrano
Director de cata de *Vivir el Vino*



94



Capitán Trueno 2020
Tronad o wines
DOCa Rioja


 *Tempranillo y Viur*

Capitán Trueno era un cómic en el que este héroe, junto a sus amigos Goliat y Crispín, andaban de aventura en aventura. Ahora sus historias se trasladan a la copa de vino, gracias a que Carlos Fernández (Bodegas Tierra), regala el nombre del vino a Guillermo y Catalin, para que puedan embarcarse en esta nueva aventura, con las viñas de la Rioja Alavesa retumbando como truenos. Capitán Trueno es fresco, primario, un vino con *saíseo*, pero ¡ajo! detrás de la frescura del vino, de su historia y de su etiqueta, nos encontramos con un señor vino. Fruta no le falta, arropada por notas terrosas, especiados punzantes y un grato recuerdo de cueros finos Boca viva, vertical y con tensión en su recorrido, de enorme acidez y un tаниno ligeramente rugoso que nos deja un final la go y lleno de aventuras.

94



Tres Navíos 2021
Tres Navíos
Sin DO

 *Tempranillo y variedades blanca*

Tres Navíos en el mar... Un juego del escondite que se transforma en vino, en el que, en lugar de no dejarte atrapar, es todo lo contrario, ya que este clarete (o rosado, como se anuncia en botella), te cautiva desde el primer golpe de vista. Este proyecto inquieto de Noelia, Ismael, Beatriz y Félix es la búsqueda de un vino de los de antaño, hecho para disfrutar, con un punto canalla, con la fruta fresca como protagonista y la sutil parte de variedades blancas que hacen que el conjunto del vino sea idóneo. Se suma su crianza de 6 meses sobre lías, que le aporta una parte compleja y alarga el vino. Huyamos de los topicazos, porque un clarete, un rosado, también puede ser un gran vino. ¡Pues claro! Así que simplemente, juguemos a lo grande: "Tres Navíos en el mar y otros tres en su buscan van".

96



Juvé & Camps Millesimé
Blanc de Noirs
Gran Reserva 2018
Juvé & Camps
DO Cava

 *Pinot Noir*

Cien años de celebración y una presentación por todo lo alto: tres Millesimé para mostrar la virtud de la zona, la personalidad de la bodega y la versatilidad de las variedades y elaboraciones de la DO Cava. En este caso hemos elegido el Blanc de Noirs. La nariz te atrapa desde el primer momento, juega con la fruta blanca madura, dejando un ligero recuerdo de piel de fruta pequeña de hueso, con un punto de granada y fresón silvestre. Luego llega la personalidad y complejidad en forma de notas flo ales e infusión de verbena. Boca seca, manteniendo el frescor de la fruta y la parte flo al, de carbónico integrado y rica acidez, que hacen que el vino se prolongue y se mantenga largo en su persistencia.

92



Belote
Vinos de Cueva 2021
Belote
DO León

Albarín

Belote nace en 2012 para recuperar las cuevas rocales históricas de la familia y las uvas minoritarias de su zona, pero también para dar voz a su memoria cultural y al medio rural. En este peculiar Albarín encontramos ligeros aromas de nísperos, mimosa, herbáceos y un fondo de arcilla. En la boca, aunque crece su parte mineral, sigue manteniendo la parte flo al, una buena acidez y una ligera sensación grasa. Un vino a tener en cuenta.

92



Cau des Penitents 2019
Familia Ferrer
DO Penedès

Macabeu

Nueva añada de su trilogía de viñas centenarias de Macabeu de viñedos del denominado Alto Penedès, con una crianza de 12 meses con sus lías en barricas de acacia de 550 l. Nos encontramos con aromas de pera de agua y manzana Golden, recuerdos de mimosa y un ligero fondo de bollería. Crece en la boca, siendo más expresivo, vertical, con estructura y carnosidad. Grata apuesta de la que solo salen al mercado 1.800 botellas.

90



Valdemar
Inspiración 2019
Conde de Valdemar
DOCa Rioja

Tempranillo, Graciano y Maturana

“El Rioja que nace de un sueño americano”. Antonio Orte y Devyani Gupta son los artífices de este vino, indiscutiblemente riojano pero que es algo más: con estilo, etiqueta y una botella ligera y claramente sostenible. Un vino fresco, ágil, frutal, con carácter y del que, sí, podemos decir eso de fácil de beber, pero que sobre todo es fácil de disfrutar. Personalidad riojana, con esa acidez característica y fruta en un conjunto equilibrado para disfrutar aquí y cruzando el charco.

95



Bembibre 2018
Dominio de Tares
DO Bierzo

Mencia

Nos llega la nueva añada de Bembibre, un vino con nombre de villa. Seis pagos diferentes de viñas de más de 80 años y una longeva crianza, tanto en barrica como en botella, sumando un total de 39 meses para la elaboración de 6.000 botellas. Intenso, con aromas de frutillos negros en sazón, licor de casis, balsámicos, farmacia, y un fondo de infusión de verbena y caramelo tostado. En boca mantiene la intensidad y un lado mineral de recuerdos de grafi o. Buena acidez y final la go y persistente.

95



Gran Colegiata
Reserva Original 2016
Fariña
DO Toro

Tinta de Tor

Llega el 80 Aniversario de una de las bodegas más emblemáticas de Toro, Fariña, y de su etiqueta Gran Colegiata. Vivo, intenso, con un incisivo punto fresco, tiene mucha fruta, a la que se añaden balsámicos, especiados dulces, Rotring, café, tabaco inglés... Boca que mantiene el tipo, un vino que con sus 18 meses de barrica guarda la parte fresca en todo momento. Excelente recorrido, buena acidez, tanino redondo y largo y persistente final

95



Blanco Nieva
Pie Franco 2020
Familia Mar tute
DO Rueda

Verdejo

La primera añada de su Gran Vino de Rueda, es un Verdejo en pie franco de vides centenarias. Un vino grande no solo por precinta y etiqueta. También porque es un Verdejo opulento, complejo y elegante. Todo sin perder un ápice de frescura, a la que se suma su lado mineral. Boca armada, donde la parte de la crianza está en equilibrio con la carga de fruta y una acidez que le imprime viveza. Largo final que recupera su parte más terrosa.

FAMILIA LUIS CAÑAS

BODEGAS Y VIÑEDOS

SIEMBRA EL CAMBIO

«Siembra el cambio» es un proyecto de Familia Luis Cañas, que tiene como meta conservar y mejorar la biodiversidad en los viñedos de Rioja Alavesa.



"Desde 2021,
130 personas se han
movilizado para plantar cerca
de 300 árboles en viñedos de
Rioja Alavesa

"En edad madura
estos árboles
retendrán al año una
media de 50 Kgs de
CO2 cada uno"

Desde 2021

Agradecemos la participación de:

María Ángeles y Vera/ Marga, Javier, Ainara, Jorge, Igor, A/ex, Enzo, y Abril/ Antoniô/ Felicitas y Rogelio/
Begoña / Emilio, Paula y Unax / Aritz, /rache, Maialen y Xabier / Arkaitz, María, Paola y Antía / Roberto, Miguel,
Alazne y Naia /Aitor, Aimar, Ibai y Luis/ Gorka, Jorge y Sara/ Jorge, Miguel Angel, Asier, Ángel, Paula y Paola /
Luis Antonio/ Iñaki, Naia, Naroa y Miren/ Antonio y Iker /Francisco Gil y Txispas / Manuel/ Carmelo y Roque/
Eduardo, Mark y Lukas /Ernesto, Belén y Sofía / José Miguel, Gonzalo, María y Mikel /Faustino/ Jorge, Angel,
Paula y Nora/ Gorka, Esther, Maider y Aitor / Alejandro, Fernando y Alejandro/ José Angel y Joseba / Aitor,
Luken, Aimar y Mikel / José Angel, Pedro Alberto, Gloria y Amparo / Eduardo, Marga, Laura y Lone / Alicia, Cipri
y Nayla /Alejandro/ Unai / Garikoitz y Kimetz / David y Gontzal / Alfredo, Gemã, Ivãn y Nicolãs/ Miguel Angel/
Pedro Pablo y Eunate / Donato / José Luis /Txelus/Txema /Sonja/ Marcos/ Tomás Luis/ Daniel / Pantxo / Mark
/ Luis Ayala

¿Y TÚ, SIEMBRAS CON NOSOTROS?



La música

Y SU INFLUJO SOBRE EL VINO

La música, y más concretamente las vibraciones que produce, ha demostrado ejercer una importante influencia sobre diversos aspectos relacionados con el cultivo de la vid y la elaboración del vino. En este sentido, las investigaciones están muy avanzadas en ámbitos como el neuromarketing o la cata. En otros, como la crianza o el almacenaje, dejan entrever todo un mundo de posibilidades que, si bien dibujan un futuro alentador, aún no han sido contrastadas plenamente mediante el método científico



El vínculo existente entre vino y música es tan antiguo que las clases sociales más acomodadas de antiguas civilizaciones como la egipcia, la griega y la romana, ya fusionaban ambos placeres.

Con el paso del tiempo, el vino pasó en muchas ocasiones a ser fuente de inspiración de las propias melodías en todo el mundo mediterráneo. También en España, donde coplas clásicas como "Vino amargo", cantada de manera magistral por Rafael Farina, o "Suspiros de España", interpretada originalmente por Estrellita Castro y versionada por otros, forman parte ya del repertorio nacional. Más recientes, temas como "Vino tinto", de Estopa; o "Amor al vino", de Celtas Cortos, han acercado de algún modo este producto a las generaciones más jóvenes.

El vino también es el hilo conductor de un creciente número de festivales de música, como Sonorama, que convoca cada año a miles de personas en la localidad ribereña de Aranda de Duero; La Rioja Music Fest o el Ribeira Sacra Festival, por mencionar solo unos pocos. Incluso las propias bodegas se suscriben, cada una a su modo, a este interesante binomio. Territorio Luthier lo hace rindiendo tributo con su propio nombre a los artesanos que trabajan la madera para crear instrumentos tan elegantes como sus vinos. La bodega Wines N' Roses hace lo propio homenajando a la banda

estadounidense de hard rock Guns N' Roses y etiquetando además sus vinos con temas tan populares como "The fina countdown", de Europe, o "Highway to hell", de AC/DC.

Otras superan incluso estos límites, como la jerezana Bodegas Estévez, que hace años encargaba la transcripción musical de la secuencia genética de la levadura que forma el velo de flor -responsable de la crianza biológica de sus vinos- para obtener una melodía con la que acompañar al proceso de crianza. Ramón Bilbao hacía algo parecido, aunque en su caso recurría a la empresa Wine Loves Music, especializada en neuromarketing musical para vinos, con el fin de confeccionar una serie de armonías que, recopiladas en su "Reserva Wine Rhapsody", eran concebidas para potenciar al máximo la experiencia de la cata.

A todas estas iniciativas, en principio surgidas para satisfacer los deseos más hedonistas, se suman otras que, basadas en el método científico, tratan de establecer el influjo que ejerce, no tanto la música como las vibraciones que esta produce sobre todos y cada uno de los procesos involucrados en la producción y comercialización del vino, comenzando en la viña, pasando por la bodega y los lineales y terminando en la mesa.



La música en la viña

Comprender el comportamiento de todos los microorganismos que hacen de las plantas su hogar resulta crucial frente al control de los patógenos. Esta microbiota interactúa con los vegetales, unas veces de forma simbiótica y otras parasitaria, dando lugar a una asociación conocida como holobionte. Dicha microbiota logra de este modo desencadenar importantes procesos de la planta, como el crecimiento, la germinación, los ciclos circadianos, la formación de frutos y semillas, la productividad y la resistencia a las sequías, entre otros muchos. Igualmente, puede contribuir a mantener la salud de las plantas, pues frente a los microorganismos patógenos surgen otros antagonistas que logran mantener un equilibrio imprescindible para garantizar la supervivencia.

Varias investigaciones han logrado demostrar que las plantas responden a las vibraciones provocadas por los sonidos naturales, como los emitidos por los insectos, y por los artificiales, como los generados, por ejemplo, por la música a través de los mecanismos de percepción y transducción de sus células. También constatan que esa respuesta podría proporcionar una mayor resistencia frente a los ataques de hongos como la *Botrytis cinera*.

Sin embargo, hasta ahora se desconocía si el microbioma reacciona de la misma manera frente a las vibraciones del sonido y si existe algún mecanismo que permita esa reacción. Para comprobarlo, un estudio publicado el año pasado por la Universidad de Pretoria (Sudáfrica), en colaboración con la Universidad de Graz (Austria), comparaba el comportamiento de la microbiota de la hoja de la vid -concretamente de la variedad Syrah- cuando era expuesta durante su fase de crecimiento a música clásica, principalmente de estilo barroco.

Sin entrar en demasiados tecnicismos, las observaciones permitieron confirmar que las vibraciones derivadas de este tipo de música incrementaban la acción de microorganismos del tipo *Bacillus*, *Kocuria* y *Sphingomonas* a la hora de proporcionar beneficios y mantener a raya a los patógenos. Asimismo, se pudo corroborar cómo los *Methylobacterium*, *Sphingomonas* y *Sporobolomyces roseus*, responsables entre otras cosas de producir los compuestos volátiles que contribuyen a perfilar las características sensoriales del vino, incrementaban su presencia.

A falta de más averiguaciones, estos resultados ofrecen un horizonte esperanzador y aún por explorar que podría contribuir quizás no a la completa eliminación,



pero sí a la reducción del uso de pesticidas, mejorando así tanto la sostenibilidad medioambiental de este cultivo como la percepción de un consumidor cada vez más responsable.

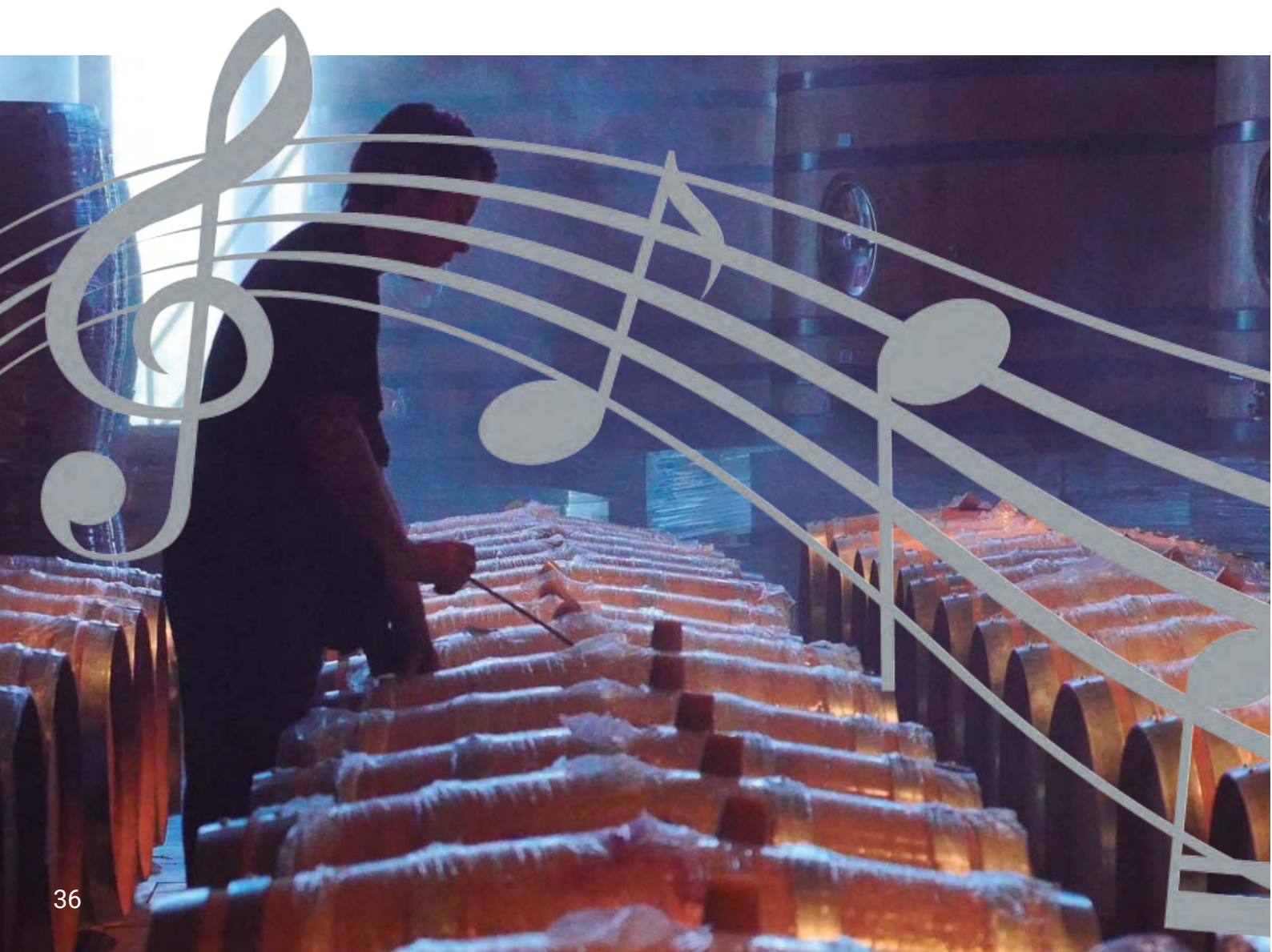
La música en la bodega

Con el auge del enoturismo, cada vez resulta más habitual que las bodegas ambienten con música sus instalaciones para crear una atmósfera agradable con la que recibir a sus visitantes. Algunas lo hacen además para mejorar la crianza de sus vinos, si bien sus posibles efectos beneficiosos no están tan contrastados. Bodegas como Gutiérrez de la Vega, conocida por elaborar vinos que rinden pleitesía mediante sus etiquetas a piezas musicales como el aria "Casta Diva", de la ópera "Norma" de Bellini, o a la romanza "Recondita Armonia", de la ópera "Tosca" de Puccini, recurre también a la música en su sala de barricas. Pero solo lo hace para el deleite personal de su propietario, Felipe, quien considera que la música "no condiciona en nada la evolución" de sus vinos. Más que nada porque, en su opinión, "no hay manera de comparar los resultados, ya que las condiciones ambientales cambian, aunque sea ligeramente, entre una sala con música y otra que se mantenga en silencio".

Otras, como la toresana Liberalia, muy ligada al mundo musical, entre otros motivos porque sus propietarios tocan habitualmente el violín y porque organizan cada cierto tiempo conciertos en sus instalaciones, apuesta por la música desde su inauguración en el año 2000. Tanto es así que, dependiendo de la época del año, se decantan por diferentes estilos. En otoño, por ejemplo, en el propio viñedo y antes de comenzar la vendimia, su dueño, Juan Antonio Fernández, interpreta la sección "Lacrimosa", perteneciente al "Réquiem de Mozart", a modo de despedida de las uvas antes de ser transformadas en mosto.

En bodega reproduce "Las cuatro estaciones" de Vivaldi, para después dar paso al jazz. Sus vinos se impregnan de música incluso durante la fase de embotellado, concretamente de los *quejíos* flamencos que salen de la garganta de Carrasco de Venialbo, profesional del cante y empleado de la bodega.

A las personas que integran el equipo de Liberalia les gusta pensar que, al tratarse de un alimento vivo, que respira y evoluciona, "cualquier aportación musical es siempre positiva, gracias especialmente a la acústica de nuestras instalaciones subterráneas, que transmiten vibraciones moderadas a las barricas de roble". Tan convencidos están del poder de determinadas





MANCHUELA
DENOMINACIÓN
DE ORIGEN

composiciones que, hasta el momento, han organizado hasta cuatro audiciones para animales, concretamente para perros, burros, caballos y cabras. Más al norte, en Navarra, Otazu coincide en sus argumentos con Liberalia, si bien en su caso optó, hace ya diez años, por los cantos gregorianos, que han estado aportando misticismo a su sala de barricas hasta que recientemente eran sustituidos por unos no menos místicos mantras tibetanos. Paralelamente, la bodega trabaja en la creación de un taller que, dentro de muy poco tiempo, permitirá a los enoturistas degustar sus vinos con melodías compuestas a propósito para cada uno de ellos.

Música fluid

Fuera de nuestras fronteras, el restaurador vienés Markus Bachmann ha ido más allá todavía. Este antiguo trombonista de orquesta considera que las vibraciones generadas por la música cuando se transmiten a través del aire apenas tienen ningún efecto sobre la crianza de los vinos. Por eso, hace ya unos años desarrollaba un peculiar altavoz sumergible que, instalado directamente en el interior de los tanques de fermentación, utiliza como membrana el propio mosto.

Según su inventor, "las ondas sonoras contribuyen a que las levaduras se mezclen", ahorrándoles así "la energía que necesitan para consumir el azúcar". De ese modo "se consiguen vinos más secos, con un mayor contenido alcohólico y unos aromas más ricos". Asegura además que, "como las levaduras no tienen oídos, el tipo de frecuencias empleadas resulta clave". Y no solo eso, "también es clave el volumen al que se reproduzca la música, así como su ritmo y su cadencia". Con la combinación adecuada, "al final de la fermentación logran sobrevivir un 30% más de las levaduras", concluye.

La tecnología de Sonor Wines -así es como se llama la empresa creada por Bachmann- no ha conseguido seducir, de momento, a ninguna bodega española. Sí lo ha hecho en otros lugares como Austria e Italia. En este último país, la bodega Dovinia Vini & Spumanti lleva ya empleándola varios años.

Para Stella Fin, responsable de Coordinación y Organización de Eventos y Catas y Miembro del Patronato de Valoración de Nuevos Vinos y Productos, no hay duda. "Los vinos 'sonicados' -así es como los denomina- desarrollan características muy particulares, por lo que no resulta difícil reconocerlos", asevera. "Tienen un toque suave en boca, glicérico... Y un bouquet más armónico que aquellos que no están elaborados mediante este método".

"Su evolución natural está más conseguida si se compara con la de los vinos naturales", continúa. "Son vinos que han sido envejecidos durante apenas unos meses y se pueden equiparar con los convencionales que han sido envejecidos durante años". Es más, "su capacidad de guarda es mucho mayor".

Para su compañero Giuseppe Ghezzi, sumiller cola-



Un vino de
influencia

Denominación de Origen Manchuela
os desea una ¡Feliz Navidad!

manchuela.wine

borador de Dovitia Vini & Spumanti, “las diferencias entre un vino ‘sonicado’ y otro convencional comienzan a apreciarse ya en la nariz, y después en la boca, donde se muestran muy suaves”.

Añade que este tipo de vinos “son más saludables por el uso limitado de las levaduras, y eso es algo que compartimos con nuestros clientes”.

La música en el almacén

A diferencia del anterior caso, sobre el que la ciencia aún no ha publicado conclusiones definitivas, sí se ha podido constatar que las vibraciones, por muy pequeñas que sean, alteran los sedimentos del vino y los procesos de evolución bioquímica, afectando tanto a su sabor como a su bouquet. Eso sí, no siempre lo hacen de manera positiva.

En este sentido, algo de esto ya debieron intuir en el ahora conocido Barrio de la Estación de Haro, cuando el ferrocarril comenzó a circular junto a las bodegas en 1863 y los vinos empezaron a echarse a perder. Ya entonces, los expertos achacaron este hecho a los temblores que provocaban los trenes a su paso.

No sería hasta el año 2008 cuando el Centro de Investigaciones Alimentarias de Canadá, en colaboración con diferentes universidades coreanas, desc-

frara cómo afectan las vibraciones al vino. En este caso, no durante la crianza sino mientras permanece almacenado.

Para entender esta relación, los equipos de investigación seleccionaron varias botellas de Chianti, que habían sido llenadas y selladas simultáneamente y, posteriormente, almacenadas a lo largo de 18 meses bajo las mismas condiciones de humedad y temperatura. El grupo experimental fue sometido a cuatro niveles diferentes de vibraciones, mientras que el grupo de control se conservó en reposo en un lugar tranquilo.

Al final del plazo establecido, los científicos pudieron comprobar que el pH de los primeros vinos se había mantenido prácticamente estable en todos los niveles de vibración. No sucedió lo mismo con la acidez, que se incrementó transcurridos apenas 9 meses, especialmente entre aquellas muestras que habían sido sometidas al nivel de vibración más elevado. Por su parte, las cantidades de ácidos tartárico y succínico decrecieron, y al mismo tiempo se pudo constatar una aceleración en los cambios de los ácidos orgánicos, los taninos y el índice de refracción en el caso de las vibraciones más altas. La presencia de los alcoholes isoamílico y propanol también se elevó, aunque en esta ocasión coincidiendo con las vibraciones más bajas.



Con estos datos se pudo concluir que las vibraciones pueden ser empleadas para acortar el tiempo de envejecimiento de los vinos y que, en muchos casos, perjudican a su calidad. De este modo, el estudio recomendaba minimizar o reducir las vibraciones durante el almacenamiento de los vinos -al menos los tintos- para evitar así cambios en su composición físicoquímica.

Influencia de la música en la decisión de compra

Muchas son las investigaciones que se han realizado hasta la fecha para tratar de determinar la manera en la que la música afecta a la elección de producto, pero no fue hasta finales del siglo pasado cuando la Universidad de Leicester (Reino Unido) tomó el vino como referente. Los investigadores colocaron para la ocasión un total de cuatro referencias alemanas y cuatro francesas en el lineal de un supermercado inglés. Cada uno de ellas encontraba un equivalente en el del otro país, al menos en lo referente al precio y al dulzor. Ambos grupos se identificaron con sus respectivas banderas nacionales y su disposición sobre las estanterías se modificó a mitad del experimento, que se prolongó a lo largo de dos semanas.

Durante esos quince días, un altavoz, situado estratégicamente sobre el lineal, reprodujo en días alternos

música de acordeón francesa y música Bierkeller, típica de las cervecerías alemanas.

Al final del experimento se comprobó que el vino francés superó en ventas al alemán en los momentos en los que sonaba la música francesa, mientras que los vinos alemanes se vendieron mejor cuando sonaba la música de su país.

Cuando los compradores fueron preguntados sobre los motivos de su decisión de compra, solo un pequeño porcentaje señaló que el tipo de música había resultado definitivo. El resto ni siquiera había prestado atención, con lo que quedaba probada la influencia inconsciente de cada una de las melodías.

Cata y música

Del mismo modo, a la hora de degustar un vino, la música puede resultar determinante. En realidad, esta relación causa-efecto se conocía ya desde hacía mucho tiempo, al menos desde un punto de vista puramente hedonista. Por ejemplo, se sabe que un volumen elevado enmascara el dulzor, mientras que el umami se realza si se produce esa misma condición.

Investigaciones publicadas en 2015 por la Universidad de Oxford (Reino Unido) desvelaban además que, si escuchamos la música "adecuada", también podemos



LAUS



Aromas del Somontano

Un tinto de gran volumen con matices a chocolates, cuero, especias y frutas maduras.



desencadenar un efecto sensorial discriminatorio. Es decir, el estilo de las melodías condiciona la intensidad y la forma de percibir la acidez, el dulzor, la fruta, la astringencia y la longitud del trago del vino. Es lo que se viene a denominar como sinestesia o, más concretamente, oenostesia cuando nos referimos al vino.

Siguiendo esta misma línea, la Universidad de Herriot Watt (Reino Unido) llevaba a cabo un ensayo en el que un grupo de 250 estudiantes, todos ellos ajenos al mundo del vino, tuvieron que probar, primero en silencio, un Cabernet Sauvignon y un Chardonnay.

Más tarde repitieron la experiencia, esta vez escuchando hasta cuatro piezas musicales diferentes que habían sido cuidadosamente seleccionadas en función del efecto que se deseaba conseguir.

Para ello se establecieron igualmente cuatro categorías, cada una de ellas representada por una melodía diferente: "Intensa y potente", vinculada con "Carmina Burana", de Carl Orff; "Sutil y refinada", correspondiente con "El Vals de las Flores", extraído de "El Cascanueces" de Tchaikovsky; "Chispeante y refrescante", asociada a "Just can't get enough", de Nouvelle Vague; y "Melosa y ligera", relacionada con "Slow breakdown", de Michael Brook.

Al finalizar la prueba, se pidió a los estudiantes que identifica an cada uno de los vinos catados con las diferentes

características. Los resultados pusieron de manifiesto que los calificativos asignados se correspondían con los que definían la música que escuchaban mientras los cataban. Algo con lo que, en condiciones normales, un profesional del vino nunca habría coincidido.

Junto a la publicación de las conclusiones, los investigadores sugirieron la siguiente lista de canciones para la degustación de diferentes variedades.

Cabernet Sauvignon: "All along the watchtower", de Jimi Hendrix; "Honky tonk woman", de The Rolling Stones; "Live and let die", de Paul McCartney y Wings; y "Won't get fooled again", de The Who.

Chardonnay: "Atomic", de Blondie; "Rock DJ", de Robbie Williams; "What's love got to do with it", de Tina Turner; y "Spinning around", de Kylie Minogue.

Syrah: "Nessun dorma", de Puccini; "Orinoco flow", de Enya; "Chariots of fire", de The Vangelis; y "Canon", de Johann Pachelbel.

Merlot: "(Sitting on) The dock of the bay", de Otis Redding; "Easy", de Commodores; "Over the rainbow", de Eva Cassidy; y "Heartbeats", de José González.



100 años de Vargas, 100 años de madera



Estas fiestas brindaremos por
seguir haciendo historia juntos.

¡Brindemos por ello!

VARGAS

100 ANIVERSARIO
1923-2023

**Artesanía creativa
en packaging de madera**

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



www.vargas.es

ENTREVISTA

Vanesa Viñolo





Meritxell Juvé

CEO Juvé & Camps

"El respeto y cuidado del viñedo es una responsabilidad de todos, especialmente para los que vivimos de la tierra"

Pertenece a una de las familias más arraigadas al mundo del vino en Cataluña, los Juvé, así que no es de extrañar que sus primeros recuerdos estén protagonizados por los juegos infantiles entre las viñas de su querido Penedès. Lo lleva en la sangre, está claro. Cuatro generaciones vinculadas a la viña y al vino que encuentran continuidad en esta mujer, una de las CEO más jóvenes del sector, que ha sabido preservar toda esa tradición heredada de su padre, Joan Juvé, pero a la que aporta su propia visión. Aprovechamos la celebración de su centenario (más uno)

para charlar con ella y ahondar en lo que nos depara en el futuro Juvé & Camps.

Representas la cuarta generación de Juvé & Camps. ¿Cómo se vive el formar parte de una tradición vitivinícola tan arraigada?

El vino forma parte de mi ADN desde que nací. De hecho, mi primer recuerdo de infancia es estar en los viñedos de casa, siempre se nos ha transmitido de padres a hijos el amor por el trabajo bien hecho y es un honor enorme poder seguir con la tradición.

Eres una de las mujeres CEO más jóvenes al frente de una bodega española, papel que compaginas con la maternidad. ¿Cómo ves el papel de la mujer en los puestos directivos de las empresas españolas? ¿Observas una evolución en este sentido en los últimos tiempos?

Las mujeres gozamos cada vez más de mayor responsabilidad en las empresas. En concreto, en el caso del mundo del vino, a pesar de que aún haya más hombres que mujeres al frente de las bodegas, en los últimos años se ha producido un importante cambio de tendencia, fruto de la cada vez mayor preparación académica y profesional de las mujeres. Una evolución de calado, ya que la mujer siempre ha estado -al menos en mi familia desde generaciones atrás- pero no en primera línea, como ahora, ni con la misma visibilidad.

Juvé & Camps está de aniversario. Cien años desde que el "primer" Juvé (Joan Juvé Baqués) construyera los fundamentos de Juvé & Camps. ¿Qué perdura de sus comienzos y qué ha cambiado?

Ciento uno para ser exactos -puntualiza entre sonrisas-. Lamentablemente

te la situación de la pandemia no nos permitió celebrarlo como nos hubiese gustado, así que ahora brindamos tanto por los cien cumplidos como por los cien que esperamos estén por venir. La realidad es que en este último siglo el mundo del vino ha sufrido una notable transformación, pero si hay algo que no ha cambiado en nuestra casa y que perdura y perdurará son nuestros valores: la búsqueda de la excelencia, el respeto a la naturaleza y el cuidado y la selección de los viñedos. El amor por lo que hacemos y el intentar que cada uno de nuestros elaborados sea de la máxima calidad manteniendo su esencia particular.

¿Cómo está celebrando, pues, Juvé & Camps estos ciento y un años de vida en torno al vino?

Como te decía, celebramos nuestro centenario en 2021, un año especialmente difícil para todo el mundo y consideramos que no era pertinente realizar una gran celebración teniendo en cuenta la situación. Nuestra mayor celebración es haber llegado hasta aquí con el cariño y la confianza de cada uno de nuestros clientes y seguir contando con su apoyo día tras día.

J&C sigue siendo un referente en los cavas premium y gran reserva, pero también habéis ampliado vuestros horizontes...

El vino es nuestra pasión, desde niña con mis padres siempre viajábamos a zonas vinícolas descubriendo sus particularidades. Una de las regiones que más visitábamos era la Ribera del Duero, una tierra especialmente querida por mi padre, un enamorado de sus vinos, de su paisaje y de su gente. Por ello, cuando surgió la oportunidad no nos lo pensamos dos veces y decidimos embarcarnos en la aventura con Pagos de Anguix para elaborar vinos en la parte más alta de la zona.

Nuevos proyectos, futuro...

La verdad es que estamos en un momento de varios proyectos nuevos. Afrontamos, como te decía, los próximos cien con fuerza y muchísimas ganas de dar pasos adelante.

Hace un mes escaso lanzamos nuestra nueva gama de Milesimé y como tributo a nuestro origen y a esos cien años cumplidos, hemos lanzado también en noviembre, en honor a nuestro primer gran reserva en el mercado, una edición muy limitada del emblemático Reserva de la Familia, pero Rosé: el Reserva de la Familia Rosé Edición Centenario.

Y, a futuros, estamos trabajando en novedades pero... Lo dejaremos para poder sorprenderos, o intentarlo al menos. En el lado del enoturismo y eventos también estamos impulsando nuevas acciones para ampliar este campo tan importante para nosotros, ya que no hay mayor honor que poder recibir en tu casa a quien quiera acercarse un poco más a este mundo, aprender y saborear de primera mano lo que tenemos que ofrecerles.

El medioambiente y la sostenibilidad forman parte del ADN de una bodega familiar como Juvé & Camps, pero desde hace un tiempo podemos decir que ha pasado a un primer plano. ¿Cómo se afrontan los nuevos retos en este sentido?

El respeto y cuidado del viñedo es una responsabilidad de todos, especialmente para los que vivimos de la tierra, los que elaboramos cavas y vinos... Por ello es crucial cuidar nuestro entorno y el planeta. Las generaciones anteriores ya trabajaban en pro de ello, apostando por la naturalización del viñedo, minimizando nuestro impacto en él y favoreciendo la biodiversidad. De hecho, contamos con aproximadamente 150 hectáreas de bosque y estamos desarrollando un plan de gestión forestal.

¿Hay algún proyecto, vino, etc., del que te sientas especialmente orgullosa? ¿Alguno que fuera un reto personal?

Tengo la gran fortuna de formar parte de una gran saga de viticultores y elaboradores. Mi gran reto es mantener y engrandecer el legado familiar y me siento muy orgullosa de ello. Ya sabes que cuando nos preguntáis a los bodegueros por un favorito, siempre contestamos que es como elegir un hijo favorito... Complicado (y eso que en mi caso tengo solo una).



Acabáis de presentar vuestros cavas parcelarios. Háblanos un poco de ellos...

La gama Milesimé es nuestra apuesta más clara por el terroir, espumosos procedentes de tres de nuestras mejores parcelas, de tres variedades diferentes (Xarel·lo, Chardonnay y Pinot Noir), que solo se elaborarán en añadas excelentes. Son la conjunción perfecta de los tres elementos clave para la elaboración de un gran reserva: territorio, variedad y añada.

Apostamos más que nunca por nuestro origen. Tras haber realizado uno de los más profundos estudios sobre suelos hasta la fecha en nuestro país, con 76 calicatas y 260 sondeos, todavía no hay resultados... Pero siempre podemos decir que nos permitirán conocer en profundidad la realidad de nuestro terroir y nos ayudarán a comprender la composición del suelo y el estado de cada viñedo para poder trabajar mejor.

La DO Cava se ha reinventado en los últimos tiempos, ¿cuál es vuestra apuesta dentro de los cambios que ha incluido recientemente?

La apuesta por el territorio, la zonificación, el cultivo ecológico, las largas crianzas y la elaboración integral, de la vid a la copa, forman parte de los principios de Juvé & Camps desde hace muchísimos años, y valoramos muy positivamente que sean la nueva apuesta de futuro de la DO Cava.

Para finalizar, ahora que precisamente se ha presentado un estudio del cava como armonía universal, ¿te atreverías a proponer una armonía diferente de uno de vuestros cavas con un plato sorprendente?

Ciertamente, el cava es un gran armonizador y, en nuestro caso, elaboramos espumosos con un perfil muy gastronómico. Os propongo tres opciones: *Juvé & Camps Milesimé Blanc de Noirs 2018* con canapé de Wagyu, trufa negra con foie gras y pistachos; *Juvé & Camps Milesimé Xarel·lo 2017* con crema de mejillones y gelatina de hinojo; y *Gran Juvé & Camps 2016* con carpacio de calamar de potera con caviar y grasa de jamón ibérico.



40 Aniversario Tempos Vega Sicilia

Raúl Serrano

El 15 de abril de 1982 daba comienzo la aventura de Bodegas Vega Sicilia, una adquisición de la que hoy celebramos su 40 aniversario, y no en un sitio cualquiera, si no en el emblemático Asador Etxebarri.

Hagamos un pequeño recorrido por esos 40 años desde el comienzo de Vega Sicilia. En poco tiempo su Único, su Valbuena y el Reserva Especial se vuelven referentes, destacando entre los mejores vinos del mundo. Pero no se quedaría ahí y, poco a poco, Vega Sicilia vería nacer nuevos vinos y nuevas zonas. Son hoy seis las bodegas que maneja la familia Álvarez: Vega Sicilia; Alión, que llega en 1991; Tokaj Oremus, en 1993; Pintia, en 2001; Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia, en 2009; y por último, Deiva, cuyos vinos tuvimos la suerte de catar en primicia, aunque aún les falta tiempo y mimo para salir al mercado.

Seis proyectos que toman forma en 650 hectáreas de unos viñedos que son la base y, siempre, lo más importante para la familia.

Un 40 aniversario del que Vivir el Vino ha tenido la suerte de ser partícipe, en forma de una cata muy especial: un largo y excelente recorrido por algunas de las referencias que han marcado un antes y un después en el mundo del vino.

Comenzamos con dos vinos a ciegas para abrir sentidos y así dar el pistoletazo de salida para lo que luego nos esperaba. El **Petracs 2019** y un **Leflai e Puligny Montrachet Clavoillon 2019**. Y así dio comienzo una experiencia inolvidable:

Valbuena 5º Año Magnum, 2018 y 2005; y **Vega Sicilia Unico:** 2013, 2010, 2009, 2004, 1999, 1996, 1994, 1991, 1990, 1989, 1986, 1981, 1980, 1975, 1974, 1970, 1968, 1965, 1964, 1962, 1960, 1957, 1953 y 1942.

Y, cómo no, terminamos con un **Aszú 5 Puttonyos 2013** y un **Eszencia 2011**.

No puedo decir qué vino me gustó más ni lógicamente menos (ninguno, os lo aseguro). Sí puedo decir que hubo alguno que se quedó más presente: un 2010, un 1968 y la grata y enorme sorpresa de ese 1942, que me pareció sublime. De lo que estoy seguro es de que marcaron el momento durante estos 40 años, y de que, no cabe duda, las próximas añadas estarán a la altura. Quién sabe, lo mismo nos da tiempo a volver a catar otros 20 años.

Sería un locura exquisita. Felicidades por esos 40 años a Pablo Álvarez, Emiliano (controlar los gastos también es muy importante), Enrique, su maestro de viña, Gonzalo, hacedor de vinos e Ignacio, ocupado de que el vino llegue a su destino.

Felicidades a todo el equipo de Tempos Vega Sicilia, les deseamos lo mejor. ¡Salud!



Cuaderno de viaje



SUBIDA DE PRE_IOS

Si quieres tener todas
las claves de lo que
está pasando,
escucha a
Carlos Herrera

HERRERA EN COPE

Lunes a viernes
06:00h a 13:00h



www.cope.es



¡DESCARGA
LA APP!



Selecciones Vivir el Vino



Ángeles de Amaren 2018
Amaren
DOCa Rioja
 Tempranillo y Graciano

Las uvas de las viñas que se destinan a Ángeles de Amaren representan la esencia de su zona, Samaniego. Se elabora y cría cada variedad por separado, para preservar la fruta del Tempranillo y realzar la complejidad del Graciano con su carácter especiado. Tras 15 meses con una mezcla de crianza en tulipa de hormigón y barricas bordelesas mayoritariamente, nos encontramos ante un tinto con alma de guarda, en el que se lee con claridad el carácter varietal del Tempranillo (regaliz negro, fruta roja y negra), y del Graciano (clavo y tomillo), además de cedro, caja de puros, hoja de tabaco y grafito. La entrada de boca es suave, envolvente y fresca, con un tanino pulido. Vuelven a aparecer la fruta negra y las notas balsámicas. Final muy persistente.

Don Pedro
de Soutomaior 2021
Adegas Galegas
DO Rías Baixas
 Albariño

Pedro Madruga fue un noble caballero feudal en la Galicia del siglo XV y este Albariño le rinde tributo, exaltando una figura épica de la cultura gallega. En nariz se muestra con una buena intensidad, resultando limpio, con excelente presencia de la fruta blanca y de la fruta cítrica, que imprimen el justo frescor al conjunto, en convivencia con notas herbáceas y un fondo marino. La boca es fresca, directa, de alegre acidez, que es la que imprime frescor en todo momento, junto a los recuerdos de cítricos, una parte floral y herbácea. Largo final.

Lan D-12 2019
LAN
DOCa Rioja
 Tempranill

Históricamente, en LAN existían vinos que tras la fermentación alcohólica destacaban por su gran intensidad aromática y eran destinados al depósito de descube número 12, convirtiéndose en el favorito de sus bodegueros. D-12 rinde homenaje a esa ubicación especial, que con la añada 2019 alcanza su décimo-tercera edición. De buena intensidad en nariz, es limpio, con abundancia de fruta roja madura y en sazón, recuerdos florales y frescos balsámicos, todo ello junto a sutiles y agradables tostados. En boca es directo y con buena carga de fruta, con una barrica presente que lo arropa y le aporta algo más de contundencia. Tanino maduro, buena acidez y persistente final balsámico y floral.

96



92



95



*Ramón Bilbao
Reserva Original 2016*
Ramón Bilbao
DO Ca Rioja

 Tempranill

Algo cerrado al principio, un buen golpe de copa hace el trabajo de oxigenación para que el vino abra de manera casi inmediata. En nariz encontramos fruta viva y fresca, con una ligera parte de fruta negra en confitura, dando paso a notas de clavo, ascuas, finos cueros sin tratar, cacao en polvo y amables tostados en el fondo de copa. En boca es donde la carga frutal se hace mucho más presente, bien arropada por las notas de crianza, cueros, especiados, etc., pero donde lo que más brilla es la identidad de zona, gracias a una elegante acidez que arrastra al vino de manera aterciopelada. Tanino maduro y largo y persistente final.

*Valderiz
de Chiripa 2020*
Valderiz
DO Ribera del Duero

 Tinto Fino y Albillo May

Inmaculada Cristóbal, la nieta del "tío Chiripa" y madre de Juan y Ricardo Esteban, al frente de Valderiz, es una mujer independiente y, en ocasiones, algo anárquica. En su honor nació Valderiz de Chiripa, un vino original, vivaz, que se aleja de los cánones de la zona, ya que está criado en hormigón. Un vino ligero, exuberante en aromas y taninos muy suaves. Después, cría durante 12 meses en fudre (50%), depósitos de hormigón (20%) y barricas. El resultado es un vino en el que destaca su parte fresca y directa de fruta en mermelada, en un conjunto de especiados dulces e integrados tostados que al igual que en la boca, se suman en equilibrio a una más que correcta acidez y un tanino vivo, dejando una larga persistencia.

*Viña Pedrosa Reserva
La Navilla 2016*
Hermanos Pérez Pascuas
DO Ribera del Duero

 Tempranill

La Navilla tiene las formas y maneras que comparten todos y cada uno de los vinos de Hermanos Pérez Pascuas y que les dan una identidad propia. Una sutil personalidad que los hace únicos y que en este Reserva de la Navilla 2016 se hace especialmente presente. Enorme vino, demostrando desde el principio notas de bodega nueva especiada, ahumados, regaliz y leves notas de fruta. De taninos nobles, es un vino concentrado y de gran intensidad de sabor, consecuencia de una óptima maduración de la uva procedente de pagos seleccionados de la propiedad.

CUMPLEN AÑOS

ENATE

30 años creando arte en Somontano

Desde que ENATE se instaló en la Denominación de Origen Somontano en 1991, se convirtió en uno de los protagonistas destacados del Somontano de Barbastró -situado al este de la provincia de Huesca-, transformando esta comarca en un territorio de prestigio y despertando el interés de viticultores enamorados de sus viñas, de su tierra, de su gente y de su maravilloso paisaje.

De esta forma, ENATE inicia un ambicioso proyecto empresarial, que hizo posible la vinificación de una primera añada en 1992, y la construcción simultánea de unas modernas instalaciones, en las que conviven, de forma armónica, el diseño y la más completa y avanzada tecnología, y cuya primera fase fue inaugurada en 1993. Los vinos ENATE deben su denominación a un pequeño pueblo del Somontano, Enate, levantado a orillas del río Cinca, en cuyo valle se encuentra una de las mayores plantaciones de viñedo de la bodega, siendo así este nombre el particular homenaje a la tierra y a su materia prima de esta bodega, símbolo del Somontano.

Y junto a sus vinos, siempre el arte. Un número cada vez mayor de pintores españoles de prestigio internacional

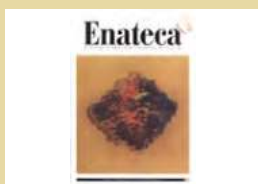
han unido sus creaciones a este proyecto. Nombres como Chillida, Saura, Broto, Beulas, Mira, Tàpies, entre otros, firman los cuadros que sirvieron de base para el diseño de las etiquetas de ENATE.

Un maridaje inseparable que ha dado lugar a una experiencia cultural única, que se completa con exposiciones itinerantes de los fondos, exposiciones temporales en la bodega o la concesión de una beca anual de pintura dirigida a artistas profesionales, así como el premio 'ENATE & Estampa. Arte Compartido'. Además, ha puesto en marcha la primera aceleradora de arte de Aragón, A3RTE. De igual modo que resulta impensable una bodega sin vino, ENATE apuesta 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. ENATE y su imagen, labrada durante 30 años, respondió en los años 90 a la imagen de la época pero, además, transportó unos valores que, poco a poco, con constancia y el trabajo de un gran equipo, se han ido haciendo una realidad y un ejemplo a seguir por muchos, especialmente, en el mundo del vino.



1992

Nace la primera añada de los vinos de ENATE. Antonio Saura se convierte en el primer artista que viste una de las botellas, la de ENATE Chardonnay Fermentado en Barrica 1992, convirtiéndose en uno de los símbolos con los que se identifica a ENATE.



1995

Nace 'ENATECA', una publicación trimestral gratuita editada por la bodega, con artículos sobre viticultura, enología, arte, restauración y maridajes, así como entrevistas a personalidades influyentes de diferentes sectores. Con una distribución entre socios previamente inscritos al CLUB ENATE, se llegaron a imprimir 15.000 ejemplares por edición.



1998

Lanzamiento de la primera edición de los Reservas Especiales, auténticos vinos de colección elaborados cuando las añadas lo permiten y que cambian su etiqueta en cada edición. Esta línea de vinos premium arrancó con una obra de Chillida en su añada 1994. A este le siguieron el Saura 95, el Salvador Victoria 96, el Tàpies 98, el Torner 2000, el Beulas 2001, el Canogar 2005 y el Broto 2006.



1999

Segunda ampliación de la bodega e inauguración de la Sala de Arte Contemporáneo de ENATE. Desde entonces, los originales de la colección de la bodega se exhiben permanentemente y han visitado espacios expositivos como el IVAM de Valencia, el Museo Thyssen de Madrid, el CDAN de Huesca, o el IAACC Pablo Serrano de Zaragoza. Hoy, la bodega cuenta con un fondo de 400 originales, de los que unos 100 se exhiben en su sala.

CUMPLEN AÑOS



2022 *Enate Rosado*

FICHA TÉCNICA

- **Denominación de Origen:** Somontano
- **Variedades:** Cabernet Sauvignon
- **Grado Alcohólico:** 14,30% Alc.
- **Temperatura de servicio:** 8-10 °C
- **Elaboración:** Las uvas se vendimian durante la madrugada y, ya en bodega, se mantienen en maceración con las pieles hasta el sangrado del mosto rosado. Una vez eliminados los residuos sólidos, el mosto limpio pasa a fermentar, bajo la acción de levaduras seleccionadas, a depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada. Tras la fermentación, el vino es clarificado y estabilizado.
- **La añada 2022:** Se ha caracterizado por las altísimas temperaturas y las escasas precipitaciones a lo largo de todas las estaciones. Se han registrado temperaturas récord en los meses de junio, julio y agosto, en los que se superaron los 40 °C y que supuso el adelanto de la vendimia unos diez días respecto a las fechas habituales. La baja pluviometría registrada durante el verano permitió vendimiar un fruto con una sanidad impecable y con una mayor concentración de azúcares.
- **Gastronomía:** Realza platos como pastas, aves en salsa de grosellas, soufflés, et
- **Etiqueta:** Pintura original para ENATE de Víctor Mira.

SÍMBOLO DE ENATE Y SU ESTILO

ENATE Rosado es un vino que ha mantenido su filosofía de elaboración desde su lanzamiento al mercado en 1992. Treinta años acompañando a la bodega, fiel a su estilo y personalidad, un vino “con alma de blanco y cuerpo de tinto, diseñado para jugar y ganar la liga de campeones”, según Jesús Artajona, director técnico y enólogo de ENATE.

Y es que, desde 1992, la bodega del Somontano lleva elaborando ininterrumpidamente este rosado, con el que ha cosechado innumerables reconocimientos nacionales e internacionales. “Con estas elaboraciones buscamos impactar, vinos que sorprendan, que enamoren al consumidor”, explica su enólogo. El resultado es un joven rosado que muestra lo mejor del vino blanco, con su frescura y sus aromas frutales, y del tinto, con el cuerpo, la estructura y la complejidad que le otorga la uva Cabernet Sauvignon.

Además de un precioso color frambuesa, en su nariz, de media intensidad, resaltan los aromas de fruta roja, conjugados con notas de monte, pétalos, herbáceos y un fondo terroso. La boca resulta muy fresca, con una fruta viva, pero que mantiene ese punto de bosque, de hojas secas, y de viña y tierra, que le dan personalidad. Tiene una buena acidez y un ligero y largo final amargo.



2000

Se lanza al mercado ENATE Merlot-Merlot y, con él, nace la gama ‘Los Monovarietales’. Después llegarían ENATE Syrah-Shiraz, ENATE Varietales y ENATE Cabernet-Cabernet, para consolidar la gama premium de la bodega. Vinos con gran capacidad de sorprender, elegantes, fáciles de beber y con grandes posibilidades de guarda. Dos años después se incorpora en las contraetiquetas de sus vinos el lenguaje Braille.



2005

Lanzamiento de ENATE Uno Chardonnay, la mejor expresión de ENATE. Un vino blanco original, diseñado a pie de viña y elaborado según una exclusiva vinificación a la caña. Tras él, llegaría ENATE Uno Tinto, un vino también de colección. Y es que los UNO se elaboran en ocasiones únicas, cuando las añadas otorgan una excepcional calidad.



2010

Nacen los primeros vinos solidarios de ENATE junto a diferentes entidades y organizaciones. El primer vino solidario de ENATE nació junto al Rotary Club de Huesca, dirigido a la erradicación de la polio en el mundo y, tras él, el Vino de la Amistad junto a ATADES, el Vino Amigo junto a Valentía Social, o el Rosado Solidario.

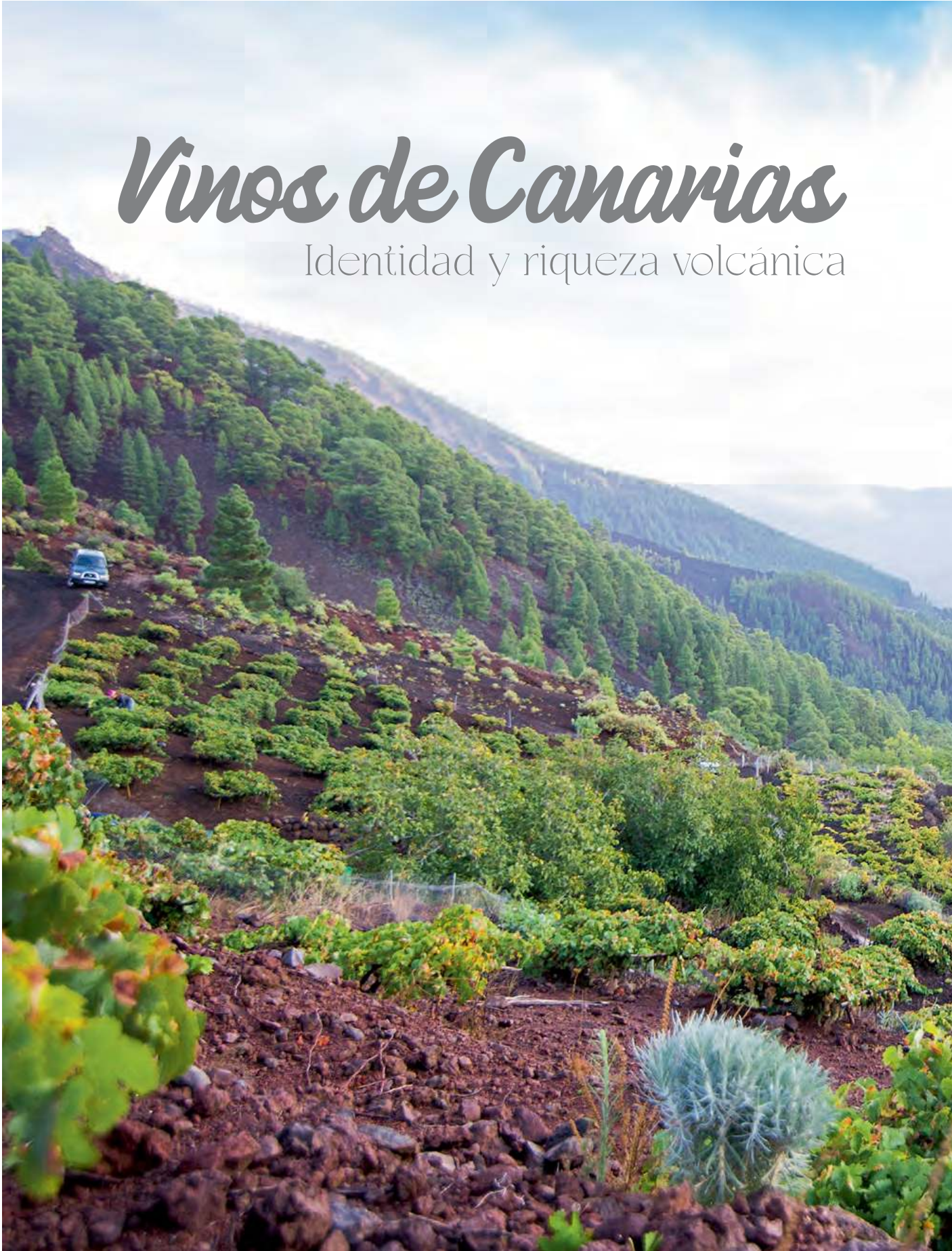


2021

Los Cabernets de ENATE (ENATE Rosado, ENATE Reserva y ENATE Cabernet-Cabernet) se convierten en los únicos vinos españoles premiados en el Concurso Internacional de Cabernets 2021. Tres referencias elaboradas al 100% con Cabernet Sauvignon, que participaron junto a 250 referencias de 150 países de todo el mundo.

Vinos de Canarias

Identidad y riqueza volcánica





Lo volcánico está de moda. Sea en la forma de turismo entre volcanes o de la pasión por los vinos nacidos del magma, lo cierto es que el interés por todo lo vinculado a las erupciones es cada vez mayor. Sin olvidar la tragedia que encierra -bien cerca nos queda el terror vivido en La Palma-, las Islas Canarias son una muestra heroica de perseverancia frente a los desastres, un ejemplo de adaptación, de resiliencia. Y es que gracias a su singular orografía y a su aislamiento, han conseguido preservar una identidad singular, marcada por variedades olvidadas en los márgenes de la viticultura moderna. Un paraíso salvado de la fil xera que ha evolucionado por libre.

Con once denominaciones de origen vinícolas (y la duodécima en camino), es una de las zonas españolas con más denominaciones dedicadas al vino, junto a Vinos de Pago y las propias de Castilla-La Mancha. Aunque algunas son muy recientes, su historia de amor con el vino viene de lejos, ya que se remonta a la llegada de los primeros colonos europeos que acercaron, con su desembarco en el siglo XV, la vid y su cultivo al archipiélago canario.

Su historia

La conquista de las Islas Canarias no fue cosa de un día. Su complicadísima orografía y su lejanía hicieron que pasara un siglo desde que se conquistan las islas occidentales (Lanzarote y Fuerteventura) hasta que se conquista Tenerife. Así que, aunque la viña llega a tierras tinerfeñas en 1497 de la mano del portugués Fernando de Castro, y a la isla de El Hierro en 1526, plantada por el inglés John Hill, podemos suponer que en Lanzarote y Fuerteventura, conquistadas casi un siglo antes por Juan de Bethencourt, el origen del cultivo fuera anterior.

El siglo XVI es la edad de oro del vino canario. Las viñas sustituyen a la caña de azúcar y los vinos dulces de Malvasía, conocidos simplemente como vinos de Canarias, se convierten en un mito, ayudados por la facilidad de exportarlos desde las islas al resto del mundo conocido, gracias a que estas están estratégicamente trianguladas con Europa, América y África. Así, durante cerca de 300 años, la principal fuente de ingresos de Canarias fueron sus vinos.



En el XVII comienza la decadencia. La fecha clave es 1663, cuando Inglaterra establece el Staple Act, mediante el que acaba con el suministro de vinos canarios a las colonias inglesas, sustituyéndolos, en gran medida, por los vinos portugueses de Oporto y Madeira. Los conflictos con Inglaterra se suceden durante todo el siglo, a lo que se suma en el XVIII la erupción del volcán de Garachico, que sepulta el que era el principal puerto comercial de Tenerife. El mercado vinícola canario no hace más que empeorar en el XIX con las plagas de oídio y mildio que asolan las islas en la segunda mitad del siglo aunque, sin embargo, las islas se libran de la filerxa. El siglo XX ve amanecer así un panorama vinícola canario centrado en el consumo local, pero que sin embargo florece, a partir de los años 80, en forma de múltiples denominaciones de origen de vino en todas las islas. La primera de ellas fue la DO Tacoronte-Acentejo, en 1985, a la que siguieron, paulatinamente, las demás denominaciones de origen hasta sumar las 11 actuales, estando pendiente de aprobación la duodécima, DO Vinos de Tenerife.

Los retos del futuro

Canarias no está al margen de los dos grandes problemas de nuestra vitivinicultura: la falta de relevo generacional y los efectos del cambio climático. El aumento de la edad media de los viticultores en todo el archipiélago y la falta de sabia nueva que regenere el sector hacen que la superficie cultivada de viña no deje de descender. En solo una década, Canarias ha perdido algo más de 2.400 hectáreas, una caída mucho mayor si solo se tienen en cuenta las explotaciones declaradas por los viticultores a los Consejos Reguladores de las DO de las islas, que desde el inicio del siglo y hasta 2019 han registrado una merma de 6.900 hectáreas cultivadas. Así se recoge en el Diagnóstico de la Viticultura en Canarias, -elaborado por la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno regional-, que señala que además, a la ya de por sí complicada tecnificación de los viñedos debido a la orografía de las islas, se suma ese envejecimiento de los viticultores, que dificulta introducir cambios en las técnicas de cultivo, reduciendo la productividad y haciendo que muchas explotaciones sean hoy muy poco o nada rentables. A ello se añaden los temidos efectos del cambio climático, en forma de ausencia de precipitaciones o variaciones del ritmo natural de las estaciones, y también en forma de erupciones volcánicas como la que asoló La Palma entre septiembre y diciembre de 2021.

Y sin embargo, hoy más que en ningún otro momento, merece la pena luchar por los vinos canarios. Nunca como ahora en su historia se había vivido un momento tan ilusionante, con vinos tan interesantes, reforzados por su carácter artesanal, auténtico y único. Lo tienen todo para ser el siguiente gran *boom wine* lover: viñas perfil xéricas, variedades de uva endémicas, elaboraciones diferentes y ese carácter "volcánico" que, al margen de traducirse de una manera más o menos directa en los vinos (el tema daría para un buen reportaje) resulta siempre atractivo. Desde estas páginas abanderamos pues, esa lucha por mantener uno de nuestros mayores tesoros, los vinos canarios, vinos que saben hablar el lenguaje de sus paisajes y que enamoran por su autenticidad.

De arriba a abajo: Viñedo en terrazas en la isla de la Palma, Racimo de Listán Blanco, Viñedo en Gran Canaria, Panorámica de Bodegas El Grifo (Lanzarote).

LAS VARIEDADES DE UVA LOCALES

Como en casi todo en esta vida, aquello que para unas cosas es un *handicap*, para otras es un punto fuerte. Así, el aislamiento de las Islas Canarias y su complicadísima orografía es precisamente lo que ha permitido que, como una reserva vegetal, haya conservado las uvas locales plantadas en sus inicios, libres de filoxera y modas pasajeras. El listado es abundantísimo, pero señalaremos algunas de las que, por su interés enológico e importancia en las islas, queremos destacar.

Listán Blanco: Es la variedad blanca más cultivada en todas las islas. Muy resistente a enfermedades y muy productiva, al madurar queda algo corta de acidez, por ello se suele vendimiar tempranamente, con poco grado alcohólico, para preservar esa acidez. No suele encontrarse como monovarietal.

Listán Negro: Es la variedad tinta más cultivada en Canarias, resaltando en elaboraciones de vinos jóvenes. Tiene una afinidad natural con los suelos y microclimas de Tenerife, donde produce fuertes rendimientos de uva madura en sus suelos volcánicos.

Gual: Esta variedad de uva blanca llegó a Canarias desde Madeira, donde es más conocida como Bual. De maduración temprana, suele cultivarse a no mucha altura en El Hierro, Tenerife y La Palma.

Malvasía Aromática: No hay que confundirla con la Malvasía Volcánica, que es un cruce con la Marmajuelo. La Aromática es una variedad mediterránea, conocida también como Malvasía Riojana, Subirat o Malvasía Canaria, que fue introducida por primera vez en las islas en el siglo XV y que alcanza su máxima intensidad cuando se elabora como vino dulce a partir de uvas de vendimia tardía. Es una variedad blanca delicada, muy proclive a las enfermedades, de característico color rojizo al madurar.

Albillo Criollo: Variedad de uva blanca especialmente apreciada en La Palma, donde se considera la especialidad de la isla, aunque cada vez más, los productores de todo el archipiélago apuestan por su potencial e identidad. Se encuentra en el famoso vino de Tea (tipo de pino canario) en La Palma.

Vijariego: Históricamente ligada a los viñedos de El Hierro, es la misma que la Sumoll en Cataluña, y debido a su carácter adaptable se puede encontrar en todas las Islas Canarias.

Negramoll: Es una de las más importante a nivel histórico de Canarias y la segunda variedad tinta más plantada. Aunque se cultiva en todas las Islas Canarias, destaca en La Palma, donde a veces se la conoce como Mulata. También sobresale en Tenerife y La Gomera. Con cosechas de tamaño irregular, la Negramoll crece mejor en altitudes bajas.

Verdelló: Cultivada también en el norte de Portugal y en toda la Macaronesia (Azores, Madeira, Canarias y Cabo Verde), es una variedad de ciclo corto, rendimien-

tos bajos y producción de racimos pequeños. Aromáticamente es exótica y atractiva, muy equilibrada gracias a una refrescante acidez.

Castellana Negra: Originaria de Portugal, donde se la conoce como Tinto Çao, en Canarias también se la conoce como Tintilla Castellana. Cultivada tradicionalmente en Tegueste, Tenerife, es una variedad tinta vigorosa y de largo ciclo vegetativo. Se encuentra más típicamente en mezclas tintas junto con la Listán Negro.

Baboso Negro: Variedad de uva tinta que llegó a las Islas Canarias a través del Alentejo, Portugal, donde se la conoce como Alfrocheiro. Es una uva de bajos rendimientos y un mayor riesgo de pudrición en los viñedos. Se cultiva predominantemente en El Hierro y Tenerife.

Marmajuelo: Cultivado sobre todo en Tenerife, El Hierro y La Gomera, se está plantando en muchos viñedos nuevos debido a su gran potencial. Los vinos elaborados con esta variedad destacan por ser fragantes y persistentes, con una acidez notablemente alta.

Verijadiego Negro: Es una "variedad fósil" de El Hierro, redescubierta hace unos años y que cuenta con un alto potencial alcohólico y una acidez elevada. Una uva algo rústica pero que domada puede dar muchas sorpresas. Suele acompañar en vinos jóvenes a la Listán Negro.

Verijadiego Blanco: Es la uva más típica y cultivada en El Golfo Pérsico, destacando por su equilibrio acidez-azúcar. Aunque es muy utilizada en coupages con la Listán Blanco, no hay que desdeñar su capacidad para bailar a solas.

Otras uvas de profunda identidad canaria son la **Bastardo Negro**, la **Forastera de la Gomera**, la **Sabro** o la **Tintilla**.

Cultivadas en hoyas en Lanzarote, en parrales en Icod y el sur de Tenerife o en rastras en el Valle de la Orotava y Tacoronte Acentejo, su viticultura es extremadamente compleja, con multitud de clones de variedades autóctonas que responden a diferentes sinonimias y un potencial enológico aún por descubrir. Si a ello le sumamos el *boom* del "turismo volcánico", en auge desde hace algunos años, y resaltamos que esa capa de lapilli, de "picón" volcánico, cubre en su gran mayoría el suelo de las islas, como pasa en vinos del prestigio de los de Santorini, Campania o Basilicata, podemos augurar un futuro más que prometedor a nuestros vinos canarios, hijos del volcán.

EL VIÑEDO Y LOS VINOS DE...



TENERIFE

Engloba cinco denominaciones de origen, y otra en trámite, contando con unas 7.100 ha de viñedo, el cultivo más importante tras el plátano. Los vinos están determinados por un complejo entramado de factores: la altitud (que varía desde el litoral, pasando por la medianía, hasta los 1.500 metros sobre el nivel del mar); los diversos microclimas que se forman (con la influencia de los vientos alisios, las diferencias térmicas, las corrientes oceánicas y la proximidad al continente africano); y la riqueza de sus suelos, que varían desde las arcillas en Tacoronte hasta las cenizas volcánicas en Ycoden, por ejemplo.

DO Tacoronte-Acentejo. Situada en el noroeste de la isla, cuenta con la mayor concentración de viñedo, ya que ocupa el 40% de la isla y el 20% de todas las Canarias. Un total de 2.422 hectáreas de viñedo, 31 bodegas y 1.127 socios que cultivaron y recogieron 1.168.618 kilogramos de uva el pasado 2021. Un viñedo mayoritariamente volcánico, cultivado en bancales de pronunciadas pendientes de cara al mar.

DO Valle de la Orotava. Situada en el centro de la isla, rodeando el Parque Nacional del Teide, esta Denominación de Origen cuenta con un terreno fértil, de color rojizo, perfecto para el viñedo. Un valle que, en realidad, es una fosa tectónica con un clima muy benigno, una primavera constante.

DO Ycoden-Daute-Isora. Situada en el Norte de la isla, con la influencia de los vientos alisios que llegan desde el Atlántico, encontramos esta Denominación de Origen, que cuenta entre sus poblaciones con la emblemática Icod de los Vinos y su drago milenario. Se extiende por unas 1.600 ha de viñedo, la mayoría de ellas formadas por pequeñas parcelas de suelos volcánicos, cultivadas en terrazas para evitar la erosión y que no permiten la mecanización.

DO Valle de Güimar. Las viñas se extienden desde la costa hasta los 1.500 metros, constituyendo una de las zonas de viñedo más altas de España.

DO Abona. Situada en la vertiente meridional de la isla, su viñedo se extiende entre los 400 y los 1.700 metros de altitud y sus terrenos cuentan con un elevado componente volcánico, en forma de arenas blancas.

Por último, con el fin de facilitar su identificación y comercialización, se ha creado la **DO Vinos de Tenerife**, aún en trámites de aprobación, a la que podrán acogerse los vinos cultivados y elaborados en la isla que cumplan los requisitos de su pliego de condiciones.

GRAN CANARIA

La isla cuenta con una única DO, Gran Canaria. Con un patrimonio vinícola único, es la única denominación de origen isleña de toda España que se ha acogido a las Rutas del Vino. Con ello, por un lado, su apuesta firme por un turismo más allá del sol y la playa, y por otro, el interés en mantener viva la elaboración de sus tradicionales vinos. Y es que, en el Barranco de Taguy, situado en el fondo de la Caldera de Tejeda, encontramos la que quizá sea la manera más antigua de elaborar vino en las islas, herencia directa de cómo lo hicieron los primeros colonos quinientos años atrás. Los viñedos asentados sobre suelos volcánicos, con el famoso picón que preserva la humedad de la noche (la *tarozada*) y las viñas en rastras, son su seña de identidad.

EL HIERRO

Aunque fue la primera isla en recibir colonos, fue de las últimas en plantar viña, un siglo después de la colonización, en 1526. Fue a manos de un inglés, John Hill y en su honor encontramos el monte "Juanil". El vino fue un floeiciente negocio fundamental para la economía de la isla, transportándose principalmente a Tenerife desde la Casa de Aduanas, actualmente reconvertida en el hotel más pequeño del mundo. El oídio en 1852 casi acaba con la vitivinicultura herreña, que sobrevivió de manera artesanal y casera. Con la puesta en marcha en 1986 de Central Vinícola Insular y la creación en 1994 de la DO El Hierro, se retoma el lado más profesional del vino en la isla, contando en la actualidad con 13 bodegas adscritas y más de 200 viticultores. El Hierro es un compendio de escombros volcánicos, surgidos de la sucesión de erupciones que ha ido sufriendo a lo largo de los tiempos, y que han creado un mosaico de arenas negras, lapilli, piedras, terrarosa, basalto, etc., que, en combinación con sus diferentes microclimas y uvas locales, dan como fruto unos vinos muy diferentes.

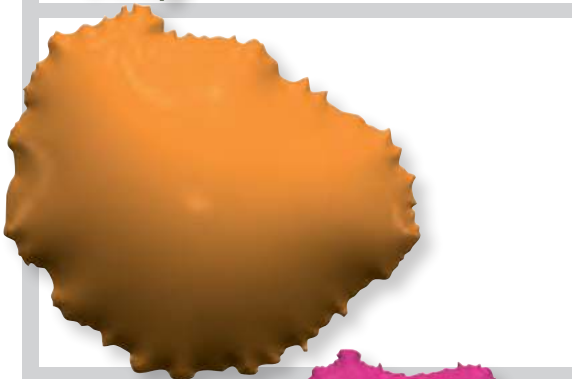


Tradición y cultura del vino en el corazón de la Ribera del Duero.



LANZAROTE

La isla de Lanzarote es la más septentrional del archipiélago canario y, junto con Fuerteventura, es la más oriental, siendo ambas bastante llanas (en comparación con el resto de hermanas canarias). Son característicos de la isla sus cráteres volcánicos de escasa altura, que aparecen agrupados entre sí. Su clima es desértico, con grandes diferencias térmicas entre el día y la noche y escasas precipitaciones. Al no haber barreras orográficas importantes, el viento es un rasgo dominante en la isla, lo que ha hecho que hayan surgido prácticas agrícolas exclusivas de esta isla, los conocidos "corralitos". Con una única denominación de origen, DO Lanzarote, el viticultor "conejero" tras librar batalla contra la lava volcánica en busca de tierra vegetal, también ha de hacerlo con la sequía y el viento. Aprovechando los alisios, que condensan la humedad del océano sobre la porosa ceniza volcánica, y confeccionando hoyos en forma de embudo con, en ocasiones, más de dos metros de profundidad, plantan entre 1 y 3 viñas por hoyo y las defienden con muros de piedra semicirculares.



LA GOMERA

La Gomera es una "construcción" volcánica formada por sucesivas erupciones que, junto con la erosión del viento y del mar, han ido dibujando un relieve de acantilados y barrancos, salpicados por los bancales de sus viñas. Sus cultivos en terrazas y laderas y, sobre todo, la variedad blanca Forastera Gomera, caracterizan su viticultura, que se aglutina principalmente en las medianías altas. La isla cuenta una única DO, La Gomera, siendo actualmente el viñedo su cultivo principal. Las viñas definen así su bello paisaje y ayudan, al tiempo, a evitar la erosión, funcionando de barrera contra incendios, etc.



LA PALMA

Tristemente protagonista de la prensa el pasado año, cuando el volcán de Cumbre Vieja estuvo en erupción durante 85 días, devastando la que es la isla más occidental del archipiélago, la "Isla Bonita" aún continúa intentando recuperarse de una catástrofe que sepultó bajo la lava más de 300 ha de cultivo. Tiene una única denominación de origen, la insular DO La Palma, con 17 bodegas acogidas y 25 años de historia. Sus cultivos siguen la tradición de los bancales, adaptados a sus empinadas pendientes, con las espectaculares paredes de piedra seca "conteniendo" las viñas, entre las que destacan las de sus centenarias Malvasías. Elaboran un vino único en el mundo, criado en pino canario, el vino de Tea.



FUERTEVENTURA

Junto con Lanzarote, cuenta con la fama de haber sido las primeras islas vinícolas canarias, ya que Juan de Bethencourt comenzó la plantación de viñas en ellas a principios del siglo XV. Sin embargo, seguramente por una mezcla de diversos factores (las guerras europeas y los problemas con el agua, principalmente), la vitivinicultura no arraigó fuertemente en la isla y casi se perdió. Por suerte, desde 2017 cuenta con una excelente bodega que ha apostado por las elaboraciones con el sello, más fácilmente exportable, de **DO Islas Canarias** (Canary Wine). Esta DO, creada en 2012, nace con la misión de apoyar la comercialización internacional de los vinos canarios. Actualmente, 26 bodegas familiares de Tenerife, Gran Canaria, La Gomera, Fuerteventura, La Palma, Lanzarote y El Hierro han optado por este marchamo de calidad en algunos de sus vinos.



CONECTA CON EL CARÁCTER SINGULAR DE UN LUGAR ÚNICO

Selección de viñedos, es un vino tinto de autor, que moldeamos buscando la delicadeza de la Tinta del País. Una mezcla de uvas procedentes de distintos orígenes en la Ribera del Duero.



tarsusvino.com


TERESA
RODRÍGUEZ
ENÓLOGA

 WINEinMODERATION
ELIGE | COMPARTE | CUIDA
EL VINO SOLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN



B O D E G A S



Rodríguez y Sanzo



Vinos Inconformistas para disfrutar de la vida

Ir más allá de lo establecido, diluir fronteras en busca de la calidad y el placer, son parte de la filosofía que la bodega familiar Rodríguez y Sanzo lleva por bandera. Así, sin miedo y desde el conocimiento, mimo y dedicación que caracteriza a la bodega, la familia Rodríguez Sanzo da un paso más con estas elaboraciones diferentes, únicas y transgresoras, que aportan nuevos matices a sus vinos. El mundo es de los exploradores, y esta bodega no duda en explorar, siempre desde el respeto y la consideración, esos nuevos caminos que llevan al disfrute y a la emoción en cada copa. Partiendo de una elaboración diferenciada, consigue así unos vinos diversos, originales e inconformistas. Sus vinos más inconformistas.

Rodríguez & Sanzo Whisba: nacido del whisky

Y es que a este peculiar tinto, elaborado a partir de cepas de Tempranillo de más de 60 años -situadas en San Román de Hornija (Valladolid) y La Horra (Burgos)-, tras su fermentación en tinos de madera, Rodríguez & Sanzo ha decidido someterle a una crianza de 18 meses en barricas en las que anteriormente se había criado whisky. El whisky ha eliminado gran parte de los taninos de la barrica nueva (por dilución con el alcohol), por lo que las barricas apenas tienen aporte tánico, el vino no se endurece y se permiten crianzas más largas. Además, la barrica ha quedado aromatizada por el whisky, aportando complejidad al vino. El resultado es un vino muy aromático, con matices de fruta negra madura, especias, chocolate y matices tostados (humo), que en boca se muestra estructurado, muy graso y de taninos dulces, con mucho volumen y un amable final



Rodríguez & Sanzo Bajo Velo: un Verdejo muy especial

Procedente de viñedos centenarios de Verdejo situados en Rueda y Nieva, entre los 800 y los 900 metros de altitud y sobre suelos de gravas y arenas, es un blanco muy especial por varios motivos. Primero, porque tras ser fermentado en barricas nuevas francesas, ha sido criado en botas jerezanas y segundo, porque, además, ha experimentado una crianza biológica bajo velo de flo durante un mínimo de 10 meses. Las botas jerezanas en las que se cría fueron usadas previamente durante un año para crianza biológica de vinos finos de Jerez, tras lo cual se transportaron a la bodega de Rueda de Rodríguez & Sanzo. Todo ello aporta un carácter mineral y salino al vino. De precioso color amarillo paja, encontramos en él aromas a frutos maduros, frutos secos y flo es blancas, junto a recuerdos yodados y toques salinos. En boca es estructurado pero graso y fresco, con un retrogusto mineral que invita a repetir.

Rodríguez & Sanzo Gotas de Noche: el rosado con alma de tinto

Ganador del Magnífico Rosado 2021, este clarete es una opción inmejorable para los amantes de los tintos que desean un vino más fresco, con un plus de acidez, en los meses de verano, por ejemplo. Procede del sangrado de Tinta de Toro de más de 80 años de edad, con un pequeño aporte de otras variedades como la Garnacha, Verdejo y Albillo de vendimia temprana. Los mostos de estas últimas se mantienen a 6°C mientras esperan al rico mosto de la Tinta de Toro que enriquece la mezcla con aromas, y equilibra el grado con la frescura de la Garnacha y las variedades blancas. El conjunto ensamblado fermenta en barricas de roble francés de segundo uso de 600l. donde permanece con sus lías durante 3 meses. El resultado es una sinfonía de fruta negra, frutillos rojos, flos, fruta blanca y balsámicos en nariz, que en boca se complementa con más cuerpo gracias a su paso por madera.



Rodríguez & Sanzo Orange Wine: El Albillo Real, en fudre

A partir de uvas de Albillo Real procedentes de la comarca de Toro, concretamente de un viñedo de 60 años asentado sobre una terraza rica en cantos rodados, este "vino naranja" fermentó con sus hollejos en depósitos de 500 litros en abierto, como es norma en este tipo de elaboraciones y se mantuvo posteriormente en ellos -ya cerrados- durante 3 meses. Esta "crianza" bajo sombrero tiene el objetivo de conseguir más complejidad, redondear los taninos de la maceración, proteger de la oxigenación y aumentar el volumen en boca. El resultado, es un vino de precioso color amarillo oro anaranjado, en el que encontramos aromas a fruta de hueso madura, flos blancas y cáscara de pomelo. En boca es muy potente y graso, encontrando intensas frutas maduras con matices de cáscara de naranja, tomillo y balsámicos.



Un Tempranillo criado en barricas de whisky, un Verdejo "ajerezado" con crianza biológica, un clarete con alma de tinto y un Albillo Real elaborado como "orange wine" son las propuestas más inconformistas de Rodríguez Sanzo, una bodega que sabe aunar su lado más libre y rebelde con el amor por la tradición, las variedades locales y las elaboraciones ancestrales de su territorio. Una senda abierta por estos cuatros vinos sorprendentes y excepcionales, que seguro tendrá continuidad con otras elaboraciones especiales en el futuro.



VINOS PARA LA NAVIDAD

En Navidad, el vino toma un papel especialmente destacado en nuestra mesa. Encontrar aquellos vinos que, junto a resultar armónicos con los menús que preparemos, sean del agrado de todos los comensales, es una tarea que a veces resulta complicada. Por ello, de la mano de nuestro director de cata, el sumiller Raúl Serrano, hemos seleccionado veinte referencias que recorren diversos estilos, tipologías y zonas, con el fin de que pueda escoger los que mejor se adapten a su mesa navideña. Aprovechamos para desearle unas felices fiestas y que el 2023 llegue epleto de parabienes.

Como cada año vuelven las dudas cuando llegan las comidas y cenas de Navidad. ¿Un vino para todo? ¿Blanco y tinto? ¿Mejor Ribera o Rioja? ¡A mi me gusta Navarra! Como suele decirse, para gustos, los colores. Y en el vino de eso tenemos un amplio abanico.

¿Cuál es la opción más acertada entonces? Pues la que más apetezca, aunque siempre se recomienda “cabeza frente a pasión”, ya que el vino que nos gusta

no tiene por qué ser el más acertado. Depende de cada perfil personal, por supuesto, de cada menú.

Por nuestra parte, queremos hacerle la selección algo más fácil, o por lo menos dar algunos ejemplos. Cinco grupos según preferencias habituales a la hora de escoger, para ser exactos. Pero la mejor recomendación que podemos hacer es que escoja los vinos que más le gusten de cada selección.

Apuesta y prueba

Si la opción que busca es salirse un poco de lo habitual, estos vinos seguro que le resultarán interesantes. Un txakoli de los de hoy, fresco pero complejo, al que se suma un recorrido por Valencia, Navarra y, para terminar, un espumoso de calidad.

95



Hiruzta Berezia 2021
Hirutzta - DO Getariak o Txakolina

Cuando la intensidad no lo es todo y aparece la complejidad y elegancia sin perder identidad de zona y elaboración, es cuando nos encontramos ante un gran vino, nuestro Magnífico Blanco Joven 2023. Todo ello sin perder su clásica frescura, con notas de fruta de hueso y blanca madura, levaduras y cierto toque de reducción, junto a un fondo de musgo y hojarasca. Una boca grasa, amable en su recorrido, con una estupenda acidez, que deja para el final unos elegantes toques amargos y salinos.

92



Clos de Lôm Isidra 2018
Clos de Lôm - DO Valencia

Y marchamos hasta Valencia para destacar un vino muy especial. De intensidad alta, en este vino con nombre de mujer encontramos abundante fruta negra en sazón y notas de especiados punzantes, a las que se suman balsámicos, recuerdos licorosos, suaves tostados y un punto cremoso. Tiene una boca amplia, balsámica, con fruta en licor y un agradable lado floral y mineral, manteniendo los ahumados. Un tinto de buena acidez, tanino vivo y un largo final

94



Ochoa Corazón de Finca Montijo 2014
Ochoa - DO Navarra

La bodega navarra apuesta por un tinto en el que se mantiene el carácter y templanza de la añada 2014, pero con un toque más fresco y vivaz, todo en un conjunto donde la fruta madura se une y se deja arropar por la crianza. Un vino de recorrido largo, de notas envolventes y balsámicos presentes, recuerdos de almendra tostada, tanino maduro y buena acidez, llegando a un largo final con gratas notas de hoja de tabaco.

96



Leopardi BN 2015
Llopardt - Corpinnat

Corpinnat es la marca colectiva de la Unión Europea que recoge vinos espumosos del Penedès, elaborados con uva 100% ecológica recolectada a mano y vinificada en la propiedad. Destacan los aromas de naranja escarchada, notas de pan recién horneado, nuez moscada, hierbas aromáticas y un fondo de monte y hojas secas. En boca es de entrada seca, amplio y contundente, de carbónico fino e integrado, excelente acidez y un final largo y persistente donde vuelven los frutos secos y las notas yodadas.

Blanco y Riojas

Si su gusto es por zona y esa es la DOCa Rioja, esta es su selección. Eso sí, dando comienzo primero por un buen Verdejo de la DO Rueda fermentado en barrica. Tras él, reserva y grandes reservas para disfrutar de la acidez riojana.



500 Flores 2019
Verdejo - DO Rueda

Intenso, y ya con una cierta corpulencia, que se refleja al instante. Con poder, fuerza y variedad bien arropadas por su crianza: fruta madura, especiados, notas florales y una parte mineral y de ahumados en el fondo de copa. Necesita tiempo de apertura, tiempo en botella y algo contundente para acompañar. Un vino con potencial que va creciendo en la copa, manteniendo presente la fruta, la acidez y, sobre todo, su crianza, que se irá domando y ensamblando en su gran conjunto.



Barón de Ley Reserva 2018
Barón de Ley - DOCa Rioja

Un clásico que nunca defrauda. Intenso en nariz, limpio, en él encontramos mucha fruta roja viva, regaliz rojo, especiados dulces, notas de tabaco inglés y un fondo de tinta y suaves maderas. En boca es de entrada amable, muy vivo, mantiene la carga frutal en todo momento. Encontramos notas de eucaliptos, la madera perfectamente integrada, la buena acidez riojana y un tanino algo secante. Final de media persistencia.



Monte Real Gran Reserva 2016
Riojanas - DOCa Rioja

Al contrario que los Albina, Monte Real da un ligero cambio. Teniendo presente la larga crianza y sus matices, la fruta se hace más viva y presente. En boca todavía se percibe con mayor claridad este cambio, ya que, desde el principio, la carga frutal es una de las partes más directas del vino. Claro está, bien arropada por las notas de tostados presentes, ahumados, torrefactos, pieles trabajadas, etc., dejando un largo y persistente final.



Valserrano Gran Reserva 2015
La Marquesa - DOCa Rioja

De intensidad media y arropado por una compleja gama aromática, encontramos notas más vegetales y balsámicas, a las que se suman los aromas nítidos de ahumados y tostados, sin dejar de lado los frutillos silvestres en licor. Boca más sobria, fina y elegante que la nariz, podríamos decir que es más redonda y directa, destacando su rica acidez riojana y un tanino hecho. Final largo y persistente.

Riberas y una sidra

Para los amantes de Ribera del Duero, un trío de vinos más que singulares para disfrutar de la zona. Y para terminar, una sidra totalmente diferente.

94



Adaro 2020

Real Sitio de Ventosilla - DO Ribera del Duero

Vino de intensidad alta, destacando la presencia de la fruta roja madura. Con un ligero giro de copa, de la fruta pasamos a la presencia de especiados dulces, recordando a la vainilla en rama y el caracol de regaliz rojo sobre un agradable fondo donde se funden los aromas de su crianza, cueros y tostados presentes. La boca mantiene una media estructura, pero firme en su recorrido. La fruta persiste y ofrece madurez, buena acidez y un tanino amable que deja un final de notas terciarias.

92



Emina Emoción 2015

Emina - DO Ribera del Duero

Al final, la mejor manera de explicarlo es descorchar la botella y servirse una copa. Tiene un color que, siendo un 2015, todavía luce intenso y lleno de vida, con aromas de frambuesa y picotas y un agradecido punto licoroso que le da frescor, suaves toques ahumados y un fondo de especiados. Boca amplia, con tensión en su recorrido y equilibrio entre su acidez y su alcohol. De tanino sedoso, que envuelve al vino, dejando un final donde se hace más clara su crianza, con algún cuero, almizcles y tostados.

96



Viña Pedrosa Reserva La Navilla 2018

Hermanos Pérez Pascuas - DO Ribera del Duero

Cada año que pasa encontramos en él más equilibrio. Esa forma y manera común a todos los vinos de Hermanos Pérez Pascuas. Así este Reserva de La Navilla hace presente todo el potencial de fruta posible, junto a un agradable punto balsámico, dejándose arropar por finas lacas. Boca fresca, vertical, con tensión y carácter, con un punto licoroso de bombón cherry y suaves tostados. De firme acidez, tan no noble y largo y persistente final

95



Sidra Valverán 20 Manzanas 2020

Masa veu - Sin DO

Valverán 20 Manzanas es un clásico en nuestras recomendaciones para tomarlo en Navidad. Y aunque no se trate de un vino, el concepto de elaboración, cuidado, y exigencia le permite codearse sin problema en un buen maridaje. Una sidra de hielo al más puro estilo Vendimia Tardía, por asemejarlo sutilmente, con aromas de membrillo, caramelo, fruta escarchada y, cómo no, de manzana horneada. Una apuesta más que segura.

Calidad clásica

Un clásico de calidad no puede faltar. Así, el blanco es un Verdejo bajo velo, seguido de un Ribera de Monteabellón con 14 meses de crianza a sus espaldas, la apuesta segura de Emilio Moro y su Malleolus y un Grand Rosé de Codorníu para terminar... O comenzar con él.



Rodríguez Sanzo Bajo Velo 2020
Rodríguez Sanzo - DO Rueda

Un cambio y un plus que se suma a la importancia que estos vinos comienzan a tener en nuestra geografía vitivinícola. Un blanco diferente, complejo sin perder frescura ni franqueza, con aromas de fruta blanca en compota, recuerdos de manzanilla, piel de frutos secos y yodados, bajo el sutil toque de arena roja caliente y suaves cremas. Boca atípica pero compleja, mineral, de notas de reducción, panal y flor de manzanilla, junto a otras de uva soleada. Buena acidez y contenido pero complejo final



Monteabellón 14 Meses 2020
Monteabellón - DO Ribera del Duero

Es increíble la potencia contenida de este 14 meses. Claro está lo que toca: una buena oxigenación y sobre todo, tiempo y afinamiento del vino. En su nariz, aromas a bayas silvestres, guindas en licor, romero y regaliz negro, cueros nuevos y un fondo donde permanecen las notas ahumadas. La boca es viva, estructurada, armada, carnosa, llena el paladar. Tiene un tanino vivo, buena acidez y un final largo y persistente.



Malleolus 2020
Emilio Moro - DO Ribera del Duero

De media intensidad, hay que darle un ligero tiempo o ayudar con una leve oxigenación, para así encontrar una nariz repleta de fruta madura, especiados punzantes y maderas presentes. Boca armada, vertical y profunda, que guarda un buen conjunto en aromas de fruta madura, conviviendo con las notas de crianza en forma de cueros, especiados y tostados integrados. Buena acidez y largo final



Ars Collecta Grand Rosé 2019
Codorníu - DO Cava

Los espumosos rosados son una tendencia muy importante a nivel mundial, así que hemos apostado por estas burbujas rosé, en las que destaca una nariz de buena intensidad, con la fruta presente, en forma de fresón silvestre, herbáceos, florales y especiados dulces. En boca mantiene la frescura y, sobre todo, la parte floral de la nariz, que se deja acompañar por una buena acidez. Final persistente con gratas notas amargas.

áster

FINCA EL OTERO

LA ELEGANCIA Y EL CARÁCTER DE RIBERA DEL DUERO



96

TIM ATKIN

94

J. SUCKLING

Selecciones especiales

Para los más sibaritas, un recorrido por vinos clasificados como especiales por sus bodegas: Selección de Familia, Selección Especial, incluso un Viñedo Singular. Todos grandes vinos para tomarlos en el orden que más guste.



Cerrado del Castillo Viñedo Singular 2017
Castilla de Cuzcurrita - DOCa Rioja

Gran vino, donde se pre ere restar contundencia y ganar en complejidad y frescura. En nariz se presenta con fruta nítida, cerezas y frambuesas, especiados como la pimienta blanca y finos ahumados en el fondo de copa. Boca amable, de estructura y firmeza en el recorrido, manteniendo la carga frutal: frambuesas, especiados dulces y una agradable parte terrosa. Tiene una excelente acidez, que le da el justo y necesario punto de frescor y además alarga al vino. Tanino maduro y largo final



Lleiroso Colección de Familia Joan Miró
Lleiroso - DO Ribera del Duero

“Pájaro en la noche”, de Joan Miró, es la espectacular obra que viste la etiqueta de este Colección de Familia. La gama alta de Lleiroso no solo se viste de gala en su continente, también en su contenido, mostrando pureza y fuerza. De claro corte ribereño, cuenta con una justa y ensamblada acidez, bien arropada por la crianza y un tanino noble.



Pago de Cirsus Selección de Familia 2017
Pago de Cirsus - DO Pago Bolandín

Un vino que, sin perder un apice de intensidad, gana en el equilibrio entre fruta, crianza, variedad y viña. Es un vino sedoso, con la fruta bien presente y una barrica consistente. Ambos se unen para envolverlo en forma de notas especiadas y un tanino noble, que deja un final de gratos torrefactos y ahumados.



Muga Selección Especial 2018
Muga - DOCa Rioja

Puro Rioja, con una justa y agradable intensidad en su conjunto. Fruta viva y en sazón en el primer golpe de nariz, dejando que poco a poco vayan cobrando fuerza las notas de la crianza, especiados punzantes, recuerdos terrosos, cueros trabajados y unos ahumados bien integrados. Boca intensa, abierta, con un grato frescor en el primer trago, que en mitad de su recorrido manifieta aromas especiados y de ahumados, almizcles y notas de café. Buena acidez, tanino algo secante y un largo final.



**LAN**
RIOJA

 WINEinMODERATION
ELIGE | COMPARTE | CUIDA




PART OF
SOGRAPE



Jorge Hernández Alonso
@chefkoketo

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

Michirones de la huerta de Europa

Los michirones es uno de los platos típicos de la región murciana y un gran exponente de la riqueza gastronómica de esta zona, considerada "la huerta de Europa". Compite en fama con otras recetas de curioso y divertido nombre: los paparajotes, el zarangollo, el mortirigüelo o los gurullos.

Son representativos de la zona de Campo de Cartagena, donde cuentan con una larga tradición y arraigo, tanto en las cocinas familiares como en las barras de los bares, donde se sirve como tapa. En esta comarca natural, que se extiende desde la Sierra de Carrasco hasta el "mar en el medio de las tierras", se consume como plato principal sobre todo en invierno, aunque es imprescindible su presencia en las Fiestas de la Primavera.

Sin duda, las raíces de esta fórmula culinaria están en la cocina árabe, pero recordemos que las habas son un producto introducido en la península por los romanos y consumido por la humanidad desde tiempos inmemoriales. En esta misma línea, según Robert Pocklington, michirones significaría "pequeños egipcios". Resultado de un plato primigenio conocido como "ful medames", del cual hablamos ya hace tiempo.

Su formación etimológica parece atribuir su origen a la región de Aragón, donde también es muy común el uso de este tipo de haba seca en guiso. En maño, el término «michar» implica la acción de comer, aunque otros exper-

tos afirman que "minchirón" es una evolución del latín, en concreto de la palabra "manducare", que obviamente hace referencia a la acción de tomar la manduca o comer. Sea como fuere, la historia recuerda que Murcia fue reconquistada por el Reino de Aragón y dejó su impronta en esta zona, lo que da base a esta argumentación, frente a aquellos que replican que existe un posible origen catalán de este término. Aunque todo es posible.

Todos sabemos que en la península existe la tradición de introducir una figu a y un haba en los roscones de Reyes. Aquellos que no se dejaban un diente, para alegría del odontólogo, y obtenían el premio en el reparto eran «coronados como reyes».

Mientras que a quien le toca esta semilla era denigrado: «el tonto del haba». Como es característico e intrínseco del ser humano, somos vagos y la expresión ha terminado simplificándose en Tontolaba".

Recuerda que esta ofensa no significa que se te "cae la baba", como algunos creen, simplemente que te toca pagar el dulce.

Algunos estaréis pensando en mi reflexión sobre lo perezosos que somos, pero me remito a los hechos ¿No hemos también eliminado el haba del roscón? Otra prueba más de lo holgazanes que podemos llegar a ser. Solo la pérdida del encanto de una bella tradición debería justificar el retorno a estos pequeños ritos.





La receta

Ingredientes

Para una ración generosa para 8 personas y con opción de repetir hasta saciarse. Si además de este plato, vas a ofrecer más viandas a los comensales, reduce a la mitad las cantidades.

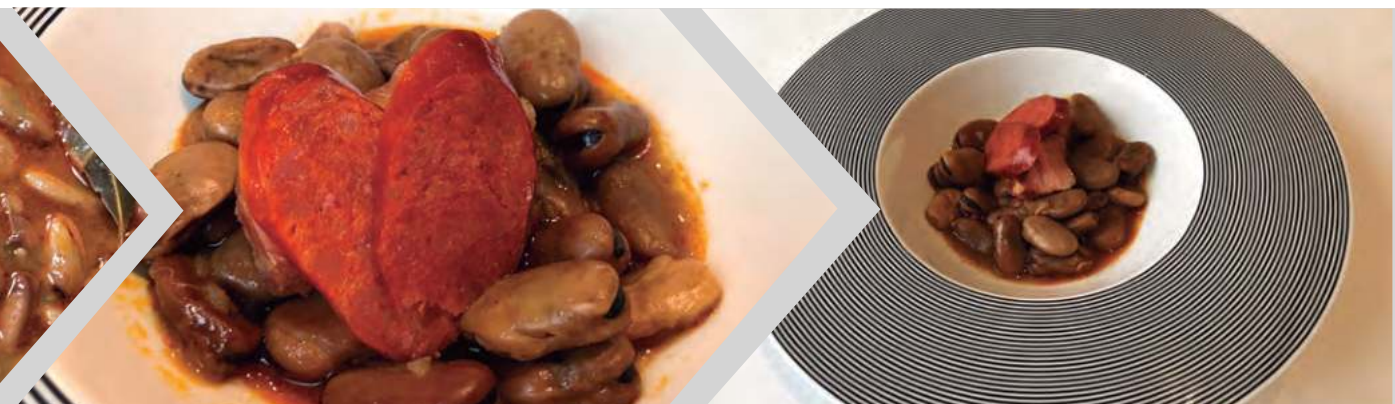
Necesitarás 1 kg de habas secas, 1,5 l de agua o caldo de verduras, 6 dientes de ajo, 1 punta de jamón, 2 chorizos pequeños, 100 g de panceta ibérica, 2 hojas de laurel, 15 g de pimentón dulce o picante según gusto, guindilla si os gusta el picante, sal y pimienta al gusto.

elabora ción

El día anterior lavamos las habas bajo el grifo para eliminar impurezas. Después las cubrimos holgadamente con agua fría y dejamos reposar un mínimo de 12 horas. Conseguiremos acortar el tiempo de cocción al hidratarlas y permitiremos que las legumbres quede más blanda.

Cambiamos el agua del remojo y las colocamos en una

olla grande que volvemos a rellenar con caldo o agua. Deben quedar sumergidas. No las dejes solas, acompáñalas con la punta de jamón y el laurel. El plato no debe quedar ni muy caldoso, ni tampoco excesivamente seco. Para ello debemos jugar con la cantidad de líquido que vamos a ir añadiendo. Así que tendremos que vigilar la evaporación. Dependiendo de las habas puede llevarte entre una hora y media y dos horas. Cuando lleven una hora completaremos el guiso con el resto de los ingredientes, cortados en trozos que permitan ser introducidos en la boca. Vamos, que cortes el chorizo y la panceta en rodajas asumibles por cualquier ser humano. Comprueba el punto de sal y añade el ajo, la pimienta y el pimentón. Mantén el fuego bajo y permite que disfruten del calor unos 10 minutos más. En el caso de optar por la olla rápida o exprés, lamentablemente no nos quedará más opción que meter todos los ingredientes juntos, o bien parar el proceso a mitad, esperar a que se enfríe y, tras añadir las grasas, volver a poner al fuego.





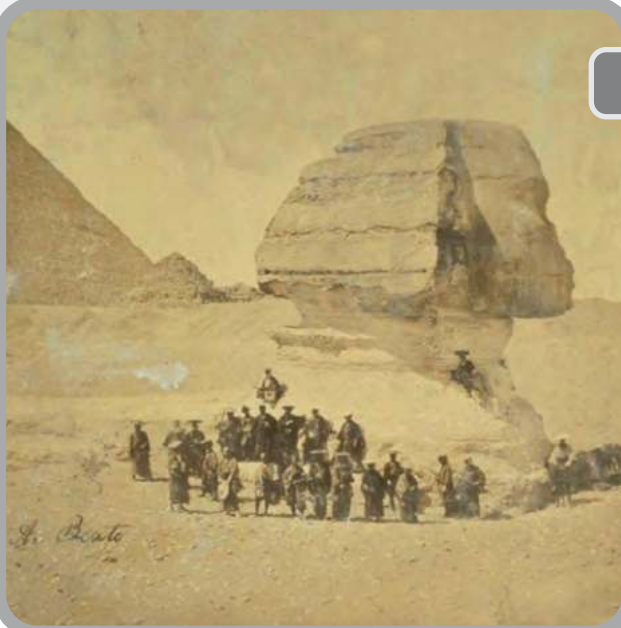
Caja de sorpresas

Ruta del vino de los samurái

En 1863, la conocida como Segunda Embajada de Japón a Europa fue enviada a Francia con el objetivo de llegar a un acuerdo con el mismísimo Napoleón III con el objetivo de cerrar al comercio exterior el puerto de Yokohama, después de que el emperador Kōmei emitiera una orden para expulsar a los bárbaros y eliminar cualquier influencia occidental.

La delegación, integrada por 34 samuráis, fracasó en su misión, pues Yokohama se había convertido en la ciudad japonesa que más presencia extranjera concentraba desde que el país decidiera abrirse previamente al mundo en 1854, y eso era algo que en Europa no estaban dispuestos a cambiar.

En su viaje al Viejo Continente, los guerreros recalaron en Egipto, donde fueron fotografiados por el veneciano Antonio Beato junto a la famosa esfinge. Su vuelta, por el contrario, fue más apresurada, pues estaban deseosos de informar sobre los avances tecnológicos observados. A su regreso llevaron consigo numerosos objetos, entre los que destacaba un libro que hablaba sobre la producción de vino. Aquella aventura quedó recogida en 2006 en una película titulada "Wine Road of the Samurai".



© Antonio Beato



Monte Real

91 PTS.
JAMES SUCKLING.COM

92
GUÍAPEÑÍN
PUNTOS



LEGADO
DE
FAMILIA

Monte Real
GRAN RESERVA

WINE MODERATION
PLEASE DRINK RESPONSIBLY



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



MIRANDO EL VIÑEDO CON OTROS OJOS

www.bodegasramonbilbao.es



EL VIAJE COMIENZA AQUÍ



DESDE  1924

RAMÓN BILBAO