

VIVIR^{EL} VINO

"UNA BELLA ANCIANIDAD ES LA RECOMPENSA DE UNA BELLA VIDA". PITÁGORAS

ABRIL-MAYO 2024 | N° 182

WWW.VIVIRELVINO.COM



BLANCOS *de guarda*



La química del vino

Selección Vinos
DO Navarra 2024

Entrevista Sheila
González - Wine Up

Salmos, esencia del Priorat

FAMILIA
TORRES

Desde  1870

WINE in MODERATION
ELICE | COMPARTE | CUIDA
EL VINO SOLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN

Miguel Torres Maczassek,
5ª generación de Familia Torres en el Priorat



DESCUBRE MÁS
SOBRE EL PROYECTO
TORRES & EARTH



INTERNATIONAL
WINERIES FOR
CLIMATE ACTION

GOLD MEMBER

www.torres.es

Salmos Vi de Vila es el reflejo de la tipicidad del municipio de Porrera con uvas procedentes mayoritariamente de los viñedos propios La Giberga, La Solana y La Coma, plantados en terrazas en los años noventa a una altitud que alcanza los 550 metros.





Alberto Matos
Director Editorial de *Vivir el Vino*

Las dos velocidades del vino

El vitivinícola, aunque profundamente arraigado a la tradición, es un sector tremendamente innovador. Tanto es así que puede presumir de abanderar, entre todos los cultivos agrícolas, la transición hacia una sostenibilidad no solo medioambiental, sino también económica, social y cultural.

Y no solo eso. El vino, aparentemente poco permeable a la vanguardia en sus elaboraciones, no ha dejado de evolucionar en los últimos años, tratando de adaptar su perfil sensorial a las nuevas preferencias de los consumidores y, en algunos casos, incluso proponiendo nuevas fórmulas para conseguir matices diferentes que consigan seducir al público.

Un público que en muchas ocasiones es incapaz de percibir todos esos esfuerzos, especialmente porque el principal canal por el que puede llegar a percibirlos, la hostelería, no siempre sabe cómo transmitirlos. O simplemente no le interesa. Y no es que no existan establecimientos hosteleros que cuiden con mimo sus cartas de vino. En realidad, hay muchos pero llama la atención la cantidad de ellos que no lo hacen. Por no decir que son mayoría...

Resulta descorazonador acudir al flamante wine bar de una bodega de la sierra oeste de Madrid y que en todas y cada una de las mesas predominen las jarras de cerveza, o que el camarero presente sus dos únicos vinos como joven y "añejo", y que el joven sea de la añada 2018 y el "añejo" de 2019.

No menos frustrante es que un bar en el centro de Alicante, supuestamente especializado en vinos, decida no mencionar ninguna de las etiquetas que ofrece bajo el pretexto de que toda esa información ocuparía demasiado espacio sobre el papel. En su lugar, considera que es mucho más adecuado presentar sus vinos con nombres tan difusos como "Verdejo 100%", "Ribera del Duero Tempranillo 100%", "Maceración carbónica" o "Utiel de Requena 100% Bobal". Y estos, no son ni mucho menos casos aislados.

¿Para cuándo una ley que obligue a bares y restaurantes a informar al consumidor sobre el producto que están tomando? Es un derecho básico que las administraciones no garantizan, ni si quiera cuando tratan de regularlo.

Si no, tan solo hay que echar un vistazo a la cantidad de aceiteras rellenables que podemos encontrar sobre las mesas de infinidad de cafeterías a la hora del desayuno. Y eso que una ley de 2014 prohíbe expresamente este tipo de recipientes. Desde 2022, otra ley obliga a los camareros a ofrecer agua del grifo, para que sea el consumidor quien decida si en realidad la quiere embotellada. Hasta ahora, ninguno me ha preguntado.

Y es una pena porque el incumplimiento sistemático de la normativa no solo perjudica al consumidor, sino también a aquellos establecimientos que sí que la aplican.

CONTENIDOS

4



Noticias

20



Palabra de enólogo
por Santiago Jordi

22



Entre lo divino y lo humano
por Jesús Rivasés

23



En el nombre
del vino

24



Historias del vino
por Alberto Saldón

25



Vino del mes

26



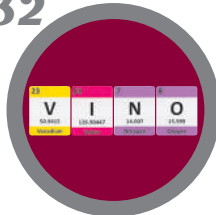
Novedades
por Raúl Serrano

30



Selección Vinos
D.O. Navarra 2024

32



La química del vino

38



Sainte Marguerite

40



Blancos de guarda

52



Entrevista
Sheila González
Wine Up Comedy

56



La selección de
Vivir el Vino

58



La Cocina de Koketo

60



Cumplen años
O Luar do Sil

62



Armonías

64



Caja de Sorpresas

VIVIR EL VINO

DIRECTOR GENERAL

Dalmacio Lumbreras Luengo
dlumbreras@vivirelvino.com

SUBDIRECTORA GENERAL

Belén Crespo
belen.crespo@vivirelvino.com

DIRECTOR EDITORIAL

Alberto Matos
alberto.matos@vivirelvino.com

REDACTORES

Vanesa Viñolo y
Concha Martínez
redaccion@vivirelvino.com

COLABORADORES

Jesús Rivasés, Santi Jordi, Manuel
Herrera, Alberto Saldón, Eugenia
Rubio, Jorge Hernández Alonso y
Carlos Alcocer

RESPONSABLE DE CATAS

Raúl Serrano
raul.serrano@vivirelvino.com

MARKETING Y PUBLICIDAD

Jorge Díez
jorge.diez@vivirelvino.com

DISEÑO Y REALIZACIÓN GRÁFICA:

Vivir el Vino

ATENCIÓN AL CLIENTE

Abel Lumbreras
abel@vivirelvino.com

SUSCRIPCIÓN

916 338 461
suscripcion_revista@vivirelvino.com

IMPRIME

Gráficas Andalusi

FOTO PORTADA

Chivite

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



HEREDEROS DEL
MARQUÉS DE RISCAL

XR



WINE IN MODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR
EL VINO SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN

¿UNA LEY DE LA CADENA ALIMENTARIA EUROPEA?

Eugenia Rubio

Junto con sus propuestas para simplificar la PAC, la Comisión Europea ha presentado un documento dedicado a las prácticas comerciales en la cadena alimentaria. En él plantea la creación de un observatorio europeo de los costes, los márgenes y las prácticas comerciales, que se reunirá por primera vez en junio.

Este mes de abril, Bruselas tiene previsto presentar una propuesta de modificación del reglamento sobre la Organización Común de Mercados de la PAC con el fin de reforzar la regulación de los contratos firmados entre los agricultores y sus compradores (obligación de contratos escritos, mecanismo de conciliación...), así como de las organizaciones de productores.

Bruselas presentará un proyecto para reforzar a las organizaciones de productores y la normativa sobre los contratos firmados entre agricultores y sus compradores. Y ya, para finales de año o principios del que viene, presentará una propuesta legislativa sobre el reforzamiento de las normas que regulan las prácticas comerciales desleales transfronterizas. El objetivo de estas últimas es actuar sobre las centrales de compra que están presentes en varios Estados miembros y que aprovechan esa circunstancia para utilizar los resquicios legales e imponer prácticas desleales a los agricultores. Según la Comisión, "de media, el 20% de los productos que se consumen en un Estado miembro de la UE procede de otro Estado miembro".



EL VINO, EXENTO DE CIERTAS OBLIGACIONES SOBRE LOS ENVASES

Eugenia Rubio

El nuevo reglamento comunitario sobre envases y residuos de envases se encuentra en su fase final de aprobación. Solo falta el visto bueno formal del Consejo de la UE y del Parlamento Europeo, una vez que ambas instituciones llegaron a un acuerdo al respecto en marzo.

Entre otras medidas, establece que, a partir del 1 de enero de 2030, el distribuidor final de bebidas alcohólicas y no alcohólicas al consumidor deberá garantizar que al menos el 10% de esos productos se comercialice en envases reutilizables, porcentaje que se elevará al 40% a partir de 2040. Sin embargo, los vinos, vinos aromatizados y productos similares al vino estarán exentos de esa obligación, "dada la naturaleza de los productos y las diferencias en sus sistemas de producción y distribución y en los sistemas de depósito y devolución", precisa el texto.

Menos exportaciones de vino en 2023 aunque a mejor precio

Eugenia Rubio

España exportó el año pasado 2.026 millones de litros de vino por valor de 2.905,9 millones de euros, según datos difundidos por el Observatorio Español del Mercado del Vino (OEMV). Esas cifras suponen un descenso con respecto a 2022. La caída en volumen fue del 4,1% mientras que la caída en valor fue algo más leve, del 3,2%, debido a una subida del precio medio del 0,9%, hasta 1,43 euros/litro.

Por productos, solo aumentaron las ventas al exterior de vinos con indicación de variedad envasados (+11% en valor y +3% en volumen) y de

vinos en envases de entre 2 y 10 litros (+8,6% en valor y +9,5% en volumen). Los vinos con DOP envasados lideran la caída global (-5,6% en valor y -11,8% en volumen). Por destinos, cayeron principalmente las exportaciones de vino a granel a Francia e Italia mientras que aumentaron los envíos a Alemania. En el caso del vino envasado, el Reino Unido se convirtió en el primer mercado para este tipo de vinos procedentes de España, superando a Estados Unidos en valor y a Alemania en volumen.

Menos superficie de viñedo reestructurada el año pasado

Eugenia Rubio

En el año 2023 se destinaron 58,13 millones de euros a la reestructuración y reconversión de 12.427 hectáreas de viñedo en España, lo que supone un descenso con respecto a la partida destinada a este fin el año anterior (68,67 millones de euros para 16.090 hectáreas), según datos publicados por el Ministerio de Agricultura.

A pesar de ello, fue la medida del programa nacional de apoyo al sector con mayor cuota en el presupuesto ejecutado, con un 34,48% del total, en un año en el que se activaron la vendimia en verde y la destilación de crisis (medidas que no tienen un presupuesto preasignado) ante la situación que atravesaba el sector vitivinícola.

En 2023, la ayuda media por hectárea para reestructuración y reconversión se situó en 4.677,67 euros/hectárea, un 8,75% más que en el ejercicio anterior. Se beneficiaron de ella 4.229 viticultores. La principal operación llevada a cabo en la superficie sobre la que se actuó fue la reimplantación de viñedo (94,81%), seguida de la transformación de vaso a espaldera (4,66%) y la reconversión varietal (0,53%).



SE VITICULTORES
de CANTABRIA

viñaMar

Palacio de treto

En un entorno privilegiado y con un profundo respeto por la tierra, nacen albariños y godellos junto al mar.

Vino de la Tierra Costa de Cantabria
www.pagocasadablanca.com

CONSULTA AL SECTOR SOBRE EL SISTEMA DE SEGUROS

Eugenia Rubio

La Entidad Estatal de Seguros Agrarios (ENESA) ha remitido a las organizaciones agrarias y a las cooperativas (también a las comunidades autónomas) un cuestionario para recoger su opinión y sus propuestas sobre cómo mejorar el sistema de seguros agrarios. El nivel de aseguramiento en uva de vinificación es del 54%, mientras que en el caso de la uva de mesa sube al 67%.

La entidad pregunta, por ejemplo, si el seguro agrario debería seguir siendo de contratación voluntaria o pasar a ser obligatorio; si se considera adecuado el actual modelo de colabora-

ción público-privada o si habría que optar, por ejemplo, por un régimen a cargo de compañías privadas en régimen de competencia. En relación con las coberturas, plantea si habría que revisar, o incluso eliminar, algunas que han demostrado ser inviables a lo largo del tiempo.

ENESA subraya en su documento que los datos sobre siniestralidad ponen de manifiesto que las indemnizaciones han superado con creces el coste de las primas para los tomadores del seguro en los últimos años, por lo que hay un desequilibrio en el sistema.



ACTIVADA LA VENDIMIA EN VERDE POR SEGUNDO AÑO CONSECUTIVO

Eugenia Rubio

El Ministerio de Agricultura ha activado la medida de cosecha en verde en viñedos de uva para vinificación para el ejercicio 2024, que estará dotada con 21,4 millones de euros. Es la segunda campaña consecutiva en la que se pone en marcha y responde a las solicitudes presentadas por varias comunidades autónomas con el fin de reequilibrar el mercado.

El plazo para presentar las solicitudes en las regiones que han optado por aplicarla estará abierto hasta el 30 de abril, como máximo. La ejecución de la cosecha en verde deberá realizarse a más tardar el 15 de julio de este año.

En 2023 la medida contó con una dotación de 15 millones de euros, de los que finalmente se ejecutaron 11,84 millones. De esa partida, el 84,27% se destinó a compensar a los viticultores por la pérdida de ingresos derivada de la cosecha en verde y el 15,74% fueron para contribuir a los costes derivados de la ejecución de las operaciones. Se beneficiaron de ella 1.562 viticultores, que percibieron una ayuda media por hectárea de 1.913,85 euros. En total se aplicó en once comunidades autónomas y, según los cálculos del Ministerio, supuso la retirada de 241.540 hectolitros del vino.

LA INTERPROFESIONAL DEL VINO DE ESPAÑA CONTINÚA CON SU FORMACIÓN ONLINE GRATUITA

Escuela Vino es un programa de formación online dirigido a profesionales de la hostelería y consumidores

Un año más, la Organización Interprofesional del Vino de España (OIVE) apuesta por la formación como herramienta clave para difundir y fomentar la cultura del vino español. Los cursos online en directo de Escuela Vino, con obligada inscripción previa en su web www.escuelavino.es, arrancaron el 1 de abril, y recogen formaciones de diversos aspectos del mundo del vino, Desde las variedades de vid y sus climas, hasta cata y maridaje, conocimientos sobre las denominaciones de origen vitivinícolas o hasta tendencias actuales en el mundo del vino. Al finalizar cada uno

de estos cursos -cuya duración es de entre 10-12 horas- los alumnos son evaluados con un examen final y se les otorga un diploma acreditativo de OIVE.

Además de los cursos en directo, la plataforma cuenta con un completo programa de formación en el que se pueden encontrar desde sencillos vídeos divulgativos pregrabados -dirigidos a aquellas personas que quieren aprender a disfrutar del vino de una forma amena y desenfadada- hasta temáticas con un enfoque más técnico.

CECRV REDOBLARÁ ESFUERZOS PARA PROMOVER UN ENTORNO REGULATORIO MÁS FAVORABLE PARA EL SECTOR

Además, presentó el Estudio de Sostenibilidad Económica y Social de las DO de Vino

La Conferencia Española de Consejos Reguladores Vitivinícolas (CECRV) celebraba recientemente su XXXIII Asamblea General, en la que se aprobaron las líneas de acción de la organización en 2024 y se presentó formalmente el Estudio de Sostenibilidad Económica y Social de las Denominaciones de Origen de Vino, realizado en el marco del Protocolo General de Actuación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y CECRV, y que completa el Estudio sobre la Sostenibilidad Medioambiental de las DO de Vino que ya se hizo en 2022.

El estudio se encuentra publicado en la web del Ministerio, y, entre otras cosas, aporta un marco metodológico de medición de impactos: establece los tipos de impactos (estructurados en 10 dimensiones: identidad, arraigo y sentido de pertenencia; preservación y puesta en valor del patrimonio material e inmaterial; desarrollo territorial y fijación demográfica en el medio rural; empleo y oportunidades laborales; tracción económica y efecto spillover; atracción de inversión; bienestar y cohesión social; igualdad e inclusión; salud, alimentación y consumo responsable; y gobernanza multinivel), los indicadores de medición y la forma de medirlos. El estudio determina además líneas de actuación

para el avance colectivo en esta materia, a nivel de denominaciones de origen (esta parte del estudio no está publicada, ya que está destinada solo a los consejos reguladores).

Con el foco puesto en las elecciones europeas, que tendrán lugar del 6 al 9 de junio, y en el próximo mandato de las instituciones de la Unión Europea, el colectivo de las denominaciones de origen de vino va a poner buena parte de sus esfuerzos en promover un entorno regulatorio más favorable para el sector del vino en general y para las DO en particular. Para ello, en las próximas semanas, CECRV va a llevar a cabo una ronda de contactos con los candidatos al Parlamento Europeo de todos los partidos políticos y mantendrá contacto con los grupos parlamentarios a nivel nacional, con el fin de hacerles partícipes de los retos del sector del vino y de las figuras de calidad y buscar soluciones y propuestas que permitan reforzar el sector.

Además, anunció que organizará en el mes de mayo un seminario formativo sobre comercialización y ventas para bodegas adscritas a denominaciones de origen de vino y potenciará la comunicación de la organización, con figuras como el Día del Vino DO, que celebrará su 8ª edición el día 11 de mayo.

MINA DE ORO

100%
Viognier

Mina de Oro consigue el oro en el Spring Tasting de Mundus Vini.

luzón
BODEGAS

WINEinMODERATION.com
Art de Vivre
EL VINO SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN



MINA DE ORO

Viognier

12,5% vol

Año 1

Arranca el proyecto ECOSPHEREWINES

Su objetivo es mejorar el capital natural del viñedo para su conservación y gestión sostenible

Los trece socios del proyecto ECOSPHEREWINES, procedentes de España, Francia y Portugal, se han reunido en dos jornadas de trabajo consecutivas para celebrar el lanzamiento de este proyecto internacional, cuyo objetivo es mejorar el ecosistema de viñedos situados en zonas de alto valor ecológico, a través de la implementación de una red de infraestructura verde para su conservación y gestión sostenible.

Para abordar este reto, el proyecto se apoyará técnicamente en dos pilotos situados en la zona de Gaillac-Tarn, en el sur de Francia, y otro en España-Portugal, con 3 zonas experimentales.

La parte española está integrada por la Universidad de Coruña, ITER Investigación, la Agrupación Europea de Cooperación Territorial Duero-Douro, la Reserva de la Biosfera Mariñas Coruñesas, la Plataforma Tecnológica del Vino, el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (ITACyL) y la bodega Pagos de Brigante. Bajo la coordinación de la Fundación Juana de Vega, este proyecto se desarrollará durante los próximos 3 años.

SiSViTIMAD 2.0

El proyecto supone un nuevo impulso a la I+D+i del sector vitivinícola madrileño

La Plataforma Tecnológica del Vino (PTV), que lidera esta iniciativa, acaba de presentar las líneas maestras que guiarán la segunda fase del proyecto SiSViTIMAD: SiSViTIMAD 2.0, cuyo objetivo principal es facilitar el acercamiento de la oferta tecnológica y la transferencia de conocimiento a las bodegas madrileñas y dar un nuevo impulso, de esa manera, al sistema de I+D+i del sector vitivinícola de la Comunidad de Madrid, así como potenciar el consumo de 'kilómetro cero' de los vinos de la DO Vinos de Madrid.

El proyecto entra ahora en su segunda fase, que incluye un diagnóstico de la transferencia tecnológica y la puesta en marcha de diversas actividades de formación y difusión. El plan formativo incluirá dos seminarios online sobre gestión de la I+D+i y tres cursos de capacitación presenciales sobre poda con gemelos digitales, digitalización de catas de vinos de Madrid, y cuaderno digital de campo.

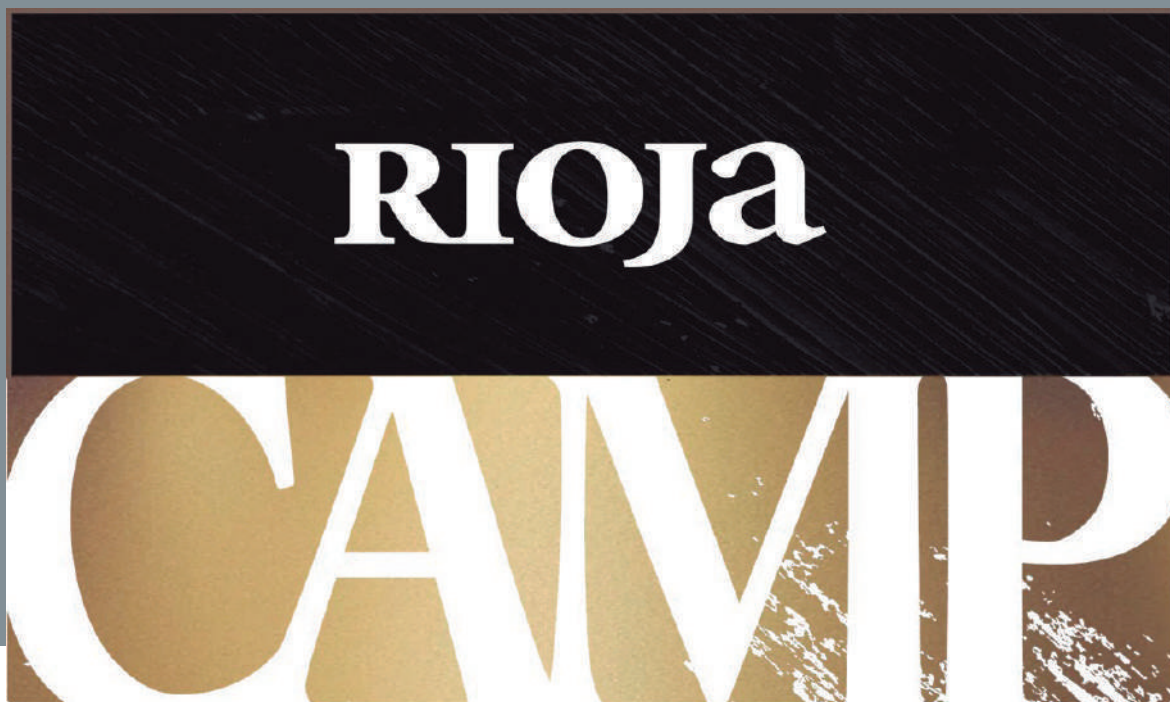
La PTV incrementará su presencia en eventos, jornadas, ferias y congresos para dar a conocer y presentar el proyecto, además de establecer alianzas y colaboraciones estratégicas.

RIOJA CAMP, EL NUEVO PROGRAMA FORMATIVO DE LA DOCA RIOJA BUSCA 75 ASPIRANTES DE ÉLITE **Abierta la inscripción para las tres ediciones disponibles en 2024**

El nuevo programa formativo Rioja Camp, puesto en marcha por el Consejo Regulador de la DOCA Rioja, acaba de abrir su proceso de inscripción y selección de candidatos a través de la plataforma Rioja Wine Academy. El programa será impartido en inglés y se trata del proyecto de formación inmersivo más exclusivo de España puesto en marcha por una Denominación de Origen. Dirigido a personas con formación y experiencia en el sector vitivinícola, entre los perfiles de los posibles candidatos se encuentran educadores de vinos reconocidos internacionalmente y Formadores Oficiales de Rioja, sumilleres que trabajen en locales de restauración de prestigio, compradores e impor-

tadores con capacidad de conectar Rioja con nuevas audiencias y mercados, y profesionales del mundo de la comunicación especializados, como periodistas, blogueros y líderes de opinión con capacidad de influencia en su comunidad. Todos los profesionales que superen el programa Rioja Camp con éxito recibirán un certificado que así lo acredite.

Tras un exhaustivo proceso de selección, solo serán elegidos los mejores candidatos, 75 personas de distintos países en total, 25 por cada una de las tres ediciones planificadas para este año que tendrán lugar del 27 al 30 de mayo, del 1 al 4 de julio y del 4 al 7 de noviembre.



Grupo SATEC y su apuesta por la Sostenibilidad

La empresa de origen asturiano desarrolla un proyecto de I+D+i para reducir la huella de carbono

La multinacional tecnológica española independiente Grupo SATEC ha puesto en marcha el proyecto de I+D+i Vid-Expert, que será desarrollado hasta marzo de 2025. Su objetivo es desarrollar una aplicación que implemente una calculadora inteligente de huella de carbono en el sector vitivinícola. Para ello, Grupo SATEC ya está trabajando con diversas bodegas y viñedos españoles, con los que realizará retos y pilotos personalizados.

El funcionamiento de la aplicación web se basa en la recolección de un conjunto amplio de datos para calcular la huella de carbono actual y así proporcionar recomendaciones para reducir las emisiones. La inteligencia de la herramienta se desarrollará a través de un núcleo que implementa un modelo matemático para el cálculo y un sistema de inteligencia artificial que proporciona las recomendaciones. Está previsto que a finales de este año ya haya prototipos en marcha. En su fase final también desarrollará algunas funciones para promover y valorizar el certi-

ficado SWfCP (Sustainable Wineries for Climate Protection).

Para Miguel Ángel López, director de Innovación en SATEC, "Vid-Expert supondrá una aportación novedosa y valiosa al sector del vino a escala global, una herramienta que no solo cuantifique las emisiones, sino que ofrezca las medidas de mitigación adecuadas". Vid-Expert se presentó a la convocatoria de proyectos de innovación de interés general por grupos operativos de la Asociación Europea para la Innovación en materia de productividad y sostenibilidad agrícolas (AEI-Agri), en el marco del Programa Nacional de Desarrollo Rural 2014- 2020, resultando seleccionada y dotada de fondos. El grupo operativo lo forman: Asociación Española de Normalización (UNE), Federación Española del Vino (FEV), Inter-gia Energía Sostenible (INTERGIA), Universidad Politécnica de Madrid (CEIGRAM-UPM), Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias (IRTA), Universidad De Zaragoza (UNIZAR) y Sistemas Avanzados de Tecnología, S.A. (SATEC).



**BODEGA
DEL
ABAD**

Historia y Naturaleza de El Bierzo

Crta N-VI Km 396. 24549 Carracedelo (El Bierzo). León. T: +34 987 562 417

www.bodegadelabad.com

El número de mujeres jefas de explotaciones vitivinícolas se ha duplicado en diez años

Además, las mujeres representan el 30% de los trabajadores en bodegas y el 28% en cooperativas vitivinícolas

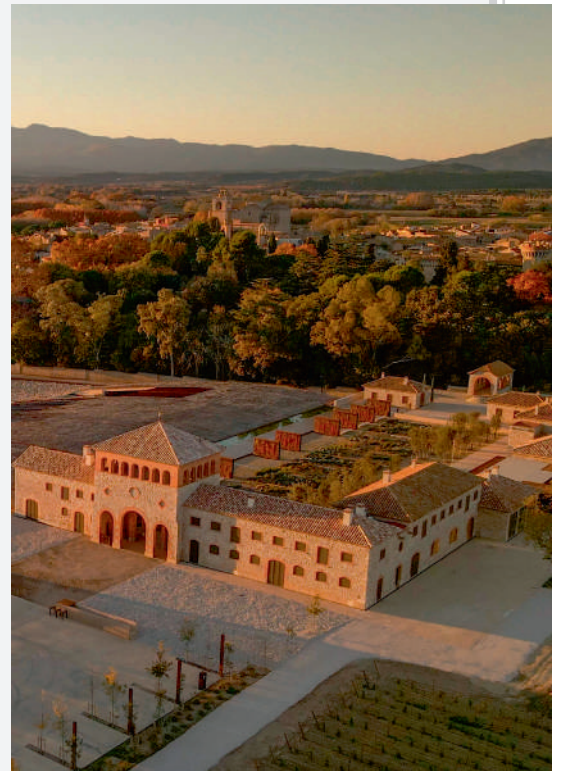
Entre 2009 y 2020, el número de mujeres jefas de explotaciones vitivinícolas se ha duplicado, pasando de 11.116 a 23.194. En total, las mujeres ostentan la titularidad de un 30,4% de las explotaciones vitivinícolas, según el informe sobre la importancia del sector vitivinícola en España elaborado por Analistas Financieros Internacionales (AFI), para la Interprofesional del Vino de España (OIVE).

Asimismo, en torno a un 30% de los trabajadores de las bodegas españolas son mujeres. Esa tasa de participación femenina se sitúa por encima de la correspondiente al conjunto del sector industrial en España, que es cercana al 27%.

Además, en el caso específico de las cooperativas vitivinícolas, cuentan con una amplia representación, ya que las mujeres representan al 28% de los socios de las cooperativas vitivinícolas.

Las mujeres también están muy presentes en puestos ligados a la dirección técnica y de calidad, así como en áreas de administración, comunicación y marketing. Una tendencia que nace de la participación femenina en la esfera académica, de formación relacionada con el sector vitivinícola. Así, dentro de la formación especializada en vitivinicultura y enología, se observa una mayor presencia de la mujer en niveles educativos superiores (grado y postgrado universitarios).

Mujeres,
pilares del sector vitivinícola.



Diez bodegas españolas entre las 50 bodegas más admiradas del mundo

Torres vuelve a liderar el ranking y Perelada es la única nueva entrada española del listado anual de Drinks International

Es la séptima edición en la que Familia Torres consigue alzarse con el primer puesto dentro del prestigioso ranking, después de varios años en los que había descendido a la cuarta posición.

En total han sido diez bodegas españolas las que han conseguido posicionarse entre las más admiradas a nivel mundial para la prestigiosa revista Drink Business. La citada Familia Torres, Vega Sicilia, CVNE, La Rioja Alta, S.A., Faustino, Marqués de Riscal, Ramón Bilbao, Campo Viejo, Perelada y Protos.

Perelada (DO Empordà) es la primera vez que consigue posicionarse en este ranking, encontrándose en el puesto 43, siendo la única nueva entrada de bodega española y la entrada nueva más fuerte ("highest new entry") de este año.

El ranking "The World's Most Admired Wine Brands 2024" lo publica Drinks International, una histórica cabecera de renombre internacional. Lo elabora un panel de expertos de todo el mundo: sommeliers, Masters of Wine, compradores, restauradores, periodistas y otros profesionales del sector de alrededor de 20 países diferentes.

Campo Elíseo Contracorriente 2023

La apuesta de François Lurton por un Toro más fresco y frutal

François Lurton, enamorado de los terruños de Rueda y Toro, apostó, desde 1992, año en que llega a tierras castellanoleonesas, por fusionar la tradición vinícola francesa y la local, creando unos vinos con un marcado estilo propio en los que el respeto por el suelo y las uvas van de la mano con su experiencia bordelesa.

Con Campo Elíseo ya elaboraba en Toro desde hace treinta años, pero ha querido dar un giro hacia la frescura y la frutalidad, buscando otro perfil de tintos toresanos. Para ello, hace ya dieciséis años, plantó en una zona más fresca, Peleagonzalo (Zamora), en una parcela con unos característicos suelos franco arenosos de color pardo, las viñas de Tinta de Toro que ahora, por fin, se convierten en vino.

Así surge Contracorriente 2023, un tinto diferente en el que prima la frescura y la frutalidad, el fácil trago y la elegancia. Para ello apuesta por evitar excesos de extracción, realizándola duran-

te el primer tercio de la fermentación, cuando aún no hay mucho alcohol en el medio, lo que favorece la aparición de aromas florales. La fermentación maloláctica, al igual que la alcohólica, se realiza en depósitos de hormigón y, en su búsqueda de la esencia más natural posible, durante la elaboración no se utiliza ningún producto enológico, no se acidifica el mosto y no se usan levaduras; sólo momentos antes del embotellado se hace una pequeña corrección de anhídrido sulfuroso.

El resultado es un vino tremendamente frutal, muy fragante, con notas de fresa, moras y arándanos, recordando casi a un batido de frutas del bosque. Al fondo, recuerdos especiados y de hierbas de monte más balsámicas. Un tinto vibrante, todo juventud, muy inmediato y de gran facilidad de trago, de los que "sientan bien", ideal para momentos más informales y acorde a esa línea de vinos más frescos que demanda el consumidor en los últimos tiempos.



ALTOS DE TORONA

BÓDEGAS Y VIÑEDOS



Más que un viñedo

94 Ha de naturaleza donde habitan más de 160 especies de fauna y flora.



FREIXENET, PIONERO EN EL TRANSPORTE DE CAVA POR TREN PARA EL MERCADO EUROPEO

Mantiene así su apuesta por iniciativas que reduzcan las emisiones de carbono

Grupo Freixenet, líder mundial en vinos espumosos de calidad, sigue avanzando en políticas para descarbonizar sus procesos gracias a su proyecto de transporte intermodal de cava, que combina transporte por carretera y tren, una opción de transporte esencial para contribuir a la descarbonización del sector. En la actualidad, los países que están empezando a cargar en el tren son Alemania, Polonia y Bélgica. Concretamente, en cada viaje a Bingen (Alemania), se reducen 1,6 toneladas de CO2 por viaje, que supone un 61% de reducción de emisiones. En el caso de Torun (Polonia), se reducen 3,86 toneladas de CO2 por viaje, con una reducción de emisiones del 75%; y en el de Willebroek (Bélgica), 1,72 toneladas

de CO2 por viaje y una reducción del 59,2%. Además, también colabora con otras empresas como Repsol, utilizando su combustible renovable, procedente de aceites de cocina usados y otros residuos, que puede usarse en camiones estándar y está suponiendo una reducción del 85% de emisiones de carbono. Todo ello lo presentó en el marco de la Barcelona Wine Week durante la mesa redonda "El reto de la movilidad sostenible: ¿Cómo afecta al sector vinícola? Debate de propuestas y soluciones". En la conferencia se abordaron las soluciones que se pueden adoptar para mejorar la movilidad sostenible en el sector del vino y el cava, entre ellas el transporte intermodal o los combustibles renovables.



BODEGAS MUGA Y BOSQUIA, UNIDAS PARA REDUCIR LA EMISIÓN DE CO2

Han reforestado una hectárea y media en un terreno cedido por el Ayuntamiento de Haro

Muga se ha embarcado en el proyecto "Bosque Bodegas Muga" para recuperar zonas degradadas en la localidad de Haro, donde la empresa tiene su sede. Esta iniciativa supondrá reducir la emisión de CO2, siguiendo los parámetros establecidos, en 196 toneladas en los próximos 30 años.

El bosque estará compuesto por especies cuidadosamente seleccionadas por Bosquia, como encinas, coscojas, así como, para continuar con el concepto de bosque mixto, especies arbustivas tipo aladierno y retama. Estas especies son autóctonas y óptimas para su crecimiento e integración en el ecosistema local, asegurando así una contribución efectiva a la biodiversidad de la zona. Un aspecto crucial de este proyecto es la técnica de reforestación mediante alvéolos en lugar de semillas.

"Valtravieso x Arlanza"

Es una campaña solidaria para reforestar el Parque Natural Sabinas del Arlanza



Valtravieso, con origen en Ribera del Duero y con viñedos en propiedad en Covarrubias, trabaja en directa colaboración con el Consejo Regulador de la DO Arlanza (provincias de Burgos y Palencia) con el objetivo de replantar 1.945 árboles en el Parque Natural Sabinas de Arlanza, después de que en el verano de 2022 un incendio arrasara más de 2.500 hectáreas, de las cuales 900 son de alto impacto medioambiental, en los términos municipales de Santo Domingo de Silos, Santibáñez del Val y Quintanilla del Coco, provocando un gran impacto en la vida de los vecinos de la zona. Concretamente, 5 pueblos y 900 vecinos tuvieron que ser desalojados.

La campaña da continuidad al proyecto "Un vino, un árbol", puesto en marcha en 2023 por la DO Arlanza, con la que se consiguieron replantar 1.800 nuevos árboles en una zona en la que, antes del incendio, abundaban encinas, enebros, sabinas y pinos. La próxima enebrada se hará en abril de 2024, gracias al dinero recaudado a través de la plataforma de crowdfunding Goteo.

SOGRAPE COMPRA BODEGAS Y VIÑEDOS VIÑA MAYOR

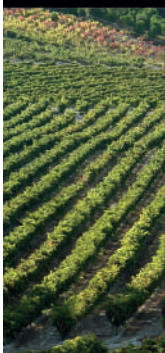
La empresa familiar de origen portugués adquiere la bodega ribereña a Entrecanales Domecq e Hijos

Sogrape, la mayor empresa de vinos portuguesa, pretende, a través de su fuerte red de distribución, desarrollar y potenciar la marca Viña Mayor en España y en los mercados internacionales. Dentro del acuerdo, Entrecanales Domecq e Hijos mantendrá la marca Secreto, que será su buque insignia en Ribera del Duero a través de una bodega boutique llamada de igual manera.

En 2012, Sogrape compró Bodegas LAN en La Rioja e integró también la prestigiosa marca Santiago Ruiz en Rías Baixas. Más tarde, en 2018, reforzó su presencia con la adquisición de Bodegas Aura en Rueda. A esta cartera se le suma ahora Viña Mayor, situada en la milla de oro de la Ribera del Duero.

Fundada en 1986, y con la certificación sostenible Wineries for Climate Protection, Viña Mayor fue una de las primeras empresas que integró la DO Ribera del Duero. La marca se extendió también a la vecina Rueda, donde produce un Verdejo.

Este negocio marca el punto de partida para la expansión de Sogrape en el lado español del río Duero. La empresa, además de su famosos Mateus Rosé, cuenta con bodegas como Casa Ferreirinha Barca-Velha, Sandeman y Porto Ferreira.



ARZUAGA



ENOTURISMO

En el corazón de la Ribera, Visita los viñedos y Bodegas Arzuaga. Disfruta de la alta gastronomía. Taller de cata con nuestro sumiller.

RESERVAS 983 68 70 04 www.hotelarzuaga.com

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

PREMIO DE ARTE BODEGA ENATE 23/24 PARA ARTISTA EDUARDO NAVE SILVESTRE

La obra ganadora es "Vista III de la serie Normandie"



Eduardo Nave Silvestre se ha convertido en el ganador del Premio de Arte Bodega ENATE 23/24, con su obra "Vista III de la serie Normandie", una fotografía con termosublimación de tintas pigmentadas y minerales sobre aluminio cerámico.

El artista recibirá 12.000 € en metálico y el etiquetado de 24 botellas con su obra, que estará expuesta en la Sala de Arte de la bodega hasta el 30 de abril de 2024, junto con otras 29 obras de las 40 preseleccionadas, de entre el total de las 1.086 recibidas. Además del premio en metálico, la obra ganadora pasa a formar parte de la colección de la bodega, exponiéndose junto a los artistas consagrados que se exhiben en la Sala de Arte de la bodega.

El jurado, que ha seleccionado a 26 artistas y 40 obras, ha estado compuesto por Fernando Castro Flórez, intelectual y crítico de arte de ABC; así como por diferentes artistas con una amplia carrera profesional como Pepe Cerdá y Fernando Alvira, ambos miembros de la Real Academia de Nobles y Bellas Artes de San Luis de Zaragoza; y representantes del mundo del arte como José María Luna, director del Museo Casa Natal de Pablo Picasso, Colección del Centre Pompidou y Museo Ruso de Málaga; y Claude Bussac, directora artística de la Casa de Velázquez. Por parte de la bodega, Luis Nozaleda, director general de ENATE.

EL GRIFO PRESENTA SU NUEVO WINE BAR

Un espacio dedicado al vino y la gastronomía local en Lanzarote



El Grifo, la bodega más antigua de Canarias y una de las diez de España cumplirá el año que viene su 250 aniversario y, para celebrarlo, acaba de inaugurar su nuevo Wine Bar, destino para los amantes del vino y de la gastronomía local de Lanzarote. El Wine Bar de El Grifo invita a sumergirse en una experiencia vinícola única, ya sea en su terraza o en el interior, ofreciendo los vinos de esta bodega por copas, solos o acompañados por diferentes propuestas culinarias basadas en la rica gastronomía de la zona: batatitos, quesos de Canarias, chicharrones de cochino sazonados con gofio, mojama de atún de Lanzarote con aceite de oliva virgen DO Lanzarote; tostada de chorizo de terroir o salmón ahumado de Uga. Wine Bar El Grifo está abierto al público de lunes a viernes de 11:00 a 18:00 horas.

Chozas Carrascal presenta nueva imagen de su gama Las Dosces

Además del rediseño de la etiqueta, presenta también nuevo formato de botella

Su gama Las Dosces, con Denominación de Origen Utiel-Requena y formada por un tinto, un blanco y un rosado, estrena añada con rediseño de etiqueta y apostando por el clásico formato borgoñón en su botella.

Las Dosces Tinto 2022 es un monovarietal de Bobal con una crianza de 6 meses en barricas de roble francés; las Dosces Blanco 2023 es un coupage de Sauvignon Blanc y Macabeo, y Las Dosces Rosado (Rose Marine) 2023 es un monovarietal de Garnacha.

Chozas Carrascal fue fundada en 1990 por el matrimonio formado por María José López-Peidro y Julián López, que recuperaron una antigua finca de la comarca de Requena, en el corazón vitícola de Valencia, antiguamente poblada de viña. En 2019 se ha formalizado la entrada a bodega de la segunda generación familiar en manos de María José y Julián López Peidro.



Illana (DO Ribera del Júcar) y su apuesta por la Bobal

Con el enólogo Alberto Calleja al frente, presentó todas sus novedades

Illana es una bodega familiar, cuarta generación de viticultores, que hace un par de años decidió renovarse por dentro y por fuera y dar nuevos aires tanto a sus instalaciones como a sus vinos. Así, los actuales propietarios, Javier y Fernando Prósper, han modernizado las instalaciones y han cambiando la imagen de sus vinos, incorporando al enólogo Alberto Calleja, quien previamente había trabajado en Quinta de Aves, al equipo técnico.

La bodega se encuentra en el corazón de la Aldea Buenavista, rodeada de viñas que suman unas 100 hectáreas de un cuidado viñedo certificado en ecológico. Y es que, ante todo, en Illana son viticultores que hacen vino.

La riqueza de sus suelos arcillo-calcareos, mezclados con cantos rodados los hace perfectos para cultivar las uvas Tempranillo y Bobal, acompañadas de otras variedades como la Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Petit Verdot, Cabernet Franc o Sauvignon Blanc.

Así, Illana dio a conocer sus dos gamas de vinos: Illana y Bobalistas, demostrando que su apuesta por la Bobal como variedad insignia es toda una realidad.

Los Bobalistas

Con este proyecto, Illana sella su compromiso con la uva local de la DO Ribera del Júcar en forma de cuatro interesantes vinos que demuestran todo el potencial de esta uva, única protagonista de estos vinos, elaborados al 100% con Bobal.

Empezando por un Blanc de Noir, trabajado con sus lías, que se convierte en un blanco fresco, equilibrado y elegante.

Seguido de un delicado Rosé, también con trabajo de sus lías para darle un plus de estructura, todo frescura.

También elaboran el Clásico, con una crianza de diez meses en depósito, esencialmente frutal e inmediato y, por último, el Cuvée, el Bobal más complejo, con una crianza de diez meses en roble francés de 300 litros.



Ssshhhh...!

El secreto de la Ribera del Duero

Ayala presenta su champagne A/18

Procede de una única añada, la 2018, y representa la esencia de la mejor Chardonnay



Ayala presenta A/18, una cuvée íntegramente elaborada con uva Chardonnay que nace como homenaje a la esencia más pura del champagne. Tras una crianza prolongada durante 6 años, un dosage muy bajo y unas uvas de altísima calidad, A/18 Blanc de Blancs es un champagne de autor que integra los mejores Grands Crus de la Côte des Blancs realizados por una selección de notables Premiers Crus.

Así, esta primera edición de A/18 se compone exclusivamente de Chardonnay procedente de 6 crus complementarios seleccionados entre los veintidós que entraron en la bodega durante la vendimia de 2018, cada uno aportando un matiz propio.

Con más de seis años de crianza en bodega, el nuevo coupage se caracteriza por una complejidad aromática y una textura cremosa. El dosage Extra-Brut aporta a este champagne una pureza y una frescura excepcionales.

Fundada en 1860, Ayala es una maison familiar independiente situada en Aÿ, en el corazón de los Grands Crus de Champagne, pionera en introducir un estilo de vinos más seco que ha convertido a la Chardonnay en su uva emblema.

NUEVA DO VINOS DEL CAMPO DE CALATRAVA

Acaba de ser aprobada por la UE



La UE ha publicado recientemente el Reglamento de Ejecución 2024/625 de la comisión del 14 de febrero de 2024 por el que se aprueba la protección contemplada en el artículo 99 del Reglamento (UE) no 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo para el nombre "Campo de Calatrava" (DOP).

Las bodegas adscritas a esta nueva DO son: Bodegas Naranja, Quinta de Aves, Bodegas Reconquista, Encomienda de Cervera, Oleovinícola del Campo de Calatrava de Bolaños y Cooperativa Nuestra Señora de las Nieves de Almagro. La nueva DO cuenta con 13.000 hectáreas de viñedo, y se une a las otras 9 denominaciones existentes en Castilla-La Mancha.

ISIDRO RODRÍGUEZ, NUEVO DIRECTOR TÉCNICO DE GRUPO COVIÑAS

Con más de 20 años de experiencia, vuelve al mundo cooperativo con este proyecto de la DO Utiel-Requena

Grupo Coviñas, Mejor Bodega Cooperativa del Mundo según DWM (Deutsche Wein Marketing), ha nombrado a Isidro Rodríguez nuevo director técnico de este grupo, que en la actualidad produce más de 15 millones de botellas y comercializa entre 80 y 100 millones de litros de vino.

Una licenciatura en enología y una extensa y exitosa carrera profesional elaborando vinos en bodegas avalan la trayectoria de Isidro, que recalca de esta nueva andadura que "en Coviñas tenemos 10.000 ha y la experiencia de 3.000 familias, varietales autóctonos de gran potencial frutal que responden al perfil de consumo actual y un equipo motivado y profesional con el que trabajar. Es un gran proyecto en el que trabajar y disfrutar haciendo lo que más me gusta, grandes vinos".



LA NOTICIA ES LA MISMA, ***PERO NO ES LO MISMO.***

LA IMPORTANCIA DE
QUIÉN TE LO CUENTA



Escucha

HERRERA EN COPE

con Carlos Herrera.



ANTONI CARBÓ Y RAMÓN JANÉ GANAN LOS 30.000 EUROS DEL 16º PREMIO VILA VINITECA DE CATA POR PAREJAS

Ya ganaron en la edición de 2018 y fueron segundos en dos ocasiones y finalistas en numerosas ediciones pasadas

Antoni Carbó (de la bodega La Salada), y Ramon Jané, (de Mas Candí), ambos del Penedès, son los ganadores de los 30.000 euros del 16º Premio Vila Viniteca de Cata por Parejas.

El segundo puesto de la clasificación -7.000 euros- se lo lleva la pareja formada por David Villalón (Angelita Madrid) y Delia Baeza (La Fisna), ambos de Madrid.

Por último, la pareja de cata formada por Josep Gallego (de Verema) y David Carril (técnico de mantenimiento), gana el tercer puesto con un premio de 3.000 euros.

Los vinos a los que tuvieron que enfrentarse en cata a ciegas las parejas finalistas fueron:

- **Château Musar White 2016, de Líbano**
- **Georges Vernay Cotau de Vernon 2018, de Condrieu**
- **Charles Heidsieck Black dees Milleénaires 2007, de**

Champagne

- **Joan d'Anguera Finca L'Argatà 2020, de Montsant**
- **Mauro 2010, de Castilla y León**
- **Zuccardi Finca Piedra Infinita Supercal 2019, del Valle del Uco**
- **Valdespino Moscatel Toneles Viejísimos 3/8, de Jerez**

Todos los participantes han tenido que enfrentarse al reto de descubrir el país, la zona de origen, la denominación de origen, las variedades de uva, la añada, el elaborador y la marca de los vinos catados en un concurso que ofrece una excepcional oportunidad de cata a todo tipo de personas, profesionales y aficionados y cuya principal singularidad es el hecho de catar en pareja, ya que obliga a consensuar con el compañero las sensaciones, los sabores y los olores percibidos.

JOSÉ HIDALGO CAMACHO, NUEVO DIRECTOR TÉCNICO DE LAS TRES BODEGAS DE J&C PRIME BRANDS

Liderará los proyectos de Juvé & Camps, Propietat d'Espiells y Pagos de Anguix



José Hidalgo Camacho se incorpora al grupo bodeguero como director técnico, que seguirá capitaneado en Penedés por el enólogo Toni Cantos y que continúa con el respaldo estratégico y vitivinícola de José Manuel Pérez Ovejas en Pagos de Anguix. A su vez, coordinará las labores de viticultura de todos los proyectos, lideradas por Pep Jiménez.

José Hidalgo, ingeniero y reputado enólogo, cuenta con una amplia trayectoria tanto nacional como internacional, habiendo desarrollado su carrera en Napa Valley y adquirido conocimiento y experiencia en reconocidas bodegas del sector. Hoy, con más de 18 años de experiencia, el riojano promete sumar esfuerzos, liderando al ya cohesionado equipo para mantener su reputación a lo largo de los años y sus estándares de máxima calidad.

Cuatro medallas para España en el Mondial des Vins Blancs de Estrasburgo

Es el único concurso del mundo dedicado íntegramente a toda la diversidad de los blancos

Celebrado el pasado mes de marzo en Estrasburgo, este concurso, avalado por la OIV y miembro de Vinofed, contó con un jurado compuesto por 70 expertos internacionales llegados de 26 países, que cataron un total de 651 muestras de vinos blancos de todas las categorías, destacando un 10% de vinos espumosos. Las muestras procedían de 20 países y se premiaron 28 blancos con la medalla GRAN ORO (más de 93 puntos), 105 con un ORO (más de 89 puntos) y 61 con PLATA (más de 85 puntos).

Los vinos españoles que consiguieron medallero fueron:

Jaume Serra Bouquet Cava Brut (DO Cava), con un Oro y tres Platas para Jaume Serra Bouquet Cava Semi Seco (DO Cava), Pata Negra Rueda 2023 (DO Rueda) y Mayor de Castilla Rueda 2023 (DO Rueda), todos ellos de García Carrión.

**LE MONDIAL
DES VINS BLANCS
STRASBOURG**

CMB

CONCOURS MONDIAL *de* BRUXELLES

UN ROSADO DE RIBERA DEL DUERO, VINO REVELACIÓN ESPAÑOL DE LA SESIÓN DE ROSADOS DEL CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES

Se trata de Salgüero Rosado 2019, de Bodegas Real Sitio de Ventosilla (PradoRey)

A finales de marzo, 1.205 vinos rosados de todo el mundo compitieron en Dalmacia (Croacia) por las codiciadas medallas del CMB. En la primera sesión del año, dedicada íntegramente a este tipo de vinos, 55 catadores internacionales otorgaron medallas de Plata, Oro y Gran Oro a vinos de 32 países.

La medalla Gran Oro de la revelación internacional "Trofeo Vinolok" se ha concedido a un vino rosado de Italia: Villa Cordevigo Gaudenzia 2019, de la finca Vigneti Villabella; mientras que Salgüero Rosado 2019, de Bodegas Real Sitio de Ventosilla (PradoRey), se lleva el Trofeo Revelación de España. Ambos rosados, de la añada 2019, son vinos complejos, con crianza, que señalan la tendencia actual hacia rosados gastronómicos que estamos viviendo.

España ha confirmado su posición como productor de grandes vinos rosados, con 57 vinos galardonados, es decir, casi un tercio de todos los rosados españoles compitiendo.



EL MUNDO QUE DEJAMOS NOS IMPORTA

Viñas Familia Gil ha obtenido en la categoría Spanish Wineries for Emission Reduction la certificación Wineries for Climate Protection Plus (WFCP+).

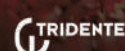
VIÑAS FAMILIA
1916
GIL
FAMILY ESTATES

Somos Tierra

Juan Gil



CAN
BLAU



ATILAYA

ateca



RS ROSARIO
VERA

LLICORELLA



Santiago Jordi

Elaborador y presidente de la Unión Internacional de Enólogos

Estrategias difíciles de entender

Parece que administraciones y políticos se han confabulado para lanzar el mensaje de que, para la próxima vendimia, nuestras bodegas estarán vacías. Y parece también que se olvidan de que las existencias apenas superan los 50 millones de hectolitros, y que la situación volverá a ser crítica en la próxima cosecha. Porque si bien llovió en Semana Santa, todavía no sabemos con qué cuantía y calidad nos encontraremos. No podemos obviar que partimos de unas producciones mínimas históricas jamás conocidas hasta ahora, reducidas principalmente por la pertinaz sequía que venimos sufriendo desde los últimos años. Si a esto añadimos medidas como las vendimias en verde, cuyo objetivo no es otro que reducir aún más las producciones, resulta inevitable pensar en algún tipo de plan a futuro, cuanto menos, poco transparente.

“Resulta inevitable pensar en algún tipo de plan a futuro, cuanto menos, poco transparente”

El viñedo europeo no deja de perder superficie, los derechos de plantación no están vigentes y solo se autorizan ciertos tipos de ayudas a la reestructuración. Con estas variables en juego, el horizonte no se presenta nada alentador. Por el contrario, todo parece indicar que nos encaminamos hacia una desertización de los cultivos, que consecuentemente llega aparejada a la despoblación del medio rural y a la pérdida de renta agraria en todas aquellas zonas en las que el viñedo forma parte del paisaje y del ecosistema.

Todo ello con el agravante de los conflictos geopolíticos que marcan la actualidad en el mundo, sobre todo en Europa, donde la invasión de Ucrania por parte de Rusia ha disparado los precios de los materiales de producción mientras que la renta per cápita casi no ha experimentado incremento alguno.

A este cóctel de infortunios se suma otro ingrediente, el de un consumo decreciente que, aparentemente responde a una situación económica y financiera global que podría llegar a justificarse porque el vino no es un producto de primera necesidad, pero que en realidad podría ser el resultado de una estrategia perfectamente diseñada que se escapa a nuestro conocimiento.

Recordemos que el vino ya no está considerado un alimento por parte de diferentes organismos de la Unión Europea, que parecen empeñados en tratarlo como una de las drogas blandas más consumidas, como así ponen de manifiesto determinados mensajes que no solo lo equiparan con los destilados, pese a su menor contenido alcohólico, sino que, lo que es peor, recuerdan a los que definen al tabaco.

Unos mensajes que impactan de lleno sobre las generaciones más jóvenes que, muy concienciadas con la salud, interpretan el vino prescindiendo de los valores culturales y sociales que sí le atribuimos las generaciones anteriores.

Todas estas variables nos sitúan frente a un futuro incierto para el sector industrial bodeguero, que debe prepararse desde ya para reestructurar su potencial de producción con el fin de evitar mayores desastres en sus cuentas de resultados. Un futuro que a corto y medio plazo anuncia viento de marejada en el tejido productivo bodeguero, que no tendrá más remedio que adaptarse a la nueva situación.



Foto: Maria Rosa Ferré



P E N E D È S
DENOMINACIÓ D'ORIGEN
2700 anys

**Primera Denominación de Origen
que será 100% ecológica***

*Todos los viñedos y vinos de la DO Penedès serán ecológicos a partir de la vendimia 2025

Jesús Rivasés
Columnista, tertuliano y escritor



Bodegas militantes y putas feministas

Fleur Godart, francesa, fundó en 2014 la empresa Vins & Volailles, que se define como proveedora de vino natural y aves de corral. Unos años más tarde, en 2019, Loise Los se unió a la empresa como socia comercial. Poco después, en 2020, salió al mercado su primer vino militante, bautizado de forma impactante y sin complejos como "Putas feministas". Fue el principio de las Cuvées Militantes –vinos militantes-, con los que hacen campaña en torno a asuntos relacionados con el género. Las dos socias han contado varias veces cómo empezó todo a partir de un incidente en la presentación de una revista, a la que acudieron ambas. Las periodistas Ginger Rose Clark (Pellicle) y Alice Lascelles (Financial Times) han recogido versiones muy similares de lo ocurrido. En plena presentación, un hombre, un tanto borracho, empezó a hablar de la editora de una manera muy inapropiada. Fleur, que estaba junto a su socia y otros amigos, "tras un día duro en la oficina", como cuenta Alice Lascelles, le intentó decir que como el francés es un idioma tan rico y variado, quizá podría utilizar términos y expresiones que no molestaran a nadie. La respuesta del tipo fue todavía más agresiva: "Ya no se puede decir nada. Además, no sois más que putas feministas". Aquello, según parece, acabó con la celebración y las ganas de pasar un buen rato de las dos socias y de un grupo de amigos, amantes por cierto de los vinos. La historia sigue al día siguiente o quizá ese sea su verdadero principio. Fleur y Loise hablaban de callos y patatas fritas, pero la conversación derivó hacia el incidente de la tarde anterior. Las dos llegaron a la conclusión de que habían hecho lo correcto al enfrentarse al energúmeno borracho y, por algún motivo, fueron más allá. Pensaron que sería una buena idea apropiarse del

insulto y hacer algo divertido a partir de ahí. Fleur le contó a Ginger Rose que, justo en ese momento, le llamó el enólogo Julien Albertus para comentarle que tenía 850 botellas de cierto vino, que no sabía qué hacer con ellas y para preguntarle si a ellas se les ocurría algo. Esas 850 botellas se convirtieron, en un momento, en la primera marca, la primera "cuvée" de Vinos Militantes, con el nombre, claro, de "Putes Feministes". El experimento salió bien y Vinos Militantes ya comercializa trece etiquetas diferentes, todas con nombres provocativos y diseños llamativos, incluso escandalosos para algunos, y entrega el 7% del precio de venta a una organización sin ánimo de lucro parisina que apoya al movimiento transgénero. El primer vino de Vinos Militantes, el Putes Feministes –alrededor de 24 euros-, es una mezcla de Gewürztraminer y Moscatel, que Fleur Godart define como dos variedades de uvas un poco vulgares por la forma en la que se vinifican pero que la maceración les da un toque de amargor, confianza y unos pequeños destellos aromáticos. "Es decir –afirmaba Godart en una entrevista con Ginger Rose-, de repente tienes un par de putas libres que tienen algo que decir". El éxito inicial de Putes Feministes llevó a Godart y Los a ampliar el negocio y a buscar y encontrar enólogos y bodegueros de prestigio que estuvieran dispuestos a elaborar y etiquetar "Vinos militantes". Así llegaron Sorcieres (Brujas), Male Tears (Lágrimas masculinas), Dur à Queer (Queer difícil de descifrar). El primero, Putes Feministes, quizá no sea el mejor, pero fue el origen de todo. Luego, con la intervención, entre otros, del famoso bodeguero de Borgoña Athénaïs de Béru, han aparecido también el "Me Libérez Pas, Je m'en Charge" (20 euros), es decir, "No me liberes, yo me encargo", que es un tinto denso. También hay un Chardonnay, con notas florales, "On se léve et on se casse" (24 euros) –"Nos levantamos y nos rompemos-", una cita de Adèle Haenel, atacada por Roman Polanski en la fiesta de los premios César. A ellos habría que añadir el Syrah Self Love (32 euros), "Syrah amor propio", de un bodeguero gay y "Amazonas" (26 euros), definido como un rosado poderoso, bautizado así en honor de las míticas Amazonas. Quizá no sean vinos espectaculares, pero sí curiosos y difíciles de conseguir todavía, aunque empiezan a ser frecuentes en bares, cafés y restaurantes parisinos. En cualquier caso, diferentes y también interesantes, divertidos, otra forma de comunicarse como dice Fleur Godart.

"Ya no se puede decir nada.
Además, no sois más que putas feministas"

insulto y hacer algo divertido a partir de ahí. Fleur le contó a Ginger Rose que, justo en ese momento, le llamó el enólogo Julien Albertus para comentarle que tenía 850 botellas de cierto vino, que no sabía qué hacer con ellas y para preguntarle si a ellas se les ocurría algo. Esas 850 botellas se convirtieron, en un momento, en la primera marca, la primera "cuvée" de Vinos Militantes, con el nombre, claro, de "Putes Feministes". El experimento salió bien y Vinos Militantes ya comercializa trece etiquetas diferentes, todas con nombres provocativos y diseños llamativos, incluso escandalosos para algunos, y entrega el 7% del precio de venta a una organización sin ánimo de lucro parisina que apoya al movimiento transgénero. El primer vino de Vinos Militantes, el Putes Feministes –alrededor de 24 euros-, es una mezcla de Gewürztraminer y Moscatel, que Fleur Godart define como dos variedades de uvas un poco vulgares por la forma en la que se vinifican pero que la maceración les da un toque de amargor, confianza y unos pequeños destellos aromáticos. "Es decir –afirmaba Godart en una entrevista con Ginger Rose-, de repente tienes un par de putas libres que tienen algo que decir". El éxito inicial de Putes Feministes llevó a Godart y Los a ampliar el negocio y a buscar y encontrar enólogos y bodegueros de prestigio que estuvieran dispuestos a elaborar y etiquetar "Vinos militantes". Así llegaron Sorcieres (Brujas), Male Tears (Lágrimas masculinas), Dur à Queer (Queer difícil de descifrar). El primero, Putes Feministes, quizá no sea el mejor, pero fue el origen de todo. Luego, con la intervención, entre otros, del famoso bodeguero de Borgoña Athénaïs de Béru, han aparecido también el "Me Libérez Pas, Je m'en Charge" (20 euros), es decir, "No me liberes, yo me encargo", que es un tinto denso. También hay un Chardonnay, con notas florales, "On se léve et on se casse" (24 euros) –"Nos levantamos y nos rompemos-", una cita de Adèle Haenel, atacada por Roman Polanski en la fiesta de los premios César. A ellos habría que añadir el Syrah Self Love (32 euros), "Syrah amor propio", de un bodeguero gay y "Amazonas" (26 euros), definido como un rosado poderoso, bautizado así en honor de las míticas Amazonas. Quizá no sean vinos espectaculares, pero sí curiosos y difíciles de conseguir todavía, aunque empiezan a ser frecuentes en bares, cafés y restaurantes parisinos. En cualquier caso, diferentes y también interesantes, divertidos, otra forma de comunicarse como dice Fleur Godart.

LAMÍN DE SOMMOS

SOMMOS GARNACHA – DO SOMONTANO

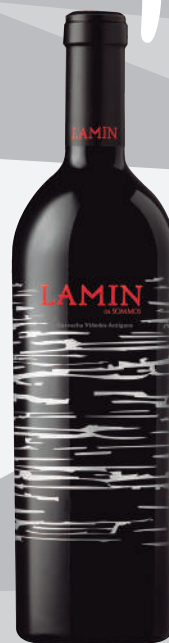


Garnacha

Resulta curioso descubrir cómo en las distintas zonas de España se emplean palabras muy diferentes para referirse a las golosinas, también conocidas como chucherías o "chuches". Así, en algunas partes de Andalucía y Extremadura reciben el nombre de lambucerías. Nada que ver con las golmajerías de La Rioja o las lechucerías de Castilla-La Mancha.

Tampoco se parece mucho al término que se emplea en Aragón y en algunas partes de Navarra. En este caso se trata de lamín, palabra que deriva del verbo lamer y este, a su vez, proviene del latín *lambere*.

Y eso es precisamente lo que este monovarietal de garnacha representa para Sommos, una verdadera golosina. Quizás tengan que ver sus aromas de frutas rojas y cacao, o sus sabores a especias y minerales. Eso lo decide cada uno.

**GRAN COLEGIATA ORIGINAL**

FARIÑA – DO TORO



Tinta de Toro

Gran Colegiata Original es el broche final, la culminación de todo un proceso de actualización de la gama de vinos de Fariña. Es original porque Colegiata fue la marca que la bodega utilizó para comercializar sus primeros vinos de Tinta de Toro, allá por la década de 1970. Con su nombre y con la ilustración de su etiqueta, Fariña continúa su homenaje perpetuo a la colegiata de Santa María la Mayor, un templo de culto católico que representa el principal valor cultural y arquitectónico de la localidad de Toro.

Se trata de una construcción románica terminada a mediados del siglo XIII en piedra caliza, que da fe de la época de esplendor de la localidad zamorana por aquellos entonces.

**TESALIA**

TESALIA – VT CÁDIZ



Petit Verdot, Syrah, Tintilla de Rota y más

Según la mitología griega, los centauros habitaban en las montañas de Tesalia, una antigua región al norte de la actual Grecia. Allí, resguardados en cuevas, estos seres mitad hombre, mitad caballo, guardaban un vino que les hacía enloquecer cuando lo bebían.

Consciente de la enorme pasión de los propietarios de la bodega por el universo equino, el diseñador Valentín Iglesias recurre a la imagen de un centauro armado con un arco para ilustrar la etiqueta. El nombre se decidía después de conocer si el público europeo era capaz de pronunciarlo sin ningún tipo de problema.



Alberto Saldón

Director de Marketing en Bodegas LAN, grupo SOGRAPE España



Estar a la altura

Escribo estas líneas sobre la bocina del primer trimestre del año. Los primeros noventa días de 2024 han volado. Fugaces. Frenéticos. No sé ustedes pero yo ya he incumplido varios de los múltiples propósitos de año nuevo. Una vez más. El asueto de las vacaciones de Semana Santa me hace reflexionar sobre cómo podemos cambiar ciertos hábitos. Cómo podemos parar, deternos, vaciar agendas y cumplir con unas expectativas más cabales. Simplificar. Elegir. Y aceptar.

El entorno no ayuda. En lo profesional todos queremos lo mejor. Crecer, cumplir objetivos, progresar. En lo individual, el listón cada vez está más alto. Autoexigencia, inmediatez y multitarea. Y además, con el ranking de las redes sociales como juez severo.

Parece una escena de “Todo a la vez en todas partes”. Del VUCA al BANI, el triple tirabuzón de la vida. Y digo esto, no porque busque diván en esta tribuna, sino porque cada vez tengo más claro que esta espiral en la que vivimos es la misma en la que hemos metido al vino.

Llevamos años anunciando la tormenta perfecta en el sector, ese elefante que está en la sala pero que la mayoría ignoramos. Seguimos dando las mismas respuestas

de esnobismo y parafernalia a un contexto cada vez más difícil que demanda alternativas más eficientes o al menos sencillas y efectivas. Hemos añadido capas de complejidad vacuas. Nos hemos pasado de frenada. El artificio se ha comido a la autenticidad y nos hemos olvidado de que hacemos vinos para que la gente, el consumidor, los

disfrute. Sin más. El terroir, las elaboraciones ultraprecisas, los vinos extraordinariamente complejos... Todo ha creado un halo tan exigente que hemos agotado al consumidor antes de descorchar la botella.

Y como la vida ya es increíblemente compleja, han decidido simplificar y elegir otros caminos para quitarse la sed sin que nadie les juzge. Hemos creado un muro de conocimiento que ha derrumbado un acerbo cultural que ponía al vino en la vida cotidiana. Sin copas Zalto, en porrón, o en zuritos de Duralex, pero que ponía al vino encima de la mesa. Sin WSET, sin sesudas características organolépticas pero con tragos largos que bajan botellas y animaban almuerzos, cenas y diferentes reuniones familiares.

Y no, no entiendan esto como una oda al beber. O a simplificar el vino, que no es un producto sencillo. Entiendan este comentario, como un necesario propósito de enmienda de nuestra industria por seguir haciendo grandes vinos pero tratando de no maquillarlos con storytellings demasiado ornamentales y exigentes que alejan a las nuevas generaciones del vino y que cortan por lo sano la raigambre cultural del vino con la gastronomía, con la vida mediterránea, con la amistad y con un estilo de vida que tenía al vino como un lubricante social que ayuda a pasar mejores ratos en este valle de lágrimas que es la vida.

Tenemos que recalcular la ruta. Estar a la altura, pensar en las personas, y saber compartir, transmitir y difundir con sencillez lo extraordinario de nuestra inmensa cultura vitivinícola.

“El artificio se ha comido a la autenticidad”

FINCA RODMA SELECCION 2021

Finca Rodma - DO Ribera del Duero

La milla de oro: Finca Rodma es una preciosa finca ubicada en Quintanilla de Arriba, en la conocida como "Milla de Oro". Y es que, vertebradas por esa carretera del vino que es la N-122, en pocos kilómetros encontraremos algunas de las bodegas más prestigiosas de Ribera del Duero.

Edición limitada: De este Finca Rodma Selección 2021 solo se han elaborado 34.000 botellas. Una edición limitada fruto de una cosecha calificada como Excelente que recoge un estupendo ejemplo de identidad ribereña.

Los viñedos: Para Selección escogen las mejores uvas de las 14 hectáreas de viñedo que rodean la bodega, situada en un entorno privilegiado para el cultivo de la variedad Tempranillo. Esta cercanía les permite cuidarlo como si fuera su propia casa y que los racimos lleguen frescos y sanos en muy poco tiempo a bodega.

El vino: Nace de un viñedo especial por su edad (35 años), orientación y suelo, (pedregoso, arenoso y calizo) y cuenta con una crianza de 12 meses en bodega de roble francés y americano. Un tinto de gran complejidad aromática con predominio de fruta negra y un fondo especiado y balsámico. En boca es largo, con una notable estructura de taninos elegantes y dulces.



EMPRANILLO

CARLOS ALCOECR.



90



**FLOR DE PRIMICIA
FERMENTADO EN
BARRICA 2022**
CASA PRIMICIA
DOCA RIOJA

 **Chardonnay**

Correcta intensidad donde expresa su variedad en forma de fruta blanca y de hueso, pera dulce y albaricokes, también arropado por notas de hojas de otoño, suaves tostados y un fresco y ligero recuerdo de gominola de plátano. En boca es fresco, sedoso en su recorrido, manteniendo la fruta de la nariz y algo más tropical en boca, buena acidez con un punto cítrico, la parte de la barrica presente, equilibrado y con un final de media persistencia.

90



**PAZO DE LA CUESTA
GARNACHA TINTORERA
PREFILOXÉRICA 2021**
PAZO DE LA CUESTA
SIN DO

 **Garnacha Tintorera**

No son muchas las viñas prefiloxéricas que nos quedan en España y en esta ocasión nos llega desde Ribas de Sil una Garnacha Tintorera, de la mano de Pazo de la Cuesta. Muestra desde el primer golpe de nariz la tierra y la viña, con un ligero toque vegetal, apareciendo la fruta silvestre, seguida de notas de musgo, hojas verdes y un sutil toque goloso y floral. En boca es de medio recorrido, ancho en mitad de boca, con notas de palulú, una notable acidez, tanino algo secante y un final de media persistencia.

91



VALDRINAL SQR 2018
VALDRINAL
DO RIBERA DEL DUERO

 **Tempranillo**

Nos llega a la mesa de catas la creación personal de David Cuéllar en Valdrinal. Su nombre, haciendo un juego de palabras, hace referencia a la palabra inglesa square "cuadrado", de esta forma nos quedaremos con un Valdrinal "al cuadrado". Tras un necesario tiempo de apertura para oxigenarlo, en él predomina la barrica en el primer golpe de nariz y un ligero punto licoroso, junto a notas de yogur de arándanos y un fondo de tostados presentes. En boca tiene un punto rústico, siendo ancho en su recorrido, donde vuelve y se hace fuerte la barrica. Tiene una correcta acidez, tanino presente y final de media persistencia.

Raúl Serrano
Director de cata de *Vivir el Vino*



EL ALMA DE GILDO 2020
EL ALMA DE GILDO
SPANISH PALATE
DO TORO

 **Tinta de Toro**

Es un homenaje a Hermenegildo García de Tiedra, viticultor y agricultor torresano más conocido como Gildo. Nicola, su enólogo, afronta este proyecto personal en agradecimiento a su "abuelo adoptivo", del cual obtuvo la sabiduría y conocimiento del mundo del viñedo y vino. Este tinto muestra su carácter mineral, de tierra y viña, siendo un amplio recorrido por sus seis parcelas de Tinta de Toro. Concentrado, intenso y varietal, con frutillos negros, confituras finas, barrica presente pero en equilibrio, gratas notas de miel de tomillo y un fondo de gratos especiados. En boca mantiene la tensión y la corpulencia del vino pero siempre buscando el equilibrio y la complejidad. Muy buena acidez, tannino aterciopelado, graso en mitad de boca y largo y persistente final.



AN' R BY ÁNIMA
NEGRA 2023
ÁNIMA NEGRA
VT ILLES BALEARS

 **Callet**

Seguimos sumando rosados, y es que no se puede evitar que el auge de estos vinos siga proporcionando sorpresas todos los días. Desde Anima Negra lanzan un rosado, único de la variedad Callet. Este primer rosado de la bodega también es especial por sus tierras, que dan ese color rojizo por las que se les conoce como call vermell. Maceración con sus pieles y crianza de 4 meses en cemento para un rosado más que complejo. De fruta presente y fresca donde se alzan notas cítricas, con un punto terroso y un fondo de cal. En boca es fresco y elegante, con peso de fruta, sávido, con una buena acidez y un claro toque salino que se acentúa en la parte retronasal haciendo más mineral al vino en su persistente recuerdo.



HOYA COLORÁ
BLANC DE BLANCS 2014
DOMINIO DE CASALTA
SIN DO

 **Chardonnay**

La última creación de Pepe Rodríguez de Vera nos tralada a la DO Almansa, elaborando un espumoso de Chardonnay, el primer blanc de blancs elaborado en la zona. Una rareza vinícola que desde que se descorcha se defiende solo. Chardonnay con 10 años de crianza en rima, de intensidad aromática alta donde, sin perder frescura, la complejidad es su punto fuerte: fruta escarchada, toques yodados, hoja de higuera, monte y un fondo con toques cremosos. En boca es de entrada amable, burbuja fina y perfectamente integrada, manteniendo el recuerdo escarchado, un punto salino, de membrillo y larga acidez, arropado en todo momento por la parte más cremosa del vino. Final de larga persistencia.

97



**VIÑA ARANA
GRAN RESERVA 2016**
LA RIOJA ALTA, S. A.
DOCA RIOJA

Tempranillo y Graciano

Esta añada 2016 es más que un gran reserva habitual, siguiendo la línea de Aranas renovados, con más fruta y algo más de viveza. En su 50 Aniversario el conjunto es impecable: fruta fresca, crianza armada de notas especiadas, cueros nuevos, tabaco y tostados bien integrados. En boca es amplio, directo, con una frescura y tensión fuera de lo habitual. De trago largo y ancho, vuelve la parte más especiada y de terciarios del vino, excelente y mantenida acidez, un tanino redondo y final largo y persistente.

90



**TRES NAVÍOS
TEMPRANILLO 2021**
BARCO DEL CORNETA
VT CASTILLA Y LEÓN

Tempranillo

El rosado de Barco del Corneta nos sorprendió y el tinto de la variedad Tempranillo de Tres Navíos no se va a quedar atrás. De media intensidad, marca desde el primer momento la carga de fruta, siendo ligeramente licoroso, con notas de pieles y ahumados en el fondo de copa. En boca es de entrada amable, con un punto dulce (alcohol), balsámicos, juanolas, con una correcta acidez y un tanino algo vivo y rudo. Final de media persistencia.

92



**IZADI LARROSA
ROSÉ 2023**
IZADI
DOCA RIOJA

Garnacha

Garnacha fresca, de fruta madura, notas terrosas arropada por notas de bosque otoñal y flores azules. En boca mantiene el frescor, es un vino con carácter y cuerpo. Ancho en su recorrido, llena el paladar con recuerdos de frutos silvestres, especiados dulces y flores azules, rica acidez y un final largo donde la personalidad se amplía con gratas notas minerales.

91



**EL JARDÍN DE LA
EMPERATRIZ 2020**
HERMANOS HERNÁIZ
DOCA RIOJA

*Tempranillo, Garnacha,
Viura y Graciano*

Llega la añada 2020 como apuesta segura para un agradable y franco crianza de Rioja. De media intensidad, encontramos fruta roja en sazón, clavo y pimienta en grano, junto a notas florales, tabaco y tostados presentes. En boca mantiene la fruta viva, se hace más presente la crianza, con una buena acidez, tanino suave y final medio.

95



RODA RESERVA 2020
RODA
DOCA RIOJA

Tempranillo

Este reserva 2020 de Roda es uno de los más directos, frescos y francos de las últimas añadas. Y es que esta añada brinda una intensidad alta y fresca, de fruta roja inmediata, regaliz rojo, eucaliptos, chocolate y menta, flores azules, tabaco inglés y finas lacas. En boca mantiene la fruta con firmeza al igual que los balsámicos. Se suman torrefactos, especiados dulces, muy buena acidez, tanino ligeramente secante y largo y balsámico final.

93



**LAS MORADAS
DE SAN MARTÍN
ALBILLO REAL ECO 2022**
LAS MORADAS DE SAN MARTÍN
DO VINOS DE MADRID

Albillo Real

Las Moradas sigue con una apuesta por la Albillo Real, por la elaboración artesanal, sin clarificar ni filtrar y en una producción en ecológico. Así se muestra esta añada 2022, de nariz contenida guardando cierta elegancia, con aromas de fruta blanca dulce, pera de agua, ligeras notas de almíbar, junto a un fondo complejo y mineral. Boca amplia, directa, con cierta untuosidad, es carnoso, de fruta compacta, amables notas yodadas y de panal. Largo final donde muestra de nuevo el peso del vino.



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

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



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



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



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



La madera **contribuye a reducir el cambio climático**. Gracias a la fijación del CO₂ que consiguen las extensiones forestales dedicadas a la silvicultura en su papel de sumideros de carbono.



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



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



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



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



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



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

El panel de cata de Vivir el Vino selecciona los 10 vinos que representarán a la DO Navarra en 2024



Con este son ya cuatro años desde que el CRDO Navarra decidiera confiar en el criterio de un panel de cata externo para realizar la selección anual de sus mejores vinos. Una responsabilidad que en esta ocasión recaía sobre el panel de cata de Vivir el Vino. Actualmente son diez las categorías reconocidas, aunque no siempre fue así, pues tanto el número como la temática han ido cambiando a lo largo de los años dependiendo de las tendencias del mercado. De este modo, las originales menciones tradicionales han ido evolucionando hacia una categorización más abierta y representativa de la zona.

Los resultados de esta selección están condicionados por unas bases que, entre otras cosas, permiten a las bodegas presentar solo un vino por categoría, del

que deben producir una cantidad mínima. Además, las bodegas seleccionadas han de estar interesadas en participar en las acciones promocionales de la DO. Entre estas acciones, nacionales e internacionales, se cuentan cursos de formación y catas dirigidas tanto al público profesional como al consumidor final. También incluyen la participación en la Escuela del Vino de la DO Navarra, por la que el año pasado pasaron 800 alumnos, además de la asistencia a ferias y otros eventos.

Lo mejor de todo es que los vinos seleccionados se promocionan siempre bajo el paraguas de la DO Navarra pero conservando siempre sus etiquetas originales. Es decir, no se promocionan como vinos genéricos sino que cada uno lo hace con su propia marca.



SELECCIÓN VINOS D.O. NAVARRA 2024



VINO BLANCO
3 Flores Blanco 2023
Bodegas Beramendi



VINO TINTO CON CRIANZA
Viña Zorzal Crianza 2021
Viña Zorzal Wines



VINO BLANCO CON CRIANZA
Unsi Terrazas Blanco 2022
Unsi Wines



VINO TINTO GARNACHA
Immune 2022
Tandem



VINO ROSADO
Aroa Larrosa 2023
Aroa Bodegas



VINO TINTO VARIETAL
Finca La Pared Graciano 2019
Bodegas Marco Real



VINO ROSADO CON CRIANZA
Albret Rocío 2023
Finca Albret



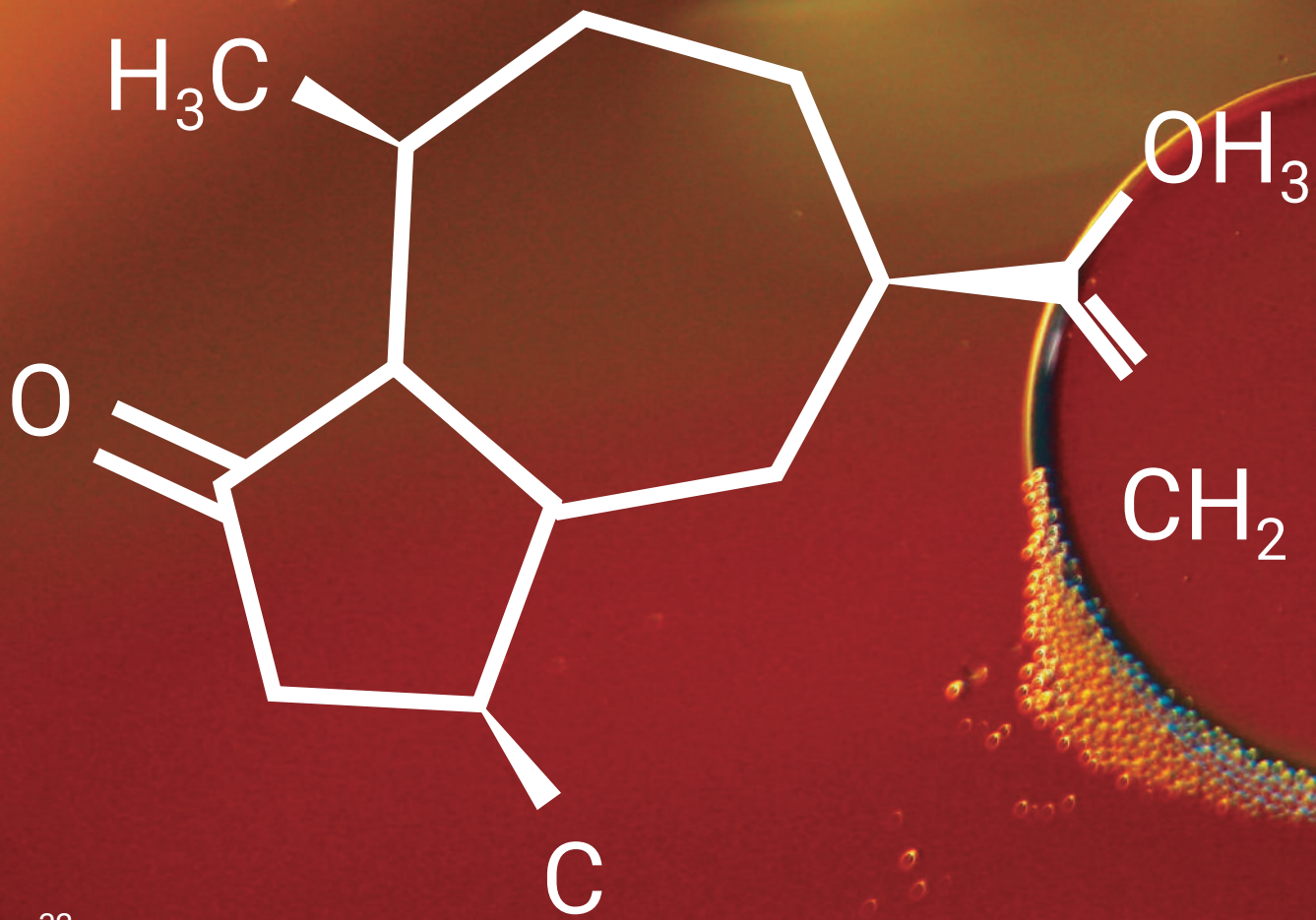
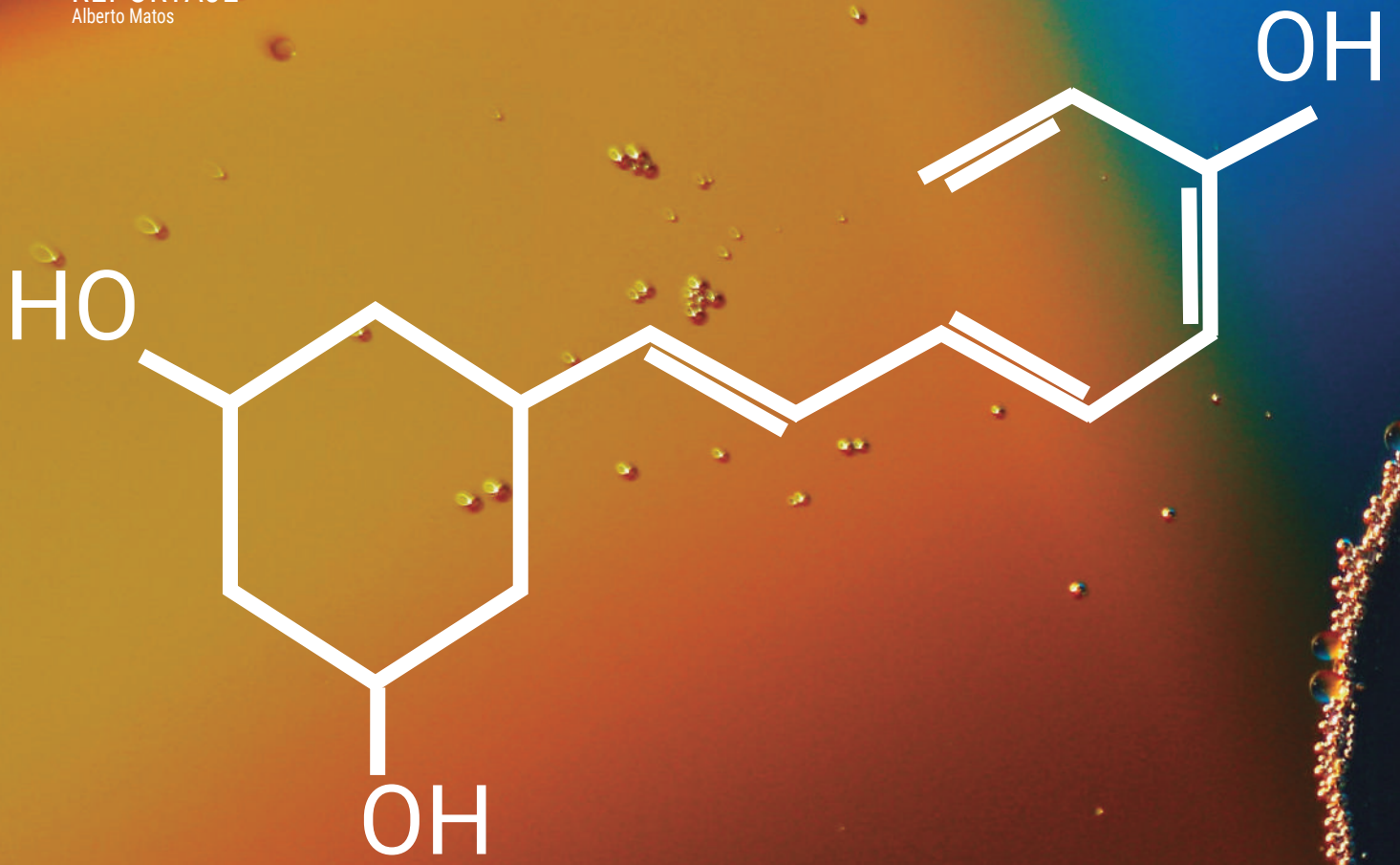
VINO TINTO COUPAGE
Príncipe de Viana 1423 Reserva 2019
Príncipe de Viana



VINO TINTO AÑADA
Lezaun Tempranillo 2023
Bodegas Lezaun



VINO DULCE
Ochoa Moscatel Vendimia Tardía 2022
Bodegas Ochoa



La Química del

23	53	7	8
V	I	N	O
50.9415	126.90447	14.007	15.999
Vanadium	Iodine	Nitrogen	Oxygen

Ahora, más que nunca, lo natural está de moda. Especialmente en el ámbito de la nutrición. Tanto es así que en las redes sociales se prodigan cada vez más grupos de consumidores radicales que, con argumentos habitualmente peregrinos, arremeten indiscriminadamente contra aquellos productos que de algún modo han sido sometidos a cualquier proceso químico durante su elaboración.

Parecen ignorar que la vida misma es el resultado de una concatenación de reacciones químicas y que, sin ellas, tampoco podríamos garantizar la seguridad de los alimentos o la formulación de medicamentos eficaces que, entre otras cosas, han permitido que la humanidad pueda disfrutar de una longevidad nunca antes vista.

Definitivamente, todo lo que nos rodea es la consecuencia de la intervención de la química. Hasta algo tan natural como el agua. También lo es el vino, que pasa por una sucesión de procesos químicos que, curiosamente, se desencadenan de manera espontánea en la mayoría de los casos.

Para conocer estos procesos, hablamos con el equipo de Santiago Jordi, presidente de la Unión Internacional de Enólogos, elaborador y asesor en distintas bodegas, entre otras muchas cosas.

Desde que en bodega se extrae el mosto de la uva hasta que llega a la copa, el vino experimenta diferentes procesos químicos que dan comienzo con la denominada maceración, un fenómeno que se prolonga entre 4 y 20 días.

La maceración se produce principalmente durante la elaboración de los vinos tintos, cuando las pieles de las uvas transfieren al mosto su color, sus aromas y sus taninos. También cuando diversas enzimas desencadenan distintas reacciones químicas. No sucede así con los vinos blancos que, en su elaboración, están en contacto con las pieles de las uvas el tiempo justo para la extracción de aromas, que suele extenderse durante apenas un par de horas como mucho.

Las enzimas son un tipo de proteínas producidas de manera natural por las propias uvas, aunque en algunos casos son añadidas por el enólogo. Actúan como catalizadores facilitando e, incluso, acelerando diversas reacciones químicas. Entre estas enzimas encontramos las glucanasas, las celulasas y las betaglucosidasas, que se encargan de romper la estructura de las células que conforman la piel de la uva permitiendo así la extracción de polifenoles y la formación de los aromas primarios que definen a cada variedad de uva. Algunos de estos polifenoles más relevantes son los antocianos, responsables del característico color rojo del vino tinto; y los taninos, causantes de la astringencia y la estructura de este tipo de vinos.

Una vez concluido este proceso, tiene lugar la conocida como fermentación alcohólica. En este caso, las levaduras -presentes de forma natural en el hollejo de las uvas o añadidas por el enólogo- convierten los azúcares en el mosto en alcohol etílico y dióxido de carbono. Esta reacción exotérmica, además de liberar calor, también es causante de la graduación alcohólica del vino, así como de sus aromas secundarios.

Tras la fermentación alcohólica -que dura una media de 10 días- puede tener lugar la fermentación maloláctica, principalmente entre los vinos tintos. Durante este proceso, las bacterias lácticas transforman el ácido málico, naturalmente presente en la uva, en ácido láctico. De este modo se consigue reducir la acidez total del vino y, consecuentemente, se obtiene mayor suavidad y redondez en el paladar.

Llegados a este punto, cuando todos estos procesos

bioquímicos han concluido, el vino -principalmente el tinto- pasa a las barricas, donde comienza su envejecimiento o crianza en barricas de roble. Y es aquí donde se desencadenan otros dos procesos químicos: la oxidación y la extracción.

Estos fenómenos se producen gracias a la intervención del oxígeno que se filtra a través de la madera, provocando la formación de aldehídos, ésteres y la polimerización de taninos que modifican el color, el aroma y el sabor del vino. Paralelamente, el roble aporta aromas a vainilla, coco, especias y tostados, así como taninos que contribuyen a dar estructura y complejidad al conjunto.

La química puede ser el problema

Los procesos químicos observados en el anterior apartado son los esperados en la elaboración del vino, especialmente el tinto. Sin embargo, una reacción química indeseada o, simplemente, descontrolada, puede arruinar el resultado final originando la aparición de defectos.

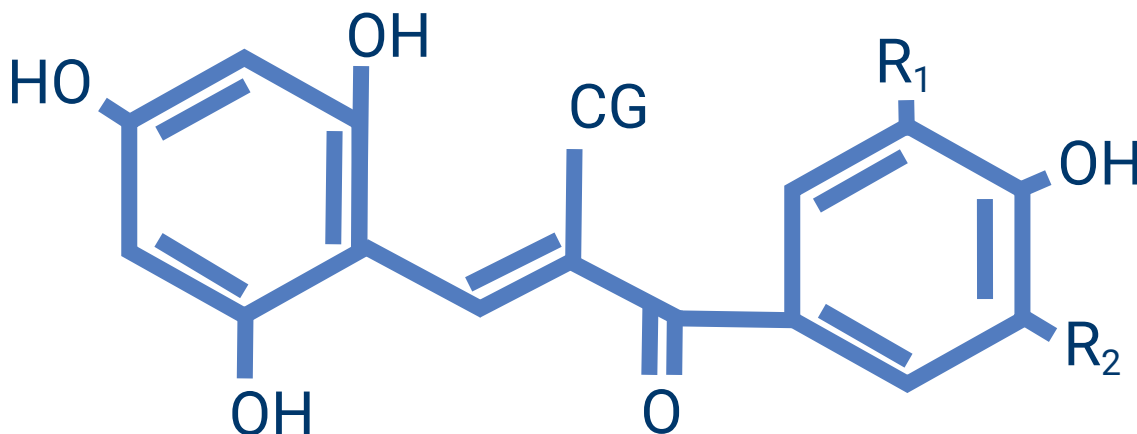
Uno de estos fenómenos se corresponde con la mencionada oxidación, que ocurre cuando el vino entra en contacto con el oxígeno del aire. Si bien se trata de un proceso esencial durante ciertas etapas de la vinificación -por ejemplo, durante la fermentación-, un exceso de exposición a este elemento puede provocar efectos perjudiciales para el vino. O lo que es lo mismo, una oxidación desmedida puede ocasionar cambios en lo referente a su color, aroma y sabor.

En este sentido, los blancos tienden a volverse más oscuros, mientras que los tintos pueden desarrollar tonos marrones y anaranjados, además de desagradables que recuerdan a la manzana cortada, las pasas y, en el peor de los casos, al vinagre.

Para prevenir estos problemas, los enólogos recurren a diversas técnicas, entre las que se incluyen el uso de recipientes herméticos en los que el aire se reemplaza con gases inertes como el nitrógeno o el argón, la adición de antioxidantes como el dióxido de azufre, y la manipulación cuidadosa durante el embotellado y el almacenamiento.

Solo así se consigue preservar la calidad y la integridad del vino, asegurando una experiencia sensorial óptima para el consumidor.

Otro de los fenómenos que puede ocasionar proble-



SUPERIOR CRYSTAL

DEFINITION

FUNCTIONAL · SUPERLIGHT · SUSTAINABLE



SPIEGELAU
THE CLASS OF GLASS



www.spiegelau.es

mas es la reducción que, en este caso, se produce cuando el vino no cuenta con una exposición adecuada al oxígeno. En este caso, pueden aparecer olores desagradables de azufre, huevo podrido o caucho quemado, entre otros tantos. Esto sucede debido a la acumulación de compuestos sulfurosos, que los enólogos tratan de mitigar mediante la aplicación de técnicas como la aireación controlada -por ejemplo, aplicando la microoxigenación-, el uso de levaduras seleccionadas y la adición de compuestos que favorezcan la eliminación del azufre. Estas y otras técnicas garantizan la calidad del vino.

Por otra parte, mediante su acción, determinadas bacterias y levaduras también pueden ser el detonante de distintas reacciones químicas causantes de defectos. Por ejemplo, las bacterias acéticas como la *Acetobacter* spp. son capaces de convertir el alcohol en ácido acético, que transfiere al vino un sabor y aroma a vinagre. Este efecto, conocido comúnmente como "picado", puede resultar devastador para la calidad del vino, ya que las notas avinagradas normalmente ocultan los matices organolépticos más sutiles.

Asimismo, la levadura *Brettanomyces*, conocida también como "Brett", puede producir compuestos aromáticos inesperados, como el 4-etilfenol y el 4-etilguaiaicol, desencadenantes de los aromas, entre otros, de cuero, medicina y establo. Aunque sutiles en un principio, estos olores pueden acabar imponiéndose sobre el resto, dando forma así a un perfil organoléptico desagradable y perjudicando la percepción sobre su calidad.

El problema en este caso es que ambos tipos de microorganismos pueden ser difíciles de controlar una vez que se han establecido en la bodega. De este modo, las acciones de prevención se tornan fundamentales y estas pasan por unas estrictas condiciones sanitarias en todas las etapas de la elaboración del vino, además de por técnicas de vinificación adecuadas que contribuyan a minimizar el riesgo de contaminación.

Otro de los defectos, también habitual, que podemos encontrar en el vino es el derivado de la presencia de TCA (2,4,5-tricloroanisol) en los corchos. El TCA suele aparecer a partir de la reacción de los clorofenoles, que no son

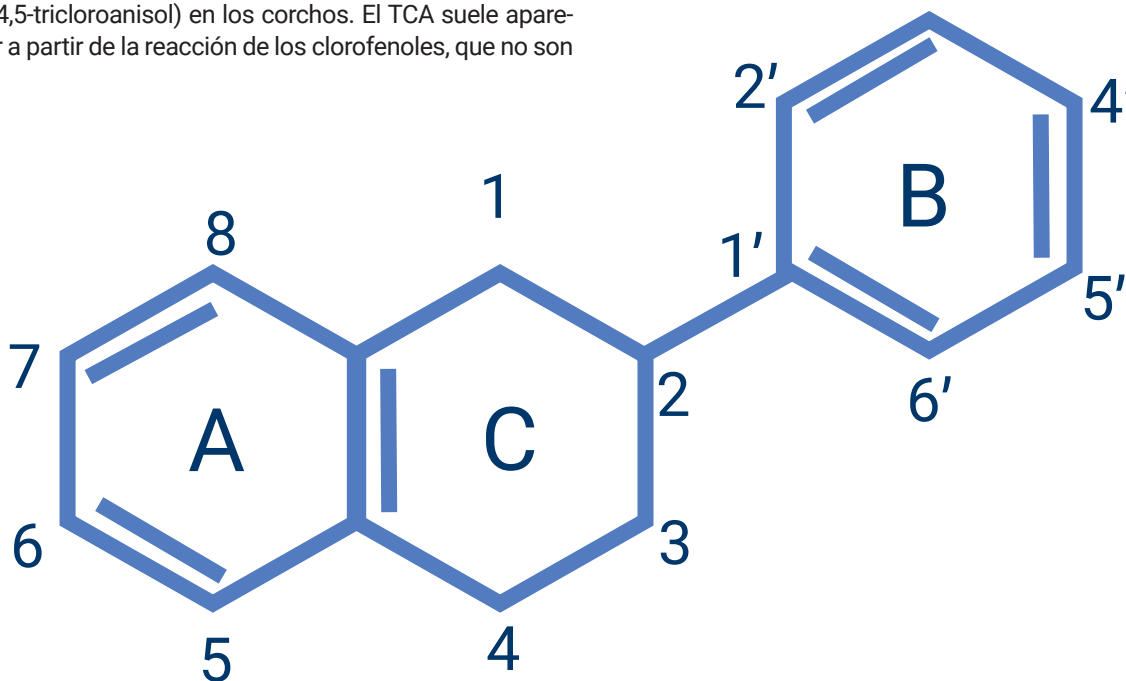
otra cosa que compuestos químicos naturales presentes en el corcho. El cloro puede utilizarse en el proceso de producción del corcho con el objetivo de eliminar hongos y bacterias, pero también puede provocar la aparición de TCA. Este compuesto, que tiende a ser liberado en el vino cuando las botellas están selladas con corchos contaminados, aporta a los vinos un característico olor y sabor a moho, humedad o corcho mojado.

La química puede ser también la solución

De la misma manera que determinadas reacciones químicas pueden suponer un problema y comprometer la calidad de los vinos, también la química puede ayudar a corregir posibles desviaciones.

En este sentido, uno de los principales parámetros que hay que tener en cuenta es el pH de los mostos. A través de su ajuste es posible optimizar las condiciones de fermentación y calidad del vino. Para ello, los enólogos suelen recurrir a la adición de ácidos, como el tartárico, que se emplean para disminuir el mencionado pH hasta alcanzar niveles de 3.4-3.7, en el caso de los tintos; y 3.0 -3.3, en el de los blancos- y equilibrar así la acidez del mosto. Estas acciones favorecen la actividad de las levaduras durante la fermentación y, además, promueven la estabilidad microbiológica y contribuyen a preservar los aromas y sabores del vino. Por lo tanto, mediante un control riguroso del pH, se consigue elaborar vinos con perfiles sensoriales deseables y con una buena calidad final.

La adición de anhídrido sulfuroso u otros agentes antioxidantes como el ácido ascórbico o el glutatión resulta igualmente esencial. El uso de dióxido de azufre, también conocido como sulfuroso, en la elaboración del vino es una práctica común en la industria vinícola debido a sus propiedades antioxidantes y antimicrobianas. Comenzó a emplearse a partir de la segunda mitad del siglo XIX, y marcó la transición a la enología moderna, que estudia y controla los fenómenos químicos.



químicos y biológicos que tienen lugar en la elaboración del vino. Actualmente se utiliza principalmente para prevenir la oxidación y el crecimiento de bacterias no deseadas, así como para estabilizar el vino y mantener su frescura y calidad.

La química también puede ayudar a corregir errores a través de la clarificación, mediante el uso de distintos agentes que ayuden a mejorar la claridad y estabilidad del vino eliminando partículas no deseadas. Estas partículas, que pueden estar compuestas por levaduras muertas, proteínas, polifenoles y otros sedimentos no solo enturbian el vino sino que también pueden afectar a su aspecto visual y a su calidad sensorial.

El método de la clarificación incluye la incorporación de agentes clarificantes, que pueden ser de origen natural o sintético, y que funcionan de diferentes maneras. Entre los más comunes podemos encontrarnos con la bentonita -un tipo de arcilla-, la gelatina, la albúmina, la caseína y la polivinilpirrolidona (PVPP).

Cualquiera de ellos provoca la formación de flóculos más grandes que acaban sedimentándose en el fondo del recipiente que contiene el vino, resultando así mucho más fácil su eliminación mediante los procedimientos de trasiego o filtración. Con ello se consiguen vinos más claros y brillantes, con una apariencia más atractiva. Además

de mejorar la estética del vino, la clarificación también puede ayudar a estabilizarlo, reduciendo la posibilidad de formación de sedimentos debido a quebras -así es como se conoce al enturbiamiento del vino de origen químico- en la botella con el paso del tiempo. Eso sí, este procedimiento debe ser ejecutado de una manera impecable para evitar afectar negativamente al aroma, al sabor y a la estructura del vino.

Otro método, que puede complementar al anterior, es el de la estabilización tartárica de los vinos, que recurre al uso de poliespartato de potasio con el fin de inhibir la nucleación de cristales de ácido, la carboximetilcelulosa de sodio y la goma arábiga para evitar la precipitación de cristales de ácido tartárico en botellas almacenadas a bajas temperaturas, minimizando así la formación de sedimentos.

Conviene tener claro que cada uno de estos aditivos actúa de una manera diferente. Mientras que el poliespartato de potasio actúa inhibiendo la nucleación de cristales de ácido tartárico y la carboximetilcelulosa de sodio actúa como estabilizante coloidal, la goma arábiga ayuda a mejorar la retención de los agentes estabilizadores en suspensión. Esta técnica de estabilización garantiza la integridad visual del vino y su calidad durante su almacenamiento y consumo.

WWW.GODELIA.ES

Godelia Godello

De viñedos de Godello ubicados en diferentes parcelas del Bierzo, con edades de entre 30 y 60 años.

Suelos con mezcla de elementos finos, cuarcitas y pizarras.

Crianza sobre lías durante cinco meses.





CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE

Y sus nuevos vinos ultra premium de la Provenza

Tomar un vuelo a París solo por el placer de cenar y volver al día siguiente, no tiene precio. Disfrutar de un menú elaborado por el chef David Bizet en el restaurante L'Oiseau Blanc del hotel The Peninsula es todo un lujo. Que sea Florent Martin, mejor sumiller de Francia en 2021, quien armonice cada plato con los vinos tintos, blancos y rosados de Sainte Marguerite es un auténtico regalo de los dioses. Y ese fue precisamente el plan de Château Sainte Marguerite -un cru classé de la AOC Côtes de Provence- para un nutrido grupo de periodistas llegados desde media Europa aquella fría y lluviosa tarde de febrero.

La familia Fayad inauguraba esta mítica bodega provenzal allá por el año 1977, y hoy está considerada una de las principales precursoras del actual perfil de los vinos rosados de la zona, definidos por su finura, sus aromas frescos y, cómo no, también por su característico tono pálido. En 2022, sus fundadores vendían una parte de sus acciones a Pernod Ricard, grupo con el que ahora presenta tres ediciones limitadas que, junto a sus champagnes Mumm y Perrier-Jouët, completan la gama más exclusiva de la bodega. Fue su CEO, Olivier Fayard, quien se encargó de explicar cada uno de ellos.



Marguerites en Provence Blanc 2022

Un blanco elaborado al 100% con uvas de la variedad Vermentino, conocida en el sur de Francia como Rolle. Procede de dos fincas muy especiales, La Désirade y Maravenne, de las que extrae sus características notas minerales y salinas, que se suman a otras picantes y a recuerdos de vainilla aportados por la barrica. Se trata de un blanco provenzal valiente.

Marguerites en Provence Rosé 2023

La bodega ha elaborado únicamente 15.000 botellas de un rosado que encierra la esencia de la Garnacha, que en este caso se deja acompañar por un pequeño porcentaje de Vermentino (Rolle) y Cinsault. Juntas consiguen dar forma a un rosado complejo, procedente de la finca La Londe. Es un vino refrescante, sabroso y mineral, con notas florales, de granada, grosellas y un fondo herbáceo. Un rosado serio.

Marguerites en Provence Rouge 2021

Tan solo 15.000 botellas de un tinto, quizás el más personal de los tres, que conjuga las notas de heno y de frutos rojos y negros de la Garnacha y los recuerdos de pimienta negra de la Syrah. Los 24 meses en barricas de roble francés hacen el resto. Es refinado y elegante, con una acidez muy fresca que deja asomar matices ahumados y de vainilla.

REPORTAJE

Vanesa Viñolo



Blancos de Guarda

LA APUESTA POR LA LONGEVIDAD TAMBIÉN EN BLANCO

Conocida y reconocida por sus blancos jóvenes, España es también una extraordinaria productora de blancos más serios, que necesitan su tiempo en botella para desarrollar todo su potencial.

Si unimos a la tendencia mundial de aumento de consumo de vino blanco, la del gran reto del vino español, que no es otro que crear valor e imagen para posicionarse en los puestos de cabeza en términos de calidad, el resultado es que esa apuesta, cada vez más clara, más firme y más interesante por los blancos de guarda, es un camino y una oportunidad extraordinarios para demostrar que en blanco también elaboramos grandes vinos.

Tendencia al blanco

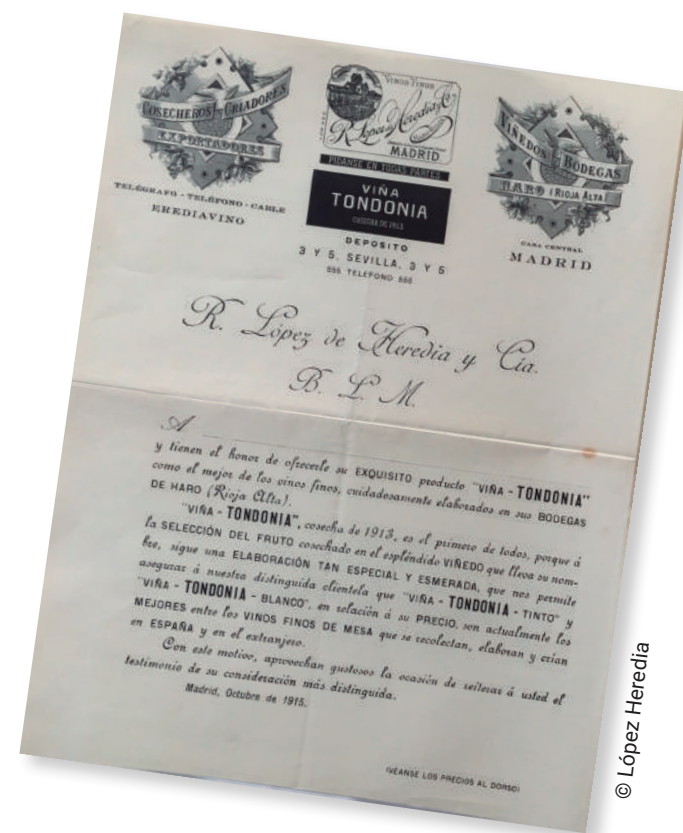
El aumento de temperatura por el cambio climático, la preferencia de vinos más “saludables” con menos graduación alcohólica, la necesidad de vinos de fácil trago para nuevos consumidores, la armonía con una cocina más fresca y ligera... Muchos estudios buscan dar respuesta al porqué de una realidad: en las últimas décadas se producen y consumen, a nivel mundial, más vinos blancos y rosados, mientras que la producción y el consumo de tintos ha disminuido. Para intentar, a través de datos, entender mejor esta tendencia, este auténtico cambio estructural, la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) ha realizado un pormenorizado informe que ofrece una visión general de la evolución de la producción y del consumo mundial de vino por color entre los años 2000 y 2021.

Así, por ejemplo, podemos decir que la producción de vino blanco en 2021 había aumentado un 13 % respecto al 2000, y que desde el 2013 supera a la producción de vino tinto. A principios de siglo, el vino blanco representaba de media el 46% del total mundial, mientras que en los últimos años esta proporción ha aumentado hasta el 49%. Uno de los principales motores de este repunte es el auge de los vinos espumosos, de ahí que el país que más ha contribuido al aumento de la producción mundial sea Italia, debido a su prosecco, seguido de Estados Unidos, Sudáfrica y Australia. Por el contrario, en Francia y España, segundo y tercer productor de vino blanco a nivel mundial, la producción se ha mantenido estable desde principios de siglo. Centrándonos en España, en 2021 ocupaba el tercer lugar en producción total de vino (el primero era Italia y después Francia), con una producción estimada de 35 millones de hectolitros (mhl). De este total, los vinos tintos representan 14,4 mhl, los vinos blancos 17,4 mhl, y los vinos rosados 3,7 mhl.; una composición cromática poco alterada en lo que va de siglo.

Y ahora, crucemos al otro lado, al lado del consumo. El aumento de la demanda de vino blanco se debe principalmente a la evolución de tres importantes mercados para el vino espumoso: Estados Unidos, Alemania y Reino Unido. El aumento del consumo en estos tres países compensa con creces el descenso en países que son, históricamente, grandes consumidores de vino, en particular Francia y España. Además, hay que añadir que este aumento de consumo se centra en el último tramo estudiado, desde el 2010. Si nos atenemos a que España lleva un “retraso” en tendencias de unos cinco años, es de esperar que la “fiebre blanca” haya llegado más tardíamente y que en breve comience a aparecer el despegue en las estadísticas.

La guarda blanca

Así que, una vez planteado este escenario en el que el blanco ha tomado un mayor protagonismo, fijamos la vista en la revolución que ha vivido esta categoría en España, no solo a través de un excepcional panorama de blancos vibrantes plenos de juventud, si no también a través de una creciente tendencia a blancos



más complejos.

Esta “marea blanca” no hace más que crecer, tanto desde el lado elaborador como desde el consumidor. Se comienza a dejar ver y notar un perfil de bebedor de grandes blancos “tranquilos”, en su más amplio sentido de la palabra: de vinos de tiempo, de largo recorrido, de guarda. Amantes del vino que buscan ese equilibrio entre terroir, identidad y longevidad que confluye en los grandes vinos, también en los grandes blancos.

Porque si hablamos de “grandes” la variable tiempo es innegociable. Solo cuando un vino sabe envejecer es un gran vino, independientemente de su color. En un gran vino, también en un gran vino blanco, la crianza deberá respetar su carácter y ensalzar todas las virtudes conseguidas en la viña, sumándole la complejidad del paso del tiempo.

A niveles generales, un blanco para ser un gran blanco de guarda debe de partir con ciertas “ventajas”, como nos señala el enólogo de Chivite Family Estates, David González: “Tiene que lograr mantener buenos niveles de acidez, pH y potencial aromático, mostrando finalmente frescura y expresividad. Son sin duda elementos clave para lograr que un vino evolucione a la perfección en botella hasta llegar a convertirse en un vino de guarda”. Como señala Joaquim Massana, enólogo de Familia Torres, “ha habido un cambio perceptible hacia la producción de blancos de alta calidad, con elaboradores que invierten más en tecnología, técnicas de vinificación y selección de variedades de uva adecuadas para mejorar la longevidad de sus blancos. La diversidad de regiones vinícolas en España, cada una con sus características climáticas y suelos únicos, permite la producción de blancos de guarda con perfiles diversos. Este cambio de actitud también está respaldado por una creciente apreciación a nivel nacional e internacional de los blancos de guarda españoles”.

Vamos pues, a intentar dibujar, a través de las zonas que más han apostado por este perfil de blancos y a través de elaboradores concretos que han sido punta de lanza, un mapa de los grandes blancos de guarda españoles. En esta ocasión y dado que merecen un reportaje propio, hemos eliminado de la ecuación tanto a los que, sin duda, son históricamente los grandes blancos de guarda españoles, los generosos jerezanos, y tampoco mencionaremos a los espumosos, centrándonos en los blancos tranquilos.

Viuras de Rioja: el caso Tondonia

La DOCa Rioja ha sido la denominación de origen en la que más claramente se han mantenido, como un reducto de rebeldía "añeja", esos blancos reservas y grandes reservas que de un tiempo a esta parte, han comenzado a tomar un mayor peso, atrayendo a un perfil de winelover muy determinado, enamorado de ese lado vintage que conservan. La base, su viura, acompañada en un pequeño porcentaje de malvasía riojana, dos uvas locales con las que expresar una larga crianza que da lugar a vinos delicados, de afilada acidez, eléctricos en su juventud y que van creciendo en complejidad con los años. Entre las bodegas que se han mantenido fieles a este estilo está López Heredia, con sus Viña Tondonia, una bodega que, desde sus inicios, apostó, inspirada en los "vinos finos" de Burdeos, por ese perfil de vino refinado que ya forma

parte de nuestra historia. Charlamos con María José López de Heredia, biznieta del fundador de esta histórica bodega, que comenzó a elaborar su blanco insignia hace nada menos que 109 años. "El documento más antiguo que tenemos localizado en este momento con la Marca Viña Tondonia es de 1915. Antes se comercializaba bajo la marca López de Heredia Cepa "Graves" (que quería decir estilo Graves, de Burdeos) y estaba ya registrada en 1892. El viñedo lo compró nuestro bisabuelo y fundador Rafael López de Heredia y el diseño del vino y de la etiqueta lo hizo él personalmente. Hoy en día, 147 años después, somos fieles a esa misma idea de vino, de diseño y filosofía".

Fidelidad recompensada que pocos riojanos mantuvieron. Y es que los blancos de Rioja eran los patitos feos de la DO. En los 90 hasta se prohibieron las nuevas plantaciones blancas y muchas bodegas buscaron complementar su portfolio en blanco fuera de Rioja. ¿El resultado? El viñedo de uvas blancas en Rioja ha pasado de suponer el 25% del total a mediados de los 80, al 9% en la actualidad. Con un problema de estocaje de tinto muy importante, una de las soluciones planteadas para esta histórica DO es precisamente reinjertar en blanco sus viñedos, adaptándolos así a esta tendencia.

Volviendo al estilo de guarda en blanco, otras bodegas clásicas riojanas que han vuelto a lustrar sus "viuras de guarda" en los últimos años son por ejemplo,

DEJA QUE TE CUENTE UNA HISTORIA



www.godeval.com

La historia una uva olvidada llamada godello y recuperada desde Valdeorras, para seducir al mundo.



CVNE con sus Monopol, Franco Españolas y sus Viña Sole, Remelluri, Cosme Palacio o Murrieta, siendo ya bastante habitual que las bodegas riojanas cuenten al menos con un gran blanco de guarda.

Gran Vino de Rueda: una apuesta por los verdejos de largo recorrido

Desde 2020 podemos encontrar una nueva contraetiqueta en la DO Rueda, la contraetiqueta negra de los Gran Vino de Rueda, una categoría que, como nos explica Carlos Yllera, presidente del Consejo Regulador de la DO “responde a un nuevo perfil de consumidor de vino blanco (...). Con el Gran Vino de Rueda demostramos la extraordinaria versatilidad y la capacidad de envejecimiento de nuestra uva autóctona, la uva verdejo, y la importancia de nuestros viñedos antiguos (...). Tuvimos siempre a nuestro lado a un asesor de lujo, Pedro Ballesteros MW, que tuvo claro que el Gran Vino de Rueda tenía que existir”.

Además, dan así respuesta a un movimiento que ya estaba presente entre sus elaboradores, dando libertad de elaboración para conferirles su personalidad: en barricas, huevos de hormigón, tinajas... Los requisitos fundamentales son: permanecer 12 meses en bodega, proceder de viñedos de más de 30 años, tener un rendimiento máximo de 6.500 kg/ha y una transformación de kilos a litros del 65%. “Tenemos ya tres añadas en el mercado (2020, 2021 y 2022) y a finales de este año comenzarán a calificarse los GVR de la 2023”.

Al margen de los vinos contraetiquetados de esta manera, bodegas como Belondrade & Lurton (actual-

mente Belondrade) ya habían abierto el camino de los verdejos de guarda hace tiempo. En 1996 sale al mercado la primera añada de este verdejo “borgoñón”, con alma de larga guarda, que revolucionó el panorama de blancos de Rueda. Ossian, Shaya, José Pariente, Barco del Corneta (fuera de DO pero dentro de zona y uva)... como sucede en la mayoría de nuestras zonas más insignes, un buen número de bodegas “top” cuentan también con verdejos de guarda, demostrando la versatilidad y capacidad de envejecimiento de esta uva.

La Ribera Blanca

Dando respuesta a los bodegueros y enólogos de la Ribera del Duero, que pedían elaborar en blanco con la local albillo mayor, finalmente el Consejo Regulador admite la variedad en 2019 para estas elaboraciones, ya que hasta entonces era utilizada en pequeñas proporciones en sus rosados y tintos. Cierto es que sus viñedos son muy minoritarios, apenas 500 hectáreas del total de más de 23.000 ha de superficie de viñedo inscrito en la DO, pero está demostrándose que fue una decisión más que acertada, ya que no solo da respuesta a la petición de elaborar en blanco, sino que además esta uva está resultando perfecta para crear con ella grandes vinos de guarda, gracias a contar con un pH bastante bajo y una acidez marcada.

Y para muestra, el “magnífico” ejemplo del Mejor Blanco de Guarda de la edición 2024 de nuestra guía, que se personifica en el albillo mayor de Tinto Pesquera, el primer blanco de esta casa. Como nos cuenta Rodrigo Pons, su enólogo, “las viñas que utilizamos son cepas



de albillo que se encuentran salpicadas entre las tintas. Es un trabajo costoso el encontrar la maduración perfecta cepa por cepa (...). Nuestra tradición es buscar vinos de guarda, vinos con muchos años, así que no iba a ser menos en el blanco". Cada vez más bodegas ribereñas apuestan por esta uva para elaborar excepcionales ejemplos de albillos de guarda.

Primero como Vino de la Tierra y ahora con su propia DO Vino de Pago, Abadía Retuerta, situada en Sardón de Duero, apostó también por crear un blanco de guarda, Le Domaine, que desde su primera añada en 2010 se convirtió en uno de los blancos de guarda mejor puntuados. Como curiosidad, es fruto de un error, dando lugar a unas cepas "no buscadas" de sauvignon blanc con las que decidieron hacer un vino, completado con un pequeño porcentaje de verdejo.

Galicia "coleccionable"

Rías Baixas, Ribeiro, Valdeorras... una auténtica marea de blancos gallegos de guarda nos espera. Y es que lo tienen todo para evolucionar bien en botella e ir creciendo, poco a poco, en complejidad.

Empezando por Rías Baixas y su uva albariño. Una variedad noble, con personalidad propia, aromática, de estupenda acidez y bajo pH... Sin embargo, no todo ha sido tan fácil. Los vinos que se han elaborado tradicionalmente en estas zonas eran vinos inmediatos, juveniles, frescos, primarios. Y aunque nadie dudaba de que tras unos años en botella seguían estando estupendos (incluso mejor que en el año), la rotación, el mercado, ya saben, obliga, y pocos se atrevían a crear vinos nacidos para guarda.

Pionera en este sentido fue Marisol Bueno, de Pazo de Señorans, quien apostó por crear un albariño de guarda, su Selección que, casi 29 años después de la salida de su primera añada, esa mítica 1995, sigue siendo una de las muestras más impresionantes de esta categoría. "Pensamos que la variedad albariño de grano más pequeño, de poco rendimiento y cultivada en parra con suelo de xabre, define, a grandes rasgos, el perfil que más nos gusta (...). Hasta hace poco tiempo, en el mercado apenas había grandes blancos de guarda. La mayoría de las producciones en Rías Baixas eran vinos del año, puerta de entrada a mercados nacionales e internacionales". Con un mercado más asentado y maduro, comienzan a aflorar por doquier este tipo de vinos, sumándose elaboradores fetiches como Raúl Pérez, clásicos como Barrantes o Fillaboa...

Viajemos hasta la cercana Ribeiro, con su treixadura como reina, una uva que, como la albariño, tiene "de serie" unas dotes estupendas para el envejecimiento. Como ejemplo, nuestro Magnífico 2022, Coto de Gomariz O Figueiral, un auténtico punta de lanza en la zona, no solo por su filosofía de guarda, sino porque Gomariz fue de las primeras que, de la mano de la familia Carreiro, apostaron por las uvas locales. "O Figueiral reúne unas características especiales de suelos respecto a su profundidad y composición que nos

da unos vinos de una calidad superlativa con marcadas acideces y pH muy bajos, imprescindibles para la longevidad de los vinos (...). La treixadura, que es la uva mayoritaria, tiene un potencial de oxidación muy bajo, lo cual contribuye a la durabilidad del vino", nos comenta su enóloga, Inma Pazos. Para expresar este especialísimo terruño, apuestan por una crianza en barrica muy respetuosa, que deje hablar a la variedad y al suelo.

Valdeorras es otra de las DO gallegas que destacan en temas de guarda. Su uva principal es la godello, una variedad que casi desaparece y que ahora ha resurgido con fuerza, poniéndose especialmente de moda. A Tapa con su Guitián apostó por ella desde los inicios, pero quizá quien la puso en el mapa internacional fue Rafael Palacios con su As Sortes, que en su añada 2006 consiguió ser nuestro Magnífico Blanco de Guarda en la guía del 2008. Y no solo eso, ya que con Sorte O Soro 2020 se alzó como Magnífico en la edición 2023.

Chardonnay de guarda: Clasicismo borgoñón

Cuando pensamos en grandes blancos de guarda españoles, dos referencias vienen a nuestra mente: Milmanda y Chivite Colección 125, dos mitos elaborados ambos con la variedad Chardonnay que apostaron por un perfil de clásica modernidad "borgoñona" y que siguen demostrando su poderío añada tras añada.

Como nos cuenta Joaquim Massana, enólogo de Familia Torres, la finca de Milmanda, situada en la Conca de Barberà, se planta con Chardonnay a principios de los 80, ya que "es una uva muy versátil en la elaboración de vinos blancos de calidad y con capacidad para expresar el carácter del terruño". Así, desde la primera añada en 1985, busca "crear un blanco excepcional que reflejase la excelencia del viñedo con una mínima intervención". Para Joaquim, un gran vino de guarda surge cuando diversos factores se concatenan: un buen suelo, una variedad de uva adecuada, cuidado máximo del viñedo, vinificación cuidadosa y, en algunos casos, una correcta crianza en barrica. La acidez equilibrada, la estructura para el envejecimiento y una intensidad aromática también son características clave. "Para un vino blanco de guarda como Milmanda- nos explica- se eligió la variedad chardonnay por su capacidad para expresar el terroir y desarrollar complejidad. En resumen, el equilibrio entre variedad, terroir y elaboración favorece la producción de vinos blancos de guarda".

Chivite Colección 125 Blanco comenzó a elaborarse en 1993. "La decisión de elaborar este tipo de vino blanco- nos explica David González, director técnico y enólogo de Bodegas Chivite Family Estates- vino dada por las características de la finca, Finca Legardeta. Y es que las viñas están plantadas en suelos calcáreos, en un terroir con un clima atlántico y una altitud media de 500 metros, perfecto para la chardonnay, teniendo claro desde el principio que se tenía que seguir el modelo borgoñón. Es evidente que en los últimos años ha habido un cambio significativo en la actitud de los

elaboradores españoles hacia los blancos de guarda. Como dice David, antes “vinos como Colección eran pioneros y considerados bastante particulares, pero actualmente se están produciendo vinos de guarda en prácticamente todas las denominaciones de origen. Este fenómeno es innegable y refleja un crecimiento en el sector, (...) los consumidores comprenden cada vez más este tipo de vino, llegando casi a equiparlo en términos de complejidad con los tintos”.

Txakoli: la vía atlántica

Que txakoli se mueve, ofreciendo una de las líneas más activas y vanguardistas de concepto de blancos, es una realidad. A su favor, ese atlanticismo, en ocasiones extremo, y una arrolladora personalidad, gracias a la que se ha creado una fiel troupe. Hemos charlado, con la ayuda del comunicador José Ignacio Junguitu, con algunos de sus elaboradores para tomarle el pulso al txakoli de guarda, una de las tendencias más interesantes del actual momento del vino español.

Empezando por Garikoitz Rios Urbaneta, director técnico de Itsasmendi, una de las pioneras de este movimiento en Bizkaiko Txakolina, junto a Gorrondona. “El primer paso se comenzó a dar en 2003 (...) El txakoli de guarda tiene una enorme versatilidad gastronómica por su perfil, con la acidez como eje conductor que les dota de mucho potencial”.

José Ramón Calvo, enólogo de Gorka Izagirre (DO Bizkaiko Txakolina) también nos cuenta que hace unos 20 años comenzaron a seguir este camino. Pero no fue un camino de rosas, el consumidor medio del txakoli “no estaba acostumbrado a encontrarse en su copa

txakolis con varios años de guarda. (...) Inicialmente era un nicho reservado a personas con conocimiento en el mundo del vino. Actualmente se está situando el txakoli junto a la comida, y este paso le está llevando a descubrir este tipo de txakolis que presentan más estructura que los jóvenes”. Precisamente esa unión con la gastronomía vasca es esencial, ya que los txakolis de guarda están hechos para comer con ellos, como señala también Axier Arrieta, de Bodega HIKA (DO Getariako Txakolina). En Ameztoi, también de Getaria, el primer txakoli que se guarda para ver cómo evoluciona es en 2005, según nos cuenta Ane Ortega, directora comercial de esta bodega que ya que desde el 2000 había empezando a hacer crianzas sobre lías.

En Álava, los primeros en apostar por la guarda fueron Astobiza, con Ana Martín (enóloga) y Álvaro Aritz (director) al frente; fue en 2014 con la uva Hondarrabi y preferencia en crianzas sobre lías. Sin movernos de Arabako Txakolina, uno de los elaboradores más inquietos de la zona, Txema Gotxi, en Bat Gara, ha apostado por el camino de la complejidad y la diferenciación en unos txacolis muy personales y atractivos.

Hagamos finalmente un breve repaso. Los blancos de guarda florecen no solo en estas zonas y con estos elaboradores y uvas. También encontraremos aires manchegos de guarda, longevas malvasías canarias, garnachas blancas de delicado envejecimiento, albillos reales de Gredos estupendos, xarel·los y macabeos hechos para perdurar en el tiempo... No hay rincón de nuestra geografía donde no podamos descubrir joyas de guarda. Disfrutemos del momento.



Selección Blancos de Guarda

97



LAFOU DE RAMS 2018
LAFOU - DO TERRA ALTA

Garnacha Blanca

Lafou da otra volta de tuerca a una uva con la que cada vez disfrutamos más, la garnacha blanca. Ramón Roqueta consigue aprovechar las brisas marinas del verano para favorecer su maduración y después juega con la elaboración para llegar a la máxima expresividad de la variedad, para lo que una parte del vino se elabora como un brisado (en contacto con las pieles). El resultado es pura expresividad, complejidad, amplitud y elegancia, con fruta presente, hierbas aromáticas y ricos mentoles. En boca sobresale su parte salina, algún hidrocarburo, notas terrosas, de fruta y de balsámicos.

96



ARZUAGA APRISCO RESERVA 2019
ARZUAGA - DO RIBERA DEL DUERO

Albillo Mayor

Lo último de Arzuaga es un blanco muy gastronómico, con alma de tinto, como se suele decir, gracias a la selección de la variedad, la crianza y la elaboración. Aprisco (antiguo refugio para las ovejas), se abre en nariz de manera compleja, elegante y personal, reflejando su crianza en barrica y en huevos de hormigón: fruta blanca madura, notas minerales, flor marchita, un toque de arcilla húmeda y un fondo cremoso. En boca es amplio, musculado, mostrando su trabajo de lías. Paso ligeramente oleoso, muy buena acidez y largo y persistente final.

95



PESQUERA ALBILLO MAYOR 2021
ALEJANDRO FERNÁNDEZ TINTO PESQUERA
DO RIBERA DEL DUERO

Albillo Mayor

Albillo franco, directo y con la clara presencia de tipicidad, elaboración y cuidado de esta bodega. Este blanco muestra una intensidad media, contenida pero elegante y con la justa parte fresca. Aromas de fruta exótica y de hueso junto a un sutil y agradable punto cítrico, acompañado de flores blancas, tierra caliente y un suave toque de la barrica. En boca se hace más grande, manteniendo la fruta de hueso y una agradable acidez cítrica, junto a ligeros cremosos y un final persistente donde sobresale la parte más mineral del vino.

97



MILMANDA 2020
FAMILIA TORRES - DO CONCA DE BARBERÁ

Chardonnay

Contenido en su intensidad, su sobriedad y complejidad, que compensan sobradamente para hacerse grande en nariz. Fruta presente, sutileza en la parte mineral, profundo en sus notas especiadas, integrada su crianza de ahumados y tostados y un elegante fondo de hojarasca, bajo monte y florales. En boca es amplio, graso, contundente, sin perder la elegancia. Ancho y largo en su recorrido, de notas yodadas, flores secas, ahumados y hierbas de tocador. Tiene una excelente acidez y un final largo y persistente.

96



O CON DA MOURA 2020
MARTÍN CÓDAX - DO MONTERREI

Godello

Intensidad algo contenida, hay que darle tiempo en copa, resultando un vino complejo pero que no pierde frescura. Es varietal y con un excelente equilibrio con su crianza en lías y tino de roble, en el que todo aporta matices: especiados, notas ahumadas, de alga marina, monte bajo, mieles y tiza. En boca es graso, corpulento, complejo en un recorrido con tensión y músculo en mitad de boca. Mantiene la fruta y la complejidad de la crianza, contando con muy buena acidez y un largo y mineral final, de notas terrosas, pedregosas e incluso algún toque metálico.

97



SIN PALABRAS F1982 2018
CASTROBREY - DO RÍAS BAIXAS

Albariño

De intensidad contenida y enorme complejidad, es un vino claramente gastronómico, para disfrutar de cada trago. De notas de piel de fruto seco, tiene recuerdos yodados, de fruta blanca horneada, compotas calientes, notas de goma de borrar y vainillas. En boca muestra más viveza y frescura, resultando más abierto pero sin perder complejidad. Un blanco tremendamente mineral y agreste, arropado por una contenida y alargada acidez, con un final casi eterno.

96



FINCA LOBEIRA 2018
MAR DE FRADES - DO RÍAS BAIXAS

Albariño

Complejo, necesita de un tiempo de apertura e incluso de una decantación para ofrecer su lado más noble. Marcado por un punto metálico y de reducción, destacan en él las notas minerales, de fruta escarchada, flores y pétalos marchitos junto a notas amieladas, de membrillo y un fondo de cal y talco. En boca está algo más abierto, arropado por aromas de fruta cítrica que le hacen más fresco, todo ello sin perder la mineralidad y complejidad del vino. Mantiene el punto metálico, las notas yodadas, algún hidrocarburo, su buena acidez y un largo final donde sobresale la parte más vegetal y floral del vino.

95



FILLABOA 1898
FILLABOA - DO RÍAS BAIXAS

Albariño

Es un vino complejo, salino, mineral, con una presente parte floral y herbácea, en la que destaca su fruta consistente y un toque de sutil reducción. En boca es de buena entrada, manteniendo su complejidad y encontrando un característico toque metálico, herbal y de notas de hojarasca, junto a fruta de hueso pequeña y fruta blanca madura. Tiene muy buena acidez y un largo final de gratos amargos.

96



LAS PLANAS BLANCO DE VIURA 2018
REAL AGRADO - DOCA RIOJA

Viura

Aún tratándose de un blanco, aconsejaría una leve decantación o al menos un tiempo en copa y varios giros contundentes para buscar la mayor expresividad del vino. Encontramos fruta blanca horneada, frutos secos, notas de pimienta blanca, hojas secas, pétalos marchitos, notas agrestes, terrosos y tostados bien integrados. En boca tiene una mayor amplitud y cercanía, se ve un vino de larga evolución donde ahora, y con el paso del tiempo, nos brindará cambios y complejidad. De excelente acidez, es de recorrido ancho y nos deja un largo y complejo final.

96



TOBÍA SELECCIÓN DE AUTOR BLANCO 2021
TOBÍA - DOCA RIOJA

Chardonnay y Tempranillo Blanco

De buena intensidad, es un vino limpio, con aromas a fruta blanca horneada y madura, hoja de higuera, laurel, heno, anís estrellado, panadería y suaves e integrados ahumados. La boca es amplia, grasa, con un agradable toque de reducción, resultando mineral, con la fruta horneada que encontrábamos en nariz, flores y hojas secas, yodados, muy buena acidez y un largo y complejo final.

98



JOSÉ PARIENTE FINCA LAS COMAS 2020
JOSÉ PARIENTE - DO RUEDA

Verdejo

Elegancia sin fin, con un firme comportamiento varietal y de terroir. Encontramos fruta con la justa y agradable frescura, que da paso a recuerdos de flores blancas, hierbas de tocador, herbáceos, heno, hinojo y un punto de tostado y ahumado. Boca elegante, con madurez, de trago untuoso, casi llegando a ser oleoso, con notas de monte y hojarasca. Tiene una excelente acidez que mantiene y alarga al vino gracias a la justa frescura, dejando un final interminable de notas terrosas y un punto salino.

96



AMADOR DÍEZ CUVÉE 2018
CUATRO RAYAS - DO RUEDA

Verdejo

De intensidad alta, es varietal y complejo, con una enorme elegancia y representación de zona y variedad. Su crianza y complejidad no le restan fruta, que aparece madura, con una franca parte herbácea y floral y una madera bien ensamblada, limpia y que no se apodera del vino. Tiene un punto oxidativo, de notas complejas de cal, talco y yodados, con los frutos secos presentes y hojas secas. En boca es amplio, graso, incluso untuoso en su recorrido, mantiene las notas de la nariz, con los frutos secos y la crianza, contando con muy buena acidez y un final mineral y de recuerdos de panal. Largo y persistente.

96



500 FLORES FB 2020 VERDEAL - DO RUEDA

Verdejo

Añada algo más contenida, pero que mantiene la elegancia y corpulencia de añadas anteriores. Encontramos en nariz aromas a fruta madura, especiados, notas muy sutiles que pasan de los herbáceos a la parte más floral, todo arropado por una delicada y equilibrada crianza. En boca mantiene la elegancia y la tipicidad varietal de la nariz, con una boca opulenta, carnosa y de trago largo y ancho en su recorrido. Mantiene el conjunto de aromas (fruta, herbáceos, flores) y vuelve a hacerse notar su crianza, especiados y un punto mineral. Tiene muy buena acidez y un largo final.

96



ITSASMENDI PARADISUAK MORGA 2020 ITSASMENDI - DO BIZKAIKO TXAKOLINA

Hondarrabi Zuri

Intensidad alta, complejo, elegante, es de esos vinos gastronómicos que te brindan un excelente juego para muchos platos. Fruta blanca dulce, notas florales de mimosa y jazmín, toffee, tierra caliente, balsámicos, avellana y un ligero punto mineral y salino al fondo. Boca sabrosa, con un punto graso, donde mantiene la carga frutal y floral refrescada por los balsámicos, contando también con notas de yodo y miel en mitad de boca. Tiene muy buena acidez, fruta pasa y flor marchita en el final de boca, que se guarda gratos amargos en su persistente final.

97



AS SORTES 2021 RAFAEL PALACIOS - DO VALDEORRAS

Godello

Complejo, intenso y con una clara personalidad, encontramos aromas de manzana verde, madura y en sazón, junto a fruta de hueso que nos recuerda a las nectarinas y a la piel de albaricoque, junto a especiados, musgo, notas de hojarasca y de hierbas aromáticas. En boca se mantiene sobrio, elegante; aún envolviendo el paladar al completo su recorrido es aterciopelado, con abundancia de fruta, flor, musgo y una clara presencia mineral, que deja una acidez que realza al vino, llegando a un final que no quiere terminar nunca.

98



ARÍNZANO ETERNIDAD PROPIEDAD DE ARÍNZANO - PAGO DE ARÍNZANO

Chardonnay

Complejo, una chardonnay llevada al límite, jugando con el sistema de soleras y donde la media de 6 años de envejecimiento son meritoriamente mostradas en la copa. Flor de higuera, carne de membrillo, sutiles yodados en el recuerdo, fruta escarchada, anisetes, flor blanca y así todo un abanico de aromas y matices. En boca se muestra con la misma complejidad, pero también se forma de una manera mucho más fluida y equilibrada, ya que vuelve la parte más varietal, arropada por los yodados y la fruta escarchada. Tiene una increíble acidez y un infinito final.

95



BARÓN DE CHIREL VERDEJO VIÑAS CENTENARIAS 2021 HEREDEROS DE MARQUÉS DE RISCAL - VT CASTILLA Y LEÓN

Verdejo

Un año más de botella y mantiene fuerza y complejidad. Aromas de manzana golden, notas de monte y hojarasca y frescos herbáceos, junto a un agradable toque ahumado, recuerdos de mimosa y un fondo de tierra blanca caliente. La boca mantiene la amplitud y complejidad de la nariz, resultando carnoso, con volumen y estructura en su paso de boca, donde vuelven la fruta y los herbáceos y notas más claras de su crianza. Excelente acidez y final persistente.

98



SOBRENATURAL 2017 MENADE - VT CASTILLA Y LEÓN

Verdejo

Su nombre refleja a la perfección lo que encontramos en la copa. Un vino complejo, un desafío al ingenio. Aromas de fruta blanca madura, que se conecta con notas florales, dando paso a mieles y notas cremosas, con un final terroso y esa parte de melancolía que dejan los aromas a tierra mojada. Amplio, oleoso, graso, con peso en todo su recorrido, tiene un ligero punto dulzón, que se suma a una parte marina y salina, dejando un final largo agreste y terroso.

96



MALKOA 2017
ASTOBIZA - DO ARABAKO TXAKOLINA

Hondarriabi Zuri

Ana Martín, enóloga de Astobiza, ha optado para su Malkoa por vendimiar la uva cuando está bien madura y someter al vino a una crianza de 20 meses en hormigón en contacto con sus lías para darle un mayor volumen. El resultado es un vino de gran complejidad y con mucha personalidad, donde destacan sus aromas a cítricos maduros (como el pomelo e incluso el membrillo fresco), acompañado de hierbas aromáticas secas, especiados y algún mentol. De marcado carácter atlántico, su boca es larga, larga, fresca, potente y estructurada, con notas salinas, una acidez bien compensada y un conjunto estructurado y con volumen.

98



PAZO SEÑORANS SELECCIÓN DE AÑADA 2014
PAZO SEÑORANS - DO RÍAS BAIXAS

Albariño

Un hito dentro de Rías Baixas gracias a una apuesta pionera por los albariños de guarda. La añada 2014 salió al mercado hace poco más de medio año y nos sorprendió por su inusitada juventud y frescura. Muy aromático, con un profundo carácter mineral, mezcla la abundancia de su fruta bien madurada con elegantes notas herbáceas y las propias de su crianza sobre lías. Es un vino súper fresco, muy vivo, sin atisbo de evolución. En boca está muy compensado, con volumen y una vibrante acidez, todo en un conjunto equilibrado, amable.

97



OSSIAN 2021
OSSIAN - VT CASTILLA Y LEÓN

Verdejo

Intenso, con la personalidad que le caracteriza, siendo siempre un vino maduro, donde reina la variedad y el viñedo, arropado por una crianza que añada tras añada se encuentra mejor ensamblada: notas de botica, aromas de fruta muy madura en compota (membrillo, cabello de ángel), tostados... En boca es muy varietal, llena el paladar, amplio, redondo, con volumen en todo el recorrido, de fruta madura presente, muy buena acidez, especiados y ligeras notas ahumadas junto a un agradable toque mineral y un largo y persistente final.

95



SHAYA HABIS 2018
SHAYA - DO RUEDA

Verdejo

Un Rueda que ha envejecido maravillosamente. Este 2018 cuenta con una nariz ya madura, con notas de compotas (membrillo, mieles, fruta escarchada) y ciertas notas minerales. En boca está bien equilibrado, con fruta escarchada, una acidez ajustada, bien estructurado y con una cierta golosidad. Un blanco gastronómico que demuestra la muy buena evolución de esta variedad.

95



CHIVITE COLECCIÓN 125 BLANCO FB 2021
CHIVITE - DO NAVARRA

Verdejo

Un vino que mantiene el tipo año tras año, con madurez y una barrica siempre presente. Encontramos notas de hoja de higuera, humo, tabaco, hierbas de tocador y tabaco de pipa junto a maderas integradas. En boca es amplio, graso, contundente, donde la crianza es clara protagonista aunque se arroje con la fruta presente. Tiene muy buena acidez y un final largo ahumado y especiado.

97



HARMONIA DE CAMPO ELÍSEO 2020
CAMPO ELISEO - DO RUEDA

Sauvignon Blanc

Bautizado como la hija del dios Ares y Afrodita, este sauvignon blanc tan especial (se elaboran poco más de 400 botellas) demuestra una estupenda complejidad que alcanzará su momento más elegante y completo en un par de años. Un blanco al estilo de Loire, que derrocha elegancia, con una nariz sutil, ciertas notas minerales combinadas con notas de flor blanca y fruta de hueso fresca, con un fondo de yogur de limón. En boca es todo equilibrio, desbordante en su finura y con una acidez muy bien ensamblada que promete una estupenda evolución.



Inconformistas como modo de vida

Bodegas Rodríguez y Sanzo, bien conocida entre los wine-lovers más entendidos, elabora en las DO más importantes de la Península Ibérica como Ribera del Duero, Rioja, Toro, Rias Baixas o Rueda. Es en esta última DO, bastión de la uva Verdejo, donde Javier Rodríguez elabora sus blancos más emblemáticos como Sanzo Verdejo, Sanzo Sauvignon, Clavius, El Quinto Paraje o Rodríguez & Sanzo Bajo Velo.

La bodega forma parte de **El Lagar Azul**, un complejo de enoturismo divertido e interesante. Ubicada en pleno corazón de la Denominación de Origen Rueda, rodeada de jardines y de más de veinte especies diferentes de árboles, con una coqueta laguna en el centro y un anillo de viñedos que recuerda a los chateaux franceses o a las bodegas californianas, con un matiz diferenciador que reside en que las cepas elegidas son todas variedades olvidadas, reconquistadas ahora para evitar su desaparición. Hablamos de **Tinta Jeromo**, **Merenzao**, **Estaladiña**, **Mandón**, y de la recién descubierta y bautizada como **Cenicienta**.

La finca data de 1712. Cuenta con varios elementos como la antigua **Casa del Guarda** reconvertida en tien-

da de vinos, y la **Casona de los Señores** transformada en un tranquilo y evocador hotel de cinco habitaciones y un espacioso salón para eventos, junto a las **naves de crianza** que conforman el sitio ideal para la crianza de **Rodríguez & Sanzo Bajo Velo**. También ofrecen **visitas enoturísticas** guiadas, en las que como colofón, una vez finalizadas las mismas, se catan en un ambiente distendido tres de sus vinos de Rueda.

Con verdejo de viña centenaria de Rueda y Nieva, **Rodríguez & Sanzo Bajo Velo** de Bodegas Rodríguez y Sanzo, es una lección magistral de crianza bajo velo de flor. Con crianza en naves diseñadas para establecer en la bodega un ambiente único que preserva las levaduras autóctonas, y nacido como el único Rueda bajo velo criado en botas jerezanas, es todo un guiño al siglo XIX cuando en Rueda se elaboraban y criaban vinos generosos. La crianza biológica bajo velo de flor durante 10 meses hacen de él sin duda un vino original, diferente e inolvidable.

Precioso color amarillo paja. Aromas a frutos maduros, frutos secos y flores blancas, yodo y con toques salinos. En boca es estructurado pero graso y fresco, con un retrogusto finamente mineral que invita a repetir.





Sheila González

Creadora y cómica de Wine Up Comedy

"El show es un monólogo sobre el mundo del vino, es un show cómico pero está escrito con mucho cariño y mucho respeto"

Lo de Sheila y el vino viene de lejos. Con viñas y una pequeña bodega familiar en la DO Arlanza, se crió entre podas, vendimias y lagares y siempre sintió pasión por el mundo de las catas. Publicista de formación (estudió en la madrileña Facultad de la Información, rama Publicidad y Relaciones Públicas), enseguida enfocó su vocación hacia la interpretación (Diplomatura en Interpretación para Cine y Televisión en el Instituto del Cine de Madrid), trabajando principalmente en el mundo de la televisión y de las series y enfocándose en esa comedia de la que se confiesa siempre estuvo enamorada. Muy vinculada con Argentina, allí se encontraba durante la pandemia y allí fue donde, tras una tediosa cata técnica de vinos, decidió que iba a poner su talento y experiencia como monologista al servicio de su otra gran pasión: el vino. Y así, justo al salir del temido COVID comenzó, paso a paso, a crear su Wine Up Comedy, un espectáculo lleno de frescura y mucho humor en el que Sheila, desde el respeto y la "buena uva", va desgranando

todas esas situaciones que pueden surgir cuando te "enfrentas" al mundo del vino. Una *standup comedy* de humor blanco que se complementa con una cata de varios vinos de carácter más convencional, pero siempre desde la frescura y la inmediatez, en un continuo guiño con el público al que Sheila, con su simpatía y cercanía, siempre se mete en el borsillo. Charlamos con nuestra particular "maravillosa señora Maisel" sobre su exitoso show protagonizado por el vino con humor.

Un espectáculo en torno al vino y al humor... ¿Cómo surge esta idea? ¿Desde cuándo llevas realizando tu Wine Up Comedy?

Todo comenzó en Argentina. Yo soy de Madrid pero he vivido muchos años fuera. Desde siempre me ha gustado mucho el mundo del vino y de las catas, y estando en una que se puso muy técnica empecé a pensar cómo una cosa tan bonita como el vino a veces se pone tan técnico y tedioso que te hace perder el interés y por qué los *sommelier* no ha-

cían catas más entretenidas, más para todo el público... Y pensé, ya que a mí me gusta tanto el vino, ¿porqué no lo hago yo? Tengo *background* de comedia, hace años que hago *start up comedy* (monólogos), así que me dije: ¿por qué no hago una fusión del vino desde el humor? Y así surge Wine Up Comedy.

Lo estuve escribiendo durante seis meses, y cuando se terminó la pandemia, se lo comenté a una bodega y le pareció una idea genial. El primer show lo hice en Argentina en 2021 para 25 personas, en una vinoteca muy chiquitita, con una bodega de Mendoza que me apoyó en la iniciativa.

Hablemos un poco de ti. ¿Cuándo descubres que lo tuyo es la comedia?

A mí siempre me ha gustado la comedia, cuando iba a la universidad y veía el Club de la Comedia me fascinaba Eva Hache y pensaba que era una mujer increíble, que quería hacer lo mismo que hace ella. Siempre la comedia estaba ahí. Creo que profesionalmente empecé en Chile a ha-

Test del vino...

✓ **Un momento para tomar un vino:** *A partir de las 13h siempre me parece un buen momento.*

✓ **Una zona de viñedos para perderse:** *Valle de Uco, Mendoza*

✓ **Un restaurante para disfrutar de un vino y de la gastronomía:** *El restaurante de la Casa de Aragón, en la plaza de la República Argentina (Madrid). El único sitio donde puedes beber un vino y ver delfines. ¡Ja!*

✓ **Un plato y un vino:** *Paella con Torrontés*

✓ **Un recuerdo con vino:** *Recuerdo tener 6 o 7 años y entrar con mi hermana al lagar de mi abuelo a pisar la uva con botas de goma. Era en Covarrubias, un pueblo precioso de Burgos. Luego nos bebíamos el mosto y fingíamos estar piripi.*



cer comedia. Un día iba a apuntarme a un curso de tango y estaba lleno, y al lado había un curso de comedia y me dije: pues me voy a apuntar a este taller de monólogos... Y empecé a hacer comedia en Chile.

Luego de allí me fui a Argentina, y ya con mi show de Wine Up Comedy, volví a España en 2022. Pensé que si había funcionado en Argentina, ¿cómo no iba a funcionar en España, que somos un país tan amante del vino?

¿Y tu vínculo con el vino? ¿Cómo surge?

Yo he estado vinculada con el mundo del vino desde siempre, porque mi familia es de Covarrubias, Burgos, un pueblo perteneciente a la DO Arlanza. Tenemos una pequeña bodega y viñedos, así que desde que tengo uso de razón he ido a vendimiar (al principio obligada y luego ya por placer), a podar, a pisar la uva en el lagar... Lo tengo muy interiorizado.

Luego, en el 2000 me fui a vivir a Mendoza, Argentina, y es cuando realmente descubrí los vinos del Nuevo Mundo y me puse a estudiar sobre el vino. Así que hace 24 años que me lo empecé a tomar en serio.

Cuéntanos un poco qué vamos a encontrarnos en tu show

Es un monólogo sobre el mundo del vino, un show cómico pero escrito con mucho cariño y mucho respeto. Porque sí que es verdad que muchas veces en la comedia uno se toma las cosas en broma, y yo el vino no me lo tomo en broma. Me tomo a broma muchos asuntos alrededor, pero no el vino. Lo más importante es que la parte cómica la llevo yo pero para el peso de la cata siempre invito a una bodega para que nos de durante el show tres notas de cata. Porque está muy bien la comedia y que nos riemos mucho, pero yo quiero que el público, cuando termine el show, diga: qué bien me lo he pasado pero también cuánto he aprendido de vino.

¿Qué tipo de público suele acudir a tu show? ¿Hay un perfil?

Este show está funcionando por el boca a boca, y estoy sorprendida con la variedad de público que tenemos. Tenemos gente desde los 20 a los 90

años, y me encanta. Hay mucha gente que viene en pareja y luego se está poniendo muy de moda venir en grupo. Tenemos muchas despedidas de soltera, soy la reina de las despedidas de soltera. A veces me contratan como show privado para despedidas de soltera y me dicen: estábamos entre tú o el mago (risas). El otro día se hizo un grupo de 62 personas que vinieron al show.

¿Interactúas con el público? ¿Quiénes dan más juego?

Mi show es muy interactivo, saco a mucha gente al escenario. Llega un momento en el que todo el mundo quiere subir al escenario, y quiere hacer el tik tok. Yo no era consciente pero me lo han comentado, y es que no trato "mal" al público. Muchas veces cuando vas a un monólogo los comediantes "vacilan" al público, yo lo trato bien.

¿Y el show va mutando según el público?

Yo creo que el humor depende mucho del público. Cuando llego a un sitio, lo primero que pregunto es qué tipo de público va a ver. No es lo mismo tener un público en un pueblo en Logroño que en un barrio como Malasaña en Madrid. Son totalmente diferentes. El material o los chistes que vas a usar en el show no son los mismos. Y si son los mismos, hay que adaptarlos, con mucho cuidado: hay que cambiar el lenguaje, las referencias... No es lo mismo hacer humor para un chico de 18 años que para un señor de 72.

Osea, que además de cómica eres psicóloga...

Bueno, yo creo que todos los comediantes trabajamos con eso. Al igual que un sumiller que cuando va a hacer una cata sabe que no es lo mismo hacer una cata para unos chicos de 25 años en un bar de Madrid que para un grupo de jubilados en una bodega de Rioja.

Aunque madrileña de nacimiento, tienes una gran vinculación con Argentina y Chile. ¿Somos muy distintos? ¿Compartimos la misma cultura del vino y el humor o tienes que enfocarte a dos espectáculos diferentes?

En Argentina y España nos diferenciamos básicamente en la manera de pedir el vino. En España pedimos el vino por la zona: dame un Ribera, un Rueda, un Rioja; en Argentina se pide por la variedad de uva: dame un Chardonnay, dame un Malbec. Cuando a un argentino le das un vino de Rioja lo primero que te pregunta es: ¿qué uva lleva? Respecto al humor, el argentino es mucho más analítico, hace un humor más psicológico, de las pequeñas cosas, del detalle.

Hablemos de tus gustos. ¿Qué le pides a un vino para que forme parte de tu show?

Que me dejen comunicarlo de una forma divertida y que haya variedad en su gama. Por otro lado, viene mucha gente a mi show que no bebe alcohol, así que estamos planteando también el hacer el espectáculo con vinos sin alcohol.

Creo que has estado realizando un curso de cata de cervezas... Otro mundo, con un público que en muchas ocasiones comparte afición con el vino. ¿Habrá un Beer Up Comedy en el futuro?

Está muy cercano ese futuro. Son las cervezas las que han venido a buscarme. Las cerveceras son muy inteligentes y la gente que trabaja en su marketing está muy al día.

Nos comentabas cómo la idea de hacer este espectáculo surgió tras una cata bastante aburrida. ¿Crees que la comunicación del vino está cambiando?

Se está haciendo en comunicación una gran trabajo de acercamiento, como el que realiza Santi Rivas de Colectivo Decantado, también con mucho humor. Se está realizando un gran trabajo en redes sociales, acercando el mundo del vino de una manera muy divertida, no tan dogmática, más tranquila, más casual. Y yo creo que está muy bien, tanto marcas, bodegas como comunicadores nos estamos esforzando. Hay bodegas que entran en contacto conmigo porque es una manera de acercar el vino, de llegar a la gente joven, que para ellos es una necesidad. Siem-

pre estoy abierta a nuevas colaboraciones.

¿Dónde y cuándo podremos disfrutar de tu espectáculo en los próximos meses?

Una vez al mes me encontraréis en la madrileña sala Galileo Galilei, y además os invito a que visitéis mi web, www.wineupcomedy.com, donde están todos los lugares en los que podréis encontrarme próximamente.



Selecciones Vivir el Vino



Abad Dom Bueno Godello 2023 Del Abad DO Bierzo



Esta godello berciana, concretamente de Valtuille de Arriba, procede de un viñedo de más de 25 años asentado en un suelo pedregoso con presencia de pizarras y cuarcitas que le aportan una gran personalidad. Así, además de mantener la frescura que se le exige a este perfil de blancos, refleja la complejidad de los suelos de la zona. Con tres meses sobre lías en depósito de inox., es un vino fresco y al tiempo sabroso, bien equilibrado y con una grata acidez que le da viveza y nervio. De buena intensidad, encontraremos aromas a fruta tropical y pequeña de hueso, recuerdos de flor blanca y sutiles herbáceos, acompañado de los recuerdos de su contacto con las lías.

Altos de Torona Godello 2023 HGA Bodegas DO Rías Baixas



Altos de Torona apuesta por la godello en las tierras de la reina albariño, donde también se cultiva esta otra uva. Con seis meses de crianza sobre lías, es un blanco de buena intensidad aromática, limpio, directo, con la presencia desde el primer golpe de nariz de todas las características de esta variedad. Fruta de hueso y cáscara de naranja, herbáceos y notas de monte se conjugan todas bajo un sutil toque de alga marina y musgo. Tiene una boca de buena estructura, con un agradable punto graso, creciendo en ella los aromas cítricos, que se acompañan de una personal parte salina. Tiene una buena acidez y un final fresco y herbáceo.

Godelia Godello 2023 Godelia DO Bierzo



Bodegas Godelia, con la dirección enológica de Olga Verde, elabora este varietal de una de las uvas más demandadas del momento, la godello. Godelia Godello pasa cinco meses sobre lías en depósito, lo que sumado a las propias características de esta uva, hace que su evolución en el tiempo sea muy interesante. Un blanco ideal para el chateo, ya que es fresco y con mucho carácter, pero que también es excelente durante una comida. Fresco, amplio, con un punto vinoso en nariz, tiene mucha fruta viva y fresca, junto a herbáceos y notas florales, boj y musgo. En la boca es seco, manteniendo siempre la frescura, contando con muy buena acidez y un final persistente.



Go de Godello 2023
Soto del Vicario
DO Bierzo



Godello

Soto del Vicario nos enseña, en este monovarietal de godello berciano, todo aquello que nos gusta de esta uva, sobre todo ese sorprendente postgusto largo, aterciopelado y de frutos secos tostados, resultado de su paso por barrica.

De buena intensidad, es una fusión de la fruta y florales típicamente "godellos" (maracuyá, fruta de hueso, flores blancas...), junto con notas de musgo y hojas secas, acompañados de un agradable y ligero recuerdo de monte. En boca la entrada es fresca, manteniendo la carga de fruta, un amable punto graso, buena acidez y un largo y agreste final.

Godeval 2023
Bodegas Godeval
DO Valdeorras



Godello

El joven godello de Bodegas Godeval es uno de los vinos que mejor representa zona y variedad en la DO Valdeorras. Este godello concentra sus características gracias a la positiva influencia de un clima atlántico con toques continentales y al suelo pizarroso en el que están asentadas las cepas. De buena intensidad en nariz, es un vino que marca zona y variedad desde el primer momento, en forma de fruta cítrica, algo de tropical, flor blanca y recuerdos salinos, todo ello sobre un fondo de musgo y suaves herbáceos. Boca amplia, sávida, fresca, con un agradable punto salino al igual que en nariz, una excelente acidez y un largo y cítrico final.

Casar de Burbia
Godello 2023
Casar de Burbia
DO Bierzo



Godello

Elaborado con godellos de las partes medias de las viñas de Valdepiñeiro y Valdaigas, situadas a unos 600 metros de altitud, con suelos de arcilla y piedras de tamaño medio, fue el primer blanco elaborado por la bodega.

Fruto de una viticultura sostenible y con certificación ecológica oficial, es un godello exuberante en sus aromas, con abundancia de fruta blanca de hueso como el melocotón, acompañada de pomelo y mango.

Con una boca carnosa, larga y equilibrada, el trabajo que la bodega realiza con sus lías finas durante entre ocho y nueve meses le confiere la estructura necesaria para ser el compañero de un gran número de platos.



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.

Anchoas en salazón, un legado de Sicilia

¿Quién no disfruta con unas buenas anchoas? ¡Ya, ya! Alguien habrá, siempre hay "alguien".

Este producto es, posiblemente, uno de los mayores exponentes del sabor umani. Ya sé que es mucho decir teniendo en cuenta que en esta misma categoría se encuentra el jamón ibérico curado o el queso parmesano. Pero en el mundo del pescado y, en concreto, del maravilloso enlatado, sin duda es el rey señero y solitario vencedor.

Me gustaría narraros la evolución de la anchoa desde tiempos de los romanos y su interrelación con el lejano garum. Lamentablemente, por extensión, el artículo sería interminable y para algunos agotador, ¡os conozco bien! Así que este asunto lo trataremos en otra ocasión. Por consiguiente (como diría Felipe González), me he remontado a un hito en la historia de este pescado azul. El momento trascendental: la transformación industrial del cambio de la elaboración de la salazón al proceso de enlatado. Un lapso clave e inspirador, la "mar de salado". De la producción en Cantabria se tiene documentación desde el año 1250, cuando el rey Alfonso XI concede a la villa de Laredo la posibilidad de preparar salazones para el resto de Castilla. A principios de 1800, la actividad pesquera de Cantabria se centraba fundamentalmente en el escaechado del besugo y, en menor medida, del bonito. Como también ocurría en el País Vasco. Por contra, los procesos clásicos de salazón eran menores y basados en la sardina. Sin embargo, en la provincia vecina del Principado la actividad salazonera era muy superior. Pero este escenario no se mantendría mucho tiempo.

El primer suceso que alteró esta realidad fue la desaparición de la sardina de las costas francesas, lo que obliga a los gabachos a trasladar sus negociados y crear las primeras sociedades mixtas entre franceses y españoles.

La gran aportación francesa a toda la costa española supuso un salto técnico y una magnífica inversión de capital que revolucionó el sector. El gran cambio se traduce en un proceso de enlatado más seguro en lo sanitario y más próspero en lo económico.

En este cúmulo de situaciones comienza la historia más prolífica de las anchoas en salazón, y lo digo con "amor". El proceso era relativamente sencillo y comenzaba tras la captura a mediados de marzo. Tanto la sardina como el boquerón eran descabezados y eviscerados a mano. Después se colocaban en grandes barriles, alternándolos con distintas capas de sal. Una vez el receptáculo estaba completado se rellenaba de salmuera. Se tapaba y, con la ayuda de unas piedras de gran peso, se prensaba y se almacenaba hasta que finalizaba la campaña en el mes de junio para posteriormente trasladarse en barco.

A mediados del siglo XIX los caladeros de las costas italianas habrían sufrido un descenso alarmante en las capturas. Ante el miedo a la quiebra de los comerciantes de pescado, las casas italianas enviaron a investigar nuevos cotos de pesca que abastecieran a su industria y las necesidades de consumo de la zona. Así recalaron en nuestras costas y comenzó una relación de negociado en la zona cántabra.

A partir de 1880 llegaron grandes oleadas de salazoneros italianos conocidos como los salatoris. En toda la zona comenzaron a levantar almacenes para conservar el boquerón hasta la llegada de las embarcaciones y, como consecuencia, tanto pescadores oriundos como paisanos de la región fueron incorporados a esta actividad de captura, acopio, salazón y transporte. Una breve estancia de apenas cuatro meses, lo que duraba la campaña...

Uno de estos embajadores mercantes fue Giovanni Vella





Scatagliota, quizá el más relevante. Un joven siciliano que zarpó de Trapani, su tierra natal, para echar el ancla en Santoña en 1889 con el fin de aprovisionar a su empresa de bocartes. Sin embargo, nunca llegó a regresar con la mercancía, pues el amor se interpuso en su camino. Quedó prendado de una bella santoñesa, Dolores Inestrillas, con quien se casó y formó familia. En 1907 se independizó de otras firmas genovesas para construir su propia fábrica. Giovanni fue pionero en la elaboración de filetes de anchoa, el primero que imitó el estilo italiano en salazón que consistía en limpiar el boquerón, secarlo, recortarlo y dividirlo en filetes para posteriormente conservarlos en mantequilla para su transporte. Así se mantenía en buen estado para el consumo. En una tertulia en Casa Enrique (Cantabria) me preguntaron precisamente el porqué de esta elaboración que parecía tan innovadora, así que Álvaro y Enrique: aquí la tenéis.

Giovanni contrató a un profesional catalán con fama de buen químico para mejorar y adaptar este proceso al mercado español y, aunque en primera instancia, copiaron íntegramente el sistema italiano, se decantaron poco a

poco por el uso del aceite. El motivo: la presencia en la lata era mucho mejor, el aroma del aceite era menor y, sobre todo, era más económico. Así, en 1918 fundó la marca que comercializaba esta anchoa en filetes por primera vez y la bautizó con el nombre de "Dolores", su querida y amada esposa. El éxito fue tan grande que extendió su actividad a Llanes, Lekeitio y Unquera. Durante décadas, las mujeres santoñesas mantenían a sus familias cuando los hombres no podían faenar y muchas lo hacían con este oficio a punto ya de extinguirse: las sobadoras.

¿Pero en qué consiste su trabajo? Tras más de ocho meses entre capas de sal, los bocartes han madurado, es el momento de abrirlos por la mitad, quitarles la espina y, a mano con la ayuda de un pequeño paño de tela, se les limpia y quita el exterior de la piel para dejarles solo la carne. Este sencillo proceso ha de hacerse con cuidado para no dañar la carne y conseguir una presentación impecable. Por supuesto, actualmente, hay métodos más rápidos y económicos que darán al traste con esta tradición y el sustento de décadas a miles de familias. Pero me temo que eso es parte de la sociedad actual.

La receta

INGREDIENTES

600 g de boquerones frescos y grandes, 500 g de sal gorda y 300 ml de aceite de oliva virgen extra.

ELABORACIÓN

Primero preparamos un bol con agua fría y un poco de hielo. Tenemos que lavar los peces con abundante agua, pero sin presión para no dañar la piel ni la carne. Si somos hábiles podremos descabezar y eviscerar el boquerón. El proceso es sencillo, simplemente presionamos con un dedo sobre la parte de las agallas y llevamos nuestra falange hasta el final de la cola. Después tiramos de la cabeza mientras sujetamos los lomos para retirar la espina. Así tendremos el animal y evisceraremos. Pasamos nuevamente por el grifo para asegurarnos de que no que-

den restos y sumergimos en el agua helada. Retiramos el agua una vez finalizado todo el proceso y los secamos bien con la ayuda de papel de cocina, siempre con delicadeza. Ahora debemos poner en un bol o tupperware una cama de sal gorda, después una capa de lomos, otra capa que lo cubra y continuar hasta tener todos los boquerones cubiertos. Después tapamos y dejamos en la nevera unas 24 horas, aunque si los mantenemos por más tiempo la carne se volverá mucho más dura pues perderá más líquido.

Posteriormente sacamos las anchoas y retiramos la sal con ayuda de un poco de agua. Repetimos el proceso de secado y las colocamos en un nuevo recipiente, que cubrimos con abundante aceite de oliva virgen. Es conveniente consumirlas en un par de semanas.



CUMPLEN AÑOS

O LUAR DO SIL

Diez años en Valdeorras

En 2014, la familia Rodero Villa hizo realidad la ilusión de elaborar vinos blancos con la misma filosofía que los tintos de Pago de los Capellanes: intensidad, carácter, complejidad y aptitudes para una larga guarda. Estas virtudes les esperaban a más de 300 kilómetros al oeste de la Ribera, en la pequeña comarca vitivinícola de Valdeorras, puerta tradicional de Galicia. Así nació O Luar do Sil, la segunda bodega fundada por Paco Rodero y Conchita Villa.

Valdeorras, el valle mineral

Colinas de granito y pizarra, de arcilla y xabre. Entre montes imponentes, las suaves laderas propician los cultivos de alma artesana. En el paisaje, punteado de aldeas, pequeñas viñas de viticultura ancestral contemplan el paso del río Sil.

Durante milenios este valle alargado de influencias atlánticas y continentales ha permitido el paso de gentes y culturas diversas, que han recogido y reinterpretado un rico patrimonio vitivinícola. Hoy O Luar do Sil recoge ese testi-

go histórico para cultivar viñas como siempre han hecho las gentes del lugar: en diálogo íntimo con la naturaleza.

Godello, la variedad reina

Variedad blanca de trascendencia histórica, la uva godello fue rescatada del olvido hace medio siglo por un grupo de técnicos y viticultores visionarios. Hoy expresa la identidad más pura del paisaje de Valdeorras. Para O Luar do Sil, el trabajo de la viña forma parte de un esfuerzo integral de preservación. Con una labranza adaptada a cada tipo de suelo, cada parcela se cuida de forma individual y se vendimia a mano. Al mismo tiempo, la bodega recupera paulatinamente pequeños viñedos muy viejos. Reflejo fiel del granito de Seadur, de las pizarras de Córsgomo, de las arenas de Larouco y de las arcillas de todas las vaguadas entre colinas, los vinos de O Luar do Sil nacieron apegados a sus entornos más concretos. En su estructura y profundidad ofrecen la interpretación de un clasicismo intenso, fresco, puro y mineral.



2014

O Luar do Sil comienza su andadura en Valdeorras cultivando un conjunto de pequeñas viñas viejas en el pueblo de Seadur, en el extremo oeste de la comarca y en la margen izquierda del río Sil. Seadur, a 500 metros de altitud, pertenece al municipio de Larouco.



2015

Lanza su primer vino de Valdeorras: O Luar do Sil Godello sobre Lías, añada 2014. Está elaborado con uvas de godello de la parcela La Mallada, en Seadur. Desde entonces, este paraje, pequeño y ancho valle de viñas a un kilómetro y medio del núcleo de Seadur, ha sido el origen de las uvas de este vino tan especial.



2016

O Luar do Sil estrena bodega propia en Seadur. Se trata de unas instalaciones funcionales situadas en la entrada del pueblo, con un acceso práctico y, sobre todo, con una proximidad clave a las distintas parcelas de viña.



2017

Se presenta la primera añada (2016) de O Luar do Sil Godello. Se elabora primordialmente con uvas de las viejas parcelas cercanas a la bodega de Seadur. Con el tiempo, se amplía la producción a viñedos de otros pueblos del mismo municipio de Larouco.

CUMPLEN AÑOS

2024

O Luar do Sil Godello sobre Lías 2022

FICHA TÉCNICA

- **DO Valdeorras**
- **Varietal:** Godello
- **Viñedos:** Uva procedente de pequeñas parcelas de cepas viejas de godello en la zona de La Mallada y Valella, en los pueblos de Seadur y Larouco. Los suelos están formados por xabre, características arenas producidas por la meteorización del granito. De carácter arenoso y pedregoso, aporta mineralidad al vino.
- **Añada:** El invierno, seco y de temperaturas superiores a la media, anticipó lo que iba a ser toda la añada. El inicio de la primavera trajo un tiempo frío e inestable, lo que retrasó la brotación. El verano resultó ser de los más calurosos desde que existen registros meteorológicos, lo que hizo que en el viñedo tuvieran que trabajar con especial atención para limitar los efectos adversos de estas condiciones. Con una práctica ausencia de lluvias y temperaturas nocturnas inusualmente altas se llegó a la vendimia, que requirió cierto esfuerzo de selección, pero que finalmente se saldó con una altísima calidad.
- **Elaboración:** Fermentación en acero inoxidable a temperatura controlada entre 16° a 18° C y conservación a baja temperatura para preservar los aromas varietales, dejando al vino sobre sus lías durante 8 meses. Se realizaron removidos periódicos semanales para conseguir una sensación gustativa de mayor cuerpo y potencia.

EL LENGUAJE DEL GRANITO

Dar la palabra a las cepas de godello, a la geología del granito, a la plenitud de sensaciones.

Esta es la visión, que se alcanza con una elaboración cuidadosa sobre lías: que la propia materia del vino aporte equilibrio y complejidad floral, que modele una estructura fina y vigorosa, una delicadeza estimulante. El vino homenajea su paisaje, aires de fruta limpia que acarician el frío mineral. Llevándonos por pequeños senderos entre flores blancas, el Godello Sobre Lías desvela luz, verdad y vida.

Su poético nombre, O Luar do Sil, transmite el encanto de la luna en las aguas del Sil, el gran río de Valdeorras.

De precioso color pajizo verdoso, tiene aromas intensos varietales de godello, con frutos de hueso bien maduras (melocotón), matices de bollería aportados por la crianza sobre lías finas, notas florales y vegetales balsámicas aportadas por las especies del entorno (toxo y eucalipto).

Boca muy fresca y poderosa, mineral por el suelo de granito donde se cultiva, goloso, muy largo y con un final aromático placentero.

Evolucionará positivamente durante los próximos 5 años.



2019

Fruto de la exploración de la diversidad de Valdeorras y de la voluntad de proyectar su godello a la máxima expresión, presenta la primera añada de un nuevo vino: O Luar do Sil Vides de Córsgomo. Se elabora con una parcela muy especial en el pueblo de Córsgomo (municipio de Villamartín), en el centro de Valdeorras y en la margen derecha (norte) del Sil.



2023

Finalización de las instalaciones de bodega al completo. Se inaugura una nave adyacente a la primera, con la finalidad de optimizar los procesos de vinificación y crianza, embotellado y almacenamiento. Además, el nuevo edificio incorpora recepción al público, tienda de vinos y zona social.



2023

Se presenta O Luar do Sil Tostado de Seadur 2021, el vino dulce que recupera prácticas antiguas que los vecinos de Seadur llevaban a cabo en sus famosas 'covas' de vino, las bodegas tradicionales excavadas en el granito en la parte alta del pueblo.



2024

En el pintoresco barrio de bodegas tradicionales del pueblo de Seadur, O Luar do Sil ultima la recuperación de su propia 'cova', bautizada Cova de Paco en homenaje a Paco Rodero. Mientras tanto espera con ilusión una nueva vendimia, la que inaugurará la segunda década de O Luar do Sil.

La receta de SERGIO FUENTES



MELVIN
Hartmann Paracetegui



Tournedó Rossini

Ingredientes: 180 g de solomillo, 1 medallón de foie, 300 g de mantequilla, 600 g de cebolletas, 200 g de trufa, 500 g de Pedro Ximénez, 450 g de foie, 3 kg de caldo de carne, 3 chalotas, 1 disco de pan brioche y aove.

Elaboración:

Solomillo: Marcar en aceite de oliva virgen y terminar glaseando con mantequilla.

Medallón de foie: Marcar en sartén antiadherente hasta que adquiera un color dorado por ambas caras.

Salsa bordalesa: Pochar las cebolletas hasta que caramelicen. Añadir la trufa e incorporar después el vino Pedro Ximénez. Reducir hasta que adquiera textura de mermelada. Introducir a continuación el

caldo de carne y reducir durante 10 minutos. Cara del fuego y añadir el foie. Triturar y colar. Reservar.

Chalotas: Introducir en el horno a 150 °C con sal y un chorro de aove. Pelar y sacar enteras glaseadas con la salsa.

Pan brioche: Marcar con mantequilla hasta dorarlo por ambas partes.

Presentación

Se recomienda emplatar en un plato llano blanco, poner el disco de pan brioche encima del solomillo y, a continuación, colocar encima el medallón de foie. Después poner tres chalotas glaseadas en salsa haciendo un triángulo alrededor del solomillo y glasear todo el conjunto con la salsa.

VIVIR EL VINO recomienda maridar este plato con...



Ariana 2022

El Grifo - DO Lanzarote

Ariana es el único coupage, que elabora la que es la bodega más antigua de las Islas Canarias y del que solo cuentan con 17.940 botellas. La listán negro y la Syrah están ensambladas magníficamente para que, como señala Elisa Ludeña Castillo, enóloga de El Grifo, "la primera aporte el carácter atlántico, frescor y nervio que tanto caracteriza al archipiélago, mientras que la segunda, de cultivo propio, aporte estructura para una buena crianza en barrica".

Un tinto que en nariz muestra su complejidad, fruto de la mezcla de variedades, y a la crianza en roble, en forma de abundantes notas de frutos rojos (casis o frambuesa), toques torrefactos de toffee o caramelo y con un marcado carácter atlántico. La variedad listán negro aporta notas balsámicas (menta o eucalipto). Ariana 2022 resulta fresco en boca, equilibrado, de taninos suaves y redondos que alargan su recorrido proporcionando estructura.



© Edu Gorostiza

MELVIN BY MARTÍN BERASATEGUI
Club Social de Las Terrazas de Abamas Suites 5* - Alabama Resort
38680 Guía de Isora (Tenerife)

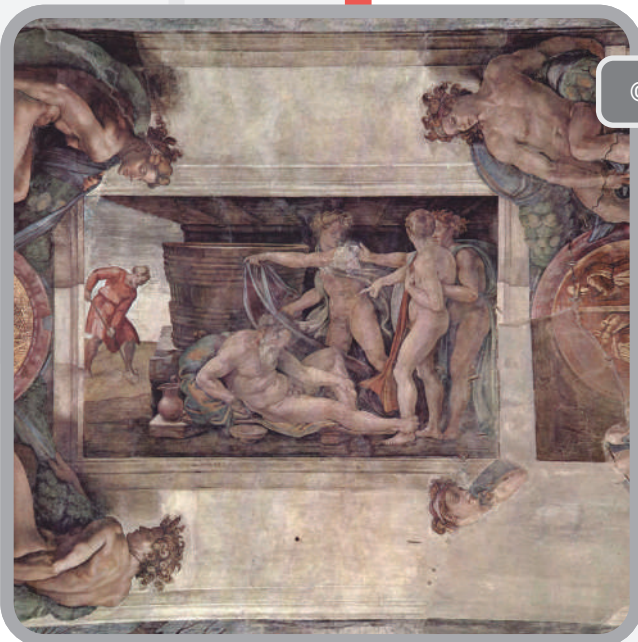
Caja de sorpresas

Noé, el primer vitivinicultor

Si tomáramos los textos contenidos en la biblia como una referencia histórica fiable, entonces tendríamos que admitir que Noé, el legendario personaje que salvó a la humanidad y a todas las especies animales del diluvio universal, fue sin ninguna duda el primer vitivinicultor de la historia.

Al menos eso es lo que se desprende de los versículos 20-27 del capítulo 9 del Libro del Génesis, donde se narra cómo nuestro protagonista, una vez que la tierra estuvo seca tras las lluvias, plantó una viña y obtuvo su primer vino. Quizás ajeno a los efectos del alcohol, Noé acabó emborrachándose hasta caer en el suelo desnudo. Cuando uno de sus hijos, Cam, lo vio en tales circunstancias, no le ayudó sino que fue a contárselo a sus hermanos, Sem y Jafet. Fueron estos últimos quienes, apiadándose de su progenitor, decidieron cubrirlo como muestra de respeto. Al despertar y saber de lo acontecido, Noé no dudó en condenar a Canáan, su nieto e hijo de Cam, a ser para siempre el siervo de sus tíos, que sí ayudaron a su padre.

Todo un enredo que Miguel Ángel dejó plasmado en forma de fresco sobre la bóveda de la Capilla Sixtina.



© The Yorck Project

VINOS D.O. NAVARRA

Nacidos para gustar



Gobierno de Navarra
Nafarroako Gobernua



La D.O. Navarra
recomienda un
consumo responsable



VINOS D.O.
NAVARRA

#PonmeOtroRioja #PonmeOtroRioja #PonmeOtroRioja #PonmeOtroRioja

Distinto de siempre, lo mismo de nunca

#PonmeOtroRioja

#PonmeOtroRioja

#PonmeOtroRioja

#PonmeOtroRioja

#PonmeOtroRioja

#PonmeOtroRioja

#PonmeOtroRioja

#PonmeOtroRioja

#PonmeOtroRioja

#PonmeOtroRioja



RIOJA

WINEⁱⁿ MODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR
"El vino solo se disfruta con moderación"

#PonmeOtroRioja #PonmeOtroRioja #PonmeOtroRioja ponmeotrorioja.com