CURT EDICIONES SA

VINOS Y RESTAURANTES

Le agradecemos la adquisición el ejemplar digital de nuestra revista



A continuación le indicamos instrucciones necesarias para leer un PDF, de la manera más clara y sencilla posible.

La mayoria de los navegadores más modernos incluyen lector de pdfs integrado, pero si desea leer en modo revista le recomendamos se descarge el software

Adobe Acrobat Reader DC

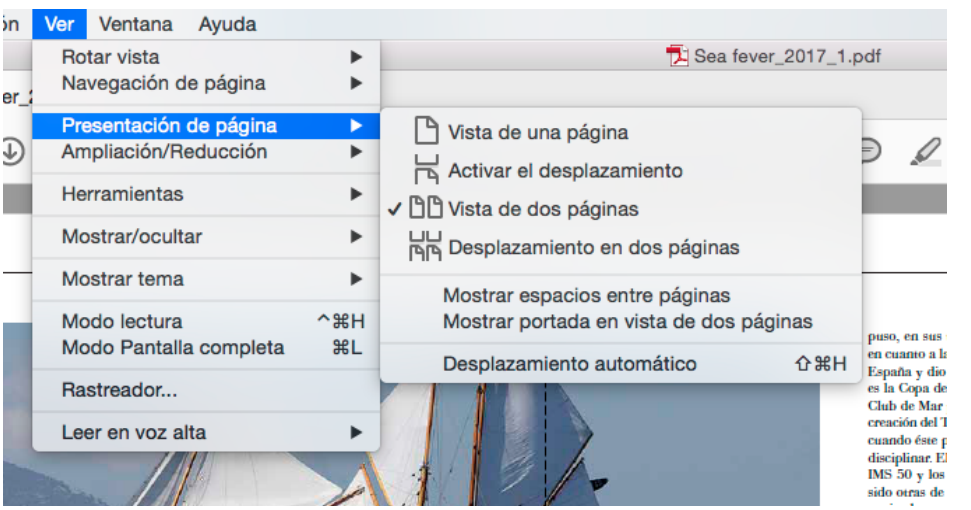
Una vez visualizada su revista en el Adobe Acrobat Reader

seleccione en el menú

Ver la presentación de la página a dos páginas.

También para una lectura más comoda escoja

Modo pantalla completa.



Esperamos disfrute con nuestra publicación.

No olvide volver a visitar nuestra página e inscriberse en el newsletter que le mantendrá informado de la publicación de nuevos ejemplares.

Copyright 2017 CURT EDICIONES, S.A.

D.O. ALMANSA: LA EXALTACIÓN DE LOS SENTIDOS

CANARIAS Y AEROPUERTOS 4,20 €
PORTUGAL 3,35 €

Nº 201-MAYO-4 €

www.revistavinosyrestaurantes.com

VINOS Y RESTAURANTES

ESPECIAL FENAVIN *





RESTAURANTE LÚ COCINA Y ALMA
Jerez de la Frontera (Cádiz)

CHEF: JUANLU FERNÁNDEZ

DENOMINACIONES DE ORIGEN GALLEGAS
Cinco opciones con las que brindar

SYRAH
Una variedad que cada vez suena con más fuerza

JEREZ Y SUS VINOS
Copa Jerez Forum & Competition

Un espectáculo gastronómico

BRANDY Los clásicos siempre vuelven

MONTERREI
Denominación de Orixe

EL ORIGEN DE LA DIFERENCIA
THE ORIGIN OF THE DIFFERENCE





Consello Regulador Denominacion Orixe Monterrei
Av. Luis Espada, nº 73 baixo. 32600 Verín - Ourense - España
Tel: +34 988590007 • Fax: +34 988410634 • info@domonterrei.com

GOBIERNO DE ESPAÑA · MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN
FEADER: Europa inviste no rural
XUNTA DE GALICIA
Prioridade 3 medida 3.2

VINOS Y RESTAURANTES

Director: Enrique Curt
Directora de Publicidad: Laura Curt
Redactora Jefe: Laura Morales
redaccionvinos@curtediciones.com
Directora de Arte: Imma Párrizas
Colaboradores:
Xavier Agulló, Joan Capell, Meritxell Falgueras, Isabel Fernández, José María Gaudamuro, Yolanda Llinás, Horacio Mangas, Ricardo Masabeu, Alfred Peris, Enric Ribera, Miquel Sen

Departamento Publicidad:
Sonia García
soniavinosyrestaurantes@curtediciones.com

Mª José Giménez
mjvinosyrestaurantes@curtediciones.com

E-mail publicidad:
publicidadvinosyrestaurantes@curtediciones.com

Distribución y suscripciones:
Encarna Rubia.
Tel.: 934 121 177
Suscripción anual: 40 €
Precio ejemplar: 4 €
Canarias y aeropuertos: 4,20 €
Impresión: Litografía Rosés
Distribución España: Sgel
Depósito Legal: B-26373/2002
Distribución Portugal: Logista
Se solicitará

Edita: CURT EDICIONES SA

CURT EDICIONES S.A.
Consell de Cent, 398, bajos
08009 Barcelona.
Tel.: 933 180 101. **Fax:** 933 183 505.
www.curtediciones.com
Presidente Fundador:
Enrique Curt Gómez
Editora: Laura Curt Iborra

Los artículos que se publican son propiedad del editor, quedando prohibida su reproducción total o parcial sin la autorización precisa. El editor no se responsabiliza de la opinión de sus colaboradores redaccionales.
Printed in Spain.
Revista Mensual

Tenemos una cita en Fenavin

Vinos de Jerez



Les recomendamos pasarse por Fenavin, que tendrá lugar del 7 al 9 de mayo en Ciudad Real, para conocer todas las novedades vinícolas.

Este mes empezamos nuestro recorrido en Galicia. Les invitamos a descubrir los secretos de los vinos gallegos. Monterrei, Rías Baixas, Ribeira Sacra, Ribeiro y Vadeorras son las cinco Denominaciones de Origen que en la actualidad amparan algunos de los mejores vinos de todo el mundo. Hemos entrevistado a los cinco presidentes de los Consejos Reguladores para que nos expliquen mejor cómo son sus vinos en primera persona.
También nos hemos ido a la D.O. Almansa. Nuevas bodegas, junto a las antiguas, han dado un nuevo auge a esta zona al sureste de la provincia de Albacete, privilegiada para la elaboración de vinos de alta calidad.
Y no podíamos dejar pasar la oportunidad este mes de hablarles de los vinos de Jerez aprovechando el foro gastronómico internacional Jerez Forum & Competition tendrá lugar los días 28 y 29 de mayo en Jerez de la Frontera. Precisamente ahí tiene su restaurante –Lú Cocina y Alma– el chef JuanLu Fernández que protagoniza nuestra portada. Otra cita imprescindible este mes tendrá lugar en Ciudad Real. Estamos hablando de a Feria Nacional del Vino (Fenavin), que cumple 18 años y celebrará su décima edición –la más ambiciosa afirman sus organizadores– del 7 al 9 de mayo. Hemos hablado con su director, Manuel Julià.
Nuestra colaboradora Meritxell Falgueras nos habla este mes de la variedad syrah y cerramos el número con un reportaje dedicado al brandy, un clásico que siempre vuelve.

SUMARIO #201



MAYO 2019





22 Denominaciones de Origen gallegas.

Les invitamos a descubrir los secretos de los vinos gallegos paseando entre viñedos en escarpadas laderas o al borde del mar; recorriendo sus bodegas, las más vanguardistas, las más señoriales y también las de mayor tradición familiar. Monterrei, Rías Baixas, Ribeira Sacra, Ribeiro y Vadeorras son las cinco Denominaciones de Origen que en la actualidad amparan algunos de los mejores vinos de todo el mundo.



40 Jerez y sus vinos

Los Vinos de Jerez no solo encabezan los rankings nacionales en el ámbito del enoturismo, sino que también lideran las tendencias gastronómicas más actuales, conquistando paladares en todo el mundo. Así lo afirma el diario The New York Times, que sitúa a Cádiz y a los Vinos de Jerez entre los '52 places to go'.



42 Copa Jerez Forum & Competition

El foro gastronómico internacional Jerez forum & Competition tendrá lugar los días 28 y 29 de mayo en Jerez de la Frontera. Se trata de la unión de una prestigiosa competición de armonías, en la que participan restaurantes de siete países, con un congreso de investigación y conocimiento en torno a estos vinos liderado por grandes nombres de la gastronomía mundial.





48 D.O. Almansa

Fundada en fundada en 1966, durante los últimos años se han creado nuevos viñedos y nuevas bodegas, que unidos a los que han mantenido la D.O. viva desde su creación, han dado un nuevo auge a esta zona al sureste de la provincia de Albacete, privilegiada para la elaboración de vinos de alta calidad.

56 Fenavin

La Feria Nacional del Vino (Fenavin) cumple 18 años y celebrará su décima edición –la más ambiciosa afirman sus organizadores- en Ciudad Real del 7 al 9 de mayo. Desde su nacimiento en 2001 ha colaborado a que las exportaciones de vino español se tripliquen.

80 We love syrah

POR MERITXELL FALGUERAS

Siempre se ha creído que su origen era persa. Hace unos años se demostró mediante pruebas de ADN que era un cruce de dos variedades francesas (Dureza & Mondouse Blanche). Muy gastronómica porque da juego con su expresividad casi pornográfica, regala vinos con una estructura y un potencial impecable.

82 Brandy

En la primera década de este siglo fue el momento del ron oscuro y antes, en los 90, el del whisky. Desde hace ya algunos años estamos en la fase de la ginebra pero hay quien se atreve a aventurar que el brandy puede ser el destilado de moda en la próxima década.





DESCUBRE **KIRA WINE**

Bruni Glass Vidremar es un provedor líder de botellas especiales y premium para destilados, vino, alimentos y productos gourmet.

La empresa ofrece más de 3.000 productos a medida del cliente junto a productos standard. Con un equipo de diseño de clase mundial, una red de productores de alta calidad y una cultura de atención al cliente, estamos listos para ayudarles a satisfacer sus necesidades. **¡Haremos que su envase sea inolvidable!**

bruni glass vidremar
a berlin packaging company

BruniGlass.com
BruniErben.co.uk
BerlinPackaging.com

TAST AMB LLOPS
2019

04/ 05
XIII Tast amb Llops

***Tast amb Llops* es una cita plenamente arraigada en Priorat. Tendrá lugar el sábado 4 de mayo a las 18:00 en la localidad tarraconense de Gratallops dentro de los actos de la *Fira del Vi de Falset.* Los vinos que se podrán degustar, más de 50, son producciones muy limitadas.**



28-29/ 05
Copa Jerez Forum & Competition

En respuesta a la expectación generada en 2017, *Copa Jerez Forum & Competition* amplía su aforo y se traslada al Teatro Villamarta de Jerez de la Frontera (Cádiz), donde los congresistas podrán asistir tanto al programa de ponencias y talleres como a la competición gastronómica en directo.
Más información: www.sherry.wine/es/copa-jerez

07-09/ 05
Fenavin

Esta feria bienal ha conseguido, en solo nueve ediciones, convertirse en la feria monográfica del vino más importante de España, y la única que ofrece una capacidad de negocio contrastada. En 2017 estuvieron presentes 1.502 bodegas. Como cada edición, se llevará a cabo en Ciudad Real.
Más información: www.fenavin.com





Hasta el 31/ 05
Sopars Maridats

Hasta finales de mes es posible disfrutar de esta campaña gastronómica que organiza el Consejo Regulador de la D.O. Empordà y los colectivos Cuina de l'Empordanet y Cuina del Vent. Se trata de cenas maridadas que combinen los mejores vinos y la mejor gastronomía gastronomía de l'Empordà (Girona).
Más información: www.doemporda.cat

28-29/ 05
VII Free From Functional Food & Health Ingredients

La plataforma de innovación líder en Europa en el ámbito de la industria de alimentos "Free From", o "Sin", y de ingredientes ecológicos, vegetarianos y funcionales, regresa en la que será su séptima edición. Este año, la exposición se celebrará en el recinto de Gran Via de Fira de Barcelona.
Más información: www.freefromfoodexpo.com

QUÍMICO DE PROFESIÓN Y NIETO DEL QUE FUESE QUINTO MAESTRO DESTILADOR DEL ICÓNICO WHISKEY JACK DANIEL'S, CHRIS FLETCHER, *ASSISTANT MASTER DISTILLER* DE LA MARCA, HA ELEGIDO IBIZA EN SU PRIMERA VISITA A ESPAÑA PARA DAR A CONOCER EL LEGADO DEL AUTÉNTICO WHISKEY DE TENNESSE.



CHRIS FLETCHER

La marca

La marca camina en nuestro país de la mano de Brown Forman España, que continúa con los buenos resultados mostrados desde que iniciara en España la distribución propia de su portfolio de marcas en julio de 2017. De hecho, la compañía ha cerrado el ejercicio 2018 con un crecimiento del +21% en volumen de su marca insignia, Jack Daniel's.

Chris Fletcher es la mano derecha del actual Maestro Destilador de Jack Daniel's, Jeff Arnett. Su relación con la marca de whiskey le viene dada desde su infancia, pues como decíamos al principio, es nieto de Frank Bobo, el que fue el quinto Maestro Destilador del icónico whiskey. Crecer entre barricas de roble americano, recorriendo los almacenes y pisos de la conocida destilería en Lynchburg, bajo la atenta mirada de su abuelo, le han marcado y le han inspirado para seguir sus pasos.

"Hoy, mi abuelo tiene 89 años y aún conserva un recuerdo muy nítido de su trabajo en la destilería. Puede rememorar detalles increíbles de sus años allí. Es una fuente de sabiduría de valor incalculable para mí", comenta.

Hoy este joven continúa trabajando con pasión y demostrando que las nuevas generaciones siguen velando para que el legendario whiskey de Tennessee siga siendo destilado gota a gota, manteniendo el proceso de elaboración que Jasper Newton ideó hace más de 150 años.✻

TRAYECTORIA

Después de completar sus estudios de Química, Chris Fletcher volvió sobre sus pasos a la destilería de Jack Daniel's como guía turístico en 2001 y, a continuación, amplió sus conocimientos en cuanto a producción se refiere, incluyendo procesos de fermentación, destilado y maduración.

Tras su estancia en Lynchburg, formó parte del equipo de Brown Forman en Louisville (Kentucky), supervisando los procesos de control de calidad de Jack Daniel's. Tras dos años sumando experiencia en diferentes destilerías de Norteamérica, vuelve a la destilería de Jack Daniel's en 2014.

A día de hoy, continúa perfilando y perfeccionando sus conocimientos de la mano de Jeff Arnett, actual Maestro Destilador. "Intento aprender algo nuevo a diario. La oportunidad de trabajar con Jeff es fantástica y nuestro equipo en Lynchburg es el mejor del mundo. Ello me permite, cada día, crecer como destilador de whiskey", afirma Fletcher.

Y al ser preguntado por el mejor consejo que ha recibido de Arnett, señala: "Demasiados para escoger solamente uno. Jeff sabe encontrar el equilibrio perfecto para que cada cosa que hacemos refleje los valores de la marca. Siempre comenta que el nombre más importante es el que llevamos en la camisa: Jack Daniel's. No puedo estar más de acuerdo".



EXPLOSIÓN FRUTAL

El Lago de Bodegas Riojanas es un tinto joven *premium* de maceración carbónica que rememora las elaboraciones tradicionales. En boca este tempranillo es fresco y ligero, muy equilibrado, carnoso y persistente. En la mesa combina muy bien con embutidos, quesos, arroces y asados.



Un homenaje a la antigua Rioja

Petra de Valpiedra es un nuevo vino 100% garnacha, con una producción muy limitada (solo 4.000 botellas). Un homenaje a la antigua Rioja y a Petra, la abuela de los actuales propietarios de la bodega. Posee una gran frescura y un final sedoso.



Malbec de Castilla y León

El primer vino elaborado solamente con la variedad de uva malbec cultivada en tierras de Castilla y León estrena añada, la de 2016. Ya disponible en tiendas especializadas y mejores restaurantes de España.



NUNCA FALLA

Como una madre, *Albret la Viña de mi Madre Reserva* nunca falla. Llega cada año puntual a su cita, con sabia fresca. El pequeño viñedo de uvas cabernet sauvignon con el que se elabora perteneció a la madre del enólogo. Un vino suave y expresivo, complejo y armónico.



Concentrado, potente y elegante

Así es *L'Alleu Negre 2017* del Celler Vendrell Reved, que ha sido escogido como vino institucional para representar a la D.O. Montsant en actos promocionales y protocolarios. Un *coupage* de garnacha y cariñena de viñas viejas que en boca se muestra poderoso.



La esencia del Priorat en una botella

Familia Torres captura la esencia del Priorat más recóndito en *Mas de la Rosa Vinyes Velles 2016*, un nuevo vino exclusivo de gran elegancia, singular, de extremada finura y estilo fresco.



RIOJA *by* ARNEGUI

Arnegui se elabora en la bodega Pagos del Rey S.L., ubicada en la Rioja Alta, en Fuenmayor. En su nave de barricas de roble francés y americano reposa Arnegui. Un vino elegante con toques a frutas rojas y negras y marcadas notas a vainilla y tostados.

Perfecto acompañante de aperitivos elaborados como tomates rellenos con piñones, pimientos, carnes y quesos curados.

PAGOS
DEL REY
www.pagosdelrey.com
Lo Mejor de cada Tierra

WINE in MODERATION .com
Art de Vivre
EL VINO SOLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN

Vino ICÓNICO

Faustino I Gran Reserva 2009 está laborado con tempranillo, graciano y mazuelo, que le otorgan una estructura elegante y una buena acidez. Ha obtenido el máximo galardón de los Premios Bacchus.



FOTO INSPIRADORA

8A La Foto de 1938 **es mucho más que un vino elaborado a partir de tempranillo, merlot y graciano con 9 meses de crianza, es un homenaje que nace de una historia familiar. Fácil de beber y de regalar a los amigos, la cosecha 20015 ha ganado, además, un Bacchus de plata.**



Premiado en París



Nabal Reserva Selección de Familia ha recibido una medalla de oro en Vinalies Internationales de París. Es la primera añada de reserva que sale al mercado. Un vino fruto de la pasión y el respeto por la tierra de Bodegas Nabal, ubicada en la Ribera del Duero.



Un reserva frutal, fresco y redondo

Aroa Gorena 2013 Reserva **nace en Aroa, una bodega *boutique* pionera en la D.O. Navarra en la recuperación de prácticas de agricultura ecológica y biodinámica. Está laborado con garnacha y cabernet sauvignon, pasa 18 meses de crianza en barrica y un mínimo de 28 meses en botella.**

Toda una revelación

Valdelacierva Grano a Grano 2016 ha recibido el Premio Mejor Vino Revelación 2019 de la guía 365 vinos al año del Grupo Vivir el vino. Lo que hace tan especial este monovarietal de tempranillo es su racimo suelto, la base para realizar su desgranado manual.





Un clásico de Rioja

Bordón Gran Reserva 2009 es un vino clásico, elegante y con personalidad. De producción limitada, ha recibido la Gran Medalla de Oro en el Concurso internacional Bacchus.









maridamejorconvino.com
@interprofesionaldelvino
@OIVE_vino
MejorCon_Vino

Vuelve la webserie que mejor marida

Con_Vino

Tras la gran aceptación de la primera temporada, "Sí, quedo" vuelve en mayo con nuevas tramas. Esta divertida historia, con el vino como protagonista, superó todas las expectativas con más de 3 millones de visualizaciones solo en Youtube. La propuesta contó también con una gran acogida en el sector, ya que muchas bodegas e instituciones compartieron semanalmente cada capítulo. "Sí, quedo" es una iniciativa de la Organización Interprofesional del Vino de España (OIVE) para llevar el vino al público joven de una manera fresca y diferente.

Más de tres millones de visualizaciones

La primera temporada de "Sí, quedo" es una de las actuaciones más exitosas del sector:
- Más de 2,2 millones de visualizaciones del tráiler.
- Más de 850 mil visualizaciones en Youtube.
- Casi 163 mil reproducciones orgánicas en Instagram.

La naturalidad y frescura de los personajes, y de la propia historia, enamoró a un público heterogéneo, de edades diferentes, que estaba deseando saber qué pasaba después de la primera temporada. Por ello, desde OIVE se decidió lanzar esta segunda parte con la incorporación de nuevos personajes y más capítulos de mayor duración.

Nueva temporada con mayor proyección

En la segunda temporada los actores Peter Vives e Irene Montalà harán una escapada juntos, que traerá encuentros inesperados, tramas divertidas y momentos de relax y fiesta en los que el vino estará presente.

La actriz Andrea Duro se incorpora en esta nueva parte de "Sí, quedo" lo que generará varios malentendidos.

Además, en esta ocasión la webserie dará el salto a la televisión con la emisión de tres piezas diferentes en las que se irán mostrando nuevas escenas y puntos de la trama, según avance la serie.

En mayo tienes una cita con "Sí, quedo":
6 de mayo: Emisión del tráiler
9 de mayo: Primer capítulo - "Destino ¿Bali?"
16 de mayo: Segundo capítulo - "Ella también vino"
23 de mayo: Tercer capítulo - "En sus redes"
30 de mayo: Cuarto capítulo - "1974"

Los capítulos estarán disponibles en los perfiles sociales y la web de OIVE.

Marida mejor tu vida

Con_Vino

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

Singular, elegante y seductor

La nueva añada del primer vino que salió al mercado elaborado 100% con picapoll es la pura esencia del Bages, la comarca catalana donde nace, ya que expresa fielmente su paisaje.

La añada 2018 de *Abadal Picapoll* destaca principalmente por su complejidad aromática basada en fruta blanca y fruta de hueso con matices cítricos habituales y sensaciones balsámicas.



Un joven para los jóvenes

La Sonrisa de Tares 2018 es un vino blanco joven de godello con mucha personalidad. Triunfa entre los consumidores más jóvenes por su autenticidad y diferenciación.



COMPLEJO Y UNTUOSO

El carácter untuoso inicial de *Hacienda López de Haro Blanco 2018* evoluciona hacia una brillante acidez. Es un vino intenso, con tensión, muy equilibrado y con final elegante. Deja recuerdos de carácter cítrico que generan sensaciones frescas y amables.



Larrosa también es blanca

Bodegas Izadi apuesta una vez más por las variedades autóctonas y presenta el vino *Izadi Larrosa Blanca*, elaborado solo con garnacha blanca, que destaca por su estilo y elegancia. Es idóneo para los próximos días primaverales y veraniegos.





Renovado por dentro y por fuera

***Valtravieso Nogara* ofrece una fiel expresión de la verdejo y una imagen renovada que transmite elegancia y excelencia. Pretende posicionarse como uno de los indispensables en hostelería.**

DE ESTRENO

Bodegas GarciGrande, de Hispanobodegas, presenta la añada 2018 de *12 Linajes Verdejo,* que además viene acompañada con un cambio de imagen. Uuna etiqueta con una personalidad original y llena de detalles que viste un vino joven de aromas frutales y agradable entrada.





VINOS BLANCOS

HAY MUCHOS, PERO SOLO ESTE ES

ÚNICO

Emina Verdejo, elaborado con levadura autóctona procedente de sus propios viñedos.

www.emina.es

WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre
El Vino sólo se disfruta con moderación



Apoyo a la investigación médica

Gramona Gessamí **es un vino ecológico. En boca su carácter frutal y floral, se mueve entre la delicada suavidad de textura untuosa y su espíritu jovial y refrescante. Gramona contribuye con él a la investigación de la endometriosis llevada a cabo por la Fundació Clínic mediante la donación de 1000 botellas.**



Entre los vinos preferidos por los jóvenes

Los vinos *Diamante Verdejo 2018* – blanco seco de la D.O. Rueda– y *Talla de Diamante 2017* – un blanco semidulce de la DOCa Rioja–, ambos de Bodegas Franco-Españolas, han recibido sendas Medallas de Oro en el concurso internacional *Vino-Sub30*, cuyo objetivo es descubrir los vinos españoles favoritos para gente joven.

Atractivo y muy versátil



Domènech.Vidal acaba de estrenar, a través de la marca Freyé, una nueva línea de vinos ecológicos. El primero es el *Freyé Xarel·lo Ecológico 2018.* El director técnico de la bodega, Xavier Pons, lo define como un vino "atractivo y muy versátil donde predominan las notas cítricas, tropicales y de fruta blanca madura".



GOLOSO Y PLACENTERO

Blanco Nieva, **vino icónico de Bodegas Martúe, resuena entre los amantes del vino como garantía de calidad, frescura y personalidad, y en esta añada, se presenta una vez más como un vino elegante, muy frutal y de gran frescura.**

Complejo y expresivo

La garnacha blanca (85%) le aporta estructura y carácter; la garnacha roja, acidez y frescura; la macabeo fineza y toques frutales y la pansal facilita la crianza. Un vino sabroso, complejo, fino, frutal y con buena acidez. *Acústic Blanc 2017* ha sido elegido como vino institucional para representar a la D.O. Montsant.



HAND MADE

TXAKOLI

ASTOBIZA

ESTATE BOTTLED - HAND HARVESTED - SINGLE VINEYARD



www.astobiza.es



La encarnación del *savoir-faire*

La Grande Année 2008 se vinifica exclusivamente en pequeñas barricas de roble antiguas, favoreciendo así el desarrollo de aromas de gran delicadeza. La botella que envuelve esta nueva añada está inspirada en la original de Bollinger de 1846.

Atractivo y voluptuoso

Se elabora con una viticultura de hasta 800 metros de altura y procede de una selección de viñas de trepat, la variedad autóctona de la D.O. Conca de Barberà. En boca es ácido y envolvente a la vez, voluminoso y persistente. Equilibrado, de paso ligero con cierta salinidad.



Para gente INQUIETA Y ATREVIDA

Lanzar un rosado que se adapte a las nuevas tendencias del mercado; ése ha sido el principal objetivo que ha perseguido Bodega de Sarría con el lanzamiento de *Señorío de Sarría Rosé 2018.* Frente a los rosados tradicionales, se presenta como un vino más fresco, pálido y ligero, pensado para un consumidor inquieto, atrevido, cosmopolita y vanguardista.



Nuevo monovarietal de garnacha

Chozas Carrascal lanza al mercado *Rose Marine 2018.* La cosecha 2018 se puede apreciar en el vino a través de la riqueza y sutileza de sus aromas y también a través de una excelente y refrescante acidez.





BURBUJAS DE TREPAT

Agustí Torelló Mata apostó hace años por la variedad trepat y ahora el *Rosat Trepat Reserva 2016* se consolida como uno de los más preciados cavas varietales. No en vano ha sido merecedor de una medalla de oro en el concurso *Catavinum World Wine & Spirits Competition.*

Propuestas del mes

VINOS ROSADOS Y ESPUMOSOS



Icono universal de celebración

Moët & Chandon celebra con orgullo el 150 aniversario de su champagne más representativo: el *Moët Impérial.* El champagne que crea momentos inolvidables de celebración, glamour y estilo y el preferido por las *celebrities* y campeones deportivos como el tenista Roger Federer.



Una nueva luz

Bodegas Tobía sorprende con su nuevo vino *Tobía Luz de Luna Rosado 2018:* un *coupage* de dos variedades tintas: garnacha y maturana. Posee un precioso color rosa, unos aromas que retrotraen a la felicidad de la infancia y una cremosa frescura en boca.



Ecológico y vegano

El cava *Agustí Torelló Mata Barrica Gran Reserva 2014* se elabora con uva macabeo recogida a mano de la finca Pla dels Fidels, y fermentada en barrica, lo que le otorga unas características organolépticas únicas. La añada 2.014, además, es la primera con certificación ecológica y vegana de la bodega Agustí Torelló Mata. El concurso *Catavinum World Wine & Spirits Competition* le ha otorgado una medalla de oro.

NAVARRA
WINE LOVERS
Tu propio estilo de vino
VINOS D.O.
NAVARRA
Nafarroako Gobernua
Gobierno de Navarra
UNIÓN EUROPEA

Primer whisky con levadura salvaje



El primer whisky creado a partir de levadura salvaje obtenida de la propia cebada de *Glenmorangie* marca el décimo aniversario de la pionera serie *Private Edition.* El resultado es un whisky agradable y cítrico con notas de vainilla cremosa, sirope de naranja, menta, toques de chili y notas florales.



El tequila creado por George Clooney

Por fin ha llegado a España el tequila *Casamigos* cuya idea surgió durante una noche de vacaciones entre amigos en México. El actor George Clooney, su mejor amigo Rande Gerber y el también actor Mike Meldman dieron con la idea de crear un tequila suave que se ajustase perfectamente a sus gustos, sin perder su esencia emocionante y divertida.



El gin del Somontano

La conocida marca *Cabecita Loca* acaba de lanzar *Essential Gin,* la primera ginebra producida en el Somontano. La bebida artesana, elaborada por *Binomio Vinos* en la localidad oscense de Barbastro, se hace con destilado vínico –y no de cereal, como es habitual en las ginebras– y está aromatizada con distintos botánicos entre los que predomina el enebro.

La esencia de la Ibiza más auténtica

La Frígola es un licor de tomillo y naranja registrado desde hace más de un siglo por la Familia Marí Mayans pero que ha conseguido adaptarse a los nuevos tiempos, renovando y conservando su esencia. Pronto estrenará una botella original y única.



REFINADO Y ELEGANTE



Elaborado en el paradisíaco entorno de la Islas Mauricio utilizando caña de azúcar de la más alta calidad, llega a España de la mano de Central Hisúmer *Emperor Rum.* Un estilo refinado y elegante, con un marcado carácter inspirado en la herencia británica de la isla y el legado del Rey Jorge V.

Vins i Licors Grau

Organiza una cata de vinos con Carlos Latre



El artista y humorista llenó el auditorio de la distribuidora Vins i Licors Grau de Palafrugell (Girona) con su visión particular de los vinos del Empordà.

El sábado 6 de abril, Vins i Licors Grau acogió una cata de vinos de la D.O. Empordà novedosa y diferente con gran éxito de asistencia. Esta cata, tuvo como protagonista el actor, presentador y humorista Carlos Latre acompañado de Jordi Grau, enólogo y adjunto a gerencia de la empresa. Al evento, asistieron más de 50 personas amantes del mundo del vino y algunas personalidades vinculadas al sector.

El equilibrio entre la parte técnica y la parte humorística, hicieron que la cata resultara distendida y lúdica para los asistentes

La actividad consistió en una cata donde Latre aportó una gran dosis de humor y diversión. A lo largo de la sesión, aparecieron personajes míticos que imita el humorista como Boris Izaguirre, Julio Iglesias, Jordi Hurtado, Pedro Piqueras, Punset, los futbolistas Iniesta y Messi, los cocineros Carlos Arguiñano y Ferran Adrià, entre otros. Jordi Grau, por su parte, explicó las características de cada vino de manera más técnica. La interacción y complicidad entre ellos dos, y el equilibrio entre la parte técnica y la parte humorística, hicieron que la cata resultara distendida y lúdica para los asistentes.❋

Más información: www.vinsilicorsgrau.es



Los vinos de la cata

Los vinos que se cataron fueron los siguientes: Mar Endins 2018 de Oliveda; Lledoner Roig 2015 de la bodega Espelt; Syrah de la Muntanya 2015 de Mas Oller; Gerisena Selecció 2015 de la Cooperativa de Garriguella y Masia Carreras 2016 de la bodega Martí Fabra. Todos ellos escogidos con el objetivo de mostrar los diferentes suelos y características sensoriales de los vinos del Empordà. En este sentido, las copas que se utilizaron para la cata fueron de la marca Riedel indicadas para que cada vino se exprese de la mejor manera posible.

CONEXIÓN MÁLAGA- JAPÓN

El nuevo Kirei, situado en el aeropuerto de Málaga – Costa del Sol, es un punto de encuentro entre la cultura japonesa y mediterránea, unidas por la gastronomía que ofrece el propio local. La cocina de este nuevo establecimiento del aeródromo malagueño está asesorada por el estrellado chef Ricardo Sanz.



KIREI
Zona Pública del Aeropuerto Málaga · Planta 1, Salidas · 29004 Málaga · www.areas.com

AIRES ASIÁTICOS



En Kiboka elaboran platos populares de Japón con un *twist* de ingredientes y técnicas de China. Ofrecen sushi, niguiris, sashimis o ramen, además de arroces, carne, pescado y marisco. El espacio mezcla el aire industrial con estilo antiguo que recuerda a las calles más bulliciosas de los países asiáticos en los que se inspira su carta.

KIBOKA
General Pardiñas, 70 · 28006 Madrid · Tel.: 910 667 044 · www.kiboka.es

Un bistrot con mucha clase

WE BISTROT
Ronda de Sant Pere 70
08010 Barcelona
Tel.: 931 310 393
www.webistrot.com

We Boutique hotel necesitaba un espacio donde sus clientes pudieran comer, así ha nacido We Bistrot, un local lleno de encanto. Su horario *non stop* y la variedad de su carta permiten una experiencia gastronómica integral desde el vermut –recomendamos tomarlo en su terraza– a las copas después de la cena. Idóneo también para visitar entre horas por su variedad de cafés, tés, zumos de fruta naturales, *smoothies* y pasteles caseros biológicos.





Un pub español en UK

José Pizarro ha abierto las puertas en Esher (Reino Unido), de The Swan Inn, un *pub* genuino en el que la gastronomía española es el máximo atractivo. Cuenta, cómo no, con el indiscutible sello del chef extremeño que ha conquistado a los ingleses.

THE SWAN INN
2 Hare Ln, Claygate
Esher - KT10 9BS
Reino Unido
Tel.: +44 1372 462 582
www.josepizarro.com

I Spring Wine Fest de Villa-Lucía

Enogastronomía, cultura y música en Laguardia

El Centro Temático del Vino Villa-Lucía de Laguardia (Álava) acogió, en el marco de ComeCultura, la primera edición del Spring Wine Fest. Los mejores vinos de la D.O. Ca Rioja, pintxos Km. 0 y Eusko Label y la animación característica del espacio fueron los protagonistas.









Para acceder al espacio del Spring Wine Fest, los asistentes tuvieron que adquirir su entrada a un precio de 5 euros por persona que incluía dos Vinfos, las monedas con las que se abonaban las consumiciones en los eventos de Villa-Lucía, tanto de comida como de bebida.

La fiesta comenzó a partir de las 12:30 horas, tras la inauguración oficial por parte del Presidente de la Diputación Foral de Álava, Ramiro González, y se alargó hasta la 01.30 horas de la madrugada, con un breve parón para retomar fuerzas entre las 16:30 y las 20:00 horas. A partir de las 13:15 horas los asistentes tuvieron la oportunidad de degustar los vinos premiados en el XXV Concurso de Vinos con D.O.Ca Rioja en una cata singular. Mientras tanto, los más pequeños pudieron disfrutar de los talleres infantiles gratuitos.

En cuanto a la gastronomía, en el Spring Wine Fest se ofrecieron, en formato de pintxos y raciones en miniatura, productos de cercanía, locales o Eusko Label y Km. 0. El principal protagonista en esta primera edición fue el cerdo de caserío (Basatxerri). Así, miembros de la Federación Vasca de Cortadores de Jamón racionaron jamones curados Eusko Label. También se ofreció gastronomía en miniatura para veganos y para dietas específicas.

Asimismo, como en todos los eventos del proyecto ComeCultura, no podía faltar la música. En este caso, la animación corrió a cargo del saxofonista y pianista riojano Emilio Retortillo, el dúo de música swing Twin Room y la salsa y la música de fiesta con el Grupo Imperial y sus voces en directo y dj. ✻

Más información: www.villa-lucia.com

Pintxos y raciones en miniatura

Entre las propuestas que se pudieron degustar destacan la Hamburguesita de cerdo de caserío con pan de mantequilla y semillas de amapola; Platito de jamón de cerdo de caserío con Eusko Label (Basatxerri) cortado a cuchillo; Mini pulga de cristal con carrillera de cerdo de caserío al Rioja Alavesa con pimientos rojos asados en casa, Bocadillito de pan de tinta relleno de calamares del Cantábrico con alioli; Burrito de bacalao con langostinos, guacamole, manzana y huevas de yuzu; Latita de pisto casero y boquerón del Cantábrico; Mini cremoso de queso al revés con Fresaraba en el fondo y crumble crujiente en la corona y Tarta casera de tres chocolates.

Cocina imperial en entorno modernista

El nuevo proyecto de María Li Bao llega a Barcelona para descubrir la cocina imperial china –lo que comían los Grandes Emperadores hace más de 400 años–, servida en auténtica porcelana del país. Este restaurante, una mezcla entre raíces y vanguardia, está ubicado en la Casa Calvet de Gaudí.



CHINA CROWN Casp, 48 · 08010 Barcelona · Tel.: 933 158 095

Una sofisticada taberna



El chef valenciano Iván González ha diseñado una carta de sabores clásicos basada en productos de temporada y de mercado para este su nuevo restaurante. Imprescindible probar uno de sus arroces o alguno de sus guisos de toda la vida. 100 referencias de vinos españolas, francesas y algunas alemanas completan la oferta.

BARRA Y MANTEL
Jorge Juan, 50 · 28001 Madrid · Tel.: 910 644 598 · www.tabernabarraymantel.com

Desayunos saludables frente al mar

Esta temporada y de lunes a domingo desde las 08:30 hasta las 11:30, los clientes de este precioso restaurante *beach club* de diseño podrán degustar una nutritiva propuesta que incluye tostadas de masa madre, zumos detox, ensaladas XL de frutas frescas, variadísimos creps y huevos de corral preparados de diferentes formas.



SOLEO MARBELLA BEACH CLUB RESTAURANT
Av. Duque de Ahumada, s/n · 29602 Marbella (Málaga) · Tel.: 951 562 887 · www. soleomarbella.com



Ajoblanco cumple 5 años

El buque insignia de Grupo Lombardo cumple 5 años convertido en uno de los restaurantes más apreciados de la zona alta de Barcelona gracias a su cuidada cocina y a su excelente oferta de cócteles para después de cenar. Destaca su amplia oferta de arroces. También hay que probar el *rodaballo a la Donostiarra* y el *chuletón de vaca vieja de Girona.*

AJOBLANCO
Tuset, 20-24
08006 Barcelona
Tel.: 936 678 766
www.ajoblancorestaurant.com

CARMEN CARRO
está de aniversario



Taberna Pedraza celebra su primer lustro en su nuevo local de la calle Recoletos número 4 de Madrid, donde la chef Carmen Carro junto a su socio Santiago Pedraza –encargado de la parrilla– vuelven a sus orígenes y siguen trabajando día a día para alcanzar tres objetivos: elegancia, equilibrio y respeto por la cocina. Carmen seguirá desgranando los secretos del recetario español para ofrecer a sus comensales la fusión perfecta entre elaboración, producto y máximo cuidado.

PIERRE TIMA
llega al Cotton House

El restaurante Batuar, del Hotel Cotton House de Barcelona trae en exclusiva desde Nueva York, solo durante 3 meses, el arte culinario del chef senegalés Pierre Thiam, con un menú degustación de comida oeste-africana compuesto por 5 platos repletos de sabor y de colores vibrantes basado en alimentos originarios de África Occidental, muy difíciles de encontrar fuera de su área geográfica.



JAVI ESTÉVEZ
ficha por el Mercado de San Miguel

John Barrita es la nueva incorporación del icónico mercado que este año celebra su décimo aniversario. Detrás de este proyecto se encuentran Javi Estévez y Kike Pedraz, chef y jefe de cocina respectivamente del restaurante La Tasquería. En esta aventura les acompaña el panadero John Edward Torres.



ROMAIN FORNELL, OSCAR MANRESA Y BERNARD BACH
abren un nuevo espacio en Andorra

Chef's Table **ha abierto sus puertas en Andorra la Vella. Se encuentra en la planta inferior de *The Embassy*, un centro comercial de primeras marcas de lujo que está situado en el centro de la capital, la avenida Meritxell. En este espacio único, los tres chefs ofrecen una cocina basada en los productos franceses y catalanes con una propuesta de platos y tapas para compartir.**



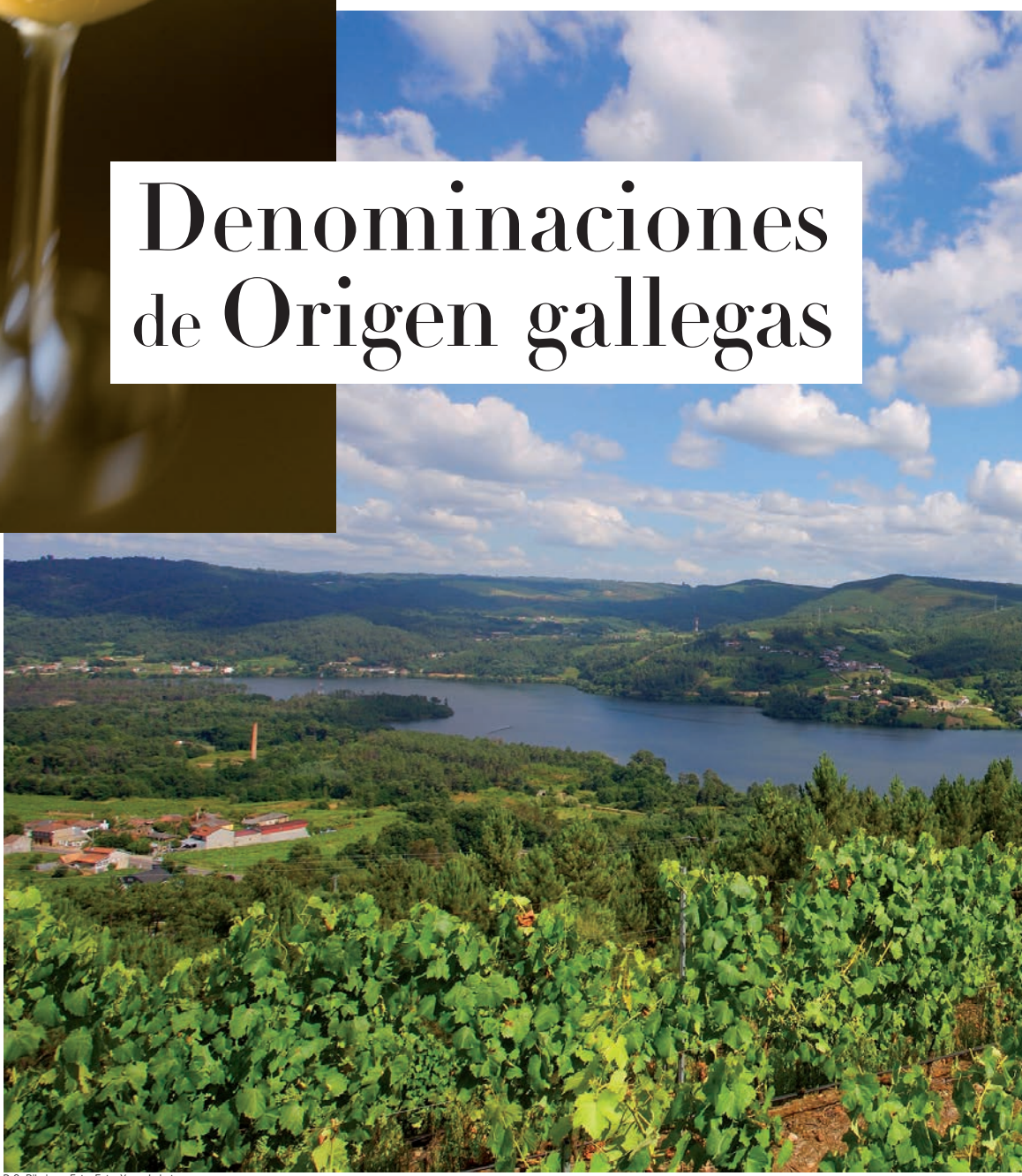
Foto cedida por Turismo de Galicia



Denominaciones de Origen gallegas

Les invitamos a descubrir los secretos de los vinos gallegos paseando entre viñedos en escarpadas laderas o al borde del mar; recorriendo sus bodegas, las más vanguardistas, las más señoriales y también las de mayor tradición familiar. Monterrei, Rías Baixas, Ribeira Sacra, Ribeiro y Vadeorras son las cinco Denominaciones de Origen que en la actualidad amparan algunos de los mejores vinos de todo el mundo.

INFORMACIÓN Y FOTOS FACILITADAS POR TURISMO DE GALICIA, RUTA DO VIÑO RÍAS BAIXAS Y LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN.



D.O. Ribeiro – Foto: Foto: Xurxo Lobato

Cinco opciones con las que brindar

Propiedad de la Ruta do Viño Rías Baixas





Viajar a Galicia para disfrutar de recónditos parajes de montaña, visitar ciudades históricas y pasear por villas marineras es altamente recomendable. Y es que pazos, hoteles con encanto, casas rurales, balnearios y talasos cuidan con mimo al visitante. Para redondear la experiencia nada mejor que conocer sus vinos, elaborados con albariño, mencía, godello, treixadura... y hasta más de veinte variedades de uvas autóctonas que los hacen sigulares.

MONTERREI

Se extiende a lo largo del Valle del río Tamega, al sureste de la provincia de Ourense, limítrofe con Portugal. La zona de producción la constituyen Monterrei, Oímbra, Verín, Castrelo do Val, Riós y Vilardevós, estableciéndose dos subzonas: el Valle y la Ladera de Monterrei. Se trata de una región tradicionalmente vitícola con gran proyección de futuro. La diversidad de suelos, unida a los microclimas en las laderas, tiene por resultado vinos de carácter diferenciado y gran complejidad, que expresan la tipicidad de la zona. Monterrei produce un 70% de variedades blancas y un 30% de tintas, todas ellas uvas autóctonas que confieren carácter a los vinos. Entre las variedades de uvas blancas encontramos las autóctonas dona branca, godello, a la que también llaman verdello, y treixadura. En tintas destacan la mencía, la merenzao y otras aclimatadas como la arauxa (tempranillo) y la garnacha tintorera.

Los vinos

Se elaboran blancos y tinos. Los blancos se elaboran con el 60% de uvas de las variedades blancas preferentes y el 40% del resto de variedades blancas. Visualmente son de color amarillo pálido con tonalidades verdosas, limpios y brillantes. En nariz destacan aromas primarios limpios, afrutados y florales de intensidad media. En boca son golosos, frescos y equilibrados, de larga persistencia.

Los tintos se elaboran con el 60% de uvas de las variedades tintas preferentes y el 40% del resto de variedades tintas. Poseen un color rojo cereza con reflejos morados y aromas a frutos rojos y flores de intensidad media. En boca poseen una buena persistencia de fruta, son equilibrados y de tanino suave.

Los vinos blancos y tintos de Monterrei, sometidos a un proceso de envejecimiento en barricas de roble, podrán utilizar los términos Barrica, Crianza, Reserva y Gran Reserva, según la legislación vigente.

La D.O. Monterrei en cifras

579 ha de viñedo
418 viticultores
26 bodegas



D.O. Monterrei – Foto cedida por Turismo de Galicia

Últimas acciones de promoción

Entre las últimas acciones de promoción llevadas a cabo por la D.O. Monterrei se encuentra su participación el pasado mes de abril en *Vinis Terrae 2019* (Salón del Vino y Licores Gallegos de Calidad) y en el Túnel del Vino que se llevó a cabo en Fisterra. "Estas acciones están destinadas a dar a conocer nuestro territorio, historia y producto, así como reforzar nuestra imagen de marca", indicó la presidenta del C.R.D.O. Monterrei, Lara Da Silva. "Están englobadas dentro del programa de actividades promocionales para este año, y que ya ha llevado a nuestra denominación a Madrid, Coruña y Ourense".

Ruta del Vino Monterrei

Pese a tratarse de una ruta no muy extensa en territorio, acoge una gran variedad de lugares dignos de ser visitados y recordados. La sucesión de valle y montaña configura un paisaje único con imágenes ricas en matices y llenas de contrastes. El que recorra la *Ruta del Vino Monterrei* descubrirá un paisaje distinto, un camino bañado por los colores del vino, enriquecido por su historia, gastronomía y, sobre todo, por la amable hospitalidad de sus gentes.

Entrevista a la presidenta de la D.O. Monterrei: Lara da Silva Rodríguez

"Tenemos unos vinos ligados a nuestro territorio y nuestra gente"

¿Qué diferencia a los vinos de la D.O. Monterrei de los de otras zonas?
Cada zona tiene sus singularidades propias que convierten a su producto en único. En el caso de Monterrei, las variedades autóctonas, los suelos y el microclima extremo de la zona dan lugar a unos vinos con características diferenciadas, personales y con gran complejidad de aromas. Tenemos unos vinos ligados a nuestro territorio y, sobre todo, a nuestra gente.



¿Con qué los maridaría?
Al tener blancos y tintos, bien sean jóvenes o barrica (o crianza, reserva y gran reserva) existe una amplia posibilidad de maridajes, desde carnes a pescados, pasando por productos de la huerta, arroces o incluso setas.

La D.O. Monterrei ha registrado su mayor cosecha histórica, con 5.591.823,5 kg de uva recolectados en la vendimia 2018. ¿Cómo serán los vinos de esta vendimia?
Debemos mostrar nuestra satisfacción ya que en la pasada campaña se alcanzó el máximo histórico de la denominación, superando casi en un millón de kilogramos la campaña del 2015, hasta ahora la más exitosa, en la que se lograra la cifra de 4.730.522,7 kg. Además, estos resultados fueron excelentes también a nivel cualitativo, ya que el estado fitosanitario de la uva recolectada fue excelente, debido a las buenas condiciones climáticas durante la vendimia, que permitieron que se recolectaran las uvas de modo gradual, conforme éstas han conseguido su punto óptimo de maduración. En Monterrei ya se están embotellando los blancos de la última vendimia, y también se ha empezado el embotellado de los tintos. Nos encontramos diversidad, complejidad y aromas de carácter frutal y floral en blancos; mientras que en tintos existe una mayor amplitud de expresiones, motivada por las variedades, suelos y altitudes.

"Reino Unido, Holanda y Alemania concentran el mercado de exportación"

La edición 2019 de la *Guía Peñín* ha reconocido con puntuaciones superiores a 85 puntos un total de 29 vinos de la Denominación de Origen Monterrei. ¿Está satisfechos?
Estos reconocimientos suponen siempre un éxito para nuestros viticultores y bodegas, ya que son la muestra viva de la calidad de nuestros vinos, así como del trabajo y esfuerzo dedicado por ellos a Monterrei. No sólo hemos obtenido estas puntuaciones en la *Guía Peñín,* sino también en otras publicaciones especializadas.

¿Siguen siendo la D.O. vinícola ourensana que más exporta?
En las últimas campañas, el porcentaje de exportación de la Denominación de Origen Monterrei se consolidó en una cifra superior al 12%, llegando a alcanzar el 17% en la del 2013-2014 y el 19% en la campaña 2014-2015. Sin embargo, en la última campaña vitivinícola, la de 2017-2018 el porcentaje de exportación se situó en el 7%, debido a que en la cosecha del año 2017 se redujo en un 35,48% (debido a las condiciones meteorológicas adversas que dañaron de forma selectiva zonas y parcelas: heladas, granizo y sequía), y las bodegas enfocaron sus ventas hacia el mercado interior. A lo largo de estas campañas, los principales países de la Unión Europea que concentran el mercado de exportación de la D.O. Monterrei son Reino Unido, Holanda y Alemania. Mientras que en lo referente a los terceros países (no incluidos en la Unión Europea), los principales mercados fueron los de Estados Unidos, México, Australia, Brasil y Japón.*

Propiedad de la Ruta do Viño Rías Baixas. Foto: Xurxo Lobato



RÍAS BAIXAS

Se encuentra situada especialmente en la provincia de Pontevedra y una pequeña parte en la de A Coruña. Se divide en cinco subzonas: Val do Salnés, O Rosal, Ribeira do Ulla , Condado do Tea y Soutomaior.

Uno de los factores determinantes es la apuesta por las variedades autóctonas, en concreto la albariño (96,5% del total de la producción), resistentes a la climatología adversa propia de este territorio que confieren una calidad y origen genuinos a unos vinos de marcado carácter atlántico.

Los vinos

Los vinos de Rías Baixas, en su mayoría, son sin crianza. No obstante, su evolución en botella ha sido alabada por numerosos críticos, sumilleres, distribuidores y prensa especializada. La acidez propia de la variedad albariño permite a estos vinos prolongar su vida, de manera que la coexistencia de añadas, como sucede con los vinos tintos, es la tendencia de futuro en la que trabajan el Consejo Regulador y las bodegas. De hecho, ahora en algunos restaurantes con cartas de vino muy profesionalizadas, ya se pueden encontrar vinos de Rías Baixas de diferentes añadas. A ello hay que sumarle que durante los últimos años, las bodegas de esta denominación están apostando por otro tipo de elaboraciones como pueden ser la crianza sobre lías en acero, los vinos elaborados en madera o los espumosos.

La D.O. Rías Baixas en cifras

4.043 ha de viñedo
5.237 viticultores
181 bodegas

Últimas acciones de promoción

El pasado mes de abril 74 marcas de la D.O Rías Baixas protagonizaron un Salón del Vino 2019 en Marbella. 19 bodegas acudieron a esta cita en la que participaron una gran variedad y tipología de Rías Baixas. 250 personas participaron en esta actividad, que causó gran expectación entre el público asistente. De hecho, Málaga es un mercado prioritario para la D.O. Rías Baixas, siendo una de las ciudades andaluzas donde estos vinos cuentan con una mayor presencia.

La Ruta del Vino Rías Baixas

Cuenta con un centenar de asociados –entre los que se encuentran 50 bodegas visitables– que ofrecen multitud de opciones para descubrir el mundo del vino desde todos los puntos de vista. Es posible disfrutar de catas en combinación con impresionantes paisajes, senderos a pie de mar, amplias extensiones de viñedos, actividades marítimas, museos, alojamientos y restaurantes de primer nivel y un amplio patrimonio vitivinícola.

Entrevista al presidente de la D.O. Rías Baixas: Juan Gil de Araujo

"Hemos vendido más vino y más caro en los mercados internacionales"

¿Qué tienen de especial los vinos de la D.O. Rías Baixas? ¿Por qué estilo de vinos se están decantando por elaborar últimamente las bodegas de la D.O.?
Lo primero que nos hace distintos es la utilización de variedades autóctonas, exclusivamente, empezando por la albariño, que alcanza su máxima expresión en esta zona geográfica. Así conseguimos que los Rías Baixas sean unos vinos de perfil atlántico, con una tipicidad propia y diferente. Vinos versátiles, fáciles de beber, pero con mucha personalidad y muy valorados en todo el mundo. En cuanto a la segunda pregunta, dentro de esta Denominación de Origen hay diferentes tipologías de vinos por los que están apostando las bodegas en base a la añada o a la madurez de los diferentes mercados en los que están presentes.

Las exportaciones de la D.O. Rías Baixas crecieron un 9,32% en volumen y un 10,35% en valor en el ejercicio 2018 ¿Qué valoración hacen?
Efectivamente, por un lado, las bodegas de la Denominación de Origen Rías Baixas han vendido más vino y más caro en los mercados internacionales y, por otro lado, hay más bodegas vendiendo en exportación: 109 bodegas, de las 183 inscritas, ya están presentes en los mercados internacionales, lo cual es una magnífica noticia teniendo en cuenta el tejido empresarial de Rías Baixas, pues en algunos casos son bodegas pequeñas que están haciendo un importante esfuerzo, lo cual tiene un gran mérito. En cuanto a nuestros principales destinos, fueron Estados Unidos, Reino Unido, Puerto Rico, Holanda, Alemania, Irlanda, Canadá, México, Suecia y Bélgica. Pero estamos presentes en cerca de 70 países.

¿Qué acciones de promoción tienen previstas tanto a nivel nacional como internacional?
En el ámbito internacional continuaremos trabajando en los mercados exteriores a través de los planes de exportación previstos, que son nueve este año: Alemania, Canadá, Estados Unidos, Japón, México, Países Bajos, Polonia y Reino Unido, así como a través del desarrollo de misiones inversas y de la participación en ferias internacionales como son Vinexpo Burdeos, Dynos Lituania, London Wines… También mostraremos nuestros productos en Edimburgo, Singapur, Seul y México. Con respecto al mercado nacional también mantendremos nuestra apuesta por diferentes puntos de la geografía española como son Logroño, Valencia o Madrid a través de túneles, presentaciones…. y también participaremos en Fenavin, entre otras actuaciones.



"La oferta enoturística se adapta a todos los gustos y bolsillos"

Esta primavera han lanzado a consumidores e internautas una pregunta: "Tortilla de patatas, ¿mejor con o sin cebolla?" ¿Están satisfechos con los resultados de esta campaña? ¿Piensan seguir haciendo acciones de promoción en relación al maridaje?
Estamos muy satisfechos de haber reavivado el debate sobre la tortilla con cebolla o sin cebolla, porque lo cierto es que está dando mucho juego. Pero nuestra apuesta por los maridajes de los vinos de Rías Baixas con diferentes platos o, me atrevería a decir, cocinas como son la mediterránea, la asiática, la mexicana, la puertorriqueña ha sido una de nuestras líneas de comunicación durante los últimos años. Seguiremos manteniéndola porque los vinos de Rías Baixas son tan versátiles que maridan con cualquier plato.

Fomentar el enoturismo es un factor clave ¿Qué ofrece la zona?
La Ruta del Vino Rías Baixas cuenta con una oferta enoturística amplia y muy variada, que se adapta a todos los gustos y a todos los bolsillos. El centenar de asociados de dicha ruta engloba no solo bodegas y destilerías, sino también hoteles, restaurantes, empresas de ocio…que ofrecen actividades diferentes teniendo como hilo conductor los vinos de la D.O. Rías Baixas. ❋

RIBEIRA SACRA

La Ribeira Sacra es una zona de producción vinícola con una extensión de 2.500 hectáreas de viñedo (1.238 ha adscritas a la D.O.), que suponen un 5,2% del suelo dedicado a la vid en Galicia. Comprende parroquias y lugares de 20 municipios situados a lo largo de las riberas del Miño y del Sil, en el sur de la provincia de Lugo y norte de la provincia de Ourense. Está constituida por cinco subzonas: Amandi, Chantada, Quiroga-Bibei, Ribeiras do Miño y Ribeiras do Sil.

Las vides se cultivan en bancales –cuya pendiente puede llegar a ser del 100%– que intentan aprovechar el poco suelo cultivable existente en las empinadas riberas. Esto contribuye a darle a la uva una personalidad especial. Por eso, en los últimos años y desde diversas voces internacionales del mundo del vino se ha venido definiendo a la Ribeira Sacra como la región vitícola más hermosa del mundo y sus vinos puestos a la altura de los famosos vinos franceses de Borgoña y Cabernet.

Aquí se cultivan como variedades preferentes entre las blancas, la albariño, la treixadura, dona branca, godello, loureira y torrontés. Y entre las tintas, mayoritarias, son preferentes la mencía, brancellao y merenzao, y autorizadas la garnacha y mouratón o negreda.

Los vinos

Los vinos blancos son afrutados y con un fino toque de acidez, con un ligero retrogusto y delicada presencia en paladar. Los tintos destacan por sus aromas limpios, elegantes e intensos, y su color cereza brillante con ribete púrpura. Equilibrados y bien estructurados, resultan unos vinos redondos y amplios en boca.

Últimas acciones de promoción

Entre las últimas acciones de promoción se encuentra su asistencia a la Feria Gourmets que se celebró el pasado mes en Madrid, donde participó de maridajes con Carne de Vacuno de Galicia. De hecho, fue la encargada de abrir y cerrar el programa de Degustaciones "Galicia: 35 experiencias de calidad". Los vinos de Ribeira Sacra estuvieron también representados en Gourmets a través de algunas de las bodegas amparadas por la Denominación, que estuvieron presentes con stand propio y que participaron en la 24 edición del Túnel de Vino y en otras actividades de promoción dentro del Salón.

Ruta del Vino

La Ribeira Sacra es vino, pero también es paisaje, gastronomía y arte románico. La ruta del vino reúne a casi un centenar de establecimientos tematizados (hoteles, casas de turismo rural, restaurantes, bodegas, centros de vinoterapia, museos, tiendas especializadas, etc.), cuya calidad satisface las expectativas del visitante.

La D.O. Ribeira Sacra en cifras

1.238 ha
2.376 viticultores
94 bodegas



D.O. Ribeira Sacra - Foto cedida por Turismo de Galicia

Entrevista al presidente de la D.O. Ribeira Sacra: José Manuel Rodríguez González

"Siempre vendemos que esta tierra es sinónimo de tinto gallego"

Cuando se piensa en vinos gallegos nos vienen a la mente vinos blancos, sin embargo los vinos elaborados bajo el amparo de la D.O. Ribeira Sacra son en su mayoría tintos. ¿Qué hay que hacer para cambiar esa mentalidad? ¿Cómo están potenciando sus vinos?
La Ribeira Sacra ha sido siempre conocida en el mercado gallego por sus tintos, son su seña de identidad. Siempre vendemos que esta tierra es sinónimo de tinto gallego. Nuestras bodegas elaboran todo tipo de vinos con variedades autóctonas, con la mencía como estandarte.

¿Por qué debemos pedir un Ribeira Sacra?
Porque es un vino afrutado y fácil de beber que va a maridar muy bien con todo tipo de comida.

El pasado octubre se aprobó un nuevo pliego de condiciones que pretende reflejar las nuevas realidades de la Denominación de Origen. ¿Cuáles son las novedades más destacadas?
Se contempla la posibilidad de producir vinos rosados y hay una nueva normativa sobre los nuevos métodos de elaboración con la utilización de diferentes envases para el envejecimiento como ánforas, diferentes tipos de maderas... etc Aparece la denominación Vinos de Guarda y también se amplió la lista de variedades autorizadas con la inclusión del blanco legítimo, caíño blanco, gran negro, caíño longo y caíño bravo.

La cosecha de la D.O. Ribeira Sacra lleva dos años consecutivos siendo calificada de Excelente. ¿Cómo son los vinos resultantes de la última cosecha?
Están siendo muy valorados en los diferentes Salones a los que han asistido. Además, el consumidor está valorando su calidad y eso se nota en un aumento de las ventas.

El Consejo Regulador sigue apostando por el enoturismo ¿No es cierto?
Sin duda. Es imprescindible ligar el vino al paisaje, a nuestras pendientes vertiginosas... el enoturismo es una de nuestras señas de identidad.



La Xunta ha declarado Bien de Interés Cultural (BIC) al paisaje de la Ribeira Sacra, paso previo para que pueda optar a la declaración de Patrimonio Mundial de la Unesco. ¿Cómo afecta este reconocimiento a la D.O.?
Nuestro territorio optará a Patrimonio mundial de la Unesco en 2021. Nuestras peticiones relacionadas con actividades vitivinícolas fueron atendidas y estamos satisfechos.

"Es imprescindible ligar el vino al paisaje"

¿Qué objetivos se han marcado de cara al futuro?
Esto es una carrera de fondo, es un día a día. Hay que estar siempre pendiente del producto, del mercado... ❋

D.O. Ribeiro - Foto cedida por Turismo de Galicia



RIBEIRO

Se encuentra en el borde noroccidental de la provincia de Ourense y en las confluencias de los valles formados por los ríos Miño, Avia y Arnoia. Una comarca a 45 km. del océano Atlántico. Ribeiro es una denominación de origen caracterizada por su gran parcelación y diversificación. Es *terroir* de uvas blancas como la treixadura, seguida de loureira, torrontés, albariño, albilla, godello y las foráneas macabeo y palomino. En tintas la preferente es la caíño, complementada por la ferrón, sousón, brancellao, mencía, garnacha y tempranillo.

Los vinos

Son vinos de paisaje y territorio tradicionalmente elaborados por sabias mezclas de variedades autóctonas, cada una de ellas aportando sus peculiaridades para obtener vinos auténticos y genuinos. Vinos de marcados rasgos atlánticos, frescos, finos y elegantes, matizados por una suave influencia del clima mediterráneo. El característico factor de transición climática junto con las orientaciones y pendientes de la viña, la utilización y mezcla de variedades locales y el tipo de suelo, marcan el estilo Ribeiro. Además, la diferenciación de los tres valles (Avia, Miño y Aronia) que componen la denominación de origen convierten a Ribeiro en un mosaico de la diversidad.

La Feira do Viño do Ribeiro

La 56 edición se celebrará en la localidad de Ribadavia (Ourense) el 3, 4 y 5 de mayo. Es la fiesta vitivinícola más antigua de Galicia y cuenta con un completo programa de actividades paralelas, catas, talleres de maridaje, *showcooking* y actuaciones musicales. Además del Ribeiro, la música es la gran protagonista, con la participación de cientos de gaiteros por el casco histórico de la ciudad.

Ruta del Vino de Ribeiro

La Asociación Ruta del Viño Ribeiro se creó en el año 2007 como una entidad destinada a la promoción del territorio y sus recursos con una finalidad turística. Hoy en día cuenta con 52 socios entre los que hay 19 bodegas, 7 establecimientos de restauración, 9 alojamientos, balnearios y termas. El programa de actividades que la *Ruta del Viño del Ribeiro* está desarrollando durante este año va amparado bajo la marca "El camino del viño. Ruta del Viño del Ribeiro".

Ribeiro Son de Viño 2019

Ribeiro Son de viño –que celebrará la sexta edición el 13 de julio– es el único festival de Galicia que combina música en directo con degustaciones de vino de la Denominación de Origen Ribeiro en el entorno mágico de la playa de la Barrosa, en San Vicente do Mar. Eladio y los Seres Queridos, Axolotes Mexicanos, R.E.A.L., Lois, Santi Araújo y Oh! Ayatollah serán los encargados de armonizar, con su música, los vinos de la denominación de origen Ribeiro. Todo ello, en el marco de la costa atlántica. Muy pronto se desvelarán las bodegas que protagonizarán con sus vinos el encuentro músico-enológico más especial del verano, así como otras sorpresas y actividades que se desarrollarán durante el día, en la playa de la Barrosa. Más información: www.ribeiro.wine/es/festivalsondevino

La D.O. Ribeiro en cifras

2.500 ha de viñedo
5.500 viticultores
115 bodegas

Entrevista al presidente de la D.O. Ribeiro: Juan Manuel Casares Gándara

"Tenemos el patrimonio arquitectónico ligado al vino más importante de España"



¿Qué tienen los vinos de Ribeiro que los hacen diferentes del resto?
Una calidad contrastada. Los blancos son vinos muy aromáticos con una frescura natural por las condiciones climáticas y de suelo. Los tintos son la gran apuesta por descubrir de Ribeiro. Tienen mucho cuerpo y mucho equilibrio. Van a dar sorpresas en el futuro.

¿Cuál es la apuesta de la D.O. sobre el viñedo ecológico?
No hay una postura oficial desde el Consejo Regulador. Algunas bodegas apuestan por este tipo de elaboraciones pero nosotros no hacemos distinciones. Aunque es cierto que hay un movimiento de preocupación con respecto al cambio climático y la lucha contra la enfermedades fúngicas de la vid, mildiu y oídio, endémicas de toda Galicia.

¿Qué acciones de promoción tienen previstas para el segundo semestre del año?
La Feria del Vino del Ribeiro –que se celebra del 3-5 mayo– es la puesta de largo de los vinos de la nueva cosecha y el pistoletazo de salida de toda la acción promocional más intensa. Seguimos apostando por el sector joven con Festivales de Música. Este año se organizarán tres. Además, en julio tenemos la Gala de Premios D.O. Ribeiro y vamos a retomar la promoción en España, concretamente tenemos pensado hacer un gran evento en Madrid con 15 ó 20 bodegas enfocado especialmente al sector de la restauración y combinado con misiones inversas para que vengan a probar los vinos *in situ*. Hacia final de año también tenemos pensado un evento que maridará vino, cultura y arte y otro relacionado con el papel de la mujer en el Ribeiro.

"Apostamos por fidelizar los mercados que ya tenemos y abrir nuevos"

¿Cuáles son los próximos objetivos o metas a alcanzar?
Apostamos por fidelizar los mercados que ya tenemos y abrir nuevos. Nosotros vendemos el 70% de nuestra producción en Galicia, el 20% al resto del territorio español y el resto a exportación. Desde el Consejo Regulador pensamos que la internacionalización debe ir a cargo de las bodegas y nosotros las ayudamos.

¿Qué ofrece la zona de Ribeiro a los enoturistas además de vino?
La Ruta del Vino de Ribeiro presentó recientemente una campaña que se llama "El camino del viño. Ruta del Viño del Ribeiro". La campaña pretende promocionar el vino y el territorio utilizando como hilo conductor la historia, el arte... poca gente sabe que tenemos el patrimonio arquitectónico ligado al vino más importante de España.✻

VALDEORRAS

Valdeorras es la comarca más oriental de la provincia de Ourense, está situada en la Galicia próxima a la provincia de León. Está compuesta por nueve municipios: A Rúa, A Veiga, Carballeda, Larouco, O Barco, O Bolo, Petín, Rubiá y Vilamartin. Exceptuando A Veiga, todos disponen de explotaciones vitícolas que dotan al territorio de una singularidad única. Y es que en esta D.O. hay cientos de bodegas tradicionales en las que la elaboración y el cuidado del vino se llevaba a cabo en las entrañas de la tierra, en cuevas excavadas en barro.

Los vinos

La variedad preferente en blancas es la godello, pero también se cultivan, entre otras, la dona branca –que denominan moza fresca–; en tintas las preferentes son la mencía y la merenzao a las que se permite acompañar de sousón, albarello, garnacha tintorera y gran negro. De la godello se obtienen unos vinos de intenso aroma frutal y florales, muy bien estructurados en boca. De la mencía, tintos púrpuras, de elegantes aromas a frutos del monte y una suave carnosidad.

Tras años de esfuerzo investigador, de implantación de nuevas tecnologías y la modernización del proceso de producción, se ha conseguido que los vinos de Valdeorras estén entre los mejores de España y que se exporten a los cinco continentes.

Próximas acciones de promoción

Se ha decidido que el C.R.D.O. Valdeorras participe en Vinexpo 2019, que se desarrollará entre el 13 y el 16 de este mes de mayo en Burdeos. "Es la primera vez que tomamos parte en este prestigioso salón", ha destacado el presidente de la D.O., José Luis García Pando.

La D.O. Valdeorras en cifras

1.300 ha de viñedo
1.800 viticultores
43 bodegas

El Consello Regulador va a participar también, un año más, en la *London Wine Fair,* una de las ferias vinícolas más relevantes de Europa, que se celebrará del 20 al 22 de mayo en la capital británica.

A la presencia en ferias internacionales es necesario añadir –tal y como ha señalado García Pando– otras acciones relevantes que se desarrollarán en Galicia y Madrid para afianzar la marca Valdeorras. "Vamos a lanzar una campaña promocional en las traseras de los buses de Vigo de cara al verano", ha destacado.

Ruta do Viño de Valdeorras

La Ruta del Vino de Valdeorras está formada por un grupo de emprendedores comprometidos en descubrir los secretos de su tierra a los viajeros, proporcionándoles un viaje confortable y ameno, disfrutando de vino, gastronomía, paisaje, cultura, ocio activo o simplemente de la placidez del campo. El vino es la excusa que se ofrece para recorrer un territorio rural desconocido como destino de viajes.✻

D.O. Valdeorras - Foto cedida por Turismo de Galicia



Entrevista al presidente de la D.O. Valdeorras: José Luis García Pando

"Los blancos tienen en la variedad godello su buque insignia y entre los tintos destacan los monovarietales de mencía y garnacha tintorera"



¿Qué tienen los vinos de Valdeorras que los hacen diferentes del resto?
Nuestros vinos gozan de gran personalidad y son cada vez más conocidos. Los blancos tienen en la variedad godello su buque insignia. Son vinos perfectamente consolidados en el mercado y en ellos se percibe un gran equilibrio entre grado alcohólico y acidez. Por otra parte, los tintos de nuestra zona ganan prestigio cada año, particularmente los monovarietales de mencía, pero también los elaborados con otras variedades como puede ser el caso de la garnacha tintorera.

¿Cómo son los vinos resultantes de la última cosecha?
Expertos de la *Guía Peñín* han elogiado especialmente los blancos de nuestra última cosecha y han señalado que están muy "bien elaborados". A pesar de las inclemencias meteorológicas y de las afecciones del viñedo durante el último año, no se ha constatado desequilibrio alguno en nuestros blancos. Nuestros últimos tintos siguen teniendo un gran potencial y en ellos prima absolutamente un "carácter atlántico", tal y como han destacado los expertos de *Peñín*.

"Nos gustaría favorecer que más bodegas adscritas pudieran elaborar vinos ecológicos en el futuro"

¿Cuál es la apuesta de la D.O. sobre el viñedo ecológico?
La apuesta es todavía tímida, pero no nula. Alguna bodega de la zona produce ya vino ecológico y nos gustaría favorecer que otras puedan elaborar vinos de este tipo en el futuro.

Exportan entorno a un 10% de la producción ¿Tienen pensado aumentar esa cifra o prefieren centrarse en el mercado nacional?
En Valdeorras elaboramos vinos de una altísima calidad, si bien es cierto que en términos cuantitativos tenemos una producción limitada porque la superficie es la que es. Esto impide que las cifras de exportación puedan ser superiores.

¿Cuáles son los próximos objetivos o metas a alcanzar?
Teníamos el objetivo de lograr la acreditación ENAC, y el año pasado la logramos. Además, hace algunas semanas superamos con éxito la primera auditoría de este organismo de certificación. Nuestro objetivo es seguir manteniendo la acreditación en años venideros.

¿Qué ofrece Valdeorras a los enoturistas además de vino?
Valdeorras ofrece a sus visitantes una deliciosa gastronomía autóctona y unos paisajes espectaculares. Aunque, quizás una de las asignaturas pendientes de nuestro territorio amparado sea la articulación de circuitos turísticos alrededor del vino. Con la ayuda de Turismo de Galicia y a través de la Ruta del Vino de Valdeorras, se está, no obstante, avanzando en esta dirección. ❋

Regina Viarum

Viticultura heroica

Presentes en FENAVIN Pabellón 4 (Osiris), Calle 7, Stand 40



Bodegas Regina Viarum, con más de 20 años de tradición vitivinícola en la Ribeira Sacra, ha demostrado su compromiso y el respeto por su entorno, con un proyecto que refleja la ilusión y la pasión por el vino a través de su gente.

Fue la primera bodega en apodar el término 'viticultura heroica', con el que se describe las peculiaridades del terreno que caracteriza la Ribeira Sacra y que simboliza el trabajo de los viticultores, dispuestos a desafiar el vértigo de los bancales para el cultivo de la uva.
Y es que nos encontramos con una complicada orografía, con terrenos de una pendiente que puede llegar a alcanzar el 80% y que dificulta los procesos de cuidado del viñedo.

Vinos de selección
Estas especiales condiciones y la dedicación y el cuidado de los viticultores consiguen que estos vinos sean únicos, de marcado carácter, afrontados y muy aromáticos. Calidad y personalidad de sus vinos han su- puesto que la bodega sea reconocida como Mejor Bodegade Viticultura de Montaña durante cinco años consecutivos en los premios internacionales CERVIM.

Siente la verdadera Ribeira Sacra
La bodega se convierte en una visita imprescindible para entender la historia de la Ribeira Sacra, candidata a Patrimonio de la Humanidad.
En el corazón de Amandi, encontrarás un enclave singular en la parte alta de las rocosas laderas del río Sil, donde se encuentra la bodega. Con visitas guiadas y con la degustación de sus vinos en un impresionante mirador sobre los cañones del Sil, Regina Viarum ofrece experiencias enogastronómicas personalizadas durante todo el año. ❋

BODEGA REGINA VIARUM
Doade, s/n · 27424 Sober (Lugo)
Tel.: 982 096 031
www.reginaviarum.es

NOTA DE CATA

Nombre: Regina Viarum Mencía
D.O.: Ribeira Sacra
Variedad: Mencía
Características: De color rojo cereza con reflejos violáceos, Regina Viarum Mencía procede de una rigurosa selección de las mejores uvas de la variedad, posteriormente fermentadas en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada y con una crianza en sus finas lías durante un periodo de 6 meses. Ideal para acompañar con cocido gallego, guisos de carne, atún rojo o quesos semicurados.

Veiga Naúm 2018

Veiga Naúm estrena con la cosecha 2018 una nueva imagen. Una acuarela que representa un campo con flores silvestres mecidas por el viento es el motivo que ilustra la etiqueta, sugiriendo una explosión de vida en movimiento, similar a la que se experimenta al abrir una botella de *Veiga Naúm* y percibir la intensidad de sus aromas florales.

Esos seductores aromas que evocan una tierra mágica, de bosques exuberantes que huelen a mar y flores silvestres.

Ha transcurrido una década desde que el Grupo Bodegas Riojanas S.A. realizara una importante apuesta por los vinos blancos en Rías Baixas. Tierra de esas legendarias cepas de albariño, mecidas por vigorosas brisas atlánticas, que dan origen a Veiga Naúm. Un vino con carácter, elaborado con mimo artesanal por una pequeña bodega familiar ubicada en el Valle del Salnés, el corazón de Rías Baixas, donde encontramos la salinidad propia de los viñedos cercanos al mar, una gran riqueza de aromas florales que abundan en los bosques del entorno y un perfecto equilibrio entre delicadeza y fuerza expresiva. En suma, Veiga Naúm responde a esa tipicidad propia de los albariño de siempre, con toda su expresividad, por lo que está enfocado a un consumidor más entendido, que busca una mayor complejidad. ✻

Veiga Naúm expresa acertadamente la fuerza y complejidad que es capaz de ofrecer un gran albariño sin perder por ello un ápice de su delicadeza y elegancia



NOTA DE CATA

D.O.: Rías Baixas
Variedad: Albariño
Características: Presenta un color amarillo pálido, limpio y brillante con irisaciones verdosas; intensos aromas frutales (albaricoque, cítricos maduros y fruta blanca como la manzana) y florales (jazmín y azahar); sensación aterciopelada y fresca en boca, con cuerpo, equilibrio y un final largo y concentrado.

BODEGA VEIGA NAÚM (GRUPO BODEGAS RIOJANAS)
Villareis, 21 · 36967 Dena – Meaño (Pontevedra) · Tel.: 941 454 050
www. bodegasriojanas.com/es/bodega/veiga-naum



FEADER: Europa inviste no rural
XUNTA DE GALICIA

Bouza do Rei Albariño



Este monovarietal de albariño es el buque insignia de Bouza do Rei, una bodega ubicada en la localidad pontevedresa de Ribadumía en pleno corazón del Valle del Salnés, entre las Rías de Arousa y Pontevedra, considerada la subzona histórica de esta variedad autóctona gallega. En este entorno y tras más de treinta años de trayectoria, Bouza do Rei sigue fiel a su filosofía: la máxima calidad en todo el proceso productivo pero sin perder nunca de vista sus orígenes. Eso sí, a lo largo de estos años ha experimentado una serie de sucesivas ampliaciones hasta su configuración actual. Por ejemplo, desde las 20 ha iniciales, las plantaciones propias y controladas han aumentado paulatinamente hasta las 100 ha. También se ha pasado de los 40.000 litros de la cosecha inicial a los aproximadamente 900.000 litros actuales. Finalmente, la bodega que se inició con una comercialización a nivel local y provincial ahora exporta a más de una docena de países.

La calidad del albariño Bouza do Rei ha sido reconocida con numerosos premios tanto a nivel nacional como internacional.✻

BOUZA DO REI
Lugar de Puxafeita, s/n
36636 Ribadumia (Pontevedra)
Tel.: 986 710 257
www.bouzadorei.com



NOTA DE CATA

D.O.: Rías Baixas
Variedad: Albariño
Características: Color amarillo pajizo. En nariz es muy fragante. Se caracteriza por sus sutiles notas florales y frutales. En boca se presenta con un paladar suave. Amplio, de matices gustativos. Sabroso y con muy buena carga frutal. En retronasal es persistente y fino.

Martín Códax



Desde vinos jóvenes hasta las más complejas elaboraciones, el albariño de la D.O. Rías Baixas permite un sinfín de posibilidades. Los albariños de Martín Códax son el mejor ejemplo de la versatilidad de este varietal. Un vino joven, un crianza sobre lías, un vino procedente de una viticultura extrema con uvas sobremaduras y un vendimia tardía, Martín Códax Gallaecia, el primero de la denominación.

Vinos que son fruto principalmente de dos factores: por un lado, la orientación a la calidad de los viticultores de Bodegas Martín Códax que cuentan siempre con asesoramiento profesional de los técnicos; por otro lado, el gran conocimiento que la bodega tiene del varietal, gracias a su apuesta por la investigación y el desarrollo desde hace más de quince años. Proyectos como el Cenit Demeter, Viñas Atlánticas o InterGaleno; la zonificación de los viñedos y el uso de teledetección en los mismos, que permiten su clasificación por vigores y la selección de uvas con diferentes perfiles aromáticos; estudios como el Albaroma o el Viny-Sost, permiten al equipo de viticultura y enología profundizar en el aprendizaje sobre el comportamiento de la uva albariño y trasladar todo ese conocimiento a los vinos que elaboran. Y el resultado es el reconocimiento del público y también de la prensa especializada. La Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino (AEPEV) ha seleccionado durante cuatro años consecutivos algún vino de Martín Códax como el Mejor Vino Blanco de España. Desde luego, en toda colección de vinos que se precie estas referencias son un "must".✻

BODEGAS MARTÍN CÓDAX Burgáns, 91 · 36633 Vilariño – Cambados (Pontevedra) · Tel.: 986 526 040 · www.martincodax.com

Galicia sabe a

Ribeiro

Esencia Galega








www.ribeiro.wine

GOBIERNO DE ESPAÑA MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

FEADER Europa invierte no rural

XUNTA DE GALICIA

Algunos apuntes sobre vinos gallegos



A medida que se dejan de probar vinos con un criterio estrictamente analítico, se gana una actitud relajada. En la libreta de catas aparecen menos detalles, los justos para dibujar una historia de las regiones vinícolas.



Por ejemplo, Galicia. Ahora es fácil decir que esta tierra es un lugar donde se elaboran blancos y tintos prodigiosos. Parece una evidencia, propiciada entre otras cosas, por el triunfo inapelable de la denominación Rías Baixas. Pero digamos que no siempre ha sido así. Baste mencionar una historia que me contó Néstor Luján haciéndome jurar que no la divulgaría jamás. Creo que el paso del tiempo y lo muy significativa de la misma permiten la infidelidad. Resulta que don Néstor fue invitado a una fiesta del albariño presidida por su gran amigo Álvaro Cunqueiro. En una mesa redonda Luján tuvo la ocurrencia de decir que los albariños de Rías Baixas no tenían futuro y que en cambio el clima era ideal para plantar lúpulo. Se armó un zafarrancho tal que tuvo que intervenir Cunqueiro para sacar a Luján del apuro. Ahora que el viento sopla a favor, mencionar este breve listado de vinos que he catado con placer no es un problema. No es la Biblia, porque este tema reposa en la memoria y en lo escrito por Luis Paadín, profesor de Análisis Sensorial así como Técnico de Viticultura y Enología. Sus consejos son siempre precisos lo que permite adentrarse en un mundo en el que es necesaria una cartografía del gusto, dado





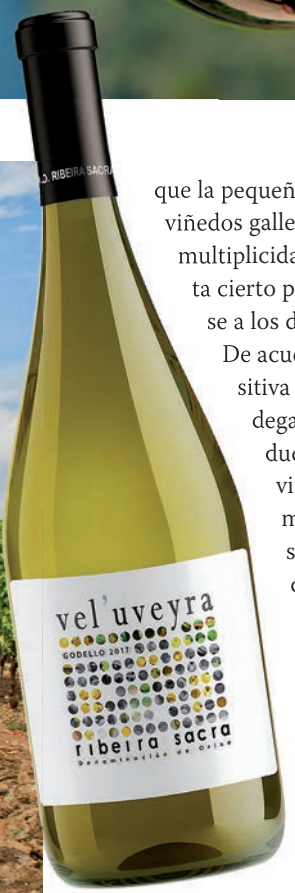
©Turismo de Galicia. Ribeiro-Casal de Arman

©Turismo de Galicia




Luis Paadín





que la pequeña parcelación de los viñedos gallegos conlleva a una multiplicidad de *terroirs* que hasta cierto punto pueden semejarse a los de Borgoña.

De acuerdo (y eso es una positiva realidad) que hay bodegas con elevada producción que elaboran vinos de primera. Por mencionar algunas que son sinónimo de elección acertada, Terras Gauda, Condes de Albarei o Martín Códax, nos plantean tentaciones de todo precio, con unas gamas altas que son auténticos truenos. Por ejemplo Organistrum. Paralelamente, y gracias al minifundio, podemos disfrutar de otros vinos que lo único que necesitan es de un embajador o un sumiller que nos abra sus puertas. Así conocí un vino de Valdeorras de precio ajustado y con capacidad de envejecimiento en el restaurante Río Sil de Carballo. Marcos Seoane me propuso un Lagar de Cigur 2011 que recuerdo potente sin estridencias, amplio de gusto, interesante como vino de guarda. Manuel Varela, manager de Mar de Ardora, que me ofreció El Prohibido, un tinto de Raúl Pérez. Mencía y sousón de tierras de Finca Millara, un vino que marca la memoria, como otro elaborado por este mismo enólogo que tiene el don de arrancar lo mejor de la viña y de nombre premonitorio, La Perdición. Estamos en Finca Millara, corazón de la Ribeira Sacra y bodega a la que estoy dedicando atención. Así he conseguido descubrir, otro tinto que se las trae y recomiendo, Jvlivs. Una forma de vinificar muy de don Raúl, incluyendo el raspón, da un vino de una complejidad hermosa.

Otro descubrimiento ha sido el caso de Canción de Elisa. Un ribeiro en dos versiones logrado a partir de viñas propias cuidadas al extremo. Por ahí anda apuntado que un año después el blanco ganó la primera medalla en la Feria del Vino del Ribeiro. Perfecto ensamblaje de treixadura, albariño y godello.

Hay más: Vía Arxentea, un Monterrei al 50% treixadura y godello, un blanco de godello de Ribeira Sacra de nombre Vel'uveira, elaborado por Ronsel del Sil, el Viña Meín, treixadura y algo más con su punta de barrica que pone en claro el potencial del Ribeiro. Javier Alén tiene mano para estas artes y si no pruebe el lector su tinto Atlántico elaborado al 50% con caíño y brancellao, embotellado sin clarificar ni estabilizar, un vino para valientes, porque Galicia es tierra de vinos valientes.❋



Jerez
y sus vinos

Son tendencia

Los Vinos de Jerez no solo encabezan los rankings nacionales en el ámbito del enoturismo, sino que también lideran las tendencias gastronómicas más actuales, conquistando paladares en todo el mundo. Así lo afirma el diario *The New York Times*, que sitúa a Cádiz y a los Vinos de Jerez entre los '52 *places to go*'. **FOTOS CEDIDAS POR EL CONSEJO REGULADOR DE LA D.O. JEREZ XÉRÈS SHERRY**



El nombre Jerez aplicado a vino, así como sus traducciones "Xérès" y "Sherry", al igual que el nombre "Manzanilla", son Denominaciones de Origen. Vamos a conocer un poco mejor estos vinos aprovechando que este mes se celebra el foro gastronómico internacional Jerez forum & Competition, del que les hablamos en las siguientes páginas.

En primer lugar hay que dejar claro que los vinos elaborados en la región de Jerez, siguiendo unos procesos tradicionales determinados y cumpliendo con unas condiciones específicas, se encuentran protegidos legalmente por las Denominaciones de Origen "Jerez-Xérès-Sherry" y "Manzanilla - Sanlúcar de Barrameda". Además, en el Marco de Jerez existe otro producto agroalimentario que, desde el año 1994, tiene el status de Denominación de Origen: el "Vinagre de Jerez".

El Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen "Jerez-Xérès-Sherry", "Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda" tutela estas denominaciones andaluzas que aglutinan a 1.750 viticultores y unas cien bodegas situadas en el llamado 'Marco de Jerez', en la provincia de Cádiz.

Pero no todos los vinos o vinagres elaborados en la región se encuentran protegidos por estas Denominaciones: existen productores de la zona que elaboran vinos de mesa, fundamentalmente blancos, aunque en los últimos años también tintos. Para que podamos hablar de productos con Denominación de Origen tienen que coincidir dos elementos: el origen y el proceso de elaboración.

El Marco de Jerez: zonas de producción y crianza

La zona de producción de los vinos amparados por las Denominaciones de Origen "Jerez Xérès Sherry" y "Manzanilla - Sanlúcar de

Claves para un correcto servicio de tu jerez favorito:

- **El tradicional catavinos (si es suficientemente grande) es una copa ideal para el vino de Jerez a la hora del aperitivo o para los postres. También se pude usar una copa genérica de vino blanco de cristal fino, con un cáliz generoso que permita que el vino "respire" y con un tallo largo, de modo que no se nos caliente.**
- **Nunca usar una copa pequeña (las mal llamadas *copitas* o *sherry glass*), pues no permiten que el vino se exprese en su plenitud.**
- **Temperatura: Finos y Manzanillas: Siempre muy fríos, entre 5 º y 7 º C. Pale Cream Aproximadamente entre 7° y 9° C. Otros Vinos De crianza oxidativa y de cabeceo, entre 12º y 14º C. VOS y VORS, aproximadamente a 15º C.**





Barrameda" está situada en el extremo sur de la península ibérica. En la actualidad la zona de producción ocupa una superficie de unas 7.000 hectáreas.

Otra importante delimitación geográfica es la llamada "Zona de crianza", también conocida como el Triángulo del Jerez. Solo en las ciudades de Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María y Sanlúcar de Barrameda puede completarse el proceso de crianza de los vinos amparados por la Denominación de Origen "Jerez-Xérès-Sherry" y por tanto solo en estas ciudades se encuentran las llamadas Bodegas de Crianza.

En el caso de la Denominación "Manzanilla - Sanlúcar de Barrameda", la correspondiente Zona de Crianza se limita exclusivamente a esta ciudad. Aunque la materia prima (uva o vinos base) para la Manzanilla puede provenir de cualquier lugar dentro de la Zona de Producción, el proceso de crianza debe de llevarse a cabo en Sanlúcar de Barrameda. Las especiales condiciones microclimáticas de esta ciudad, situada en la desembocadura del río Guadalquivir y a escasa distancia del Coto de Doñana, confieren a los vinos elaborados en sus bodegas mediante crianza bajo velo de flor unas características peculiares y diferenciadas del resto de los Vinos de Jerez.

De actualidad

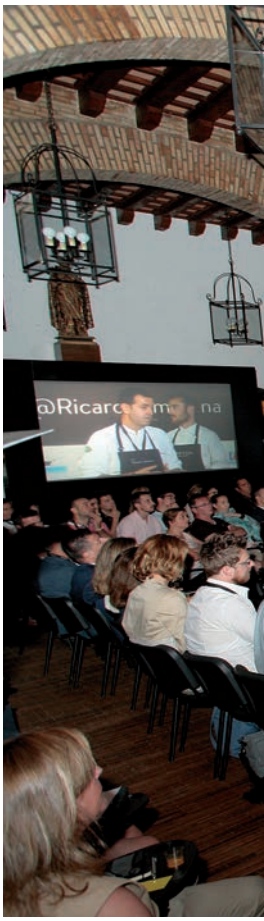
En el I Congreso Internacional sobre los Vinos Tradicionales de Andalucía (CIVTA) que tuvo lugar el mes pasado en Madrid, los Vinos de Jerez tuvieron un relevante protagonismo de principio a fin, siendo los encargados de clausurar unas jornadas inéditas para el sector vinícola español.

"Tenemos que ser valientes y aprovechar esta coyuntura que hay ahora mismo con unos prescriptores que están muy a favor de nuestros vinos para adoptar las modificaciones reglamentarias que nos permitan relanzar nuestras respectivas denominaciones", afirmó César Saldaña, Director General del Consejo Regulador de Vinos de Jerez y Manzanilla.

El Marco de Jerez contó con una gran presencia durante los tres días que duró el congreso, en los que diversas bodegas de la zona dieron a conocer sus vinos no sólo a través de degustaciones en sus expositores, sino también formando parte de ponencias y mesas redondas en torno a las diferentes áreas temáticas que se analizaron en el Congreso. ✻

Tipos de vinos **Vinos Generosos • Manzanilla • Fino • Amontillado • Oloroso • Palo Cortado • Vinos Generosos de Licor • Pale Cream • Medium • Cream • Vinos Dulces Naturales • Pedro Ximénez • Moscatel**





Copa Jerez Forum & Competition

El mayor encuentro internacional en torno a los Vinos de Jerez

El foro gastronómico internacional Copa Jerez Forum & Competitiontendrá lugar los días 28 y 29 de mayo en Jerez de la Frontera. Se trata de la unión de una prestigiosa competición de armonías, en la que participan restaurantes de siete países, con un congreso de investigación y conocimiento en torno a estos vinos liderado por grandes nombres de la gastronomía mundial.





Una gran muestra de bodegas reunirá una amplia representación de las más relevantes casas del Marco y ofrecerá a los congresistas la oportunidad de degustar más de 200 vinos de la mano de sus productores

El Consejo Regulador de Vinos de Jerez, en respuesta a la expectación generada en 2017, ha hecho que Copa Jerez Forum & Competition sea un proyecto más ambicioso, ampliando su aforo y trasladándose al Teatro Villamarta, donde los días 28 y 29 de mayo los congresistas podrán asistir tanto al programa de ponencias y talleres como a la competición gastronómica en directo.

Y es que en 2017, y tras catorce años de concurso gastronómico en los que decenas de profesionales de todo el mundo han competido para encontrar las mejores armonías, Copa Jerez dio un salto cualitativo erigiéndose en un foro de diálogo con un extenso programa de ponencias, talleres y *showcookings*. De nuevo, los días 28 y 29 de mayo de 2019, estos contenidos acercarán los Vinos de Jerez, considerados los vinos más gastronómicos del mundo y recientemente señalados como los mejores de España por la *Guía Peñín,* al terreno del análisis y del conocimiento, desde una perspectiva inédita que explicará su actual relevancia en la mesa y pondrá de manifiesto su gran potencial culinario analizando la enorme fascinación que despiertan en restaurantes de todo el mundo.

Durante dos jornadas llenas de actividades, más de 250 enólogos, chefs y amantes del Vino de Jerez de todo el mundo tendrán la oportunidad de ampliar sus conocimientos y criterios de valoración sobre todas aquellas cualidades que estos vinos llevan consigo tras siglos de historia y tradición, sobre todo en su relación con la alta gastronomía. Y todo ello de la mano de algunos de los mayores nombres de la cocina y la enología internacional como Josep Roca, Ángel León, François Chartier, José Carlos Capel o Sarah Jane Evans, entre otros, que mostrarán su particular experiencia con estos vinos frente a una audiencia compuesta por más de 200 profesionales de diferentes países.

¿Cómo participar?

Copa Jerez Forum & Competition constituye una oportunidad única para profesionales y amantes del vino.

Los interesados pueden adquirir su acreditación y conocer el programa completo en la web **www.copajerez.com**

Los finalistas de la Copa Jerez

Los finalistas de esta edición son: Por Alemania el equipo estará formado por el sumiller Sebastian Schaan y el cocinero Dominik Markowitz que pertenecen a Wild X Berg, el restaurante de alta cocina del Landhotel Lammershof. El sumiller François van de Casteell y el cocinero Michel van Cauwelaert fueron los vencedores en la final de Bélgica y representan al restaurante Le Pilori*, de la pequeña población valona de Écaussinnes. El restaurante Clou*, ubicado en pleno corazón de Copenhague, será el representante de Dinamarca en la VIII Copa Jerez. Hasta Jerez viajarán el sumiller Jonathan K. Berntsen y el cocinero Martin G. Sørensen. El equipo de Estados Unidos llegará a Copa Jerez 2019 desde la ciudad de Los Ángeles y estará formado por el sumiller Ryan Bailey y el cocinero John Taube IV, que desarrollan su trabajo en el restaurante The NoMad. La sumiller Kim Reisig y el cocinero Jelle Hogeboom del restaurante Cheval Blanc*, ubicado en la ciudad de Heemstede, son los integrantes del equipo de Países Bajos que participará en la final internacional. Por su parte el restaurante londinense Texture* con el equipo formado por el sumiller Alan Bednarski y el cocinero Karl O'Dell es el finalista del Reino Unido en la VIII Copa Jerez.

El finalista español: Restaurante BonAmb** de Xàbia (Alicante)

El restaurante alicantino BonAmb se proclamó vencedor de la final celebrada en España. El equipo del restaurante de Xàbia está formado por el sumiller Enrique García y el cocinero Pau García.**





El jurado

François Chartier, Sarah Jane Evans, Josep Roca, José Carlos Capel y Beltrán Domecq, forman el jurado de este año.

El congreso

Junto a la competición internacional de armonías, se desarrolla un congreso profesional a través del cual profundizar, desde la experiencia y la participación activa, uniendo cocina y sala, en el conocimiento de la vanguardia gastronómica y de estos vinos únicos.

El programa de Copa Jerez Forum abarcará un amplio espectro temático que adquirirá forma de ponencias, talleres y degustaciones altamente participativas y que profundizará en el conocimiento teórico y práctico de los vinos del Marco, contemplando cocina y sala a partir de diferentes prismas. Desde los nuevos y exitosos modelos de negocio vinculados a los vinos jerezanos, pasando por la influencia de estos en las cocinas de algunos de los mejores restaurantes del mundo, hasta el estudio de su disfrute en la mesa y el análisis molecular de su potencial de maridaje, llegando a las aplicaciones del jerez a nuevos campos como la coctelería. Todo ello desde la visión y experiencia de algunas de las figuras más relevantes del panorama gastronómico y enológico internacional en combinación con la particular perspectiva de enólogos y bodegueros de esta región vitivinícola.

La competición

Junto con el programa de ponencias y talleres, los congresistas podrán asistir en el Teatro Villamarta al espectáculo gastronómico que constituye la Final de la VIII Edición del concurso de armonías Copa Jerez, en el que chefs y sumilleres de primer orden procedentes de siete países se enfrentarán ante público y jurado en la búsqueda del maridaje perfecto. ✻ **Más información:**
www.copajerez.com
www.sherry.wine/es/copa-jerez





COPA JEREZ

•FORUM & COMPETITION•



RAISE YOUR TALENT

28 Y 29 DE MAYO JEREZ DE LA FRONTERA

INSCRÍBETE EN
ww.copajerez.com

Fino Classic Fernando de Castilla



La historia de la bodega empieza con la familia Andrada-Vanderwilde, que hace dos siglos ya producía uva para la elaboración de vinos de Jerez. En 1972, D. Fernando Andrada-Vanderwilde creó la marca "Fernando de Castilla".
La vocación de estas bodegas, situadas en el casco histórico de Jerez, siempre ha sido la de ofrecer los productos más selectos, presentados de forma elegante y contemporánea para el consumidor más exigente. Entre ellos se encuentra el *Fino Classic.* Se elabora exclusivamente con uva palomino fino del Pago Carrascal, que es prensada y fermentada en acero inoxidable. Encabezado a 15% y sometido a crianza biológica bajo levaduras de flor en barricas de roble. Vejez de 5 años (1 año de sobretablas y 4 años de soleras y criaderas). ❋

NOTA DE CATA

Variedad: Palomino fino
Características: Color amarillo pajizo. Nariz punzante, pero suave. En boca es agradable, ligero y seco. Muy mineral y salino con notas yodadas. Marida con embutidos, frutos secos, aceitunas, mariscos y pescados.



2 sacas anuales de 10.000 botellas cada una (total 20.000)

BODEGAS REY FERNANDO DE CASTILLA
Jardinillo, 7 -11 · 11404 Jerez de la Frontera (Cádiz)
Tel: 956 182 454 · www.fernandodecastilla.com

Oloroso Encontrado Sánchez Romate



NOTA DE CATA

Variedad: Palomino
Características: Notas altamente complejas de caramelo salado y a madera antigua, la eternidad de la comarca en un vino exquisito perfecto para guisos ricos o quesos de sabor completo, fiel acompañante y ensalzador con cuerpo, persistente, secante y elegante, ideal para carne tanto roja como de caza, estofados, setas e ibéricos. En boca tiene complejas notas a nueces y tostados; suave al paladar por su alto contenido en glicerina, redondo y estructurado con cuerpo, muy persistente y final secante muy elegante.

Entre el tiempo que pasa silencioso en las oscuras y antiguas bodegas jerezanas hay mostos que se pierden en el transcurrir de los años para transformarse en finos elegantes, sofisticados. Hay finos que sueñan con romper con su manto en flor y transformarse en amontillados gloriosos, oscuros. Pero más allá hay también mostos inconformes de uva palomino que se encumbran sin dudarlo en olorosos suaves y profundos, redondos y elegantes. Entre los distintos recovecos de los olorosos de la ilustre Bodega Sánchez Romate Hnos. reluce con luz propia este *Oloroso Encontrado* envejecido con la sabiduría de la paciencia de los treinta años de sobriedad que se guardan meciéndose en botas de noble roble americano del que toma, junto a su crianza oxidativa completa, todo su color, todo su señorío y que llega a nosotros por vez primera, un jerez oloroso muy antiguo y raro, nunca antes embotellado, una oportunidad que como su nombre sugiere, encuentras y no se debe dejar pasar.❋



BODEGAS SÁNCHEZ ROMATE
Calle Lealas, 28 · 11404 Jerez de la Frontera (Cádiz)
Tel.: 956 182 212 · www.romate.com/es

Lustau Añada 2002 Vintage Sherry

La cara desconocida de la uva palomino



Bodegas Lustau es considerada un referente a nivel mundial cuando se habla de vinos de máxima calidad. La filosofía de Lustau sigue siendo la misma desde su origen en 1896: ofrecer al consumidor la más amplia y selecta colección de especialidades de Jerez.



Esta bodega jerezana elabora desde 1989 su colección *The Vintage Series,* en la que cada *Añada* marca sus propios tiempos, su evolución y su camino. Únicamente cuando el vino ha alcanzado su plenitud, se embotella. Sin esquemas previos y sin tiempos prefijados.

Una forma inusual de entender los vinos de Jerez, a través de la cara menos conocida de la uva palomino. Vinos irrepetibles y transgresores, con los que Lustau abre las puertas a nuevas sendas y nuevas experiencias.

Las claves de estos vinos hay que buscarlas en los viñedos de Lustau, que reciben alrededor de 3.000 horas al año de sol, acompañadas de una pluviosidad relativamente alta con alrededor de 600 litros de media anual. El paisaje de la zona está constituido mayoritariamente por colinas de tierra caliza de color muy blanco, denominada *albariza*. Un suelo rico en carbonato cálcico, arcilla y sílice. En concreto, las uvas palomino utilizadas para elaborar las Añadas es Viña Montegilillo, situada en la zona denominada *Jerez Superior*. Cada año seleccionan aquellas parcelas que muestran las mejores condiciones para alcanzar una vendimia tardía. Gracias a un cuidadoso y exhaustivo control diario, consiguen una palomino muy madura, recolectada antes de que aparezca podredumbre o pasificación. La fermentación parcial y una crianza estática también son fundamentales en la elaboración y posterior envejecimiento de las *Añadas*. La fermentación alcohólica se detiene gracias a la fortificación. De esta forma se consigue que el vino mantenga sus azúcares naturales. El vino comienza una crianza estática y oxidativa en botas selladas y lacradas por el Consejo Regulador, que anteriormente contuvieron vino Oloroso. Únicamente cuando el vino ha alcanzado su plenitud, se embotella. ❋

Más información: www.lustau.es

NOTA DE CATA

Variedad: Palomino
Crianza: Envejecido durante 17 años en botas que previamente contuvieron Oloroso
Características organolépticas: Aromas de nueces, orejones, hoja de tabaco y turrón.
En boca es dulce, meloso, con buena acidez y final ligeramente amargo. Notas de piel de naranja caramelizada y manzana asada sobre un fondo tostado. Servir a 10º-12ºC.
Es un vino que acompaña foiegras, postres, quesos o frutos secos.

5.982 botellas fueron embotelladas en julio de 2017 cuando el vino había alcanzado su plenitud





D.O. ALMANSA

Fundada en fundada en 1966, durante los últimos años se han creado nuevos viñedos y nuevas bodegas, que unidos a los que han mantenido la D.O. viva desde su creación, han dado un nuevo auge a esta zona al sureste de la provincia de Albacete, privilegiada para la elaboración de vinos de alta calidad.

La exaltación de los sentidos

La viticultura en los alrededores de Almansa se ha desarrollado sin interrupciones desde el siglo XVI. Esta región vinícola, situada a unos 700 m de altitud, es la más oriental de Castilla-La Mancha. Actualmente la D.O. Almansa está compuesta por 12 bodegas y 760 viticultores, con una superficie de 7.200 ha de viñedo.

Zona geográfica

La zona geográfica que abarca la D.O. Almansa es un altiplano que hace frontera por el Este, a través del llamado corredor de Almansa, con el antiguo Reino de Valencia. Este paso ha marcado durante siglos la transición desde las tierras de Levante hacia Castilla.

La diferenciación principal del territorio que comprende la D.O. Almansa, comparado con el de Levante es la diferencia en altitud, pasando de 400 metros sobre el nivel del mar en la población de Fuente La Higuera, a 700 metros en Almansa.
La zona de producción vitivinícola de la D.O. Almansa incluye las parcelas y subparcelas ubicadas en ocho términos municipales, con más de 7.000 hectáreas de viñedo.

Clima y suelo

El clima de Almansa es algo menos extremo que el de La Mancha, pero los veranos son también muy calurosos, con temperaturas que llegan fácilmente a los 40ºC. El clima es continental y los terrenos son de una fertilidad baja con unas precipitaciones medias por debajo de los 350mm anuales.
La tierra es muy rica en caliza y pobre en materia orgánica, alternando zonas de tierra con poco sustrato y pedregosas, con otras más arenosas y profundas. La altitud de la zona oscila entre los 700 y 1.000 metros sobre el nivel del mar. La mayoría de los viñedos se encuentran en terreno llano, aunque a veces se observan viñas en las laderas de los montes cercanos.
Así, el clima continental semiárido de la zona de producción de la D.O. Almansa, unido a un suelo poco fértil facilitan un autocontrol de la producción en las vides, aumenta la concentración de color, taninos y riqueza aromática de los vinos tintos.



Presentes en FENAVIN Pabellón 2 (Eneo) Calle 4, Stand 2 (Castilla La Mancha)

A destacar...

- **Municipios que abarca:** Almansa, Alpera, Bonete, Higueruela, Hoya Gonzalo, Pétrola, Corral Rubio y Villar de Chinchilla.
- **Comercialización 2017-18:** Con una media anual cinco millones de botellas, la comercialización supone un 28% a nivel nacional y un 72% a nivel internacional, destacando Alemania, Finlandia, EEUU, Canadá, China y Japón como principales países en exportación.

Variedades de uva

Los vinos de Denominación de Origen Almansa se pueden elaborar con uvas autóctonas, nacionales e internacionales. Entre las autóctonas la garnacha tintorera y la monastrell son las más importantes, especialmente la primera. La llegada de uvas de otras zonas como la syrah, han demostrado también una aclimatación y adaptación al terreno perfectas. Además de las mencionadas también se usa cabernet sauvignon, tempranillo, syrah, merlot, garnacha tinta, petit verdot y pinot noir.

Por otro lado, las uvas blancas más utilizadas en la elaboración de vinos de calidad de la D.O Almansa son chardonnay, sauvignon blanc, verdejo y moscatel de grado menudo.

Tipos de vino

La campaña 2018 fue un buen año de producción, en cantidad y calidad, la entrada de uva fue equilibrada, alcanzando el grado de madurez fenólica óptimo, por ello los vinos serán frescos y muy varietales.

El inicio de esta campaña 2019 ha supuesto un adelanto de la brotación de la viña por las temperaturas suaves y si no hay cambios significativos, supondrá un adelanto de la vendimia. Los vinos de la D.O. Almansa están elaborados bajo unas condiciones únicas y junto con la pasión de sus bodegueros, se obtienen vinos con carácter que suponen un placer para los sentidos.

El presidente del Consejo Regulador de la D.O. Almansa, Adolfo Cano, los define así "Con un clima continental y suelos de baja fertilidad se obtiene una alta calidad del fruto y gran concentración del color. La viticultura de esta zona de producción apuesta por sus variedades autóctonas que marcan la diferenciación en su elaboración, como la variedad garnacha tintorera que produce vinos de intenso color y marcado paladar, siendo nuestra comarca la mejor zona para su cultivo y la variedad monastrell ideal para el clima de la zona, capaz de crear vinos con alto grado de finura, además de otras variedades perfectamente aclimatadas al terreno, por lo que en la Denominación de Origen Almansa podemos encontrar tanto vinos frescos, como vinos complejos, ya sean monovarietales o resultado de una selección de diferentes variedades, elaborados siempre bajo nuestra normativa de producción de origen".

En constante mejora

La tecnología y la investigación siempre ha sido importante en la D.O. Almansa, para mejorar cada vez más la calidad de sus vinos. Gracias a las nuevas tecnologías de producción, añadido al *know-how* de los enólogos y viticultores conseguin elaborar unos vinos tintos, rosados y blancos excelentes.

La garnacha tintorera se ha convertido en un símbolo para la Denominación de Origen Almansa, representando lo auténtico, autóctono y único de la zona

La DO Almansa exportó casi el 40% de sus vinos a Norteamérica en 2018







La variedad reina

En la D.O. Almansa están especialmente orgullosos de los vinos de la variedad más única y especial de la zona, la variedad autóctona garnacha tintorera.
A diferencia de cualquier otra variedad de uva tinta, tiene la pulpa coloreada debido a un alto nivel de polifenoles. Anteriormente se utilizaba esta variedad para dar color a los vinos, pero en los últimos años se utiliza para elaborar vinos únicos, de alta calidad, también en vinos monovarietales.



©Paco López

Además, la continua preocupación por la calidad, el avance y las mejoras, hacen que las bodegas agrupadas por la D.O. Almansa inviertan en desarrollo e investigación para mejorar y afinar sus técnicas de producción. También es importante la adaptación de los vinos al gusto del consumidor, con las consecuentes cambios de producción.

Intensa actividad promocional

La D.O. Almansa ha hecho en las últimas semanas un gran trabajo de promoción, tanto por parte de la dirección como por las bodegas, estando presente en algunos de los eventos de referencia del vino que han tenido lugar en la región y fuera de ella.
En primer lugar, y en un ámbito más provincial, estuvo presente en las *II Jornadas de la Vinodiversidad* en Albacete, en las que se abordó la problemática de la relación de las bodegas de vino con las consecuencias del cambio climático.
Los vinos de la D.O. Almansa también formaron parte de las catas de Castilla-La Mancha que tuvieron lugar en la localidad de Iniesta (Cuenca) a finales del mes de marzo y con las que se pretendía presentar vinos de las diferentes denominaciones de origen de la región ante el público más joven.
En lo que se refiere a las bodegas que integran la D.O., destaca la presencia de algunas de ellas en el salón *Prowein* (Dusseldorf, Alemania), una de las ferias de vino más importantes del mundo y donde los vinos de Almansa tuvieron una magnífica acogida por parte de los clientes, visitantes e importadores venidos de todo el mundo.
La D.O. Almansa también acudió a un acto promocional que tuvo lugar en una sus bodegas adscritas, una *master class* dirigida por el sumiller José Joaquín Cortés, un evento en el

Los vinos de las bodegas de la D.O. Almansa han recibido importantes premios, especialmente en los Bacchus 2019, donde lograron tres galardones

que los vinos de Almansa estuvieron muy presentes.

A un nivel más local, la sede de la Denominación de Origen también fue protagonista durante los actos que tuvieron lugar durante la *Asamblea Nacional de la Undef 2019* en Almansa.

Por último, en un acto organizado por la Denominación de Origen Pla i Llevant en su 20 aniversario, la dirección representó a la Denominación de Origen Almansa en la XXIII *Asamblea General de la Conferencia Española de Consejos Reguladores Vitivinícolas* (CECRV), que tuvo lugar durante los días 28, 29 y 30 de marzo en Mallorca. El evento fue el epicentro del vino en nuestro país durante estos días. ❋ **Más información: www.denominacion-origen-almansa.com**







AGENDA MAYO

- **1 de mayo “ Degustación vinos de Almansa”. Fiestas de Almansa.**
- **6 de mayo “Taller D.O. Almansa” en The One Wine (C/ Manuel Cortina, 1- Madrid)**
- **7-9 de mayo “Fenavin” D.O. Alamansa presente en el stand de Castilla La Mancha.**
- **11 de mayo “ Movimiento vino D.O.”, brindis simultaneo, vino D.O. Almansa y música en directo.**

Entrevista al presidente de la D.O. Almansa: Adolfo Cano López

"El mercado está empezando a aceptar nuevas denominaciones de origen con uvas autóctonas"



¿Qué hace diferentes a los vinos de la D.O. Almansa?
Las cualidades de la región vitícola de Almansa hacen que variedades como la garnacha tintorera y la monastrell se muestren en toda su grandeza. La clave está en la altitud de sus viñedos, en la naturaleza calcárea de los suelos y en el particular clima con matices mediterráneos. Probablemente, en porcentaje, tenemos la mayor superficie dedicado a una única variedad, la garnacha tintorera. Es una variedad compleja de cultivar, por ello estamos en un continuo aprendizaje para obtener todo el potencial que esta variedad nos puede ofrecer.

¿Cuál es la apuesta de la D.O. sobre el viñedo ecológico?
Tenemos una zona con unas condiciones climáticas idóneas para el cultivo ecológico, por ello la mayoría de las bodegas están apostando en esta línea, no solo por el respeto al medio ambiente, sino porque además es un valor añadido como sello de calidad en la comercialización nacional y sobre todo internacional. El respeto por el medio ambiente es una necesidad y en nuestra Denominación de Origen estamos convencidos de ello.

Tenemos una comarca con un gran valor enoturístico que está por descubrir y unas características idóneas para el cultivo de la garnacha tintorera

El pasado año casi un 70% del embotellado se ha vendido fuera de España. ¿Qué países son los que más demandan los vinos de Almansa?
Con una media anual de cinco millones de botellas, la comercialización supone un 28% a nivel nacional y un 72% a nivel internacional, destacando Alemania, Finlandia, EEUU, Canadá, China y Japón como principales países en exportación.
Vamos consiguiendo que los vinos de Almansa sean internacionalmente conocidos, pero todavía nos queda un largo camino.

¿Qué acciones de promoción tienen previstas?
Para este año tenemos puesto los objetivos en una misión comercial inversa combinada Alemania-Rusia, para aumentar los canales de contacto a nivel europeo. Actualmente el mercado está empezando a aceptar nuevas denominaciones de origen con uvas autóctonas. Se ha vuelto más selectivo, ahora cada vez más se mira por productos locales, con cierta diferenciación, así se diversifican a los clientes para ofrecerles exclusividad de marca, esta denominación puede ofrecer esa diferenciación.

Potenciar el enoturismo es un factor clave ¿Por qué nuestros lectores deberían visitar esta zona vinícola? ¿Qué les ofrece?
La D.O. Almansa se encuentra en la frontera entre La Mancha y la zona de Levante. Está compuesta por 8 municipios (Almansa, Alpera, Higueruela, Bonete, Corral Rubio, Pétrola, Hoya Gonzalo y Villar de Chinchilla) todos ellos con una gran historia y un amplio sinfín de actividades, rutas de senderismo, de bicicleta, carreras populares, mercados de artesanía y tradiciones, Así como una excelente gastronomía. Sin olvidarnos de nuestras bodegas, de las que podemos encontrar desde bodegas con más de 150 años de historia, hasta las bodegas más modernas de siglo XXI, las cuales se pueden visitar siempre con una previa cita.
Desde la D.O Almansa estamos trabajando en sacar adelante la ruta del vino de nuestra comarca. Esperamos poder hacerla realidad en un corto periodo de tiempo.❋



Piqueras Wild Fermented

Viñas de 800 metros de altitud con suelos pobres y ricos en caliza.
100% verdejo ecológico fermentado con levaduras autóctonas durante 2 meses en barricas de 300 litros de roble Allier y tostado ligero. Contacto con las lías finas durante 4 meses más en pequeños tanques de acero. Brillante y dorado a la vista. Aroma complejo e intenso de fruta exótica, minerales y un toque sutil de madera. Untuoso y elegante con buena acidez natural.
Ideal con pescados grasos, mariscos, carnes blancas y arroces.

Presentes en FENAVIN
Pabellón 3 (Hesíodo), Calle 6, Stand 13



BODEGAS PIQUERAS
Zapateros, 11. Pol. Ind. El Mugrón
02640 Almansa (Albacete)
Tel.: 967 341 482 · www.bodegaspiqueras.com



MataMangos Nostrum

Elaborado con 100% monastrell vendimiada manualmente con descarte de racimos y bayas en viña y bodega. MataMangos Nostrum cosecha 2016. Procedente de viñas en pie franco de monastrell de más de 70 años en pié franco. Es de color rubí, limpio y brillante e impecable. De nariz fresca gracias a la altura sobre lo elevado del viñedo, con muy buena fruta roja y balsámica. En boca, mineral que expresa el lugar del que procede, con un tanino laminado, redondo y jugoso. Crianza de 12 meses en barricas de 500 l.

Presentes en Fenavin
Pabellón 9 Li Bai, calle 22, Stand 4



MATAMANGOS
Valle Inclán, 2 4º G · 02640 Almansa (Albacete)
Tel.: 647 730 877 · www.matamangos.com



Cueva del Chamán

Cueva del Chaman Garnacha Tintorera Maceración Carbónica Ecológico es de color limpio y en fase visual de color rojo púrpura con alta capa de color. En nariz la potencia aromática es notable, con claros recuerdos a yogur de fresa, frambuesa y un fondo de plátano típico de la elaboración por maceración carbónica. La vinificación se realiza por la técnica de maceración carbónica. Esta es una forma de obtener vinos jóvenes con una intensidad aromática importante, rápidos para el consumo y divertidos de beber en los primeros meses tras la cosecha.

Presentes en Fenavin
Pabellón Gamínedes, calle 15 – stand 3



BODEGA SANTA CRUZ DE ALPERA
Cooperativa s/n · 02690 Alpera (Albacete)
Tel.: 645 978 394 · comercial@bodegasantacruz.com



1752 Alta Expresión Crianza

1752 es la más alta expresión de la garnacha tintorera, un monovarietal elaborado a partir de la selección en campo de las mejores uvas, procedentes de cepas viejas y envejecido en barrica durante 12 meses. Un vino con profundo color picota, de aroma potente, con carácter, fruta madura, espirituoso y especias dulces; mientras que en boca es potente, sabroso, complejo y concentrado. 1752 muestra la identidad, labor y esfuerzo que año tras año hace Bodegas El Tanino. Un vino que ofrece en cada sorbo un paseo por los sentidos.

Presentes en FENAVIN
En el Stand de Globalcaja
y en la Galería del vino.



BODEGAS EL TANINO
Sol, s/n · 02696 Hoya-Gonzálo (Albacete)
Tel: 605 850 767 www.bodegaseltanino.com



Tintoralba Ecológico Selección

Nace como la apuesta pionera de Tintoralba por los vinos ecológicos monovarietales de garnacha tintorera en la D.O. Almansa. Es el resultado de un trabajo exquisito de viticultura y elaboración respetuosa con el entorno en viñedos situados por encima de 1.000 metros y un terreno y clima envidiables para la elaboración de vino de calidad. Posee un color rojo violáceo intenso, aromas de frutas rojas, minerales y tostados procedentes de su crianza en barricas nuevas de roble. Sorprendente, intenso y con un carácter único.

Presentes en FENAVIN
Pabellón 5, Calle 4, Stand 10



TINTORALBA
Baltasar González Saéz, 34 · 02694 Higueruela (Albacete)
Tel.: 967 287 012 · www.tintoralba.es



1860 Vendimia Seleccionada

Bodegas Cano rinde homenaje a sus más de 150 años de historia con 1860 Vendimia Seleccionada. Creado a partir de una selección manual de las mejores uvas de garnacha tintorera de la bodega procedentes de viñedos de mas de 40 años situados a 1000 metros de altitud.
Tras una cuidada y lenta elaboración este vino ha permanecido durante 18 meses en barricas de roble francés. Posee un perfil más balsámico que frutal. Paladar recio, pero noble. Expresión bien arropada por un buen equilibrio y cierta complejidad final.

Presentes en FENAVIN
Pabellón Ganimedes calle 16- stand 4 Bis



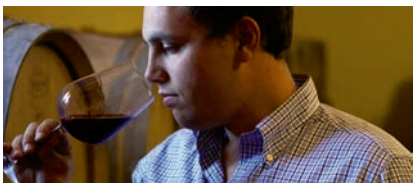
BODEGAS CANO S.L.
Mayor, 15 · Higueruela (Albacete)
www.bodegascano.com



Rodríguez de Vera

Rodríguez de Vera es el máximo ejemplo y mejor representante de la personalidad de los vinos del grupo. Elaborado con carácter artesano y exclusivo, ha estado durante 16 meses en barricas de roble francés. Con el signo de identidad de la bodega, posee una complejidad entendible que hace que resulte muy fácil de disfrutar. El grupo Rodríguez de Vera, fundado en 2010, es el fruto de una larga tradición familiar de viticultores. Este proyecto se establece en la Finca Casalta, propiedad de la familia desde hace siete generaciones, situada en el término albaceteño de Chinchilla de Montearagón.

Presentes en Fenavin
Pabellón 9 Li Bai, calle 22 – stand 8



BODEGA RODRÍGUEZ DE VERA
Carretera 3265 km 3,2. · 02695 Villar de Chinchilla (Albacete) · Tel.: 967 702 426
www.rodriguezdevera.com



1707 Varietales

Nuestro vino tinto joven dentro de la gama 1707. Un vino elaborado con Monastrell, Garnacha y Cabernet Sauvignon. Creado para mostrar el potencial de nuestro viñedo, la frutosidad y la concentración que nuestro terroir nos brinda. Un vino ecológico, elaborado con el máximo respeto a las características de nuestro viñedo. Un vino muy fácil de disfrutar y difícil de olvidar.
Forma parte de una colección de vinos sorprendentes, agradables y con un carácter único, una gama donde cuidamos los detalles desde los vinos jóvenes hasta nuestros vinos criados que cierran la gama.

Presentes en Fenavin
Pabellón Noe, calle 1 - stand 3



HACIENDA EL ESPINO
Ctra. Ayora, km 98. · 02640 Almansa (Albacete)
Tel.: 9670 800 50 · www.haciendaelespino.com



Mar García Vino de Autor

Elaborado con garnacha tintorera en la finca familiar de la Bodega Dehesa El Carrascal, Mar García Vino de Autor es un tinto con una crianza de 12 meses en barrica de roble americano. De color rojo morado muy intenso y atractivo, presenta un aroma a frutas maduras con notas tostadas y ahumadas de su crianza en barrica. En boca es suave, untuoso, potente y sabroso, con taninos muy dulces. Mar García acompaña bien con arroces, patés, quesos y todo tipo de carnes.

Presentes en Fenavin
Stand de Globalcaja



BODEGA DEHESA EL CARRASCAL
Pasaje Lodares, 3. 2ª Derecha. · 02001 Albacete.
Tel.: 967 240 458 · www.vinoselcarrascal.com

FENAVIN 2019

La edición más ambiciosa de su historia en superficie y presencias

La Feria Nacional del Vino (Fenavin) cumple 18 años y celebrará su décima edición –la más ambiciosa afirman sus organizadores– en Ciudad Real del 7 al 9 de mayo. Desde su nacimiento en 2001 ha colaborado a que las exportaciones de vino español se tripliquen.

Fenavin es ya una cita subrayada en rojo dentro de las agendas de los responsables de ventas nacionales y de exportación de las bodegas españolas y de las denominaciones de origen que las amparan. La Diputación provincial de Ciudad Real, institución impulsora de la feria, aborda su décima edición en unas circunstancias excepcionales. Que el plazo previsto para la finalización de la primera fase de las obras de remodelación y modernización del pabellón ferial de Ciudad Real no haya terminado para primeros de mayo no va a impedir que se celebre el Fenavin más ambicioso de la historia en lo que se refiere a superficie expositiva, a presencias y, por tanto, a volumen de negocio. Se ha ideado la manera de hacer compatible las obras, mediante una cadena de decisiones basadas en la eficacia y en la eficiencia, con el desarrollo del acontecimiento expositivo del vino español más importante del mundo.





Lejos de apreciar la situación actual como un problema a la hora de abordar la organización del evento, el presidente de la institución provincial y de la Feria, José Manuel Caballero, se ha mostrado orgulloso de presidir la Corporación que aborda Fenavin en pleno proceso de remodelación, modernización y construcción de lo que será en 2021 un pabellón de muestras y exposiciones del siglo XXI, debidamente acondicionado y preparado para acoger las mejores y más exigentes ferias y congresos.



EN CIFRAS

33.346
m2 de espacios expositivos

10
pabellones

2.000
compradores procedentes de casi cien países, entre los que destacan por lo exótico Camerún, Benín, Etiopía, Eritrea y Yibuti.

Más de
10.000
marcas

Podrán catarse
1.400
vinos



Ubicación, horarios y datos de contacto

Pabellón Ferial de Ciudad Real
Camino Viejo de Alarcos, 30
13002 Ciudad Real
Tel.: 926 295 628 / 926 254 060
Horario:
De 09:00 a 19:00 del 7 al 8 de mayo
De 09:00 a 16:00 el 9 de mayo

Nuevos pabellones

La feria monográfica del vino más importante de España crece este año un 10% en superficie expositiva. Así, se pasa de 31.271 metros cuadrados a 33.346. Desaparece el pabellón Homero –el que se levantaba en el patio del antiguo pabellón– y, por contra, se instalarán dos nuevos en carpas, denominados Hafiz y Li Bai. En total serán nueve, porque se mantienen los pabellones Noé, Eneo, Hesíodo, Osiris, Dionisos, Virgilio y Ganímedes. Se añade, además, el salón de actos del pabellón como superficie de exposición. Y también se contará con 14.000 metros cuadrados para aparcamiento, 4.000 de ellos en el entorno del pabellón Quijote Arena.

Denominaciones de Origen de todo el país estarán presentes

Denominaciones vinícolas de toda la geografía española valoran Fenavin como "imprescindible" por su perfil "profesional, práctico y eficaz". En la última edición estuvieron presentes 1.502 bodegas y cooperativas expositoras –más 300 que quedaron en reserva– procedentes de todo el territorio nacional.
Las indicaciones protegidas Ribeiro, Navarra, Toro, Bierzo, Vinos de Valencia, Vinos de Madrid, Grandes Pagos de España o el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, entre otras instituciones, apuestan por la décima edición de la Feria Nacional del Vino.
Erika D. Laíño, responsable de Comunicación y Promoción de la D.O. Ribeiro, una indicación protegida que lleva acudiendo a Fenavin desde 2009 afirma: "Las bodegas de la denominación de origen más antigua de Galicia apuestan por este evento nacional con proyección internacional como uno de los imprescindibles". Y añade: "la participación en esta feria siempre ha tenido muy buenos resultados para las bodegas asistentes, ya que únicamente hay vinos y espirituosos y la visitan profesionales del sector a nivel nacional e internacional. Las bodegas afianzan sus relaciones con sus importadores y conocen a nuevos sin tener que desplazarse a diferentes partes del mundo". De manera muy precisa, Laíño resalta el funcionamiento del programa 'Contacte Con…', "porque optimiza los contactos entre productores y compradores, pudiendo crear una agenda muy completa entre personas inicialmente interesadas". Por otro lado, para las bodegas gallegas, la Galería del Vino "es otro punto fuerte, donde los compradores pueden hacerse una idea de los productos de toda España y, si le interesa alguno en concreto, podrá bajar y conocer de primera mano a la bodega elaboradora presente con un stand".
En la misma línea se manifiesta Cosme Gutiérrez, el veterano presidente de la D.O. Vinos de Valencia, que lleva participando desde la primera edición. De cuatro bodegas que fueron en la primera edición, han pasado a ser este año 25 las que estén presentes.
Otra de las grandes Denominaciones de Origen del país, la D.O. Navarra, vuelve a la feria después de participar en su primera edición, con 17 bodegas. Su gerente, Jordi Vidal, remarca que dos de los puntos fuertes de la feria son el nutrido programa de compradores internacionales con el que cuenta en la actualidad y la Galería del Vino como gran escaparate, "además, nos parece que el carácter bie-

Importante contribución al mercado de la exportación

Cuando Fenavin abrió por primera vez sus puertas en el año 2001, las exportaciones de vino de España se cifraban en 1.503 millones de euros, mientras que el pasado año ya sumaron 3.186 millones de euros, según datos del Observatorio Español del Mercado del Vino. El fuerte crecimiento de las ventas de vino español se ha producido hacia China, Canadá, Portugal, Italia, Suecia y Lituania, países con los que la organización de esta feria se ha volcado desde la primera edición.





nal favorece un alto grado de participación de compradores". El objetivo de su presencia en la feria este año, explica, es "marcar la vigencia de la denominación de origen como una referencia en el ámbito nacional e internacional, además de permitir a las empresas coexpositoras la dinamización de sus contactos comerciales y afianzar o ampliar su red de distribución".

Otro de los distintivos de calidad españoles que ha apostado por Fenavin para vender sus vinos, desde el principio, ha sido Grandes Pagos de España. Su gerente, Beatriz Fernández, señala que es interesante estar en Fenavin, ya que nos ofrece la posibilidad de presentar a nuestras bodegas y, además, también nos sirve de apoyo en nuestra misión de promover y difundir el concepto de Vino de Pago español tanto a profesionales del sector como a consumidores, una filosofía de trabajo y elaboración que nos caracteriza, ya que da lugar a vinos únicos de gran personalidad y excelencia".

Otra de las grandes denominaciones de origen del país, la D.O. Toro, señala como factor diferenciador de Fenavin, respecto a otros grandes eventos del vino "la asistencia masiva de compradores internacionales y las potenciales operaciones que hacen posible", como señala su gerente, Rubén Gil Alfageme, quien subraya el carácter "netamente internacional" de la feria. En este sentido, destaca que las bodegas de D.O. Toro buscan "ampliar el ámbito de actuación y presencia internacional de nuestros vinos en mercados exteriores".

Este año estarán presentes casi 2.200 bodegas

Por su parte, la presidenta de la D.O. Bierzo, Misericordia Bello, una D.O. que lleva trabajando en la feria desde la edición del año 2015, subraya que sus bodegas "han aprovechado muy bien su presencia previa, puesto que Fenavin da la posibilidad de encontrarse con compradores de todo el mundo y tratar de cerrar negocios. De hecho, me consta que se han cerrado grandes operaciones en la feria". Bello destaca de Fenavin su carácter internacional "que nos da la posibilidad de concertar las entrevistas con tiempo, puesto que llevas





la agenda de trabajo cerrada y en otras ferias esto no ocurre: estás obligado a hacértela tú". Esta D.O. ha solicitado, por tercera edición consecutiva, un stand institucional para las bodegas, que quieren dar una imagen corporativa, "y en el mismo momento en el que anunciamos que íbamos a Fenavin, inmediatamente se apuntaron todas y llenamos el espacio que tenemos asignado", algo que reconoce como una buena señal que subraya la eficacia de la feria.

Por su parte, la D.O. Vinos de Madrid, que ha asistido desde la primera edición, define Fenavin como una feria "eminentemente práctica en lo que a contactos se refiere, por lo que no es un escaparate: es un centro de trabajo donde se mueve vino". El objetivo de esta D.O. para esta edición, como resalta su responsable de Marketing y Comunicación, Elena Arribas, es "no perder el ritmo conseguido en otras ediciones y conseguir que aquellas bodegas que asisten por primera vez, puedan percibir el movimiento en torno al vino que la Feria genera a nivel nacional".

La D.O.P. Islas Canarias asiste a Fenavin desde el mismo año de su reconocimiento como indicación protegida, en 2011, y siempre de la mano de Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, que este año traerá a la Feria Nacional del Vino un total de once denominaciones de origen de este territorio insular: la propia D.O.P. Islas Canarias, C.R.D.O. Ycoden Daute Irsora, C.R.D.O. Valle de la Orotava, C.R.D.O. Lanzarote, C.R.D.O. Valle de Güimar, C.R.D.O. Tacoronte Acentejo, C.R.D.O. La Palma, C.R.D.O. La Gomera, C.R.D.O. Gran Canaria, C.R.D.O. El Hierro y C.R.D.O. Abona. Como resalta su equipo técnico, "la presencia de las bodegas canarias en la Feria Nacional del Vino ha ayudado a su crecimiento, pues han cerrado negociaciones con exportadores muy relevantes en diversos países".



Estas valoraciones de algunas de las DOs que estarán presentes en la próxima edición de Fenavin, son "muy satisfactorias" para el director de la Feria, Manuel Juliá, "Una muestra más de que las bodegas quieren estar con nosotros porque saben que la feria funciona". Para Juliá, esta positiva reacción de las bodegas del país "responde a un trabajo serio y profesional realizado desde el año 2001 que otorga más valor al negocio que a otras actuaciones de mucho impacto, pero poca solidez. Esto no quiere decir –añade– que no entendamos que relacionar el vino con personajes de prestigio social es una excelente labor de marketing para la mejora de la imagen del vino en su conjunto".

Hay que recordar que Fenavin 2017 cerró sus puertas con 1.802 bodegas interesadas en mostrar sus vinos a compradores llegados de casi 90 países del mundo, mientras que este año el número será aún mayor, con casi 2.200 bodegas presentes.

✻ Más información: www.fenavin.com

LAS CLAVES DEL ÉXITO

- **Se basa fundamentalmente en una atención profesional a la demanda y la única que ofrece una capacidad de negocio contrastada.**
- **Cuenta con el programa 'Contacte con...', un instrumento informático para optimizar al máximo la puesta en contacto entre las bodegas que ofrecen sus productos en la feria y los compradores tanto nacionales como internacionales ya que propicia ese encuentro entre oferta y demanda antes de llegar a la feria para facilitar la organización de agendas.**
- **La Galería del Vino, el gran escaparate de los productos presentes en Fenavin en el que cada uno de los vinos se presenta en condiciones óptimas de temperatura para la cata junto a su correspondiente ficha, en español e inglés, con los datos más relevantes del vino en cuestión –origen, variedades, tipo de elaboración, nota de cata, precio– y con la ubicación en la feria del estand de la bodega correspondiente.**
- **El Centro de Negocios, un espacio idóneo para que importadores y bodegas expositoras puedan acercar posiciones, además de un punto de apoyo de información a los compradores para que facilite su visita a la feria.**
- **El Buscador de Negocio, una herramienta eficaz *online* de búsqueda de negocios e información en Fenavin, accesible a través de la web de la feria, que contribuye a que los compradores puedan optimizar su tiempo seleccionando previamente sus objetivos gracias a una información exhaustiva sobre cada una de las bodegas y sus vinos.**

Entrevista al director de la Feria Nacional del Vino (FENAVIN): Manuel Julià

"Esa facilidad que tienen tanto los compradores como los expositores para encontrar lo que buscan en FENAVIN, es la clave de su éxito"

El gran reto del sector del vino es la exportación ¿Ferias como FENAVIN son un gran apoyo en este sentido?

El mismo origen de FENAVIN parte precisamente de esa necesidad de facilitar a las bodegas la búsqueda de nuevos mercados y de reforzar su presencia en los que ya están, algo para lo que no todas estaban preparadas y que suponía una gran inversión de recursos y esfuerzo hace veinte años. Lo cierto es que hasta la aparición de FENAVIN, todas las ferias se concebían alrededor de las necesidades del expositor y nosotros le dimos la vuelta a este planteamiento, poniendo al comprador primero. El resultado es el que hemos visto en sucesivas ediciones: unas cifras de exportaciones en constante crecimiento y la demanda creciente de presencia en nuestra feria, tanto de bodegas como de compradores. De este modo, lo que buscamos desde el primer momento es que compradores de todo el mundo pudieran tener un acceso fácil y planificado a la mayor oferta del vino español y gracias a herramientas como el *Programa Contacte Con…*, que cierra la agenda de cada bodega y cada comprador antes de pisar siquiera la feria, y la propia *Galería del Vino,* es posible concentrar de manera práctica el trabajo de todo un año en el lapso de los tres días de feria. Por todo ello, lo que digo no es una cuestión de escasa modestia: esta feria está orientada al negocio puro y funciona.



Ha trabajado en FENAVIN desde la primera edición en 2001. Este es su último año como director. ¿Qué balance hace de estos años?

El balance, sin duda, es muy positivo. Justo ahora, a las puertas de la décima edición de la feria, me han preguntado muchas veces si ésta es la edición de la consolidación, pero, lo cierto es que FENAVIN ya es muy sólida desde hace años. Ahora ya tenemos que hablar de ella como un referente, un modelo que se imita y que cuenta con herramientas que las mismas bodegas piden que 'exportemos' a otras ferias. Creo que esa facilidad que tienen tanto los compradores como los expositores para encontrar lo que buscan en FENAVIN –para encontrarse, en definitiva–, es la clave de su éxito y eso es lo que he buscado desde el principio, desde el punto de vista técnico.

Pero, en este punto, después de hablar de las claves del éxito, y justo ahora que dejo la dirección de la Feria, creo que también es importante hablar del futuro de FENAVIN y ese horizonte pasa por mantener siempre la buena ratio que hemos alcanzado entre el número de compradores y el de bodegas. No podemos crecer demasiado después de tantas ediciones haciéndolo sin parar, porque crear este ambiente de encuentro fácil y organizado entre la oferta y la demanda, y nuestra capacidad para ofrecer siempre novedades y sorpresas con bodegas que no van ya a las grandes ferias de imagen ha costado muchísimo. Si perdemos estas capacidades, FENAVIN perderá su esencia y su razón de ser.

Pero eso no nos ocupa ahora. Lo que nos importa en este instante es vivir una décima edición aún mejor que la anterior: con más y mejor negocio y variadas actividades para prestigiar el consumo de vino y reforzar su conexión con la cultura.

¿Cómo será está edición? ¿Qué destacaría?

Lo cierto es que cuando hablamos de FENAVIN, tras nueve ediciones en las que hemos trabajado de manera casi obsesiva y muy profesional para impulsar el negocio –nuestro principal objetivo–, ya no ponemos el foco en la novedad. FENAVIN, como ya he dicho, es un referente, y cuenta con una serie de herramientas que están en constante mejora.

Por estas razones, la gran novedad es que FENAVIN, tratando de mantener siempre la ratio de la que le hablaba, va a ser más grande que nunca, con dos pabellones más, Li Bai y Hafiz, y un récord de bodegas expositoras -un total de 1.993-, y más de 18.000 compradores, tanto nacionales como internacionales.

En cuanto a otro de nuestros grandes objetivos, que es el de prestigiar y recuperar el consumo moderado de vino, éste depende de que sepamos comunicar adecuadamente las bondades de su consumo y conseguir que beber vino esté de moda, que retorne la pasión por él, la misma que tenemos nosotros, sin olvidar que el vino y la Cultura con mayúsculas han estado íntimamente relacionados desde hace siglos.

Con todo esto muy claro, FENAVIN ha ampliado las líneas de trabajo con las que nuestras actividades buscan prestigiar y fomentar su consumo. De este modo, a las tradicionales propuestas de 'La Cultura y el vino', 'Pro-

moción Exterior y Economía', 'Propuestas empresariales', 'Catas y Armonías' y las 'Jornadas Técnicas', hemos añadido 'Vino, Salud y Sociedad', donde buscamos ofrecer tanto las razones que conectan el vino, tomado de manera racional, con una vida saludable, como sus posibilidades de ser un motor que frene la despoblación en la llamada 'España vacía'.

Estoy muy satisfecho con cada una de las más de 100 actividades incluidas en la programación que hemos preparado este año, pero si he de dar algunas pinceladas acerca de ella, destacaría que tendremos en esta ocasión a médicos de prestigio mundial, como Ramón Estruch, uno de los expertos que más saben de Dieta Mediterránea a nivel internacional y grandes especialistas de distintas áreas que hablarán de vino y salud y también de la estrecha relación entre el vino y el aceite.

En cuanto a los *Embajadores del Vino*, esa figura que creamos con la voluntad de reconocer a quienes apoyan su disfrute tanto desde su vida profesional como desde la personal, este año estoy emocionado con los grandes nombres que subirán al escenario, como son el de Pepa Bueno, directora y presentadora de *Hoy por Hoy,* de la Cadena Ser; Xavier Fortes, director y presentador de *Los desayunos de TVE*; Ana Terradillos, periodista de la Cadena Ser; Cristina Cubero, periodista de El Mundo Deportivo; Sonsoles Ónega, periodista y presentadora de *Ya es Mediodía* de Tele5 y Julián Velasco, director general de Cadena Cope. Todo ello presentado por Olga Viza, una profesional de la comunicación con mayúsculas y una de las personas que más aprecia y divulga las bondades del vino, de entre las que conozco.

Además, estará con nosotros Manuel Vilas, el escritor de la novela del año en España, *Ordesa*, que compartirá conmigo mesa en *Vino y Cultura*; o disfrutaremos de una mesa preciosa con *Vino, canción y Copla*, en la que la cantante Clara Montes y el escritor y periodista Juan José Téllez repasarán todos aquellos temas de nuestra banda sonora sentimental que llevan "alguna copa de más".



"Lo que nos importa en este instante es vivir una décima edición aún mejor que la anterior"

No puedo resistirme a hablar de la importantísima presencia de mujeres en muchas mesas redondas, en un año en el que, más que nunca, queremos subrayar el vino en femenino. Por ello, estarán con nosotros, escritoras como Natividad Preciado, Ángela Vallvey, Vanessa Montfort o Marta Robles y directoras de cine como Alicia Van Assched, entre otras.

De ello también tratará con nosotros Zoltan Nagy, el escritor de vinos y finalista del premio *Best Writing Book of the World* por su libro *Reinas de copas,* en el que habla de 57 mujeres destacadas en el sector del vino y sus 59 vinos con alma de mujer, algunas de las cuales estarán en la Feria.

Otros grandes nombres del periodismo que nos acompañarán serán José Ribagorda, Jesús Álvarez o el director de contenidos de Mediaset, Manuel Villanueva.

Pero también las bodegas que estén en la feria podrán saber cómo ganar un concurso internacional de vinos, gracias a una mesa específica con miembros de distintos jurados de concursos del mundo; cuáles son las mejores maneras de acercarse al público millennial, o descubrir por dónde van los caminos de la nueva viticultura en España.

Hay actividades para descubrir por dónde irá la transformación digital del sector, para vender mejor vinos en diferentes países, para sortear la incertidumbre del *Brexit* o espacios donde conocer avances en investigación que las bodegas podrán poner en marcha de forma inmediata.

En definitiva, quien nos acompañe estos tres días no solo tiene la posibilidad de llevarse la agenda llena de nuevos contactos y, tal vez, varios negocios cerrados, sino también con la memoria repleta de información sobre por dónde va el sector del vino en este momento. Y, lo más importante, sobre cuáles son los siguientes pasos que este auténtico motor económico del país deberá dar mañana…❋



Viña Cimbrón Verdejo Fermentado en Barrica



FICHA

D.O.: Rueda
Uva: Verdejo
Temperatura servicio: 12º
Maridaje: Pescados y arroces

EL VINO

Fermentado y envejecido en barricas de roble francés y americano. Color verdoso con reflejos dorados. En nariz, sobre tonos frutales como melocotón aparecen notas especiadas (vainilla, frutos secos) y lácteas. En boca es untuoso y equilibrado. Final largo y persistente.

Viña Cimbrón Verdejo Selección



FICHA

D.O.: Rueda
Uva: Verdejo
Temperatura servicio: 8-10º
Maridaje: Carnes blancas y mariscos

EL VINO

Uvas de viñedos de más de 50 años. Elaboración muy cuidada. Color amarillo pajizo con reflejos verdes. Aroma varietal muy marcado con fondo anisado muy persistente. En boca es sabroso, aromático y glicérico. Fresco, elegante, suave y a la vez estructurado.

Viña Cimbrón Verdejo



EL VINO

Color amarillo verdoso con reflejos verdes. En nariz destacan aromas a fruta de hueso y recuerdos de frutas exóticas sobre fondo anisado y ligeramente herbáceo. En boca es seco, sabroso y bien equilibrado, con cierta carnosidad y buena estructura. De final amplio, frutal y herbáceo, con agradable amargor final.

FICHA

D.O.: Rueda
Uva: Verdejo
Temperatura servicio: 8º-10º
Maridaje: Ensaladas de pasta



LA BODEGA

Presentes en FENAVIN Pabellón Ganímedes, Calle 15, Stand 12-5

Bodegas Félix Sanz nace en 1934 y centra su producción en la elaboración de vinos bajo la Denominación de Origen Rueda creando una gama de vinos únicos y distintos. La bodega, siendo pionera en la zona sigue con la filosofía del fundador Don Félix Sanz, creando vinos con esmero, respetuosos con el medio ambiente y centrados en la elaboración de vinos de calidad que sean la máxima representación del terruño y la zona.

BODEGA FÉLIX SANZ
Santísimo Cristo, 28 · 47490 Rueda (Valladolid) · Tel.: 983 868 044
www.bodegasfelixsanz.com

Dehesa de Luna Garnacha Blanca



FICHA

Vinos de España
Uva: Garnacha blanca
Temperatura servicio: 7º-9º
Maridaje: Aves, verduras, pasta y pescado

EL VINO

Este vino **ecológico** es como las esculturas de Botero: Voluptuoso. Elegante. Todo en él es grande. Es amplio y complejo en nariz, de donde surgen aromas dulzones a miel, junto con flores y fruta blanca. En boca es untuoso, con mucho volumen y una acidez marcada. Notas cítricas y acentúa la sensación glicérica en boca.

Dehesa de Luna Rosé



FICHA

Vinos de España
Uva: Cabernet sauvignon
Temperatura servicio: 7-9º
Maridaje: Arroz, lasaña, setas y mariscos

EL VINO

Un rosado **ecológico** de estilo provenzal. Crianza de 3 meses sobre lías en depósito de acero inoxidable. Aromas a fruta blanca, boj y un toque floral. En boca es refrescante y sabroso. Una vez destapado, pasa como con el verano, que se acaba sin darnos cuenta.

Dehesa de Luna Orígenes



EL VINO

Crianza de 6 meses en barrica de roble francés de 225 litros. Intenso en nariz, donde las frutas rojas y ligeros recuerdos de madera se integran perfectamente. También en boca, donde es un vino redondo y muy placentero. Es todo lo que puede pedirse de un vino.

FICHA

Vino de la Tierra de Castilla
Uva: Cabernet sauvignon, syrah y tempranillo
Temperatura servicio: 14º
Maridaje: Arroces, pastas, aves, cordero y guisos



LA BODEGA

Ubicada en el Campo de Montiel, Dehesa de Luna Finca Reserva de Biodiversidad es un espacio natural de especial interés por la riqueza de su fauna y de su flora. De las casi 3.000 hectáreas de la Finca, solo 64 hectáreas son de viñedo –uno de los tecnológicamente más avanzados de España– divididas en 4 parcelas: El Viñazo, La Mata de la Culebra, La Cañada del Navajo y La Noria de Luna.

Tras obtener recientemente la certificación oficial, la bodega puede ya oficialmente elaborar vinos ecológicos en sus instalaciones a partir de sus propias uvas. Los primeros con la etiqueta de ecológico serán los que estarán en el mercado con la añada 2018

Presentes en FENAVIN Pabellón 0, Stand 0X00

BODEGA DEHESA DE LUNA Finca Dehesa de Luna, CM- 3106, Km 16 · 02630 La Roda (Albacete) · Tel.: 967 442 434 · www.dehesadeluna.com

Pago de Cirsus Chardonnay Fermentado en Barrica



FICHA

D.O.: Vino de Pago Finca Bolandín
Uva: Chardonnay
Temperatura servicio: 7º-11º
Maridaje: Pescados azules y mariscos

EL VINO

Fermentación durante 9 meses en barricas nuevas de roble francés. Color amarillo brillante. Los aromas de frutas tropicales y almendras se integran con los de vainilla. En boca es compacto y fresco, y a la vez untuoso y graso. Acabado sedoso y persistente.

Pago de Cirsus Vendimia Seleccionada



FICHA

Bodega: Pago de Cirsus
D.O.: Vino de Pago Finca Bolandín
Uva: Tempranillo, merlot y syrah
Temperatura servicio: 15-17º
Maridaje: Cocina mediterránea y cocina étnica

EL VINO

Crianza de 12 meses en barricas de roble francés. Color rojo cereza con ligeros reflejos rubí. Aromas de frutos rojos y cacao. En boca es afrutado y largo. Frescura y concentración. Taninos de terciopelo.

Pago de Cirsus Selección de Familia



EL VINO

Crianza de 12 meses en barricas de roble francés. Color rojo cereza intenso. Fragancia de hoja de tabaco e intensas notas de fruta roja y especias. En boca es firme, estructurado y complejo.

FICHA

Bodega: Pago de Cirsus
D.O.: Vino de Pago Finca Bolandín
Uva: Syrah y tempranillo
Temperatura servicio: 15º-17º
Maridaje: Setas y estofados



Presentes en FENAVIN

LA BODEGA

Bodega Pago de Cirsus, situada en la Ribera Baja de Navarra, posee 136 ha de viñedo y la calificación de vino de pago con su propia D.O. Vino de Pago Finca Bolandín.

PAGO DE CIRSUS
Carretera de Ablitas a Ribaforada Km, 5 · 31523 Ablitas (Navarra)
Tel.: 948 386 427 · www.pagodecirsus.com

Grupo Coviñas

Tradición y modernidad que impulsan la D.O. Utiel-Requena

Presentes en FENAVIN Pabellón 2, Calle 3 Stand 11



Grupo Coviñas se ha convertido en el auténtico motor de la Denominación de Origen Utiel-Requena apostando principalmente por la variedad autóctona bobal, con la que elabora unos rosados de marcada peculiaridad y elegantes y afrutados vinos tintos, tanto jóvenes como con crianzas, llegando a productos provenientes de viñedos centenarios.



Esta cooperativa de segundo grado está consiguiendo reforzar su compromiso social, no solo con acciones directas dirigidas a apoyar a causas benéficas, sino también en la lucha por el arraigo al medio rural en unos tiempos en los que la despoblación va en aumento, gracias a un trabajo codo con codo con los viticultores de la comarca, que confían plenamente en la línea que marca el departamento técnico de la firma.

En la recientemente celebrada Asamblea General se pusieron de manifiesto los grandes resultados conseguidos por la bodega durante el pasado ejercicio, con un incremento del 14,3% en el número de botellas vendidas, superando con creces los 14 millones. Y en los dos primeros meses del año las cifras siguen en aumento, pues las ventas crecieron un 11% en febrero.

Y este buen momento se traduce también en inversiones que este año llegarán hasta los 1,5 millones de euros, y se destinarán a mejorar las instalaciones de la bodega, con la creación de una nueva línea de embotellado que en breve estará operativa y la adquisición de nuevas barricas y nuevas naves de almacenamiento.



La innovación en Coviñas llega en todos los frentes, también en materia de marketing, con familias de nueva creación y notable éxito como La Escapada, una línea de vinos desenfadados dirigidos a gente joven o que se siente joven, o proyectos más serios como Veterum Vitium.

Esta buena marcha en cuanto a cifras se ve reforzada de manera incontestable por la crítica especializada, que no deja de rendirse en lo que llevamos de año a productos como los rosados Aula, Rosa&Dito o Enterizo, pero también a los tintos Aula, Veterum Vitium o Adnos, los blancos como Enterizo o Blanca&Quito, y los cavas Aula o Enterizo. Los reconocimientos conseguidos en certámenes como Sakura, Bacchus, Gilbert & Gaillard International Challenge o la Berliner Wein Trophy son algunos de los más destacados. Si a esto sumamos que el director técnico de la firma, Diego Morcillo, fue elegido en 2018 Enólogo del Año en España, encontramos todos los ingredientes que han cocinado este brillante momento. ❋

Más información: www.covinas.es

Entrevista al Presidente de la Denominación de Origen Manchuela: Juan Miguel Cebrián

"Nuestro objetivo es proyectar al mundo nuestra nueva identidad de marca"



Sin duda el emblema de esta Denominación de Origen es la uva bobal. ¿Cómo es el vino de bobal de Manchuela? ¿Qué los diferencia de otros?
Es una uva única y especial. No hay ninguna siquiera similar a ella. Es nuestro emblema.
La uva bobal se presta a crear unos rosados espectaculares y sorprendentes, además de unos tintos muy singulares, de gran cuerpo y aroma. Es un tipo de uva que requiere de mucho mimo, pero que ofrece un resultado muy diferente al obtenido por cualquier otra. Gracias a ello, nuestro vino adquiere matices singulares que logran sorprender a quien lo prueba.

¿Qué valoración hacen del papel de las bodegas de Manchuela en los concursos vinícolas tanto a nivel nacional como internacional?
Nuestras bodegas asociadas están demostrando su enorme saber hacer, poniendo en valor la bondad de nuestro territorio, de nuestro producto y de un binomio esencial entre la tradición y la tecnología. Este aspecto es clave para lograr que nuestro vino sea objeto de deseo para los nuevos consumidores que buscan lo diferente, lo exclusivo y lo cualitativo.

Están estudiando acciones conjuntas de promoción con los Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen Júcar y Utiel-Requena ¿Por qué se plantean unir fuerzas?
Porque como territorios cercanos y hermanos compartimos muchos valores, elementos y activos, entre ellos la uva bobal. Es muy necesario trabajar conjuntamente para desarrollar proyectos que nos ayuden a proyectar mucho mejor el valor de nuestro vino a todos los niveles. Sin duda, la unión hace la fuerza y nos unen muchas mas cosas de las que pueden separarnos.

"Los vinos de bobal maridan con todo tipo de carnes y con quesos muy curados"

La Ruta del Vino de la Manchuela ya está en marcha. ¿Qué ofrece al enoturista?
Se trata de un itinerario pionero en Castilla-La Mancha, que está diseñado con el objetivo de promocionar los productos gastronómicos, buscar una mayor atracción de visitante en los recursos turísticos, e impulsar más generación de empleo y riqueza.
En este sentido, el vino de la Denominación de Origen Manchuela debe jugar un papel primordial como núcleo integrador, por lo que estamos gestando acuerdos con hosteleros, restauradores, casas rurales, bodegas, etc. para poner en valor todo el sentido autóctono y único de nuestra tierra.

¿Qué objetivos se han marcado el Consejo Regulador de cara al futuro?
Proyectar al mundo nuestra nueva identidad de marca, en la que aparece una hoja representativa de la uva bobal, que contiene cinco flechas que parten hacia el exterior desde un punto central (nuestro territorio), reflejando nuestras cinco variables estratégicas: Historia, tierra, clima, tradición y tecnología y variedades autóctonas. Así se sintetiza nuestra personalidad, que es la que aporta los matices de unicidad, singularidad y calidad a nuestro vino.❋

MANCHUELA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

vino de influencia

www.manchuela.wine



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

Castilla-La Mancha

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

Denominación de Origen Manchuela

Un espacio privilegiado del sureste español

Presentes en FENAVIN Pabellón Virgilio. Calle 10, Stand 12



La Denominación de Origen Manchuela se ubica en un territorio lleno de unicidad, entre las provincias de Cuenca y Albacete, en una superficie delimitada geográficamente por los emblemáticos ríos Júcar y Cabriel.



Su creación se remonta a finales de los años noventa, ante la necesidad de un marco legal que diera protección y proyección al trabajo de unas bodegas cuyo vino empezaba a destacar a nivel internacional por su alta calidad y singularidad.

En la actualidad, cuenta con 37 bodegas asociadas, cerca de 1.000 viticultores y una superficie de viñedos acogidos a esta figura de calidad de mas de 9.000 hectáreas.

Nueva identidad de marca

En su nueva identidad de marca, la Denominación de Origen Manchuela pretende proyectar el encanto de lo autóctono. En ella, se aúnan cinco variables estratégicas que definen perfectamente su idiosincrasia: Historia, tierra, clima, tradición y tecnología y variedades autóctonas.

La nueva identidad visual proyecta un icono en forma de una hoja representativa de la uva emblema del territorio, la bobal, que contiene cinco flechas que parten hacia el exterior desde un punto central, quedando empoderado con una M de "Manchuela" en su zona superior.

Vino de influencia

Estos cinco aspectos generan una notable influencia sobre el producto final: un vino singular de alta calidad.

El lema, "vino de influencia", hace alusión directa a cómo estos factores son capaces de dar a luz un producto diferente capaz de sorprender en cualquier lugar del mundo.

- **Historia:** En este singular espacio natural, el cultivo de la vid ha formado parte de la cultura local desde hace mas de 2.400 años.
- **Tierra:** Enmarcada entre los valles de los emblemáticos ríos Júcar y Cabriel, en esta tierra confluyen las características perfectas para la viña.
- **Clima:** Un particular clima aporta a la uva una evolución extraordinaria. Sol, escasez de humedad y una singular fusión continental y mediterránea, con el viento solano, favorecen el carácter ecológico del vino.
- **Tradición y tecnología:** Todo el encanto y el saber hacer de la tradición de cientos de años se combina a la perfección con avanzadas técnicas de elaboración y control de calidad de este singular vino.
- **Variedades autóctonas:** La uva bobal destaca como uva emblema, siendo las bodegas fiel reflejo del buen saber hacer con una materia prima única.

En definitiva, un vino singular, que tiene mucho que decir, con una historia sorprendente, nacido en una tierra privilegiada, mimado por un clima propio, guiado por la tradición y la tecnología, que pone de manifiesto el valor de lo autóctono. ❋

Más información: www.manchuela.wine

Ulterior Parcelas 7 y 9



FICHA

IGP. Vino de la tierra de Castilla
Uva: Albillo real (85%) y albillo mayor (15%)
Temperatura servicio: 10º - 12º
Maridaje: Caza menor, setas y foie

EL VINO

Vino ecológico. 12 meses de crianza. Amarillo limón con reflejos oro. En nariz aparecen toques minerales acompañados de manzana roja, hierbas aromáticas, canela y membrillo. En boca es un vino con nervio, untuoso y expresivo.

Verum Tosca 2013



FICHA

IGP. Vino de la tierra de Castilla
Uva: Merlot, tempranillo y cabernet sauvignon
Temperatura servicio: 13-15º
Maridaje: Barbacoas de carne

EL VINO

Vino ecológico certificado. Variedades elaboradas y criadas por separado durante 12 meses. Color rojo picota. En nariz, sutil fruta negra acompañada por marcados minerales y especias. En boca es carnoso, sedoso, fresco y equilibrado.

María Victoria 2016



EL VINO

Crianza en barrica francesa durante 8 meses. Aromas a violetas, moras e higos. Delicado toque de trufa blanca y especias. Mineral y de boca untuosa de largo recorrido que recuerda la pureza de la uva.

FICHA

D.O.C.: Alto Valle del Río Negro
Uva: Malbec
Temperatura servicio: 13-15º
Maridaje: Patés, quesos manchegos semi curados y cordero o cochinillo asado



LA BODEGA

Presentes en FENAVIN Pabellón Eneo, Calle 4, Stand 11

En esta bodega están convencidos de que es en la viña donde se hace el vino. Porque es en sus cepas, muchas de ellas de más de 60 años, donde la uva y por tanto el vino adquiere su máxima expresión. Trabajan con 16 variedades de viníferas repartidas en cuatro fincas. El elaboran unos vinos más clásicos, y otros más rompedores, pero siempre con personalidad propia.

BODEGA Y VIÑEDOS VERUM
N-310, 228 · 13700 Tomelloso (Ciudad Real) · Tel.: 926 511 404 · www.bodegasverum.com

Denominación de Origen Valdepeñas

133 medallas en concursos internacionales en 2018



Las bodegas que elaboran vinos al amparo de la Denominación de Origen Valdepeñas tienen cada vez más clara su apuesta por la calidad. Así lo demuestran a través de la diferenciación de sus vinos mediante la participación en los más prestigiosos concursos que se celebran a lo largo de todo el año en el mundo.

En 2018 el palmarés se llenó con 133 medallas para los vinos de la D.O. Valdepeñas, siendo 62 de ellas medallas de oro y 39 medallas de plata. Por concursos, destacan los alemanes *Berliner Wein Trophy* y *Mundus Vini* con 13 vinos premiados en cada una de las competiciones. Esta cifra la iguala el *International Wine & Spirits Challenge*, organizado en Reino Unido.

Por algo, estos dos mercados también se convirtieron en los principales destinos de las exportaciones de los vinos de la D.O. Valdepeñas con más de 4,2 millones de litros exportados a Alemania y más de 3 millones a Reino Unido en 2018.

Jesús Martín, presidente de la D.O. Valdepeñas, declara: "Agradezco a las bodegas que se preocupen por elaborar vinos de calidad que triunfan en todo el mundo. Los premios obtenidos sin duda son una poderosa herramienta de promoción que nos ayudará a vender más y mejor".

La segunda D.O. de España por tercer año consecutivo

Según datos de la prestigiosa consultora de mercado Nielsen, la Denominación de Origen Valdepeñas ocupó en 2018, por tercer año consecutivo, la segunda posición de las ventas de vinos con Denominación de Origen en el canal de alimentación de España, con un 12,2% de cuota de mercado. Además, en lo relativo al valor, la D.O. Valdepeñas se sitúa en la tercera posición, lo que también es un excelente dato, teniendo en cuenta la diversidad vinícola de España, que cuenta con alrededor de 70 Denominaciones de Origen. Sin duda, estas cifras corroboran el buen posicionamiento de los vinos de Valdepeñas y muestran nuevamente que los consumidores de vino en España apuestan por la calidad, al igual que lo hacen las bodegas que elaboran bajo el marchamo de la Denominación de Origen Valdepeñas.✻

Más información: www.vinosvaldepenas.com

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



Jóvenes con muchas cosas que decir

Los vinos de Valdepeñas dicen, cuentan y enseñan. Si tienes una historia, **compártela.**

Valdepeñas
Denominación de Origen

VINOS CON HISTORIAS QUE CONTAR

vinosvaldepeñas.com



WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre

El vino sólo se disfruta con moderación

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

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

Castilla-La Mancha
Consejería de Agricultura, Medio Ambiente y Desarrollo Rural

Fabricamos el mejor sacacorchos del mundo



Personaliza *tu sacacorchos!*

La herramienta indispensable para tu yate

Instagram | Síguenos en Instagram.
Y encuentra nuestro hastag **#Pulltaps**

Pulltap's®
www.pulltaps.com

Bodegas Muriel

Frescura, tradición y paisaje





Los vinos de Muriel contienen toda la historia, el carácter y la vocación amable de su tierra de origen. Muriel representa Rioja Alavesa y en concreto, el entorno de Elciego.

Qué es Rioja Alavesa? Una pequeña región encajada entre el Ebro y la Sierra de Cantabria, de pueblos tradicionales, paisajes inolvidables y grandes cualidades para el cultivo de la vid.

El clima de transición entre los dominios mediterráneo y atlántico, el medio natural, los característicos suelos arcillo-calcáreos y la diversidad de orientaciones conforman un equilibrio perfecto para conseguir vinos frescos y aromáticos, muy aptos para envejecer.

Todos estos rasgos definen también a Muriel, la marca fundacional de **Bodegas Muriel,** de la que elaboran un Crianza, un Reserva y un gran Reserva.

Por otro lado encontramos **Viña Muriel.** La gama alta de Muriel es puro equilibrio y distinción. Se elabora a partir de uvas seleccionadas de las variedades tempranillo y viura, que se cultivan en la finca de Viña Muriel, en el corazón de uno de los parajes vitícolas más emblemáticos y de mayor calidad de Elciego: El Gallo.

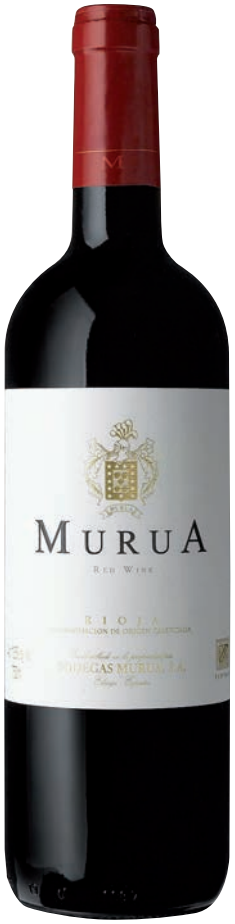
Sus tres exclusivos vinos –Blanco Reserva, Reserva y Gran Reserva– expresan las virtudes de este lugar alto y aireado, de vistas espectaculares y cepas viejas. Un viñedo icónico que desde Bodegas Muriel cuidan para que siga dándoles profundidad, complejidad, carga frutal y frescura. ❋



Presentes en FENAVIN Pabellón 7 (Ganímedes), Stand 18

BODEGAS MURIEL
Ctra. Laguardia, s/n
01340 ElCiego (Álava)
Tel.: 945 606 268
www.murielwines.com

Murua Reserva



EL VINO

Vino de guarda, elegante y clásico, conseguido a raíz de una cuidada viticultura respetuosa con el medio ambiente y con la tradición. Criado durante 24 meses en barricas de roble francés y americano. Color rojo cereza oscuro. Notas de fruta madura, cacao, café, balsámicos y especiados. En boca es sedoso, aterciopelado y con largo recorrido.

FICHA

D.O. Ca.: Rioja
Uva: Tempranillo, graciano y mazuelo
Temperatura de servicio: 16ºC
Maridaje: Jamón ibérico, quesos curados y carne de caza

LA BODEGA

Bodega Murua –el buque insignia de Bodegas Masaveu en Rioja Alavesa–, elabora desde 1974 vinos elegantes procedentes de 110 ha de viñedos propios. La tradición vitivinícola y el gusto por las obras de arte cumplen su máxima en el interior de esta bodega –que merece la pena visitar–, en el precioso entorno en el que está enclavada y en los vinos que allí elaboran, llenos de carácter, historia e inspiración.



Presentes en FENAVIN Pabellón 10, Stand 9LMG

BODEGAS MURUA
Ctra. De Laguardia, s/n · 01340 Elciego (Álava)
Tel.: 945 606 260 www.bodegasmurua.com

Martín Berdugo Crianza 2015

FICHA

D.O.: Ribera del Duero
Uva: Tempranillo
Temperatura de servicio: 18ºC
Maridaje: Carne, quesos, caza y embutidos

EL VINO

Color rojo cereza picota con ribetes azulados. En nariz destaca la abundancia de fruta junto a notas de confitería, cacao, tostados y vainilla. En boca es carnoso, bien estructurado, con un tanino pulido. Muy buena acidez y largo final.





Presentes en FENAVIN Pabellón 5 (Virgilio). Calle 14, Stand 13

LA BODEGA

Martín Berdugo nace en 1990, cuando sus propietarios pusieron en marcha el sueño de sus antepasados. Sus secretos son un cuidado del suelo de cada micro-finca que componen un único pago justo al lado de la bodega; y el clima extremo con el que conviven gran parte del año y que le aporta a la variedad tempranillo una especial tipicidad sacando todo lo mejor de su expresión. A ello se une la aplicación de las últimas tecnologías.

BODEGAS Y VIÑEDOS MARTÍN BERDUGO
Carretera de la Colonia, s/n · 09400 Aranda de Duero (Burgos)
Tel.: 947 506 331· www.martinberdugo.com

Granbazán Etiqueta Ámbar



EL VINO

Color amarillo pajizo con intensa lágrima. En nariz, destacan los aromas de fruta con hueso (albaricoque, melocotón), flores, frutas tropicales y algún recuerdo a cítricos (pomelo). En boca, buena entrada con fresca acidez y equilibrado alcohol. Destaca su untuosidad, frescor y largo posgusto con recuerdos salinos.

FICHA

D.O: Rías Baixas
Uva: Albariño
Temperatura de servicio: 10-12ºC
Maridaje: Pescados y mariscos

LA BODEGA

La Bodega Granbazán, fundada en el año 1981, se encuentra en El Valle del Salnés, en pleno corazón de las Rías Baixas. Es uno de los primeros y más bellos *châteaux* de Galicia, rodeado por un mar de viñedos. Un destino de ensueño idóneo para realizar bodas, comuniones, reuniones empresariales, conferencias, simposios o demás actos de empresa.



Presentes en FENAVIN Pabellón Osiris, calle 7 - stand 9

BODEGAS GRANBAZÁN
Lugar de Tremoedo, 46 · 36628 Vilanova de Arousa (Pontevedra)
Tel. 986 555 562 · www.agrodebazan.com

Baigorri Crianza



FICHA

D.O. Ca.: Rioja
Uva: 90% tempranillo, 5% garnacha y 5% autóctonas
Temperatura de servicio: 16-18ºC
Maridaje: Arroces, carnes blancas y tapas

EL VINO

Tras pasar 14 meses de crianza en barrica se obtiene este vino de color picota intenso. Sobresalen aromas a fruta negra y fruta compotada, especias y lácteos. En boca es elegante, fresco y sedoso. Equilibrio entre fruta y madera, frescura y concentración, una armonía perfecta para agradar a todos los paladares.



Presentes en FENAVIN Pabellón Ganímedes, calle 16 - stand 14

LA BODEGA

Ubicada en la localidad de Samaniego y bajo la Sierra de Cantabria, Bodegas Baigorri emerge en un lugar emblemático de la Rioja Alavesa. El edificio es una caja de cristal integrada perfectamente en su entorno y rodeada de viñedos hasta donde la mirada se pierde en el río Ebro. Bajo la superficie, a través de 7 plantas subterráneas, la gravedad adquiere todo el protagonismo en la elaboración de sus vinos.

BODEGAS BAIGORRI
Ctra. Vitoria – Logroño, km 53 · 01307 Samaniego (Álava)
Tel.: 945 609 420 · www.bodegasbaigorri.com

Cava Roura Brut



EL VINO

Tras pasar una crianza mínima en cava de 18 meses y en botella 9 meses, Cava Roura Brut presenta un color claro con reflejos verde-amarillentos, de tonalidad neta y aspecto brillante. De impresión agradable, amable, fluida, con suave nivel de acidez. Ligero de cuerpo; de sutil constancia. Aroma de boca elegante medianamente persistente, de naturaleza floral y afrutado.

FICHA

D.O.: Cava
Uva: 75% xarel·lo y 25% chardonnay
Temperatura de servicio: 6º- 8º
Maridaje: Aperitivos, mariscos, pescados y asados al horno, arroces

LA BODEGA

Situada en pleno corazón de Alella, al norte de Barcelona, Bodegas Roura cuenta con 40 hectáreas de viñas propias. Fundada en 1987, sigue produciendo vinos y cavas de manera tradicional.

Presentes en Fenavin Pabellón Noe, calle 1 – stand 10



BODEGAS ROURA
Vall de Rials, s/n. · 08328 Alella (Barcelona) · Tel.: 933 527 456
www.roura.es

Allozo By Ángel Pintado

FICHA

D.O.: La Mancha
Uva: 60% tempranillo y 40% cabernet sauvignon
Temperatura de servicio: 5º - 17 º
Maridaje: Carnes de caza estofadas, queso manchego curado y asadillo



EL VINO

Tras cuatro meses en barrica de roble francés y americano, nace este vino de color rojo picota. En nariz sobresalen aromas potentes de fruta negra muy madura, pimienta blanca y tonos balsámicos con un suave toque avainillado y apuntes minerales. En boca es vivo, estructurado y potente.



Presentes en FENAVIN Pabellón Virgilio, Calle 14, Stand 17

LA BODEGA

En 1991 el sueño de tres familias se vio realizado al crear Bodegas Centro Españolas, la primera bodega estilo chateau de Castilla-La Mancha aunando la tecnología mas vanguardista con las artes tradicionales de su tierra en la elaboración de vino y brandy. El proyecto Allozo está basado en un intensivo trabajo en los viñedos particularmente seleccionados para extraer la esencia de las diferentes variedades y *terroirs*. La elaboración y embotellado en la propia bodega de todos los vinos Allozo dan lugar a vinos jóvenes, crianzas, reservas y grandes reservas, que envejecen en sus 3.800 barricas de roble, donde el vino obtiene la madurez necesaria para terminar en sus botelleros, donde se alcanzan el equilibrio propio de los grandes vinos.

BODEGAS CENTRO ESPAÑOLAS
Ctra. de Alcázar, Km 1. · 13700 Tomelloso (Ciudad Real) · Tel.: 926 505 653
www.allozo.com

Venta del Puerto nº12



EL VINO

Tras pasar 12 meses en barrica de roble americano se obtiene este vino de color rojo picota oscuro. En nariz es complejo, muy frutal y con soporte adecuado de madera. En boca se presenta potente, de gran recorrido, con taninos potentes, dulces y carnosos, acompañados de una acidez perfectamente integrada.

LA BODEGA

En la localidad de La Font de la Figuera, en el corazón de la *Toscana valenciana,* se levanta la Venta del Puerto, conocida desde el S. XVI y en cuyas laderas soleadas crecen las cepas con las que se elabora este vino, que ha sido galardonado este año como *Best of Show Valencia* y medalla de Oro en Mundus Vini. Además de medalla de Oro en el Berliner Wein Trophy y en el concurso Internacional de Lyon.

FICHA

D.O.: Valencia
Uva: 40% tempranillo, 40% cabernet sauvignon, 10% merlot y 10% syrah.
Temperatura de servicio: 16-18ºC
Maridaje: Carnes rojas, quesos curados y guisos.



Presentes en FENAVIN Pabellón Ganímedes. Calle 15 - Stand 6

ANECOOP BODEGAS
Monforte, 1 – entlo. · 46010 Valencia · Tel.: 963 938 500 ·www.anecoopbodegas.com

Mala Vida

FICHA

D.O.: Valencia
Uva: 30% monastrell, 30% tempranillo, 20% syrah y 20% cabernet.
Temperatura de servicio: 12-15ºC
Maridaje: Entrantes, carnes, arroces y guisos suaves.



EL VINO

Tras pasar 8 meses en barrica de roble se obtiene este vino de color rojo picota. Destacan los aromas a frutos rojos maduros sobre un fondo de especias y tostados. Al paladar es muy agradable y sedoso con taninos golosos que persisten en la boca e invitan a repetir.



Presentes en FENAVIN Pabellón Osiris Calle 7 Stand 17

LA BODEGA

Bodegas Arráez está localizada en la Font de la Figuera, provincia de Valencia. Fue construida sobre tres antiguas bodegas de viticultores particulares. Quienes la conocen esta bodega dicen que es la bodega más irreverente y canalla del Mediterráneo. "Nosotros nos lo tomamos como un cumplido. Porque para nosotros ser canalla significa nadar contra corriente, ser inconformistas y crear vinos que nadie haya hecho antes. Somos fervientes defensores de nuestra tierra y sus frutos".

BODEGAS ARRÁEZ
Arcediano Ros, 35 · 46630 La Font de la Figuera (Valencia)
Tel.: 962 290 031 · www.bodegasarraez.com

Grupo BSV - Bodegas San Valero

Garnacha a su manera

Presentes en FENAVIN Pabellón 8 HAFIZ Calle 18, Stand 2



En la D.O.P. Cariñena, y por ende en el Grupo San Valero –por compartir origen y ubicación–, cultivan y defienden la variedad garnacha con conocimiento de causa puesto que su patria chica está localizada en ese corredor del Valle del Ebro en el que se encuentran.

La garnacha es de Aragón pero cuando estaba denostada se la denominaba tinto aragonés. Hoy esa sinonimia ha quedado en el recuerdo y su procedencia está más que contrastada.

El Grupo BSV posee un total de 1.060 ha de esta casta, con edades que llegan incluso a superar los 100 años, y parcelas tan especiales como las que se ubican en el Monte Alcañiz, el Monte Ducay o las laderas de Encinacorba, en los somontanos de la Sierra de Algairén. La tipicidad de altitud, suelos, pluviometría y demás condiciones impuestas son las que definen el origen de estos vinos.

Los socios, que son más de 700, han sabido sacarle provecho a esta uva aguerrida que resiste tanto las sequías como las heladas. Saben trabajarla, sin duda. Y quizá por esta razón sienten un apego como hacia ninguna otra variedad –con el permiso de la cariñena, también autóctona y estimada–. Aunque la tinta sea la predominante en los suelos de esta zona, también la hay blanca, gris y tintorera. Pero en menor proporción que la indiscutible garnacha que todo el mundo conoce. En Grupo BSV la utilizan para elaborar tintos, principalmente, pero también rosados y hasta un cava blanc de noir, de reciente factura y aterrizaje en el mercado. Desde el Grupo afirman: "Le debemos mucho a esta cepa. A lo largo de muchos años de historia –tantos como los 74 que acumulamos de manera empresarial–, hemos llegado a conocerla perfectamente. Sabemos qué es capaz de mostrar y cómo se manifiesta en la copa. Por esta razón quisimos rendirle homenaje con nuestra gama *Particular*, una serie de vinos que ponen en valor las características de esta uva interpretada a nuestra manera".✻ **Más información: www.sanvalero.com**

Los más de 700 socios han sabido sacarle provecho a esta uva aguerrida que resiste tanto las sequías como las heladas



Gama Particular

Particular Garnacha **derrocha aromas de buena intensidad –frutos rojos maduros sobre un fondo floral– y una boca equilibrada, amable y bien estructurada; el** ***Particular Garnacha Old Vine*****, más maduro e intenso por su paso por barrica, ofrece mayor complejidad e intensidad; el** ***Particular Garnacha Viñas Centenarias*** **es el** ***top*** **de esta gama, elevando al máximo la expresividad de esta casta; y** ***Cava Particular Garnacha Blanc de Noir*** **cuenta con la particularidad de ser de los pocos cavas del país que se conciben con cepas tintas, garnacha en este caso. Junto con el fresco y jovial** ***Particular Garnacha Rosé,*** **son los estandartes que hablan de la manera de interpretar la vitivinicultura de Grupo BSV, pero también de mostrar cómo es y hasta dónde puede llegar esta joya enológica llamada garnacha.**

FENAVIN

Feria Nacional del Vino
Spanish Wine Fair

Ciudad Real, 7-9 de Mayo de 2019

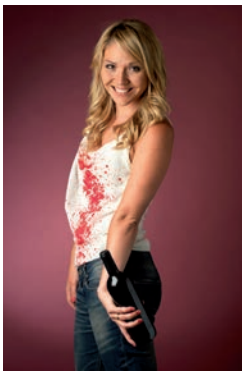
DIPUTACIÓN DE
CIUDAD REAL

www.fenavin.com



D.O. Pla de Bages

Una variedad que cada vez suena con más fuerza



POR MERITXELL FALGUERAS

We love syrah



Siempre se ha creído que su origen era persa. Hace unos años se demostró mediante pruebas de ADN que era un cruce de dos variedades francesas (dureza & mondouse blanche). Muy gastronómica porque da juego con su expresividad casi pornográfica, regala vinos con una estructura y un potencial impecable.

Pagos de la Familia Marqués de Griñón



Shiraz es como se la denomina en Australia, que es donde más se planta, mezclada con cabernet sauvignon. También está aumentando su importancia en Sudamérica. En climas más frescos, los niveles de acidez y taninos pueden ser muy altos, con notas de pimienta negra y a veces de menta. Cuando procede de climas más cálidos tiene un cuerpo más intenso, con taninos suaves y sabores a tierra, cuero y especias que son muy parecidos a regaliz y a anís. Estos vinos pueden envejecer extremadamente bien con notas a caza cuando maduran.

Ellas opinan

Lo primero que enamoró a la periodista especializada Raquel Pardo fue la mediterraneidad de la syrah ibérica, con su madurez, intensidad, calidez y carnosidad. Después se atrevió con el sur galo con su parte más picante, especiada y con notas de aceitunas negras. "Me gusta su capaci-

Syrahs para no perderse

- **Valais en Suiza:** Maduro y concentrado
- **Cortona en Toscana:** Para ver todo su potencial

D.O. Pla de Bages



Esta uva produce grandes vinos afrutados con un alto contenido en taninos y notas a zarzamora cuando los vinos son jóvenes, dando así a los vinos un gran potencial a la hora del envejecimiento

Las zonas clásicas de syrah

- **Hermitage:** El Hermitage tinto es uno de los vinos franceses de más cuerpo y mejor envedecimiento.
- **Côte Rotie:** Se vinifica una pequeña cantidad de uvas blancas, como en el caso de la uva viognier, que se mezcla con la syrah. Estos viñedos son los que están más al norte del valle del Ródano, alrededor de la ciudad de Ampuis. El nombre, traducido literalmente, quiere decir "laderas asadas por el sol".
- **Saint-Joseph:** Los syrah de esta zona tienen cuerpo más ligero que los del norte del Ródano, con notas destacables a frambruesa. Los mejores ejemplares vienen de los viñedos cerca de Tournon.
- **Vin du Pays d'Oc:** Si le sumamos la popularidad de esta zona en mercados de exportación a la variedad de moda tenemos éxito comercial garantizado.

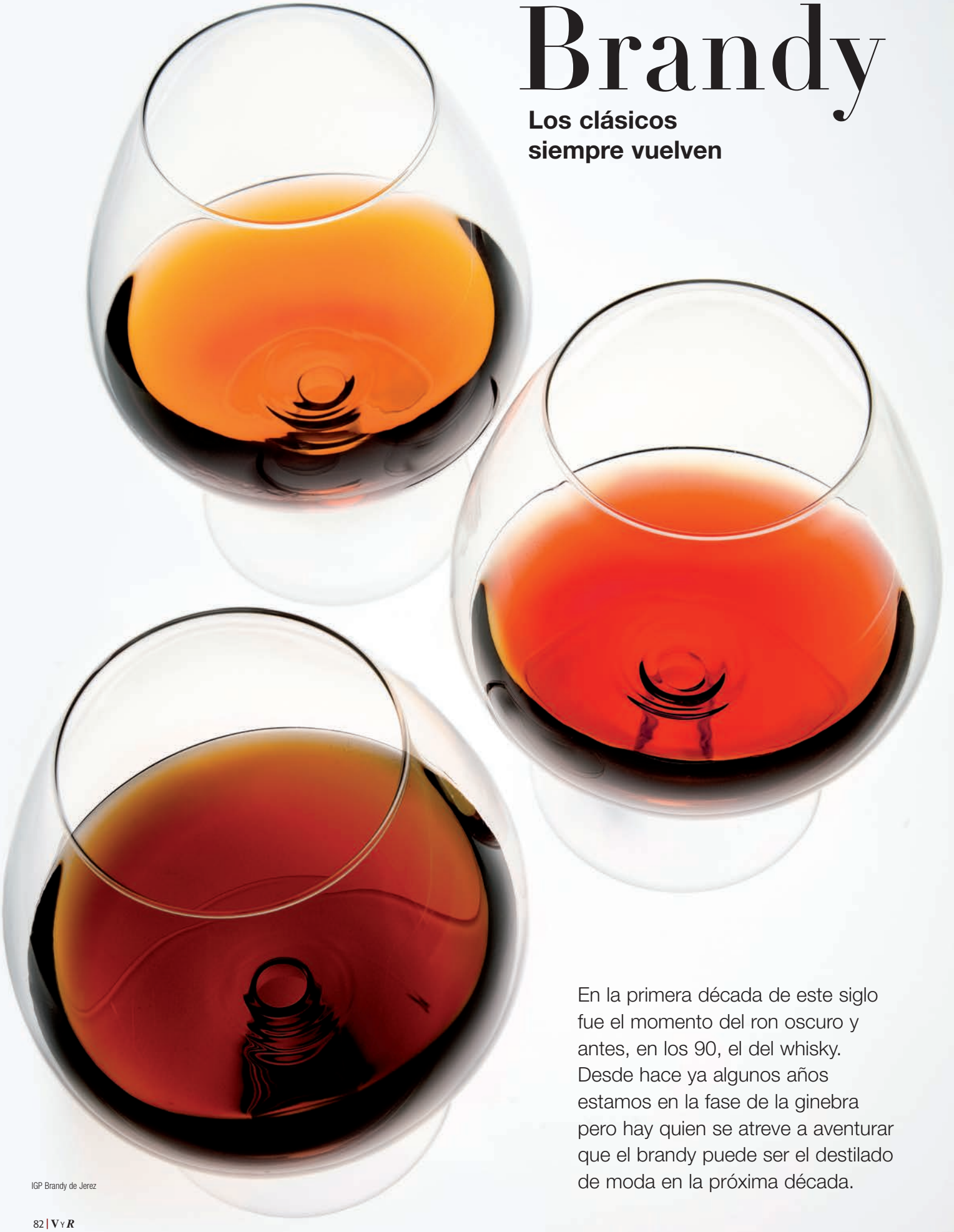
dad para 'aderezar' con mucha intensidad las mezclas con otras variedades, como la garnacha, la cariñena o la monastrell". Esta uva produce grandes vinos afrutados con un alto contenido en taninos y notas a zarzamora cuando los vinos son jóvenes, dando así a los vinos un gran potencial a la hora del envejecimiento.

La sumiller Rosa Maria del Castillo, sumiller de El Tros de Vall Llach nos explica que en su restaurante tienen depósitos de acero inoxidable a modo de bodega donde conservan el vino de los monovarietales de syrah, el que más le piden. Vinos jóvenes elaborados por el joven y reconocido enólogo Albert Costa que hasta pueden jugar con las muestras.

Clara Antúnez, sumiller de La Gastronómica dice que puede ser una de las uvas con más elegancia pero también la más basta. Depende del *terroir*, sorprendiéndonos como en una caja de música.❋

Brandy

Los clásicos siempre vuelven



En la primera década de este siglo fue el momento del ron oscuro y antes, en los 90, el del whisky. Desde hace ya algunos años estamos en la fase de la ginebra pero hay quien se atreve a aventurar que el brandy puede ser el destilado de moda en la próxima década.

IGP Brandy de Jerez

En España ocupa el 5º puesto en cuanto a consumo de bebidas espirituosas (datos de 2018 facilitados por FEBE) tras el ron, la ginebra, los licores y el whisky.
El brandy es un destilado de vino que está un tiempo bastante largo en un proceso de crianza en barricas. Actualmente busca de nuevo su hueco en el mercado y compite en la categoría conocida como *brown spirits premium* (destilados marrones superiores), en la que también se integran por ejemplo el whisky escocés o el ron.
En España estamos en un momento de reintroducción del brandy, especialmente a través de nuevas formas de consumo. Una tendencia que ya se está experimentando fuera de nuestras fronteras donde se está viviendo un aumento de ventas y también un aumento del interés de los hosteleros, que no solo buscan nuevas tendencias en coctelería usando destilados que habitualmente no usaban, sino también por la tendencia hacia productos artesanales como es el caso del brandy.

Cómo se elabora

El brandy se obtiene a través de la destilación del vino y su posterior envejecimiento en barrica, necesariamente de roble. El producto destilado deberá permanecer al menos durante un año en barricas de roble, salvo que estas sean de tamaño inferior a mil litros, en cuyo caso ese mínimo se limita a seis meses. Este envejecimiento se puede realizar mediante el método tradicional de soleras y criaderas, en el que el espirituoso es trasegado continuamente, o bien puede tener un envejecimiento estático. Una vez abandona la barrica, y antes de ser embotellado, ha de tener –y así llegará al consumidor– con un mínimo de 36 % vol. de grado alcohólico. No se le añaden otros alcoholes o aromatizantes, salvo los de los métodos de producción tradicionales. Solo podrá agregársele caramelo con objeto de adaptar el color.

Bodegas Torres



¿SABÍAS QUE...?

- ***Brandewijn*** **es el término holandés del que se deriva el nombre de este espirituoso de intenso paladar y aroma duradero, cuya materia prima es el vino.**
- **Su importancia en el panorama económico español se hace evidente al comprobar que representa el mayor volumen de las exportaciones españolas de destilados.**
- **En España hasta ahora estaba mal visto mezclar el brandy con otros ingredientes pero en México es muy habitual consumirlo con limón o con un refresco de cola.**

Tipos de brandy

Existen indicaciones geográficas para la categoría de brandy procedentes de Francia, Italia, Grecia, Alemania, Austria y Eslovaquia. En España, las principales regiones productoras de esta bebidas son las de Jerez y Penedès, ambas con indicación geográfica.
La denominación de Brandy de Jerez señala a aquellos cuya destilación se produce en alquitaras y cuyo envejecimiento se realice únicamente en los términos de Jerez de la

Bodegas Torres



Cómo tomarlo

Puede tomarse solo o con hielo. También con una rodajita de naranja, que le da un punto cítrico que lo refresca. Pero actualmente el brandy es sin duda el secreto del cóctel de moda. Y es que algunos expertos recomiendan aventurarse con una sofisticada opción que es más que probable que cree tendencia: el *brandy sour.* Dicen que la gente que lo prueba se sorprende con su sabor y que funciona incluso mejor que el pisco porque es más dulce, contrastando así con la acidez del limón. Además, necesita menos azúcar.



Bodegas Torres

Frontera, El Puerto de Santa María o Sanlúcar de Barrameda y en vasijas de roble, previamente envinadas con uno de los tipos de Vino de Jerez. En referencia al tiempo de envejecimiento, distinguiremos: "Solera", cuyo envejecimiento supera los seis meses; "Solera Reserva", que envejece más allá del año; y "Solera Gran reserva", que habrá de superar los tres años.

La indicación geográfica del Penedès tiene el origen de su nombre en el territorio catalán así denominado, que abarca un amplio número de municipios de las provincias de Barcelona y Tarragona.

Al proceder de la destilación de vinos, y no de la cebada o la patata, se le puede considerar el espirituoso más noble

Historia del brandy

Las bebidas a base de aguardientes de vino tienen su origen en el siglo XII pero no se haría popular su consumo hasta el siglo XIV. En cuanto al *brandewijn* en concreto, es con el envío a Holanda de vino destinado a destilación, de donde nace su nombre , que significa literalmente "vino quemado".

En España, ante el éxito obtenido por los aguardientes elaborados en la región de Cognac se empezaron a producir variedades españolas que encontraron mercado en las islas británicas a partir del siglo XVIII y acabarían transformándose en nuestro brandy actual.✻



IGP Brandy de Jerez

5 motivos por los que el Brandy de Jerez es la bebida de moda

Desde el CRIGP Brandy de Jerez, nos ofrecen las claves:

1 **Una bebida con tradición e historia:** La globalidad ha hecho que el mundo comparta ideas y costumbres propias de cada región que, a priori, parecían inconexas. El cine, la moda, la tecnología o la gastronomía se han adaptado al consumidor para ofrecerles productos exactamente iguales en cualquier parte del planeta. Robándole, a su paso, el protagonismo a los productos diferenciadores. Es en el deseo por desmarcarse y buscar sensaciones únicas donde el consumidor encuentra en el Brandy de Jerez la alternativa más acertada para satisfacer sus necesidades. Y es que, la tradición, elaboración e historia del brandy conforma la base de su diferenciación con respecto a otras bebidas espirituosas. Al proceder de la destilación de vinos, y no de la cebada o la patata, se le puede considerar el espirituoso más noble de todos ellos. Un factor que, irremediablemente, pone en valor el tesoro de acompañar cada momento con Brandy de Jerez. Por si fuera poco, el hecho de envejecer en botas de roble americano de 500 litros de capacidad previamente envinadas con algunos de los tipos tradicionales de Vino de Jerez como el Oloroso, Pedro Ximénez, Fino o Amontillado, subrayan la idea de que cada copa de brandy no solo conquista al paladar por sus virtudes, que son muchas y muy variadas, sino que además esconde un alto porcentaje historia y tradición.

2 **Ideal para los amantes de la mixología.** Y es que además de ser una bebida con solera, el Brandy de Jerez alcanza la popularidad por servir de base para combinar en los cócteles más detallados, conformando una de las opciones más populares y extendidas para su consumo. Zumos de fruta, refrescos, agua tónica, *ginger-ale, bitter,* café, solo con hielo. Cualquier idea, por atrevida o singular que parezca, encaja a la perfección con la esencia de una bebida única en su especie y cuyo objetivo no es otro que regalarte un sabor irrepetible. Como ves, existen infinitas formas de acompañar la esencia del Brandy de Jerez y potenciar sus matices a través de ingredientes tan sugerentes como el chocolate.

3 **A los expertos les encanta.** Las características organolépticas propias y singulares del Brandy de Jerez, resultado de su tradicional sistema de elaboración, no solo casan a la perfección con los amantes de las bebidas espirituosas con solera, sino que, además, conquista con garantías los paladares más expertos. El chef Lalo Plasencia, el maestro coctelero Juan Valls o el cocinero Ramon Freixa, entre otras muchas voces autorizadas sobre las que también destaca la *barmaid* Nagore Arregui, forman parte del selecto y creciente grupo de expertos que entiende el Brandy de Jerez como un producto de incalculable valor gastronómico. El espirituoso con alma de vino convence por ofrecer unos niveles de calidad tan altos que no es de extrañar su éxito en las altas esferas de la cocina. Al fin y al cabo, estamos ante uno de los productos más emblemáticos de nuestro país; uno de esos que atrapa con garantías a propios y extraños.

4 **Clara proyección internacional.** Y es que su éxito no solo se limita a la geografía española. Los buenos presagios de los expertos mundiales para el brandy tienen el refuerzo de operaciones tan importantes como la compra de Fundador y Garvey por parte del Grupo Emperador, del magnate filipino Andrew Tan. Así como la adquisición de Williams & Humbert por Lucio Co. Este desembarco tan necesario y esperanzador para el resurgir de las bodegas de Jerez y su expansión, va de la mano con otras revolucionarias acciones que, entre sus muchas consecuencias, subrayan la importancia gastronómica y cultural de la bebida más emblemática de España. Todo ello con el principal objetivo de llevar el Brandy de Jerez allá donde existan amantes de su singular e inconfundible esencia.

5 **Es la bebida que te mereces.** Tras lo dicho, el valor del Brandy de Jerez como producto atemporal queda claramente constatado. Estamos ante una bebida que se adapta a cualquier paladar y que sirve como complemento para cada situación. Tal y como señala Don Evaristo Babé, presidente del Consejo Regulador del Brandy de Jerez: "Sin menospreciar a otras bebidas, el brandy tiene a su favor su excelente calidad y el hecho de ser el único destilado que procede del vino, a lo que en Jerez se une la garantía de calidad de la Denominación de Origen". Unas virtudes que, unidas a su historia, tradición y versatilidad, convierten al Brandy de Jerez en la bebida de moda; en la bebida que te mereces. Atrévete a descubrirla como más te apetezca y sorpréndete con su sabor. Estamos convencidos de que las características tan especiales del destilado más especial de España conquistarán todos tus sentidos.



IGP Brandy de Jerez

De ruta por Torres Vedras y Alenquer





Estas dos poblaciones portuguesas situadas a 40 km de Lisboa comparten 11.885 hectáreas de viñedo. El año pasado compartieron también capitalidad como Ciudad Europea del Vino. Ambas cuentan con su propia D.O. dentro de la región de Lisboa y representan una de las más tradicionales zonas vinícolas de Portugal, aunque hasta ahora habían sido eclipsadas por el famoso Douro. Encontramos pequeñas bodegas con pequeñas producciones que están potenciando el enoturismo para darse a conocer. Un destino aún 'virgen' que recomendamos visitar antes de que sea descubierto por el turismo de masas. POR LAURA MORALES





LOS VINOS

Los vinos son fruto del microclima de la zona, con vientos marítimos procedentes del Atlántico. Los tintos, elaborados con variedades autóctonas como touriga nacional, castelão y tinta roriz, tienen mucho color y cuerpo, son secos y pueden envejecer varios años, adquiriendo con el tiempo unas cualidades notorias. Los blancos, elaborados con variedades autóctonas como arinto, fernaõ pires y vital, son de color amarillo limón, aromáticos sin excesos, muy apreciados para acompañar una amplia gama de *delicatessen*. Recomendamos probarlos *in situ* pero algunos como los de la bodega Quinta de Chocapalha pueden conseguirse en España a través de la distribuidora barcelonesa de vinos y productos gourmet de Portugal *O Lusitano.*

Bodegas a visitar

- **Quinta do Pinto**
- **Quinta do Cocapalha**
- **Vale da Capucha – Agricultura e Turismo Rural**
- **Quinta da Boa Esperanza**

NO TE PUEDES PERDER...

- El Museo del Vino de Alenquer.
- El Carnaval de Torres Vedras, uno de los más populares de Portugal.
- Las impresionantes vistas que se obtienen de Torres Vedras subiendo al Forte de San Vicente, en la cima de una colina, donde se encuentra el Centro de Interpretación de la Líneas de Torres Vedras, un sistema defensivo creado para defender la zona de las tropas napoleónicas.







Restaurantes

- **Casta 85 (Alenquer)**
- **Páteo Velho (Alenquer)**
- **Duas Quintas (Torres Vedras)**
- **Areias Do Seixo (Torres Vedras)**
- **Roots Restaurante, Food, Wine & Life (Torres Vedras)**

Dónde alojarse

- **Cambeiros Guest House (Alenquer)**
- **Hotel Dolce Campo Real (Torres Vedras)**

DEBES PROBAR...

- El **Pastel de Feijão** de Torres Vedras, elaborado a base de yema de huevo, azúcar, harina de judías y almendra. Marida muy bien con los tintos de abundantes taninos de la región y con la acidez de los blancos. Los que elaboran artesanalmente en la pastelería *Casa Benjamim* son de los mejores y si viajas con la aerolínea nacional TAP Portugal podrás degustarlos abordo. Deliciosa también la versión que hacen de este pastel en Roots Restaurant de Torres Vedras, por el que incluso ganaron un premio el año pasado. Aquí lo coronan con una teja de almendra y lo acompañan con un mini sorbete de lima.
- Los bocadillos típicos de Torres Vedras llamados **bifanas**, que están rellenos de carne de cerdo y de cocido portugués, puedes comprarlos en un puesto del mercado municipal.
- La **Pera Rocha**. De color amarillo, pulpa blanca y sabor dulce, es muy apreciada por su excelente poder de conservación. Puede consumirse más verde, crujiente y fresca, o más madura, fundente y aromática.


Areias Do Seixo

12ª edición de las Jornadas de Primavera Ibiza Sabor 2019

La gastronomía vuelve a llenar de sabor la isla blanca

Estas jornadas vuelven a poner en valor la cocina ibicenca más tradicional, aderezada con los últimos guiños de vanguardia en los fogones. Además, el lunes 15 de abril se celebró el IV Foro Gastronómico del Mediterráneo, una cita imprescindible con lo mejor de la gastronomía ibicenca y nacional.



Aceites, embutidos, miel y prácticamente el huerto ibicenco en toda su plenitud serán los protagonistas de las Jornadas de Primavera Ibiza Sabor 2019. Hasta el próximo 31 de mayo, la mayor de las islas pitiusas es el escenario de las Jornadas Gastronómicas de Primavera, un homenaje al producto kilómetro 0 de la isla que este año girará entorno al lema "Cocinando el paisaje: herencia e innovación".

Esta edición, la décimosegunda consecutiva, volverá a poner en valor los platos con más carácter de Ibiza, como el *bullit de peix*, elaboración típica de la cocina ibicenca en el que el pescado es el principal protagonista; el *arroz con caramel y coliflor* o el *flaó*, una tarta de origen medieval preparada a base de queso fresco.

Los pescados ibicencos como el caramel, el jurel o la boga, serán otro de los incentivos de esta edición, productos de proximidad integrados bajo la marca paraguas *Peix Nostrum*, un proyecto que contribuye al equilibrio del Mar Mediterráneo con la colaboración de los productores y las Cofradías de Pescadores de la isla.

Menús y recetas para todos los públicos

Diferentes elaboraciones darán vida a las Jornadas de Primavera Ibiza Sabor 2019, tanto en forma de tapa a un precio de 7 € (incluyendo copa de vino de la marca *Vins de la Terra*) como de menús típicos ibicencos (25 € bebidas no incluidas).

Estas jornadas también permitirán disfrutar de otras elaboraciones propias de la isla, como el licor de hierbas; de talleres de cocina tradicional (donde las chefs payesas tendrán un protagonismo esencial) o de las ponencias de algunos de los chefs con estrella Michelin más destacados del panorama nacional.







Productos autóctonos como la sobrasada, la miel de Ibiza o la ensalada payesa completarán la extensa oferta gastronómica de los diferentes restaurantes este año

Producto estrella

Uno de los productos estrella durante Ibiza Sabor 2019 será el aceite de oliva de Ibiza. Su materia prima, el olivo, es parte fundamental del entorno de la isla y constituye uno de los símbolos que pone de relieve la importancia de este lugar como gran productora de aceite de oliva. La isla blanca posee una gran tradición en este sector, que se agrupa bajo la marca *Oli d'E* y que certifica la calidad del aceite de oliva virgen extra. De hecho, algunas de las casas payesas siguen albergando *trulls*, las almazaras de donde se obtenía el aceite a partir de la oliva "marca Ibiza".



La Fira de la Llagosta, un evento que completa el calendario gastronómico

En plenas jornadas gastronómicas #IbizaSabor19, Sant Antoni de Portmany volvió a acoger un año más el homenaje a otra de las especies más representativas de la isla. La *III Fira de la Llagosta, la Gamba i el Peix d´Eivissa* volvió a celebrarse el sábado 13 de abril en el Passeig de la Mar de esta localidad. De nuevo las Cofradías de Pescadores de Sant Antoni y Eivissa, junto con las instituciones locales, dieron vida a otra de las citas gastronómicas más esperadas. Diferentes actividades integraron un calendario que puso en primera plana el producto fresco del litoral pitiuso. La colla Brisa de Portmany abrió la jornada con un baile popular, al que siguieron los sabores y aromas de esta feria gastronómica en honor al pescado. También aquí pudieron disfrutarse de una serie de degustaciones a 5€, que ofrecerán dos *food trucks*, ocho restaurantes y las propias cofradías de pescadores.**✻Más información: www.ibizasabor.es www.ibiza.travel**

IV edición del Foro Profesional de Gastronomía del Mediterráneo

Ibiza fue el pasado lunes 15 de abril un escenario gastronómico de excepción. El hotel rural Casa Maca fue el escenario elegido. Un foro que dio a conocer las particularidades gastronómicas de Ibiza de la mano de los mejores chefs nacionales; visitaron el Foro profesionales tan reconocidos dentro del mundo de la gastronomía como: Elena Arzak, Óscar Calleja, Fina Puigdevall o Paco Torreblanca, todos ellos acompañados por chefs ibicencos que ofrecieron ponencias y *showcookings* de 11:00 a 19:00. Los productos locales fueron parte esencial de esta edición que constituyó no solo un sabor para el viajero, sino también una experiencia que permitió conocer los platos más representativos de los fogones ibicencos y mediterráneos. La gran biodiversidad que caracteriza el producto de esta zona, del mar y la tierra suposo todo un atractivo tanto para chefs como para comensales, críticos y prensa especializada, que acudieron al evento.

Lú Cocina y Alma



Vanguardia de retaguardia

Así define el chef JuanLu Fernández la cocina que ofrece en su restaurante, situado en su ciudad natal, Jerez de la Frontera, ciudad que, gracias a él, luce ya una estrella Michelin. La clave de su éxito radica en la fusión de la cocina andaluza con técnicas clásicas francesas.

TEXTO. LAURA MORALES.



JuanLu es andaluz pero es un gran amante de Francia y de su tierra, y esa es la esencia y el hilo conductor de su cocina. Una cocina académica que en parte se ha perdido en la vanguardia actual y que él se ha marcado como objetivo recuperar y actualizar con toques andaluces. Además, pone mucho énfasis en la familiaridad desde que el comensal entra por la puerta, se acerca a todas las mesas, explicando los platos desde su perspectiva y un poco la historia que hay detrás de cada uno de ellos. Busca los mejores ingredientes dentro y fuera del país y trabaja con pequeños productores. El resultado son tres menús degustación con maridaje de vinos opcional. Entre los platos más característicos destacan el *Mollete de atún de almadraba,* el *Potaje ibérico,* el *Conejo a la Royal en Salsa Bourguignonne* y las *Laminas de presa ibérica.*

Qué ha supuesto conseguir la estrella...

JuanLu Fernández nos cuenta sus impresiones: "El restaurante nace tras conseguir la tercera estrella en Aponiente, la inquietud y el querer expresarme con libertad mi filosofía de cocina. Empezamos a cocinar y a fusionar la cocina francesa y andaluza, dando a luz una armonía entre ellas increíble y cocinando sin darnos cuenta, una fusión jamás hecha. El trabajo duro, el sacrificio y el equipo, hicieron que en solo 10 meses nos dieran la primera estrella. Con la estrella el nivel de estrés y autoexigencia suben de una manera vertiginosa, ya que nuestro objetivo es alcanzar la máxima distinción de la guía. Queremos seguir creando nuevas visiones de la cocina de nuestra tierra mediante la gran cocina francesa".





El chef: JuanLu Fernández

JuanLu Fernández (Jerez de la Frontera, 1984) empieza a trabajar en una panadería con su tío con tan solo 13 años y con 15 en una pastelería artesanal en el centro de Jerez, es aquí donde empieza a descubrir su interés por la cocina. A los 17 años entra a trabajar en cocina en la cadena Hipotels en Chiclana y se enamora de la profesión. Un año después, con solo 18 años, empieza a trabajar con el gran maestro Martín Berasategui en Lasarte (Donosti) y a los 21 años se traslada a Tenerife para seguir trabajando con el chef vasco. Con solo 23 años empieza en Aponiente como jefe de cocina. Durante los años de Aponiente, se hace cargo de la dirección gastronómica del grupo y consigue 3 Soles Repsol, 3 Estrellas Michelin y muchos premios más. A los 33 años, decide abrir Lú para explorar las posibilidades de su cocina sin limitaciones y plasmar su personalidad.

La sala

El restaurante ha sido renovado a principios de este año. Está decorado de una forma sutil para no robarle el protagonismo a los platos. El techo de la sala se ha cubierto de más de 1.000 tubos de cartón entramados que recuerdan a los materiales tradicionales del campo jerezano, poniendo el acento en el producto andaluz que marca los menús. La cocina se convierte en el centro de atención para crear una experiencia totalmente inmersiva para el comensal. Las mesas están colocadas a su alrededor, formando parte de todo el proceso culinario de principio a fin.❋

LÚ COCINA Y ALMA
Zaragoza, 2 ·11405 Jerez de la Frontera (Cádiz) · **Tel.:** 695 408 481 · www.universolu.com
Horario: M-S: 13:30 – 15:00 y de 20:30- 22:00. D: 13:30 – 15:00 · **Cerrado:** Lunes
P.V.P: Menús Degustación: Le Petit Voyage (70€ + 40€ con maridaje), Universo Lú (90€ + 50€ con maridaje) y Vive La France (130€ + 60€ con maridaje)

ROVELLATS
CAVA

MARIDAJE *con estrella*



Gran Reserva Masia S.XV Brut Nature 2010

Sugerencias de maridaje: Excelente con aperitivos, foies, pescados blancos, gambas, crustáceos, ahumados suaves, carpaccios, rosbif y aves. Sería ideal para maridar por ejemplo con unas *Láminas de presa ibérica con trufa* que elaboran en el restaurante Lú, Cocina y Alma.

El vino: Se trata de un *coupage* de 50% xarel·lo, 20% macabeo, 15% parellada y 5% chardonnay. Crianza mínima de 84 meses. Color amarillo paja pálido. Burbuja minúscula, abundante y persistente. Aromas finos de larga crianza con fondos frutales, notas de bollería y toques ahumados y tostados. Sabroso y suave en boca. Elegante y ligero aunque con cuerpo, que arropa una acidez muy equilibrada. Ha sido merecedor de numerosos premios, el último, una Medalla de Plata en *50 Great Cava* (España, 2019).

www.cavarovellats.com



Beat, Grina y Dogma

El primer valenciano en conseguir una Michelin en Francia y otra en España está en Calpe, en el Beat. La nueva cocina se vindica en el Grina, en La Laguna (Tenerife). Y Joaquín Felipe nos cuenta en Dogma como hacer de un local *fashion* un destino gastronómico. Un poco para todos, pues…

Beat



José Manuel Miguel, chef del Beat de Calpe es de los que la siguen y la consiguen. Primero logró la Michelin en París, y ahora, con dos años de trabajo, en el restaurante fino del hotel The Cook Book, aquí. Motivos no le faltan: Calpe es una nueva "meca" gastronómica, el establecimiento es de lo más coquetón y su cocina una armónica expresión de su vida y sus paisajes creativos. Técnicamente impecable, sus sabores se presentan de forma caleidoscópica, desde el glamour neoclásico hasta la radicalidad. Es así que el menú te lleva por una montaña rusa de sensaciones, algunas ejemplares, otras con desequilibrios o excesivas osadías. Pero vayamos a la cuestión. Una salida de aperitivos: *mochi* de "espencat" y pulpo seco; macaron de zanahoria y huevas de lubina; un metalero *parfait* de foie de rape; y una *rillette* de salmón con apio. Vuelve a la carga con la crema catalana de erizo y foie gras; el tartare de navaja con rábano; el kumquat con gamba blanca de Cullera; el tupinambo relleno de sésamos negro; el bombón de coliflor y bacalao ahumado; y un cóctel yodado. Tras la anguila y su caldito, excelente, audacia incomprendida de tartare de quisquillas, yema de huevo confitada, stilton y consomé de cebolla. División de opiniones. El arroz con oreja, calamar y holandesa de la tinta, demasiado cremoso. La cigala tronco con su bisque al jengibre y endivia, aplomo academicista. El conejo de monte al ajillo en raviolis, ensoñador. El san pedro con hinojo, berberechos y salsa anisada, chispeante. Y el canetón en salmuera ligera, con su croqueta, perfecto, un *must* en todos los sentidos.



On: Cocciones y presentaciones impecables
Off: Algunos desequilibrios en las elaboraciones

BEAT
Partida Maridol Park, 1 · 03710 Calpe · Tel.: 628 277 858
www.thecookbookhotel.com/restaurante-beat · Precio medio: 75€

Pablo Airaudo, el "fenómeno" de Donosti, se va frente al mar

Sí, el Amelia del chef argentino Pablo Airaudo, hasta ahora en el barrio de Gros (Donosti), tras conseguir en récord la estrella Michelin se moverá a La Concha, en el hotel La Favorita. A saco va…

La neurociencia, último vector de vanguardia gastronómica

Averiguar por qué nos gusta lo que nos gusta; hallar los "átomos" del sabor"; poder crear menús personales en función de nuestras expectativas organolépticas… La neurociencia busca su lugar en la cocina del futuro…





Grina

Resulta curioso que conociera este novísimo restaurante tinerfeño en Marrakech. Fue Mikel Astorga, colaborador del asesor internacional Isma Alonso, quien me contó que estaba "ayudando" a su amigo, el joven chef Josué Paz, en un proyecto culinario en San Cristóbal de La Laguna. El Grina. Tiempo me faltó… Sí, Josué, junto a su padre, panadero y al mando de los postres, se ha instalado a pocos minutos del mismo centro de la villa con una propuesta cuanto menos diferente en ese lugar hiperpoblado de tabernas y taperío fácil. Sin ínfulas atmosféricas, Josué irrumpe en la mesa con queso al pimentón de la premiada Montesdeoca que acompaña con diversos contrastes. Luego se estira… Croquetas de txangurro con alioli negro, una "prueba del nueve" que pasa con holgura. La ostra acevichada con manzana al jengibre adolece de lo de siempre, el picante. El tiradito de pulpo sobre causa de yuca, salsa de Kalamata, quinoa suflada y tobiko es, a pesar de la falta de tensión "tradicional" en el pulpo en canarias, "amusante". Sutileza y armonías en la próxima entrega: el arroz de ossobuco con espárragos trigueros. La raya (ala) con puré de papas cítrico, alcaparras y demi-glace muestra el temple culinario del chef. Que se descara con el limpio y lujoso bocado de la reina a la josper con un maravillado puré trufado. La "farándula de postres", cosa del progenitor, nos lleva a un *cheescake* de cabra con parchita, a un tiramisú "versión del abuelo" y a un *lemon pie*. Público no le falta…

On: Maneras, ilusión, prospectiva
Off: Falta afinar y completar las elaboraciones

GRINA

Marqués de Celada, 70, · 38203 San Cristóbal de La Laguna (Santa Cruz de Tenerife) · Tel.: 640 631 479 · www.restaurantegrina.eatbu.com · Precio medio: 35€

Dogma

Si hablamos de Joaquín Felipe, pues, oye, pocas dudas. O ninguna. Uno de los grandes que ahora, en el Grupo Pradal, está gestionando algunos de los más exitosos locales de Madrid. Pero es en el Dogma en donde el gran potencial de Joaquín se muestra con más poder. En donde se siente más él. "Mi capricho", dice. Y esto es bueno, amigos. Para empezar, cinco páginas de champagne en la lista de vinos, que mueve el sumiller Alejo. O sea, atmósfera distinguida. Iluminación tentadora y alto nivel de vinos y producto. Luego Joaquín. Un local *to be seen* que además se goza en la mesa. Blini marino con minicamarones; virutas de foie gras al PX mermelada de orejón… Ostras, sí. Excelsa sardina marinada con pipirrana sarda y torrezno ibérico. No puede faltar el atún si Felipe está al cargo: rablé de atún rojo a la sal con salsa de manitas de ternera con *hoisin*, aunque al plato le faltaría algún *peak* para rematarlo. Pero la carrera del producto sigue ya con la rubia gallega de ocho años, 50 días de maduración e intratable factura. Todavía la espuma de yoghourt ecológico con frutos rojos, algodón de azúcar y culis. Por decirlo rápido: local *trendie*, ambiente *cool* y, por encima de todo, la sensibilidad de Joaquín.



On: La clase culinaria del chef en el producto y los acabados
Off: Cocina un poco plana, falta de más rock and roll

DOGMA

Alberto Alcocer, 43 · 28016 Madrid · Tel.: 910 69 72 52 · www.dogmarestaurante.com · Precio medio: 60€





Súper Grillo cumple 10 años

Súper Grillo, de la bodega del Somontano El Grillo y la Luna, está de aniversario. Desde su lanzamiento hace una década este emblemático vino, ensamblaje de 50% syrah y 50% cabernet sauvignon, ha obtenido numerosos reconocimientos.

Bodegas Protos supera las 38.400 visitas

Bodegas Protos (Peñafiel, Valladolid), ha vuelto a superar su número de visitas durante 2018. El turismo predominante sigue siendo el nacional, con un 94%. Estadounidenses y mexicanos encabezan las visitas internacionales.



Aceite del Baixo Miño

Las Bodegas Altos de Toro-na lanzan la primera edición de su propio aceite, *Olivo de Altos,* producto de tres variedades de aceitunas –picual, arbequina y hojiblanca– cultivadas muy cerca de las cepas de uvas.



La mejor pilsner internacional

La cerveza española *Madrí Chulapo Pilsner* de la cervecera artesana de La Sagra Brew, ha sido galardonada con la Medalla de Oro en el prestigioso Concurso Internacional de Lyon 2019.



Semana gastronómica en Grandvalira

Cuarenta comensales disfrutaron en el Restaurante Refugi del Llac de Pessons de una cena a cuatro manos de los chefs Carles Gaig y Miquel Martínez, para celebrar uno de los actos del 15 aniversario del dominio andorrano. Christian Escribà hizo el pastel. El Snow Club Gourmet, por su parte, volvió a innovar con un menú de Alain Guiard y Marc Martín, maridado con cócteles de Javier de las Muelas.



Arte y vino en un solo brindis



La General de Vinos lanza al mercado dos vinos monovarietales –un tinto de Ribera y un blanco de Rueda– bajo la nueva gama, *El Buen Vecino.* La botella está decorada con las carismáticas ilustraciones de Alberto Gamón.



El secreto de una dieta saludable

El índice *Bloomberg Healthiest Country* encumbra a España como el país más sano del mundo, gracias a factores como la dieta, basada en productos mediterráneos como el aceite de oliva.



Renace la vinoteca Jané Winestore

Con motivo del 75 aniversario de Jané Group se ha inaugurado en El Vendrell (Tarragona), la vinoteca *Jané Winestore* en la que se comercializan más de 10.000 referencias de vinos. Cuenta con un espacio de degustación.

Valderrama elabora auténticos aceites de trufa

Aceites Valderrama elabora unos de los aceites de trufa de mayor calidad del mercado. Realizados con aceite de oliva virgen extra de la variedad ocal, su sabor y aroma a trufa se consigue con genuina trufa natural –blanca o negra– infusionada.



Aquanaria se presenta en Barcelona



Aquanaria, empresa canaria especializada en la cría de lubinas de gran talla (entre 2 y 4 kg), presentó hace unas semanas su producto –dirigido especialmente a mercados y restaurantes tanto a nivel nacional como internacional–, en Barcelona. Y lo hizo de la mano de un un *showcooking* liderado por los chefs Pablo Tomás y Joel Castanyé.



La Vinícola de Sarral se amplía

La Vinícola de Sarral ha inaugurado un nuevo edificio construido exclusivamente para la elaboración de cava *Portell*. El edificio está preparado para albergar todos los estadios del proceso de elaboración del cava.



El Mejor vino blanco joven es de Protos

La *Guía Gourmets* ha otorgado sus premios durante la 33 edición del *Salón Gourmets.* El premio al Mejor Vino blanco joven de España ha recaído en Protos Verdejo

D.O Cigales

La comarca de Cigales que protege la Denominación de Origen, se extiende por el sector norte de la Depresión del Duero, por una superficie de 574 km², a ambos márgenes del río Pisuerga. Esta D.O. es conocida especialmente por sus rosados.

DO Cigales



enoturismePENEDÈS



El Penedès

Cuando oímos la palabra Penedès lo primero que nos viene a la mente es una imagen relacionada con el vino. Les invitamos a viajar hasta esa fantástica tierra que vive por y para él.

Rosados

El vino rosado ha pasado de patito feo a cisne. Hasta hace tan solo unos años no estaba valorado y hoy día, en cambio, los rosados están de moda y su calidad está fuera de toda duda.

CRDO Tarragona



Casa Ángela (Barcelona)



Sangría

Un buen puñado de marcas y de restaurantes se han empeñando en devolverle la dignidad perdida. Ahora empieza a ser de nuevo la reina del verano.

Murcia: vinos y gastronomía

Murcia es mar, es interior, es cultura, es vino, es gastronomía y sobre todo, es otro ritmo de vida. Cuenta con tres Denominaciones de Origen: Bullas, Jumilla y Yecla.

Viura/ macabeo

La macabeo, también muy conocida como viura, es una variedad de uva blanca. En nuestro país es habitual en la producción de vino blanco de La Rioja y en la producción de cava en Cataluña.



Bodegas Torres

Whisky

Este destilado de cereales no conoce fronteras y al clásico whisky escocés, irlandés y estadounidense (bourbon), canadiense (whisky rye), se unen también el islandés, el japonés y el indio. Su mercado está en constante evolución, ganando adeptos gracias a que ha empezado a potenciarse su uso en coctelería.



visitscotland

LOS CONTENIDOS DE LA REVISTA ESTÁN SUJETOS A CAMBIOS POR MOTIVOS EDITORIALES.

Me define todo aquello
que aún no conoces



Made of Atlantic
Inconquistable

El Vino sólo se disfruta con moderación.

WINEinMODERATION.com
Art de Vivre

www.mardefrades.es

Gama asia

Descubre nuevos Mundos



Tel.: 91 397 29 32 - ventas.online@verallia.com

www.verallia.es Verallia.espana @VeralliaE

verallia