Cambio16

A la vendimia en bicicleta. Bodegas Izadi regresa con dos de sus experiencias más solicitadas. El paseo guiado entre viñedos con bici eléctrica de 3 km que combina viñedo y bodega. Y la segunda experiencia es para aquellos que desean profundiza más en el entorno, su historia y patrimonio, de 9 km de distancia. Ambas incluyen la visita a Finca "El Regalo", reconocida como "Viñed Singular" por la DOCa Rioja, y que sirve como escenario perfecto para una cata y picnic al aire libre con la Sierra Cantabria como telón de fondo. La bodega de Villabuena de Álava apuesta por el enoturismo de calidad, seguro y con aforos reducidos, y está muy enfocado a visitante, a las actividades al aire libre y a los detalles, ya que busca la cercanía en tiempos de distancia social. **www.izadi.com**

CLUB DE GOURMETS

PREMIOS 37 GVG 2022

VINO Y VENCIÓ

Como cada edición, y ya son 37, llegan a la redacción de la Guía Vinos Gourmets los votos que los usuarios emiten a través de los cuestionarios insertados en cada uno de los ejemplares, para premiar bodegas, enólogos e instituciones. Texto — Ignacio Crespo

CLUB DE GOURMETS

PREMIOS 37 GVG 2022

Algunos enólogos están desarrollando interesantes proyectos de elaboraciones naturales, utilizando la menor intervención posible

CLUB DE GOURMETS

PREMIOS 37 GVG 2022

CLUB DE GOURMETS

La entrega de premios de la 37 Guía Vinos Gourr
realizará en el transcurso del 35 Salón Gourmets
celebrará en abril de 2022

CLUB DE GOURMETS

Mejor Espumoso

Gramona Imperial

Mejor Generoso

La Gitana Manzanilla

Mejor Tienda especializada

Coalla

Premio Especial del Año

PREMIOS 37 GVG 2022

LOS VENCEDORES

Bodega del año (ex-aequo)

Dehesa de los Canónigos
DO Ribera del Duero Ctra. Renedo-Pesquera, km 39
Pesquera de Duero (Valladolid)
dehesadeloscanonigos.com

Marqués de Murrieta
DOCa Rioja
Ctra. N-232A, km 402—Finca Ygay—Logroño (La Rioja)
marquesdemurrieta.com

Mejor Blanco Joven

Pazo Baión
Pazo Baión
DO Rías Baixas
20 €

Mejor Blanco con Crianza

Martín Códax Gallaecia
Bodegas Martín Códax
DO Rías Baixas
42 €

Mejor Rosado (ex-aqueo)

Izadi Larrosa Rosé
Bodegas Izadi
DOCa Rioja
7 €

Scala Dei Pla dels Àngels
Cellers Scala Dei
DOCa Priorat
24 €

Mejor Tinto Joven

Viña Sastre Roble
Bodegas Hnos. Sastre
DO Ribera del Duero
11 €

Mejor Tinto con Crianza

Gaudium
Marqués de Cáceres
DOCa Rioja
50 €

topVIAJES
Revista de turismo online

IZADI BLANCO, único rioja con seis variedades autóctonas

Hace unos años, Izadi hizo una apuesta decidida por los vinos blancos en la DOCa. El trayecto no fue fácil debido a la dificultad para encontrar ciertas variedades muy poco cultivadas. Este esfuerzo por localizar y recuperar las variedades tradicionales de Rioja le ha permitido adentrarse en un mundo poco explorado pero enriquecedor.

Actualmente, Izadi 2020 es el único vino blanco riojano que incluye las seis variedades autóctonas, alguna de ellas de exigua producción como la Turruntés. Este ensamblaje de diferentes tipos de uva ha dado como resultado un blanco complejo, untuoso pero con frescura. De hecho, para este **Izadi Blanco 2020** se ha experimentado con diferentes métodos de elaboración, tipos de uva y envejecimientos hasta dar con un concepto multivarietal, sólido y netamente riojano.

miVino Vinum

ARMONÍAS

Cabrito: exquisitez natural

por Laura López Alvares y Antonio Candelas

Es uno de los manjares más sostenibles, suculentos y saludables del planeta: forma parte de la tradición gastronómica de España desde hace miles de años, y su consumo ayuda a promover el desarrollo rural... ¡e incluso a conservar ecosistemas!

El otoño, que empieza a reclamar su trono de hojas rojas y melancolías encendidas, trae consigo ingredientes fascinantes y nos devuelve las ganas de saborear un rico asado acompañado de un vino que nos salve de la recién instaurada rutina (y un poco de nuestras cabezas, también).

Por eso, nuestra primera armonía del nuevo curso va dedicada al cabrito lechal nacional: un suculento, saludable, jugoso y sabrosísimo manjar profundamente enraizado en la tradición gastronómica de nuestro país –desde Castilla y León hasta las Islas Canarias, donde se conoce como *baifo*–.

Con miles de años de historia, la transhumancia –declarada Manifestación Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial en España desde 2017– es uno de los oficios más antiguos del mundo, y no solo promueve el desarrollo rural; también ayuda a preservar los paisajes naturales –los rebaños ovinos y caprinos contribuyen a prevenir los incendios alimentándose de rastrojos, que son un riesgo en épocas de sequía y altas temperaturas– y a promover la biodiversidad.

Además de sostenible, la carne de lechal, cordero y cabrito es muy natural porque los animales se crían en libertad, en constante movimiento, y su bienestar está asegurado; eso se refleja en sus excepcionales cualidades organolépticas.

En el caso del cabrito, la cría de la cabra –esa simpática escaladora que tanta fama tiene por tirar siempre al monte–, se puede distinguir entre el cabrito lechal, que se alimenta exclusivamente de leche materna, y el cabrito pascual, que también come aromáticos pastos.

Para mantener la jugosidad de su carne (muy tierna, pero con poquísima grasa), lo ideal es cocinarla a fuego lento en horno de leña: cabrito asado con hierbas aromáticas, chuletitas al limón...

Chocolate nº2 CVC

Bodegas Orben
D.O.Ca. Rioja
www.grupoartevino.com
Viura, Malvasía, Tempranillo Blanco, Maturana Blanca

A más de uno la opción blanca le parecerá atrevida e incluso poco apropiada, pero no nos hemos podido resistir a armonizar nuestro cabrito con este blanco elaborado con el cuarteto blanco de uvas riojanas en el que se han mezclado varias añadas (2017, 2018 y 2019), se ha conseguido complejidad, volumen y un trazo en boca lo suficientemente consistente para equilibrar la armonía.

Paco García Crianza 2018

Bodegas Paco García
D.O.Ca. Rioja
www.bodegaspacogarcia.com
90% Tempranillo, 10% Garnacha

Comprobada la solvencia del anterior blanco, pasamos a poner a prueba a los tintos de diferentes perfiles. Este crianza en el que la fruta roja se ofrece fresca y jugosa juega un papel interesante para no caer en excesos de barrica que hagan que nuestro paladar acabe fatigado ante tanta contundencia de sabores. La estructura moderada del vino y su buena acidez ayudan a conquistar el éxito.

Algil Crianza 2018

Bodegas y Viñedos Algil
D.O.P. Toro
www.algilbodegas.com
Tinta de Toro

Podéis pensar que nos hemos dejado llevar por un vino robusto y potente al ver el origen del vino, pero os sorprenderá cómo la elegancia con la que la uva toresana se expresa, su complejidad y sobre todo la buena construcción en boca se baten en un sabroso duelo donde la carne es protagonista y el respeto del vino es la clave de este acierto extraordinario.

Por Ti 2017

Bodegas Luzón
D.O.P. Jumilla
www.bodegasluzon.com
Monastrell, Cabernet Sauvignon

Avanzamos en intensidad, pero jamás entramos en terrenos de estructuras demasiado robustas e impenetrables. La unión de estas dos uvas nos encanta por la complejidad que desarrollan en un escenario aromático conectado con el Mediterráneo (retama, tomillo, aceituna negra, higos, especias). Qué mejor armonía aromática para este bocado que se cocina con el sabor de nuestro monte.

ARTEVINO.ES
TEL. + 34 945 609 086

ARTEVINO
EST. — FAMILY WINERIES — 1987

HERRERÍA TRAVESÍA II Nº5
01307 - VILLABUENA DE ÁLAVA

Diario de Mallorca

vinaria

SELECCIÓN DE SEPTIEMBRE

Por **GUILLERMO SOLER**

"Algunos seres humanos se suavizan con la edad, como el vino, pero otros se agrian, como el vinagre" (H. C. Dowland)

SELA 2018

Bodegas Roda
DO Rioja
Tempranillo, Garnacha Tinta y Graciano
P.V.P. 17€

La añada del 2018 del tinto Sela, de Bodegas Roda, fundada en Haro, procede de uno de los años de una climatología difícil. Lo que no fue óbice para lograr, con esfuerzo, un vino con categoría y valores morfológicos para ser atractivo a los sentidos. Domina en un 95 % la tinta Tempranillo, uva que le da fuerza y personalidad, junto a pequeñas cantidades de Garnacha Tinta y Graciano, todas de viñedo con edad. Su estancia en barrica, francesa, fue de un año. Su tonalidad alcanza un granate brillante. Fruta del bosque, especias y recuerdos minerales aparecen en nariz. Los taninos, junto a una buena frescura, son finos en boca. Se le capta un final largo y agradable.

ROSÉ 2020

Bodega Dehesa de Luna
Cabernet Sauvignon
Castilla-La Mancha
P.V.P. 8'50€

Los veganos están contemplados como consumidores en el Dehesa de Luna Rosé 2020. Rosado muy personal, de una bodega situada en la albaceteña Roda, declarada Reserva de la Biodiversidad, dentro de un entorno natural, rico en fauna y flora. Se elaboró únicamente con la variedad gala Cabernet Sauvignon, y con parámetros ecológicos. Como siguió de cerca el estilo de los rosados de la Provenza, que ahora marcan moda, se consiguió con una extracción del mosto de forma suave y rápida, sin despallillar. Permaneció tres meses en sus lías. Tiene un tono rosa claro con toques asalmonados. Ofrece un aroma intenso y fruta blanca. Se capta bien su frescura y viveza.

LARROSA BLANCA 2020

Bodegas Izadi
DO Rioja
Garnacha Blanca
P.V.P. 7'25€

Una de las variedades de uva autóctona muy especial de la Rioja, aunque de producción escasa, es la Garnacha Blanca. Siendo elegida por la bodega Izadi, de Villabuena de Alava, para crear su Larrosa Blanco, en su añada 2020, su tercera entrega. Sus racimos se vendimiaron a mano, en varias viñas de cepas viejas, situadas a unos 600 metros de altura. Tuvo un prensado tan suave como rápido, fermentando en depósitos de acero inoxidable. El resultado sensorial en nariz fue rico en aromas atractivos, frescura y altas sensaciones a frutas, sin faltarle adecuada acidez. Presenta un tono trigueño suave. En boca cautiva y emana equilibrio. Ofrece un largo retrogusto.

TUTUM BA 2018

Grupo Terra de Falanis
DO Cava
Xarel.lo, Macabeu y Parellada
P.V.P. 11€

Sostenibilidad, uso de variedades de uvas autóctonas, idiosincrasia del suelo y el clima son base del ideario enológico del grupo Terra De Falanis, creado por Miquel A. Cerda (Anima Negra) y el enólogo de la DO Montsant, Pere Obrador. Posteriormente se sumaron otras del Penedés, Costes del Segre y Calatayud. Su última creación es en el mundo de las burbujas, con su primer cava, el Tu Tum Ba, del 2018. Se consiguió con Xarel.lo, Macabeu y Parellada. Tras la segunda fermentación, utilizando el método tradicional, inició un reposo de 22 meses, en botella. Es burbuja es fina. Respira Mediterráneo y 'terroir'. Es alegre al beberlo, con acidez correcta y elegante.

GRANAT 2018

Bodega Dalt Turó
Vi Terra de Mallorca
Cabernet Sauvignon, Merlot, Callet y Syrah
P.V.P. 10'50€

Una elevación de 109 metros, desde la cual se otea Mallorca, en una antigua cantera de marés, en donde se ha plantado siete cuarteradas de Viña, conforman la bodega Dalt Turó, en Campos. Catalina Salvá Matas, mujer con 'empenta' es el motor de la misma. De entre sus varios vinos analizamos su tinto Granat 2018, conseguido con las uvas francesas Cabernet Sauvignon y Syrah, más un porcentaje de la autóctona Callet. Alcanzada la vinificación inició una maduración en barricas de 500 y 300 litros de anteriores añadas, francesas, durante 10 meses. Le marca un color de fresón maduro. De aromas intensos de frutas negras y monte bajo. Es intenso en boca. Amplio final.

ARTEVINO.ES
TEL. + 34 945 609 086

ARTEVINO
EST. — FAMILY WINERIES — 1987

HERRERÍA TRAVESÍA II Nº5
01307 - VILLABUENA DE ÁLAVA

LA RAZÓN

V: Vinos

Izadi, un blanco en muchos sentidos

Con la variedad viura como protagonista, los blancos de Rioja han pasado de novedad a una cierta normalidad. Las excepciones, ahora, las encontramos en bodegas como Izadi, que dan un paso al frente y atrevido en propuestas inéditas como su nuevo blanco, elaborado con seis variedades. Nada más y nada menos. Larga lista compuesta por una base de viura con toques de malvasía, garnacha blanca, tempranillo blanco, maturana blanca y turruntés. La combinación muestra la tradicional (y probablemente cada vez más perdida) diversidad y riqueza varietal de La Rioja. Son «variedades únicas, difíciles de encontrar y poco utilizadas», como reconoce el enólogo de Izadi, Roberto Vicente, que han venido a confluir en este vino sumamente original. Seis uvas autóctonas sometidas a diferentes métodos de elaboración y envejecimientos que, finalmente, han encontrado su justo y necesario equilibrio en este blanco complejo que, tras una maduración de seis meses en barrica, exhibe un punto cremoso y generosa frescura. Aromas frutales, boca amplia, buenos recuerdos.

Con una base de viura, este original rioja combina hasta seis variedades autóctonas de la zona

M. Villasante

Expansión

Un regalo que puede ser un emblema

Forma parte de la categoría Viñedos Singulares, la máxima de la D.O.Ca. Rioja y se llama El Regalo, ubicado en el corazón de Villabuena de Álava. En dicho viñedo plantado en 1936 y registrado en 1940 tras la Guerra Civil, se produce una de las uvas más apreciadas por la Bodega Izadi y con ella ha elaborado El Regalo 2018, "un vino que tiene todos los mimbres para ser un emblema de la denominación", según Lalo Antón, director general de la bodega.

CincoDías

► Un regalo de bodas. Bodegas Izadi presenta su primer viñedo singular de cuatro hectáreas, plantado en 1936 en Villabuena de Álava como regalo de bodas a su futura mujer al ver injusto que solo ella aportara la dote al matrimonio. Desde entonces, en la región, se le conoce como el regalo. El viñedo tiene bajo rendimiento que no alcanza los 4.450 kg por hectárea, debido a las características del suelo con excesiva caliza. Regalo 2018, elaborado con tempranillo, presenta un color rubí, aromas con notas de fruta negra madura y torrefactos. Final persistente. Precio: 27,50 euros.

EL CORREO DEL VINO

El Correo del Vino

BODEGAS EMPRESAS EL CORREO DEL VINO
• TODA LA ACTUALIDAD DEL VINO •

Día Pruno, enoturismo en estado puro

Ribera del Duero, septiembre 2021 (Valladolid). El pasado sábado, 11 de septiembre, Finca Villacreces volvió a ensalzar el enoturismo con un evento en el corazón de la Milla de Oro de Ribera del Duero, donde se pudo disfrutar de música, gastronomía y vino. Además, en esta cuarta edición, el Día Pruno celebró su recién otorgado Premio a la Mejor Iniciativa Enoturística que reconoció Verema, el portal vinícola más importante de habla hispana.

El pasado 11 de septiembre tuvo lugar el Día Pruno, fecha en la que los Prunolovers descubren la cultura del vino de una forma diferente. Esta cuarta edición del Día Pruno fue, de nuevo, una fiesta en torno al vino. Los asistentes tuvieron un día lleno de actividades muy participativas que les imbuyeron, de pleno, en el mundo del vino. El día comenzó con la presentación del nuevo vino orgánico Finca Villacreces de la mano de Lalo Antón, director general, y Lluís Laso, enólogo de la bodega.

A partir de ahí, varias actividades se abrían a la participación de los visitantes, desde la misteriosa y provocadora anti-cata, la visita a bodega o el casino del vino, que puso a prueba las habilidades de los más entusiastas enófilos. En esta exaltación de la Prunomanía también se ofreció la posibilidad de descubrir la singularidad del viñedo de Finca Villacreces con el tren Pruno Express en el que descubrieron las diferentes parcelas, suelos y variedades que forman Finca Villacreces.

Y como el vino siempre va a unido a la gastronomía, en Finca Villacreces se organizó un despliegue de foodtrucks con cuatro menús diferentes y un amplio abanico de vinos de su wine-bar. Iván Amor, en el set de dj, amenizó con su música fusión el que es el primer gran wine-festival de Ribera del Duero. Festival al que puso el broche final el grupo The Hook con un concierto de música rock de los años 80 y 90.

El Día Pruno se celebró con todas las medidas sanitarias pertinentes, garantizando al máximo la distancia social y cumpliendo con las normas sanitarias vigentes. Para ello, también se redujo el aforo de un evento que ya había colgado el cartel de no hay entradas semanas antes de su celebración.

Página 17

El Correo del Vino

Nota informativa:
Finca Villacreces se esconde, desde hace siglos, en un entorno natural único, entre sus viñedos, el Duero y un bosque de pinos centenarios. Todo este entramado de naturaleza y viña ha situado a Finca Villacreces entre las 10 bodegas más visitadas de la Ribera del Duero. Tiene un viñedo de 64 hectáreas con el que elabora los vinos Pruno (mejor vino del mundo calidad/precio en 2012 y 2015) Finca Villacreces, Specimen y Nebro. También consiguió, en 2020, el premio Travellers Choice Award de Tripadvisor, así como el premio a mejor Iniciativa Enoturística Verema en 2021.

Página 18

FRERSFIERENZKOCH
Public Relations GmbH

Ribera del Duero Switzerland
Report 2020-2021

VINUM Panel Ribera del Duero
July 2020 – June 2021

1

ff·k FRERSFIERENZKOCH Public Relations GmbH

VINUM Panel Ribera del Duero

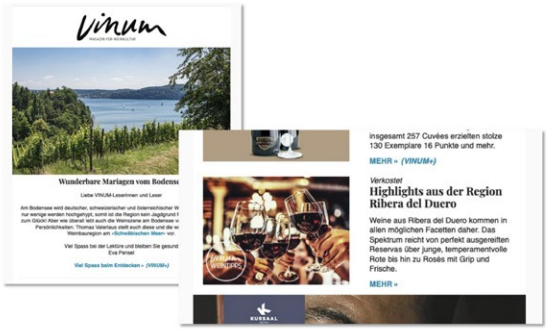
11. Media impact
Publication of invitation to the readers' tasting on Vinum's Website

21

ff·k FRERSFIERENZKOCH Public Relations GmbH

VINUM Panel Ribera del Duero

11. Media impact
1 Newsletter (10.500 recipients), send-out April 22nd



23

CANTABRIA

EN LA MESA

LA CATA

JOSÉ LUIS PÉREZ

Habla Duende

Bodega: *Habla.*
Vino de la Tierra *de Extremadura.*
Añada: *2020.*
Uvas: *Sauvignon blanc.*
Precio aprox.: *23 euros.*

La bodega extremeña Habla sigue poniendo al alcance de los vinos buenos productos con una presentación exquisita, como este Duende de 2020, un blanco sublime que combina con brillantez la intensidad de los cítricos con la profundidad y el equilibrio de los ahumados. Es untuoso y al mismo tiempo fresco lo que proyecta su gran calidad. Tiene una crianza de 9 meses sobre lías en barricas de roble francés.

Protos 9 meses 2019

Bodega: *Protos.*
D.O.: *Ribera de Duero.*
Añada: *2019.*
Uvas: *Tinta del País.*
Precio aprox.: *11,90 €.*

Un nuevo vino distinguido y de una sutileza y finura exquisitas ya que algunas de sus características más destacadas son su gran equilibrio y elegancia.

Ha sido elaborado con Tinta del País 100% proveniente de viñedos enmarcados en la certificación en agricultura ecológica, ubicados en Roa de Duero. Ha permanecido 9 meses en barricas nuevas y de un año de roble francés para realizar su crianza. Protos se introduce en un nuevo nicho de mercado, creando un vino diferenciador, dirigido a aquellos paladares que buscan novedades y sorprenderse con matices muy singulares.

El Regalo

Bodega: *Izadi.*
D.O.Ca.: *Rioja.*
Añada: *2018.*
Uvas: *Tempranillo.*
Precio aprox.: *30 euros.*

Izadi presenta su primer Viñedo Singular, máxima categoría que ha establecido la D.O.Ca. Rioja para viñas icónicas. Se trata de una parcela ubicada en Villabuena de Álava que atesora, no solo unas características que la hacen única, sino una romántica historia que le da nombre. El viñedo fue plantado en 1936, aunque, como muchos otros en la zona, no pudo ser registrado hasta 1940, terminada la guerra civil. Quien lo plantaradecidió ofrecérselo como regalo de bodas a su futura mujer al ver injusto que solo ella aportara la dote al matrimonio.

El Regalo se cultiva bajo los parámetros de la viticultura ecológica

30 SEPTIEMBRE 2021

LA RIOJA

EPÍGRAFE

'El Regalo', primer vino de viñedo singular de Izadi

LA RIOJA. Bodegas Izadi presenta su primer Viñedo Singular. Izadi El Regalo procede de una parcela ubicada en el corazón de Villabuena de Álava que atesora, no solo unas características que la hacen única, sino una romántica historia que le da nombre, informa la bodega.

El viñedo fue plantado en 1936, pero no pudo ser registrado hasta 1940, una vez terminada la guerra civil. Fue un regalo de bodas a la futura mujer del antiguo propietario al ver injusto que solo ella aportara dote al matrimonio. El Regalo es una finca de cuatro hectáreas, de bajo rendimiento y viejos viñedos y que la bodega define el vino como «la máxima expresión de Izadi, el vino icono de la casa».

HOY DIARIO DE EXTREMADURA · EL DIARIO MONTAÑÉS · LA RIOJA · El Norte de Castilla · LA VERDAD · SUR · EL CORREO

Cinco rutas para beberse España

Enoturismo. De La Rioja a Ribera del Duero, Rueda o La Mancha, no hay mejor época para demostrar la pasión por Baco que la vendimia

P. CAMPOS

El otoño con la vendimia, como esta de Laguardia, es la época del enoturismo. BLANCA CASTILLO

El otoño no solo es sinónimo del caer de las hojas. Si algo está en el ADN de esta estación es la gran fiesta del vino, es decir, la vendimia. Y, claro está, es el momento perfecto para acercarse a una bodega, pasear entre viñedos que se tornan rojizos, degustar un vino y saborear todo el trabajo cuidado que hay tras él o realizar alguna de las actividades enoturísticas que pueblan las denominaciones de origen de nuestro país. Si no sabes por dónde empezar, apunta estos cinco destinos.

La Rioja no solo es la cuna indiscutible del vino. Aquí la tradición vitivinícola es cultura y una forma de vida. La región cuenta con más de 80 bodegas visitables y tres rutas del vino. Comenzamos el periplo por La Rioja Alta. Aquí puedes encontrar infinidad de planes atractivos desde participar en vendimias explicadas, asistir a conciertos entre viñedos (los primeros sábados de octubre, por ejemplo, en las Bodegas Campo Viejo), hacer excursiones por los viñedos en bici eléctrica o segway o ver el Museo Vivanco de la Cultura del Vino. Tampoco puede faltar una visita al Barrio de la Estación de Haro, uno de sus emblemas, ni planes tan originales como descubrir las bodegas Muga desde un globo o participar en un 'escape room' en las bodegas Montecillo.

La Ruta del Vino Rioja Alavesa es otra de las más conocidas. La conforman 15 municipios del sur de Álava, con Laguardia como epicentro, y cuenta con 13.500 hectáreas de viñedos. Estas semanas puedes vivir la experiencia de vendimiar y pisa la uva en bastantes bodegas, como Valdemar o Labastida, o admirar la fusión de cepas y arquitectura de vanguardia en Viña Real, Ysios o Baigorri. Tampoco puedes dejar de visitar la impresionante bodega Marqués de Riscal para admirar el diseño de Frank Gehry, comer en su Restaurante Gastronómico con Estrella o regalarte una sesión de vinoterapia en su spa. Y en la Ruta del Vino Rioja Oriental no puede faltar una visita a los barrios de bodegas en Quel, Tudelilla y Aldeanueva de Ebro. También puedes, por ejemplo, comer una paella entre los viñedos de Finca Vistahermosa o una cata maridada de chocolate, aceite y productos artesanales con vinos de Marqués de Reinosa.

Aranda de Duero, Peñafiel, Quintanilla de Onésimo o Pesquera de Duero son solo cuatro de las paradas ineludibles de la Ruta del Vino Ribera del Duero. Aquí encontrarás la mejor mezcla de tradición y modernidad con sus bodegas subterráneas (no te las pierdas en Aranda de Duero, Gumiel de Mercado o Moradillo de Roa) y las más vanguardistas, como las bodegas Portia, diseñadas por Norman Foster. También puedes recorrer en bici eléctrica Finca Villacreces, terminando la ruta con un picnic entre sus viñedos; hacer una parada de relax en el Wine Spa Resort de las Bodegas Arzuaga Navarro y comer en su Taller by Amaya Arzuaga, con una Estrella Michelin o, por qué no, maridar Cepa 21 con los bombones de Casa Cacao, del chef Jordi Roca.

Otra de las rutas enoturísticas más famosas es la de Rueda, que recorre las provincias de Segovia, Ávila y Valladolid y sus 21 bodegas. La cuna del verdejo cuenta con rutas de senderismo, ecuestres y cicloturistas entre Medina del Campo, Rueda y La Seca o otras que descubren el legado de Isabel la Católica y Carlos V en estas tierras de vinos. Las Noches de Vendimia de las bodegas Ramón Bilbao son ya una tradición y en Yllera hay que ver su cueva mudéjar en el subsuelo.

Más allá de las denominaciones más conocidas, merece mucho la pena ponerse quijotesco en la Ruta del Vino de La Mancha, con paradas en las bodegas Finca Antigua para maridar vino y queso o, ya a finales de noviembre, visitar Alcázar de San Juan para celebrar (y regar con mejores caldos) las Bodas de Camacho en unas jornadas donde no falta el guiso cervantino.

En la Ruta del Vino y Cava de Ribera del Guadiana, las bodegas Habla nos proponen una visita 360º para entender la viticultura ecológica y también se puede unir vino y naturaleza en una experiencia que combina las bodegas Ruiz Torres y el Geoparque Villuercas-Ibores-Jara.

Sala de barricas en Marqués de Riscal. AFP PHOTO / CÉSAR MANSO

Es la época de recorrer bodegas en globo o bici eléctrica o de maridar vino y el mejor chocolate

ARTEVINO.ES
TEL. + 34 945 609 086
ARTEVINO
EST. — FAMILY WINERIES — 1987
HERRERÍA TRAVESÍA II Nº5
01307 - VILLABUENA DE ÁLAVA

mdt
www.maquinasdeltiempo.com

VIP ZONE

Izadi

IZADI BLANCO 2020

Izadi Blanco 2020 es el único vino blanco riojano que incluye las seis variantes autóctonas (algunas de ellas, de exigua producción, como la turrentés). De color amarillo pálido con tonos verdes, presenta un gran aroma frutal y floral. Es un vino fresco pero complejo, bien estructurado y con buena acidez.

www.izadi.com

Precio: 10 €

Clos Cor Ví

CORSALVATGE

Corsalvatge nace como un icono para la bodega Clos Cor Ví. Por ello, su etiqueta viene representada por un evocador personaje de cuento que invita a pensar que las fantasías y los sueños pueden llegar a buen puerto. De color amarillo limón con reflejos mostaza, presenta una intensidad media-alta con notas de flores blancas, cítricos, hierbas mediterráneas y especias. En boca tiene una acidez media, con sabores a cítricos especias y madera fresca.

www.closcorvi.com

Precio: 11 €

Chateau D'Esclans

WHISPERING ANGEL

Whispering Angel es un vino rosado que combina las uvas más dulces y frescas de Francia, como garnacha, cinsault y rolle. Sus notas florales y a frutos rojos, su color pálido y su perfil de sabor exuberante y carnoso, con final suave, hacen de Whispering Angel un vino delicado y elegante. Un vino reconocido como uno de los mejores en su categoría por "The Drinks Bussiness".

www.esclans.com

Precio: 24,90 €

ARTEVINO.ES
TEL. + 34 945 609 086
ARTEVINO
EST. — FAMILY WINERIES — 1987
HERRERÍA TRAVESÍA II Nº5
01307 - VILLABUENA DE ÁLAVA

marie claire

ANIVERSARIO
La coctelería madrileña Salmón Gurú, de Diego Cabrera, celebra su quinto aniversario con una colaboración con la cervecera La Quince Brewing CO. Con ellos han creado una cerveza artesana con yuzu y cardamomo. *laquincebeer.com*

A la última

TODO LO NECESARIO PARA TENER LA DESPENSA, BODEGA Y BAR AL DÍA PARA EL OTOÑO. por **Álvaro Castro**

LOS VINOS QUE PROBAR ESTE MES

1. **LAN Xtrème.** Fruto de la viticultura ecológica. *lanencasa.com*. 2. **Vendimia Seleccionada.** La bodega vallisoletana presenta nueva imagen, más *premium* y elegante. *castelodemedina.com* 3. **200 Monges Blanco.** Nueva gama de blancos con alma de tintos. *tienda.vinicolareal.com*. 4. **Cepa 21 2017.** El equilibrio perfecto entre tanino, acidez y frescura. *cepa21.com*. 5. **Memat de NOC Rosado 2020.** 100 % Syrah de los Montes de Toledo y criado sobre lías. *bodegastierrasdeorgaz.com* 6. **Pazo de San Mauro 2020.** Edición especial en estuche con 2 botellas y bolsa de algodón ecológico. Disponible en Lavinia y El Corte Inglés. *marquesdevargas.com*. 7. **Izadi Blanco.** Incluye todas las variedades blancas autóctonas de la DOCa. Rioja. *izadi.com*

EN CONSERVA
Ventresca de bonito del norte, corazones de alcachofa, vinagre de vino oloroso y aceitunas gordales se incorporan al porfolio *delicatessen* de Patrick de la Cueva, hasta ahora formado por AOVE y anchoas de Santoña. *pdelacueva.com*

LOS MIXERS PERFECTOS
Schweppes suma a la tónica original su Ginger Ale, la versátil Pink –baja en azúcar y elaborada a partir de grosella natural– y el trío de críticos Naranja Original, Limón Original y Citrus. *schweppes.es*

MUEBLE BAR

CREMAS DE LICOR
Grupo La Navarra completa su gama Bianca Villa con dos cremas de licor: Chocolate (izq.) y Whisky. Por su parte, la gallega Ruavieja incorpora a su catálogo su nueva Crema de Arroz (dcha.).

PACK DE CÓCTELES
Los *mixers* de Libé Unique Cocktails y los destilados de World Class se unen para comercializar diez combinaciones distintas de cócteles para disfrutar en casa. Por su parte, el famoso tequila ofrece un nuevo pack con una botella de José Cuervo Especial Silver, otra de José Cuervo Margarita Mix y una divertida jarra (en la foto). De venta en Carrefour. *libeathome.com* y *mundocuervo.com*

ARTEVINO.ES
TEL. + 34 945 609 086
ARTEVINO
EST. — FAMILY WINERIES — 1987
HERRERÍA TRAVESÍA II Nº5
01307 - VILLABUENA DE ÁLAVA

CASTILLA Y LEON ECONOMICA

Empresas

ENOTURISMO EN ESTADO PURO

FINCA VILLACRECES ORGANIZA LA CUARTA EDICIÓN DEL 'DÍA PRUNO' EN SU BODEGA DE LA 'MILLA DE ORO' DE RIBERA DEL DUERO

La celebración del 'Día Pruno' contempla numerosas actividades en la bodega Finca Villacreces.

Un año más, y ya van cuatro ediciones, **Finca Villacreces** volvió a ensalzar el enoturismo con un evento en su bodega en el corazón de la *Milla de Oro* de Ribera del Duero, donde se pudo disfrutar de música, gastronomía y vino. Fue el pasado 11 de septiembre la fecha elegida para la celebración del *Día Pruno*, en el que también conmemoró su recién otorgado Premio a la Mejor Iniciativa Enoturística que reconoció **Verema**, el portal del sector vinícola más importante de habla hispana.

En el evento, los *Prunolovers* descubren la cultura del vino de una forma diferente. Esta cuarta edición del *Día Pruno* fue, de nuevo, una fiesta en torno al vino. Los asistentes tuvieron un día lleno de actividades muy participativas que les imbuyeron, de pleno, en el mundo del vino. El día comenzó con la presentación del nuevo vino orgánico director general, y Lluís Laso, enólogo de la bodega.

A partir de ahí, varias actividades se abrieron a la participación de los visitantes, desde la misteriosa y provocadora anti-cata, la visita a bodega o el casino del vino, que puso a prueba las habilidades de los más entusiastas enófilos. En esta exaltación de la *Prunomania* también se ofreció la posibilidad de descubrir la singularidad del viñedo de **Finca Villacreces** con el tren *Pruno Express*, en el que descubrieron las diferentes parcelas, suelos y variedades que forman la bodega.

'Foodtrucks'

Y como el vino siempre va a unido a la gastronomía, en **Finca Villacreces** se organizó un despliegue de *foodtrucks* con cuatro menús diferentes y un amplio abanico de vinos de su *wine-bar*. Iván Amor, en el set de dj, amenizó con su música fusión el que es el primer gran *wine-festival* de Ribera del Duero. Festival que puso el broche final el grupo *The Hook* con un concierto de música rock de los años 80 y 90.

El *Día Pruno* se celebró con todas las medidas sanitarias pertinentes, garantizando al máximo la distancia social y cumpliendo con las normas sanitarias vigentes. Para ello, también se redujo el aforo de un evento que ya había colgado el cartel de no hay entradas semanas antes de su celebración.

Finca Villacreces es una de las diez bodegas más visitadas de la Ribera del Duero. Tiene un viñedo de 64 hectáreas con el que elabora los vinos Pruno (mejor vino del mundo calidad precio en 2012 y 2015) *Finca Villacreces*, *Specimen* y *Nebro*. También consiguió, en 2020, el premio *Travellers Choice Award* de **Tripadvisor**, así como el premio a mejor Iniciativa Enoturística **Verema** en

cocinadiez

¡A TODO COLOR!
Disfruta, estés donde estés, de todo el sabor de las cremas frías ecológicas, de Dehesa el Milagro. De pepino, 2,99 €, y de remolacha, 2,99 €.
CREMA FRÍA DE PEPINO ECOLÓGICA
EL MILAGRO
CREMA FRÍA DE REMOLACHA ECOLÓGICA
EL MILAGRO
SONSIERRA SELECCIÓN
Un rosado con aroma afrutado, elaborado con uva 100% tempranillo, de Bodegas Sonsierra, 4,90 €.
sonsierra
SELECCIÓN
100% TEMPRANILLO
Rioja
RIOJA ALTA
OINOZ CRIANZA 2016
Un tinto de larga crianza, con equilibrio y elegancia, de las Bodegas Carlos Moro. Botella, 7,50 €.
OINOZ
CRIANZA
RIOJA
Lindt
EXCELLENCE
MIEL Y ALMENDRAS
NEGRO
PARA LOS MÁS GOLOSOS
Chocolate negro Lindt Excellence con almendras y miel. Tableta 2,49 €. ¡Un placer es estado puro!
IZADI
BLANCO
RIOJA
RECUPERAR LA TRADICIÓN
Izadi Blanco, el único rioja con seis variedades autóctonas de la DOCa. Botella, 10 €, de Bodegas Izadi.
LA DESPENSA DE REAL FÁBRICA
JAMÓN DE BELLOTA
100% IBÉRICO | DESDE SIEMPRE
75g
DE LA SIERRA DE HUELVA
Jamón ibérico de bellota cortado a mano. Sobre de 75 g, 13,50 €, de La Despensa de Real Fábrica Española.
CREMA DI PISTACCHIO
BURGO
NO TE PODRÁS RESISTIR
Disfruta de una merienda diferente con la crema dulce de pistachos. De
LURPAK
DANISH BUTTER
UNSALTED
CALIDAD SUPREMA
CUPPER
ZEN AGAIN
LA HORA DEL TÉ
MOJO PICÓN
RICA SALSA CANARIA
Mojo picón, perfecto para acompañar carnes y patatas, 4,09 €, de Club Gourmet, de

EL PAÍS

Life Style
LICORES
VINOS

debeber

Brindamos con tragos que nos hacen viajar, vinos que saben a novedad y placeres líquidos para ser descubiertos a sorbitos.

EL PERFECTO SUEÑO AMERICANO-RIOJANO

Aistear, viaje en gaélico, le va como anillo al dedo a este vino, nacido en una bodega creada por una pareja norteamericana, Francis y Kathleen, prendados de Rioja Alavesa. Tempranillo en versión renovada.
bodega202.com

UN REGALO PARA LOS SENTIDOS

Elaborado a partir de viñas de una única parcela plantadas en 1940, el rioja El Regalo Viñedo Singular 2018 teletransporta a aquel escenario desde el primer trago. Terruño en una botella.
izadi.com

EN BUSCA DE LA UVA PERDIDA

Hay uvas que merecen ser reivindicadas. El vino La Garnacha Perdida del Pirineo 2019 rinde homenaje a una variedad que ofrece aromas complejos y una agradable frescura al que se acerque a ella.
vintae.com

COPAS QUE SON TENDENCIA

AFERRADOS AL VERANO

Whispering Angel es el vino perfecto para los que quisieran vivir en un verano eterno: un rosado elegante con el que sentirse como en un picnic al sol en la Provenza francesa. *Oh là là!*
esclans.com

A LA VERA DEL MAR

El carácter cantábrico se deja notar en Mar de Fondo, un vino blanco que transporta hasta la costa norteña gracias a su paladar salino. Una carta de amor (en formato bebible) al espíritu marinero.
miradorio.com

UN BILLETE AL MÉXICO MÁS AUTÉNTICO

La familia Gallardo elabora de forma artesanal, en Jalisco, Volcán de Mi Tierra, un tequila que tiende un puente entre las raíces más profundas de esta bebida mexicana y la sofisticación de su otra casa madre, Moët Hennessy. Ideal para tomarlo a besitos (sorbitos), según manda la tradición o como parte de rompedores cócteles. *volcan.com*

EL REGRESO DE LAS (PLACENTERAS) SOBREMESAS

Con el otoño, se multiplican los momentos de puertas adentro para practicar el noble arte del hedonismo. Con acompañantes de altura, como la crema de chocolate Bianca Villa, el disfrute está asegurado.
grupolanavarra.com

¿NOS TOMAMOS LA PENÚLTIMA EN CASA?

Si las casas son los nuevos bares, toca dotarlas de todos los detalles para alternar a lo grande. Schweppes ha creado La Penúltima, una cubitera de edición limitada diseñada por el artista Pau Sanz I Vila. ¡Chin chin!
schweppes.es

ARTEVINO.ES
TEL. + 34 945 609 086

ARTEVINO
EST. — FAMILY WINERIES — 1987

HERRERÍA TRAVESÍA II Nº5
01307 - VILLABUENA DE ÁLAVA

Noticias de Bizkaia
Deia

BODEGAS IZADI
PRIMER VIÑEDO SINGULAR

Bodegas Izadi presenta su primer Viñedo Singular. Izadi El Regalo es una parcela ubicada en el corazón de Villabuena de Álava que atesora unas características que la hacen única y una romántica historia que le da nombre.

AL PALADAR, DE OTRA FORMA

Vista del comedor del restaurante y de algunos platos de cocina japonesa. *Fotos: Ume*

UME

Blas de Otero, 45. Deusto. Bilbao. Tfno.: 946 54 96 31

Un plus singular de cocina japon

TRAS una larga experiencia adquirida durante su anda- Ejemplos de este gusto por la gastronomía nipona son el sashimi de piparras y tomates cita obligada quien

ARTEVINO.ES
TEL. + 34 945 609 086
ARTEVINO
EST. — FAMILY WINERIES — 1987
HERRERÍA TRAVESÍA II Nº5
01307 - VILLABUENA DE ÁLAVA

Empresa XXI
Periódico quincenal de la industria vasca

FOTOVOLTAICA

Bikote Solar se afianza en el mercado con un alza de pedidos en 2021 y 2022

A los recientes proyectos en Conservas Serrats y Bodegas Izadi, suma 660 placas solares en el tejado de Casa Eceiza en Lizartza

▶ Bikote Solar afronta un buen final de año impulsada por la situación del sector fotovoltaico. La cartera de pedidos prevista a medio plazo anticipa un alza de las ventas del 45 por ciento en 2021 sobre 2020 y del 30% en 2022. Entre los proyectos en marcha destaca la instalación de 660 placas solares en la fábrica de Casa Eceiza en Lizartza.

VICKY LÓPEZ. Leioa

La coyuntura actual del sector de la energía solar fotovoltaica no puede ser más apropiada para la actividad de Bikote Solar, que afronta un buen final de año. La cartera de pedidos para los próximos meses contabiliza alrededor de 20 proyectos de energía solar fotovoltaica que, sumados a las 50 instalaciones finalizadas hasta julio, anticipan un importante incremento en el volumen de ventas para el cierre de 2021. Así, las previsiones de la compañía apuntan a superar "holgadamente" los tres millones de euros, un 45 por ciento más que en 2020, alcanzando una potencia instalada de más de 4 MW de autoconsumo fotovoltaico.

Los clientes industriales representan el 92 por ciento del mercado de Bikote Solar y el resto se reparte en proyectos para la Administración Pública. Industrias del sector de automoción, agroalimentario, manufacturas en general y servicios son los principales destinatarios de las instalaciones con un porcentaje medio de ahorro en su consumo eléctrico en torno al 30 por ciento.

Bodegas Izadi o Conservas Serrats se encuentran entre sus referencias del sector agroalimentario con instalaciones fotovoltaicas recientemente finalizadas para sus fábricas de Álava (Laguardia) y Vizcaya.

Ampliará su oferta a comunidades limítrofes

(Bermeo) respectivamente. Mientras que, en Guipúzcoa, Bikote Solar acomete actualmente un pro-

En julio finalizó la instalación solar en la cubierta de Conservas Serrats en Bermeo

Para 2022 Bikote Solar prevé un alza del 30 por ciento en ventas y el 25 por ciento de la potencia instalada, manteniendo su foco en autoconsumo fotovoltaico para el sector industrial y servicios, y acometiendo proyectos de mayor potencia con nuevas fórmulas de financiación, ampliando su ámbito geográfico más allá de la CAPV hacia comunidades limítrofes como Cantabria, La Rioja o Castilla León.

Tal como manifiestan desde la compañía vizcaína, el alza descontrolada en los precios de la energía y las nuevas subvenciones para este tipo de instalaciones impulsadas por los fondos Next Generation, que verán la luz el 1 de octubre, y aportarán porcentajes de ayuda del 35% para las pequeñas empresas, 25% para las medias y 15% para las grandes, son factores que abundan en el ritmo creciente de la demanda. Un apoyo financiero, al que se suman otras ayudas como la deducción fiscal del 30 por ciento en el impuesto de sociedades para las empresas. En lo que va de ejercicio, Bikote Solar ha incrementado un 30 por ciento el

Los fondos NG-EU impulsarán aún más la demanda

número de estudios técnico-económicos realizados llegando casi a los 500 en los que, dadas las circunstancias actuales es fácil ver proyectos con tasas de retorno sobre los dos años que los hacen especialmente atractivos, vaticina desde la compañía, el responsable de Desarrollo Económico, Fernando Novo. Solo hasta julio la cifra de negocio registró un incremento cercano al 20 por ciento con respecto a todo el año 2020; y la potencia instalada un 30% llegando a los 3,5 MW.

ARTEVINO.ES
TEL. + 34 945 609 086
ARTEVINO
EST. — FAMILY WINERIES — 1987
HERRERÍA TRAVESÍA II Nº5
01307 - VILLABUENA DE ÁLAVA

Forbes

life | VINOS

FORBES MAGAZINE

VINOS | life

Campillo 57 Gran Reserva 2013
Tinto D.O. Rioja
Bodegas Campillo

Un gran reserva de corte moderno resultado del ensamblaje de las variedades Tempranillo y Graciano de color rojo-picota con tonos rubíes ya nos delata su gran complejidad en sus elegantes y coloreadas lágrimas. Aroma sensual, profundo y complejo, y paladar extremadamente bien equilibrado, amable y goloso con gran variedad gustativa ya detectada en aroma. Post-gusto lleno, carnoso y duradero. Ensamblado en barrica francesa es potente e intenso, con tanino equilibrado. Un gran caldo galardonado como Mejor Vino del año 2021. ●

Montecillo Gran Reserva Selección Especial 2005
Tinto D.O. Ribera del Duero
Bodegas Montecillo

Un vino concebido desde el inicio para ser un emblema en la historia de la bodega. En su elaboración, se escogieron de la viña los mejores racimos procedentes de la añada 2005, calificada como excelente. Después de más de 5 años en barrica de roble americano y tras finalizar su crianza en madera, permaneció un tiempo ensamblando sus distintos taninos en un pequeño depósito de cemento con homogeneizaciones constantes. Convirtiéndolo en una joya enológica. ●

17 by Pinea 2018
Tinto D.O. Ribera del Duero
Pinea Wine

De uvas plantadas en altura a 900 metros, el vino de Bodegas Pinea es un Crianza versátil, fresco y frutal, que busca ser la máxima expresión de la uva Tempranillo. Expresivos aromas de frambuesas maduras, canela y vainilla. En boca muestra gran firmeza, complejidad y franqueza, taninos maduros y redondos, muy buena persistencia de sabores. Recientemente, ha conseguido 95 puntos del prestigioso concurso internacional Decanter World Wine Awards (DWWA), que además le ha concecido Medalla de Oro. ●

CORTA LA PÁGINA POR LA LÍNEA DE PUNTOS

THE WINE PAGE

Izadi Blanco 2020
Blanco D.O. Rioja
Bodegas Izadi

Actualmente, Izadi 2020 es el único vino blanco riojano que incluye las seis variedades autóctonas (Viura, Malvasía, Garnacha Blanca, Tempranillo Blanco, Maturana Blanca y Turruntés). Toda la uva se ha vendimiado a mano y se ha elaborado en una zona específica de la bodega que Izadi construyó exclusivamente para sus vinos blancos. Hace unos años, Izadi hizo una apuesta por localizar y recuperar las variedades tradicionales de Rioja. Este esfuerzo le ha permitido adentrarse en un mundo poco explorado pero enriquecedor. ●

Hito 2020
Tinto D.O. Ribera del Duero
Bodegas Cepa 21

Es un vino joven, con personalidad, pero al mismo tiempo versátil y fácil de beber, perfecto para disfrutar en cualquier reunión desenfadada. Este Ribera de Duero está elaborado a partir de la selección de uvas de la variedad tempranillo (tinto fino) de las partes más bajas de los viñedos de Cepa 21, en un terreno calizo-arcilloso con orientación norte y sureste. Envejecido en barrica de roble francés, es un vino limpio, brillante y de color rojo cereza con ribetes violáceos. En boca es equilibrado y de paso suave. ●

Viore Verdejo Sobre Lías
Blanco D.O. Rueda
Bodegas Viore

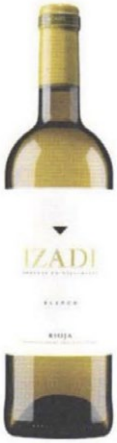
Unas pocas hileras de vides del viñedo "Los Tordos", en una ladera de suelos pobres con abundantes cantos rodados, coronada a 780 metros de altitud por pinos y campos de hierbas aromáticas, añaden originalidad a este vino que busca un 100% Verdejo más complejo, redondo e intenso a través de la crianza sobre lías, consiguiendo un excelente volumen, gran intensidad en boca, fruta cremosa, así como buena acidez que asegura un largo e intenso final. Así, la bodega de Rueda alcanza un nivel más en la escala de auténticos vinos de terruño. ●

ARTEVINO.ES
TEL. + 34 945 609 086
ARTEVINO
EST. — FAMILY WINERIES — 1987
HERRERÍA TRAVESÍA II Nº5
01307 - VILLABUENA DE ÁLAVA

Estrategia, Actualidad y Gestión
INFOHORECA

Izadi Blanco 2020

Actualmente, Izadi 2020 es el único vino blanco riojano que incluye las seis variedades autóctonas, alguna de ellas de exigua producción como la turruntés. Este ensamblaje de diferentes tipos de uva ha dado como resultado un blanco complejo, untuoso pero con frescura. De hecho, se ha experimentado con diferentes métodos de elaboración, tipos de uva y envejecimientos hasta dar con un concepto multivarietal sólido y netamente riojano.



Variedad viura, malvasía, garnacha blanca, tempranillo blanco, maturana blanca y turruntés
DOCa Rioja
www.izadi.com

LAS PROVINCIAS
GPS
GUÍA PARA SALIR

+ VINOS

SAUVIGNON BLANC DE BODEGAS HABLA

Habla Duende es un monovarietal de sauvignon blanc elaborado en Trujillo. Es un vino que ha permanecido junto a sus lías, llevando adelante su fermentación en barricas de roble francés. Sorprende su elegancia, tanto por como se viste, como cuando se vierte en copa. La mezcolanza de aromas cítricos, delicadas notas florales y recuerdos ahumados resulta sublime. El proyecto Habla nació en 2004 con la construcción de la bodega en una zona con poca tradición vitivinícola pero con potencial para la elaboración de grandes vinos

VIÑEDO SINGULAR DE IZADI

La catalogación Viñedo Singular califica en Rioja a los vinos procedentes exclusivamente de parcelas con características concretas. Bodegas Izadi incorpora ahora a este marchamo a las viñas de su parcela El Regalo, ubicada en el corazón de Villabuena de Álava. Este viñedo, uno de los más emblemáticos de la zona, fue plantado en 1936 y registrado en 1940 tras la Guerra Civil. En esta añada de 2018 el vino se compone de las variedades 90% tempranillo, 4% garnacha tinta, 3% graciano, 3% mazuelo.

GARNACHA FINCA SAN BLAS

El viñedo de Utiel-Requena suma a su trabajo de la variedad bobal el de otras también propias, como la garnacha. Finca San Blas, enclavada en Requena, muestra su filosofía es hacer vinos de 'terroir' en vinos como su monovarietal de garnacha. Tras la vendimia, se encuban los racimos parcialmente despalillados y sin estrujar. Se utilizan levaduras autóctonas en la fermentación, con infusionados de los hollejos y el mosto, se realiza la maloláctica en cubas de 500 litros. Atractivo color granate, de nariz intensa a monte bajo y especias.

VINOS Y RESTAURANTES

~D.O. TORO~

Flor de Vetus

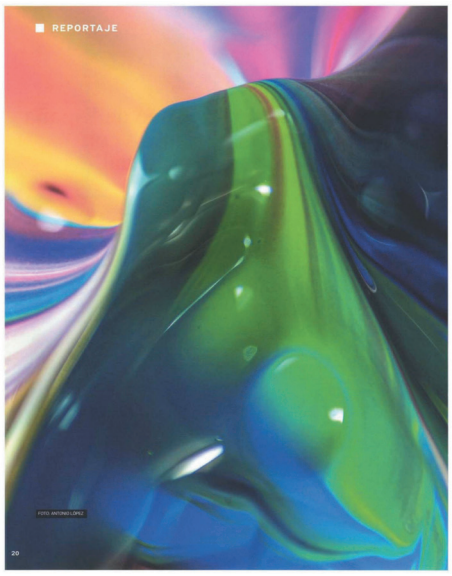
El Toro más amable. Ese ha sido el propósito de Bodegas Vetus con este Flor de Vetus, un vino 100% tinta de Toro que mantiene la tipicidad de la zona pero con un perfil más amable y delicado. En su afán por romper con estereotipos, Vetus ha conseguido un vino muy gastronómico, perfecto para cualquier ocasión, desde un aperitivo a una copiosa comida. El secreto está en las 20 hectáreas de viñedo propio que rodean la bodega en Villabuena del Puente. Gracias a un control total del ciclo vegetativo, la bodega puede intervenir para obtener una uva idónea que permita un estilo más fresco.

El Toro más amable

Pero Vetus siempre va más allá. Desde hace varios años practica una viticultura ecológica en todo su viñedo como método de equilibrar el entorno que la rodea. En esa misma línea, desde hace un año está dentro del programa Wineries for Climate Protection, única certificación para bodegas que apuestan por la sostenibilidad. Este esfuerzo se vio recompensado hace unos meses, cuando Vetus recibió el premio a Mejor Empresa Sostenible en Castilla y León. El equilibrio es una de las premisas de la bodega, no solo en su relación con el medio ambiente, sino también con sus vinos. De hecho, Flor de Vetus es un vino tremendamente equilibrado, donde su crianza de 9 meses en barrica se conjuga perfectamente con un intenso carácter frutal, lo que le hace un vino sabroso que siempre pide una copa más. ❋

BODEGAS VETUS
Carretera Toro-Salamanca, km. 9-10
49820 Villabuena del Puente (Zamora)
Tel.: 980 056 012 · www.bodegasvetus.com

planetAVino
REVISTA DE VINOS, BEBIDAS Y PRODUCTOS DE CALIDAD



Cuando en 2017 se presentó la primera edición del Sierra Cantabria CVC (Conjunto de Varias Cosechas), a un precio de 750 euros y con una tirada muy corta de pocas botellas, se pensó que era una grosería de los Eguren. Había que ser muy poderoso o imaginativo para asumir las siglas CVC, que en líneas generales cuentan con un prestigio más que dudoso. Luego, reflexionando, se recordó que el vino más caro y de mayor nivel de Vega Sicilia era el Reserva Especial, elaborado también con mezcla de varias cosechas, y sin añada, que curiosidad!

Eso debió hacer pensar a algunas firmas que podría abrirse una nueva vía de comercialización; y Carlos Moro sacó su Matarromera Esencia, un CVC mezcla de sus tres primeras añadas, las del lanzamiento de la marca. La riojana Orben, de la familia Antón, ha sacado su CVC sin añada de su vino blanco Chocolate; Valdubón, en Ribera de Duero, ha puesto en el mercado Valdubón X, y la firma Resalte de Peñafiel, también en Ribera, ha sacado otro CVC con el largo nombre de 8 Essences Cuvée nº 1 by Resalte.

Todos aparecen con tiradas bajas, menos el Reserva Especial de Vega Sicilia, y con precios los más altos de su gama. Probablemente estamos asistiendo al desarrollo de una nueva tendencia que sin duda tendrá un largo recorrido; y que sorprendentemente rehabilite los hasta ahora poco atractivos "conjunto de varias cosechas".

Marcos Eguren

Un fastidio

Cuenta Marcos Eguren, el enólogo de Sierra Cantabria, que cuando se presentó en el departamento pertinente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Rioja para solicitar la contraetiqueta de CVC, le miraron un rato en silencio y luego le soltaron algo así como: "¡no fastidies!". Él insistió porque, aunque poco conocida para un profano, y de la que se prefiere hablar poco y pasar de puntillas, esa contraetiqueta es tan oficial en la DOC Rioja, como las de Cosecha, Crianza, Reserva y Gran Reserva.

La DOC Rioja siempre ha sido extraordinariamente meticulosa en cuanto información al consumidor y control. Ya en 1926 presentó su primer sello de garantía de origen; y en 1974 se decidieron los plazos de crianza para las contraetiquetas de envejecimiento, incluida la de CVC.

La Unión Europea, y por tanto la legislación española, permite que en cada añada se pueda introducir un 15 por ciento de vino procedente de alguna o algunas cosechas distintas, sin necesidad de nombrarlo en la etiqueta. El objetivo es mejorar un poco el vino, "refrescarlo" si se le ve fatigado, darle un puntito de acidez o de grado, si lo necesita.

Sin embargo, el *Conjunto de Varias Cosechas* o CVC, se convirtió en una especie de cajón de sastre donde antiguamente, sobre todo en los años setenta y ahora en menor proporción, las grandes firmas mezclaban remanentes de varias cosechas que habían vendido, y restos de aquí y de allá, le ponían esa contraetiqueta,

legal, y la sacaban al mercado generalmente en la gama más baja de precios.

El prestigio por tanto de los CVC, dejaba un tanto que desear. Por eso, cuando apareció uno de los bodegueros más reconocidos de todo el país, al frente de firmas en lo más alto de la valoración para solicitar una contraetiqueta CVC para un vino, que, por cierto, en su segunda edición se mantiene en los 750 euros la botella, pues resultó normal la sorpresa y el descoloque. Tiene truco, claro, pero vayamos al principio.

Componer vinos

Dos de las grandes zonas vinícolas no presentan añadas. La primera es Champagne que siempre ha sido mezcla de cosechas, entre otras razones por las adversas condiciones climáticas de la zona, que en muchas ocasiones daba vendimias infames y en otras buenas, y mezclando unas con otras lograban equilibrar. En las más buenas sacaban algunas partidas de *millésime* o vino de añada. En los espumosos españoles de alta calidad también se hacía así, pero el clima, mucho mejor y más regular, permite que un enorme porcentaje de estos vinos sean de añada. El otro ejemplo es Jerez, cuya filosofía, casi desde sus inicios, es la mezcla de añadas con el sistema dinámico de criaderas y solera.

Antiguamente, incluso, antes de los reglamentos de los consejos reguladores, que resultaron más estrictos, la mezcla de cosechas se planteaba como una manera de mejorar el vino y conseguirlo mejor, darle un mayor precio. El ejemplo más claro del que disponemos es el de Vega Sicilia Reserva Especial, mezcla de tres cosechas del Vega Sicilia Único, y que sale a mayor precio que este. El más caro de la gama de la casa.

Es verdad que no pone añada, pero en la etiqueta con la firma de la presidenta del consejo de administración de la bodega, que se pone en todas, viene una pequeña leyenda que dice que salió al mercado tal año con la mezcla de las cosechas, que nombra. El Consejo Regulador de la DO Ribera de Duero no tiene nada que decir, entre otras cosas porque la marca es muy anterior a su fundación.

Gonzalo Iturriaga, el enólogo de Vega Sicilia, hace memoria y recuerda que el primer Reserva Especial que sacó la casa fue en 1965, aunque no se sabe de qué añadas procedía, probablemente de algunas de los años 50. "El objetivo, añade Iturriaga, es hacer un vino con una personalidad diferente, en donde las añadas viejas le den una mayor sutileza, elegancia. El Reserva Especial se hace a partir del Vega Sicilia Único, pero es un vino con una complejidad distinta, que se diferencia bien", concluye.

En definitiva, es un vino que tiene una crianza en tino entre ocho y nueve años,

Sistema de criaderas y solera en Jerez.

a los que hay que añadir cinco en botella. Iturriaga se ríe cuando comenta que, cuando envían el vino para su calificación y aprobación al comité de cata del Consejo Regulador, lo hace como vino del año, al ser mezcla de cosechas y no tener añada. En cata ciega siempre pega el campanazo, aunque se supone que los del comité ya lo están esperando.

Champagne

De mezcla pero de finca

El CVC de Sierra Cantabria en primer lugar pertenece a una sola finca, San Pelayo, que no llega a dos hectáreas, y que fue plantada en 1980. "La idea se nos ocurre un día que comíamos en un restaurante con una carta de vinos espectacular, comenta Marcos Eguren. Había un Marqués de Murrieta de 1925 y decidimos pedirlo a ver qué pasaba. ¡Estaba buenísimo!, exclama. Llamé a Vicente Cebrián, el propietario de Murrieta, y le pregunté como habían hecho ese vino. Me contó que aquel vino tenía 16 o 17 años de crianza en barrica y luego una veintena en botellero".

Eguren decidió que haría lo mismo, más o menos. Era el año 2005 y empezó a guardar cosechas. "Poco a poco fui aprendiendo, comenta. Desechó algunas cosechas, empecé con barricas nuevas, luego los siguientes años con barricas de dos o tres años: ahora utilizo barricas de 500 litros. En 2017 saqué la primera edición con vinos del 2008, 2009 y 2010. Luego saqué la segunda con vinos de 2006, 2008 y 2011, con un precio de 750 euros".

Ahora está preparando su tercera edición que saldrá a finales de año, y que es

Carlos Moro

muy especial. Su padre, Guillermo, cumple 88 años y será un homenaje para él y su trayectoria. Han encargado a un prestigioso pintor japonés que le haga un retrato y con él van a hacer las etiquetas de este nuevo vino. Calcula que harán unas 2.000 botellas, que más o menos, estarán sobre los mil euros cada una. No viene fecha de salida del CVC en la etiqueta, pero con el número de edición se apañan. "Sólo hacemos mezcla de añadas con este vino en concreto y con ninguno más. Vinos que están entre diez y doce años en barrica, antes que nada, argumenta

Gonzalo Iturriaga

Eguren, y más que Conjunto de Varias Cosechas se debería llamar Colección de Varias Cosechas", concluye.

Una integración

El que también está decididamente satisfecho del resultado de su CVC es Carlos Moro, al frente de Matarromera, Emina en Ribera del Duero, y propietario de la bodega Carlos Moro en Rioja, vinos en Cigales y en otros lugares. Fue un domingo, en medio de un telediario, en el que el presentador anunció que en el Concurso Mundial de Vinos celebrado en Estambul había resultado nada menos que "mejor vino del mundo" un desconocido vino de Ribera del Duero llamado Matarromera, del año 1994, el primer vino que la firma sacaba al mercado. Ese afortunado impulso en *prime time* hizo que media España mirara a Matarromera, que además fue el vino servido en una boda de gran repercusión en la prensa rosa.

Este año ha puesto en el mercado el Matarromera Esencia, con mezcla de las cosechas '94, '95 y '96. Los vinos están en el botellero y se abren para hacer su CVC. "Lo que hacemos no es un coupage, explica Carlos Moro, es una integración. Abrimos las botellas y vamos realizando esa integración bajo la atenta mirada de los técnicos del Consejo Regulador. Nuestros CVC son tiradas reducidas con un precio de salida mínimo de cien euros la botella; y digo nuestros, porque pienso hacer más. Aquí sí se puede dar el do de pecho con vinos de 27, 25 y 25 años de antigüedad", remata orgulloso.

Más ribera y un blanco

Y, por lo visto, esto es sólo el principio. Los Antón de Izadi y Orben han sacado con esta última marca otro CVC, esta vez de vinos blancos. Se trata de Chocolate nº2 (ya salió el 1 hace un año), en que presenta una mezcla de cuatro variedades, como son Viura, Malvasía, Tempranillo Blanco y Maturana Blanca, procedentes de diferentes añadas. La tirada es de cuatro mil botellas y el precio de 21 euros. Presumen de su CVC, aunque prefieren cambiarle la primera C y llamarle *Coupage de Varias Cosechas*.

Valdubón en Ribera ha sacado el Valdubón X fruto de catas de añadas y también en esas mismas tierras la bodega Resalte de Peñafiel ha puesto en marcha su Essences Cuvée nº 1 by Resalte. Su enólogo, Enrique Andrades, resume muy bien lo que realmente significa ese movimiento o tendencia que se avecina, sobre los CVC.

"Queríamos hacer un vino de alta gama, explica Andrades, y estábamos cansados del mensaje habitual de viñedo muy viejo, crianza especial, huevos de hormigón y demás; así que se nos ocurrió mezclar añadas. Es meterse en un buen jardín y un trabajo muy complicado, pero el resultado es excelente. Hemos mezclado la añada del '11, que era muy potente, con la del '12, muy fresca, y la del '16, muy buena en general; que se han criado en barricas grandes de 500 litros. Le hemos puesto nº1, porque ya estamos trabajando con el número 2", concluye Andrades.

Su vino sale a 125 euros la botella y naturalmente tiene que poner en la contraetiqueta CVC. Así que ya se puede anunciar la nueva tendencia: vinos de alta gama y caros; y si están bien elaborados crecerán en busca de mayor complejidad y elegancia, en una nueva dimensión. Antes te encontrabas un CVC en el fondo de un lineal de un supermercado barato; y ahora habrá que reservar cupo y estar muy atento para ver las novedades. El mundo del vino sigue avanzando.

ARTEVINO.ES
TEL. + 34 945 609 086
ARTEVINO
EST. — FAMILY WINERIES — 1987
HERRERÍA TRAVESÍA II Nº5
01307 - VILLABUENA DE ÁLAVA

LA VERDAD
REGIÓN DE MURCIA
CAPITAL ESPAÑOLA DE LA GASTRONOMÍA 2021

EL ALMIREZ

LA COCINA DE CADA DÍA

PACHI LARROSA
@Pachilarrosa

Redondo de ternera a las hierbas.

Crema de espárragos y calabacín.

Menús para comer bien y beber mejor

ENTRANTE: CREMA DE ESPÁRRAGOS Y CALABACÍN

1 calabacín grande.
2 manojos de espárragos verde.
1 nuez de mantequilla.
1 puerro.
Aceite de oliva.
60 ml de nata líquida.
Caldo de verduras.
1 yogur griego natural.
Sal.
Pimienta.
Menta fresca.

Eliminamos las partes duras de los espárragos y troceamos el resto. Lavamos y troceamos el calabacín con su piel. Limpiamos bien los puerros eliminando la parte verde y troceamos el resto. Ponemos una cazuela al fuego con un chorrito de aceite de oliva y la mantequilla y pochamos en ella, a fuego medio, todas las verduras. Salpimentamos, cubrimos de caldo vegetal, llevamos a ebullición y dejamos cocer 20 minutos. Pasado el tiempo, trituramos bien –si es necesario, lo pasamos por un chino– e incorporamos la nata, mezclándolo todo hasta lograr una textura homogénea. Servimos en cuencos y ponemos encima una buena cucharada de yogur y unas hojas de menta fresca para aromatizar el conjunto.

PRINCIPAL: REDONDO DE TERNERA A LAS HIERBAS

1 kg. de redondo de ternera.
2 cebollas tiernas.
1 chirivía.
½ litro de caldo de verduras o de ave.
Romero fresco.
Tomillo fresco.
Salvia.
Aceite de oliva.
1 copa de vino blanco seco.
Sal.
Pimienta.
50 gr de mostaza a la antigua.
50 gr de miel de romero.
1 granada.

Pulimos la carne. Y la atamos bien con bramante (o se lo pedimos al carnicero). Salpimentamos. Ponemos un buen chorro de aceite en una olla y, cuando esté muy caliente, ponemos la pieza de carne y procedemos a dorarla bien por todas partes. Cuando esté, retiramos la mayor parte del aceite, añadimos las hierbas, las cebollas y la chirivía troceadas. Rehogamos un poco e incorporamos el vino. Dejamos que se evapore y añadimos el caldo, reservándonos una tacita. Llevamos a ebullición, bajamos el fuego, tapamos y dejamos cocer una hora. Mientras tanto, disolvemos la mostaza y la miel con el caldo que habíamos reservado y lo añadimos a la cazuela cuando haya terminado el tiempo de la cocción. Dejamos otros 15 minutos, y pasamos los jugos junto con las cebollas por la trituradora y por un chino (desechando las hierbas). Cuando la pieza de carne esté fría, retiramos el bramante y fileteamos. Podemos usar mil y una guarniciones. En este caso, hemos cocido y salteado lombarda cortada en juliana, hemos hecho un puré de patata y hemos distribuido unos granos de granada por encima para dar el contrapunto crujiente y dulce. Lo acompañaremos con la salsa aparte muy caliente.

QUÉ BEBER

El Regalo

Bodegas Izadi
Herrería Travesía II, 5 Villabuena (Álava).
Teléfono: 945 609 086
Precio: 28€.

Un tinto nacido de un Viñedo Singular, de bajo rendimiento, plantado en 1936. Elaborado con Tempranillo, ha pasado 20 meses en barricas nuevas de roble francés de grano fino. Aroma complejo, potente con notas de fruta madura, especiado y ahumados. En la boca resulta estructurado, con taninos maduros y complejidad.

QUÉ PROBAR

Patatas con wasabi

Patatas Rubio.
C/ Río Mula. Parcelas 1-2.
Pol. Ind. Marimingo (Bullas).
Tel: 968 657 262

Patatas Rubio comercializa unas patatas fritas con wasabi, esa crema picante tan típica de la cocina japonesa, que suele provocar a los imprudentes momentos inolvidables. En este caso están muy equilibradas y realmente sabrosas, aunque conviene tener a mano una cerveza (por lo menos) cuando vayamos a consumirlas.

ARTEVINO.ES
TEL. + 34 945 609 086
ARTEVINO
EST. — FAMILY WINERIES — 1987
HERRERÍA TRAVESÍA II Nº5
01307 - VILLABUENA DE ÁLAVA

topVIAJES
Revista de turismo online

> GASTRONOMÍA - BODEGA NOTICIAS

EL REGALO, nuevo Viñedo Singular de Izadi

Bodegas Izadi presenta su primer Viñedo Singular. Izadi **El Regalo** es una parcela ubicada en el corazón de Villabuena de Álava que atesora, no solo unas características que la hacen única, sino una romántica historia que le da nombre.

El viñedo fue plantado en 1936, aunque, como muchos otros en la zona, no pudo ser registrado hasta una inscripción masiva en 1940, una vez terminada la guerra civil. Quien lo plantara hace 85 años decidió ofrecérselo como regalo de bodas a su futura mujer al ver injusto que solo ella aportara la dote al matrimonio. Desde entonces, en la región, se le conoce como "el regalo". Sus herederos quisieron ensalzar este gesto con la construcción de una pequeña capilla donde vela por este presente "Nuestra Señora de El Regalo".

Bodegas Izadi
www.izadi.com

Noticias de Álava
Diario

Bodegas Izadi logra el certificado 'Wineries for Climate Protection'

DISTINCIÓN – Bodegas Izadi ha obtenido el certificado *Wineries for Climate Protection*, único programa oficial en materia de sostenibilidad ambiental para el sector vinícola. De esta manera, tras trabajar en los últimos años para implementar este tipo de medidas, Izadi, que significa naturaleza en castellano, "ha sido reconocida con el programa más importante que impulsa la Federación Española del Vino (FEV)". – *DNA*

EL CORREO

Izadi entra en el reducido grupo de bodegas con certificado de sostenibilidad

E. C.

VITORIA. Izadi cuenta ya en su haber con el certificado Wineries for Climate Protection, lo que supone que ha entrado en el reducido grupo de bodegas que ha implementado en sus instalaciones y viñedos medidas de sostenibilidad para cuidar su entorno. Entre otras cosas, explicaron portavoces de la firma alavesa a la agencia Europa Press, ha logrado reducir su huella de carbono al minimizar las emisiones de gases efecto invernadero durante sus procesos productivos. Todo esto acompañado de una mejora en la gestión del agua y la reducción de residuos.

Izadi, que destina ya algunos de sus viñedos a la viticultura ecológica, se ha convertido en un importante atractivo turístico dentro de Villabuena, la localidad donde está la bodega. Su viñedo singular se puede visitar en bicicletas eléctricas. Su gerente, Lalo Antón, se felicitó por el nuevo sello de calidad conseguido. «Este certificado significa un paso más en nuestro compromiso por un futuro mejor, por respetar lo que tenemos entre manos y que las generaciones futuras reciban un gran legado».

Levante
EL MERCANTIL VALENCIANO

El regalo: LA ROMÁNTICA HISTORIA DE UN VIÑEDO SINGULAR

Hablar de «viñedo singular» en Rioja es hablar de parcelas que cuentan historias de hace casi un siglo, algunas tan conmovedoras como la de El Regalo, una parcela con la que Bodegas Izadi acaba de presentar el que es, hasta la fecha, su vino más emblemático.

POR **VICENTE MORCILLO**

El sello de «viñedo singular» apareció a mediados de 2019 como una figura de calidad capaz de definir la diversidad de estilos y terruños que cohabitan en la DOCa Rioja, la denominación de origen más antigua de España. Para el Consejo Regulador, «viñedo singular» es aquel que muestra características edafológicas y climáticas propias que los distinguen de otros de su entorno. Son viñedos sometidos a estrictas normas en referencia a su antigüedad, producción por hectárea, método de vendimia y respeto medioambiental. Los vinos obtenidos a partir de esas cepas se someten a una doble evaluación por parte de los técnicos de la Denominación de Origen, tras su elaboración y antes de su puesta en el mercado, teniendo que ser considerado como excelente por mayoría del comité de cata.

En la actualidad son más de un centenar los viñedos certificados por la DOCa Rioja como singulares, pero no todos están disponibles en forma de vino para el consumidor. De esas más de cien parcelas sobresale «El Regalo», un viñedo de Bodegas Izadi singular no sólo por lo que certifica el Consejo Regulador, sino también por la romántica historia que esconde al abrigo de sus pámpanas.

«El Regalo» se ubica en Villabuena de Álava. Se plantó en 1936, aunque, como muchos otros en la zona, no pudo ser registrado hasta una inscripción masiva en 1940, una vez terminada la guerra civil. Tiene una extensión mayor que la media de la zona (casi cuatro hectáreas, tres de uva tinta y el resto de blanca) en un terreno «con un porcentaje de caliza del 40%, muy poco habitual en la zona, que le resta fertilidad y hace que la cepa produzca pocos racimos, pero muy concentrados y de gran calidad», afirma Lalo Antón, director de la bodega que creó su padre, Gonzalo, en 1987.

Lalo Antón a las puertas de la ermita de Nuestra Señora de «El Regalo».

«El Regalo» esconde una romántica historia. Dicen que quien la plantó hace 85 años decidió ofrecérsela a su prometida como regalo de bodas, toda vez que entendiese como injusto que fuese solamente ella la que aportara la dote al matrimonio. Desde entonces, a la parcela se la conoce en la zona como «El Regalo». Sus herederos quisieron ensalzar este gesto con la construcción de una pequeña capilla donde vela por el presente del joven a su prometida «Nuestra Señora de El Regalo».

Para la familia Antón, «El Regalo» es uno de sus viñedos más preciados, «mucho antes incluso de que se calificase como viñedo singular, ya que con sus uvas hemos elaborado tradicionalmente nuestro vino más expresivo», asegura Lalo, que añade que «el hecho de estar avalado por la DOCa Rioja como un viñedo diferente hace que te exijas más en la gestión de cada detalle, analizando cada zona de la parcela y clasificándolas en función de los perfiles de suelo y el modo en el que se vaya a vinificar entre otros parámetros».

Con la primera añada del tinto «El Regalo» (de la cosecha de 2018), Antón asegura haber cristalizado «un proyecto que supone el máximo emblema para Izadi. Es el vino que nos diferencia del resto de productores, la etiqueta que mejor nos define como bodega».

El lanzamiento de este nuevo tinto (con una limitadísima producción de poco más de 12.000 botellas servidas bajo sistema de cupos) abre además una nueva vía para que Izadi afronte otros retos, el próximo con la llegada de un vino blanco (será el primero de la DOCa Rioja dentro de la categoría de «Viñedo Singular») elaborado a partir de una parcela de algo menos de una hectárea integrada dentro del viñedo «El Regalo», un vino en el que la bodega tiene puestas grandes esperanzas, «sobre todo después de los primeros resultados que hemos constatado ya en bodega», reconoce Lalo Antón.

Parcela El Regalo, calificada como Viñedo Singular por la DOCa Rioja.

ARTEVINO.ES
TEL. + 34 945 609 086

ARTEVINO
EST. — FAMILY WINERIES — 1987

HERRERÍA TRAVESÍA II Nº5
01307 - VILLABUENA DE ÁLAVA

Noticias de Bizkaia
Deia

Siete empresas alavesas en los 'Best Of'

ASPIRANTES. El Museo Guggenheim de Bilbao acogerá el jueves la 18ª edición de los galardones Best Of Wine Tourism. Como aspirantes alaveses figuran Bodegas Solar de Samaniego, Bodegas Izadi, Wine Oil Spa Sercotel Villa de Laguardia, Bodegas Baigorri, Bodegas Lozano, Ciudad del Vino Marqués de Risca y Bodegas Javier San Pedro Ortega. Los vencedore que se del jueves tomarán parte en una final mundial donde se premia la excelencia, que tendrá lugar e Mainz-Rheinhessen (Alemania). *Foto: P. J. P.*

ARTEVINO.ES
TEL. + 34 945 609 086
ARTEVINO
EST. — FAMILY WINERIES — 1987
HERRERÍA TRAVESÍA II Nº5
01307 - VILLABUENA DE ÁLAVA

LA RAZÓN

Vinos

Las bodegas se unen a la defensa del clima

M. V. - MADRID

El viñedo ha cumplido una misión central en la preservación de los territorios y su respuesta ante la actual crisis climática no podía ser menos decidida. Por eso, cada vez son más las bodegas que trabajan por la sostenibilidad y que muestran su compromiso con los valores medioambientales. Un ejemplo de ello lo encontramos en Bodegas Izadi, que acaba de obtener el certificado «Wineries for Climate Protection», un programa oficial en materia de sostenibilidad ambiental para el sector vinícola del que forma parte un selecto grupo de bodegas y que certifica el respeto y cuidado del entorno natural. El sello ha sido el resultado de una estrategia dirigida a reducir la huella de carbono y los residuos, mejorar la gestión del agua o, entre otras prácticas, optimizar los recursos energéticos. La propia publicación norteamericana «The Wine Advocate», de Robert Parker, ha creado un nuevo distintivo que reconoce la viticultura respetuosa y la elaboración sostenible. El «Emblema Verde» ha sido concedido de momento a 24 bodegas en todo el mundo y a una sola española, la de Descendientes de J. Palacios, en El Bierzo, cuyos principios esenciales se inspiran en un sistema de cultivo tradicional, ecológico y biodinámico, con prácticas rurales tradicionales y dirigidas a preservar la riqueza del entorno natural en el que se asientan.

LA RAZÓN

Vinos

Las bodegas se unen a la defensa del clima

M. V. - MADRID

El viñedo ha cumplido una misión central en la preservación de los territorios y su respuesta ante la actual crisis climática no podía ser menos decidida. Por eso, cada vez son más las bodegas que trabajan por la sostenibilidad y que muestran su compromiso con los valores medioambientales. Un ejemplo de ello lo encontramos en Bodegas Izadi, que acaba de obtener el certificado «Wineries for Climate Protection», un programa oficial en materia de sostenibilidad ambiental para el sector vinícola del que forma parte un selecto grupo de bodegas y que certifica el respeto y cuidado del entorno natural. El sello ha sido el resultado de una estrategia dirigida a reducir la huella de carbono y los residuos, mejorar la gestión del agua o, entre otras prácticas, optimizar los recursos energéticos. La propia publicación norteamericana «The Wine Advocate», de Robert Parker, ha creado un nuevo distintivo que reconoce la viticultura respetuosa y la elaboración sostenible. El «Emblema Verde» ha sido concedido de momento a 24 bodegas en todo el mundo y a una sola española, la de Descendientes de J. Palacios, en El Bierzo, cuyos principios esenciales se inspiran en un sistema de cultivo tradicional, ecológico y biodinámico, con prácticas rurales tradicionales y dirigidas a preservar la riqueza del entorno natural en el que se asientan.

SUR MÁLAGA EN LA MESA

LA CATA
E. BELLVER

El Regalo

Bodega: *Izadi*
D. O.: *Rioja*
Añada: *2018*
Temperatura de servicio: *15-17º C*
Precio aprox.: *30 €*
Calificación: *9 / 10*

El viñedo donde se cultiva la uva destinada a este vino tiene ya casi cien años, se plantó en 1936 como regalo de un viticultor a su futura mujer. Hoy, estas viñas de alto déficit hídrico y por consiguiente una muy baja producción son un tesoro para esta bodega, pues El Regalo se ha convertido en el vino más sobresaliente de todos cuantos elaboran, siendo actualmente un icono de la marca. La añada 2018 que acaba de salir al mercado mantiene todo el potencial y esencia de una uva ecológica. Color rojo granate, aromas a frutas maduras y mineral.

Castillo de San Diego Bicentenario

Bodega: *Barbadillo*
D. O.: *Tierra de Cádiz*
Añada: *2020*
Temperatura de servicio: *6-8º C*
Precio aprox.: *15 €*
Calificación: *7 / 10*

En el año 1883 aparece por primera vez en los archivos de esta bodega el vino elaborado como Blanco del Castillo y se elaboraba en cada cosecha, pero fue en 1975 cuando se embotelló por primera vez con la marca Castillo de San Diego. Ahora, con la añada del 2020 y a punto de cumplir-se los doscientos años, se ha hecho una edición especial, Bicentenario. Su color amarillo pálido con reflejos verdosos lo dice todo. Una nariz donde predominan las notas florales y un paso de boca muy fresco.

200 Monges Reserva

Bodega: *Vinícola Real*
D. O.: *Rioja*
Añada: *2010*
Temperatura de servicio: *8-10º C*
Precio aprox.: *40 €*
Calificación: *8,5 / 10*

Un auténtico vino de colección que ahora se encuentra en su mejor momento para beberlo. Se trata de la añada del 2010 de un coupage de viura y malvasía que procede de las mejores parcelas de esta bodega. Los racimos se vendimian a mano y en la misma bodega se vuelven a seleccionar antes de introducirlos en tinas de madera una vez estrujados. Este vino ha estado un año en barrica, cuatro en depósito y cinco años más en botella antes de salir al mercado.

Color amarillo muy limpio y brillante. En nariz hay aromas a frutas blancas. Ideal para pescados azules.

ARTEVINO.ES
TEL. + 34 945 609 086
ARTEVINO
EST. — FAMILY WINERIES — 1987
HERRERÍA TRAVESÍA II Nº5
01307 - VILLABUENA DE ÁLAVA

EXTRA
EL MUNDO

Comprometidas y competitivas, todo en uno

Hoy se celebra el Día Mundial del Ahorro de Energía, que se ha convertido en un desafío más crucial que nunca para la supervivencia de las empresas españolas debido al alza sin freno en el precio de la luz

Por Cristina Galafate

Cada día nos inundan noticias sobre el precio más caro de la luz en el mercado mayorista. También notamos ya el aumento en la factura. Con este contexto, resulta más decisivo que nunca lograr el objetivo para el que fue concebido el Día Mundial del Ahorro de Energía: garantizar el acceso a una energía asequible, fiable y moderna para toda la población en el año 2030.

La electricidad es un bien básico y su precio repercute directamente en toda la cadena de producción. Así, el incremento del Índice de Precios de Consumo (IPC) se situó en septiembre en el 4%, según el Instituto Nacional de Estadística (INE), su nivel máximo en 13 años, y ese crecimiento provoca que los proveedores suban a su vez sus tarifas para paliar el alza de los costes de la energía.

Pero subir los precios les hace perder competitividad en mercados cada vez más internacionalizados. De ahí que se vayan a reducir en 1,3 puntos las previsiones de crecimiento del PIB español en 2021 en plena recuperación pospandemia y también será 1,5 puntos inferior a lo esperado para el año que viene.

Por lo tanto, más allá del compromiso con el medio ambiente y el cumplimiento de la legislación sobre sostenibilidad, a las empresas españolas les urge más que nunca apostar por el ahorro energético y las fuentes renovables como forma de reducir sus costes y ser competitivas. Estos son algunos ejemplos de buenas prácticas en ese sentido.

ENERGÍA

En EDP están apostando por nuevos controles y sistemas automatizados de la operación de la compañía, a través de la implantación del vehículo eléctrico, instalaciones renovables y tecnologías de almacenamiento de energía, gestión inteligente de edificios, iluminación led o despliegue de contadores electrónicos y dispositivos de supervisión avanzada de la red», según afirma Miguel Fonseca, consejero de EDP Comercial.

Repsol invertirá más de 400 millones de euros entre 2021 y 2025 para reducir 800.000 toneladas de CO2 y transformar los centros industriales en instalaciones con cero emisiones netas. Fuentes de la compañía subrayan que se han adherido a la iniciativa *Zero Routine Flaring by 2030* del Banco Mundial desde el año 2016 «para minimizar la quema rutinaria de gas en antorcha».

En Norvento trabajan en el interior de un edificio de energía cero, ya que genera todos los recursos energéticos necesarios para su funcionamiento mediante fuentes renovables en las propias instalaciones. «Calculamos que evita la emisión de cerca de 160 toneladas de gases de efecto invernadero al año», explican.

SECTOR VITIVINÍCOLA

En España, el mundo del vino es una pata fundamental de la economía, pero también de la cultura. Las bodegas contribuyen con su actividad a la imagen de país y resultan un polo de atracción turístico. González Byass cuenta con varios proyectos que promueven el ahorro energético, la reducción de emisiones y un aumento del uso de energías limpias. «Destacan el empleo de seis fuentes de energía renovable en sus bodegas (fotovoltaica, geotermia, hidrógeno verde, biomasa; térmica solar y aerotermia), así como la instalación de 4.000 paneles fotovoltaicos en 10 bodegas y destilerías de España y México que supondrán un ahorro del 33% del consumo eléctrico en estos centros. Hay que caminar en esa dirección», aportando cada uno su grano de arena», explica José Mª Ayuso, responsable de sostenibilidad.

EDIFICIOS SOSTENIBLES
La estrategia de la arquitectura va hacia el diseño de sedes que en su etapa de uso gasten lo mínimo posible. Sin disturbar el entorno y hechas con materiales nobles.

En este desafío transversal también se enfoca la familia Matarromera. Todos sus centros productivos han sido edificados siguiendo los criterios de sostenibilidad medioambiental. «Hemos empleado técnicas de diseño y construcción sobre las condiciones naturales del entorno, aprovechando al máximo la luz natural, y con 20 instalaciones solares. Así maximizamos la eficiencia energética en las seis denominaciones de origen en las que estamos presentes. Esta infraestructura supone dejar de emitir a la atmósfera 2.079 toneladas de CO2 anuales y reduce la huella de carbono, generando similares efectos positivos en el aire a los que producirían unos 12.500 árboles en un año», apunta Roberto Sanz Sobrechero, su director de Comunicación.

En 2021, Finca Villacreces, ubicada en plena Milla de Oro de Ribera del Duero, se certificó en el programa *Wineries for Climate Protection*, que reconoce las bodegas más sostenibles y respetuosas con el medio ambiente. Según Lalo Antón, gerente, «se han seguido dos líneas de trabajo, por un lado, ser más eficientes con la energía, por otro una mejor gestión de residuos». Para el año 2025 quieren que el 100% de la electricidad sea de origen renovable y se ha adoptado la medida de que todos los vehículos sean híbridos.

También Álvaro Palacios se ha convertido en la única bodega española en recibir el Emblema Verde en sostenibilidad de la Guía Parker. «Mantenemos el cultivo tradicional, de manera que el consumo de agua y gasto energético son inexistentes. Los espacios de crianza se encuentran a 20 metros bajo tierra, consiguiendo las mejores condiciones de afinamiento de los vinos y eludiendo gastos».

TRANSPORTE

Primafrio, con sede central en Alhama de Murcia, cuenta con una planta de paneles fotovoltaicos para ahorrar un 40% el consumo de energía de red. Por otro lado, dada la escasez de recursos hídricos de la región, la empresa recicla y reutiliza el agua a través de hidrantes, una estación de bombeo y una depuradora.

HOSTELERÍA

El Cenador de Amós será el primer restaurante en España que podrá compartir con sus vecinos parte de la energía generada a partir de placas solares instaladas en su tejado, fomentando un modelo de autoconsumo de electricidad que evitará la emisión de 4.470 kg de CO2 cada año. Repsol y este local cántabro desarrollan este modelo energético pionero de generación distribuida y autoconsumo y 100% renovable.

Huerta de Carabaña, con un Sol Repsol, también ha ideado otra alianza interesante con la compañía para contar con electricidad renovable, generando energía solar con sus placas fotovoltaicas. «Además, se han instalado nuevos puntos de recarga de vehículos eléctricos», asevera José Cabrera, a cargo del negocio junto a su mujer.

La cadena Aloha Poké se ha convertido en 100% zero waste. «Ahora, el equipo en local prepara todos los ingredientes a primera hora para abrir menos las neveras durante el horario comercial, optimizando la cadena de frío y de energía. Son pequeños gestos que ayudan», cuenta el cofundador Guillermo Fuente.

FUENTES RENOVABLES
Se impulsa el uso de las energías limpias: eólica, solar fotovoltaica, solar térmica, biogás, biomasa, mini-hidroeléctrica y geotérmica. El objetivo es reducir la huella de carbono.

El hotel Torre del Marqués es ecosostenible desde su construcción (aprovechando corrientes de aire) hasta su funcionamiento (con calderas de biomasa y paneles solares). «Queremos alcanzar la autonomía eléctrica. Considerando todas las inversiones realizadas, el coste eléctrico durante toda la vida útil (10 años) de la infraestructura se sitúa por debajo de 0,05 €/kWh», dice el copropietario Óscar García.

RECICLAJE Y REUTILIZACIÓN
Reducir los residuos reutilizando envases de nuevo es una forma de ahorrar energía y recursos, disminuyendo las emisiones de dióxido de carbono.

BELLEZA Y COSMÉTICA

Pionera en el campo de la sostenibilidad, la empresa española Freshly Cosmetics crea productos con un 98% de ingredientes naturales. Las oficinas centrales del Freshly Park cuentan con una instalación de placas solares fotovoltaicas para conseguir transformar la energía de la radiación solar en energía eléctrica. «El 60% de la energía es de autoconsumo, generada por una instalación de más de 70 placas solares situadas en el tejado», relatan los emprendedores Mireia Trepat y Miquel Antolín. Además, apuestan por crear una cámara de aire de regulación térmica entre el interior y el exterior. «La vegetación reduce la temperatura y los materiales de las tiendas evitan componentes tóxicos y disolventes».

La cosmética fresca y hecha a mano de Lush vuelve por su parte a los orígenes, como cuando nuestros padres y abuelos podían devolver el casco de la botella en su tienda habitual: «De esta forma nos aseguramos de que el envase se recicla y reutiliza correctamente. Más de 90% de los residuos de plástico que existen hoy en la naturaleza no han sido reciclados ni una sola vez, por eso se ha creado el programa *Bring it Back*, un incentivo para que los clientes devuelvan sus envases en modo préstamo y fomentando su devolución con 50 peniques», explica Gloria Pavía, relaciones públicas de España, donde la medida entrará en vigor este mes de noviembre. «Nuestra visión es no generar residuos y utilizar los sistemas adecuados que no tengan ningún impacto», añade Natalia Davies, responsable medioambiental de Manufacturing.

GESTIÓN EFICIENTE
Como actores en la sociedad, las compañías incentivan los comportamientos responsables de los consumidores. Sus políticas promueven la educación medioambiental.

ARTEVINO.ES
TEL. + 34 945 609 086
ARTEVINO
EST. — FAMILY WINERIES — 1987
HERRERÍA TRAVESÍA II Nº5
01307 - VILLABUENA DE ÁLAVA

EL CORREO Jantour

CATA DE OTOÑO

Ocho tintos y cuatro blancos para brindar por una estación prometedora. Además de las Denominaciones de Origen clásicas, nuestro paseo por las bodegas se detiene en los viñedos de Chile, un país de una producción pujante

Monte Real Garnacha

Bodegas Riojanas. **Web** bodegasriojanas.com. **Precio** 15 €.

Bodegas Riojanas escogió una pequeña parcela de cepas viejas de garnacha de Manjarrés, zona en la que viticultores visionarios han mantenido sus explotaciones. El viñedo está situado a 700 metros de altitud, lo que ayuda a paliar los efectos del cambio climático. De finos taninos, fruta golosa, frescura y amabilidad en nariz y en paladar, este vino singular de Garnachas Viejas del Alto Najerilla es la confirmación de que la innovación sólo es posible con valores atemporales como la tierra.

El Regalo Viñedo Singular

Bodega Izadi. **Web** www.izadi.com. **Precio** 30 €.

El viñedo, uno de los más emblemáticos de la zona, fue plantado en 1936. Gracias a sus características ha sido considerado como uno de los primeros Viñedos Singulares, máxima categoría que ha establecido la D.O.Ca. Rioja para viñas icónicas. Su nombre se debe a que fue el regalo de bodas de quien plantó la viña. Tiene muy bajo rendimiento (por debajo de los 4.450 kilos por hectárea). Es la máxima expresión de Izadi, el símbolo de la bodega, y demuestra el potencial de un viñedo único que ofrece carácter y elegancia.

Pantocrátor 10

Bodega Tarón. **Web** bodegastaron.com. **Precio** 24,90 €.

Monovarietal Tempranillo con uvas seleccionadas procedentes de los mejores viñedos de la bodega, con una edad media de 50 años. A la vista destaca su color rojo picota de capa muy alta. Una buena densidad glicérica con suave caída a lo largo de las paredes de la copa nos da indicio de su gran volumen. En nariz embriaga su aroma intenso y concentrado, donde predomina la fruta muy madura acompañada de tostados y especias aportadas por el roble. Llena el paladar con un tanino firme, elegante y sedoso. La sensación frutal y especiada perdura en el tiempo.

Ferratus Fusión 2017

Bodega Cuevas Jiménez. **Web** www.ferratus.es. **Precio** 30 €.

Uvas 100% Tempranillo vendimiadas a mano y fermentación alcohólica y maloláctica en barricas de roble francés de 500 litros de grano fino con batonnage. Ello y su crianza durante 20 meses en barrica, además del afinado en botella posterior, dan como resultado este vino de producción limitada. Rojo picota muy intenso, capa alta, limpio y brillante. Seductor en nariz, muestra aromas de fruta negra muy madura, mezclados con notas balsámicas, minerales, vainilla, cacao, tabaco y especias dulces. Taninos nobles, gran equilibrio en la acidez y final fresco.

Viña Ardanza Reserva 2015

Bodega Rioja Alta. **Web** www.riojalta.com. **Precio** 23 € aprox.

El Tempranillo (78%) procede de las fincas de La Cuesta y Montecillo, de 30 años de edad, en Fuenmayor y Cenicero, mientras que la Garnacha (22%) llega de La Pedriza de Tudelilla. De color granate, en nariz destaca por su potencia, con una gran complejidad de aromas especiados y balsámicos a regaliz dulce, pastelería, vainilla, cacao y frutas compotadas. En boca sobresale su equilibrio, agradable frescura y gran estructura, con taninos suaves y redondos y un agradable final. De amplio retrogusto, las notas especiadas hacen de este Viña Ardanza un vino con enorme capacidad de guarda.

Roda 2017

Bodega Roda. **Web** roda.es. **Precio** 23 € aprox.

89% Tempranillo, 6% Graciano y 5% Garnacha de cepas de más de 30 años. Fermentación alcohólica en tinas de roble francés, seguida por una fermentación maloláctica en barrica francesa. De capa media alta con fondo y ribete rojos. Nariz muy intensa, llena de frutas rojas, cereza bien madura y brillos de fruta negra. Un vino mineral con notas de tierra y mucha profundidad. Madera perfectamente ensamblada y gran elegancia. Aparecen notas de plantas aromáticas y matices florales. En boca, volumen con tacto aterciopelado con tanino de muy buena calidad. Largo, fresco y riquísimo.

Casa Silva 2019 Terroir de Familia

Bodega Casa Silva. **Web** casasilva.cl. **Precio** 14 € aprox.

Cien por cien Carmenere de viñedos del valle de Colchagua (Chile), un territorio de vinos premium, llega este reserva con 90 puntos-Tim Atkin. Color rojo violeta de gran intensidad y brillo. Aromas a cerezas negras, grosellas negras, moras, pimienta negra, tomillo, lilas y notas mentoladas. En boca es de acidez media-alta, taninos suaves y bien integrados, fruta negra y especies dulces. Un vino floral, de estructura media y persistente en boca. Un vino para descubrir.

Casa Silva 2019 Los Andes

Bodega Casa Silva. **Web** casasilva.cl. **Precio** 15 € aprox.

Los Lingues, situado en el valle chileno de Colchagua a los pies de la cordillera de los Andes, tiene su propio microclima. Allí están los viñedos de los que se obtiene este vino cien por cien Carmerene con 93 puntos-Tim Atkin. Color rojo violeta intenso y brillante. Aromas a cerezas negras, grosellas negras, higos, cardamomo, pimientos rojos asados, cardamomo y lavanda fresca. En boca es de acidez media-alta, taninos pequeños y sedosos, especiado, floral, de sabores frutosos y final largo en boca. Ideal para conocer esta variedad.

Eguren Ugarte Tempranillo Blanco 19

Bodega Eguren Ugarte. **Web** egurenugarte.com. **Precio** 8 €.

La bodega de Páganos presenta su Tempranillo blanco. Destaca por su potencial aromático y equilibrio. Maceración prefermentativa en frío, prensado suave y desfangado por flotación. Fermentación alcohólica en barrica a 14 °C máximo, lías en suspensión y batonnage semanal. Color amarillo brillante. En nariz delicadas flores blancas y notas cítricas. De acidez media, bien compensada con una estructura suave y elegante, deja retrogusto prolongado.

Mar de Fondo

Bodega Miradorio. **Web** miradorio.com. **Precio** 14 €.

La bodega de Ruiloba (Cantabria) presenta un vino blanco que combina las variedades Riesling, Hondarrabi Zuri, Albariño y Godello. De color amarillo brillante, destacan en nariz las frutas cítricas con notas minerales y de flores blancas. En boca es un vino equilibrado, amplio y profundo, con buena acidez y un final marcado por su amable salinidad, Cantábrico en estado puro. Perfecto para acompañar pescados, mariscos, aunque mantiene la personalidad suficiente para disfrutar también de arroces, pastas marineras, verduras, embutidos de pasta blanca, carnes blancas y quesos.

Habla Duende 20

Bodega Habla. **Web** bodegashabla.com. **Precio** 23 €.

El blanco más elegante de la bodega de Trujillo (Cáceres) es un 100% Sauvignon Blanc con niveles altos de acidez, que aportan una agradable frescura. Un vino de abundante mineralidad, debido a los suelos pizarrosos de la parcela en la que se cultiva y complejo, por su crianza en barricas nuevas de roble francés donde permanece en contacto con sus lías durante nueve meses. Color vibrante amarillo, de gran luminosidad. Exquisita mezcla de aromas cítricos de limón maduro con notas florales a tilo. En boca es una explosión de sensaciones, con una gran armonía entre la mineralidad y la frescura.

Castelo de Medina 20 Verdejo Vendimia Seleccionada

Bodega Castelo de Medina. **Web** castelodemedina.com. **Precio** 12 €.

Vendimiado en la cosecha más lluviosa de los últimos años, este vino presenta un color amarillo brillante con ribetes verdosos y una nariz fina y elegante, con los aromas propios de la verdejo como eneldo, hinojo, anís y manzana, que adquieren complejidad con los ligeros tostados, las especias y notas de pastelería. En boca se muestra amplio, largo, carnoso y redondo, apareciendo de nuevo sus frutas y especias. Tiene gran persistencia y un retrogusto que invita a seguir degustando.

ARTEVINO.ES
TEL. + 34 945 609 086

ARTEVINO
EST. — FAMILY WINERIES — 1987

HERRERÍA TRAVESÍA II Nº5
01307 - VILLABUENA DE ÁLAVA

IDEAL

DESTINOS CON SABOR

PABLO AMATE
Premio Nacional de Gastronomía a la Mejor Labor Periodística

Buenos vinos, buenos precios. P. A.

Buen momento para comprar vinos

No por usura o engañando. Al existir ahora una campaña de los vinos de Granada, les cuento por qué sale más barato. Las bodegas tienen que sacar el que está en su punto y dejar espacio a los nuevos mostos vendimiados. No podemos aliviar el problema de muchas bodegas, pero la nueva cosecha llega a los lagares. Kilos y kilos de uvas que serán mosto y tendrán que pasar a barricas, aún llenas de cosechas anteriores, junto a las jaulas repletas de botellas.

Calidad y precio

Dos parámetros de Áster 2016. Ribera de Duero crianza. Perfecto en sabor y equilibrio. Bueno para el lechazo. Protos tiene dos bodegas. La de La Seca, D.O Rueda con dos Verdejos diferentes. Uno joven, criado en lías, cosecha 2020, indica que es apto para veganos. Y el Protos Verdejo D.O. Rueda, Reserva del 2018, con 24 meses de crianza, que lo hace multivalente hasta para pescados azules. Y en tintos, de su gran bodega de Peñafiel de siempre, elijo el 9 Meses, 2019. Con crianza en barrica francesa y americana. Otro tinto candidato para la cocina castellana. O el Protos tinto crianza 2017, de trago fácil.

Galicia, Somontano y Rueda

Los blancos van bien de precio. Al ser efímeros, hay que 'sacarlos' antes. Lo que no impide su calidad. Pazo de Seone 2020, Rías Baixas, Rosal es su comarca. Tierra de grandes albariños. Lagar de Cervera, Albariño 2020. Comarca de O Rosal. Uno de los grandes. Viña Mein, Ribeiro. Un 2018 de variedad distinta al Albariño. Sus uvas son Treixaduro, Godello, Loureira, Torrontes, y Lado. D.O. Ribeiro.

Rueda y El Regalo Izadi

Finca Montepedroso Verdejo 2020. Cinco meses pasa el mos to en sus propias lías. Castel de Medina 2020, 180 ha. Viñe do propio de una gran familia Tiene 6 meses sobre lías y 3 me ses en barricas de roble francés elegante y amplitud en boca. Ja vier Sanz, apellido de abolengo en Rueda. Verdejo 100% supe rior y el distinguido Sauvignon Blanc, de Javier Sanz 2020. Vi ñas de más de 40 años. El Rega lo tinto alavés de Izadi, inclui do en Viñedos Singulares.

Rosados y cavas seguros

Charlo con personas cultas, y rechazan, desconocen y no les interesan los vinos rosados. Se ve que no conocen el Izadi La rrosa , 2020, 100% de uvas Gar nacha riojanas. O el Chivite Ar zak. 'Los otros' son el Barbadillo histórico, pues el blanco 'nor mal' lo hacían desde 1883. San gre de Toro siempre era del Pe nedés. Ahora también lo hacen en Rioja. Campo Eliseo, un fran cés, hace este Verdejo, con per sonalidad gala. Y el mítico Viña Ardanza Reserva 2015. Glorioso Para terminar, dos cavas Segu ra Viudas.

ARTEVINO.ES
TEL. + 34 945 609 086
ARTEVINO
EST. — FAMILY WINERIES — 1987
HERRERÍA TRAVESÍA II Nº5
01307 - VILLABUENA DE ÁLAVA

EL CORREO DEL VINO

Finca Villacreces presenta su primera añada ecológica

Ribera del Duero, octubre 2021. La bodega ubicada en plena "milla de oro de la Ribera del Duero" redobla su apuesta por la preservación del medio ambiente con este vino ecológico que se suma al certificado Wineries for Climate Protection obtenido recientemente.

La cosecha 2018 marca un antes y un después en la historia de Finca Villacreces puesto que será la primera vez que su vino emblema aparezca con el sello 100% ecológico. La bodega ribereña viene practicando una viticultura ecológica desde hace más de cinco años en las 150 hectáreas de su propiedad, viñedo del que también provienen otros vinos como Pruno o Specimen.

Para elaborar Finca Villacreces 2018 se han elegido las mejores parcelas de Tempranillo (86%), Cabernet Sauvignon (10%) y Merlot (4%) de las 15 con las que cuenta el pago ubicado sobre un meandro del río Duero, en Quintanilla de Onésimo. Tras una vendimia manual y doble selección en mesa, Villacreces fermentó en tinas de madera y depósitos de cemento. Además pasó por una crianza de 14 meses en barricas nuevas de roble francés.

El resultado es un vino color rojo picota, con tonos granate. Aroma potente a fruta madura, regaliz con matices minerales y balsámicos que aporta el Cabernet. En boca tiene una entrada grasa y con volumen, un final largo y persistente, también sabroso, con taninos maduros, recuerdos de fruta negra y café.

En palabras de Lalo Antón, gerente de Finca Villacreces, "la lucha contra el cambio climático y facilitar una agricultura sostenible no ha de ser una opción sino una obligación, ya que tenemos que cuidar nuestro principal patrimonio: este viñedo tan especial".

Dentro de esta estrategia de Finca Villacreces está elaborar el 100% de sus vinos con uvas orgánicas a la vez que implementar medidas que frenen el impacto en el ecosistema como pueden ser la reducción del consumo energético, la apuesta por energías renovables y una meticulosa gestión de los residuos. "El certificado Wineries for Climate Protection obtenido hace unos meses da fé de este compromiso con la sostenibilidad", asegura Antón.

PVP: 24 €

Nota informativa:

Finca Villacreces se esconde, desde hace siglos, en un entorno natural único, entre sus viñedos, el Duero y un bosque de pinos centenarios. Todo este entramado de naturaleza

Página 24

Diario de Almería

la Tapia con Sifón

ANTONIO ZAPATA
Gastrósofo
azapata2001@gmail.com

ROSADOS Y CLARETES

La literatura española dedicada al vino rosado se resume en la letra de una popular cancioncilla: "El vino que tiene Asunción / ni es blanco ni es tinto ni tiene color. / Asunción, Asunción, / echa media de vino al porrón". Hasta hace poco, el rosado se destinaba a acompañar la comida "en un chino" y poco más. En los viejos puestos y tabernas almerienses se bebían blancos manchegos y claretes alpujarreños, de Albondón o Albolduy, mayormente. Hay que recordar que rosado y clarete no son sinónimos. Aquellos vinos alpujarreños se hacían con mezcla de uvas tintas y blancas: plantaban dos linios de tintas y uno de blancas, se cosechaban al mismo tiempo (estuvieran como estuvieran) y se fermentaban juntas. Y así salía lo que salía, con pocas excepciones. Incluso había taberneros que hacían "su clarete" añadiendo un poco de tinto de Jumilla (negro como la noche) al blanco de Manzanares. Elaborar rosados con mezcla de uvas tintas y blancas está prohibido en algunas zonas vinícolas. El auténtico rosado se vinifica como un tinto, pero con menor tiempo de maceración con su piel, para que el color sea rosa. Incluso está de moda el estilo provenzal de rosados muy pálidos.

En los últimos cinco años, las ventas de rosados han subido como nunca

En los últimos cinco años, las ventas de rosados han subido como nunca. En 2019 ya suponían el 10 % del total mundial, unos 2,5 millones de Hl, de los que Francia se bebe la tercera parte; EEUU el 15 % y la tendencia es general. Se están haciendo vinos rosados cada vez más elegantes y sofisticados, y en zonas que hasta ahora no los hacían, como el Larrosa de la riojana Izadi o el Breca aragonés, muy pálidos ambos a pesar de usar garnacha tintorera. Más clásicos de color son los novísimos rosados de Rubiejo y López Cristóbal, ambos de la Ribera del Duero. Este último tiene 3 meses de madera y 5 de botella; hay que probarlo para olvidar tópicos sobre los rosados. En esa línea está el mencía 2018 de Arancia, un pelotazo de sabor. Y en precio imbatible, el monastrell de Alceño, la bodega más antigua de Jumilla. Son muy buenos compañeros de pastas y arroces, no solo marineros, e incluso de ciertas carnes. El recordado sumiller Agustín Sancho lo recomendaba con carnes suaves pero grasas como el cochinillo. Recuerdo una deliciosa fuente de chuletillas de cordero a la brasa de sarmientos con una botella de cigales, en una taberna de aquella comarca vinícola.

ARTEVINO.ES
TEL. + 34 945 609 086
ARTEVINO
EST. — FAMILY WINERIES — 1987
HERRERÍA TRAVESÍA II Nº5
01307 - VILLABUENA DE ÁLAVA

LA RIOJA

Rioja se hace fuerte en Estados Unidos

Nueva York. La DOCa Rioja participó en Wine Experience, un evento exclusivo organizado por Wine Spectator en el que presentó varios vinos

INÉS MARTÍNEZ

Mathews y Gutiérrez, junto a varios de los bodegueros participantes

Rioja sigue creciendo en Estados Unidos. Su presencia en varios de los actos que conformaron New York Wine Experience, uno de los eventos más esperados por los aficionados al vino y la gastronomía de todo el país, le permite continuar haciéndose fuerte en el mayor mercado de vino del mundo. La comida estaba enmarcada dentro del cuadragésimo aniversario de Wine Experience, evento organizado por la prestigiosa publicación Wine Spectator. Las actividades se celebraron en el hotel Marriot Marquis, ubicado en el corazón de la gran ciudad, y a lo largo de todo el fin de semana fueron más de 4.000 personas, las que visitaron la feria. El tíquet costaba 500 dólares y a él accedieron aficionados al vino y la gastronomía, con un alto conocimiento del sector, procedentes de todos los rincones del país.

Rioja patrocinó uno de los almuerzos exclusivos de la feria, actividad que reunió a 700 consumidores y que, por motivos de aforo, contó con una lista de espera de otras 600 personas. En la comida, una representación de vinos de la región acompañó a un menú inspirado en la cocina española. Los 12 vinos escogidos para la acción fueron: Barón de Chirel 2016 de los Herederos del Marqués de Riscal, Torre Muga 2016 de Muga, Gaudium 2016 de Marqués de Cáceres, 904 Gran Reserva 2010 de La Rioja Alta, Propiedad Viñas Tradicionales

Al evento acudieron 700 consumidores y contó con una li de espera de 600 personas. DOC RIOJA

2015 de Palacios Remondo, I perial Gran Reserva 2015 CVNE, Valserrano Blanco 2015 La Marquesa, Tempranillo Bla co 2014 de Bodegas Bilbaínas, rrosa Rosado 2020 de Izadi, Lugar 2017 de Dominio de Qu rón (Ontañón) y El Cristo de S maniego de Amaren (Luis Cañ

Tradición e innovación

El evento de Rioja fue presidi por Tom Matthews, editor ejec tivo de la revista hasta el año sado quien, actualmente, dir la sección de vinos español Matthews dedicó unas palab al equipo directivo del Cons Regulador que no pudo viaja la cita desde España por la i posibilidad de volar al país h ta el próximo 8 de noviembre: « realmente especial de Rioja que la calidad que asegura cumplimiento de las tradicion y las normas establecidas se m cla con una capacidad de inn vación y atrevimiento que es mirable».

ARTEVINO.ES
TEL. + 34 945 609 086
ARTEVINO
EST. — FAMILY WINERIES — 1987
HERRERÍA TRAVESÍA II Nº5
01307 - VILLABUENA DE ÁLAVA

Cinco Días

Turismo

De paseo en cinco rutas y más para descubrir el otoño en Euskadi

Ciudades ecológicas, de vanguardia o espacios naturales

Planes en la costa, en el bosque o de isla en isla en el Cantábrico

INMA MOSCARDÓ
SAN SEBASTIÁN

La bonita bahía de San Sebastián, con el islote de Santa Clara. Debajo, la plaza de la Virgen Blanca en Vitoria-Gasteiz. A la izquierda, el Museo Guggenheim de Bilbao.

Playas salvajes, urbanas, escarpados acantilados, reservas ecológicas y bosques de cuento son algunos de los dones naturales que salpican e invitan a conocer el País Vasco; pero también sus pueblos medievales, castillos y antiguos dólmenes, que han trazado parte de su historia, así como sus viñedos, que dan algunos de los mejores caldos del país, y su gastronomía, que pasa por ser una de las mejores y más exquisitas del mundo; no en vano acapara la mayor concentración per cápita del mundo de estrellas Michelin con 32 repartidas en 23 restaurantes.

Los más laureados con tres: Akelarre y Arzak (San Sebastián), Azurmendi (Larrabetzu) y Martín Berasategui (Lasarte-Oria).

Ciudades de vanguardia, como Bilbao, donde la arquitectura y, en concreto, el Museo Guggenheim han marcado su transformación; la bella y evocadora San Sebastián, o la más desconocida, pero también la más verde, Vitoria-Gasteiz.

La más verde

Más de ocho siglos de historia la contemplan y sus 42 m² de zonas verdes por habitante convierten a Vitoria-Gasteiz en una de las ciudades más ecológicas de Europa. La céntrica plaza de la Virgen Blanca es el corazón de la ciudad y allí una escultura vegetal le dará la bienvenida para perderse en sus callejuelas, visitar la popular iglesia de San Miguel, acercarse a la catedral y subir a su torre para contemplar las mejores vistas, perderse en su bonito casco medieval o hacer una parada en algún bar para tomar un *pintxo*.

Más que un islote

Frente a la costa de Bermeo (Bizkaia), coronando el islote de Gaztelugatxe, está la bonita y pequeña ermita de San Juan de Gaztelugatxe, de más de mil años de antigüedad y una de las imágenes más icónicas y fotografiadas del País Vasco. Para llegar a ella tendrá que cruzar el antiguo puente de piedra de dos arcos que une el islote a la costa y ascender 241 escalones. Una leyenda local asegura que si toca tres veces la campana la suerte estará de su lado.

Comer y beber como en ningún sitio: 32 estrellas Michelin y bodegas de autor

Historia y arte entre pueblos medievales y yacimientos arqueológicos

Ponerse las botas

Sin dejar Bizkaia, el estuario de Urdaibai es un área natural en la desembocadura del río Oca en Busturialdea. Esta reserva de la biosfera ofrece en sus 220 km² todo tipo de rutas para los amantes del senderismo, con recorridos que fusionan historia, arte, naturaleza, cultura y gastronomía.

Allí encontrará todo tipo de paisajes entre bosques, montañas, humedales, playas y mar. Urdaibai es uno de los lugares de paso y reposo de las aves migratorias en Europa. Los surfistas estarán en su salsa cabalgando la ola izquierda más célebre del Viejo Continente en Mundaka.

La más famosa

San Sebastián alberga una de las bahías y paseos marítimos más bonitos del país. Le encantará en cualquier época que vaya. Bañando su arena dorada, la bahía alberga dos playas, la de La Concha y la de Ondarreta. Uno de sus lugares más populares, situado en medio de la bahía, es la escarpada isla de Santa Clara, a la que se puede llegar nadando (medio kilómetro). Además de una pequeña playa, el islote cuenta con una piscina natural, un singular faro, merenderos y bar.

De vinos y más

La Rioja Alavesa es célebre por sus viñedos, bodegas, algunas ubicadas en edificios vanguardistas de autor, como la de Isios (Santiago Calatrava) y la de Marqués de Riscal (Frank Gehry), y, por supuesto, por sus afamados caldos, pero también por sus preciosos pueblos medievales, como Laguardia, Labastida o Elciego, donde además del vino podrá descubrir los secretos del *patxaran*, o hacer catas maridaje como la que ofrece Bodegas Izadi de cuatro vinos DO con cuatro tipos de quesos. En esta zona, las piedras hablan y cuentan su historia. Déjese seducir por la Ruta de los Dólmenes, junto a la sierra de Cantabria o Toloño. Estos restos arqueológicos recorren parte de la Rioja Alavesa de oeste a este, desde Labastida hacia Laguardia.

Lo que no se puede perder

Guggenheim. La exposición *Mujeres de la abstracción* se exhibirá en la pinacoteca hasta el próximo 27 de febrero. La muestra revela la contribución de las mujeres a esta corriente.

Gastronomika. El congreso San Sebastián Gastronomika-Euskadi Basque Country, referencia mundial de la alta gastronomía, vuelve al Kursaal del 14 al 17 de noviembre.

Umbra. Decenas de esculturas de luces y proyecciones al aire libre iluminarán Vitoria-Gasteiz del 12 al 14 de noviembre para convertirla en un referente cultural y tecnológico.

ARTEVINO.ES
TEL. + 34 945 609 086
ARTEVINO
EST. — FAMILY WINERIES — 1987
HERRERÍA TRAVESÍA II Nº5
01307 - VILLABUENA DE ÁLAVA

EL MUNDO
DIARIO DE VALLADOLID
LA POSADA
SUPLEMENTO DE VINO, AGROALIMENTACIÓN Y TURISMO DE CASTILLA Y LEÓN

LA CATA

Tinto Roa
Tinto, 2020

BODEGA: Rauda (Roa de Duero, Burgos).
ZONA: Ribera del Duero.
PVP: 7 €

En la copa, un Ribera con todos los atributos primarios del Duero. Guillermo de la Vega firma este joven roble que lleva el nombre de Roa en la etiqueta. Color cereza picota con ribete violáceo. En la nariz, mucha fruta negra, mora, regaliz y notas especiadas. En boca, buen equilibrio, taninos vivos sin molestar, toque dulce y mucha fruta.

El Castro de Valtuille
Tinto, 2020

BODEGA: Castro Ventosa (Valtuille de Abajo, León).
ZONA: Bierzo
PVP: 6 €

Lo firma César Márquez y define en la copa la expresión más genuina de la casta berciana. Color rojo amoratado abundante, sin exagerar. En la nariz, todas las series de fruta verde (manzana), toques vegetales y típicos minerales. En la boca, tanino de uva, untuoso y bien estructurado. Sin aristas. Un precio mucho más que razonable.

Finca Villacreces Organic Grapes
Tinto 2018

BODEGA: Finca Villacreces (Quintanilla de Onésimo, Valladolid)
ZONA: Ribera del Duero.
PVP: 24 €

Sigo la pista a estas viñas en Quintanilla de Onésimo. Me alegra este primer Villacreces con certificado ecológico. Fórmula mágica con ese triunvirato de tempranillo, cabernet y merlot. Maloláctica en barrica y duela francesa. Picota. Fruto maduro, tueste fino con puntas vegetales. Tanino dulce vivo. Un vinazo que se abre en la copa cada minuto.

EL CORREO

LA NOTICIA

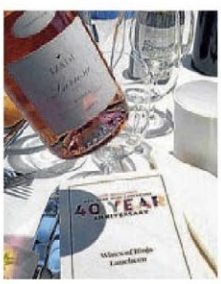
Doce vinos de Rioja en el 40º Wine Experience de Nueva York

J. MÉNDEZ

Un total de doce vinos de la DOc Rioja fueron servidos en un exclusivo almuerzo para 700 personas en el 40º aniversario de Wine Experience, evento organizado en Nueva York por Wine Spectator, revista que cuenta con tres millones de lectores y analiza cada año 15.000 vinos del mundo. 4.000 personas, que pagaron una entrada de 430 €, visitaron la feria vinícola.

Rioja presentó en una comida una selección de doce vinos para acompañar un menú de cocina española. Barón de Chirel 2016 (Riscal), Torre Muga 2016, Gaudium 2016 (Marqués de Cáceres), 904 Gran Reserva 2010 (La Rioja Alta), Propiedad Viñas Tradicionales 2015 de Palacios Remondo, Imperial GR 2015 de CVNE, Valserrano Blanco 2015, Tempranillo Blanco 2014 (de Bilbaínas), Larrosa Rosado 2020 de Izadi (en la imagen), Mi Lugar 2017 de Dominio de Queiron (Ontañón) y El Cristo de Samaniego de Amaren (Luis Cañas), fueron las botellas descorchadas para el evento presidido por Tom Matthews, editor ejecutivo.

Vicente Cebrián, propietario de Marqués de Murrieta, recibió el premio al mejor vino del mundo por su Castillo Ygay GR Especial 2010. Asímismo, Jesús Martínez Bujanda, bodeguero alavés, 5ª generación de Valdemar Family (130 años de experiencia en Rioja y CEO de Valdemar Estates), fue galardonado como joven promesa en la lista Top 40 Under 40 Tastemakers.



vozpópuli

"Viñedo Singular": la categoría de elite que destaca los mejores vinos de Rioja

Catamos cuatro etiquetas que han superado requisitos y controles extraordinarios para lograr esta calificación

01/11/2021

Es la nueva aristocracia de la Denominación de Origen Calificada Rioja y recientemente se han reconocido 17 nuevos parajes con la apelación "Viñedo Singular". Una nueva calificación desde 2019 que ha experimentado una significativa ampliación **recientemente con 17 bodegas inscritas por primera vez.**

Además de la mayor importancia que está tomando el 'terruño' y que los aspectos edafológicos cada vez pesan más en la elaboración del vino, dentro de la D.O.Ca. es **la variable que engloba a los mejores vinos.** Para obtener la evaluación como "Viñedo Singular" los requisitos y controles son mucho más exigentes que para el resto de los vinos. **La gran mayoría son vinos tintos, aunque también hay algunos blancos** y traemos uno de ellos a nuestra cata que es un buen ejemplo de calidad.

Condiciones indispensables

La edad de la viña debe superar los 35 años, la **producción está controlada (65 litros por cada 100 de uva)**, la vendimia ha de ser manual y el vino tiene que obtener la calificación de excelente. Éstas nuevas micro-denominaciones de Rioja, conviven **en armonía con las clásicas categorías de Crianza, Reserva y Gran Reserva.**

En Gastrópoli hemos seleccionado y catado cuatro vinos de "Viñedo Singular", **un blanco y tres tintos.** Entre éstos últimos, uno de ellos tiene solicitada la calificación pero, debido a los tres años de trazabilidad que se exigen previamente, no llegará al mercado con esta categoría hasta que se lance la añada 2017. Los otros lucen ya en su etiquetado esta calificación, **la *créme de la crème* en las tierras riojanas del vino.**

1) Finca La Emperatriz Tinto 2017

B. Finca La Emperatriz/ D.O.Ca. Rioja

PVP recomendado: 35 euros

Es **la primera añada de la bodega que sale al mercado con la calificación de "Viñedo Singular"**. Finca La Emperatriz, una casa emblemática de Rioja Alta, utiliza en la elaboración de este vino tres variedades: tempranillo (76%), garnacha (22%) y resto viura. Se vendimian manualmente a la vez y se encuban en el mismo depósito de hormigón. Posee una crianza de 14 meses en roble francés (60%) y americano. Un tinto **fresco, balsámico, de taninos pulidos. Puro terruño**.

De este vino han salido distintos formatos de botella.

2) El Regalo 2018

Bodegas Izadi/ D.O.Ca. Rioja

PVP recomendado: 30 euros

Es el primer "Viñedo Singular" de esta bodega riojana que ya es un clásico. Procede de un viñedo de tempranillo plantado en 1936 por lo que es una viña emblemática en la denominación. Se cultiva en ecológico y, actualmente, **es el vino icono de la bodega.** Un tinto complejo, con cuerpo y estructura y de madera bien ensamblada.

Un vino cultivado en ecológico.

3) Cerrado del Castillo 2016

B. Castillo de Cuzcurrita/ D.O.Ca. Rioja

PVP recomendado: 44 euros

Hasta la añada 2017 no logrará la contraetiqueta de "Viñedo Singular" aunque ya mucho antes cumplía los requisitos que se exigen, según nos cuenta su **enóloga, la afamada Ana Martín Onzáin.** El vino proviene de las **cepas viejas** que se encuentran dentro del recinto amurallado de un antiguo castillo; **solamente se elabora en años excepcionales en calidad** (en total 10 añadas desde el 2000). Tuvo una crianza de dos años en barrica de roble francés de grano extrafino. Intenso, frutos rojos y notas especiadas. **Un vino de gran calidad, largo y con volumen.** Posgusto persistente.

El vino se elabora con cepas viejas que se encuentran en el interior de un antiguo castillo.

4) Conde Valdemar Finca Alto Cantabria 2019

B. Finca Alto Cantabria/ D.O.Ca. Rioja

PVP recomendado: 14 euros

Un **blanco elaborado 100% con viura** de la que se utilizó exclusivamente su mosto flor. Fermentó en inox y más tarde en barrica de roble francés, donde permaneció sobre lías durante 6 meses. Un blanco amarillo pajizo, brillante y limpio. Nariz con frutos secos, bollería y tostados. Boca compleja, **con volumen**, tonos salinos y sabroso. **Una delicia para los amantes de los blancos rotundos.**

Un blanco de gran carácter.

Cuatro referencias de **vinos de "Viñedos Singulares"** que concitan todas las virtudes que, *a priori*, puede tener un rioja. Blancos o tintos- éstos últimos son la gran mayoría-, **para ir sobre seguro a la hora de la compra o de pedirlo en un restaurante.**

Nota: ***Ninguno de los vinos mencionados se han seleccionado por motivos comerciales, su elección es una decisión únicamente de calidad y periodística. Los precios son meramente orientativos.***