



FINCA ALLENDE

**PRESS BOOK**  
**2017**

## El Congreso Internacional del Vino prepara su séptima edición para los días 23, 24 y 25 de enero, en Madrid

🕒 1 enero, 2017    👤 Editor    📁 Ferias y Congresos    💬 0



Unas de catas de vinos en Enofusión.

Según informa [www.vinetur.com](http://www.vinetur.com), **Enofusión celebrará su séptima edición los días 23, 24 y 25 de enero, junto a la XV Cumbre Gastronómica Asisa MadridFusión, en el Palacio Municipal de Congresos de Madrid.** El Congreso Internacional del Vino ha dispuesto para esta edición un completo programa donde diversas regiones vinícolas, bodegas y grupos darán a conocer sus elaboraciones, novedades y tesoros enológicos.

Miguel Ángel de Gregorio será el encargado de inaugurar el programa de catas de El Centro del Vino 2017, a través de una cata vertical de Calvario, de Finca Allende –su proyecto personal-. Después le tocará el turno a Ribera Sacra que, por primera vez, hará una presentación en Enofusión de sus vinos, a través de siete referencias, para destacar la calidad enológica de esta denominación gallega.

También estarán presentes, como en ediciones anteriores, la DO Ribeiro, en una apuesta clara por sus vinos blancos, acompañados de conservas de pescado y marisco, y la DO Catalunya, quien armonizará sus vinos, en esta ocasión, con las creaciones del cocinero gallego Kike Piñeiro.

Pero si de combinaciones gastronómicas se trata, no pueden faltar en este programa citas habituales e imprescindibles como las armonías realizadas por Makro, que ofrecerá los bocados de Íñigo Lavado como complemento a los vinos de garnacha de su gama La Sastrería.

El grupo Freixenet traerá, desde Ribera del Duero, los vinos de Valdubón. Y desde Rioja, Viña Pomal hará un recorrido por sus vinos más destacados.

Otro de los puntos más destacados en esta edición será la cata de Château Angéhus, que conquistará de nuevo a todos los asistentes, abriendo las catas del último día de El Centro del Vino. E Italia se estrenará en esta séptima edición con su espumoso de mayor éxito en los últimos años: el prosecco. Una cata donde se ofrecerá un aperitivo al estilo italiano, de la mano del chef Quim Casellas.

Nombres como Marqués de Vargas, Dehesa de los Llanos, Vintae, Torres o Vinvention-Vinolok, entre otras sorpresas, terminan de completar el programa de catas de 2017.



---

El espacio de catas ha acogido desde su primera edición en 2011 los vinos más destacados del panorama nacional e internacional: los últimos 100 de Parker, Moscateles de Setúbal centenarios, el 50 aniversario de la DO Manzanilla, vinos de Château Margaux, Vega Sicilia, Rothschild, Tokajs de Hungría, Grands Crus Classés de Burdeos. Siempre conducidos por los personajes más punteros del panorama vitivinícola y con el propósito, desde sus inicios, de servir de altavoz a los grandes vinos y a las últimas tendencias.

En su séptima edición, el área expositiva de Enofusión, las Expobodegas, volverá a contar con tres espacios (Sala Londres, Sala Roma y Hall de la segunda planta), donde estarán bodegas como Ramón, Bilbao, Fontana, Carrascas, Tagonius, Campos Reales, Javier Sanz Viticultor o Finca Torremilanos, entre muchos otros. El enoBar, por su parte, continuará ofreciendo a los asistentes un espacio para poder catar todas sus referencias vinícolas de forma libre e independiente.

Enofusión, el Congreso Internacional del Vino celebrado junto a Asisa Madrid Fusión, está al servicio de los más de 10.000 visitantes profesionales que recibe cada año, entre distribuidores, sumilleres, cocineros, hosteleros, prensa especializada y amantes de la gastronomía.

## Miguel Ángel de Gregorio abre Madrid Fusión con una cata vertical de Calvario

15.01.17 | 15:10. Archivado en [Vinos, Moda, tendencias](#)



El muy reconocido enólogo riojano **Miguel Ángel de Gregorio** presenta sus creaciones y grandes retos en **Enofusión** que se celebra pronto ya en **Madrid**.

De este modo, al menos en mi opinión, **Madrid Fusión 2017**, el

acontecimiento cumbre de la gastronomía, no puede comenzar mejor.

**Miguel Ángel de Gregorio**, enólogo renovador, inconformista y reflexivo, *enfant terrible* de **La Rioja**, y que goza de los más altos reconocimientos tanto a nivel nacional como internacional, será el encargado de inaugurar el espacio de catas de **Enofusión**, en un acto que se celebrará a las 11 de la mañana del lunes día 23 de enero. **De Gregorio** dirigirá una muy atractiva cata vertical con 6 selectos vinos del Pago **Calvario** de su bodega **Finca Allende**, y como he dicho aquí varias veces, por razones de todo tipo es uno de mis vinos favoritos.

Se abrirá boca con **Allende Nature 16**, el último gran reto del enólogo riojano. Un vino 100% natural, sin sulfitos pero con aromas limpios y elegantes. Es la segunda cosecha que **Miguel Ángel de Gregorio** elabora de forma completamente natural, siempre motivado por su alto nivel de exigencia. **Allende Nature** tiene fecha de caducidad por ser un vino natural y su presencia en esta cata es una oportunidad para comprobar y disfrutar su calidad.

El segundo vino será un **Calvario 2016**, un vino con maloláctica en barrica y que lleva ya dos meses en barrica de **François Frère**. Pretende **De Gregorio** que se deguste el gran potencial de fruta y taninos de esta increíble añada seca y de vendimia temprana de **Finca Allende** que él sabe que dará mucho que hablar.

Continuando con vinos especiales, el tercero será una muestra de barrica de **Calvario 2015**. Un vino todavía en elaboración, en este momento cuenta con 15 meses, y que permitirá a los asistentes constatar cómo está evolucionando esta añada cálida, la polimerización de sus taninos y la integración de su fruta, quedando a la espera de su evolución posterior en botella.

En cuarto lugar, se catará un **Calvario 2010**, una de las grandes añadas de **Finca Allende**, muy atlántica y excelente. A continuación, **De Gregorio** ofrecerá **Calvario 2005**, vino muy particular también de añada cálida, y vino explosivo y voluptuoso donde predomina la fruta negra, que resultará un interesante contrapunto al **Calvario 2004** que se catará en sexto lugar y que en boca nos trae sabores de frutas rojas, de gran recorrido y muy sutil, resultado de una añada atlántica. El último vino de esta excepcional cata vertical será **Calvario 2001**, una añada ya mítica en **Finca Allende**, una añada cálida que se presenta larga y sedosa y que permitirá ver la elegante evolución en botella y la soberbia elaboración de los vinos de **Miguel Ángel de Gregorio**.



Hijo, nieto, bisnieto y tataranieto de viticultores, **Miguel Ángel de Gregorio** nació en **Ciudad Real** pero se crió en **La Rioja**, entre viñas y barricas, ya que su padre empezó a trabajar en una bodega de esta región vitivinícola. Ingeniero agrónomo de profesión, tiene también un Máster en Viticultura y Enología y otro en Administración de Empresas. Desde 1986 aplica su filosofía y pasión a los vinos de **Finca Allende**,

en **Briones**, logrando posicionarlos en los primeros lugares de las listas a nivel nacional e internacional.

Emplazada en un palacio del siglo XVII, en la localidad de **Briones** (Rioja Alta), **Finca Allende** no es sólo un edificio, sino una filosofía, como dice su alma máter, el enólogo **Miguel Ángel de Gregorio**. La bodega defiende una viticultura sostenible con gran respeto por el *terroir* y también coopera en múltiples proyectos de responsabilidad social. Bajo estas premisas elabora **Allende Blanco**, **Allende Blanco Dulce**, **Mártires**, **Allende Tinto**, **Allende Nature**, **Calvario** y **Aurus**.

---

## Enofusión 2017

POR REDACCIÓN · 4 DE ENERO DE 2017

Llega **Enofusión 2017**, el Congreso Internacional del Vino que se celebra su séptima edición entre los próximos días 23 y 25 de este mismo mes en el Palacio Municipal de Congresos de Madrid, dentro de la Cumbre Gastronómica Madrid Fusión.

Como no puede ser de otra forma, nos vamos a encontrar con catas de prestigio, conferencias técnicas, espacios de degustación y novedades a cargo de las grandes bodegas, denominaciones de origen y marcas del sector.

Dentro de estas actividades, destacamos la actividad inicial dentro del programa de catas de El Centro del Vino. Será una cata vertical de vinos de Calvario, procedentes de un **terroir** muy singular de La Rioja Alta. Miguel Ángel de Gregorio, a través de los vinos de Calvario, de Finca Allende será el encargado de inaugurar el programa de catas de El Centro del Vino con esta que os comentamos.

En la edición anterior se dobló el espacio destinado a los stands y actividades, con lo cual esta edición promete cifras records.

Enofusión 2017 es un congreso en el que se quieren atender a los más de 10.000 visitantes profesionales que acuden anualmente, entre distribuidores, sumilleres, cocineros, hosteleros, prensa especializada y amantes de la gastronomía.

Una oportunidad de ver lo que las bodegas tienen pensado presentar en este nuevo año que empieza a los consumidores de vino



## Enofusión 2017. El vino dentro de la gastronomía

La 7ª edición de **Enofusión** se celebra del 23 al 24 de enero en el Palacio de Congresos de Madrid. Este nuevo Congreso Internacional del Vino se posiciona como epicentro del negocio de la **cultura del vino** en tres espaciosas zonas. **El Centro del Vino**, donde catar, reflexionar y debatir las tendencias vitivinícolas, **Expobodegas**, punto de encuentro directo con más de 40 empresas del sector, y **Enobar**, un espacio con más de 170 referencias de cata libre, harán las delicias de todos los asistentes con actividades y encuentros sobre vinos de toda la geografía española.



Fuente: **Enofusion**

**Miguel Ángel de Gregorio**, enólogo y director de **Finca Allende** (Briones, La Rioja Alta), será el encargado de inaugurar el programa de catas de El Centro del Vino. A través de añadas seleccionadas de los **vinos de Calvario** dirigirá una magistral cata vertical. *"Buscábamos la expresividad de cada parcela, la singularidad de cada pago. Son vinos únicos e irrepetibles que expresan la magia y reflejan la fuerza de los suelos. Nuestro lema es el placer de provocar placer"*, declara de Gregorio.



*Miguel Ángel de Gregorio enólogo y dueño de Finca Allende.*



*El Enobar es el espacio de cata libre que Enofusión.*



---

## SPAIN'S WOMEN IN WINE TO WATCH

---

Veronica Remartinez



Young gun Veronica Remartinez is a star on the rise who has been busy chalking up stints at some of the top estates in Rioja, starting out under the wing of Jesus Madrazo at Contino in Rioja Alavesa.

Her next mentor was Miguel Angel de Gregorio of Finca Allende, who has done much to raise the profile of barrel-aged whites in the region. After working for a year as winemaking assistant, she moved to her current role assisting Julio Saenz at La Rioja Alta in Haro.

Her biggest challenge so far has been making both classic ageworthy Riojas and powerful modern styles from the same sub-region. "I'd love to experience one perfect vintage that allows me to make wines that leave a mark on history," she says.

**Who or what made you want to become a winemaker?** While studying for an agronomical engineering degree I got the chance to work for a number of wineries in La Rioja, which encouraged me to broaden my studies and to focus on oenology. I thought that working as a winemaker would be the best job in the world and it is!

**How would you describe your winemaking style?** It's very important to have maximum respect for a grape's profile. I think a winemaker should know their vineyards perfectly and observe what the grapes can provide each year. Vinification should be based on that observation to obtain full potential of those grapes.

**What is the single wine you're most proud of so far and why?** I'm currently working various wines within La Rioja Alta group with very different profiles. At present, I'm very proud of and happy with Finca El Otero 2012.

**Has it been tough getting to the top of a male dominated industry?** Certainly, the wine industry, and particularly the viticulture department, is dominated by men, so it's not easy for a woman to succeed in it. Fortunately, things are changing and more and more women work as winemakers and vineyard technicians.

**What is the most exciting aspect of the Spanish wine industry at the moment?** The diversity of wines in every region. The goal is to get the best of each region by making a wide range of wines to suit every single palate.

**Desert island wine:** La Rioja Alta Gran Reserva 890 2004 in magnum.

## La séptima edición de Enofusión calienta motores

10-Enero-2017



Enofusión celebrará su séptima edición los días 23, 24 y 25 de enero, junto a la XV Cumbre Gastronómica Asisa MadridFusión, en el Palacio Municipal de Congresos de Madrid.

El Congreso Internacional del Vino ha dispuesto para esta edición un completo programa donde diversas regiones vinícolas, bodegas y grupos darán a conocer sus elaboraciones, novedades y tesoros enológicos.

Miguel Ángel de Gregorio será el encargado de inaugurar el programa de catas de El Centro del Vino 2017, a través de una cata vertical de Calvario, de Finca Allende –su proyecto personal–. Después le tocará el turno a Ribera Sacra que, por primera vez, hará una presentación en Enofusión de sus vinos, a través de siete referencias, para destacar la calidad enológica de esta denominación gallega.

También estarán presentes, como en ediciones anteriores, la DO Ribeiro, en una apuesta clara por sus vinos blancos, acompañados de conservas de pescado y marisco, y la DO Catalunya, quien armonizará sus vinos, en esta ocasión, con las creaciones del cocinero gallego Kike Piñeiro.

Pero si de combinaciones gastronómicas se trata, no pueden faltar en este programa citas habituales e imprescindibles como las armonías realizadas por Makro, que ofrecerá los bocados de ñiño Lavado como complemento a los vinos de garnacha de su gama La Sastrería.

El grupo Freixenet traerá, desde Ribera del Duero, los vinos de Valdubón. Y desde Rioja, Viña Pomal hará un recorrido por sus vinos más destacados.

Otro de los puntos más destacados en esta edición será la cata de Château Angélus, que conquistará de nuevo a todos los asistentes, abriendo las catas del último día de El Centro del Vino. E Italia se estrenará en esta séptima edición con su espumoso de mayor éxito en los últimos años: el prosecco. Una cata donde se ofrecerá un aperitivo al estilo italiano, de la mano del chef Quim Casellas.

Nombres como Marqués de Vargas, Dehesa de los Llanos, Vintae, Torres o Vinvention- Vinolok, entre otras sorpresas, terminan de completar el programa de catas de 2017.

En su séptima edición, el área expositiva de Enofusión, las Expobodegas, volverá a contar con tres espacios (Sala Londres, Sala Roma y Hall de la segunda planta), donde estarán bodegas como Ramón, Bilbao, Fontana, Carrascas, Tagonius, Campos Reales, Javier Sanz Viticultor o Finca Torremilanos, entre muchos otros. El enoBar, por su parte, continuará ofreciendo a los asistentes un espacio para poder catar todas sus referencias vinícolas de forma libre e independiente.

Enofusión, el Congreso Internacional del Vino celebrado junto a Asisa Madrid Fusión, está al servicio de los más de 10.000 visitantes profesionales que recibe cada año, entre distribuidores, sumilleros, cocineros, hosteleros, prensa especializada y amantes de la gastronomía.



12/01/2017



## Miguel Ángel de Gregorio abre Madrid Fusión con una cata vertical de Calvario



El enólogo riojano presenta sus creaciones y grandes retos en Enofusión

**Madrid Fusión 2017**, el evento cumbre de la gastronomía, no puede comenzar mejor. **Miguel Ángel de Gregorio**, enólogo renovador, inconformista y reflexivo, *enfant terrible* de La Rioja, y que goza de los más altos reconocimientos tanto a nivel nacional como internacional será el encargado de **Inaugurar** el espacio de **Catas de Enofusión**, a las **11 de la mañana del lunes día 23 de enero**.

De Gregorio dirigirá una atractiva **Cata Vertical con 6 selectos vinos del Pago "Calvario" de su Bodega Finca Allende**.



Se abrirá boca con **Allende Nature 16**, el último gran reto del enólogo riojano. Un vino 100% natural, sin sulfitos pero con aromas limpios y elegantes. Es la segunda cosecha que Miguel Ángel de Gregorio elabora de forma completamente natural, siempre motivado por su alto nivel de exigencia. Allende Nature tiene fecha de caducidad por ser un vino natural y su presencia en esta cata es una oportunidad para comprobar y disfrutar su calidad.

El segundo vino será un **Calvario 2016** un vino con maloláctica en barrica y que lleva ya dos meses en barrica de François Frère. Pretende De Gregorio que se deguste el gran potencial de fruta y taninos de esta increíble añada seca y de vendimia temprana de Finca Allende que él sabe que dará mucho que hablar.

Continuando con vinos especiales, el tercero será **una muestra de barrica de Calvario 2015**. Un vino todavía en elaboración, en este momento cuenta con 15 meses, y que permitirá a los asistentes constatar cómo está evolucionando esta añada cálida, la polimerización de sus taninos y la integración de su fruta, quedando a la espera de su evolución posterior en botella.

En cuarto lugar, se catará un **Calvario 2010**, una de las grandes añadas de Finca Allende, muy atlántica y excelente. A continuación, De Gregorio ofrecerá **Calvario 2005**, vino muy particular también de añada cálida, y vino explosivo y voluptuoso donde predomina la fruta negra, que resultará un interesante contrapunto al **Calvario 2004** que se catará en sexto lugar y que en boca nos trae sabores de frutas rojas, de gran recorrido y muy sutil, resultado de una añada atlántica. El último vino de esta excepcional Cata Vertical será **Calvario 2001**, una añada ya mítica en Finca Allende, una añada cálida que se presenta larga y sedosa que permitirá ver la elegante evolución en botella y la soberbia elaboración de los vinos de Miguel Ángel de Gregorio.

### **Sobre Miguel Ángel de Gregorio**

*Hijo, nieto, bisnieto y tataranieto de viticultores, Miguel Ángel de Gregorio nació en Ciudad Real pero se crió en La Rioja, entre viñas y barricas, ya que su padre empezó a trabajar en una bodega de esta región vitivinícola. Ingeniero Agrónomo de profesión, tiene también un Máster en Viticultura y Enología y otro en Administración de Empresas. Desde 1986 aplica su filosofía y pasión a los vinos de Finca Allende, en Briones, logrando posicionarlos en los primeros lugares de las listas a nivel nacional e internacional.*

### **Sobre Finca Allende**

*Emplazada en un palacio del siglo XVII, en la localidad de Briones, (Rioja Alta), Finca Allende no es sólo un edificio, sino una filosofía, como dice su alma máter, el enólogo Miguel Ángel de Gregorio. La bodega defiende una viticultura sostenible con gran respeto por el terroir y también coopera en múltiples proyectos de responsabilidad social. Bajo estas premisas elabora Allende Blanco, Allende Blanco Dulce, Mártires, Allende Tinto, Allende Nature, Calvario y Aurus.*

## Enofusión acogerá una cata armonizada de una selección de vinos de Toledo organizada por la Diputación provincial

miciudadreal - 18 enero, 2017 – 13:10

[Sin comentarios](#)

**Multimedia.**— Una selección de vinos de la provincia de Toledo acompañados por productos típicos de la zona protagonizarán la cata armonizada que organiza la Diputación de Toledo en el marco de Enofusión, cuya séptima edición se celebra los días 23, 24 y 25 de enero junto a Asisa MadridFusión, y que tendrá lugar el día 25 a las 15,00 horas.



Toledo tendrá por lo tanto un especial protagonismo este año en el espacio El Centro del Vino del Congreso Internacional del Vino cuyo programa de actividades arrancará el lunes 23, a las 10,30, con la cata vertical de Calvario, de Finca Allende, a cargo de Miguel Ángel de Gregorio. Un día en el que también se podrán degustar los vinos, mayormente tintos, de la DO Ribeira Sacra y los de la DO Ribeiro, que estarán armonizados por conservas de pescado y marisco.

La tarde del lunes 23 se iniciará con una de las actividades estrella de esta edición, la cata de los vinos más representativos de la DOC italiana Prosecco, armonizada con las elaboraciones del chef Quim Casellas. Posteriormente, Viña Pomal presentará sus vinos y finalmente se celebrará, en torno a las 18 horas, el Speed Tasting, un formato que se introdujo el año pasado por primera vez y que consiste en que las bodegas presenten en pocos minutos y de una forma directa sus vinos ante los prescriptores que, a su vez, estarán publicando en tiempo real sus impresiones a través de las redes sociales.

El martes 24 la cata vertical de Ariyanas Terruño Pizarroso, de la bodega Bentomiz, con sus vinos tapados con Vinolok, abrirá el programa de esta jornada, en la que también habrá una cata de seis varietales del Proyecto Garnachas de España. Serán a las 10,30 y a las 12 horas respectivamente.

A las 13,30 horas el equipo de Makro presentará su último proyecto, los vinos de La Sastrería, una colección de diferentes garnachas de España presentada por Custodio Zamarra, Andrea Alonso e Iñigo Lavado, que elaborará las tapas para armonizar la cata.

---

Ya por la tarde, será el turno de la DO Catalunya que llegará acompañada de las propuestas atlánticas del cocinero gallego Kike Piñeiro, a partir de las 15,00 horas. Y a las 16,30 horas, se ha programado una conferencia donde se tratarán las claves para triunfar en la exportación, ofrecida por Guillaume Déglise de Vinexpo, junto con una cata de Marqués de Vargas. Una cata de variedades ancestrales recuperadas de Bodegas Torres y la entrega del Premio Enofusión a Bodegas Naranjo, que culminará con una pequeña representación de las actividades enomusicales que realiza la bodega, cerrarán el segundo día.

En la última jornada de Enofusión, el miércoles 25, por la mañana se podrán catar los vinos de Château Angélus y se entregará el Premio Enofusión a la trayectoria profesional a Luis Miguel Beneyto, presidente de la Fundación para la Cultura del Vino, que estará seguida de una cata magistral de vinos seleccionados de Marqués de Riscal.

El Grupo Freixenet también estará en Enofusión, y a las 13,30 horas presentará cinco de sus vinos más exclusivos del fondo de enoteca de cinco de sus bodegas más emblemáticas.

Por la tarde, además de la Cata de los vinos de Toledo, habrá una cata vertical de vinos de Château Langrange. Y para cerrar el Congreso Internacional del Vino se celebrará la Pelea de Gallos, una iniciativa en la que tomando el formato del rap las bodegas deberán defender diferentes perfiles de vino en un cara a cara distendido, donde el objetivo será convencer a los asistentes de las virtudes de cada perfil.

#### **Enofusión 2017**

Enofusión celebrará su séptima edición los días 23, 24 y 25 de enero, junto a la XV Cumbre Gastronómica Asisa MadridFusión, en el Palacio Municipal de Congresos de Madrid. El Congreso Internacional del Vino ha elaborado un completo programa de actividades y reunirá a las grandes empresas del sector para ser el epicentro del negocio del vino.

En su séptima edición, el área expositiva de Enofusión, las Expobodegas, volverá a contar con tres espacios (Sala Londres, Sala Roma y Hall de la segunda planta), donde estarán Torres, Ramón Bilbao, Fontana, Codorniu, Carrascas, Tagonius, Campos Reales, Javier Sanz Viticultor, DO Catalunya, DO Ribeiro o Finca Torremilanos, entre muchos otros. El enoBar, por su parte, ofrecerá más de 100 referencias para que los asistentes puedan catarlas de forma libre e independiente.

Enofusión está al servicio de los más de 10.000 visitantes profesionales que recibe cada año, entre distribuidores, sumilleros, cocineros, hosteleros, prensa especializada y amantes de la gastronomía.

Las entradas para Enofusión 2017 y las catas de El Centro del Vino se pueden adquirir ya en la tienda virtual: <http://www.enofusion.com/shop/>



### Enofusión Madrid acogerá una cata armonizada de una selección de vinos de Toledo



enero 18 13:03  
2017

0 comentarios

Print This Article

Share it With Friends

**MIGUEL ÁNGEL DE GREGORIO, CON UNA CATA VERTICAL DE CALVARIO, DE FINCA ALLENDE, ABRIRÁ LA PROGRAMACIÓN DEL ESPACIO EL CENTRO DEL VINO DEL CONGRESO INTERNACIONAL DEL VINO**

**ENOFUSIÓN CELEBRARÁ SU SÉPTIMA EDICIÓN LOS DÍAS 23, 24 Y 25 DE ENERO EN EL PALACIO MUNICIPAL DE CONGRESOS DE MADRID, JUNTO A ASISA MADRIDFUSIÓN**

*Una selección de vinos de la provincia de Toledo acompañados por productos típicos de la zona protagonizarán la cata armonizada que organiza la Diputación de Toledo en el marco de Enofusión, cuya séptima edición se celebra los días 23, 24 y 25 de enero junto a Asisa MadridFusión, y que tendrá lugar el día 25 a las 15,00 horas.*

Toledo tendrá por lo tanto un especial protagonismo este año en el espacio El Centro del Vino del Congreso Internacional del Vino cuyo programa de actividades arrancará el lunes 23, a las 10,30, con la cata vertical de Calvario, de Finca Allende, a cargo de Miguel Ángel de Gregorio. Un día en el que también se podrán degustar los vinos, mayormente tintos, de la DO Ribeira Sacra y los de la DO Ribeiro, que estarán armonizados por conservas de pescado y marisco.

La tarde del lunes 23 se iniciará con una de las actividades estrella de esta edición, la cata de los vinos más representativos de la DOC italiana Prosecco, armonizada con las elaboraciones del chef Quim Casellas. Posteriormente, Viña Pomal presentará sus vinos y finalmente se celebrará, en torno a las 18 horas, el Speed Tasting, un formato que se introdujo el año pasado por primera vez y que consiste en que las bodegas presenten en pocos minutos y de una forma directa sus vinos ante los prescriptores que, a su vez, estarán publicando en tiempo real sus impresiones a través de las redes sociales.

El martes 24 la cata vertical de Ariyanas Terruño Pizarroso, de la bodega Bentomiz, con sus vinos tapados con Vinolok, abrirá el programa de esta jornada, en la que también habrá una cata de seis varietales del Proyecto Garnachas de España. Serán a las 10,30 y a las 12 horas respectivamente.

A las 13,30 horas el equipo de Makro presentará su último proyecto, los vinos de La Sastrería, una colección de diferentes garnachas de España presentada por Custodio Zamarrá, Andrea Alonso e Iñigo Lavado, que elaborará las tapas para armonizar la cata.

Ya por la tarde, será el turno de la DO Catalunya que llegará acompañada de las propuestas atlánticas del cocinero gallego Kike Piñeiro, a partir de las 15,00 horas. Y a las 16,30 horas, se ha programado una conferencia donde se tratarán las claves para triunfar en la exportación, ofrecida por Guillaume Déglise de Vinexpo, junto con una cata de Marqués de Vargas. Una cata de variedades ancestrales recuperadas de Bodegas Torres y la entrega del Premio Enofusión a Bodegas Naranjo, que culminará con una pequeña representación de las actividades enomusicales que realiza la bodega, cerrarán el segundo día.

En la última jornada de Enofusión, el miércoles 25, por la mañana se podrán catar los vinos de Château Angélus y se entregará el Premio Enofusión a la trayectoria profesional a Luis Miguel Beneyto, presidente de la Fundación para la Cultura del Vino, que estará seguida de una cata magistral de vinos seleccionados de Marqués de Riscal.

El Grupo Freixenet también estará en Enofusión, y a las 13,30 horas presentará cinco de sus vinos más exclusivos del fondo de enoteca de cinco de sus bodegas más emblemáticas.

Por la tarde, además de la Cata de los vinos de Toledo, habrá una cata vertical de vinos de Château Langrange. Y para cerrar el Congreso Internacional del Vino se celebrará la Pelea de Gallos, una iniciativa en la que tomando el formato del rap las bodegas deberán defender diferentes perfiles de vino en un cara a cara distendido, donde el objetivo será convencer a los asistentes de las virtudes de cada perfil.

#### **ENOFUSIÓN 2017**

Enofusión celebrará su séptima edición los días 23, 24 y 25 de enero, junto a la XV Cumbre Gastronómica Asisa MadridFusión, en el Palacio Municipal de Congresos de Madrid. El Congreso Internacional del Vino ha elaborado un completo programa de actividades y reunirá a las grandes empresas del sector para ser el epicentro del negocio del vino.

En su séptima edición, el área expositiva de Enofusión, las Expobodegas, volverá a contar con tres espacios (Sala Londres, Sala Roma y Hall de la segunda planta), donde estarán Torres, Ramón Bilbao, Fontana, Codorniu, Carrascas, Tagonius, Campos Reales, Javier Sanz Viticultor, DO Catalunya, DO Ribeiro o Finca Torremilanos, entre muchos otros. El enoBar, por su parte, ofrecerá más de 100 referencias para que los asistentes puedan catarlas de forma libre e independiente.

Enofusión está al servicio de los más de 10.000 visitantes profesionales que recibe cada año, entre distribuidores, sumilleros, cocineros, hosteleros, prensa especializada y amantes de la gastronomía.

---

---

## Miguel Ángel de Gregorio inaugura el espacio de catas de Enofusión

20-Enero-2017



El evento cumbre de la gastronomía, no puede comenzar mejor. Miguel Ángel de Gregorio, enólogo renovador, inconformista y reflexivo, *enfant terrible* de La Rioja, y que goza de los más altos reconocimientos tanto a nivel nacional como internacional será el encargado de Inaugurar el espacio de Catas de Enofusión, a las 11 de la mañana del lunes día 23 de enero.

De Gregorio dirigirá una atractiva Cata Vertical con 6 selectos vinos del Pago "Calvario" de su Bodega Finca Allende.

Se abrirá boca con Allende Nature 16, el último gran reto del enólogo riojano. Un vino 100% natural, sin sulfitos pero con aromas limpios y elegantes. Es la segunda cosecha que Miguel Ángel de Gregorio elabora de forma completamente natural, siempre motivado por su alto nivel de exigencia. Allende Nature tiene fecha de caducidad por ser un vino natural y su presencia en esta cata es una oportunidad para comprobar y disfrutar su calidad.

El segundo vino será un Calvario 2016 un vino con maloláctica en barrica y que lleva ya dos meses en barrica de François Frère. Pretende De Gregorio que se deguste el gran potencial de fruta y taninos de esta increíble añada seca y de vendimia temprana de Finca Allende que él sabe que dará mucho que hablar.

Continuando con vinos especiales, el tercero será una muestra de barrica de Calvario 2015. Un vino todavía en elaboración, en este momento cuenta con 15 meses, y que permitirá a los asistentes constatar cómo está evolucionando esta añada cálida, la polimerización de sus taninos y la integración de su fruta, quedando a la espera de su evolución posterior en botella.

En cuarto lugar, se catará un Calvario 2010, una de las grandes añadas de Finca Allende, muy atlántica y excelente. A continuación, De Gregorio ofrecerá Calvario 2005, vino muy particular también de añada cálida, y vino explosivo y voluptuoso donde predomina la fruta negra, que resultará un interesante contrapunto al Calvario 2004 que se catará en sexto lugar y que en boca nos trae sabores de frutas rojas, de gran recorrido y muy sutil, resultado de una añada atlántica. El último vino de esta excepcional Cata Vertical será Calvario 2001, una añada ya mítica en Finca Allende, una añada cálida que se presenta larga y sedosa que permitirá ver la elegante evolución en botella y la soberbia elaboración de los vinos de Miguel Ángel de Gregorio.



---

## Enofusión, la expresión del vino

---

SÁBADO 21 DE ENERO DE 2017

LEÍDO 3445 VECES

Un completo programa de actividades acogerá catas armonizadas, catas internacionales, nuevas referencias y joyas enológicas en Enofusión

El Congreso Internacional del Vino celebra su séptima edición los días 23, 24 y 25 de enero, junto a la XV Cumbre Gastronómica Asisa MadridFusión, en el Palacio Municipal de Congresos de Madrid.

Un completo programa de actividades en un contexto con decenas de bodegas y empresas del sector que convertirán Enofusión en el centro del negocio del vino hasta el miércoles 25.

El Centro del Vino acogerá diversas catas armonizadas: DO Ribeiro y conservas del mar; DOC Prosecco y los aperitivos de Quím Casellas (Hotel Casamar); La Sastreía de Makro y las armonías de Íñigo Lavado (Singular); los vinos mediterráneos de la DO Catalunya y las propuestas atlánticas de Kike Piñeiro y Eloy Cancela (A Horta d'Obradoiro); las 5 joyas de la enoteca de Freixenet con las tapas de Antonio Medina (A Barra); y los vinos de Toledo con productos de la tierra.

También habrá tiempo para catar referencias singulares, como la cata vertical de Finca Allende ofrecida por Miguel Ángel de Gregorio, las variedades ancestrales recuperadas por Torres, el proyecto Garnachas de España de Vintae, los casos de éxito internacional de Marqués de Vargas, sin olvidar las referencias de las dos catas francesas de este año: Château Angélus y Château Lagrange.

Otras citas como la entrega de premios a la Trayectoria Profesional Don Luis Hidalgo, que este año es para Luis Miguel Beneyto, será una oportunidad única para catar grandes referencias de Marqués de Riscal. Y la entrega del premio a la Difusión de la Cultura del Vino, a Bodegas Naranjo, será el escenario perfecto para disfrutar del vino a través de la música, con un concierto en acústico. Pero no sólo se darán cita grandes vinos y las últimas referencias elaboradas, con formatos habituales. Enofusión quiere aportar su punto de innovación y este año vuelve a organizar las Speed Tasting, donde los bodegueros tendrán que ser directos y creativos a la hora de mostrar sus vinos, en pocos minutos, ante los prescriptores. Además, para cerrar el programa 2017 se ha preparado un taller con un ingrediente muy especial: el aceite de oliva. En esta actividad, ofrecida por GastrOleum, los asistentes podrán ver las aplicaciones del aceite de oliva en la coctelería.

Por su parte, en las Expobodegas estarán presentes Carrascas, Finca Torremilanos, Bodegas Tagonius, Makro, Bodegas Campos Reales, Bodegas Altanza, Arraez, Bodegas Naranjo, Callejo-Ribera del Duero, Javier Sanz Viticultor, Torres, Gil Family Estates, Cinema Wine, Pago de los Balancines, Codorniu, Ramón Bilbao, Mar de Frades, Cruz de Alba, Fontana, Bodegas Bocopa, Bodegas Carchelo, DO Catalunya, DO Ribeiro, Bodegas Singulares, Vinventions-Vinolok, Sidra de Asturias DOP, el espacio dedicado a los vinos de Castilla-La Mancha, Koala, Botello y Botella Beronesa.

Y en el Enobar, más de 200 referencias podrán ser catadas de forma libre e independiente por los profesionales que visiten Enofusión 2017.

## los mil vinos

### La nueva clasificación de bodegas Rioja de Atkin (2017)

ALBERTO GIL | 21-01-2017 | 10:58

Bodegas Artuke y Marqués de Murrieta, entre los destacados del año para Tim Atkin

El prescriptor británico publica la segunda edición de su personal clasificación 'bordelesa' de las bodegas de Rioja

#### EL PODIO

Elaboradora del año **Maria Vargas (Murrieta)**  
Revelación **Arturo de Miguel (Artuke)**  
Leyenda **Paco Hurtado (Marqués de Riscal)**

Tinto del año

Blanco del año

Descubrimientos tinto...

(Viñas Leizaola)

.... y blanco **Remírez de Ganuza Reserva 2009**

Las Beatas 2014

Castillo de Ygay 1986

El Sacramento 2014

### La nueva clasificación de Tim Atkin

#### FIRST GROWTHS (PRIMERA CATEGORÍA)

Abel Mendoza	Bodega Lanzaga	López de Heredia	Remelluri
Artadi	Contino	Marqués de Murrieta	Roda
Artuke	Finca Allende	Marqués de Riscal	Vinedos de Paganos
Bodega Contador	La Rioja Alta	Muga	

#### SECOND GROWTHS (SEGUNDA CATEGORÍA)

Benjamin de Rothschild/	Finca Valpiedra	Peña El Gato	Tentenublo
Vega Sicilia	Miguel Merino	Pujanza	Valenciso
Castillo de Cuzcurrita	Ostatu	Remírez de Ganuza	Viñas Leizaola
CVNE/ Viña Real	Palacios Remondo	Sierra Cantabria	Vivanco

#### THIRD GROWTHS (TERCERA CATEGORÍA)

Amézola de la Mora	Bodegas Biliar	Hermanos Peciña	Torre de Oña
Baigorri	Dominio de Berzal	Marqués de Terán	Urbina
Bodegas de la Marquesa	Exopto	Olivier Rivière	Vinícola Real
Biurko Gorri	Finca La Emperatriz	Pedro Balda	

#### FOURTH GROWTHS (CUARTA CATEGORÍA)

Alegre Valgañón	Bodegas Palacio	Loli Casado	Oxer
Basilio Izquierdo	Finca de los Arandinos	Marqués de Cáceres	Tobia
Beronia	Gómez Cruzado	Marqués de Vargas	Zugober
Bodegas Bilbainas	Juan Carlos Sancha	Orbén	

#### FIFTH GROWTHS (QUINTA CATEGORÍA)

Altos de Rioja	Gregorio Martínez	Luis Alegre	Sierra de Toloño
Barón de Ley	LAN	Ollauri	Sonsierra
Compañón Arrieta	Laventura	Ondarre	Valdemar
Covilla	Lecea	Ramón Bilbao	

#### CRUS BOURGEOIS

Aldonia	Eguren Ugarte	Montecillo	Ramírez de la Piscina
Alvia	Escudero Becquer	Murua	R&G
Amaren	Exeo	Muriel	Riojanas
Azpilicueta	Faustino	Navajas	Rioja Vega
Bagordi	Fernández de Piñola	Navarrsotillo	Rodríguez Sanzo
Bárbara Palacios	Finca de la Rica	Nestares Eguizabal	Sáenz de Santamaría
Benetakoia	Finca Nueva	Nivarius	Santalba
Bodega Classica	Finca de Azabache	Ojuel	Sendero Royal
Bodegas del Medioevo	Ilurce	Olarra	Soto de Torres
Bohedal	Izadi	Ontañón	Tarón
Campillo	José Gil	Ortega Ezquerro	Tierra
Campo Viejo	Lacus	Ortubia	Viña Bujanda
Carlos Serres	Landaluce	Paco García	Viña Herminia
Castillo Clavijo	Leza García	Patermina	Viña Ijalba
David Moreno	Luis Cañas	Perica	Viña Salceda
Dios Ares	Manzanos Wines	Petralanda	Vinedos de Aldeanueva
Domeco de Jaraute	Martínez Alesanco	Praelio	Ysios
Eduardo Garrido García	Martínez Lacuesta	Puelles	Zuazo Gastón
Eguia	Miguel Ángel Muro	Quasar	



El prescriptor británico de vinos y master of wine Tim Atkin cumplió su palabra: «Vuelvo enseguida», anunció con su primer y controvertido informe de Rioja del año 2016 en el que por primera vez un crítico se atrevió a realizar una clasificación de bodegas –subjetiva y cuestionable por supuesto– en pleno debate sobre la pretendida diferenciación de vinos de Rioja. Y Atkin regresó el pasado jueves con la publicación del segundo monográfico, 'Rioja 2017 Special Report' –[pincha aquí para el informe completo con puntuaciones de los 850 vinos catados \(de pago\)](#)–, y con una nueva clasificación, con alguna sorpresa, pero en la que mantiene su idea de premiar a pequeñas y comprometidas bodegas con el cultivo de sus propios viñedos, junto con algunos de los 'grandes' nombres que tradicionalmente encabezan las clasificaciones de la crítica.

En este sentido, Atkin clasifica las bodegas riojanas en cinco categorías, equivalentes a los grand cru bordeleses (en grupos de quince). En la cúspide, destaca la incorporación de **Bodegas y Viñedos Artuke**, con la mención además como elaborador revelación del año para **Arturo de Miguel**, junto con una mezcla de casas históricas y los elaboradores más prestigiosos de los últimos 20 años.

Además de Artuke, el otro gran triunfador del año para Atkin es **Marqués de Murrieta**, que repite en el primer escalón, pero además su directora técnica, María Vargas, recibe el título de 'Elaboradora del año' y el vino Castillo de Ygay Gran Reserva 1986 (el de los 100 puntos Parker y 500 euros) se hace con el título de 'blanco del año'. **Contino, Marqués de Riscal y Roda** suben a la primera categoría de Rioja para Atkin respecto al 2016.

En el segundo escalón, destacan los 'ascensos' de **Finca Valpiedra, Vivanco, Peña el Gato (Juan Carlos Sancha), Leizaola, Vega Sicilia, Castillo de Cuzcurrita o Miguel Merino**. El premio al vino tinto del año es para **Las Beatas 2014** de Telmo Rodríguez, el tinto descubrimiento para **El Sacramento 2014**, de Bodegas Leizaola y el descubrimiento blanco para **Reserva 2009 de Remírez de Ganuza**.

En su artículo, Atkin sigue reclamando al Consejo Regulador «valentía» para dar el paso de diferenciar y clasificar los viñedos de Rioja e insiste en que «Rioja parece ser feliz siendo una región 'seis de diez», pero el crítico está convencido de que si hace las cosas bien podría estar en la élite mundial: «El futuro no radica en la uniformidad, sino en la diversidad».

**Viña El Pisón 2014 (Artadi), Las Beatas 2014 (Telmo Rodríguez), Aurus (Finca Allende) y el 890 de La Rioja Alta, SA 2005** encabezan la lista de tintos con 98 puntos. En blancos se impone, también con 98 el **Castillo de Ygay de 1986**, aunque el crítico dedica un apartado especial en su artículo al nuevo panorama de blancos de Rioja, que califica de «emocionante», con la viura y las nuevas uvas autóctonas como protagonistas. Por último, Ramón Bilbao, con su **Lalomba 2015** de garnacha destaca como mejor rosado con 93 puntos y el **Vivanco Dulce de Invierno**, con 91, en la categoría de dulces.

#### Las bodegas familiares, reforzadas

La Asociación de Bodegas Familiares de Rioja emitió ayer un comunicado en el que afirma que el segundo monográfico de Rioja de Tim Atkin «respalda la calidad de los vinos, el compromiso y la filosofía de trabajo de las bodegas familiares». La agrupación bodeguera explica que «el prescriptor británico sitúa las colecciones de garnachas de viñedos centenarios de **Peña El Gato** (Bodegas Juan Carlos Sancha) en el segundo grupo de su pirámide, mientras que **Finca La Emperatriz** escala hasta el tercero de la clasificación y el hotel **Finca de los Arandinos (Entrena) y Bodegas Tobía** (Cuzcurrita) se sitúan en el cuarto. Asimismo, la asociación dice que «el reportaje pone de manifiesto el buen hacer del modelo familiar, hasta el punto de que el 90% de las referencias destacadas son de familias que cultivan sus propios viñedos».

---

## ENOFUSIÓN 2017

18/01/2017 por La Enoteca

Los próximos días 23, 24 y 25 de enero de 2017, **ENOFUSIÓN** celebrará su **séptima edición** en el Palacio Municipal de Congresos de Madrid, junto a la feria gastronómica Madrid Fusión.

Enofusión será de nuevo el escenario donde el vino cobre máximo protagonismo dentro de la gastronomía a través de catas de prestigio, conferencias técnicas, espacios de degustación y novedades a cargo de las grandes bodegas, denominaciones de origen y marcas del sector.

En esta nueva edición, Enofusión recibirá a distribuidores, sumilleres, prensa especializada y amantes de la gastronomía, figuras destacadas en el mundo del vino y vinos seleccionados.

## ENO FUSIÓN

Este es el **programa de ENOFUSIÓN** para esta edición 2017:

### LUNES 23 ENERO

10:30h. **Miguel Ángel de Gregorio**. Cata vertical de Calvario, de Finca Allende.

12:00h. **Cata DO Ribeira Sacra**.

13:30h. **Cata de la DO Ribeiro** armonizada con conservas de pescado y marisco.

15:00h. **El exitoso caso del espumoso italiano**: Prosecco DOC. Armonizada con Quim Casellas.

16.30h. **Viña Pomal**: 100 años creando vinos de finca y vinos en Haro.

18:00h. **Speed Tasting**. La nueva forma de catar.

### MARTES 24 ENERO

10:30h. **Nomacorc-Vinolok**: Sentidos de Cristal.

12:00h. **Cata de los 6 varietales del Proyecto Garnachas de España**, homenaje de Vintae a esta variedad.

13:30h. **Cata Makro & Armonías**. Colección La Sastrería.

15:00h. **Cata DO Catalunya** armonizada por Kike Piñeiro.

16.30h. **Claves para triunfar en la exportación** y cata de Marqués de Vargas.

18:00h. **Torres**: Cata de variedades ancestrales recuperadas.

19:00h. **Premio Enofusión**: Difusión de la Cultura del Vino a Bodegas Naranjo. Cata-Concierto.

## Enofusión abre sus puertas este lunes 23, dentro de Asisa MadridFusión, para mostrar la fortaleza del mundo del vino

miciudadreal - 21 enero, 2017 – 10:33

[Sin comentarios](#)

**Multimedia.** - La séptima edición de Enofusión, el Congreso Internacional del Vino que se celebra junto a Asisa MadridFusión, abre este lunes 23 de enero sus puertas con el objetivo de convertirse un año más en un marco privilegiado para el mundo del vino y un escaparate para las bodegas y cooperativas de Castilla-La Mancha, entre otras de España y del mundo, que aprovecharán hasta el próximo día 25 para mostrarse con toda su potencia.



Enofusión, que sitúa un año más al vino como aliado de la gastronomía de Asisa MadridFusión, ha preparado un amplio programa de actividades que se desarrollarán en El Centro del Vino. Programa que arrancará con una cata de vinos de Calvario, procedentes de un terroir muy singular de La Rioja Alta. Miguel Ángel de Gregorio, natural de Almodóvar del Campo (Ciudad Real), enólogo y dueño de Finca Allende –su proyecto personal–, dirigirá una cata vertical a través de varias añadas seleccionadas de los vinos de Calvario.

En El Centro del Vino estarán también asiduos como Makro, Vinventions-Vinolok, Torres, Freixenet, la DO Ribeiro y la DO Catalunya, a los que este año se suman otros nombres como la DO Ribeira Sacra, Codorníu o Vintae. Además, habrá una cata con una selección de vinos de la provincia de Toledo, armonizada con productos de la zona, y Bodegas Naranjo, de Carrión de Calatrava (Ciudad Real), recibirá el Premio a la Difusión de la Cultura del Vino.

Además, Enofusión cuenta con zona expositiva, las Expobodegas que ocuparán la segunda planta del Palacio Municipal de Congresos. Finca Torremilanos, Dehesa de los Llanos o Bocopa, entre otros, se unen a expositores fieles a Enofusión como Carrascas, Campos Reales, Ramón Bilbao, Orowines, Fontana, DOP Sidra de Asturias, Javier Sanz Viticultor, Félix Callejo y Bodegas Altanza.

Finalmente, en el enoBar se ofrecerán más de 100 referencias para que los asistentes puedan catarlas de forma libre e independiente. En su séptima edición, Enofusión cuenta con figuras y vinos destacados para tomar el pulso al panorama enológico actual, potenciar su pasado y descifrar sus cauces futuros.

Enofusión está al servicio de los más de 10.000 visitantes profesionales que recibe cada año, entre distribuidores, sumilleros, cocineros, hosteleros, prensa especializada y amantes de la gastronomía.

Las entradas para Enofusión 2017 y las catas de El Centro del Vino se pueden adquirir en la tienda virtual: <http://www.enofusion.com/shop/>



## Enofusión Epicentro del Negocio del Vino

**Todo preparado para ser el centro del negocio del vino entre los días 23 y 25 de enero. Un completo programa de actividades acogerá catas armonizadas, catas internacionales, nuevas referencias y joyas enológicas en Enofusión.**

El Congreso Internacional del Vino celebrará su séptima edición los días 23, 24 y 25 de enero, junto a la XV Cumbre Gastronómica Asisa MadridFusión, en el Palacio Municipal de Congresos de Madrid. Enofusión tiene todo preparado para abrir sus puertas el próximo lunes 23 de enero. Un completo programa de actividades en un contexto con decenas de bodegas y empresas del sector que convertirán Enofusión en el centro del negocio del vino hasta el miércoles 25.

El Centro del Vino acogerá diversas catas armonizadas: **DO Ribeiro y conservas del mar; DOC Prosecco y los aperitivos de Quim Casellas (Hotel Casamar); La Sastreía de Makro y las armonías de Íñigo Lavado (Singular); los vinos mediterráneos de la DO Catalunya y las propuestas atlánticas de Kike Piñeiro y Eloy Cancela (A Horta d'Obradoiro); las 5 joyas de la enoteca de Freixenet con las tapas de Antonio Medina (A Barra); y los vinos de Toledo con productos de la tierra.**

También habrá tiempo para las **catas de referencias singulares**, como la cata vertical de Finca Allende ofrecida por Miguel Ángel de Gregorio, las variedades ancestrales recuperadas por Torres, el proyecto Garnachas de España de Vintae, los casos de éxito internacional de Marqués de Vargas, sin olvidar las referencias de las dos catas francesas de este año: Château Angéus y Château Lagrange.

**Otras citas** como la entrega de premios a la Trayectoria Profesional Don Luis Hidalgo, que este año es para Luis Miguel Beneyto, será una oportunidad única para catar grandes referencias de Marqués de Riscal. Y la entrega del premio a la Difusión de la Cultura del Vino, a Bodegas Naranja, será el escenario perfecto para disfrutar del vino a través de la música, con un concierto en acústico.



Pero no sólo se darán cita grandes vinos y las últimas referencias elaboradas, con formatos habituales.

**Enofusión quiere aportar su punto de innovación y este año vuelve a organizar las Speed Tasting**, donde los bodegueros tendrán que ser directos y creativos a la hora de mostrar sus vinos, en pocos minutos, ante los prescriptores. Además, para cerrar Enofusión 2017 se ha preparado un taller con un ingrediente muy especial: el aceite de oliva. En esta actividad, ofrecida por GastrOleum, los asistentes podrán ver las aplicaciones del aceite de oliva en la coctelería.



---

Por su parte, en las Expobodegas estarán presentes Carrascas, Finca Torremilanos, Bodegas Tagonius, Makro, Bodegas Campos Reales, Bodegas Altanza, Arraez, Bodegas Naranjo, Callejo-Ribera del Duero, Javier Sanz Viticultor, Torres, Gil Family Estates, Cinema Wine, Pago de los Balancines, Codorníu, Ramón Bilbao, Mar de Frades, Cruz de Alba, Fontana, Bodegas Bocopa, Bodegas Carchelo, DO Catalunya, DO Ribeiro, Bodegas Singulares, Vinventions-Vinolok, Sidra de Asturias DOP, el espacio dedicado a los vinos de Castilla-La Mancha, Koala, Botello y Botella Beronesa.



Y en el Enobar, más de 200 referencias podrán ser catadas de forma libre e independiente por los profesionales que visiten Enofusión 2017.

Descárgate el programa completo [AQUÍ](#).



## Asisa Madrid Fusión 2017 une gastronomía y salud

23/01/2017



El Palacio Municipal de Congresos del Campo de las Naciones de Madrid albergará los días 23, 24 y 25 de enero la decimoquinta edición de una de las mayores ferias culinarias del mundo. EFE/Juan Carlos Hidalgo. (efe)



Madrid se convertirá en la **capital mundial de la gastronomía** durante tres días gracias a la XV edición de la **Cumbre Internacional Madrid Fusión**, una de las mayores ferias culinarias del mundo, que en esta ocasión se desarrollará bajo el título "Códigos compartidos con la alta cocina, caminos del futuro".

Con el apoyo incondicional del **Ayuntamiento de Madrid** a través de la empresa municipal **Madrid Destino**, este año el festival cambia su nombre debido al acuerdo de patrocinio alcanzado con **Asisa**. De esta manera nace **Asisa Madrid Fusión 2017**, con la intención de demostrar cómo la gastronomía, la alimentación y la salud están más unidas que nunca.

El Palacio Municipal de Congresos del Campo de las Naciones de Madrid albergará durante los días **23, 24 y 25 de enero** este certamen que reunirá a la flor y nata del sector culinario internacional, con **más de 100 prestigiosos cocineros** procedentes de 17 países, quienes protagonizarán cerca de 70 exhibiciones, 24 workshops, 10 concursos, varias subastas y diversas actividades adicionales.

### Argentina, invitado especial

Entre los ponentes más destacados se encuentran chefs de la categoría de **Andoni Aduriz**, **Jonnie Boer**, **Mauro Colagreco**, **María Fernanda di Giacobe**, **Mauricio Giovanini**, **Ángel León**, **Germán Martitegui**, **David Muñoz**, **Takayuki Otani**, **Joan y Josep Roca**, **Mario Sandoval** o **Tatung Sarthou**.

El festival no solo tocará temas relacionados con la gastronomía, sino que también habrá tiempo para debatir sobre medio ambiente, eficiencia energética, integración social, responsabilidad civil corporativa, psicología, reciclaje y nuevas tecnologías.

Por otra parte, el invitado especial de este año será **Argentina**, dando una muestra de su **combinación de influencias italiana, española y criolla**. Churrascos, asados, empanadas, mates y dulces como los alfajores serán los protagonistas del stand central de la gala. Y por si fuera poco, no faltará a la cita **Saborea España**, un congreso de **cocina tradicional española** desarrollado mediante los últimos avances culinarios.

El 25 de enero tendrán lugar dos eventos muy especiales: la entrega del premio **Cocinero del año en Europa** al chef gaditano y jefe de cocina del restaurante **Aponiente**, **Ángel León**, y la celebración de la **XV edición del premio Cocinero Revelación**, que galardonará a la promesa más sobresaliente de la pasada temporada. Entre los candidatos a recoger esta distinción se encuentran **Daniel López** del restaurante **O Camiño do Inglés**, **José Miguel Bonet** de **Es Ventall**, **Jesús Moral** de la Taberna de Miguel, **Toni Romero** y **Quim Coll** de **4amb5 Mujades**, **Gregory Rome** del **Restaurante Brel** y **Pedro Noriega** del **Castro El Gaiteru**.

### Congreso Internacional del Vino

Paralelamente al Asisa Madrid Fusión, la capital española acogerá también la **séptima edición del Congreso Internacional del Vino, Enofusión**. Tras doblar su espacio expositivo el año pasado y congregar a **más de 40 expositores** entre bodegas, denominaciones de origen y otras empresas del sector, y reunir **más de 170 referencias** en el **Enobar**, la gala volverá a contar con destacados profesionales y algunos de los mejores caldos del panorama nacional e internacional.

**Miguel Ángel de Gregorio**, de **Finca Allende**, será el encargado de inaugurar el programa de **El Centro del Vino** con una cata vertical de vinos de **Calvario**. Otra de las novedades será la presencia de **Ribeira Sacra** que por primera vez presentará su colección de vinos en Enofusión mediante una muestra de sus siete mejores referencias de denominación gallega.

Tampoco se perderán el encuentro compañías como **DO Ribeiro**, con una apuesta por los vinos blancos, **DO Catalunya**, quien acompañará a sus vinos con creaciones gastronómicas del cocinero gallego **Kike Piñeiro**, **Freixenet**, con un grupo de caldos de Valldubón, o **Château Angélus**, con una cata de los más sabrosos vinos franceses.

## Bodegas y empresas del sector convierten Enofusión en el centro del negocio del vino

Enofusión, el Congreso Internacional del Vino, abre sus puertas junto a la XV Cumbre Gastronómica Asisa MadridFusión, en el Palacio Municipal de Congresos de Madrid. Su programa de actividades acogerá catas armonizadas, catas internacionales, nuevas referencias y joyas enológicas.



Catas en el Centro del Vino en la última edición de Enofusión

En Enofusión el **Centro del Vino** centra las catas:

- DO Ribeiro y conservas del mar;
- DOC Prosecco y los aperitivos de Quim Casellas (Hotel Casamar);
- La Sastreia de Makro y las armonías de Íñigo Lavado (Singular);
- los vinos mediterráneos de la DO Catalunya y
- las propuestas atlánticas de Kike Piñeiro y Eloy Cancela (A Horta d'Obradoiro);
- las 5 joyas de la enoteca de Freixenet con las tapas de Antonio Medina (A Barra); y
- los vinos de Toledo con productos de la tierra.

Catas de referencias singulares, como

- cata vertical de **Finca Allende** ofrecida por Miguel Ángel de Gregorio,
- las variedades ancestrales recuperadas por **Torres**,
- el proyecto **Garnachas de España de Vintae**,
- los casos de éxito internacional de Marqués de Vargas
- dos catas francesas: Château Angélus y Château Lagrange.

Otras citas como la entrega de **premios a la Trayectoria Profesional Don Luis Hidalgo**, que este año es para Luis Miguel Beneyto, será una oportunidad única para catar **grandes referencias de Marqués de Riscal**. Y la entrega del premio a la Difusión de la Cultura del Vino, a **Bodegas Naranjo**, será el escenario perfecto para disfrutar del vino a través de la música, con un concierto en acústico.

### Exposición de vinos

Por su parte, en las **Expobodegas** estarán presentes Carrascas, Finca Torremilanos, Bodegas Tagonius, Makro, Bodegas Campos Reales, Bodegas Altanza, Arraez, Bodegas Naranjo, Callejo-Ribera del Duero, Javier Sanz Viticultor, Torres, Gil Family Estates, Cinema Wine, Pago de los Balancines, Codorniu, Ramón Bilbao, Mar de Frades, Cruz de Alba, Fontana, Bodegas Bocopa, Bodegas Carchelo, DO Catalunya, DO Ribeiro, Bodegas Singulares, Vinventions-Vinolok, Sidra de Asturias DOP, el espacio dedicado a los vinos de Castilla-La Mancha, Koala, Botello y Botella Beronesa.

Y en el **Enobar**, más de 200 referencias podrán ser catadas de forma libre e independiente por los profesionales que visiten **Enofusión 2017 (programa completo)**



## **El bodeguero de Almodóvar del Campo, Miguel Ángel de Gregorio, abrirá el Congreso Internacional del Vino**



La séptima edición de Enofusión, el Congreso Internacional del Vino que se celebra junto a Asisa MadridFusión, abre este lunes 23 de enero sus puertas con el objetivo de convertirse un año más en un marco privilegiado para el mundo del vino y un escaparate para las bodegas y cooperativas de Castilla-La Mancha, entre otras de España y del mundo, que aprovecharán hasta el próximo día 25 para mostrarse con toda su potencia.

Enofusión, que sitúa un año más al vino como aliado de la gastronomía de Asisa MadridFusión, ha preparado un amplio programa de actividades que se desarrollarán en El Centro del Vino. Programa que arrancará con una cata vertical de seis vinos de Calvario, procedentes de un terroir muy singular de La Rioja Alta. Miguel Ángel de Gregorio, natural de Almodóvar del Campo (Ciudad Real), enólogo y dueño de Finca Allende –su proyecto personal-, dirigirá una cata vertical a través de varias añadas seleccionadas de los vinos de Calvario.

### **Miguel Ángel de Gregorio**

Hijo, nieto, bisnieto y tataranieto de viticultores, Miguel Ángel de Gregorio nació en Almodóvar del Campo pero se crió en La Rioja, entre viñas y barricas, ya que su padre empezó a trabajar en una bodega de esta región vitivinícola. Ingeniero agrónomo de profesión, tiene también un Máster en Viticultura y Enología y otro en Administración de Empresas. Desde 1986 aplica su filosofía y pasión a los vinos de Finca Allende, en Briones, logrando posicionarlos en los primeros lugares de las listas a nivel nacional e internacional.

Finca Allende se sitúa en Briones, en La Rioja Alta. Cuando comenzó su proyecto en el año 1986, “veníamos de una tradición riojana, de una concepción bordelesa del terroir y poco a poco fuimos creando nuestro propio camino, nuestro propio estilo”, afirma de Gregorio. Así, nacieron creaciones como las de Calvario: “buscábamos la expresividad de cada parcela, la singularidad de cada pago”. Las viñas de donde proceden los vinos de Calvario fueron plantadas en 1945 y la extensión de la parcela no llega a las 2 hectáreas. Con esta cata vertical, los asistentes podrán degustar “vinos únicos e irrepetibles que expresan la magia y reflejan la fuerza de los suelos”. Una oportunidad para catar la evolución de una de las ramas del proyecto enológico personal de Miguel Ángel de Gregorio.



# LA COMARCA DE PUERTOLLANO



## Bodegas Naranjo y Vinos de Toledo

En El Centro del Vino estarán también asiduos como Makro, Vinventions-Vinolok, Torres, Freixenet, la DO Ribeiro y la DO Catalunya, a los que este año se suman otros nombres como la DO Ribeira Sacra, Codorníu o Vintae. Además, habrá una cata con una selección de vinos de la provincia de Toledo, armonizada con productos de la zona, y Bodegas Naranjo, de Carrión de Calatrava (Ciudad Real), recibirá el Premio a la Difusión de la Cultura del Vino.

Además, Enofusión cuenta con zona expositiva, las Expobodegas que ocuparán la segunda planta del Palacio Municipal de Congresos. Finca Torremitanos, Dehesa de los Llanos o Bocopa, entre otros, se unen a expositores fieles a Enofusión como Carrascas, Campos Reales, Ramón Bilbao, Orowines, Fontana, DOP Sidra de Asturias, Javier Sanz Viticultor, Félix Callejo y Bodegas Altanza.

Finalmente, en el enoBar se ofrecerán más de 100 referencias para que los asistentes puedan catarlas de forma libre e independiente. En su séptima edición, Enofusión cuenta con figuras y vinos destacados para tomar el pulso al panorama enológico actual, potenciar su pasado y descifrar sus cauces futuros.

Enofusión está al servicio de los más de 10.000 visitantes profesionales que recibe cada año, entre distribuidores, sumilleres, cocineros, hosteleros, prensa especializada y amantes de la gastronomía.

Las entradas para Enofusión 2017 y las catas de El Centro del Vino se pueden adquirir en la tienda virtual: <http://www.enofusion.com/shop>.

## Comienza Enofusion 2017, séptima edición de la expresión del vino

por albertommoral | Ene 23, 2017 | Ferias y eventos, Vinos españoles |

**Catas armonizadas, catas internacionales, nuevas referencias y joyas enológicas.** El Congreso Internacional del Vino celebra su séptima edición los días 23, 24 y 25 de enero, junto a la XV Cumbre Gastronómica Asisa MadridFusión, en el Palacio Municipal de Congresos de Madrid. Un completo programa de actividades en un contexto con decenas de bodegas y empresas del sector que convertirán Enofusión en el centro del negocio del vino hasta el miércoles 25.



**El Centro del Vino acogerá diversas catas armonizadas:** DO Ribeiro y conservas del mar; DOC Prosecco y los aperitivos de Quim Casellas (Hotel Casamar); La Sastreia de Makro y las armonías de Íñigo Lavado (Singular); los vinos mediterráneos de la DO Catalunya y las propuestas atlánticas de Kike Piñeiro y Eloy Cancela (A Horta d'Obradoiro); las 5 joyas de la enoteca de Freixenet con las tapas de Antonio Medina (A Barra); y los vinos de Toledo con productos de la tierra.

**También habrá tiempo para catar referencias singulares,** como la cata vertical de Finca Allende ofrecida por Miguel Ángel de Gregorio, las variedades ancestrales recuperadas por Torres, el proyecto Garnachas de España de Vintae, los casos de éxito internacional de Marqués de Vargas, sin olvidar las referencias de las dos catas francesas de este año: Château Angélus y Château Lagrange. Pocas actividades tan singulares como el Desayuno 'Blogueros del Vino y Comunicación', desarrollado en Enofusión 2015, y en el que Alberto Muñoz participó con el objetivo de alcanzar las mejores claves para la promoción de una bodega y de sus vinos a través de los medios que nos ofrece Internet.

Otras citas como la entrega de premios a la Trayectoria Profesional Don Luis Hidalgo, que este año es para Luis Miguel Beneyto, será una oportunidad única para catar grandes referencias de Marqués de Riscal. Y la entrega del premio a la Difusión de la Cultura del Vino, a Bodegas Naranjo, será el escenario perfecto para disfrutar del vino a través de la música, con un concierto en acústico. Pero no sólo se darán cita grandes vinos y las últimas referencias elaboradas, con formatos habituales. Enofusión quiere aportar su punto de innovación y este año vuelve a organizar las Speed Tasting, donde los bodegueros tendrán que ser directos y creativos a la hora de mostrar sus vinos, en pocos minutos, ante los prescriptores. Además, para cerrar el programa 2017 se ha preparado un taller con un ingrediente muy especial: el aceite de oliva. En esta actividad, ofrecida por GastrOleum, los asistentes podrán ver las aplicaciones del aceite de oliva en la coctelería.

Por su parte, en las Expobodegas estarán presentes Carrascas, Finca Torremillanos, Bodegas Tagonius, Makro, Bodegas Campos Reales, Bodegas Alanza, Arraez, Bodegas Naranjo, Callejo-Ribera del Duero, Javier Sanz Viticultor, Torres, Gil Family Estates, Cinema Wine, Pago de los Balancines, Codorniu, Ramón Bilbao, Mar de Frades, Cruz de Alba, Fontana, Bodegas Bocopa, Bodegas Carchelo, DO Catalunya, DO Ribeiro, Bodegas Singulares, Vinventions-Vinolok, Sidra de Asturias DOP, el espacio dedicado a los vinos de Castilla-La Mancha, Koala, Botello y Botella Beronesa.



Y en el Enobar, más de 200 referencias podrán ser catadas de forma libre e independiente por los profesionales que visiten Enofusión 2017. Si te gusta el vino, muchas de las referencias de Enofusión también las puedes encontrar en nuestra tienda online ¡Visítanos! <http://tiendalicoresreyes.es>

Un artículo de Alberto Muñoz Moral



# Blog Tierra Nuestra

---

## Enofusión, la expresión del vino

Publicado el [23 Enero, 2017](#) por [Tierra Nuestra](#)

### *Enofusión, la expresión del vino*

*Todo preparado para ser el centro del negocio del vino entre los días 23 y 25 de enero.*

Un completo programa de actividades acogerá catas armonizadas, catas internacionales, nuevas referencias y joyas enológicas en Enofusión.



El Congreso Internacional del Vino celebrará su séptima edición los días 23, 24 y 25 de enero, junto a la XV Cumbre Gastronómica Asisa MadridFusión, en el Palacio Municipal de Congresos de Madrid. Enofusión tiene todo preparado para abrir sus puertas el próximo lunes 23 de enero. Un completo programa de actividades en un contexto con decenas de bodegas y empresas del sector que convertirán Enofusión en el centro del negocio del vino hasta el miércoles 25.

El Centro del Vino acogerá diversas catas armonizadas: DO Ribeiro y conservas del mar; DOC Prosecco y los aperitivos de Quim Casellas (Hotel Casamar); La Sastreía de Makro y las armonías de Íñigo Lavado (Singular); los vinos mediterráneos de la DO Catalunya y las propuestas atlánticas de Kike Piñeiro y Eloy Cancela (A Horta d'Obradoiro); las 5 joyas de la enoteca de Freixenet con las tapas de Antonio Medina (A Barra); y los vinos de Toledo con productos de la tierra.

También habrá tiempo para catar referencias singulares, como la cata vertical de Finca Allende ofrecida por Miguel Ángel de Gregorio, las variedades ancestrales recuperadas por Torres, el proyecto Garnachas de España de Vintae, los casos de éxito internacional de Marqués de Vargas, sin olvidar las referencias de las dos catas francesas de este año: Château Angélus y Château Lagrange.



# Blog Tierra Nuestra

---

Otras citas como la entrega de premios a la Trayectoria Profesional Don Luis Hidalgo, que este año es para Luís Miguel Beneyto, será una oportunidad única para catar grandes referencias de Marqués de Riscal. Y la entrega del premio a la Difusión de la Cultura del Vino, a Bodegas Naranjo, será el escenario perfecto para disfrutar del vino a través de la música, con un concierto en acústico. Pero no sólo se darán cita grandes vinos y las últimas referencias elaboradas, con formatos habituales. Enofusión quiere aportar su punto de innovación y este año vuelve a organizar las Speed Tasting, donde los bodegueros tendrán que ser directos y creativos a la hora de mostrar sus vinos, en pocos minutos, ante los prescriptores. Además, para cerrar el programa 2017 se ha preparado un taller con un ingrediente muy especial: el aceite de oliva. En esta actividad, ofrecida por GastrOleum, los asistentes podrán ver las aplicaciones del aceite de oliva en la coctelería.

Por su parte, en las Expobodegas estarán presentes Carrascas, Finca Torremilanos, Bodegas Tagonius, Makro, Bodegas Campos Reales, Bodegas Altanza, Arraez, Bodegas Naranjo, Callejo-Ribera del Duero, Javier Sanz Viticultor, Torres, Gil Family Estates, Cinema Wine, Pago de los Balancines, Codorníu, Ramón Bilbao, Mar de Frades, Cruz de Alba, Fontana, Bodegas Bocopa, Bodegas Carchelo, DO Catalunya, DO Ribeiro, Bodegas Singulares, Vinventions-Vinolok, Sidra de Asturias DOP, el espacio dedicado a los vinos de Castilla-La Mancha, Koala, Botello y Botella Beronesa.

Y en el Enobar, más de 200 referencias podrán ser catadas de forma libre e independiente por los profesionales que visiten Enofusión 2017.

Si quiere conocer todos los detalles sobre Enofusión visite la web [www.enofusion.com](http://www.enofusion.com)



23/01/2017 - 13:18



## Enofusión abre sus puertas con el reto de seguir dando protagonismo al vino como aliado de la gastronomía

La séptima edición de Enofusión, el Congreso Internacional del Vino que se celebra junto a Asisa MadridFusión, ha abierto hoy sus puertas como un espacio consolidado para el vino y un escaparate para las bodegas y cooperativas de Castilla-La Mancha, entre otras de España y del mundo, que aprovecharán hasta el próximo miércoles 25 para mostrarse con toda su potencia.

Enofusión, que sitúa un año más al vino como aliado de la gastronomía de MadridFusión, reúne desde hoy y durante tres días en un mismo espacio, una amplia variedad de catas de prestigio, conferencia técnicas, espacios de degustación, además de todas las novedades de la grandes bodegas y marcas vitivinícolas.

Promovida por la empresa Enopasión de Manzanares (Ciudad Real), la cita ha abierto sus puertas con el reto de seguir siendo un marco privilegiado y el encuentro de referencia para el sector. “Cumplimos siete ediciones y nuestro balance no puede ser más positivo, creemos que resulta imprescindible que el vino tenga un papel protagonista dentro de MadridFusión, y ese es nuestro compromiso y nuestro objetivo”, ha explicado **Vicente Sánchez-Migallón**, director de esta iniciativa, que en años anteriores ha registrado más de 10.000 visitantes; y que en futuras ediciones se abrirá mucho más a los mercados europeos, que han manifestado su interés por acudir a esta importante cita profesional.

Sánchez-Migallón ha explicado que la respuesta de bodegueros, hosteleros, distribuidores, enólogos, sumilleres, periodistas, profesionales de la gastronomía, y de todo aquel que quiere estar al día de lo que sucede en el sector, ha vuelto a ser este año masiva y por eso la organización mantiene el reto de seguir apostando por este encuentro en próximos años.



Castilla-La Mancha tendrá su protagonismo dentro de Enofusión durante estos tres días, ya que dentro del amplio programa de actividades que se desarrollarán en el espacio **El Centro del Vino**, la bodega de Carrión de Calatrava (Ciudad Real) Bodegas Naranjo recibirá mañana martes 24 por la tarde el Premio a la Difusión de la Cultura del Vino, y además habrá una cata armonizada de selección de vinos de la provincia de Toledo acompañados por productos típicos de la zona organizada por la Diputación de Toledo, el miércoles 25 a las 15 horas.

Enofusión cuenta también con zona expositiva, las **Expobodegas**, que ocupan la segunda planta del Palacio Municipal de Congresos y con el **enoBar**, donde se ofrecen más de 100 referencias para que los asistentes puedan catarlas de forma libre e independiente.

#### **La cata de Miguel Ángel de Gregorio y el Prosecco italiano, protagonistas hoy**

El programa de El Centro del Vino se ha abierto esta mañana con la cata vertical de Calvario, de Finca Allende, que ha corrido a cargo del bodeguero riojano, pero natural de Almodóvar del Campo, Miguel Ángel de Gregorio, en donde se han catado nueve esplendidos vinos. Además también se han podido degustar los vinos, mayormente tintos, de la DO Ribeira Sacra y los de la DO Ribeiro, armonizados por conservas de pescado y marisco.

Ya por la tarde está previsto que tenga lugar una de las actividades estrella de esta edición, la cata de los vinos más representativos de la DOC italiana Prosecco, armonizada con las elaboraciones del chef Quim Casellas. Posteriormente, Viña Pomal ha presentado sus vinos y finalmente, y para cerrar el día, se celebrará el *Speed Tasting*, un formato que se introdujo el año pasado por primera vez y que consiste en que las bodegas presentan en pocos minutos y de una forma directa sus vinos ante los prescriptores que, a su vez, están publicando en tiempo real sus impresiones a través de las redes sociales.

## Cata Vertical de Calvario. Enofusión 2017

**Alicia Gómez ♦ Calvario.** Estar en este tipo de oportunidad te hace darte cuenta de una de las realidades del vino: su desarrollo. Catas a un bebé, a un niño en pañales, a un muchacho con inquietud por el mundo que todavía quiere mimos, joven adulto que comienza sus pinitos por el mundo y a todo un señor al que hay que saludar quitándole el sombrero.

### Miguel Ángel de Gregorio

**Miguel Ángel de Gregorio**, en esto, es un sabio. Una personalidad exigente, arrolladora y carismática que te arrastra hacia su concepto: el terruño. Librepensador, renacentista y, para mí, uno de los personajes más importantes en el universo vitivinícola español.

Creador, hace más de dos décadas, de **Finca Allende** como proyecto propio. Propulsor y defensor del concepto de terruño en La Rioja hacia la máxima expresión. En esta ocasión, tal día como ayer y como cata inaugural de la edición 2017 de **Enofusión**, catamos varias añadas de el mítico **Calvario**.



### Finca Allende by Miguel Ángel de Gregorio

De Gregorio, recordó nostálgico cómo en los inicios de Allende creó más de un fruncir de ceño de más de un bodeguero por ser pionero del concepto de terruño.

Como bodega se encuentra en el Palacio de Ybarra. Un edificio del siglo XVII que se encuentra en el corazón de Briones, en plena Rioja Alta y que alberga esta bodega desde 1986.

**Finca Allende** posee 64 hectáreas segmentadas en 186 parcelas inspiradas en una viticultura sostenible, con procedimientos de tracción animal y triple selección de uvas en cada vendimia: en el viñedo, a la entrada de bodega y por selección óptica. Algo que recalcó su artifice en varias ocasiones durante la cata.

"Trabajamos para la eternidad, por eso trabajamos mirando al cielo". *Miguel Ángel de Gregorio*

Por su lado, el viñedo Calvario, data de 1945. Su composición arcillosa, acoge a un pequeño sustrato de origen calcáreo y gravas al ahondar en él. Dependiendo de la añada, alterna entre clima atlántico (en años más fríos) o clima mediterráneo (en años más cálidos). Características que se palpaban intensamente en el vino.

Calvario es magia, es terruño, es un vino singular y de personalidad propia. Casi igual a la de su creador.



Cata vertical de Calvario, Finca Allende. Enofusión 2017. Copyright: devinosconalicia.com

## Presentación de Allende Nature 2016

Hacia tiempo que tenía esta tarea pendiente. **Finca Allende Nature** es un tinto monovarietal de **Tempranillo**, uva base de La Rioja. Criado durante cinco meses en barrica nueva de roble americano para no insuflar demasiados taninos, único vino de la casa que ha pasado por este tipo de roble. Elaborado sin sulfitos, pero tampoco es algo muy significativo porque en Allende no es importante el uso de los mismos.

Es un vino muy particular. Vivo, en el que prevalecen las frutas negras salpicadas por alguna roja, regaliz. Algo elevado en alcohol, de extraordinaria acidez y tanicidad muy agradable. Redondo, nos muestra una identidad indudablemente riojana sin aroma a establo.

## Cata vertical de Calvario

### Calvario 2016 y 2015

Fueron las primeras añadas en catar. Un acto de valentía de De Gregorio al ser capaz de presentarnos los vinos en rama. No eran vinos para lucirse, sino para hacernos ver su potencial y la calidad del trabajo que hay detrás.

La **2016**, ya se comenzaba a perfilar con tan solo 2 meses y medio de barrica bordelesa. Con gran expresión del fruto y mineral es capaz de absorbernos con su agradable potencia tánica. Calvario es elegante de forma natural, podemos afirmarlo.

Por otro lado, la **añada 2015**, un "segundo bebé más crecido" es otro vino en rama con 15 meses de barrica. Se perciben frutas frescas, fruto seco y mucha mineralidad con cierto punto balsámico. Una vez más, la acidez está latente y los taninos, más redondeados, anuncian una cercana entrada a botella.



Panel de cata. Copyright: devinosconalicia.com



## Calvario 2010

Un vino mucho más agresivo que los anteriores se presenta como "una de las grandes añadas de Calvario" por su gran elegancia. De eterno balsámico, con una ingente cantidad de fruta negra y sotobosque es un vino de influencias claramente atlánticas. Criando durante 18 meses en barrica bordelesa y un descenso en los días de encube se percibe con gran acidez, mineralidad y taninos muy vivos. Un vino para guardar 20 años.

## Calvario 2005 y 2004

De un vino soberbio pasamos al yin y yang de los Calvarios. Estas dos añadas definen las dos influencias climáticas a las que se ve sometido este terroir. Una cálida y mediterránea añada 2005 y una fría y atlántica añada 2004.

**Calvario 2005** se expresa como una bomba de fruta negra y mucho balsámico. En boca percibimos su carácter y crianza. Redondo, sedoso y de gran volumen.

**Calvario 2004** nos ensimismaba con una gran cantidad de fruta roja, de flor marchita con una leve reducción a causa de la edad. Balsámico, especiado e impecable. En boca destacaba su acidez y mineralidad.



Calvario 2001. Copyright: devinosconalicia.com

## Calvario 2001

De Gregorio abría esta cata informándonos que este vino había sido sometido a 34 días de encube. Soberbio, hipnótico, increíble. Con 18 meses en barrica nueva tenía un leve aroma reductivo que desapareció al estar unos minutos en la copa. Una inundación de compota, mineralidad, madera y notas de especias. En boca se encontraba calidez, viveza y, de nuevo, carácter mineral. Es pura magia, la magia de Allende.

## Mártires 2016

Como colofón final, Miguel Ángel De Gregorio nos sorprendió con una cata en rama de su vino más valorado: Mártires. A muchos de los presentes les pareció un error pasar de un vino tan terminado y pulido como es Calvario 2001 a un bebé ácido pero con mucho potencial. ¡Le daremos una oportunidad cuando esté en su punto!



Allende Nature 2016 + Cata vertical de Calvario + Mártires 2016. Copyright: devinosconalicia.com

Si algo debo añadir es que durante todo el evento fui capaz de encontrar vinos muy interesantes, aunque siendo justa, también había muchos vinos muy normalitos. Humildes los llamarían algunos. Sin embargo, al margen de la liga en la que jueguen, calidad y el potencial de los vinos, lo que es del todo imperdonable en un evento de estas características es la calidad de las copas y el grosor de su vidrio. Y, muy por encima de esto, que la mayoría de las copas huelan a cartón mojado.

¡Cuidado organización! porque una exposición comercial/ congreso está para la venta, aprendizaje y captación de potenciales clientes, y mal se puede vender o aprender de un vino si las características organolépticas están desvirtuadas.

EN MADRID, HASTA ESTE MIÉRCOLES, ORGANIZADO POR UNA EMPRESA CASTELLANO-MANCHEGA

## Enofusión abre sus puertas con el reto de seguir dando protagonismo al vino como aliado de la gastronomía



Vicente Sánchez-Migallón (en primer término a la izquierda) director de esta apasionante iniciativa

EL DIGITAL

24/01/2017

La séptima edición de Enofusión, el Congreso Internacional del Vino que se celebra junto a Asisa MadridFusión, ha abierto este lunes sus puertas como un espacio consolidado para el vino y un escaparate para las bodegas y cooperativas de Castilla-La Mancha, entre otras de España y del mundo, que aprovecharán hasta el próximo miércoles 25 para mostrarse con toda su potencia.

Enofusión, que sitúa un año más al vino como aliado de la gastronomía de MadridFusión, reúne desde hoy y durante tres días en un mismo espacio, una amplia variedad de catas de prestigio, conferencias técnicas, espacios de degustación, además de todas las novedades de las grandes bodegas y marcas vitivinícolas.

### Promovida por la empresa ciudadrealena Enopasión

Promovida por la empresa Enopasión de Manzanares (Ciudad Real), la cita ha abierto sus puertas con el reto de seguir siendo un marco privilegiado y el encuentro de referencia para el sector. "Cumplimos siete ediciones y nuestro balance no puede ser más positivo, creemos que resulta imprescindible que el vino tenga un papel protagonista dentro de MadridFusión, y ese es nuestro compromiso y nuestro objetivo", ha explicado **Vicente Sánchez-Migallón**, director de esta iniciativa, que en años anteriores ha registrado más de 10.000 visitantes; y que en futuras ediciones se abrirá mucho más a los mercados europeos, que han manifestado su interés por acudir a esta importante cita profesional.



---

**Sánchez-Migallón** ha explicado que la respuesta de bodegueros, hosteleros, distribuidores, enólogos, sumilleres, periodistas, profesionales de la gastronomía, y de todo aquel que quiere estar al día de lo que sucede en el sector, ha vuelto a ser este año masiva y por eso la organización mantiene el reto de seguir apostando por este encuentro en próximos años.

Castilla-La Mancha tendrá su protagonismo dentro de Enofusión durante estos tres días, ya que dentro del amplio programa de actividades que se desarrollarán en el espacio El Centro del Vino, la bodega de Carrión de Calatrava (Ciudad Real) Bodegas Naranjo recibirá este martes por la tarde el Premio a la Difusión de la Cultura del Vino, y además habrá una cata armonizada de selección de vinos de la provincia de Toledo acompañados por productos típicos de la zona organizada por la Diputación de Toledo, el miércoles 25 a las 15 horas.

Enofusión cuenta también con zona expositiva, las Expobodegas, que ocupan la segunda planta del Palacio Municipal de Congresos y con el enoBar, donde se ofrecen más de 100 referencias para que los asistentes puedan catarlas de forma libre e independiente.

### **La cata de Miguel Ángel de Gregorio y el Prosecco italiano, protagonistas**

El programa de El Centro del Vino se abrió el lunes con la cata vertical de Calvario, de Finca Allende, que ha corrido a cargo del bodeguero riojano, pero natural de Almodóvar del Campo, **Miguel Ángel de Gregorio**, en donde se han catado nueve espléndidos vinos. Además también se han podido degustar los vinos, mayormente tintos, de la DO Ribeira Sacra y los de la DO Ribeiro, armonizados por conservas de pescado y marisco.

Ya por la tarde tuvo lugar una de las actividades estrella de esta edición, la cata de los vinos más representativos de la DOC italiana Prosecco, armonizada con las elaboraciones del chef **Quim Casellas**. Posteriormente, Viña Pomal presentó sus vinos, y finalmente, y para cerrar el día, se celebró el Speed Tasting, un formato que se introdujo el año pasado por primera vez y que consiste en que las bodegas presentan en pocos minutos y de una forma directa sus vinos ante los prescriptores que, a su vez, están publicando en tiempo real sus impresiones a través de las redes sociales.

## Cata vertical de añadas de Calvario en Eno Fusión

POR JAVIER COMPÁS - BEBIDAS



**M**iguel Ángel de Gregorio es de esas personas que tienen una indudable personalidad propia. Uno de los principales personajes del vino en España, un libre e independiente creador que ha llevado el concepto **terruño** en La Rioja a una de sus mejores expresiones. Catamos varias añadas de su magnífico tinto Calvario en **Eno Fusión 2017**.



El mismo De Gregorio recordaba como la defensa pionera que hacía hace años del concepto **terruño**, le granjeó no pocas animadversiones en el tradicional, hasta entonces, mundillo bodeguero. Manchego afincado en La Rioja, su bodega, **Finca Allende** se creó en Briones (Rioja Alta) en 1986, ubicada en el Palacio Ybarra, edificio del siglo XVII, encuentra a 60 kilómetros del Atlántico, al sur de Sierra Cantabria. Son 64 hectáreas articuladas en 186 parcelas que se basan en el equilibrio de las plantas y el respeto a las levaduras autóctonas para crear vinos con identidad.

El **viñedo Calvario** plantado en 1945, se ubica en terrenos de arcillas rojas, con un pequeño sustrato calcáreo y gravas más en profundidad. Dependiendo de la climatología de cada año, las uvas adquieren un carácter atlántico en años más fríos o con influencias mediterráneas que llegan a través de los valles orientados

al sureste en años más cálidos.

Como el mismo Miguel Ángel de Gregorio apunta, Calvario refleja la "magia" y refleja "la fuerza de los suelos". Tuvimos ocasión de comprobarlo en la cata de seis añadas que de tal vino sirvió para abrir a lo grande, los tres días de **Eno Fusión 2017**.

Pero el creador de vinos que es Miguel Ángel, no podía defraudar en su singularidad y abrió la cata con un vino distinto, para "hacer boca" explicó él. Acertada propuesta, pues a esa hora de la mañana, diez y media, las papilas gustativas sufren el impacto del primer trago.

**Allende Nature 2016** es un tinto elaborado con uva Tempranillo que ha sido criado durante cinco meses en barricas de roble americano, el único de la cata que ha pasado por madera estadounidense, y elaborado libre de sulfitos. Fresco, frutal, vivo, ligero, muestra un perfecto equilibrio de acidez a la vez que se muestra redondo en boca y con una indudable identidad riojana.



# GASTROBARIS

• MAGAZINE •



Y ahí está precisamente la gran virtud de esta bodega en general y de Calvario en particular, el mostrar una identidad geográfica pero diferenciando, al respetar las influencias de suelos y climas, las características de cada añada. Las de **Calvario 2016 y 2015** fueron las primeras en pasar por las copas, un atrevimiento del bodeguero ya que aún están en proceso de crianza en las barricas, pero De Gregorio no venía a lucirse con vinos redondos de larga crianza, sino a mostrar la verdad de su trabajo. La fruta madura, la mineralidad, los prometedores

taninos, la elegancia del escogido roble francés de primera calidad, nos dan vinos de volumen natural, **un perfecto equilibrio entre los vinos delgados y con demasiados tratamientos y filtraciones y esos vinos muy densos y sobre madurados de manera premeditada. Calvario es volumen y elegancia natural, fruto de la selección y respeto a la uva, a la tierra.**

Así se nos mostró **Calvario 2010**, una de las añadas "grandes" de Calvario, de características atlánticas, con una vendimia muy fría. Criado 18 meses en barrica bordelesa, el vino tiene aún los taninos muy vivos, los calvarios son vinos para 20 años al menos. Tremendamente elegante.

Y saltamos a dos tremendas añadas que muestran las dos vertientes climáticas que influyen en estos vinos. La cálida añada 2005 y la atlántica 2004. **Calvario 2005** es un vino redondo, fresco y voluptuoso a la vez. El **Calvario 2004** muestra la fruta roja, además de sus impresiones minerales y de elegante madera (tostados, especias). Lástima que los tufos a cartón de las copas ensombreciesen la cata, pero eso no es fallo de los vinos sino de la organización de Eno Fusión.

**Calvario 2001** fue el último Calvario de la cata, que no el último vino. Mostrando ya unos bordes de color más atejado, de capa alta, limpia y brillante. En nariz fruta madura y madera elegante, con notas de especias. Vivo, con cuerpo, distinguido, persistente. Un gran vino en una de las añadas míticas de Rioja.



Como no podía ser de otra manera, De Gregorio también nos sorprendió al final. **Mártires 2016**, un blanco de Viura que lleva actualmente tres meses en barrica con sus lías. Procedente del **viñedo Santos Mártires**, es un vino fresco, a la vez que denso y muy elegante. Un refresco para la boca como culminación de una gran cata.



## FINCA ALLENDE ABRE ENOFUSIÓN CON UNA VERTICAL DE CALVARIO

Me gusta Compartir 2  
25 enero 2017  
00:32

Miguel Ángel de Gregorio (Finca Allende) abrió con una cata vertical de seis añadas de Calvario, vino de pago de Briones, Enofusión, el salón de vinos de Madrid Fusión. De Gregorio llenó las 90 plazas en una espectacular cata, con muestras en barrica de la última cosecha (2016) hasta el sensacional 2001, pasando por grandes añadas como la 2010, 2005 ó 2004. El bodeguero terminó con su blanco Mártires y 'abrió boca' con Allende Natural.

TAGS finca, allende, abre, enofusion, vertical, calvario



PUBLICIDAD

# Expansión fuera de serie

## Madrid Fusión 2017: cinco razones por la que todo 'foodie' debe ir a esta feria



Federico Oldenburg [@FedericoOldenbu](#)

Actualizado: 25/01/2017 11:59 horas

**Madrid Fusion, el encuentro gastronómico anual por excelencia, arranca hoy en Madrid. Durante tres días la capital albergará chefs reconocidos de todo el mundo, especialmente de Argentina, país invitado especial en esta XV edición. Entre las 'figuras' que acudirán a esta cita se encuentran Joan y Josep Roca (Celler de Can Roca), Ángel León (Aponiente), Mario Sandoval (Coque), Takayuki Otani (Otanino), Andrew Wong (A.Wong) o Pepe Solla (Solla), entre otros. ¿Por qué es tan interesante la feria y qué motivos deberían impulsar a nuestros lectores a acercarse a Madrid Fusion? Aquí le dejamos cinco razones que le harán la boca agua.**

### 1- Descubrir la Nueva Cocina Argentina

Olvídense del asado criollo. Hoy en **Argentina** se cuecen nuevas tendencias, propuestas vanguardistas y reivindicaciones de las culinarias de los inmigrantes. El país de Plata es el **invitado especial en la XV de Madrid Fusión**, que llega a la capital de España con un notable equipo de talentosos chefs, presidido por **Germán Martitegui** (*Tegui*, Buenos Aires), **Marina Müller** (*Cassis*, Bariloche), **Tomás Kalika** (*Mishiguene*, Buenos Aires) y **Mauricio Giovanini** (*Messina*, Marbella).

### 2- Conocer los "Códigos compartidos con la Alta Gastronomía"

El 'leit motiv' de la nueva edición este gran encuentro culinario internacional es la sintonía de la **cocina con otras disciplinas**, de tal modo que el **boom gastronómico** sirva para apoyar la eficiencia energética, la protección del medio ambiente y el equilibrio entre las relaciones humanas. **Carlos Zamora**, de *Deluz y Cía* ("Hostelería e integración social"), los **hermanos Roca** ("Relaciones Humanas. Clave de la cocina del futuro") y **Juan Moll**, del grupo *Joël Rebouchon* ("El poder de la sonrisa"), serán algunos de los participantes del XVº Madrid Fusion que centrarán sus ponencias en la responsabilidad social de la cocina.

# Expansión

## fuera de serie

---

### 3- Prepararse para nuevas experiencias multisensoriales

---

La vanguardia culinaria dará las pistas acerca de cómo el placer gastronómico está **superando el contexto de plato**: "Luces abisales" (Ángel León de *Aponiente*, Cádiz), "Experiencias multisensoriales" (Jonnie Boer, *De Librije*, Holanda), "Comer con las manos" (Ricard Camarena, Valencia)...

### 4- Anticiparse a la reinvención de la tradición

---

Tampoco faltarán en *Madrid Fusion* los cocineros que creen que el futuro está en una nueva interpretación del pasado: **Tatung Sarthou**, de *Argos*, Filipinas ("Reencuentro con los sabores perdidos de la cocina filipina pre-hispánica"), **Andrew Wong**, de *A Wong*, Londres ("Renovación de la cocina china"), **Carmelo Bosque**, de *Lillas Pastia*, Huesca ("Recuperando el maestro salsero"), **Santi Taura**, de Mallorca (Recetas rescatadas del olvido)...

### 5- Asistir a catas de vinos magistrales

---

*Enofusion*, el apartado vinícola del congreso gastronómico, ha programado catas y degustaciones que el amante del buen vino no se puede perder: **Cata vertical de Calvario** (D.O. Ca. Rioja), por Miguel Ángel de Gregorio; Variedades ancestrales recuperadas (Bodegas Torres); **Cata de Château Angélus** (Burdeos, Francia), por Laurent Benoit; **Speed Tasting**, la nueva forma de catar...



## Miguel Ángel de Gregorio éxito en Enofusión con una cata Vertical de Calvario



Foto: Diego Andrés Balsa



El enólogo riojano presentó sus creaciones y grandes retos en Enofusión

**Madrid Fusión 2017**, el evento cumbre de la gastronomía, no puede comenzar mejor. **Miguel Ángel de Gregorio**, enólogo renovador, inconformista y reflexivo, *enfant terrible* de La Rioja, y que goza de los más altos reconocimientos tanto a nivel nacional como internacional fue el encargado de **Inaugurar** el espacio de **Catas de Enofusión**, a las **10:30h de la mañana del lunes día 23 de enero.**

De Gregorio dirigió una atractiva **Cata Vertical con 6 selectos vinos del Pago “Calvario” de su Bodega Finca Allende.**

Una cata que fue llenazo absoluto desde su anuncio y que acudieron 90 personas de primer nivel de toda España, sumilleres de los restaurantes más importantes, periodistas, aficionados y expertos...etc.

Todos los asistentes estaban expectantes y por supuesto, no defraudó. Los presentes a la salida de la cata elogiaron y aplaudieron a Miguel Ángel no solo por sus conocimientos y la magnífica elaboración de los vinos, sino también por su excelente capacidad comunicativa, lo que hizo muy amena y dinámica la cata de los 8 vinos presentados.

Comenzó con una introducción del concepto de Finca Allende, con el fin de situar a los asistentes en la filosofía de la Bodega.

La cata comenzó con un vino de puesta en boca, **Allende Nature 16**, el último gran reto del enólogo riojano. Un vino **100% natural, sin sulfitos añadidos**, pero con aromas limpios y elegantes. Un vino especialmente creado para un segmento del mercado muy determinado, **el de los intolerantes y/o alérgicos a los sulfitos, veganos y ecologistas, con el fin de que ellos no tengan renuncien a tomar buenos vinos.** Es la segunda cosecha que Miguel Ángel de Gregorio elabora de forma completamente natural, siempre motivado por su alto nivel de exigencia. Allende Nature tiene fecha de caducidad por ser un vino natural y su presencia en esta cata es una oportunidad para comprobar y disfrutar su calidad.

El segundo vino fue un **Calvario 2016** un vino con maloláctica en barrica y que lleva ya dos meses en barrica de François Frère. Pretende De Gregorio que se deguste el gran potencial de fruta y taninos de esta increíble añada seca y de vendimia temprana de Finca Allende que él sabe que dará mucho que hablar.

Continuando con vinos especiales, el tercero fue **una muestra de barrica de Calvario 2015.** Un vino todavía en elaboración, en este momento cuenta con 15 meses, y que permitió a los asistentes constatar cómo está evolucionando esta añada cálida, la polimerización de sus taninos y la integración de su fruta, quedando a la espera de su evolución posterior en botella.

En cuarto lugar, se cató un **Calvario 2010**, una de las grandes añadas de Finca Allende, muy atlántica y excelente. A continuación, De Gregorio ofreció **Calvario 2005**, vino muy particular también de añada cálida, y vino explosivo y voluptuoso donde predomina la fruta negra, que resultará un interesante contrapunto al **Calvario 2004** que se cató en sexto lugar y que en boca nos trae sabores de frutas rojas, de gran recorrido y muy sutil, resultado de una añada atlántica. El último vino de esta excepcional Cata Vertical fue **Calvario 2001**, una añada ya mítica en Finca Allende, una añada cálida que se presenta larga y sedosa que permitirá ver la elegante evolución en botella y la soberbia elaboración de los vinos de Miguel Ángel de Gregorio.

### **Sobre Miguel Ángel de Gregorio**

*Hijo, nieto, bisnieto y tataranieto de viticultores, Miguel Ángel de Gregorio nació en Ciudad Real pero se crió en La Rioja, entre viñas y barricas, ya que su padre empezó a trabajar en una bodega de esta región vitivinícola. Ingeniero Agrónomo de profesión, tiene también un Máster en Viticultura y Enología y otro en Administración de Empresas. Desde 1986 aplica su filosofía y pasión a los vinos de Finca Allende, en Briones, logrando posicionarlos en los primeros lugares de las listas a nivel nacional e internacional.*

### **Sobre Finca Allende**

*Emplazada en un palacio del siglo XVII, en la localidad de Briones, (Rioja Alta), Finca Allende no es sólo un edificio, sino una filosofía, como dice su alma máter, el enólogo Miguel Ángel de Gregorio. La bodega defiende una viticultura sostenible con gran respeto por el terroir y también coopera en múltiples proyectos de responsabilidad social. Bajo estas premisas elabora Allende Blanco, Allende Blanco Dulce, Mártires, Allende Tinto, Allende Nature, Calvario y Aurus.*

## Miguel Ángel de Gregorio inaugurará Enofusión 2017

P.G.M. | LOGROÑO.

Me gusta Compartir 50

27 enero 2017  
23:48



La séptima edición de Enofusión, el Congreso Enológico celebrado junto a la Cumbre Gastronómica de Madrid Fusión, iniciará su programa de catas de El Centro del Vino con una vertical de vinos de Calvario. El propio Miguel Ángel de Gregorio, enólogo y dueño de la bodega, dirigirá una cata vertical a través de añadas seleccionadas de los vinos de Calvario. Con esta cata vertical, los asistentes podrán degustar «vinos únicos e irrepetibles que expresan la magia y reflejan la fuerza de los suelos». Una oportunidad para catar la evolución de una de las ramas del proyecto enológico personal de Miguel Ángel de Gregorio. Las viñas de donde proceden los vinos de Calvario fueron plantadas en 1945 y la extensión de la parcela no llega a las dos hectáreas. Expobodegas volverá a ocupar los tres espacios expositivos de la segunda planta con bodegas riojanas como Ramón Bilbao o Bodegas Altanza. Enofusión situará de nuevo al vino como protagonista dentro de la gastronomía a través de sus actividades y los más de 10.000 visitantes.

**TAGS** miguel, angel, gregorio, inaugurara, enofusion, 2017



Enofusión. El bodeguero riojano Miguel Ángel de Gregorio. :: jonathan herreros

## Madrid Fusión-Madrid 'confusión'

- Cita. Tradición y modernidad. Mestizaje y pureza. Cercanía al territorio y globalización. Y la cocina en sintonía con otras disciplinas. Madrid Fusión: consumir con moderación y criterio



Madrid Fusión-Madrid 'confusión'

MARGARITA LOZANO

29 Enero, 2017 - 02:33h



Cifras que hablan por sí solas: 117 ponentes, 167 expositores, 630 periodistas acreditados, 1.581 congresistas y 12.300 asistentes. Y lo último en tendencias gastronómicas que empezaremos a ver en restaurantes de toda nuestra geografía, bien o mal ejecutadas, bien o mal adaptadas al producto. Y todo eso, junto a un concurso de algo tan tradicional como un bocadillo o un concurso de tiraje de cerveza. Madrid Fusión no es apto para simples aficionados, yo diría que ni siquiera para todos los *foodies*. Madrid Fusión si no se ve con mirada profesional, puede convertirse en 'Madrid Confusión'.

El chef Quique Dacosta (3 estrellas Michelin en su restaurante homónimo de Denia, Alicante) hace balance de los 15 años de andadura de Madrid Fusión y sentencia que "la revolución gastronómica continúa, solo que de forma más tranquila". Una frase que resume la ralentización de las innovaciones y es que, a veces y según en qué, no se puede correr tanto.

### EL 'LEITMOTIV' DEL ENCUENTRO ES LA SINTONÍA DE LA COCINA CON OTRAS DISCIPLINAS

No hay duda de que la alta cocina ha cambiado profundamente. Basta con echar un vistazo al programa de Madrid Fusión 2017 para medir la intensidad del cambio. La inspiración oriental, los productos fermentados o algunas especialidades centenarias han protagonizado varias de las ponencias más destacadas. O la cera de abeja utilizada por el chef holandés Jonnie Boer, inspirado en la grasa que cubre los jamones ibéricos, para madurar carnes de ternera. O la reinención del kimchi, el miso o la chukrut con productos de la despensa ibérica: vinagre de Jerez, alubias, garbanzos... del chef Mario Sandoval.

Otra de las ponencias más sorprendentes fue la del ex jefe de cocina de elBulli, Albert Raurich, quien ha abierto un restaurante en Barcelona (Dos Pebrots) dedicado a recuperar y reinterpretar productos y recetas olvidadas: desde ubres de cerda a la parrilla (una delicatessen en tiempos del Imperio Romano), a platos sacados de un recetario del siglo XIV, pasando por el arroz mantecado con leche de cabra que aparece en el *Llibre de Coch*, la obra más antigua de la cocina catalana.



---

Para alguien profano en técnicas culinarias, lo que hizo Ángel León, el 'chef del mar' (A Poniente, 2 estrellas Michelin. El Puerto de Santamaría, Cádiz), parecía sencillamente magia. Una sustancia con apariencia de polvo que, al contacto con el líquido -ni demasiado frío, no por debajo de 15 grados bajo cero; ni demasiado caliente, no por encima de 70 grados- se convierte en luz. Y se puede comer. Indudablemente, unas papas con choco 'iluminadas' son otra dimensión. A la que León -que fue celebrado en la primera jornada de Madrid Fusión como el Cocinero del Año en Europa- ha conseguido llegar después de cuatro años de investigación, constancia y mucho trabajo. Investigaciones que le han llevado hasta Harvard, y que incluso podrían tener aplicación en medicina. Pero que esta semana dejaron deslumbrados a Arzak y a los voluntarios que subieron a comprobar cómo en una copa de agua entre sus manos se hacía la luz.

Y no menos mágico puede ser -aunque mucho más 'cercano'- un buen bocata, en este caso el Mejor Bocadillo de Autor de España: una versión del tradicional y castizo bocata de calamares elaborado con pan de la gama Cristalina de Fripan por la malagueña Raquel García, de la Escuela de Hostelería de Benahavís (Málaga), receta elegida por algunos de los más prestigiosos restauradores del país como Elena Arzak, Javier Estévez, Paco Quirós o Sandro Silvia.

El *leitmotiv* de la XV edición de este gran encuentro culinario internacional es la sintonía de la cocina con otras disciplinas, de tal modo que el *boom* gastronómico sirva para apoyar la eficiencia energética, la protección del medio ambiente y el equilibrio entre las relaciones humanas. Carlos Zamora, de Deluz y Cía (Hostelería e integración social), los hermanos Roca (Relaciones Humanas. Clave de la cocina del futuro) y Juan Moll, del grupo Joël Rebouchon (El poder de la sonrisa), han sido algunos de los participantes de Madrid Fusión que centraron sus ponencias en la responsabilidad social de la cocina.

El vino, indisociable de la gastronomía, estuvo presente en la VII edición de Enofusión: catas magistrales, vinos de todos los estilos y para todos los públicos.

Destacar la magnífica cata vertical de vinos Calvario, procedentes de un terroir muy singular de La Rioja Alta. Miguel Ángel de Gregorio, propietario y enólogo de Finca Allende -su proyecto personal-, presentó su nuevo tinto Allende Nature, sin sulfitos, pero aclarando que "no había que preocuparse, que no había caído aún en el lado oscuro", refiriéndose a la tendencia actual de los vinos biodinámicos y los mal llamados 'vinos naturales'. Pero la fiesta venía detrás, seis añadas de Calvario (2016, 2015, 2010, 2005, 2004, 2001) que De Gregorio diferenció por su menor o mayor carácter atlántico; y su vino blanco, Mártires 2016, un Viura con tres meses en bodega, ampuloso y elegante a la vez.

También merece destacar la sorprendente y didáctica cata del Grupo Torres, impartida por Josep Sabarich, director técnico de Bodegas Torres y Sergi Castro, el sumiller del Grupo. Bajo el título Variedades Ancestrales Recuperadas, pudimos conocer de primera mano los primeros resultados de la vinificación de lo que ellos llaman "cepas olvidadas": variedades que se creían extinguidas y que Torres ha ido rescatando a lo largo de los más de 30 años que llevan trabajando sobre este proyecto de recuperación del patrimonio vitícola catalán. Y hoy, por fin, algunas de ellas ya se pueden beber. Un retorno al pasado con un futuro prometedor.

En fin, nada mejor que visitar Madrid Fusión para darse cuenta de los cambios gastronómico-culturales que se producen constantemente en el mundo, con la convivencia de lo tradicional, lo antiguo y la modernidad más rompedora. En cualquier caso, lo cierto es que el cuento ya no es el que era.

## El vino tomó la palabra en Enofusión 2017

0 COMMENTS 0 LIKES EVENTOS

### El vino tomó la palabra en Enofusión 2017

*El Centro del Vino de Enofusión acapará todas las miradas, con aforo completo en casi todas sus actividades.*

*El vino fue el máximo protagonista a través de armonías gastronómicas, catas verticales, presentación de novedades y repaso por referencias consagradas.*

La séptima edición de Enofusión reunió al sector del vino durante los días 23, 24 y 25 de enero en Madrid para ceder la palabra al vino y posicionarlo como claro protagonista dentro de la gastronomía, en el contexto de la XV Cumbre Gastronómica Asisa MadridFusión.

El programa de El Centro del Vino volvió a ser el centro de atención del Congreso Internacional del Vino, con aforo completo en casi todas sus catas. Las armonías gastronómicas pusieron de relieve la importancia del vino dentro de la gastronomía a través de las referencias de denominaciones como Ribeiro, Catalunya o Prosecco, o las referencias de Freixenet, Makro y los vinos de Toledo. La participación de cocineros destacados del panorama nacional marcan el interés creciente por involucrar al vino, y con nombre propio, dentro de la gastronomía. Otras citas sirvieron para descubrir las nuevas tendencias, como la cata vertical de vinos naturalmente dulces de Bodegas Bentomiz tapados con los tapones de cristal de Vinolok, o los nuevos avances enológicos, con recuperación de variedades y de fincas abandonadas, como el caso de Vintae o Torres. Sin olvidar el repaso a referencias ya reconocidas como las de Château Angélus, Finca Allende o Château Lagrange, entre otras.



Las SpeedTasting volvieron por segundo año a Enofusión, para mostrar una nueva forma de explicar el vino directa y concisa en la que además se destaca la importancia de las redes sociales a la hora de comunicar el mundo del vino. Esta actividad logró más de un millón y medio de impactos en redes sociales, y logró ser trending topic en España durante su desarrollo.

En el área expositiva de Enofusión, las Expobodegas acogieron más de 50 empresas del sector, entre grandes grupos, bodegas de toda España y empresas relacionadas. Además, en esta edición, los vinos de Castilla-La Mancha dispusieron de un espacio propio donde exponer referencias de sus nueve denominaciones de origen. Y en el Enobar, se pudo hacer un recorrido por más de 200 referencias.

También hubo tiempo para reconocer la gran labor que realizan las figuras del vino a través de los premios Enofusión 2017. En esta edición se han reconocido dos figuras clave que, desde diferentes perspectivas han hecho evolucionar al mundo del vino. Luis Miguel Beneyto, presidente de la Fundación para la Cultura del Vino, recogió el premio Don Luis Hidalgo a la Trayectoria, por su profusa labor en el sector. Beneyto agradeció el galardón, aunque, como afirmaba, "no me gustan los premios individuales porque no se reconoce el trabajo del equipo y de los colaboradores". Además, continuaba, "uno nunca termina de aprender, por tanto este premio, en realidad, es incompleto". Terminó su discurso con una cita de Tácito: "donde acaba el vino, acaba la cultura", algo que, como relataba, ha podido comprobar en la Fundación. El acto continuó con una cata de grandes referencias de Marqués de Riscal, empresa con la que Beneyto tiene relación laboral y personal desde hace más de 40 años.



Bodegas Naranjo, por su parte, recogió el premio Difusión de la Cultura del Vino, por la labor de hacer conectar a la gente con el mundo del vino a través de los ciclos enomusicales que celebran anualmente en sus instalaciones. Ramón Muñoz Cuerva recogía el premio, recordando la labor y el empeño de su difunto hermano, Paco Muñoz Cuerva, artífice en gran medida de las actividades culturales de la bodega. Una celebración muy emotiva que se cerró con una actuación musical entre amigos, profesionales del sector y una copa de vino.

Todo esto y mucho más tuvo lugar en Enofusión 2017, cuyo contenido iremos desgranando a lo largo de las próximas semanas a través de “Los posos de Enofusión”.

**Para más información e imágenes:**

[Área de Prensa](#)



# Blog Tierra Nuestra

## El vino tomó la palabra en Enofusión 2017

Publicado el 2 Febrero 2017 por Tierra Nuestra

### El vino tomó la palabra en Enofusión 2017

*El Centro del Vino de Enofusión acaparó todas las miradas, con aforo completo en casi todas sus actividades.*

*El vino fue el máximo protagonista a través de armonías gastronómicas, catas verticales, presentación de novedades y repaso por referencias consagradas.*

La séptima edición de Enofusión reunió al sector del vino durante los días 23, 24 y 25 de enero en Madrid para ceder la palabra al vino y posicionarlo como claro protagonista dentro de la gastronomía, en el contexto de la XV Cumbre Gastronómica Asisa MadridFusión.

El programa de El Centro del Vino volvió a ser el centro de atención del Congreso Internacional del Vino, con aforo completo en casi todas sus catas. Las armonías gastronómicas pusieron de relieve la importancia del vino dentro de la gastronomía a través de las referencias de denominaciones como Ribeiro, Catalunya o Prosecco, o las referencias de Freixenet, Makro y los vinos de Toledo. La participación de cocineros destacados del panorama nacional marcan el interés creciente por involucrar al vino, y con nombre propio, dentro de la gastronomía. Otras citas sirvieron para descubrir las nuevas tendencias, como la cata vertical de vinos naturalmente dulces de Bodegas Bentomiz tapados con los tapones de cristal de Vinolok, o los nuevos avances enológicos, con recuperación de variedades y de fincas abandonadas, como el caso de Vintae o Torres. Sin olvidar el repaso a referencias ya reconocidas como las de Château Angelus, Finca Allende o Château Lagrange, entre otras.



Las SpeedTasting volvieron por segundo año a Enofusión, para mostrar una nueva forma de explicar el vino directa y concisa en la que además se destaca la importancia de las redes sociales a la hora de comunicar el mundo del vino. Esta actividad logró más de un millón y medio de impactos en redes sociales, y logró ser trending topic en España durante su desarrollo.

En el área expositiva de Enofusión, las Expobodegas acogieron más de 50 empresas del sector, entre grandes grupos, bodegas de toda España y empresas relacionadas. Además, en esta edición, los vinos de Castilla-La Mancha dispusieron de un espacio propio donde exponer referencias de sus nueve denominaciones de origen. Y en el Enobar, se pudo hacer un recorrido por más de 200 referencias.

También hubo tiempo para reconocer la gran labor que realizan las figuras del vino a través de los premios Enofusión 2017. En esta edición se han reconocido dos figuras clave que, desde diferentes perspectivas han hecho evolucionar al mundo del vino. Luis Miguel Beneyto, presidente de la Fundación para la Cultura del Vino, recogió el premio Don Luis Hidalgo a la Trayectoria, por su profusa labor en el sector. Beneyto agradeció el galardón, aunque, como afirmaba, “no me gustan los premios individuales porque no se reconoce el trabajo del equipo y de los colaboradores”. Además, continuaba, “uno nunca termina de aprender, por tanto este premio, en realidad, es incompleto”. Terminó su discurso con una cita de Tácito: “donde acaba el vino, acaba la cultura”, algo que, como relataba, ha podido comprobar en la Fundación. El acto continuó con una cata de grandes referencias de Marqués de Riscal, empresa con la que Beneyto tiene relación laboral y personal desde hace más de 40 años.

# Blog Tierra Nuestra

---



Bodegas Naranjo, por su parte, recogió el premio Difusión de la Cultura del Vino, por la labor de hacer conectar a la gente con el mundo del vino a través de los ciclos enomusicales que celebran anualmente en sus instalaciones. Ramón Muñoz Cuerva recogía el premio, recordando la labor y el empeño de su difunto hermano, Paco Muñoz Cuerva, artífice en gran medida de las actividades culturales de la bodega. Una celebración muy emotiva que se cerró con una actuación musical entre amigos, profesionales del sector y una copa de vino.

Todo esto y mucho más tuvo lugar en Enofusión 2017, cuyo contenido iremos desgranando a lo largo de las próximas semanas a través de "Los posos de Enofusión".

## ASTURIAS Y LA RIOJA SE FUNDEN EN MADRID

02 de febrero de 2017. 12:40h



Con una moderna y cuidada decoración, terraza de invierno, una excelsa materia prima nacional y un acertado equilibrio entre tradición y sofisticación, Asegaya se ha consolidado como uno de los comedores más sólidos de la zona norte de Madrid. Sólidos y dinámicos ya que a su oferta habitual se suma cada mes una alternativa pensada para descubrir al público algunos de los mejores vinos del país a un precio asequible. Por 50 € por persona las cenas maridaje de Asegaya incluyen distintos vinos de una misma bodega y seis platos (un aperitivo, dos entrantes, una carne, un pescado y postre) elaborados con productos de estación y especialmente diseñados por el cocinero Fernando Negri para armonizar con las referencias escogidas.

La primera de estas cenas maridaje del año 2017 tendrá lugar el próximo jueves 23 de febrero a las 21:00 h. (previa reserva y para un número limitado de plazas) y los vinos protagonistas serán los de **Miguel Ángel de Gregorio, considerado el enfant terrible de La Rioja y uno de los mejores viticultores del país**. Inconformista, reflexivo y un renovador incansable, Miguel Ángel de Gregorio traerá para los clientes de Asegaya las referencias más representativas de sus dos bodegas en Rioja Alta: de Finca Allende, una bodega que es pura expresión del terroir, de las variedades y de la tipicidad de la zona pero elevada a la máxima excelencia, y de Finca Nueva, que apuesta por vino más livianos y fáciles de beber y de entender.

El menú comienza ligero, con un **aperitivo de tartar de atún con guacamole, fresas y mango** que realza las notas afrutadas del Finca Nueva Vendimia 2015, y va in crescendo hasta culminar con un final de puro lujo. El siguiente pase es un **carpaccio de setas con rúcula, parmesano y vinagreta de piñones** al que le siguen unos huevos de codorniz con patatas fritas y carabinero; dos entrantes que se acompañan con una copa de Allende Blanco 2012, un blanco atípico, frutal, untuoso y muy meloso.





El cuarto pase es un **cabracho a la parrilla con salsa de cítricos y parmentier de trufa negra** que armoniza a la perfección con el vino Allende 2009, buque insignia de una bodega que busca extraer la máxima expresión frutal a través de elaboraciones muy cuidados y pensadas. El siguiente plato, un cabrito embarrado con patatas primor y cebollitas francesas, y el postre, babarois con cremoso de vainilla y helado de naranja, se sirven con el top de la gama de Finca Allende: Calvario 2007. Se trata de un vino de culto resultado de una manera de trabajar en la que es el viñedo y no el Consejo Regulador y el que marca el tiempo de crianza; un vino potente y con carácter que presenta un equilibrio perfecto entre fruta y madera y que pone el broche de oro a una experiencia única que aúna la esencia y los sabores de Asturias y La Rioja.

## Los vinos de Miguel Ángel De Gregorio, protagonistas de la primera cena maridaje del año en @Rest\_Asgaya

El próximo jueves 23 de febrero el asturiano de referencia en la zona norte de Madrid celebra la primera de sus cenas maridaje del 2017, una iniciativa que permite descubrir algunos de los vinos más especiales y premium del país a través de un menú de seis pases por solo 50 € por persona. Esta vez los protagonistas serán los vinos de Miguel Ángel de Gregorio, uno de los enólogos españoles de mayor prestigio, que se acompañarán con platos de temporada especialmente diseñados para realzar las distintas referencias de sus dos bodegas: Finca Allende y Finca Nueva.

Con una moderna y cuidada decoración, terraza de invierno, una excelsa materia prima nacional y un acertado equilibrio entre tradición y sofisticación, Asgaya se ha consolidado como uno de los comedores más sólidos de la zona norte de Madrid. Sólidos y dinámicos ya que a su oferta habitual se suma cada mes una alternativa pensada para descubrir al público algunos de los mejores vinos del país a un precio asequible. Por 50 € por persona las cenas maridaje de Asgaya incluyen distintos vinos de una misma bodega y seis platos (un aperitivo, dos entrantes, una carne, un pescado y postre) elaborados con productos de estación y especialmente diseñados por el cocinero Fernando Negri para armonizar con las referencias escogidas.

La primera de estas cenas maridaje del año 2017 tendrá lugar el próximo **jueves 23 de febrero a las 21:00 h.** (previa reserva y para un número limitado de plazas) y los vinos protagonistas serán los de Miguel Ángel de Gregorio, considerado el *enfant terrible* de La Rioja y uno de los mejores viticultores del país. Inconformista, reflexivo y un renovador incansable, Miguel Ángel de Gregorio traerá para los clientes de Asgaya las referencias más representativas de sus dos bodegas en Rioja Alta: de **Finca Allende, una bodega que es pura expresión del terroir**, de las variedades y de la tipicidad de la zona pero elevada a la máxima excelencia, y de **Finca Nueva, que apuesta por vino más livianos y fáciles de beber** y de entender.

El menú comienza ligero, con un aperitivo de tartar de atún con guacamole, fresas y mango que realza las notas afrutadas del **Finca Nueva Vendimia 2015**, y va *in crescendo* hasta culminar con un final de puro lujo. El siguiente pase es un carpaccio de setas con rúcula, parmesano y vinagreta de piñones al que le siguen unos huevos de codorniz con patatas fritas y carabinero; dos entrantes que se acompañan con una copa de **Allende Blanco 2012**, un blanco atípico, frutal, untuoso y muy meloso.

El cuarto pase es un cabracho a la parrilla con salsa de cítricos y parmentier de trufa negra que armoniza a la perfección con el vino **Allende 2009**, buque insignia de una bodega que busca extraer la máxima expresión frutal a través de elaboraciones muy cuidadosas y pensadas. El siguiente plato, un cabrito embarrado con patatas primor y cebollitas francesas, y el postre, babarois con cremoso de vainilla y helado de naranja, se sirven con el top de la gama de Finca Allende: **Calvario 2007**. Se trata de un vino de culto resultado de una manera de trabajar en la que es el viñedo y no el Consejo Regulador y el que marca el tiempo de crianza; un vino potente y con carácter que presenta un equilibrio perfecto entre fruta y madera y que pone el broche de oro a una **experiencia única que aúna la esencia y los sabores de Asturias y La Rioja**.

**Asgaya** restaurante con **FINCA ALLENDE**

### CENA MARIDAJE SABORES DE ASTURIAS & LA RIOJA

#### APERITIVO

Tartar de atún con guacamole, fresas y mango  
Finca Nueva Vendimia 2015, D.O.Ca. Rioja BODEGA FINCA NUEVA

#### PRIMEROS

Carpaccio de setas con rúcula, parmesano y vinagreta de piñones  
Huevos de codorniz, patatas fritas y carabinero  
Allende Blanco 2012, D.O.Ca. Rioja BODEGA FINCA ALLENDE  
by Miguel Ángel de Gregorio

#### PESCADO

Cabracho a la parrilla con salsa de cítricos y parmentier de trufa negra  
Allende 2009, D.O.Ca. Rioja BODEGA FINCA ALLENDE  
by Miguel Ángel de Gregorio

#### CARNE

Cabrito embarrado con patatas primor y cebollitas francesas  
Calvario 2007, D.O.Ca. Rioja BODEGA FINCA ALLENDE  
by Miguel Ángel de Gregorio

#### POSTRE

Babarois con cremoso de vainilla y helado de naranja  
Calvario 2007, D.O.Ca. Rioja BODEGA FINCA ALLENDE  
by Miguel Ángel de Gregorio



**JUEVES 23 DE FEBRERO A LAS 21:00 H - 50€ POR PERSONA**  
PLAZAS LIMITADAS. Información y Reservas: 91 353 05 87



**Dirección:** Doctor Fleming, 52.

**Teléfono para reservas:** 91 353 05 87

**Precio:** 50 € (IVA incluido)



# Divinidades

## En esta edición:



**ESTRENOS** - Menu Patio del Nispero



**PROTAGONISTAS**: Miguel Angel de Gregorio



**PROTAGONISTAS** - Madrid Fusion



**ESTRENOS**: Nuevas armas de Fefinanes



**REFLEXION**: Foodie o gourmet



**PRUEBAS**



**MARIDAJE** - Prosecco y tapas



**PROTAGONISTAS** - Enofusion



**NOVEDADES** - Cepas rescatadas

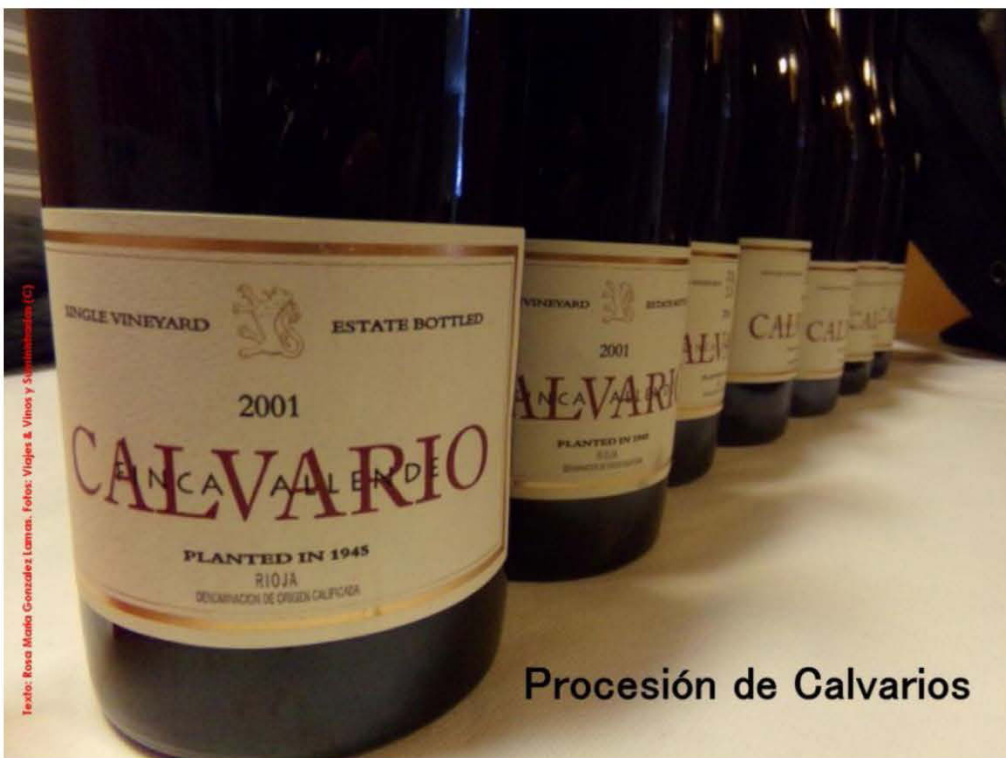


**CHEFS** - La mejor chef

Más de 100 cocineros de quince países diferentes han forjado la 15ª edición de Madrid Fusión, Cumbre Internacional de la Gastronomía, un congreso anual que nació de una conversación con Ferran Adrià en elBulli en 2001 y que desde su primera cita en enero de 2003 ha mantenido incólume su liderazgo como referente gastronómico internacional.

De lo innovador al espectáculo, de la vanguardia a la retaguardia de la tradición, Madrid Fusión ha sido un foro de descubrimiento, pero, sobre todo, de convivencia, por haber acertado en servir de plataforma para la revolución de las cocinas del mundo, que han dejado de parecer lojanas para insertarse en nuestra cotidianeidad, en un gran cocimiento de sabores y sazones que unifica.

Esa combinación de conceptos se mantuvo como línea de trabajo en la más reciente edición del congreso, que exploró la innovación desde la perspectiva de lo inédito a la de lo inexplorado de la tradición. Lo natural, lo saludable, fueron también otras tendencias evaluadas en Madrid Fusión, que se complementó por séptima ocasión con su congreso hermano Enofusión, dedicado al vino.



**Procesión de Calvarios**

# Divinidades

De Almodóvar, como el apellido de Pedro, Miguel Angel de Gregorio dejó hace décadas La Mancha del Quijote para emprender con su familia una nueva vida en Rioja. Allí, en el pueblo de Briones, comenzó el proyecto Finca Allende en 1986.

Pronto se consagró como uno de los bodegueros pioneros de España en respetar los terruños singulares como columnas de grandes vinos con permanencia en el tiempo. En su opinión, el terruño no se descubre todos los años, sino que se interpreta. Así nacieron los de Finca Allende, con procedencias de 14 terruños con cualidades diferenciadas. Todo en un mismo municipio.

Uno de ellos es Calvario, un viñedo plantado en 1945 que da nombre a uno de los iconos tintos de España, de la que en Enofusión, el componente vínico de Madrid Fusión, se realizó una cata vertical que evidenció la longevidad de estos vinos, así como también el potencial de la tempranillo en solitario en la DOCa Rioja.



La cata repasó las añadas 2016, 2015, 2010, 2005, 2004 y 2001 que, en conjunto, destacaron el carácter mineral del vino, su cuerpo y fruta, su marcada concentración y gran estructura, así como la lenta evolución en botella de esta etiqueta. "Lo que identifica a los grandes terruños es que, con independencia de añada, siempre mantienen el carácter", dijo De Gregorio, para quien 1999 marcó la primera cosecha de Calvario.

El enólogo categorizó las añadas entre cálidas y atlánticas, que se revelaron en esplendor con contrastes: la juventud y promisorio longevidad de la cosecha 2016, y la elegancia pulida de la cosecha 2001. De Gregorio destacó asimismo la cosecha 2016, una añada que describió como mágica y excepcional, algo constatable con la muestra de barrica presentada y que hizo que este vino fuera uno de los sobresalientes de la cata gracias a su impresionante nariz con un marcado matiz mineral a grafito y tinta china, con un punto de tostado, y una boca con taninos firmes, pero pulidos, y un evidente y promisorio potencial a largo plazo. La del 2016 fue una añada muy seca, con un mes de julio muy caliente, pero una vendimia temprana y fresca.



# Divinidades

---

En contraste, la del 2001 se mostró mucho más pronta para beber, con recuerdos a maní y cerezas, también con taninos firmes y una excelente acidez, en un vino joven en boca por su frescura, y pulida elegancia. Elaborado con uvas que proceden de un terruño mágico, los Calvario envejecen entre 15 y 18 meses en barrica, siempre de roble francés, y casi siempre de la tonelería François Frères.

Para culminar la cata y limpiar el paladar, De Gregorio sirvió el blanco Mártires, otra muestra de la cosecha 2-16, un monovarietal de viura de otra de las parcelas del proyecto. Los matices a madera del vino son casi imperceptibles y se anticipa delicado.



Finca Allende se encuentra trabajando en la selección de biotipos de levadura, porque aunque emplean levaduras autóctonas para la fermentación, no saben por cuánto tiempo más podrán seguir habiéndolo por la contaminación de los terrenos.

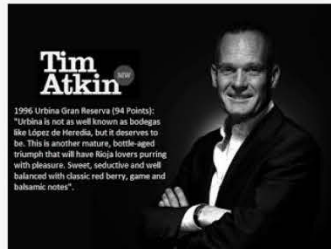
Además de este conjunto, De Gregorio presentó su Allende Nature 2016, una muestra de barrica de un vino natural, sin adición de sulfitos, que el bodeguero decidió elaborar para hacer un vino natural puro y sin defectos, **Finca Allende Nature**, pues hallaba que muchas de las etiquetas existentes, los tenían. Acierta de pleno con la etiqueta, que, sin estar terminada, muestra una intensa carga frutal y tonos a cascarrilla de cacao.

La bodega de Finca Allende está en un palacio del siglo XVII en Briones, y la filosofía de De Gregorio es ser mínimamente invasivos a estos viñedos que se cuidan de la forma menos intervencionista posible, sin llegar a la biodinámica. Allí ha ido ensamblando una colección de biotipos de graciano y tempranillo. En bodega destaca la incorporación de una mesa de selección óptica en vendimia, que permite al utilizado graduar la selección con extrema precisión, según sus objetivos y calidad inicial de la uva jugando con parámetros de regulación de forma y color de los objetos. La bodega fermenta en depósitos de acero inoxidable, otra en finos de roble francés.



lunes, 13 de febrero de 2017

## Tim Atkin MW (Master of Wine) Rioja Report 2017



### TIM ATKIN MW (MASTER OF WINE) RIOJA REPORT 2017

- Tim Atkin "Master of Wine", es uno de los prescriptores vitivinícolas más reputados y conocedores de Rioja a nivel internacional.
- Por segundo año consecutivo este prescriptor británico y master of wine, hace público su monográfico "Rioja 2017 Special Report".
- En esta ocasión y más que nunca sigue respaldando a la pequeña y mediana bodega. Especialmente aquellas comprometidas con el cultivo de sus propios viñedos.

#### Gran conocedor de Rioja, llevando 30 años escribiendo sobre temas relacionados con el vino:

- Ganando más de 25 premios por sus trabajos en diarios como The Times y The Observer. Tiene en su haber cinco premios Glenfiddich, cuatro Prix du Lanson, ha sido votado como columnista de vino del año en Reino Unido en cuatro ocasiones y en 2007 ganó el premio Internacional al comunicador de vino del año en la competición Wine & Spirit.
- Actualmente es corresponsal para The World of Fine Wine, Intelligent Life, Gourmet Traveller Wine, Imbibe, Decanter, Wine-Searcher, Fine Drink (China), Woman & Home y colabora con frecuencia en el programa de la BBC Saturday Kitchen. Además es co-presidente del International Wine Challenge, uno de los concursos de vinos más prestigiosos del mundo.

#### Otorgó en 2007 a la D.O.C.a. Rioja el 'Atkins' a la 'Región Vinícola del Año' asegurando que:

- "En esta denominación se están elaborando algunos tintos brillantes cuya base es la tempranillo, apoyándose en su sólida tradición y añadiendo una dimensión más moderna y estructurada a sus vinos".

#### En su anterior visita a Rioja en octubre de 2008 aseguró que:

- "Rioja es sinónimo de calidad, de consistencia y, a diferencia de otras regiones vinícolas, está de moda permanentemente".
- Su recomendación era que, en lugar de hacer vinos pensando en los prescriptores, debía explotarse "esa riqueza que tiene Rioja elaborando sus propios vinos a partir de las particularidades de cada viñedo, de cada viticultor y de cada variedad".

#### En 2016 realiza la primera clasificación de bodegas de Rioja:

- Con el objetivo de ordenarlas. La organiza en cinco categorías que se basan en la calidad de cada bodega y de sus vinos.

### TIM ATKIN RIOJA CLASIFICACIÓN

El británico Tim Atkin, Master of Wine y uno de los críticos internacionales más afamados y que mayor conocimiento posee sobre la región vinícola riojana, ha elaborado la primera clasificación de las bodegas de la zona para ordenarlas. Para ello, Atkin ha establecido cinco categorías en función "únicamente de la calidad de cada bodega y de sus vinos".

El modelo de clasificación utilizado para esta clasificación es el empleado en Francia desde mediados del siglo XIX, y que también se ha utilizado con frecuencia para clasificar bodegas internacionales debido a su rigor y su valor cualitativo, pero hasta ahora nadie se había atrevido a llevar a cabo dicha clasificación en España. Atkin ha sido el primero en hacerlo, y lo ha hecho con las más de 550 bodegas que conforman la Denominación de Origen Calificada Rioja.

Tra recorren todas las bodegas de la zona y probar sus vinos más emblemáticos, el crítico asegura ser un enamorado de Rioja, pero no por ello menos riguroso en sus clasificaciones. Y precisamente para mantener ese rigor, ha establecido una división en 5 categorías en función de la calidad de cada bodega.

Además de elaborar esta primera clasificación en función de la calidad de las bodegas, Atkin ha puntuado los vinos de cada una de ellas, estableciendo un ranking que llega hasta los 99 puntos.

#### FIRST GROWTHS (PRIMERA CATEGORÍA)

Abel Mendoza  
Artadi  
Artuque  
Bodega Contador  
Bodega Lanzaga  
Contino  
Finca Allende  
La Rioja Alta  
López de Heredia  
Remeburi  
Marqués de Murrieta  
Roda  
Marqués de Riscal  
Viñedos de Paganos  
Muga

#### CRUS BOURGEOIS

Aldonia  
Alvia  
Amaren  
Azpícueta  
Baztari  
Bárbara Palacios  
Benetako  
Bodega Classica  
Bodegas del Medievo  
Bohedral  
Campillo  
Eguren Ugarte  
Escudero Becquer  
Exeo  
Faustino  
Fernández de Piñola  
Finca de la Rica  
Finca Nueva  
Fincas de Azabache

## VINO

# NI ESNOBS NI ESTIRADOS: BODEGUEROS QUE VALE LA PENA CONOCER

• El mundo del vino está lleno de ínfulas y de enormes egos. Pero si buscas bien, aparecen personas que no responden a esos clichés. Nuestro experto nos descubre 10 personajes que hacen de la enología un sitio mejor.



PASCUAL DRAKE • 02/03/2017 - 12:04 CET

Cuando llegué profesionalmente al mundo del vino en el 2010 –recuerdo bien la fecha porque fue al día siguiente a que España ganara el Mundial de fútbol– mi mayor virtud vitivinícola hasta esa fecha fue presumir ante familiares y amigos de haber descubierto un **tinto de Somontano que vendían en Lidl por poco más de 4 euros y que al saborearlo parecía mucho más**. Esa era mi relación con esta bebida espirituosa. Nada más (confieso además que realmente ni siquiera lo había descubierto yo, se lo leí a alguien en Twitter).

Seis años más tarde, hace unos pocos meses, abandoné voluntariamente mi actividad profesional en el sector. Atrás han quedado decenas de visitas de bodegas; conversaciones con más de cien bodegueros y enólogos; haber **probado, catado, disfrutado y bebido alrededor de 1.000 vinos diferentes y haber recomendado** –y escrito sobre ellas– cientos de etiquetas que me han ido enamorando.

Meses más tarde me doy cuenta de que al final lo que ha quedado de aquello –además de una magnífica colaboración con El Comidista que espero que nunca tenga fin– no es desenvolverme con soltura ante casi cualquier carta de vino, que mis amigos tiren de mí cada vez que tienen que elegir uno o que **algún que otro medio me siga llamando cuando necesita recomendaciones para un artículo**. De lo que de verdad estoy orgulloso es de haber conocido a ciertas personas.

Y es que el vino es eso, personas. Esto no va de marcas, ni de viñedos, ni de bodegas emblemáticas, cepas centenarias o prestigiosas denominaciones. Esto va de gente. Fue una de las primeras cosas que aprendí. Para elaborar un buen vino hacen falta dos cosas: terruño y alguien que interprete ese terruño. Y sin lo segundo olvídate de lo primero. Un terruño en manos de un mal enólogo es como la Filarmónica de Viena en manos de Pitbull o la mejor carne de Kobe en un McDonald's.

Por muy buenos que sean los ingredientes, si el director de orquesta no da la talla es una pérdida de tiempo y dinero. La vid necesita alguien que la entienda, que sepa cuándo podarla, vendimiarla; que sepa dar a su fruto el punto de crianza que merece, saber cuándo embotellar y sacar a la venta. Y si ese alguien además tiene visión comercial, ahí hay una historia de éxito. Y si además tiene carisma y es un buen tipo, pues tiene muchas posibilidades de estar en esta lista.



Este decálogo es la lista más subjetiva que he hecho en mi vida. Son las 10 personas de entre las cientos que he conocido, convivido, compartido una copa, negociado, visitado su bodega, entrevistado, grabado... que más han merecido la pena. Detrás de cada etiqueta de vino hay un rostro. Y quizá los rostros sean el lado desconocido del mundo del vino. Estos son mis 10 rostros favoritos. 10 tipos que –en mi opinión– deberían conocer si a ti también te tiene atrapado el mundo del vino.

## Francesc Grimalt (4 Kilos): el roquero del vino mallorquín



Francesc Grimalt a lo Amanece que no es poco (4 Kilos Vinícola)

Te encuentras a Francesc en la barra de un bar y le preguntas a qué hora sube a tocar. Lo último que te imaginas es que detrás de esas patillas, vaqueros y camiseta se encuentre el creador de **4 Kilos**, para muchos –no soy el único–, una de las bodegas más carismáticas de España, sita en Mallorca, en Felanitx. Francesc es un hombre tranquilo, familiar y enamorado de su pueblo y de su proyecto, 4 Kilos, que debe su nombre a los cuatro millones de las antiguas pesetas que conformaron el capital que dio inicio al proyecto. Él, puso 2. Y su socio, Sergi Caballero, uno de los impulsores

del festival Sonar, la otra mitad. Entre los dos han hecho maravillas con el terruño mallorquín. Francesc, quizá el enólogo más alejado del postuero del mundo del vino que he conocido, elabora los vinos. Sergi crea las etiquetas. El matrimonio es perfecto. El resultado es sabroso y realmente divertido. **Un vino: Gallinas&Focas**, un sorprendente tinto solidario elaborado con uvas autóctonas de la isla (20€ aprox).

## Miguel Ángel de Gregorio (Finca Allende): si no existiera, habría que inventarlo



Miguel Ángel de Gregorio, no se entendería Rioja sin él

Habla de sus vinos cómo si no hubiera otros en el mundo. Y esa pasión y convicción me gustó desde el día en que le conocí, hace ya unos años, pisando el **vetusto viñedo del que nace Allende, en Briones, tierra que de Gregorio ama hasta el extremo**. Es un enólogo reconocido que además cuenta con una avispa visión comercial, lo que le ha llevado a ser un tipo sin el cual no se entendería la historia de Rioja. De sus vinos no os voy a hablar porque se presentan solos (Allende, Mártires, Calvario, Aurus). De él decir que es extremadamente directo, sin pelos en la lengua, y capaz de ser el centro de la mesa no solo hablando de vino, sino de historia, literatura o lo que se precie. Fina ironía y mucha experiencia: un gusto de tipo con el que siempre me lo he pasado magníficamente bien. **Un vino: Mártires**, un blanco de echarse a llorar (80€ aprox).

## Richi Arambarri (Vintae): la democratización absoluta



Richi Arambarri haciendo malabarismos. Su hábitat, y el de sus vinos (Vintae)

Ha retado a todo el sector –aunque él nunca lo dirá así– a base de democratizar el vino bajo el paraguas de su empresa, **Vintae**. Etiquetas y conceptos directos y divertidos (los **Matsu** de Toro, **López de Haro** de Rioja, la **Spanish White Guerrilla**...), vino de buena calidad y precio competitivo. Una fórmula que le ha dado el absoluto aplauso del consumidor, la por el momento tímida aprobación de la crítica –aunque va ganando adeptos entre la prensa según pasan los años– y cierto resquemor en





el sector, que al principio le miró por encima del hombro y hoy le envidia. Le conocí muy al principio de mi periplo vinícola: fui acongojado a dar una charla sobre comunicación a varios bodegueros de Rioja y el único que se acercó a echarme saludar al acabar el speech fue él (la charla fue muy mala, sí). Aquella noche me sacó de vinos por Logroño. Si te lo cruzas por ahí, invítale a una copa, es uno de los bodegueros que más merece la pena de este país y de los que más claro tiene que esto del vino no va de snobs, va de divertirse. **Un vino: Matsu El Viejo**, para mí su mejor vino, y eso que elaboran decenas de marcas (35€ aprox).

## Los Peique: el vino en familia sabe mejor



Mar y Jorge Peique encarnan el Bierzo más sincero.

El mundo del vino es un mundo de familias. Pero hay familias y familias, y esta es de las que molan. Los Peique –de **Bodegas Peique**– representan una de las historias más sinceras de elaboración de vino en el Bierzo. Una bodega humilde gestionada por un clan que desde el principio creyó en el proyecto y que comenzó vendiendo sus primeros vinos de bar en bar por los pueblos cercanos. Hoy cuentan con una envidiable variedad de etiquetas de gran calidad, pero lo que para mí les da prestigio es

el trabajo duro y la pasión por la viña. Tuve la suerte de pasar un día con ellos en la bodega y sus viñedos y el amor que transmitían por el trabajo bien hecho hacía que sus vinos supieran todavía mejor. Si te gusta el vino prueba los de Peique, no te arrepentirás.

**Un vino: Peique Viñedos Viejos**, la uva mencía en su esplendor (15€ aprox).

## Borja Osborne (Vinos Iberian): un señor en un mundo hostil



Borja Osborne, un caballero entre cepas (Vinos Iberian)

El negocio del vino es hostil. Y Borja es un caballero dentro de este negocio. Cuenta que comenzó a interesarse por el mundo del vino siendo niño, el día que estando en clase la profesora le espetó que cómo podía no saber lo que era la filoxera apellidándose Osborne. Borja pertenece a una rama de la conocida familia que hace más de 15 años creó Viñas del Jaro en Ribera del Duero, el origen de **Vinos Iberian** un grupo ya consolidado de bodegas en diferentes denominaciones de origen. Es un tipo humilde, irónico, muy curioso y con ganas de aprender constantemente. Me cayó bien desde el día que le conocí. Es currante y tiene mucho oficio. Es más empresario que bodeguero, pero siempre habla del vino con una pasión digna del enólogo más entregado. **Un vino: Aromaz**, quizá una de sus etiquetas más

desconocidas, de tierra castellano-manchega (6€ aprox.)

## Miguel Gil (Bodegas Juan Gil): el ingeniero que puso Jumilla en el mapa



Los hermanos Gil (el de la derecha es Miguel), la viva imagen de la revolución de Jumilla (Orowine)

Juan Gil ha dejado de ser un nombre propio a ser un nombre de vino. “¿Cómo te llamas?” Juan Gil. “Anda, como el vino”. **Juan Gil es el nombre de la bodega que ha puesto Jumilla en el mundo vitivinícola**, y que además es el germen de una serie de exitosos proyectos en varias zonas de España. El proyecto que lidera ha demostrado que en Jumilla (tierra de vino a granel hasta hace media hora) se pueden elaborar referencias de calidad extrema, de los

que llaman la atención de la crítica internacional (**Clio y El Nido**). Pero por lo que yo le pongo en un pedestal es por la creación de Laya, un tinto nacido en Almansa de alrededor de 6€ que triunfa allá donde se descorcha. Miguel es un tipo brillante, humilde y reflexivo, que cuando se pone a hablar de vino sienta cátedra, que ha sabido hacer del proyecto familiar (que el año pasado cumplió cien años) un embajador del vino español en el mundo. **Un vino: Laya**. ¿Que no conoces Laya? Cierra ahora mismo el ordenado y baja a comprar una botella (6€ aprox)

## Vicente Dalmau (Marqués de Murrieta): genio y figura



Vicente Dalmau (con Laura Pausini). La versatilidad hecha bodeguero.

Para disfrutar bien de Vicente hay que tenerlo cerca. Es un tipo inspirador, enérgico, con discurso y con unas ganas envidiables de comerse el mundo. Tomó las riendas de la bodega familiar muy joven tras el repentino fallecimiento de su padre. Y ha hecho algo más que mantener el prestigioso. Sí, hablo de la archiconocida **Marqués de Murrieta**. Está tan preocupado por mantener el prestigio de la familia, como por el espectacular castillo que alberga la bodega, como por la calidad y prestigio de sus tintos y blancos. Tiene cintura y un envidiable saber estar que le permite gozar tanto del beneplácito de la crítica –apoyado por sus espectaculares vinos–, como el respeto de

la prensa (desde la de toda la vida a los advenedizos como el arriba firmante). Si topas con él, pídele que te enseñe la bodega: que te lleve a pasear por el Castillo de Ygay es sumergirse en la historia de Rioja. **Un vino: Capellania**, quizá uno de los mejores blancos con crianza de España (20€ aprox).

## Richard Sanz (Bodegas Menade): el azote de Rueda



Richard Sanz (a la derecha), con el cantante de Obús. El típico día en Bodegas Menade.

Un loco de la comida japonesa, orgulloso padre de familia y creador de una de las bodegas que mejor trabajo están haciendo con el verdejo: **Bodegas Menade**. Richard lleva toda su vida ligado al mundo del vino por familia, y hace unos años se aventuró junto a sus hermanos a crear su propio proyecto. Enamorado de la naturaleza y de dejar que cada cepa se exprese a su modo, no tiene ningún reparo en señalar que Rueda, la tierra donde se ha criado, está descuidando la autenticidad por la industrialización y pelea porque sus vinos sigan

siendo pura verdejo. Es un tipo muy jovial y divertido que ha hecho de su forma de vida su pasión (y viceversa) y que lo transmite por cada poro. Charlar y beber con él es un placer por su humildad y su bonita forma de ver la vida. Todo corazón. **Un vino: Nossó**, el verdejo más verdejo (9€ aprox)



## Roberto Aragón (Cillar de Silos): la pureza de Ribera del Duero



Ribera del Duero es tu sitio mejor por tipos como Roberto Aragón.

Si Ribera del Duero se tuviera que reencarnar en un bodeguero, Roberto Aragón tendría bastantes posibilidades de ser el elegido. Es un tipo envidiable: su bodega, **Cillar de Silos**, tiene una de esas historias que merece la pena seguir por su mejora y su espíritu por crear, innovar y sobre todo mantener unos estándares de calidad imbatibles. Su última creación es **Golfo**, el primer vermut de Ribera del Duero, y anda liado con unos tintos de nicho que seguro darán mucho que hablar. La bodega la lleva junto a su hermano Óscar y es en mi opinión

una de las historias más sinceras de la ancha, extensa y poblada Ribera. Es un tipo honesto, divertido, muy de la tierra y muy pegado a la tierra. Uno de los mejores descubrimientos (y sus vinos, también). **Un vino: Golfo**, el primer vermut de Ribera del Duero (12€ aprox)

## Benjamín Romeo (Bodega Contador): derroche de carisma



Benjamín Romeo debería estar en todas las listas del mundo. BODEGA CONTADOR

Le conocí en persona el último día de vendimia en el viñedo de **Bodega Contador** en 2014. No olvidaré ese día en mi vida: hacía un frío que pelaba y llovía; Benjamín, cual patrón, dirigía el trabajo en el viñedo mientras nos explicaba las virtudes de aquella tierra. Recuerdo su cara de emoción al ver entrar el último grano de uva en bodega para pasar por la mesa de selección. Fue una vendimia dura, pero Benjamín sabía que era excelente (Predicador 2014 está ahora en el mercado, ahí está una de las pruebas si

gustas). Romeo es quizá el enólogo más carismático que he conocido. Directo, soñador, muy creativo y portador de la proeza de haber conseguido 100 puntos Parker en dos años consecutivos: Contador 2004 y 2005. Compartir mesa con él no solo va de vino, sino que discurre de forma natural por el mundo del arte y de la música. Tiene una conversación que marida –qué bien traído, eh– excelentemente con cualquiera de sus vinos. **Un vino: Predicador Tinto**, un homenaje a Clint Eastwood que entra como la seda (20€ aprox.)

## Bonus track. Rafael Moneo (La Mejorada): un arquitecto entre viñedos



El arquitecto Rafael Moneo sobre un plano de La Mejorada, su bodega.

Sí, es el Moneo que todos conocemos. El de la ampliación del Museo del Prado, el Ayuntamiento de Logroño o el Kursaal de San Sebastián. Premio Pritzker y, desde hace unos años, bodeguero. Rafael se enamoró de una capilla mudéjar situada dentro de la finca que rodea el Monasterio de La Mejorada, que fue el incentivo para liderar el proyecto de **Bodegas y Viñedos La Mejorada**. Desde entonces combina su actividad profesional al frente de su prestigioso estudio con la gestión de este curioso proyecto que, además de monumental,

ha dado a luz tres tintos: Las Norias, Las Cercas y Tiento. Escucharle –reflexivo y profundo– contar su historia, su relación con el vino, cómo se coló en su vida, en su día a día, es un auténtico placer. Tuve la oportunidad de pasar un día con él allí y de volver a tratarle en otras tres ocasiones con el vino como protagonista y puedo asegurar que deja huella. **Un vino: Las Cercas**, tinto de finca con firma de arquitecto (15€ aprox.)



## Los mejores vinos españoles de 2017: Porrera, Alabaster o Pago Garduña

PILAR MOLESTINA

09.03.2017 – 05:00 H.

Tintos, blancos, cavas y generosos. **50 etiquetas** conforman la selección Gentleman de los mejores vinos del año. Muchos de ellos, entre los **mejores vinos del mundo**, otros, se abren paso en el siempre exigente campo vinícola donde las bodegas se reinventan año tras año en un esfuerzo constante por mejorar el sector y, como no, sus propias cosechas. A continuación, presentamos las diferentes catas pertenecientes a cada botella. Elija el suyo. *Fotografía: MASSIMILIANO POLLES*

[\[Compare la selección de 2017 con la del año pasado\]](#)

- 1. Porrera 2014 Vi de Vila.** La clasificación vi de vila ahonda en la idea de la tipicidad del entorno. Elaborado con cariñena mayoritariamente y con garnacha de vides centenarias que fermentaron y se criaron separadamente: la primera, en barrica nueva de roble; y la segunda, en tinos y ánforas de barro. Los recuerdos de madera se mantienen con un fondo frutal de marcada y rotunda potencia.
- 2. Alabaster 2014.** Un toro pasado por el tamiz de la elegancia da como fruto un tinto armonioso que en boca resulta untuoso y complejo. El viñedo de cepas centenarias es el secreto a voces de este tinto de gran cuerpo. Llamen la atención sus recuerdos minerales que se dejan sentir sin solapar otros matices de fruta roja muy madura y confituras. El vino perfecto para guardar.
- 3. Pago Garduña 2013.** Un syrah de viñedo de altura perfectamente resguardado por los árboles que lo circundan en la vaguada donde se asienta. Su peculiar situación facilita una inmejorable madurez que luego redunda en un grado idóneo y una concentración formidable que permite elaborar un tinto soberbio. Delicado y goloso paso de boca que es todo sedosidad.
- 4. Viña Pomal Vinos Singulares Graciano 2012.** Su nombre ya es toda una declaración de principios: singularidad y elaboración con la escasa graciano que está cada vez más presente en el viñedo riojano. La variedad tiene fama de dar el toque de gracia y tradicionalmente contribuye al potencial de envejecimiento. Aquí, exhibe carácter balsámico con recuerdos de especias y un fondo frutal equilibrado.
- 5. Gran Reserva 890 2004.** Muchas razones para atesorar este tinto. Fue la primera vez que el graciano participó en la mezcla, en esta cosecha calificada como "Excelente". Clásico pero no antiguo, es una lección de armonía. Tardó años en salir y, llegado en el momento en que mejor se comporta sensorialmente, ha sido visto y no visto. Un reencuentro con la verdadera clase y estilo riojano.
- 6. Calvario 2011.** Elaborado con tempranillo, garnacha y graciano, este tinto es una prueba de que la originalidad es posible en el muy trillado mundo de los riojas. Es muy importante abrir la botella con tiempo para no llevarse a error y quedar decepcionado; demuestra que es un peso pesado si se le permite expresarse. Necesita más botella, pero ya se le ven maneras de gran valía.

**7. Mauro VS 2012.** Un tinto intenso, concentrado, con fruta a raudales que no hace más que presagiar lo grandioso que estará dentro de unos años más. En este punto está aún un poco cerrado y marcado por la madera, pero el paso del tiempo le permitirá conjugar el verbo armonizar con elegancia para alcanzar cotas de altura innegable. Un vino magnífico que no puede ir más que hacia arriba.

**8. Grans Muralles 2014.** Hay que hacer un alto para rendirle admiración. ¿Cómo es posible que emocione como lo hace, añada tras añada? El fenómeno se repite y el carácter del vino se impone a modas, estilos y situaciones. El milagro: el suelo de licorella del viñedo y el uso de variedades autóctonas recuperadas, junto con las más conocidas de monastrell, garnacha y caríñena.

**9. Pago de los Capellanes 2010 Parcela El Picón.** Una cuidadísima elaboración de una uva proveniente de viñas centenarias de la parcela de dos hectáreas de El Picón es la materia prima para este tinto del que se obtienen solo 3.000 botellas. La producción de uva está por debajo de 3.000 kg/Ha lo que da idea de la edad y la rigurosa selección. Es un resultado excepcional de expresión y elegancia.

**10. Barón de Chirel 2010 reserva.** ¿Qué no se ha dicho ya de los grandes Riscals? Es un nombre que no solo es historia de Rioja, del vino, y de los grandes cambios habidos en el sector en lo alto de la pirámide de la calidad, sino ejemplo de elegancia. Éste hace derroche de presencia y estilo. El 2010 es expresivo, de clásico porte riojano con la coquetería y frescura de un moderno hipster sin aristas.

**11. Viña Pedrosa 2011 gran reserva.** Un tinto prodigioso que se ha mantenido en sus trece incluso cuando parecía que la afición por los grandes reservas descendía. Noble, señorial y lleno de virtudes. Los hermanos Pérez Pascuas, ya escoltados por las generaciones que les siguen, demuestran poderío con sus tintos excepcionales con este ejemplo de su valerosa batería de vinos pluscuamperfectos.

**12. Aalto PS 2014.** Una rigurosa selección, viñedos viejos en manos expertas, vendimia manual, levaduras autóctonas, fermentación en acero y en tinos y maloláctica en bodega. Sin embargo, eso no dice nada. Solo una copa en la mano y la reposada degustación da la medida de su enormidad. Complejo, pleno y redondo.

**13. Pagos de Viña Real 2012.** No es uno de los vinos más renombrados de este grupo centenario, pero hay cosechas en las que este tinto de la bodega Viña Real se revela como el gran señor que es. Es un marca que se elabora con la uva cultivada en torno a la bodega, en pagos que corresponden a la Rioja Alavesa. Viñedos no tan viejos, pero donde la selección dice mucho. Tempranillo en su mejor versión.

**14. Marqués de Griñón 2013 syrah.** Las prisas son malas compañeras en muchas cosas y en tema de vinos pueden ser realmente injustas para valorarlo. Este tuvo que esperar un año para ser descorchado por mil peripecias y, al final, fue lo mejor que pudo pasar. La botella ha hecho maravillas y está en un punto de extraordinaria madurez que revela uno de los mejores syrahs de este país.

**15. Finca Malaveína 2012.** Un compendio de variedades (40% cabernet sauvignon, 23% merlot, 17% cabernet franc, 13% de syrah y 7% de garnacha) perfectamente orquestadas que consiguen una rica sensación de matices aromáticos que coquetean con las notas más frutales. En boca es generoso en atributos con buenas dosis de frescura y acidez.

---

**16. Doix 2013 Costers de Vinyes Velles.** Una de las mejores cosechas de los últimos años propició una vendimia equilibrada y casi sencilla donde la selección de uva se llevó rigurosamente. La uva de cada parcela se elaboró por separado para realizar el coupage al final. La boca es un abanico de sensaciones que viene precedida de múltiples notas de fruta, especias y maderas nobles.

**17. Felix Callejo 2013.** Tempranillo 100%, este tinto es el resultado de la elaboración de las mejores parcelas identificadas por la bodega. Coincide que son las que se asientan sobre suelos calizos de alta permeabilidad y que han demostrado dar una uva de gran concentración. El vino despliega una cantidad de notas aromáticas envolventes y una boca amplia y expresiva.

**18. Malleolus de Sanchomartín 2011.** Fiel a las citas más exigentes, este tinto escaso y exclusivo no perdona un año sin estar entre los más destacados. Toda la uva procede del pago de Sanchomartín, de viejas cepas que superan los 50 años, asentadas en tierra caliza. Un vino muy bien ensamblado, intenso y potente que se desarrolla con timidez y lentitud en la copa.

**19. Blecua 2009.** Un tinto donde el rigor de la selección es la base. Primero se seleccionan las parcelas y más tarde la uva para conseguir solo la más excelsa calidad de fruto. Crianza de casi dos años en barricas nuevas de roble de origen francés que aportan el toque justo de madera. Porte, intensidad y elegancia que visten a este tinto supremo, ejemplo de finura.

**20. San Román 2013.** Pocos vinos saben estar tan en su sitio como este. Todo en él es acertado. La cantidad de virtudes que exhibe, la generosidad de matices en nariz y en boca con un atractivo punto de originalidad que permite reconocer toques minerales y balsámicos y un generoso y largo gusto final que deja una golosa sensación global. Obligado abrirlo con antelación.

**21. Solideo 2011 reserva.** Aromáticamente hablando, este tinto es un prodigio de sensaciones envolventes marcadas por notas especiadas donde también destacan los recuerdos de fruta roja muy madura, las notas de compota y confitura y hasta el chocolate. Realmente una nariz que encandila. En boca se presenta menos explosivo pero igualmente seductor.

**22. Cirsion 2011.** Sin lugar a dudas, un grande entre los grandes. Todo en él es especial; desde la selección de racimos concretos en cepas ya identificadas tras una investigación sobre polimerización de taninos y antocianos, hasta la cuidada fermentación en una combinación de tinos y barricas antes de su crianza en barrica nueva de roble francés. Espectacular.

**23. Milagros de Figuero 2010.** Un proyecto que gana solidez con los años y que tiene en este Milagros una versión medida de su expresión más notable. Demuestra bastante equilibrio aunque se agradecería un aporte más ajustado. De todos modos, es resultón e invita a beber. Viñas de 60 años, para un tempranillo acertado y maduro que se muestra con una atractiva retronasal.



**24. Peraj Ha'abib 2014.** Esta DO empieza a destacar como la boutique del mapa vinícola actual y este tinto kosher demuestra la singularidad de un viñedo y el gran cambio positivo de la cooperativa. Tinto de viñas viejas de garnacha, con una parte de cabernet sauvignon y samsó vendimiadas manualmente. Potente y elegante a la vez, resulta sedoso y expresivo.

**25. Hiru 3 Racimos 2009.** Su nombre responde absolutamente al hecho de haberse elaborado con uvas de cepas de bajísima producción. Muchas de ellas, que rondan los 60 y 70 años, no llegan a dar ni tres racimos por planta y en esa cantidad, las bayas son muy pequeñas. Esto explica también la limitada producción de este tinto concentrado, expresivo, que juega en la liga de los más elegantes.

**26. Enate Uno 2010.** Un vino de la más alta calidad que es tarjeta de presentación de la bodega, que ya ha demostrado su buen hacer en todos los vinos de la casa. Con este tinto derrocha poderío, sabiduría enológica y buenas prácticas vitícolas. Compendio de lo mejor, es un tinto realmente sobrado de virtudes entre las que la voluptuosidad y la elegancia son su sello.

**27. La Viña del Corteo 2011.** Este vino conjuga la intensidad aromática con la armonía y amplitud en boca. No siempre es el vino más admirado de la bodega pero tiene un corte que lo hace absolutamente encantador. Persistente y largo al final, la impresión de sedosidad y armonía que permanece es digna de destacar. Un vino con el que es imposible fallar.

**28. III a.C. 2011.** Esta bodega gana puntos en cada una de las últimas cosechas. Este tinto que se sitúa en lo alto de la pirámide de las elaboraciones de la casa no podía ser ajeno a este ascenso. Elaborado con tempranillo, graciano y mazuelo de viñas viejas es un vino de auténtico corte riojano. Una destacable armonía que le sigue el juego a la frescura y a la mineralidad.

**29. Ramón Bilbao Viñedos de Altura 2014.** Para que este vino se explaye necesita abrirse con antelación porque de otro modo dejará frío. Elaborado con tempranillo y garnacha a partes iguales, tuvo una posterior crianza de 15 meses en 240 barricas seleccionadas para elaborar esta marca. Finalmente, una vez embotellado, se obtuvieron menos de 65.000 botellas que van diligentemente numeradas.

**30. La nieta 2011.** Si hay un vino donde la mínima intervención es real, es este. No llegan ni a 5.000 botellas las que se obtienen del pequeño viñedo de menos de dos hectáreas en las que nace el tempranillo para este vino. Vendimia manual y despalillado grano a grano, con una crianza posterior en barrica francesa de roble pero por encima de todo; sabia interpretación de terroir. Sutileza y complejidad a raudales para un tinto prodigioso.

**31. Apóstoles VORS Medium.** Un generoso que se presenta como "Medium" en la etiqueta y en voz alta se declara Palo Cortado muy viejo elaborado con px. Como un amontillado en nariz, en la boca se declara oloroso y en resumen se exhibe como único. Complejo, acariciante, con profundas notas de frutos secos y el dulce recuerdo de la px. Especiado y sublime.

**32. Jorge Ordóñez nº 2 Victoria 2012.** Cuando Ordóñez llegó a la Axarquía malagueña con intención de elaborar vino hace casi 15 años, toda la uva se destinaba a la producción de pasas. La primera reacción de incredulidad en la comarca ha dado paso a lo que hoy es uno de los vinos más reputados en su estilo. 100% moscatel de Alejandría es un blanco dulce de inmensa complejidad.

---

**33. Pedro Ximénez de añada 2014 PX.** De precioso tono ámbar, este dulce px es un generoso notable. Tiene un conjunto de notas aromáticas que va lentamente desgranándose en la copa. Por allí desfilan las notas de higos, toffe, licor de almendras, cítricos y un sinfín de recuerdos que se confirman en boca en una sedosa textura que nuevamente trae notas de membrillo y miel. Soberbio.

**34. Tío Pepe Fino en Rama.** Un fino que va de la bota a la copa sin intermediación de filtrado, clarificado ni estabilización alguna. Como rareza que lo es, es escaso y muy buscado por los aficionados a este tipo de vinos que ya están definitivamente de rigurosa moda. Un fino en estado puro. Auténtica expresión del carácter jerezano; singular y muy escaso.

**35. Tradición Oloroso vors.** Elaborado por el tradicional método de soleras y criaderas, este oloroso cumple con creces todo lo que se le puede pedir. Al ser un VORS (very old rare sherry, o vinum optimum rare signatum) tiene más de 30 años de vejez media reconocida y lo que es más significativo, se mueve en el listón más alto de las clasificaciones de Jerez.

**36. Tantum Ergo 2013 brut nature.** Reconocido en varios foros como uno de los mejores cavas rosados, este pinot noir se deja querer por sus atractivas características. Elegante y fina burbuja en un hermoso rosa pálido. Es generoso en aromas potentes que se alinean en torno a recuerdos de pequeños frutos rojos que se enredan con notas tostadas. Cremoso y amplio donde los haya.

**37. Turó d'en Mota 2005.** El milagro de la crianza se hace una vez más virtud destacable en este gran reserva potente, elegante y de largo post gusto que destaca. Su larga crianza ha dejado su impronta y la elegancia es su mejor vestido. Siempre apegados a la tradición artesana de elaboración, tiene corcho natural, el degüelle se hace a mano sin congelación y cada detalle suma.

**38. Gran Juvé & Camps 2011 brut gran reserva.** Un cava de renombre que, como su nombre indica, ya es grande. Solo se elabora cuando la conjunción de los astros permite que la madre naturaleza ponga orden en la climatología y la cosecha así lo refleje. Es de corte clásico y lo que realmente lo define es la complejidad que exhibe. Tiene muy buena intensidad, fresco, cremoso y de atractivo toque goloso.

**39. Casa Sala 2007 brut nature gran reserva.** Un cava de rigurosa elegancia que hace honor a su historia. Tiene un claro carácter marcado por las levaduras autóctonas y no lleva licor de expedición. Vendimia manual que pasa por una antigua prensa de madera que retrotrae a las elaboraciones originarias de este emblemática casa. Un cava sutil, con carácter y muy atractivo.

**40. Rovellats 2010 Brut Nature Gran Reserva.** Una acertada selección de xarello, macabeo y parellada, el triunvirato clásico, que ha pasado más de 36 meses en las cavas antes de salir al mercado. Un gran reserva con buen porte, bastante expresivo en nariz, en el que destacan las notas de flor blanca y tonos lácteos y una boca muy fresca, envolvente y de gran atractivo. De notable persistencia.

**41. Imperial 2011 brut gran reserva.** No siempre es el vino más alabado de la casa, pero es que siempre aparece junto a sus hermanos mayores, que le restan protagonismo. Comparado con los grandes de la bodega, se queda en segundo plano siendo un cava de mucho nivel. Un gran reserva con 60 meses de crianza en el que las notas de fruta blanca son su enseña y su boca viva y cremosa su mayor atractivo.

**42. Gran Codorníu Pinot Noir 2009 brut Gran reserva.** Un cava gran reserva que reconoce la tipicidad del viñedo donde se asienta, la finca El Coster y el carácter de la pinot noir. De hermoso color piel de cebolla, presenta una burbuja fina y persistente que es la antesala a una boca donde todo recuerda a la fruta roja ácida. Es bastante original y la sensación de frescura y viveza es notoria en todos los pasos.

**43. Mirgin 2011 Brut Nature Gran Reserva.** Chardonnay, xarello y pinot noir de cultivo ecológico en viñedos situados entre los 150 y 300 metros de altitud para este cava cuya crianza ronda los 36 meses. Se elabora solo en los años buenos donde la singularidad está asegurada. Ente sus rasgos más notables está la complejidad aromática que exhibe y sobre todo su larga persistencia.

**44. D. Pedro de Soutomaior 2015.** Un albariño joven que cumple sobradamente el perfil de este tipo de vinos. De color amarillo pálido, en nariz resulta limpio, intenso y las notas olfativas se mueven en el entorno frutal donde destaca la piña y la pera de agua entremezcladas con pinceladas herbáceas. De muy fácil paso de boca, es un vino amigable, todo juventud y frescura.

**45. Capellanía 2011.** El vino toma su nombre del pago de donde se obtiene la uva. Uva de viñedo viejo (más de 70 años) de la parte de mayor altitud de la finca. Se presenta muy expresivo en nariz y los amplios registros van de la flor blanca a los frutos secos pasando por la fruta de hueso. En boca: sedoso, de equilibrada acidez y tono ligeramente ahumado con recuerdos a piel de naranja.

**46. Do Ferreira 2015.** Un albariño notable cuyo nombre recuerda al padre del elaborador. Con el paso de los años, este blanco auténtico tiene poco que demostrar porque están de sobra reconocidas su virtudes y su marcado carácter atlántico. La añada ha demostrado su valía y la expresión de la uva es patente. Profundos aromas frutales y una boca estructurada con importantes dosis de persistencia.

**47. José Pariente Cuvée Especial 2014.** Viñedo de más de 80 años con muy bajo rendimiento y la incorporación de nuevas técnicas como la elaboración en depósitos ovoides de hormigón hacen de este un verdejo especial. La constante inquietud por sacar el máximo partido a la variedad lleva a la bodega a estar en permanente atención a los detalles. De sutil elegancia en nariz, con gran complejidad y recuerdos minerales.

**48. Nicolás 2013.** Los años le sientan tan bien a este vino que la sensato es no tocarlo y dejar que siga su curso ascendente. Pero la impaciencia nos sumerge en las notables sensaciones que este albariño, ya en este punto, despliega a raudales. Tiene valores que se van abriendo en copa y la impresión general es de generosidad de virtudes. Complejo, goloso y de gran recorrido.

**49. Pazo de Señorans Colección 2012.** Un vino que se revela prodigioso con los años. El que busca frescura, simplicidad y ligereza abstenerse. Este es un albariño con mayúsculas, un vino al que el tiempo ha bendecido y la copa revela como uno de los más admirados. Albariño 100%, se expresa con soltura y su mejor punto se encuentra en boca. Meloso, acariciante y muy bien terminado.

**50. Mar de Frades 2015.** Este albariño ya lleva muchos años en el mercado y pertenece al grupo Ramón Bilbao. Su nombre alude a su vocación marina y su corte atlántico y su botella azul es perfectamente reconocible en un lineal. Buena expresión de albariño, de intensidad media y buen empaque de fruta. Agradable juventud y de fácil paso de boca.





## REGIONES

# Una guía para la Rioja del siglo XXI

Amaya Cervera | Miércoles 15 de Marzo del 2017

Desde que en la década de los noventa muchos productores que estaban revolucionando el panorama de los vinos riojanos como Artadi, la familia Eguren o Miguel Ángel de Gregorio decidieron abandonar los indicativos tradicionales de envejecimiento y utilizar la misma contraetiqueta que amparaba los vinos jóvenes, **Rioja no ha dejado de evolucionar**. Lo ha hecho especialmente en el capítulo de blancos, en el de vinos monovarietales más allá de la tempranillo y la viura, y a la hora de reflejar áreas más concretas de la denominación, ya se trate de un valle, una sierra, un municipio o un único viñedo.

Porque pese a que el proceso de reconocimiento de vinos de municipio o de finca parece haberse detenido, esto no debería ser un impedimento para disfrutar de numerosos **riojas que reflejan muy bien su terroir**. Esperamos que la siguiente guía os sea de utilidad a la hora de comprar vuestro próximo rioja. En todos los casos damos ejemplos de bodegas y marcas de referencia en cada categoría, pero podéis consultar los más de [50 productores reseñados de la región en nuestra sección de bodegas](#).

### Los estilos de relación calidad-precio en Rioja

¿Dónde hay que mirar cuando no queremos gastar mucho dinero?

**Vinos de cosechero.** Son los tintos de maceración carbónica tradicionales en Rioja Alavesa. La versión riojana del Beaujolais no era sino el vino elaborado con racimos enteros por los viticultores en sus pequeñas bodegas y vendido en su entorno. Algunas firmas muy respetadas en Rioja como **Artadi**, **Luis Cañas** o **Sierra Cantabria** fueron cosecheros en su origen. Bodegas de fundación posterior como Remírez de Ganuza han querido elevar la categoría de este vino con una mayor selección de uva (las puntas de los racimos que dan menos estructura frente a los hombros) en el caso del **Erre Punto**. Otros productores favoritos en esta categoría son: **Abel Mendoza**, **Artuke**, **Ostatu** o **Luberri**. Rioja también se puede disfrutar sin que haya roble por medio.



**Crianzas.** El primer escalón de los indicativos de envejecimiento se corresponde a menudo con el tinto de entrada de gama de muchas bodegas riojanas. Es el vino que sirve a un profesional para juzgar la capacidad del productor para sacar el mejor partido posible a su materia prima ofreciendo la máxima relación calidad-precio. Los crianzas son vinos de cuerpo medio, muy versátiles en la mesa, idealmente con buena presencia de fruta y mayor o menor peso de madera dependiendo del estilo de cada bodega. Dejando de lado las ofertas del supermercado y los productores más masivos, los precios pueden ir de los 6 € de un **Glorioso** o un **Beronia** pasando por los 7,5 € de un **Viña Real** a los 9-9,5 € en que se sitúan marcas como **Luis Cañas**, **Valseerrano**, **Izadi** o **Finca La Emperatriz**. Como siempre hay excepciones en precio y estilo. Los crianzas de **Muga** o **Cosme Palacio** en el entorno de los 15 € pueden medirse con vinos de perfil superior; y hay vinos de bodegas históricas que se comercializan como crianzas pero que por su envejecimiento podrían ser perfectamente reservas: **Viña Alberdi** de La Rioja Alta o **Viña Cubillo** de Tondonia (ambos en torno a 12 € en España).

**Vinos innovadores.** Responden al afán explorador de sus creadores o a la búsqueda de estilos diferentes. Están asociados a bodegas más pequeñas y proyectos más personales por lo que la disponibilidad es menor. La originalidad viene casi siempre de la combinación de variedades o de la introducción de cambios en la elaboración. Algunos ejemplos del primer caso son los nuevos coupages de tempranillo y garnacha al 50% utilizados en **Ramón Bilbao Viñedos de Altura**, el vino más fresco y original de su gama, o **Gómez Cruzado Vendimia Seleccionada** (ambos unos 12 €), o los de jóvenes productores del colectivo Rioja'n' Roll como Exopto u Olivier Rivière que combinan cantidades relativamente altas de graciano y garnacha de Rioja Baja con tempranillos de Rioja Alavesa en **Bozeto de Exopto** (7 €) y **Rayos Uva** (9 €) respectivamente.

En lo que se refiere a elaboración, el nuevo rioja del productor de Ribera del Duero y León, Germán Blanco, en la zona navarra de la DO, es un tempranillo con un porcentaje bastante elevado de viura criado en cemento, ánforas y recipientes de polímero Flexitank que se llama **La Bicicleta Voladora** (7 €). Sandra Bravo de **Sierra de Toloño** también ha introducido ánforas en su bodega, aunque hay más posibilidades de que asistamos a una vuelta al cemento, que siempre ha estado en la zona, como recipiente para madurar tintos. La Cía de Vinos Telmo Rodríguez ya lo utiliza desde hace tiempo en combinación con foudres y barricas en su **Corriente** (9 €) que reivindica precisamente las formas de elaborar en el XIX.

**Vinos de entrada de gama de productores de referencia.** En algún caso se puede solapar con las categorías anteriores, pero normalmente son vinos que se comercializan como genéricos y que tienen un paso por madera inferior al de un crianza. La lista incluye entre otros **Sierra Cantabria Selección** (6,5 €) de la familia Eguren, **LZ** de Cía. de Vinos Telmo Rodríguez (8 €), **Artadi Tempranillo** (9 €) **Hado** de Pujanza (11 €), **Cantos de Valpiedra** (9 €) o **Sela** (14 €) de Roda en una línea de precio algo más elevada. Otra estrategia diferente es la de Miguel Ángel de Gregorio de Finca Allende, con una bodega independiente para trabajar la relación calidad-precio que arranca con un frutal y directo **Finca Nueva Vendimia** con tres meses de barrica (6 €).

#### Riojas que exploran el terruño

Pese a que el modelo que se ha impuesto en Rioja sea el de **mezcla de vinos de distintas zonas** que trajeron los *négociants* franceses y que muchos autores comparan con Champagne, la región también tiene numerosos **rasgos borgoñones** por el tamaño en general pequeño de sus parcelas y el importante número de productores, sobre todo en Rioja Alavesa, que trabaja exclusivamente con sus propios viñedos y que son herederos de la tradición de los cosecheros.





---

En Rioja, la tradición vitivinícola de una localidad se mide por la existencia o no de un **"barrio de bodegas"** y habitualmente el estilo de los vinos se asociaba a los nombres de los pueblos. No hay duda de que **municipios como Briones, Ábalos, San Vicente de la Sonsierra, Haro, Labastida o Laguardia tienen personalidades muy marcadas**. En cierto modo, ese carácter se ha mantenido en las cooperativas donde se diluye la personalidad de los viñedos pero se mantiene la del pueblo. Muchos grandes productores de Rioja tienen acuerdos con cooperativas a las que compran una parte muy importante de su producción porque buscan el ingrediente con una característica muy determinada que ofrece ese pueblo o zona para su mezcla.

Si pensamos en grandes nombres, con excepción de Murrieta que se construye en torno a la finca de **Ygay**, la mayoría de bodegas que surgen en los XIX apuestan por el modelo del *négociant*. La llamada del terruño vuelve en los setenta con apuestas como **Contino** y **Remelluri** de elaborar a partir de una finca concreta. La revolución de los noventa que propugna una vuelta generalizada al viñedo y el desarrollo de esta nueva visión llevará a muchos productores a construir sus gamas a la borgeña arrancando con un vino regional o de municipio y seleccionado sus mejores parcelas para construir vinos de paraje o destacar sus mejores pagos en vinos elaborados a partir de un único viñedo de especial singularidad como fue el caso de **Viña El Pisón, Calvario, La Nieta o Finca El Bosque**. Es significativo también el cambio más reciente que han experimentado firmas clásicas como **Bilbaínas**, el mayor propietario de viñedo en Haro, que liga en la actualidad la mayoría de sus vinos a viñedos y parcelas concretas de sus fincas.

Por otro lado, y fuera de las áreas de calidad más reconocidas en Rioja Alta y Rioja Alavesa, la extensión de la filosofía borgeña también ha llevado a resaltar la personalidad de zonas que habitualmente no se elaboraban por separado. Sin duda, quedan infinidad de expresiones por descubrir en una denominación que se extiende a lo largo de 100 kilómetros a orillas del Ebro. Estas son algunas recomendaciones para terruñistas.

#### NUEVOS TERRUÑOS DE RIOJA POR DESCUBRIR

**Rioja Oriental:** Hacienda El Ternero, Alegre y Valgañón, Castillo de Sajazarra, Castillo de Cuzcurrita, Finca La Emperatriz.

**Alto Najerilla:** Juan Carlos Sancha, Olivier Riviére (Ganko), Gómez Cruzado (Pancrudo).

**Valle del Yregua y Sierra de Moncalvillo:** Gregorio Martínez, Finca de los Arandinos, Ojuel.

**Monte Yerga:** Palacios Remondo, Arizcuren.

**RIOJAS DE FINCA:** Remelluri, Contino, Finca Valpiedra, Finca La Emperatriz, Marqués de Vargas, Marqués de Murrieta, Torre de Oña, la gama de Lan que procede de Viña Lanciano.

#### PRODUCTORES CON FILOSOFÍA BORGEOÑA

**Alfaro:** Palacios Remondo

**Baños de Ebro:** Artuke

**Briones:** Finca Allende

**Elvillar:** Bodegas Bhilar

**Laguardia:** Artadi, Pujanza, Viñedos de Párganos

**Lanciego:** Oña de Vinos Telmo Rodríguez-Lanzaga, Tentenublo

**San Vicente de la Sonsierra:** Abel Mendoza, Contador, Viñedos de Sierra Cantabria, San Vicente, Pedro Balda





---

Tras su trabajo en **Ijalba**, una de las firmas pioneras en trabajar variedades riojanas minoritarias por separado, **Juan Carlos Sancha** ha seguido en la brecha en su proyecto personal que incluye el único monasterio de la denominación. Bodegas como **Dinastía Vivanco**, **Bilbainas** o **Barón de Ley** (ésta última con unos precios bastante más asequibles que no son habituales en esta categoría) han creado colecciones de vinos monovarietales y numerosas firmas de la denominación incluyen algún monovarietal en su gama. La tendencia vale también para los blancos con especial interés por el **tempranillo blanco** cuyos ejemplos (aunque sin una definición de estilo muy clara aún) siguen creciendo en número. La propuesta de **Abel Mendoza** con monovarietales de **viura**, **torrontés**, **garnacha blanca**, **malvasía** y tempranillo blanco es única en la DO.

#### **Imprescindibles riojas blancos**

A pesar de la reciente –y triste– adopción de los monovarietales de chardonnay, verdejo y sauvignon blanc en la DOCa Rioja, y de la creciente presencia de estas variedades en blancos de alta producción que deben competir en el lineal con los verdejos de Rueda (en la cosecha 2015 de El Coto Mayor la sauvignon blanc es muy evidente en nariz), nunca ha habido tantos blancos interesantes que probar en Rioja.

Por suerte muchos productores han pasado página respecto a aquellos aburridos blancos fermentados en barrica. Al final han sobrevivido los mejores, como el pionero de la categoría, el **Conde de Valdemar Finca Alto Cantabria** que ofrece muy buena relación calidad precio y evoluciona bien en botella. Ramón Bilbao, por ejemplo, dejó de producir blanco en Rioja para poner la vista en Rueda. Otro caso diferente es el de **Remírez de Ganuza** que elevó el nivel de su Erre Punto para transformarlo en un reserva más serio que se vende ahora con el nombre del productor.

Dejando de lado los monovarietales de los que hablábamos en el epígrafe anterior, la mayor fuente de entusiasmo es la propia **viura**, especialmente si procede de **viñas viejas cultivadas a cierta altitud en suelos y con exposiciones adecuadas** (tradicionalmente se plantaba en la parte alta o “cabezadas” de las viñas). El uso de otras variedades en el coupage como malvasía y garnacha blanca, y en menor medida torrontés, introduce variaciones de estilo, pero quizás no tanto como las que tienen que ver con la visión de cada productor.

Los blancos gran reserva que hasta ahora defendía López de Heredia prácticamente en solitario, tienen nuevos seguidores. El más notable es el increíblemente joven Castillo Ygay de la cosecha 1986 que Murrieta lanzó al mercado a finales del año pasado.

Algunos de nuestros blancos favoritos de Rioja están firmados por Remelluri, Valenciso, Valserrano, Contino, Pujanza (Añadas Frias), Finca Allende (Finca Allende y el blanco de pago Mártires), Palacios Remondo (Plácet), Contador (Predicador y Qué Bonito Cacareaba), Luis Alegre (Finca La Reñana), Olivier Rivière (Jequitibá), Bodegas Bhilar (Thousand Mills, Terca), Basilio Izquierdo (B de Basilio), Exopto (Horizonte de Exopto) o Vinícola Real (200 Monges).

También nos gustaría destacar un par de **guiños jerezanos** en el **Monopole Clásico** de Cvne que se elabora recuperando la antigua tradición de la marca de incluir un pequeño porcentaje de manzanilla de Hidalgo en la mezcla, y en **Mirando al Sur** de Olivier Rivière, un blanco envejecido en botas de Jerez. Se destina mucha imaginación a los blancos riojanos.

### Grandes reservas, reducto de clasicismo

En un momento en el que el carácter diferencial es uno de los objetos de deseo más codiciados en el mundo del vino, la categoría más clásica de Rioja se ha visto notablemente reforzada. Esto no habría sido posible si muchas bodegas tradicionales no hubieran mantenido la personalidad de estos vinos, notablemente **López de Heredia** y otros vecinos del Barrio de la Estación de Haro como **La Rioja Alta**, **Cvne** o **Muga** con su **Prado Enea**; y **Murrieta** con la revitalización de **Castillo de Ygay** que vuelve a ser el gran vino de la casa. Esta misma bodega, por ejemplo, ha recuperado su **Marqués de Murrieta Gran Reserva**, al igual que lo ha hecho **Riscal**.

Muchos top de la categoría con Tondonia a la cabeza se someten a envejecimientos más largos que los mínimos exigidos (según la nueva normativa en vigor desde enero de este año 60 meses de los que 24 deben realizarse en barrica y otros 24 en botella) para crear ese **estilo único de vino envejecido que ya no se encuentra en ningún otro lugar del mundo**. Prueba del éxito de la categoría es que hasta algunos "modernos" de Rioja como **Contador**, **El Puntido** o **Remírez de Ganuza** cuentan ahora con grandes reservas en su gama.

### ¿INDICATIVO DE ENVEJECIMIENTO O GENÉRICO?

*Muchos elaboradores riojanos que se han sentido encorsetados respecto al tiempo que el vino debería estar en madera para encajar en las categorías de crianza, reserva o gran reserva han preferido utilizar la contraetiqueta que ampara los vinos jóvenes. A estos vinos se les conoce como genéricos. Sus precios pueden ser más elevados que los de reservas o grandes reservas, pero no siempre la etiqueta ofrece información suficiente para que el consumidor entienda la filosofía o el estilo de vino que hay detrás. No queda más remedio que conocer marcas y productores.*

*Si los crianzas son claramente una puerta de entrada a la DO, en la categoría de reservas podemos encontrar prácticamente de todo, desde marcas que se venden a 5 € en el supermercado al top de una bodega. No es extraño que un importador británico nos dijera hace algunos días que uno de los problemas de Rioja es que vende reservas y grandes reservas baratos, elaborados con uvas que no son aptas para estos envejecimientos, lo que devalúa el prestigio de estas categorías.*

*Durante un tiempo los genéricos fueron sinónimo de modernidad y de vocación por reflejar el terroir, pero en la actualidad, y salvo casas que mantienen una filosofía de elaboración muy tradicional, las líneas están más difuminadas. Aunque la mezcla de distintas zonas y viñedos sea más habitual en el reserva –el concepto originario que defienden bodegas como Roda es seleccionar uvas de alta calidad allí donde estén para realizar un envejecimiento más largo– existen numerosos ejemplos de reservas elaborados en terroirs o fincas muy concretas (Contino, Remelluri, Finca Valpiedra, Viña Lanciano...).*

### Monovarietales

Más allá de los vinos elaborados exclusivamente con tempranillo (tintos) o viura (blancos), estamos asistiendo a toda una eclosión de etiquetas que exploran el resto de variedades de la zona en solitario. Si la **graciano** fue de las primeras impulsada por **Contino**, **Murrieta** lanzó un **mazuelo** para celebrar su 150 aniversario y la **garnacha** es una tendencia bien clara hoy con ejemplos interesantes en zonas muy diferentes de la DO. Este trabajo está permitiendo a las bodegas conocer mucho mejor las posibilidades reales de cada una de estas uvas (hemos visto por ejemplo cómo la **maturana** entraba en el coupage de **Barón de Ley Reserva** e incluso sustituía a la **cabernet** en **Finca Valpiedra**) y que se conozcan las zonas con especial vocación para algunas de ellas. Si pensamos en **garnacha**, por ejemplo, el foco está el valle del **Alto Najerilla** en el extremo suroccidental de la denominación o zonas de mayor altitud de Rioja Baja como **Tudelilla** o el **monte Yerga**. **Álvaro Palacios** ha liderado la puesta en valor de esta última con el lanzamiento del top **Quiñón de Valmira**, que se ha vendido en torno a los 275 € en primeur.

VINO

## La otra bodega de Allende en La Rioja

Seductor, versátil y con un perfil contemporáneo que complacerá a los amantes de los vinos clásicos y tradicionales de La Rioja



Vino Finca Nueva Crianza 2012, de Bodegas Finca Nueva.

**VIERNES,**  
17 DE MARZO DEL 2017  
11:00

**Quim Vila**

En el año 1995, y después de trabajar en otras bodegas, Miguel Ángel de Gregorio iniciaba su proyecto personal en Finca Allende. Catorce años después, en el 2009, nació su nueva bodega: **Finca Nueva**. El **vino Finca Nueva Crianza 2012** es su carta de presentación.

Puro tempranillo de un viñedo de 35 años de edad plantado en vaso. Se ha criado durante 12 meses en barricas de roble francés y americano.

### Finca Nueva Crianza 2012

Bodegas Finca Nueva.  
PVP: 9,95 €.

En nariz es sutil y con multitud de frutas rojas y negras como la ciruela y notas de chocolate, menta y especias como la pimienta. La boca es sedosa y deliciosa, con

un recorrido ágil y muy placentero que acaba con recuerdos de frutas rojas en sazón con un toque de regaliz.

Una botella de seducción, versátil y con un perfil contemporáneo que complacerá también a los amantes de los vinos clásicos y tradicionales de **La Rioja**.



## Vinexpo Burdeos y la revista Wine Spectator presentan “A Taste of Spain

Publicado por *Ana Belén Toribio* en Mar 19, 2017 en **ACTUALIDAD**

La gran fiesta de los vinos y la gastronomía española estará representada por las bodegas más exclusivas y las elaboraciones de los mejores chefs españoles



Vinexpo, la Feria internacional líder en el sector del vino y las bebidas espirituosas, se ha asociado con Wine Spectator para traer a la ciudad de Burdeos, Francia, un nuevo y apasionante evento gastronómico y vinícola – “A Taste of Spain” – , que tendrá lugar durante la próxima edición de Vinexpo Burdeos 2017. Este exclusivo evento se celebrará en el Palacio de la Bolsa, en el centro histórico de Burdeos, el lunes 19 de Junio desde las 8 hasta las 11 de la noche.



“A Taste of Spain” se ha creado para ser uno de los acontecimientos más importantes y atractivos de Vinexpo Burdeos 2017”, según palabras del Director General de Vinexpo, D. Guillaume Deglise. “Estamos orgullosos de trabajar con Wine Spectator para atraer a las más prestigiosas bodegas de primera línea a la Feria. Su presencia añadirá una nueva dimensión a los eventos que se celebrarán en Vinexpo y ofrecerá grandes oportunidades a los compradores internacionales durante toda la Feria. Las catas de estos vinos serán por si solas de gran valor para los asistentes a Vinexpo”.



“A Taste of Spain resaltará y destacará los grandes vinos de España, que será el “País de Honor” en Vinexpo Burdeos 2017. Más de 100 bodegas españolas han sido seleccionadas por Wine Spectator para presentar sus vinos. Estos serán armonizados con una cocina elaborada por los 10 chefs españoles más reconocidos, liderados por Ferran Adrià y José Andrés.



“Wine Spectator se complace en asociarse con Vinexpo para convertirse en el escaparate de los vinos de España, País de Honor 2017”, ha dicho Marvin R. Shanken, redactor y editor de Wine Spectator. “Creemos que A Taste of Spain será el punto de referencia para la industria vinícola del país. Una colaboración sin precedentes de los mejores productores de vino y chefs clave, este evento mostrará la riqueza y la diversidad de la cultura vinícola y gastronómica más dinámica de Europa.”



Como catador principal de los vinos españoles para “Wine Spectator” desde más de 20 años, he podido seguir la pista de su dinámica evolución en calidad, estilo y diversidad”, comenta su director ejecutivo Thomas Matthews. “Las bodegas participantes en “A Taste of Spain” han sido seleccionadas por Wine Spectator para mostrar la calidad de sus vinos, su diversidad y su historia. En mi opinión, ninguna otra región vinícola en el mundo ha logrado un equilibrio tan impresionante de tradición y modernidad, recuperando terruños antiguos, explorando uvas autóctonas y usando técnicas modernas para elaborar vinos tan apasionantes y con características tan diversas”.



Listado parcial de las bodegas participantes:

Aalto  
Abadía Retuerta  
Alejandro Fernandez  
Alión  
Altanza  
Alto Moncayo  
Alvaro Palacios  
Áster  
Baron de Ley  
Belondrade y Lurton  
Bodegas Aragonesas  
Bodegas Barbadillo  
Bodegas Franco Españolas  
Bodegas y Viñedos Carlos Moro  
Borsao  
Campo Eliseo  
Carchelo  
Casa de la Ermita  
Castaño  
Cellar Vall Llach  
Clos Mogador  
Contino  
CVNE  
Dinastia Vivanco  
Dominio Basconcillos  
Dominio de Atauta  
Dominio de Pingus  
El Coto de Rioja  
Emilio Moro  
Farina  
Fillaboa  
Finca Allende



Finca Mas d'en Gil  
Freixenet  
Godelia  
Gonzalez Byass  
Gramona  
Grans Muralles  
Grupo Codorniu  
Hacienda de Arinzano  
Huerta de Albala  
La Rioja Alta  
LaFou  
Lagar de Cervera  
Lan  
Luzón  
Macan  
Marqués de Caceres  
Marqués de Griñon  
Marqués de Murrieta  
Marqués de Riscal  
Marqués de Vargas  
Mas Martinet  
Matsu  
Montecillo  
Muga  
Navarro Lopez  
Numanthia  
Pazo de Señoras  
Perpetual  
Pintia  
Principe de Viana  
Protos  
Rafael Palacios  
Ramon Bilbao  
Numanthia  
Pazo de Señoras  
Perpetual  
Pintia  
Principe de Viana  
Protos  
Rafael Palacios  
Ramon Bilbao  
Rolland Galarreta  
San Roman  
Terras Gauda  
Teso la Monja  
Torres  
Valdelosfrailes  
Vega Sicilia  
Viña Albali  
Viñas del Cenit  
Viñedos Alonso del Yerro  
Viñedos de Paganos  
Volver



---

## Marcas de vinos de rioja

---

BY REDACCION2 IN [INNOVACION Y PRODUCTO](#) - 31 MARZO, 2017 - [NO COMMENTS](#)

TAGS: [VINO DE RIOJA](#)

---



El nombre del vino es uno de los principales elementos a la hora de presentar el producto ante los consumidores y que ese nombre esté siempre presente a la hora de seleccionar un vino. En los rioja esto no es algo diferente, ya que el usuario puede encontrar una gran cantidad de marcas que producen sus caldos en este territorio.

Entre las marcas que recurren a los títulos nobiliarios para acercarse a los consumidores más exigentes hay nombres que evocan vinos de altísima calidad. **Marqués de Murrieta** o **Marqués de Riscal** disponen de una selección de vinos muy apreciados por parte de los usuarios, también destaca el vino **Marqués de Cáceres**. Este vino es uno de los más conocidos por los consumidores, a pesar de que en un principio utilizar este nombre pareciera arriesgado al tener poco que ver Cáceres con la Rioja.

### Bodegas históricas

Otras marcas que el usuario puede adquirir que proceden de la Rioja bautizan a sus vinos con el lugar en el que se cultivan y embotella. De esta forma podemos encontrar diferentes caldos de enseñas tan importantes como **Artadi**, **Egure** o **Ruiz Jiménez** que utilizan este tipo de localizaciones para nombrar a sus vinos.

Pero si no duda una de las marcas más llamativas por la calidad de sus vinos y por el nombre con el que decide bautizarlos a todos es el de **Finca Allende**, **Miguel Ángel de Gregorio** siempre pone un toque religioso a todos sus vinos que han conseguido que se establezca como uno de sus puntos diferenciadores con respecto a la competencia.

La **Dinastía Vivanco** es otra de las marcas de vino que destacan en el ámbito de los Rioja, esto es debido a que es una compañía de tradición familiar que desde varias generaciones miman las vides para ofrecer un vino espectacular. Es curioso que esta marca ha conseguido el derecho de uso por encima incluso del título nobiliario del auténtico Marqués de Vivanco.

---

## MARCAS DE VINOS DE RIOJA

[admin](#) | 1 Abril, 2017 | Sin categoría | [No hay comentarios](#)

El nombre del vino es uno de los **principales elementos** a la hora de presentar el producto ante los consumidores y que ese nombre esté siempre presente a la hora de seleccionar un vino. En los rioja esto no es algo diferente, ya que el usuario puede encontrar una gran cantidad de marcas que producen sus caldos en este territorio.

Entre las marcas que recurren a los títulos nobiliarios para acercarse a los consumidores más exigentes hay nombres que evocan vinos de altísima calidad. **Marqués de Murrieta o Marqués de Riscal** disponen de una selección de vinos muy apreciados por parte de los usuarios, también destaca el vino **Marqués de Cáceres**. Este vino es uno de los más conocidos por los consumidores, a pesar de que en un principio utilizar este nombre pareciera arriesgado al tener poco que ver Cáceres con la Rioja.

### BODEGAS HISTÓRICAS

Otras marcas que el usuario puede adquirir que proceden de la Rioja bautizan a sus vinos con el lugar en el que se cultivan y embotella. De esta forma podemos encontrar diferentes caldos de enseñas tan importantes como **Artadi, Egure o Ruiz Jiménez** que utilizan este tipo de localizaciones para nombrar a sus vinos.

Pero si no duda una de las marcas más llamativas por la calidad de sus vinos y por el nombre con el que decide bautizarlos a todos es el de **Finca Allende, Miguel Ángel de Gregorio** siempre pone un toque religioso a todos sus vinos que han conseguido que se establezca como uno de sus puntos diferenciadores con respecto a la competencia.

La **Dinastía Vivanco** es otra de las marcas de vino que destacan en el ámbito de los Rioja, esto es debido a que es una compañía de tradición familiar que desde varias generaciones miman las vides para ofrecer un vino espectacular. Es curioso que esta marca ha conseguido el derecho de uso por encima incluso del título nobiliario del auténtico Marqués de Vivanco.



---

## Finca Allende, bodega de Miguel Ángel de Gregorio, estará presente en FENAVIN 2017



### El enólogo manchego apuesta por la innovación como recurso para mejorar la calidad de los vinos y atraer de nuevo a los consumidores

> 11.04.2017 | El afamado enólogo Miguel Ángel de Gregorio, manchego de cuna pero riojano de adopción, traerá los vinos de su apuesta vitivinícola, Finca Allende a FENAVIN 2017. Su percepción de la feria es contundente, y la califica como un referente a nivel mundial.

**P.-** Es usted considerado uno de los mejores enólogos del país desde hace años. Bajo su punto de vista, ¿cómo ha evolucionado el vino español en las últimas décadas?

**R.-** La verdad es que la evolución ha sido espectacular sobre todo desde el punto de vista de la calidad tecnológica. Quizá aún nos queda mucho camino por avanzar en cuanto al estudio de los suelos, a la identificación con conceptos más sutiles como la magia de un terruño, pero estamos sin duda en el buen camino.

**P.-** El vino de Rioja sigue llevando la delantera al resto de vinos del país. ¿Esa brecha se estrecha poco a poco o en esa región siguen sabiendo vender mejor sus productos?

**R.-** Rioja, junto con Jerez fueron las primeras regiones Españolas que desarrollaron una viticultura y una enología de calidad, en los últimos años tanto la brecha cualitativa como la comercial con otras zonas se han ido estrechando, pero no se trata únicamente de saber vender sino también de que Rioja tiene unas condiciones naturales de clima y suelo muy difíciles de igualar en otras zonas de España.

**P.-** En un mercado tan saturado de oferta como el del vino, ¿qué valor añadido aporta la innovación a un producto?

**R.-** Sin duda la innovación es fundamental. No solo el mercado está saturado de oferta sino que los hábitos de vida han hecho descender peligrosamente el consumo. Nuestro gran reto, es innovar para conseguir recuperar consumidores, y para resultar atractivos a los nuevos.



---

**P.-** Finca Allende produce lo que se conoce como vinos de autor. ¿Para este autor cuáles son los rasgos fundamentales que debe tener su vino?

**R.-** Bueno la verdad es que todos los vinos son de uno u otro autor. La diferencia estriba en que el autor sea más o menos conocido. Nosotros en Finca Allende sobre todo intentamos hacer vinos que sean el reflejo de nuestras viñas, que capten toda la magia de un terruño singular como es el nuestro.

**P.-** ¿Qué expectativas tienen respecto a FENAVIN 2017?

**R.-** Para nosotros Fenavin es ante todo un escaparate en el cual tener en muy pocos días encuentros con un número muy importante de nuestros clientes.

**P.-** ¿Qué opinión le merece la feria?

**R.-** Para mí es un gran orgullo que en mi tierra (yo soy manchego de nacimiento) se haya consolidado una Feria de este calado, que hoy ya es un referente a nivel mundial. Nosotros este año y esperamos que los siguientes, hemos cambiado la presencia en Vinexpo, por la asistencia a Fenavin. Creo que eso lo dice todo.

## Finca Allende, bodega de Miguel Ángel de Gregorio, estará presente en FENAVIN 2017

- 1 El enólogo manchego apuesta por la innovación como recurso para mejorar la calidad de los vinos y atraer de nuevo a los consumidores
- 2 Sobre Fenavin asegura que es un gran orgullo que en su tierra se haya consolidado una Feria de "este calado" que hoy ya es un referente a nivel mundial

De boca en boca



El afamado enólogo Miguel Ángel de Gregorio, manchego de cuna pero riojano de adopción, traerá los vinos de su apuesta vitivinícola, Finca Allende a FENAVIN 2017. Su percepción de la feria es contundente, y la califica como un referente a nivel mundial.

P-. Es usted considerado uno de los mejores enólogos del país desde hace años. Bajo su punto de vista, ¿cómo ha evolucionado el vino español en las últimas décadas?

R-. La verdad es que la evolución ha sido espectacular sobre todo desde el punto de vista de la calidad tecnológica. Quizá aún nos queda mucho camino por avanzar en cuanto al estudio de los suelos, a la identificación con conceptos más sutiles como la magia de un terruño, pero estamos sin duda en el buen camino.

P-. El vino de Rioja sigue llevando la delantera al resto de vinos del país. ¿Esa brecha se estrecha poco a poco o en esa región siguen sabiendo vender mejor sus productos?



---

R-. Rioja, junto con Jerez fueron las primeras regiones españolas que desarrollaron una viticultura y una enología de calidad, en los últimos años tanto la brecha cualitativa como la comercial con otras zonas se han ido estrechando, pero no se trata únicamente de saber vender sino también de que Rioja tiene unas condiciones naturales de clima y suelo muy difíciles de igualar en otras zonas de España.

P-. En un mercado tan saturado de oferta como el del vino, ¿qué valor añadido aporta la innovación a un producto?

R-. Sin duda la innovación es fundamental. No solo el mercado está saturado de oferta sino que los hábitos de vida han hecho descender peligrosamente el consumo. Nuestro gran reto, es innovar para conseguir recuperar consumidores, y para resultar atractivos a los nuevos.

P-. Finca Allende produce lo que se conoce como vinos de autor. ¿Para este autor cuáles son los rasgos fundamentales que debe tener su vino?

R-. Bueno la verdad es que todos los vinos son de uno u otro autor. La diferencia estriba en que el autor sea más o menos conocido. Nosotros en Finca Allende sobre todo intentamos hacer vinos que sean el reflejo de nuestras viñas, que capten toda la magia de un terruño singular como es el nuestro.

P-. ¿Qué expectativas tienen respecto a FENAVIN 2017?

R-. Para nosotros Fenavin es ante todo un escaparate en el cual tener en muy pocos días encuentros con un número muy importante de nuestros clientes.

P-. ¿Qué opinión le merece la feria?

R-. Para mí es un gran orgullo que en mi tierra (yo soy manchego de nacimiento) se haya consolidado una Feria de este calado, que hoy ya es un referente a nivel mundial. Nosotros este año y esperamos que los siguientes, hemos cambiado la presencia en Vinexpo, por la asistencia a Fenavin. Creo que eso lo dice todo.



Martes, 11 Abril 2017 10:03

## Finca Allende, bodega de Miguel Ángel de Gregorio, estará presente en FENAVIN 2017

**El enólogo manchego apuesta por la innovación como recurso para mejorar la calidad de los vinos y atraer de nuevo a los consumidores**

El afamado enólogo Miguel Ángel de Gregorio, manchego de cuna pero riojano de adopción, traerá los vinos de su apuesta vitivinícola, Finca Allende a FENAVIN 2017. Su percepción de la feria es contundente, y la califica como un referente a nivel mundial.

**P-. Es usted considerado uno de los mejores enólogos del país desde hace años. Bajo su punto de vista, ¿cómo ha evolucionado el vino español en las últimas décadas?**

R-. La verdad es que la evolución ha sido espectacular sobre todo desde el punto de vista de la calidad tecnológica. Quizá aún nos queda mucho camino por avanzar en cuanto al estudio de los suelos, a la identificación con conceptos más sutiles como la magia de un terruño, pero estamos sin duda en el buen camino.

**P-. El vino de Rioja sigue llevando la delantera al resto de vinos del país. ¿Esa brecha se estrecha poco a poco o en esa región siguen sabiendo vender mejor sus productos?**

R-. Rioja, junto con Jerez fueron las primeras regiones Españolas que desarrollaron una viticultura y una enología de calidad, en los últimos años tanto la brecha cualitativa como la comercial con otras zonas se han ido estrechando, pero no se trata únicamente de saber vender sino también de que Rioja tiene unas condiciones naturales de clima y suelo muy difíciles de igualar en otras zonas de España.

**P.- En un mercado tan saturado de oferta como el del vino, ¿qué valor añadido aporta la innovación a un producto?**

**R.-** Sin duda la innovación es fundamental. No solo el mercado está saturado de oferta sino que los hábitos de vida han hecho descender peligrosamente el consumo. Nuestro gran reto, es innovar para conseguir recuperar consumidores, y para resultar atractivos a los nuevos.

**P.- Finca Allende produce lo que se conoce como vinos de autor. ¿Para este autor cuáles son los rasgos fundamentales que debe tener su vino?**

**R.-** Bueno la verdad es que todos los vinos son de uno u otro autor. La diferencia estriba en que el autor sea más o menos conocido. Nosotros en Finca Allende sobre todo intentamos hacer vinos que sean el reflejo de nuestras viñas, que capten toda la magia de un terruño singular como es el nuestro.

**P.- ¿Qué expectativas tienen respecto a FENAVIN 2017?**

**R.-** Para nosotros Fenavin es ante todo un escaparate en el cual tener en muy pocos días encuentros con un número muy importante de nuestros clientes.

**P.- ¿Qué opinión le merece la feria?**

**R.-** Para mí es un gran orgullo que en mi tierra (yo soy manchego de nacimiento) se haya consolidado una Feria de este calado, que hoy ya es un referente a nivel mundial. Nosotros este año y esperamos que los siguientes, hemos cambiado la presencia en Vinexpo, por la asistencia a Fenavin. Creo que eso lo dice todo.



## Los mejores Riojas son solidarios

**La ONG Kaipacha Inti convoca para el día 27 la V Feria de las Estrellas con 13 bodegas en el Círculo Logroñés**

La ONG de Lardero Kaipacha Inti organiza la quinta edición de la Feria Estrellas de la DOCa Rioja el próximo 27 de abril con la participación de 13 de las mejores bodegas de Rioja. La recaudación íntegra de las entradas (30 euros) se destinará al hospital del campo de refugiados Za'atari, en Jordania.

Las bodegas, de primer nivel y cuyos vinos se podrán degustar en la cata que se celebrará en el Círculo Logroñés son: Abel Mendoza, Barón de Ley, Compañía de Vinos Telmo Rodríguez, Cvne, Finca Allende, Gómez Cruzado, Marqués de Murrieta, Pujanza, Remírez de Ganuza, Roda, Sierra Cantabria, Valenciso y Viñedos del Contino. Las entradas se pueden adquirir en CookInShop, De Torre Gourmet, Vinoteca Larría, La Tavina y Wine Fandango, mientras que en Lardero se compran en Armelinda, La Caixa y la pastelería Casis.

El importe íntegro de la recaudación, según explica el secretario de la ONG, Rafael Alcantud, irá destinado a un hospital localizado en uno de los campos de refugiados más grandes de Jordania, ubicado al norte de la capital y que acoge a unas 80.000 personas. En concreto, el dinero se destinará a la unidad que trata a las personas con discapacidad, por su mayor vulnerabilidad «después de cinco años de guerra». En la anterior edición de la feria, en el año 2015, se recaudaron 5.000 euros.

## V Feria de ESTRELLAS DE LA DOC de RIOJA en LOGROÑO

Publicado por Valenciso en Noticias En abril 20, 2017



El jueves 27 de abril en Logroño, **13 Bodegas de Rioja:**

Abel Mendoza, Barón de Ley, Cune, Finca Allende, Gómez Cruzado, Marqués de Murrieta, Pujanza, Remirez de Ganuza, Roda, Sierra Cantabria, Telmo Rodríguez, VALENCISO, Viñedos del Contino

**Nos juntamos por una buena causa:** apoyo a la ONG Kaipacha para el Hospital en el campo de refugiados Za'atairi para discapacitados en Jordania.

Es el quinto año y merece la pena! En el Circulo Logroñes de 18 a 21:30. Te esperamos!

Las entradas en establecimientos de Logroño:

Cookinshop, De Torre, Larria, La Tavina, Wine Fandango o en la puerta de entrada el mismo día. Donativo: 30€

#winelovers #Rioja Kaipacha Inti

Amplio reportaje de fotos en nuevecuatrouno: <http://nuevecuatrouno.com/2017/04/27/exito-la-v-feria-estrellas-la-doca-rioja-beneficio-jordania/>

## Desde Rioja para Siria

**Trece de las mejores bodegas de Rioja, mañana en la cata solidaria del Círculo Logroñés organizada por Kaipacha Inti**

Por quinta edición, la ONG de Lardero Kaipacha Inti organiza la Feria Estrellas de Rioja, con trece de las bodegas más prestigiosas de la denominación de origen. Una ocasión única para disfrutar de algunos de los mejores vinos de Rioja, en

un acto solidario, cuya recaudación (30 euros por persona) se destinará íntegramente al Hospital de Za'atari (campo de refugiados en Jordania) por medio de FPSC (Fundación Promoción de la Cultura). La FPSC, informa Kaipacha Inti, ha tenido un papel importante en la mejora del trato de las personas con discapacidad que viven en el campamento de Za'atari desde el año 2012. El campamento de Za'atari está localizado al norte de Ammán, la capital de Jordania y provee de cobijo y servicios a casi 80.000 sirios que han dejado su tierra a causa del conflicto en su país. Dentro de los refugiados, las personas con discapacidad representan el grupo más vulnerable y tienen mayor riesgo de explotación, violencia y dificultad para acceder a los servicios. El área de trabajo designada a la FPSC está localizada en Za'atari y se centra en estas personas, especialmente en mujeres y niños.

### LOS DATOS

**Organiza.** La ONG Kaipacha Inti

**Grandes vinos.** Bodegas Abel Mendoza, Barón de Ley, Compañía de Vinos de Telmo Rodríguez, CVNE, Finca Allende, Gómez Cruzado, Marqués de Murrieta, Pujanza, Sierra Cantabria, Valenciso y Viñedos del Contino.

**Jueves 27 de abril.** En el Círculo Logroñés. 30 euros por persona.

Las entradas se pueden adquirir en CookInShop, De Torre Gourmet, Vinoteca Larría, La Tavina y Wine Fandango, mientras que en Lardero se compran en Armelinda, La Caixa y la pastelería Casís.







CATA LA RIOJA

## Éxito de la V FERIA Estrellas de la DOCa Rioja a beneficio de Jordania



La V FERIA Estrellas de la Denominación de Origen Calificada (DOCa) Rioja se celebró ayer con "un éxito de participación", señaló a Efe Pedro Rosales, presidente de la ONGD Kaipacha Inti, que este año destina la recaudación de esta cata solidaria a un hospital de un campo de refugiados en Jordania.

Un total de trece bodegas de Rioja participaron de forma altruista en esta feria, a la que también acudieron la alcaldesa de Logroño, Concepción Gamarra, y la consejera de Presidencia del Gobierno riojano, Begoña Martínez Arregui.

"Es un lujo que estas bodegas colaboren con nosotros en esta iniciativa, que tiene como fin sensibilizar a la sociedad y recaudar fondos para un proyecto solidario", añadió Rosales.

Recordó que, en esta quinta edición, la recaudación se destinará de forma íntegra al Hospital de Za'atari para personas con discapacidad, en el campo de refugiados en Jordania, por medio de la Fundación Promoción de la Cultura.

La primera fase del proyecto ha sido subvencionada por el Gobierno de La Rioja y para la segunda se espera recaudar los fondos necesarios gracias a la colaboración y al esfuerzo de esa iniciativa de Kaipacha Inti y estas trece bodegas de la DOCa Rioja.

Representantes de las bodegas Abel Mendoza, Barón de Ley, Cune, Finca Allende, Gómez Cruzado, Marqués de Murrieta, Pujanza, Remírez de Ganuza, Roda, Sierra Cantabria, Telmo Rodríguez, Viñedo y Viñedos del Contino dieron a catar sus vinos a los asistentes, al mismo tiempo que explicaron sus características y peculiaridades, en un ambiente distendido.

El campamento de Za'atari está localizado al norte de Ammán, la capital de Jordania, y provee de cobijo y servicios a casi 80.000 sirios que han dejado su tierra a causa del conflicto en su país.

Entre los refugiados, explicó, las personas con discapacidad representan el grupo más vulnerable y tienen mayor riesgo de explotación, violencia y dificultad para acceder a los servicios, junto a las personas mayores.

La ONGD Kaipacha Inti nació en el municipio riojano de Lardero en el año 2000 y sus proyectos solidarios se desarrollan, sobre todo, en África y en América Latina.

Su nombre y logotipo surgen de las palabras quechuas "pacha", que significa tierra; e "inti", que significa sol y el kaipacha en la mitología quechua es el espacio en el que se vive.

### España

**Siete secadores de pescado conservarán este año tradición de salazones**

**España realizará 1.600 controles a aceite oliva este año, 300 más que en 2016**

**Hard Rock Cafe apuesta por proveedores locales en su apertura en Valencia**

**España prevé una producción récord de ajo en cantidad y calidad**

**Precio de leche de oveja baja 9,6% en marzo y la de cabra sube un 2,9%**

## Restaurante Nicomedes de Madrid, más de 20 años de experiencia en gastronomía y vinos

Mayo 8, 2017

218

El nombre de Nicomedes es en homenaje al padre de las propietarias, con quien empezaron el proyecto hace ya más de 20 años. El objetivo desde entonces ha sido ofrecer una cocina sabrosa, con una buena relación calidad precio.



El restaurante ofrece un menú de diario, incluido el sábado a mediodía, por 14,95 euros y un menú de fin de semana por 27 euros por persona. También dispone de menús para grupos desde 35 euros por persona, bajo reserva. Bajo los títulos **"Los Recién Llegados"**, **"Los que siempre se quedan"** y **"Los que van y vienen"** Nicomedes ofrece una **carta de platos de la cocina tradicional española actualizada, con productos de calidad y de temporada.**

En la carta de Nicomedes no faltan platos de cuchara ni de caza, como la Pintada, un ave muy sabrosa, que es la protagonista en la oferta de caza de la carta. Pero también se puede degustar cochinillo confitado, el solomillo de buey con torta del Casar, los tradicionales callos con garbanzos o la ensalada de perdiz escabechada.



Entre sus pescados destaca el bacalao ajoarriero o al pil-pil o las cocochas de este mismo pescado. Para picar ofrecen falsos tomatitos con foie, bolsitas rellenas de crema de queso con gambas, muselina de pimientos de piquillo o sus "nicobravas".



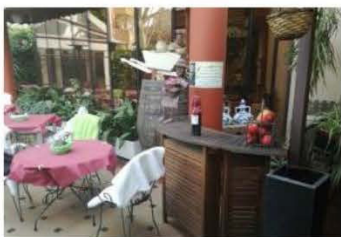


“ *Cambian su menú un par de veces al año para renovarlo, aunque siempre mantienen algunos de los platos que les han dado su fama entre los clientes habituales.* ”

Para acompañar la carta, disponen de una amplia oferta de vinos que no quieren que sean los típicos que se pueden encontrar en una gran superficie, sino que formen parte de una cuidada selección para que armonicen con sus arroces, carnes o pescados. Por eso **su bodega está configurada por una amplia selección de más de 100 vinos**, especialmente elegidos para maridar con el tipo de cocina que ofrecen. Aseguran que, como su oferta

culinaria, deben de ser “excelentes en su relación calidad precio”.

La **sumiller Elena Suarez**, aconseja sobre los vinos que mejor maridan con los platos del restaurante, de acuerdo con los gustos personales de sus clientes. Pero también ofrecen, como vino de la casa, los Rioja elaborados por Finca Nueva y Finca Allende, dos bodegas propiedad de Miguel Ángel De Gregorio.



**Las instalaciones de Nicomedes, que incluyen una bonita terraza-jardín, ofrecen la posibilidad de celebrar todo tipo de eventos familiares o profesionales. Tiene una capacidad para 75 personas sentadas o cócteles para 100 asistentes.**

La edificación de Nicomedes, de dos plantas, es de estilo colonial. En el gastro-bar de su terraza-jardín, se puede saborear un vino o una cerveza antes de comer; en los cálidos días de primavera y verano de la capital madrileña, degustar las tapas que ofrecen, o disfrutar de la sobremesa o del relajo de la tarde-noche, saboreando su amplia carta de infusiones, Gin Tonics y combinados.

También disponen de una **bodega con capacidad para 20 personas**, en la que se pueden celebrar reuniones y eventos para grupos reducidos, o catas maridadas. Es una pequeña pero coqueta bodega con una selección de más de 100 referencias.



Nicomedes está situado en el norte de la capital, en la Calle Moscatelar 18, cerca de la calle Arturo Soria, una de las arterias más importantes de la ciudad. Abre todos los días salvo los lunes.

Dirección: **Calle Moscatelar 18, Madrid**

Teléfono: **91 388 78 28**

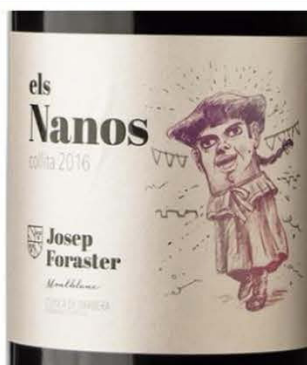
Página web: [www.nicomedesrestaurante.es](http://www.nicomedesrestaurante.es)

Facebook: [www.facebook.com/NicomedesRestaurante/](https://www.facebook.com/NicomedesRestaurante/)

PARA TODOS LOS BOLSILLOS

## 10 buenos vinos por menos de 15 euros

Selección de las botellas más asequibles que recomienda Quim Vila en 'On Barcelona'



Els Nanos 2016.

LUNES,  
8 DE MAYO DEL 2017  
20:53 CEST

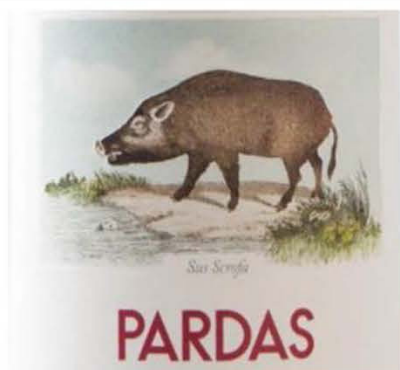
ON  
BARCELONA

Quim Vila elige cada semana un vinazo. Puede ser caro o barato, pero siempre es un gran **vin**o. Algunos cuestan bastante dinero, pero muchos otros salen por menos de 15 euros. Y esta es la selección que hacemos en este post. Estos **10 buenos vinos por menos de 15 euros**:

### UN 'CONCA DE BARBERÀ' DE LA COSECHA 2016

**Els Nanos 2016 es un vino de trago fácil y amable que pide una segunda y tercera copa**

Una de las bodegas imprescindibles de la Conca de Barberà es la de la familia Foraster, que en los últimos años ha refinado las elaboraciones consiguiendo... **LEER MÁS**





---

Sus Scrofa 2016.

#### UN SUMOLL IDEAL PARA EL VERANO

Sus Scrofa 2016 de Celler Pardas proviene de una añada marcada por una gran sequía

**Celler Pardas** se ha ganado una buena reputación por sus blancos de xarel·lo. En los últimos años, un gran trabajo de viticultura y múltiples ensayos han hecho que... [LEER MÁS](#)



#### MALTA

Hécula 2014.

#### CASTAÑO, LA FAMILIA DE LA MONASTRELL

Hécula 2014 es puro carácter mediterráneo en el que rivalizan frescor y madurez

Después de tres generaciones y más de 600 hectáreas de viñedo en Yecla, Jumilla y Alicante, la familia Castaño es una de las mejores embajadoras de la uva monastrell. Con un extenso catálogo de vinos y... [LEER MÁS](#)



**Finca Nueva Crianza 2012.**

## **LA OTRA BODEGA DE ALLENDE EN LA RIOJA**

**Seductor, versátil y con un perfil contemporáneo, Finca Nueva Crianza 2012 complacerá a los amantes de los vinos clásicos y tradicionales de La Rioja**

En el año 1995, y después de trabajar en otras bodegas, Miguel Ángel de Gregorio iniciaba su proyecto personal en Finca Allende. Catorce años después, en el 2009, nació su nueva bodega: Finca Nueva.

El vino Finca Nueva Crianza 2012 es... [\*\*LEER MÁS\*\*](#)



**Finca Olivardots Vermell 2013.**

## **EMPORDÀ IMPRESCINDIBLE**

**Finca Olivardots Vermell 2013 es una bella botella para compartir acompañando la cocina de invierno**

En el año 2002, Carme Casacuberta y su marido Antoni Pena iniciaban un pequeño proyecto en Capmany. Hoy, con siete hectáreas en propiedad plantadas con las variedades... [\*\*LEER MÁS\*\*](#)



---

Artazuri Rosado 2016.

**NAVARRA, TIERRA DE GARNACHA**

**Artazuri Rosado 2016, uvas de viñedos plantados entre 450 y 600 metros**

Menos conocida que Artadi, Bodegas Artazu de Juan Carlos López de Lacalle ofrece una buena versión de la garnacha más atlántica. Tras más de 20 años de trayectoria en Navarra, sus tintos ya han logrado el reconocimiento y Artazuri Rosado 2016 es... [LEER MÁS](#)



Martivillí 2016.

**VERDEJO DE RUEDA**

**Martivillí, un blanco seductor para disfrutar con todo lo que llega del mar**

En los últimos años, pocas regiones vinícolas en España han tenido un éxito tan fulgurante y sorprendente como Rueda. Potenciando la uva local verdejo, sus blancos... [LEER MÁS](#)





---

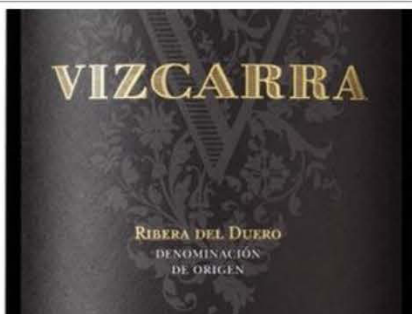
Bernat Oller 2015.

## **GRANDES VINOS DEL PLA DE BAGES**

**Heretat Oller del Mas, una bodega milenaria de carácter continental**

Con más de 1.000 años de historia, Heretat Oller del Mas es hoy uno de los referentes del Pla de Bages. La finca, con más de 600 hectáreas de bosques y cultivos, y con 60 dedicadas a la viña, está dirigida por...

**LEER MÁS**



Vizcarra 2013.

## **UN 'RIBERA' EN MAMBRILLA DE CASTREJÓN**

**Un vino de textura sedosa, amable, elegante y de recuerdo fresco que cuesta menos de lo que vale**

Juan Carlos Vizcarra es un personaje único en la denominación de origen Ribera del Duero. Empezó trabajando desde que era muy joven en la bodega familiar y en 1991... **LEER MÁS**



Bàrbara Forés Blanc 2015.

## **GARNACHA BLANCA, LA REINA DE LA TERRA ALTA**

**Bàrbara Forés Blanc 2015 se expresa de manera más desnuda y directa el potencial de la garnacha blanca**

Seguramente en pocos años, los vinos de garnacha blanca lograrán el reconocimiento y la demanda que actualmente empiezan a tener los xarel·los. Todavía muy lejos de... **LEER MÁS**

## Cata de andar por casa: Mayo 2017

No somos Wine Spectator, Decanter ni Metrópoli. Tampoco Robert Parker, ni Pedro Ballesteros y no nos acercamos a Jancis Robinson... no lo pretendemos. Vamos más a nuestro aire. Hacemos fluctuar las demandas todavía en nuestro entorno doméstico, si nos comparáramos con ellos. Eso sí, con mucho criterio (y muchas horas de estudio detrás) el vino, otras bebidas y la gastronomía de calidad nos gusta igual que a estas consagradas figuras (y a otros gastrónomos del panorama). De ahí que continuemos un mes más con [Cata de andar por casa](#).



Racimo en flor. Copyright: Twitter Astobiza

A mayo lo llaman el mes de las flores, de hecho bodegas como [Astobiza](#) (de la que nos encanta su [Vendimia Tardía](#)) abría la semana con sus racimos en flor via [twitter](#). Nos encantan que ese tipo de imágenes iluminen nuestras mañanas y nos hagan mucho más fácil la ardua tarea de catar y valorar las distintas bebidas que aquí describimos. Hablar del vino es fácil, valorarlo con criterio no tanto... como en el resto de alimentos y restaurantes, más o menos.

Es muy evidente que hay mejores vinos que otros, también hay vinos más caros que otros (y por tanto es imposible cortarlos por el mismo rasero). Para la correcta valoración (desde nuestro criterio) tendremos en cuenta aspectos

como el origen, terruño, viticultura seguida, la edad de la viña, cómo se realiza la vendimia, el trabajo en bodega y su relación calidad – precio.

En términos generales (digo generales porque los hay muy justitos), un vino por 50€ debería estar irremediamente rico, pero ¿qué le pedimos a uno por debajo de los 10€? ¿Cuál es por tanto el mejor vino? Difícil pregunta que seguramente es imposible responder. Mientras nosotros seguimos indagando, adentrándonos y disfrutando de esta antiquísima y noble bebida.

Hoy haciendo especial hincapié en vinos gallegos y canarios, sin olvidarnos de las eternas manzanillas, riojas y jumillas. El orden de los productos catados no responde a intereses, está estipulado en estricto orden de cata.

### Cata 6/10



Aurus 2010, Finca Allende. Copyright: devinosconalicia.com

#### Aurus 2010, Bodegas Finca Allende

Blend de Tempranillo 85% y Graciano 15% con edad media de 60 años. Procedente de la Rioja Alta, suelos franco arcilloso con abundantes gravas y piedras y clima de gran influencia atlántica. Vinificación en tinajas de roble francés con uvas despalilladas, maceración prefermentativa y maloláctica en barrica. **Cata:** potente y compleja nariz de frutos negros, café, tinta china y bajomonte. Boca frutal, carnosa, plena, fresca y armónica, con un cierre muy persistente y afrancesado. Producción de 6000 botellas. Catado en el concurso de **Cata por parejas de Vila Vinítea**.

- Denominación de origen: D.O. Ca. Rioja
- Maridaje: cordero asado con ajo y finas hierbas, pato asado o royal y postres de chocolate amargo.
- PVP: 140€
- Puntuación: 9,5/10

Día 11/05/2017

## A Taste of Spain, una cata sin precedentes que se celebrará en Vinexpo

Vinexpo y Wine Spectator organizarán una cata excepcional con los mejores vinos españoles, junto a las creaciones de destacados chefs españoles liderados por Ferrán Adrià y José Andrés, para poner de relieve el potencial vinícola y gastronómico a nivel mundial de España, país invitado este año en el encuentro celebrado en Burdeos.

Vinexpo Burdeos celebrará su 19 edición y ha elegido a España como país invitado de honor. Además de muchas actividades específicas entorno a los vinos españoles, habrá una gran fiesta dedicada a España: *A taste of Spain*, una cata excepcional de los mejores vinos españoles organizada en colaboración con Wine Spectator y acompañada de una gran exhibición de lo mejor de la alta gastronomía.

Este evento dedicado a España supone un hito al ser organizado por dos grandes referencias del mundo del vino a nivel mundial como son Vinexpo, la feria internacional más importante dirigida a los profesionales del vino y los licores y Wine Spectator, una de las revistas más influyentes del sector. Con *A taste of Spain* se pretende rendir homenaje a los vinos españoles y muestran al mundo la riqueza y la diversidad de la cultura vinícola y gastronómica más dinámica de Europa.

En palabras de *Wine Spectator* "ninguna otra región vinícola en el mundo ha logrado un equilibrio tan impresionante de tradición y modernidad, recuperando terruños antiguos, explorando uvas autóctonas y usando técnicas modernas para elaborar vinos tan apasionantes y con características tan diversas".

*A Taste of Spain* tendrá lugar el 19 de junio de 2017 en el emblemático edificio del Palacio de la Bolsa de Burdeos, 112 bodegas seleccionadas por Wine Spectator, grandes nombres de los vinos españoles, presentarán sus mejores cosechas en una fiesta a la que asistirán los más importantes *influencers* del mundo especializados en vinos españoles.

Acompañando a esta cata sin precedentes habrá una espectacular muestra de la gastronomía española. Ferrán Adrià y José Andrés liderarán a una docena de jóvenes cocineros españoles de innegable talento que elaborarán platos excepcionales de cocina en vivo que sublimarán los vinos presentados.

### Relación de los chefs que elaborarán el menú:

Albert Raurich – Restaurante Dos prebros  
Andreu Genestra – Restaurante Andreu Genestra (\*)  
Diego Gallegos – Restaurante Sollo (\*)  
Javier Olleros – Restaurante Culler de Pau (\*)  
Marcos Morán – Restaurante Casa Gerardo (\*)  
Nacho Solana – Restaurante Solana (\*)  
Rubén Sánchez-Camacho – Restaurante El Bodegón de Daimiel  
Yeyo Morales – Restaurante Cebo  
Juan Carlos Padrón – Restaurante El Rincón de Juan Carlos (\*)  
Miguel Angel Mayor – Restaurante Sucede  
Pablo Loureiro – Restaurante Urola

**Ferrán Adrià:** considerado como uno de los mejores chefs del mundo, es el célebre chef del restaurante El Bulli (3 estrellas de la Guía Michelin) que ha sido cerrado en 2011 y que abrirá sus puertas próximamente.

**José Andrés:** una de las "100 personas más influyentes" por la revista Time y premio "Chef Sobresaliente" por la Fundación James Beard, José Andrés es un innovador culinario reconocido internacionalmente, autor, educador, personaje televisivo y humanitario, y chef / propietario del ThinkFoodGroup.



---

## **Bodegas presentes:**

Aalto, Altanza, Alvaro Palacios, Descendientes de J. Palacios, Palacios Remondo, Pazo de Señoras, Rolland Galarreta, Dominio de Atauta, Viñas del Cenit, Belondrade, Campo Eliseo, Alto Moncayo, Borsao, Celler Vall Llach, Clos Mogador, Contino, CVNE, Dominio de Pingus, Farina, González Byass, Bilbainas, Bodegas Ordoñez, Bodegas Las Cañas, Avancia, Jorge Ordoñez Malaga, Bodegas Ordoñez, Áster, Lagar de Cervera, La Rioja Alta, Torre de Oña, Hacienda de Arinzano, Huerta de Albala, Atalaya, Ateca, Can Blau, El Nido, Numanthia, Marqués de Murrieta, Mas Martinet Viticultors, San Roman, Muga, LaFou, Vinedos de Paganos, Teso la Monja, Grans Muralles, Perpetual, Torres, Marqués de Cáceres, Marqués de Griñón, Finca Mas d'en Gil, Rafael Palacios, Godellia, Dinastía Vivanco, Chivite, Luzón, Fillaboa, Alión, Macan, Pintia, Valbuena, Volver, Protos, Montecillo, Viñedos Alonso del Yerro, El Coto de Rioja, Baron de Ley, Marqués de Vargas, Abadía Retuerta, Lan, Alejandro Fernandez, Franco Espanolas, Emilio Moro, Freixenet, Finca Allende, Aragonesas, Casa de la Ermita, Emilio Lustau, Gramona, Ramon Bilbao, Marqués de Riscal, Vina Albalí, Bodegas Barbadillo, Matsu, Hidalgo la Gitana, Bodegas y Viñedos Carlos Moro, Williams & Humbert, Valdelosfralles, Farina, Terras Gauda, Dominio Basconcillos, Rioja vega, Carchelo, Agro de Bazan, Marques de la Concordia, Alvear, Castaño, Compañía de vinos del Atlántico, Celler Piñol, Marco Abella, Herencia Altes, Mas Doix, Clos Figueras, Finca Villacreces, Bodega Campo Viejo, Etxaniz Txakolina, Las Suertes, Toro Albala, Pares Balta, Faustino, Raventos i Blancs, Tábula.

## Fenavin 2017

Estimados lectores... de domingo...ohh no es Lunes (risas) momento de contarles ..lo que pasó el pasado día 10 de Mayo... que que pasaba? pues del 9 al 11 de Mayo se celebraba en Ciudad Real, España La Feria Nacional del Vino ... cita ineludible con el néctar de la vida..... de manera que en volandas junto a unos amigos... puse rumbo a la misma... pero solo este día 10 pues los demás días vosotros ya saben que estaba de evento en evento...íbamos en el coche bla, bla y bla ... osea conversando, risas y demás... al tiempo yo iba pensando " Jesús en un solo día a ver como puedo estirar las horas" ..... Llegamos por fin.... y entonces llegó el momento aparcar .. vaya... dimos unas 4 vueltas y nada ,, hasta que por fin... encontré Miguel un espacio donde dejar su coche.... salimos ... y a... disfrutar !!!!!!! ole! Fenavin 2017 !!! atentos .. primero los vinos conocidos... y luego las novedades que pude catar...y luego sorpresa al Final!! una sorpresa que me costó asimilar pero que al final..... atentos... que sino no será sorpresa.....



Queee Don Gregorio !! mas que feliz... repasen mi encuentro mas íntimo con estos vinos.. <http://curiosidades-by-queridilla.blogspot.com.es/2015/05/finca-nueva-y-allende-vinos-que-se.html>

Estimados lectores... con Finca Allende termino mis relatos con vinos conocidos... ahora momento... descubrimientos... entre Tuc Tuc y Tuc... mientras no dejaba de mirar le Reloj ... pues era una carrera contra el tiempo... debía estar a las 18h en el punto de encuentro con mis amigos... si no quería quedarme en Ciudad Real... a mas de 2 horas de Madrid... osea que... debía ser nunca mejor dicho rauda y veloz...

Queridos lectores ha llegado el momento de explicarles algo que pasó en Fenavin... a ver si encuentro las palabras justas y precisas.. para dicha explicación... saben a quién me encontré por allí!?!? a.. Fernando.. enólogo de: <http://curiosidades-by-queridilla.blogspot.com.es/2017/03/bodega-ladron-de-lunas.html> en fin encontrarme con él.. maravilloso pero.. no estaba preparada para lo que me iba a presentar !!? saben que ? un Vino Azul queeeeeeeeeeeeeee ... claro un vino azul que lo hagan por ahí... pero hecho por una Bodega con estos Vinazos.... que tiene.. y que de repente te diga que ha hecho un Vino Azul...!?!? me quedé en Shock..... en fin.. pero tenía que ser Fiel a mi esencia... y opté por antes de condenarlo ... "escucharlo" que había detrás de esta elaboración, porque... como? ..etc ?? entonces me comentó... que buscaba con este vino... atraer a la juventud... que era preferible que tomara un vino azul a que tomaran otra cosa... entonces pensé "bueno".... pero aún no convencía... hasta que me dijo: **Hosanna** ... prueba este Verdejo... ahora prueba el vino azul con ojos cerrados ... lo hice ... sinceramente el azul era el mismo verdejo pero en color azul.. queeeeeee pues si... pero aún yo seguía dubitativa.. hasta que... me comentó

que ... otras empresas para hacer el vino azul... dejan al vino base sin esencia... sin embargo él hizo lo imposible para que su Azul conservara al menos algo de la esencia del auténtico verdejo... *estimados lectores* con este argumento ya me tenía casi casi de su lado ... pero aún **Hosanna era** dura de roer ... entonces él sigue... con sus argumentos hasta que llega a... comentar que promocionar su vino Azul con una Pamela ... era para darle un marco, una historia ... una conexión mas con **Valencia** ... como ? uniendo dos artes el Vino y la Pintura... si si... porque este cuadro que pueden ver mas abajo es obra de un artista Valenciano llamado **Luis Lonjedo** ... ufffffffrfff **Fernando** lo conseguiste !! me ha encantado todo el concepto... y mas aun si... así llegamos hasta los mas jóvenes ... con el Vino...para finalizar sus argumentos ... en el stand un coctelero habilidoso preparaba sendos combinados en base a este Azul ... cuando lo probé francamente estaba delicioso con toques picantes .. debido al jengibre que lo hacían un cóctel muy Particular !! en definitiva .. amigos que... me conquistó .....es que Fernando en mucho Fernando... y sus argumentos fueron válidos... queremos que todos tomen vino... y si si .. pienso que **no** todo Vale para esto... **pero** ... si se hace algo con conciencia y esmero respetando al máximo el Néctar de la Vida ... es válido... de manera que.. os recomiendo por probar ... este Azul... sello **Ladrón de Lunas** !! al menos que no se lo cuenten... experimenten por vosotros mismos !!!!!!!

En fin.. que Fernando .. me dejó sin argumentos ante tal marco *conceptual* !! no pude mas que rendirme ... y decir " bueno si es vino..." ok! y si es orientado a la juventud ok! vale!

Felicitemos a Ladrón de Lunas por esta iniciativa ?!/? éxitos entre ese público que se inicia ... al vino...

Vaya... así termino mi relato **Fenavin 2017** !!!!! espero un día mas ..haberlos inspirados a que... el Vino es de todos y cosa de Todos..... es el Lujo de lo Cotidiano !! es la Magia de la Vida !!

Gracias Miguel y Eliseo ..... por este día tan fascinante en torno al néctar de la vida!!

Gracias y Felicidades **Fenavin**... charlas, conferencias y todo en torno al Vino !!!!! Datos: cerró sus puertas el pasado día 11 de mayo con récord histórico de contactos comerciales (411 mil) ... y un gran auge de público que superó las 108 mil personas.

Lectores.. atentos porque de Fenavin puse rumbo a la Rioja Alavesa !! jurado de cata Villabuena de Álava.. pronto lo cuento todo!!

Feliz Semana !!

Nota: Yo Hosnana Peña de De Arrúe

Declaro que este post está basado en mi propia experiencia y libre de conflictos de intereses.

Gracias por estar ahí.. ya somos mas de 634 mil lecturas completas y dos millones de visitas.....

Besos

Hoss

Mi cuenta de Twitter

<https://twitter.com/queridilla>



## los mil vinos

### El AVE del vino pasa por Ciudad Real

 ALBERTO GIL | 15-05-2017 | 14:54

Después de los fallidos intentos de Salical y del Foro Mundial del Vino en La Rioja, la feria Fenavin de Ciudad Real se consolida como la principal referencia del sector del vino español. La semana pasada celebró su IX edición, con formato bienal y con el compromiso de la Diputación de Ciudad Real de construir un pabellón para el 2021, **cuadruplicar el espacio ofertado y revertir el porcentaje de lo que hoy en día es una feria cubierta por carpas en un 80% en otro tanto por pabellones de construcción.**

Esta semana casi 150 bodegueros riojanos, cifra también récord, acudieron a la nueva edición de Fenavin conscientes de que la inversión y la apuesta de las instituciones manchegas por este evento ofrece oportunidades: «Las ferias no son lo que eran, pero aquí el suelo es barato, con lo que compensa», explica Pedro A. García, de **Bodegas Martínez Corta**. «Podíamos haber hecho algo más en La Rioja –continúa– pero aquel momento pasó y es una pena porque estamos en una ciudad y una feria que tienen carencia importante de infraestructuras».

Fenavin puso en marcha ya hace años un programa de captación y atención de importadores, a los que pagan los gastos al completo durante los días de la feria y cuyo listado ofrecen a las bodegas para cerrar contactos previamente: «Nunca sabes si son primeros, segundos o terceros espadas los importadores que te visitan..., pero yo estoy aquí desde la primera edición y no tengo queja». Así lo explica Andrés Serrano, de **Bodegas Navarrsotillo**, un elaborador ecológico de Calahorra que encuentra en este escaparate de Ciudad Real un apoyo a sus vinos ecológicos. Serrano cree también que Rioja podía haber hecho más para intentar consolidar un evento similar, pero no responsabiliza a las administraciones: «Somos los propios bodegueros, cada uno vamos por nuestro lado... y así es imposible hacer nada».



---

Lo cierto es que Ciudad Real carece de una infraestructura básica, tanto hotelera como hostelera, para atender una feria de tal dimensión: «Eso sí, tiene AVE y permite viajar incluso día a día desde Madrid en apenas 45 minutos», apuntan varios bodegueros. La Rioja, aunque mejora en infraestructuras a Ciudad Real y, sobre todo, en prestigio vitivinícola, tampoco cuenta con unas comunicaciones adecuadas, por lo que hay quienes creen que Ifema (Madrid) sería un mejor escenario e incluso quienes piensan, como es el caso de Eduardo Hernáiz, de **Bodegas La Emperatriz**, que **Logroño (Rioja) y Valladolid (Ribera del Duero y Rueda)** deberían haber apostado de forma conjunta por llevarse el gato al agua.

Pero, ¿qué ofrece Fenavin a una pequeña o mediana bodega? Pilar Ramírez, de **Bodegas Ramírez de la Piscina**, tiene claro que «hay que trabajar los contactos mucho». «Sucede aquí y en todos los lados –continúa–, pero es una inversión en imagen e incluso vuelven a verte compradores de una edición anterior y ahí sí que suelen cerrarse operaciones». La bodega tiene claro que los pequeños **«no podemos acudir a muchas ferias por recursos económicos y humanos»**. Es su cuarta edición en Fenavin y, junto con Prowein (Alemania), es su principal objetivo, aunque en Ciudad Real echa de menos infraestructuras y servicios básicos. Crítica que comparte Javier Rubio, de **Bodegas Real Rubio**, que lleva ya también cuatro ediciones con presencia en la feria manchega: «El balance es muy positivo y llama la atención que todos nuestros contactos fueron internacionales, ninguno nacional». Rubio confirma que «el interés por el vino ecológico y por los blancos de Rioja es muy importante y son dos cuestiones que deberíamos trabajar».

## La oferta asociada

Un paseo por la feria muestra que la diversificación geográfica bodeguera, incluidas varias de las riojanas –con ofertas de vinos de numerosas regiones vitícolas– es ya una realidad del vino español. En todo caso, la mayor parte de bodegas acuden compartiendo espacios y principios. Son los casos de Bodegas Familiares de Rioja, Aldeanueva de Ebro, con varias bodegas de la localidad de forma conjunta, o de Spanish Wine Organic, que reúne en un espacio común a productores ecológicos de todo el país. Otro ejemplo, y había varios de este tipo, son Los enraizados, nueve jóvenes bodegueros de Galicia, Andalucía, Madrid, Jumilla o Rioja (entre ellos **Tentenublo Wines** o Carlos Sánchez) que **ni tan siquiera –aviso para navegantes– hacen referencia a sus respectivas denominaciones de origen en sus ‘catálogos’ – dos fotocopias grapadas que pondrían los pelos de punta a cualquier marquetiniano–, pero sí a una filosofía vital común de comunión con la viña que, desde luego, despierta interés.**

El bodeguero Miguel Ángel de Gregorio (**Finca Allende**) es de origen manchego y es recibido con los brazos abiertos en Fenavin: «Las infraestructuras, incluso los servicios básicos de la feria, tienen que mejorar claramente, pero es una de las mejores de España e incluso de Europa». «Las instituciones manchegas –continúa– tuvieron clara su apuesta y a las bodegas nos interesan contactos y negocio, que es lo que ofrece Fenavin». De Gregorio lamenta que La Rioja no fuera capaz en su momento de haber

---

hecho esa misma apuesta: «Hoy en día todavía sigue siendo más fácil que el presidente de La Rioja reciba a un empresario murciano con una supuesta inversión que a un pequeño empresario riojano», se lamenta. Finca Allende fue uno de los dos representantes riojanos en la fiesta 'post' feria del hotel Bodega Pago del Vicario que, con una selección de bodegas de todo el país, genera importantes oportunidades de negocio.

Allí estaba también **Paco García**, la joven bodega de Murillo: «Para nosotros – explica Ana Fernández Bengoa–, Fenavin siempre ha sido una ayuda para empezar con una red de pequeños importadores, y estar aquí en esta fiesta con bodegas de tanto prestigio y trayectoria, es un espaldarazo». «Parece – continúa la bodeguera– que algo estamos haciendo bien».



## La IV Feria Estrellas de la DOC Rioja recauda fondos para el Colegio Español Nuestra Señora del Pilar de Jerusalén



El pasado 24 de abril se celebró en el Círculo Logroñés de la capital riojana, la IV Feria Estrellas DOC Rioja, organizada por la ONG riojana Kaipacha Inti y en la que participaron catorce bodegas. Anualmente, este evento recauda fondos para una causa, y este año ha sido para el Colegio Español Nuestra Señora del Pilar de Jerusalén, proyecto que la FPSC apoya desde el año 2003.

En esta Feria se unen catorce bodegas en un mismo espacio con un fin solidario, que en 2015 han sido las bodegas de Abel Mendoza, Artadi, Barón de Ley, Compañía de Vinos Telmo Rodríguez, Finca Allende, Gómez Cruzado, La Rioja Alta S.A., Marqués de Riscal, Pujanza, Remírez de Ganuza, Roda, Sierra Cantabria, Valenciso y Viñedos del Contino. Las personas que quieren colaborar, previo pago de un donativo de 25 Euros, pueden probar los vinos “estrella” de las bodegas de la Denominación de Origen Calificada (DOCa) Rioja, que participan, cada una de ellas, con dos o tres referencias de vinos.



La FPSC aportó el material gráfico para facilitar que los asistentes conocieran el Colegio Español Nuestra Señora del Pilar, una escuela situada en el centro de Jerusalén y que, gestionada por religiosas de la congregación de las Misioneras Hijas del Calvario, atiende a 207 alumnas de escasos recursos. La FPSC viene apoyando a este Colegio desde hace años, en medio de enormes dificultades sociales, políticas y económicas, por la importante labor de alfabetización y educación que lleva a cabo, así como de fomento de la convivencia intercultural entre niñas huérfanas palestinas cristianas, judías y musulmanas.

[Ver fotos de la IV Feria Estrellas de la DOC Rioja](#)

Fuente: Página de facebook de la ONG riojana Kaipacha Inti



21 de mayo de 2015

MAYO 29, 2017

## Finca Allende, la magia riojana de Miguel Ángel de Gregorio

POR JAVIER COMPÁS - BEBIDAS



Fotografía: Manolo Manosalbas.

Como tardaba en volver por Sevilla, me fui a verlo a principios de años a **Enofusión**, ya dimos en Gastrobaris debida cuenta de aquella increíble [cata vertical de Calvario](#). Esta vez ha sido Miguel Ángel quien ha venido a Sevilla a regalarnos con sus vinos y con su verbo llano y sabio, que lo sabe todo de su terruño de Briones... y de algunas cosas más de sus vinos de [Finca Allende](#).



La cita ha sido en el [restaurante Abades](#), un pequeño reservado, unos buenos amigos y el fondo pintado con el lienzo natural del río Guadalquivir y la Torre del Oro, cómo no iba a ser eso que en la tradición de las crónicas se llama una muy agradable velada.

Pero no solo disfrute ha sido esta cata con menú servido por Abades, de la mano de su **chef Elías del Toro**, también, con De Gregorio no puede ser de otra manera, una lección, un aprendizaje de su manera de entender la viticultura y crianza de vinos.

**Miguel Ángel De Gregorio** nos ha vuelto a ilustrar sobre las características de sus vinos y sus matices dependiendo de la añada y la preponderancia de las influencias atlánticas o mediterráneas de los pagos donde crecen las viñas.

**Allende Blanco 2013** lo primero que nos dice es que con la variedad **Viura** (95%) se pueden hacer grandes blancos. Una pincelada de **Malvasía** (5%), completa este vino de atractivo color amarillo con reflejos dorados, que ha fermentado en barrica francesa, para luego permanecer 14 meses en crianza, siete de ellos junto a sus lías. Un blanco con cuerpo y elegancia, donde se aprecian las notas de levaduras y finos tostados. Un vino que estuvo bastante por encima del **Salmorejo con naranja amarga** y **helado de albaricoque** que, no obstante, resultó un plato fresco y agradable.



Tartar de urta



El segundo plato también traía helado, concretamente un *Tartar de urta* y *helado de mostaza* que hubiese sido más agradable sin tanta sensación fría.



Por su lado, los vinos in crescendo, **Mártires Blanco 2015**, una botella de las tan solo 1800 que saca la bodega. Un 100% **Viura** proveniente de un viñedo, el de los Mártires (en honor de San Emeterio y San Celedonio), de tan solo una hectárea, que crea la uva con la que se realiza este blanco fresco y corpóreo a la vez, donde la fruta blanca y la hierba húmeda dejan paso después a notas minerales y una potente pero sedosa personalidad.

Muy rico el *Risotto de setas con tomate seco, lascas de ibérico y Parmesano*, aunque, para mi gusto, la *pluma ibérica* que llevaba estaba demasiado hecha. En cualquier caso, acompañaba bien, algunas veces en los maridajes hay que pensar primero en el vino, tanto al Allende Nature 2016, como al Allende 2010, son dos tintos de gran versatilidad para la mesa.

**Allende Nature 2016** es un vino joven, **Tempranillo** 100% con cinco meses de barricas de roble americano (madera de uso excepcional en las crianzas de Finca Allende), que nos habla del camino hacia cada vez una mayor naturalidad, emprendido por la bodega. Lejos de extrañas fórmulas de vinificación, se trata de dar a la viña y al vino, un tratamiento natural donde se emplean animales para la labor del viñedo, hay ausencia total de sulfitos (por tanto 100% libre de alérgenos) y embotellado sin filtración ni clarificación. Fruta roja fresca, un toque láctico y madera sutil, para un vino ligero en boca que sorprende con un final de vino mayor, para guardar.



*Pluma ibérica con risotto de setas*

**Allende 2010** es el buque insignia de la bodega en lo que a comercialización se refiere. Una añada marcadamente atlántica (muy fría), para un vino goloso y con cuerpo, muy redondo. **Tempranillo** (100%) que permanece durante 14 meses en barricas bordelesas de roble francés. Perfecto para beber, pero también para guardar y verlo crecer con el tiempo.



*Postre: Mousse de frutos rojos con chocolate*

Calvario es una parcela de 2 hectáreas plantada en 1945, una pendiente de hasta el 8% que baja hacia el sureste, de un terreno franco-arcilloso con piedra y grava y presencia de hierro. **Calvario 2008** se ha elaborado con **Tempranillo** (90%), **Garnacha** (8%) y **Graciano** (2%) que ha permanecido 18 meses en barricas de roble francés nuevas, con trasiegos cada 6 meses. Un fondo negro característico de todos los tintos Allende, sirve de base a una bonita capa granate. Fruta muy madura, campo, especias, finos tostados, para un vino que va creciendo y aún presenta una prometedora tanicidad.

Disfrutando de estos vinos llega a la mesa una *Punta de ternera asada sobre una crema de calabaza*, sabrosa, con un corte que nos gusta mucho y muy en su punto. Gran plato para culminar con un **Aurus 2010**, una gran añada para un vino grande. **Tempranillo** (85%) y **Graciano** (15%). Crianza de 24 meses en barricas bordelesas nuevas de roble francés. Viñedos de Briones con una edad media de 60 años, donde los rendimientos están en el kilo por cepa. Fruta madura, mineralidad, balsámicos, cacao, que se conjuntan en la boca dando una envolvente sedosidad y una tremenda elegancia. Vino de guarda por antonomasia, ha sido un broche final a una cata no por ilustrativa y profesional, menos divertida y amigable.



## VINOS FINCA ALLENDE, LA JOYA DE LA RIOJA



En Triana. Sobre el río grande de la vieja Hispalis. En Abades. Los nobles gestores de **Finca Allende** supieron cómo ponernos difícil el que hoy aquí se pudiera contar una mala experiencia de la cata de vinos de su cosecha, que tuvimos el honor y privilegio de disfrutar el lunes 30 de mayo de 2017. Más difícil aún si se tiene en cuenta que se trata de uno de los grupos vinícolas con mejor caldo de esa fabulosa denominación que es **Rioja**.

Hacia las dos del mediodía nos sentamos a compartir mesa con algunos amigos de la comunicación gastronómica y los representantes de los vinos que nos llevaron al comedor frente a la Torre del Oro, en especial **Miguel Ángel de Gregorio**, fundador y dueño de la etiqueta, que nos contó la historia de sus caldos de Briones. «La magia y grandeza de un vino solo la da el terruño», nos comentó para abrir la charla. Y **Cristina Tierno**, enóloga, directora de la agencia **Efecto Directo** y responsable de comunicación de Fincas Allende. Con ellos probamos algunos de sus mejores vinos en un maridaje que no pudo encontrar mejor acompañamiento que los platos del restaurante **Abades Triana**, símbolo de vanguardia y exquisitez de la gastronomía y la hostelería sevillanas.

El almuerzo lo descorchó un blanco **Allende de 2013** (95 % Viura, 5 % Malvasía) que acompañaba al Salmorejo con Naranja Amarga y Helado de Albahaca. Un trago de color dorado, con aroma cítrico suave y frutas de hueso como el melocotón o la ciruela. Con el tartar de hurta con helado de mostaza probamos el **Mártires de 2015** (100 % Viura), el segundo blanco, más pálido que el anterior, graso, potente y sedoso en boca. A continuación, entramos en los tintos con las carnes, Pluma de buey sobre risotto de setas y lascas de jamón, realzado con el **Tempranillo Allende Nature** (100% Tempranillo) y su color cereza, púrpureo a veces, de sensación frutal sobre delicados tonos de crianza en madera, entre la vainilla y el tabaco. Un vino potente a la vez que sutil y de gran calidad, que tomamos conjunto al **Allende de 2010** (100 % Tempranillo), emblema de la casa, la maduración de la frescura frutal para conseguir uno de los vinos de guarda más potentes y elegantes.



Rematando el menú con la Punta de terna antes del postre, llegábamos a uno de los encuentros entre vinos más interesantes de la tarde, el de **Calvario 2008** (90 % Tempranillo, 8 % Garnacha, 2 % Graciano) y el **Aulus 2010** (85 % Tempranillo, 15 % Graciano), del que la enóloga Cristina Tierno nos hacía un símil muy gráfico para el contraste de la garra, exuberancia y calidez aterciopelada del primero y la sedosa frescura del segundo: "Decimos que el Calvario es **Marilyn Monroe** y el Aulus es **Audrey Hepburn**". Y no puede ser más certera la comparación. La única manera de poder decantarte por uno es según el momento.

Así, con la llegada del postre, se daba por concluida esta apasionante cata de Fincas Allende. Si os estáis preguntando en qué restaurantes, además de Abades Triana, podéis acompañar vuestra cena con sus vinos, es tan sencillo como abrir la **Guía Michelin** y elegir cocina, pues la firma está presente en todos los restaurantes españoles en posesión de una o varias estrellas de la prestigiosa publicación. Y no nos cabe duda de que los singulares vinos de Allende tienen algo de culpa en eso.

#### El viñedo

La Finca Allende abarca un total de 74 hectáreas divididas en 146 parcelas y situadas en colinas con orientación hacia el Atlántico para enriquecerse con los vientos del océano. En ellas se cultivan de manera mayoritaria una gran variedad de Tempranillo. Y, de forma más exclusiva, la Garnacha, Viura y Malvasía. La edad media del viñedo es de 45 años para variedades tintas y 55 para las blancas.

La vendimia es íntegramente manual, buscando siempre una recolección realizada en el momento óptimo de maduración de cada tipo de uva. De ahí pasaran a una cuidada vinificación tradicional, con uvas y bayas elegidas manualmente. Una vez hecho el vino, la crianza se realiza en periodos variables en barricas bordelesas de roble francés.

Texto: **Rey Romero** (@ReyRomero10) | Fotos: **Quico Pérez-Ventana** (@perezventana)









# El Alma del Vino.

Bodegas Finca Nueva Rosado 2016.





# El Alma del Vino.

---

Lo que alguien definió como el taller experimental de *Miguel Angel De Gregorio*, el proyecto *Finca Nueva*, es en realidad y en mi opinión una iniciativa del enólogo para acercar la cultura vitivinícola a todos los públicos, una clave comercial que más allá de resultar experimental, deja un sello certero del que muchos otros elaboradores huyen por miedo a resultar demasiado accesibles para cualquier tipo de bolsillo. *Finca Nueva* no es sin embargo una línea de estanterías de supermercado, ó mejor dicho, un conjunto de referencias industriales de esas que abundan por desgracia en el profuso y complejo mercado del vino. Conjunción varietal de uvas de las castas tempranillo y garnacha, fruta procedente de terrenos ubicados en el municipio de *Briones* y de viñas asentadas en suelos de composición arcillo calcárea y gravosa, parcelaria que no se utiliza para las elaboraciones de los vinos de *Finca Allende*.

Copa parada que pincela una cromática rosa pálida y brillante, con tonalidades cobrizas y piel de cebolla, nariz receptora de recuerdos de fruta roja en sazón, algún atisbo de melocotón de viña y flor de naranjo, señas cítricas amables y algunos guiños florales de menor presencia. Frente balsámicos, con hinojo y en el final una resuelta brisa silvestre que redondea el conjunto del perfume.

Jugoso arranque en boca, sabroso en el avance, con los descriptores de la garnacha bien planteados acompañando a los brios golosos, frescura y longitud. Tiene en el paso un sutil apunte untuoso, alzando en la retronasal memorias de fresas, cerezas y granada, con la pizca cítrica que evoca naranja en flor, y un más lejano apunte de melocotón de viña. Anoto después nostalgias anisadas y un retorno de arbusto silvestre. Buen alcance y llegada hasta el final de la cata, ritmo sostenido.

Lo califico en esta añada 2016 entre recomendable y muy recomendable.



---

## Calvario 2006

por David de Jorge E.

Archivado en: [Crónicas Diario Vasco](#), [Crónicas El Correo](#), [La Copa Deivi's](#)

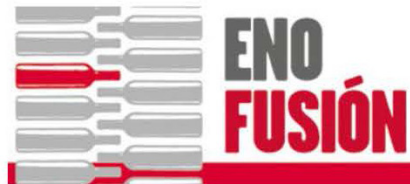


Es uno de los tragos preferidos de la amiga Valentina, que es sumiller de Berasategui y de vinos sabe cosa fina. Miguel Ángel de Gregorio es el padre de un viñedo plantado en 1945 en Briones, en plena Rioja alta, y el muy caimán poda en vaso con suelos arcillosos, gravas y piedras.

Es un vinazo cálido y una añada que marca la diferencia por su frescor, con un poderoso rojo intenso como de pintor italiano y una nariz que explota en olor a jara empapada como la que hay en el caminito que conduce desde Jabugo hasta el Castaño del Robledo, en la provincia de Huelva y olé. Peazo de vino, redios.

Precio aprox., 40 euros

[www.finca-allende.com](http://www.finca-allende.com)



---

El Centro del Vino de Enofusión ha acogido desde sus inicios en 2011 catas de alto nivel y prestigio. Con la intención de servir de punto de encuentro para las joyas enológicas y las nuevas tendencias del sector, ha reunido una amplia gama de referencias vinícolas, tanto del panorama nacional como internacional: Los últimos 100 de Parker, Moscateles de Setúbal centenarios, el 50 aniversario de la DO Manzanilla, vinos de Château Margaux, Vega Sicilia, Rothschild, vinos húngaros de la región de Tokaj, Grands Crus Classés de Burdeos...

Catas profesionales, conducidas por los personajes más punteros del panorama vitivinícola y con el propósito, desde sus inicios, de servir de plataforma a los grandes vinos y a las últimas novedades.

#### **Enofusión 2017**

Miguel Ángel de Gregorio. Cata vertical de Calvario, de Finca Allende  
Cata DO Ribeira Sacra  
Cata de la DO Ribeiro armonizada con conservas de pescado y marisco  
El exitoso caso del espumoso italiano: Prosecco DOC. Armonizada con Quím Casellas  
Viña Pomal: 100 años creando vinos de finca y vinos en Haro  
Speed Tasting. La nueva forma de catar  
Vinolok y Bodegas Bentomiz: Sentidos de Cristal. Cata vertical de Ariyanas Terruño Pizarroso, vinos naturalmente dulces  
Cata de los 6 varietales del Proyecto Garnachas de España, homenaje de Vintae a esta variedad  
Cata Makro & Armonías. Colección La Sastrería  
Cata DO Catalunya armonizada por Kike Piñeiro  
Claves para triunfar en la exportación y cata de Marqués de Vargas  
Torres: Cata de variedades ancestrales recuperadas  
Premio Enofusión: Difusión de la Cultura del Vino a Bodegas Naranjo. Cata-Concierto  
Cata Château Angélus ofrecida por Laurent Benoit  
Premio Enofusión a Trayectoria Profesional a Luis Miguel Beneyto y cata magistral de Marqués de Riscal  
Freixenet: 5 Vinos de Subasta (Vinos exclusivos de fondo de enoteca y armonía)  
Cata Diputación de Toledo armonizada  
Vertical de Château Lagrange  
Taller GastrOleum: armonías culinarias (AOVE)

#### **Enofusión 2016**

Presente y futuro de los Grands Crus Classés de Burdeos  
Protos: El Gran Reserva de la Ribera  
El Ribeiro y su capacidad de guarda, un joven sugerente y un maduro interesante  
Champagne, el más universal de todos los vinos  
Ramón Bilbao: Vinos desde el terruño  
Izadi, 25 añadas de vino y gastronomía  
Nomacorc: El Aroma Escondido  
Xarel·lo: origen, carácter y esencia de Juvé&Camps  
Tannat del Uruguay: una historia de arraigo e innovación  
Garnachas del Mundo  
Los Vinos Chilenos de Bodegas Torres  
Grupo Pesquera: una trayectoria de excelencia en el vino  
Armonías & MAKRO  
Freixenet: Vinos Entrenedores  
Vinos y Gastronomía de Toledo

#### **Enofusión 2015**

Bodega Otazu: historia, arte y vino  
Manzanilla o la elegancia de la crianza bajo velo de flor y la sutileza atlántica  
Maridajes singulares por Makro  
La Campanada de Château Angélus  
Cata Excepcional de Pedro Ximénez de Montilla Moriles  
CATARTE: una aproximación a vinos singulares de la DO Catalunya a través del arte  
Vinos Mazacruz, influencias aromáticas de un entorno natural extraordinario: Dehesa de los Llanos





---

Gran Cata de Vinos Seleccionados de Marqués de Riscal  
Grandes Cavas Brut Nature de Juvé&Camps  
Ribeiro & Sushi: una Pareja Sorprendente  
Cata de vinos seleccionados de Toro Albalá  
Bodegas Protos: leyenda viva de La Ribera. Grandes Vinos 1999-2014  
Por los caminos del Tokaj  
Uruguay, país de la Tannat  
Cata vertical Colección Vivanco 4 varietales: la diversidad de Rioja en un solo viñedo  
Instintos por Freixenet  
Jean Leon: un recorrido por sus vinos de finca  
Cuestión de gusto, por Nomaticorc  
Cata vertical de Reserva y Edición Limitada Ysios

#### **Enofusión 2014**

La vuelta a los Grandes Reservas de Ramón Bilbao  
100 años de Prestigio. Centenario Freixenet  
Los grandes de Rías Baixas  
Un paseo por Château Margaux  
Taste the difference. Nomaticorc  
Nuevos Riojas dentro de Rioja  
Vinos que triunfan por su calidad, imagen y precio  
Cata de Perpetual  
Vinos Icónicos de Jerez- Ciudad Europea del Vino 2014  
Jamón Ibérico y Sake  
Vinos naturales  
Los 100 primeros de Parker  
Billecart-Salmon  
Entrega de Premios Enofusión 2014. Pazo Señoras y Rafael Palacios  
Beefeater. La ginebra más premiada del mundo

#### **Enofusión 2013**

Grandes rosados de España  
González Byass, familia de vinos: "Pasión por el vino de sur a norte"  
Vinos de Quim Vila: BLANCOS  
"Enólogos de prestigio". ARTADI-Hacia la expresión del terroir. Cata de los vinos de parcela de  
Artadi incluyendo "Viña El Pisón"  
Los Blancos dan la lata (by Freixenet).  
"Rothschild y Vega Sicilia" presentan en exclusiva sus vinos de Rioja, Ribera de Duero y Toro.  
Un paseo por el Ródano  
Torres: "Grans Muralles: La tradición recuperada"  
"Los Grandes Moscateles de Setúbal" de la bodega José María da Fonseca  
Makro presenta: selección del sumiller  
Nomaticorc: "Taste the difference"  
Mar de Frades "Las posibilidades de la uva albariño: vino de crianza, vino espumoso y vino  
dulce"  
Bodegas Anselmann: Los vinos del Palatinado

#### **Enofusión 2012**

Vinos lunares, ecológicos, biodinámicos, naturales y otros de la tribu  
Vertical de Bodega Numanthia. "Una cata de Leyenda  
Colección Rolland vs Marqués De Riscal  
Cuvées de Prestige. Freixenet  
La magia de los pazos. DO Rias Baixas  
Las Botas del Gran Olor: Selección y clasificación de Tío Pepe en Rama  
Los Grandes de Torres alrededor del mundo  
Oportos: "Añadas históricas de Dirk Niepoort"  
Mencías del Bierzo  
Los vinos de la lluvia. Vinos de las comarcas con mayor pluviometría de España  
Garnachas: La Nueva Generación  
Think in Pink. El rosado está de moda  
MAKRO. Un Sumiller, un vino  
El vino, de padres a hijos (II)  
Entre Damas anda el vino  
Los dulces de España  
Bodegas Bilbainas: Viña Pomal, La Expresión de La Rioja Alta Desde 1908



---

#### **Enofusión 2011**

El vino, de padres a hijos  
Grandes de la enología: cara a cara  
Los Varietales Españoles a la conquista de los Mercados Internacionales  
Madrid y sus vinos: 20 años de diálogo con la tierra  
La esencia del Jerez, el milagro de un vino vivo  
Tequila y Mezcal: dos consecuencias de un mismo sentir  
Catarsis. Vinos armonizados con música y chocolate  
Garnachas de Navarra. Recuperando la Historia  
Grandes vinos por menos de 10 €  
Cata Vertical Mas La Plana  
Las promesas del vino. Los jóvenes enólogos cierran Enofusión

## Los rosados despegan y alcanzan su sitio dentro del mundo del vino

Por [Ana Marcos](#) | 27/07/2017 - 11:16



### Enlaces relacionados

El milagro económico de Puerto de Inútil, la quebrada y la

Son tendencia. Pero más allá de la moda, cada vez se elaboran mejores y más variados rosados en España

### Le Rosé 2016

D.O. Ribera del Duero



Peculiar y muy especial. Delicado y a la vez poderoso, en Bodegas Antídoto han sabido encontrar el equilibrio perfecto. Producido con tinto fino y albillo (de viñas viejas) procedentes de un mismo terroir a 1.000 m. de altitud, se elabora tipo champagne para utilizar sólo el mosto flor. Fermentado y criado en barrica. Un gran vino. PVP recomendado: 55 euros.

### Arbayún 2015

D.O. Navarra



Una edición limitada en formato magnum con la que el enólogo Fernando Chivite ha logrado demostrar la longevidad y potencial de guarda de este rosado de garnachas viejas procedente de la Beja Montaña. Un vino con finura, complejidad y personalidad. Fernando Chivite ha sido pionero una vez más. PVP recomendado: 22 euros.

### Finca Nueva Rosé 2016

D.O. Ca. Rioja



Forma parte de los novedosos vinos que presentó el enólogo Miguel Ángel de Gregorio: de cultivo sostenible, jóvenes, frescos y asequibles en precio... en definitiva, hacer practicables los vinos de calidad a todos los bolsillos. Este rosado, elaborado con tempranillo, es fragante y franco. Perfecto para acompañar platos orientales. PVP recomendado: 6,50 euros.

### Hito Rosado 2016

D.O. Ribera del Duero



Las prestigiosas bodegas Cepa 21 han dado un nuevo estilo a su vino rosado, que ahora es de tono más pálido. Para ello, la maceración de mostos con los hollejos (uva tempranillo) ha sido más breve. El nuevo Hito Rosado es cercano a las sensaciones de un blanco pero con la viveza propia de los rosados. Excelente relación calidad- precio. PVP recomendado: 6,5 euros.

### Otazu Merlot Rosado 2016



---

## D.O. P. Pago de Otazu



Un rosado de color intenso, en contra de las tendencias actuales. Lo cual no impide que sea un gran vino, aromático y con cuerpo, untuoso en boca pero refrescante. Estamos ante un vino de Pago, la categoría vinícola más alta de España, distintivo concedido a esta bodega y sus 110 hectáreas de viñedo, por su personalidad inimitable. PVP recomendado: 9,13 euros.

### **Tombú 2016**

## VT Castilla y León



Destaca por diferenciarse del clásico clarete leonés y de los rosados provenzales. De brillante de color fresa, con aromas a flores rojas, frutas del bosque y especias blancas, se llevó a cabo una cuidada selección en la comarca de Pajares de los Oteros (Bodega Dominio Dostares), último reducto de la centenaria uva prieto picudo leonesa. PVP recomendado: 8,90 euros.

### **Parvus Rosé 2016**

## DO Alella



Un vino ecológico muy mediterráneo y la expresión más clara de la bodega Alta Alella, elaboradora de vinos y cavas ecológicos y naturales. De color fresa, posee una gran intensidad aromática. En boca resulta goloso y afrutado. Equilibrado y persistente. De la misma marca elaboran un tinto syrah y un blanco chardonnay. PVP recomendado: 9,15 euros.

## los mil vinos

### Viticultura al extremo: Rioja Alta tras la helada

 ALBERTO GIL | 09-08-2017 | 16:50

Mientras los tempranillos más precoces están casi listos en el extremo oriental de Rioja, en el límite occidental aún están enverando. La heterogeneidad madurativa por parcelas e incluso por cepas marca una de las campañas más difíciles en La Rioja Alta.



*A la izquierda, tempranillo casi listo de Aldeanueva de Ebro. A la derecha, un racimo de La Rioja Alta más occidental a medio enverar y, junto a éste, otro en la misma cepa cuyos granos aún no han comenzado a cambiar de color, lo que muestra las diferencias madurativas extremas.*

Habitualmente poco tiene que ver la situación del viñedo de un extremo al otro en una denominación tan amplia como Rioja que alcanza ya las 65.000 hectáreas de viñedo. En cualquier caso, en esta ocasión, la diferencia es prácticamente extrema y, mientras los tempranillos de la zona oriental están cada vez más cerca de estar a punto, en La Rioja Alta en algunas zonas acaba de comenzar el envero (40 días hasta la vendimia) y, sobre todo, el desequilibrio madurativo por fincas, parcelas y cepas es impresionante: «La heterogeneidad está incluso en cada cepa, con racimos medio enverados y otros que no han comenzado», explica Miguel Ángel de Gregorio, bodeguero de Briones (Finca Allende), una de las zonas más afectadas por la helada de San Prudencio. «Es una campaña difícil y lo será también en vendimia; lo ideal sería hacerla en varias pasadas, pero es complicado técnicamente porque hace falta capacitación profesional y económicamente es también muy caro». En cualquier caso, De Gregorio confía en que las maduraciones vayan equilibrándose: «En la zona esperamos vendimiar sobre el 20 de septiembre y lo cierto es que, al haber poca uva, las plantas retrasadas por la helada están tirando, por lo que esperamos corregir al menos parcialmente la irregularidad actual».

---

Las previsiones de **Bodegas Muga (Haro)** se sitúan también para mediados de septiembre, aunque para los blancos: «Las uvas blancas, en general, están recuperando el retraso rápido, pero los tempranillos heladas de la zona más occidental siguen yendo despacito, aunque al haber poca carga de uva esperamos que arranquen», explica Isaac Muga, responsable de viticultura de la bodega. «Todavía no ha acabado el envero –continúa–, con lo que quedan por lo menos cuarenta días».

Muga confirma que el ‘corte’ entre las diferencias madurativas lo sigue marcando Torremontalbo (el Najerilla), la ‘raya’ de la helada: «En zonas como Uruñuela, Nájera o Fuenmayor se vendimiará pronto, para mediados de septiembre seguro, pero en la zona alta habrá que ir incluso a tres ritmos: con las viñas no heladas, las de daño intermedio y las más afectadas». Muga trabaja también la zona del Najerilla, donde «garnachos y blancas se están recuperando bien, por lo que es posible haya incluso un pelín de adelanto». Eso sí, la heterogeneidad madurativa está garantizada, aunque Isaac Muga no tira la toalla: «Soy más optimista que hace unos días y puede haber buena calidad, sobre todo si no vendimiamos como ‘locos’».

**ETIQUETAS** envero, helada, Rioja, Rioja Alavesa, Rioja Alta, Rioja Baja, viñedo, viticultura



## Cata de andar por casa: 10 blancos imprescindibles

Sirva a título de curiosidad que agosto tomó su nombre gracias al emperador romano César Octavio, conocido como Octavio Augusto. No quería ser menos que Julio César, quien da nombre al mes anterior. Independientemente de esto y hacia finales de este mes, como norma general, comienzan las vendimias de las variedades de uvas blancas. Por este motivo, en **Cata de andar por casa**, hemos pensado en hacer una selección de parte de nuestros vinos blancos favoritos.



Vendimia en D.O. Montilla – Moriles. Copyright: Bodegas La Aurora

Y hablando de romanos, la palabra vendimia proviene de la latina "*vindemia*" y se define como el proceso de recoger la uva de la viña para proceder a la elaboración de vino. Parece un trabajo sencillo dicho así, sin embargo, es una tarea terriblemente meticulosa que supone el quebradero de cabeza para viticultores y enólogos.

Todo comienza con una fecha de comienzo de vendimia que dependerá del grado de maduración de las uvas, entre otros factores que repasamos a continuación:

- **Grado de maduración:** se trata de la cantidad de azúcar y de acidez en las uvas. El óptimo estado de maduración variará en función del vino que se desee elaborar, por lo que con cada vino y en cada bodega... es un mundo.
- **Zona de producción:** está sujeta a la geografía y al clima. Por norma general, en zonas más frías las uvas tardan más a madurar, y viceversa. Claro que, a esto también le influyen otros muchos factores como la orientación de la viña, altitud y latitud, la proximidad al mar, la pluviometría, el viento, etc.
- **Variedad de uva:** cada variedad de uva madura a su ritmo. Sin embargo, por norma, las blancas (como la albillo o garnacha blanca) maduran antes que las tintas (como la tempranillo o la monastrell).
- **Tipo de vino que se quiere obtener:** no es lo mismo elaborar un vino dulce que un vino seco. Por eso, dependiendo del vino que se quiera conseguir, se dejarán madurar más o menos los racimos. En términos generales, a menor maduración la uva contiene más acidez, menos aroma y menos azúcar, y viceversa.

Antes de comenzar la vendimia (ya sea manual o mecánica) es importante que cada bodega se prepare para ella: contratar mano de obra suficiente y tener a punto todos los materiales técnicos para evitar sorpresas en esos días de tanto ajetreo.

## Cata 8/10



### Finca Nueva Fermentado en barrica 2014, **Finca Nueva**

Elaborado por el reconocido enólogo Miguel Ángel de Gregorio desde la Rioja, Briones. Monovarietal de la tradicional viura riojana procedente de viñas con poda en vaso de 35 años cultivadas en suelos calcáreos. Una vez en bodega, las uvas se prensan en prensa vertical y fermentan en barrica nueva de roble francés a temperatura controlada. Tiene una crianza durante 4 meses en barrica bordelesa con *battonage* periódicos.

**Nota de cata:** en nariz, se encuentra fruta tropical como la piña y el maracuyá con matices de crème brûlée y pan tostado. En boca es incuestionable la grasa, tiene un volumen insultante, cremoso y final amargo. La democratización del vino, como dice De Gregorio.

- Origen: D.O.Ca. Rioja
- Variedades: viura 100%
- Maridaje: cocina oriental (japonesa, china, sudeste asiático e india); carnes blancas,
- PVP: 9,5€
- Puntuación: 8/10

## Cata 10/10



### Mártires 2015, **Finca Allende**

Otro más de los vinazos de Miguel Ángel de Gregorio, en Briones (La Rioja). La viura de Mártires procede de Finca Mártires, plantada en 1970 en vaso sobre suelos franco – arcillosos. Antes de vinificar, se somete los granos de uva seleccionados y despalillados, a un prensado suave en prensa vertical; se desfangan y fermentan en barrica nueva de roble francés a baja temperatura. Tiene una crianza de 9 meses en barricas bordelesas de roble francés con *battonage* periódicos, en los cuales 4 permanecen con sus lías.

**Nota de cata:** junto con Aurus y Calvario, es el vino top de la bodega. Nariz elegante, aromática, cítrica confitada, mineral, con recuerdos a pan tostado y bollería francesa. Mantiene un boca voluptuosa, grasa, sedosa y un final eterno. Imprescindible al menos una vez en la vida.

- Origen: D.O.Ca. Rioja
- Variedades: viura 100%
- Maridaje: recomendable para pescados y mariscos de todo tipo; arroces, carnes blancas, embutidos, quesos grasos, aperitivos y platos fríos.
- PVP: 129€
- Puntuación: 10/10

## Los mejores vinos españoles de 2017: Porrera, Alabaster o Pago Garduña

PILAR MOLESTINA



24.08.2017 - 05:00 H.

Tintos, blancos, cavas y generosos. **50 etiquetas** conforman la selección Gentleman de los mejores vinos del año. Muchos de ellos, entre los **mejores vinos del mundo**, otros, se abren paso en el siempre exigente campo vinícola donde las bodegas se reinventan año tras año en un esfuerzo constante por mejorar el sector y, como no, sus propias cosechas. A continuación, presentamos las diferentes catas pertenecientes a cada botella. Elija el suyo. *Fotografía: MASSIMILIANO POLLES*

[\[Compare la selección de 2017 con la del año pasado\]](#)

**1. Porrera 2014 Vi de Vila.** La clasificación vi de vila ahonda en la idea de la tipicidad del entorno. Elaborado con cariñena mayoritariamente y con garnacha de vides centenarias que fermentaron y se criaron separadamente: la primera, en barrica nueva de roble; y la segunda, en tinos y ánforas de barro. Los recuerdos de madera se mantienen con un fondo frutal de marcada y rotunda potencia.

**2. Alabaster 2014.** Un toro pasado por el tamiz de la elegancia da como fruto un tinto armonioso que en boca resulta untuoso y complejo. El viñedo de cepas centenarias es el secreto a voces de este tinto de gran cuerpo. Llama la atención sus recuerdos minerales que se dejan sentir sin solapar otros matices de fruta roja muy madura y confituras. El vino perfecto para guardar.

**3. Pago Garduña 2013.** Un syrah de viñedo de altura perfectamente resguardado por los árboles que lo circundan en la vaguada donde se asienta. Su peculiar situación facilita una inmejorable madurez que luego redunda en un grado idóneo y una concentración formidable que permite elaborar un tinto soberbio. Delicado y goloso paso de boca que es todo sedosidad.



**4. Viña Pomal Vinos Singulares Graciano 2012.** Su nombre ya es toda una declaración de principios: singularidad y elaboración con la escasa graciano que está cada vez más presente en el viñedo riojano. La variedad tiene fama de dar el toque de gracia y tradicionalmente contribuye al potencial de envejecimiento. Aquí, exhibe carácter balsámico con recuerdos de especias y un fondo frutal equilibrado.

**5. Gran Reserva 890 2004.** Muchas razones para atesorar este tinto. Fue la primera vez que el graciano participó en la mezcla, en esta cosecha calificada como "Excelente". Clásico pero no antiguo, es una lección de armonía. Tardó años en salir y, llegado en el momento en que mejor se comporta sensorialmente, ha sido visto y no visto. Un reencuentro con la verdadera clase y estilo riojano.

**6. Calvario 2011.** Elaborado con tempranillo, garnacha y graciano, este tinto es una prueba de que la originalidad es posible en el muy trillado mundo de los riojas. Es muy importante abrir la botella con tiempo para no llevarse a error y quedar decepcionado; demuestra que es un peso pesado si se le permite expresarse. Necesita más botella, pero ya se le ven maneras de gran valía.

**7. Mauro VS 2012.** Un tinto intenso, concentrado, con fruta a raudales que no hace más que presagiar lo grandioso que estará dentro de unos años más. En este punto está aún un poco cerrado y marcado por la madera, pero el paso del tiempo le permitirá conjugar el verbo armonizar con elegancia para alcanzar cotas de altura innegable. Un vino magnífico que no puede ir más que hacia arriba.

**8. Grans Muralles 2014.** Hay que hacer un alto para rendirle admiración. ¿Cómo es posible que emocione como lo hace, añada tras añada? El fenómeno se repite y el carácter del vino se impone a modas, estilos y situaciones. El milagro: el suelo de licorella del viñedo y el uso de variedades autóctonas recuperadas, junto con las más conocidas de monastrell, garnacha y carañena.

**9. Pago de los Capellanes 2010 Parcela El Picón.** Una cuidadísima elaboración de una uva proveniente de viñas centenarias de la parcela de dos hectáreas de El Picón es la materia prima para este tinto del que se obtienen solo 3.000 botellas. La producción de uva está por debajo de 3.000 kg/Ha lo que da idea de la edad y la rigurosa selección. Es un resultado excepcional de expresión y elegancia.

**10. Barón de Chirel 2010 reserva.** ¿Qué no se ha dicho ya de los grandes Riscals? Es un nombre que no solo es historia de Rioja, del vino, y de los grandes cambios habidos en el sector en lo alto de la pirámide de la calidad, sino ejemplo de elegancia. Éste hace derroche de presencia y estilo. El 2010 es expresivo, de clásico porte riojano con la coquetería y frescura de un moderno hipster sin aristas.

**11. Viña Pedrosa 2011 gran reserva.** Un tinto prodigioso que se ha mantenido en sus trece incluso cuando parecía que la afición por los grandes reservas descendía. Noble, señorial y lleno de virtudes. Los hermanos Pérez Pascuas, ya escoltados por las generaciones que les siguen, demuestran poderío con sus tintos excepcionales con este ejemplo de su valerosa batería de vinos pluscuamperfectos.

**12. Aalto PS 2014.** Una rigurosa selección, viñedos viejos en manos expertas, vendimia manual, levaduras autóctonas, fermentación en acero y en tinos y maloláctica en barrica. Sin embargo, eso no dice nada. Solo una copa en la mano y la reposada degustación da la medida de su enormidad. Complejo, pleno y redondo.

**13. Pagos de Viña Real 2012.** No es uno de los vinos más renombrados de este grupo centenario, pero hay cosechas en las que este tinto de la bodega Viña Real se revela como el gran señor que es. Es un marca que se elabora con la uva cultivada en torno a la bodega, en pagos que corresponden a la Rioja Alavesa. Viñedos no tan viejos, pero donde la selección dice mucho. Tempranillo en su mejor versión.

**14. Marqués de Griñón 2013 syrah.** Las prisas son malas compañeras en muchas cosas y en tema de vinos pueden ser realmente injustas para valorarlo. Este tuvo que esperar un año para ser descorchado por mil peripecias y, al final, fue lo mejor que pudo pasar. La botella ha hecho maravillas y está en un punto de extraordinaria madurez que revela uno de los mejores syrahs de este país.

**15. Finca Malaveña 2012.** Un compendio de variedades (40% cabernet sauvignon, 23% merlot, 17% cabernet franc, 13% de syrah y 7% de garnacha) perfectamente orquestadas que consiguen una rica sensación de matices aromáticos que coquetean con las notas más frutales. En boca es generoso en atributos con buenas dosis de frescura y acidez.

**16. Doix 2013 Costers de Vinyes Velles.** Una de las mejores cosechas de los últimos años propició una vendimia equilibrada y casi sencilla donde la selección de uva se llevó rigurosamente. La uva de cada parcela se elaboró por separado para realizar el coupage al final. La boca es un abanico de sensaciones que viene precedida de múltiples notas de fruta, especias y maderas nobles.

**17. Felix Callejo 2013.** Tempranillo 100%, este tinto es el resultado de la elaboración de las mejores parcelas identificadas por la bodega. Coincide que son las que se asientan sobre suelos calizos de alta permeabilidad y que han demostrado dar una uva de gran concentración. El vino despliega una cantidad de notas aromáticas envolventes y una boca amplia y expresiva.

**18. Malleolus de Sanchomartín 2011.** Fiel a las citas más exigentes, este tinto escaso y exclusivo no perdona un año sin estar entre los más destacados. Toda la uva procede del pago de Sanchomartín, de viejas cepas que superan los 50 años, asentadas en tierra caliza. Un vino muy bien ensamblado, intenso y potente que se desarrolla con timidez y lentitud en la copa.

**19. Blecua 2009.** Un tinto donde el rigor de la selección es la base. Primero se seleccionan las parcelas y más tarde la uva para conseguir solo la más excelsa calidad de fruto. Crianza de casi dos años en barricas nuevas de roble de origen francés que aportan el toque justo de madera. Porte, intensidad y elegancia que visten a este tinto supremo, ejemplo de finura.

**20. San Román 2013.** Pocos vinos saben estar tan en su sitio como este. Todo en él es acertado. La cantidad de virtudes que exhibe, la generosidad de matices en nariz y en boca con un atractivo punto de originalidad que permite reconocer toques minerales y balsámicos y un generoso y largo gusto final que deja una golosa sensación global. Obligado abrirlo con antelación.

**21. Solideo 2011 reserva.** Aromáticamente hablando, este tinto es un prodigio de sensaciones envolventes marcadas por notas especiadas donde también destacan los recuerdos de fruta roja muy madura, las notas de compota y confitura y hasta el chocolate. Realmente una nariz que encandila. En boca se presenta menos explosivo pero igualmente seductor.

**22. Cirsion 2011.** Sin lugar a dudas, un grande entre los grandes. Todo en él es especial; desde la selección de racimos concretos en cepas ya identificadas tras una investigación sobre polimerización de taninos y antocianos, hasta la cuidada fermentación en una combinación de tinos y barricas antes de su crianza en barrica nueva de roble francés. Espectacular.

**23. Milagros de Figuero 2010.** Un proyecto que gana solidez con los años y que tiene en este Milagros una versión medida de su expresión más notable. Demuestra bastante equilibrio aunque se agradecería un aporte más ajustado. De todos modos, es resultón e invita a beber.

Viñas de 60 años, para un tempranillo acertado y maduro que se muestra con una atractiva retronasal.

**24. Peraj Ha'abib 2014.** Esta DO empieza a destacar como la boutique del mapa vinícola actual y este tinto kosher demuestra la singularidad de un viñedo y el gran cambio positivo de la cooperativa. Tinto de viñas viejas de garnacha, con una parte de cabernet sauvignon y samsó vendimiadas manualmente. Potente y elegante a la vez, resulta sedoso y expresivo.

**25. Hiru 3 Racimos 2009.** Su nombre responde absolutamente al hecho de haberse elaborado con uvas de cepas de bajísima producción. Muchas de ellas, que rondan los 60 y 70 años, no llegan a dar ni tres racimos por planta y en esa cantidad, las bayas son muy pequeñas. Esto explica también la limitada producción de este tinto concentrado, expresivo, que juega en la liga de los más elegantes.

**26. Enate Uno 2010.** Un vino de la más alta calidad que es tarjeta de presentación de la bodega, que ya ha demostrado su buen hacer en todos los vinos de la casa. Con este tinto derrocha poderío, sabiduría enológica y buenas prácticas vitícolas. Compendio de lo mejor, es un tinto realmente sobrado de virtudes entre las que la voluptuosidad y la elegancia son su sello.

**27. La Viña del Corteo 2011.** Este vino conjuga la intensidad aromática con la armonía y amplitud en boca. No siempre es el vino más admirado de la bodega pero tiene un corte que lo hace absolutamente encantador. Persistente y largo al final, la impresión de sedosidad y armonía que permanece es digna de destacar. Un vino con el que es imposible fallar.

**28. III a.C. 2011.** Esta bodega gana puntos en cada una de las últimas cosechas. Este tinto que se sitúa en lo alto de la pirámide de las elaboraciones de la casa no podía ser ajeno a este ascenso. Elaborado con tempranillo, graciano y mazuelo de viñas viejas es un vino de auténtico corte riojano. Una destacable armonía que le sigue el juego a la frescura y a la mineralidad.

**29. Ramón Bilbao Viñedos de Altura 2014.** Para que este vino se explye necesita abrirse con antelación porque de otro modo dejará frío. Elaborado con tempranillo y garnacha a partes iguales, tuvo una posterior crianza de 15 meses en 240 barricas seleccionadas para elaborar esta marca. Finalmente, una vez embotellado, se obtuvieron menos de 65.000 botellas que van diligentemente numeradas.

**30. La nieta 2011.** Si hay un vino donde la mínima intervención es real, es este. No llegan ni a 5.000 botellas las que se obtienen del pequeño viñedo de menos de dos hectáreas en las que nace el tempranillo para este vino. Vendimia manual y despallado grano a grano, con una crianza posterior en barrica francesa de roble pero por encima de todo; sabia interpretación de terroir. Sutileza y complejidad a raudales para un tinto prodigioso.

**31. Apóstoles VORS Medium.** Un generoso que se presenta como "Medium" en la etiqueta y en voz alta se declara Palo Cortado muy viejo elaborado con px. Como un amontillado en nariz, en la boca se declara oloroso y en resumen se exhibe como único. Complejo, acariciante, con profundas notas de frutos secos y el dulce recuerdo de la px. Especiado y sublime.

**32. Jorge Ordóñez nº 2 Victoria 2012.** Cuando Ordóñez llegó a la Axarquía malagueña con intención de elaborar vino hace casi 15 años, toda la uva se destinaba a la producción de pasas. La primera reacción de incredulidad en la comarca ha dado paso a lo que hoy es uno de los vinos más reputados en su estilo. 100% moscatel de Alejandría es un blanco dulce de inmensa complejidad.



**33. Pedro Ximénez de añada 2014 PX.** De precioso tono ámbar, este dulce px es un generoso notable. Tiene un conjunto de notas aromáticas que va lentamente desgranándose en la copa. Por allí desfilan las notas de higos, toffe, licor de almendras, cítricos y un sinfín de recuerdos que se confirman en boca en una sedosa textura que nuevamente trae notas de membrillo y miel. Soberbio.

**34. Tío Pepe Fino en Rama.** Un fino que va de la bota a la copa sin intermediación de filtrado, clarificado ni estabilización alguna. Como rareza que lo es, es escaso y muy buscado por los aficionados a este tipo de vinos que ya están definitivamente de rigurosa moda. Un fino en estado puro. Auténtica expresión del carácter jerezano; singular y muy escaso.

**35. Tradición Oloroso vors.** Elaborado por el tradicional método de soleras y criaderas, este oloroso cumple con creces todo lo que se le puede pedir. Al ser un VORS (very old rare sherry, o vinum optimun rare signatum) tiene más de 30 años de vejez media reconocida y lo que es más significativo, se mueve en el listón más alto de las clasificaciones de Jerez.

**36. Tantum Ergo 2013 brut nature.** Reconocido en varios foros como uno de los mejores cavas rosados, este pinot noir se deja querer por sus atractivas características. Elegante y fina burbuja en un hermoso rosa pálido. Es generoso en aromas potentes que se alinean en torno a recuerdos de pequeños frutos rojos que se enredan con notas tostadas. Cremoso y amplio donde los haya.

**37. Turó d'en Mota 2005.** El milagro de la crianza se hace una vez más virtud destacable en este gran reserva potente, elegante y de largo post gusto que destaca. Su larga crianza ha dejado su impronta y la elegancia es su mejor vestido. Siempre apegados a la tradición artesana de elaboración, tiene corcho natural, el degüelle se hace a mano sin congelación y cada detalle suma.

**38. Gran Juvé & Camps 2011 brut gran reserva.** Un cava de renombre que, como su nombre indica, ya es grande. Solo se elabora cuando la conjunción de los astros permite que la madre naturaleza ponga orden en la climatología y la cosecha así lo refleje. Es de corte clásico y lo que realmente lo define es la complejidad que exhibe. Tiene muy buena intensidad, fresco, cremoso y de atractivo toque goloso.

**39. Casa Sala 2007 brut nature gran reserva.** Un cava de rigurosa elegancia que hace honor a su historia. Tiene un claro carácter marcado por las levaduras autóctonas y no lleva licor de expedición. Vendimia manual que pasa por una antigua prensa de madera que retrotrae a las elaboraciones originarias de este emblemática casa. Un cava sutil, con carácter y muy atractivo.

**40. Rovellats 2010 Brut Nature Gran Reserva.** Una acertada selección de xarello, macabeo y parellada, el triunvirato clásico, que ha pasado más de 36 meses en las cavas antes de salir al mercado. Un gran reserva con buen porte, bastante expresivo en nariz, en el que destacan las notas de flor blanca y tonos lácteos y una boca muy fresca, envolvente y de gran atractivo. De notable persistencia.

**41. Imperial 2011 brut gran reserva.** No siempre es el vino más alabado de la casa, pero es que siempre aparece junto a sus hermanos mayores, que le restan protagonismo. Comparado con los grandes de la bodega, se queda en segundo plano siendo un cava de mucho nivel. Un gran reserva con 60 meses de crianza en el que las notas de fruta blanca son su enseña y su boca viva y cremosa su mayor atractivo.

**42. Gran Codorníu Pinot Noir 2009 brut Gran reserva.** Un cava gran reserva que reconoce la tipicidad del viñedo donde se asienta, la finca El Coster y el carácter de la pinot noir. De hermoso color piel de cebolla, presenta una burbuja fina y persistente que es la antesala a una boca donde todo recuerda a la fruta roja ácida. Es bastante original y la sensación de frescura y viveza es notoria en todos los pasos.

---

**43. Mirgin 2011 Brut Nature Gran Reserva.** Chardonnay, xarello y pinot noir de cultivo ecológico en viñedos situados entre los 150 y 300 metros de altitud para este cava cuya crianza ronda los 36 meses. Se elabora solo en los años buenos donde la singularidad está asegurada. Ente sus rasgos más notables está la complejidad aromática que exhibe y sobre todo su larga persistencia.

**44. D. Pedro de Soutomaior 2015.** Un albariño joven que cumple sobradamente el perfil de este tipo de vinos. De color amarillo pálido, en nariz resulta limpio, intenso y las notas olfativas se mueven en el entorno frutal donde destaca la piña y la pera de agua entremezcladas con pinceladas herbáceas. De muy fácil paso de boca, es un vino amigable, todo juventud y frescura.

**45. Capellanía 2011.** El vino toma su nombre del pago de donde se obtiene la uva. Uva de viñedo viejo (más de 70 años) de la parte de mayor altitud de la finca. Se presenta muy expresivo en nariz y los amplios registros van de la flor blanca a los frutos secos pasando por la fruta de hueso. En boca: sedoso, de equilibrada acidez y tono ligeramente ahumado con recuerdos a piel de naranja.

**46. Do Ferreira 2015.** Un albariño notable cuyo nombre recuerda al padre del elaborador. Con el paso de los años, este blanco auténtico tiene poco que demostrar porque están de sobra reconocidas su virtudes y su marcado carácter atlántico. La añada ha demostrado su valía y la expresión de la uva es patente. Profundos aromas frutales y una boca estructurada con importantes dosis de persistencia.

**47. José Pariente Cuvée Especial 2014.** Viñedo de más de 80 años con muy bajo rendimiento y la incorporación de nuevas técnicas como la elaboración en depósitos ovoides de hormigón hacen de este un verdejo especial. La constante inquietud por sacar el máximo partido a la variedad lleva a la bodega a estar en permanente atención a los detalles. De sutil elegancia en nariz, con gran complejidad y recuerdos minerales.

**48. Nicolás 2013.** Los años le sientan tan bien a este vino que la sensato es no tocarlo y dejar que siga su curso ascendente. Pero la impaciencia nos sumerge en las notables sensaciones que este albariño, ya en este punto, despliega a raudales. Tiene valores que se van abriendo en copa y la impresión general es de generosidad de virtudes. Complejo, goloso y de gran recorrido.

**49. Pazo de Señorans Colección 2012.** Un vino que se revela prodigioso con los años. El que busca frescura, simplicidad y ligereza abstenerse. Este es un albariño con mayúsculas, un vino al que el tiempo ha bendecido y la copa revela como uno de los más admirados. Albariño 100%, se expresa con soltura y su mejor punto se encuentra en boca. Meloso, acariciante y muy bien terminado.

**50. Mar de Frades 2015.** Este albariño ya lleva muchos años en el mercado y pertenece al grupo Ramón Bilbao. Su nombre alude a su vocación marina y su corte atlántico y su botella azul es perfectamente reconocible en un lineal. Buena expresión de albariño, de intensidad media y buen empaque de fruta. Agradable juventud y de fácil paso de boca.

## Tres Rioja, entre los 10 mejores vinos del año

Son Viña Pomal, Gran Reserva 890 y Calvario.



Los vinos riojanos no se podían dejar escapar en una lista que recoge los mejores vinos de 2017. La ha elaborado [Gentleman](#), de El Confidencial, que destacan 50 tintos, blancos, cavas y generosos.

El mejor es el Porrera 2014 Vi de Vila del Priorat. Sin embargo, los Riojas no se hace esperar y ocupan las primeras posiciones. **El Viña Pomal Vinos Singulares Graciano 2012 de Bodegas Bilbaínas ocupa el cuarto** puesto con su carácter balsámico con recuerdos de especias y fondo frutal. Le siguen **Gran Reserva 890 de La Rioja Alta y Calvario 2011 de Finca Allende, también riojas, en los puestos cinco y seis.**

**El top 10 lo cierra otro vino de la Denominación de Origen Rioja: Barón de Chirel 2010 reserva**, que elabora la bodega de Elciego Marqués del Riscal.

Muchos vinos que se elaboran en La Rioja aparecen también entre los mejores del año, como el **Pagos de Viña Real 2012 de CVNE**, que ocupa el puesto número 13 o el **Cirsion 2011 de Bodegas Roda**, en el 22.

**Hiru 3 Racimos 2009 de la bodega Luis Cañas**, el la mitad de la lista continúa la clasificación, al que le siguen **el III a.C 2011 de Bodegas Beronia** (en el puesto 28), el **Ramón Bilbao Viñedos de Altura 2014** (puesto 29) y **la Nieta 2011 de Viñedos de Párganos** (puesto 30).

Un vino de Logroño cierra la presencia de vinos riojanos entre los 50 mejores. Es el **Capellania 2011** que elabora Marqués de Murrieta y que ocupa el lugar 45 del ránking.



## Viaje al centro de la zona crítica



Entrada de uva en una bodega. / SONIA TERCERO

**Las mermas esperadas rondan el 50%, pero también en algunas zonas están incluso por encima de dichas cifras | Las bodegas confirman el desastre productivo pero también la calidad de las uvas**

**Producciones del 40- 50%.** Es el balance que dejan los daños producidos por la helada de primavera en buena parte de **Rioja Alta y Alavesa**. Con mucha heterogeneidad por municipios y zonas, lo cierto es que la meteorología se ha cebado en una comarca que además también sufrió mucho la **sequía en otros cultivos**. La helada fue muy 'injusta' geográficamente hasta el punto de provocar importantes tensiones territoriales al aprobarse las normas de vendimia y ahora empiezan a verse los resultados.

**Abel Mendoza, con viñedos en San Vicente y Labastida**, define la campaña como «absolutamente atípica». «Helada, sequía, las uvas que se iban de grado y alcohol...». «Muy difícil -continúa-, aunque el agua de agosto permitió a las plantas volver a funcionar y arreglar parte del desaguizado». En este sentido, el viticultor destaca que «la sanidad es muy buena y, de momento, no hay nada que objetar a la uva que tenemos, con grado alcohólico elevado y buen equilibrio, aunque hasta que no sea vino ya veremos...».

Abel Mendoza confirma, eso sí, el desastre productivo: «Tengo menos del 50% de cosecha, pero no sobre el 115% de otras zonas de Rioja sino de la mía habitual, que suele ser un 70% del rendimiento medio, así que calcula...». El viticultor prevé concluir este fin de semana y después del duro y largo trabajo en las viñas queda también en bodega: «Tenemos un auténtico 'juego' por delante con uvas más frescas y otras de racimo muy pequeño, bayas más grandes y pequeñas..., que habrá que mezclar para obtener el mejor equilibrio posible».

De San Vicente a Haro, otro de los municipios más dañados: «Esto parece un 'spa'», define gráficamente **Jorge Muga(Bodegas Muga)** el ritmo de vendimia. «Nos falta la mitad de recoger en San Vicente, Labastida y Haro y luego iremos a las zonas más altas de Sajazarra y Cellórigo». El director técnico de la bodega confirma también que «la calidad es mejor de lo esperado; las plantas tienen un aspecto estupendo, con mucha vegetación todavía por la poca uva que hay». Desde ese punto de vista, aunque con grado, Muga es optimista sobre los vinos pero, de nuevo, la cantidad supone un auténtico palo: «Tenemos en el mercado la cosecha 2013 y vamos a ir trabajando con cupos para diluir el impacto». «En el eje de San Vicente a Sajazarra -detalla- las mermas son del 50% o más con seguridad».

En Briones, otro de los municipios más damnificados, **Miguel Ángel de Gregorio(Finca Allende)**, señala que «tenemos una semana de vendimia por delante por lo menos pero el problema es que andas y andas por las viñas y no encuentras racimos». Eso sí, De Gregorio confía también la calidad de los vinos: «La viura está excepcional; la garnacha, muy poca pero sensacional y la tempranillo también muy bien, con alto grado como en el 2015 pero con pH y acidez muy buenas».

**Finca la Emperatriz** es la bodega más al suroccidental de Rioja, casi al límite de la zona de la demarcación, en Baños de Rioja, y en este caso la helada no ha sido tan fatal: «Sí que en la parte más cercana al río hay alguna parcela prácticamente arrasada, pero en general la finca (unas 100 hectáreas) está más o menos bien en comparación con el resto de la comarca», explica **Eduardo Hernáiz**. El bodeguero coincide igualmente en destacar la calidad de la uva: «La sequía ha sido muy fuerte y la poca producción ha permitido no colapsar la planta, con lo que creo que habrá calidad». «Será una añada más mediterránea -continúa-, con más grado pero bien de pH y ligeramente baja de acidez».

FERIAS / CONGRESOS

## ENOFUSIÓN 2018: 22, 23 Y 24 DE ENERO

Escrito por Bodegas Y Vinos | 15 septiembre, 2017



González-Byass, Fontana, Grupo Freixenet, Riedel, Dominio de Punctum, Ribeira Sacra, DO Catalunya, el Concurso Garnachas del Mundo, Vinos de Toledo, Campos Reales, Bodegas Naranjo y Adovin han confirmado su participación en la octava edición de Enofusión.

Las catas de El Centro del Vino y las empresas presentes en Expobodegas serán el centro de atención del sector, en la primera cita enológica del calendario.

Abierto el plazo de inscripción para expositores.

Enofusión, el Congreso Internacional del Vino, celebrará su octava edición los días 22, 23 y 24 de enero de 2018 en el Palacio Municipal de Congresos de Madrid, junto a la XVI Cumbre Gastronómica Madrid Fusión. La cita enológica será de nuevo el escenario donde posicionar al vino dentro de la gastronomía, a través de un nutrido programa de catas y la presencia de los protagonistas más destacados del sector.

Numerosas bodegas, denominaciones y entidades han confirmado ya su apuesta por Enofusión 2018: González-Byass, Fontana, Grupo Freixenet, Riedel, Dominio de Punctum, DO Ribeira Sacra, DO Catalunya, el Concurso Garnachas del Mundo, que celebra su próxima edición en Terra Alta, Vinos de Toledo, Campos Reales, Bodegas Naranjo y Adovin.

En 2017, El Centro del Vino contó con gran expectación, gracias a los protagonistas de sus catas. Las armonías gastronómicas de denominaciones como Ribeiro, Catalunya y Prosecco, así como las referencias de Freixenet, Makro o los vinos de Toledo pusieron de relieve la importancia del vino y el interés creciente por situarlo con nombre propio dentro de la gastronomía. Otras citas sirvieron para descubrir las innovaciones en el sector, con la recuperación de variedades autóctonas y de viñas abandonadas, como el caso del Proyecto Garnacha del Grupo Vintae o la recuperación de variedades ancestrales de Bodegas Torres. Sin olvidar el repaso a referencias ya reconocidas como las de Château Angélus, Finca Allende, Château Lagrange o Marqués de Riscal, entre otras.



---

En el área expositiva, las Expobodegas acogieron más de 50 empresas del sector, entre grandes grupos, bodegas de toda España y empresas relacionadas. Y en el Enobar, se pudieron catar más de 200 referencias.

En 2018, durante su octava edición, Enofusión contará de nuevo con figuras destacadas y vinos seleccionados para analizar el panorama enológico actual, además de poner en valor sus referencias históricas. En El Centro del Vino se desarrollarán catas con diversos formatos, como en ocasiones anteriores, pero además, en esta edición, la zona expositiva también acogerá diversas actividades, como degustaciones y presentaciones, de la mano de las diferentes bodegas y empresas presentes.



**6. Calvario 2011.** Elaborado con tempranillo, garnacha y graciano, este tinto es una prueba de que la originalidad es posible en el muy trillado mundo de los riojas. Es muy importante abrir la botella con tiempo para no llevarse a error y quedar decepcionado; demuestra que es un peso pesado si se le permite expresarse. Necesita más botella, pero ya se le ven maneras de gran valía.

Inicio / Economía

## El vino español aumenta su espacio en China con Rioja como punta de lanza



El vino español aumenta su espacio en China con Rioja como punta de lanza

Los vinos españoles comenzaron hoy una campaña de promoción en China, con el inicio del V Salón de Vinos de España, en el que Rioja tuvo un protagonismo especial con una cata comentada por un experto de talla mundial.

El salón, que continuará esta semana en las grandes ciudades de Shanghai (miércoles) y Shenzhen (viernes), reunió hoy en Pekín a medio centenar de bodegas de denominaciones de origen de todo el país, en momentos en que el vino español continúa incrementando sus exportaciones al gigante asiático.

Paralelamente, Pedro Ballesteros, uno de los 369 "Master of the Wine" que hay en el mundo, protagonizó una cata comentada de diez de los mejores vinos de Rioja que se pueden comprar actualmente en China.

Ante un centenar de profesionales chinos (sumilleres, restauradores, hoteleros o distribuidores), Ballesteros explicó detalles como suelos, clima o variedades de uva, para luego entrar en las especificidades de los principales caldos de la región.

La cata comentada incluyó vinos de bodegas famosas como Muga, López de Heredia, Palacios Remondo, Remírez de Ganuza, Contino, Contador, Abel Mendoza, Sierra Cantabria, Finca Allende o La Rioja Alta.

"He querido traer la Rioja de prestigio, la que hace soñar", destacó Ballesteros en unas declaraciones, en las que afirmó que "el gran vino es un sueño" y quería mostrarlo así a la audiencia, igual que también es una inversión que se puede dejar para los hijos.



---

Para este experto internacional, el Rioja "se puede adaptar muy bien" al mercado chino, gracias a la forma de beber vino de los chinos, con tragos cortos y sin paladear, lo que ayuda a vinos redondos y con poca acidez, como los riojanos, frente a caldos más ácidos como el Burdeos o el Chianti.

"Rioja tiene un gran futuro aquí si lo hacemos bien", añadió Ballesteros, quien resaltó que el hecho de que haya bodegas centenarias o vinos que se guarden durante decenios "impresiona" a los chinos, además de que los reservas "se alían muy bien" con la sofisticadas variedades de la gastronomía china.

En el conjunto del salón, varios exhibidores manifestaron su optimismo respecto al buen momento que vive el vino español en China y las perspectivas de mejora.

Para Alfonso Jorquera, director de exportación de Bodegas Puente de Rus (San Clemente, Cuenca), los ciudadanos chinos comienzan a "incorporar el vino como producto alimentario" en el consumo del hogar, en lugar de reservarlo a comidas de negocios o regalos de empresa.

Su bodega, que ya exporta a China en torno al 30 % de su producción, vaticina a Efe que "dentro de no demasiado vamos a encontrar en China un cliente excepcional, que paga bien, conoce el producto y lo valora".

El Grupo Masaveu, que tiene cuatro bodegas en diferentes regiones españolas, estuvo presente con Pagos de Aráiz, también en busca de incrementar su red comercial y sus ventas en China, donde esta bodega de Olite (Navarra) exporta ya el 35 % de su producción, según explicó Sonia Morales, directora comercial de la compañía.

China "es nuestro principal mercado", destacó a Efe Morales, quien señaló lo que más valoran consumidores e importadores de sus vinos "es la buena relación calidad-precio".

España es actualmente el cuarto proveedor internacional de vino a China, y durante el primer semestre de este año registró un aumento del 32 % en litros y un incremento del 13 % en precio (medido de yuanes), según datos del Observatorio Español del Mercado del Vino.

"Nosotros apostamos fuertemente por este mercado. Porque cada vez hay más formación, más conocimiento, y esto supondrá un crecimiento del consumo del vino y de las exportaciones españolas", subraya Morales.

El vino español paga actualmente en China un arancel de importación del 48 %, pero Ballesteros vaticina que esto "va a durar poco" y pone el ejemplo de Hong Kong, donde hace ocho años se instauró el arancel cero y "se ha convertido en el gran mercado del mundo de vino fino".

CHINA ESPAÑA

## El vino español aumenta su espacio en China con Rioja como punta de lanza

23/10/2017 13:32

Pekín, 23 oct (EFE).- Los vinos españoles comenzaron hoy una campaña de promoción en China, con el inicio del V Salón de Vinos de España, en el que Rioja tuvo un protagonismo especial con una cata comentada por un experto de talla mundial.

El salón, que continuará esta semana en las grandes ciudades de Shanghai (miércoles) y Shenzhen (viernes), reunió hoy en Pekín a medio centenar de bodegas de denominaciones de origen de todo el país, en momentos en que el vino español continúa incrementando sus exportaciones al gigante asiático.

Paralelamente, Pedro Ballesteros, uno de los 369 "Master of the Wine" que hay en el mundo, protagonizó una cata comentada de diez de los mejores vinos de Rioja que se pueden comprar actualmente en China.

Ante un centenar de profesionales chinos (sumilleres, restauradores, hoteleros o distribuidores), Ballesteros explicó detalles como suelos, clima o variedades de uva, para luego entrar en las especificidades de los principales caldos de la región.

La cata comentada incluyó vinos de bodegas famosas como Muga, López de Heredia, Palacios Remondo, Remírez de Ganuza, Contino, Contador, Abel Mendoza, Sierra Cantabria, Finca Allende o La Rioja Alta.

"He querido traer la Rioja de prestigio, la que hace soñar", destacó Ballesteros en unas declaraciones, en las que afirmó que "el gran vino es un sueño" y quería mostrarlo así a la audiencia, igual que también es una inversión que se puede dejar para los hijos.

Para este experto internacional, el Rioja "se puede adaptar muy bien" al mercado chino, gracias a la forma de beber vino de los chinos, con tragos cortos y sin paladear, lo que ayuda a vinos redondos y con poca acidez, como los riojanos, frente a caldos más ácidos como el Burdeos o el Chianti.

"Rioja tiene un gran futuro aquí si lo hacemos bien", añadió Ballesteros, quien resaltó que el hecho de que haya bodegas centenarias o vinos que se guarden durante decenios "impresiona" a los chinos, además de que los reservas "se alían muy bien" con la sofisticadas variedades de la gastronomía china.

En el conjunto del salón, varios exhibidores manifestaron su optimismo respecto al buen momento que vive el vino español en China y las perspectivas de mejora.



---

Para Alfonso Jorquera, director de exportación de Bodegas Puente de Rus (San Clemente, Cuenca), los ciudadanos chinos comienzan a "incorporar el vino como producto alimentario" en el consumo del hogar, en lugar de reservarlo a comidas de negocios o regalos de empresa.

Su bodega, que ya exporta a China en torno al 30 % de su producción, vaticina a Efe que "dentro de no demasiado vamos a encontrar en China un cliente excepcional, que paga bien, conoce el producto y lo valora".

El Grupo Masaveu, que tiene cuatro bodegas en diferentes regiones españolas, estuvo presente con Pagos de Aráiz, también en busca de incrementar su red comercial y sus ventas en China, donde esta bodega de Olite (Navarra) exporta ya el 35 % de su producción, según explicó Sonia Morales, directora comercial de la compañía.

China "es nuestro principal mercado", destacó a Efe Morales, quien señaló lo que más valoran consumidores e importadores de sus vinos "es la buena relación calidad-precio".

España es actualmente el cuarto proveedor internacional de vino a China, y durante el primer semestre de este año registró un aumento del 32 % en litros y un incremento del 13 % en precio (medido de yuanes), según datos del Observatorio Español del Mercado del Vino.

"Nosotros apostamos fuertemente por este mercado. Porque cada vez hay más formación, más conocimiento, y esto supondrá un crecimiento del consumo del vino y de las exportaciones españolas", subraya Morales.

El vino español paga actualmente en China un arancel de importación del 48 %, pero Ballesteros vaticina que esto "va a durar poco" y pone el ejemplo de Hong Kong, donde hace ocho años se instauró el arancel cero y "se ha convertido en el gran mercado del mundo de vino fino". EFE

rcf/lpa/alf



---

europapress / la rioja

## Rioja consolida su imagen como referente del vino español en China

Publicado 27/10/2017 13:49:46 [CET](#)

LOGROÑO, 27 Oct. (EUROPA PRESS) -

**Desde el pasado día 23 de octubre y hasta este viernes, las ciudades de Pekín, Shanghai y Shenzhen acogen las catas 'Top Rioja', organizadas dentro de la campaña de promoción de la D.O.Ca. en China.**

Estas actividades, presentadas por el **Master of Wine, Pedro Ballesteros**, refuerzan Rioja como marca de prestigio en China y marcan el punto álgido del 5º Salón de Grandes Vinos de España en el gigante asiático.

Las catas celebradas **han acogido a más de 300 personas** y han contado con los vinos de las bodegas **Abel Mendoza, Remírez de Ganuza, López de Heredia, Palacios Remondo, Contino, Contador, Sierra Cantabria, Finca Allende, La Rioja Alta y Muga.**

Pedro Ballesteros presentó así estos diez vinos de Rioja que, tal y como él resumía, **"invitaron a soñar a los participantes ahí reunidos"**. Además de estas catas, Ballesteros completó la actividad con tres cenas de maridaje de vinos de la D.O.Ca. Rioja con platos locales que contaron con la presencia de los más destacados líderes de opinión y educadores de vino del país.

Según Pedro Ballesteros, **"Rioja tiene un gran futuro en este país**, tanto por las características de sus vinos, equilibrados y apropiados para el paladar local, como por su historia. En China impresionan las añadas históricas y Rioja es rica en ellas". Además, animó al sector **"a seguir haciéndolo bien porque en China es muy importante presentarse al máximo nivel"**.

Dentro de la campaña de promoción en China y ante el crecimiento exponencial de las ventas de Rioja durante los últimos años, continúa incrementando sus exportaciones al gigante asiático, que ya ocupa el sexto puesto de los importadores de Rioja con un total de 3,7 millones de litros en el pasado año 2016, siendo el que mostró un mejor comportamiento (+15 por ciento).

**La Denominación ve así recompensado el esfuerzo en promoción que está realizando desde el año 2011 en China, desarrollando una estrategia a medio plazo cuyo objetivo fundamental es 'educar' a profesionales y líderes de opinión para que luego actúen de prescriptores entre los sumilleres, detallistas y consumidores chinos.**

El pilar básico de esta estrategia es la organización anual de diferentes acciones dirigidas a dichos profesionales, como los 'road shows' con importadores, seminarios y cenas maridaje, así como promociones especiales en tiendas y restaurantes dirigidas a consumidores coincidiendo con grandes celebraciones como el año nuevo chino.



China cada vez se convierte más un mercado muy interesante para los productos españoles, destacando tanto el vino como el aceite, dos banderas de la ya consolidada dieta mediterránea.

Desde el 23 y hasta el 27 de octubre las ciudades de Pekín, Shanghai y Shenzhen acogen las catas "Top Rioja" organizadas dentro de la campaña de promoción de la D.O.Ca. en China. Estas actividades, presentadas por el Master of Wine Pedro Ballesteros, refuerzan Rioja como marca de prestigio en China y marcan el punto álgido del 5º Salón de Grandes Vinos de España en el gigante asiático.

Las catas celebradas han acogido a más de 300 personas y han contado con los vinos de las bodegas Abel Mendoza, Remírez de Ganuza, López de Heredia, Palacios Remondo, Contino, Contador, Sierra Cantabria, Finca Allende, La Rioja Alta y Muga. Pedro Ballesteros presentó así estos diez vinos de Rioja que, tal y como él resumía, "invitaron a soñar a los participantes ahí reunidos". Además de estas catas, Ballesteros completó la actividad con tres cenas de maridaje de vinos de la D.O.Ca. Rioja con platos locales que contaron con la presencia de los más destacados líderes de opinión y educadores de vino del país.

## CHINA OCUPA EL SEXTO PUESTO DE LOS IMPORTADORES DE RIOJA

Según Pedro Ballesteros, "Rioja tiene un gran futuro en este país, tanto por las características de sus vinos, equilibrados y apropiados para el paladar local, como por su historia. En China impresionan las añadas históricas y Rioja es rica en ellas". Además, animó al sector "a seguir haciéndolo bien porque en China es muy importante presentarse al máximo nivel".

Dentro de la campaña de promoción en China y ante el crecimiento exponencial de las ventas de Rioja durante los últimos años, continúa incrementando sus exportaciones al gigante asiático, que ya ocupa el sexto puesto de los Importadores de Rioja con un total de 3,7 millones de litros en el pasado año 2016, siendo el que mostró un mejor comportamiento (+15%).



---

## A PESAR DE LOS ESFUERZOS QUE POR AUMENTAR LAS PLANTACIONES DE OLIVAR, CHINA SEGUIRÁ IMPORTANDO GRANDES CANTIDADES DE ACEITE DE OLIVA

Por su parte, la empresa GEA, uno de los mayores proveedores tecnológicos para la industria alimentaria, participó recientemente al Congreso de Productores de Aceite de Oliva Chinos, invitada para presentar sus equipos industriales para la obtención de aceite de oliva.

Su responsable expuso del gran potencial que tiene el aceite de oliva español en el mercado chino porque, si bien el país se ha incorporado recientemente en al listado de productores, su producción local es aún muy baja, logrando abastecer sólo el 12% de la demanda.

Para 2022 se espera una producción de 13.000 toneladas y que el consumo aumente hasta las 70.000 toneladas anuales (10.000 toneladas más de las actuales). "El déficit productor seguirá siendo muy alto, a pesar de los esfuerzos que están haciendo por aumentar las plantaciones, por lo que China seguirá importando grandes cantidades de aceite de oliva", ha afirmado Jordi Arqué, responsable de ventas de GEA.





## Los mejores vinos de españa en 2017

Por laviticultura - noviembre 20, 2017

433 0



Tintos, blancos, cavas y generosos. **50 etiquetas** conforman esta selección de los mejores vinos del año. Muchos de ellos, entre los **mejores vinos del mundo**, otros, se abren paso en el siempre exigente campo vinícola donde las bodegas se reinventan año tras año en un esfuerzo constante por mejorar el sector y, como no, sus propias cosechas.

A continuación, presentamos las diferentes catas pertenecientes a cada botella.



4. Viña Pomal Vinos Singulares Graciano 2012 (Bodegas Bilbainas). DOCa Rioja.

5. Gran Reserva 890 2004 (La Rioja Alta). DOCa Rioja.

6. Calvario 2011 (Finca Allende). DOCa Rioja.



La Viticultura

The Wine Magazine

---

**4. Viña Pomal Vinos Singulares Graciano 2012.** Su nombre ya es toda una declaración de principios: singularidad y elaboración con la escasa graciano que está cada vez más presente en el viñedo riojano. La variedad tiene fama de dar el toque de gracia y tradicionalmente contribuye al potencial de envejecimiento. Aquí, exhibe carácter balsámico con recuerdos de especias y un fondo frutal equilibrado.

**5. Gran Reserva 890 2004.** Muchas razones para atesorar este tinto. Fue la primera vez que el graciano participó en la mezcla, en esta cosecha calificada como "Excelente". Clásico pero no antiguo, es una lección de armonía. Tardó años en salir y, llegado en el momento en que mejor se comporta sensorialmente, ha sido visto y no visto. Un reencuentro con la verdadera clase y estilo riojano.

**6. Calvario 2011.** Elaborado con tempranillo, garnacha y graciano, este tinto es una prueba de que la originalidad es posible en el muy trillado mundo de los riojas. Es muy importante abrir la botella con tiempo para no llevarse a error y quedar decepcionado; demuestra que es un peso pesado si se le permite expresarse. Necesita más botella, pero ya se le ven maneras de gran valía.

## Tempranillos para el siglo XXI

Publicado el 22 Noviembre 2017 Por SeVi



PLAZAS LIMITADAS  
POR ORDEN DE INSCRIPCIÓN  
o por  
CONFIRMACIÓN DE ASISTENCIA  
POR CORREO ELECTRÓNICO O TELÉFONO

email: [viveros@vitisnavarra.com](mailto:viveros@vitisnavarra.com)  
Teléfono: +34 948 711 785

**VITIS NAVARRA**  
GENÉTICA Y PLANTAS DE VID

Ctra. Tafalla, Km. 18 - 31021 Lerago - Navarra (España)  
Tel.: +34 948 711 785 - Fax: +34 948 711 786 - [viveros@vitisnavarra.com](mailto:viveros@vitisnavarra.com)  
[www.vitisnavarra.com](http://www.vitisnavarra.com)



II JORNADAS VITIS NAVARRA  
**TEMPRANILLOS  
PARA EL S. XXI**  
*Recuperando el Origen*

15 de diciembre de 2017 - Miércoles  
Palacio de Congresos y Auditorio de La Rioja  
Organiza: Vitis Navarra

Tempranillo Clones Vitis Navarra



La empresa Vitis Navarra, especializada en genética y plantas de vid, organiza el próximo 15 de diciembre en el Riojaforum, de Logroño (La Rioja) sus segundas jornadas técnicas, en esta ocasión bajo el título “Tempranillos para el siglo XXI. Recuperando el origen”.

Programa:

9.30-10.00 h Presentación de la jornada. Rafael García, gerente y director técnico de Vitis Navarra

10.00-10.30 h El material vegetal en viticultura. ¿Miramos hacia atrás? Caracterización agronómica de los clones Vitis Navarra. Por Luis Gonzaga Santesteban. Universidad Pública de Navarra.

13.30-11.00 h Propiedades sensoriales de los mejores clones de Tempranillo de Vitis Navarra. Antonio Palacios. Universidad de La Rioja. Gerente de Laboratorios Excel Ibérica.

11.00-11.30 h Pausa-café

11.30-12.00 Criterios vitícolas de selección de uvas de calidad. Manuel del Rincón. Bodegas Marta & Maté. Asesor del Grupo Pago de Carraovejas

12.00-12.30 h Implantación y manejo del Tempranillo en zonas cálidas para la producción de uvas de calidad. José Luis Román. Bodegas Licina.

12.30-13.00 h Selección de Tempranillo histórico en Abadía Retuerta. Tendencia del pH en la elaboración de Tempranillo. Ángel Anocibar. Bodega Abadía Retuerta.

13.00-13.30 h La magia del Tempranillo. Miguel Ángel de Gregorio. Finca Allende.

13.30-13.50 Mesa debate

13.50-14.00 h Clausura

Las plazas son limitadas y se atenderán por orden de inscripción. Es necesario confirmar la asistencia por correo electrónico o telefónicamente.

email: [viveros@vitisnavarra.com](mailto:viveros@vitisnavarra.com)



jueves, 23 de noviembre de 2017

## Quique Dacosta y su búsqueda del tesoro (2)

Seguimos contando nuestra experiencia en **Quique Dacosta Restaurante** y es el turno del cuarto, quinto y sexto actos del menú DNA La Búsqueda.

### Cuarto acto La belleza del sabor

El cuarto acto comienza con un icono del Levante y de Denia: el **arroz a banda socarrat**. Y nos proponen un juego: "al plato más representativo de Denia, le hemos dado la vuelta".



Al famoso arroz socarrat le siguieron dos platos que eran pura poesía --tanto en su presentación como en su sabor, en el juego de texturas y en la propia forma de nombrarlos--: **La gallina ante un otoño inesperado** (realmente destacable la sabrosa y crujinete pata de gallina) y **Pescados de nuestra Lonja en el Monte de los Olivos** (sobre una tierra de aceitunas negras descansan los lomos de pez San Pedro). Por cierto, este último plato --junto a la **Primavera del turrón de Almendro**, del tercer acto-- era parte de la **recreación de la Última Cena** que hizo Quique Dacosta para Canal Historia.



[La gallina ante un otoño inesperado]



[Tumba del Rey Moro 2012]



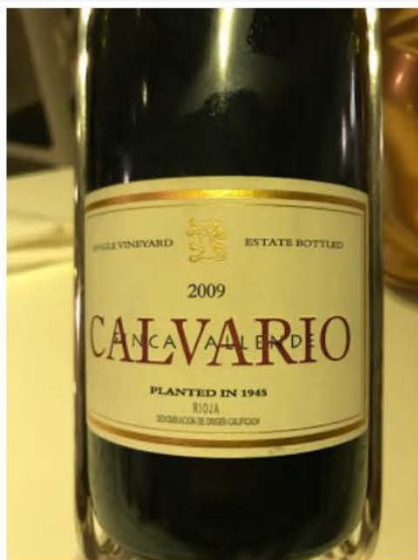
[Pescados de nuestra Lonja en el Monte de los Olivos]

#### Quinto acto Las referencias como camino

Seguimos con un pan antiguo de maíz con mantequilla ahumada de maíz armonizado con un Clos de l'Obac 2006 Pastrana y Jarque (Priorat) y un sensacional arroz tipo Senia, en caldo de oveja Guirra, sus mollejas y setas del Maestrazgo de Castellón, meloso y potente de sabores a tierra y montaña. Para maridar, un rioja excepcional: Calvario 2009 Finca Allende, también perfecto para las diferentes partes (hígado, lengua, pechuga...) del Pato Azulón autóctono de la Albufera de Valencia en diferentes elaboraciones (guiso, tempura, guisado...)



[Pan antiguo de maíz]



[Calvario 2009 Finca Allende]



---

### Sexto acto

El último acto, el de los postres, comienza con un homenaje a la uva y al vino. **De la moscatel. Las hojas de viña, sus uvas y mistela**, en caramelizado, en granizado... que representan, a su vez, a la propia vid y el rocío de la mañana. Perfectamente integrado con el postre, un moscatel dulce espumoso de Alicante: **Cavatina Furtiva Lágrima 2012 Gutiérrez de la Vega**.



[De la Moscatel]

El segundo postre, con el que terminamos esta exploración por el paisaje levantino, es una **piedra de miel de azahar, almendras y romero** con otro vino dulce, en este caso, el vino húngaro **Aszu 6 Puttonyos 2002 Disznókó**.

### Agradecimiento

Con el café, unos petit fours de alta calidad, muestra de la importancia que se le da a todos los detalles y momentos de la experiencia en Quique Dacosta: **canela en rama, ciruelas pasas, pétalos de rosa y cóctel de manzana de oro**.

Una experiencia verdaderamente memorable, desde el primer al último momento, que es justo agradecer. **La investigación, la reflexión, la creatividad, la profesionalidad, el trato, la cercanía, la búsqueda, el esfuerzo...** son los valores que Quique Dacosta transmite, en primera persona y a través de su brillante equipo, a todos los que visitan su casa.

--

### Para profundizar...

- **Fenoil marí** | Hinojo marino o perejil de mar.
- **Arroz senia** | Variedad de arroz valenciano que prácticamente ya no se cultiva.
- **Garrofó** | Variedad de judía o alubia, ingrediente básico de la paella valenciana.
- **Clochina** | Variedad de mejillón mediterráneo.
- **All-i-pebre** | Guiso típico de la Albufera valenciana, a base de patata y anguila.
- **Tonyina** | Atún.
- **Papadam** | Tortilla, oblea, pan o galleta finísima y crujiente típico de India.
- **Maruca** | Pescado de gran tamaño propio del Océano Atlántico.
- **Cordifolia** | Planta comestible que habitualmente tiene uso ornamental.
- **Raïm del pastor** | Planta propia de matorrales con propiedades medicinales y que se usa habitualmente para aliñar aceitunas.
- **Quinina** | Alcaloide natural de Perú procedente de la corteza de un árbol.
- **Yuzu** | Cítrico asiático.
- **Kale** | Variedad de col o berza, uno de los súper alimentos de moda, por sus valores nutritivos.

Viernes, 24 Noviembre 2017 09:04

## ‘TEMPRANILLOS PARA EL SIGLO XXI: RECUPERANDO EL ORIGEN’ EN LAS II JORNADAS VITIS NAVARRA

Escrito por [La Prensa del Rioja](#)

Vitis Navarra invita a los miembros de la Asociación Enólogos de Rioja y de ARPROVI a sus II Jornadas Técnicas el próximo 15 de diciembre en el Palacio de Congresos de La Rioja, Riojaforum. Con el título ‘Tempranillos para el siglo XXI: recuperando el origen’, se compondrán de 6 ponencias y de una mesa redonda.

El programa es el siguiente:

9:30 - 10:00 h. Presentación de la jornada. Rafael García, Gerente y Director Técnico de Vitis Navarra

10:00 - 10:30 h. El material vegetal en viticultura ¿miramos hacia atrás? Caracterización agronómica de los clones Vitis Navarra. Luis Gonzaga Santesteban, Profesor Titular de Viticultura de la Universidad Pública de Navarra

10:30 - 11:00 h. Propiedades sensoriales de los mejores clones de tempranillo de Vitis Navarra. Antonio Palacios, Profesor de Análisis Sensorial de Universidad de La Rioja y gerente de Laboratorios Excel Ibérica

11:30 - 12:00 h. Criterios vitícolas de selección de uvas de calidad. Manuel del Rincón, Propietario de Bodegas Marta & maté (D.O. Ribera del Duero) Asesor del Grupo Pago de Carraovejas

12:00 - 12:30 h. Implantación y manejo del tempranillo en zonas cálidas para la producción de uva de calidad. José Luis Román, Técnico en Bodegas Licinia (D.O. Vinos de Madrid)

12:30 - 13:00 h. Selección de tempranillo histórico en abadía retuerta. tendencia del ph en la elaboración de tempranillo. Ángel Anocíbar, responsable de viñedos, bodega e I+D en Abadía Retuerta

13:00 - 13:30 h. La magia del tempranillo. Miguel Ángel de Gregorio, propietario de Finca Allende (D.O.Ca. Rioja)

13:30 - 13:50 h. Mesa debate

13:50 - 14:00 h. Clausura.

El AFORO es LIMITADO por lo que es imprescindible contar con plaza confirmada previamente. Los miembros de la Asociación Enólogos de Rioja pueden hacerlo enviando un mail a [info@enologosrioja.org](mailto:info@enologosrioja.org) o llamando a los teléfonos 941 22 92 60 / 687 85 32 95 de 9 a 15 horas.





## ECONOMÍA

### Una cata en la Embajada para promover el vino español

📅 28.11.2017    💬 0 comentarios    🍷 Agricultura, Comercio

La Embajada de España en Berna ha sido esta semana el escenario de una cata de vinos españoles a la que asistieron periodistas y prescriptores de opinión para una degustación de la más alta calidad.

Se sometió a críticos y sommeliers una muestra de alto perfil compuesta de vinos de la Rioja, Ribera del Duero, Toro, Ribeira Sacra y Listán Negro de la isla de Tenerife, entre otros. La cita confirmó la posición de liderazgo del Tempranillo en España, observando un notable renacimiento de variedades de uva como Garnacha y Cariñena.

Los expertos han comentado la evolución que el cambio climático está propiciando en la producción española, por ejemplo con el aumento de cultivos ecológicos.

Tempranillos seleccionados:

- Sei Solo 2014, Sei Solo Bodegas y Viñedos (DO Ribera del Duero)
- Mirum 2015, Bodegas Valdaya (DO Ribera del Duero)
- Camino del Abuelo 2014, Bodegas y Viñedos Alilian (DO Ribera del Duero)
- Gaminde 2015, Finca Allende (DOCa Rioja)
- Artadi Valdeginés 2012, Bodegas y Viñedos Artadi (DOCa Rioja)
- Albina Essencia 2011, Bodegas Riojanas (DOCa Rioja)
- Dominio del Águila Reserva 2014, Dominio del Águila (DO Ribera del Duero)
- Amancio 2008, Viñedos Sierra Cantabria (DOCa Rioja)
- Cartago Paraje del Pozo 2013, San Román Bodegas y Viñedos (DO Toro)
- Alabaster 2010, Bodega Teso la Monja (DO Toro)

---

Los expertos han comentado la evolución que el cambio climático está propiciando en la producción española, por ejemplo con el aumento de cultivos ecológicos.

#### Tempranillos seleccionados:

- Sei Solo 2014, Sei Solo Bodegas y Viñedos (DO Ribera del Duero)
- Mirum 2015, Bodegas Valdaya (DO Ribera del Duero)
- Camino del Abuelo 2014, Bodegas y Viñedos Alilian (DO Ribera del Duero)
- Gaminde 2015, Finca Allende (DOCa Rioja)
- Artadi Valdeginés 2012, Bodegas y Viñedos Artadi (DOCa Rioja)
- Albina Essencia 2011, Bodegas Riojanas (DOCa Rioja)
- Dominio del Águila Reserva 2014, Dominio del Águila (DO Ribera del Duero)
- Amancio 2008, Viñedos Sierra Cantabria (DOCa Rioja)
- Cartago Paraje del Pozo 2013, San Román Bodegas y Viñedos (DO Toro)
- Alabaster 2010, Bodega Teso la Monja (DO Toro)

#### Otras variedades:

- Prieto Picudo: Pricum Paraje de El Santo 2012, Bodegas Margón (DO Tierra de León)
- Listán Negro: El Ciruelo 2013, Suertes del Marqués (DO Valle de la Orotava)
- Mencia: El Castañal 2015, Casar de Burbia (DO Bierzo)
- Merenzao: Algueira Risco 2015, Adega Algueira (DO Ribeira Sacra)
- Garnacha Calabrés: Cámblico Calabrés 2010, Viñas del Cámblico (VC Sierra de Salamanca)
- Garnacha Tintorera: La Senda del Diablo 2015, Losado Vinos de Finca (DO Bierzo)
- Monastrell: Casa Castillo Pie Franco 2014, Casa Castillo Viticultores Cosecheros (DO Jumilla)
- Bobal: Quincha Corral 2009, Mustiguillo Bodega y Viñedos (VP El Terrerazo)
- Garnacha: St. Antoni de Scala Dei 2013, Cellers de Scala Dei, (DOCa Priorat)
- Cariñena: Mas Doix 1902 Centenary Carignan, Celler Mas Doix (DOCa Priorat)

# Salsa de chiles

por Carlos Maribona

---



## *Dos mujeres con estrella en Alicante. Monastrell y La Finca*

Publicado por [Carlos Maribona](#) el Dec 5, 2017

No abundan las cocineras con estrellas Michelin. Las hay sí, pero en proporciones verdaderamente limitadas. La provincia de Alicante reúne a tres de estas mujeres que han logrado esa estrella. Una, María José San Román, la logró en 2013 en la capital con su restaurante MONASTRELL. Otra, Susi Díaz, la tiene desde 2006 en LA FINCA, en las afueras de Elche. Y la tercera, Pepa Romans, que la consiguió nada menos que en el año 2000 para su CASA PEPA de Ondara. Una rápida visita a Alicante me ha permitido visitar, tras una larga temporada sin hacerlo, a dos de estas cocineras y comprobar su momento de forma.

María José San Román y Susi Díaz tienen estilos diferentes, pero también bastantes puntos en común. Ambas son autodidactas. Ambas demuestran una gran sutileza y elegancia en sus elaboraciones, y ambas cuidan al máximo las presentaciones. Ambas ofrecen platos de cocina actual pero sin estridencias, platos de lo que llamamos cocina confortable, que satisface a todo tipo de clientes. Y finalmente, ambas trabajan y promocionan el producto local, tanto el de las ricas aguas de la costa alicantina como el de las huertas del interior.

**MONASTRELL.** En su nueva ubicación en el Puerto de Alicante, el restaurante de María José San Román ha ganado muchos puntos. Local grande, en un precioso emplazamiento, con una terraza que con buen tiempo (lo que en Alicante suele ser frecuente) es una delicia. Decoración minimalista en un comedor montado con gusto y con amplitud entre las mesas. María José es mujer locuaz, enamorada de su trabajo. Aunque es autodidacta en su formación, domina las técnicas modernas y las pone al servicio de unos platos muy sensatos, sencillos en su concepto, con sabores limpios y una gran preocupación por la dietética, por la estética y, sobre todo, por las armonías. Para ello, busca siempre los mejores productos de su tierra, especialmente verduras. Cocina de evidentes raíces mediterráneas hábilmente puesta al día.

Ofrece dos menús degustación con diferentes longitudes. 95 euros el más largo y 60 el corto. Si se quiere una selección de vinos hay que añadir 48 y 30 euros respectivamente. También hay carta, en la que sobresale el apartado de arroces, nada menos que seis cada día. Me cuenta María José que ningún restaurante con estrella Michelin ofrece tanta variedad. Buen detalle especificar el tipo de arroz con el que se elaboran. En los menús siempre se incluye uno de estos arroces. Los hace sin utilizar ajo en ningún caso.



# Salsa de chiles

por Carlos Maribona

---

Me apetecen todos, pero también me apetece el menú, así que negocio con la cocinera que me incluya tres de los del día en el menú cambiándolos por algún otro plato. Renuncio así a la gamba roja (que ya tendré tiempo de probar en La Taberna del Gourmet que lleva Geni Perramón, la hija de María José) y al cordero lechal, pero a cambio disfruto de unos arroces de gran nivel. Vale mucho la pena probarlos. En concreto voy a catar el negro con alcachofa y sepia, el más flojo de los tres, algo escaso de sabor a pesar de que también lleva huevas de mújol. Mucho mejor el meloso con caldo de morena ahumada (se sirve en la mesa en campana de humo) y cebolla. Y sobresaliente el tercero, un arroz con pata y garbanzos de gran intensidad (foto que encabeza el post). En los tres casos, el grano en su punto exacto. Todavía, en los postres, probaré un cuarto, el “arroz sin leche”, cocido con naranja y luego caramelizado. Buenísimo también.

Otro aspecto que cuida mucho María José San Román son los panes. Hasta el punto de que ha creado su propio obrador. No los vende directamente al público por un tema de licencias, pero suministra a todos los restaurantes de su grupo. Se pueden comprar en La Taberna del Gourmet. Panes de mucha calidad que se muestran a los comensales para que elijan. Todos muy apetecibles. Y sobre todo muy buenos.

El menú empieza con una serie de aperitivos entre los que destacan la ventresca de atún en sal rosa con lentejas crujientes, la sardina marinada con algas, y el bocadillo de calamares. Fallida la ostra con un jugo de granada y chía que la desvirtúa sin aportar nada. Ya en el menú, el “jardín de verduras de otoño”, con calabaza, alcachofa, salsifi y castañas en un jugo de estragón, puerro y espinacas, es un excelente plato de temporada, con las hortalizas perfectamente integradas y con mucho sabor. Buen nivel también el del ravioli de cigala con rebozuelos y un caldo corto del propio crustáceo. Los caldos de Monastrell son sutiles y delicados y acompañan perfectamente al producto principal.

Dos pescados para terminar, uno para cada comensal. El gallo pedro hecho a la plancha con puré de brócoli y mejillón en escabeche crujiente está bueno, pero mejor aún la merluza en una intensa emulsión de vino blanco con hinojo marino y berenjena. No soy un entusiasta de la merluza, pero esta resulta francamente buena. Y de ahí a los postres. La crema helada de aceite de hojiblanca, miel, flores y polen es un buen comienzo. Sin embargo el suflé Alaska con mosto de monastrell resulta muy flojito, sin apenas sabor y con un merengue muy pesado. Nos desquitamos con el ya comentado “arroz sin leche”.

Muy buena selección de vinos a cargo de Esteban, el sumiller que ha reemplazado a Nuria España. Con un gran remate con el fondillón Brotons reserva 1964. Hay que poner en valor estos excelentes vinos dulces alicantinos. Antes manzanilla Sacristía AB segunda saca 2015, un verdejo natural Noso 2016 (flojito), un buen chacolí alavés Urtarán 2015; uno de los grandes vinos tinerfeños de Suertes del Marqués, El Chiribique 2015; un exclusivo gallego A Tiro Fijo 2011; un monastrell con cabernet alicantino, Triga 2014, de Pinoso; un blanco de Madrid, Picarana 2015; y un Muscadelle Domaine Plageoles 2015. Buen surtido para acompañar a una comida muy satisfactoria.

**LA FINCA.** La primera vez que visité La Finca, hace bastante más de una década, le recriminé a Susi Díaz una cierta falta de raíz en su menú. Un año después todo cambió para mejor. Y así sigue. El menú degustación es un festival de producto local, tanto procedente de las huertas de la Vega Baja como de la lonja de Santa Pola, con el que la cocinera elabora platos sencillos y nada recargados, deicados, con enorme respeto por la materia prima, presentaciones elegantes y sabores sutiles. Se echa ahora en falta en la sala a José María García, el marido de Susi, que está de baja por unos pequeños problemas de salud. Por suerte, el equipo es muy profesional. Hay que unir además unos comedores acogedores, con una estética también muy cuidada. La única pega está en la dificultad para llegar, especialmente de noche, hasta este bonito chalet ubicado en las afueras de Elche, a unos 5 minutos del centro de la ciudad., donde Susi y José María abrieron el que era su primer restaurante allá por 1984.

# Salsa de chiles

por Carlos Maribona

---

La oferta se centra en una carta con platos a precio fijo (29 euros las entradas y 32 los principales) y dos menús degustación. El principal, Elementos, a 99 euros (72 más con vinos). Y otro en el que el cliente elige de la carta dos medias entradas, un principal y postre, más algunos aperitivos, por 75 euros. El largo fue por el que optamos, con algunos platos de gran nivel. Previamente, en la cocina, un agradable aperitivo con Susi, José María y su hijo Chema (incorporado ahora a la gestión del restaurante) recordando viejos tiempos y probando, en formato de tapas, algunos clásicos de la cocinera a base de producto de la zona como gamba roja, sepieta, cañaillas o alcachofas, con unas copas de Coutier Rosé para brindar.

El menú Elementos refleja bien la delicadeza y la elegancia con la que trabaja Susi, a la que le encanta adornar con flores sus platos. Le gusta también incorporar helados y crujientes. Tres elementos que aparecen con frecuencia. De todas las elaboraciones que lo integran me parece sobresaliente la crema de guisantes con gamba blanca y verduras, un plato que representa perfectamente la filosofía de la cocinera y que está francamente bueno. Aparece en el bloque Tierra, uno de los cuatro en que se divide el menú (tierra, agua, aire, fuego). Aunque valorado en su conjunto el más completo de todos es el dedicado al agua, donde brillan las cigalas de Santa Pola al vapor de tosaka verde, con cilantro y unas bolitas de leche de tigre, bien secundadas por el calamar con lechuga a la brasa y la merluza con pilpil de gambas que se acompaña también con berenjena y piñones tostados, en un conjunto muy logrado.

Los aperitivos se presentan en una torre de cajas dedicadas a los cuatro elementos. La del fuego, berenjena carbonizada, es la mejor. Y la del agua, una margarita de pomelo con una cobertura bastante pesada, la peor. En el bloque Tierra, el tomate (tartar de tomate y bacalao con helado de tomate frito) decepciona un poco por la excesiva pesadez del helado. Una pena porque es un buen plato, que mejoraría con más cantidad de tartar y menos helado. Y en el Aire, estupendo el magret de pato con foie y gelatina de naranja, mientras que en el arroz meloso con pichón, con un fondo potente y muy logrado, falla el punto del grano. El Fuego son los postres, con mención para el macarrón picante y una cierta decepción con una leche frita flambeada en mesa un tanto amazacotada.

La carta de vinos es importante, amplia y variada, con buena representación de champanes y otros vinos del mundo y de España. Entre los que nos seleccionó el sumiller, un Jadot 2014 de Borgoña, un Allende blanco 2008, un Pera-Manca blanco del Alentejo 2006, o un interesante vino chipriota, St. Nicholas Commandaria 2007. Acompañaron bien un menú que, pese a algunos altibajos, resulta más que satisfactorio, ayudado por el escenario en el que se desarrolla.

En un próximo post les hablaré de la cena entre TERRE y MURRI, dos restaurantes bien diferentes pertenecientes al mismo grupo y que comparten local, aunque sin mezclarse, junto a una nueva barra, ABARROTE, que dará que hablar. Especialmente bien el segundo, donde ejerce un cocinero joven con mucho recorrido, Nani Pérez Ivorra. Y les hablaré también de LA TABERNA DEL GORMET, una de mis barras favoritas en Alicante donde nos dimos un homenaje de producto.

P. D. Recuerden que estamos en Twitter e Instagram: @salsadechiles



**MÁRTIRES 2014.** Finca Allende. D.O. Ca. Rioja. 92 euros. "Está bien articulado", precisa David Villalón (responsable del Angelita Madrid, lugar de la cata) "aunque hay que esperar para disfrutarlo, la madera aún no se ha integrado del todo en el conjunto".

Actualizado: 13/12/2017 13:02 horas



---

# El debate de la diferenciación

LOS 'TOP' DE RIOJA Y LAS BODEGAS MÁS CLÁSICAS OPINAN SOBRE EL NUEVO MODELO

POR ALBERTO GIL

## 1: Diferenciación sí, pero...

LOS ELABORADORES MÁS RECONOCIDOS MANTIENEN DUDAS Y CAUTELAS

**E**l proceso de diferenciación de vinos no ha hecho más que comenzar y, de hecho, no será hasta la próxima vendimia y posteriores cuando se pueda calibrar la verdadera intensidad de este viaje hacia el origen, hacia los viñedos, que ha emprendido Rioja. De momento, los elaboradores más reconocidos, varios de ellos que llevan prácticamente dos décadas en los puestos más altos de las guías especializadas y elaborando vinos de viñedos especiales o singulares, no parecen dispuestos a incorporarse al menos por ahora.

---

### La necesidad de diferenciación de vinos es compartida por casi todos

---

El **Consejo Regulador** lo intentó al reunirse con prácticamente todos ellos para incorporar sus opiniones, aunque el sistema planteado (viñedo singular, municipio y zona) y, sobre todo la letra pequeña, no parece convencer demasiado a este grupo de bodegueros. El más positivo es **Álvaro Palacios**, que trabaja desde finales de los ochenta en Priorat y también en el Bierzo, que recientemente ha aprobado una pirámide de calidades ligada a la concreción geográfica de los viñedos: «Es una gran alegría que Rioja haya abierto esta puerta que tenía cerrada; hay mucho trabajo a largo plazo pero para mí es una magnífica noticia».

En las siguientes páginas, encontrará también la opinión de elaboradores clásicos, de vinos históricos de largas crianzas que pusieron a Rioja en el mapa de las elaboraciones de calidad del mundo. Inicialmente, tampoco parece compartir demasiado la iniciativa, aunque prácticamente nadie cierra la puerta, sino que han preferido, en estos primeros momentos, permanecer a la expectativa.

#### LAS OPINIONES



**Agustín  
Santolaya**

Bodegas Roda

➤ LEER MÁS



**Miguel Ángel de  
Gregorio**

Finca Allende

➤ LEER MÁS



**Álvaro Palacios**

Palacios Remondo

➤ LEER MÁS



**Marcos Eguren**

Viñedos Sierra  
Cantabria

➤ LEER MÁS



**María Vargas**

Marques de  
Murrieta

➤ LEER MÁS

La necesidad de diferenciación de vinos de Rioja sí es prácticamente compartida por todos, también por otras bodegas que en el futuro irán incorporando vinos seguramente a los 'viñedos singulares' y cuyas opiniones podrá leer también en las siguientes páginas.

## La 'letra pequeña' no convence pero casi nadie cierra la puerta

El principal problema está en situar en la cúspide de la pirámide de Rioja a vinos de un único viñedo cuando la región vitícola se ha caracterizado tradicionalmente por la mezcla de variedades y de procedencias de uvas dentro de la denominación de origen. «Por qué un vino de una parcela única tiene que ser mejor que un vino de diecisiete parcelas únicas», se pregunta **Agustín Santolaya**, director general de Roda.

### El primer paso

En este sentido, varios de los consultados en este debate entienden que los mejores vinos, sean de parcela o de mezcla de uvas, deberían poder convivir en una hipotética pirámide. Como advierten varios bodegueros, el problema de Rioja no está en los vinos de mayor prestigio, sino en la base de la pirámide, en la que no se ha actuado por ahora. En cualquier caso, como bien argumenta el prescriptor más influyente a nivel internacional, **Luis Gutiérrez**, la empresa no es fácil en Rioja, pero por algo hay que empezar.

---

## 2: La tradición y el terruño

### BODEGAS CLÁSICAS DE RIOJA DESCONFÍAN DE LAS NUEVAS CATEGORÍAS

POR DIEGO MARÍN A.

Las bodegas clásicas no se manifiestan muy de acuerdo con la nueva diferenciación propuesta por el Consejo Regulador (viñedos singulares, vinos municipales y vinos de zona), aunque varias de ellas sí consideran positivo el debate abierto y no se cierran completamente para el futuro. Pero, en general, para los elaboradores tradicionales debe primar el trabajo por encima de la procedencia de la uva: «Algo se mueve y eso es importante, pero hay que garantizar las elaboraciones», expone Julio César López de Heredia. Jorge Muga, enólogo de Bodegas Muga, es partidario de clasificar primero los suelos, puesto que cree más «en la definición de zonas, de elementos orográficos, que en los límites administrativos». «Hay pueblos que tienen términos municipales descomunales, como Briones o San Vicente, y otros, muy pequeños, como Ollauri o Briñas, con grandes diferencias de calidad, por eso una sola clasificación no dará demasiada información».

---

Lauren Rosillo: «Que una parcela de 35 años sea viñedo singular no aporta gran cosa»

---

Una opinión parecida tiene Borja Eguizábal, director general de Franco Españolas: «Tradicionalmente nuestros vinos se han caracterizado por el 'coupage' de diferentes zonas de Rioja». Por otra parte, Ángel Barrasa, consejero delegado del Grupo La Rioja Alta, apuesta por «articular fórmulas que reconozcan el prestigio de las marcas», mientras Santiago Frías (Bodegas Riojanas) asegura que estudiará si algún vino en el futuro pudiera encuadrarse en las nuevas categorías e indicaciones.

#### Más opiniones

Otras bodegas, con diferentes modelos de negocio, participan también en el debate: aunque en principio las nuevas categorías de Rioja les parecen bien por el esfuerzo de tratar de diferenciar los muchos vinos, elaboraciones y viñedos existentes de la DOC, se muestran prudentes.

Es el caso, por ejemplo, de Finca Valpiedra, cuyo enólogo Lauren Rosillo declara que «hay que ir un paso más adelante, que no valga sólo con que un viñedo tenga 35 años para entrar en una categoría porque; si no, hay 50.000 y acaba siendo un poco más de lo mismo».



#### LAS OPINIONES



**Julio César López de Heredia**

Bodegas López de Heredia

[LEER MÁS](#)



**Borja Eguizábal**

Franco Españolas

[LEER MÁS](#)



**Ángel Barrasa**

Grupo La Rioja Alta

[LEER MÁS](#)



**Jorge Muga**

Bodegas Muga

[LEER MÁS](#)



**Santiago Frías**

Bodegas Riojanas

[LEER MÁS](#)

Por otra parte, **Viña Ijalba**, socio de la **Asociación de Bodegas Familiares de Rioja** defiende la nueva categoría de viñedos singulares en Rioja porque «es un paso para mejorar la imagen y la calidad de los vinos de Rioja», explica su enólogo, Pedro Salguero. Juan Pablo de Simón, de **Bodegas de la Marquesa**, expone que «históricamente hemos dado a entender que el reserva es el vino más alto de gama y no creo que debemos tirar por la borda ahora ese activo, que creo que es importante, pero también creo que es necesario buscar diferenciaciones y explicárselas al mercado». Ismael Echazarreta (**Grupo Faustino**) considera que «esta nueva categorización de los vinos de Rioja, que complementa a la clásica (joven, crianza, reserva y gran reserva), resuelve la necesidad de mayor información solicitada por nuestros clientes».

Y Olivier Riviere, impulsor del grupo de jóvenes vigneron **Rioja&Roll**, también tiene sus dudas y cree que se «ha empezado por el tejado». Aunque, como prácticamente todos, considera positivo que «se hable de estos temas».

## «No creo que el Consejo apueste por prestigiar los viñedos»

**Miguel Ángel de Gregorio.** Finca Allende



Mártires. Miguel Ángel de Gregorio, en un viñedo de Briones. Foto: Justo Rodríguez

Fue pionero en lanzar al mercado vinos de pueblo con la colección 'Paisajes' y con algunas de sus elaboraciones de Finca Allende en apostar por los primeros vinos de finca. Ahora suma a Calvario y Mártires dos nuevos vinos de parcela, Gaminde y Mingortiz, de viejos viñedos de Briones plantados en 1964, pero no los acogerá a la categoría de viñedo singular: «Estoy más cerca de irme de Rioja que de someterme a más controles del Consejo», advierte Miguel Ángel de Gregorio, quien asegura estar estudiando acudir a una certificación privada para sus vinos. El bodeguero de Briones ve positiva una diferenciación, pero no comulga con la normativa del Consejo Regulador: «Es el mercado el que tiene que prestigiar un vino, no un organismo que, en su día, me puso muy difícil elaborar vinos de Briones y de finca». De Gregorio insiste en que «no creo que el Consejo apueste realmente por prestigiar los grandes viñedos». «Rioja –concluye– debería plantearse una diferenciación, pero pensando en la calidad y en el prestigio más que en la ratio y en el control productivo».



## Enofusión 2018: 22, 23 y 24 de enero



Enofusión, el Congreso Internacional del Vino, celebrará su octava edición los días 22, 23 y 24 de enero de 2018 en el Palacio Municipal de Congresos de Madrid, junto a la XVI Cumbre Gastronómica Madrid Fusión. La cita enológica será de nuevo el escenario donde posicionar al vino dentro de la gastronomía, a través de un nutrido programa de catas y la presencia de los protagonistas más destacados del sector. Numerosas bodegas, denominaciones y entidades han confirmado ya su apuesta por Enofusión 2018: González-Byass, Fontana, Grupo Freixenet, Riedel, Dominio de Puntum, DO Ribeira Sacra, DO Catalunya, el Concurso Garnachas del Mundo, que celebra su próxima edición en Terra Alta, Vinos de Toledo, Campos Reales, Bodegas Naranjo y Adivin.

En 2017, El Centro del Vino contó con gran expectación, gracias a los protagonistas de sus catas. Las armonías gastronómicas de denominaciones como Ribeiro, Catalunya y Prosecco, así como las referencias de Freixenet, Makro o los vinos de Toledo pusieron de relieve la importancia del vino y el interés creciente por situarlo con nombre propio dentro de la gastronomía. Otras citas sirvieron para descubrir las innovaciones en el sector, con la recuperación de variedades autóctonas y de viñas abandonadas, como el caso del Proyecto Garnacha del Grupo Vintae o la recuperación de variedades ancestrales de Bodegas Torres. Sin olvidar el repaso a referencias ya reconocidas como las de Château Angélus, Finca Allende, Château Lagrange o Marqués de Riscal, entre otras.

En el área expositiva, las Expobodegas acogieron más de 50 empresas del sector, entre grandes grupos, bodegas de toda España y empresas relacionadas. Y en el Enobar, se pudieron catar más de 200 referencias.

En 2018, durante su octava edición, Enofusión contará de nuevo con figuras destacadas y vinos seleccionados para analizar el panorama enológico actual, además de poner en valor sus referencias históricas. En El Centro del Vino se desarrollarán catas con diversos formatos, como en ocasiones anteriores, pero además, en esta edición, la zona expositiva también acogerá diversas actividades, como degustaciones y presentaciones, de la mano de las diferentes bodegas y empresas presentes.

Abierta la inscripción para participar en Enofusión 2018

### ¿Por qué participar en Enofusión?:

Porque se celebra dentro de Madrid Fusión, la gran Cumbre Gastronómica de proyección internacional.

Porque acuden 10.000 asistentes, entre enólogos, sumilleres, distribuidores, hosteleros, restauradores, prensa especializada y amantes de la gastronomía.

Porque es el punto de encuentro del sector del vino y de gran visibilidad del sector en un mismo espacio durante tres días.

Porque cada bodega, independientemente de sus características, tiene un espacio adaptado a sus necesidades dentro del congreso.





## Así será Enofusión 2018

○ Creado: Sáb, 23/12/2017 - 01:29    Autor:    Categoría: **Eventos**



Enofusión 2018, el Congreso Internacional del Vino se celebrará los días 22, 23 y 24 de enero en el Palacio Municipal de Congresos de Madrid, en el contexto de la XVI Cumbre Gastronómica **Madrid Fusión**.

La cita enológica será de nuevo el escenario donde posicionar el vino dentro de la gastronomía, a través de un nutrido programa de catas y la presencia de los protagonistas más destacados del sector.

En su octava edición, el primer gran evento enológico del año aumenta el número de actividades enológicas que se sucederán a lo largo de los tres días del Congreso, en su espacio de catas.

### El Centro del Vino de Enofusión 2018

El Centro del vino de Enofusión 2018, como parte de su **programa**, acogerá diversas actividades enológicas, entre armonías, entrega de premios, presentación de novedades y repaso por destacadas referencias.

Las catas armonizadas vuelven a ser grandes protagonistas de Enofusión 2018. Un formato con el que se pondrá de relevancia la importancia del vino dentro de la gastronomía, así como su capacidad para potenciar la experiencia gastronómica.

Marqués de Riscal inaugurará un programa de catas que mostrará la gran diversidad del panorama enológico, tanto nacional como internacional. González-Byass "desvelará el misterio" de sus Palos Cortados; Bodegas Torres presentará sus etiquetas californianas; Vinventions ofrecerá un cara a cara atlántico de la mano de las referencias de Pazo as Barreiras y Carlos Villanueva; desde la DO Empordà, Terra Remota repasará la gran trayectoria de su joven historia; el Grupo Faustino emprenderá un viaje entre Rioja y Ribera a través de las etiquetas de Campillo y Portia; DO Ribeira Sacra transmitirá sus paisajes mediante sus vinos; de la mano de la DO Rueda se podrá degustar los nuevos proyectos de la denominación; y Juvé&Camps hará gala de la calidad de sus cavas.

En cuanto a las armonías gastronómicas, Prosecco DOC apuesta por el chef italiano Mauro Elli (\*) para sublimar la experiencia de sus espumosos; la DO Cataluña ofrecerá una fusión japo-mediterránea junto con el restaurante Umiko (Madrid) para reflejar la versatilidad de sus vinos; Makro presentará la segunda edición de las garnachas de La Sastrería, en paralelo con una degustación de tapas elaboradas por Íñigo Lavado; y el grupo Freixenet, por su parte, ofrecerá una cata vertical de Casa Sala, armonizada. Además, la caza será uno de los protagonistas en la cata de vinos de Toledo y los quesos autóctonos, en la cata dedicada a los vinos canarios.

A lo largo del tercer día de Enofusión 2018 tendrán lugar la entrega de los premios Enofusión 2018 con sendas catas de celebración. Por un lado, el enólogo Mariano García será galardonado con el premio Don Luis Hidalgo a la Trayectoria, y, por otro, la entrega del permiso a la Difusión de la Cultura del Vino, que este año recaerá en la figura del periodista y crítico enológico Carlos Delgado, servirá para poner el broche al programa de catas de esta edición.

Expobodegas es el espacio indicado para que las bodegas contacten de forma directa con sus clientes. Enofusión ofrece a las bodegas este punto de encuentro donde mostrar y explicar sus productos. Es una zona pensada para bodegas y productores de todos los tamaños, denominaciones de origen, organismos oficiales y consorcios de exportación, entre otros colectivos, sin importar el tipo de vino, ni su origen, sólo su calidad y el deseo de contactar con los profesionales del sector sin intermediarios.

El área expositiva, acogerá decenas de empresas del sector, entre grandes grupos, bodegas de toda España y empresas relacionadas, donde, además, este año se desarrollarán diversas actividades. En este sentido podemos mencionar a denominaciones como la DO Catalunya que repetirán experiencia, a la que se sumará Prosecco DOC. Junto a ellas estarán grandes grupos como Makro, Grupo Faustino, Bodegas Torres, además de nombres como Marqués del Puerto, Península Vinicultores, Bodegas Arráez, Bodegas Altanza, Bodegas Naranjo, Campos Reales, Pedroheras, Dominio de Puctum, Bodegas Singulares o Grupo Olarra, así como las empresas Vinventions, Bottello y Koala.

El Enobar, el espacio de cata libre que Enofusión pone a disposición de los visitantes contará con numerosas referencias para poder catar de forma autónoma. Desde espumosos, blancos y rosados, hasta tintos, generosos y dulces, esta barra ofrecerá decenas de referencias que muestran la gran diversidad, originalidad y calidad de los vinos de todas las regiones vitivinícolas españolas.

Es una opción muy interesante para que las bodegas expongan sus vinos, porque los visitantes pueden catar de forma independiente los vinos y luego contactar directamente con el productor a través de los datos facilitados en la ficha, o acercarse por el stand correspondiente, si participa en Expobodegas, para conocer más de cerca la bodega o grupo.

## Enofusión 2017

En 2017, El Centro del Vino contó con gran expectación, gracias a los protagonistas de sus catas. Las armonías gastronómicas de denominaciones como Ribeiro, Catalunya y Prosecco, así como las referencias de Freixenet, Makro o los vinos de Toledo pusieron de relieve la importancia del vino y el interés creciente por situarlo con nombre propio dentro de la gastronomía. Otras citas sirvieron para descubrir las innovaciones en el sector, con la recuperación de variedades autóctonas y de viñas abandonadas, como el caso del Proyecto Garnacha del Grupo Vintae o la recuperación de variedades ancestrales de Bodegas Torres. Sin olvidar el repaso a referencias ya reconocidas como las de Château Angélus, Finca Allende, Château Lagrange o Marqués de Riscal, entre otras.

En el área expositiva, las Expobodegas acogieron más de 50 empresas del sector, entre grandes grupos, bodegas de toda España y empresas relacionadas. Y en el Enobar, se pudieron catar más de 200 referencias.



**CENAR** **ASGAYA**

## Maridaje inaugural



**E**l J 23 el asturiano más popular del norte de Madrid celebra la primera de sus cenas-maridaje de 2017, una iniciativa que permite a los *foodies* des-

cubrir los vinos más especiales del país a través de un menú de seis pases. Los protagonistas serán los vinos de Miguel Ángel de Gregorio, uno de los grandes enólogos españoles, que se acompañarán con platos de temporada especialmente diseñados para realzar las referencias de sus bodegas: Finca Allende y Finca Nueva. **L.S.L.**

### ASGAYA

DOCTOR FLEMING, 52 (CUZCO)  
T. 91 353 05 87 • NO CIERRA  
PRECIO MENÚ MARIDAJE 50 €



## AGENDA CULINARIA

RUTAS DE RECETAS  
TRADICIONALES  
O DE PRODUCTOS  
DE TEMPORADA,  
CENAS SOLIDARIAS,  
«FOOD TRUCK»... LAS  
CITAS DE LA SEMANA

**PLATO DEL FORO.** Hasta el 31 de marzo, restaurantes madrileños rendirán homenaje a la receta más castiza con la VII Ruta del cocido madrileño. Así, 36 locales de la Comunidad servirán este emblemático plato, cuyo precio medio ronda los 20 euros. En la nómina

de locales hay especialistas como Casa Carola (en la imagen), Los Galayos, La Bola, Manolo 1934, Puerta Bisagra, El Espliego (Mataelpino), La Chalota (Las Rozas)... Más información en: [www.rutadelcocidomadrileño.com](http://www.rutadelcocidomadrileño.com).

**CENA EN «ASGAYA».** El jueves 23 este restaurante asturiano (Doctor Fleming, 52. ☎ 91 353 05 87) retoma sus veladas con armonías vinícolas y

apuesta para su primera *Cena maridaje* de 2017 por los ríos. En concreto, vinos de Finca Allende y Finca Nueva Vendimia, bodegas de Miguel Ángel de Gregorio, acompañarán al tartar de atún con guacamole de fresas y mango, al carpaccio de setas con rúcula y parmesano, a los huevos de codorniz con patatas fritas y carabinero, al cabracho a la parrilla con salsa de cítricos, al cabrito embarrado y al bava-

rois con cremoso de vainilla (50 €).

**HONGOS.** Desde el jueves 23 hasta el sábado 25, establecimientos de la zona de tri-Ball (el triángulo de Ballesta) celebran sus I Jornadas gastronómicas de la

seta. Y con recetas para todos los gustos: empanadas con alioli (Villaverín y Cutxi), en croquetas (La Realidad y Agrado Cabaret), en hojaldre (Nanai y El Lugar de Martina), guisadas (La Prensa), en tortilla (Valverde), salteadas (con carrillada melosa y cremoso de papas en Casa Perico)...

**EN CLAVE VERDE.** La alcachofa de Tudela se convierte en la protagonista de las jornadas que hasta el domingo 19 organiza el Grupo Oter. Este bocado

de la huerta tudelana podrá tomarse en todos sus restaurantes (salvo El Barril de Goya) y en cinco versiones diferentes: confitadas en flor con sal maldon (13 €), con rabo de toro guisado y parmentier (14,50 €, dos piezas), en salsa verde con almeja fina de carril (19,75 €), con foie fresco de pato y cebolla pochada al Pedro Ximénez (18,75 €) y como ingrediente estrella del arroz del cazador (17,50 €, persona).

**MADREAT, 20 EDICIONES.** Estamos en el tercer fin de semana de mes y con él llega una nueva edición de este mercado sobre ruedas que se celebra en la plaza de Azca (Paseo de la Castellana, 89). En esta ocasión, las propuestas gastronómicas contendrán guiños al llamado *Mes del amor*. Fechas: viernes 17 y sábado 18 (de 12 a 20 h.) y domingo 19 (12 a 18 h.).



«LET'S GO FOR DINNER...». El NH Collection Madrid Abascal acogerá durante cuatro noches *Let's Go For Dinner with*

Byron Hogan, el pop up del que fuera chef de la Embajada de EEUU en España durante el mandato de James Costos (que actuará como anfitrión). Así, desde el miércoles 22 hasta el sábado 25, se

servirá el menú degustación de siete platos (75 €) que este abanderado de la cocina *slow food* ha diseñado y cuyos beneficios se destinarán a la Fundación Carmen Pardo-Valcárcce. Entre los platos, huevo de corral poché con calabaza; chipirones, sopa de grelos, crema de limón y *crumble* de aceitunas; bacalao ahumado poché en mantequilla de cabra, boniato y hojas de lombarda... Reservas en ☎ 663 02 00 47.





© THE GOURMET wine

WINE & SPIRITS AWARDS BEST • essential  
99



## MIGUEL ÁNGEL DE GREGORIO

*Legend of Rioja*

Miguel Ángel de Gregorio, once known as l'enfant terrible of Rioja, was the larger than life outspoken pioneer of 'New Style Rioja' – a term much in vogue as of the mid 1990s when many in the region, inspired by the international success and critical acclaim of upstarts Ribera del Duero and Priorato with their dark substantial reds which combined richness of fruit with judiciously balanced oak, sought to ape these styles, more often than not ending up with wines of undoubtedly immense colour that were, however, dry and clumsy as a result of over extraction and having spent far too long in new oak. WORDS CARLOS READ PHOTOGRAPHY COURTESY OF FINCA ALLENDE

### IN CONVERSATION

"Today," he says – we're sitting on a late fogbound mid-December morning in his magnificent 17th century Palace HQ in Briones surrounded by a veritable multitude of bottles – "I'm more like l'ancien terrible though, if truth be told. In reality I feel that nothing much has changed in the last 25 years, as I continue to believe in the same things and defend the same attitudes that earned me my nickname. In the intervening time, we've all learned to make better wines but as far as the establishment is concerned, I think that Lampedusa hit the nail on the head when he said that 'everything must change in order to remain the same'."

"Further, I believe that the much debated duality between classic and modern Rioja never existed. I've tried outstanding wines produced in this region during the 1940s and 1950s and the contrasting styles were as opposed and valid as

they are today. The major difference is that today, the fundamental dichotomy lies in those produced on an industrial scale in high-tech installations and wines made in a more intimate way to reflect the essence of the land and terroir. Unfortunately, there are still very few gems and examples of true magic whether in Rioja or Spain, as maybe 98 per cent of the market is driven by big volume and value for money. Still, it must be said that industrialists have improved their quality in leaps and bounds."

"As to the future, I'm afraid I no longer think that we can change the world – as we did in the 1980s – so in the meantime I'll simply try and do what I do best: treat my vineyards with ever more respect, follow the natural cycles, use ever less treatments and maybe go out and do something in the Ribeiro or the south, though in the latter case, I'm not sure whether I'm more seduced by Jerez or Montilla."

### A POTTED BIOGRAPHY

Born in 1964 in Argamasilla de Calatrava, La Mancha, Miguel Ángel's father was the cellar master at Marqués de Murrieta in one of its golden periods and lived at the winery until the age of 13 after which the family moved to nearby Logroño.

His studies were primarily in Madrid between 1981 and 1989 with a brief French interlude in 1980 during which he fell in love for the first time.

In 1989 he went to work for Bodegas Breton in Navarrete and discovered the glories of nearby hill town Briones from where he sourced significant amounts of fruit and in the mid 1990s bought an initial eight hectares in order to eventually start his own project, Finca Allende – which means beyond or on the other side.

Launched in 1995, Allende was the undisputed first high quality modern style Rioja and was followed by Auras in 1996, and in 1999 by Calvario and Allende Blanco.

These wines and his forthright practices and views on quality rocked the establishment.

In 1997, he abandoned Bodegas Breton, which was by then owned by a construction company.

In 2014, he bought Bodegas Breton, converting it into his second winery Finca Nueva, with a now accumulated 96 hectares of mainly Tempranillo and a little Garnacha and Viura, dedicated to making a wide range of lively, characterful and affordable wines, amounting to about 1.5 million bottles annually and aimed at an entirely different public.

Today, Finca Allende boasts some 68 hectares of its own, with 194 individual parcels of old vines in and around the town of Briones.

Miguel Ángel is a smart, talented, practical and agreeably opinionated friend of many years, blessed not only with a fine sense of the ridiculous but a true appreciation of irony and a contagious, mischievous sense of fun.

He does not suffer fools gladly and when he was younger, he might well have ruffled fewer feathers had he invested in attending a tongue-biting seminar!

Be this as it may, today, more relaxed but by no means less passionate, he remains firmly at the forefront of quality and character and as a winemaker has few peers – with Calvario still quite simply within the top five or six produced anywhere in Spain and Allende Tinto an undisputed benchmark of fine modern Rioja.

## WINE

## WHITES

## ALLENDE BLANCO 2012

Viura and five per cent Malvasia from 55 year-old vineyards; barrel-fermented in new François Frères and subsequently aged for 14 months in further French oaks. Deep yellow in hue with elements of white fruit, but essentially a mélange of delicious smoky witch-hazel mineral lime with some underlying buttery vanilla. Up front, unctuous and mouth filling, drink this now with the best Galician shellfish you can find.

Production: approximately 42,000 bottles

## MÁRTIRES 2015

Made from a single hectare of Viura planted in 1970 on soils of limestone and clay, this spends nine months in the barrel and a further four months on its lees. The result is delicate but wonderfully expressive: a tingly offering characterised by understated citrus elements but

with a pleasant buttery mineral core and great acidity.

For those who love truly fine whites and have deep pockets. Production: approximately 1,700 bottles

## REDS

## ALLENDE NATURE 2015

Pure Tempranillo from 30 year old vineyards with around five months in mainly American oak from Murua.

One of a handful of the most impressive wines made in Spain with absolutely no sulphur, which is by no means easy to pull off.

Mega colour with an abundance of fresh, ripe peachy fruit and irresistible, almost custardy overtones from its brief time in barrique. Pronounced berry overtones too.

Great fun and totally quaffable. Production: 5,000 bottles.

## FINCA NUEVA CRIANZA 2012

Made from 35 year old high density planted Tempranillo

with a year in 50/50 US and French oaks.

Medium plum in colour; upbeat and super friendly with nice ripe strawberry fruit, substance and nicely balanced oak.

Fantastic for the price; great as an everyday Rioja.

## CALVARIO 2010

Made from an old, mixed two-hectare vineyard on a steep hill with soils of gravel, stones and red clay on the fringes of Briones planted in 1945, its unerring and controversial name reflects the conditions that the old vines withstand.

One of Rioja's coldest vintages, this intensely violet coloured wine is still an infant with resounding layers of mature pent up ripe blackberry, multi layered spices, chocolate, liquorice, toasted coffee and mountain herbs encapsulated in a wall of tannin and tasty savoury oak. Acidity too so watch this unwind over the next few years or, if you're in a hurry,

decant and drink slowly.

Production: 8,000 bottles.

## ALLENDE 2009

Pure Tempranillo from 45 year old vineyards with clay on the surface and gravel beneath.

14 months in Bordelaise barrels.

Dense purple rimmed garnet with effusive black and red fruits – cherry, plum, cranberry and wild forest fruits; round, smooth and silky with beautifully integrated oak and a pleasing freshness. This is a joy as the winery's flagship should be. Drink it now!

Production: 350,000 bottles.

## AURUS 2009

The winery's top cuvée is 85 per cent Tempranillo and 15 per cent Graciano. Made from 60 year-old vines, it's aged in new French oak for 24 months.

Magnificent black purple in hue, with dark, slightly burnt oak imbued black fruit – vinous, with notes of pine,

ink, raisin, aromatic herbs, monster bite, yet freshness and a memorable finish replete with elements of coffee, toffee and compote. Keep and let it unwind.

Production: 5,000 bottles.

## CALVARIO 2007

For general comments see 2010. This was another cold year.

Monster dark picota cherry colour with an imposing, yet to unravel surface of pure blackcurrant and blackberry with plum and redcurrant seething beneath. There's black pepper here also, cloves, black liquorice, a touch of eucalyptus, black chocolate and an abiding freshness and energy that's yet to be unleashed all set in a framework of big punchy char grilled oak with a liberal smattering of herbs.

Keep indefinitely or drink very slowly at a little above room temperature with a plate of roast boar.

Production: 8,000 bottles





## Finca Allende estará presente en FENAVIN 2017

El afamado enólogo Miguel Ángel de Gregorio, manchego de cuna pero riojano de adopción, traerá los vinos de su apuesta vitivinícola, Finca Allende a FENAVIN 2017. Su percepción de la feria es contundente, y la califica como un referente a nivel mundial.

**E**

s usted considerado uno de los mejores enólogos del país desde hace años. Bajo su punto de vista, ¿cómo

ha evolucionado el vino español en las últimas décadas?

**R.-** La verdad es que la evolución ha sido espectacular sobre todo desde el punto de vista de la calidad tecnológica. Quizá aún nos queda mucho camino por avanzar en cuanto al estudio de los suelos, a la identificación con conceptos más sutiles como la magia de un terruño, pero estamos sin duda en el buen camino.

**P.-** El vino de Rioja sigue llevando la delantera al resto de vinos del país. ¿Esa brecha se estrecha poco a poco o en esa región siguen sabiendo vender mejor sus productos?

**R.-** Rioja, junto con Jerez fueron las primeras regiones Españolas que desarrollaron una viticultura y una enología de calidad, en los últimos años tanto la brecha cualitativa como la comercial con otras zonas se han ido estrechando, pero no se trata únicamente de saber vender sino también de que Rioja tiene unas condiciones naturales de clima y suelo muy difíciles de igualar en otras zonas de España.

**P.-** En un mercado tan saturado de oferta como el del vino, ¿qué valor añadido aporta la innovación a un producto?



El enólogo manchego apuesta por la innovación para mejorar la calidad

Foto: FENAVIN

**R.-** Sin duda la innovación es fundamental. No solo el mercado está saturado de oferta sino que los hábitos de vida han hecho descender peligrosamente el consumo. Nuestro gran reto, es innovar para conseguir recuperar consumidores, y para resultar atractivos a los nuevos.

**P.-** Finca Allende produce lo que se conoce como vinos de autor. ¿Para este autor cuáles son los ras-

gos fundamentales que debe tener su vino?

**R.-** Bueno la verdad es que todos los vinos son de uno u otro autor. La diferencia estriba en que el autor sea más o menos conocido. Nosotros en Finca Allende sobre todo intentamos hacer vinos que sean el reflejo de nuestras viñas, que capten toda la magia de un terruño singular como es el nuestro.

**P.-** ¿Qué expectativas tienen respecto a FENAVIN 2017?

**R.-** Para nosotros FENAVIN es ante todo un escaparate en el cual tener en muy pocos días encuentros con un número muy importante de nuestros clientes.

**P.-** ¿Qué opinión le merece la feria?

**R.-** Para mí es un gran orgullo que en mi tierra (yo soy manchego de nacimiento) se haya consolidado una Feria de este calado, que hoy ya es un referente a nivel mundial. Nosotros este año y esperamos que los siguientes, hemos cambiado la presencia en Vinexpo, por la asistencia a FENAVIN. Creo que eso lo dice todo.

“

Rioja y Jerez fueron las primeras que desarrollaron enología de calidad

# SOBREMESA

GAUDIUM NO SOLO SE ALZA EN POSICIONES DE HONOR, SINO QUE A SU VEZ DESTACA POR UNA EXCELENTE RELACIÓN CALIDAD-PRECIO.

BUENA  
*compra...*



## 93 El Puntido

Tinto 2013 • Tempranillo  
• D.O.Ca. Rioja • Viñedos  
de Párganos

34 €

- Tinto de Rioja alavesa (Párganos), se elabora con uvas de viñedos plantados en el año 1975.
- Esta cosecha ha permanecido 18 meses en barricas nuevas de roble francés.

- ❶ Imagen diferente y artística. Llamativa.
- ❷ De color rojo picota oscuro con ribete granate.
- ❸ En nariz muestra complejidad, con aromas minerales, especiados, tabaco, tostados, cedro, caja de puros, ceniza, fondo de fruta negra y maderas aromáticas.
- ❹ Equilibrado, goloso, con una buena acidez que aporta frescura, paso de boca maduro, amable, con aromas de fruta roja ácida y ligera sensación cítrica. Taninos de calidad y con un final seco y complejo.



## 92 Trasnacho

Tinto 2011 • Tempranillo, graciano, viura y malvasía  
• D.O.Ca. Rioja • Bodegas  
Fernando Remírez de  
Ganuzo

75 €

- El vino más moderno de la bodega. Envejece 20 meses en barricas nuevas de roble francés.
- De producción limitada, proviene de viñedos con una edad media de 60 años.

- ❶ Original, ligeramente oscura.
- ❷ De color picota oscuro con ribete granate.
- ❸ Expresivo en nariz, percibimos aromas de fruta madura en sazón (frambuesa), notas ahumadas, cueros, florales, hierbas aromáticas, balsámicos, nobles maderas. Con franqueza y finura.
- ❹ En boca es fresco, sabroso, jugoso, paso aromático, sedoso y fluido, equilibrado y con final de buena intensidad con dominio de fruta roja ácida.



## 91 Pujanza Norte

Tinto 2014 • Tempranillo • D.O.Ca. Rioja • Bodegas  
y Viñedos Pujanza

50 €

- Uno de los vinos importantes que elabora Carlos San Pedro, procedente de la Finca Norte de 2,7 hectáreas.
- Su permanencia en barrica ha sido de 16 meses, en roble francés nuevo.

- ❶ Imagen sobria aunque elegante.
- ❷ De color rojo cereza intenso con ribete granate.
- ❸ Buena intensidad en nariz, limpio, con aromas florales, fruta roja, notas balsámicas, fondo mineral y ligero recuerdo láctico. Nobles maderas.
- ❹ Bien constituido en boca, sabroso, fresco, aromático, noble tanino por pulir, con sensación balsámica en el paso, recuerdos de fruta roja y final de media persistencia. Le vendrá bien la permanencia en botella.



## QUÉ BEBER

### Calvario 2006



Es uno de los tragos preferidos de la amiga Valentina, sumiller de Berasategui. Miguel Ángel de Gregorio es el padre de un viñedo plantado en 1945 en Briones, en plena Rioja alta, y poda en vaso con suelos arcillosos, gravas y piedras. Es un vinazo cálido y una añada que destaca por su fres-

cor, con un poderoso rojo intenso, y una nariz que explota en olor a jara empapada como la del caminito que va desde Jabugo hasta el Castaño del Robledo, en la provincia de Huelva y olé. Peazo de vino.

**FINCA ALLENDE**

**Web:** [www.finca-allende.com](http://www.finca-allende.com)  
**Precio:** 40€



## Vinos de alta calidad... y democráticos

### FRESCAS CREACIONES DE FINCA NUEVA

LA BODEGA riojana Finca Nueva lanza este verano dos inquilinos VIP para las cubiteras. A su aplaudido, elegante y armónico blanco cien por cien viura, de intenso aroma a manzana y albaricoque, ha añadido un rosado alegre y muy versátil. La bodega lo aconseja para comidas o cenas de cocina oriental, o con woks de verduras o de pasta, pero este rosado sale también triunfante con compañías más tradicionales, como las chacinas ibéricas, con las que resulta brillante. El enólogo Miguel Ángel de Gregorio es el alma de estos caldos de nueva generación, procedentes de cultivos sostenibles en el término de Briones, y colocados en el mercado a precios que no superan los 7 euros. Como dice De Gregorio, *"se trata de democratizar los vinos de alta calidad"*.



## PLATO DEL DÍA

### Tarta de queso, sin horno

Me mandan esta receta, ideal para hacer con los pequeños, no hay riesgo en su elaboración y sus ingredientes no son caros



**Ingredientes:** ½ l de nata de cocina. ½ l de leche. 1 tarrina queso tipo Philadelphia, 2 sobres Cuajada Royal. 100 gr. Azúcar. 180 gr. Galletas, 90 gr. Mantequilla. Mermelada al gusto. **Elaboración:** Moler las galletas y añadir la mantequilla blanda. Ligar todo. Poner la pasta en un molde redondo. Poner la masa de las galletas en el molde. Enfriar en nevera. Diluir en leche la cuajada. Calentar la nata con el resto de leche. Antes de hervir, añadir el queso, azúcar y la leche con la cuajada. Mezclar y hervir. Sacar y mezclar todo. Verter en la base y cubrir con mermelada.



POR PABLO AMATE

#### REGADO CON...

Finca Nueva rosado Allende

La garantía y experiencia de su propietario y enólogo, Miguel Ángel de Gregorio se muestra en este perfecto vino rosado, que se elabora con las uvas Garnacha y Tempranillo. Con la singularidad de las uvas no se despalillaron y maceraron posteriormente a temperatura controlada durante 20 días. Un asunto que les transmite más cuerpo, permitiendo disfrutarlo con una amplia gama de recetas. Desde toda la gama de arroces, incluido los negros, hasta platos de carne de volátiles y cordero en salsa, no especiado.



## TEMA DEL DÍA

### Gorros de cocinero

Siempre se considero un honor, y ahora es un estorbo, pues hasta en la televisión, frente a miles de personas, ni se lo ponen



Hay una ley sanitaria e higiene en el trabajo, que obliga a todas las personas que entren y trabajen en una cocina por obligación que cambiarse de la ropa de calle, por ropa blanca, limpia y de trabajo. Incluido el gorro. Parece documentado que se atribuye al notable Antoine Careme, gran cocinero de la corte europea que diseña los uniformes para trabajar en cocina. Él dicta el uso blanco, y pensó que los gorros debían de ser de diversos tamaños para distinguir los cocineros del jefe o maestro. ¿Dónde están las inspecciones de Sanidad?



POR PABLO AMATE

#### REGADO CON...

Finca Nueva blanco de Allende

La uva Viura en manos de la creatividad imparable de Miguel Ángel es su proyectos de Finca Nueva, vinos de precio muy asequible, para disfrutar en cualquier momento. Con él, Miguel Ángel quiere dar rienda suelta a su creatividad y ofrecer al consumidor lo que él ha bautizado como 'vinos divertidos', vinos frescos a un precio asequible para ser disfrutados y disfrutar en cualquier momento. (La nueva imagen refleja esta idea de libertad: una jaula abierta y un pequeño colibrí.) Por supuesto hay que tomarlo frío, no helado.





# SUR MÁLAGA EN LA MESA

## LA CATA E. BELLVER

### La Garnacha Perdida

Un empresario riojano, José Miguel Arambarri, es el creador de esta joven empresa dedicada a elaborar exclusivamente vinos de la variedad Garnacha en distintas partes de España. En concreto esta Garnacha procede de viñedos ubicados en zonas prepirenaicas donde abundan los viñedos viejos de esta variedad. Estamos ante un vino curioso y que no está muy introducido



**Bodega:** Garnachas de España  
**D. O.:** Sin. D. Origen  
**Añada:** 2015  
**Uva:** Garnacha  
**Temperatura de servicio:** Entre 15-17º C.  
**Precio aprox.:** 18€  
**Calificación:** 7/10.

todavía en la restauración, lo que hace que bebamos en cierto modo una curiosidad. Tiene un atractivo color granate oscuro e intenso, aromas a frutas rojas muy maduras, pimienta negra y romero. En boca muestra mucha potencia y equilibrio.

### Finca Nueva Rosado

Finca Nueva es el último proyecto de Miguel Ángel de Gregorio, uno de los enólogos y bodegueros más inquietos del panorama vinícola español. Si lo comparamos con el proyecto de Finca Allende, estos vinos son más divertidos y juveniles, además de ser más asequibles en precio. Son vinos, tanto los blancos como los tintos y rosados, vinos para disfrutar en cualquier



**Bodega:** Bodegas Collado.  
**D. O.:** Rioja  
**Añada:** 2016  
**Uva:** Tempranillo y Garnacha  
**Temperatura de servicio:** Entre 8-10º C.  
**Precio aprox.:** 6€  
**Calificación:** 8/10.

momento del día. El rosado del 2016 está que se sale por su rabiosa juventud y frescura en boca. Un vino que huele a frambuesas frescas y cerezas. Perfecto para acompañar arroces marineros, fritura de pescado y mariscos cocidos.

### Fusta Nova

Gandía Plá es una de las bodegas españolas que más vino exportan al extranjero. Este coupage de tres variedades blancas vendimiadas por la noche en el mes de agosto del 2016 para evitar las altas temperaturas estivales, se caracteriza por su poderoso aroma en copa. Es un blanco altamente aromático que tiene un toque final dulce bastante atractivo para los paladares que gustan de vinos



**Bodega:** Gandía Plá  
**D. O.:** Valencia  
**Añada:** 2016  
**Uva:** Moscatel, Macabeo y Chardonnay  
**Temperatura de servicio:** Entre 6-8º C.  
**Precio aprox.:** 5€  
**Calificación:** 6,5/10.

fríos y que no tengan mucha acidez. Su color es amarillo muy pálido. En nariz nos vamos a encontrar notas a melocotón, flores de azahar y mango. Para los que gustan de la cocina asiática, Fusta Nova es un buen compañero de viaje.

## NUESTRA CATA DEL MES/SEPTIEMBRE 2017

EN LA REDACCIÓN DE «METRÓPOLI» RECIBIMOS Y PROBAMOS REGULARMENTE LAS ÚLTIMAS NOVEDADES VINÍCOLAS. ÉSTAS SON LAS BOTELLAS QUE MÁS NOS HAN LLAMADO LA ATENCIÓN ESTOS DÍAS



**MAR DE FRAIDES 2016.** Desde la bodega gallega del grupo encabezado por Ramón Bilbao (Rioja) se divisan la ría de Arosa y el Mar de los Frailes del que toma su nombre. Las cepas de albariño plantadas en ladera junto a las instalaciones se benefician de las brisas atlánticas, que imprimen a los vinos una particular impronta salina. Si Finca Valiñas -la hermana mayor de la gama- es expresión de las viñas más viejas de la propiedad, este blanco es la representación más fiel del conjunto de sus albariños. Limpio y expresivo en la nariz, con abundantes notas de membrillo y pera conferencia sobre fondos de yodo y eucalipto. Gustoso y terso en la boca, con una notable acidez que permite esperar una interesante evolución en la botella.

**BODEGAS MAR DE FRAIDES.**  
**D.O. RIAS BAIXAS.**  
**13,50 EUROS. ARMONÍAS:**  
**BRANDADA DE ANGUILA,**  
**TARTAR DE ATÚN DE**  
**ALMADRABA Y CAVIAR.**  
**PUNTUACIÓN: 14/20**



**FINCA NUEVA 2016.** Tras la consolidación de su Finca Allende (Aurus, Calvario), el segundo proyecto de Miguel Ángel de Gregorio en la Rioja comenzó a caminar en 2004 con el objetivo de sacar al mercado vinos enfocados al placer inmediato, frescos, directos y más asequibles, sin perder, eso sí, la impronta de su creador. Para ello optó por una doble vía: vinos elaborados o criados en contacto con la madera y vinos jóvenes, del año, entre los que se encuentra este blanco de viura cien por cien. Si su nariz nos trae interesantes recuerdos de champiñón laminado, ciruela blanca madura y bolas de anís, el paladar resulta fresco y jovial, aunque un punto delgado y con una acidez algo autoritaria que impone su presencia. Mejorará en unos meses.

**FINCA NUEVA. D.O. CA. RIOJA.**  
**6,50 EUROS. ARMONÍAS:**  
**SALTEADO DE HUEVOS DE**  
**CORRAL CON PUNTILLITAS,**  
**ESCABECHE DE POLLO**  
**A LA VIETNAMITA.**  
**PUNTUACIÓN: 13,5/20**



**TERRAS GAUDA 2016.** Hay vinos sorprendentes y vinos cuya mejor baza es la previsibilidad. Terras Gauda es de los segundos. Un blanco que nunca falla. Naturalmente, cada añada es un mundo. Pero aquí las diferencias entre una cosecha y otra siempre son muy sutiles. Esta añada es de las mejores de la marca. Un vino gustoso, denso y de gran riqueza aromática en la que se reflejan tanto la mayor insolación de la comarca del Rosal con respecto al resto de la D.O. Rías Baixas como la presencia de las uvas loureiro y caíño que acompañan a la albariño. Notas de manzana y albaricoque sobre fondo balsámico perfilan una atractiva nariz que se prolonga en un paladar lleno, gustoso y persistente.

**B. TERRAS GAUDA.**  
**D.O. RIAS BAIXAS. 12,80**  
**EUROS. ARMONÍAS:**  
**OSTRA EN TEMPURA**  
**CON CÍTRICOS, PEZ**  
**SAN PEDRO A LA SAL.**  
**PUNTUACIÓN: 15/20**



**FINCA COMABARRA 2012.** La bodega de Tomás Cusiné en la localidad ilerdense de Vilosell explota un viñedo de 30 has plantado a más de 700 m de altitud con más de una docena de variedades de uvas blancas y tintas. También embotella vino en las vecinas zonas de Conca de Barberá y Montsant. Se trata de una de las apuestas más serias de la enología catalana del momento, con una espléndida gama de etiquetas. Entre sus tintos destaca este Comabarra, obtenido de garnacha, syrah y cabernet sauvignon, y con 18 meses de crianza en barrica francesa de 500 litros. Su nariz recuerda algunos *amaroni* italianos (fruta negra, genciana, regaliz, monte bajo mediterráneo) mientras que la boca (gustosa, amplia, bien armada y pulida) rebosa originalidad y carácter.

**TOMÁS CUSINÉ. D.O.**  
**COSTERS DEL SEGRE.**  
**25 EUROS. ARMONÍAS:**  
**REVUELTO DE TRUFAS**  
**DE VERANO, PATO CON**  
**CURRY DE AJO NEGRO.**  
**PUNTUACIÓN: 16/20**



**IZADI BLANCO 2016.** El blanco de la primera bodega del grupo fundado hace ahora tres décadas por Gonzalo Antón (Finca Villacreces, en Ribera del Duero; Vetus, en Toro, y Orben, también en Rioja Alavesa, como la casa matriz) incorpora un 80% de viura, la uva blanca riojana por excelencia, y un 20 de la aromática malvasía. No es una fórmula muy común en la zona, pero en este blanco funciona bastante bien. Recuerdos de mantequilla y pastelería como rasgo destacado de la nariz, donde también podemos rastrear notas de fruta blanca, a la que sigue un paladar de media intensidad, seco y de entrada sabrosa, al que le falta un ápice más de persistencia y la completa integración de alguna arista procedente de la madera de crianza.

**B. IZADI. D.O. CA. RIOJA.**  
**8,50 EUROS. ARMONÍAS:**  
**CÓCTEL DE CORVINA Y**  
**GAMBA BLANCA, ARROZ**  
**DE TRIPAS DE BACALAO**  
**CON MORCILLA.**  
**PUNTUACIÓN: 14/20**



**FUENTES DEL SILENCIO 2015.** Asesorados por Raúl Pérez, una de las mentes más brillantes de la moderna enología española, Miguel Ángel Alonso y M<sup>º</sup> José Galera fundaron en 2013 su bodega con la intención de recuperar la tradición vinícola del valle del río Jamuz. Su mejor activo son 20 has de pequeñas viñas situadas en ambas riberas, algunas de ellas centenarias y prefloradas. Cepas en su mayoría de prieto picudo y mencía, con alguna pequeña parcela de garnacha tintorera. Son las que se ensamban en este tinto de edición limitada (unas 4.000 botellas) con 12 meses de crianza en roble francés de gran volumen, cuya rica nariz (moras frescas, espliego, pimienta y clavo, tueste) se prolonga en una boca de terciopelo, sabrosa, de notable amplitud y persistencia.

**FUENTES DEL SILENCIO.**  
**V.T. DE CASTILLA Y LEÓN.**  
**22 EUROS. ARMONÍAS:**  
**CROQUETAS DE LECHE**  
**DE OVEJA LATXA, ARROZ**  
**MELOSO DE TORCAZ.**  
**PUNTUACIÓN: 15/20 .**



# Viñedos singulares

Origen del vino y de polémica

Por primera vez, Rioja ha establecido una clasificación de vinos por origen, es decir, por tipo de viñedo. La decisión ha sido bien recibida por unos y no tanto por otros, que creen que la Denominación no ha hecho lo suficiente.

Lo que es evidente es que estamos asistiendo no a una época de cambios, sino a un cambio de época. Esperemos que esta vez, con paso firme y decidido nuestro país lleve la voz cantante de los vinos de calidad. Tenemos grandes viñedos para esta misión, solo queda que viticultores y consumidores los valoren.



# Vivir el Vino



En Logroño hay una curiosa montaña que los más imaginativos dicen que se parece a un león dormido. Y bajo ese nombre, el felino lleva años observando desde las alturas esta tierra donde el vino es el protagonista. Precisamente en estado de somnolencia parecía encontrarse su Consejo Regulador hasta ahora. El número 52 de la calle Estambrera ha sido un polvorín de noticias este verano. En la sede del Consejo se ha dicho adiós a un presidente cooperativista, José María Daroca, que ha sido relevado por un representante bodeguero, Fernando Salamero. Y no contentos con eso, el pasado junio se aprobó la figura de Viñedos Singulares, así como la categoría de espumosos. Dos meses después, en agosto, se aprobaban las categorías de Vinos de Zona y Vinos de Pueblo, que habían quedado pendientes en la votación de junio. Todo un récord teniendo en cuenta que en los 92 años de historia de esta Denominación solo ha habido otros tres cambios importantes: en 1991, cuando pasó a ser Calificada; en 2007, con la aceptación de nuevas variedades; y en 2016, con la revisión de las categorías tradicionales Reserva y Gran Reserva.

Y ante tanto movimiento, los teléfonos del Consejo Regulador no han parado de echar humo ante el aluvión de llamadas por parte de algunos bodegueros sorprendidos. Tal es el caso de Marcos Eguren (Sierra Cantabria), Álvaro Palacios (Palacios Remondo) o Jorge Muga (Muga), que están a la espera de más información para dar una opinión al respecto. Otros, por su parte, han criticado abiertamente la opacidad con la que se han establecido estas categorías. Entre ellos, Miguel Ángel de Gregorio (Finca Allende), que asegura haberse enterado "casi por la prensa". De cualquier forma cierto es que Rioja ha movido ficha porque tenía demasiados frentes abiertos. "La salida de Bodegas Artadi de la DOCa Rioja ha agitado el árbol. Además, había que desactivar Viñedos de Álava (aspirante a DO promovida por algunas bodegas de Rioja Alavesa)", señala Juan Carlos Sancha, vicepresidente de Bodegas Familiares de Rioja (BFR-Provir).

## ¿Qué es un Viñedo Singular?

Llegada la hora de la verdad, ¿quién le pone el cascabel al gato? ¿Quién define lo que es un Viñedo Singular? Rioja ha puesto unas normas atendiendo a la edad, el rendimiento, la propiedad, la forma de vendimiar... Pero para otros eso no es sinónimo de Viñedo Singular, es mucho más.

La primera figura de calidad que aprobó Rioja fue Viñedos Singulares en el mes de junio, que supuso una revolución porque por primera vez en su historia se clasificaban sus vinos en función del origen y no solo por su tiempo de crianza. Para acogerse a esta figura, entre otros requisitos, el viñedo deberá tener al menos 35 años y su rendimiento deberá ser como mínimo un 20% inferior a los autorizados para el conjunto de la DO. Además, se exige que los viñedos sean en propiedad o que estén sujetos a contratos de arrendamiento estable durante al menos diez años. Con esa delimitación en la edad muchos viñedos se han quedado a las puertas e incluso, como matiza Jabier Marquín, enólogo de Castillo de Sajazarra, "no queda claro si solo los viñedos anterior-

## DEBATE SOBRE LOS "VIÑEDOS SINGULARES"

*El nombre de Viñedos Singulares no gusta a todos. Por un lado, ya había bodegas que lo indicaban en su etiqueta, como Finca Allende o Bilbainas. Por otro, ya existe una bodega que se llama precisamente de esa forma, Viñedo Singular. "La DOCa Rioja nos solicitó autorización para la utilización de la marca y nosotros accedimos. Únicamente les pedimos un documento donde reconocieran nuestra propiedad anterior y accedieron sin ningún problema", explica Luis Barrero, copropietario de Viñedos Singulares, proyecto que elabora vinos en diferentes Denominaciones. El nombre de Viñedos Singulares también ha despertado suspicacias entre los bodegueros. "Se habuscado identificarlo con la lengua anglosajona y esto te transporta inmediatamente a los vinos modernos del Nuevo Mundo. Rioja es mucho más que eso. Se debería utilizar una terminología común para que sea más fácil de entender", comenta Álvaro Palacios. "En Priorat y Bierzo se ha optado por las mismas definiciones descriptivas, aunque luego los requisitos pueden variar. Vino de Villa, Vino de Paraje, Vino de Viña Clasificada y Gran Vino de Viña Clasificada".*

*¿Quién le pone el cascabel al gato? ¿Quién define lo que es un Viñedo Singular? Rioja ha establecido las bases pero para muchos son insuficientes.*

# Vivir el Vino



**Álvaro Palacios**  
**Enólogo Palacios Remondo**

"Es un gran paso aunque esperaré a que todo esté más definido. El problema vendrá cuando los productores no sepan diferenciar bien el rango de precios en estas clasificaciones, algo que tendremos que padecer durante un tiempo como ya ocurrió en Priorat".



**Ana Martín**  
**Enóloga Castillo de Cuzcurrita**

"Es un paso muy importante y necesario, sobre todo para las bodegas pequeñas como nosotros. Tiene que ser un sinónimo de diferenciación y singularidad".



**Julio López Heredia**  
**Director General López Heredia-Viña Tondonia**

"Me preocupa que se considere la calidad de estos vinos superior a la de los demás, teniendo en cuenta que las exigencias a las que se les somete apenas hacen referencia alguna a los métodos de elaboración posteriores a la vendimia".



**Alejandro López**  
**Enólogo Bilbainas**

"Esta nueva clasificación completa la ya tradicional (Crianza, Reserva y Gran Reserva) y profundiza en otra más específica que ayuda al consumidor y mejora la percepción de los vinos de Rioja".



**Miguel Ángel de Gregorio**  
**Propietario Finca Allende**

"No me pienso acoger a esto, como tampoco lo hice en su día a las categorías de Gran Reserva y Reserva. El Consejo Regulador ha desvirtuado por completo el concepto, ya que solo lo ven como un negocio".



**Jabier Marquinez**  
**Enólogo Castillo de Sajazarra**

"Me parece muy bien como inicio de una nueva etapa, pero no es suficiente. Se necesita una clasificación de suelos, como en otras muchas zonas del mundo".



**Eduardo Hernáiz**  
**Propietario Bodegas La Emperatriz**

"Viñedos Singulares es una gran oportunidad, pero no estamos de acuerdo con que solo pueda hacer Vinos de Pueblo el que tenga la bodega y el viñedo en el mismo municipio. Esto va a limitar mucho el recorrido".

res a 1982 serán singulares o si cada año aumentará en un año (1983, 1984, etc). Si es así, en breve serán considerados como viñedos singulares muchos de los plantados en épocas en las que solo primaba la cantidad".

A todo esto hay que añadir que los vinos resultantes de esta categoría tendrán una doble evaluación. "Por un lado, la calificación inicial y, por otro, la valoración previa a la salida al mercado", aclara José Luis Lapuente, director general del CRDOCa Rioja. Esto quiere decir que no solo se deben cumplir los requisitos para ser un Viñedo Singular, sino que una vez elaborado el vino, habrá de ser certificado como excelente antes de salir al mercado.

## Viñedos Singulares, una gran oportunidad

"Si seguimos escondiendo parte de la información, la credibilidad se pierde". Así de contundente se muestra uno de nuestros bodegueros más internacionales, Álvaro Palacios. Reconocido como Enólogo del Año en 2016 por el Instituto de Master of Wine, además de sus proyectos en Bierzo y Priorat, Palacios elabora en su bodega natal de Rioja, Palacios Remondo. "Es un gran paso el de Rioja, aunque esperaré a que todo esté más definido". Con Viñedos Singulares se abre una oportunidad que muchas bodegas aprovecharán. El consumidor ya está cansado del *totum revolutum* de las denominaciones y busca una clasificación, una pirámide de calidades para saber qué tipo de vino tiene en sus manos.

Una de las bodegas que va a iniciar este trámite es Finca Valpiedra. Para su enólogo, Lauren Rosillo, "Viñedos Singulares es el primer paso que se da en una denominación de origen en la que el tiempo en barrica es el que definía la diferenciación de los vinos. A veces, barricas de 30 años daban amparo a los vinos de la más alta categoría". Incluso para Javier Rodríguez, propietario de Compañía de Vinos Rodríguez Sanzo, esta decisión "pondrá en su sitio a marcas y bodegas que resultaban beneficiadas o perjudicadas por su enclave, por tener más años o más presupuesto para publicidad. Esto va a trastocar algo los mitos de unas y otras subzonas". Precisamente, sobre las mencionadas subzonas mucho tiene que decir Juan Bautista, gerente de Bodegas Paco García. Esta bodega de Murillo de Río Leza va a solicitar para su parcela Dehesa de Paco García, en el corazón de

Las bodegas de diseño, los parques de barricas o los enólogos estrella eran la carta de presentación de cualquier vino. Ha llegado ahora la era del viñedo.



# Vivir el Vino

Rioja Baja, el calificativo de Viñedo Singular. "Es un paso imprescindible para dignificar los viñedos antiguos y su peculiaridad dentro de la Denominación. El tema de la nomenclatura "Rioja Baja" creo que no ha estado bien explicado y el mercado no la ha aceptado como un diferencial de calidad".

Un pequeño paso para algunos, pero no hay duda que es un gran paso para todo lo que puede venir a partir de ahora. "Había una necesidad de segmentar la marca Rioja para reposicionarla y así activar las ventas en los sectores premium", confiesa Javier Ruiz de Galarreta, fundador del grupo ARAEX Rioja Alavesa. Hasta ahora, las bodegas de diseño, el parque de barricas e, incluso, los enólogos estrella eran la carta de presentación de un vino. Ha llegado ahora la era del viñedo que, en definitiva, es la base de un vino.

## Un pequeño paso para algo grande

Un dato curioso: en Burdeos hay 121.000 h, repartidas entre 57 denominaciones; en Borgoña hay 28.300 h y 101 denominaciones y en Rioja 65.000 h y todas bajo un mismo paraguas. Esta circunstancia era para muchos inaceptable y en vez de recurrir al lamento continuo, parte del sector descontento se puso manos a la obra. En

## VINOS DE PUEBLO Y ZONA

*Tras la llegada de Viñedos Singulares, dos meses después, en agosto, se aprobaron las categorías de Vinos Municipales y Vinos de Zona. El Consejo ha querido regular estas dos categorías porque aunque ya se podía indicar la subzona y el pueblo en la etiqueta, siempre debía aparecer con un tamaño inferior al del nombre genérico de Rioja. Ahora se podrá poner al mismo tamaño. Entre los requisitos de estas dos nuevas categorías se pide que al menos el 85% de las uvas procedan de una única localidad o zona y que la bodega esté ubicada en el municipio.*

*El hecho de que no se establezca ninguna limitación a los rendimientos y que solo puedan elaborar Vinos de Pueblo aquellos que posean una bodega y un viñedo en un mismo municipio no ha satisfecho a todos. "Esto va a limitar mucho el recorrido de estos vinos, porque lo habitual es que las pequeñas bodegas tengan viñedos en varios pueblos", se lamenta Eduardo Hernáiz, presidente de la Asociación Bodegas Familiares de Rioja, vocal del Consejo Regulador y copropietario de Bodegas La Emperatriz.*



94

**OSSIAN AGRICULTURA ECOLÓGICA F.B. 2015** - Ossian Vides y Vinos - VT Castilla y León - UVA - Verdejo - *Aroma de altas expresividad e intensidad, sensaciones cremosas elegantes de barrica de gran calidad, fruta blanca madura, apuntes licorosos, miel y litchi. Potente en sabores, con carácter, cálido.*

**PAZO DE SEÑORANS COLECCIÓN 2013** - Pazo de Señorans - DO Rias Baixas - UVA - Albariño - *Carácter salino y atlántico en su marco de expresión aromática, apuntes mentolados, eucalipto, cítricos. Fresco y seco de entrada, equilibrado, importante carga de fruta exótica en el paso, fondo mineral.*

93

**ALBARIÑO DE FEFÍANES 2016** - Bodegas del Palacio de Fefiñanes - DO Rias Baixas - UVA - Albariño - *Aromas de muy buena intensidad, recuerdos de piña madura, fruta blanca, eucalipto y hoja de laurel. Estructurado, potente, de gran personalidad, jugoso en conjunto, ligeramente salino y con un gran armazón.*

**DAVILA L-100 2013** - Adegas Valmiñor - DO Rias Baixas - UVA - Loureiro - *Aromas de buena intensidad: reducción de calidad, notas lácteas, de queso, florales, fruta madura y suaves ecos minerales. Estructurado, amable, sorprendentemente fresco, voluminoso, fruta. Final suave y aterciopelado.*

**FINCA LA ESTACADA CHARDONNAY SAUVIGNON BLANC 2016** - Bodegas Finca la Estacada - DO Uclés - UVA - Macabeo, Chardonnay, Sauvignon Blanc - *Aroma fresco y franco, limpios recuerdos de fruta tropical y flores blancas. Sabroso, afrutado, untuoso, graso, estructurado, equilibrado, fresca acidez.*

**GUITIAN GODELLO F.B. 2014** - Bodega La Tapada - DO Valdeorras - UVA - Godello - *Conjunto aromático complejo y atractivo, buena conjunción entre fruta y madera, melocotón, vainilla, apuntes balsámicos, orejones. Jugoso y sabroso, bien equilibrado con su refrescante acidez, con volumen, elegancia y amplitud.*

**MÁRTIRES 2015** - Finca Aliende - DO Ca Ríjio - UVA - Viura - *Aroma de intensidad media con claros recuerdos de su paso por barrica, notas especiadas y tostadas, fruta blanca, apuntes minerales, fondo de panadería y bollería fina. Fresco, elegante, refrescante acidez de magnífica calidad, sedoso y voluminoso.*

**ORO DE CASTILLA FINCA LOS HORNOS VERDEJO 2015** - Bodega Hermanos del Villar - DO Rueda - UVA - Verdejo - *Aroma complejo e intenso, fruta de hueso madura, reducción de calidad, fondo fresco balsámico, anisado, cítrico y mineral. Potente, estructurado, glicérico, magnífica acidez, sabroso, mineral.*

93

**PAZO BAIÓN ALBARIÑO 2015** - Pazo Baión - DO Rias Baixas - UVA - Albariño - *Aromas de marcada personalidad varietal, ligeros recuerdos de evolución, membrillo y melocotón maduro, aromas florales, fruta seca. Fresco, envolvente, mineral, suaves notas golosas, final equilibrado. Hecho para beber.*

**VERDLING OSSIANTROCKEN 2015** - Ossian Vides y Vinos - VT Castilla y León - UVA - Verdejo - *Aromas cítricos, fruta con hueso y fruta blanca fresca, apuntes herbáceos y mentolados, carácter mineral, fondo de flores blancas. Sabroso, fresco, estructurado, equilibrado, frutoso, balsámico, fragante y aromático.*

**YOU & ME ALBARIÑO 2016** - Bodegas Viorita - DO Rias Baixas - UVA - Albariño - *Conjunto aromático potente, fruta de hueso y tropical, kiwi, piña, flores blancas, apuntes balsámicos, hierba fresca recién cortada, heno. Boca fresca, paso vivaz y con gran carga frutal, estructura, elegancia y volumen. Amplio, largo y alegre.*

92.5

**ALBARIÑO DE FEFÍANES III AÑO 2014** - Bodegas del Palacio de Fefiñanes - DO Rias Baixas - UVA - Albariño - *Aroma intenso y complejo, aromas de evolución, tostados, pipa de girasol, fruta de hueso madura, balsámicos. Fresco en boca, graso y frutal, retrogusto grato y final ligeramente amargo, con longitud.*

**CASERIO DE DUEÑAS VERDEJO F.B. 2014** - Bodegas Viña Mayor - DO Rueda - UVA - Verdejo - *Conjunto de buena intensidad aromática, fruta madura blanca e incluso de hueso, algún tono amielado y de ligero tueste, obrador, toffee. Amplio en boca, tacto goloso, envolvente y equilibrado, redond. Persistente.*

**LA MAR 2014** - Bodegas Terras Gauda - DO Rias Baixas - UVA - Caiño Blanco, Albariño, Loureiro - *Aromas intensos, reducción de excelente calidad, minerales, notas yodadas, pera de invierno. En boca es amable, equilibrado, notas de eucalipto, fruta blanca en compota y recuerdos de flores blancas.*

**LAR DE PAULA BLANCO RESERVA 2014** - Bodegas Lar de Paula [Heredad de Baroja] - DO Ca Ríjio - UVA - Viura, Malvasía - *Aroma de buena intensidad, madura blanca y de hueso, sensaciones lácteas, minerales, grafito, monte bajo. Seco, fresco, frutal, buena acidez, elegantes notas tostadas, tanino firme.*

**MUGA BLANCO 2016** - Bodegas Muga - DO Ca Ríjio - UVA - Viura, Malvasía - *Aromas tostados, pipa de girasol, fruta de hueso, albaricoque, hierba fresca y monte bajo. Agradable recorrido gustativo, destacan los aromas de crianza y la fruta presentes en perfecto equilibrio. Largo final, potente vía retronasal.*

**3 URA 2015** - Grupo Reboreda Morgadio (Bodegas Campante) - DO Ribeiro UVA - Treixadura, Godello, Loureira - *Aroma complejo e intenso, tonos mielados, notas yodadas, fruta blanca, pera de invierno, ecos balsámicos de fondo. Potente, frutal y carnoso, denso, ciertas notas lácteas y tropicales, laurel.*

**BOUZA DO REI ALBARIÑO 2016** - Bouza Do Rei - DO Rias Baixas - UVA - Albariño - *Aroma intenso, fragante, franco, de carácter varietal, pera de agua, manzana verde, hierba fresca, monte bajo, laurel, apuntes yodados. Sabroso y fino, amable, jugoso, afrutado, fresco, persistente, fragante, de gran tipicidad.*

**CONTRAPUNTO ALBARIÑO 2016** - Agro de Bazán - Granbazán - DO Rias Baixas UVA - Albariño - *Aroma fino y elegante, fruta fresca blanca, piña, hierba recién cortada, apuntes balsámicos. En boca es fresco, con buen volumen y recuerdos cítricos, sensaciones afrutadas, acidez que concede longitud y persistencia.*

**ERMITA VERACRUZ F.B. 2012** - Bodegas Veracruz - DO Rueda - UVA - Verdejo - *Aromas de buena intensidad, recuerdos tostados, vainilla, piña y albaricoque, hierba seca recién cortada. En boca es untuoso, amable, equilibrado, con tanino de uva y de madera bien fundido, refrescante acidez perfectamente integrada.*

**ESTOLA VERDEJO 2016** - Bodegas Ayuso - DO La Mancha - UVA - Verdejo - *Conjunto aromático en el que destacan los recuerdos de flores blancas y frutas tropicales, plátano, maracuyá, fresco fondo de hierba recién cortada. Amable y jugoso, de personalidad frutal, goloso, amplio, graso. Final largo y persistente.*

**FINCA MONTEPEDROSO VERDEJO 2016** - Finca Montepedroso - DO Rueda UVA - Verdejo - *Aroma limpio, primario, fruta de hueso y matices herbáceos, albaricoque, hierbabuena, hinojo, tono cítrico y exótico, apuntes minerales y finos tostados. Seco, sabroso, potente y estructurado, aterciopelado en el paladar.*

**GUITIAN SOBRE LÍAS 2016** - Bodega La Tapada - DO Valdeorras - UVA - Godello - *Sobresalen los aromas de fruta blanca, balsámicos, eucalipto, hierba recién cortada, ecos minerales, pedernal, flor de naranjo. Buena expresión al gusto, peso de la fruta en el paso, vivaz acidez que concede estructura, volumen. Elegante.*

**MAIOR DE MENDOZA ALBARIÑO SOBRE LÍAS 2016** - Adega Maior de Mendoza DO Rias Baixas - UVA - Albariño - *Aromas de setas de otoño, monte bajo, tomillo, jara, fruta blanca. En boca denota notable acidez, fruta blanca sazónada, hierba verde recién cortada, eucalipto. Final clorofílico, suave y muy fresco.*

**MANTELO BLANCO SAUVIGNON BLANC 2016** - Álvarez y Díez - DO Rueda UVA - Sauvignon Blanc - *Aromas intensos, tropicales, fruta de la pasión, fruta madura, flores blancas, lichi, melón de Cantaloupe. Fresco y frutal en boca, suave, perfumado, amable, sencillo, notas cítricas, amargoso, varietal.*

**MARA MARTÍN GODELLO 2016** - Terras do Cigarrón - DO Monterrei - UVA - Godello - *Aroma de intensidad media, recuerdos balsámicos, flor blanca y fruta de hueso. Se presenta con cierto volumen y recuerdos grasos, acidez que lo realza en el paso y final dotado de carga frutal y con ciertos recuerdos minerales.*

**MARTIVILLI VERDEJO 2016** - Bodegas y Viñedos Ángel Lorenzo Cachazo DO Rueda - UVA - Verdejo - *Aroma intenso, limpio, frutal, manzana verde, ecos florales, jazmín, hinojo, paja húmeda, balsámicos. Fresco, estructurado, óptima acidez que aporta amplitud y volumen. Grato final con el amargor típico.*

**ORO DE CASTILLA VERDEJO 2016** - Bodega Hermanos del Villar - DO Rueda UVA - Verdejo - *Elegante marco de aromas, fruta exótica, maracuyá, mango, fruta de la pasión, recuerdos florales, fruta de hueso y blanca madura, manzana, fresco fondo herbal. Fresco, amable y jugoso, cremoso, fragante, equilibrado.*

**TERRAS GAUDA O ROSAL F.B. 2015** - Bodegas Terras Gauda - DO Rias Baixas UVA - Albariño, Caiño, Loureiro - *Aromas de buena intensidad, reducción de calidad, notas de lias finas, manzana Reineta y membrillo de árbol. Amable, dotado de un tanino armado, ligeros tonos cítricos, estructura, final salino.*

**A TELLEIRA GODELLO 2016** - Grupo Reboreda Morgadio (Bodegas Campante) DO Ribeiro - UVA - Godello - *Conjunto aromático de intensidad media, recuerdos de pedernal, flores blancas, cítricos, piel de pomelo. Fresco, estructurado, con armonía gracias a su óptima acidez, final frutal, floral y mineral.*

**ALLENDE 2014** - Finca Allende - DO Ca Ríjola - UVA - Viura, Malvasía - *Aromas de buena intensidad de su paso por barrica, tostados, especias dulces y fondo de fruta madura y almibarada. Seco, sabroso, con un toque cítrico maduro, frutos secos y una buena acidez que equilibra el conjunto en todo el recorrido.*

**ALLOZO BLANCO VERDEJO 2016** - Bodegas Centro Españolas - DO La Mancha UVA - Verdejo - *Agradable conjunto aromático, recuerdos varietales, hinojo, hierba seca y fresca recién cortada, caramelo tostado, flores blancas, fruta de hueso y fruta blanca fresca. Amable, fresco, fácil de beber, envolvente, largo.*

99	<b>PAGO DEL CALVARIO 2012</b> - Finca Allende - DOCA Rioja - UVA - Garnacha, Tempranillo, Graciano - Aromas de gran expresividad, fruta roja madura, grosella, fruta negra, casis, recuerdos florales y notas tostadas. Potente, estructurado, carga frutal, gran frescura, cuero, cacao, tabaco. Gran potencial de guarda.
98,5	<b>PARCELA EL PICÓN 2012</b> - Pago de los Capellanes - DO Ribera del Duero UVA - Tempranillo - Aroma de alta intensidad, cítricos, florales, violeta y amapola, fruta negra en compota, canela, cuero y regaliz negro. Sedoso y suave, tanino equilibrado y amable, limpio y fresco, vainilla, torrefactos, caja de puros.
97,5	<b>AURUS 2012</b> - Finca Allende - DOCA Rioja - UVA - Tempranillo, Graciano - Aroma de muy alta expresión, fruta negra, gran complejidad terciaria, apuntes balsámicos, minerales y tinta china. Potente y estructurado, sedoso, tanino pulido de crianza de gran calidad, peso frutal, especias cálidas y equilibrado.
	<b>GAUDIUM GRAN VINO RESERVA 2012</b> - Marqués de Cáceres - DOCA Rioja UVA - Tempranillo y Graciano - Aroma intenso, notas de fruta y crianza, frutillos de bosque, vainilla, canela, finos tostados, fondo balsámico, monte bajo, cuero viejo. Sabroso, potente, estructurado, acidez refrescante. Muy persistente.
97	<b>EL ANEJÓN 2012</b> - Pago de Carraovejas - DO Ribera del Duero - UVA - Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot - Aroma complejo muy intenso. Fruta roja muy madura y en sazón, notas de reducción de calidad, especias, fondo balsámico, cañero. Sabroso y potente, elegantes tonos tostados, minerales, jugoso.
96,5	<b>MAS LA PLANA 2012</b> - Bodegas Torres - DO Penedès - UVA - Cabernet Sauvignon - Aromas terciarios y animales, notas de grosella negra sobre fondo especiado y toques de cassis y hoja de puro. Se muestra potente y estructurado a la entrada, gran equilibrio y conjunción entre acidez, madera, fruta y alcohol.
95	<b>RITUS 2012</b> - Bodegas Balbás - DO Ribera del Duero - UVA - Tempranillo y Merlot - Elegante y complejo en aromas, frutos negros maduros, caramelo tostado, cacao, minerales. Sabroso, carnoso, con taninos maduros, fresca acidez, volumen, final largo y fragante, afrutado, ecos de chocolate, persistente.
94,5	<b>CANALIZO CRIANZA 2012</b> - Bodegas Carchelo - DO Jumilla - UVA - Syrah, Monastrell y Tempranillo - Aromas de muy buena intensidad, caramelo de violeta, higos frescos, fruta negra, membrillo, fruta roja sobre un fondo especiado. Potente, cremoso, equilibrado, limpio, jugoso, magnífica acidez.
	<b>CORIMBO I 2012</b> - Bodegas La Horia - DO Ribera Duero - UVA - Tempranillo - Conjunto de aromas de muy buena intensidad, complejo, fresco, musgo, fruta, chocolate y menta, hierbabuena, monte bajo. Regite como en otras añadas su carácter juvenil, notas frutales, minerales, madera de calidad, cedro, canela.
	<b>GRAN CRUOR SELECCIÓN SAMSÓ 2012</b> - Casa Gran del Siurana - Priorato UVA - Samsó - Conjunto expresivo de aromas, fruta negra en confitura, notas de pizarra típicas, fresco fondo balsámico y torrefacto. Jugoso, sabroso, amplia, tanino maduro, fresca acidez, equilibrio con la madera. Fruta en sazón de fondo.



**ARZUAGA RESERVA 2012** - Bodegas Arzuaga Navarro - DO Ribera del Duero UVA - Tinto Fino, Merlot y Albillo - conjunto de aromas complejo, fino, elegante, destacando su carácter primario y personalidad frutal de bosque con un sugerente punto licoroso. Sabroso, untuoso, ecos especiados y minerales, grafito.

**IMPERIAL RESERVA 2012** - Imperial - Compañía Vinícola del Norte de España DOCA Rioja - UVA - Tempranillo, Graciano, Mazuelo - Nítidos aromas primarios y secundarios de gran calidad, toque de reducción muy fino, bombón after eight, regaliz negro. Elegante, jugoso y estructurado, abundante fruta roja en licor.

**RAÍZ PROFUNDA 2012** - Bodegas Raíz de Guzmán - DO Ribera del Duero UVA - Tempranillo - Aroma de marcados recuerdos de fruta negra y animales, sensaciones torrefactadas, regaliz negro y bombón after eight. Estructurado, voluminoso, potente, tanino firme ligeramente secante, higo seco. Persistente.

**RODA RESERVA 2012** - Bodegas Roda - DOCA Rioja - UVA - Garnacha Tinta, Graciano y Tempranillo - Aromas nítidos de frutos rojos maduros y negros de bosque, ciruela negra, mora, tabaco inglés y apuntes animales. Potente y frutal, recupera frutos rojos, cereza, fresco y especiado, tanino noble aterciopelado.

**MUGA SELECCIÓN ESPECIAL RESERVA 2012** - Bodegas Muga - DOCA Rioja UVA - Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano - Aroma de intenso, frutos negros maduros, arándanos, mora de zarza, toques especiados, balsámicos y minerales. Amable, tanino maduro y elegante, magnífica acidez, volumen.

**QUINTA SARDONIA 2012** - Quinta Sardonía - V.T. de Castilla y León - UVA - Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Malbec y Syrah - Aromas intensos y nítidos de frutos rojos maduros y en compotas, monte bajo, anises de fondo. Potente, frutal, sávido, sabroso, fruta negra madura, fondo mineral.

**VR BARRICA 2012** - Vía Romana - Vinigalicia - DO Ribeira Sacra - UVA - Mencía - Aroma complejo, fruta roja fresca y frescas en compota, especias cálidas, pimienta negra, clavo de olor, violetas y hierbas aromáticas. Potente, jugoso y sabroso, equilibrio perfecto entre madera, fruta y acidez, elegante fondo balsámico.

**BALBÁS RESERVA 2012** - Bodegas Balbás - DO Ribera del Duero - UVA - Tempranillo y Cabernet Sauvignon - Aromas primarios y típicos de crianza de buena intensidad, finos tonos tostados, típicas sensaciones de pimienta verde varietales. Amable, cremoso, untuoso, jugoso, equilibrado, largo y persistente.

**CARCHELO SELECTO CRIANZA 2012** - Bodegas Carchelo - DO Jumilla UVA - Monastrell, Syrah, Tempranillo y Cabernet Sauvignon - Aromas de muy buena intensidad, hierbabuena y laurel, fruta negra en compota, toffee, café, tabaco y suaves apuntes de champiñón. Amable, ágil y fresco, muy jugoso.

**CHIVITE COLECCIÓN 125 RESERVA 2012** - J. Chivite Family Estates DO Navarra - UVA - Tempranillo - Aroma muy intenso, complejo y elegante en conjunto, buena integración de fruta negra, mora, cassis, y recuerdos de crianza en maderas nobles, chocolate, cedro, enebro. Potente, glicérico. Profundo.

94

93,5

93



93

**HACIENDA MONASTERIO RESERVA ESPECIAL 2012** - Bodegas Hacienda Monasterio - DO Ribera del Duero - UVA - Tempranillo y Cabernet Sauvignon. Aromas de reducción de buena calidad, notas primarias y terciarias, cueva cerrada, cuero viejo y fruta en compota. Potente, estructurado, cremoso, jugoso.

**INSPIRACIÓN VALDEMAR Balcón de Pilatos 2012** - Bodegas Valdemar - DO Ca Rioja - UVA - Maturana - Aroma complejo y de buena intensidad, fruta fresca y frutos rojos maduros, madera de calidad, cacao, especias calidas y dulces, pimienta negra y regaliz rojo. Sabroso, carnoso, estructurado, voluminoso.

**MARQUÉS DE CÁCERES RESERVA 2012** - Marqués de Cáceres - DO Ca Rioja - UVA - Tempranillo, Garnacha Tinta, Graciano - Aroma complejo e intenso, frutos negros confitados y frutillos rojos de bosque maduros, cremosos, balsámicos, ahumados y especiados. Potente, sabroso, sávido, vivaz, amplio, concentrado.

**SOLIDEO 2012** - Dehesa de los Canónigos - DO Ribera del Duero - UVA - Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Albillo - Arco expresivo e intenso de aromas, fruta roja, madera fragante, ahumados, chocolate negro, canela, vainilla, monte bajo, regaliz. Vivaz y jugoso, equilibrado, sabroso, untuoso.

**VALSOTILLO RESERVA 2012** - Bodegas Ismael Arroyo - DO Ribera del Duero - UVA - Tinta del País - Aroma franco e intenso, fruta madura y confitada, roja y negra, tonos especiados, tostados, de barrica de calidad, mora de zarza, pimienta negra, clavo de olor, caja de puros. Jovial, sávido, tanino jugoso y dulzón.

92,5

**BEMBIERE 2012** - Dominio De Tares - DO Bierzo - UVA - Mencía - Aromas de buena intensidad, fruta negra de bosque, grosella, zarzamora, balsámicos y sensaciones minerales. Untuoso, jugoso, dotado de un tanino muy frutal, claros recuerdos de madera de calidad, vainilla, canela, chocolate negro.

**ALLENDE 2012** - Finca Aliende - DO Ca Rioja - UVA - Tempranillo - Aroma de agradable personalidad frutal, fruta roja madura, especias, clavo de olor, balsámicos, monte bajo, hoja de tabaco. Estructurado, cargado de sensaciones frutales, tanino firme y elegante. Final especiado, armonioso y largo.

**CAIR CRIANZA 2012** - Bodegas Dominio de Cair - DO Ribera del Duero - UVA - Tempranillo - Aromas intensos de fruta y madera de calidad, ciruela negra madura, grissini, monte bajo, pederal, hinojo. Fresco, estructurada, tanino fino de calidad, pimienta rosa, clavo, final largo, expresivo, fresco y elegante.

**MARÍA ALONSO DEL YERRO 2012** - Viñedos Alonso del Yerro - DO Ribera del Duero - UVA - Tempranillo - Conjunto de aromas de alta intensidad entre los que destaca la fruta roja madura, especias dulces y regaliz, flor violeta. Sabroso concentrado, mantiene la aromática tipicidad de la uva y elegantes tonos tostados.

**PAGOS DE LA SONSIERRA RESERVA 2012** - Bodegas Sonsierra - DO Ca Rioja - UVA - Tempranillo - Marco de expresión aromática fino y elegante, marcadas notas de crianza en madera de gran calidad, cacao puro, bombón after eight y fruta pasa. Sabroso, carnoso, amplio en sabores, sugerente tono licoroso.

92,5

**VS MURUA 2012** - Bodegas Murua - DO Ca Rioja - UVA - Tempranillo - Vino de aromática tipicidad de origen con notas de su crianza, especias dulces fusionadas con frutos rojos bien maduros. Armónico. Tanino sedoso y elegante, equilibrada acidez en su paso de boca que lo hace pleno y elegante en su final.

92

**ALTOS DE LUZÓN 2012** - Bodegas Luzón - DO Jumilla - UVA - Monastrell, Tempranillo y Cabernet Sauvignon - Aroma elegante, fruta negra madura, tonos minerales. Entrada amable en boca, bien acompañado de la fruta, aportando volumen, tanino fino y de calidad, haciendo que su paso sea fresco y largo.

**CONDE DEL REAL AGRADO RESERVA 2012** - Viñedos de Alfaro - DO Ca Rioja - UVA - Tempranillo, Garnacha, Graciano, Mazuelo - Aromas de frutos rojos maduros, compota de moras, ciruelas e higos, especias, minerales, balsámicos, torrefactos. Amable, equilibrio entre tanino, fruta y excelente acidez. Fácil de beber.

**ELÍAS MORA RESERVA 2012** - Elías Mora - DO Toro - UVA - Tinta de Toro - Gratos recuerdos de fruta negra madura, balsámicos, elegantes notas tostadas y un sugerente fondo mineral. Potente, estructurado, tanino vivaz refrescado por una estupenda acidez, carácter frutal, tonos tostados, ahumados y balsámicos.

**ENATE MERLOT MERLOT 2012** - Enate - DO Somontano - UVA - Merlot - Aroma complejo y de buena intensidad, fruta negra de bosque, mora, ciruela en confitura, balsámicos, eucalipto, clavo, tonos torrefactos y minerales. Sabroso, amplio, carnoso, noble presencia tánica, fruta negra. Final agradable, elegante.

**HACIENDA MONASTERIO RESERVA 2012** - Bodegas Hacienda Monasterio - DO Ribera del Duero - UVA - Tempranillo y Cabernet Sauvignon - Aromas de reducción de buena calidad, notas primarias y terciarias, cueva cerrada, cuero viejo y fruta en compota. Potente, estructurado, cremoso, jugoso.

**LA VIÑA DE MI MADRE RESERVA 2012** - Finca Albret - DO Navarra - UVA - Tempranillo, Merlot y Cabernet Sauvignon - Claros recuerdos de frutos negros, ciruela y grosella negra, fondo balsámico y mentolado, clavo de olor, hoja de laurel y pimienta negra. Seco y fresco, voluminoso, magnífica acidez, frutal.

**SEÑORÍO DE CUZCURRITA 2012** - Castillo de Cuzcurrita - DO Ca Rioja - UVA - Tempranillo - Marco de expresión aromática intenso, complejo, frutillos rojos y negros de bosque, ciruela negra madura, fondo balsámico, especiado, monte bajo, regaliz, hierbas aromáticas. Amable, untuoso, tanino noble pulido.

**TRAPIÓ MONASTREL 2012** - Bodegas La Purísima - DO Yecla - UVA - Monastrell - Aromas de buena intensidad, incienso, herralla, fósforo, chocolate y menta. Untuoso, potente, de gran personalidad, con una acidez que aporta equilibrio y frescura y recuerdos de crianza de madera de buena calidad.

**VALA DE SOLABAL 2012** - Bodegas Solabal - DO Ca Rioja - UVA - Tempranillo - Compone un conjunto de gran intensidad aromática, notas dulces y especiadas, fondo de frutos rojos y apuntes minerales, tinta china, fruta negra y jengibre. Potente, afrutado, amable, fresco y elegante, grato final especiado.

**VALSERRANO RESERVA 2012** - Viñedos y Bodegas de la Marquesa - DO Ca Rioja - UVA - Tempranillo, Graciano - Aromas de buena intensidad, eneldo, suaves apuntes de resina, maderas finas y bayas atlánticas, cuero, tabaco, guindas en licor. Equilibrado, sedoso, carga frutal, tanino maduro.

# El Correo Bizkaia Jantour

## LA CATA

### Aalto 2014

Los grandes vinos españoles están todos como para ponerles un piso en la Gran Vía. Este Ribera de Duero es un monovarietal Tinto Fino que está pletórico. Viste de elegante color púrpura oscuro y presume de una pinocha tope aromática, muy frutal y fresca. El trago es muy amplio, estructurado y con una



**Bodega** Aalto.  
**Dirección** Paraje Vallejo de Carril, s/n. Quintanilla de Arriba (Valladolid).  
**Teléfono** 983036949.  
**Precio** 26 €.

acidez de las que hacen que salives como un mastín. El final de fruta negra con toques de regaliz, especias y tabaco es la repanocha en verso.

### Fagus de Coto de Hayas

Fagus, monovarietal de una selección de Garnachas de distintos pagos de bajo rendimiento, pertenece a esta última categoría estelar que te hace alucinar en colorines. Está tremendo por aromas, tope lácteos en primera instancia y carnosos y riquísimos después, ciruela, cereza, especias, notas minera-



**Bodegas** Aragonesas.  
**Dirección** Carretera Magallón, s/n. Fuendejalón (Zaragoza).  
**Teléfono** 976862153.  
**Precio** 21 €.

les, merengue, vainilla, jñam!, y tremendo también por el trago, potente, como un latigazo de placer, voluminoso, graso, tope vivo y con una acidez fetén. Para gozar de verdad.

### Marboré Pirineos Selección 2006

No dejen de probar este vino con las señas propias de una tierra próxima al Pirineo y elaborado con Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Moristel y Parraleta, variedades estas últimas locales. Gasta tonos violetas, una nariz interesante con frutas rojas, un punto de pastelería, chocolate y riquísimas



**Bodega** Pirineos.  
**Dirección** Carretera Barbastro-Naval. km 3,5 Barbastro (Huesca).  
**Teléfono** 974311289.  
**Precio** 16 €.

especias, donde predominan la pimienta y el clavo. En boca también prima la sabrosura, con un final especiado la mar de rico y persistente. Uno de esos vinos que con el tiempo puede ir a más.

### Finca Nueva Crianza 2012

Este Finca Nueva es uno de esos tintos perfectos para el verano que se va, pero también para un otoño cálido: suave, sin complicaciones y fresco; se lo trinca uno con facilidad pasmosa. Monovarietal Tempranillo, envejecido doce meses en barrica, es limpio en la pinocha, con un



**Bodega** Finca Nueva.  
**Dirección** Las heras, 16. Briones (La Rioja).  
**Teléfono** 941322301.  
**Precio** 9 €.

fondo de cassis bien rico. La boca también es tope sabrosa, alegre y apetecible. El precio es otro de sus alicientes. Para descorcharlo en una parrilla y disfrutar, como el colibrí de su etiqueta.



# LA RIOJA

## Viaje al centro de la zona crítica

Las bodegas confirman el desastre productivo pero también la calidad de las uvas

Las mermas esperadas rondan el 50%, pero también en algunas zonas están incluso por encima de dichas cifras

■ A. GIL

**LOGROÑO.** Producciones del 40-50%. Es el balance que dejan los daños producidos por la helada de primavera en buena parte de Rioja Alta y Alavesa. Con mucha heterogeneidad por municipios y zonas, lo cierto es que la meteorología se ha cebado en una comarca que además también sufrió mucho la sequía en otros cultivos. La helada fue muy 'injusta' geográficamente hasta el punto de provocar importantes tensiones territoriales al aprobarse las normas de vendimia y ahora empiezan a verse los resultados.

**Abel Mendoza**, con viñedos en San Vicente y Labastida, define la campaña como «absolutamente atípica». «Helada, sequía, las uvas que se iban de grado y alcohol...». «Muy difícil –continúa–, aunque el agua de agosto permitió a las plantas volver a funcionar y arreglar parte del desaguisado». En este sentido, el viticultor destaca que «la sanidad es muy buena y, de momento, no hay nada que objetar a la uva que tenemos, con grado alcohólico elevado y buen equilibrio, aunque hasta que no sea vino ya veremos...».

Abel Mendoza confirma, eso sí, el desastre productivo: «Tengo menos del 50% de cosecha, pero no sobre el 115% de otras zonas de Rioja sino de la mía habitual, que suele ser un 70% del rendimiento medio, así que calcula...». El viticultor prevé concluir este fin de semana y después del duro y largo trabajo en las viñas queda también en bodega: «Tenemos un auténtico 'juego' por delante con uvas más frescas y otras de racimo muy pequeño, bayas más grandes y pequeñas..., que habrá que mezclar para obtener el mejor equilibrio posible».

De San Vicente a Haro, otro de los municipios más dañados: «Esto parece un 'spa'», define gráficamente **Jorge Muga** (Bodegas Muga) el ritmo de vendimia. «Nos falta la mitad de recoger en San Vicente, La-

### LAS FRASES

**Abel Mendoza**  
San Vicente

«Hay menos del 50% de un año normal para mí, que suele ser sobre el 70% del rendimiento de Rioja»

**Miguel Ángel de Gregorio**  
Finca Allende-Briones

«El problema es que andas y andas por las viñas y no encuentras apenas racimos»

**Jorge Muga**  
Bodegas Muga-Haro

«Esta vendimia parece un 'spa' porque apenas llega uva, pero la calidad sí es mejor de lo esperado»

**Eduardo Hernáiz**  
La Emperatriz-Baños de Rioja

«La calidad es buena: la sequía ha sido muy fuerte pero la poca producción no ha colapsado la planta»

bastida y Haro y luego iremos a las zonas más altas de Sajazarra y Cellorigo». El director técnico de la bodega confirma también que «la calidad es mejor de lo esperado; las plantas tienen un aspecto estupendo, con mucha vegetación todavía por la poca uva que hay». Desde ese punto de vista, aunque con grado, Muga es optimista sobre los vinos

pero, de nuevo, la cantidad supone un auténtico palo: «Tenemos en el mercado la cosecha 2013 y vamos a ir trabajando con cupos para diluir el impacto». «En el eje de San Vicente a Sajazarra –detalla– las mermas son del 50% o más con seguridad».

En Briones, otro de los municipios más damnificados, **Miguel Ángel de Gregorio** (Finca Allende), se-

ñala que «tenemos una semana de vendimia por delante por lo menos pero el problema es que andas y andas por las viñas y no encuentras racimos». Eso sí, De Gregorio confía también la calidad de los vinos: «La viura está excepcional; la garnacha, muy poca pero sensacional y la tempranillo también muy bien, con alto grado como en el 2015 pero con pH y acidez muy buenas».

Finca la Emperatriz es la bodega más al suroccidental de Rioja, casi al límite de la zona de la demarcación, en Baños de Rioja, y en este caso la helada no ha sido tan fatal: «Si que en la parte más cercana al río hay alguna parcela prácticamente arrasada, pero en general la finca (unas 100 hectáreas) está más o menos bien en comparación con el resto de la comarca», explica **Eduardo Hernáiz**. El bodeguero coincide igualmente en destacar la calidad de la uva: «La sequía ha sido muy fuerte y la poca producción ha permitido no colapsar la planta, con lo que creo que habrá calidad». «Será una añada más mediterránea –continúa–, con más grado pero bien de pH y ligeramente baja de acidez».



Entrada de uva en una bodega. ■ SONIA TERCERO



El pulso de la ciudad

## El contratenor y el entrenador

PABLO PORTABALES

pablo.portabales@radiovoz.com

1 Hace 40 años que su padre, **Carlos Gil**, aterrizó en A Coruña para jugar en el Liceo. Hace unas horas que su hijo, **Christian Gil-Borelli**, se subió al escenario de Afundación para ofrecer un recital dentro del ciclo As novas voces galegas. «Estoy muy bien, con mucha ilusión y sin ningún nervio», comenta poco antes de su debut en casa. Una actuación especial al tratarse de la primera en la ciudad en la que nació, y con sus padres, su abuela, y su hermana entre el público. «Muchos familiares los tenemos en Argentina. Aquí somos una familia pequeña pero compacta», apunta sonriente este contratenor que, como les contaba hace unos días, aparcó su profesión de médico para dedicarse de lleno a su pasión, la lírica. «Estoy teniendo mucha suerte y me van surgiendo trabajos para poder continuar con este sueño», destaca. Ahí tienen a los Gil. Padre e hijo. Jugador-entrenador de hockey y médico-contratenor. Ya en el escenario estuvo acompañado por el pianista **Miguel Huertas** para ofrecer un variado programa con obras de distintos siglos y épocas, incluidas piezas gallegas.

### Feria de reformas

2 «Faltan más de 20 días para la apertura y ya estamos en el 65 % de ocupación y con otras empresas mostrando interés por estar presentes», destacan **Patricia París** y **Natalia Corral**, organizadoras de Refor Más. Se trata de una feria dedicada a la construcción, paisajismo, interiorismo, consultoría y servicios que se celebrará en Expocoruña del 27 al 29 de octubre. «Estamos contentas con el número de actos y activi-

El cantante lírico coruñés **Christian Gil** debutó ayer en A Coruña, la ciudad en la que nació hace 31 años, dentro del ciclo As novas voces galegas y a su estreno en Afundación no faltó su familia, con su padre, el exjugador y entrenador del Liceo **Carlos Gil** a la cabeza. **MARCOS MÍGUEZ**



Pilar Cordal, en el centro, directora de eventos de Expocoruña, con Natalia Corral y Patricia París en los estudios de Radio Voz, donde presentaron la feria de reformas y construcción que se celebrará a finales de mes en el recinto ferial. **L. SILVOSO**



Manuel Mata, con sus hijas Carmen y Patricia, en su nuevo despacho de pan de la Gaiteira. **DANIEL AMBROA**



En Casa Claudio arrancó la temporada de catas con los vinos de las bodegas Launa. **EDUARDO PÉREZ**

dades que llevamos este año y con la cantidad de gente que nos llama para pedir presupuestos», asegura **Pilar Cordal**, directora de eventos del recinto ferial. Tanto la entrada como el parking serán gratuitos, destacan sus promotoras, que ayer presentaron la ambiciosa iniciativa en los estudios de Radio Voz.

### Estreno panadero

3 Esta historia tiene miga. Comenzó en 1951. A mitad del siglo pasado un vecino de Bergondo, **Francisco Mata Amor**, abrió una panadería a la que puso de nombre Gandario, por estar cerca de esta playa. Lo de esta empresa no fue un crecimiento rápido. Tuvaron que pasar 66 años para que, en el 2016, **Manuel Mata**, hijo del fundador, decidiese abrir un segundo establecimiento con la ayuda de su mujer, **Carmen**, alma máter del negocio, y sus hijas, **Carmen** y **Patricia**. Pues ahora parece que cogieron carrerilla porque al despacho de Magistrado Manuel Artime se unió en las últimas horas un tercero en Pintor Seijo Rubio, entre la Gaiteira y los Castros. «Ofrecemos el mismo pan tradicional que se elaboraba a mediados del siglo pasado», dicen.

### Tiempo de catas

4 Cuando empiezan a proliferar las catas de vino es síntoma de que ya no falta tanto para Navidad. Distribuciones Villar tiene prevista una presentación en Finca Montesqueiro, los de Allende anuncian una próxima visita de **Miguel Ángel de Gregorio**, y en Casa Claudio arrancaron ayer con la temporada de catas. El propietario de Bodegas Launa, **Unax Unzu**, explicó las peculiaridades del Launa crianza 2014, el selección familiar y el Ikunus 2014.

LA BODEGA POR CARLOS IGLESIAS

**CASTAÑO 2016**

Muy buenos aromas de frutos rojos maduros, con toques de roble y especias. En boca entra con suavidad, es sabroso, fresco, con una buena estructura y gran equilibrio, con gran presencia tánica y un final afrutado muy agradable.

**PVP:** 4,30 euros. Bodegas Castaño. Tel.: 968791115  
[www.bodegascastano.com](http://www.bodegascastano.com)



**VIÑA POMAL RESERVA 2012**

Sin duda uno de los riojas más conocidos. Color rojo picota con ribete granate. Aromas intensos y muy afinados, con notas de madera y especias. En boca tiene la acidez justa, con bastante buen cuerpo. El final es largo y conserva toda su concentración.

**PVP:** 10 euros. Bodegas Bilbainas. [www.bodegasbilbainas.com](http://www.bodegasbilbainas.com)



**CALVARIO 2011**

Toda una joya de la Rioja. Advertir que es necesario abrir la botella con cierta antelación. Precioso rojo intenso con matices amoratados. En nariz es toda una explosión de aromas complejos, con predominio de frutos rojos maduros, con un fondo de recuerdos minerales. Perfecta armonía en boca, taninos sedosos, paso suave y final muy largo. Para disfrutar.

**PVP:** 80 euros. Bodegas Finca Allende. Tlf.: 983680317 [www.fina-allende.com](http://www.fina-allende.com)



**EL GAITERO ETIQUETA NEGRA**

Tiene un color amarillo pálido, cristalino, con delicadas burbujas. Entra en boca con frescura, con claros recuerdos a fruta y un fondo de acidez muy ajustada. Tiene un final bastante dulce y es largo.

**PVP:** 4 euros. Sidra El Gaitero. Tel.: 985890100  
[www.gaitero.com](http://www.gaitero.com)



**HEINEKEN**

Es una cerveza de tipo Lager y estilo Pilsen de color amarillo claro y brillante, con una espuma blanca intensa, cremosa y persistente en el vaso. En boca destaca su ligero sabor dulce y un amargor suave. Con buen cuerpo y nada astrigente.

**PVP:** 1,80 euros. Heineken International





## VINOS

### Top 10 en España

L'Ermita, Alabaster y Viña El Pisón, de Priorato, Toro y Rioja, en el podio

POB JUAN FERNÁNDEZ-CUESTA

Hace nueve meses realizamos a través de una cata a ciegas (botellas tapadas) una aproximación a los mejores vinos de España con veintidós muestras y precios de hasta centenares de euros. Hemos ampliado la cata hasta los cuarenta, y vuelto a comprobar que muchos de ellos necesitan un tiempo indefinido en

botella para alcanzar su culmen. En cualquier caso, por supuesto que existe un podio, compuesto por L'Ermita, Alabaster y Viña El Pisón. Los precios de los vinos van desde los 1.100 euros de L'Ermita hasta los 70 euros de Aalto PS y los 80 euros de Calvario. Son, de todo lo catado, lo mejor de España a fecha de este mes de octubre por el que transcurremos.



#### L'Ermita

El equilibrio con mayúsculas. Pureza y frescura. Máximo placer en un vino nacido de cepas de hasta 106 años y suelos de pizarra con la garnacha como reina.

**Puntos:** 99. **Precio:** 1.100 euros. **Añada:** 2016. **Origen:** D.O.C. Priorato. **Variedad:** garnacha (85%) y cariñena. **Bodega:** Alvaro Palacios. Gratallops (Tarragona). Tel: 977 839 195 / 941 180 207.

#### Alabaster

La identidad del terroir de Toro. Elegante, con un gran equilibrio y un final largo y sedoso. Palabras desde la bodega, de un espléndido vino que crece muchísimo en botella.

**Puntos:** 98. **Precio:** 125-130 euros. **Añada:** 2014. **Origen:** D.O. Toro. **Variedad:** tinta de toro. **Bodega:** Teso La Monja. Valdepeñas (Zamora). Tel: 902 334 080. eguren.com

#### Viña El Pisón

La expresión pura de la simbiosis entre el suelo, el clima, la vid y el hombre. La dulzura desbordante, la energía contenida. Un festín de sensaciones llenas de sensibilidad y misterio.

**Puntos:** 98. **Precio:** 370-380 euros. **Añada:** 2014. **Origen:** D.O.C. Rioja. **Variedad:** tempranillo. **Bodega:** Artadi. Laguardia (Álava). Tel: 945 600 119. artadi.com

#### Vega Sicilia R. E.

El Reserva Especial es el vino con más personalidad y nos ofrece una inmensa gama aromática, elegancia pura en un eterno discurrir por la magia de un mito. **Puntos:** 97+. **Precio:** 280 euros. **Añada:** 2003-2004-2006. **Origen:** D.O. Ribera del Duero. **Variedad:** tempranillo y cabernet sauvignon. **Bodega:** Vega Sicilia. Valbuena de Duero (Valladolid). vega-sicilia.com.

#### Aalto PS

Presenta una finura y elegancia propias de una gran añada. La crianza en madera ha aportado profundidad al vino, sin superponerse a la frescura y la fruta. Largo y armonioso. **Puntos:** 97. **Precio:** 70-80 euros. **Añada:** 2014. **Origen:** D.O. Ribera del Duero. **Variedad:** tempranillo. **Bodega:** Quintanilla de Arriba (Valladolid). Tel: 983 036 949. Web: aalto.es



#### Gran Reserva 890

La elegancia de la vejez. La finura de la fruta. La crianza a través de la sensatez. Muy intenso de aroma y en boca, equilibrado, pulido, redondo, espectacular.

**Puntos:** 97. **Precio:** 100 euros. **Añada:** 2004. **Origen:** D.O.C. Rioja. **Variedad:** tempranillo. **Bodega:** La Rioja Alta. Dirección: Haro (La Rioja). Tel: 941 360 346. Web: riojaalta.com

#### Grans Muralles

Extraordinario. Notas florales, combinadas con notas de fruta madura (granada) y hoja verde en nariz. Buena estructura y fresca acidez, con poder y nervio. Mucha longitud. **Puntos:** 97. **Precio:** 140-150 euros. **Añada:** 2010. **Origen:** D.O. Conca de Barberà. **Variedades:** garnacha tinta, garró, cariñena, monastrell y querol. **Bodega:** Torres. V. del Penedès. Web: torres.es

#### Pesus

Elegante, sabroso, muy frutal, bien armado en cuerpo con nobles taninos y con amable potencia, consistente, muy expresivo con sensaciones de fruta negra fresca y en compota. **Puntos:** 97. **Precio:** 300 euros. **Añada:** 2012. **Origen:** D.O. Ribera del Duero. **Variedad:** tempranillo. **Bodega:** Viña Sastre. La Horra (Burgos). 947 542 108. vinasastre.com.

#### Calvario

Recuerdos de monte bajo y balsámicos, frutos negros y compota unidos a recuerdos minerales. Gran armonía en boca, taninos sedosos y equilibrados, suave y voluminoso, largo. **Puntos:** 96+. **Precio:** 80 euros. **Añada:** 2009. **Origen:** D.O.C. Rioja. **Variedad:** tempranillo. **Bodega:** Finca Allende. Briones (La Rioja). Tel: 941 322 301. finca-allende.com

#### Tinus

Notas de fruta en su punto justo de madurez, equilibrio casi absoluto con la presencia de torrefactos y especias, fondo mineral. Grande en boca, con tiempo para alcanzar la gloria. **Puntos:** 96+. **Precio:** 190-200 euros. **Añada:** 2012. **Origen:** D.O. Ribera del Duero. **Variedad:** tempranillo. **Bodega:** García Figueroa. La Horra (Burgos). Tel: 47 542 127. Web: tintafigueroa.com



# EL COMERCIO YANTAR

## LA BODEGA POR CARLOS IGLESIAS

### TINTORALBA ECOLÓGICO 2016

Este vino joven se puede considerar una referencia inexcusable en su segmento. Tiene un vivo color púrpura con toques violetas. En nariz despliega abundantes y elegantes aromas de fruta madura. En boca entra con armonía. Es sabroso, con el punto de acidez justo.

**PVP:** 5 euros. Bodega Tintoralba.  
Tel.: 967287012 [www.tintoralba.com](http://www.tintoralba.com)



### MAR DE FRADES 2015

Uno de los albariños que más lleva en el mercado. Inconfundible por el aspecto de su botella. En nariz tiene una intensidad media, con gran variedad de aromas de fruta. En boca es un vino fácil de beber que recorre la boca con calidez.

**PVP:** 9 euros. Mar de Frades.  
Telf: 986680911  
[www.mardefrades.es](http://www.mardefrades.es)



### CALVARIO 2005

Todo un vinazo para recrearse. Precioso color picota de capa alta. Tiene una nariz complejísima, con enorme cantidad de aromas, con sutiles notas especiadas, fruta roja madura... En boca sus finos taninos son una delicia, muy buena acidez, sabroso y suave. Con un final muy largo para deleitarse.

**PVP:** 60 euros. Finca Allende  
[www.finca-allende.com](http://www.finca-allende.com)



### POMA ÁUREA

De color amarillo dorado, con una caída continua de burbuja. En nariz se desprenden con generosidad aromas de flor de pomar, con toques de higos y pasas. En boca se agradece su delicada entrada, su buena estructura, sus notas de madera y su sequedad.

**PVP:** 4 euros. Sidra Trabanco.  
Telf: 985138003  
[www.grupotrabanco.com](http://www.grupotrabanco.com)



### JOPEN EXTRA STOUT

Una cerveza con una antigüedad considerable. Un tanto especial, de color prácticamente negro y con una espuma color café, con un sabor tostado amargo; cremosa y muy agradable de beber.

**PVP:** 2 euros. Productor Jopen [www.jopen.nl](http://www.jopen.nl)



## Carlos Silva «La biodinámica es una buena técnica»

SUMILLER

ANE  
ONTOSO

Un vino te tiene que sorprender». Son palabras de Carlos Silva, sumiller de la Sociedad Bilbaina y vicepresidente de la asociación vizcaína del gremio profesional. Fundada en 1839 como centro recreativo y cultural, la sociedad inauguró en 1913 su sede de la calle Navarra -hasta entonces sita en la Plaza Nueva-, declarada Bien Cultural con la categoría de Monumento. El sumiller, que ha participado en concursos como el Campeonato Nacional de 2014, pertenece a un grupo de cata y ejerce de jurado en varios certámenes de vino y gastronomía.

¿Cómo comenzó todo?

«Es un mundo que siempre me ha apasionado y en 1994 hice mis primeros cursos de sumiller. Elegí un camino de constante aprendizaje y crecimiento».

¿Cómo ha cambiado ese mundo desde entonces?

«En dos décadas el cambio ha sido radical. Las técnicas de vinificación cada vez son me-

jores y hay más herramientas a nuestra disposición para elaborar vinos de mayor calidad. Se ha avanzado mucho en el tratamiento del 'terroir' (terruño) gracias a la investigación».

¿Qué es necesario para elaborar buen vino?

«Lo fundamental es tener un buen terreno. Y si no hay buen tratamiento del campo es imposible que tengas un buen fruto final».

¿Digame una buena técnica de tratamiento del 'terroir'.

«La biodinámica».

¿Podría explicarme qué significa?

«Cuando hablamos de vinos biodinámicos los englobamos dentro de los ecológicos. En su proceso de elaboración no intervienen productos industriales, se rigen por preparados vegetales y minerales y para su siembra se adaptan al calendario astronómico. En su concepto global, todo lo que sale de la tierra vuelve a ella».

Una bodega que aplique la biodinámica.

«Ángel Amurrio con su vino Latitud 40».

«Se atreven a probar»

¿Desde cuándo trabaja en la Bilbaina?

«Entré en 1992 y, aunque después he trabajado como maître en Hesperia y Meliá, regresé en 2007. Volví a la casa en la que aprendí. Es una Sociedad que se caracteriza por la fidelización de sus socios, incluso generaciones enteras, un cliente exigente porque es conocedor y sabe lo que quiere. Todo ello nos ayuda a conocer muy bien sus gustos y nos facilita la elección de nuestras referencias».



MAITE BARTOLOME

### Sociedad Bilbaina

Dirección Navarra, 1.  
944231407. Web  
sociedadbilbaina.com.

### Recomendación

Silva recomienda Allende 2009, un vino tinto de la D.O. Rioja, 100% Tempranillo elaborado por Finca Allende. «Es fresco con notas de frutos negros, tostados y toques herbáceos -describe el sumiller-. Y largo en boca, con sutil final».

¿Cuáles son esos gustos?

«Siguen demandando vinos clásicos como un Tondonia de López de Heredia pero también los hay más atrevidos que se atreven con vinos de Casa Rojo y su Maquinón, del Priorato. La tendencia, sin embargo, es que se atreven a probar más, independientemente de la edad».

¿Y cuántas referencias tienen?

«Moveremos alrededor de 200».

En la Asociación de Sumilleres cada vez hacen más eventos (catas-maridaje, ferias, viajes, exhibiciones de productos...).

«Queremos atraer a todo aquel que le guste el mundo del vino, personas con inquietud de poner en marcha lo que aprendan en sus establecimientos. Así se enriquecen la cultura del mundo del vino y la sumillería».

Este mes hicieron una masterclass con Luis Paadín, autor de la 'Guía de vinos, destilados y bodegas de Galicia'. ¿Qué me dice de los vinos gallegos?

«Las zonas vitivinícolas de Galicia han evol-

ucionado en estos últimos años. Tenemos grandes zonas como la Ribeira Sacra y la zona de Rías Baixas, donde destaca Bodegas Zárata».

Un vino para acertar al alcance de todos.

«Un Garnacha de Campo de Borja como es Alto Moncayo».

Una bodega pendiente.

«Biniagual, en Mallorca. Uno de sus característicos es el Gran Verán, elaborado con Manto Negro y Syrah».

## El vino de Rioja triunfa en el mercado de China

Las exportaciones realizadas durante 2016 al gigante asiático aumentaron un 15%

**LAGUARDIA** - Bodegas de Rioja Alavesa y de La Rioja han sido las protagonistas, desde el 23 y hasta el 27 de octubre en las ciudades de Pekín, Shanghai y Shenzhen de las catas *Top Rioja* organizadas dentro de la campaña de promoción de la Denominación de Origen Calificada Rioja en China. Estas actividades, presentadas por el Master of Wine Pedro Ballesteros, refuerzan Rioja como marca de prestigio en China y marcan el punto álgido del Quinto Salón de Grandes Vinos de España en el gigante asiático.

Más de 300 personas han tomado parte en las catas, que han dado a conocer los vinos de las bodegas Remírez de Ganuza, Contino, Sierra Cantabria, Abel Mendoza, López de Heredia, Palacios Remondo, Contador, Finca Allende, La Rioja Alta y Muga. Pedro Ballesteros presentó estos diez vinos de Rioja que, tal y como él resumía, "invitaron a soñar a los participantes ahí reunidos". Además de estas catas, Ballesteros completó la actividad con tres cenas de maridaje de vinos de la DOC. Rioja con platos locales que contaron con la presencia de los más destacados líderes de opinión y educadores de vino del país.

Según Pedro Ballesteros, "Rioja cuenta con un gran futuro en este país, tanto por las características de sus vinos, equilibrados y apropiados para el paladar local, como por su historia. En China impresionan las añadas históricas y Rioja es rica en ellas". Además, animó al sector "a seguir haciéndolo bien porque en China es muy importante presentarse al máximo nivel".

Dentro de la campaña de promoción y ante el crecimiento exponencial de las ventas durante los últimos años, el vino de Rioja continúa incrementando sus exportaciones al gigante asiático. China ya ocupa el sexto puesto de los importadores de esta DOC con un total de 3,7 millones de litros en el pasado año 2016, siendo el país que mostró un mejor comportamiento con un incremento del 15%. La Denominación ve recompensado el esfuerzo realizado desde el año 2011 en Asia. - P. J. Pérez



95  
100



## Mingortiz 2015

Bodega: Finca Allende

Zona: DOCa Rioja

Tipo: Tinto genérico

Variedades: 100% tempranillo. 15% vol.

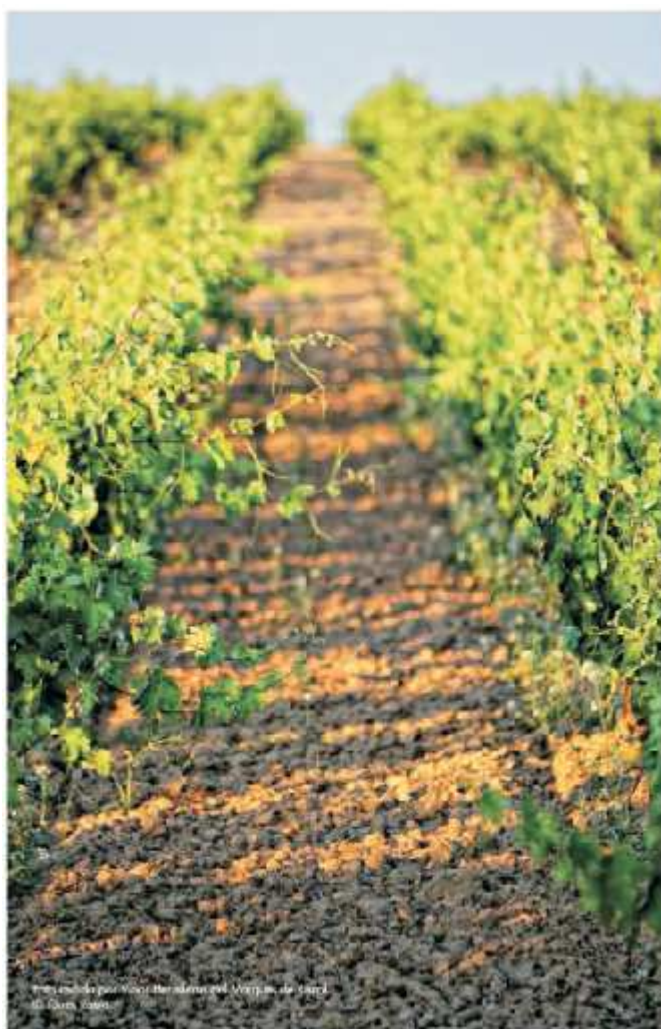
Crianza: 16 meses en bodega

**45 €**

Picota granate. Intenso y aromático, recuerdos a zarzamoras, arándanos, caramelo de violetas, tinta china, regaliz, cedro, balsámicos, cacao, canela, nuez moscada... Potente, jugoso, amplio y estructurado, sensaciones de fruta roja y negra madura, betún, hojarasca, sándalo, pimienta rosa, florales, tierra húmeda, chocolate, mentoles, hierbas aromáticas y paloduz. Larga y persistente vía retronasal.

# Vinos premiados

Las bodegas españolas han ido acumulando premios a lo largo del año con sus mejores vinos. Aquí está un avance de algunas de las botellas más premiadas



**N**adie duda de la calidad del vino español pero, en los últimos años, su prestancia e innovación se han visto reconocidas por premios nacionales pero sobre todo por internacionales que han dejado claro la evolución que está teniendo el sector.

Algunas bodegas han visto recompensado en forma de medalla años de esfuerzo y mejoras que garantizan la calidad de sus caldos y alaban sus propuestas. Aquí está la selección de vinos premiados divididos por bodegas.

## FINCA ALLENDE

La bodega Allende está emplazada en fincas únicas. Alta, sobre un cerro de 80 metros de altura. Su nacimiento se fecha en 1986, de la mano de Miguel Ángel de Gregorio que desechó las excusas de esa tierra y puso toda su experiencia al servicio de estos vinos. La filosofía de elaboración del vino Allende se basa en el respeto absoluto a un terroir único, con una vendimia cuidadosa a mano y una selección minuciosa de las mejores uvas.

El **Ancas 2010** ha sido uno de los vinos más importantes para la bodega. Lo **Guis Peñín** le otorgó **97 puntos** y la **Parker**.

**96**. Tras la cata, **Tanzer** lo ha calificado entre los más altos con **94 puntos** y ha otorgado la **Medalla de Oro** en el **Decanter Award 2011**.

Es de color rojo púrpura intenso. Potente y elegante en nariz, con una gran complejidad aromática (compotas, cítricos, mentol, especias, aceitunas, tabaco y cacao). Gran armonía en boca con unos taninos dulces muy marcados, muy complejo y pleno de sabores de frutos rojos, fruta, especias, café, tinta y hierbas aromáticas. Final de boca largo y persistente.

El **Calvario 2010** ha conseguido **93 puntos** en la **Guis Peñín** y **90** en la **Parker**. Además, los responsables de **Tanzer** lo calificaron con un **92 plus**.

Rojo intenso con matices violeta; potente. En nariz tiene aromas de mora y frutos silvestres, frutos rojos y compota única. Sonar como mi-



nechos. Gran armonía en boca, con taninos sedosos y equilibrados y un poco amargo y astringente, con un final de boca largo.

El **Allende Blanco 2013** ha conseguido **93 puntos** en la **Guis Peñín** y **91** en **Parker**.

De color amarillo dorado, almorizado, limpieta aromática. En nariz es elegante y sutil con acentos de cítricos (toronja) y notas de frutos (mandarina y ciruela blanca). Tiene matices balsámicos. En boca es salado, grano, astringente con una agradable sensación y gran ligereza en el paladar. Buena persistencia en retrogusto.

**Mártires 2014** ha sido catalogada con **96 puntos** por los responsables de la **Guis Peñín** y **94** por los que lo testaron para **Parker**.

De color amarillo pálido, limpieta aromática, en nariz es sutil y frágil, con toques cítricos y una profunda mineralidad. En boca es grueso, potente, sedoso, con gran



## FINCA NUEVA

Bodega Finca Nueva se encuentra en fincas de la Rioja y elabora vinos tintos, blancos y rosados bajo la D.O. La Rioja. Es el segundo proyecto socio-jurado de Miguel Ángel de Gregorio de Bodegas Finca Allende, con el que propone vinos más clásicos, jóvenes y frescos y a precios más asequibles.

**Finca Nueva Gran Reserva 2004** ha conseguido una puntuación de **95** en la **Guis Peñín** y **91** en la **Parker**.

De color rojo profundo, granate y carmesí. Aromas intensamente afrutados (la cereza es clave) y ciruela madura. Con matices de uva de madurez. Muy equilibrado, con astringencia y taninos pulcros y refinados aunque intensos, aterciopelados y con un largo final de fruta madura. Carmesí en boca, sedoso y vivo. Aterciopelado y grano.

**Finca Nueva Crianza 2012** ha logrado a los **90** por la **Guis Peñín** y a los **89** en la **Parker**.

Color rojo granate y brillante. Aromas limpios y complejos, elegantes y maduros. Recuerdo de uva y de maderas. Muy sabroso, fresco, con elegancia y equilibrio. Con abundantes taninos suaves y equilibrados y final alegre y lleno de frutos.





## ABC Especial

| D.O. RIOJA

### ALLENDE BLANCO

93 puntos

16 €

2014

Viana (95%) y malvasía

Finca Allende

Briones

La Rioja

941 322 501

[www.finca-allende.com](http://www.finca-allende.com)

Quizás sea uno de los vinos blancos de Rioja que más certigue en boca, que más proporcione la cura del biberio, que más satisfacción te pueda dejar.

### ALLENDE TINTO

93 puntos

16 €

2011

Tempranillo

Finca Allende

Briones

La Rioja

941 322 501

[www.finca-allende.com](http://www.finca-allende.com)

Lo tiene todo, y en su sitio, como debe ser. Pareda de Rioja con todas sus virtudes y ningún defecto. Saber y saber, mucha vida por delante y posibilidades de aumentar de valor.

## Diferenciación sí, pero...

Los elaboradores más reconocidos mantienen dudas y cautelas

✱ A. GIL

**E**l proceso de diferenciación de vinos no ha hecho más que comenzar y, de hecho, no será hasta la próxima vendimia y posteriores cuando se pueda calibrar la verdadera intensidad de este viaje hacia el origen, hacia los viñedos, que ha emprendido Rioja. De momento, los elaboradores más reconocidos, varios de ellos que llevan prácticamente dos décadas en los puestos más altos de las guías

especializadas y elaborando vinos de viñedos especiales o singulares, no parecen dispuestos a incorporarse al menos por ahora.

El Consejo Regulador lo intentó al reunirse con prácticamente todos ellos para incorporar sus opiniones, aunque el sistema planteado (viñedo singular, municipio y zona) y, sobre todo la letra pequeña, no parece convencer demasiado a este grupo de bodegueros. El más positivo es Alvaro Palacios, que trabaja

desde finales de los ochenta en Priorat y también en el Bierzo, que recientemente ha aprobado una pirámide de calidades ligada a la concreción geográfica de los viñedos: «Es una gran alegría que Rioja haya abierto esta puerta que tenía cerrada; hay mucho trabajo a largo plazo pero para mí es una magnífica noticia».

En las siguientes páginas, encontrará también la opinión de elaboradores clásicos, de vinos históricos de largas crianzas que pusieron a Rio-

**La necesidad de diferenciación de vinos es compartida por casi todos**

**La 'letra pequeña', sin embargo, no convence pero casi nadie cierra la puerta**

ja en el mapa de las elaboraciones de calidad del mundo. Inicialmente, tampoco parece compartir demasiado la iniciativa, aunque prácticamente nadie cierra la puerta, sino que han preferido, en estos primeros momentos, permanecer a la expectativa.

La necesidad de diferenciación de vinos de Rioja sí es prácticamente compartida por todos, también por otras bodegas que en el futuro irán incorporando vinos seguramente a los 'viñedos singula-

res' y cuyas opiniones podrá leer también en las siguientes páginas.

El principal problema está en situar en la cúspide de la pirámide de Rioja a vinos de un único viñedo cuando la región vitícola se ha caracterizado tradicionalmente por la mezcla de variedades y de procedencias de uvas dentro de la denominación de origen. «Por qué un vino de una parcela única tiene que ser mejor que un vino de diecisiete parcelas únicas», se pregun-



**Mártires.** Miguel Ángel de Gregorio, en un viñedo de Briones. :: JUSTO RODRÍGUEZ

«No creo que el Consejo apueste por prestigiar los viñedos»

**Miguel Ángel de Gregorio Finca Allende**

✱ A. G.

**LOGROÑO.** Fue pionero en lanzar al mercado vinos de pueblo con la colección 'Paisajes' y con algunas de sus elaboraciones de Finca Allende en apostar por los primeros vinos de finca. Ahora suma a Calvario y Mártires dos nuevos

vinos de parcela, Gaminde y Mingortiz, de viejos viñedos de Briones plantados en 1964, pero no los acogerá a la categoría de viñedo singular. «Estoy más cerca de irme de Rioja que de someterme a más controles del Consejo», advierte Miguel Ángel de Gregorio,

quien asegura estar estudiando acudir a una certificación privada para sus vinos. El bodeguero de Briones ve positiva una diferenciación, pero no comulga con la normativa del Consejo Regulador: «Es el mercado el que tiene que prestigiar un vino, no un organismo que, en su día, me puso muy difícil elaborar vinos de Briones y de finca». De Gregorio insiste en que «no creo que el Consejo apueste realmente por prestigiar los grandes viñedos». «Rioja» concluye, debería plantearse una diferenciación, pero pensando en la calidad y en el prestigio más que en la ratio y en el control productivo.



**La Montesa.** Alvaro Palacios, en sus viñedos de Alfaro. :: JUSTO RODRÍGUEZ

«Lo mejor es que por fin Rioja empieza a hablar de viñedos»

**Álvaro Palacios Palacios Remondo**

✱ A. G.

**LOGROÑO.** Más de quince años lleva Priorat ordenando sus viñedos por municipios, parajes y viñedos clasificados. El bodeguero alfarero Álvaro Palacios fue uno de los descubridores de la comarca y explica que, incluso allí, «queda mu-

cho por hacer». Califica el paso dado por Rioja de «una gran alegría», aunque sólo «el inicio de un camino muy largo»: «Es una ventana abierta porque el talento es del viñedo y los grandes vinos surgen siempre del entorno más concreto, de un capricho de la natu-

raleza y la tradición», explica el bodeguero. «No podemos conformarnos; Rioja tiene que aspirar a estar con los grandes y clásicos *crus classes* franceses». Palacios no descarta que su vino de Alfaro, La Montesa, se etiquete como viñedo singular en el futuro: «La viña tiene 29 años y de momento no cumple; falta mucho por hacer en Rioja, con vinos como el de nuestro viñedo de Valmira de producción ínfima y 350 euros, que es difícil de encajar con vinos de 'viñedo singular' a 15 euros y 500.000 botellas». «Por eso, en Priorat y Bierzo hemos creado el vino de viña clasificada y el gran vino de viña clasificada».



# La Rioja Especial

## «El problema de Rioja no está arriba, sino en la base»

ta Agustín Santolaya, director general de Roda.

### El primer paso

En este sentido, varios de los consultados en este debate entienden que los mejores vinos, sean de parcela o de mezcla de uvas, deberían poder convivir en una hipotética pirámide. Como advierten varios bodegueros, el problema de Rioja no está en los vinos de mayor prestigio, sino en la base de la pirámide, en la que no se ha actuado por ahora. En cualquier caso, como bien argumenta el prescriptor más influyente a nivel internacional, Luis Gutiérrez, la empresa no es fácil en Rioja, pero por algo hay que empezar.

### Agustín Santolaya Bodegas Roda

:: A. GIL

**HARO.** Cumplidos los treinta años de historia, Bodegas Roda es uno de los grandes referentes de Rioja. Su director general, Agustín Santolaya, considera un «error» este primer paso de diferenciación dado por Rioja. «La prisa es mala consejera y para mí es un error clasificar por pirámides y estilos». «Los grandes vinos de Rioja –continúa– son de mezcla y en la parte alta deberían convivir viñedos singulares, vinos de pueblo y vinos de ensamblaje».

Roda elabora sus vinos principales con 17 vinifica-

ciones de diferentes parajes: «Respetamos escrupulosamente la añada –explica Santolaya–, pero para nosotros es mejor un vino de diecisiete parcelas únicas que de una única parcela, por eso Roda seguirá con su marca intentando hacer los mejores vinos posibles». Santolaya si admite que «en un paraguas tan amplio como Rioja, si es difícil convivir todos», por lo que está a favor de una diferenciación pero más «sencilla»: «El precio; todo lo que esté por debajo del precio medio de venta de Rioja debería estar en la base». «El proble-



Roda. Agustín Santolaya. :: ANDREA ARAGÓN

ma de Rioja –añade– está abajo, en los vinos de base, en ocasiones con precios ridículos, no en la parte alta».

En este sentido, aboga por una diferenciación basada en la notoriedad y en el precio de las marcas: «Es la más sencilla y la que todo el mundo entiende».

En lo que si se muestra a favor el director general de Roda es con el desarrollo de los «vinos de pueblo»: «Lo veo fenomenal; todo lo que sea dar más información al consumidor es positivo y ayuda a recuperar el orgullo de los viticultores para hacer los mejores vinos posibles». «Puede contribuir a hacer un poso para poner en valor los diferentes paisajes de cada una de las zonas y comarcas de Rioja, pero la clasificación de «viñedos singulares» me parece absolutamente precipitada cuando podía tener recorrido en un futuro de forma más pausada y con otros factores».



El Bosque. Marcos Eguren, en uno de sus viñedos más reconocidos. :: A. ARAGÓN

## «Para clasificar hay que demostrar la calidad durante años»

### Marcos Eguren Viñedos Sierra Cantabria

:: A. G.

**LOGROÑO.** Coleccionista de viñedos y creador de numerosos vinos de finca y singulares, Marcos Eguren tampoco comparte la decisión tomada por el Consejo Regulador con los vinos de «viñedos singulares»: «Únicamente se

limitan los kilos y la edad del viñedo; el Consejo sigue siendo un organismo de «números» pero no afronta el debate real de la calidad». Acaba de lanzar al mercado dos vinos de finca, Sierra Cantabria Mágico y Sierra Cantabria CVC, que mezcla vinos

de un mismo viñedo de tres añadas: «Vamos con nuestra marca y ya veremos qué sucede en el futuro», afirma el enólogo. Eguren, como prácticamente todos los elaboradores «top», fue consultado durante la tramitación de la normativa de Viñedos Singulares: «Mi opinión, y así la transmito, es que la calidad hay que demostrarla durante años; así se hizo en Saint Emilion, por ejemplo, y la clasificación de bodegas se actualiza cada cinco, siete o diez años». «En Rioja está claro cuáles son los mejores vinos y no hay más que ver las guías especializadas para ver que coinciden todas ellas».



Marques de Murrieta. María Vargas, en un viñedo de Ygay. :: J. RODRÍGUEZ

## «Me gustaría que hubiera cambios más profundos»

### María Vargas Marques de Murrieta

:: A. G.

**LOGROÑO.** Es la bodega más antigua de Rioja y la primera en trabajar los vinos de finca con las 300 hectáreas de Ygay, que hoy en día siguen rodeando la bodega. María Vargas, directora técnica de Marques de Murrieta, celebra el debate de

la diferenciación en Rioja, aunque la considera sólo un inicio». «Todas nuestras marcas –explica–, Capellania, Dalmáu o Castillo son de pago, así que nosotros apostamos por la diferenciación desde hace ya 165 años, pero confío en que pasen más cosas en Rioja; me

gustaría que los cambios fueran más profundos porque somos una Denominación única en el mundo y tenemos que creárnoslo para demostrarlo».

La enóloga tiene claro que en cualquier caso hay que «empezar a poner cada cosa en su sitio». En este sentido, aboga por una diferenciación que distinga calidades y precios, pero no necesariamente como se está planteando. «Entiendo que el vino de pago no tiene por qué ser mejor que el de mezcla; para mí está claro que cuanto más diversidad mejor, pero está claro que no todas las bodegas y los vinos de Rioja pueden estar en el mismo sitio».



## La Prensa del Rioja



### *Rioja consolida su imagen como referente del vino español en China*

Las ciudades de Pekín, Shanghai y Shenzhen acogieron del 23 y hasta el 27 de octubre las catas 'Top Rioja' organizadas dentro de la campaña de promoción de la D.O.Ca. en China. Estas actividades, presentadas por el Master of Wine Pedro Ballesteros, refuerzan Rioja como marca de prestigio en China y marcan el punto álgido del 5º Salón de Grandes Vinos de España en el gigante asiático.

Las catas celebradas han acogido a más de 300 personas y han contado con los vinos de las bodegas Abel Mendoza, Remírez de Ganuza, López de Heredia, Palacios Remondo, Contino, Contador, Sierra Cantabria, Finca Allende, La Rioja Alta y Muga. Pedro Ballesteros presentó así estos diez vinos de Rioja que, tal y como él resumía, "invitaron a soñar a los participantes ahí reunidos". Además de estas catas, Ballesteros completó la actividad con tres cenas de maridaje de vinos de la D.O.Ca. Rioja con platos locales que contaron con la presencia de los más destacados líderes de opinión y educadores de vino del país.

Según Pedro Ballesteros, "Rioja tiene un gran futuro en este país, tanto por las características de sus vinos, equilibrados y apropiados para el paladar local, como por su historia. En China impresionan las añadas históricas y Rioja es rica en ellas". Además, animó al sector "a seguir haciéndolo bien porque en China es muy importante presentarse al máximo nivel".

## Para los asados navideños

Ocho tintos muy especiales que cuestan menos de 25 euros para llenar las copas de la mesa festiva y acompañar los platos de carne y pescados grasos



### LA CATA

#### Finca Nueva Gran Reserva 2004

Finca Nueva Reserva es un vino tinto con D.O. Rioja elaborado con un 100% de uvas de la variedad Tempranillo. La vendimia es manual y la fermentación se realiza durante 20 días. Este vino pasa por una crianza de 24 meses en barricas de roble francés. Color rojo profundo, granate y car-



**Bodega** Finca Nueva.  
**Dirección** Las Heras, 16.  
Briónes (La Rioja).  
**Teléfono** 941322301.  
**Precio** 20 €.

denal. Aroma intensamente afrutado (cereza en licor y prueta madura) con recuerdos de maderas nobles (cedro). Muy equilibrado, con una acidez fresca y taninos pulidos y delicados aunque intensos. Aterciopelado y con largo final de fruta madura.

## Ideal Almería Andalucía Gourmet

### Para los asados navideños

Conviértete en un especialista que  
cuestas menos de 25 euros para  
llenar las copas de la mesa festiva  
y acompañar los platos de carne  
y pescados grasos.



#### LA CATA

#### Finca Nueva Gran Reserva 2004

Finca Nueva Reserva es un vino tinto con D.O. Rioja elaborado con un 100% de uvas de la variedad Tempranillo. La vendimia es manual y la fermentación es seca durante 20 días. Este vino pasa por una crianza de 24 meses en barricas de roble francés. Color rojo profundo,



**Bodega Finca Nueva**  
**Dirección:** Las Juntas,  
16-Bonval (La Rioja)  
**Teléfono:** 941 222301  
**Precio:** 23 €.

granate y cardenal.  
Aroma intensamente  
aromatizado (percepción en bu-  
che y círculo maduro)  
con resacas de ma-  
duras acides (cacao).  
Muy equilibrada, con  
una acidez fresca y le-  
vados dulces y delica-  
dos aunque intensa. Ate-  
nido y con largo final  
de fruta madura.



## Ideal Granada Andalucía Gourmet

### Para los asados navideños

Conviértete en un especialista que  
cuestas menos de 25 euros para  
llenar las copas de la mesa festiva  
y acompañar los platos de carne  
y pescados grasos.



#### LA CATA

#### Finca Nueva Gran Reserva 2004

Finca Nueva Reserva es un vino tinto con D.O. Rioja elaborado con un 100% de uvas de la variedad Tempranillo. La vendimia es manual y la fermentación es sencilla durante 10 días. Este vino pasa por una crianza de 24 meses en barricas de roble francés. Color rojo profundo,



**Bodega Tinto Nueva**  
Dirección: Las Juntas,  
15. B-10041 (La Rioja)  
Teléfono: 941.22.2301  
Precio: 23 €.

granate y cardenal.  
Aroma intensamente  
afutado (pereza en li-  
cor y ciruela madura)  
con resacas de ma-  
deras nobles (cacao).  
Muy equilibrada, con  
una acidez fresca y le-  
ninos gulidos y delica-  
dos aunque intensa. Ate-  
noplado y con largo final  
de fruta madura.

## Ideal Jaén Andalucía Gourmet

### Para los asados navideños

Conviértete en un especialista que cuesta menos de 25 euros para llenar las copas de la mesa festiva y acompañar los platos de carne y pescados grasos.



#### LA CATA

#### Finca Nueva Gran Reserva 2004

Finca Nueva Reserva es un vino tinto con D.O. Rioja elaborado con un 100% de uvas de la variedad Tempranillo. La vendimia es manual y la fermentación es sencilla durante 20 días. Este vino pasa por una crianza de 24 meses en barricas de roble francés. Color rojo profundo,



**Bodega Tinto Nueva  
Dirección:** Las Juntas,  
16-Bonafé (La Rioja)  
**Teléfono:** 941 222301  
**Precio:** 23 €.

granate y cardenal.  
Aroma intensamente  
afutado (pereza en li-  
cor y ciruela madura)  
con resacas de ma-  
duras achiles (cacao).  
Muy equilibrada, con  
una acidez fresca y le-  
ninos dulces y delica-  
dos aunque intensa. Ate-  
noplado y con largo final  
de fruta madura.

## Para no equivocarse

Tres blancos, un rosado y cuatro tintos: joyas enológicas asequibles para sorprender a los invitados a la mesa navideña.

### LA CATA

#### Allende 2009

El vino más reciente de la casa aúna elegancia y complejidad y lo demuestra con sus aromas balsámicos y sus taninos redondos. Un tinto que habla de la singularidad de las tierras en una añada que destacó por su calidez. Color cereza intenso con matices púrpura. Predominan las sensaciones frutales (zarzamora, arándanos, frutos negros) so-



**Bodega Finca Allende.**  
**Dirección** Plaza Ibarra, 1.  
Arriónes (La Rioja).  
**Teléfono** 941322301.  
**Precio** 13 €.

bre los tonos perfectamente integrados de crianza en madera. En boca es serio y vivo: con potencia y un gran equilibrio, amplio y sabroso combinando frescura frutal y la elegante estructura de un vino de guarda.



## El tempranillo del siglo XXI

**Vitis Navarra reúne a 350 técnicos para analizar los resultados de su selección clonal**

La firma ha estudiado 600 cepas, varias de ellas prefiloxéricas, hasta seleccionar trece clones por su idoneidad y calidad para el cultivo

### LA RIOJA

**LOGROÑO.** «El papel del viñedo viejo será clave en los vinos del futuro y en el futuro de los vinos». La frase de Rafael García, director técnico de los viveros Vitis Navarra, resume las principales conclusiones de la jornada técnica sobre el tempranillo que tuvo lugar el pasado viernes en el Riojafórum de Logroño. La cita congregó a más de 350 técnicos, enólogos e ingenieros agrónomos de Rioja, Ribera de Duero y Navarra principalmente, aunque había también representación de otras zonas vitivinícolas de España.

Durante las diferentes ponencias se analizó el proceso de selección clonal y sanitaria llevada a cabo por Vitis Navarra. Así, Luis Gonzaga San-

tisteban, profesor titular de Viticultura de la Universidad Pública de Navarra, presentó la metodología seguida para caracterizar los clones agrológica y enológicamente.

Antonio Palacios, profesor de Análisis Sensorial de la Universidad de La Rioja, estableció una relación entre las características de los diferentes clones y los gustos del consumidor, mientras que Manuel del Rincón, asesor del Grupo Pago de Carraovejas, y José Luis Román, técnico de Bodegas Licinia, analizaron la adaptación de los diferentes clones a diferentes zonas climáticas con la vista puesta en el cambio climático. Ambos hicieron hincapié en los criterios de calidad que deben imponerse en el manejo del material vegetal del tempranillo.

Por último, Ángel Anocibar, responsable de Viñedos, Bodegas e I+D en Abadía Retuerta, explicó el proceso de recuperación de antiguas cepas prefiloxéricas encontradas en un apartado paraje de la finca de la bodega, y Miguel Ángel de Gregorio, propietario de Finca Allende (DOC



Los ponentes, en la jornada en Riojafórum. :: JUSTO RODRÍGUEZ

Rioja), expuso lo que a su juicio constituye la magia del tempranillo: su capacidad de adaptación.

Los ponentes hicieron hincapié también en la importancia de conservar la biodiversidad de las principales variedades autóctonas españolas. Para ello, Vitis Navarra está realizando proyectos para la plantación de bancos de germoplasma, plantaciones que son una herramienta fitogenética que permitirá la adaptación del tempranillo a las necesidades futuras. Vitis Navarra lleva más de dos décadas trabajando en la se-

lección clonal y sanitaria de variedades autóctonas, especialmente tempranillo. En la jornada presentó 13 clones de tempranillo procedentes de viñedos viejos que destacan por sus propiedades enológicas y fenológicas. El trabajo de selección y multiplicación de estos clones dio comienzo en 2007 con más de 600 cepas, muchas de ellas prefiloxéricas, número que se fue reduciendo hasta llegar a 24 clones que destacan por sus propiedades agronómicas y enológicas. La lista final se redujo a los 13 clones presentados.



---

**39. ÁTICO** | MARQUÉS DE VALDEIGLESIAS, 1 (HOTEL THE PRINCIPAL MADRID) | ☎ 91 532 94 96 |  
PRECIO: 180 € (CENA), 200 € (CENA Y DOS COPAS). El hotel *The Principal*, en el nacimiento de la Gran Vía, acoge en la sexta planta un comedor dirigido por el chef Ramón Freixa. Además de unas fabulosas vistas del Madrid nocturno, ofrecerá un menú con cinco aperitivos (entre ellos, el cremoso de calabaza y ostras y el Ferreiro de foie), pastel de marisco con carabineros, rape asado y jarrete de ternera lechal. En la copa, cava Burbujas by FRX, Allende Blanco (rioja) y Tierras de Cair (ribera). Los más golosos disfrutarán de los frutos rojos con champán sólido, el chocolate y las *dulces locuras* navideñas.

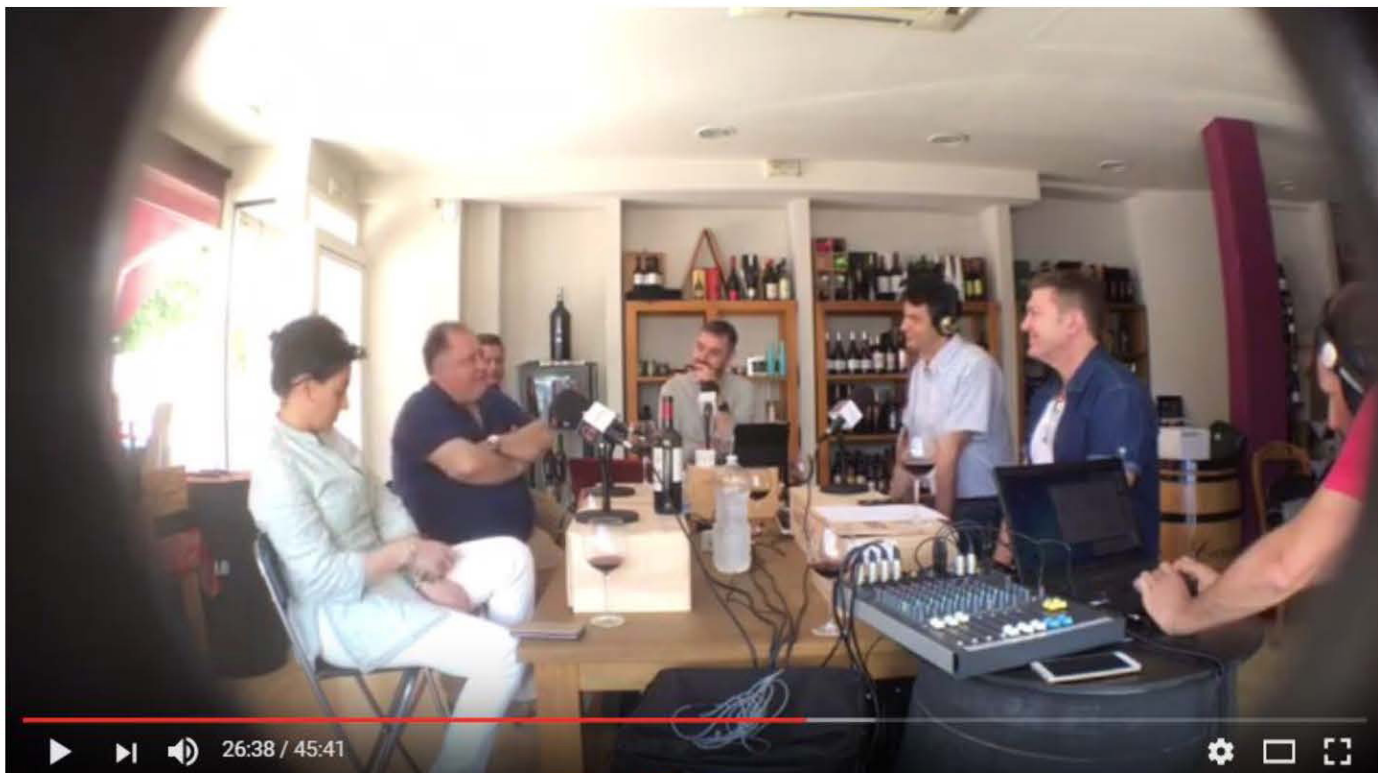
- **CANAL:** Youtube
- **DIA:** 13 Febrero 2017
- **SECCIÓN:** Eventos
- **COMENTARIOS:** Presentación de la cata vertical de Calvario presentada durante la edición 2017 de Enofusión.
- **USUARIO:** [Devinos con Alicia Gastroblog](#)
- **ENLACE:** <http://bit.ly/2ljCUXj>







- **CANAL:** Youtube
- **DIA:** 30 Mayo 2017
- **SECCIÓN:** Entrevistas
- **COMENTARIOS:** Entrevista a Miguel Ángel de Gregorio en Radio Tomares – Gourmet FM por Fran León
- **USUARIO:** Fran León
- **ENLACE:** <http://bit.ly/2uQ6czJ>



- **RADIO:** Radio Tomares – Gourmet FM
- **DIA:** 30 Mayo 2017
- **HORA:** Entrevistas
- **COMENTARIOS:** Entrevista a Miguel Ángel de Gregorio en Radio Tomares – Gourmet FM por Fran León
- **TEMA:** Fran León
- **ENLACE:** <http://bit.ly/2vb3gAm>

