El Correo del Vino Diario

El Periódico del vino español

Fecha 24 de Mayo de 2.018 Número 3.793

Condado de Huelva renuncia al vino 'pálido' para volver a llamarlo 'fino'

La DO onubense quiere recuperar el uso del término que el Supremo asignó en exclusiva al jerez hace medio siglo

Montilla revirtió el fallo judicial en 1974 tras recurrir la sentencia

La Denominación de Origen Condado de Huelva se ha propuesto recuperar el término 'fino' para su vinos de crianza biológica, catalogados como 'pálidos' desde hace medio siglo a raíz de una sentencia judicial que dio la razón a los bodegueros jerezanos. Al hilo de un recurso interpuesto por las bodegas del Marco, el Tribunal Supremo dictó sentencia en 1970 por la que se preservaba el uso del término 'fino' para los vinos de Jerez, pasando a denominarse los caldos similares del resto de denominaciones de origen andaluzas de generosos -Huelva, Montilla y Málaga- como 'pálidos'.
El sector vinatero de Montilla recurrió la decisión judicial, dejándola sin efecto en 1974 con la recuperación del término 'fino' para sus vinos, no así

El Vino al Día

Vuelve a llover en muchos sitios y vuelve a caer pedrisco. La verdad es que a las viñas que les llueve les viene bien, pero está apedreando a muchas otras. Sobre esto también avisar que es el clima es el idóneo para el desarrollo del mildiu, creo que comenzar tratamientos preventivos no es descabellado, ya que el peligro, con este tiempo, lo veo muy grande.

Precios del vino

Blanco F.T	4,20-4,50Hº
Tinto Comer. 5-7 Ptos	4,80-5,00

Varietales, entre 5,5 y 6 euros como norma general, aunque estos vinos pueden variar

Mostos de primera	4.20-4.50
Mostos de segunda	4.00-4.20

Estos precios son orientativos y pueden variar en función de los condicionantes, calidad, etc. Se refieren a precios medios de operaciones normales

ELABORAMOS VERMOUTHS, MOSCATEL Y VINOS DE LICOR A LA CARTA • GRANEL Y MULTIFORMATO

Mamerto de la Vara BODEGAS 75 ANIVERSARIO 1940-2015

Since 1940 Mamerto de la Vara BODEGAS

www.mamertodelavara.es

International Bulk Wine Competition GRAND GOLD MEDAL

International Bulk Wine Competition GOLD MEDAL

SPECIALISTS IN FORTIFIED AND SWEET WINES: IN BULK, BIB AND BOTTLES

Condado de Huelva y Málaga, que aceptaron el cambio de catalogación e incorporaron el nombre 'pálido' para designar a sus vinos.

En el primer reglamento del Condado de 1936 figuran, entre otros tipos, los finos y olorosos

El Consejo Regulador del jerez no entra a valorar la decisión adoptada por la vecina DO onubense, a la que considera una denominación hermana y que ya ha iniciado los trámites administrativos para que los vinos blancos de crianza biológica que se elaboran en las bodegas inscritas dejen de catalogarse como 'generoso pálido' para volver a comercializarlos como 'fino'. Distintos operadores del jerez consideran, no obstante, que la decisión peca de oportunista, ya que según las fuentes consultadas por este medio, la reacción coincide con el nuevo impulso del jerez y el aumento de la popularidad de sus vinos de crianza biológica, el fino y la manzanilla.

El Consejo Regulador de Condado de Huelva dio a conocer su intención de recuperar la terminología tradicional durante la conmemoración del 84 aniversario del reconocimiento oficial de la DO a finales del año pasado, acto en el que reivindicaron el uso de 'fino' y 'oloroso' para sus vinos en lugar de "enmascararlos" bajo otros nombres que pueden llevar a equívoco al consumidor. Curiosamente, el acto se celebró en la localidad de Manzanilla, nombre con el que hoy día se comercializan los vinos de Sanlúcar de Barrameda, reivindicándose también la importancia de este municipio onubense a la hora de encumbrar a los finos.

Ahora, según la información publicada por el portal *agrodiariohuelva,* el Consejo confirma el inicio del proceso "con buenas perspectivas" ante la Consejería de Agricultura de la Junta y ante las instituciones competentes de Bruselas. El presidente del Consejo Condado de Huelva, Manuel Infante, equipara la repercusión que el cambio de terminología tendría para el sector del vino con la que está teniendo la DOP Jabugo.

A diferencia de Montilla, los bodegueros onubenses "no reaccionaron" ante la sentencia del Supremo, de ahí que aún esté vigente la prohibición del uso "a pesar de que en la Ley Española del Vino, durante la Segunda República, y en nuestro primer reglamento de 1963 ya se mencionan entre las distintas variedades de vinos que se elaboraban en esta comarca los finos, los olorosos, los montillados, los entrepalo y palo cortado, entre otros…".

El Condado de Huelva repite presencia este año con stand propio en Vinoble, el Salón de los Vinos Nobles que se celebra del 3 al 5 de junio en el conjunto monumental del Alcázar, donde estarán representadas un total de siete de sus bodegas inscritas: Andrade, Vinícola del Condado, Sauci, Díaz, Iglesias, Diezmo Nuevo y Marqués de Villalúa.

El secretario del Consejo Regulador de la DO, Antonio Izquierdo, detalló durante el brindis del Día de Movimiento Vino de Denominación de Origen celebrado a mediados del presente mes de mayo que, al margen de la presentación de los vinos, la institución del vino onubense acudirá a la cita jerezana con propuestas gastronómicas para maridar, en concreto algunos de los productos más apreciados de la provincia vecina como el jamón, las gambas y los frutos rojos.

El CONSEJO REGULADOR PROMUEVE EL I ENCUENTRO "HablanDO SOMONTANO", HISTÓRICO FORO DE SUS BODEGAS

Hoy, su Pleno recibe la visita del Consejero de Desarrollo Rural y Sostenibilidad del Gobierno de Aragón, D. Joaquín Olona, a quien solicita apoyo para sus nuevos proyectos

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen celebraba ayer el **I Encuentro HablanDO SOMONTANO**, **una importante e histórica jornada de trabajo con sus bodegas** organizada como un **nuevo foro creado,** tal cual resumía la Presidenta del mismo, Raquel Latre Latorre, **"para conocernos mejor, aunar esfuerzos y fortalecer alianzas siendo conscientes de que nuestra unión hace un Somontano más potente y refuerza la marca "Somontano" que nos diferencia e identifica**".

El programa de este primer encuentro, celebrado en Bodegas Lalanne, ha contado con **la presentación "Somontano, construyendo futuro"** ofrecida por la Presidenta del Consejo Regulador y la conferencia **"Los merca-**

HACIENDA GALA
Agricultura Cultivo Ecológico
ES-ECO-020-CV
Agricultura UE
Fidel Gala
MOSTOS / VINOS / ALCOHOLES
Agente Comercial colegiado
Plaza del Portal, Nº 4 - 1º - Pta. 3
46340 - Requena (Valencia) · Tel./Fax: 96 230 13 92
www.fidelgala.com · fidelgala@fidelgala.com

dos del vino en 2017: diferenciación y valor" impartida por el Director General del Observatorio Español del Mercado del Vino, D. Rafael del Rey. Al término de las charlas, los bodegueros y miembros del Pleno seguían las conversaciones mientras disfrutaban de un cóctel. La jornada concluía con un brindis de despedida a las cuatro de la tarde.

Esta iniciativa del Consejo Regulador ha nacido respondiendo a la demanda de las bodegas quienes mostraban su interés por promover un momento de encuentro. Al término del foro, todas felicitaban la idea y el desarrollo de la jornada.

Visita del Consejero de Desarrollo Rural y Sostenibilidad del Gobierno de Aragón a la D.O. Somontano

Precisamente el Pleno de la Denominación de Origen Somontano presentaba los nuevos proyectos del Consejo Regulador de los que se hablaba ayer en el I Encuentro de bodega HablanDO SOMONTANO esta mañana al **Consejero de Desarrollo Rural y Sostenibilidad del Gobierno de Aragón, D. Joaquín Olona Blasco**, quien ha viajado a Barbastro para mantener esta reunión con el Consejo Regulador.

Durante el encuentro, el Consejero ha conocido los **nuevos proyectos y retos del vino Somontano** entre los que destaca la **importante campaña de promoción "Seguimos un camino, el nuestro"** que Somontano va a desarrollar con la denominación de origen Jamón de Teruel en el mercado nacional durante el trienio 2018 – 2020 con un presupuesto, cofinanciado por la Unión Europea, de 3.165.000€. El Consejo Regulador ha explicado a Olona su intención de reforzar dicha campaña con **otra complementaria** que potencie y multiplique el impacto de la primera solicitando el apoyo económico de su Departamento a lo que el Consejero ha respondido afirmativamente. Antes de la reunión, el Consejero ha firmado el **Libro de Honor** de la Denominación de Origen Somontano.

Además, el Consejo Regulador mostraba a D. Joaquín Olona **la remodelación de su sede** que con el apoyo de la Consejería ha sido cofinanciada con fondos europeos a través del Centro de Desarrollo del Somontano (CEDER). Una remodelación del edificio que ha contado con la inversión total de 700.000€.

Utiel-Requena presenta los nuevos rosados de Bobal en la Rosé Wine Collection

- **El Consejo Regulador Denominación de Origen recibe a 150 invitados profesionales en un evento de primavera con presencia de marcas de 14 bodegas en el edificio Veles e Vents**

(Utiel 23/05/2018). **-** Este lunes 21 de mayo por la tarde tuvo lugar el evento presentación Rosé Wine Collection, en el que la DO Utiel-Requena presentó en el entorno de la Marina de Valencia, en el edificio Veles e Vents, una galería de 14 vinos **rosados 100% Bobal** a un total de 150 profesionales del mundo del vino de la Comunidad Valenciana, entre prescriptores, sumillería, restauración y distribución.
La elección de fecha para este acto de networking de bodegas y profesionales durante la puesta de sol y en torno a este tipo de vino, que tuvo éxito de participación, viene determinada por la llegada de la primavera. El presidente de la DO Utiel-Requena, José Miguel Medina, explica que el **rosado "está en plenitud** ahora, es el momento perfec-

to para disfrutar de la esencia de la uva Bobal". Además, "tenemos una amplia paleta de colores en los rosados de la DO Utiel-Requena, con un aroma afrutado, **fresco, agradable**, idóneo para el periodo estival y para disfrutarlo en buena compañía".

Los vinos de 27 bodegas presentes en Turmalina

El 9 de junio las puertas de la Ciudadela de Pamplona se abrirán para acoger al primer festival sostenible de música y vino D.O. Navarra con un cartel con artistas destacados como Sidonie, La Habitación Roja, Depedro, Carlos Sadness, Mabü, Jenny and the Mexicats o Eme DJ.

23 de mayo de 2018, Olite –. La Denominación de Origen Navarra apoya la primera edición de Turmalina Music & Wine Fest que acoge la Ciudadela de Pamplona el 9 de junio con la participación de 27 bodegas: Aroa, Dominio Lasierpe, Sarría, Malón de Echaide, Sada, San Martín, Valdelares, Aguirre, Castillo de Monjardín, Ochoa, Olimpia, Pagos de Aráiz, Piedemonte, Príncipe de Viana, Quaderna Vía, Valcarlos, Vega del Castillo, Tandem, Emilio Valerio, Máximo Abete, Inurrieta, Navarrsotillo, Unsi, Armendáriz, Liédena, Alconde y La Casa de Lúculo. Sus vinos serán los protagonistas de las barras del Turmalina Music & Wine Fest. Estos blancos, rosados y tintos serán servidos de la manera tradicional pero también como base para "mixturas", cócteles y combinados para ofrecer

EL CORREO DEL VINO DIARIO

SANTORAL Y FRASE DEL DÍA 24 de Mayo

MARIA AUXILIADORA Y SAN VICENTE DE LERIN

"Es difícil de convertirse en la persona que los demás creen que es" Wilder

bebidas de baja graduación alcohólica en la apuesta por el consumo responsable y moderado. Las propuestas serán diseñadas por el barman Carlos Rodríguez. Así se asegura la calidad de una variada oferta en consonancia con la gastronomía para convertir al evento en un festival exclusivamente vinícola. “Este festival es para la D.O. Navarra un paso más, tras la celebración de diez ediciones de La Noche del Vino, en la estrategia de resaltar los valores culturales del vino”, comenta el gerente del Consejo Regulador de la D.O.
Navarra, Jordi Vidal. Los vinos de la D.O. Navarra acompañarán a la propuesta gastronómica que contará con un espacio propio: “Sabores del Reyno” que será dirigido por el cocinero Iñaki Andradas y su equipo del restaurante Baserriberri de Pamplona. Además, en horario de tarde, se realizarán distintas catas de vino que componen un completo programa en el que se recorrerá toda la Denominación de Origen Navarra.
Turmalina es de aforo limitado para priorizar el bienestar del público y permitir el estrecho contacto con los artistas que actuarán en tres escenarios de pequeñas dimensiones en el parque. Los horarios previstos son los siguientes: 12,30h: Eme DJ; 13,30h: Mabü; 14,30h: Depedro; 16h: Jenny and the Mexicats; 18h: pinchada brasileña con Ángel Carmona y Depedro; 20:30h: Carlos Sadness; 22h: La Habitación Roja; 23h: Sidonie y 00:30h: Eme DJ. Los valores de la solidaridad y la sostenibilidad forman parte del adn de Turmalina Music & Wine Festival. Parte de la recaudación de la venta de entradas se destinará al proyecto cultural Leaozinho creado por el periodista Ángel Carmona y Nuria Dillán en el que se enseña música a niños de las favelas en Río de Janeiro.

Esto es queso
Ahora desde la página web de esto es vino, tenemos sección de quesos
Entra en
www.estoesvino.com
y en el icono de quesos puedes comprar tus quesos a los mejores precios

Los vinos DO La Mancha refuerzan imagen en Reino Unido

Participación satisfactoria del Consejo Regulador en la 38th edición de la London Wine Fair, celebrada del 21 al 23 de mayo

"Es una feria más local y de proporciones menores a otras ferias pero donde los vinos españoles tienen que estar por la importancia del mercado británico". Con estas palabras, Alfonso Janeiro, responsable del departamento de vinos de España-ICEX, matizaba el significado de la *London Wine fair* para las bodegas españolas, muchas de las cuales tienen puestos sus objetivos comerciales en Reino Unido.

Es el caso particular de los vinos con Denominación de Origen La Mancha, que han participado por vez primera en la *London Wine Fair* dentro del pabellón español diseñado por el ICEX. El Consejo Regulador ha contado con un espacio de 42 m^2 habilitado para una zona de cata, donde los visitantes pudieron degustar libremente una selección de 41 vinos de 17 bodegas acogidas a la DO La Mancha.

"Después de cinco meses muy intensos en la promoción internacional, nos encontramos aquí en London Wine con la penúltima acción para los vinos DO La Mancha. Hemos presentado una zona de degustación para que puedan co-

nocer mejor a los vinos DO La Mancha en cata libre", explicó Luis Martínez, del departamento de internacional del Consejo Regulador.

Vinexpo Hong Kong, próxima parada

El punto y final para la gira primaveral de 2018 en los vinos con Denominación de Origen La Mancha estará en el continente asiático, en una ciudad, precisamente, muy vinculada histórica y comercialmente a la metrópoli londinense.

Unas 18 bodegas acompañarán al Consejo Regulador hasta Vinexpo, del 29 al 31 de mayo, en una cita comercial que abre las puertas, no solo en la esfera de influencia del país chino, sino también en todo el arco del sudeste asiático, especialmente en la propia Hong Kong o Japón, donde la proyección de mercado es especialmente significativa para los vinos del Quijote.

A la espera del mildiu

Convocados los premios a la localización de las primeras manchas | El tiempo lluvioso y cálido favorece la aparición de la enfermedad, aunque de momento no se ha detectado ningún brote en La Rioja

Como cada año por estas fechas, la Consejería de Agricultura de La Rioja, en colaboración con la Fundación Caja Rioja-Bankia, ha vuelto a convocar una nueva edición (van ya 45 con esta última) de los Premios Mildiu, que recompensan la localización de la primera mancha de esta enfermedad en los viñedos riojanos. Es un certamen que pretende así incentivar a los viticultores en la detección temprana de los brotes de mildiu, un hongo muy dañino para el viñedo y, de esta forma, poder combatirlo.

El mildiu es una enfermedad que ocasiona la especie *Plasmopara vitícola* y que puede ocasionar daños importantes si las condiciones ambientales son favorables durante el desarrollo de la vid, es decir si hay tiempo lluvioso y temperaturas elevadas. Las vides afectadas presentan un característico color amarillo.

El primer premio, que se otorga al agricultor que antes localice una mancha, está dotado con 500 euros más un trofeo. Además de éste, se establecen otros premios: catorce de 150 euros para aquellos viticultores que descubran primero estas manchas en cada una de las zonas de influencia en donde existen puestos de seguimiento antimildiu, situados en las siguientes localidades: Alfaro, Aldeanueva de Ebro, Quel, Calahorra, Ausejo, Agoncillo, Murillo de Río Leza, Logroño, Albelda de Iregua, Uruñuela, Arenzana de Abajo, Cañas, Casalarreina y San Vicente de la Sonsierra.

DOTACIÓN ECONÓMICA

500 euros Dotación del primer premio de los 'Mildiu' para el agricultor que localice la primera mancha.

150 euros Dotación de los otros 14 premios a los viticultores que descubran el mildiu en las 14 zonas de influencia.

Una vez que se han detectado los síntomas de este hongo, los viticultores deben ponerse en contacto con los técnicos de la Sección de Protección de Cultivos del Gobierno de La Rioja (en el teléfono 941 291 315) para su inmediata comprobación. La Consejería recomienda que no se arranque la hoja o el racimo de los viñedos afectados.

También el Boletín de Avisos Fitosanitarios de la Consejería de Agricultura ofrece recomendaciones para poder actuar frente esta enfermedad. La última de estas publicaciones señala que «no se ha detectado ninguna mancha de mildiu en La Rioja y los viñedos presentan un buen estado vegetativo».

La Cofradía del Vino Reino de la Monastrell libra sus premios

Los Premios Cofradía del Vino Reino de la Monastrell 2018 celebraron el pasado 11 de mayo la cata para determinar el resultado del concurso, que en esta edición ha contado con el reconocimiento oficial por parte del Ministerio de Agricultura (Mapama) y con el apoyo de las Comunidades Autónomas de la Región de Murcia, Generalitat Valenciana y Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.

Participaron 70 vinos elaborados con un mínimo del 50% de Monastrell. Al observar el origen geográfico de las muestras, destacan las presentadas por bodegas de las DD.OO. Jumilla y Alicante, con una participación que copó el

41,4% y el 38,5% del total. Llamó la atención la ausencia de vinos de la provincia de Valencia, máxime cuando la Monastrell es la base de algunos de los vinos más reconocidos de la subzona del Clariano en la D.O.P. Valencia.

En estricta cata ciega, el jurado profesional evaluó las muestras y aunque las puntuaciones obtenidas por los vinos presentados hubieran permitido otorgar premios a otros vinos participantes, el certamen cuenta con una cláusula que limita el número de galardones al 25% de las muestras presentadas, con lo que únicamente se concedieron en esta edición 18 premios. Se otorgaron en total 9 medallas de oro y 9 de plata, destacando las categorías de vinos tintos de las añadas 2016 y 2017 y vinos tintos añadas anteriores a 2016, sobresaliendo Bodegas Alceño de la D.O.P. Jumilla, que acumuló dos medallas de oro y tres de plata.

Palmarés de los Premios Cofradía del Vino Reino de la Monastrell 2018

Rosados

Medalla de plata: Alceño Rosado 2017 (Bodegas Alceño, D.O.P. Jumilla)

Tintos añadas 2016 y 2017, elaborados sin contacto con madera

Medalla de oro: Monastrell Joven Señorío de Fuenteálamo 2017 (Bodegas San Dionisio, D.O.P. Jumilla)

Medalla de oro: Alceño Tinto Joven 2017 (Bodegas Alceño, D.O.P. Jumilla)
Medalla de oro Torrepechi 2018 (Venta Las Cuevas, D.O.P. Jumilla)
Medalla de plata: Casa Ritas 2016 (Bodega Las Virtudes, D.O.P. Alicante)

Tintos añadas 2016 y 2017, elaborados en contacto con madera

Medalla de oro: Familia Pacheco Roble 2016 (Bodegas Viña Elena, D.O.P. Jumilla)

Medalla de plata: Mañá 3 meses 2016 (Bod. Sta. Catalina del Mañán, D.O.P. Alicante)

Medalla de plata: Alceño Monastrell “4” (Bodegas Alceño, D.O.P. Jumilla)

Medalla de plata: Alceño Organic 2016 (Bodegas Alceño, D.O.P. Jumilla)

Medalla de plata: Alceño Monastrell “12” (Bodegas Alceño, D.O.P. Jumilla)

Tintos añadas anteriores a 2016

Medalla de oro: Éxodo Autor 2014 (Bodegas Delampa, D.O.P. Jumilla)

Medalla de oro: Marcelino Delicado 2015 (Viñedos y Bodegas Madroño, D.O.P. Jumilla)

Medalla de oro: Familia Pacheco Selección 2014 (Bodegas Viña Elena, D.O.P. Jumilla)

Medalla de plata: Las Reñas Selección 2015 (Bodegas del Rosario, D.O.P. Bullas)

Medalla de plata: Ribera Alta del Mundo 2015 (Ntra. Sra. De la Encarnación, D.O.P. Jumilla)

Vinos espumosos

Medalla de plata: Marina Espumante Rosado (BOCOPA, D.O.P. Alicante)

Vinos dulces

Medalla de oro: Alceño Dulce 2014 (Bodegas Alceño, D.O.P. Jumilla)

Vinos con envejecimiento oxidativo superior a 36 meses

Medalla de oro: Fondillón 1980 (Bodega Cooperativa de Algueña, D.O.P. Alicante)

El Tren del Vino pone rumbo a Valladolid

Algunas de las mejores bodegas del país, a un tiro de AVE de Madrid. Es el planteamiento del proyecto el **«Tren del Vino», que el primer sábado de cada mes pone rumbo a Valladolid** con una oferta que combina el desplazamiento con una escapada enoturística de un día organizada en esta provincia vitivinícola por excelencia.

En concreto, la salida programada es **a las 10.15 desde Chamartín**. Durante el trayecto a bordo de un tren Avant se ofrece información de forma teatralizada sobre Valladolid y sus vinos. Una vez en la capital del Pisuerga, un autobús recoge a los participantes para llevarles hasta una bodega, que varía según el fin de semana entre trece opciones distintas, donde se procede a sus visita y a una posterior cata y comida. Tras empaparse de la esencia del vino, la escapada tiene previsto un desplazamiento hacia un punto de interés cercano, antes de tomar de nuevo los railes de alta velocidad hacia Madrid a las ocho y media de la tarde.

Cinco denominaciones de Origen atesora Valladolid y tres de ellas se turnan como protagonistas de la escapada en los distintos viajes programados del «Tren del Vino» hasta el 1 de diciembre. El programa, que arrancó en abril contó en una primera fase con viajes hacia la excelencia de la **Ribera de Duero**. A partir de junio el atractivo llega de la mano de los rosados de **Cigales** con la visita a bodegas como Hiriart, César Príncipe, Alfredo Santamaría o La Legua y a recursos turísticos como el Canal de Castilla.

Los últimos viajes del «Tren del Vino» tendrán como protagonistas a partir de septiembre a los blancos más vendidos del país. Los interesados podrán conocer las bondades de **Rueda** en Finca Montepedroso, Emina, Ramón Bilbao o Diez Siglos de Verdejo, además de conocer la Villa del Libro de Urueña o al Castillo de la Mota.

El programa «Tren del Vino» es idóneo para parejas, grupos de amigos o familias interesadas en empaparse del vino, la cultura y la gastronomía. El precio es de **97 euros para adultos** y 77 para niños. La comercialización del producto se realiza en www.imaginaunviaje.com.

LA VINOTECA | TORRES

La Vinoteca Torres: cocina de proximidad centrada en el vino

La nueva carta del restaurante de la Familia Torres refuerza su apuesta por platos mediterráneos con influencias internacionales, basados en productos de temporada

Con más de un centenar de referencias, La Vinoteca Torres propone experiencias singulares para experimentar y disfrutar con el vino

Barcelona, 23 de mayo de 2018.- **La Vinoteca Torres**, el restaurante de la **Familia Torres** en el céntrico Paseo de Gracia de Barcelona, renueva la carta y propone una cocina fresca y de proximidad, con juegos de sabores seductores y el vino como protagonista. Los nuevos platos para la primavera y verano mantienen las raíces mediterráneas y acentúan las influencias de otras cocinas del mundo como la Nikkei y la peruana, basándose en productos de temporada y en propuestas que armonizan con los vinos para realzar la experiencia enogastronómica.

Es una cocina contemporánea hecha para disfrutar del vino porque La Vinoteca Torres es, ante todo, un restaurante de vinos con más de un centenar de referencias, la gran mayoría disponibles a copas, que recoge el legado de una familia de bodegueros de cinco generaciones presente hoy en las principales regiones vinícolas españolas, y también en Chile y California. En palabras del chef Carlos Londres, de origen peruano: "*Hacemos una cocina de proximidad muy enfocada en el vino; cuando creamos nuevas propuestas gastronómicas pensamos primero en el vino para diseñar posteriormente el plato, con productos de temporada que seleccionamos minuciosamente y una elaboración muy cuidada para trasladar experiencias únicas en cada plato*".

Mezcla de tradición y vanguardia: clásicos renovados

Entre las novedades de la carta, La Vinoteca Torres sugiere, como entrantes fríos, un guiño a la tradicional *esqueixada*, con los tomates del Maresme en su esencia con láminas de bacalao y judías del ganxet; la vichyssoise de berros y espinacas con caballa escabechada, o el tartar de salmón con mango y aguacate.

Las propuestas calientes incluyen verduras con tapenade y quinoa, espárrago verde, tirabeques y judía verde; gyozas de pato Nikkei o pollo campero confitado con hierbas aromáticas, chalota y zanahoria a la naranja. El pescado de lonja, el chef lo prepara con citronela y cilantro, pak choi y ají amarillo.

Para finalizar, La Vinoteca Torres incorpora algunos postres clásicos reinterpretados como la tarta tatín de fruta amarilla con helado de yogurt picante o el babá al café relleno de mango con sorbete de cereza. La carta también propone, además de platos recurrentes como el ceviche de corvina, el steak tartar o el filet mignon, una selección de tapas y medias raciones para picotear y compartir con copa de vino en mano.

Experiencias enogastronómicas singulares

Con el objetivo de difundir la cultura del vino, La Vinoteca Torres ofrece experiencias singulares para experimentar y disfrutar con el vino, que incluyen sesiones de iniciación a la cata, maridajes con quesos o diferentes tipos de pan, catas comentadas e incluso un juego de armonías para que sea el comensal quien decida qué vino le gusta más con cada plato de entre cinco propuestas distintas. Además, los clientes pueden elegir entre más de un centenar de vinos elaborados por la Familia Torres en las diferentes zonas vinícolas donde está presente o por otros prestigiosos bodegueros como los integrantes de las Primum Familiae Vini.

Con capacidad para cien comensales, La Vinoteca Torres, que inició una nueva etapa de gestión propia a finales de 2016 con el asesoramiento gastronómico de Mercès, está elegantemente decorada con elementos que remiten a la tierra, al viñedo y al legado de la Familia Torres, y cuenta con distintos ambientes, entre los que destaca una agradable terraza, con mesas vestidas con manteles de hilo fino y luces individuales, y rodeada de vegetación en pleno Paseo de Gracia, la milla de oro de Barcelona.

Más imágenes de La Vinoteca Torres y platos de la nueva carta: https://we.tl/wctNhigSpj

Bodegas El Paraguas recupera el arado tradicional

A pesar de servirse de las últimas tecnologías en el inmueble elaborador situado en pleno **Valle del Avia** (Ourense) para la vinificación poco invasiva de los vinos de Bodegas El Paraguas, la firma gallega apuesta constantemente por recuperar los procesos tradicionales, naturales y artesanales en sus viñedos.

La última acción comprometida con el respeto al medio ambiente que ha llevado a cabo la casa elaboradora que firma los vinos El Paraguas Atlántico, **La Sombrilla** y Fai un Sol de Carallo procede de un acuerdo con un ganadero gallego para recuperar el arado tradicional en sus viñedos. La yegua "sin nombre" ha comenzado a arar los suelos donde crecen las cepas de Bodegas El Paraguas.

Este respetuoso tratamiento con el suelo que exhibe **Bodegas El Paraguas** no sólo supone un mero impacto paisajístico –abandonar los tractores para lucir animales-, ni una estrategia de marketing cada vez más manida. El suelo granítico del viñedo es el primero que lo agradece, ya que se eliminan los posibles carburantes que puedan perder las máquinas, voltea de una forma más natural el terreno y las raíces no sufren por el aplastamiento con el enorme peso de los tractores

El Paraguas Atlántico 2017, listo para el verano

Durante los próximos días de junio saldrá a la venta la última cosecha del vino El Paraguas Atlántico, la 2017, el blanco de cabecera de Bodegas El Paraguas. Un vino que reúne las mejores parcelas que trabaja Bodegas El Paraguas en el Valle del Avia de la Denominación de Origen Ribeiro.

Un blanco que podrán disfrutar a través de su distribuidor habitual o en tiendas especializadas, que ha sido vinificado con un 88% de treixadura y que ha sido ensamblado con un 9% de godello y un 3% de albariño. Un vino que nace tras la interpretación de Bodegas El Paraguas de la naturaleza de las añadas, pero que siempre ofrece un estilo común muy identificable.

En esta cosecha 2017, este ribeiro despliega en nariz elegantísimos aromas de frutas blancas (manzana y pera) junto con cítricos (lima) y agradables tonos de heno. Más tarde aparecen notas florales (mimosas y camomila) y de lavanda que le aportan carácter y personalidad sobre un fondo salino en el que la madera acompaña muy tenuemente. Por su parte, en boca es gustoso y graso, disfrutando de un paso sedoso, con una excelente combinación de fruta y acidez. Muy expresivo, con una destacada complejidad y persistencia. Marcadas notas balsámicas y cítricas en su final, dejando un placentero recuerdo de fruta en su postgusto.

Una ingeniería cántabra diseña la primera bodega desenchufada de la red eléctrica

La empresa cántabra de ingeniería TEICAN ha liderado el diseño, la instalación y puesta en marcha del sitema de abastecimiento eléctrico renovable de la primera bodega española desconectada de la red eléctrica.

La bodega gallega Lar de Ricobao dice adiós a la red eléctrica e instala un sistema que le permite autoabastecerse únicamente de energías renovables. Todo sin ningún tipo de financiación bancaria.

Lar de Ricobao se convierte así en la bodega española que más lejos ha llegado en lo que a autoconsumo y uso de renovables se refiere.

La instalación de producción y almacenamiento de energía eléctrica ha sido diseñada por las empresas TEICAN e INERGEN y consta de una central solar fotovoltaica, un aerogenerador, un sistema de acumulación con baterías y un sistema de gestores de red que permite disponer de la energía necesaria en cada momento. La instalación se completa con un sitema de monitorización que permite conocer en tiempo real el estado de la misma.

La bodega dispone también de sistemas de aprovechamiento de la energía solar térmica, caldera de biomasa, sistemas de aprovechamiento de la geotermia y equipos de iluminación de alta eficiencia.

Además, en una de sus parcelas, han instalado un sistema de riego alimentado exclusivamente por energia solar fotovoltaica que demuestra que es una opción viable para el riego de fincas en lugares poco accesibles para la electrifcación convencional.

La producción sostenible fue uno de los pilares sobre los que nació esta bodega situada en la Ribeira Sacra lucense y que acaba de independizarse de la red eléctrica.

Aunque la idea inicial no era tan ambiciosa. Durante años han estado pendientes de la aprobación de la normativa que regulase el autoconsumo eléctrico.

En realidad, siempre confiaron en que nuestro país siguiera el ejemplo de otros vecinos que, para potenciar la instalación de renovables, ofrecen la posibilidad de ceder a la red la energia excedentaria generada por estos sistemas y no consumida y compensarla cuando se necesita, por ejemplo, cuando no hay sol.

Sin embargo, finalmente España ha implantado una normativa que regula el autocosumo, aplicando el llamado "impuesto al sol" (tributo por la energía renovable generada por el usuario). Como resultado, ha cundido el desánimo entre todos aquellos que estaban interesados en autoproducir su propia energía. Una normativa que ha sido duramente criticada desde distintos sectores y organismos, especialmente la Comisión Nacional de la Energía y la Comisión Nacional de la Competencia. Es precisamente por esta razón por la que la bodega decidió dar un paso más, asumiendo el mayor esfuerzo inversor, para desconectarse del sistema eléctrico y generar toda la energía que necesita sin emitir contaminación.

También ha sido peculiar el sistema de financiación, ya que Lar de Ricobao ha recibido un préstamo en la modalidad de Crowfunding, concedido por ECrowd que ha servido, junto con las ayudas de la Xunta de Galicia para costear una parte importante de este proyecto.

Lar de Ricobao también es atípica en cuanto a sus inquitudes, ya que, a pesar de su juventud, participa activamente en proyectos de innovación cuyo objetivo es rescatar el potencial agrícola de la Ribeira Sacra. Es uno de los participantes en el proyecto I+D ECOVINE, apoyado por la Agencia Gallega de Innovación, que tiene por objeto mejorar la gestión integral de los viñedos. Además, participa activamente, a través de la sociedad sociedad Ouro de Quiroga S.L., en la recuperación y puesta en valor de olivares gallegos.

En Cantabria, Teican trabaja en distintos proyectos de renovables y colabora con la cooperativa Solabria, que suministra y desde hace poco factura por sí misma energía de origen natural en un modelo en el que las decisiones las toman los socios que han optado por salirse del oligopolio eléctrico. Los interesados pueden contactar desde este enlace

El «sueño americano» del vino español

Bodegas Valdemar será la primera bodega del mundo no estadounidense en la denominación de origen Washington State Wines

España ya no les motiva para expandirse. Ahora miran hacia Estados Unidos para cumplir el **«sueño americano»**. **Bodegas Valdemar**, con denominación de origen Rioja, se ha lanzado a invertir 17 millones de euros en Washington en la construcción de una nueva planta, logística y la compra de terrenos y viñedos. Su objetivo, ser la primera bodega del mundo no estadounidense en la **denominación de origen Washington State Wines**.

«Estados Unidos nos interesó mucho por el potencial de vino que tiene. Nos enamoramos de aquella zona», explica **Jesús Martínez Bujanda**, uno de los dueños de esta empresa familiar que ya va por la quinta generación. Que el negocio se quede en gente de casa es una de las señas de identidad de esta bodega que ya suma a sus espaldas **125 años de historia**.

Su aspiración en el continente americano no es elaborar un vino al alcance de cualquiera. Al menos eso parece en lo económico. Quieren convertirse en el gigante norteamericano en una **bodega «boutique»**, de gama media-alta, en la que vender su producto a precios que hoy día en España pocos están dispuestos a pagar: **desde 70, 85 y hasta 170 euros por botella**.

«En Estados Unidos si el producto es bueno y su historia también, el precio pasa a un tercer lugar. Se pueden vender vinos a 100 dólares perfectamente», señala Martínez Bujanda, quien sueña con que su bodega al menos perdure durante otras cinco generaciones más.

Bodegas Valdemar planea elaborar vino de gama media alta desde los 70 hasta los 170 euros por botella aproximadamente

De hecho, Jesús Martínez Bujanda, uno de los ahora dueños, ya que mantiene el negocio junto a su hermana Ana y su padre aún no se ha desvinculado del todo de la gestión, se trasladará a la zona junto a su familia. Su compromiso llega hasta el punto de que **monitorizará en Estados Unidos la gestión diaria de su nueva planta**.

«La intención es trasladar nuestra filosofía y saber hacer a esta zona con este nuevo proyecto. **Nos hemos reunido y apoyado en numerosos especialistas del sector de Washington State** (universidades, bodegueros, geólogos, enólogos…) para recorrer el camino. Aspiramos a convertirnos en una bodega de referencia tanto por la calidad de sus vinos como por su proyecto enoturístico», explican desde Bodegas Valdemar

Enoturismo inclusivo

Más allá de su producción, Bodegas Valdemar puede presumir de ser **la única bodega española que ofrece enoturismo inclusivo y accesible, según informa la propia empresa**. Permite desde este año la asistencia a visitantes con problemas cognitivos, auditivos, visuales, físicos y orgánicos.

De esta manera, revoluciona el sector transformando sus instalaciones para faciliar la visita de estas personas. Su objetivo es **que todo el que quiera disfrute de la experiencia del enoturismo**, cada vez más en auge no solo en España sino a nivel mundial.

Tal y como ha señalado Ana Martínez Bujanda, «los primeros visitantes con discapacidad que han acudido a nuestra bodega han sentido la independencia de realizar un plan de ocio solos y de manera completamente interactiva, según nos han contado tras la experiencia».

Calidad y cantidad no son incompatibles

Rioja debería aceptar que la viticultura de alto rendimiento es ya una realidad y ello precisa un nuevo ordenamiento

www.lomejordelvinoderioja.com A resultas del refranero, calidad y cantidad se muestran antagónicos: «Mejor poco y bueno que mucho y malo», «más vale bueno que mucho», «fíjate en la calidad y no en la cantidad»... Pero la calidad, aparte de una serie de características intrínsecas a un producto que hacen que se valore como bueno, es igualmente la que corresponde al mismo por cumplir unos mínimos convenidos a precio moderado.
En la viña es asumida la relación inversa entre calidad y cantidad: si la producción es extrema la calidad se resiente, siendo los viñedos de bajos rendimientos los que brindan mejor calidad. El mismo Pliego de Condiciones de la DOC Rioja, con el objetivo de alcanzar la mejor calidad posible, establece el sistema de conducción del viñedo, el número de yemas por cepa y superficie y, en vendimia, los kilos de uva que como máximo se pueden producir por hectárea, según se trate de uva blanca o tinta.

Los vinos singulares y de pueblo son un paso hacia la diferenciación de Riojas, pero aún insuficiente

La limitación de rendimientos es un método de preservar la calidad, pero las restricciones normativas son también imagen y un mecanismo de autorregulación. Ningún técnico puede negar que se puede conseguir un vino muy digno en un viñedo de tempranillo manejado adecuadamente que produzca 10.000 kg/ha de uva. Una equiparación de rendimientos bajos con calidad extra y de rendimientos elevados con calidad mediocre sería, como poco, simplista.

Tampoco dice mucho sobre calidad los kilos de uva asignados a un viñedo concreto en vendimia: no es lo mismo la calidad asociada a un viñedo que por su naturaleza da pocos kilos, que otro con alto potencial productivo que llega al final de su ciclo con altos rendimientos y que, para cumplir los mínimos que marca el Consejo, se hace una entresaca de racimos previa a la vendimia. O peor aún, cuando su exceso de producción se asigna a otro viñedo que no llegue al rendimiento máximo establecido.

Desde siempre la viña ha sido cultivada en los terrenos hostiles, de baja fertilidad, proclives a rendimientos reducidos. En los últimos tiempos la uva para vinificación se ha ido trasladando a otras ubicaciones, desplazando a otros cultivos incluso de regadío. En estos suelos más fértiles la viña vegeta a sus anchas, lo cual no es bueno para la viña, al contrario que para otros cultivos, siendo necesarias las intervenciones continuas para mantener el viñedo en buenas condiciones sanitarias y que la maduración llegue a feliz término.

El buen hacer de la mayoría de productores unido al crecimiento y diversificación de Rioja y la coexistencia de vinos de perfil y calidad intrínseca muy variados ha propiciado un crecimiento en cifras y también del espectro de clientes. Poniéndonos en los dos extremos, Rioja es, ahora mismo, por un lado la viticultura de los que se aferran a la excelencia cualesquiera que sean los costes y, en el otro, la de grandes superficies y potencial productivo alto al menor coste posible (kilogrados/ha). Un esquema que, ordenado, sería perfecto, susceptible de dar resultados económicos interesantes para todos los agentes implicados, y capaz de satisfacer a consumidores bien distintos.

La calidad de un vino depende de la forma en que éste logre cubrir los deseos del cliente. Calidad es un concepto relativo que está relacionado con las propias percepciones e implica la satisfacción de necesidades y expectativas. Calidad, por supuesto, son muchos de los vinos de Rioja producidos en viñedos concretos, con bajos rendimientos, en ideales condiciones de cultivo y con todas las técnicas enológicas que permiten obtener el mayor provecho posible a una uva excepcional. Uva cultivada en condiciones difíciles, sin escatimar gastos en manejo y cuidados y rendimientos limitados. Uva que da como resultado vinos singulares, de elevado precio, restringidos a clientes muy selectivos, con alto poder adquisitivo u ocasiones muy concretas. Pero la calidad no es solo patrimonio de estos vinos a la cata soberbios. ¿De qué le sirve a la mayoría de los mortales que existan botellas de vino extraordinarios si nos resultan inaccesibles?. Calidad es, también, la de un vino correcto que nos hagan disfrutar de su bebida a precio moderado y que nos los podamos permitir todos los días. Calidad del día a día, de «andar por casa». Esto es calidad para la mayoría, a no ser que usted sea Onassis: «La buena vida es cara, hay otra más barata, pero no es vida».

Ahora mismo bajo el paraguas del nombre Rioja, y no siempre como vino amparado debidamente etiquetado, se oferta tanto la calidad que demanda el cliente más exquisito, la de un restaurador que quiere un vino Rioja estándar, la que busca un joven con poco poder adquisitivo que se está introduciendo en el conocimiento del vino, o la del consumidor que quiere un vino correcto a precio moderado. Modos distintos de entender el vino y la calidad pero modelos, al fin y al cabo, compatibles, que pueden coexistir siempre que el mercado sea honesto, transparente y convenientemente regulado.

Conflicto y posible solución

Una regulación obsoleta en la DOC, y lagunas apreciables en el control, ha dado lugar a una parte de la oferta de vino que vive de las rentas de la buena imagen del Rioja, históricamente conquistada y reforzada por señaladas referencias. En los mismos canales o paralelos y compitiendo de forma desleal con el Rioja «genuino», cultivado en terrenos con verdadera vocación vitivinícola, se comercializa un extra de vino, en parte por debajo de los niveles estándar y, también, excedentes que, aunque no amparados, van a parar al mercado. El conflicto está servido.

Una posible solución a las diferencias entre productores con filosofías de negocio tan dispares pasa primero por aceptar lo que somos: la agricultura de la uva para vinificación de altos rendimientos es ya una parte de Rioja, y, segundo, crear un ordenamiento de acuerdo a la oferta variada de producciones. De esta manera se podría adecuar la viticultura al potencial vitícola de cada parcela y dirigir cada vino al nicho de mercado que le corresponde. Viticultores y bodegas se esmerarían en su especialidad con la seguridad de un mercado transparente.

La consideración de las figuras de 'Vinos singulares' y de 'Vinos de municipio' en la oferta del Rioja es un paso en este sentido pero aún insuficiente: no abarca más que unos vinos concretos de alta gama. Lo que se debe plantear es una categorización de los vinos producidos en el área de la Denominación. De todos. Con distintos formatos, presentaciones y etiquetados, para que clientes y consumidores sepan lo que compran. Vinos, unos, con precio alto para clientes exclusivos y ocasiones especiales y otros, con precio asequible para todos. Con uvas de viñedos de bajos rendimientos y, también, de otros, incluso con producciones por encima de las actualmente amparadas y formatos para algunos impensables ahora mismo. Todos de calidad y de Rioja.

EL CORREO DEL VINO DIARIO

Presentaciones de vinos. Catas

Albret

El Alba y El Rocío

23 mayo 2018. Finca Albret presenta sus dos vinos más frescos, los primeros este año en demostrar lo que en Finca Albret siempre han sabido: Que sólo el viñedo es el autor de sus vinos, su origen es la tierra que les marca.

Se trata de **El Alba Chardonnay**, y **El Rocío Rosado**.

El Alba Chardonnay 2017 toma su nombre en honor a los amaneceres sobre el viñedo de San Nicolás, en el que los vendimiadores pasan la noche cortando cuidadosamente los racimos a mano. Unos meses después, las mismas uvas dan un blanco fresco de delicada acidez y aromas intensos de fruta, flores de manzanilla y miel de romero.

El Rocío Rosado 2017 simboliza las gotas de agua que cubren las hojas de Garnacha Tinta de un único viñedo que Finca Albret dedica exclusivamente a la producción de este vino. Pasear por él al amanecer es perderse en los aromas frescos y vibrantes de la fruta y la naturaleza.

La 2017 fue una añada complicada por heladas y sequías que estos viñedos extraordinarios, y las manos expertas de quienes los cuidan, han sabido compensar para llevar a los amantes de los vinos de terruño todos los aromas de la Chardonnay y la Garnacha Tinta de Finca Albret.

Además, la breve crianza sobre sus finas lías en barricas pequeñas de roble francés diferencia a este rosado y a este blanco de los demás porque los dota de mayor complejidad aromática, de perfecta estructura en boca y, en definitiva, de la capacidad de acompañar platos de complejas y exquisitas elaboraciones.

Príncipe de Viana
Edición Rosa 2017

91 puntos
GUÍA PEÑÍN

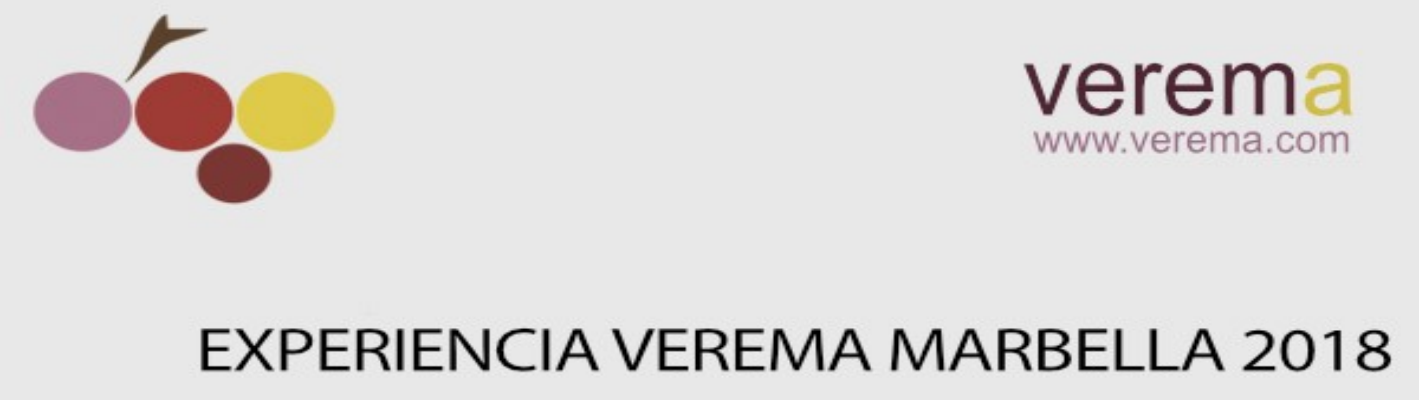
Mayo 2018. ***Príncipe de Viana Edición Rosa 2017*** recibe **91 puntos** de la **Guía Peñín 2019**.

Desde su lanzamiento, Príncipe de Viana Edición Rosa ha impresionado a la crítica como uno de los mejores rosados del mercado. Por ejemplo, la Guía Akatavinos lo seleccionaba entre los **Tres Mejores Rosados de España**, y la Guía del Vino Cotidiano lo colocaba en su exclusivo Cuadro de Honor. En 2017, el diario El País lo elegía entre los **10 Mejores Rosados de España por menos de 10€**.

Su secreto reside en sus uvas de Garnacha Tinta de un solo viñedo vendimiado a mano por la noche, con el fin de evitar los efectos de las altas temperaturas del día en las delicadas bayas. Asimismo, su cuidada elaboración prima la expresión de la fruta y la frescura.

El resultado es un rosado especial cuya calidad y estilo son reconocidos, un año más, por expertos de la talla de Guía Peñín.

Bodegas Príncipe de Viana
C/ Mayor, 191• 31521 Murchante (Navarra) •
T. 948 83 86 40 •
info@principedeviana.com •
www.principedeviana.com



Con más de 50 bodegas expositoras cerró la segunda edición de la Experiencia Verema Marbella 2018.

El pasado lunes 21 de mayo Verema cerró el mes con una excelente **edición** de la **Experiencia Verema Marbella.** Un año más, el **Hotel Puente Romano** tuvo el placer de contar con más de 50 bodegas, usuarios de Verema.com, distribuidores, elaboradores, profesionales del sector y aficionados al mundo del vino que se acercaron a catar los vinos expuestos.
Desde las **12.00 hasta las 21.00 horas**, todos los profesionales del sector, prensa y usuarios de Verema.com pudieron conocer las novedades, los grandes clásicos y los **últimos lanzamientos de las bodegas expositoras. Más de 300 referencias** fueron las que se mostraron en un marco incomparable como es el *Hotel Puente Romano de Marbella.*
Paralelamente al showroom se celebraron dos catas temáticas comentadas en el **salón Al-Andalus** del Hotel. Inaugurando la jornada tuvo lugar la cata de D.O.Cava y en la franja horaria vespertina una cata ofrecida por el CRDO Rueda.

¡Muchas gracias a todos lo que han hecho posible esta 2ª Edición de la Experiencia Verema Marbella! Os emplazamos a todos en la próxima **Experiencia Verema Madrid** que se celebrará el **lunes 11 de Junio** en el **Hotel Westin Palace de Madrid**.
¡Muchas gracias y buen vino!

La mejor selección de vinos.
La única tienda web en la que puedes combinar el número que quieras de botellas de vino, de una en una
Entra en
www.estoesvino.com

Este es el mejor vino según los jóvenes menores de 30 años

Un jurado compuesto exclusivamente por jóvenes con menos de 30 años ha otorgado la medalla de oro a Circe 2017, un verdejo de DO Rueda

Y su opinión es importante para saber hacia dónde se tienen que dirigir las bodegas. Una buena referencia es el concurso Vino Sub30 que se ha celebrado en España y donde todos los miembros del **jurado tienen menos de 30 años.** Y es aquí donde Circe 2017, verdejo de DO Rueda, se ha alzado con la **medalla de oro** gracias a sus 94 puntos. Su frescura y su gran expresividad en nariz, con **frutas tropicales, flores blancas** y hierbas del monte, acompañadas de su sabor goloso, afrutado y sedoso, le ha valido el primer premio

Este vino pertenece a la bodega segoviana Avelino Vega y se elabora con **uvas centenarias** de los pueblos segovianos de Santiuste, Codorniz y Moraleja. Su especial elaboración es la que le permite tener ese tono goloso en la boca con una **perfecta acidez**, la máxima expresión de un **Verdejo.**

Es destacable, también, su novedosa botella de cristal, que nada tiene que ver con las tradicionales botellas de vino, con un **vanguardista diseño.** Un punto más para ganarse al público joven.

La bodega está doblemente de enhorabuena porque otro de sus vinos, Nicte 2017, ha obtenido 96 puntos y Gran Medalla de Oro también en el Vino Sub30 dentro de los rosados. Este concurso se realiza desde 2004 y ha tenido varias ediciones en Argentina, Uruguay y España. Nuestro país ha acogido ya tres ediciones. Las bodegas se presentan para **conquistar a los jóvenes** y es un gran acontecimiento dentro del sector.

La bodega Avelino Vega, que sigue ganando puntos entre los nuevos consumidores, nació en 1950 dentro del ámbito familiar y es ya la tercera generación quien dirige el negocio. Fue en 2008 cuando construyó su bodega en Santiuste de San Juan Bautista (Segovia), dentro de la DO Rueda, dotada de una gran tecnología y **600 hectáreas de viñedos.** También está presente en la DO Ribera del Duero, con su bodega Fuenteespina, con **3.800 barricas de roble francés y americano** y 480 hectáreas de viñas.

Salta participa en el Encuentro Nacional de Enoturismo en Mendoza

Organizado por el Ministerio de Turismo de la Nación, el encuentro se realiza desde ayer en la Universidad Nacional de Cuyo. La comitiva salteña está encabezada por el ministro de Cultura, Turismo y Deportes, Juan Manuel Lavallen.

La Provincia está presente en el Encuentro Nacional de Enoturismo que se realiza desde ayer lunes 21 de mayo en el Centro de Información y Comunicación de la Universidad Nacional de Cuyo en Mendoza.

La comitiva salteña encabezada por el ministro de Cultura, Turismo y Deportes, Juan Manuel Lavallen está integrada por la subsecretaria de Desarrollo y Competitividad de la Provincia, Ana Cornejo, la secretaria de Turismo de Cafayate, Fernanda Pérez y el empresario Pablo Kishimoto del Hotel Viñas de Cafayate.

El encuentro, que se desarrollará hasta hoy, tiene como objetivo presentar los avances del Plan Operativo Nacional de Turismo del Vino realizado por el Ministerio de Turismo de la Nación con los aportes de las provincias argentinas vitivinícolas y ejecutado por la Universidad de Cuyo a fin de profundizar en los lineamientos de trabajo propuestos en relación al desarrollo y fortalecimiento del Enoturismo.

En la oportunidad Lavallen destacó que, “Salta es el segundo destino enoturistico a nivel nacional contando en la actualidad con más de 30 bodegas abiertas al turismo en la Provincia localizadas mayormente en la región de los Valles Calchaquíes. En tanto el registro de empresas vinculadas al enoturismo asciende a más de 57 incluyendo hoteles, agencias de viaje, establecimientos productivos, entre otros.”

Durante la jornada de ayer se realizaron diferentes disertaciones y paneles de debate, participando Ana Cornejo en el panel “Gobierno y su rol en la política enoturistica” junto a autoridades de las carteras de Turismo de San Juan y Mendoza donde Salta presentó las distintas estrategias que se llevaron adelante para el desarrollo de la Ruta del Vino de Salta y la iniciativa de comenzar a trabajar en el desarrollo de la Ruta del Vino Artesanal y Casero.

Además Pablo Kishimoto participó en el panel “Experiencias Innovadoras y Buenas Prácticas”. En tanto durante la jornada de hoy se realizan visitas técnicas a bodegas de Mendoza.

Reunión anual de productores de uva

El Grupo Peñaflor organizó en la ciudad de Mendoza el encuentro con productores vitivinícolas del país, donde analizaron temas relacionados al sector.

Una nueva edición de su reunión anual con productores de uva fue realizada por el Grupo Peñaflor en la ciudad de Mendoza.
El encuentro contó con la presencia de 250 productores de las principales regiones vitivinícolas del país; varios de los que participan de la cadena de valor de la compañía. En la reunión analizaron diferentes temas relacionados al mercado del vino.
Por otra parte, la compañía anunció el acuerdo de cooperación con ENTAV-INRA I de Francia. El convenio con la institución francesa tiene como objetivo adquirir variedades y ciones de uva para vinificar con un alto status sanitario que cumplan con parámetros físicos de estándar internacional.

Van vinos producidos en Coahuila a Bélgica

Se trata de licores de la Hacienda la Florida que mostrarán su calidad

Vinos producidos por la Vinícola Hacienda Florida participaran este año en una competencia en Bruselas, Bélgica a donde van a mostrar la calidad de licores que se producen en las tierras de Coahuila expuso Víctor Amaro.

Es una bodega nueva que planto sus primeras vides en el 2012, para el 2014 sacaron su primera vendimia obtenida de una superficie de 4.65 hectáreas y ahora suman 17.5 hectáreas y 43 mil plantas.

"Nosotros sacamos cosecha 2014, somos un viñedo nuevo que tiene seis años y nuestras primeras plantas fueron sembradas el 28 de abril del 2012 en donde se obtiene uva Movedre, Grenache, Malvec, Shiraz, Cabernet Suavignon y Malbec".

De la actual superficie se obtuvo vendimia 2014, 2015, 2016 y la que están en proceso es la 2017. Este año participaran en Bruselas a donde desean exponer la calidad de las 20 bodegas de vinos de Coahuila, en donde algunos ya han sido reconocidos.

Calidad

"Con esto demostramos que Saltillo tiene todo el potencial de ser un clúster vitivinícola y así sacar la mejor extensión de vida con muchas variedades", expuso Víctor Amaro.

Hasta el momento se obtuvo un vino premium Cabernet Shiraz, es un licor etiqueta negra cosecha 2016 considera muy bueno para las plantas, pero el 2017, será uno de los mejores porque las plantas tuvieron mucha adversidad climática y darán los mejores frutos, así la cosecha 2017 será para un año excepcional.

Para concretar la producción del vino de la Hacienda la Florida, las barricas son nuevas de roble en donde doman las uvas que contienen muchos taninos y acidez.

El sector de la aceituna pide auxilio ante Trump: peligran 8.000 puestos de trabajo

La exportación a Estados Unidos ha descendido un 42,4% en el primer trimestre de 2018 tras los aranceles impuestos por el presidente de Estados Unidos

El efecto de los aranceles de Donald Trump en la aceituna española ya son palpables. En el primer trimestre, la exportación de la variedad de **aceituna negra** a Estados Unidos ha descendido un **42,4%** respecto al mismo período del año anterior. Un dato que enciende las luz roja del sector y alerta de un verdadero peligro para esta actividad que emplea en España **8.000 puestos de trabajos directos**.

"Estamos muy preocupados, sobre todo, porque esperamos una caída aún mayor en los próximos meses. La aceituna negra supone cerca de **un 50% de las exportaciones**", afirma Antonio de Mora, secretario general de Asociación Española de Exportadores e Industriales de Aceitunas de Mesa (**ASEMESA**). Esta agrupación, que aglutina el 70% de la facturación total del sector, considera clave el respaldo de las administraciones públicas, tanto españolas como europeas, para poder revertir la imposición del arancel *antidumping* del **17,13%**que impuso la administración estadounidense en el mes de enero.

Un proceso que se inició a mediados de 2017. Las firmas californianas **Bell-Carter Food** y **Musco Family Olive Company** denunciaron a los exportadores de aceituna negra española por competencia desleal. Según alegaban, las subvenciones europeas que recibe el producto hace que se venda por debajo de su precio de mercado, lo que supone que sus olivas sean menos competitivas.

Y Trump les compró el mensaje. En noviembre, Estados Unidos sancionó con aranceles a tres de las principales compañías españolas: un 2,31% para **Aceitunas Guadalquivir**, un 2,47% para **Agro Sevilla** y un 7,24% para **Ángel Camacho Alimentación**. En enero de 2018, el Departamento de Comercio de EEUU estableció de manera provisional un nuevo arancel que se elevaba de media hasta el 17,13%, a los tres grandes productores españoles de aceitunas negras.

Un duro golpe para la aceituna española, teniendo en cuenta su dependencia del país. En 2017 su principal mercado fue Estados Unidos con un **23,7% de las exportaciones**, seguido de Italia, Francia y Alemania. Un golpe de Gobierno estadounidense a la primer potencia mundial en la producción de aceitunas de mesa. La producción media mundial de las últimas cinco campañas asciende a 2.661.800 toneladas, de las cuales 543.780 se produjeron en España, es decir, el 21% del total.

A la aceituna española le siguen a mucha distancia la que se producen en otros países como **Egipto, Turquía, Argelia, Grecia, Siria y Marruecos**. Unos países que se han beneficiado del arancel. Según los datos del Departamento de Aduanas de EEUU, las exportaciones del resto de países a EEUU crecieron un 16,3% en el primer trimestre, pasando de 7 millones de kilos a 8,2 destacando el crecimiento de países como Marruecos que exportó 3 millones de kilos (+33%), Egipto 1,2 millones de kilos (+50%) y Turquía 0,4 millones de kilos (+82,3%).

La aceituna emplea 8.000 puestos de trabajo directos, más seis millones de jornales por la recolección y tiene una vital importancia para muchas zonas rurales de España"

No es de extrañar que haya 'pastel' para repartir, tras la caída del comercio con España. "El **35%** de la aceituna negra de mesa que se consume en Estados Unidos es española, un producto que tiene un gran uso en el la restauración de comida rápida, una industria muy potente en el país", destaca Antonio de Mora.

Las exportaciones de aceituna negra española a Estados Unidos acumula una facturación anual de **70 millones de euros** al año. "El peligro para el sector de este arancel es elevado, un sector que en España cuenta con 8.000 puestos de trabajo directos, más **seis millones de jornales por la recolección** y tiene una vital importancia para muchas zonas rurales de España", afirman desde ASEMESA.

Una amenaza que ya ha golpeado en alguna de la principales compañías aceituneras. **Agro Sevilla**, uno de los mayores exportadores de aceituna a escala mundial, ha confirmado a *Vozpópuli* que esta situación ha provocado el despido de **50 trabajadores**. "Hemos perdido en este período un 0,5%, 600.000 euros de 130 millones, de nuestra facturación anual por este conflicto con Estados Unidos", indica el director general de Agro Sevilla, José Ignacio Montaño.
El representante de la compañía considera que tanto la Comisión Europea, como el Gobierno español y la Junta de Andalucía, en la comunidad se produce en torno al 80% de la aceituna negra española, están poniendo de su parte para solventar este conflicto. "No obstante, es evidente que la Comisión es la que cuenta con mayor influencia para mediar en este problema", apunta Montaño. "Con esta acusación a la aceituna se pone en juego también en duda también al resto de actividades agrícolas, ya que se está acusando a la Política Agraria Comunitaria (**PAC**) de otorgar ventajas competitivas", apunta Antonio de Mora.

Respaldo de la administración

El sector, el Gobierno y la Comisión Europea insisten en que se mantiene un contacto continuo entre todas las partes para buscar un cambio de opinión por parte de la Administración Trump. "Hemos ido de la mano con el sector y hemos realizado varias reuniones con los representantes de la embajada de Estados Unidos donde se ha abordado los aranceles a la aceituna negra", revela un portavoz del **Ministerio de Agricultura**.
Por su parte, la **Comisión Europea** afirma que "Bruselas ha enviado toda la información al Gobierno estadounidense para demostrar que se cumplen con todos los requisitos de competencia". La **Secretaría de Estado de Comercio** también muestra su respaldo a los representantes de este sector y afirman que ayudarán "en todo lo que sea necesario".

Bruselas ha enviado toda la información al Gobierno estadounidense para demostrar que se cumplen con todos los requisitos de competencia"

Una ayuda que agradecen desde ASEMESA, aunque pide que "se defienda a la aceituna con la misma contundencia que **al acero y al aluminio**". Por su parte, el director general de Agro Sevilla, José Ignacio Montaño, reconoce que "pese a que ya ha tenido un impacto negativo, no lograr que en la revisión de estos aranceles que habrá en junio y julio se cambie de opinión sería **un desastre para el sector**".

Fechas clave: 11 de junio y 24 de julio

El tiempo corre en contra del sector y de la administración. Los dos organismos del Gobierno de EEUU encargados de las investigaciones adoptarán sus resoluciones definitivas.
El Departamento de Comercio el 11 de junio en las investigaciones antisubvenciones y antidumping, y la Comisión de Comercio Internacional el 24 de julio en la investigación sobre el supuesto daño al sector californiano. Dos fechas que pueden marcar un antes y un después para la aceituna española.

La buena campaña oleícola 2016-17 eleva la facturación de las cooperativas jienenses por encima de los 1.123 millones

Cooperativas Agro-alimentarias de Jaén ha celebrado este martes 22 su tradicional Asamblea General en el auditorio del Museo Terra Oleum del Parque Científico-Tecnológico Geolit, en Mengíbar, donde se ha hecho balance del ejercicio 2017, con la asistencia de un nutrido número de representantes de las 165 cooperativas asociadas en la provincia y con cifras sobre la facturación por encima de los 1.123 millones.

En el transcurso del encuentro, el presidente de la federación, Higinio Castellano García, ha repasado los eventos de mayor relevancia llevados a cabo durante el pasado año, destacando la celebración del 5º Congreso de Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía, que reunió en octubre, en el Recinto Provincial de Ferias y Congresos de Jaén (IFEJA), a más de 600 profesionales de toda la región para reflexionar sobre la situación del sector y sus retos.

La facturación se sitúa por encima de los 1.123 millones gracias a producir el 39% de todas las existencias española de aceite

El presidente ha subrayado también, entre otros asuntos, las acciones conjuntas llevadas a cabo por el sector agrario jienense para lograr el reconocimiento y la homologación de los quads, ATVs y barredoras como maquinaria agrícola, y que culminó con una manifestación conjunta, de organizaciones agrarias y cooperativas, por las calles de la capital, a finales del mes de noviembre.

Por su parte, el representante sectorial de aceite de oliva, Cristóbal Gallego Martínez, ha analizado el ejercicio oleícola 2016-2017, sector de referencia en la provincia. Al respecto, ha resaltado el buen desarrollo del mismo, con una producción final de 505.779 toneladas de aceite en Jaén, cantidad que representó un 48% de la producción andaluza y un 39% de la española. Si bien fue un 5% inferior a la registrada en la campaña 2015-2016, se situó un 6,7% por encima de la media de los últimos seis ejercicios, un buen dato que unido a los altos precios, en torno a 3,6 euros el kilo de media, permitieron a las cooperativas oleícolas de la provincia alcanzar, en 2017, la segunda cifra más alta relacionada con la facturación, tras la histórica campaña 2013-2014, con 1.123 millones de euros.

Respecto a la actual, Cristóbal Gallego ha explicado, que, a falta del cierre definitivo, según los últimos datos de la Agencia para la Información y el Control Alimentarios (AICA), dependiente del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente (Mapama), la provincia de Jaén ha producido, 386.434 toneladas de aceite de oliva en la 2017-2018, un 23,6% menos que el año pasado y un 31,4% de la producción nacional. El representante sectorial ha apelado a la tranquilidad y la prudencia en relación a la situación de caída de precios, “como consecuencia de las precipitaciones y el nerviosismo del sector”, y ha lanzado un mensaje de optimismo de cara a la recuperación de las cotizaciones en los próximos meses.

Posteriormente, el gerente de Cooperativas Agro-alimentarias de Jaén, Antonio Guzmán Vico, ha hecho un balance del año a nivel corporativo, poniendo en valor la labor formativa impulsada desde la oficina provincial, con la ejecución de 47 actividades en las que participaron más de un millar de socios y trabajadores de la cooperativas asociadas, así como el liderazgo de la federación en la tramitación de expedientes PAC, que representaron prácticamente el 26% de las solicitudes de toda la provincia, con un crecimiento de casi el 2% en relación a la campaña anterior.

Insignias de Oro

Como cada año, al margen de cifras sobre la facturación y en el marco de la celebración de su Asamblea General, Cooperativas Agro-alimentarias de Jaén, ha concedido sus tradicionales Insignias de Oro, reconocedoras de empresas y personas que, por su trabajo y defensa del cooperativismo, han destacado especialmente a lo largo del ejercicio, participando en el acto de entrega el secretario general de Agricultura y Alimentación de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural, Rafael Peral Sorroche, y el director de Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía, Jaime Martínez-Conradi Álamo, entre otros.

En esta ocasión, los galardones han recaído en las cooperativas Los Remedios (Los Noguerones), Santa María (Pegalajar) y Nuestra Señora del Pilar (Villacarrillo), con motivo del 50 aniversario de sus constituciones; en las empresas Caixabank y Repsol, por su apoyo a las cooperativas agroalimentarias de la provincia; en el catedrático de la Universidad de Jaén, Manuel Parras Rosa, como reconocimiento a sus publicaciones e investigaciones en torno al sector; así como en la cooperativa Vera-Cruz, de Villanueva del Arzobispo, por su compromiso con la igualdad, al haber editado la revista ‘Mujer Tierra’, primera publicación cooperativa de Andalucía dirigida específicamente a la mujer olivarera.

Posteriormente a la entrega de las Insignias de Oro, ha tenido lugar la ponencia ‘La Futura PAC. Situación y posibles mecanismos de gestión de mercado’, a cargo de la jefa del área de Olivar y Aceite de Oliva de la Dirección General de Mercados y Producciones Agrarias del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente (Mapama), Magdalena Gálvez Djouma. Finalmente, Rafael Peral Sorroche ha clausurado el encuentro.

¡VinoEmpleo!

¿Queréis encontrar los mejores profesionales para la vendimia 2018?

En nuestra red de +7500 profesionales vitivinícolas, contamos con muchos enólogos, bodegueros, técnicos de campo y técnicos de laboratorio con experiencia de vendimia en España y en el extranjero.

Ahora, para los meses de mayo y junio, ofrecemos un descuento de 50€* en ofertas de trabajo para trabajadores de vendimia.**

Para aprovechar el descuento, entra en VinoEmpleo.es y utiliza el código VENDIMIA o contacta con nosotros

info@vinoempleo.es
636 751820

* Precio con descuento para publicar una oferta de trabajo es de 100€ + iva
** Descuento válido para ofertas de trabajo en enología, viticultura y practicas para la vendimia 2018, publicadas en los meses de mayo y junio 2018

Administrativo/a

¡VinoEmpleo!

Bodega ubicada en Baix Penedès precisa Administrativo/a

Enólogo/a

¡VinoEmpleo!

Buscamos Enólogo con experiencia 5 + años para 3 pequeñas bodegas de alta calidad

Anuncios por palabras gratuitos

REF. 001. VENTA DE VINO EMBOTELLADO

- 18.150 botellas de Vino Rosado de 12,00º
- 13.584 botellas de Vino Tinto de 13,50º
- 10.272 botellas de Vino Blanco de 12,00º

Todas las botellas están etiquetadas con marca propia, y figuran dos idiomas en la etiqueta: español y ruso.

REF. 002. DISTRIBUIDORA DE VINOS . SE OFRECE

Distribuidora y Almacenista de vinos, busca bodegas de toda España que quieran que distribuya sus vinos en la provincia de Ciudad Real.
Con importante cartera de clientes. Especializada en enotecas y restaurantes, venta de vinos de calidad.
Con posibilidad de plataforma de venta directa.

Anuncios gratuitos por palabras, si es suscriptor no le costará nada anunciarse. Puede poner compra venta de vinos, tanto embotellados como a granel. , fincas, maquinaria, bodegas, etc. con sus datos o anónimo sirviendo nosotros de enlace, también gratuito. Puede enviar sus ofertas, con los datos más significativos del vino o ponerse en contacto para aclarar dudas al correo: javier@elcorreodelvino.com

Nuevo Servicio Gratuito de EL CORREO DEL VINO DIARIO

Estamos preparando todo para que pueda usted recibir EL CORREO DEL VINO DIARIO en su móvil diariamente. Además de recibirlo por correo electrónico, lo puede recibir por el móvil para mayor comodidad suya y para poder leerlo en el lugar donde se encuentre. Además si hay cualquier noticia extraordinaria la recibirá inmediatamente en su móvil de igual manera.

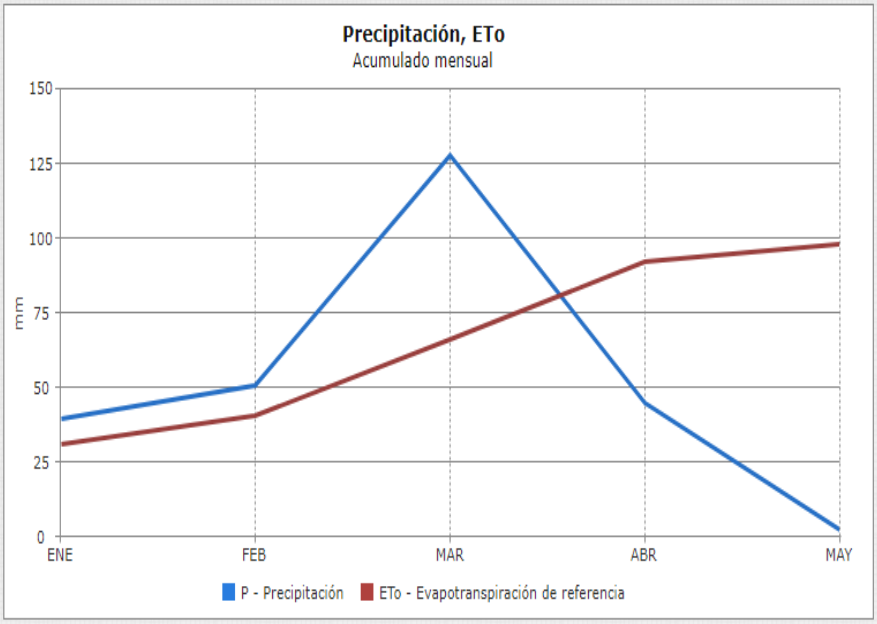
Para apuntarte, solamente tienes que mandarnos tu nombre, o empresa y el número o números de móvil donde quieres que te lo enviemos al correo electrónico:
javier@elcorreodelvino.com
En pocas semanas lo comenzaras a recibir

También se aceptan patrocinadores publicitarios de este nuevo servicio a precios muy interesantes.
Póngase en el móvil a diario de cientos de personas...

El tiempo

Desde 1 septiembre de 2.017 - 338,3 LITROS M2

Precipitación, ETo

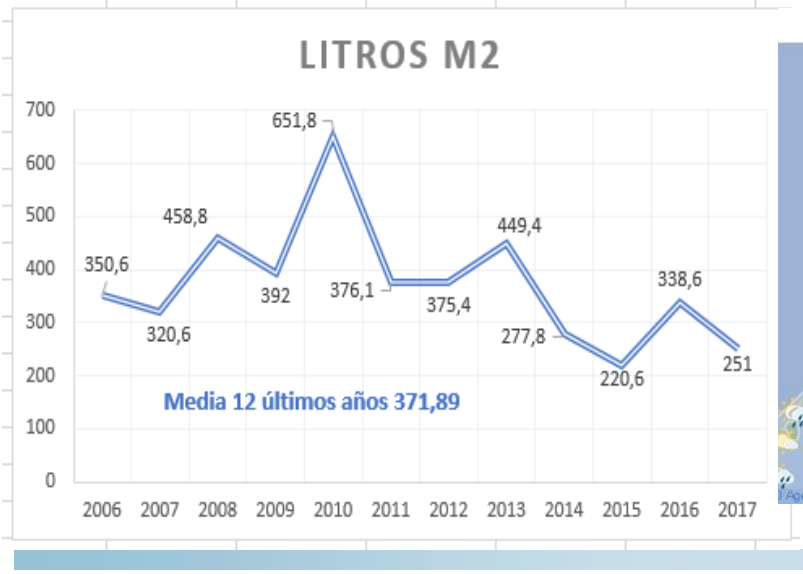


Mes	P (mm)	ETo (mm)
Enero	39.1	30.8
Febrero	50.2	40.4
Marzo	127.2	65.8
Abril	44.4	92.0
Mayo	2.2	97.9
AÑO 2018	263.1	326.9

263,1 litros en el año.
Desde 1 de septiembre de 2017. 338,3 litros
Actualizado al 23/05/2018
Llevamos 4 años con lluvias por debajo de la media de los últimos 12 años

Lluvia en años anteriores

2006. 350,6
2007. 320,6
2008. 458,8
2009. 392,0
2010. 651,8
2011. 376,1
2012. 375,4
2013. 449,4
2014. 277,8
2015. 220,6
2016. 338,6
2017. 251,0
Media de los últimos 12 años 371.89



C/Virgen de la Esperanza, 6
13200 Manzanares (Ciudad Real)
Teléfono 679 78 96 28
E-mail javier@elcorreodelvino.com
www.elcorreodelvino.com
Director JAVIER SÁNCHEZ-MIGALLÓN ROYO

SUSCRIPCIONES 120 EUROS AL AÑO.
Si desea suscribirse comuníquelo a javier@ elcorreodelvino. com

Apúntese gratis a nuestro Newletter semanal, y lo recibirá en su buzón de correo cada semana: si quiere que le apuntemos nosotros pídalo a
javier@elcorreodelvino.com