Diario
El Correo del Vino
Diario Vitivinícola
Fundado en 1.947

Fecha 8 de Marzo de 2.019 Número 3.977

El Periódico del vino español

Comentario Semanal

¡¡¡ PELIGRO, PELIGRO, PELIGRO!!!

No cabe duda de que, aunque el titular de este articulo sea un poco alarmista, es verdad que el peligro lo tenemos y es cierto, ya veremos si al vinal se evidencia o todo queda en un "susto". Este artículo lo baso, como el título, en tres peligros…

Me refiero, ya lo habrán adivinado, al peligro climatológico que tenemos, que se repite cada año, pero que este parece que es un poco más acusado, cuando menos.

Si ven la fotografía que ilustra este artículo, hecha en Utiel Requena, pero que se puede sacar ya también en las zonas más cálidas de La Mancha, verán que la viña, en algunos sitios, ha comenzado ya el lloro. Esta fotografía concretamente está tomada el 28 de febrero, la verdad es que, en febrero, y en estas zonas, es muy raro ver que la viña comience el lloro, lo que significa que ha comenzado a desperezarse del letargo invernal, circula la savia y en pocos días las yemas se hinchan y ya son factibles de poderse helar.

Nos quedan aún dos meses y algunos días para que pase el peligro de heladas, mucho tiempo y es difícil que no hiele nada en este periodo de tiempo. Aunque parezca mentir heladas en algunos sitios en unos días, ya podrían hacer daño en los viñedos. Primer peligro, por tanto.

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 2014 GRAND GOLD MEDAL

International Bulk Wine Competition 2013 GOLD MEDAL

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

Pasamos al segundo peligro, también climatológico. La sequía, en lo que va de año llevamos, en el momento de escribirles este articulo y en la zona centro (Digo esto porque lo escribo el día 5 de marzo y para mañana 6 dan lluvias) hasta ahora ha llovido 13,8 litros desde el 1 de enero y si nos vamos al año climatológico "agrario" como yo le llamo, que parte del 1 de octubre, 105,2. La media de lluvia anual en este mismo lugar en los últimos 13 años es de 378.65 litros por metro cuadrado, el año que menos ha llovido en este periodo de 13 años fue hace dos años con 251 litros y ya vieron ustedes la cosecha que tuvimos, la más baja de decenios.

Es cierto que la viña no está mal del año pasado, pulgares fuertes y más reserva de agua que hace dos años, debido a la abundante lluvia de la primavera pasada, pero si no llueve lo suficiente, indudablemente la cosecha lo va a notar.

Y vamos al tercer peligro, y es todo lo contrario a los dos peligros anteriores, es decir, que llueva abundantemente o al menos, lo suficiente y no hiele ni haya otras inclemencias climatológicas ni criptogámicas, y como se suele decir, nunca se sabe lo que es mejor…

En este último caso, la cosecha puede ser buena, incluso mayor que la pasada me atrevería a decir, por lo que les comento al principio que la cepa se quedó fuerte y con buenos pulgares el año pasado.

En función de estos tres posibles peligros, no cabe duda de que el mercado puede tomar unos derroteros u otros, y muy variados, ya que una cosecha corta puede hacer subir el vino, pero una grande, sobre la que hemos tenido, podría tener consecuencias casi catastróficas.

En fin, nos quedan por delante unos meses "peligroso" pero a la vez interesantes. Desde aquí se lo iremos contando…

Innotec Laboratorios. S.L
PRECIO – CALIDAD – EFICACIA
www.innotec-laboratorios.es

INNOTEC
LABORATORIOS

C/ Paz, nº1, Bajo
Casas Ibañez – Albacete
Telf: 967462087

Laboratorio enológico oficial para tus liquidaciones y certificados de exportación
Analíticas de control, en uvas, mostos y vinos
Servicio de recogida de muestras

Acreditado por ENAC como laboratorio oficial en UNE-en ISO/IEC 17025
Certificada en UNE-EN ISO 9001:2008

ENAC
ENSAYOS
Nº 1129/LE2194

EMPRESA CERTIFICADA
CDQ
Certificado nº 1199/15
ISO 9001
CALIDAD
ACREDITADO POR ENAC

«La revolución digital presenta grandes oportunidades a las bodegas»

Roberto García Torrente, director de Innovación Agroalimentaria de Cajamar, intervendrá en una charla sobre transformación digital en la presente edición de Imaginext.

lomejordelvinoderioja.com

- ¿Qué oportunidades y ventajas ofrece a las bodegas ser partícipes de la revolución digital?

-La revolución digital está suponiendo un cambio en la sociedad, en general, y en las empresas. Permite disponer de nuevas herramientas y de nuevos modelos de gestión para realizar nuestras actividades de manera más eficiente y con un enfoque global. También para las bodegas presenta grandes posibilidades, ya que permite mejorar las operaciones que se realizan tanto en la viña como en la bodega. Optimizando el cultivo, vendimiando en el momento ideal de maduración de la uva y realizando todas las labores de vinificación controlando los parámetros se lograrán vinos de gran calidad. Y todo ello en un contexto de cambio climático que hará que el sector vitivinícola tenga que adaptarse. Las herramientas digitales van a permitir desarrollar nuevas técnicas de

HACIENDA GALA
ES-ECO-020-CV Agricultura UE
Agricultura Cultivo Ecológico
Fidel Gala
VINOS / MOSTOS / 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

mercadotecnia, para analizar la evolución de los gustos y deseos de los consumidores y para dar a conocer nuestros productos en cualquier parte del mundo.

- Una denominación como Rioja, ¿necesita realmente adherirse a dicha revolución?

-Rioja es la denominación de origen de referencia en España y la que ha ido marcando el camino para facilitar la evolución y modernización del sector a nivel nacional. Partimos de un producto y de un saber hacer de reconocido prestigio internacional, y la innovación que está trayendo la digitalización va a permitir seguir mejorando y poniendo en valor el vino de la región en cualquier rincón del planeta. Además, hay que recordar que en torno al mundo del vino hay toda una industria auxiliar, mucha de ella con sede en La Rioja, que se va a beneficiar de esta innovación.

- Desde fuera se puede ver el del vino como un sector tradicional, ¿existen miedos a abrirse a la innovación?

-Existen tantos tipos de productos diferentes en torno al vino que es muy difícil generalizar. Poco tienen que ver los vinos de muy alta calidad, que basan sus cualidades en una materia prima obtenida en condiciones muy particulares y transformada posteriormente respetando unos principios muy exigentes, con otros vinos más jóvenes y frescos en los que están entrando técnicas de producción muy innovadoras. Estamos ante productos diferentes, pero que consideramos que pueden ser complementarios. Tanto por capacidad adquisitiva de los consumidores, como también por los gustos de los mismos. Si consideramos el caso del mercado español, probablemente la imagen tradicional del mundo de los vinos y las dificultades para entenderlos para la población más joven, ha provocado un fuerte descenso del consumo per cápita. Actualmente, España es uno de los países desarrollados donde menos vino consumimos. Y quizás para ir conquistando a nuevos consumidores tenemos que innovar en la forma de elaborar, presentar y comunicar.

- ¿Qué importancia tiene la investigación, terreno en el que Cajamar cuenta con una amplia trayectoria?

- En Cajamar siempre hemos apostado por la innovación como factor estratégico de competitividad. En el año 1975 creamos un centro de investigación para ayudar al desarrollo de nuevas tecnologías y para la evaluación y adaptación de aquellas que venían de fuera y que podían ayudar al desarrollo y la modernización del sector agrario. Además, nuestra fuerte implicación en la financiación de las empresas agroalimentarias nos ha permitido ver la evolución que han tenido. Y normalmente aquellas que más han crecido, que son más competitivas y que siguen planteándonos proyectos novedosos, son las que tienen la innovación en su ADN.

- ¿Qué papel puede jugar en este proceso una entidad como Cajamar?

- La labor de experimentación, que iniciamos en 1975, se ha ido complementando con un servicio de estudios y publicaciones y con una escuela de formación empresarial. Con esta estructura específica, más la propia actividad financiera, ocupamos un lugar relevante en el sistema agroalimentario español. Somos conscientes de los cambios que se producen a nivel global, conocemos los casos de éxito de las empresas que mejor están respondiendo a los retos del mercado y mantenemos una estrecha relación con centros de investigación y de conocimiento de referencia a nivel nacional y mundial. Intentamos mezclar todos estos ingredientes para promover la innovación entre nuestros clientes, ofreciéndoles el apoyo técnico y financiero necesario para abordar nuevos proyectos.

- ¿Qué herramientas ofrecen a sus clientes para afrontar estos cambios?

- Desde hace unos años le estamos dedicando bastante interés y recursos al sector vitivinícola. Hemos realizado varias publicaciones, una de ellas fue premiada por la Organización Internacional del Vino y actualmente la cuestión que más nos ocupa es analizar las consecuencias que el cambio climático puede tener sobre el sector y qué debemos hacer para mitigarlas y adaptarnos. Hemos realizado trabajos para incorporar riegos de apoyo en la viña, que permitan mantener la producción sin perjudicar la calidad. Y acabamos de editar un libro en el que se analizan las distintas técnicas que se están aplicando, tanto en la fase de campo como en bodega, para seguir elaborando vinos de calidad en un contexto de previsible incremento de las temperaturas y de mayores incidencias climatológicas.

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

La DO Utiel-Requena presenta sus vinos en Foodex Japan 2019

El Consejo Regulador organiza una masterclass con el prestigioso sumiller del restaurante Sant Pau de Tokio sobre la Denominación de Origen para prescriptores y compradores nipones, y acompaña a ocho bodegas en la promoción en la feria

(Tokio 07/03/2019).- El Consejo Regulador de la DO Utiel-Requena asiste estos días a la feria Foodex Japan 2019, que tiene lugar en el recinto de convenciones Makuhari Messe (prefectura de Chiba-Tokio) hasta mañana viernes. Dentro del plan de internacionalización de la Denominación de Origen, "Japón es un **mercado importante** para Utiel-Requena, y con el nuevo acuerdo comercial con la Unión Europea es todavía más una **oportunidad para la estrategia** de negocio de nuestras bodegas gracias a la retirada de aranceles", comenta José Miguel Medina, presidente de la Denominación de Origen, que acompaña estos días a las bodegas en la feria.

utiel-requena
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Con la gastronomía nipona

La apuesta de la Denominación de Origen en Japón incluye, además de la asistencia a feria de la mano del ICEX

EL CORREO DEL VINO DIARIO
SANTORAL Y FRASE DEL DÍA 8 DE MARZO
SAN JUAN DE DIOS
"No le evitéis a vuestros hijos las dificultades de la vida, enseñarles más bien a superarlas"Pasteur

(Hall 1- Pabellón Español), una interesante **masterclass de los vinos de Utiel-Requena** impartida esta mañana por la escritora y especialista de vinos españoles Yoshiko Akehi, que introdujo las características del territorio, el clima y el suelo, y **Takayuki Kikuchi**, **sumiller jefe del restaurante** Sant Pau de Tokio, de la conocida Carme Ruscalleda, que dio una cata comentada de los vinos para periodistas e importadores. Este prestigioso profesional explica que el **Bobal de Utiel-Requena, "que tiene una gran expresividad** debido a la tierra donde se elabora, posee un carácter que **encaja muy bien con el gusto de los japoneses**". Además, "al ser afrutado y con cuerpo, tiene muchas **posibilidades de ponerse de moda** aquí, pues marida perfectamente con nuestra gastronomía, sobre todo con el *yakimiku*, que es un plato de carne a la parrilla".

También, gracias a las ayudas OCM para la Promoción en Terceros Países permite a la DO Utiel-Requena llevar a cabo una promoción en medios de comunicación nipones sobre las características de su patrimonio vitivinícola.

Bodegas y vinos

En total, son ocho bodegas de la DO Utiel-Requena las que estos días están participando en Foodex Japan 2019, la feria más relevante del sector agroalimentario del país nipón. En ella se reúnen vinos y alimentos de los cinco continentes, donde se espera una asistencia de más de 80.000 visitantes procedentes de **80 países**, principalmente **importadores-distribuidores**, dedicados al canal de alimentación, HORECA y sector servicios.

Las bodegas de la DO Utiel-Requena que han participado en esta edición son **Valsangiacomo, Coviñas, Torre Oria, Bodegas Vibe, Vera de Estenas, Jiménez-Vila Hnos., Dominio de la Vega y Marqués de Atrio**. Y los vinos de Bobal que cada una de ellas ha preparado para la masterclass de Takayiki han sido: Bobal de San Juan, Veterum Vitium, Viñedo Antiguo, Parsimonia, Casa Don Ángel, La Novicia, Paraje Tornel y Faustino Rivero Reserva, respectivamente.

Esta feria ofrece la oportunidad de que las bodegas se preparen una agenda de entrevistas con compradores, que sirve de introducción y/o asentamiento de las relaciones comerciales entre las empresas de los diferentes países.

Los mejores vinos DO La Mancha en *calidad*

El Consejo Regulador entrega sus XXXII Premios a la Calidad de los vinos embotellados en su sede de Alcázar de San Juan

"Calidad", fue una de las palabras más repetidas en la jornada vivida en la sede del Consejo Regulador, durante la entrega de sus XXXII Premios.

Unos galardones cuya vocación pasa por ser acicate y estímulo para las bodegas en su esfuerzo por ganar mayores cotas de mercado, ganando la confianza del consumidor a través de la calidad final en la copa.

Como subrayó su propio Presidente, Carlos David Bonilla "treinta de los vinos premiados han estado por encima de los 90 puntos de valoración y eso es algo a resaltar". Lo que significa, en palabras de la alcaldesa de Alcázar de San Juan y Presidenta de Acevin, "que se están haciendo las cosas bien y realidad se camina en la senda correcta".

"Un incentivo a la calidad para las propias bodegas gracias a concursos como éste", en palabras de la directora de Agricultura y ganadería de Castilla La Mancha, Cruz Ponce.

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

Esto es vino

Los Premios han reconocido sobre todo la calidad creciente de unos vinos elaborados, en su mayor parte en la añada 2018 tras una cosecha caracterizada especialmente por sus condiciones en el buen comportamiento de acidez durante la campaña, más aún, para el caso de los blancos, con una vendimia pausada y escalonada.

De los más de 400 vinos sometidos a juicio de cata en las diferentes fases del concurso, unas 215 muestras superaron los 80 puntos, siendo 111 las muestras finalistas: 50 eran blancos (incluyendo espumosos), 7 rosados, 25 tintos jóvenes o tradicionales y 29 de paso por madera (crianzas, reservas, etc.).

En total, se entregaron 25 oros, 27 platas y 12 bronces.

Entre los vinos galardonados destacaron, entre otros, el Oro al blanco airén *Galán de Membrilla*, cosechado por Bodegas Rezuelo y el tinto joven tempranillo *Canforrales,* de Bodegas Campos Reales.

Mientras que dentro de los vinos de paso por madera, sobresalieron con sendos oros, el crianza Gran Tomillar Tempranillo 2015, de la Bodega Almazara Virgen de las Viñas y el reserva *Azagador Tempranillo – Cabernet Sauvignon – Merlot 2014* de Pago la Jaraba.

El acto estuvo conducido por el periodista del canal 24 horas de TVE, el manchego Pedro Carreño.

Más información y listado de Premios completo aquí:
http://lamanchawines.com/vinos-ganadores-xxxii-concurso-a-la-calidad-vinos-embotellados-do-la-mancha/

VINOS BLANCOS VARIETALES 2018: GEWÜRZTRAMINER

ORO: "LAMINIO"

Bodega César José Velasco, Villarrobledo (Albacete)

VINOS ROSADOS VARIETALES 2018: MERLOT

PLATA: "VIÑA ORCE"

Bodegas Martínez Saéz, Villarrobledo (Albacete)

ORO: "TOMILLAR"

Bodega-Almazara Virgen de las Viñas, Tomelloso (Ciudad Real)

GRUPO DE VINOS ROSADOS VARIETALES 2018: COUPAGE

ORO: "YUGO Garnacha-Tempranillo"

Bodegas Cristo de la Vega, Socuéllamos (Ciudad Real)

VINOS TINTOS VARIETALES 2018: GARNACHA

ORO: "SEÑORÍO DE GUADINEJA"

Vinícola de Castilla, Manzanares (Ciudad Real)

VINOS TINTOS VARIETALES 2018: PETIT VERDOT

ORO: "SEÑORÍO DE GUADINEJA"

Vinícola de Castilla, Manzanares (Ciudad Real)

VINOS TINTOS VARIETALES 2018: SYRAH

ORO: "SÍMBOLO"

Bodegas Símbolo, Campo de Criptana (Ciudad Real)

VINOS ROSADOS VARIETALES 2018: BOBAL

ORO: "DOÑA BERENGUELA"

Cooperativa Oleovinícola Campo de Calatrava, Bolaños de Calatrava (Ciudad Real)

VINOS ESPUMOSOS ROSADOS

ORO: "PUENTE DE RUS Brut"

Bodegas Puente de Rus, San Clemente (Cuenca)

VINOS BLANCOS VARIETALES 2018: AIRÉN

PLATA: "SÍMBOLO"

Bodegas Símbolo, Campo de Criptana (Ciudad Real)

PLATA: "GALÁN DE DULCINEA"

Cooperativa La Humildad, de El Toboso (Toledo)

ORO: "GALÁN DE MEMBRILLA"

Galán de Membrilla Bodegas Rezuelo, Membrilla (Ciudad Real)

VINOS BLANCOS VARIETALES 2018: CHARDONNAY

BRONCE: "OJOS DEL GUADIANA"

Bodegas El Progreso, Villarrubia de los Ojos (Ciudad Real)

PLATA: "TOMILLAR"

Bodega-Almazara Virgen de las Viñas, Tomelloso (Ciudad Real)

ORO: "NÉGORA"

Sociedad Cooperativa La Unión, Tarazona de La Mancha (Albacete)

VINOS BLANCOS VARIETALES 2018: MACABEO

PLATA: "ALTOVELA"
Bodegas Altovela, Corral de Almaguer (Toledo)

PLATA: "CASTILLO DE BENIZAR"
Bodegas Ayuso, Villarrobledo (Albacete)

ORO: "AIQUE"
Bodegas Pedroheras, Las Pedroñeras (Cuenca)

VINOS BLANCOS VARIETALES 2018: VERDEJO

BRONCE: "OJOS DEL GUADIANA"
Bodegas El Progreso, Villarrubia de los Ojos (Ciudad Real)

BRONCE: "PEDROHERAS"
Bodegas Pedroheras, Las Pedroñeras (Cuenca)

PLATA: "CANTIVANO"
Sociedad Cooperativa San Lorenzo, Alameda de Cervera (Ciudad Real)

ORO: "FINCA LOS TRENZONES"
Bodegas Leganza, Quintanar de la Orden (Toledo)

VINOS BLANCOS VARIETALES 2018: SAUVIGNON BLANC

BRONCE: "ZOCODOVER SELECCIÓN"
Bodegas Hermanos Rubio, Villasequilla (Toledo)

PLATA: "EPÍLOGO"
Bodegas Yuntero, Manzanares (Ciudad Real)

ORO: "PINGOROTE"
Bodegas Latúe, Villanueva de Alcardete (Toledo)

VINOS ROSADOS VARIETALES 2018: TEMPRANILLO

BRONCE: "YUNTERO"
Bodegas Yuntero, Manzanares (Ciudad Real)

PLATA: "CAMINA"
Bodegas Cristo de la Vega, Socuéllamos (Ciudad Real)

ORO: "TORRE DE REJAS"
Bodegas Isidro Milagro, Manzanares (Ciudad Real)

VINOS TINTOS VARIETALES 2018: TEMPRANILLO

BRONCE: "ARROYO MORÓN"
Cooperativa Nuestra Señora del Pilar, Quero (Toledo)

PLATA: "TARAY"
Cooperativa Santo Niño de la Bola, Las Mesas (Cuenca)

ORO: "CANFORRALES CLÁSICO"
Bodegas Campos Reales, El Provencio (Cuenca)

VINOS TINTOS VARIETALES 2018: CABERNET SAUVIGNON

BRONCE: "CAMINA"
Bodegas Cristo de la Vega, Socuéllamos (Ciudad Real)

PLATA: "SEÑORÍO DE GUADINEJA"
Vinícola de Castilla, Manzanares (Ciudad Real)

ORO: "MONTE DON LUCIO"
Finca La Blanca, Puebla de Almoradiel (Toledo)

VINOS TINTOS VARIETALES 2018: MERLOT

PLATA: "ALLOZO"
Bodegas Centro Españolas, Tomelloso (Ciudad Real)

ORO: "LAMINIO"
César José Velasco Almodóvar, Villarrobledo (Albacete)

GRUPO DE VINOS BLANCOS 2018: COUPAGE

PLATA: "PUENTE DE RUS Moscatel-Airén"

Nuestra Señora de Rus, San Clemente (Cuenca)
PLATA: "MUNDO YUNTERO Verdejo-Sauvignon Blanc"
Bodegas Yuntero, Manzanares (Ciudad Real)
PLATA: "AÑIL Macabeo-Chardonnay"
Vinícola de Tomelloso, Tomelloso (Ciudad Real)
ORO: "ARTERO Macabeo-Verdejo"
Viñedos y Bodegas Muñoz, Noblejas (Toledo)

GRUPO DE VINOS TINTOS 2018: COUPAGE

PLATA: "PEDROHERAS Syrah-Tempranillo"
Bodegas Pedroheras, Las Pedroñeras (Cuenca)
PLATA: "TARAY Tempranillo - Syrah"
Cooperativa Santo Niño de la Bola, Las Mesas (Cuenca)
PLATA: "VILLA ABAD Tempranillo-Syrah"
Bodegas San Antonio Abad, Villacañas (Toledo)
ORO: "VIÑA CUERVA Tempranillo-Syrah"
Bodegas Naranjo, Carrión de Calatrava (Ciudad Real)

GRUPO DE VINOS TINTOS TRADICIONALES

BRONCE: "CANFORRALES SELECCIÓN Tempranillo 2016"
Bodegas Campos Reales, El Provencio (Cuenca)
PLATA: "ALCARDET SOMMELIER Tempranillo-Merlot-Cabernet Sauvignon 2017"
Bodegas Alcardet, Villanueva de Alcardete (Cuenca)
ORO: "CANFORRALES Syrah 2017"
Bodegas Campos Reales, El Provencio (Cuenca)

GRUPO DE VINOS ENVEJECIDOS EN BARRICA

PLATA: "JULIÁN SANTOS Merlot – Tempranillo – Syrah 2016"
Bodegas Julián Santos, Villa de Don Fadrique (Toledo)
PLATA: "OJOS DEL GUADIANA Syrah 2017"
Bodegas El Progreso, Villarrubia de los Ojos (Ciudad Real)
ORO: "OJOS DEL GUADIANA SELECCIÓN Cabernet Sauvignon – Merlot – Syrah 2017"
Bodegas El Progreso, Villarrubia de los Ojos (Ciudad Real)

GRUPO DE VINOS TINTOS DE CRIANZA

BRONCE: "CERRO MAYORAL Tempranillo 2011"
Proyectos Agrícolas y ganaderos, Villafranca de los Caballeros (Toledo)
PLATA: "ARBEOR Tempranillo – Syrah 2015"
Bodegas Manvi, Villarrobledo (Albacete)
ORO: "GRAN TOMILLAR Tempranillo 2015"
Bodega-Almazara Virgen de las Viñas, Tomelloso (Ciudad Real)

GRUPO DE VINOS TINTOS DE RESERVA

PLATA: "EL YUGO 50 ANIVERSARIO Tempranillo 2013"
Bodegas Cristo de la Vega, Socuéllamos (Ciudad Real)
PLATA: "VIÑA JARABA Tempranillo – Cabernet Sauvignon – Merlot 2014"
Pago de la Jaraba, Villarrobledo (Albacete)
PLATA: "TOMILLAR DON EUGENIO Tempranillo 2012"
Bodega-Almazara Virgen de las Viñas, Tomelloso (Ciudad Real)
ORO: "AZAGADOR Tempranillo – Cabernet Sauvignon – Merlot 2014"
Pago de la Jaraba, Villarrobledo (Albacete)

GRUPO DE VINOS TINTOS DE GRAN RESERVA

BRONCE: "SEÑORÍO DE GUADIANEJA Cabernet Sauvignon 2009"
Vinícola de Castilla, Manzanares (Ciudad Real)
PLATA: "ALLOZO Tempranillo 2010"
Bodegas Centro Españolas, Tomelloso (Ciudad Real)
ORO: "SEÑORÍO DE GUADIANEJA Tempranillo 2006"
Vinícola de Castilla, Manzanares (Ciudad Real)

GRUPO DE VINOS ESPUMOSOS BLANCOS

BRONCE: "MANTOLAN Macabeo-Chardonnay Brut Nature"
Vinícola de Tomelloso, Tomelloso (Ciudad Real)
BRONCE: "TOMILLAR Airén Brut Nature"
Bodega-Almazara Virgen de las Viñas, Tomelloso (Ciudad Real)
PLATA: "OJOS DEL GUADIANA Chardonnay Brut"
Bodegas El Progreso, Villarrubia de los Ojos (Ciudad Real)
ORO: "ALCARDET NATURA Brut"
Bodegas Alcardet, Villanueva de Alcardete (Toledo)

TARDES DE MUSICA Y VINO

MUSEO DEL VINO DE ALDEANUEVA DE EBRO

degustación de vinos de la localidad al ritmo de la música

Silvia y Manolo

"AL SON DEL VINO"

Sábado 9 de marzo de 2019 – 19.30 horas

TARDES DE MUSICA Y VINO 2019

Viñedos de Alfaro SA

www.viñedosdealfaro.com

Tel.: +34 941 14 23 89

Real Agrado rosado 2018

enoTurismo.es

www.viñedosdealfaro.com

Elaborado con uva Garnacha.

NOTA DE CATA

Color: Delicado color rosa pálido, vivo, limpio y brillante.

Aroma: Marcados aromas de frutos rojos, frambuesa y sandía, con un toque cítrico.

Sabor: Muy ensamblado, sensaciones de fresa, sandía y granada. Suave, sutil, refrescante y goloso con marcada salida.

TARDES DE MUSICA Y VINO 2019

VIÑEDOS REAL RUBIO

Tel.: +34 941 16 36 72

www.realrubio.es

Real Rubio Crianza Garnacha 2015

enoTurismo.es

www.realrubio.es

100% Garnacha, 14 meses en barrica roble francés y americano.

NOTA DE CATA:

Color: Viveza en copa.

Aroma: la barrica francesa se funde con los frutos rojos, las gominolas.....

Sabor: Potente en boca, de paso largo, encontramos un tanino fresco, amable, que completa la armonía del vino.

TARDES DE MUSICA Y VINO 2019

FINCAS DE azabache

www.aldeanueva.com

Tel.: +34 941 16 30 39

Azabache Crianza 2015

enoTurismo.es

www.aldeanueva.com

70% Tempranillo 20% Garnacha, 10% Mazuelo.

NOTA DE CATA

Color: Rojo granate brillante de capa media alta, con ribetes rubí.

Aroma: Confitura de frutos rojos y negros (mora, fresa, frambuesa), muy bien integrados con notas balsámicas, vainillas y torrefactos aportados por la madera.

Sabor: En boca se muestra sabroso, con buena estructura y bien equilibrado.

Sobresalen sabores de fruta roja en confitura y mermelada, con notas tostadas a crema de café con leche y cacaos.

Retrogusto: Equilibrado, con mucho volumen y un final largo. Recuerdos de fruta roja madura y taninos muy finos y agradables.

ALTANZA, LA PRIMERA BODEGA RIOJANA QUE LLEGA A JEREZ

La bodega, ubicada en el centro histórico de la ciudad, abrirá sus puertas con la llegada del verano, una inauguración que coincidirá con la salida al mercado de La Saca, el exclusivo Palo Cortado de más de 100 años de la Colección Roberto Amillo del que solo hay 360 botellas

Un paso más en su afán de aunar la experiencia y el buen hacer de las dos denominaciones de origen más antiguas y reconocidas de España: Rioja y Jerez; algo posible gracias a su proyecto conjunto con el reconocido coleccionista Roberto Amillo

Hace dos años, **Altanza** (Fuenmayor. La Rioja. http://bodegasaltanza.com/es/) sorprendió con su unión al reconocido Roberto Amillo, el mayor coleccionista de piezas de Jerez, para sacar al mercado la **Colección Roberto Amillo**, convirtiéndose en los primeros riojanos en hacer vinos en Jerez, siendo siempre fieles a su compromiso con la calidad y la tradición.

Ahora **Altanza** sorprende de nuevo y establece su propia bodega en tierras jerezanas, un proyecto que verá la luz con el comienzo del verano y que convierte a la empresa riojana en pionera. A este hecho sin precedentes se une otra gran noticia de la firma, la llegada de **La Saca**, el exclusivo Palo Cortado de más de 100 años que se suma a la Colección Roberto Amillo del que solo hay 360 botellas y que se presentará en la inauguración de la bodega jerezana. Eso sí, ya pueden reservarse a través de **Altanza** y se venderán por orden de solicitud al precio de 120 €, la botella de 50 cl.

Y es que esta 'saca' es muy especial, ya que se trata de un descubrimiento único y centenario, una auténtica joya que proviene de la colección de una familia jerezana cuya bodega data de 1829 y sólo su nombre, **La Saca**, ya insinúa lo que puede contener, pero además tiene historia. El descubrimiento se realizó catando la colección privada de esta familia que en 1950 -tras el cierre de su bodega-, heredó botas en aquel entonces ya antiguas. El misterio está servido, porque este Palo Cortado seguramente tenga más de 100 años, aunque no existe fecha detallada. Una edición limitada de algo que no tiene réplica y a la que **Altanza** ha llegado gracias a la experiencia venenciando referencias de antiguas soleras y a su cercanía al círculo de productores jerezanos.

En cuanto a su cata, podemos decir que este vino centenario de color caoba resulta complejo a la vez que expresivo. Es punzante en nariz con notas de la crianza oxidativa. En boca es potente con un final largo y equilibrado. Su *packaging*, acorde con el contenido, evoca los orígenes y la historia que lo acompaña, y va dentro de un cuidado estuche de madera. Los pocos que han tenido el privilegio de probar esta 'saca' la denominan excepcional, como es el caso del experto José Peñín, que le ha concedido 98 puntos, la mayor puntuación para

un Palo Cortado, arguyendo que se trata de "un vino con un marcado carácter de oloroso pero con una finura excepcional". **La Saca** se complementa con la exclusiva **Colección Roberto Amillo**, formada por un Amontillado, un Oloroso, un Pedro Ximénez, otro Palo Cortado, un Brandy de Jerez y un Vermut Reserva y otro Vermut Reserva Especial.

Por supuesto, la bodega riojana es conocida a nivel internacional por la elaboración de vinos para todo tipo de paladares con un estilo propio, vivaz y expresivo. Todos sus vinos pueden adquirirse tanto en locales especializados como a través de su tienda *online* (http://bodegasaltanza.com/es/15-1-vinos) y se distribuyen ya en más de 50 países.

El **X Salón de los Destilados y el Vermut**, organizado por Guía Peñín, se celebrará el próximo lunes 11 de marzo en Madrid con la participación de medio centenar de expositores.

En la **zona de destilados**, **32 elaboradores y distribuidores** presentarán más de 150 productos de diferentes categorías (aguardientes y licores, brandy, ginebra, mezcal, pacharán, ron, tequila, vodka y whisky).

Por otro lado, la **zona de vermut** volverá a tener entidad propia dentro del Salón con **17 bodegas** que presentarán 40 productos.

Bodegas Frontonio, en la carta de Vignerons Independientes de Huesca

SobrarbeDigital
El primer diario digital de Sobrarbe

El sello de calidad Vignerons Independientes de Huesca ha dado a conocer los primeros resultados del **Panel de Cata 2019**, que reunió **en Aínsa a 16 expertos** para elegir, finalmente, **un total de 25 de vinos** de las 41 referencias presentadas por las 7 bodegas altoaragonesas que participan en este proyecto.

A la espera de la revaluación definitiva de varios de los vinos seleccionados, de momento, sólo ha trascendido **el nombre del vino de la bodega invitada de la provincia de Zaragoza, Bodegas Frontonio**, que **Vignerons Independientes de Huesca** incluirá en la carta de este año. Se trata del **Frontonio Microcósmico Garnacha.**

Los 25 vinos elegidos se elaboran en las bodegas Edra, Familia Estrada Palacio, Clavería Barrabés, Sers, Bal Minuta, Alodia y el Vino del Desierto, distribuidas de norte a sur, como un eje vertebrador de la provincia de Huesca.

Un sabio del vino, Fernando Mora MW, en el Panel de Cata

Considerado uno de los sabios del vino, **Fernando Mora** es el único aragonés que atesora el título de Master of Wine, reconocimiento que tan solo poseen 3 españoles en la lista internacional de 384 miembros que pertenecen a este distinguido y selecto grupo de expertos del vino.

Fernando Mora MW fue uno de los expertos que asistió al Panel de Cata de Vignerons Independientes de Huesca. "Hemos degustado vinos muy interesantes. Se nota que se está viviendo un momento de creatividad que contrasta con la globalización del vino. He comprobado que las bodegas presentes en Vignerons tienen ganas de hacer cosas chulas".

"Desde mi condición de productor y de MW, la creación de esta agrupación es una iniciativa interesantísima porque ayuda a poner en valor estos vinos que aportan valor al territorio. Estoy convencido de que la gente percibe este tipo de vinos como algo más especial y no me cabe ninguna duda de que si la gente se enamora del vino volverá".

Por otra parte, el divulgador de experiencias de enoturismo Francisco Orós y el enólogo Juanma Gonzalvo, que ya estuvieron el año pasado en el primer Panel de Cata, destacaron el esfuerzo creativo de las bodegas por hacer algo especial en partidas pequeñas, dirigido al proyecto Vignerons. Las bodegas se lo están tomando muy en serio, con un trabajo muy profesional que evidencia el salto a la consolidación de Vignerons. Se ha dado un gran paso adelante. Hemos valorado la recuperación y la mayor presencia en los vinos de las variedades autóctonas de uvas Moristel, Parraleta y Alcañón.

En el segundo año de funcionamiento de la agrupación Vignerons Independientes de Huesca se ha incrementado en 8 el número de referencias de vinos altoaragoneses incluidos en el Panel de Cata. Lo mismo ha ocurrido con los expertos, cuya cifra se ha visto duplicada. En las dos ediciones ha intervenido Javier Buil, promotor de esta iniciativa gestada en el establecimiento comercial La Corona de Aínsa, en el corazón de la Plaza Mayor de uno de los pueblos más bonitos de España.

Buil define el proyecto Vignerons Independientes de Huesca como una apuesta vitivinícola por las uvas autóctonas, por las personas, por los pueblos y por las tierras de Huesca. Hace un año comenzamos con esta aventura, un proyecto realizado con mucho cariño en el que defendemos los valores de nuestra tierra y en el que están incluidas 7 bodegas de la provincia de Huesca que elaboran artesanalmente con uvas autóctonas los vinos que promueve esta agrupación.

DATOS Vignerons Independientes de Huesca

Promotor: Javier Buil, del establecimiento comercial La Corona de Aínsa

Bodegas:

Edra (Ayerbe)
Familia Estrada Palacio (Bespén)
Clavería Barrabés (La Almunia de San Juan)
Sers (Cofita)
Bodega Bal Minuta (Barbenuta)
Alodia (Adahuesca)
El Vino del Desierto (Lanaja).

2018. Se presentaron 33 referencias y 8 expertos participaron en el Panel de Cata. Se eligieron 25 vinos que se comercializaron en 14 establecimientos (restaurantes y tiendas), en su mayoría en la Comarca de Sobrarbe (Huesca).

2019. El interés creciente de las bodegas incrementa el número de vinos presentados que, en el segundo Panel de Cata, alcanza la cifra de 41 y duplica el número de expertos (16).

2019. Se acuerda invitar a participar en el proyecto a una bodega aragonesa, Bodegas Frontonio de Zaragoza. Se elige el vino Frontonio Microcósmico Garnacha para incluir en la carta de vinos, además de las 25 referencias seleccionadas para este año de las 7 bodegas altoaragonesas. En total suman 25 vinos altoaragoneses, además de Frontonio Microcósmico Garnacha, de Zaragoza, para este año.

ANDREA TUMBARELLO INAUGURA EN EL RESTAURANTE VIVANCO LA PRIMERA EDICIÓN DE *ESTRELLAS ENTRE VIÑEDOS*, UN HOMENAJE AL PRODUCTO Y A LA COCINA INSPIRADA EN EL VINO

Andrea Tumbarello, Maca de Castro y Juan Antonio Zaldúa, son los protagonistas de las innovadoras propuestas gastronómicas durante este primer semestre

El Restaurante Vivanco ha iniciado hoy 7 de marzo un viaje por el paladar irrepetible. *Estrellas entre viñedos* reúne a grandes expertos en sus respectivas especialidades: **Andrea Tumbarello, Maca de Castro** y **Juan Antonio Zaldúa** protagonizarán las primeras jornadas, que se celebrarán durante el primer semestre y se ampliarán durante la segunda parte del año en el restaurante ubicado en Briones, La Rioja.

La novedad es que este trío de ases de la gastronomía española, además de presentar sus propuestas centradas en aquellos productos y técnicas en los que brillan por su maestría, reinterpretarán alguno de sus platos más conocidos al introducir el vino como ingrediente dentro de la receta: un guiño sugerente a la Cultura del Vino.

Todas las sesiones se maridarán con los vinos más representativos de Bodegas Vivanco, siempre en virtud de cada plato y la personalidad de cada materia prima. Un placer que se unirá a la conversación distendida junto a cada chef, una vez ultimen sus elaboraciones en cocina.

Hoy 7 de marzo **Andrea Tumbarello**, chef y dueño del restaurante Don Giovanni (Madrid), conocido como el *Rey de la Trufa* por la excelencia con la que maneja este delicado y costoso hongo, ha sido el primero en ofrecer el menú A*romas de trufa y vino*. Le seguirá, el 3 de mayo, una cena elaborada por **Maca de Castro**, chef y alma máter del restaurante que lleva su nombre en Alcudia (Mallorca), que luce una estrella Michelin gracias a su elegante propuesta *Huerta y Puerto.* Por su trayectoria, está abocada a convertirse en emblema de la cocina española a nivel mundial.

El broche de oro del semestre lo pondrá *El arte de la parrilla* de **Juan Antonio Zaldúa.** El 7 de junio este experto en el manejo de la brasa, ex portero del Athletic de Bilbao, demostrará por qué ha alcanzado la fama con esta técnica que cede todo el protagonismo a la calidad de las carnes y pescados, materia prima que elige con mucho mimo, en persona. Para más información, consultar la web www.vivancoculturadevino.es o a través del teléfono 941 32 23 40.

Briones (La Rioja). El Restaurante Vivanco ha iniciado hoy 7 de marzo un viaje por el paladar irrepetible. *Estrellas entre viñedos* reúne a grandes expertos en sus respectivas especialidades: **Andrea Tumbarello, Maca de Castro** y **Juan Antonio Zaldúa** protagonizarán las primeras jornadas, que se celebrarán durante el primer semestre y se ampliarán con otras propuestas en la segunda parte del año, en el restaurante ubicado en Briones, La Rioja. La novedad es que este trío de ases de la gastronomía española, además de presentar sus propuestas centradas en aquellos productos y técnicas en los que brillan por su maestría, reinterpretarán alguno de sus platos más conocidos, al introducir el vino como ingrediente dentro de sus recetas. Todo un guiño sugerente a la Cultura del Vino.

Todas las sesiones se maridarán con los vinos más representativos de Bodegas Vivanco, siempre en virtud de cada plato y la personalidad de cada materia prima. Un placer que se unirá a la conversación distendida junto a cada chef, una vez ultimen sus elaboraciones en cocina. Todo un deleite para los paladares más exigentes que podrá disfrutarse en las jornadas *Estrellas entre viñedos*, que se celebrarán durante todo el año, y que pueden reservarse a través del teléfono 941 32 23 40 y de la web www.vivancoculturadevino.es. **Andrea Tumbarello** (7 de marzo)**, Maca de Castro** (3 de mayo) y **Juan Antonio Zaldúa** (7 de junio), tres virtuosos de la gastronomía española, brillarán con sus respectivos (y exquisitos) menús.

El Rey de la Trufa, en el Restaurante Vivanco

La primera *Estrella entre viñedos* ha sido el italiano **Andrea Tumbarello** (Marsala, Italia, 1964), conocido como el *Rey de la Trufa*, que ha sorprendido con una comida, a las 14:30 horas, bajo el tentador lema *Aromas de trufa y*

vino. En el menú ofrecido en el Restaurante Vivanco, con un precio de 68 euros, se han podido degustar los siguientes platos: Snacks; Huevo Millesimé con crema de trufa y focaccia Don Giovanni; Taco de bacalao confitado con carpaccio de cebolletas al tempranillo; Ossobuco trufado con risotto al Barolo; Granizado de zurracapote; Panna Cotta con trufa negra; Petit fours y bombones de Andrea. Todos ellos han sido una invitación para descubrir lo mejor de su restaurante, con sus creaciones más personales y un guiño a la Cultura del Vino, con esta bebida universal como materia prima. Por ello, el penetrante aroma de este preciado hongo, que crece bajo los árboles, se ha hermanado con los aromas profundos de las mejores elaboraciones enológicas de Bodegas Vivanco. Un menú que ha finalizado con un café y una sobremesa con el chef: una oportunidad única que ha permitido conocer en persona la filosofía del buen comer y beber, del buen vivir, de Andrea Tumbarello.

Cabe destacar que el chef y dueño del restaurante Don Giovanni (Madrid), se ha convertido en un referente nacional en la interpretación de la gastronomía italiana, merecedor de numerosos premios, entre ellos, dos soles de la *Guía Repsol*. También fue elegido en 2012 por la Muestra Gastronómica de la Pasta y el Dulce de Daroca (Zaragoza) como mejor Restaurante Italiano en la capital.

Este economista, con despacho en Milán, cambió las cuentas de resultados por los fogones. Llegó en 2005 a España por amor, y por amor se ha quedado en nuestro país. Aquí descubrió su pasión por la gastronomía profesional. Tumbarello, para quien "comer es un arte", como ha repetido en varias ocasiones, no encontraba en Madrid los sabores italianos que él perseguía. Para comer tal y como deseaba, y hacer partícipes a los demás de ese placer, hizo realidad Don Giovanni. Es un auténtico prescriptor de uno de los productos más delicados y sofisticados en gastronomía, la trufa, un lujo en la cocina que él utiliza de forma magistral. El precio de este hongo ronda el de una obra de arte: por un kilo de trufa negra se pueden pagar unos 2.900 euros. La trufa blanca de Piamonte ha llegado a alcanzar los 6.000 euros el kilo.

El Huerto y el Puerto: los sabores baleares de Maca de Castro

Para la cena del 3 de mayo, a las 20:30 horas, llegará desde la localidad mallorquina de Alcudia la luz y la profundidad de los sabores del Mediterráneo de la mano de la cocinera **Maca de Castro** (Mallorca, 1981). La chef y propietaria del restaurante que lleva su nombre ya atesora una estrella Michelin, que se le concedió en 2012, y la *Guía Repsol* la ha distinguido con dos soles. De Castro, que trabaja desde los 18 años entre fogones, se ha convertido en la cocinera balear con más proyección mundial. Periódicos como *The Wall Street Journal* destacan su trabajo. Su cocina, sensible y elegante, se sustenta en lo más profundo de la cultura de su tierra, en los productos del mar y de la huerta que le hacen llegar los proveedores artesanos de su entorno. Su formación nacional e internacional, y su profundo conocimiento tanto de las técnicas de vanguardia como de la sabiduría gastronómica tradicional, hacen de esta chef, ponente en Madrid Fusión 2019, una de las grandes innovadoras de la cocina mediterránea.

En *Huerto y Puerto*, la propuesta que se podrá disfrutar en el Restaurante Vivanco, no faltarán productos estelares en platos que deleitarán a los comensales, como las espardeñas con guisantes, la codorniz con anguila o un bizcocho ajerezado con garbanzos tiernos. Son tan solo algunas pinceladas de lo que esta referencia de la cocina presentará a quienes, el 3 de mayo, deseen compartir estas *Estrellas entre viñedos*.

El imparable arte de la parrilla de Juan Antonio Zaldúa

El nombre de Juan Antonio Zaldúa (Busturia, Vizcaya, 1952) es sinónimo de excelencia en carnes y pescados a la brasa. Pero el propietario de restaurantes como Baserri Maitea, Komentu Maitea o Zuria, todos en Vizcaya, fue futbolista antes que parrillero. El ex portero del Athletic de Bilbao, número uno deportivo, protagonizó muchas gestas en el césped, como el mítico penalti que le paró el 1 de febrero de 1976 en el Camp Nou al holandés Johan Neeskens, uno de los mejores lanzadores del momento que jugaba con el Barça en esa época.

Zaldúa también es hoy número uno, pero en otro campo de juego: el de los circuitos gastronómicos que elogian y aprecian su conocimiento y su exigencia en la calidad de las carnes y los pescados que ofrece a la parrilla. Su espléndido y admirable manejo de las brasas es el responsable del auténtico sabor de las materias primas, que elige personalmente. La estrella aquí es el producto, y así se podrá comprobar el 7 de junio en una comida a las 14:00 horas, donde no faltarán la merluza con sus kokotxas a la brasa; la chuleta de vacuno y el pan a la brasa; un postre entre parrillas y, todo ello, con la complicidad en boca de los vinos de Bodegas Vivanco.

Estrellas entre viñedos nos invita a sumergirnos en el universo gastronómico de estos tres referentes de la cocina española. A dejarnos seducir por el paisaje natural que en esta tierra riojana tiene como protagonista el vino. No solo se disfrutará en la mesa, sino con la posibilidad de todo lo que el Proyecto Vivanco ofrece entre este hermoso paisaje: la visita a la Bodega y la experiencia de adentrarse en la milenaria Cultura del Vino gracias a un recorrido sorprendente por el Museo Vivanco de la Cultura del Vino, pleno de experiencias visuales y sensoriales. Tres nombres, tres estilos, tres posibilidades para vivir, antes de que llegue el verano, una experiencia gastronómica y enológica bajo estas tres *Estrellas entre viñedos.*

¿QUÉ ES VIVANCO?

Vivanco es su origen familiar. En 2004, la **FAMILIA VIVANCO** decidió hacer realidad en Briones, La Rioja, el sueño de toda una vida de entusiasmo y dedicación: compartir con el mundo su pasión por la Cultura del Vino. Con un origen humilde desde el viñedo, el vino ha sido el eje vital de la familia durante cuatro generaciones y 100 años de trabajo y compromiso. Con un espíritu pionero y una ilusión sin límites, era el momento de compartir esta vocación devolviéndole al vino todo lo que el vino les había dado.

Vivanco es mucho más que vino. Una **BODEGA** donde se entiende el vino desde una visión exigente, dinámica y actual. Un proyecto enológico contemporáneo con unos vinos diferentes y singulares, procedentes de los viñedos de la familia. La expresión auténtica de una tierra repleta de curiosidades.

Vivanco es mucho más que Cultura. Una **FUNDACIÓN** donde el pasado y el presente se hacen uno. Un apasionante viaje a través del conocimiento y la historia, con un Museo único donde se descubre la esencia del vino desde la experiencia, sensibilidad e innovación.

Vivanco es mucho más que Experiencias. Vivanco quiere transportar al amante del vino a un nuevo universo de sensaciones donde el mismo vino toma todo el protagonismo. Una nueva forma de **ENOTURISMO** con más de 9.000 m² de emociones y actividades alrededor de la cultura, el arte, la gastronomía, el sabor y la diversión. El punto de encuentro entre conocimiento y disfrute del vino.

Hoy **Vivanco** entiende el vino como una forma de vida desde una perspectiva innovadora y llena de energía ofreciendo una experiencia única y exclusiva en torno a la Cultura del Vino. Bodega, Fundación y Experiencias son el fiel reflejo del compromiso de la **Familia Vivanco** para *"devolverle al vino lo que el vino les ha dado".*

LAS BODEGUERAS DE ABRA VISUALIZAN SU LABOR

A lo largo del año 2019, y sin límite de fecha, las mujeres bodegueras de ABRA realizarán diferentes acciones y actividades para visualizar la labor que la mujer ha tenido y tiene en el mundo vitivinícola.

Una iniciativa de la Asociación, que se servirá de diferentes medios como redes sociales, vídeos testimoniales, fotos actuales e históricas y publicaciones propias y ajenas para visualizar, poner en valor y reconocer el trabajo que el colectivo femenino ha tenido en la historia vitivinícola de Rioja Alavesa, y que nunca había sido adecuadamente reconocido. Hasta ahora.

Si bien antiguamente la mujer trabajaba sobre todo en el campo o en producción de bodega o en todo caso en labores administrativas con muy poco valor añadido, actualmente las mujeres comienzan a abarcar todos los ámbitos sectoriales: vitícola, enología, marketing, dirección, etc.

Todas las acciones y actividades irán dirigidas a valorizar la presencia femenina en nuestro entorno y a conseguir la participación e implicación del colectivo masculino.

Un pequeño grano de arena para conseguir una sociedad equitativa y respetuosa, con las mismas oportunidades, sin distinciones.

ABRA-Asociación de Bodegas de Rioja Alavesa

Bodegas Yuntero gana el ORO en Berliner Wein Trophy y cinco trofeos más en Mundus Vini y los Premios DO La Mancha

El prestigioso concurso alemán Berliner Wein Trophy ha premiado al vino tinto Yuntero Crianza 2016 con una medalla de oro, en un certamen al que se han presentado 7.000 muestras de 41 países.

Mundis Vini, concurso organizado por Meininger Verlag, editorial alemana especializada en el sector vinícola, ha otorgado sendas medallas de plata al blanco ecológico Mundo de Yuntero 2018 y al tinto Yuntero Reserva 2013. Bodegas Yuntero también ha recibido otros tres trofeos, dos platas y un bronce, en la 32ª edición del Concurso a la Calidad de Vinos Embotellados y Varietales de la Denominación de Origen La Mancha.

Bodegas Yuntero ha recibido seis medallas por cinco de sus vinos jóvenes, reservas y crianzas en tres diferentes certámenes internacionales y nacionales: "Berliner Wein Trophy" y "Mundus Vini" (ambos celebrados en Alemania) y los "Premios a la Calidad de Vinos Embotellados y Varietales de la Denominación de Origen (DO) La Mancha", cuyos resultados se han dado a conocer esta misma tarde en la sede del Consejo Regulador en Alcázar de San Juan (Ciudad Real).

Un oro y dos platas en Alemania

En la 23ª edición de invierno del concurso alemán Berliner Wein Trophy, celebrado en Berlín entre el 21 y 24 de febrero, se presentaron 7.000 muestras de 1.426 bodegas, procedentes de 41 países. El jurado, que hizo público los resultados el pasado viernes 3 de marzo, otorgó una medalla de oro al vino Yuntero Crianza 2016 de Bodegas Yuntero.

El concurso Berliner Wein Trophy es uno de los certámenes con mayor reconocimiento internacional del sector vinícola por sus estrictas normas –sólo premia el 30% de los vinos presentados–, y por contar con el aval y el patrocinio de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) y de la Unión Internacional de Enólogos (UIOE).

Bodegas Yuntero ha conseguido también el reconocimiento a la calidad de sus vinos en la cata de primavera del Gran Premio Internacional del Vino Mundus Vini (Alemania). Concurso que organiza la editorial alemana Meininger Verlag, especializada en el sector vinícola. Durante seis días (del 20 al 25 de febrero), un jurado –compuesto por 250 expertos catadores internacionales– valoraron 7.220 muestras procedentes de 150 regiones vitícolas de todo el mundo. Entre los premiados, dos vinos de Bodegas Yuntero: el ecológico Mundo de Yuntero Blanco 2018 y el tinto Yuntero Reserva 2013, ambos galardonados con la medalla de plata.
Los vinos premiados por Mundus Vini serán presentados durante la celebración de la feria PROWEIN (17-19 marzo en Düsseldorf), una de las muestras vinícolas más importantes de las que se celebran en Europa, a la que se espera que este año acudan más de 60.500 profesionales de todo el mundo, y en la que Bodegas Yuntero tendrá presencia en esta ocasión dentro del Pabellón de España, en el stand del Instituto de Promoción Exterior de Castilla-La Mancha (IPEX).

Tres vinos jóvenes de Bodegas Yuntero, premios DO La Mancha

Al oro y dos platas de los certámenes alemanes, se le suman otras dos medallas de plata y una tercera de bronce, concedidas esta tarde en Alcázar de San Juan, en la 32ª edición del Concurso a la Calidad de Vinos Embotellados con Denominación La Mancha (DO La Mancha).
Los premiados por la DO son los blancos Epílogo Sauvignon Blanc 2018 y el ecológico Mundo de Yuntero 2018, con sendos trofeos de plata; y el vino Yuntero Rosado 2018, con el bronce.

Los cinco vinos premiados de Bodegas Yuntero

Yuntero Crianza 2016, medalla de oro en Berliner Wein Trophy Galardonado con la medalla de oro en el certamen Berliner Wein Trophy 2019, el vino Yuntero Crianza 2016 de Bodegas Yuntero, está elaborado con las variedades de uva Tempranillo (85%) y Petit Verdot (15%).
Cuenta con la Denominación de Origen La Mancha, es de color rojo cereza con leves reflejos atejados. Es un vino que ha sido envejecido durante seis meses en barrica de roble americano y otros doce en botella antes de salir al mercado. La crianza en barrica le aporta aromas a tostado y la combinación de la uva Tempranillo con la Petit Verdot hace que sea un vino más tánico en boca.

Yuntero Reserva 2013, plata en Mundus Vini

Distinguido con la medalla de plata en el certamen alemán Mundus Vini, es un vino monovarietal –elaborado al 100% con uva de la variedad Cencibel y seleccionada de los viñedos en vaso más antiguos de la bodega–. Es envej cido en barricas de roble mixto, americano y francés durante al menos doce meses. Todo ello le aporta una gran estructura y complejidad aromática con notas a frutas maduras, vainilla y ahumados. De gran persistencia en boca, es un vino redondo, suave y elegante, con taninos muy dulces.
Mundo de Yuntero Blanco 2018, dos platas en Mundus Vini y DO La Mancha Premiado con la plata en Mundus Vini y los premios a la Calidad de DO La Mancha, el vino blanco ecológico Mundo de Yuntero 2018 es un coupage de las variedades Verdejo y Sauvignon Blanc. De color amarillo pálido y brillante, posee aromas afrutados y florales. Es fresco, alegre y delicado en boca, con un final largo.
Está elaborado exclusivamente con uvas seleccionadas de los viñedos acogidos al reglamento de agricultura ecológica de Bodegas Yuntero, y cuenta con el sello de certificación para veganos que otorga la Unión Europea de Vegetarianos (EVU). La Cooperativa Jesús del Perdón-Bodegas Yuntero lleva 27 años especializándose en la elaboración de vino ecológico, siendo bodega pionera en Castilla-La Mancha en 1992 en producir y comercializar vino procedente de agricultura ecológica.

Epílogo Sauvignon Blanc 2018, trofeo de plata DO LA MANCHA

Este vino blanco de Bodegas Yuntero, plata en los premios a la Calidad DO La Mancha, se elabora con las variedades de uva Sauvignon Blanc y Moscatel de grano menudo. Es un vino brillante, amarillo pálido y de gran intensidad aromática. Los aromas florales y exóticos de la variedad sauvignon blanc (pomelo, mango, maracuyá) están muy bien integrados con los tonos amoscatelados de la variedad moscatel. En boca, resulta un vino muy fresco, con buen volumen. Es de sensación amielada, suave y sedosa. El pequeño punto de carbónico natural que tiene el vino le otorga frescura. El paso en boca es largo y persistente.

Yuntero Rosado 2018, trofeo de bronce DO LA MANCHA

El Consejo Regulador DO La Mancha también ha otorgado un trofeo de bronce al rosado de Bodegas Yuntero. Es un vino joven elaborado al 100% con uva Tempranillo. Posee un atractivo e intenso color rojo frambuesa, en boca destaca por su equilibrio y complejidad, tiene una gran estructura y persistencia, y desprende aromas a fresas y frambuesas.

¡FELIZ DÍA, PAPÁ!

19 de marzo: día especial para los que son padres, día de celebración para los Josés y Josefas y día grande en Valencia. En Madrid este año no es festivo, pero no por eso vamos a dejar de celebrarlo, así que os proponemos sabrosos regalos y planes para disfrutarlo

REGALOS GOURMET:

Vinos para regalarle… y mejor aún si nos los bebemos con él

- Altanza

La Rioja Alta es por naturaleza y tradición una región de vinos de calidad, cualidades a las que Altanza suma un estilo propio, más vivaz, aprovechando todos los medios tecnológicos del momento sin perder ese carácter tradicional para optimizar procesos y seguir logrando los mejores resultados y conquistando paladares. De su amplia gama, seleccionamos para la ocasión:

Club Lealtanza – para los incondicionales del Rioja.

Una de las etiquetas con más renombre y exclusividad de la bodega, un vino que reposa en una sala privada, creada para él. Se trata de un tempranillo 100% con una crianza de 18 meses en barricas nuevas de roble francés y una fermentación maloláctica en tinos de roble francés. De color cereza brillante, en nariz destacan las notas de cereza, el regaliz y frutos negros, así como los toques balsámicos y tostados de la madera. Estos aromas dejan paso a notas de tabaco, cedro, cuero… En boca es carnoso, con buena acidez y una gran estructura, con un largo retrogusto. Su PVR. es de 24'50 € y está disponible también en una edición limitada en formato Magnum por 45 €. Otra opción es el bonito estuche regalo con tres de botellas (60 €).

Colección Roberto Amillo – para los amantes del Jerez.

Un Amontillado, un Oloroso, un Pedro Ximénez, un Palo Cortado y un Brandy de Jerez, forman parte de esta exclusiva colección con la que Altanza aúna la experiencia y buen hacer de las dos D.O. más antiguas de España: Rioja y Jerez. Cinco referencias con buenas puntuaciones por su calidad y que no se quedan atrás en el diseño: ¿perfume o vino? Juntas o por separado serán un regalo perfecto para los paladares más sofisticados. Se comercializan en botellas de 50 cl. y pueden comprarse juntas -ideal para coleccionistas- o por separado. Su precio es de 45 € la unidad o de 185 € si se compra el pack completo, presentado en un precioso estuche.

Todos los vinos de **Altanza** pueden adquirirse en su tienda *online* http://bodegasaltanza.com/es/15-1-vinos y en tiendas especializadas.

- Losada Vinos de Finca

La bodega está ubicada en el Alto de Pieros, el núcleo vitícola más tradicional de El Bierzo. Su reto es elegir parcelas de suelos arcillosos donde la uva mencía expresa vinos equilibrados de profundo color y agradable acidez que muestran el terruño berciano, la combinación de la variedad, el suelo y el clima atlántico.

Cada una de sus etiquetas tiene una personalidad marcada e independiente que sorprende a todos los paladares y para papá proponen **Altos de Losada**, su buque insignia, el que dio origen a la marca. Se trata de un vino elegante, profundo, carnoso, fragante, de compleja nariz, muy cautivador que se cultiva en 17 pequeñas parcelas de viñedo viejo de las fincas de Valtuille y representa a la perfección la mencía y el terruño berciano. Tiene un precio de 16'95 € y puede adquirirse tanto en la web de la bodega (www.losadavinosdefinca.com) como en tiendas especializadas.

Si papá es carnívoro o quesero, ¡haz clic aquí!

- Solobuey

¿Por qué no sorprenderle con una cena en casa? Y es que Solobuey está repleto de regalitos gourmet para sacarle una sonrisa. Desde 1912 lleva la familia De Blas el timón de esta casa que ya se ha convertido en todo un referente en la alta gastronomía. Será como comer en el mejor de los restaurantes porque distribuye selectas carnes y otros productos gourmet a los principales locales del país pero con la ventaja de poder hacerlo en casa, hasta con las zapatillas puestas, porque en su tienda online puedes escoger lo que mejor se ajuste a los gustos de papá. ¿Una tabla de quesos quizás? Desde internacionales como el

Petit Gres d'Alsace (4 €) o el Camembert (6'14 €) hasta los más ricos de nuestra tierra: un Cabrales D.O.P. (11 €), una Torta del Casar D.O.P (15'20 €) o un Idiazábal D.O. (18'20 €). Un poco más de picoteo con un chorizo ibérico de cebo (4'40 €) o una bandeja de jamón ibérico de cebo cortado a mano (bandeja de 100 g por 9'35 €). Para cerrar la cena por todo lo alto, unos solomillos de vaca (1 kg cortado en medallones por 29'90 €) o un confit de pato para el padre sibarita (muslo de 350 g por 6'38 €). ¡Os hemos dado el menú hecho, no hay excusas!

Teléfono para resolver cualquier duda: 91 507 12 32. **Web:** www.solobuey.com

RESTAURANTES PARA CELEBRARLO

- Chigre – para los fans de la gastronomía asturiana

Serrano, 45. Bajo. Madrid. Tel. 91 088 88 70

Recién llegado al corazón del Barrio de Salamanca, este chigre '*posh*' es producto, honestidad y cercanía y será perfecto para saborear un poco de Asturias: *Pastel de cabracho*, *Pitu de caleya*, *Fritos de pixín*, *Merluza a la sidra* o *Arroz con leche* se suman a guisos diarios entre los que nunca faltan la *Fabada con su compango, las Verdinas con rape y almejas* o los *Callos y morros muy melosos a la moda de Oviedo*... ¿Papá es más de barra o de sala? Cualquier zona que elijáis será un acierto.

- La Cocina de María Luisa – dan la bienvenida con una copa de cava para brindar por San José y es perfecto para los más tradicionales

Jorge Juan, 42. Madrid. Tel. 91 781 01 80. www.lacocinademarialuisa.es

La Cocina de María Luisa es el reino de las setas y los sabores de siempre… esos que transportan a la infancia y despiertan los recuerdos. Porque como la genial María Luisa dice: "Degustar un buen plato, correctamente servido, con un buen vino, en un ambiente agradable es similar a disfrutar de una magnífica obra de arte. Si la compañía es especial, es como rozar el cielo con los dedos", así que nada mejor que celebrarlo en familia en un rincón tan especial como este para que la experiencia sea única. ¿Qué podemos comer? *Delicias de acelgas rellenas de pato y trufa negra de Soria*, *Jabalí estofado como en Navaleno*, *Pochas con ave o liebre o viudas*, *Manita de cerdo rellena de carne y trufa*, *Congrio en salsa como lo hacía la abuela Aurora*… Apetece todo, así que, que nadie se olvide de dejar sitio para el postre, las *Frutas gratinadas* son un espectáculo.

- La Malaje – para los que tiene morriña del sur

Relatores, 20. Madrid. Tel. 91 081 30 31. www.lamalaje.es

Manuel Urbano y Aarón Guerrero vuelcan todo su trabajo en este local de raíces andaluzas donde dejarse llevar por las propuestas diarias del chef, siempre a la búsqueda del buen producto de temporada, es la mejor forma de descubrir La Malaje, y como ejemplo, su 'Menú al Sur'. Además, si lo que se busca es algo más informal, sin renunciar al disfrute total, en la zona de barra sirven riquísimas raciones y molletes.

'Menú al Sur' Día del Padre

Snacks

Carpaccio de atún curado en manteca colorá
Cardo estofado con papada y alcachofas
Suprema de corvina con salsa de hinojo
Lomo de retinta a la pimienta

Postre

Precio por persona 40 € a mesa completa / Maridaje de vinos generosos 15 € por persona

- Los Galayos – para ir en familia y comer muy bien en plena Plaza Mayor

Botoneras, 5 - Plaza Mayor, 1. Madrid. Tel. 91 366 30 28. www.losgalayos.net

Fundado en 1894, este restaurante se encuentra en un escenario urbano de tanta belleza y relevancia como la Plaza Mayor y en los fogones conjugan magistralmente la cocina castellana con recetas más modernas, acordes con las nuevas tendencias. Entre sus propuestas destacan los *Torreznos*, la *Ensaladilla Rusa*, el *Cochinillo asado de Espirdo* -tierno y desgrasado- o su suculento *Cocido madrileño* en dos vuelcos. Este centenario recorre además la historia a través de sus variados y acogedores salones, con capacidad para 200 personas en total, por lo que será perfecto para celebrar este día con toda la familia, por muy 'extensa' que sea.

- Matritum – si es un enamorado del vino le encantará

Cava Alta, 17. Madrid. Tel. 91 365 82 37. www.tabernamatritum.es

Matritum es una pequeña gran joya ubicada en pleno barrio de La Latina, madurada y bien reposada tras 20 años de experiencia, donde además de comerse de maravilla, se bebe de lujo, y es que cuenta con más de 600 referencias en carta. Así que si papá es de los que sí o sí, come con vino, este coqueto local, en el que el tiempo se detiene, será un acierto. Además, acaban de estrenar carta, como siempre llena de tradición y con el producto de temporada como protagonista. Eso sí, los martes, solo abre por la noche.

- Sandó – con menú especial para dar en el clavo

Isabel la Católica 2-4. Madrid. Tel. 91 547 99 11. www.restaurantesando.es

El restaurante **Sandó**, ubicado en el corazón de Madrid, es perfecto para disfrutar de una gastronomía clásica en un ambiente elegante a la par que familiar, un lugar donde apetece alagar las sobremesas. Cuenta además con un coqueto semi-reservado panorámico en forma de cubo y completamente acristalado, perfecto para 12 comensales, y un reservado para 18.

Menú degustación Día del Padre

Bienvenida

Foie templado con cebolla caramelizada al Pedro Ximénez

Menú

Milhojas de berenjenas con brandada de bacalao y miel de arce

Ravioli de calabacín relleno de presa ibérica

Pulpo en tempura con romesco

Solomillo de pato y duxelle de champiñón con bacon

Postres

Hojaldre fino de queso

Sándwich de chocolate con vinagreta de naranja

Nuestros *Petits Fours*

49 € persona (IVA Incluido)

- Shanghai mama – para comer un 'Familia Feliz' en familia… que puede tener premio

Infanta Mercedes, 62. Tel. 91 041 87 28. / Arturo Soria, 51. Tel. 91 831 01 49 / Av. del Camino de Santiago, 1. Las Tablas. Tel. 918 31 02 07 / Clavel, 7. Esquina Plaza de Pedro Zerolo. Tel. 91 283 50 59 / Juan Bravo, 25. Tel. 91 237 42 76. www.shanghaimama.es

Siguiendo la estela vanguardista de la ciudad de la que toma su nombre, el grupo Shanghai mama ha puesto en marcha cinco restaurantes en menos de dos años revolucionando Madrid a golpe de palillo. Cada local tiene detalles diferenciadores y la carta una máxima común: ofrecer la gastronomía china de hoy y siempre, la que se come en las calles de Shanghái con productos de calidad y en gran parte, materia prima española. Entre los platos, imprescindibles los dumplings con masa casera como el *Xiaolongbao relleno de carne y trufa negra* o las tradicionales *Gyozas de Sichuan con aceite rojo picante*; el solicitadísimo *Ku Bak crujiente acompañado de pollo y mariscos con huevo de pita pinta* o el *Secreto ibérico al estilo Chao Shao*. Además, el martes 19 de marzo estrenan el plato 'Familia Feliz', como todos en la carta, lleno de tradición. Y aún hay más, porque ese día sortean 5 cenas para 2 personas.

- V Club feat. Arola – cóctel de regalo para los papás

Caunedo, 4. Madrid. Tel. 91 426 74 28. www.vdevegas.com

¿Querías celebrarlo en Las Vegas? Pues no hace falta irse tan lejos, porque V Club es un *gaming club* con una imponente decoración y en cuyo restaurante encontramos la cocina más canalla de Sergi Arola, recuperando el espíritu del '97 cuando aterrizó en el primer La Broche para dar de comer de forma divertida, con entrantes informales y segundos más 'serios'. Sus míticas creaciones como las *Bravas de Arola*, le acompañan en esta aventura junto a recetas inéditas que vuelve a traer a Madrid como asesor gastronómico del pequeño restaurante ubicado dentro de la sala V de Vegas. Su propuesta es ideal para todo tipo de perfiles: en V Club feat. Arola se puede encender el paladar de los más exquisitos y también sorprender a los aficionados al *finger food*, y para los padres que vayan a cenar el martes en familia (ojo, que estos tienen que ser mayores de 18 años), tendrán un detalle en forma de cóctel.

BOLETÍN OFICIAL DEL ESTADO

Núm. 57 Jueves 7 de marzo de 2019 Sec. III. Pág. 21928

III. OTRAS DISPOSICIONES

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

3286 *Resolución de 28 de febrero de 2019, de la Secretaría General de Agricultura y Alimentación, por la que se publica el Acuerdo de prórroga del Convenio con la Unión Española de Catadores, para establecer las bases de cooperación en materia de promoción alimentaria.*

De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 48.8 de la Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público, procede la publicación en el «Boletín Oficial del Estado» del acuerdo de prórroga del Convenio entre el Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente y la Unión Española de Catadores para establecer las bases de cooperación en materia de promoción alimentaria, que figura como anexo a esta resolución.

Madrid, 28 de febrero de 2019.–El Secretario General de Agricultura y Alimentación, Fernando Miranda Sotillos.

ANEXO

Acuerdo de prórroga del Convenio entre el Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente y la Unión Española de Catadores para establecer las bases de cooperación en materia de promoción alimentaria

En Madrid, a 15 de febrero de 2019.

REUNIDOS

De una parte, don Fernando Miranda Sotillos, Secretario General de Agricultura y Alimentación, del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, en virtud del Real Decreto 542/2018, de 18 de junio, por el que se dispone su nombramiento (BOE de 19 de junio de 2018), actuando en nombre y representación del citado Departamento de la Administración General del Estado, de acuerdo con las atribuciones que le confiere el apartado segundo, punto 1, del capítulo II de la Orden APA/21/2019, de 10 de enero, de fijación de límites para administrar ciertos gastos y de delegación de competencias en el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (BOE de 18 de enero de 2019).

Y de otra, don Fernando Cayetano Gurucharri Jaque, en calidad de Apoderado de la asociación Unión Española de Catadores, con domicilio social en Madrid, calle Lope de Vega, número 27, bajo, y provista de NIF G-78176211 e inscrita en el Registro Nacional de Asociaciones con el número nacional 164.398 de la sección primera (número protocolo 16.034), en el ejercicio de las facultades que le atribuye la escritura autorizada por el Notario de Madrid, don Juan Carlos Carnicero Íñiguez, el día 12 de julio de 2002, con el número 1327 de su protocolo.

Actuando ambos en razón de sus respectivas competencias y reconociéndose poderes y facultades para formalizar el presente acuerdo de prórroga,

EXPONEN

Primero.

Que en virtud del Real Decreto 355/2018, de 6 de junio, por el que se reestructuran los Departamentos ministeriales (BOE de 7 de junio de 2018), conforme al artículo 11, al

cve: BOE-A-2019-3286
Verificable en http://www.boe.es

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación le corresponde la propuesta y ejecución de la política del Gobierno en materia de recursos agrícolas, ganaderos y pesqueros, de industria agroalimentaria, de desarrollo rural y de alimentación, atribuidas al extinto Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente.

Segundo.

Que con fecha 20 de febrero de 2017 se firmó el Convenio entre el entonces Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, ahora Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, y la Unión Española de Catadores (UEC), para establecer las bases de cooperación en materia de promoción alimentaria, cuya cláusula séptima prevé que produciría efectos desde el momento de su firma y tendría una duración de un año, pudiendo prorrogarse hasta un máximo de cuatro. Dado que se prorrogó por un nuevo año mediante el acuerdo de prórroga suscrito el 16 de febrero de 2018 y publicado por Resolución de 5 de marzo de 2018, de la Dirección General de la Industria Alimentaria en el «Boletín Oficial del Estado» del 19 de marzo de 2018, el Convenio se encuentra vigente y puede prorrogarse por las partes por un nuevo plazo de dos años.

Tercero.

Que el objeto del citado Convenio se centraba en establecer las bases generales de colaboración entre el Ministerio y UEC para reforzar las relaciones institucionales en materia de promoción de productos alimentarios y contribuir de esta forma al óptimo desarrollo del sector agroalimentario, al fomento del consumo de nuestros alimentos y a la promoción y conocimiento de sus características organolépticas.

Cuarto.

Que la cláusula séptima del Convenio señala que éste surtirá sus efectos desde el día de su firma y tendrá una duración de un año, prorrogable hasta un máximo de cuatro, pudiendo prorrogarse con acuerdo de las partes con anterioridad a la fecha de finalización.

Quinto.

Que el citado Convenio y las actuaciones desarrolladas al amparo del mismo han sido valorados positivamente por ambas instituciones.

Con todo ello, en atención a los objetivos de común interés que persiguen, ambas partes acuerdan suscribir el presente acuerdo de prórroga del Convenio de fecha 20 de febrero de 2017, que se regirá de conformidad por la siguiente

CLÁUSULA

Única. *Prórroga.*

Se prorroga durante dos años el Convenio de colaboración entre el Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente y la Unión Española de Catadores para establecer las bases de cooperación en materia de promoción alimentaria, suscrito el 20 de febrero de 2017 en virtud de lo previsto en la cláusula séptima del mismo y el acuerdo de prórroga firmado el 16 de febrero de 2018.

cve: BOE-A-2019-3286
Verificable en http://www.boe.es

BOLETÍN OFICIAL DEL ESTADO

Núm. 57 Jueves 7 de marzo de 2019 Sec. III. Pág. 21930

La prórroga tendrá efectos desde su publicación en el «Boletín Oficial del Estado», tras su correspondiente inscripción en el Registro Electrónico estatal de Órganos e Instrumentos de Cooperación del sector público estatal (REOICO).

En prueba de conformidad, y para la debida constancia de todo lo convenido, se firma el presente acuerdo de prórroga, por triplicado ejemplar y todas sus hojas, en el lugar y fecha al inicio indicado.–El Secretario General de Agricultura y Alimentación, Fernando Miranda Sotillos.–El Apoderado de la asociación Unión Española de Catadores, Fernando Cayetano Gurucharri Jaque.

cve: BOE-A-2019-3286
Verificable en http://www.boe.es

Vendimia: productores regalarán uva para protestar contra la crisis del sector

Este viernes se colocarán en el Acceso Este y Montecaseros de San Martín para reclamar por la situación que atraviesan.

La titular de la Asociación de Productores del Oasis Este (APROEM), Gabriela Lizana, indicó que **regalarán uva a turistas y mendocinos**. Además, **entregarán folletos explicando la situación del sector**. La productora se refirió al **Fondo Anticíclico como un "parche necesario", del cual aún no ven los resultados.**
Gabriela Lizana explicó en Radio Elevediez la situación que atraviesa el sector. Aseguró que **muchas fincas han sido abandonadas y que "no están exentos"** de la problemática **general del sector agrícola**. Es por ello, que este **viernes a las 10 se concentrarán en el carril Montecaseros en intersección con Acceso Este de San Martín para regalar uva.**
"La idea no es hacer corte o movilización, sino entregar folletería explicando la situación y regalando uva", aclaró. Sobre la situación de la vitivinicultura indicó que **"se habla mucho" pero aludiendo a otros eslabones de la cadena, dejando de lado a los más indefensos: "Los productores"**, señaló.
Lizana indicó que la crisis es tal, que **"muchos han desaparecido casi por completo",** como es el caso de la producción de **damasco, manzana y pera**. Por lo que invitó a los productores del Valle de Uco que han debido abandonar la actividad a sumarse al reclamo, como así también a la sociedad en general.
"No solamente es para productores, sino también para los que se ven indirectamente afectados", arengó.
Por otro lado, opinó sobre el **Fondo Anticíclico, que fue aprobado hace unas semanas. Lo calificó de "parche necesario", porque no alcanza a impactar en los precios.** Además, remarcó que aún **no han visto resultados de la medida.**
"Recordemos que ese dinero es para comprar uva, que después el Estado vende, no es que se nos regale nada ", afirmó la productora del este.
Por último, apuntó que **el sector "no quiere subsidios"** para salir adelante, sino políticas de Estado que le permitan desarrollarse.

Convocan a productores para el programa de compra de uva

Se trata de uno de los programas anunciados por el Gobernador Uñac la semana pasada, para beneficio del sector vitivinícola.

El Gobierno de San Juan, a través del Ministerio de Producción y Desarrollo Económico, convoca a productores sanjuaninos a inscribirse en el Programa de compra de Uva- Cosecha 2019. Tendrán prioridad los pequeños productores, de acuerdo a la superficie del viñedo de cada uno, es decir en una escala ascendente que va de 5 a 10, 10 a 15 y 15 a 25 hectáreas. El Gobierno Provincial pagará $5,50 por kilo de uva en 2 pagos, este valor supera ampliamente a los valores actuales del mercado.

Para participar, lo interesados deberán cumplir con los siguientes requisitos

- Hasta 70.000 kg. de uva por productor y número de CUIT, a un precio final de $5.50 por kg. de uva
- Productores con un máximo de 25 hectáreas registradas ante el INV por número de CUIT.
- Uva destinada a mosto en condiciones de sanidad adecuada y con Grado Brix mínimo de 22,5.
- Cumplimentar todos los requisitos y documentación.
- Gastos de cosecha y traslado de uva a bodega indicada por el Gobierno de San Juan a cargo del productor.

Y deberán presentar la siguiente documentación.

Nota de solicitud de ingreso al programa y oferta de uva archivos en PDF adjuntos a esta nota o bien en la web del Ministerio de Producción y Desarrollo Económico por duplicado.

- Constancias de Inscripción en AFIP e Ingresos Brutos vigente.
- Ultima DDJJ Registro de Viñedos ante el INV de todas las propiedades que figuren inscriptas a nombre del solicitante. (Documento emitido por el INV donde figuran los viñedos, variedades y sus superficies)
- Personas Físicas y Sociedades de Hecho: DNI del Solicitante o apoderado. En el caso de Sociedades de Hecho, copia del DNI de todos los socios. En el caso de apoderados copia del poder.
- Sociedades: Copia del contrato social/estatuto social, inscripto en el Registro Público de Comercio, acta de designación de autoridades y DNI de los mismos.
- Sucesiones: Copia de la sentencia de declaratoria de herederos suscripta por juez interviniente, copia de la designación de administrador judicial y copia del DNI del Administrador Judicial
- Usufructos: Copia de la escritura pública que establece el derecho de usufructo y DNI de los beneficiarios.

Toda la documentación deberá ser presentada en original y copia, y ser firmada frente al funcionario que la recibe, ya que no se recibirán solicitudes previamente firmadas.

Lugar y horarios de recepción de documentación: EXCLUSIVAMENTE en Centro de Financiamiento Productivo (CEFIP) del Ministerio de Producción y Desarrollo Económico, Av. Córdoba 370 Este (esquina Jujuy). **LAS OFERTAS SOLO SERAN RECIBIDAS LOS DIAS 7, 8, 11, 12 y 13 de marzo del 2019 en horario de 8 a 18 hs.** Vencido el plazo de convocatoria no se aceptarán más solicitudes.

Mercado mundial del vino: 'In China veritas'

Muy pronto podrá aplicarse esta variante del *in **vino** veritas* de Plinio "el Viejo" al papel, determinante, de **China** en el mercado del vino.

El escepticismo persistente entre muchos especialistas es, todavía, grande. Tiene que ver con las barreras culturales y el hecho de que su consumo continúa siendo restringido a las élites y los ricos. Un estudio británico calcula que poco más de 30 millones de chinos, de una población de 1.380, consume vino de forma "habitual". Pero son estos mismos datos los que plasman una realidad: **China es el mercado con mayor potencial de crecimiento**.

El pasado año el **Concours Mondial de Bruxelles** celebró su 25ª edición en Pekín, lo que permitió a los participantes acceder a este mercado a punto de convertirse en el principal importador de vino, con unas ventas que superan los 2.000 millones de dólares gracias a su espectacular dinamismo.

El gigante asiático es uno de los mayores consumidores de alcohol del mundo: cerveza y la bebida nacional, **baijiu** (licores destilados y aguardientes). Este año y pese a la desaceleración económica, se estima que **China** podría aumentar sus importaciones de vino en un 8%, según el International Wine and Spirits Record. Se mantiene como principal comprador asiático con unos 690 millones de litros, lejos de los 262 de Japón, segundo mercado. El incremento se debe a varias razones: los jóvenes prefieren el vino a los tradicionales baijiu y los mayores también comienzan a recurrir al vino por sus beneficios para la salud.

Empiezan a preferirse vinos de alta calidad en **China**, que ha comprado vino a precios más altos que nunca. Un ejemplo es el de las bodegas de los Consejos Reguladores de los vinos de las Denominaciones de Origen **Ribera del Duero y Rueda,** dos regiones icónicas. El 75% del vino consumido en China es tinto y el interés por el blanco es creciente por lo que el año pasado se lanzó la campaña conjunta Ribera Rueda "Just Be", con gran aceptación por los medios especializados chinos. Las acciones de promoción para aumentar las ventas continúan este año.

Con todo, sigue siendo básico el peso de China como **importador** de vino a granel. A finales de mayo se celebra la primera feria de **vino** a granel de **Asia** en Yantái. A través de este puerto llega más del 80% del vino a granel que entra en China cada año.

Precisamente la fuerte caída registrada por el **vino** español en **China** se debió al desplome del granel tras el excelente desarrollo de **Australia** y **Chile** en esta categoría, con la firma de Tratados de Libre Comercio de ambos países con **Pekín**.

Las principales bodegas de 15 países, entre ellos España, ya han confirmado su asistencia a la **World Bulk Wine Exhibition Asia**, donde se reunirán con los grandes importadores asiáticos.

Empresas internacionales del sector se están estableciendo en China. Proliferan las *joint-venture*.

Las universidades nacionales ofrecen una cada vez mejor formación a los profesionales. No obstante, el mayor reto viene dado por el fenómeno de la transformación de algunas grandes empresas vinícolas chinas de productores de vino en comerciantes. Esto es así porque los vinos embotellados importados y, sobre todo, los vinos a granel se están comercializando como vinos chinos.

España es el mayor exportador de vino del mundo con 22 millones de hectolitros. Supera a **Italia** (21) y **Francia** (14). Sin embargo, Francia factura más de 9.000 millones al año en exportación e Italia casi 6.000. El pasado año las ventas españolas consiguieron superar por primera vez los 3.000 millones.

Para crecer, nuestros vinos siguen la estrategia conocida como la doble D: **digitalización y diversificación**. La primera es fundamental al ser la forma de llegar a los nuevos consumidores. En el mercado chino las colaboraciones con plataformas como **Amazon** o **Alibaba** constituyen una excelente puerta de entrada.

China está entre los mercados más importantes para el vino español junto con **Estados Unidos, Canadá, México, Alemania**… y **Reino Unido**, destino sobre el que en la actualidad el Brexit abre grandes interrogantes.

Caída en la producción mundial de vino. Fuente: AFP

Producción en China

La viticultura china avanza imparable. Aunque la producción propia es todavía testimonial se están acometiendo avances extraordinarios. Ha pasado a ocupar la primera posición con superficie cultivada de viñedos desplazando a España, si bien se estima que de momento solo alrededor del 10% son uvas para **vino** y el resto son uvas de mesa.

En la mencionada ciudad china de Yantái, la **empresa vinícola Changyu**, es más una pequeña ciudad que una **bodega** convencional. Solo de la marca Noble Dragón vende unos 450 millones de botellas cada año, lo que sitúa a esta marca como líder mundial en volumen de unidades vendidas.

El gobierno chino ha convertido al sector del vino en uno de los ejes del desarrollo de su economía. Una impresionante apuesta que se traduce en el interés de sus empresarios. No solo en **Burdeos** hay más de un *château* de propiedad china. Es el caso asimismo de otras bodegas europeas, como la española **Marqués del Atrio de Rioja.**

En septiembre la presidenta de la **Organización Internacional de la Viña y el Vino**, **Regina Vanderlinde**, hizo su primer viaje oficial a China. La visita se realizó a la región de Ningxia, una de las zonas vinícolas más importantes, con motivo de la VII Exposición Internacional Vitivinícola de las Laderas Orientales de las Montañas Helan. Asistió además a una exposición de vinos de diferentes regiones de China: el Belt & Road Wine and Spirit Competition en Yinchuan, capital de esta zona emergente. Las autoridades presentan la viticultura en la región de Ningxia como un ejemplo de crecimiento sostenido de más de 180 bodegas. Otras zonas importantes de producción de uva se concentran en las regiones de **Xingjiang, Hebei, Shandong, Liaoning** y **Henan**, todas en el Norte.

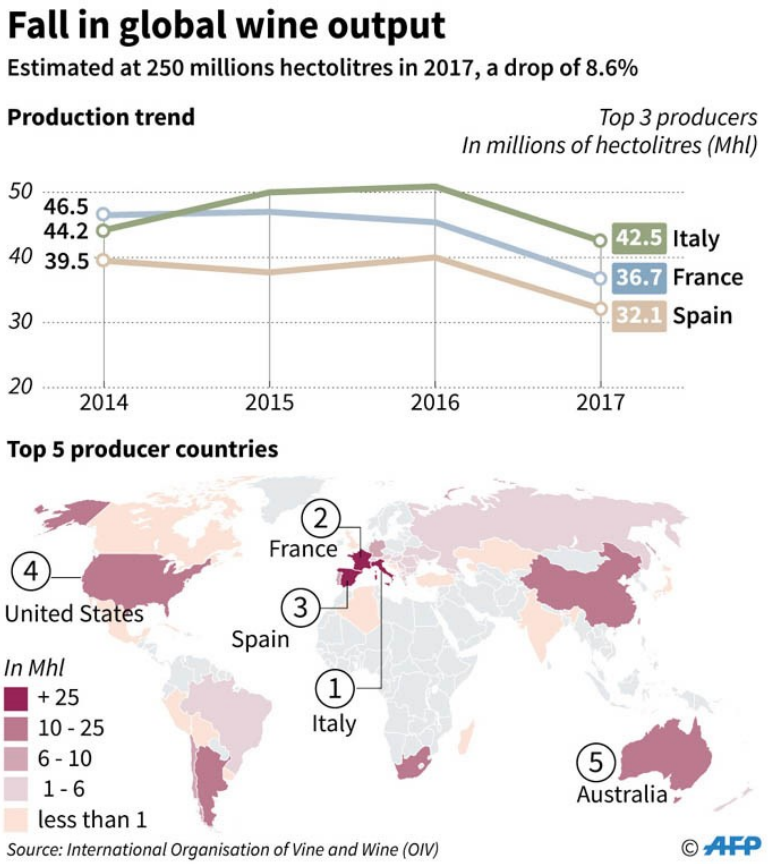
La producción china se orienta a la diversidad y la calidad. En relación a la primera, se investigan nuevas variedades de uva para elaboración. Hasta ahora la más utilizada es Cabernet Sauvignon seguida de Merlot y Cabernet Gernischet. Para las variedades en vinos blancos, Chardonnay y Riesling. Con respecto a la segunda y al tiempo que se trata de reducir costes se intenta superar con tecnología las adversidades climáticas para la vid: bajas temperaturas, fuertes vientos y suelos poco propicios. La cultura del vino se complementa con el desarrollo del subsector del enoturismo.

Consideraciones demográficas

La creciente importancia del mercado chino también tiene mucho que ver con tres grandes **tendencias demográficas** que afectarán al vino identificadas por la consultora **Wine Intelligence**.

Está en primer lugar el envejecimiento de la población. Si bien Naciones Unidas pronostica que la población mundial crecerá un 12% hasta alcanzar los 8.500 millones de personas en 2030, la gran mayoría de este crecimiento se producirá en mercados que actualmente no son grandes consumidores de vino (**India, Pakistán, Nigeria, Congo**).

Con la desaceleración en las tasas de fertilidad a nivel mundial y el aumento de la esperanza de vida, la proporción de personas mayores crece de forma constante. Los datos de Wine Intelligence indican que la proporción de bebedores de vino regulares de 65 años o más han aumentado significativamente en los últimos años en países como **China**.



Otro factor es la **igualdad de género**. La reducción de las tasas de fertilidad, la urbanización y la globalización han llevado a que las mujeres trabajen más, se casen a edades mayores y tengan menos hijos. Con este cambio de modelo la influencia en las decisiones de compra de las mujeres pasa a ser considerada fundamental. Muchas empresas del sector de bebidas alcohólicas reconocen esta nueva tendencia y nicho de mercado. Según datos de Wine Intelligence, los intentos por atraer a mujeres y jóvenes han llevado a ofrecer productos que se fijen más en la salud y bienestar (vinos más saludables, bajos en alcohol, sin ingredientes artificiales y contenido reducido de carbohidratos). La investigación muestra que a nivel mundial las mujeres igualan en conocimientos de vinos a los hombres. En **China** incluso los superan y se sienten más competentes.

La tercera tendencia que influye en los patrones de consumo es el aumento de los hogares más reducidos o unipersonales ya que un tanto por ciento considerable de los bebedores de vino vive solo.

A modo de conclusión

Se concede importancia a la **presentación** (etiqueta) y envoltorio de las botellas ya que el vino, es cierto, aún es considerado por muchos un objeto de lujo siendo común regalarlo como muestra de respeto.

Tradicionalmente el sector bodeguero chino se ha caracterizado por un alto grado de concentración. Tras un proceso de transformación las empresas líderes se ven obligadas a mejorar sus estrategias de **comercialización** para mantener su posición en el mercado.

En lo que se refiere a comercialización y **distribución** aunque se han ido incrementando la venta en las cadenas de tiendas y supermercados, los hoteles, restaurantes y servicios de catering siguen constituyendo un canal principal.

Varios factores afectan de forma positiva a la demanda de vino: la actitud favorable del gobierno al aumento del consumo de vino en detrimento de bebidas de mayor grado alcohólico es uno de ellos. Además, su consumo ofrece una imagen asociada a un estilo de vida social y cultural sofisticado entre los miembros de las nuevas clases media y alta y entre la juventud. También influyen los supuestos beneficios para la salud del vino tinto; algo muy tenido en cuenta por el consumidor local.

El consumo tiene un carácter esencialmente urbano, en particular las grandes ciudades: Pekín, Shanghai, Guangzhou, Tianjin, Shenzhen… Son centros urbanos con elevados **niveles de ingreso *per capita***, focos de desarrollo regional y de nuevas tendencias y hábitos. Lo mismo sucede en otras ciudades menos conocidas a medida que mejora el nivel de vida.

En resumen cabe decir que el consumo de vino ha comenzado a generalizarse en la cultura moderna china.

La producción de aceite de Sóller ha sido un 88 % inferior respecto a la pasada campaña

La **temporada de oliva** y de **producción de aceite de oliva** en las almazaras del **Valle de Sóller** ha finalizado con unos resultados incluso peores a los ya anunciados en verano. Si a finales de agosto la temporada 2018-2019 se auguraba como «muy mala», debido a coincidencia de dos factores negativos –la vecería natural de los árboles (una menor producción por ciclos periódicos) y el exceso de lluvias en verano–, la Cooperativa de Sóller no duda en situar los **resultados finales entre los peores que se recuerdan** en el Valle.

Así, la **aceituna procesada** en la Cooperativa para la elaboración de aceite de oliva ha pasado de los 1,5 millones de kilos en la temporada 2017-2018 a los solamente 237.000 del último año. Es decir **un 84,5 por ciento menos**. Traducida esta cantidad al **aceite obtenido para su comercialización** el resultado es **un 88,5 % menos litros que en la campaña pasada**, ya que se han pasado de los 293.879 litros de 2017-18 a solamente 33.677 litros. Esto representa que ahora solamente se han conseguido un 11,45 % de la producción anterior.

El pasado verano –tal y como publicó este diario– se esperaba una disminución de un 70 por ciento, pero finalmente ha sido mucho más. Estos datos, proporcionados por la **Cooperativa Sant Bartomeu**, corresponden solamente a las **almazaras de esta entidad**, aunque **en el Pla la campaña no ha sido tan mala**. De hecho desde la cooperativa se reconoce que «la aceituna del Pla que hemos procesado todavía ha permitido llegar a unos mínimos, ya que en algunos puntos la Serra de Tramuntana la producción se ha perdido en su totalidad».

Hay que recordar que la Cooperativa de Sóller procesó en 2017 casi la mitad del total de aceite de oliva producido en la Isla y adscrito a la **D.O. Oli de Mallorca**, por lo que los datos negativos recopilados son en buena medida extrapolables. Por otra parte, en al año anterior se procesaron 100 toneladas de aceituna de mesa de un total de 120 en toda la Isla.

En la temporada de producción que ahora ha finalizado dedicada a la recogida y preparación de **olivas de mesa adscritas a la D.O. Olives de Mallorca** los resultados han sido todavía peores que para el aceite. La producción solamente ha llegado a **unos testimoniales 2.300 Kg.** frente a los 93.000 de un año antes (un 97'83 % menos), aunque hay que decir que la anterior también fue una temporada «excepcional» en sentido positivo.

La **aceituna picada por la mosca** quedó en su mayor parte **inservible para el consumo**, y en muchos olivares de la zona ni siquiera se llegó a recoger ya que las marcas del insecto impiden legalmente su entrada en partidas destinadas a la Denominación de Origen.

Los técnicos recuerdan también que la picadura de la mosca «no hace inservible el fruto para su conversión en aceite, siempre que se recoja antes de su caída al suelo, pero el resultado es un producto de menor calidad».

La superficie de olivar andaluz ha crecido un 6,7% desde 2004

Entre los años 2004 y 2017, la superficie de olivar andaluz ha crecido un 6,7%, siendo el incremento de la superficie de olivar de almazara del 7,9%, según datos de la Consejería de Agricultura recogidos en el informe final de la campaña 2017/18.

En concreto, en Andalucía en 2017 se contabilizaron 1.596.717 hectáreas de olivar (1.561.950 hectáreas en 2016 y 1.496.856 hectáreas en 2014), cifra que representa el 60,2% del olivar nacional y aproximadamente el 14% de la superficie mundial de olivar.

Del total de la superficie de olivar andaluz, 1.500.290 hectáreas (el 94,0%) se dedican a producción de aceituna para almazara.

Asimismo, un 39,5% de la superficie de olivar de almazara en Andalucía, se localiza en la provincia de Jaén, superando ampliamente el medio millón de hectáreas. Córdoba y Granada le siguen con el 23,6% y el 13,3% respectivamente. Estas tres provincias cuentan con el 76,4% del olivar de almazara de la Comunidad.

El valor de las exportaciones españolas de aceite de oliva superó los 3.000 millones de euros en la campaña 2017/18

El valor de las exportaciones españolas de aceite de oliva superó los 3.000 millones de euros en la campaña 2017/18, un 16% menos que en la temporada anterior, pero se mantuvo por encima de la media de las cuatro anteriores, según recoge el último boletín de comercio exterior del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA).

El volumen de exportación se situó en 876.825 toneladas, un 9% menos respecto a la campaña 2016/17.

Los datos del MAPA recogen un incremento de las exportaciones extra comunitarias respecto a la media (291.813 toneladas); mientras que las exportaciones intracomunitarias se redujeron en mayor medida frente a las campañas anteriores (585.013 t., -14% respecto a la temporada 2016/17).

Asimismo, se produjo un aumento de los volúmenes exportados a Brasil (+23%), Australia (+13%), China (+8%) y Rusia (+8%) respecto a la campaña anterior y un retroceso de las salidas a Estados Unidos (-11%). En el ámbito intracomunitario, subieron en Reino Unido (+5%); mientras que en Italia se redujeron un 26% y en un volumen de 98.459 toneladas.

Por su parte, las importaciones se situaron por encima de las pasadas campañas tanto en volumen (163.845 t., +72%) como en valor (524 millones de euros, +76%), a pesar de ralentizarse en los últimos meses.

En concreto, las entradas de terceros países se incrementaron en mayor medida respecto a las de origen comunitario y supusieron el 60% del volumen total importado.

En este sentido, subieron significativamente las entradas extracomunitarias de Túnez (+250%; + 36.766 t.) y Argentina (+160%; +6.525 t.) en comparación con la temporada precedente; frente a un menor aumento de los países comunitarios, con un descenso en Italia (-49%, hasta -4.939 t).

¡VinoEmpleo!

PARA VER CUALQUIERA DE ESTAS OFERTAS DE EMPLEO Y OTRAS MÁS, PUEDE CONECTARSE A LA PAGINA WEB DE VINO EMPLEO:

www.vinoempleo.es

Responsable Comunicación y Marketing

JUMILLA

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Jumilla selecciona Responsable Comunicación y Marketing

Bodeguer Tecnic

¡VinoEmpleo!

BODEGUER TECNIC AMB EXPERIENCIA EN CELLER per bodega Montsant , Priorat i Tarragona

Comercial Cataluña

¡VinoEmpleo!

COMERCIAL de VINOS y CAVAS para CATALUÑA

Enólogo

¡VinoEmpleo!

Bodega de DO Rueda selecciona Enólogo

Técnico Enoturismo y RRPP

cOnO consultores

Seleccionamos para nuestro cliente, Cava de gran prestigio ubicada en el Alto Penedés, TÉCNICO ENOTURISMO Y RELACIONES PÚBLICAS. Sus espumosos son un referente en el mercado y conocidos por su elegancia.

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.

Se vende Bodega con Viñedos

- SUPERFICIE DE VIÑEDOS: 115,16 Ha. + 19 Ha.

- VARIEDADES DE UVA:

Tempranillo:	67.796 cepas
Merlot:	38.000 cepas
Petit Verdot:	12.000 cepas
Cabernet Sauvignon:	35.200 cepas
Chardonay:	61.800 cepas
Garnacha:	11.110 cepas
Syrah:	32.000 cepas
Sauvignon blanc:	12.000 cepas

Total Cepas.....269.900

Zona LA MANCHA
Viñedos en plena producción,
Bodega totalmente equipada, tanto para molturación, como para crianza y embotellado de los vinos.
Equipadas con las más avanzadas tecnologías
Edificios para oficinas, sala de catas, laboratorio, comedor,. Todo con materiales de primerísima calidad
Además tiene caballerizas

1 Aparcamiento
2 Jardín
3 Plataforma recepción
4 Patio expedición
5 Tolvas recepción uva
6 Elaboración
7 Crianza en barrica
8 Crianza en botella
9 Embotellado
10 Producto terminado y expedición
11 Almacén prod. enológicos y maquinaria
12 Auxiliares y vestuarios personal
13 Edifico social y oficinas
14 Patio

Para más información dirigirse a esta revista
Teléfono 679789628

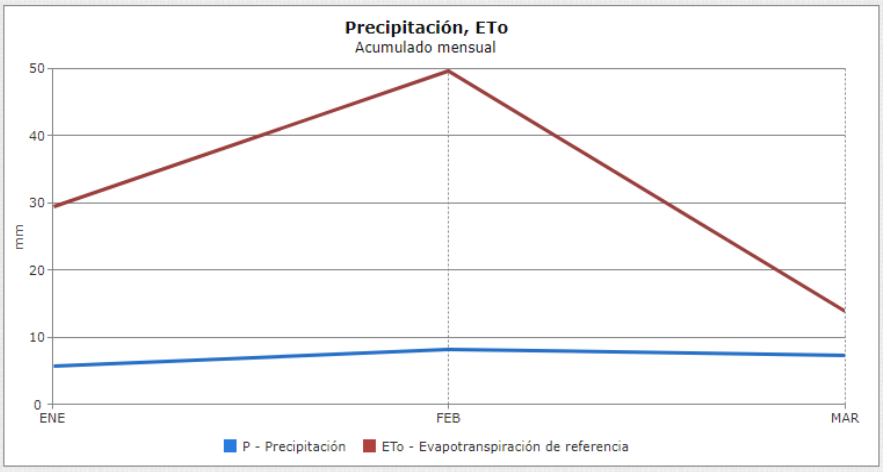
Anuncios gratuitos por palabras, si es suscriptor no le costará nada anunciarse. Puede poner compra venta de vinos, tanto embotellados como a granel. , fincas, maquinaria, bodegas, etc. con sus datos o anónimo sirviendo nosotros de enlace, también gratuito. Puede enviar sus ofertas, con los datos más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

El tiempo

Desde 30 septiembre de 2.017 a 1 DE Octubre de 2018 - 440,5 LITROS M2

Desde el 1 de octubre de 2.018— 112,4 Litros M2

Precipitación, ETo

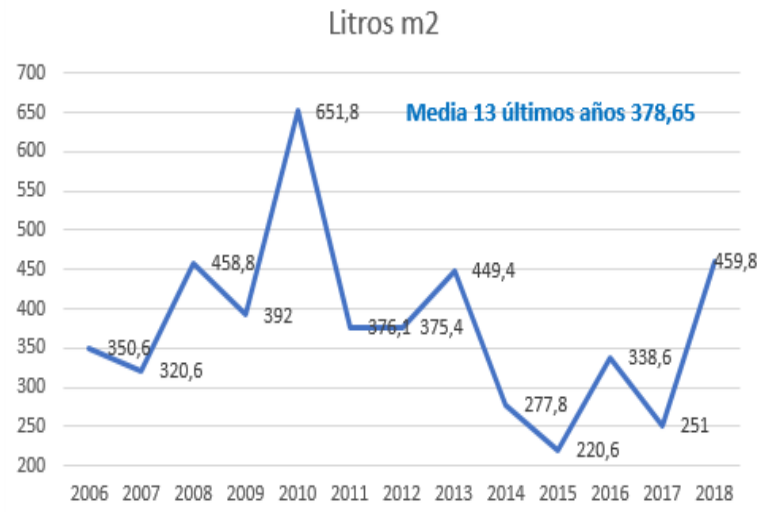


Mes	P (mm)	ETo (mm)
Enero	5.6	29.4
Febrero	8.2	49.5
Marzo	7.2	13.8
AÑO 2019	21.0	92.7

21 litros en el año. Desde 1 de Octubre de 2018. 112,4 litros Actualizado al 7/03/2019

Lluvia en años anteriores

2006. 350,6	2011. 376,1	2016. 338,6
2007. 320,6	2012. 375,4	2017. 251,0
2008. 458,8	2013. 449,4	2018. 459,8
2009. 392,0	2014. 277,8	Media de los últimos
2010. 651,8	2015. 220,6	13 años 378.65



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