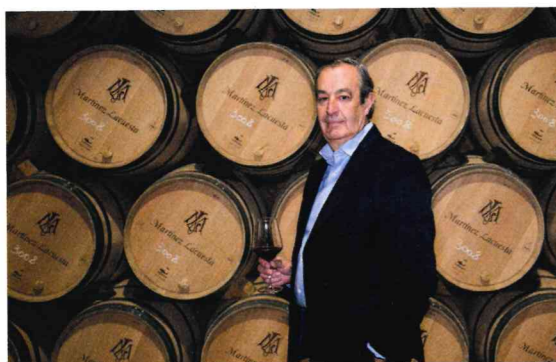




### Instalación ganadora

LAN-4, obra del arquitecto mexicano Alejandro Ramírez, se levantará esta primavera en el camino que vertebra la parcela Mantible Ecológico en Viña Lanciano, el viñedo emblemático de bodegas LAN, tras resultar ganadora –por su singularidad y carácter inspirador– de un concurso.

### NUEVO ASESOR



La bodega Martínez Lacuesta –inmersa en la celebración de su 125 aniversario– cuenta desde hace unos meses con la asesoría externa del prestigioso enólogo José Hidalgo, al que ha encargado además, un vino de corte muy moderno que saldrá al mercado a finales de este año.

### Proyecto vitivinícola de origen sueco

Situada en el municipio tarraconense de Marsà, la bodega Bell Cros –liderada por Ann y Peter Skoglund junto al enólogo Joan Asens– apuesta por el respeto al entorno y el paisaje. Trabaja en gran parte con cepas viejas y se construye sobre la tradición en el cultivo del viñedo milenario del Montsant.



### Medallas para Barahonda

Los vinos ecológicos Barahonda Organic Barrica 2017, con medalla de oro, y Carro Organic 2018 y Barahonda Organic 2018, con sendas medallas de plata, han sido galardonados en Millésime Bio 2020; la feria mundial de vinos orgánicos que se celebró el pasado enero en Montpellier, Francia.



### Formación para potenciar el conocimiento

La D.O. Somontano y la D.O. Jamón de Teruel han proporcionado formación para potenciar el conocimiento de sus productos a 1.000 profesionales de diferentes sectores a través de sesiones totalmente gratuitas que se seguirán celebrando a lo largo del año



### Producto del año 2020

La ensalada Campera con patata de Primaflor lista para consumir, ha recibido este importante reconocimiento por estar elaborada con ingredientes naturales y ser una comida completa fácil de consumir en cualquier lugar.

### Somontano y el maridaje perfecto



En el marco de la campaña “Denominaciones de Origen de Europa: mucho más que un lugar”, la D.O. Somontano ofrece claves de maridaje para disfrutar al máximo de sus vinos. Propone desde combinaciones con productos de la huerta aragonesa hasta la fusión con sabores europeos y asiáticos.



### CONCURSO DE CARTELISMO

Jesús Barbeito y Álvaro Ortiz son los autores de los carteles ganadores del concurso para diseñar la imagen de las Jornadas de Puertas Abiertas de las Rutas del Vino gallegas. Un concurso organizado por Terras Gauda y Turismo de Galicia.



### Caviaroli se va de ferias

La empresa especializada en la esferificación gastronómica, presentó sus novedades en H&T, el Salón de la Innovación en Hostelería celebrado en Málaga y en HORECA Baleares. Entre ellas destacaron las Perlas de Tío Pepe y las de Néctar (en colaboración con González Byass) y las perlas de Miel de Naranja y de Miel de Bosque (con ArtMuria).

### Investigación sobre la bobal

El proyecto de investigación #ValoraBobal, impulsado por el C.R.D.O. Utiel-Requena en colaboración con el CSIC, cuyo objetivo es recuperar y poner en valor esta la mencionada variedad autóctona, ha preseleccionado 100 biotipos y clasificado tres zonas climáticas.



### CULTURA ENOGASTRONÓMICA

El grupo bodeguero La Rioja Alta, S.A. y la asociación JRE Jeunes Restaurateurs han firmado un acuerdo de cooperación para promover acciones relacionadas con la gastronomía, la alta restauración y el mundo de la sumillería.



### El Gaitero presenta sus sidras en Oakland

Los productos que presentó en la décima edición de la CiderCom –cita anual organizada por la Asociación Americana de la Sidra en Oakland (EE.UU)– fueron: El Gaitero Extra, El Gaitero Spanish Cider 100% Apple, SIN, Red Grape, Pomarina Brut y El Gaitero Etiqueta Negra.