



**Sierra Norte, premio Eduardo Mestres**

La Bodega Sierra Norte ha recibido el premio Eduardo Mestres a la Mejor Bodega Española. Mestres ha valorado la trayectoria de la bodega, así como su proyección, especialmente la apuesta por el enoturismo.

*Envase sostenible*

Estal, firma líder en el envase premium, ha lanzado Wild Glass, un producto obtenido al 100% a partir de vidrio reciclado PCR (Post Consumer Recycled Glass). El uso de este vidrio permite reducir el consumo energético y disminuir las emisiones de CO<sup>2</sup>.



**Tecnología eco-friendly**

El SelfCookingCenter® de K&Co Sustainable Kitchen & Bar incorpora la tecnología Rational, gracias a la cual se consume un 40% menos de energía y se ahorra hasta un 10% de materia prima. Permite, además, asar en muy pocos minutos una gran cantidad de producto, hacer cocciones a baja temperatura y cocinar en modo nocturno.



**Vinagre de Jerez en el Reino Unido**

José Pizarro, cocinero extremeño afincado desde hace 20 años en Londres, ha lanzado un vinagre de Jerez al Pedro Ximénez con su propia marca. Se trata de un vinagre envejecido mediante sistema de soleas y criaderas y con Denominación de Origen.



*Ferran Centelles valora la Ribera del Duero*

En un amplio artículo, Ferran Centelles, representante en España de la Master of Wine Jancis Robinson, alaba el potencial y la reinención de la D.O. Ribera del Duero. El sumiller escribió "Ribera del Duero abraza su geografía" tras su visita a la D.O. y tras catar un centenar de vinos del territorio.



**Poda y botillo en Aquí la Tierra de TVE**

La poda en los viñedos de Dominio de Tares y la elaboración del tradicional botillo de El Bierzo fueron los protagonistas en el programa Aquí la Tierra de TVE1. La narración de ambas actividades corrió a cargo de Rafael Somonte y Sofía Elisario, del equipo de bodega.



**Jamones ibéricos en Japón**

La Asociación Internacional del Cerdo Ibérico, ASICI, participó en la recepción organizada por la Embajada de Japón con motivo de su Fiesta Nacional, ofreciendo una degustación de productos y explicando a los asistentes los valores del jamón ibérico y las iniciativas puestas en marcha para garantizar su calidad y trazabilidad.



**Aigua Vilajuiga colabora con la Bullipedia**

La marca referente de agua gastronómica ha trabajado junto al equipo de elBulliFoundation para crear los cuatro volúmenes de la Bullipedia dedicados a los productos no elaborados. El primero ya está a la venta.



*La cerveza Fürstenberg llega a España*

Crusat, S.A. ha iniciado la importación y distribución para toda España de la cerveza alemana Fürstenberg, perteneciente a una de las cervecerías históricas del país y referente de la Selva Negra. En concreto, podrá disfrutarse de Fürstenberg Premium Lager.



*El mejor catador de quesos suizos*

El próximo 28 de marzo se celebrará, en el Círculo de Bellas Artes de Madrid, la sexta edición de Master Cheese, un concurso nacional para profesionales y amateurs que busca al mejor catador de quesos suizos. La jornada incluye una masterclass a cargo del reconocido experto quesero Enric Canut.



**LEYENDA DE RIOJA**



Felipe Nalda Frías, enólogo de Bodegas Riojanas S.A. desde 1960 hasta 2006, ha recibido el reconocimiento "Leyenda de Rioja" en la edición 2020 de la guía "Report Rioja 2020" que publica el prestigioso Master of Wine y crítico británico Tim Atkin.

**Bobal viajera**

Entre el 10 y el 12 de febrero, el Consejo Regulador de la D.O.P. Utiel-Requena se instaló en Japón para dar a conocer sus vinos de la variedad bobal a los consumidores japoneses, con eventos en Tokio y Oosaka. Se celebraron tres masterclass y una cena maridaje.

