

El Gaitero participa en Gulfood

El pasado febrero se celebró en Dubai una nueva edición de *Gulfood*, la exposición más importante de Oriente Medio dedicada a la alimentación. El Grupo *El Gaitero* contó con su propio stand donde dio a conocer una selección de productos, entre los que se encontraban sus bebidas sin alcohol.



Estreno de Rioja Wine Academy

El Consejo Regulador de la D.O.Ca. Rioja ha lanzado una escuela oficial *online* para la formación en vinos de la Denominación dirigida a los profesionales del sector, bodegas y aficionados. La iniciativa incorpora una oferta de cuatro cursos *online* gratuitos.



Plan exclusivo en Logroño

Comer en la mesa de un chef y disfrutar de una visita guiada y personalizada a una bodega centenaria de Rioja con cata de cuatro vinos, es la propuesta exclusiva que plantean el Restaurante Juan Carlos Ferrando y Bodegas Franco-Españolas.

Alianza entre Bodegas Lara y Mahos

Bodegas Lara será durante las próximas tres ediciones, la patrocinadora oficial de la *Gala de la Hostelería* que organiza y celebra la Asociación de Hosteleros de Málaga (Mahos).



Novedades desveladas

Ya se han dado a conocer los vinos escogidos para la cuarta edición de *La Cata del Barrio de la Estación* que se celebrará el 20 de junio en Haro (La Rioja). En la presentación se ha anunciado también que el 19 de junio Josep Roca, Maquinista del Año 2020, dirigirá una cata magistral y que la jornada profesional será el 27 de abril.



Apuesta por el mercado ruso

La D.O. Rueda viajó hasta Moscú el pasado febrero para participar en *Prodexpo*, la mayor feria del sector alimentario de Rusia y Europa del este. Se realizaron seminarios formativos sobre el verdejo y se pudieron catar hasta 60 referencias.



Chocolate en 3D

El Grupo Barry Callebaut a través de *Mona Lisa*, su marca global de decoraciones, ofrece el primer chocolate personalizado e impreso en 3D a escala, permitiendo a los chefs diseñar creaciones de chocolate personalizadas y nunca vistas hechas con chocolate belga.



Queso Los Cameros en el Salón du Fromage

En la 16ª edición de esta gran cita bienal del queso y los productos lácteos que se celebró en París el pasado febrero, Lácteos Martínez-Queso Los Cameros contó con un stand con una muestra de todas sus elaboraciones.



Sexta jornada de Enólogos



La D.O. Utiel-Requena celebró el pasado mes de febrero la sexta edición de su Jornada de Enólogos, reuniendo a una treintena de estos profesionales para compartir impresiones y experiencias a través de una cata de vinos.



TRIUNFO EN MONOVINO 2020

Bodega Soledad ha sido la gran triunfadora en Castilla-La Mancha de estos premios dedicados a los vinos monovarietales con tres medallas de oro para *Solmayor Tempranillo Joven 2019*, *Solmayor Tempranillo Roble 2017* y *Bisiesto Chardonnay Fermentado en Barrica 2017*.

Ganadores de 'Descubre la trufa'

Un experto jurado ha considerado que el establecimiento zaragozano, Mai Tai Food & Cocktail y el de Calatayud, Hermanos Teresa, han elaborado la mejor tapa y el mejor plato con trufa negra de Aragón, respectivamente, de Zaragoza y provincia.



Ábaton firma la ampliación de C

El estudio de arquitectos firma un proyecto en el que han trabajado durante los últimos diez años y que coincide con una celebración clave para la bodega riojana, los 140 años de su fundación.

