miVino Vinum

número 211 · diciembre 2015 · revista europea del vino · gastronomía · viajes · tendencias

CATA NAVIDEÑA

Grandes vinos

BODEGA EJEMPLAR
Resalte de Peñafiel

REPORTAJE
D.O.P. Almansa

PRÁCTICA DE CATA
Arzuaga Crianza 2013

PRECIO: 2,90 € (Península y Baleares) · Canarias, Ceuta y Melilla (3,50 €)

Homenaje de Freixenet y el CSIC a seis científicas

El Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) y Freixenet rinden homenaje a un grupo de científicas pioneras en el estudio de la química del cava. La Dra. Carmen Polo, discípula de la Dra. Concha Llaguno, y las escuelas creadas por la Dra. Lola Cabezudo y la Dra. Clara Díez de Bethencourt fueron las primeras científicas en investigar la química del cava y la del vino a finales de los 80. Su trabajo permitió desarrollar el primer medidor de espuma de España y uno de los primeros del mundo.
La labor de estas científicas sentó las bases de la quimiometría enológica actual, que combina métodos matemáticos y químicos para determinar la variación de los compuestos responsables de la estabilidad de la espuma del cava y otras características de interés de los vinos españoles. Las investigadoras -en colaboración con el Grupo Freixenet- estudiaron el efecto en el cava de levaduras aisladas durante su elaboración.
Más información: **www.freixenet.es**

Cultiva Decisiones, viticultura de precisión

Seresco -una compañía española dedicada al desarrollo de soluciones de software y a la prestación de servicios dentro del ámbito de las Tecnologías de la Información y Comunicación (TIC)- lanza Cultiva Decisiones, una plataforma tecnológica pionera de viticultura de precisión para asegurar la calidad en el viñedo, ya que Cultiva Decisiones ofrece de forma visual y en tiempo real toda la información relevante sobre el viñedo, optimizando la toma de decisiones para mejorar la calidad de la uva desde el origen.
Seresco ha llevado a cabo con éxito una primera prueba piloto junto con la bodega Terras Gauda que le ha permitido dotarse de una mayor capacidad predictiva y de decisión, reducir sus costes operacionales e incluso prevenir riesgos de perder los cultivos.
Más información: **www.seresco.es**

All You Need is... Cheese

Por cuarta vez consecutiva, Quesos de Suiza se instaló en el Paseo de Gracia durante The Shopping Night Barcelona con su ya emblemático chalet suizo para sorprender a sus invitados, en esta ocasión con su obra titulada *All you need is...cheese*. El restaurante gastronómico *pop-up* abrió sus puertas durante la noche dorada de la ciudad frente al mítico edificio de la Pedrera y la galardonada chef Mey Hofmann (una estrella Michelin) creó para la ocasión un menú inspirado en la obra teatral de Shakespeare *Romeo y Julieta* con unos actores de excepción: Appenzeller, Le Gruyère AOP, L'Etivaz AOP, Sbrinz AOP y Tête de Moine AOP.
Más información: **www.quesosdesuiza.es**

III Salón de los Vinos de Utiel Requena

Bajo el lema La Bobal vuelve a Madrid, el Consejo Regulador Utiel Requena presentó sus vinos en el que es ya el tercer salón que se celebra en la capital madrileña. 12 bodegas se dieron cita en el Hotel Intercontinental para mostrar a profesionales y consumidores finales, las excelencias de unos vinos que comandados por su uva reina, la Bobal, se han hecho respetar por su calidad, nobleza y honestidad varietal. Hay que agradecer a viticultores, bodegas y al propio Consejo la lucha que emprendieron hace unos años cuando comenzaron a colocar en una plaza de honor a una variedad que no siempre había gozado de buena reputación. A decir verdad año tras año se están viendo resultados hacia la buena dirección y con una continua mejora en sus vinos. No hay que perder de vista los vinos elaborados con la otra gran variedad autóctona, la blanca Merseguera, con la que se están consiguiendo resultados muy interesantes, ya sea a solas o acompañada de otras uvas.
Más información: **www.utielrequena.org**

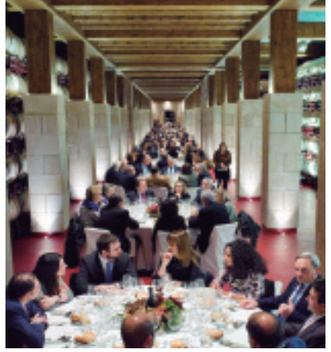
Los jóvenes de La Mancha, en Madrid

Como todos los meses de noviembre desde hace ya varios años, la D.O. Mancha presentó en Madrid sus vinos jóvenes pertenecientes a la campaña 2015. Una vez más, el escenario elegido fue el estadio Santiago Bernabéu, donde 26 bodegas mostraron el resultado de una vendimia que ha conseguido aunar potencial aromático y frescura, dos características fundamentales que marcan la calidad de los vinos que no han sido sometidos a crianza. También se aprovechó, como viene siendo habitual, para entregar los Premios Jóvenes Solidarios que otorga el Consejo Regulador, cuyo importe -3.000 € en cada categoría- es donado por cada ganador a una organización benéfica.

En cuanto a lo percibido en los vinos que pudimos catar durante el evento, de forma general mostraron un buen nivel de calidad por su franqueza, limpieza aromática y amable paladar los blancos monovarietales de Airén y los rosados.
Más info: **www.lamanchawines.com.**

Fuentespina une vino y alta costura

Según cuenta Ana Isabel Gómez, la relación entre el diseñador Ulises Mérida y las Bodegas Avelino Vegas tiene su origen en la mitología griega. Circe, uno de los verdejos más representativos de la bodega toma el nombre de una diosa y hechicera griega que protagonizó junto con Ulises una de las páginas más conocidas de la *Odisea*. Pues bien, de esta relación ha nacido la edición magnum del vino Fuentespina vestida por uno de los nuevos valores de la moda en España. Para su presentación se eligió el restaurante Nice to meet you, ubicado en la azotea del DEAR Hotel en Madrid y en ella pudimos comprobar lo bien que le sienta al vino la textura elegante y ligera del lino abrazado por unas delicadas cintas de color morado. Alta costura y enología de calidad se dieron cita en un espacio donde profesionales del mundo de la moda, gastronomía y el lifestyle dieron buena cuenta de ello.
Más información: **www.avelinovegas.com**



Riojanas celebra sus 125 años

Más de 200 invitados asistieron a la conmemoración del 125 aniversario de la fundación de Bodegas Riojanas en sus centenarias instalaciones, que estuvo presidida por el optimismo que refleja la actual fase expansiva del grupo bodeguero, pues la histórica firma de Cenicero ha seguido en la última década una estrategia de expansión que le ha llevado a incorporar una oferta de vinos de la más alta calidad de siete denominaciones de origen españolas, así como a impulsar la política de internacionalización.

Al acto asistieron autoridades y representantes de instituciones de las comunidades autónomas de La Rioja, Castilla y León y Galicia, clientes y proveedores de la bodega, así como periodistas y líderes de opinión que tuvieron oportunidad de participar en una cata histórica de añadas antiguas de la bodega (1942, 1955, 1964, 1970 y 1986).
Más info: **www.bodegasriojanas.com**

Nuevo proyecto en Montecastro

El equipo enológico de Hacienda Monasterio, presidido por Carlos del Río González-Gordons, nos citó en un interesante almuerzo a un nutrido grupo de comunicadores del mundo del vino para darnos las líneas maestras de los vinos de Bodegas y Viñedos Montecastro desde que entraran en el accionariado de esta bodega en 2014. Carlos de la Fuente, mano derecha de Peter Sisseck y gran conocedor de los vinos de la zona, hizo un balance de lo realizado con las añadas 2012 y 2013 y lo que pretenden conseguir en sucesivas vendimias. Con todas las características de un proyecto de altura donde la frescura y la identidad de la uva son los grandes activos de sus vinos, la intención es clara: satisfacer el paladar de los consumidores con vinos más económicos que la primera firma, pero sin perder un ápice de calidad, manteniendo sobre todo la personalidad de la Ribera del Duero.
Más info: **www.bodegasmontecastro.es**

Congreso de la Monastrell

Alicante acogió el pasado 12 de noviembre el primer Congreso de la variedad Monastrell, una uva que ha pasado de ser una desconocida en lo que se refiere a la elaboración de vinos de calidad a estar en boca de todos por tratarse de una de las variedades que mejor representa el carácter mediterráneo. Durante todas las ponencias que se celebraron a lo largo de la jornada se realizó un exhaustivo análisis de todo lo que le rodea; viticultura, clima, suelo, parentescos con otras estirpes, países productores, comercialización... En definitiva, una puesta en valor de lo que debe ser la uva autóctona de buena parte del arco mediterráneo. Alguno de los más reputados profesionales de todas las disciplinas del vino, compartieron sus conocimientos con los asistentes. Como colofón, 25 bodegas de Australia, Francia y España mostraron sus vinos elaborados a partir de esta variedad.
Más info: **www.vinosalicantedop.org**

Ardo: Wood Design Made From Wine

Bodegas Casa Primicia y la firma de gafas de madera Zura apuestan por aunar sus raíces -la madera, con el diseño- en una colaboración muy especial en el que ambas casas ponen la pasión de su saber hacer más íntimo que tiene como resultado las gafas Ardo Edición Limitada. De manera artesanal, Zura ha transformado el roble que durante 20 meses guardó el vino de la etiqueta Julián Madrid Reserva de Familia de Bodegas Casa Primicia en unas gafas cuya montura color burdeos es el tributo de Zura al pasado de la madera, que durante dos años se ha sometido a un meticuloso secado antes de comenzar la producción de la montura y el ensamblado manual de las lentes 100% polarizadas. Su funda ha sido cosida a mano. Más información: **www.bodegascasaprimicia.com**

Mapa de Sabores, una *app* para inspirar en la cocina

Mapa de Sabores es la aplicación móvil que el chef Mario Sandoval ha desarrollado para Makro y que está llamada a convertirse en una herramienta indispensable tanto en cocinas de profesionales como en la de los amantes de la gastronomía. Muestra suculentas recetas y consejos gastronómicos, estableciendo combinaciones de alimentos que incluyen 68 ingredientes principales, 568 secundarios y más de 150 especias que hacen realidad casi seis millones de combinaciones culinarias.
Más información: **www.makro.es**

Pernod Ricard, Premio E&E a la Innovación

Pernod Ricard Bodegas y Pernod Ricard España han recibido el prestigioso Premio Emprendedores & Empleo a la Innovación en Recursos Humanos, en su XIII Edición, por el desarrollo de la app *Ricardo*, su apuesta más innovadora. *Ricardo*, el protagonista de esta app, es un colaborador virtual que ayuda a sus *managers* a interiorizar su papel como gestores de personas. *Ricardo* plantea tres situaciones cotidianas al día con varias opciones de respuesta. La respuesta elegida influye en su compromiso y en su desempeño, y *Ricardo* puede llegar incluso a dimitir si las situaciones no son atendidas correctamente. Además, la app *Ricardo* también ha sido premiada con el Best Enterprise Gamification Project en el transcurso del Gamification Word Congress 2015, el evento más importante en Europa dedicado a la Gamificación.
Más info: **www.pernodricardbodegas.com**

Angelika Jaglinska, premio de Cartelismo Terras Gauda

La diseñadora de Polonia Angelika Jaglinska ha sido la ganadora del I Premio de la Bienal Internacional de Cartelismo Terras Gauda - Concurso Francisco Mantecón, dotado con 10.000 euros en metálico. El cartel será imagen de la bodega en los próximos dos años. La ministra de Fomento, Ana Pastor, presidió la entrega de premios en la Estación Marítima de Vigo, a la que asisitieron más de 500 personalidades del mundo cultural, empresarial, social y político.
Más info: **www.terrasgauda.com**

Música para beber en Almendralejo

La original iniciativa *Música para beber* tuvo lugar los pasados 20 y 21 de noviembre en en el Museo de las Ciencias del Vino de Almendralejo (Badajoz) y consistió en un atractivo maridaje en forma de cata-concierto. A cargo del barítono zamorano Luis Santana, los conciertos se dividieron en seis fases, y en cada una de ellas se cató un vino o un cava acorde con las piezas musicales.

Punk Farm, lo nuevo de Casa Rojo

Casa Rojo sigue apostando por la calidad en la elaboración de sus vinos sin renunciar a ese toque de rebeldía en sus presentaciones que les ha caracterizado desde sus comienzos en el mundo del vino.

Al maletín de *The Wine Gurus*, formado por cinco vinos monovarietales (La Marimorena -albariño-, El Gordo del Circo -Verdejo-, The Invisible Man -Tempranillo-, Maquinon -Garnacha- y MMM -Monastrell-) se une ahora un nuevo concepto, *Punk Farm Box*, un exclusivo y limitado maletín compuesto por el cava Moltó Negre Brut, la nueva oveja negra del mundo del cava, y por Alexander Vs The Ham Factory, un Tinto Fino de Ribera del Duero que se presenta como una explosión de fruta combinada con una suave crianza en roble francés.

De esta forma, Casa Rojo nos invita por medio de las sensaciones a un viaje por las uvas más representativas de esta España tan diversa y rica en matices en viticultura.

Más información: **www.casarojo.com**

Ochoa te ayuda con tu amigo invisible

Con el Ochoa Tempranillo Crianza y el Moscatel Ochoa como protagonistas, Bodegas Ochoa apuesta por la innovación en su campaña navideña 2015 y desarrolla una *app* para ayudar a los usuarios en el sorteo del amigo invisible.

La aplicación móvil se llama Amigo Invisible Ochoa, está disponible gratuitamente tanto para Android como para iPhone y quien la descargue tiene la opción de participar hasta una vez al día en el sorteo del gran premio final: una comida o cena para 10 personas en el Restaurante Anttonenea de Pamplona.
Más info: **www.bodegasochoa.com**

¿Se puede disfrutar el vino sin abrirlo?

Coravin, el sistema para acceder al vino sin descorchar la botella, es uno de los productos con los que podemos sorprender a los amantes del vino en las próximas fiestas.

Coravin es un dispositivo de poco más de 25 centímetros de altura que permite extraer el vino de las botellas sin necesidad de sacar el tapón. Al no haber descorchado la botella, el vino no entra en contacto con el aire, por lo que se evita que el proceso de oxidación comience. De este modo, el consumidor puede disfrutar de su vino favorito a copas y durante largos periodos de tiempo sin que el que vino modifique en absoluto su aroma ni sabor.

El funcionamiento es muy sencillo: el sistema de acceso inserta una aguja de acero inoxidable recubierta de teflón de un diámetro muy reducido a través del corcho. Una vez dentro, el sistema Coravin inserta un gas noble -argón- en su interior, presurizando la botella de vino y empujando el vino fuera de la botella. Esto permite, por un lado, servir el vino de la botella y por el otro, al no descorchar la botella, que el vino siga evolucionando como si nunca hubiera sido abierto.

Más información: **www.coravin.com.es**

Ganadores del concurso Práctica de Cata 209 Estola Reserva 2010

Esther Maqueda Rivera
Villacañas (Toledo)

Fernando Buendía Carabias
Alcorcón (Madrid)

Francisco Prades Albalat
Onda (Castellón)

José Luis Pastor Calle
Villaviudas (Palencia)

Roberto Lasarte Astorga
Marbella (Málaga)

Sahita une el AOVE y el chocolate

Un año más, podemos disfrutar de los productos de chocolate y aceite de oliva virgen extra de Sahita, como los Sorbitos Chocolive -pequeños vasitos de chocolate al 60% elaborados con maestros chocolateros rellenos de emulsión de chili rojo, oliva liofilizada o sal Maldón- o las Tabletas de chocolate con AOVE, oliva liofilizada o pipas. Pero Sahita no es solo experiencias gastronómicas, es también salud, por lo que todos sus productos están garantizados por Smoil, un sello que avala la calidad certificada.
Arriesgadas apuestas de mezclar sabores aparentemente opuestos en una combinación inesperada que pueden ser toda una sorpresa estas navidades.
Más información: **www.lasahita.com**

Gran Coronas, el Torres más viajero

Gran Coronas surgió de la inquietud innovadora de Miguel A. Torres, presidente de Bodegas Torres y cuarta generación, que fue de los primeros viticultores en plantar la variedad francesa Cabernet Sauvignon en el Penedès a finales de los años 60. Esta variedad noble, junto con Tempranillo, aporta elegancia a un vino que atesora importantes reconocimientos internacionales. Para estas navidades, Torres presenta con el nombre de Gran Coronas Travel Edition la añada 2011 -premiada con la medalla de oro en la prestigiosa competición francesa Challenge International du Vin- en un estuche muy especial, un elegante y exclusivo maletín de acabados dorados.
PVP: 40 €. Más info: **www.torres.es**

La esencia de Bodegas Palacio

Bodegas Palacio envuelve su vino más emblemático, Cosme Palacio, en un elegante cofre para ofrecer un regalo único que representa la esencia del fundador de la bodega. Con motivo de la Navidad y el lanzamiento de una nueva etiqueta que homenajea a las primeras añadas de Cosme Palacio elaboradas en la bodega a finales del siglo XIX, la emblemática casa vinícola de Laguardia ha decidido presentar para estas fechas sus últimas añadas en un estuche especial que contiene Cosme Palacio Crianza *Viñedos en Altitud* 2012 y Cosme Palacio Reserva *Viñedos Viejos* 2010, un formato ideal para realizar un regalo especial.
PVP: 37 €. Más info: **www.bodegaspalacio.es**